



feeling

SEXUAL HEALING

EINDELIJK GENIETEN IN BED

MAGISCHE FEESTMODE & MAKE-UP

BEN JIJ EEN GEVER OF EEN NEMER?

CHECK JOUW WEG NAAR SUCCES

TIKKELTJE NEUROTISCH?

'ZELFS BIJ VRIENDEN HERSCHIK IK DE VAATWASSER'

NÚ AL JE BESTE VOORNEMEN

LUXESPA'S

MET LEKKER ETEN

NO STRESS FEESTMENU'S

HAPJESBUFFET, KANT-EN-KLAAR & VEGGIE

HET JUISTE GLAS BIJ ELK GERECHT

GRATIS WIJNPOCKET

VAN SEPI SEDAGHATNIA
FEELING-GASTVROUW VAN DE MAAND

Zie pag. 3

KOPEN, SCHENKEN, COMBINEREN

69

WIJNTIPS
VOOR DE
FEESTEN

van Sepideh Sedaghatnia



feeling & LANNOO

VIJF voor kerst

PERSOONLIJKE CADEAUTIPS VAN ONZE EXPERTE



[Chef-lifestyle NATHALIE BALSING is dol op de feesten, inclusief alle gastronomische overdaad.]



1

De enige kerstboom die ik écht wil? Dit decadente exemplaar van **Marcolini**. Een beest van een boom, afgewerkt met pure chocolade en een gletsjergroene kleur. De boom staat op een voetstuk met twee lades, die gevuld zijn met gourmandises en pralinéballetjes. € 105, www.marcolini.be



2

Voor het eerst in mijn leven staat mijn naam vermeld in een kookboek, en dan nog wel een uit onze eigenste Feeling-stal. *Big grin!* Een prachtige bundeling van alle Menu Maisons die de voorbije jaren verschenen zijn. De recepten van **Ann Van der Auwera** blijven inspireren en de foto's van **Wout Hendrickx** zijn van een buitenaardse schoonheid. **Koken met Feeling**, uitg. Lannoo, € 24,99.



Wat een eyecatcher! Dit slabestek heeft een vork en lepel met twijgjessteel in goudkleur. Met zo'n bestek in huis heb ik geen excuus meer om niet elke dag een gezonde salade op tafel te zetten. **Twig salad servers**, KuDu Home, € 48, www.kuduhome.com

3



Wat heb ik een hekel aan pannen die na een halfjaar niet meer doen waarvoor je ze gekocht hebt: goed bakken zonder verkolingseffect, of secondelijmtoestanden. Bij **Le Creuset** hebben ze nu een professionele lijn pannen die ook beschikbaar is voor particulieren. Enkele topchefs hebben me al gezegd dat dit momenteel de beste op de markt zijn. *Gimme gimme gimme!* **Les Forgées PRO** van Le Creuset, www.lecreuset.be

5



Journaliste **Tine Bral** schreef een hommage aan een van de belangrijkste chefs van ons land. **Geert Van Hecke** heeft met **De Karmeliet** al 20 jaar drie Michelinsterren achter zijn naam staan, én heeft een hele generatie jonge chefs beïnvloed. In dit boek brengen ze een ode aan hun leermeester. **Onze Chef**, Tine Bral, uitg. Lannoo, € 49,99.