

e
evita

Čo sa
nosí na
horách?
MY VIEME

Dajte darček
aj sebe
a naučte sa
hovorit' NIE

Rozhovory:

Simona First
Dana Droppová
Kuly

Chytré Vianoce!

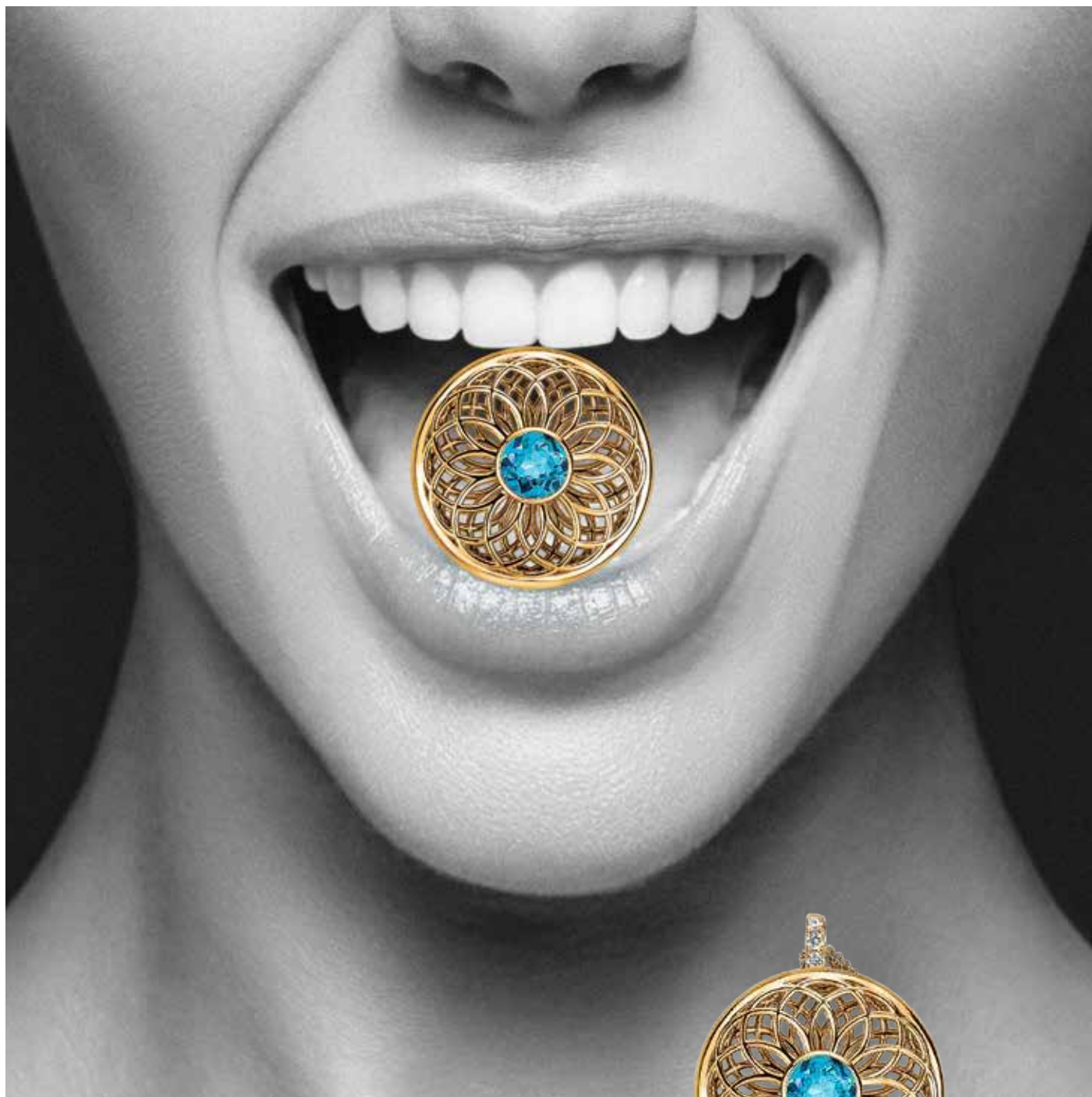
Sviatky, ktoré nás nezruinujú,
neunavia, neunudia – sviatky, aké naozaj chceme!

12/2025

2,99 € / 104 Kč



9 771339 924008



ALO
diamonds

Odteraz a navždy

PRAHA Pařížská, Palladium, Westfield Chodov, OC Nový Smíchov, Centrum Černý Most

BRNO Olympia **OSTRAVA** Forum Nová Karolina **BRATISLAVA** Eurovea, Aupark, Avion Shopping Park **KOŠICE** Hilton

www.alo.sk

Editoriál o tom, že Vianoce sú len raz do roka. Bohužiaľ, aj našťastie.

Ja vlastne vôbec neviem, čo by som o Vianociach nové napísala. Všade je milión návodov na to, ako prežiť sviatky presne tak, ako chceme.

Dnes nemusíte robiť to, čo ostatní, môžete mať Vianoce tradičné, svojské, aj úplne uletené. Môžete odísť na dovolenku a nemať žiadne. Môžete hostiť celú rodinu a môžete byť zavretí doma a užívať si pokoj. Môžete chodiť lyžovať, korčuľovať, do kina, do divadla, ale môžete aj prečítať 5 kníh. Môžete dať sto darčiekov a nemusíte ani jeden, to isté platí o pečení koláčov a o vianočnej výzdobe.

Vianoce môžu mať toľko podôb, koľko je ľudí, čo ich prežívajú.

Či budú také, aké chcete, je len na vás.

Tak držím palce :-)



Vaša
Emila

3 Editorial

4 Obsah

6 Listáreň

OBJAVILI SME PRE VÁS

8 Mesiac osláv a slávností

LEN V EVITE

10 Darčeky zadarmo

12 Päť koláčov z jedného cesta

14 Vianoce po rozvode

16 Beauty zápisník

18 Oblečte sa ako

ROZHOVOR

20 Simona First: Dobré mamy nemajú pocit, že sú dostatočne dobré

LEN V EVITE

24 Darčeky, ktoré nezruinujú

MY A NÁŠ ŽIVOT

30 Slovenky sú čoraz odvážnejšie

34 Vianoce Slovieniek v cudzine

40 Vianoce bez darčiekov

44 Reštart lásky po 40-ke

54 Čo sa hodí pod stromček pri mesačnej známosti

ROZHOVOR

50 Danka Droppová: Nemusím každé predstavenie odohrať na 120 percent

MÓDA

56 Módny editoriaľ

62 Zamat

64 Hnedý denim

66 V hlavnej úlohe rolák

68 Dovolenka na horách

70 Flitrovaný týždeň

72 Zvony na rukávoch

74 Veľkolepé kožušiny



24

DARČEKY, KTORÉ NEZRUINUJÚ



20

SIMONA FIRST:
DOBRÉ MAMY
NEMAJÚ POCIT, ŽE SÚ
DOSTATOČNE DOBRÉ



44

REŠTART LÁSKY
PO 40-KE

66

V HLAVNEJ
ÚLOHE ROLÁK



BUĎME KRAJŠIE S EVITOU

- 78 Zima pleti neodpúšťa
- 82 Balzamy
- 84 Pani Kyselina
- 86 Za nechťík
- 88 Severské beauty tajomstvá

ČÍTATE LEN VY

- 92 Nová Evitovka: Ženské tajomstvá

MY A NÁŠ ŽIVOT

- 104 Génom sa nedá klamať
- 108 Vianočný countdown
- 124 Pomáhajú terapiou

CESTUJEME S EVITOU

- 120 Rozprávkové cestovanie

VARENIE

- 130 Vianočné prestieranie
- 132 Všetko na jednom plechu

ROZHOVOR

- 136 Kuly: Urobil som hlúposti, ale poučil som sa

VOĽNÝ ČAS

- 140 Evitin knižný klub
- 142 Horoskop
- 144 Pár skvelých nápadov
- 146 Pýtajte sa, na čo chcete

88

SEVERSKÉ
BEAUTY
TAJOMSTVÁ



104

GÉNOM SA
NEDÁ KLAMAŤ



www.svetevity.sk

Ročník X., číslo 12 december 2025, mesačník

ŠÉFREDAKTORKA: Evita Twardzik

FOTO: Katarína Kincelová

PRODUKCIA: Aneta Sárkányová

ONLINE SVETEIVITY.SK: Nina Košecká

SPOLUPRACOVNÍCI: Renáta Brimich Špačková,
Veronika Cosculluela, Kristína Falfanová, Zuzana Kolačanová,
Michaela Krivdová, Lucia Lukušová, Monika Macháčková,
Zuzana Matúšová, Nina Murárová, Klára Twardzik,
Linda Urbaniková

MAILOVÁ ADRESA REDAKCIE:

evita@mafraslovakia.sk

TELEFÓNNE ČÍSLO REDAKCIE: 02/48 238 438

FOTO: Terézia Béresová, Zuzana Havloniková,

Dominika Hrnčířková, Nat Jakubcová,

Katarína Kincelová, Tomáš Thurzo

VIZÁŽ: Nina Murárová, Karolína Sláviková

STYLING: Nina Murárová

TITULNÁ FOTOGRAFIA: Jena Šimková

MEJKAP A VLASY: Tomáš Vida

SVETER A NÁUŠNICE: Luisa Spagnoli, lamio.sk

ILUSTRACNÉ FOTOGRAFIE:

Dreamstime, Pinterest, Shutterstock

EDITORIÁL: Katarína Kincelová, Boris Bordács

LAYOUT: Komplot

GRAFICKÁ ÚPRAVA: Richard Janešík

ÚPRAVA OBRÁZKOV: Lukáš Kovačič, Anton Zahradník

Redakcia nevyžiadajú poštu nevracia.

mafraslovakia

PREVÁDZKOVÝ RIADITEĽ:

Ivan Netík, tel.: 02/48 238 100

FINANČNÝ RIADITEĽ:

Michal Marcin, tel.: 02/48 238 200

OBCHODNÁ RIADITEĽKA:

Katarína Michalechová, tel.: 02/48 238 106

RIADITEĽ DIGITÁLNYCH MÉDIÍ:

Peter Haluška, tel.: 02/48 238 442

OBCHODNÝ MANAŽÉR:

Peter Tomek, tel.: +421 918 726 304

e-mail: peter.tomek@mafraslovakia.sk

Peter Vlašič, tel.: +421 915 886 439

e-mail: peter.vlasic@mafraslovakia.sk

PREDPLATNÉ: tel.: 0948/987 958, 0917/238 238

e-mail: predplatne@mafraslovakia.sk

online: http://predplatne.hnonline.sk

**MAFRA Slovakia, a. s., je druhým
najsilnejším vydavateľstvom na Slovensku.
Vydáva viac ako 50 printových
titulov, prevádzkuje
14 webových portálov a internetovú
televíziu.**

ADRESA VYDAVATEĽSTVA:

MAFRA Slovakia, a. s.

Kalinčiakova 33, 831 04 Bratislava

tel.: 02/48 238 100

IČO: 51 904 446

TLAČ: Walstead Moraviapress, s. r. o., U Póny 3061, Břeclav

PREDPLATNÉ NA 12 MESIACOV: 35,88 € s DPH

Cena predplatného s darčekom 41,10 € s DPH

CENA JEDNEHO VÝTLAČKU: 2,99 €

VOĽNÝ PREDAJ: Mediaprint-Kapa, Pressegrosso, a. s.

REGISTRAČNÉ ČÍSLO: EV 5167/15, ISSN 1339-9241

VOĽNÝ PREDAJ V ČESKEJ REPUBLIKE:

První novinová společnost, a. s.

PREDAJNÁ CENA V ČR: 104 Kč

Predaný náklad je zverejňovaný v ABC SR a podlieha auditu

v zmysle platnej metodiky ABC SR.

© Copyright MAFRA Slovakia, a. s. Autorské práva sú vyhradené a vykonáva ich vydavateľ. Autori článkov zverejnených v tomto vydaní si v zastúpení vydavateľom vyhradzujú právo udeľovať súhlas na rozmnožovanie a na verejný prenos článkov, ako aj na verejné rozširovanie rozmnoženiny týchto článkov v zmysle § 33 ods. 1 písm. a) a d) autorského zákona.

Napísali ste nám



MILÁ EVITA,

ďakujem za vaše novembrové číslo. Téma o domove mi sadla presne do obdobia, keď som po dvadsiatich rokoch manželstva ostala bývať sama – len ja a pes. Zo začiatku som mala pocit, že ten byt je prázdny, že bez mužského hlasu to nie je domov. Ale keď som si prečítala článok o „malých rituáloch pre dušu“, urobila som si vlastný – každé ráno si zapálím sviečku, pustím si hudbu a vypijem kávu v tichu. Zrazu to ticho nie je prázdne, ale moje. Ďakujem, že mi pomáhate znova si domov zamilovať. **Katka, Trnava**

AHOJTE, ŽENY Z EVITY,

musím vám napísať, lebo článok o efektívnom upratovaní ma dostal. Všade sa píše, že dom má byť ako z Pinterestu – čistý, voňavý, dokonalý. Ale ja mám doma dve malé deti, plastelínu v koberci a mačacie chlpy na gauči. A viete čo? Keď som si to vaše číslo prečítala, pochopila som, že aj to je domov. Nie vitrína, ale miesto,

kde sa žije. Ďakujem, že ste to napísali tak ľudsky. **Majka, Bratislava**

FERO JOKE POTEŠIL

Sledujem ho a veľmi ho uznávam, lebo vnímam, že za tým kopcom srandy je citlivý človek, ktorému záleží na iných. Ďakujem za rozhovor s ním a teším sa na ďalšie. **Mia, Košice**

EVITA INŠPIRUJE

Celý život som nenávidela upratovanie. Vždy som si hovorila, že je to strata času, ja namiesto toho, že keľou drhnem vaňu, som mohla čítať knižku alebo hrať s deťmi karty. Až teraz, tesne pred 50-kou som tomu prišla na chuť a stala sa zo mňa moja mama, ktorá nenávidela čo len smietku na koberci. Takže všetky tipy a rady, ktoré sa týkali upratovania v novembrovom čísle, som zhltnú ako malinu. Ďakujem pekne. **Alena, Považská Bystrica**

List mesiaca

DOMOV

Mám 23 rokov a žijem sama v malom jednoizbovom byte, ktorý som zdedila po babičke. Svojpomocne som si ho prerobila na svoj obraz, každý jeden centimeter som využila, aby som sa tam cítila dobre. Nevieť, či som urobila dobre, lebo dnes, keď prídem domov z práce, nechce sa mi nikde inde ísť, len ostať tam. Mám tam kreslo, knižky, teplé deky, balkón s kvetinami, kde môžem sedieť v lete, vôbec ma to netiahá medzi ľudí. Mama sa mi smeje, že takto v tom byte budem naveky žiť sama, ale – vôbec mi to neprekáža. :-)

Darček
za list mesiaca
adventné kalendáre
v hodnote 50 €
od dm drogerie markt



Blahoželáme
výherkyniam

**V SMS súťaži
o sadu kozmetického
balíčka od AVON:**

Jana B.
Námestovo,
Katarína Z.
Banská Bystrica,
Petronela J.
Záhorská Bystrica,

Lucia K.
Žilina,
Mária P.
Kmeťovo,
Justína Z.
Trebíšov,

Zuzana K.
Pusté Úľany,
Marcela P.
Handlová,

Kliknite na

svet  vity.sk



Každý deň nové články a inšpirácie, triky, návody a kopa zaujímavého čítania.

Astro



Aký typ muža k sebe potrebujete? Zistíte to podľa znamenia, v ktorom ste sa narodili

Móda



Účesy, ktoré kralujú tejto jeseni: Možno inšpirujú k zmene aj vás!

Vzťahy



Erotické túžby, o ktorých sa (ne)hovori nahlas

Zdravie



Pár nenápadných chýb, ktorými ženy nevedomky škodia svojmu intímному zdraviu



EVITA magazín

ČO VÁS ZAUJALO, ČO STE ZAŽILI, ČO NÁM CHCETE POVEDAŤ?
PÍŠTE NA ADRESU: EVITA@MAFRASLOVAKIA.SK



@evitamagazin

ZO ŽIVOTA REDAKCIE:

fotenie Evity na titulnú stranu je vždy najrýchlejšie zo všetkých tituliek za celý rok.



Zlaté ručičky Tomáša Vidu nikdy nesklamú.



Po intenzívnych dňoch s foťákom v ruke si Katka dopriala zaslúžený oddych v Mexiku. Teraz potrebuje chvíľu, aby si oddýchlaj aj z dlhej cesty.

objavili sme pre vás



Avon parfum
Attraction
Instinct for Her,
cca 23 €



Jeanette Winterson
Vianočné dni, 13 €,
predáva martinus.sk

Želé na umývanie a do kúpeľa
s vôňou čokoládových pralínok
Ziaja, 7,07 €



Sveter
Urban
Classics,
30 €



Mesiac osláv *a slávností*

Text: Nina Murárová

Foto: archív značiek



Čelenka
Next, 17 €

Šľapky s umelou
kožušinou Reserved,
30 €



Feel Eco sprchový
gél levandule
a ylang ylang,
4,85 €

Pyžamové
nohavice Lindex,
34,99 €



Sprchová pena
COCCO, 13,90 €,
vonavydomov.eu



Náušnice
Next, 15 €



Lodičky
Deichmann,
59,99 €



Šaty Zign
Studio,
60 €



Listová
kabelka
Mango, 60 €



Barefoot
mokasíny
SHAPEN
Sheen, 139 €



Zimná súprava bio
esenciálnych olejov
s odparovačom
Tierra Verde, 16,90 €



Vôňa do domácnosti
DURANCE škoricový
pomaranč, 18,90 €,
prdáva Cubicon

DECEMBER JE MESIAC, KEĎ SA ZAČÍNAJÚ
OSLAVY, PÁRTY A STRETNUTIA. MESIAC,
KEĎ TOHO VYDÁME NAJVIAC, ALE
ZÁROVEŇ AJ NAJVIAC DOSTANEME. NIELEN
DARČEKOV, ALE AJ LÁSKY, SMIECHU, JEDLA
A POZORNOSTI. UŽÍVAJME SI HO PRETO
PLNÝMI DÚŠKAMI. ANI NEVIEME AKO
A BUDE ZASE RÝCHLO PREČ.

10 darčiekov, ktoré nič nestoja

Líst od srdca

Namiesto darčeka napíšte niekomu pár viet o tom, čo pre vás znamená.

Ručne, úprimne, bez zbytočných fráz. Takýto list sa nevyhadzuje – ten sa odkladá.

Deň bez mobilu – len pre vás dvoch

Darujte deň, keď odložíte telefón a venujete pozornosť len tomu, kto je pri vás. Žiadne notifikácie, len pokoj a rozhovor.

Kupón na láskavosť

Vytvorte vlastné poukážky – napríklad na večeru, ktorú navaríte, na stráženie detí alebo na „večer ticha“. Malý papierik s veľkou hodnotou.

Digitálny album spomienok

Prejdite si svoje fotky a vyberte desať, ktoré vyvolajú úsmev. Ku každej napíšte krátku vetu, čo sa vtedy dialo. Môže to byť prezentácia, PDF alebo len e-mail – dôležitá je emócia.

SÚ ZADARMO,
ALE SÚ VZÁCNE.
SKÚSTE NAD NIMI
POPREMÝŠĽAŤ!

Text: **Linda Urbaníková**
Foto: **Shutterstock**

Osobný playlist

Zostavte zoznam piesní, ktoré vám niekoho pripomínajú. Nazvite ho napríklad „Naše Vianoce“ alebo „Hudba pre dobrú náladu“.

Pomoc z lásky

Darujte niekomu hodinu svojho času – niekedy je to viac než drahý darček. Upratovanie, stráženie, rozhovor alebo len spoločná prechádzka.

Recept s príbehom

Spomeňte si na jedlo, ktoré má pre vás osobný význam – babkin koláč, rodinnú polievku či recept z prvého rande. Napíšte ho a pridajte krátky príbeh.

Spoločný rituál

Vymýsľte si novú – vianočnú prechádzku, každoročnú kávu s kamarátkami alebo spoločné pečenie. Niečo, čo sa stane vašou malou tradíciou.

Pochvala na mieru

Každému členovi rodiny napíšte, v čom je výnimočný. Úprimne, bez irónie. Takéto slová hrejú aj po sviatkoch.

Čas len pre seba

A ten darujte sebe. Zastavte sa, doprajte si ticho a napíšte si, čo by ste chceli prežiť v ďalšom roku. Pretože spokojná žena je ten najkrajší darček pre všetkých okolo.

 ROBERTO COIN

HALADA

BRATISLAVA Eurovea, Avion Shopping Park, Aupark
www.halada.eu

5 vianočných cukrovíniček Z JEDNÉHO CESTA

1. VANILKOVÉ KOLIESKA

Rozvaľkajte cesto na 3 mm, vykrajujte kolieska, pečte pri 170 °C asi 10 minút.

Po vychladnutí spojte džemom (napr. marhuľovým) a posypte vanilkovým cukrom.

2. KAKAOVÉ HVIEZDIČKY

Do časti cesta (asi 1/3) pridajte 2 PL kakaa a lyžicu cukru navyše.

Vykrajujte hviezdíčky, pečte ako základné kolieska.

Po upečení môžete polovicu máčať v čokoláde a posypať kokosom.

3. ORECHOVÉ GULÔČKY

Do cesta vmiešajte 100 g mletých vlašských orechov a trochu rumu.

Tvarujte malé gulôčky, do stredu vtlačte mandľu alebo lieskovec.

Pečte 10 minút pri 170 °C.

Po vychladnutí obaľte v práškovom cukre.

LEBO CHYTRÉ VIANOCE
SÚ AJ O TOM, ABY STE
PIEKLI EFEKTÍVNE.

Text: **Linda Urbaníková**
Foto: **Shutterstock**

*Základné
ingrediencie:*

500 g hladkej múky
250 g masla (studeného, na kocky)
200 g práškového cukru
2 žltky
1 vanilkový cukor
štipka soli
2 – 3 PL smotany
(alebo mlieka – podľa potreby)

Postup:

Z múky, cukru, vanilky a soli spracujte s maslom a žltkami hladké cesto. Ak je príliš suché, pridajte trochu smotany. Zabalte ho do fólie a nechajte aspoň hodinu (ideálne cez noc) v chladničke.

4. JABLKOVÉ TAŠTIČKY

Z cesta vyvaľkajte tenký plát, nakrájajte štvorčeky, do stredu dajte trochu nastrúhaného jablka s cukrom a škoricou, preložte a okraje zatlačte vidličkou. Pečte pri 180 °C asi 15 minút. Jednoduchý, ale efektný spôsob, ako z obyčajného cesta spraviť „mini štrúdlu“.

5. CITRÓNOVÉ LINECKÉ SRDIEČKA

Do časti cesta pridajte nastrúhanú kôru z jedného bio citróna a pár kvapiek šťavy. Vykrajujte malé srdiečka, pečte pri 170 °C asi 8 až 10 minút.

Po vychladnutí ich spojte citrónovým krémom alebo marmeládou.

Svieže, jemné, ideálne na „odlahčenie“ koláčového taniera.



Zažite pravú atmosféru Vianoc s Petrou Tóthovou

Jedna z najznámejších slovenských cukrárok a sympatická porotkyňa zo známej televíznej šou o pečení Petra Tóthová si sviatky najradšej užíva s rodinou. Inšpirujte sa jej dokonalým cukrárskym umením, všetko potrebné nájdete vo vašom Kauflande.



VIANOČNÝ DOMČEK podľa Petry Tóthovej

ČOKOLÁDOVÁ PIŠKÓTA:

170 g hladkej múky
30 g kakaa
150 g cukru
5 vajec
3/4 dcl mandľového oleja K-Favourites
štipka soli
tmavá čokoláda
nalámaná na kúsky

PLNKA:

300 ml šľahačkovej smotany 40 %
200 g mascarpone
60 g práškového cukru

DOKONČENIE:

Marhuľový džem K-Favourites
Sušienky

VIANOČNÁ MÁGIA SA UKRÝVA V MALÍČKOSTIACH. NÁJDETE JU V SLÁVNOSTNE VYZDOBENEJ OBÝVAČKE, V ODRAZE SVETIELOK NA STROMČEKU ČI VO VÔŇACH ŠÍRIACICH SA Z KUCHYNE. SVIATOČNÉ PEČENIE MÁ SVOJE ŠPECIÁLNE KÚZLO, KEĎ CHCEME SVOJIM BLÍZKYM DOPRIAŤ TO NAJLEPŠIE. VYCHUTNAJTE SI HO SPOLU S NAMI.

Náš tip:

Najchutnejšie inšpirácie na tie najlepšie sviatočné delikatesy nájdete v špeciálnom Vianočnom letáku na kaufland.sk.

Aby vám pečenie išlo od ruky, stavte na pestrú ponuku značky K-Favourites, ktorú nájdete exkluzívne iba v Kauflande.

POSTUP:

Čokoládu roztopte v miske nad parou. Suché ingrediencie na prípravu piškóty cesta premiešajte v miske. V druhej miske vyšľahajte cukor so žĺtkami do spepenia, prilejte olej. Bielky so štipkou soli šľahajte zvlášť. Do zmesi pridajte suché ingrediencie a šľahajte na nízkej rýchlosti. Pridajte mierne vychladnutú čokoládu a nakoniec sneh z bielkov. Cesto rozotrite na plech vystlaný papierom na pečenie a pečte v rúre vyhriatej na 170 °C asi 12 – 15 minút. Nechajte vychladnúť. Na krém vyšľahajte v miske smotanu s mascarpone, cukrom a so šľahačkou. Preložte krém do cukrárskeho vrečka.

Piškótu vyklopte na kuchynskú utierku a odstráňte papier na pečenie. Vykrojte tri rovnako veľké kusy na základ domčeka (cca 18 x 10 cm). Na strechu vykrojte piškóty o niečo užšie. Na podnos položte 10 cm široký piškótový korpus ako základ a potrite ho džemom, potom naneste vrstvu krému. Navrch položte druhú vrstvu piškótového korpusu a postupujte ako pri prvej vrstve. Pokračujte, kým nebude celý domček pokrytý vrstvami. Potom ho potrite krémom a trochu krému odložte aj na strechu. Dajte na noc do chladničky. Navrch domčeka nalepte sušienky ako strechu. Tesne pred podávaním môžete zvyšný krém použiť ako sneh a dozdobiť strechu domčeka. Prajeme dobrú chuť.

10 tipov, AKO PREŽIŤ VIANOCE, keď sú deti PO ROZVODE S OTCOM

**SVIATKY SÚ SÍCE
ROZDELENÉ, ALE SRDCE
MUSÍ OSTAŤ CELÉ.**

Dovoľte si cítiť sa smutne

Nie ste povinná byť veselá len preto, že sú Vianoce. Doprajte si deň, keď to jednoducho bolí. Slzy nie sú slabosť – sú úľavou.

Vytvorte si svoj nový rituál

Ak ste kedysi trávili Štedrý deň spoločne, vymyslite nový zvyk len pre seba – napríklad raňajky v pyžame, prechádzku v tichu alebo filmový maratón s punčom.

Darujte si niečo len pre seba

Niečo, čo ste si nikdy na Vianoce nedovolili. Napríklad, počkať so slávnostnou večerou až na deti, keď sa vrátia a na Štedrý deň si v posteli čítať s knižkou a domácou pizzou.

Napište deťom list

Ak ich nemáte pri sebe, napíšte im list, čo by ste im povedali, keby sedeli vedľa vás. Odložte si ho – raz si ho prečítate spolu.

Nezabúdajte, že aj deti prežívajú rozpoltenosť

Možno sa tešia, ale zároveň cítia vinu, že nie sú s vami. Dajte im vedieť, že je to v poriadku, že ich máte rada – nech sú kdekol'vek.

Nenechajte sa vtiahnuť do porovnávania

To, že otec kúpil väčší darček alebo má novú partnerku, neznamená, že je lepší rodič. Láska sa nemeria v počte darčiekov, ale v stabilite a pokoji, ktorý dieťa cíti, keď je s vami.

Naplánujte si niečo krásne na dni, keď sú deti preč

Choďte na koncert, do kina, k priateľke alebo si jednoducho doprajte dlhý spánok a jedlo, ktoré máte rada. Vianoce bez detí nemusia byť trest – môžu byť čas pre vás.

Nebojte sa požiadať o spoločnosť

Ak vám je ťažko, nebojte sa ozvať kamarátke, sestre či mame. Väčšina ľudí netuší, ako veľmi osamelé môžu byť tieto dni. Povedzte si o blízkosť.

Zachovajte pokoj v komunikácii s bývalým partnerom

Aj keď je to ťažké, skúste si dohodnúť jasné pravidlá a držať sa ich. Nejde o vás dvoch – ide o deti, ktoré si zaslúžia pokojné sviatky bez hádok.

Verte, že budú aj iné Vianoce

Tie prvé po rozvoze bývajú najťažšie. No časom sa naučíte, že Vianoce nemusia byť podľa starého scenára, aby boli pekné. O rok sa budete smiať pri stromčeku s deťmi – alebo si užívať klud, ktorý ste predtým nepoznali.





Capolavoro
náhrdelník
z ružového zlata
s diamantmi,
8 600 €



Gellner
náušnice
z ružového zlata
s akoya perlami,
1 495 €



Roberto Coin
prsteň Jasmine
s perleťou a diamantom,
2 820 €



Mikimoto
náušnice z bieleho zlata
s akoya perlami
a diamantmi,
2 728 €



Gellner
náhrdelník Melange
s perlou a perleťou,
2 400 €



Fope
prsteň z pružného
bieleho zlata
s diamantmi,
cena od 1 650 €



Capolavoro
náušnice z ružového zlata
s rhodolitmi a diamantmi,
2 750 €



Serafino Consoli
prsteň z ružového zlata
s diamantmi,
4 550 €



Capolavoro
pružný náramok
zo žltého zlata s diamantmi,
3 400 €

HALADA

Dom splnených prianí

Rodinné klenotníctvo HALADA už po generácie plní sny a túžby v podobe šperkov popredných svetových značiek, ktoré zastupuje. Žiarivo biele či dúhové morské perly zasadené do rafinovaných aj minimalistických vzorov od **Mikimoto**, **Gellner**, **Jörg Heinz** alebo **Jenny Halada**.

Pestrofarebné drahokamy v ikonických šperkoch talianskej značky **Roberto Coin** alebo nemeckej **Capolavoro**. Pružné zlaté šperky s bielymi aj čiernymi diamantmi talianskej značky **Fope** pre ženy aj mužov, unikátne prstene **Serafino Consoli**, z ktorých jediným pohybom vykúzlite náramok.

To a omnoho viac vám predstaví najširšia ponuka šperkov svetových značiek vo vašom **rodinnom klenotníctve HALADA** – mieste, kam sa budete vždy radi vracáť.

www.halada.eu