



FINI

Ako ste do sada imali priliku da probate neki od kolača sa potpisom Fini verovatno ste na prvi zalogaj shvatili da se tu radi o pravoj maloj umetnosti poslastičarstva. To nije slučajno! Osnivač Ivana Bojović-Šević po profesiji je magistar slikarstva, ali otkrila je da je (vrlo) talentovana i za gastronomsku alhemiju. Od 2011. godine neguje svoj mali brend Fini, koji je poznat po macarons kolačima za koje mnogi tvrde da su najbolji u Beogradu. Ako ste se ikada oprobali u njihovom spravljanju, jasno vam je koliko pažnje i posvećenosti zahteva ta vrsta poslastice. Sve se računa: i koliko belanca moraju da budu sveža, koliko mutite fil, na koji način mešate smesu, ali i na kojoj temperaturi pečete... Tokom godina Ivana je usavršila svoj recept i svoju malu radionicu izmestila u prostor koji je ujedno i radnja, a Fini tim pojačale su Jelena Glišić i Bojana Ljepoja. Kada su usavršile omiljenu francusku poslasticu, bacile su se na širenje asortimana; krem-pite, ekleri i *Saher* torta na stalnom su spisku, a svoje mušterije vole da obrađuju i slatkišima kao što su brioš, *ispahan* i *Paris-Brest*. Ovo je ona vrsta poslastica koje su kao stvorene da bez griže savesti nagradite sebe: hrskavo, kremasto, slatko, vazdušasto, lagano, punog ukusa... Fine devojke ponosne su što u izradi svojih kolača koriste visokokvalitetne sastojke i ne zamenjuju ih popularnim dodacima.

BONUS: Tokom prolećnih i letnjih meseci ispred radionice za velikim stolom možete jesti kolače i ispijati *Nesspreso* kafu.

Svetozara Miletića 7, Beograd, fini.rs

KABINET

Pivo je neizostavan deo srpske tradicije i često se uz ručak vode strastvene i beskrajne debate koje je najbolje... Ali, kad se u beogradskim lokalima pojavila čudna vrsta u jednostavnim bocama sa fantastično dizajniranim etiketama, pivopije su se složile da smo dobili novog favorita.

ELLE LIFESTYLE

Pivo se spravlja od belgijskog SLADA, francuskog kvasca i HMELJA iz čitavog sveta



Mikropivara *Kabinet* na tržište je donela pivo koje je nas nateralo da naučimo nešto više o *craft* pivima. To je zanatsko pivo napravljeno od visokokvalitetnih sastojaka i proizvedeno u malim pivarama, najčešće u ograničenoj seriji.

Kabinet je kao koncept 2012. godine pao na pamet bračnom paru Kosari i Branimiru Melentijeviću, koji su nezadovoljniji lokalnom ponudom krenuli u avanturu stvaranja ukusa kakav bi im u potpunosti odgovarao. Smela ideja u februaru 2014. godine rezultirala je pivom koju je dizajnirao Đorđe Gec, a nalazi se u Nemenikućama u podnožju Kosmaja. Pivo spravljaju od belgijskog slada, francuskog kvasca i hmelja iz čitavog sveta. U ponudi su različite arome: od onih svetlih sa notama breskvi, jabuka, citrusa, sve do crnog piva sa notama kafe i čokolade. Ne

zadržavaju se samo na osvajanju domaćeg tržišta, njihovi ukusi dostupni su i u Bugarskoj i Švedskoj.

BONUS: U planu je da se *Kabinet* pivara na proleće zvanično otvori za posetioce koji će moći da uživaju u degustaciji i ambijentu, ali i da zavire u sam proces proizvodnje.

Despota Stevana Lazarevića 11, Nemenikuće, Kabinet.rs ►



Kabinet pivara dizajn etiketa prepustila je etabliranim dizajnerima i umetnicima među kojima su Bratislav Milenković, Jovan Mikonjić, Mario Kolarić, Nemanja Jehlička...

Tempting