



BURGUNDY BEAUTY



Deze maand draait alles om dé ultieme najaarskleur: diep, warm bordeaux. Van lippenstiften die je look in een handomdraai intens maken tot prachtige nagellak die een beetje drama toevoegt aan je herfstgarderobe. En vergeet de accessoires niet—een tas in donkerrood of een chic sjaaltje kan elke outfit nét dat beetje luxe geven. Style tip: combineer deze tint met neutrale kleuren zoals crème, camel of olijfgroen om het echt te laten stralen, of durf juist voor burgundy van top tot teen. Met deze kleur straal je verfijning uit, klaar voor de kouder wordende dagen.

Afgelopen week bracht ik een middag door bij Skins in Breda voor hun Get to Know the Creators event, en wat een ervaring was dat! Voor €35 kreeg je toegang tot een inspirerende middag vol beauty, verhalen van topmerken, én een boordevolle goodiebag met meer dan €100 aan producten—niet slecht, toch? En alsof dat nog niet genoeg was, kreeg je ook een voucher van €15 om je favoriete product direct mee naar huis te nemen. Houd mijn blog in de gaten voor een uitgebreide review, want dit event gaf me zóveel inspiratie en tips die ik met jullie moet delen.



THE WEEKLY EDIT By Suyen Frazer

SETTING UP FOR THE HOLLIDAYS



Inspo

De trends voor de feestdagen gaan dit jaar weer voor sfeer, maar met een elegante twist. Denk aan 'Scandinavische luxe': natuurlijke materialen, zachte tinten en een vleugje metallic voor dat extra beetje glans. Gedurfd? Ga voor 'Modern Glam' met zwarte en gouden accenten en een vleugje fluweel. Groene en gouden kerstballen maken hun comeback, en kaarsen in de vorm van dennentakjes zijn de must-haves dit jaar voor die verfijnde winterse sfeer. Voor elke stijl is er iets, maar de essentie? Kerst mag weer glanzen!



COMFORT FOOD

Wat is november zonder een verrukkelijke ovenschotel? Probeer een klassieke lasagne boordevol rijke saus, gesmolten kaas en smaakvolle groenten, perfect voor een koude herfstavond. Quick tip voor de busy bees: voeg voor een extra twist eens geroosterde pompoen en spinazie toe aan je lasagne, met wat tijm en rozemarijn. Smaakvol én eenvoudig! Voor de snelheidsliefhebbers: probeer deze herfstige ovenschotel die binnen een half uur op tafel staat. Meng voorgekookte gnocchi met een saus van tomaat en room, voeg wat babyspinazie en mozzarella toe, en bak 20 minuten in de oven tot alles bubbelt. Comfortfood zonder het wachten!

WISH LIST



gold



SKINS