

\* POSEBNA SPLETNA IZDAJA REVIIJE \*

# COSMOPOLITAN

SLOVENIJA

## TVOJ POPOLNI DECEMBER

kul darila, top recepti  
& vrhunska doživetja

**"Tvoj mini vodnik  
po praznikih"**

Poglej si, kako se  
boš ta december  
zabavala

# Izkoristi najlepši mesec v letu do konca!

Sploh ni vredno izgubljati besed o tem, zakaj je december tako čaroben in drugačen čas, kajti to je težko opisati, se pa da zelo dobro občutiti. Vse, kar moraš narediti, je prepustiti se vzdušju!



Zakorakali smo že v ta poseben čas, zato ne izgublaj niti trenutka več in začni življenje zajemati s kar največjo žlico. Da boš to lažje storila, smo zate pripravili mini vodnik po tem, kaj vse lahko v tem decembru počneš, kaj čudovitega podariš, kako se čim bolj bleščeče oblečeš in kaj totalno slastnega položiš na praznično mizo.

## Kako je lahko najlepši mesec v letu še lepši?

S tem mini vodnikom je lahko.



### UŽIVAJ V SVETLIKAJOČIH KONSTELACIJAH

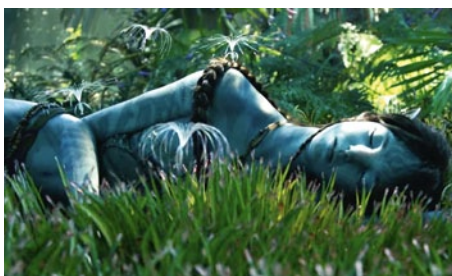
Mestna središča že gorijo in se lesketajo in zakaj ne bi izkoristila in se odpeljala nekam, kjer morda sploh še nisi bila, in si mesto pogledala v vsem njegovem sijaju. Ljubljana, Maribor, Celje, Bled, Ptuj, Portorož, morda je lahko to tvoj praznični način odštevanja do novega leta. Vsak konec tedna obisk novega mesta, ocenjevanje lokalnega kuhančka in uživanje v slastnem prigrizku.



### NABERI NAVDIH ZA TROPSKI POBEG

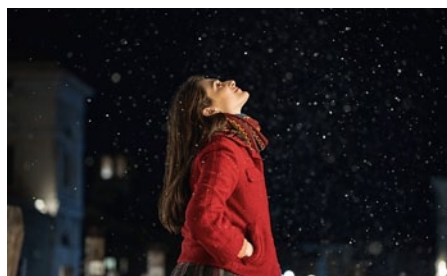
Ti bolj kot snežne strmine dišijo peščene plaže in visoke temperature? V **hostlu Celica** v Ljubljani bo v ponedeljek, **12. decembra, ob 19. uri** potopisno predavanje *Tajska med corono*. Po državi nasmejanih ljudi je Zoran Furman potoval že trikrat in nazadnje je v devetih dneh prevozil več kot 1.600 kilometrov. Sever ali jug Tajske? Potovanje po celinei ali skakanje po otočkih? In kakšna je bila Tajska med epidemijo? Vse odgovore dobiš iz prve roke.





### UŽIVAJ IN BODI DOBRODELNA

Na filmska platna prihaja film *Avatar: Pot vode*, za katerega bo **15. 12. ob 17.30 v Koloseju Ljubljana** potekala dobrodelna premiera. Zagotovo se filma že veseliš, če se v kino odpraviš na dan premiere, boš prispevala v dobrodelni izkupiček, namenjen zavodu Janeza Levca. Vstopnica, pijača, prigrizek, kino predstava in dobrodelni prispevek. Skoči na [www.rc-carniola.si/avatar-rotary-zabava](http://www.rc-carniola.si/avatar-rotary-zabava), kjer najdeš več informacij in rezerviraš vstopnice. No, če ti ne uspe na primeru, je skok v kino vedno odlična ideja, priložnosti za dobrodelnost pa je tudi več kot dovolj.

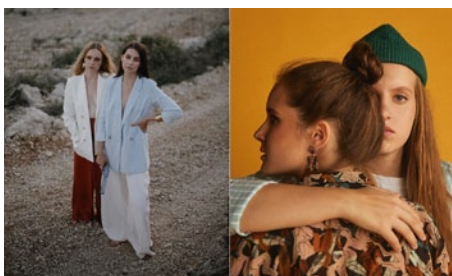


### PRIVOŠČI SI PRAZNIČNI 'BINGE'

Kaj praviš na dobro dozo italijanske romantične serije *I hate Christmas*? Vsi ljubijo božič, no, vsi z izjemo Gianne. Gianna uživa v svojem delu, ampak božiča ne briga zares njena služba. V času božiča se vse suče okrog ljubezni in družine. In Gianna je samska in odločena, da bo na letošnjo božično večerjo pripeljala fanta. A še prej ga mora najti in na voljo ima le 24 dni. Manj in bolj uspešne romantične prigode, ščepec osladnosti, vse skupaj posipano z italijanskim pridihom je zagotovo nekaj, s čimer bo december še prijetnejši. Na **Netflixu od 7. decembra**.

### NADALJUJ TRADICIONALNE RITUALE

Plesni pod je decembra rezerviran za Hrestača. Enega najbolj priljubljenih baletov, ki pripoveduje zgodbo jeklenega vojaka Hrestača, ki oživi deklico Claro, jo reši pred napadalo vojsko mišk in se nato prelevi v princa ter jo popelje na razkošni božični ples, bodo plesali v **SNG Maribor**. V Ljubljani so klasiko Hrestač združili z Božično zgodbo Charlesa Dickensa, v kateri je v ospredju zagrenjen ljudomrzni skopuh, ki sovraži božič. Baletniki plešejo cel december, zato le brž, izberi datum in za en večer pobegni v pravljичni svet.



### PREPUSI SE PREPLETU GLASOV

3:rma je avtorski kantavtorski projekt Maše But in Urške Supej, ki gradi most med glasbo in poezijo. Plava v džezovskih, pop in folk vodah ter se dotika tematik, kot so feminizem, brezizhodna razmerja, vera ipd. Sara Ester Gredelj in Nina Korošak Šerčič pa sestavljata glasbeni duo *freekind*. Njun aktualni singel *Happiness* vabi na raziskovanje, kako najti pot do sreče in do zavedanja. Na dogodku 3:rma + *freekind*, ki bo **22. decembra v Klubu Cankarjevega doma**, lahko torej pričakuješ, da bo preplet glasov deloval kot magični prah in med občinstvo posipal srečo.



# NOTUS<sup>®</sup>

*Feel-Good Foods*

BELJAKOVINSKE PLOŠČICE

# Božanskega okusa!

**Malina  
&  
Lešnik**

---

**BOGATE Z  
BELJAKOVINAMI**

---

**BOGATE Z  
VLAKNINAMI**

---

**BREZ DODANEGA  
SLADKORJA**

---

**BREZ  
GLUTENA**

---



**bodygain.si  
@notus.fgf**

Darila,  
ki bodo

tvojim  
ljubljenim  
narisala



nasmehe  
na obraze

\* Vse, kar moraš vedeti, je, kateri  
je njihov glavni jezik ljubezni. \*

V  
A  
J  
B



KATERA SO

# TOP romantična darila?

To so tista darila, ki ljubljene osebi pokažejo, da jo čisto zares poznaš in čutiš.

Ne, to niso čokoladni srčki ali popolna ura (no, seveda, lahko je tudi to) oziroma nekaj, kar na splošno velja za romantično, najbolj romantično je darilo, ki tvojega dragega zadene naravnost v srce. Ki mu pove, da točno veš, kaj ga razveseli in osreči. Ki je intimno, ker izrazi, da si mu namenila res veliko pozornosti in časa.

## POSVEČEN ČAS

največ, kar lahko osebi, ki govori ta jezik, podariš, je kakovostno, skupno preživljanje prostega časa.



Tarot karte Divine Feminine, Cocorrina (105 €)

## PODARJENA POZORNOST

ko izbiraš darilo zanj, ti ni treba izbrati zelo dragega darilo, to so lahko tudi malenkosti, s katerimi sporočaš, da misliš nanj.



Fotoaparāt Z fc, Nikon (849 €)



Kovček Dakine, Obsession (199,90 €)

Projektor Kodak Luma 75 DLP, Conrad (275 €)



Kapa, Bershka (7,99 €)

Kasetni predvajalnik, Urban Outfitters (45 €)



## DOTIKI

objemanje, poljubljanje, masaža ... telesni stik je tisti, ki bo osebo najbolj raznežil in ji dal občutek ljubljenosti.



Gin Imagine, Trgovina Ika (od 18,50 €)



Masažno olje Pure gold 24 Ka, Afrodita (29,90 €);



Akumulatorska masažna pištola, Big Bang (29,99 €)

Najprej pa moraš seveda vedeti, kateri jezik ljubezni ima tvoj dragi najraje. Je to čas, ki mu ga boš posvetila brez motečih dejavnikov? Darilo, ki pove, da si si zapomnila njegovo najbolj čuvano skrivnost? Ali morda masaža, s katero boš pokazala, da veš, kako zelo se je trudil v službi, da si zasluži več kot eno uro tvojih nesebičnih dotikov? Gary Chapman je že pred leti svetu predstavil koncept petih jezikov ljubezni. Gre za teorijo o tem, kako izkazujemo in prejemo ljubezen. Od petih načinov je eden ali kombinacija dveh jezikov vsakemu posamezniku najbližja in hkrati najhitrejša in najlažja pot do tega, da se počuti ljubljenega. Darilo, lepa beseda, usluga, sprehod ali topel objem so vsi jeziki ljubezni ... Kaj od naštetega bi najbolj osrečilo osebo, za katero izbiraš pozornost?

# Najdaljša noč je tudi noč erotičnih fantazij



Nekaj je na silvestrski noči, da si želimo biti še bolj poželjive in seksapilne. Hočemo ga zapeljati, še preden se začne zabava.

Ko zunaj gorijo te čarobne luči in se pripravlja na ognjemet, ko šampanjec steče po našem grlu in se zabava na toplem še niti ni dobro začela, si želimo, da ima oči samo za nas ... Rade bi ga razvnele, kot smo razvnete same, in v naši domišljiji se sami od sebe porajajo fantazijski scenariji seksa z njim.

## SEKS FANTAZIJE NA NAJDALJŠO NOČ

Po besedah psihologinje dr. Kate Balestrieri ženske na splošno vse bolj mečemo svoje (beri: družbene) stare seksualne skripte v koš in sprejemamo bolj edinstvene želje, kar se odraža v "bolj erotičnem, bolj dimenzionalnem, bolj čutnem in bolj sprevrženem seksu". Bodi torej tudi sama odprta glede svojih fantazij – bodisi gre za tiste, ki jih zares uresničiš, ali pa tiste, o katerih rada le razmišljaš, saj je to dobro za tvoje mentalno zdravje. Kot pojasnjuje psihoterapevtka Rachel Wright, naše čustveno dobro počutje strmo pada, če zatiramo svoje želje. Potrebuješ navdih? S tabo delimo dva namiga, ob čem nas lahko ženske na najdaljšo noč zaščemi tam spodaj.

**"Ena mojih najljubših fantazij je, da partnerja oralno zadovoljujem, medtem ko se voziva na zabavo ali z nje. Že ob sami misli, kako se s težavo trudi ohraniti zbranost, medtem ko vozi, me močno vznburja. Seveda pa to ostaja le fantazija, saj sva oba preveč 'pravilna', da bi se igrala z življenjem na cesti."**

**"Fantaziram, da na zabavi, polni ljudi, nosim vibrirajoče hlačke, ki jih nadzira moj partner, nato pa se poseksava v tuji kopalnici, medtem ko slišiva druge nazdravljati."**

## URESNIČI FANTAZIJE Z ... LoveBoxxx Enjoy Each Other

Ta komplet je popoln, če iščeš darilo zase in partnerja ali za drug par. Vsebuje namreč igračke, ki jih partnerja lahko uporabita skupaj in ob tem neverjetno uživata ter uresničujeta svoje fantazije. Izdelki so zapakirani v lično in elegantno škatlo s čudovitim dizajnom.

### KOMPLET VSEBUJE:

- vibrator za klitoris
- vibracijski jajček z daljinskim upravljalnikom
- vibracijski obroček za penis
- žgečkalno kocke
- vrečko za shranjevanje

NAJ COSMO NAMIGI

# za darila

Tu imaš izbor darilc, za katera smo prepričane, da bodo narisala zadovoljne nasmeha na obraze.



Brezžična tipkovnica, Logitech (109 €)



Skodelica Sisi L'amour, Extraordinary (14,50 €)



Bombonjera Classic, La chocolate (14,90 €)



Print Material Girl by Ruby and B, Fy (od 22 €)



Ovitek za telefon, Skinny dip (28 €)

Kopalna bombica Golden pudding, Lush (11 €)



Uhan Connected hearts, Sanda Vidmar (99 €)



Denarnica, Prada (531,52 €)



Salonarji Sarabande Karl Lagerfeld, Nama (184,95 €)



Svilena prevleka za vzglavnik, Notino (70 €)



# IZVIRNO DARILO: letos lahko najdražjim podariš kristale – s tem jim boš podarila, kar potrebujejo

Ali tvoja mama potrebuje mir? Prijateljica ravnovesje? In sestra ljubezen? Kristali oddajajo naravne vibracije, ki blagodejno vplivajo na človeka, vsak od njih pa lahko vpliva na drugačen način. Roževca je na primer kristal ljubezni in lahko v življenje prinese dodatno ljubezen, če jo človek potrebuje.

Kristalna mešanica Wellness



Kristalna slamica s kristalom oranžnega kalcita



Steklenička Ljubezen



Darilo bo še bolj izvirno, če ne boš podarila samo kristala samega, ampak uporaben izdelek s kristali. Kaj praviš o steklenici s kristali ali morda vrč? Kristali namreč pozitivno vplivajo tudi na vodo, ki jo pijemo, zato je to lahko res odlično darilo – medtem ko se bo ljubljena oseba odžejala, bo prejela še tisto, česar ji v življenju morda manjka.

## PODARI JIM ...

### KRISTALNA MEŠANICA WELLNESS

Če mama zadnje čase toži, da ji niha razpoloženje, ji lahko podariš stekleničko Wellness VitaJuwel, ki spodbuja ravnovesje in dobro počutje, saj vsebuje kristale ametista, roževca in kamene strele.

### STEKLENIČKA INU!

Je prijateljica nora na kristale in jih ima že celo zbirko? Potem je to popolna steklenička zanjo. V steklenički inu! lahko s kristali ustvari unikaten kristalni eliksir čisto po svojih željah. Spodnji del stekleničke se odpre in vanj lahko poljubno kombiniraš kristale.

### KRISTALNA SLAMICA S KRISTALOM ORANŽNEGA KALCITA

Tvoja sestra veliko potuje? Potem ji privošči popolno sopotnico, ki jo bo lahko s priloženim bambusovim etuijem vedno vzela na pot. Oranžni kalcit je kristal pozitivnosti, samozavesti in odločnosti, kar ji bo na primer prišlo zelo prav na poslovnih poteh, izbiraš pa lahko še med šestimi drugimi kristali.

### STEKLENIČKA LJUBEZEN

Bi rada ljubljenu pokazala, kako ga obožuješ? Podari mu stekleničko ljubezni, v kateri so kristali roževca, granata in kamene strele.

### KRISTALI ZA HOROSKOP

Sodelavka prisega na horoskop? Podari ji kristalček, ki pripada njenemu znaku, majhno pozornost, ki jo bo prav gotovo razveselila v teh dneh.

### KRISTALNA ROČKA WELLNESS IN VRČ ERA

Nekomu, ki ga imaš nadvse rada, lahko podariš izjemno dragoceno darilo, kot je set vrča Era in kristalne ročke Wellness. Kristalna ročka vsebuje kristale ametista, roževca in kamene strele.

Eдинствена kristalna voda VitaJuwel v čudovitih stekleničkah, ročkah in vrčih iz čistega stekla brez primesi pripomore k obnavljanju celic in uravnovešeni energiji.



Steklenička inu!



Kristalna ročka Wellness in vrč Era

# GUDDFUDD



## Diši po praznikih

Si vedela, da lahko peka deluje terapevtsko? Loti se katere od teh odličnih sladici in se potem še v najboljši družbi napolni s pravo praznično energijo.



# TOP PRAZNIČNI RECEPTI

... s katerimi boš svoji družbi vedno znova lahko narisala nasmeh na obraz.

V decembru boš prav gotovo tudi doma kdaj pogostila prijatelje in družino, zato ti bodo prišli prav dokaj preprosti recepti, ki pa poskrbijo za pravi žur brbončic. Tudi če nisi najbolj veščica v peki, boš s temi sladicami več kot navdušila in brez dvoma pričarala pravo različno razpoloženje, ki ga boš seveda podkrepila še s kul dekoracijami v svojem slogu.



## BUČNI BUHTELJNI Z MARMELADO IN MASLENO MERINGA KREMO

### TESTO:

- ½ kocke svežega ali
- 1 vrečka suhega kvasa Fala
- ½ vrečke kislega testa Fala
- 700 g moke
- 150 g bučnega pireja
- 150 g tekočega jogurta
- 100 g mleka
- 100 g olja
- 50 g sladkorja
- 2 rumenjaka
- 2 mali žlički soli
- limonina lupinica
- jajce za premaz

### MASLENA MERINGA KREMA:

- 5 beljakov
- 300 g masla
- 260 g sladkorja
- 300 g domače marmelade

1. Kvas Fala raztopimo v mleku in ga prilijemo k moki, ki smo ji pred tem primešali kislo testo Fala. Dodamo preostale sestavine brez maščobe in zamesimo kvašeno testo; najprej mešamo počasi in med mešanjem postopno dodajamo olje. Na koncu mešamo deset minut na najvišji hitrosti, da postane testo gladko. Zatem posodo pokrijemo s folijo in pustimo testo na toplem vzhajati.
2. Vzhajano testo pregnetemo, pustimo počivati nekaj minut, zatem razvaljamo na pravokotnik. Pravokotnik razrežemo na manjše kvadrate, na vsak košček položimo žličko marmelade in z vseh strani testo povlečemo proti sredini. Vse konce testa stisnemo skupaj, da marmelado dobro prekrijemo in ne ostane nikjer odprtine, skozi katero bi lahko pronicala marmelada med peko, in oblikujemo kroglice. Kroglice zložimo v model (količina zadošča za dva okrogla ali en večji pravokotni pekač). Med kroglicami pustimo malo praznega prostora, da bodo imele prostor vzhajati.
3. Buhteljne pokrijemo in pustimo ponovno vzhajati. Vzhajano buhteljne premažemo z razžvrkljanim jajcem in postavimo v vročo pečico

- in pečemo pri 180 °C približno 40 minut, da se lepo obarvajo. Pečene buhteljne vzamemo iz pečice in premažemo s koščkom masla, da se lepo zasvetijo.
4. Ko se ohladijo, jih vzamemo iz modela in s tankim nastavkom dodatno napolnimo z masleno meringa kremo, nato pa na vrhu na mestu, kjer je nastala odprtina še dodatno okrasimo masleno kremo z večjim nastavkom.
  5. Maslena meringa krema: Med vzhajanjem pripravimo kremo. Beljake in sladkor počasi mešamo v posodi, ki je v topli kopeli. Ko se sladkor povsem stopi (med prsti ne čutimo več kristalčkov), vzamemo posodo iz tople vode in mešamo beljake na hladnem na najvišji hitrosti do trdih vrhov. Nato začnemo postopno dodajati kocke zmešanega masla in še naprej mešamo 10 minut na najvišji hitrosti, da postane maslo puhasto penasto. Če bi bili beljaki pretopli in bi se maslo ob vmešavanju preveč raztopilo, kremo ohladimo za nekaj minut v hladilniku, zatem do konca stepemo.



## PREPLETEN LEŠNIKOV ZAVITEK S ČOKOLADNIM PRELIVOM

### TESTO:

1 kocka svežega ali  
dve vrečki suhega kvasa Fala  
400 g bele moke  
150 g mleka  
60 g masla

50 g grškega jogurta  
30 g sladkorja  
1 žlica ruma  
2 rumenjaka  
1 mala žlička soli

### NADEV:

300 g mletih lešnikov  
100 g mleka  
60 g sladkorja  
3 žlice piškotnih drobtin

2 žlici lešnikovega nadeva  
1 žlica ruma  
2 beljaka  
1 jajce  
limonina lupinica  
½ limoninega soka

### PRELIV:

200 g čokolade  
2 žlici kokosovega masla  
barvni sladkorčki

**1.** Kvas Fala raztopimo v mleku in prilijemo k moki ter dodamo preostale sestavine brez maščobe. Zamesimo kvašeno testo; najprej mešamo počasi in med mešanjem postopno dodajamo zmeščano maslo. Na koncu mešamo deset minut na najvišji hitrosti, da postane testo gladko. Zatem posodo pokrijemo s folijo in pustimo testo na toplem vzhajati.

**2.** Med vzhajanjem pripravimo nadev: lešnike poparimo z vrelim

mlekom in dobro premešamo. V nekoliko ohlajen nadev primešamo vse preostale sestavine, da dobimo mazav nadev.

**3.** Vzhajano testo stresemo na pult, pregnetemo in pustimo nekaj minut počivati. Spočito testo razvaljamo na dolg in ožji pravokotnik, premažemo z nadevom in zvijemo v daljši, tanjši zavitek. Zavitek prerežemo na pol in obe polovici med seboj prepletamo ter položimo v pomaščen podolgo-

vat model, pokrijemo in pustimo vzhajati.

**4.** Vzhajani zavitek premažemo z jajcem, na več mestih prebodemo z iglo in prestavimo v vročo pečico.

**5.** Zavitek pečemo 45 minut na 190 °C, da se lepo obarva, po potrebi ga pokrijemo s folijo.

**6.** Čokolado in kokosovo olje stopimo nad soparo in z njo prelijemo ohlajen zavitek in ga posujemo z barvnimi sladkorčki.





## PUJSKI ZA SREČO

Testo:

- 1 kocka svežega ali dve vrečki suhega kvasa Fala
- 1 vrečka kislega testa Fala
- 800 g bele moke
- 270 g mleka
- 2,5 dl sladke smetane
- 110 g masla
- 60 g sladkorja
- 4 rumenjake
- 2 mali žlički soli
- rozine za oči
- jajce za premaz

**1.** Kvas Fala raztopimo v mleku in prilijemo k moki, ki smo ji pred tem primešali kislo testo Fala ter dodamo preostale sestavine brez maščobe. Zamesimo kvašeno testo; najprej mešamo počasi in med mešanjem postopno dodajamo zmeščano maslo. Na koncu mešamo deset minut na najvišji hitrosti, da postane testo gladko. Zatem posodo pokrijemo s folijo in pustimo testo na toplem vzhajati. Vzhajano testo stresemo na pomočan prt, ga pregnetemo, pustimo nekaj minut počivati, nato pa razvaljamo.

**2.** Izrežemo kroge treh velikosti: največje za glavo pujska, manjše za ušesca (iz vsakega kroga dobimo

dva para ušes, torej še enkrat manj srednjih krogov kot velikih in malih), najmanjše kroge za rilček. V vsak rilček odtisnemo dve luknjici za nosek.

**3.** Oblikujemo pujske: Namestimo najmanjši krog testa za rilček na spodnjo polovico večjega kroga, srednje velik krog razrežemo na štiri enake dele, vsak del bo uho pujska; namestimo jih na gornji del kroga. Na koncu še dve rozini vtisnemo v del, kjer so oči pujsa. Pujske pokrijemo in pustimo vzhajati.

**4.** Cele pujske še premažemo s stepenim jajcem in prestavimo v vročo pečico. Pečemo jih približno 15 do 20 minut na 180 °C.



## MAKOVA ZVEZDICA

### TESTO:

- 1 kocka svežega ali 2 vrečki suhega kvasa Fala
- 1 vrečka kislega testa Fala
- 750 g moke
- 300 g mleka
- 240 g sladke smetane
- 160 g masla
- 60 g sladkorja
- 3 rumenjake
- 2 mali žlički soli
- Nadev:
- 250 g mletega maka
- 150 g mleka
- 120 g sladkorja
- 4 žlice čokolade ali kakava v prahu
- 4 žlice lešnikovega namaza
- 3 beljaki
- jajce za premaz
- semena sezama (ali druga) za okras



Moki primešamo kisló testo Fala. Kvas Fala raztopimo v mleku in prilijemo k moki ter dodamo preostale sestavine brez maščobe. Zamesimo kvašeno testo; najprej mešamo počasi in med mešanjem postopno dodajamo zmeščano maslo. Na koncu mešamo deset minut na najvišji hitrosti, da postane testo gladko. Zatem posodo pokrijemo s folijo in pustimo testo na toplem vzhajati.

Med vzhajanjem pripravimo nadev. Z vrelim mlekom poparimo mak, dobro premešamo, nato vmešamo še vse preostale sestavine. Vzhajano testo stresemo na pult, pregnetemo, razdelimo na pol (količina zadošča za dve zvezdici), vsako polovico pa nato razrežemo na štiri enako težke kose in pustimo počivati nekaj minut. Vse kose spočitega testa razval-

jamo v obliko kroga. Prvega položimo na pekač, ga premažemo z nadevom in prekrijemo z drugo plastjo testa, namažemo in nadaljujemo do konca – na vrhu je testo. Na sredino kroga položimo manjši kozarec in od kozarca proti robu razrežemo na 16 delov (najprej na štiri, potem vsakega na pol in potem še enkrat vsakega na pol). Vsak izrezan del trikrat zavrtimo okrog osi; vsak par v nasprotni smeri – en del v levo, drugega v desno; konca vsakega para oblikujemo v konico zvezde. Oblikovano zvezdo pustimo na toplem vzhajati. Ko je zvezda vzhajala, jo premažemo s stepenim jajcem, srednji del pa še dodatno okrasimo s semeni sezama. Nato jo prestavimo v vročo pečico. Pečemo jo približno 40 minut na 180 °C.



FALA si šteje v čast, da sme  
z vami deliti praznično mizo ...

www.lesaffre.si



Poiščite Slončkove recepte in delite svoje na:  
[KRUHINPOTICA.com](http://KRUHINPOTICA.com)

  [fala.sloncek](https://www.facebook.com/fala.sloncek)

## KOKOSOVA POTICA Z MARMELADO IN ČOKOLADO

### TESTO:

- 1 kocka svežega ali dve vrečki suhega kvasa Fala
- 650 g bele moke
- 250 g sladke smetane
- 100 g mleka
- 150 g kisle smetane
- 50 g masla
- 40 g olja
- 50 g sladkorja
- 3 rumenjake
- 1,5 male žličke soli

### NADEV:

- 400 g kokosove moke
- 250 g domače slivove marmelade
- 200 g mleka
- 70 g sladkorja (oz. po potrebi)
- 5 beljakov
- 2 žlici kakava v prahu
- 1 žlica ruma
- ščepec kajenskega popra

Kvas Fala raztopimo v mleku in prilijemo k moki ter dodamo preostale sestavine brez maščobe. Zamesimo kvašeno testo; najprej mešamo počasi in med mešanjem postopno dodajamo zmeščano maslo in olje. Na koncu mešamo deset minut na najvišji hitrosti, da postane testo gladko. Zatem posodo pokrijemo s folijo in pus-

timo testo na toplem vzhajati. Med vzhajanjem pripravimo nadev: Marmelado segrejemo, mleko zavremo. Z vrelim mlekom zalijemo kokosovo moko in primešamo vročo marmelado. V mlačen nadev vmešamo beljake, rum, po potrebi pa še sladkor in ščepec kajenskega popra. Pustimo, da nadev nabrekne. Vzhajano testo stresemo na pult, pregnetemo in pustimo nekaj minut počivati. Spočito testo razvaljamo na pravokotnik,

premažemo z nadevom in zvijemo v zavitek. Zavitek položimo v pomaščen model za potico, pokrijemo in pustimo vzhajati. Vzhajano potico premažemo z jajcem, na več mestih prebodemo z iglo in prestavimo v vročo pečico. Potico pečemo 45 minut na 200 °C, da se lepo obarva, po potrebi jo pokrijemo s folijo. Pečeno potico pustimo nekaj minut v modelu, nato jo obrnemo in stresemo iz modela ter do konca ohladimo.



# ABC slavnostnega pogrinjka



## 1 MIZA IN NAMIZNI PRT

Gostov ne posedi preveč skupaj, saj tako nihče ne bo užival v hrani.

Od sredine enega krožnika do sredine drugega naj bo 60 do 80 centimetrov razmaka. Namizni prt bo ravno pravšnje velikosti, če bo čez rob mize segal na vsaki strani 25 do 30 centimetrov.



## 2 KROŽNIKI ZA PREDJEDI

Krožniki za predjedi in juhe se po navadi znajdejo na običajnem plitvem krožniku. Če boš ponudila solato, jo postavi na levo zgornjo stran pogrinjka.



## PIRINA OREHOVA POTICA

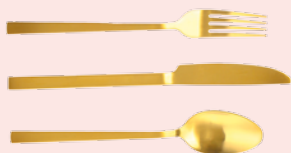
### TESTO:

- 1 kocka svežega ali dve vrečki suhega kvasa Fala
- 350 g gladke pirine moke
- 350 g bele moke
- 250 g sladke smetane
- 200 g mleka
- 150 g masla
- 50 g sladkorja
- 3 žlice ruma
- 3 rumenjaki
- 2 mali žlički soli
- Nadev:
- 600 g mletih orehov
- 150 g mleka
- 120 g sladkorja
- 3 žlice kisle smetane
- 3 beljaki (nestepeni)
- 1 jajce
- 1 limona (sok in lupinica)

Kvas Fala raztopimo v mleku in prilijemo k moki ter dodamo preostale sestavine brez maščobe. Zamesimo kvašeno testo; najprej mešamo počasi in med mešanjem postopno dodajamo zmeščano maslo. Na koncu mešamo deset minut na najvišji hitrosti, da postane testo gladko. Zatem posodo pokrijemo s folijo in pustimo testo na toplem vzhajati.

Med vzhajanjem pripravimo nadev: orehe poparimo z vrelim mlekom in dobro premešamo. V nekoliko ohlajen nadev primešamo vse preostale sestavine. Vzhajano testo stresemo na pult, pregnetemo in pustimo nekaj minut počivati. Spočito testo razvaljamo na pravokotnik, premažemo z nadevom in zvijemo v zavitek. Zavitek položimo v pomaščen model za potico, pokrijemo in pustimo vzhajati. Vzhajano potico premažemo z

jajcem ali maslom, na več mestih prebodemo z iglo in prestavimo v vročo pečico. Potico pečemo 45 minut na 200 °C, da se lepo obarva, po potrebi jo pokrijemo s folijo. Pečeno potico pustimo nekaj minut v modelu, nato jo obrnemo in stresemo iz modela ter do konca ohladimo.



### 3 PRIBOR

Razvršča se od znotraj navzven, uporabi pa se ga od zunaj navznoter.

Pribor za glavno jed je tik ob krožniku, od njega navzven si sledi pribor za vse predhodne hode. Desertne vilice ali žličke se razvrstijo ob zgornjem robu krožnika.



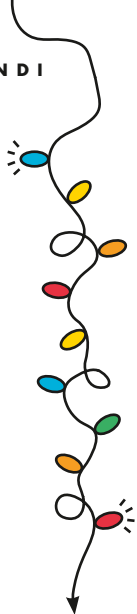
### 4 KOZARCI

Kozarci so na desni strani pogrnjka. Aranžirajo se okrog kozarca za glavno jed. Ta t. i. osrednji kozarec je približno en centimeter nad nožem za rezanje. Kozarec za predjed je desno pod njim, kozarec za vodo pa levo nad njim.



### 5 PRTIČKI

Prtičke iz papirja oziroma serviete iz blaga dekorativno zloži ali pa preprosto zvij in okrog zvitka zaveži darilni trak (za trakec lahko zatakneš smrekovo vejico, majhno bunkico ali drugo dekoracijo). Položi jih na krožnike ali pa levo od njih.



# Filmi, brez katerih zate ni decembra

Gledaš jih, ker je to postala že tvoja tradicija in ker ob ogledu še povečaš intenziteto svojega prazničnega razpoloženja. Pa si kdaj pomislila, kaj izbor tvojega najljubšega decembrskega filma pove o tebi?

ČE RADA GLEDAŠ ...

## V času praznikov obožuješ

popoldneve, ko zavita v odejo in z vročo čokolado v roki že tisočkrat gledaš film, ki v tebi vedno znova čudežno prebudi najmočnejše praznične občutke in tudi solze ob osladnem ali malo manj osladnem razpletu. Preveri, kaj o tvoji osebnosti razkriva filmska uspešnica, brez katere si ne predstavljaš decembrskih dni.

### ... like, ki ne marajo praznikov

Si kot otrok vsem brez trohice slabe vesti razkrila, da Božiček ne obstaja? Čeprav deluješ cinična in malce hladna, je to morda le tvoj obrambni mehanizem, ker se bojiš, da prazniki ne morejo biti tako lepi, kot si jih predstavljaš v svoji bogati domišljiji.



#### *The Grinch*

Ogledaš si ga lahko na Prime Videu.



#### *You Can't Fight Christmas*

Ogledaš si ga lahko na Prime Videu.

### ... samohranilce, ki se končno zaljubijo

Ob gledanju starša samohranilca, ki se noro zaljubi prav med prazniki, se počutiš toplo in prijetno. V resnici si verjetno bolj osamljena, kot si želiš priznati, ampak tvoje upanje še zdaleč ni umrlo.



#### *The Holiday*

Ogledaš si ga lahko na Netflixu.



#### *Love Actually*

Ogledaš si ga lahko na Prime Videu.

### ... kraljeve drame

Neizmerno uživaš, ko se vpletaš v dramo drugih, sploh pa obožuješ vse zaplete, ki se dogajajo v kraljevskih krogih. Poznaš skoraj čisto vsako podrobnost življenja Meghan Markle, ki pricurlja na dan. Tvoja podzavestna želja je verjetno biti dama na dvoru, ki bi burila duhove javnosti.



#### *A Christmas Prince*

Ogledaš si ga lahko na Netflixu.



#### *The Princess Switch*

Ogledaš si ga lahko na Netflixu.

### ... samotarje, ki pristanejo v središču pozornosti

Nekje v tebi so zatirana čustva – morda še iz otroštva ali bližnje preteklosti – in s takimi filmi jih lahko končno spustiš na dan. Morda si se nekoč počutila, da nisi vredna ljubezni. Daj si duška in končno začni verjeti, da si!



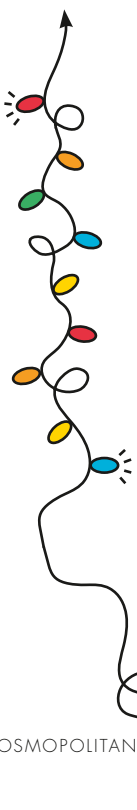
#### *Fred Claus*

Ogledaš si ga lahko na Prime Videu.



#### *Elf*

Ogledaš si ga lahko na Prime Videu.





# Odeni se v vse, kar se blešči in lesketa

Če želiš biti v trendu v tem popolnem času zabav in druženi, daj priložnost vsem bleščicam, lesketajočim kamnom in svetlečim materialom. Zasij, kot le lahko!

Top, Seventy (119 €)

Pas, Stradivarius (12,99 €)

Lasnica, Accesozize (17,99 €)

Obleka, & Other stories (149 €)

Krilo, Paizria Pepe (167 €)

Top, Pull&Bear (19,99 €)

Krilo, Mango (39,99 €)

Majica, Rotete (137 €)

Gleznarji, Sieve Madden (129,95 €)

Hlače, Only (49,99 €)

Uhan, Zara (12,95 €)

Bleazer, NA-KD (83,95 €)

Torbica, Bershka (35,99 €)

Obleka, H&M (179 €)





**V SLUŽBO**  
Vsakdanjemu videzu lahko dodaš nekaj lesketa tako, da kombiniraš kavbojke in top z bleščicami. Poljubno lahko dodaš še suknjič in trendi čevlje, da boš sijala tako v službi kot na večerni zabavi.

## 4 (svetleči) na en mah



**Top**, Weekday (40 €), zalando.si

Sezona bleščic je res v polnem zamahu, zato smo zate pripravile 4 predloge, kako nositi tvoj najljubši svetleči kos – tudi zunaj praznične sezone.



**NA DEJT**  
Posnemaj modne vplivnice in združi športni stil z nekoliko bolj resnimi, minimalističnimi kosi, belino z nekaj barve ter svečano z bolj ležernim. Instagram moment je zagotovljen!



**NA SESTANKU**  
Se sredi decembrske norije odpravljáš na resen sestanek? Združi parti kos z elegantnim krilom ter vse skupaj umiri z enostavnimi kroji in prizemljenimi čevlji.

**NA KAVICI**  
Bleščice v družbi pletenin? Sliši se revolucionarno, a ta par je še posebej hvaležna izbira, ko si poleg bleščic zaželiš nekaj udobja. Dopolni z mehkim medvedjim plaščem in super trendi visokimi škornji.







Pižama z leggings hlačami »Starlight«, Lisca

Nikakor samo za v posteljo, ampak vsaj še za na zofo in za zabavo.



Spalna srajca »Flamenco«, Lisca

## LETOŠNJI VELIKI TREND: PIŽAME!

Hladni decembrski dnevi poleg vročih zabav prinašajo tudi tople užitke v zavetju doma. Veliki trend tega leta so oblačila za prosti čas, zato ne boš prav nič zgrešila, če ga tudi zaključiš v tem stilu. Le kaj je lepšega, kot po koncu delovnega dneva obleči najbolj udobno in hkrati najlepšo pižamo? Torej, obleci se vanjo, najbolje kar že sredi dneva, kakav v roke in naj bodo na sporedu najmanj štirje deli tvoje najljubše serije zaporedoma.

### COSMO NAMIG ZA ZABAVO:

Povabi prijateljice na "pižama parti" in jim že predčasno podari novoletna darila – pižame, kaj pa drugega. Da boš lažje izbrala, poglej, katera od pižam v našem izboru je tista, ki bi tvoji prijateljici narisala največji nasmeh na obraz.

#### PIŽAMA Z LEGGINGS HLAČAMI STARLIGHT IZ LISCE

Je tvoja prijateljica kraljica udobja? Potem nikakor ne boš zgrešila s to pižamo. Zimski vzorec kar kliče k razvajanju in, imaš prav, ta pižama se lahko prelevi tudi v trenirko. Dvoje v enem, torej.

#### SPALNA SRAJCA FLAMENCO IZ LISCE

To je spalna srajca za žensko, ki izžareva ženstvenost in eleganco. V-izrez, čipke, prosojnost, stranska razporka, mehko padajoča pletenina, ognjeno rdeča barva ... Če v tem opisu prepoznaš svojo prijateljico, ni dvoma, da ji boš podarila pravo spalno opravilo.

### PIŽAMO ZDRUŽI Z ...



Copate, Anna Field (zalando.si)



Odeja, H & M



Scrunchie svilena elastika, KouKou Hair Care



Skodelica, Urškin unikat



Svilena maska za spanje, Crystallove



### KOMADI, KI TE PONESEJO IN ZANESEJO

#### **Underneath the Tree, Kelly Clarkson**

Ena najbolj pozitivnih in poskočnih prazničnih pesmi, kar jih poznamo. V srca poslušalcev po vsem svetu je segla ravno zaradi svoje veselosti.

#### **My Only Wish, Britney Spears**

Tudi princesa popa ima svojo božično uspešnico, ki govori o osamljenosti med prazniki. Gre za tipično pop balado s še bolj tipičnim "Britney zvokom".

#### **Driving Home for Christmas, Chris Rea**

Izjemno melodična pesem, ki govori o vožnji proti domu za praznike. Navdaja z upanjem, da si vsak zasluži božične praznike preživeti v krogu domačih.

#### **Wonderful Dream (Holidays Are Coming), Melanie Thorton**

Žal že pokojna Melanie je svoj največji hit ustvarila prav s tole božično pesmijo, ki jo je pripravila v sodelovanju s Coca-Colo. Gre za eno najbolj uspešnih pesmi v oglaševalskih kampanjah, ki je postala tudi velik hit na glasbenih lestvicah.

#### **Baby, It's Cold Outside, Dean Martin**

Še ena večna zimska in božična klasika, ki je bila posneta že v davnih 60. letih, a ostaja zimzelena uspešnica, ki si jo zavrtimo vsakič, ko pade sneg in postane bolj mrzlo.

#### **Last Christmas, Wham!**

Seveda na tvoji plejlisti ne sme manjkati legendarna balada o nesrečni ljubezni pokojnega Georgea Michaela, ki ostaja ena najlepših božičnih pesmi.

## ZA PRAVO VZDUŠJE POSKRBIJO TUDI PRAVE NOTE ...

... pravih komadov in pravih dišav

Saj veš, kaj je tisto, kar res v hipu spravi v pravo razpoloženje – to so vonji in glasba. Zato s tabo delimo nekaj predlogov, ob katerih ne bo mogla ostati ravnodušna niti Grinchu najbolj podobna duša. Verjemi nam na besedo ali – še bolje – preizkusi na lastni koži!

### VONJI, KI DELUJEJO ČAROBNO

#### **Odpotuj na luno**

Chanelova kolekcija Ask for the Moon je prepojena s sanjarjenjem in skrivnostnostjo. V njej boš našla tudi zlato olje za telo z voljno teksturo in predvsem bogato z bisernimi zlatimi bleščicami. Medtem ko boš z njim razvajala kožo, ki bo poleg nežnega leska dobila satenasto mehko, te bo v magično razpoloženje zapeljala čutna Chanelova dišava N°5.

#### **Novi dišavi za vaju oba**

Ujemi ta december čarobni trenutek, ko se srečata dve duši. Novi čutni dišavi za ženske in moške s.Oliver Scent of You slavita ta srečanja, te čarobne prve vtise, in pričarata magijo posebnih prazničnih trenutkov.

#### **Posebne sveče iz naravnih sestavin**

Njihova osnovna naloga je, da nevtralizirajo vonjave hišnih ljubljencev, a te sveče obenem res vrhunsko osvežijo dom in vanj vnesejo noro prijetno vzdušje. Sveče LoLoPET imaš na voljo v treh različicah – z vonjem pomirjujoče sivke, limonske trave ter z vonjem cimeta in klinčkov. Seveda ti v tem času priporočamo zadnjega!

