



АПРИЛ - МАЈ 2014

БЕСПЛАТЕН ПРИМЕРОК

**ANTHONY BOURDAIN  
РОКЕРСКИ НАСТРОЕН  
ХИПИ-ГОТВАЧ И  
СВЕТСКИ ПАТНИК**

**ВИНСКА ЕДУКАЦИЈА  
ПРАВИЛНО ДЕГУСТИРАЊЕ  
НА ВИНО**

**STILISSIMO  
SELFIE**

**ПУРИ  
КАКО СЕ ОЦЕНУВА  
КВАЛИТЕТОТ НА  
ЕДНА ПУРА**

**ШАНКЕРСКИ ПРИРАЧНИК  
THE KING  
OF THE BAR**

[www.fb.me/BarcodeMagazine](http://www.fb.me/BarcodeMagazine)



[www.barcode.com.mk](http://www.barcode.com.mk)



## Audi Q3 2.0 TDI Quattro S-Tronic ПЕРФОРМАНСИ ВО НОВА ДИМЕНЗИЈА!

АКЦИСКА ЦЕНА **35.900€**

2.218.620 ден

- ▶ АВТОМАТСКИ МЕНУВАЧ
- ▶ QUATTRO ПОГОН
- ▶ XENON PLUS СВЕТЛА
- ▶ ДВОЗОНСКИ КЛИМА УРЕД
- ▶ ПАТЕН КОМПЈУТЕР ВО БОЈА
- ▶ МУЛТИФУНКЦИОНАЛЕН УПРАВУВАЧ
- ▶ РАДИО CONCERT
- ▶ АЛУМИНИУМСКИ ФЕЛНИ
- ▶ СЕНЗОРИ ЗА ПАРКИРАЊЕ





# Подарете со љубов!



Специјалните мигови заслужуваат да бидат одбележани!

Подарете вино со лична посвета, за секој датум со посебно значење да остане запаметен

\*Достапно само во поголемите маркети!

# Contributors

bar  
code



**Анцела Стефановска и  
Матео Барбароса**

Скопско/италијански кафе-група со невиден ентузијазам да ја прошират кафе културата во сите угостителски објекти во земјава. Искалени бармени и баристи во Италија со дипломи и сертификати добиени од INEI (Национален Институт за Италијанско Еспресо), но и значајно работно искуство, денес се увозници и дистрибутери на престижното италијанско еспресо кафе Attibassi преку својата фирма Итабренд И.Т. Скопје.



**Ина Многу Фина**

Девојка што не знае што сака но знае што нејќе. Професионален хејтер на се што е урбана импровизација. Течно зборува сарказам и иронија. Дебар маалка која тренира Твiter и го уредува Оннет.



**Аријана Коскарова,  
дописник од САД**

Аријана Коскарова е ко-автор на првиот урбан туристички водич "Skopje in Style". Дипломец на Филолошкиот Факултет "Блаже Конески" и на Универзитетот за туризам и менаџмент, чие работно искуство во САД ги вклучува, престижниот ланец на ресторани "Cipriani", хотелот "Harbor View", каде за време на летниот период престојува Белата Кука, маркетинг агенцијата "Getmeontop" и сл. Зборува 5 јазици и е добитник на престижниот сертификат за професионалност од страна на Белата Кука.



**Игор Пачемски,  
дописник од Лондон**

Магистер по хемија едуциран во Велика Британија кој моментално работи како македонски креатор на марката на долна облека Yes Master која е една од најуспешните млади брендови во светот. Марката се продава во Велика Британија, Америка, Белгија, Холандија, Италија, Шпанија, Австралија и Јапонија. Игор соработувал со Ким Кардашијан, Дејзи Лоу, Скарлет Џохансен, Кира Најтли, Шарлин Спитери, Кортни Лове, Викторија Бекам... Неуморен ловец на сите нови трендови во угостителството во Лондон, редовен посетител на Хај Енд локалите и готвач на кој и Џејми Оливер му симнува капа.



**Бујар Муча**

Познат критизер на се и сешто, не штедејќи се притоа себе си. Нескромно еден од најдобрите готвачи-аматери во Скопје. Професионален излегувач во град, моментално во куќен притвор по своја вольја. Роден во Скопје во чесно граѓанско семејство. Архитект кој непрекинато работи како проектант во своето партнзерско студио Мегарон во Скопје, но и автор и коавтор на над 100 проекти во Македонија и во странство. Активно се бави со филмска и театарска сценографија кај нас и во светот, меѓу другото и на филмот Балкан-кан.



**Ивана Симјановска**

Ивана Симјановска е ко-автор и издавач на првиот Македонски вински водич, вински ентузијаст и дегустатор. Повеќе од пет години беше член на одборот на првиот Македонски вински клуб, организирајќи дегустации на вина од наши винарији, промовирајќи ја винската култура во земјава. Има широко познавање од винската индустрија во земјава и има работено како консултант за неколку винари и вински фестивали во Македонија. Во 2012, Ивана беше член на интернационалното жири на првиот Балкански интернационален вински фестивал во Софија (BIWC 2012) како единствен претставник од Македонија. Има дипломирано англиски и италијански јазик и книжевност на Филолошкиот факултет, меѓутоа, сосема случајно заплинува во винските води каде е и денес.



**Милена Јосифовска**

Магистер по меѓународно право, долгогодишен работник во областа на Европски интеграции ангажирана преку УНДП во Владата на РМ. Очигледно е дека има најмалку професионални допирни точки со угостителството, но ако треба да избереме дописник кој е од другата страна на приказната тоа е дефинитивно Милена. Има најдобар талент во уникатно свој стил да ги елаборира стандардите на угостителството, да критикува со аргументи и да суперира промени кои звучат лесни како песна. За се-бе вели дека има уште неколку работи да заврши во овој живот за потоа да стане сопственик на ресторан. Кога ја читаме, сфаќаме дека соништата се оправдани. Меѓу другото, блондинка и многу добар човек!



### Радмила Димовска

Доктор кој прв дипломирал во во својата генерација со највисок процес, со завршена специјализација по ортодонција и магистериум од областа на мултидисциплинарниот менаџмент на расцепите, докторат кој следи, објавени над 100 трудови, студиски престои и обуки низ целиот свет, навлегува и во тајните на anti-aging медицината, естетиката и ласерската стоматологија. Пишува за Bar Code, Нова Македонија, COSMO, Бебе магазин, 24 часа здравје... Член е на деловниот совет при универзитетот American Colledge Skopje, АДА-американската асоцијација на стоматолози, Светското здружение за anti-aging медицина, Европското здружение на ортодонти итн... Член е Ротари клубот Камен Мост-Скопје. Работи во приватната стоматолошка ординација "КРУНА МС" успешно балансирајќи меѓу четирите најважни потреби: да живееш, да сакаш, да учиш и да оставиш трага.



### Анета Коробкина, дописник од Москва

Високо образован и искусен професионалец во областа на угостителството, хотелиерството и туризмот.

Генерален менаџер и основач на СЕК Хоспиталити Тренинг и Консалтинг. Магистерската диплома ја има добиено како почесен студент на Универзитетот „С. Ritz“ во Швајцарија, еден од десетте светски топ реномирани универзитети во оваа област. Работното искуство го стекнува во различни земји низ светот (Македонија, Турција, САД, Швајцарија, Русија и Индија) на различни позиции како што се: консултант, сервис тренер, кетеринг менаџер, менаџер на ресторан, ивент менаџер, келнер, администратор и туристички консултант.



### Маријан Костадиновски

Има завршено Машички факултет со ниту еден ден стаж по струката. Првите чекори во медиумите ги има почнато во Студентското радио уште во далечната 1992 година. Мигрира во неколку локални радиостаници, а најдолго се задржува во „Канал 103“ и две години во Радио „Равел“. Од печатените медиуми има соработувано и пишувано за „Зрак“, „Тротоар“, Студентски збор, „Град“, „Урбан магазин“, „Форум“, најчесто прилози за музика. Уредник е на првиот електронски медиум на македонски и албански јазик „Секој ден“. Од 2005 година ја отвора првата специјализирана продавница за пиво и целосното внимание го посветува токму на таа тема, иако не ја запоставува музиката и понатаму. Од 2007 година е стручен соработник во специјализираното списание за угостителство „Бар Код“, каде што пишува на темата пиво.



### Синиша Станковиќ

Постземјотресен Скопјанец, маалски човек, (за)пишувач... За леб (читај: ќебапи & пиво) заработка како новинар, а во паузите напишал неколку книги. Вљубеник во времињата со душа, почитувач на лубето со срце и исаф, алергичен на ментална нехигиена, агресивност, паланечка зависност и апамилак. Зависник од носталгијата...



### Николина Стојанова

Преведувач во процес на подготвотка на докторат од областа на компаративната книжевност, но пред се љубител на музика изложби и секакви други настани кои го прават Скопје урбано место за живеење. Стрелец со Водолија... неуморен урбан скитац по улици... љубител на шанкови.



### Филип Арнаудов

Еден од основачите на Здружението на Бармени на Македонија и потпретседател на истото. Основач и инструктор во BARevolution Центарот за Обука на Бармени. Еден од основачите на Cocktail Room првиот Mixology Bar во Македонија. Организатор на сите досегашни првенства на Бармени во Македонија, ЗБМ Барменска Лига 2010 и 2011, Bacardi Macedonia Flair Open 2011. Учесник на повеќе меѓународни натпревари во класично спремање на коктели и во флертендинг. Победник на првиот Marie Brizard Cup во Македонија 2010 и учесник на Светскиот Marie Brizard Cup 2010 во Бордо Франција. Креатор на првиот Македонски коктел Белегзија.



### Цаци Паковска

Уште еден неуморен критичар на се што нема стил во земјава. Со долгогодишно искуство по медиумите, од 2010 храбро настапува на македонскиот моден пазар со лансирање на сопствена модна марка - Стилисими. Претходно, на неколку наврати со своите пионерски чекори во модниот бизнис се покажала и како успешен бизнисмен.



### Вангел Бурјак

Енigmatisчарот во него би рекол дека ако место оружја вкрстуваме зборови не би имало војни... Хумористот би рекол дека ако повеќе се смееме повеќе ќе живееме... Карикатуристот ведро го потсеќа на сите наши аномалии... Но, економистот во него вели дека сепак за да живее духовното, мора да постои материјалното ...

## Содржина

- 08** Anthony Bourdain  
**Рокерски настроен хипи-готвач и светски патник**
- 15** How not to live  
„Фискална ви треба?” Не, од дома си носам!
- 19** Винска едукација  
**Правилно проценување вино**
- 24** Stilissimo  
**Fashion bloggers**
- 26** Stilissimo  
**Selfie**
- 28** Кафе  
**Арабика - Љубов на прво вкусување**
- 30** Пури  
**Како се оценува квалитетот на една пура**
- 31** Пури  
**Индивидуални карактеристики на пурите**
- 34** Пивото како уметност  
**Пивото „импресионира“**
- 40** Шанкерски прирачник  
**The king of the bar**
- 46** The story behind  
**Во земјата на шампањот**
- 49** Back to basics  
**Мониторинг на нивото на сервисот и квалитетот**
- 52** Behind the bar  
**Ангостура - Ароматични битери**
- 55** Behind the bar  
**Коктели со две состојки**
- 61** Лекции од соседството  
**Како Бугарите станаа кул**
- 64** Lifestyle  
**6 чекори со прекрасна кожа оваа пролет**





## УВОДНИК

**bar<sub>code</sub> ИМПРЕСУМ**

ИЗДАВАЧ

BAR CODE Skopje

АДРЕСА

Франклайн Рузвелт бр. 14,  
1000 Скопје

ГЛАВЕН И ОДГОВОРЕН УРЕДНИК

Радмила Павловска

РЕДАКЦИЈА И СОРАБОТНИЦИ

Бујар Муча  
Дарко Ангелески  
Игор Пачемски  
Маријан Костадиновски  
Радмила Павловска  
Ангела Стефановска  
Матео Барбароса  
Радмила Димовска  
Цаци Паковска  
Миа Костовска  
Вангел Бурјаковски  
Николина Стојанова  
Анета Коробкина  
Аријана Коскарова  
Синиша Станковиќ  
Милена Јосифовска  
Филип Араудов  
Емили Цветковиќ  
Ивана Симјановска  
Ина Многу фина

ГРАФИЧКА ПОДГОТОВКА

Поинтер

ПЕЧАТ

Бранко Гапо, Скопје

**www.barcode.com.mk**

info@barcode.com.mk

Поради природата на мојата работа, за време на повеќето од моите патувања, ги имам посетено најпознатите угостителски објекти во повеќе од шеесетина градови низ целиот свет. Неколку текстови од изминатите броеви, оние за концепт баровите и најчудните светски хотели и еден текст од овој број, освртот на два бугарски ресторани ме потстети на она што по секое враќање ме мачело и сум се обидувала да им го објаснам на угостителите од ова поднебје. Кога би се обидела најкратко да го објаснам тоа би звучело вака - зошто кај нас сите кафе барови и ресторани се речиси исти еден со друг? Зошто немаме локали со индивидуални приказни? Луцидни и изненадувачки интериери, откачен персонал и програма која е барем малку различна од сите други? Приказната понатаму се продолжува и на темата менија за храна и коктели, но и понатаму, на начинот на кој овие локали би се промовирале. Имам разговарано со повеќе од стотина угостители од земјава, пред да отворат нешто ново и потоа откако почнале да работат. Сите тие на почетокот, со голем ентузијазам ми објаснувале како нивното место ќе биде нешто различно и невидено, а отпосле се туфкале дека- ете знаеш... народот тоа го бара... морав да ставам и пилешки прсти на менито, да воведам хип хоп во недела... Врвот на нивната инвентивност завршува на обидот да воведат клуб картички за лојалност и миљенца по масичките, демек тоа било сега штос.. винтиц.. Дајте ќе ве молам! Смачено ми е од тиквите и сувите пиперки наредени по сидовите како ултимативен интериерен досег и вметнувањето на суво грозје во салатите од менијата како врвна гастрономска авантура на нашиве угостители. И не ми продавајте оправданија дека гостите тоа не би го прифатиле, едноставно никој не им понудил нешто различно и не можете да знаете! Најтрагичниот дел од оваа приказна е што ваквите концепти не чинат ништо повеќе од стандардните што значи дека не повлекуваат дополнителен ризик од загуба, нпротив, можат да донесат повеќе профит поради својата единственост. Заклучувам дека се работи за недостаток на креативност и инспирација кои се потребни за секоја професија, но најмногу во оние каде што се работи со луѓе, меѓу кои и угостителството. Кај нас нема барови со приказна, нема маскирани келнери, коктели на куќата и интериери кои ви ги отвараат видиците. Жал ми е драги мои пријатели угостители, обично секогаш ве охрабрувам и ве разбираам, но овој пат, сепак можам да ви кажам - седи кеџ! Потфрливате на најважниот момент во угостителството а тоа е креативноста и по-зитивната енергија.

**anthony bourdain**



# Рокерски настроен ХИПИ-ГОТВАЧ И СВЕТСКИ ПАТНИК

Пишува:

**Николина СТОЈАНОВА**



Во време кога секој патува во странство и му текнува да сними клип за локалната храна во земјата која ја посетил, кога рецепти за егзотични јадења се појавуваат на секој чекор, кога секој некој што успеал да ослабе 47 кила за една година и сега е експерт кој им помага на луѓето, па ги тера да јадат барен карфиол (зашто инаку останатите навистина не знаат да направат разлика меѓу јаболко и хамбургер), жива среќа што има некој што може тоа да го види од далеку, да го протолкува иронично и саркастично, и да послужи како еден вид на „гласот на разумот“ барем кога станува збор за добро јадење, здраво живеење и патување.

Нешто помеѓу Џорџ Карлин и Џулија Чайлдс, Ентони Бордејн, стана репер за оние што патуваат, пишуваат за храна, и ги соопштуваат работите такви какви што се! Кој успеал да го „фати“ на ТВ, знае дека Ентони патува насекаде низ светот, и оттаму пренесува автентични искуства. No Reservations го направи овој 57 годишен Њујорчанец светски познат, а тој за возврат му даде на светот неверојатни понирања во култрата на одредена земја, но сетоа тоа предадено на едно неверојатно прибрано, разумно ниво, каде уличните готвачи се ставени на исто ниво како и оние кои работат во елитни ресторани, каде домашните експерименти и квалитетот на домашно подготвената храна имаат предност над онаа милиметарски презцизно зготвената во ресторантите со 5 звездички.

Кога гледате епизода на No Reservations не учите само што јадат жителите на Сао Паоло или Токио, не се запознавате единствено со убавините на главните градови, туку дознавате и кои се социјалните пре-

дизвици во одредени земји, дознавате како се крои урбаната култура и кои се тие што ја создаваат, дознавате кои се најдобрите улични локални „фаст-фуд“ места, се соочувате со културата на таа земја во целосната смисла на зборот, и јасно ви е дека културата не зависи само од етаблирани програми, туку и од обични, секојдневни луѓе, кои се соочуваат со истите работи како вие и јас - како да се направи секојдневието подобро и поубаво преку нашата работа и работите за кои сме пасионирани.

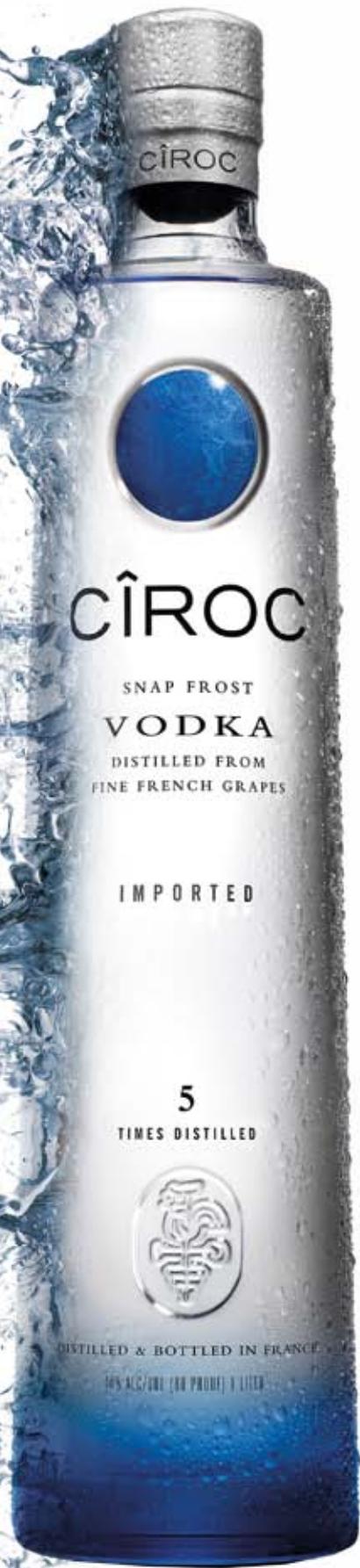
Ентони Бордејн оттука, за мене, е детска радост кога го начекувам на ТВ. Едно нешто што е очигледно во неговите емисии, е дека добрата храна никогаш не може да биде спремена за половина саат - таа изискува време и внимание, свежи состојки и одредено познавање како состојките и мирудите „комуницираат“ меѓусебно. Но исто така ме бендисува споредбата, скоро секогаш присутна во неговите емисии, помеѓу она што го нуди најдобриот ресторан во местото, предмет на негова посета, и на она што го готови, на пример некоја мајка-готвач на некој од неговите домаќини. Исто така, она што ми го задржува вниманието кога му ги гледам емисиите, е што секогаш посетува угостителски објекти што ние тука би можеле да ги наречеме „градски меани“. На пример, дел од емисијата снимана во Мексико Сити зборува и за некој дотичен, локален ресторан, воден од истото семејство веќе 3 генерации, кој подготвува домашна храна (во големи казани нели, со пунички бабички кои знаат колку од што да стават во манџата) и кој го посетуваат луѓе од работната класа, кој е омилен ресторан за генерации Мексиканци, кој се уште ги подготвува јадењата „по рецептот на баба“, но кафеана во која нема да видите кристални сервиси и сребрен есцајг, ниту пак посебни чаши за вода и вино. Ресторанот повеќе личеше на онаа мензата од минатото кај Средно Музичко, но беше преполн со луѓе, дури и во 5 наутро. Чаршафите беа мушами, тањирите и чашите метални (како од градинка), но храната делуваше божествено, возвишено и многу, многу, вкусно.

Ентони Мајкл Бордејн е роден на 25ти Јуни 1956. Во 1978 се здобива со диплома од Кулинарскиот Институт на Америка, и работел како главен готвач во многу реномирани ресторани. Едно од најпознатите места во кои работел е Брассериј Лес Халлес, во Њујорк со кого сеуште ги одржува своите контакти. Во последниве десетина години, Ентони Бордејн е славен поради неговите телевизиски ангажмани. Имено, во 2005 почнува да ги води No Reservations, а подоцна и The Layover, емисија во која ги истражува најдобрите места за јадење во период од 48 часа, односно максимумот период кој можете да го поминете чекајќи авион. Тој е и автор на книгата Kitchen Confidential: Adventures in the Culinary Underbelly издадена во 2000.

Неговата кулинарска пасија и неговиот посебен сензibilitет можеби доаѓаат од фактот што неговите

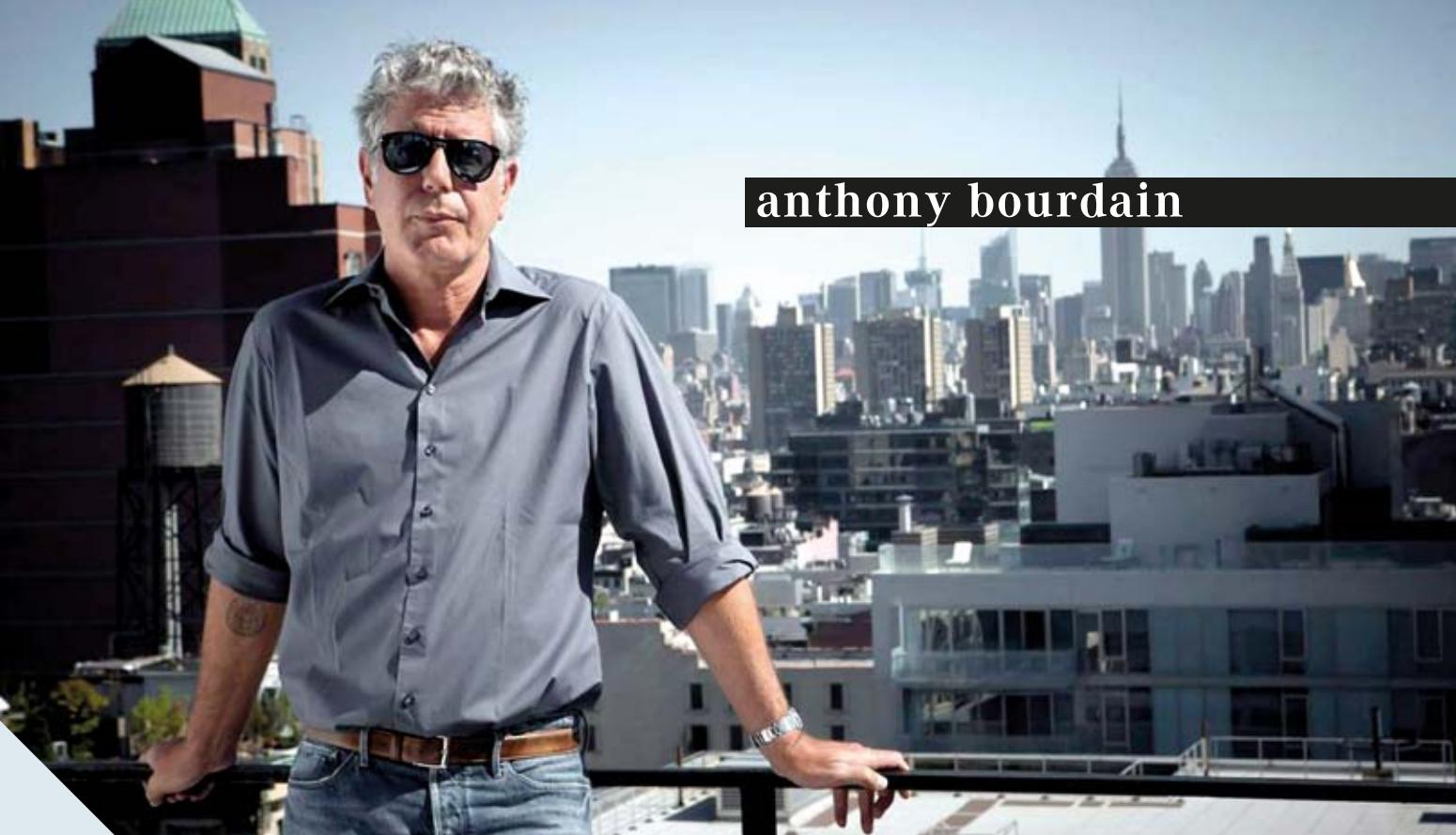
## anthony bourdain





**CIROC**  
ULTRA PREMIUM VODKA

# anthony bourdain



баба и дедо од татковата страна биле Французи. Тој од мал го зборува јазикот и има поминато многу лета во родното место на дедо му. Неговата мајка, од друга страна, работела како уредник во Њујорк Таймс, па оттаму другарувањето со пишаниот збор. Самиот тој кажува дека растел без религиозно образование, но дека неговите претци биле Католици од едната страна, и Евреи од другата.

Во 2001 ја пишува својата втора книга, насловена A Cook's Tour, приказ на неговите кулинарски и патувачки искуства низ светот, како дел од соработката на телевизиската серија насловена The Nasty Bits, првпат прикажана во 2006. Но тој не застанува тука, и продолжува да ги пишува Anthony Bourdain's Les Halles Cookbook, кулинарските мистерији насловени Bone in the Throat и Gone Bamboo, фикција описана како хипотетичка историска истрага Typhoid Mary: An Urban Historical, и No Reservations: Around the World on an Empty Stomach. Неговата последна книга, продолжение на „Доверливо од кујната”, беше објавена во 2010.

Бордејн не застанува само на пишувањето и готвењето. Во текот на својата кариера, бил дел од жирито на програми посветени на оценувањето авионска храна, а неговиот блог каде тој зборува отворено за она што актуелно се случува во светот на светските кујни е меѓу најпосетените.

Тој важи за „лошото момче“ во универзумот на „патувачките готвачи“ и е особено познат по уличниот јазик, саркастичните коментари и пцовките. Познат е и како експериментатор, во животот и во професијата. Кажува дека на своите патувања пробал овчи тестици во Мароко, ларви од мравки во Пуебла, Мексико, сирови очи од фока како дел од традиционален ину-

итски лов, дека има изедено цела кобра (вклучувајќи го живото срце, кrvта и месото) во Виетнам... Како и да е, според неговите сопствени зборови, најодвратното нешто што некогаш го пробал е пилешки сендвич од Мекдоналдс, иако има кажано дека неизмиениот ректум од дива свиња во Намибија и ферментираната ајкула на Исланд се едни од „најлошиите оброци во неговиот живот“.

Но Бордејн не крие кој е, ниту што е, ниту покажува знаци на жалење или срам поради нешто што правел во минатото. Свесен дека со текот на времето, како што и славата се повеќе го удирала во глава, и самиот тој станува еден од многуте во машинеријата што имаат „нешто ново и невообичаено“ да кажат, а во суштина пренесуваат празни пораки, тој барем се осмелува за тоа гласно да проговори, да си дозволи само-ревизија, лично преиспитување и тоа да го направи пред сите.



## anthony bourdain



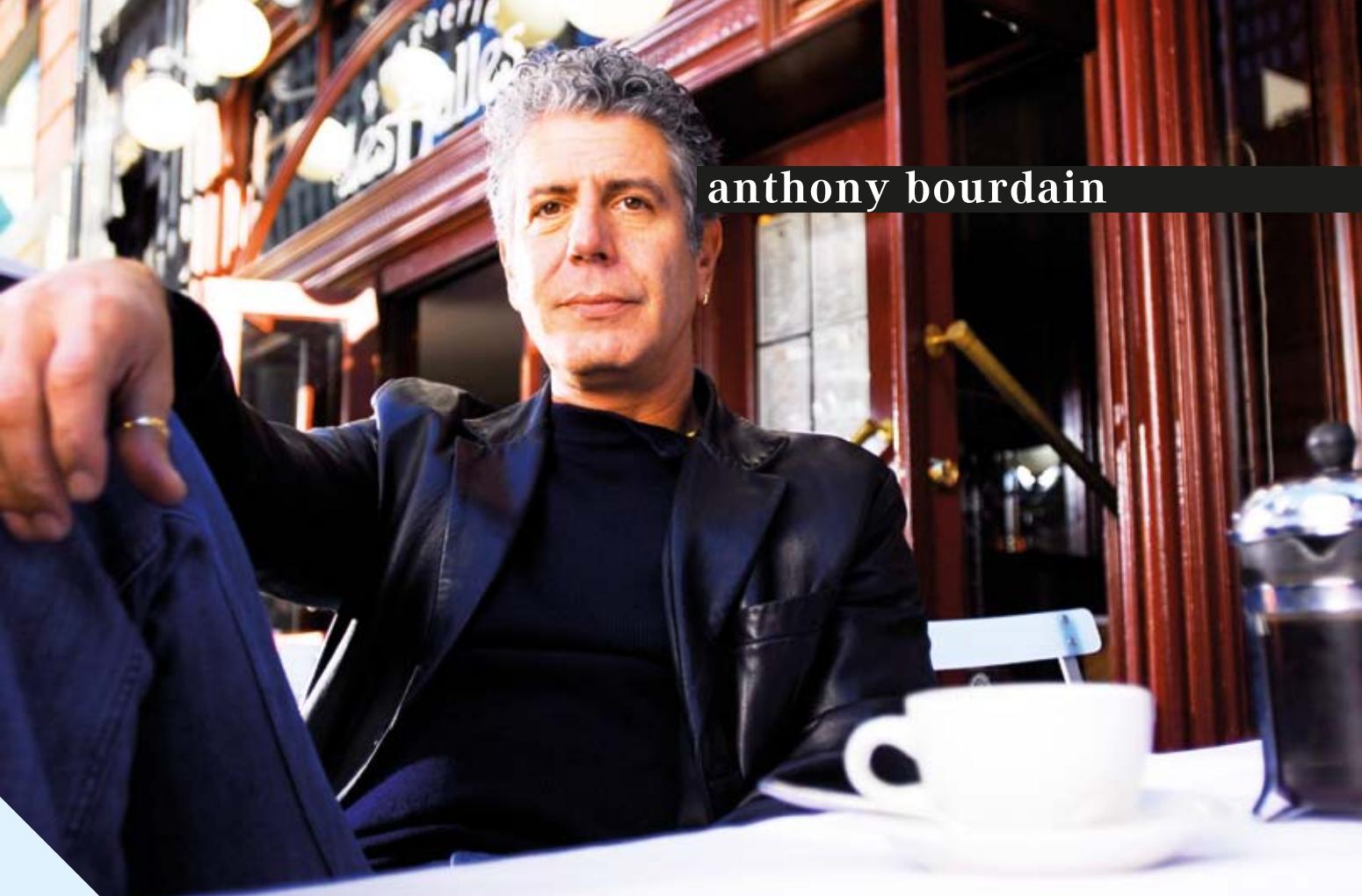
Покрај ваквиот негов став, постојаното пушење цигари и конзумирање алкохолни пијалоци, не би требало да нё изненади. Овој рокерски настроен, хипи-готвач, со умешност работите да ги каже сирово но сочно и со вистинските зборови, не полага сметки никому, па ниту на неговата публика, и уште ќе се погрижи сите да разберат за тоа. Во книгата „Доверливо од кујната“ зборува за времето кога работел во елитен ресторан во ќујоршкиот кварт Сохо во раните осумдесетти. „Бевме „средени“ цело време, криејќи се во големиот фрижидер секогаш кога ќе ни се пружеше шанса да „концептуализираме“. Тој пишува како кокаин, хероин и марихуана биле состојките кои им помагале да донесат било каква одлука во кујната, па уште споменува и психотропни печурки потопени во мед, користени како засладувач за чај.“

Говорот на Бордејн е секогаш обележан со критика кон популарните готвачи и изрази кои пренесуваат иритација предизвикана од комерцијализмот на познатите готвачи во ресторантската индустрија и нејзиниот недостаток на автентичност, но не му фалат зборови кога треба да ги пофали готвачите на кои им се воодушевува. Што се однесува пак до Џулија Чайлд, Бордејн има изјавено дека таа „влијаела на начинот на кој израснал и (неговиот) целосен вредносен систем“.

Појави како вегетаријанизам и луѓе кои се оддаваат на веганска исхрана, за Ентони се „луксуз од развиениот свет“ и го смета животниот стил на ваквите како непристоен по однос на жителите на многу земји кои ги посетил. За него, вегетаријанизмот е нешто повеќе кога се работи за случајот на Индија и нивните религиозни убедувања, но признава дека Американците јадат премногу месо и нездрава храна, и им се восхитува на оние вегетаријанци кои забораваат на тортурите на закланите животни, кога се осмелуваат да вкусат месо со цел да не ги навредат оние кои ги примаат на гости.

Борденовиот музички вкус е исто така јавно искажан. Книгата „Непријатни делови“ е посветена на The Ramones - американски панк рок бенд, формиран во 1974 год. Се чини дека панкот во голема мера го одредил животот на овој познат патник-готвач, па така тој пишува и за The Stooges, Dead Boys, The New York Dolls... Во епизодата на No Reservations од 2006, снимена во Шведска, Бордејн јасно и гласно кажува дека ја презира музиката на ABBA. Од друга страна, гости во таа епизода е рок бендот Queens of the Stone Age, а нивни песни го сочинуваат соундтракот на таа емисија.

Ентони Бордејн е адвокат на идејата дека традиционалната или „селска“ храна има висока вредност и добар вкус, вклучувајќи ги сите делови од дотичното животно, кои не се навикнати да ги консумираат граѓаните во САД во 21от век. Тој исто така отворено зборува за фактот дека голем дел од готвачите во САД, па дури и оние кои работат во елитни ресторани, доаѓаат од Мексико или Еквадор, не се доволно ева-



## anthony bourdain

лиирани во Соединетите Држави, ниту пак се доволно платени, иако токму тие се сржта на ресторантската индустрија во САД.

Токму затоа ми се допаѓа Антони Бордејн, што нема да ви ја прикаже само храната, туку и рестораните, оние кои ги поседуваат, начинот на кој добавуваат состојки, од што им се состојат животите токму на оние кои вредно работат, какви се социјално-економските прилики и зошто се такви. Ми се допаѓа затоа што дава широка слика на нештата, а не само ограничена, добро нашминкана и површна слика на најпознатото традиционално јадење, на Мадеира на пример..

Епизодата што тој ја снимил во Бејрут, во моментот кога избива Либанскиот-Израелски конфликт беше но-минирана за Еми во 2007, поради начинот на кој беше снимена и карактерот на информациите содржани во неа. Имено, епизодата вклучува интервју со Американско-Либанско семејство затечено во Бејрут, снимено во хотел покрај самиот брег, како и снимки од целата ситуација, кои не биле предвидени со сценариото, вклучувајќо снимки од нивни средби со поддржувачи на Хезболах, времето поминато во хотел додека чекаат вести за тоа како ќе бидат евакуирани, како и бегството на целиот тим потпомогнато, највдно од чистачка во хотел. На крајот, продукцискот тим на Бордејн и други Американски државјани се евакуирани од страна на Американски маринци.

Гореспоменатото говори дека кај него постои одредена смисла за интегритет, приоритет и морална вредност. Се чини дека како старее, така се повеќе се по-

светува на подлабоки и суштински теми, отколку егзотични јадења. Во 2012, Бордејн изјавува дека ќе го напушти Травел Чанел, за да води емисија на Си-Ен-Ен насловена: Антони Бордејн: Непознати Делови, која премиерно започна да се прикажува во Април минатата година. И овој пат, позади фокусот на различни кујни од различни делови за светот, Бордејн пренесува и сопствено доживување на истите тие места. Секако дека не се воздржува од досетливи коментари, понекогаш зачинети со улични изрази, но говори за она што вистински го тангира човекот во општеството од конкретната земја. Така на пример, во епизодата посветена на Детроит, градот во кој беше стационирана кичмата на американската автомобилска индустрија, а кој се повеќе и повеќе пропаѓа откако го погоди финансиската криза и откако значителен дел од населението се отселил, Бордејн заборува за социјалните проблеми кои го тиштат сите во обединетите држави и ги потенцира социјално-економските неприлики и лошиот менаџмент. Тој повторно дава една човечка, земна перспектива за тоа што се случува таму, и како локалците успеваат да ги истераат тешките времиња организирајќи заеднички ручеци на кои учествува целото маало. Во овој поглед, Ентони е единствен, и до сега неповторлив.

Мојата идеална замисла е дека еден ден ќе се заинтересира и за историјата на ќебапчињата во чаршија, и начинот на кој подготвуваам селско месо. Дека ќе сака да дознае зошто имаме ваков градски центар каков што имаме, и што правиме ние, обичните да се вклопиме во него. Така Ентони, немајќи друга работа, ќе дојде да не посети, а јас ќе го шетам наоколу... :)

how not to live



# „Фискална ви треба?“ Не, од дома си носам!

Пишува:  
**Ина МНОГУ ФИНА**



Уште една убава пролет во мојот град после зима која беше како демо верзија на пролет. Чаршијата е преубава, Дебар маало си го врати својот урбан шарм, посетителите на нашиот град се задржуваат околу плоштадот и улица Македонија, за секого по нешто. Освен за тие што сакаат сонце. Сите кафичи во Центар се главно во сенка, освен две три маси ако ги потфаќа некој зрак на сонценце што се противува со тешки маки меѓу зградите. Оние кои одирираат места со сонце одат на кафе на самиот булевар, кафе со вкус на ауспух. Колите се паркираат на самата улица, онака најфраерски до моментот додека не се појават пајак службите. Тука секој фраеризам се претвара во „одам брат, ме чекаат, се слушаме“ зошто плаќање паркинг преку мобилен е за обични смртници. Од минатата пролет до сега се сменија неколку работи, на пример народот се највика дека освен да го помине пола викенд во супер маркет може да го помине во цел трговски центар. Јас никогаш не разбрав зошто би била еден ден од викенд затворена во зграда со многу народ ако не купувам ништо, но има решение и за таквите како мене. Кафетерији. Одам да го преседам времето кое му е потребно на моето друштво за шетање, читај скенирање на продавници.

Одењето во трговски центар треба да почне од паркингот. Таму секогаш ќе најдеш некој талент кој ја има паркирано колата преку две ленти или на место за инвалиди. Госликам, го ставам на оп.net и си влагам во трговскиот центар. Луѓето уживаат во шетање по трговски, тоа ги одмара, све наоѓаат на едно место... јас не сум од нив, одам на кафе.

Прво правило за кафич во трговачки е да имаш многу маси, да служиш и храна и да имаш греачи. Второ правило е дека правилата постојат за да се кршат. Одиш и не секогаш наоѓаш место, но ако ја имаш таа срека да станува некој, ќе седнеш. Тие пред тебе јаделе пица или салата. Чекаш, чекаш и почнуваш да го анализираш местото. Маси према келнери 25:1. Ако се сите на работа. Кога ќе дојде некој после извесно време и ќе ти ја избрише масата има големи шанси да ти каже дека твојот греач не работи. Не работи ни тој до тебе, ни од лево, работи оној таму преку 4 маси

и оној на влезот. Разгледувај од околу. Родители со деца, друштво женски, најчесто луѓе од други градови и ете ги: луѓе со кучиња качени на клупите. Јас знам дека е само фенси лвл Парис Хилтон да го носиш кучето у ташна ако ти е помало од мојот привезок, ама да го качиш кучето што се лигави и пушта влакна на место каде што седиме и јаде-ме треба стварно да не ти е гајле за тие околу тебе. Све е супер додека не решиш да викнеш сметка, е тука мислам дека се познаваат хероите. Мафташ, бараш, се вртиш по сите и наоѓаш келнер. Нормално тој не е на твојата маса. Ако си чекал помалку од 10 минути за да се појави келнер ти си среќен човек и од таму можеш одма да одиш да уплатиш лото и да гребеш грепка зошто тоа е твојот ден. После 15 минути решаваш да станеш и да одиш да почекаш кај касата. Знаеш дека не е крив тој што е таму ама па и тебе животот не ти е за сметка да чекаш и ете го прашањето: „Фискална ви треба?“ Не, од дома си носам! Лаунџ барови, демек да уживаш...eve не знам.

Освен тие одлични стратегии за промет на кафаниите морам да издвојам уште една која еве оistarев чекајки и ја поентата. Латино вечер или Диско најт во не знам таму каде. Секој ден различна програма, а едни те исти луѓе, оние кои таму си излагаат. „Што ќе има вечер?“, „Ча Ча најт“, „ууу многу јако брат!“

Пролет обично ме асоцира на кафичи, слаткарници со спуштени тендички, па масички надвор на отворено и слика за комшиите од горе. Ако тендата е испрълана со разно разни теченици и пепел од цигари или најстрашно, изгореници од пикавци над тој кафич живеат тешки сељаци за кои треба да има казна. Скроз заслужуваат да се извадат звучки надвор и да трештат песни од Вале Гулабица и група Сателити, иако има големи шанси тоа да им се свиѓа. Никогаш не ги разбрав тие пакосни примероци на луѓе во обид.

Една од поубавите слики во градов ми е што се почесто гледам друштва од постари госпоѓи кои се собираат на кафе за викенд. Дотерани, урбани и насмеани уживаат во своето друштво и излегуваат да си поминат убаво. Ете, да не заборавиме дека имаме и друг вид пензионери освен оние кои не буткаат во автобуси, банки, пазари пошто сме решиле и ние да излеземе во вторник, петок и сабота. Да го задржиме нивото на урбани луѓе и да бидеме по-љубезни, барем тоа можеме. И платете паркинг, аман, патеките се за колички, велосипеди и пешаци. ФМП.

# Чиеню Сирење на скара

Состојки:

10 јарчиња  
биено сирење „Здравје“,  
малку балсамико сојеј,  
малку маслиново масло,  
10 ливчиња босилок, нане или  
рукола (по жела), 1/2 лимон (по жела)



- *Подсетник: Сиренето исечете Ѷе на кружки, наредете на зајфана скара, од јубера исечете Ѷе со малку маслиново масло и неколку листи балсамико сојеј, појаса исечете скелту 20. минути (Внимавајте, ако не сакате да изгори извадете ѿ 10 - 15. минути) завршите Ѷе неколку пати се додека не добие желтенкаша боја и додека не се исјавија јарчиња од самата скара на блендер сирене.*

На Здравје ...  
... со Здравје!



# Despina

Интегрален кекс





# ДЛ КОНКОРД

ПРОФЕСИОНАЛНА УГОСТИТЕЛСКА ОПРЕМА

02/ 31 19 319, 31 13 788

ул. "Црвена Вода" бр.16 Скопје

e-mail: [dlk@dlk.com.mk](mailto:dlk@dlk.com.mk)

[www.dlk.com.mk](http://www.dlk.com.mk)



# Правилно проценување на вино

Пишувач:  
Ивана СИМЈАНОВСКА



### КОЈА Е РАЗЛИКАТА ПОМЕГУ ПИЕЊЕ И ДЕГУСТИРАЊЕ?

Пиењето вино е најчесто пасивно дејствие и нашите мисли не се фокусирани на самиот чин на пиење. Дегустирањето на вино се поврзува со перцепирање, пробување или оценување на вкусовите.

За соодветно дегустирање, најпрво чашата мора да содржи доволно количество вино - не премногу малку и не премногу. Препорачливата количина е една третина од големината на чашата. Не би требало да се става премалку, бидејќи во тој случај нема да имаме доволно

за да дегустираме, а исто така не би требало да ставаме премногу бидејќи во тој случај нема да можеме да направиме разлика во бојата, па дури и да ја завртиме чашата, а со тоа и букето (аромите) ќе биде со помал интензитет.

### ДЕГУСТИРАЊЕ НА ВИНО СЕ ОДВИВА ВО ЧЕТИРИ ФАЗИ:

- Изглед
- Мирис - во чаша
- Вкус - во уста
- Послевкус или завршеток



# ВИНСКА ЕДУКАЦИЈА

## ИЗГЛЕД - ВИЗУЕЛЕН АСПЕКТ

Кога виното е во чаша ги набљудуваме бојата, интензитетот и бистрината.



**БИСТРИНА** - подигајќи ја чашата во висина на очите, набљудуваме дали виното е бистро или пак замаглено. Најчесто вината се бистри, но сепак нивоата на бистрина се неколку: небистро, замаглено, бистро и кристално бистро.

**БОЈА** - бојата кај виното ја набљудуваме на тој начин што чашата ќе ја поставиме наспроти бела позадина (најчесто наспроти белиот чаршаф на масата) и го гледаме прстенот кој виното го прави во чашата. Доколку е потемен, тоа значи дека виното е постаро, а доколку е со поизразена, пожива боја, тоа значи дека виното е помладо. Нивоата на боја се следниве:

**Кај белите:** воденесто бела, зелено-жолта, лимон жолта, сламесто жолта, златна, кафена

**Кај црвените:** виолетова, рубин црвена, гранично црвена, карамел кафена, килибарна, кафена

## ИНТЕНЗИТЕТ НА БОЈАТА

Го набљудуваме интензитетот на бојата на виното на тој начин што чашата ќе ја поставиме наспроти бела позадина и ја набљудуваме длабочината на количината вино во чашата, односно сржта и дали може да прогледаме низ самото вино и дали бојата е помалку или повеќе интензивна. Исто така може да забележиме доколку го свртиме виното во чашата и набљудуваме колку брзо бојата се појавува и задржува на стаклото од самата чаша. Кај вина со интензивна боја ова се случува побрзо. Интензитетот на бојата зависи од сортата на грозјето од кое е направено виното, неговото потекло, бербата, методотот на стареене, квалитетот на грозјето итн. Како што стареат, бојата кај белите вина се интензивира додека кај црвените вина таа го губи изтензитетот. Нивоата на интензитет се следниве: бледа, средно длабока, длабока.

## ДРУГИ ПОЈАВИ

**ЈАГЛЕРОДЕН ДИОКСИД, CO2** - кој е присутен кај пенливи вина во форма на меурчиња. Колку е поголем нивниот број, како и густината на меурчињата, тоа е поквалитет

но пенливото вино. Низата на меурчиња која се движи од дното на чашата кон врвот се нарекува перлаж (perlage).

**ТАЛОГ ИЛИ СЕДИМЕНТ** - Во текот на чување на виното се појавува талог во самото шише. Талогот во виното може да се појави и доколку виното не е филтрирано. Нефилтрација на виното придонесува кон добивање на комплексност на структурата со тоа што тоа дополнително ги задржува аромите. Иако талогот не е пожелен во самата чаша, истиот може да се избегне доколку виното се декантира и процеди.

## МИРИС

Мирисот кај виното е важна карактеристика во сензорната анализа на виното. Преку букето, може да дознаеме многу за виното. При вртење на виното во чашата, тоа доаѓа во допир со кислородот и почнува да ослободува мириси. Колку повеќе ја вртите чашата, толку повеќе ќе го разбудите букетот на виното. Доколку не умеете како да го свртите виното во чашата, поставете ја на масата и држејќи ја за долниот дел од дршката полека почнете да ја вртите чашата.



**ИНТЕНЗИТЕТ НА МИРИСОТ** на виното може да биде лесен, помалку интензивен, средно интензивен, релативно интензивен и интензивен.

Состојбата на виното ја утврдуваме според тоа дали мирисот е чист или нечист. Непожелни мириси кај виното најчесто се мирис на тапа, и тогаш велиме дека виното е коркирано, и воопшто не е пожелно да се пие. Останати непожелни мириси се оксидираност, мирис на сулфур, итн.

**АРОМАТА** кај некои вина е со голем интензитет, а кај некои со помал. Интензитетот зависи од сортата, потеклото, времето на стареене итн

**НИВОА НА ИНТЕНЗИТЕТ:** лесно интензивен, помалку интензивен, средно интензивен, релативно интензивен и интензивен.

## РАЗВИВАЊЕ НА ВИНОТО

Низ текот на времето, виното се менува. Има животен циклус кој е многу сличен како кај сите живи битија - младост, зрелост, стареене и крај. Аромата ни дозволува точно да ја одредиме позицијата на виното во овој циклус.

Нивоа: младо, во развиток, созреано, во процес на губење на аромите и со изгубени ароми односно "отидено".

## ОВОШЕН КАРАКТЕР

Аромата на виното може да ја описеме користејќи се со познатите ароми од природата, како овошни, цветни, минерални, балсамико, зачини, дрвени. Терминот арома се однесува на мирисите кои се единствени за сортата грозје и најчесто се присутни кај едносортни вина - мирисот на црна рибизла кај каберне совињон или личи кај гевюрцтраминер. Овие мириси најчесто се присутни кај младите вина. Како што вината стареат, така се случуваат хемиски реакции помеѓу киселините, шеќерите, алкохолите и фенолните соедининија, кои даваат нови мириси кои се познати како буке кај виното. Терминот буке се однесува и на мирисите добиени во процесот на ферментација и изложеност на даб. Примарните ароми се оние кои се специфични за сортата грозје, секундарните ароми се оние кои се добиваат во процесот на ферментација или стареење во дабово буре, а терцијарните ароми се оние кои се развиваат кога виното старее во шиште.

## ВКУС НА ВИНОТО

Со пивнување на мало количество вино во устата, истото го распоредуваме во устата но не го голтаме. Во исто време земаме воздух преку носот и почнуваме да жабуркаме како би се ослободиле што повеќе ароми. Виното се перцепира преку јазикот. Виното го допирајме со усните, јазикот и со oralниот кавитет.



**СЛАТКОСТ** - слаткоста кај вината е резултат на неферментираниот шеќер во виното. Нивоата на слаткост кај виното се следниве:

- **Суво** - до 4гр/л
  - кога речиси целиот шеќер од грозјето е преминат во алкохол во текот на ферментацијата.
- **Полусуво** - до 12гр/л
- **Полуслатко** - до 45 гр/л
- **Слатко** - до 45 гр/л
  - кога има мало количество на остаток на шеќер

**КИСЕЛОСТА** или ацидитетот кај виното е многу битна бидејќи го дава балансот.

## ВИНСКА ЕДУКАЦИЈА

**ГОРЧЛИВОСТ** - горчливоста кај виното доаѓа од танините кои може да не се зрели или пак од дршките, семките на грозјето при силно пресување, продолжена масцерација или пролонгиран контакт на виното со дрво. Виното може да биде горчливо и поради високото ниво на алкохол.

Алкохолот е многу битна компонента на виното и може да се осети во устата како горчлива или слатка арома.

**ТЕЛО НА ВИНОТО** - се однесува на тежина на виното во уста, односно алкохолот и екстрактивноста.

### • Лесно тело

- виното има помалку од 12% алкохол, ниско ниво на танини и висока киселост

### • Средно тело

- виното има 12-13,5% алкохол, средно ниво на танини и средна киселост

### • Полно тело

- виното има 13,5% алкохол, па дури и повеќе, имаат високо количество на танини и ниска киселост

**ТАНИНИТЕ** најчесто ги има во црвените вина и даваат чувство на сувост во устата. Танините доаѓаат од лушпата на грозјето, посебно кај црвените вина.



## винска едукација

### АРОМА НА ВИНОТО ВО УСТА

#### НИВО НА КОЛИЧИНА НА ТАНИНИ - НИСКО, СРЕДНО, ВИСОКО

Ниво на квалитет на танините - созреани, меки, кадифени, свилени, тешки, зелени, агресивни

**ЈАГЛЕРОДНИОТ ДИОКСИД** кај вината дава чувство на пријатно скокоткање на површината од јазикот. Сосема е природна појава кај младите вина, а особено кај пенливите, меѓутоа кај постарите вина се смета за маана. Исто така и преоголемо количество јаглероден диоксид кај вината може да биде знак за маана - секундарна ферментација.



Кога виното е во уста, го користиме т.н. ретро - назален пат (од устата кон носната шуплина) за да ја перцепираме неговата арома. Ова особено доаѓа до израз кога ќе го голтнеме виното или пак ќе го плукнеме. Како што голтаме, се зголемува притисокот на носната шуплина и на тој начин се интензивира нашата перцепција на аромата. На овој начин може да ја опишеме концентрацијата или интензитетот на аромата.

**ПОСЛЕВКУС** или траење на вкусот во устата, започнува откако ќе го проголтаме или плукнеме виното. Вкусот и аромата почнуваат да се менуваат, се зголемува нивниот интензитет, па потоа се намалува. Доколку интензитетот се намалува многу брзо, тогаш виното е со краток послевкус, а доколку интензитетот и аромите се враќаат, се повторуваат и повторно се интензивираат, тогаш велиме дека виното има долг послевкус. За да се одреди должината на вкусот може и да броите.

Нивоата на траење на послевкусот може да бидат: краток (0-3 секунди), среден (3-6 секунди) и долг послевкус (6 секунди и повеќе).



САПИНОВА

SMIRNOFF® BOTKA  
Лимон  
Шекерен Сируп  
МРАЗ



SMIRNOFF®  
YOURS FOR  
THE MAKING

# Fashion bloggers

**Модните блогери си го обезбедија своето место во модната индустрија, станувајќи моќна сила за потрошувачите, како и нов начин на рекламирање на познатите модни куки. Тие влијаат на ставовите и однесувањата на нивните читатели и за возврат влијаат и на усвојување на самите трендови. Но дали, така наречените модни блогери, се следбеници на модата или и самите се конзументи.**

Пишувач:  
**Цаци Паковска**  
стилист



Се вели дека две работи ги претворија модните недели во циркус: Блогерите кои се повеќе заинтересирани да се дотеруваат и фотографираат, отколку за самите модни случаја и Модните куки кои во обид да ја вратат својата изгубена контрола над мултимедиумите, дојдоа до идеа да се здружат со модните блогери. Марк Џејкобс беше првиот креатор кој ја намириса моќта на блогерите. Кога во 2008та ја нарече својата чанта по Брајанбој и го опписа со подароци познатиот блогер, сите модни куки почнаа да ја менуваат својата маркетинг тактика, одвојувајќи се повеќе подароци, без разлика дали се работи за козметика, облека или чанти со потпис, за модните блогери, со цел да и се приближат на пошироката публика.

Многумина сметаат дека модните блогери станаа "пауни" на новото време, некој кој е во постојана потрага по внимание, со цел да се биде фотографиран. Она што се случува пред портите на модните ревии е вистински циркус. Сепак модните блогери си го обезбедија и своето место во првите редови на сите важни модни ревии. Но дали блогерите се следбеници на модата или тие самите ги создаваат трендовите?

На некој начин блогерите се повеќе конзументи, отколку модни новинари, како што честопати сакаат да се прет-



ставуваат. Како потрошувачи, тие преку своите блогови си обезбедија огромна публика. Модните блогери се којдневно го прикажуваат своето смело чувство за мода. Но голем дел од нив се само подвигни реклами, кои си обезбедија лидерско место помеѓу блогосферата. Модните блогери не само што индиректно ни продаваат бренирана облека, туку многу од нив си созадоа и свои брендови. Блоговите станаа онлајн заедница на потрошувачи. Но што читателите конзумираат и колку модни блогери всушност пишуваат за мода? Блоговите станаа лични дневници, и навистина нема ништо лошо во тоа, но дали блогерите можат да тврдат дека се всушност "модни" блогери? Каде се блогерите кои пишуваат за модата или она што се случува во модната индустрија?

Сепак мора да признаеме дека во морето од илјадници модни блогери, имињата како Тави Гевинсон, Сузи Бабл, Томи Тон и Скот Шуман се здобија со својата популарност благодарение на нивниот талент и вчуденевидува-ча работа. Тие станаа влијателни дури и меѓу луѓето кои никогаш порано не биле заинтересирани за модата.

Многумина веруваат дека времето на модните блогери со стил е завршено. Сепак мора да признаеме дека модните блогови се дел од иднината на модата. Блоговите им нудат платформа секому, и на една интелигентна тинејџерка, и на фотографот кој своите едиторијали ги пронаоѓа на улиците. Но денес е потребно многу повеќе од еден добар фустан, момче и фотоапарат. Доколку сакаат да ја задржат милионската публика, модните блогери повеќе треба да размислуваат за квалитетот на продукцијата, стратегијата за модните едиторијали, како и индивидуалноста, без притоа да зависат од модните куки.

## stilissimo



Сузи Бабл



Томи Тон





stilissimo

# SELFIE

Пишува:  
**Цаци Паковска**  
стилист



**Портретите кои сами си ги правиме со помош на нашите Смартфони станаа глобален феномен. Дали тие се безопасен хир или знак дека расте нарцизмот на западното општество кон кое постојано копнееме?**

Се започнува со позата, подигнете ја веѓата, испрчете ги усните и со еден клик на вашите смартфони, „Селфито“ или „самосликови“ е готов. Потоа време е да се постави на вашиот Твите, Фејсбук и Инстаграм профил. Следно, Вие сте тагирани, шернати и лајкнати повеќе пати... Но што чувствувате притоа? Одобрување, спокој, задоволство... што и да е, сигурно е разно, затоа што секојдневно се постираат милиони „са-

мосликови“ на социјалните мрежи. Само на твите има 90 милиони „селфис“. Selfie сега веќе е и вистински збор, Оксфордскиот речник го официјализираше. Но светски познатите личности на некој начин го популаризираа. Овој тренд стигна дури и во вселената. Јапонскиот астронаут Аки Хошиде, можеби го направи најдобриот самослик на сите времиња.

Дали младите станаа опседнати сами со себе, или пак само сакаат да ги фотографираат своите моменти од животот? Доколку е така, тогаш зошто чувствуваат порив да ги споделиме овие фотки со илјадниците пријатели и следбеници на социјалните мрежи. Некој велат дека „самосликовот“ конечно стана симбол на новото нарцисидно време. Луѓето како да велат, „Погледнете ме“, „Погледнете што носам“, „што имам“... Едно е сигурно, луѓето никогаш повеќе не биле повеќе опседнати со својот изглед, отколку со она што го работат. Иако многу луѓе кои постираат слики од себе на интернет веруваат дека тие ќе ги видат само нивните пријатели, вистината е дека овие фотографии можат да ги видат и користат многу други медиуми. Но најзагрижуващите самосликови се токму од оние кои се сликаат во својата долна облека или пак полуоголи, а притоа ги постираат овие фотографии да покажат колку се згодни, убави и самоуверени.

Сепак разумното користење на „самосликовот“ може да испадне исклатлив бизнис. Илјадниците блогери ги искористија самосликовите да прикажат што носат секојдневно, зацврстувајќи си ја својата позиција како модерни стил икони. Можете да ја користите дигиталната технологија да манипулирате со вашата сопствена слика колку што сакате, но вистината е од моментот кога вашиот самослик е онлајн, она што потоа следува никогаш не можете да го контролирате.



HOSTESSES AND MODELS

DINAMODELS@GMAIL.COM

Kontakt: 075/40 44 43



кафе

# ARABICA

## ЉУБОВ НА ПРВО ВКУСУВАЊЕ

Пишуваат:

Анџела СТЕФАНОВСКА,  
Матео БАРБАРОСА

Attibassi cafe



### CAFFE ARABICA

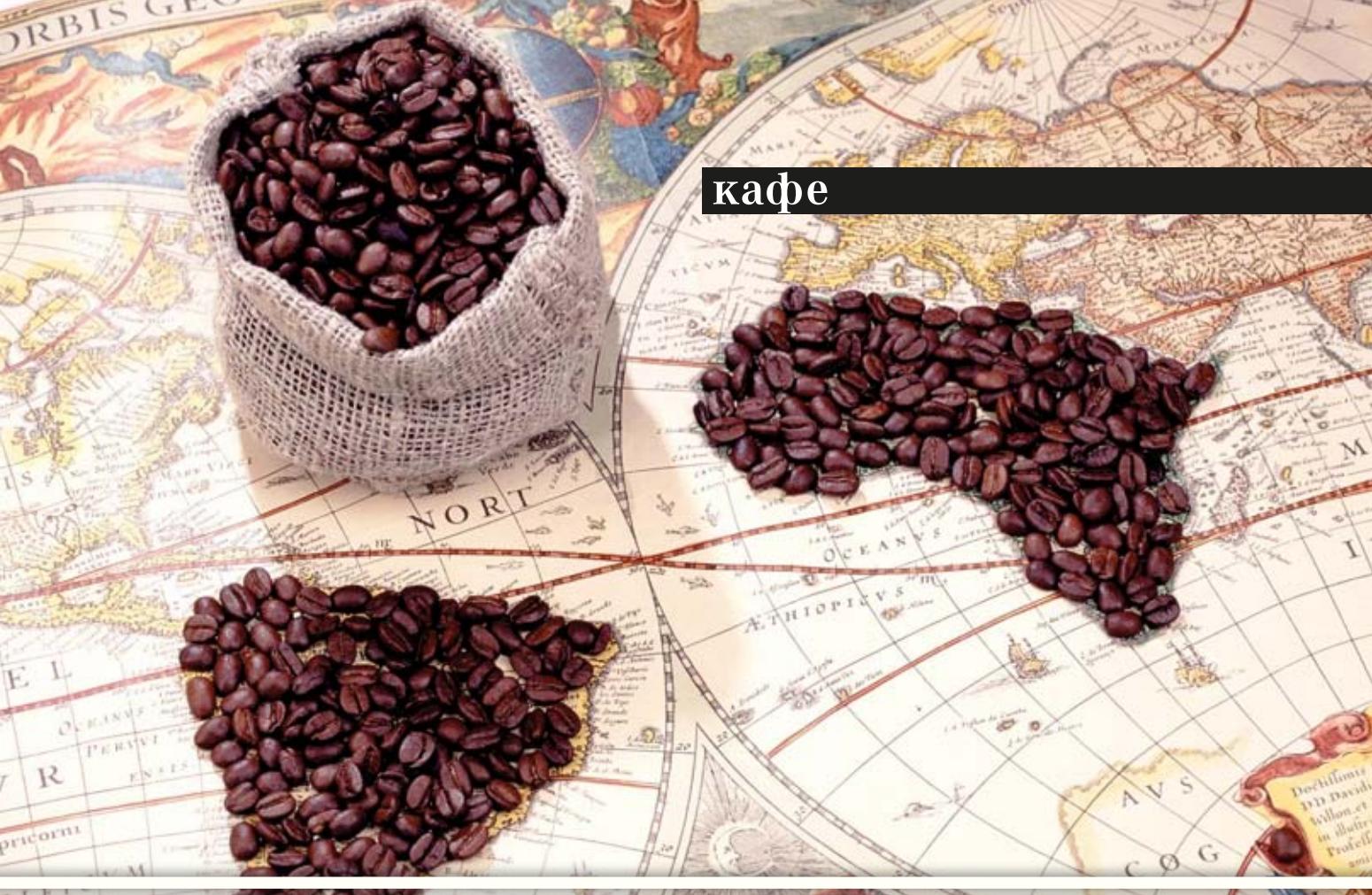
Coffea Arabica потекнува од Етиопија и е еден тип од 125 видови на растението Coffea. Овој вид на кафе е најраспространет и учествува со 75% во вкупното светско производство на кафе. Арабиката се одгледува главно во планинските висорамнини или вулкански падини со надморска височина 800 - 2000 м. По секоја дождлива сезона цвета и за да созреат плодовите се потребни околу 9 месеци. Вообично тој дрвото - Арабика дава околу 5кг. овошје во годината и од нив може да се добијат околу 1 кг. зрна на кафе. Арабиката во споредба со кафето Робуста, содржи помалку количество кофеин. Освен тоа, има убав вкус и слатката арома. Но бидејќи не е многу издржлива кон болести и временски услови, нејзиното одгледување е тешко и по скапо. Најраспространети видови се: "Bourbon", кој се одгледува во Бразил, Средна



и Источна Африка, Индија, Индонезија и "Typica", кој се одгледува во Латинска Америка. Останати познати видови Арабика се: "Tico", "Blue Mountain", "Mundo Novo", "Caturra", "San Ramon" и др.

### JAMAICAN BLUE MOUNTAIN

Кавијар меѓу кафињата, последниве неколку децении се стекна со репутација која го направи едно од најскапите кафиња. На пазарот 1kg од оваа сорта се движи некаде од 100-120 евра. Се одликува со совршен вкус, арома



## кафе

и зрна кои не се мешаат со ниедна друга сорта на кафе. Во светот постојат само 5000 хектари на кои успева Jamaican Blue Mountain и се наоѓаат на највисоките планини на Јамајка, Карибите, контролирани од владата на Јамајка, која има ексклузивно право на продажбата на оваа сорта. 80% од годишното производство завршува во Јапонија. Вкусот на ова кафе се користи уште и во светски познатиот ликер Tia Maria.



### COLOMBIA MEDELLIN SUPREMO

Кафе можеби не е првото нешто на кое што ќе ни текне кога ќе го слушнеме ова име, но од кога ќе се напиеме едно еспресо од оваа сорта, можеби ќе го смениме мислењето. Областа Меделин се наоѓа во северозападните планини на

Колумбија недалеку од границата со Панама и е одлична за одгледување на кафе. Сортата COLOMBIA MEDELLIN супремо поседува најголем спектар на вкусови во светот - на почетокот има вкус на традиционално колумбиско кафе со вкус на кокос и лимон, со чист, освежувачки финиш кој остава во устата трага од цреша која ја чувствувааме долго време по дегустацијата на еспресото.

### MONSOONED MALABAR ARABICA

Оваа сорта на кафе името го добила поради процесот кој им се случува на зрната кои потекнуваат од Индија, поточно од брегот Малабар на Карнатака и Керала. Овие зрна кафе се чувани во добро вентилирани складови кои од јуни до септември се изложени на монсунски ветрови и дождови, што придонесува за промена во големината на зрната, бојата и вкусот. Се одликува сојако тело, златна боја и чоколадна арома зачинета со бадем.

### BRAZIL SANTOS

Во просечно добра година Бразил произведува една третина од вкупното производство на кафе во светот. Скоро и да не постои сорта на кафе која потекнува од Бразил а да не се пие, меѓутоа најдобра и најпозната е Brazil Santos, која го носи името по најпознатото пристаниште во Бразил. Оваа сорта на кафе можеме да ја сртнеме речиси во секоја мешавина на познатите светски брендови. Поседува одлично тело, боја и вкус на лешник која преоѓа блага киселост.

# КАКО СЕ ОЦЕНУВА КВАЛИТЕТОТ НА ЕДНА ПУРА

Пишува:  
Радмила ПАВЛОВСКА



**Пурите претставуваат статусен симбол. Со самото тоа, се претпоставува дека конзументите започнуваат да ги користат на подоцнечна возраст кога почнуваат повеќе да заработкаат. Меѓутоа, повеќето од нив, немајќи претходно искуство се соочуваат со проблемот на разликување на квалитетните од неквалитетните пуре, а гордоста која им ја носи возрастата ги спречува да прашаат како се оценува добриот квалитет на пурите.**

Оценката на добра пура најпрвин започнува од потеклото односно регионот од кој доаѓа. Најпознати се кубанските пуре, но за подобрите познавачи постојат повеќе региони од кои доаѓаат добри пуре, како што се Доминиканската Република, Хондурас, Мексико и слично.

Понатаму, визуелно може да се оцени квалитетот на обвивката на пурата која треба да биде од природни листови на специјален тутун иако во поново време комерцијалните и поефтините пуре се произведуваат и од вештачки обвивки.

Важно е да се напомене дека големината, бојата и формата (Corona, Piramides, Robusto...) на пурата не игра улога во квалитетот, тоа се само различни видови на пуре кои имаат свои специфики.

Откако ќе се запали пурата се обрнува внимание на следните карактеристики: повлекувањето (дали оди лесно или отежнато), аромата и вкусот, јачината слаткоста, конзистентноста и квалитетот на согорување и видот на пепелта.

Јачината (полнота) на пурата се оценува со неколку степени. Аромата се оценува според првичниот впечаток при повлекувањето и според финишот.

Во тој смисол, аромата се оценува со прекрасен дијапазон на описи како што се: нежна, празна, дискретна, горка, чоколадна, слатка, дрвенеста, суптила, неутрално пикантна, како кафе, медова, солена, кедрова, остра, со мирис на кожа, како анасон, како бибер, рустична, цимет, смолеста, лешникова, како лубеница, комплексна, земјена, длабока, зачинска, билкова, сува, богата, овошна, карамелова.....

На крајот се носи заклучокот. Како за пример, еве како би се оценил добриот квалитет.

Квалитетната пура е целосно природна и рачно изработена и со потекло од одредени региони од Централна Америка. Таа согорува бавно и воедначено. Има природно повлекување без напор или брзо согорување. При тоа пепелот останува во формата на пурата и не се троши брзо. Аромата е полна и комплексна, силна но не нападна. Комплексноста на вкусот остава пријатно чување во устата.

Како што може да се забележи, постојат неколку правила за оценка на квалитетната пура, но во основа на вистинското уживање во конзумацијата е личниот вкус во поглед на финесите во аромата и вкусот.

Како што знаат да кажат вистинските уживатели, уметноста на уживање во пурите е иста како онаа со виното. Дури и се знае која пура одговара со која храна и со кој пијалок, која се користи како аперитив, а која како дижестив.

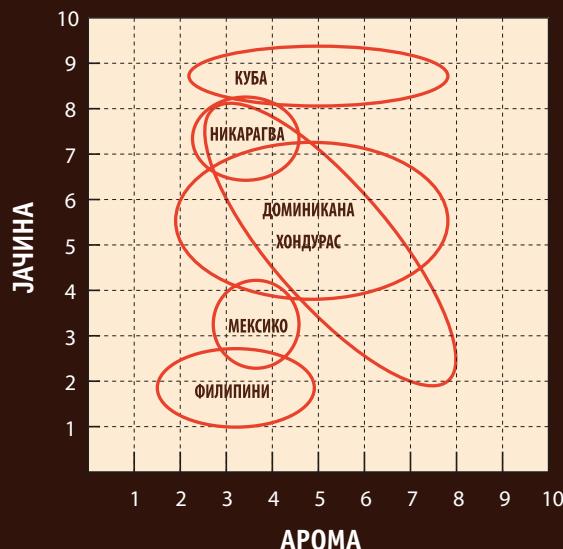
**Аромата се оценува со прекрасен дијапазон на описи како што се: нежна, празна, дискретна, горка, чоколадна, слатка, дрвенеста, суптила, неутрално пикантна, како кафе, медова, солена, кедрова, остра, со мирис на кожа, како анасон, како бибер, рустична, цимет, смолеста, лешникова, како лубеница, комплексна, земјена, длабока, зачинска, билкова, сува, богата, овошна, карамелова...**

пури

# ИНДИВИДУАЛНИ КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПУРИТЕ

Најпознати пури се кубанските. Но постојат и други земји во светот кои се познати по производството

на пури. Поради спецификите на поднебјето и технологијата на изработка, овие пури имаат поинаков вкус и јачина од кубанските. Има голем број познавачи на пури кои ги преферираат токму некубанските пури поради личниот вкус и преференци. За да дознаете како тие се разликуваат според јачината и аромата, тука е табелата која ги прикажува останатите земји производители на пури и која ќе ви разјасни што друго може да изберете следниот пат кога треба да купите пуре.





JOHNNIE WALKER  
**Red Label.**  
BLENDED SCOTCH WHISKY

MATURED, BLENDED AND BOTTLED IN SCOTLAND

1829 MELBOURNE, 1868 LONDON



JOHNNIE WALKER  
**WHERE FLAVOUR IS KING™**

THE JOHNNIE WALKER, RED LABEL AND WHERE FLAVOUR IS KING WORDS, THE STRIDING FIGURE DEVICE AND ASSOCIATED LOGOS ARE TRADE MARKS © JOHN WALKER & SONS 2012. PLEASE DRINK RESPONSIBLY. 18+.



# ПИВОТО "ИМПРЕСИОНИРА"

Пишува:  
Марјан КОСТАДИНОВСКИ



**Beershop**

Бојата, интензитетот на светлоста и формата секогаш се наведуваат како најважните елементи за илустрација на пивото.. Многу слично како и во уметноста. Без оглед на тоа која техника се користи, композицијата му налага на уметникот да обрне внимание на овие три темелни работи. Описот на кристално чиста примамлива чаша пиво, со обоена или транспарентна течност - ги предизвикува границите на вештината на уметникот, а со оглед на тоа дека многу уметнички школи одлучиле да одговорат на тој предизвик, ниту една група не била така успешна како импресионистите.. Нивниот стил бил предодреден да го претстави пивото како уметност, пишува Грег Смит во списанието "All about beer", а нас не испровоцира да провериме што всушност се случувало и на ова поле.

Ако уметноста е одраз на животот, немало подобро време за пиво од тоа на импресионистите во средината на

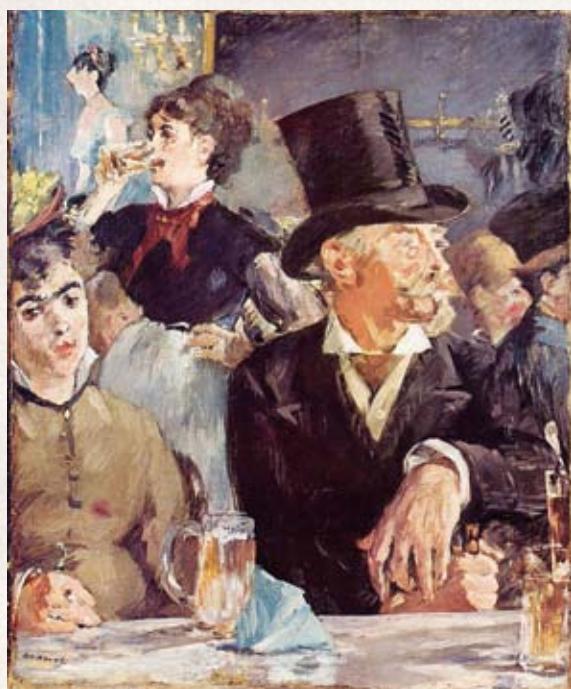
19тиот век. Тоа било време на појава на индустрија и технологија, како моќна мешавина која создавала манири на социјални промени. Уметниците, бележејќи ги овие промени, го користеле пивото како средство. Прикажувајќи го пивото така добро како што го правеле тоа со другите предмети кои би ги одбрале, уметниците ја менувале ведено и својата техника, што водело кон потполно нов стил. Импресионистите почнале да делуваат околу 1860 година, како слободно формирана група на уметници. Боглавно работеле во околната на Париз, а вештината ја стекнувале во Лувр, копирајќи ги од утро до мрак делата на големите мајстори. Како студенти школувани се по традиционална метода, која бара најнапред да се совлада вештината на цртањето. Дури потоа нивните ментори им дозволувале да сликаат, со користење класична техника на слоеви, а тоновите оделе од темни до светли. Бојата била наменета за забава. Рапинс, Базил, Реноар, Сисли и Дега во своите студија не најдоа простор за пивото. Но затоа, лагер пивото и импресионистите добиле полн залет во 1870 г. Ако ги отфрлимите политичко економските услови кои владееле во тоа време во Европа, време на војни и сеќавање на нив, кафетериите биле преполнi со легија на среќни љубители на златната капка, а со нив и импресионистите, секогаш подгответи да го овековечат тоа на своите платна. Пивото како такво, совршено се вклопувало во фантазиите на импресионистите.





Клод Моне го понудил најдобриот совет за природното светло и неговото сликање: "Кога одите надвор да сликајте, настојујте да го заборавите предметот кој го имате пред вас... Мислете дека тут има некој квадрат во плаво, подолу портокалов правоаголник, па таму некаде некоја жолта флека, и сликајте само така како што ви изгледа на вас, точно таа боја и форма".

Едуард Мане го капитализирал советот на Моне со сјаен ефект на слика на келнерка која носи пиво и направил еден од најпривлечните портрети на пивото воопшто. Но освен употребата на светлото, што било карактеристика за импресионистите, тука било и нивното насочување кон нивното внимание на модерниот и современ живот. Франсоа Кадвин во неговата книга за Мане го описува појавувањето на пивото "...пиварниците се множат, пивото кое пред војната било пијалок за селаните, станува углешко".



## ПИВОТО КАКО УМЕТНОСТ

ден пијалок. Седејќи со чаша пиво пред себе Манет го набљудувал животот на улицата, и разменувал мислења со своите колеги за уметноста". Како љубител на пивото локалите често ги менувал бидејќи пивото било многу важно во неговата работа.

Мане и Дега во своите дела го илустрирале пивото како здрав и прифатлив пијалок. Во текот на 1875 година Дега го завршил делото "Пиење на абсент", дело во чија композиција јасно е нагласено пиењето на абсент, и неговата репутација како силен, мокен и опоен пијалок. Мане воодушевен од ова дело се спротивставил во 1879 г со платното "На концерт во кафулето", на кое се прикажани ликови со здрав изглед како уживаат во чаша пиво. Битно е да се спомене и делото "Folies Bergères" со триаголното шише со славното англиско пиво Бас кое е една од првите заштитени марки на пиво.



Останатите импресионисти почнале да размислуваат на тој начин и да ги цртаат сите видови на секојдневни предмети, меѓу кои секако и пивото што ги одушевило Парижаните. Со тоа пивото стигнува до сите слоеви од општествената заедница.

На повеќето импресионистички слики, денешниот гледач без тешкотии лесно ќе го забележи пивото, но кај другите ќе мора претходно да ги разбере условите за живот во тоа време. Во текот на импресионистичкиот период, чашите во баровите биле далеку од денешните стандарди. Се користеле сите видови на пехари, чаши на сталак итн. Дегасовото дело "Жена на тераса во бар навечер" и на Мане "Жена која пие пиво", прикажуваат чаши кои изгледаат на прв поглед како да се креирани за ирско кафе. Многу поважно било тоа што пивото ги отсликувало општествените манири од тој период. Во двете дела авторите покажуваат како по прв пат било општо прифатено и жената да излезе на пијалок без да биде следена. За разлика од нив пак Пиер-Аугуст Реноар во делото "Ples u Moulin de la Galette", насликал многу поубави чаши во форма на лале. Неговото сликање е степен погоре во кој уметничката заедница се социјализирала со пивото.

**Зошто мојот бренд да е присутен на социјалните мрежи?**

Почетокот на 21-виот век ни го донесе феноменот – интернет-маркетинг. Во последните две години со Facebook, Twitter и YouTube започнува нова маркетинг ера.

**Мојот бренд не е присутен на социјалните мрежи, но сакам да биде?**

Честитки! Преземавте голем чекор и се придруживте на повеќе од 300.000 успешни бизниси што се веќе присутни на социјалните мрежи.

**Имам фан-страница на социјалните мрежи, но сакам да биде повеќе популарна?**

Честитки! Вие веќе сте ја откриле моќта на социјалните мрежи и свесни сте за нивниот потенцијал, но не можете да најдете начин целосно да го искористите потенцијалот. Ние ќе ви помогнеме...

### Успешен пример

#### Canon Macedonia

##### Предизвици

Креирање на база на фанови на Canon што ја сакаат фотографијата, професионални фотографи и Canon Brand Loyalties.

##### Решение

Креирање на официјална фан-страница и стартирање на апликација „Цело лето со Canon фотки“

##### Резултат

За многу краток период бројот на корисници на оваа апликација се искачи на 10.000



Адреса: Кленоец 69, Скопје  
Тел. +389 (0)2 6152 900  
[www.brandunion.mk](http://www.brandunion.mk)

EST. 2012

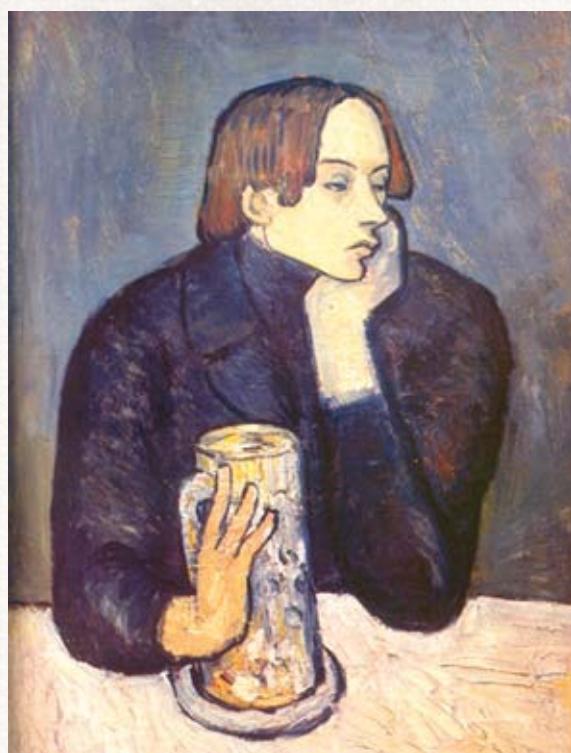
**BRAND**  
**UNION**  
DIGITAL AGENCY

Но, и покрај тоа што количината на импресионистичките слики била значајна, движењето траело кратко. Само петнаесет години од првата изложба, ерата на импресионизмот почнала да исчезнува. Но и покрај тоа, тоа било и останало инспирација за идните генерации кои го проучувале и развиваеле.

Пивото е длабоко поврзано со западната цивилизација, каде што завзема важно место како тема на уметничкото истражување, пред се во сликарството. Многумина ќе бидат изненадени од овој факт бидејќи очекуваат дека е тоа виното. Имено, виното има привилегирано место во уметноста, или нам само така ни се чини, поради своите религиски и симболични улоги во западната култура. Сепак, чашите, шишињата и бочвите со пиво, жетвата, односно бербата на пиварските сировини (јачмен и хмель), индустриското производство на слад и пиво, мајсторите на сладот и на пивото, дистрибуцијата и конзумирањето на пивото во гостилиници, ресторани и приватни домови во текот на оброкот и забава се составен дел од приказите на начинот на човечкиот живот низ историјата. Пивото било многу честа тема во приказните на секојневниот живот, на што и многу познати сликари биле наклонети. При тоа се користени различни сликарски техники, како туш, пенкало, акварел, масло на платно, дрво или стакло, гравури, постери. За таквите примери сведочат делата како што се "Начин на живот со чаша пиво" на холандскиот сликар Питер Клаес, Келнерка (Мане), Домот на столарот (Рембрант), потоа во дела на Реноар, Дега, Пикассо, итн. Но најважно е дека преку различни форми на ликовно изразување може да го прати развојот на пиварството и пивската култура низ историјата.

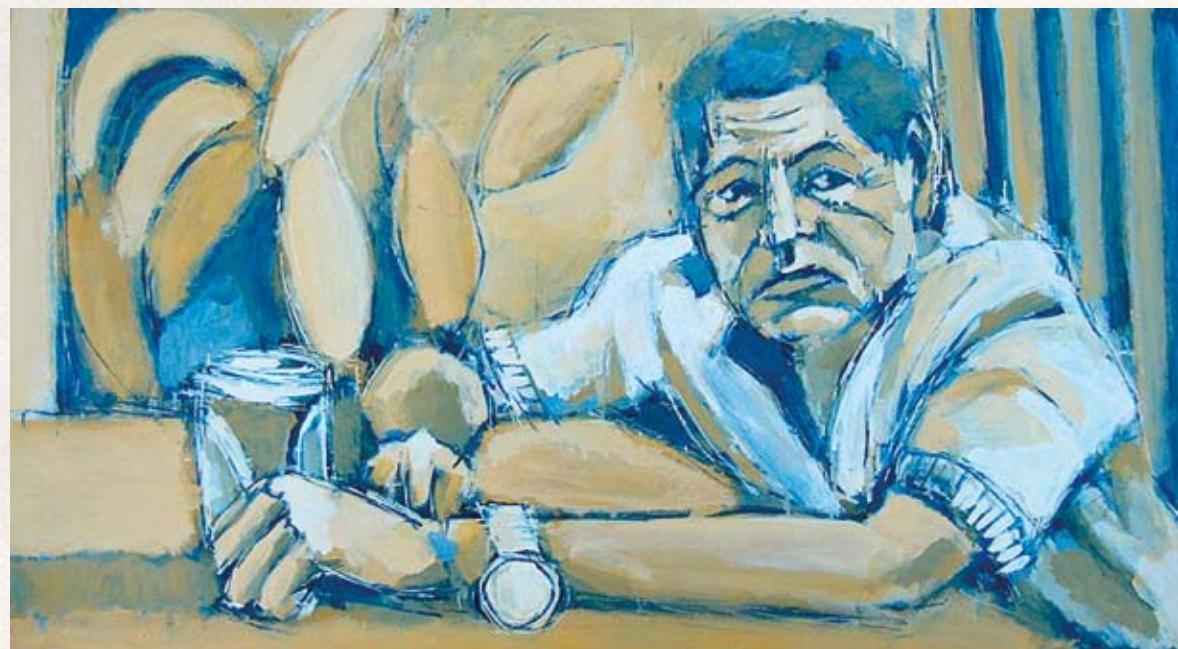
Исто така и пивските сировини се омилена тема на старите мајстори како што се Питер Бруегел постариот со неговото дело Жетва, масло на дрво од 1565 г, Томпкинс Х. Матесон "Берба на хмель" масло на платно 1863. Омилена тема во 19 тиот за сликање исто така биле и монасите кои произведувале пиво, па така тоа било чест мотив и за Едвард

## ПИВОТО КАКО УМЕТНОСТ



Грутнер кој го сликал и Св Арнолд заштитникот на пиварите, Гамбринус легендарниот пивски крал.

Во текот на индустриската револуција се отвараат многу нови пиварници, па се што е врзано за нив станува објект на сликање. И за тоа се најдени многу примери како Хендрик Милер - Пиварница, масло на платно 1772, Пивар на Јан Луикен акварел 1694, Пивски работници на Густав Дор туш 1870, шведскиот сликар Андерс Зорн во 1890 има насликано неколку слики на оваа тема In The Brewery, The Great Brewery, чии слики се наоѓаат и во Шведскиот национален музеј, Saint George Gate Brewery Wiliam Ashford, масло на платно, 1796. и многу други безбройни



## ПИВОТО КАКО УМЕТНОСТ

примери,. Тука се вбројуваат и портрети на многу угледни пивари меѓу кои и портретот на Џорџ Вашингтон, кој го насликал Пејл Рембрандт (1850).

Додека виното мора да старее за да биде подобро, пивото е млад пијалок чиј вкус и мирис зависат од младоста. Сосема поедноставено, пивото мора да ја има убавината и магијата на младоста. За тоа сведочат и величенствените слики настаници во седумнаесетиот век од сликари од фламанската и холандската школа кои најдобро се претставени во делата на Pieter Claesz, Van de Velde. На нивните слики пивото сјае и искри со неговата чистота во кристални чаши или се крие во пехари. Многу често пивото на сликите е пропратено со други додатоци како пушчење луле, играње карти или свирење виолина. Во 20тиот век во сликањето на пивото свој допринос дале и Пикассо, Легер и Хуан Грис.

Додека во древниот Рим и Грција, лубето го обожувале Бахус и Дионисиј и славеле со вино, во Северна Европа пивото имало иста улога. Ако се верува на сликите што ги насликале Јорданес, Бругел, Рубенс, Ван Остад и Тениер, селските свечености во делови од Фландрија и Холандија биле живописни настани кои се одбележувале со бочви

пиво со поклопец. Во Германија пивото служи за забавна атмосфера на сметка на мнозинството, ако не на сите свечености од градови до села од реки до езера всушност онакака како што тоа знаел да го прикаже Питер вон Хес. Волфганг Хеимбак и Алберт Шредер прикажуваат пријатна атмосфера на пивски градини и пивници, каде забавата започнува веднаш штом некој седне до бочвата со пиво и наздрави на неговиот сосед, дури и да е странец.

Но освен импресионистите пивото оставило свој впечаток и во кубизмот, па дури со него се занимавале и дадаистите како Жорж Грос и Курт Швитецерс.

Денес се помалку современите сликари го сликаат јачменот, хмельот, производството на слад и пиво, самото пиво па и тие што го пијат. Секако со тие теми денес повеќе се занимаваат фоторепортерите и уметничките фотографи, и тоа со цел на информирање и споменување на пивото. Но тоа не значи дека ликовните уметници немаат никаква врска со пивото и пиварниците. Добро е познато дека пиварниците ја помагаат уметноста на разни начини како што се спонзорирање и порковителство на изложби на слики. Се надеваме дека овој текст ќе биде вистинска инспирација за некое ново дело на оваа тема и на нашите уметници кои знаеме дека уживаат и сакаат да пијат добро пиво. А ние добивме инспирација за уште неколку теми кои ќе ги обработиме во следните броеви.





# Спектакуларен ДИГИТАЛЕН БИЛБОРД

ПРВ ИНТЕРАКТИВЕН OUTDOOR МЕДИУМ ВО МАКЕДОНИЈА

на Плоштад Македонија, Скопје

**MEDIA CITY**  
ADVERTISING

00389 2 3100010  
[office@mediacity.mk](mailto:office@mediacity.mk)  
[www.mediacity.mk](http://www.mediacity.mk)

## шанкерски прирачник



# The king of the bar

Пишува:

Радмила ПАВЛОВСКА



**Зборот бармен е еуфемизам за шанкерски професионалец. Овој термин се употребува се повеќе и повеќе, бидејќи има неутрално значење и се однесува и на мажи и на жени. Термините шанкер и шанкерка се исто така во употреба.**

Можете ли да си го замислите денешниот свет без барови, шанкови, ресторани и диско клубови? Можете ли да замислите дека ги нема овие места за забава? Секако дека не.

Шанковите и причините за конзумирање на алкохолни пијалаци се дел од човечките животи стотици години наназад. Постои голема разновидност карактеристична за практицирањето на оваа забавна страна на животот. Од

хапис хоур, моменти за релаксација по напорен работен ден, до лудо и долго опивање од вечер до утро. Дел од луѓето постојано и задоволно уживаат на овој начин, друг дел, посокрочно, но исто така ужива во барски забави.

Некои барови се и историски славни. Таков пример е Harry's Bar во Њу Йорк за кој имаме пишувано во измиснатите броеви на Бар Код. Од овој познат локал потекнува и светски познатиот пијалак Bloody Mary. Сигурни сме и дека сте ја гледале светската класика, филмот Казабланка во кој е прикажано кафуле со голем шанк на средиштето од кој се служат богати коктели. Ја паметите тогаш и атмосферата на изобилство од книги и новели во ова кафуле. Атмосфера која преку колоритноста, разновидноста и интересниот начин на приготвување на



# шанкерски прирачник



коктелите им донесе голема популарност на професионалните шанери.

Во некои книги е забележано дека модерната верзија на денешните шанкови датира од 1800 година во САД. Според други прибелешки пак, шанковите прв пат се појавиле еден век порано, во 1700 година. Во Европа, во тој период, таверните имале дрвени или метални шанкови направени по должина како пултови за заштита од паѓање на муштериите по конзумирање на прекумерна количина алкохол.

Ако подразмислиме малку, ќе дојдеме до заклучок дека шанковите постојат исто онолку време колку што постојат и алкохолните пијалаци за кои пак се знае дека се произведуваат и продаваат во светот уште од античко време.

Со тоа, доаѓаме и до појавата на шанкерите. И, ако некој воопшто си замислува дека шанкерската професија се состои само во следење на рецепти за коктели од книги, во голема заблуда е. Обврските на еден професионален шанкер го надминуваат просторот на шанкот и вклучуваат активности од чистење на подот, преку полирање на чашите и другиот прибор, до работење на компјутер.

Покрај тоа, на претходно наведените, им се прибавуваат уште една обврска. Шанкерите мораат и да препознаваат и проценуваат кај гостите каде преминува границата од уживање во преумерено конзумирање на алкохолни пијалаци. Овие работи ја чинат разликата меѓу тоа како се гледа на професијата шанкер и свесноста за мисијата на шанкерството.

Како професионален шанкер, многу брзо ќе сфатите дека луѓето денес инсистираат и бараат подобри продукти и

висококвалитетна услуга. Професионалците го знаат овој податок. Токму затоа им е потребна добра обука, тренинг и огромна вештина. Тие мора да имаат и да дават информации за пијалациите што ги нудат.

Токму поради се што досега прочитавте, ве повикуваме да се запознаете и да споделите идеи со нас за "Шанкерскиот прирачник".

Намера ни е да отвориме дискусија и да придонесеме за поголема почит на оваа професија со што ќе се подигне и нивото на квалитетот на услугите. Сите знаеме дека професијата шанкер претставува одлична иднина за секој што ќе и се посвети себеси со чувство за одговорност и посветеност.

Се надеваме дека веднаш ќе се нурнете во овие страници и дека ќе се подгответе за предизвикот да станете најдобар шанкер на сите времиња.

## ШАНКЕР

Професионалната кариера - шанкер, нуди голем број можности. Можете да почнете како помошник во кујна и да научите многу нешта пред да му се посветите на шанкерството. Има многу важни функции врзани за еден шанк: оваа професија не е само за оние што знаат да жонглираат со чаши и шишиња, или за оние кои се сметаат за магионичари и знаат да приготват магични напитоци.

Шанкерската кариера може да ви овозможи одлична шанса да станете добро обучен професионалец кој знае да се носи со професијата до перфекција и кој работи добро во тим, повторно во лов на перфекција.

# МЕНТАЛЕН ИНТЕРНЕТ РЕЛАКСАТОР...



## WWW.CENTRALA.MK



НАСЛОВНА



СТИЛ



САЈБЕР



СПОРТ



ГАЛЕРИЈА



ОРИГИНАЛИ

# шанкерски прирачник



Шанкерот знае дека со добра работа создава забава и ужибање за гостите и поради ова е горд на она што го работи. Тој е исто така свесен за тоа дека неговите обврски бараат посветеност, тренинг, информирање и одговорност.

## ВАЖНИ ИНФОРМАЦИИ

Не е доволно само да се извршуваат задачите. Праксата покажала дека посветувањето на екстра енергија во она што го прави, му се исплати на шанкерот.

На шанкерот му е потребно изobilство од информации и вештини ако сака да подготвува пијалаци и да ги служи правилно и одговорно. Можеме да ги сумираме есенцијалните компоненти за успех во оваа професија како:

Трпение ▶ Вежбање ▶ Издржливост

Да се биде шанкер значи да се носи професионална одговорност за атмосферата во барот во улога што, како што веќе потенциравме, ги надминува границите на шанкот. Шанкерот или шанкерката го репрезентираат името и брендот на естаблишментот за кој што работат. Шанкерот ги режира и контролира сите активности што се однесуваат на кетеринг за муштериите, сервирање на пијалациите и контролирање на редот на порачките.

Дали сам или со помош на асистент, шанкерот е речиси секогаш во контакт со гостите кои ќе посакаат да бидат квалитетно услужени.

Еве неколку примери што значи ова:

Шанкерот мора без исклучок да има чувство за хумор, да биде непогрешлив во настапот, никогаш да не влегува во расправии со гостинот, да биде исклучително дискретен и да внимава на се што се случува во неговата работна атмосфера, на секој можен начин и во секој можен поглед, од проверка и контрола на тоа дали пепелниците се чисти, дали редовно се менуваат со нови, до тоа да биде подготвен да најде решение на некои непредвидени ситуации што може да се случат ненадејно.

Како шанкер, вие сте во директен контакт со цела публика и затоа морате да изгледате најрепрезентативно што можете. Исто така ќе имате работа и со храна, па оттука е неопходно почитување и следење на некои стандардни правила на хигиена. Еве дел од важните детали:

- коса, секогаш чиста и уредна;
- долгата коса мора секогаш да биде уредно собрана;
- чисти раце и добро средени и украсени нокти;
- измијте ги рацете по посета на тоалетот, ручек или конзумирање на цигари;
- не пушете цигари на работното место;
- не џвакајте гума за џвакање на работното место;
- избегнувајте премногу накит;
- парфеми и лосиони за после бричење не се препорачливи;
- одржувајте ги чашите измиени, чисти и без дамки;
- вашата униформа треба секогаш да биде беспрекорно чиста;

## И ПРИМАРНО:

За добар менаџмент е неопходно шанкерот да го познава шанкот како својата дланка и да биде подготвен за се

## шанкерски прирачник

што може да се случи во барот. Следново треба да е дел од вашата рутина:

- добар шанкер доаѓа на работното место во точно определеното или договореното време. Не за да го задоволи шефот, туку за да се осигура и увери дека се е во најдобар ред, чисто и уредно и да се погрижи за оваа цел ако не е исполнета;
- проверка на магацините и залихите на пијалаци, овошје, украси, гарнири, мраз, чаши и се останато неопходно за работата да се одвива перфектно;
- шанкерот мора да се увери дека сите состојки и прибор се на своето место;
- шанкерот мора да се осигура дека има доволно чисти материјали - облека, крпи, сунери, кеси за ѓубре итн.;
- шанкерот мора да се осигура дека масите, столчињата и пепелниците се чисти и суви;
- шанкерот мора да провери дали влезот/приемниот дел и тоалетот се чисти. Да провери дали тоалетот е во уредна состојба, со доволно тоалетна хартија, сапун и хартија за раце.

### МНОГУ ПРОСТО ПРАВИЛО: НЕ ПИЈТЕ НА РАБОТНОТО МЕСТО

- Така ќе бидете во состојба да се сконцентрате само на ПОНУДА НА ДОБРА УСЛУГА НА ГОСТИТЕ/МУШТЕРИТИТЕ

Следно што мора да направите - морате да ги научите продуктите што им ги нудите на муштериите најдобро што можете. Читайте ги етикетите на шишињата. Користете ја секоја можност да научите се што можете за различни

видови пијалаци, така ќе бидете подготвену да понудите алтернатива кога некој гостин ќе побара пијалак што не ви е познат со што ќе оставите добар впечаток и ќе покажете дека знаете што работите и зборувате.

Морате исто така да бидете многу добри во интерпретација на услугите. Доброто извршување на работните обврски е гаранција дека гостите ќе се вратат во вашиот локал. Ако им се допаднете и ако им се допадне начинот на кој ја вршите работата, тие повеќе од сигурно ќе го препорачаат вашиот бар на нивните пријатели и соработници.

Луѓето сакаат да одат на места на кои се сигурни дека ќе бидат добредојдени и добро згрижени. Ако сте дисcretни, услужливи и внимателни, вашите муштерии ќе се чувствуваат комфортно и задоволно.

Читањето весници и магазини помага во проширување на вашите општи познавања со што можете да разговарате на која било тема со вашиот гостин. Уште нешто: познавањето странски јазик, на пример англиски, е фундаментално.

## ОПШТО ЗНАЕЊЕ

Никогаш не треба да се трудите да го импресионирате муштеријата туку само да придонесете во разговорот со што ќе понудите подобра услуга. Повеќето сопственици на барови и ресторани генерално истакнуваат дека еден шанкерски професионалец треба да биде образован, брз и заинтересиран за работата и како додаток да има добра основа и искуство: да знае колку што може пове-



# шанкерски прирачник



ќе за продуктите што ги користи, за правните аспекти кои се предмет на негова размена, за правилата на естаблишментот за кој работи и секогаш да биде информиран.

## АТМОСФЕРА

Како шанкери, можете да придонесете во создавањето на пријатна и добра атмосфера во вашиот бар. Гостите ќе го оценат расположението во првата минута откако ќе влезат во локалот. Нивната импресија може да биде по-зитивна или негативна и тоа зависно од многу фактори, на пример од тоа какво е осветлувањето, декорот, музиката, присутните гости, какви се келнерите и останатиот персонал и секако од состојбата на чистота и хигиена во барот. Кога во барот влегуваат гости, не смеете да не реагирате или пак да разговарате со вашите колеги. Морате во секое време да бидете подготвени за пречек на нови гости.

Добар шанкер, оттаму, е резултат и комбинација на квалитети и квалификации. Размислете добро за ова и искористете ја шансата да поразговарате на оваа тема со колегите на работа:

- внесете гордост во вашата работа.
- бидете внимателни.
- сконцентрирајте се на работа во тим.
- бидете дискретни.
- изградете добро чувство на организација.
- бидете продавач/продавачка.
- знајте ги вашите лимити и обврски.
- развијте иницијатива и дух на лидерство.
- шармирајте ги муштериите.
- бидете услужливи.
- научете како да ги совладате незгодните ситуации.
- развијте лични вештини.

Не е лесно секогаш да се однесуваме во добар манир и службено. Ова се случува најчесто кога барот е преполн. Но, морате да го дадете најдоброто од себе! Гостите секогаш ќе го паметат тоа.

Поздравете го секој гостин со ентузијазам. Ако сте презафатени, извинете им се на муштериите и објаснете дека ќе им бидете на располагање веднаш штом завршите со започнатите обврски.

## ИНФОРМАЦИИ

Известете ги гостите во случај да има промена на правилата на работа во барот. Друга важна поента: бидете сигурни дека муштериите секогаш знаат ако е направена измена во цените за некој пијалак, секако за да избегнете можни непријатни изненадувања кога ќе дојде време да се плати сметката.

Ако сте во можност да одвоите дел од времето, претставете им се на гостите и дознајте ги нивните имиња. Со тоа тие ќе се почувствуваат специјално, главно ако ги паметите кога ќе се вратат втор пат.

**БИДЕТЕ ГРИЖЛИВИ И КУЛТУРНИ** - Внимавајте што се слушува ако забележите загриженост кај некој гостин, но дискретно, не во шпионски манир. Набљудувајте како се однесуваат. Дали се чувствуваат пријатно и забавно? Дали очекуваат некого? Има три ситуации на кои муштериите приговараат:

- ако се игнорирани;
- ако не се услужени кога е нивниот ред и
- на лош и некултурен персонал.

За крај, најважниот совет - **НИКОГАШ НЕ ИМ ДАВАЈТЕ НА ГОСТИТЕ ПРИЧИНА ЗА ПОПЛАКИ!**

the story behind

# Во земјата на шампањот

Септември е при крајот, време е за жнеене, а повеќе од 100,000 привремени работници само што пристигнаа во регионот Шампањ да берат грозје. На станицата Епернеј има празничен дух. Патниците се скреќаваат на дрвени маси полни со кроасани и пластични чаши со шампањ. Таму може да уживаат во овој импровизиран појадок организиран од Меѓународниот комитет за шампањ. Овој комитет меѓу другото е задолжен и за светскиот имиџ на брендот шампањ. Како и во секој регион каде што се произведува грозје, постојат две различни групи. Првата е вигнеронс или земјоделци кои ги има околу 15,000. Во Шампањ тие поседуваат 90% од лозјата. Втората група се трговците или винопроизводителите и тие контролираат 2/3 од продажбата. Винопроизводителите го градат и не-гуваат имиџот на шампањот. Потрошувачите во Азија и во САД ќе ви зборуваат за Моет, Клико и сл., но тие можеби не се свесни дека позади овие големи имиња стојат анонимни луѓе кои ја култивираат лозата.

Иако пенливото вино се произведува и во други региони во светот, нема сомнеж дека регионот на Шампањ е единствен. Лозата ретко расцветува под географската ширина од 50° северно и 30° јужно. Просечната годишна температура е 10°C. Ова е тајната што им дава на вината во областа Шампањ свежа крцкавост. Можеби ќе се разочара-

Пишува:

**Аријана КОСКАРОВА**

дописник од САД



рате кога ќе дознаете дека првите земјоделци од областа Шампањ воопшто не го произведувале овој пенлив пијалок. Римјаните биле најверојатно првите кои одгледуваат лози во регионот, но бавната еволуција која води до пенливиот круг на пари за кој знаеме денес започнал во средниот век. Во тоа време Бишопот на Римс и околните манастири ги поседувале сите лозја. Тие произведувале крцкави бели и бледо розеви вина подоцна познати како клаирет. До крајот на XVII век, монасите станале стручни во мешањето на разни типови грозје се со цел да создадат побалансирани вкусови - практика која еден ден ќе биде искористена од винарите во производството на шампањ.

Како и многу големи пронајдоци, така и открытието кое ќе му донесе богатство на регионот се случило ненадејно. Како последица на северната локација на лозјата, грозјето било берено доцна во сезоната. Кога ширата била



## the story behind

складирана во буриња, почнала да ферментира. Процесот бил запрен од зимскиот студ и продолжил во пролет. Најпрво најголемиот дел од гасот филтрирал од бурињата но до XVII век лубето од оваа област го забележале потенцијалот на овој феномен и започнале да го создаваат киселото пенливо вино Токан. Недостатокот лежи во тоа што шишињата не биле доволно силни да го издржат внатрешниот притисок и често експлодирале во туш од пена и стакло пред воопшто да успеат да бидат донесени до визбата. Британската компанија Пилкингтон била прата што започнала да произведува шишиња доволно силни да го издржат процесот на ферментација. Сепак, ферментацијата била сеуште чуден и нејасен процес се до 1820 додека производителите од овој регион не започнале да додаваат мала доза на кристализиран шеќер во секое шише за да ја забрзаат втората ферментација. Тестовите покажуваат дека четири грама на шеќер по литар резултираат со еднаков притисок. Истовремено, во 1860, Луј Пастер го открил квасецот што предизвикува ферментација. По понатамошни експериментирања ова им олеснило на производителите на шампањ да влијаат на природата. Денес, шампањот се произведува користејќи процес познат како *methode champenoise*. Накратко, овој процес вклучува ферментација на ширата за да се одвои шеќерот. Ова дава ликвидна база која понатаму се меша со вина од други видови грозде. Секоја година, базните вина со добар потенцијал за отстојување се трагаат на страна како „резервирали вина“ кои се додаваат на мешавината за да дадат баланс и зрелост. Овие вина може да отстојат и до 10 години. Најчесто тие формираат 40 проценти од финалната мешавина. Кога процесот на мешање е завршен, виното е спремно да биде флаширано. Сепак, пред да се стави, производителот додава мала количина на квасец и шеќер. Ова ја поттикнува втората ферментација во самото шише. Шишињата се чуваат хоризонтално за квасецот да може да се надигне, а не да остане на дното. Овој процес трае од шест до осум недели.

Во очите на светот, шампањот е општ производ како виски или вино. Но всушност тоа не е така, шампањ е име на бренд, заштитен од своите основачи - Меѓународниот Комитет за Шампањ кои во 1993 го спречија Ив Сент Лорен од продавање на парфем под името Шампањ. Именката „шампањ“ е ексклузивно резервирана за вина кои потекнуваат и се произведени во областа Шампањ.

Ако некогаш ја посетите оваа област не заборавајте да поминете низ најпознатата „Avenue de Champagne“, која многу одамна беше позната под името улица на егстреваганцијата. Нејзиното ново име е извлечено од фактот што тука се наоѓаат најпознатите светски винари за шампањ како: Моет и Шандон, Периер-Жоет, Де Кастелан и Мерсиер итн. Жителите на Епернаж ќе ви кажат дека ова е најбогатата авенија во Франција, вредна многу повеќе од Шанзелизе, токму поради илјадниците шишиња шампањ кои се наоѓаат во визбите. Прв на пазарот во 1729 бил младиот трговец со текстил, Николас Руинарт кој започнал со испраќање на шишиња шампањ на своите богати клиенти. Наскоро тој управувал со целосна шампањ винарија. За него навистина може да се каже дека ги имал вистинските луѓе, неговиот вјуко Дон Тиери Руинарт бил близок пријател со познатиот култиватор на лозје и монах, Дом Перињон. Оваа винарија која подоцна станува Моет и Шандон била создадена во 1743 година. Денес, Руинарт, Дом Перињон и Моет и Шандон се во сопственост на луксузниот конгломерат Луј Витон Моет Хенеси. Овој конгломерат произведува 37 милиони шишиња шампањ годишно и има годишен обрт од 901 милиони евра. Сите шишиња Дон Перињон се винтаџ и секое е отстоено осум години во визба. Трошокот за произведување на Дом Перињон не е многу повисок од оној на Моет. Разликата е во цената, 150 евра наспроти 30 евра.





GOT A LITTLE CAPTAIN IN YOU?

УЖИВАЈТЕ ВО АЛКОХОЛОТ ОДГОВОРНО

# МОНИТОРИНГ НА НИВОТО НА СЕРВИСОТ И КВАЛИТЕТОТ

Пишува:  
**М-р Анета КОРОБКИНА**

дописник од Москва



После секој тренинг кој јас го спроведувам, ги замолувам своите учесници да одвојат 5 минути и сконцентрирано и анонимно да одговорат на претходно подготвени прашања. Не, ова не е тестирање на нивното знаење, тоа веќе сме го поминале. Ова е прашалник кој ми овозможува да видам колку и што нив им се допаднало или не им се допаднало, колку подготвениот материјал им бил или ќе им биде од корист во инднина, дали атмосферата за време на тренингот им се допаднала и што можат да предложат за тренингот да биде поуспешен. Мониторингот на она што го работиш помага постојано да се усовршуваш, да по гледнеш на својата работа со очите на другите.

Многу ресторани и хотели имаат цели системи за мониторинг или (guest feedback systems). Ова овозможува гостите да го кажат своето мислење писмено. Прашалникот може да биде составен од 5 до 20 прашања, зависно од тоа што сакате да дознаете. Ако целта ви е да ги задоволите сегашните гости но и да привлечете нови, овој

систем може да помогне многу. Со овие прашалници може да дознаете многу повеќе отколку што мислите. Хотелите и ресторантите се машинерији кои работат со големи обрти и во таа работа многу мали делови имаат голема улога но не секој од нив се гледа со голо око. Прашалниците ќе ви помогнат да ги видите оние мали нешта кои играат голема улога во сервисот и квалитетот. Сепак вие се грижите за вашите гости и што нив им се допаѓа. Еден пример од мојата работа во хотел како менаџер за квалиитетна услуга, е кога добив писмо од гостин кој вели дека му се допаднало се освен музиката во ресторантот за додружек која била многу гласна. Мене ми беше чудно, затоа што секој ден го посетувам ресторант и музиката не е на високо ниво, па одлучив да поседам на различни маси во различни делови на ресторантот. И што пронајдов - во еден агол од ресторантот звучникот работи малку погласно па гостите кои седат на таа маса во аголот, ја слушаат музиката доста погласно и е непријатно ако подолго време се седи таму. Ова е еден од многуте примери што јас ги имам и како сме го подобрile сервисот и квалитетот врз основа на прашалниците.

Втор начин за мониторинг на сервисот и квалитетот се вашите вработени. Тие се во постојан контакт со вашите гости и можат да дознаат многу повеќе, но само ако се подготвени за тоа. Секој треба да биде посветен на својата работа и кога ќе го тренирате својот персонал треба да го

## back to basics

научите да ги прашуваат гостите за нивото на услугата и квалитетот и со тоа да сфатат дека мислењето на гостинот е важно. Менаџерот не треба да седи во канцеларија и да глуми загриженост зад затворена врата туку треба да е помеѓу гостите и да е во постојана комуникација со истите. Така можат да се дознаат многу информации од обични секојдневни разговори. Еден пример од мојата работа како сервис менаџер, е врзан со ручекот кој се служеше на група од 150 гости. Организаторот поради порано завршената сесија го презакажа ручекот за еден час порано, со тоа што нас ни отвори огромна работа. Требаше брзо, вкусно и ефективно да ја поставиме шведската маса. Ко-муницирајќи со гостите како е конференција и како им се допаѓа храната, со едно прашање кон еден од гостите разбрав дека имаме поставено погрешен сос до едно од јадењето. Сосовите беа скоро иста боја и ниту готвачите ниту келнерите, ниту менаџерот и ниту пак јас го забележавме тоа. Благодарејќи на нашиот гостин, грешката беше брзо исправена, но тоа беше лекција за нареден пат да се добро да се прегледува што и како е поставено без разлика што мораше да се постави еден час порано.

Трет интересен начин за мониторинг е да изберете гости по случаен избор и да создадете така наречена "фокус група". Вработените не треба да ја знаат целта и кој е во оваа фокус група. Може да поготовите детален прашалник за секој аспект од вашиот бизнис и да ги прашате за нивното искуство и мислење. После испитувањето ја соби-

рате фокус групата и сите го споделуваат своето мислење со другите со што на крај доаѓате до заклучоци што и како треба да се подобри. Овој начин јас го имам користено како менаџер на ресторан и според мене е доста продуктивен во однос на она што се може да дознаете .

И последниот начин кој понекогаш може да биде и многу скап, е ако сакате на високо и професионално ниво да бидете анализиран вашиот бизнис е "таен гостин" Овој навидум обичен гостин е висок професионалец во сферата на хотелите и ресторантите. Ги знае сите стандарди по кои вашите вработени треба да работат. Тој неприметно може да забележи се. Оваа анализа и извештајот од неа се состои од многу деликатни прашања - не само дали добро бевте услужени, туку и дали персоналот покажа емоционалност, се обиде ли да стапи во отворен контакт и да ве направи да се почувствуват важен итн. Еден од извештаите со кои јас имам работено и ден денес работам е Hotel IQ кој после посетата подготвува извештај од 100 страни за тоа какво беше искуството на тајниот гостин.

Важно е овие мислења и жалби, тестови и прашалници е да се водат писмено. Врз база на нив потоа се дополнуваат или создаваат стандардите и процедурите. Ако само моментално ја исправите грешката и не водите евидентија таа ќе се повтори. Затоа е важен постојан мониторинг на сервисот и квалитетот. Тоа ќе ве направи конкурентни на пазарот на најинтересната работа.

[www.restorani.com.mk](http://www.restorani.com.mk)



# НАЈДОБАР CATERING & PARTY SERVICE ВО ГРАДОТ

Ресторанот Далма нуди врвен кетеринг за Вашите деловни и приватни забави. Без разлика на големината на настанот, ние секогаш ги надминуваме Вашите очекувања

За разлика од други кои што имаат утврдени менија, ние го прилагодуваме на Вашите потреби и буџет. Ги следиме најновите светски стандарди во кетеринг сервисот и нудиме разновидни менија и цени. За сите настани, по желба се обезбедува и детско мени.

ул. Петар Поп Арсов 22, 1000 Скопје  
тел. (+389 2) 3246 616 • моб. 078 260 410  
contact@dalma.com.mk • www.dalma.com.mk



СВЕТЛОСНИ ИНФОРМАТИВНИ  
РЕКЛАМНИ ПАНЕЛИ

## МОЌНА УЛИЧНА РЕКЛАМА!

Панел Плус светлосните информативни реклами панели се поставени низ целиот град и деноноќно го промовираат имицот на Вашата фирма, Вашиот производ и го покажуваат правецот до Вашата локација.



STREET OUTDOOR РЕКЛАМИРАЊЕТО СЕ ПРИМЕНУВА ВО СИТЕ СВЕТСКИ МЕТРОПОЛИ И ПРЕТСТАВУВА НАЈУСПЕШЕН НАЧИН НА РЕКЛАМИРАЊЕ.

ул. "Васил Главинов" 16/6, Бизнис Центар Палома Бјанка, 1000 Скопје, Македонија Т. +389(0)2 32 36 616 Ф. +389(0)2 31 11 024  
www.panelplus.com.mk e-mail: info@panelplus.com.mk



# ANGOSTURA

## Ароматични битери

Пишувач:  
**Филип АРНАУДОВ**

здружение на бармени на Македонија



Ангостура ароматичниот битер е направен по оригинален таен рецепт од 1824 година. Светски познатиот Ангостура ароматичен битер несомнено е неопходна состојка за коктелите, како за класичните и така и за современите. Ангостура битерот е толку флексибилен што наоѓа широка примена и во готвењето. Има способност да ги спојува вкусовите и да им даде уникатен вкус и арома на коктелиите, јадењата и десертите.

Неколку факти за Ангостура битер:

- Лидер на светскиот пазар во категоријата на ароматични битери. Се извезува во преку 150 земји и не постои добар бар или кујна во која нема Ангостура Битер.
- Единствен подобрувач на вкусот (зачин) кој се користи и во алкохолни и безалкохолни пијалоци, како и во солени или слатки јадења.
- Не содржи натриум и е безглутенски.
- Погоден е за лица кои се осетливи на цитрусни киселини и е добар за желудникот.
- Иако производот содржи 44,7% алкохол, се користи во многу мали количини и може да се каже дека не го менува алкохолниот состав на пијалокот или јадењето.
- 100 % Вегански производ

Ангостура ароматичниот битер не е горчлив кога се дода ва на храна и пијалоци, но има можност да ги соедини вкусовите. Тој го појачува вкусот на состојките во храната и пијалоците и го истакнува најдоброто од нив, без да го маскира нивниот вистински вкус.

# ИСТОРИЈА НА АНГОСТУРА

## • 1824

Д-р Сиергерт ја усовршува формулата за ароматичен битер - "AMARGO AROMATICO" за да го користи во медицинската пракса како хирург во армиите на Симон Боливар. Тој престојувал во градот Ангостура во Венецуела кој сега се нарекува Сиудад Боливар.

## • 1875

Од 1875 семејниот бизнис се движи кон Тринидад, кој понатаму го водат Карлос, Алфредо и Луис Сиергерт, синови на д-р Сиергерт - компанија наречена d-r JGB Siegert&Hijos. Производството започнува во мала фабрика на пристаништето на Шпанија, Тринидад. Angostura bitters денес е меѓународна компанија.

## • 1903

Карлос Сиергерт умира, оставајќи им ја на Алфредо и неговиот најмлад брат, Луис, во сопственост формулата и фирмата. Од 1904 година, Алфредо Сиергерт беше назначен за снабдувач на Ангостура ароматични битери на кралот на Прусија и во 1907 година на кралот Алфонсо XIII од Шпанија. Во 1909 година, партнерството на JGB Siegert&Hijos беше претворена во друштво со јавна ограничена одговорност регистрирано во Англија. Во 1912 година компанијата беше назначена за снабдувач на Ангостура на неговото величество кралот Џорџ Петти.

## • 1921

Angostura Bitters (d-r JGB Siegert&Sons) Лимитед е формирана на 30 август, 1921 година. Во 1992 година, компанијата го менува своето име во Angostura Limited, кое го задржува до денес.

## • 1949

Trinidad Distillers Limited е современа, со повеќе поврзани казани, комерцијална дестилиерија која се наоѓа во градот Лавентил.

## • 1955

Компанијата беше назначена за официјален производител на ароматични битери за Нејзиното Височество Кра-

## behind the bar

лицата Елизабета Втора. Ова следеше по 1952 кога истото го направи и Неговото Височество Кралот Густав VI Adolff од Шведска.

## • 1971

Trinidad Distillers Limited (TDL) е најголемата компанија извозник која не работи со нафта и нафтени деривати во Тринидад и Тобаго, и во годините што следат е една од најуспешните и најнаградуваните компании во своята земја.

## • 1997

Компанијата CL Financial Group, се здобива со 78% од Angostura Holdings Limited. Компанија многу се ангажираше на меѓународниот пазар на пијалоци. Во 2003 година, се формира CL World Brands која го проширува пазарот и дистрибуција на рум и битери на меѓународно ниво.

## • 2010

Маркетинг на домашните румови, подоброто позиционирање, нови пакувања и линијата на премиум румови е стратегија која доведе до супер продажба. Компанијата сега е важен играч во меѓународниот пазарот на рум и има освоено многу награди на глобално ниво. Ангостура ароматичниот битер се уште е глобален лидер во конкуренција на ароматични битери и сега се продава во 165 земји.

## • 2011

Енди Грифитс од Мелбурн, Австралија е првиот победник Angostura® aromatic bitters Global Cocktail Challenge и станува глобален бренд амбасадор за Ангостура ароматични битери.

## • 2012

Ангостура пушти во продажба ограничено издание на шишето со подарок канистер за Ангостура во чест на Дијамантскиот Јубилеј на Кралицата Елизабета.

## • 2013

Барменот од Клуб 23 Џоел Хефернан од Мелбурн, Австралија го направи најскапиот коктел во светот "Винстон" и го победи Салваторе Калабресе кој е на второто место. И двета коктели содржат Ангостура ароматични битери. Коктелот "Винстон" чини 8167 фунти.

# bar evolution

ЕДИНСТВЕН СЕРТИФИЦИРАН ЦЕНТАР ЗА ОБУКА НА БАРМЕНИ

- Извонредна можност за вработување во баровите во светските метрополи
- За само 3 недели обука научете ги најпознатите коктели со интернационални рецепти
- Добивате диплома признаена на секаде во светот
- Член на IBA(International Bartenders Association)
- Најпрофитабилна и најзабавна професија во угостителскиот бизнис

ул.Теодосије Гологанов бр.149 лок.11 Скопје

[www.barevolution.mk](http://www.barevolution.mk)

[www.facebook.com/koktelskolo](http://www.facebook.com/koktelskolo)

078 61 88 72 ; 077 53 00 93



# КОКТЕЛИ СО ДВЕ СОСТОЈКИ

Пишува:

**Филип АРНАУДОВ**

здружение на бармени на Македонија



Не секогаш добар коктел треба да биде направен со четири, пет или повеќе состојки. Всушност, постојат многу добри коктели со по три состојка во нив. А има и некои одлични рецепти кои се уште поедноставни.

Ги одбравме најдобрите коктели со по две состојки во нив. Иако изгледаат доста едноставно, многу се вкусни и многу лесно се подготвуваат, дури можете да ја заборавите и декорацијата ако сте во брзање.

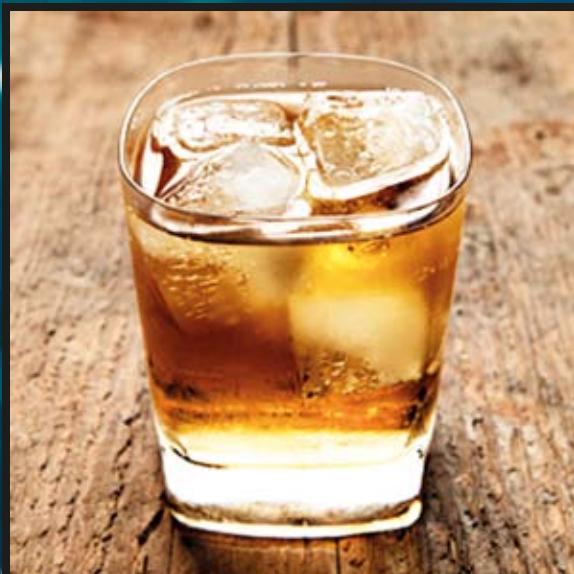
## behind the bar



### Greyhound

Сокот од грејпфрут е интригантна комбинација од слатки, кисели и горчливи вкусови, и токму тоа го прави овој пијалок толку освежителен.

Послужете го коктелот во чаша со солен врв и ќе добите Salty Dog.



### Scotch & Soda

Безвременска класика, овој пијалок зрачи со старомодна софицираност. Содата ја гаси жедта, и истовремено го отвара виското, ослободувајќи од него голем број на вкусови.



### Vodka Martini

Додека некои луѓе инсистираат дека мартинито треба да содржи цин, водка верзијата стана многу популарна. Таа нуди свеж, чист вкус и, се разбира, удира во глава.

## behind the bar



### Bellini

Без разлика дали сте на кежуал бранч или елегантна вечера, овој класичен шампањ коктел е совршен славенички аперитив.



### Horse's Neck

Пивото од гумбир не ја добива почитта која ја заслужува од миксолозите. Овој сладок и зачинет пијалок е важна состојка во многу коктели вклучувајќи го и Moscow Mule, а во нашиот случај во комбинација со бурбон или бренди.

Името доаѓа од декорацијата, долга спирала од лимон.



### Gin & Tonic

Оваа вкусна и освежувачка комбинација на цин и тоник е типичен летен пијалок, но не треба да се ограничи на само една сезона! Експериментирај со различни видови на цин и различни видови на тоник за да добиеш малку поинаков вкус.



### Black Russian

Овој коктел од времето на студента војна е сличен на многу популарниот White Russian. Само треба да го направите без млеко или единствената комбинација на водка и Калуа (кафе ликер).



## БРЕНДИРАЊЕ ВО МАЛИ ДОЗИ!

\* Повеќе 10 години искуство во опслужување на различни клиенти: од големи компании, владини агенции, факултети до мали и семејни бизниси, ресторани, артисти и музичари.

\* ПРИНТ  
Ќе ви помогнеме да ги прилагодите вашите идеи за печатење, ќе креираме професионални графички решенија, вашите материјали брзо, прецизно и квалитетно ќе ги испечатиме и истите ќе ги аплицираме на секаква подлога.

\* БРЕНДИРАЊЕ  
Креативни решенија за ефективен идентитет на вашата фирма или производ со цел и вие достојно да ги презентирате вашиот имиџ и вашиот бизнис.

\* Печатење на хартија и PVC во голем формат, лепење на сид, стакло и други површини, пластифицирање, брендирање на возила, светлосни реклами - внатрешни и надворешни, униформи, маици и капи со ваше лого или уникат, печатење на менија, постери, брошури, етикети, церади, банери, знамиња, билборди, печатење на чаши и чинии, бечови...



## КАКО БУГАРИТЕ СТАНАА КУЛ?

Пишува:  
**Игор ПАЧЕМСКИ**

дописник од Лондон и Софија



По едно од последните утописки лета на Југославија, со вкус на Кока Кола, МТВ и Мадона, преку вилата на Марија, Јорго, Тасос и опојниот мирис на олеандрите, година дена подоцна, јас и моите родители се најдовме во Варна во куќата на Славка... Ужас. Место Кока Кола се пие Ег'р од Велико Трново, нема сладолед и мастики, во прдавниците со продава само шарена сол, а во една грандиозна слаткарница во Варна од времето на Цар Борис (претпоставувам) Бугарка со мустаќи и стакато глас нуди Бутерки . . . Jou get the picture... Брутален соц реализам, испран од било каква доза на софистикација, посмртно не-мање идеја за стил и 20-30 години зад нашето некогашно скоро Западно педигре.

Потоа во Бугарија немав појдено околу 25 години и од-еднаш, што би рекле Англичаните, by some strange twist of faith, нашиот гламурозен Лондонски стан, јас и Мартин го заменивме со фабрика во Илиенци (да, автобус, шивачки, менза, мантили итн), стан во квартал со депресивното име Сухата Река и секако еден културен шок на живеење во пост социјалистички Балкан, со сите свои силикони, Поршиња, ќелави типови со мускули (на Бугарски мутри \*прим. прев.) и сет тој шунд кој Скопските хипстер во секоја прилика го плукаат. Но . . .

Нема да рапсодизирам дека центарот на Софија е the real deal. Има прекрасна архитектура, култура, педигре, куки кои вистински вредат по неколку милиони евра и секако, квартови како Обориште, кој во многу наврати би го засрамил и Лондон. Теши се, теши се... би рекле поциничните од вас. Јас ќе ви го речам следното - Завртете се околу вас, бидејќи сме опкружени со бисери кои едноставно поради толкави предрасуди не ги забележуваме. Во една Софија на која и се смеевме до вчера, почнува да цвета една таква сцена на еден алтернативен dinning, што ако се земат во предвид цените, многу европски градови може да и позавидат.

Кои се бисерите на Софија и како до нив? Ви ја престравуваме Али! Александра Рукин е од Ню Џорк. Ќерка на богат шпедитер, таа е образована на Корнел универзитетот, беше бренд менаџер на Тори Бурч, една од најпрестижните фирми за кондури во светот и сега е директор за набавки за една од најнапредните млади фирмии во Америка. Соработуваме 2 години, се дружиме и колку и да ја сакам, таа е најкошмарниот гостин кој може да ве стрефи ако имате ресторан. Има јадено во сите можни ресторани со Мишелин-ски звезди од Ню Џорк до Париз. Нејзиниот маж на прв дејт ја однел во Алайн Дукас (околу \$1000 за двајца) и секогаш кога ќе ја видам во Лондон имам три дневни палпитации каде да ја однесам, а не пак во Бугарија. Исто така, алергична е на глутен, има милион невротични алергии на храна, пие вина кои се без преседан во долниот дел на менито (од најскапото де, по нашки) и генерално е навикната на такви стандарди на услуга, што нас ни се чинеше невозможно да се постигнат во Јужниот Балкан. WRONG ANSWER! Може и тоа како! И тој заклучок најмногу не изненади мене и Мартин.

## лекции од соседството приказни од балканот



### PASTORANT

ul: "Tsar Asen" 16, 1000 Sofia, Bulgaria  
tel: +359 2 981 4482  
web: www.pastorant.eu

Ако некогаш сте сонувале за вечер каде што врне, вие сте во непознат град, со личност што ја сакате и трагате по место кое е хибрид на дом на архитект со неверојатно истенчен вкус, длабоко креативна mother earth мајка и нивните gay best friends, каде што се чувствуваат како дома или како во трпезаријата на вашите најдобри пријатели, Пасторант е токму тоа. Ентериерот е преполн со нешта кои на Англиски би се нарекле 'Quirky' (откачени, со цака, финансиски без да се трудат). Од мис-мач порцеланските чинии, до кофичките засадени со ароматични треви, шармантичните маси кои се лупат во distress стил во Густавско сива или крем боја, ентериерот на овој мал ресторран е генијален. Нема катче кое не плени. Едноставно е место во кое сакате да јадете и да се релаксирате.

Концептот на "Lived in" ентериери не е ништо ново на западот, но кога ќе им се даде локална, носталгична призма, стануваат магични. Препознавам елементи на Источно Европска илустрација за деца, елементи на рационализам, сувенири од патувања и просторот едноставно изгледа осмислен и конципиран.

Најоглемиот предизвик на Балканот е да се најде добра, едноставна храна која не е десетка со кромид. Пасторант прави паста. И не само тоа. Прави домашен леб, домашен хумус, салати, рижота и предлага мало и концизно ала карт во кое познавач на добрата, модерна и некомплицирана храна ќе се најде себеси.

Јадете запечено козјо сирење со мед, маринирани смокви и ореви во балсамова редукција. Јадете салата од рукола со круша и рокфор. Јадете салтимбока ала Романа, направена до перфекција. Јадете го домашниот леб. Јадете го



нинвото рижото од диви печурки кое користи микро ситно сецкана пиперка како зачин и текстура. Генијално!

Сопственичката е девојка/жена чие име не го дознав. Не сакам. Не се знаеме, но се засакавме на лице место. Личи на дете кое се родило од кратка врска на Бајрон и Соња Мармаладова. Ме баци 3 пати на излегување како да сме стари пријатели.

На винското мени има чилеански виоњер, Аргентински Малбек, селекција Премиер и Гран Кру Француски вина.

П.С: 100 евра за тројца со умерено вино.



# ATTIBASSI

Bologna

PIAZZA RI  
DEL  
COLOSSEO

ATTIBASSI  
Bologna



ESPRESSO  
ITALIANO



Italian Style and Tradition



Само во  
најдобриите каварне!

ITABRAND  
ГЕНЕРАЛЕН УВОЗНИК И ДИСТРИБУТЕР  
[www.itabrend.com.mk](http://www.itabrend.com.mk)

## LAVANDA

ul: "Tsar Sisman" 12, 1000 Sofia, Bulgaria  
tel: +359 88 224 9740

Доаѓате во стара градска куќа на улица Иван Шишман, минувате низ еден бар за ужасни бизнисми кој всушност ја има функцијата на страшило за чавки и доаѓате до Лаванда.

Ве пречекува дамски велосипед, обоеен во бело, каде што во кошничката се посадени бели ради. Вери кјут. Се качувате по едни убави скали (ова додава малку мистика на целото искуство) и доаѓате во простор кој со Мартин на шега го викаме дневната на бабата на Маргиела.

Додека во Пасторант се чувствува една комплетна спонтаност на ентериерот, во Лаванда некако добивате впечаток дека сте во постабилен простор, со фокус на рационалност, ергономичност и до некаде, ефикасност и правење пари. Персоналот е супер исполиран, едуциран и малку ме потсетува на продавачите од Боди-шоп во 90-тите, кои најзуст ги знаат мантрите на Анита. Малку култ, малку секташки, малку ме плашат. Исто така, за разлика од шарманнтните цукели во Пасторант, овие ми беа малку My body, my temple, а од такви луѓе малце се кријам и бегам. Сепак, покрај ова мало мрчење, храната е неверојатна. И винската листа. И фактот дека долу во јапиевскиот бар прават Daquiri од малини. Убави допирни како просеко во шише од 200ml, винска листа која има и Словенечки бели вина, одлични вина од новиот свет. Мартин беше импресиониран. Јас би пил вино дури и да е плаво.

Убаво беше да се види дека менито за ручек го рефлектира фактот што Деница Доичева (неоспорна звезда на Бугарската гастрономија) разбрала дека модерниот професионалец не јаде тешки и обилни ручеци, туку лесен, брз и хранлив оброк кој не прави да заспнете на бирото

## лекции од соседството приказни од балканот



## лекции од соседството приказни од балканот

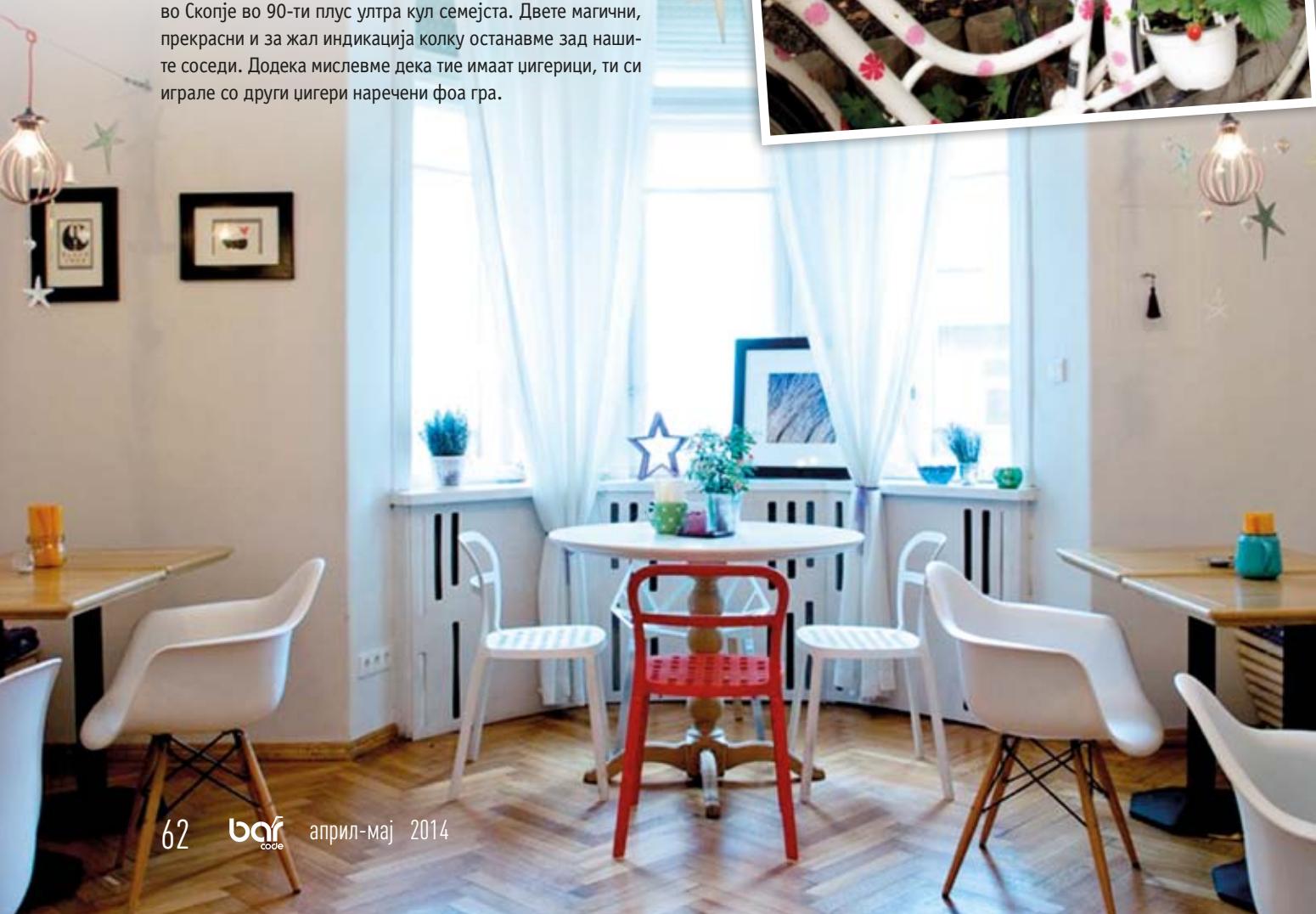
во 4. Нејзината љубов кој фјужн кујната е очидгледна, тука се шитаке печурките, нудлите и микро салатите.

Вечерата беше навистина едно кулинарно патешествие на кое можат да му позавидат и Мишелин ресторани од целиот свет.

За овој ресторан има доста лоши критики на интернет. Јас знам од каде доаѓат. Персоналот е истрениран да забележи сељачиште на 100 чекори и таквите добиваат лош сервис. Им се може! Тие што знаат, се враќаат секој пат!

Ако знаете суптилно да направите баланс на тапас стил порачки, тогаш ќе имате нешто кое вашата уста и стомак нема долго време да го заборават. Салата со Аругола со смокви и кандирани ореви со дресинг од сино сирење и топчиња од карамел беше сензионална. Школки Венера згтвени до перфекција, Фоа Гра со лешници и карамелизирани дуњи и јаболки, ребра кои Мартин и Али ги изедоа пред да се докопам до нив (гррр). Десертите беа неверојатни и крем бруле со мед од лаванда, во Лаванда, беше шарматен тач. Сметката со 2 шишиња Grunerweltliner и мало просеко беше 120 евра. Неверојатно.

Лаванда е како чаша шампањско во Август, Пасторант како робусно црвено вино или чаша абсент. Клиентелата во Лаванда е Sex and the City, во Пасторант како во Ван Гог во Скопје во 90-ти плус ултра кул семејства. Двете магични, прекрасни и за жал индикација колку останавме зад нашите соседи. Додека мислевме дека тие имаат џигерици, ти си играле со други џигери наречени фоа гра.





# 6

## ЧЕКОРИ ДО ПРЕКРАСНА КОЖА ОВАА ПРОЛЕТ



Пишува:

Д-р Радмила ДИМОВСКА,  
МСц, спец. по ортодонција,  
лазерска ортодонција и anti-aging



Круна МС

Потоплото време значи збогум на топлите џемпери и долгите панталони.

Шарени фустани, живи бои и прекрасна кожа што блеска нека биде вашиот адут за ова пролет. Следете ги овие батокази и ќе уживате во пролетта.

### 1. ОСЛОБОДЕТЕ СЕ ОД ИЗУМРЕНите КЛЕТКИ

Изумрените клетки даваат сивкаста боја на вашата кожа. Таа изгледа уморно и без сјај. Доколку не се ослободите од неа, ги саботирате сите ефекти кои ви ги пружаат купките и навлажнувачите за телото. Користете пилинг за тело барем два пати неделно. Како алтернатива користете и четка за тело. Четкајте го телото со кружни нежни движења, почнувајќи од стапалата, нозете, грбот па горниот дел од телото. Под тушот користете природен морски сунѓер во комбинација со вашиот омилен гел за туширање.

### 2. ТУШИРАЈТЕ СЕ ПРАВИЛНО

Многу од средствата за туширање се алкални и ја сушат кожата. Бидејќи се потребни скоро 24 часа кожата да го надомести својот масен природен слој, потребно е да внимавате со што се туширате и што нанесувате на кожата



по туширањето. Сите средства нека бидат на глицеринска основа со додаток на хидрантно средство во себе.

### 3. НАВЛАЖНУВАЈТЕ ЈА КОЖАТА

Ќе имате блескава кожа доколку нанесувате хидратантно средство по туширањето. Нанесете тенок слој млеко за тело или лосион. Почекајте пет минути и повторете ја постапката. Доколку сакате да постигнете спа - ефект во вашата бања користете го овој трик. Загрејте го шишето со млекото за тело и потоа нанесете го топлото млеко на топла кожа. Има ефект, верувајте.

Водете сметка дека кожата од горната страна на дланките е исто така тенка и нежна како кожата околу очите. Нанесувайте крем на рацете барем три пати во текот на денот или почесто.



### 4. МАЗНА И НЕЖНА КОЖА

А што е со целулитот?

Не постои жена која го нема... Експертите велат дека најдобар начин да го менаџирате целулитот е да јадете во изобилие овошје и зеленчук, да пиете многу вода и да вежбате редовно. Сувото четкање на кожата помага во голема мерка бидејќи ја стимулира микроциркулацијата и лимфната дренажа. Доколку сето ова успеете да го споите со кремите против целулит, ќе посакате слободно да облечете и покуса сукња оваа пролет.



## lifestyle

### 5. ПОТЕМНЕТЕ...

Повеќето од жените се чувствуваат посекси кога кожата им е потемнета.

Користете самопотемнувачи за кожа, но внимателно за да не добиете ефект на неизмиена кожа со црни дамки, наместо секси тен кој визуелно ве прави послаби и без траги од целулит.

### 6. НЕ ГО ЗАБОРАВАЈТЕ ДЕКОЛТЕТО

Оваа зона е особено чувствителна на сонцето бидејќи е незаштитена. Секогаш, буквално секогаш влажнете го доволно пределот на вратот и деколтето со заштите фактор минимум 30 за да ги избегнете темните точки и појавата на брчки.

### ДОПОЛНИТЕНО - 6 ПРОЛЕТНИ ДИЕТАЛНИ НАМИРНИЦИ ЗА ПРЕКРАСНА КОЖА

Доколку на вашата кожа е потребно пролетно чистење, почнете диета за кожата пред да нанесете скапи креми и мејк ап. Вашата кожа ќе изгледа опуштено и дехидрирано доколку не јадете добро избалансирана храна и не пиете доволно вода.



Доколку сакате свежа, блескава кожа оваа пролет во вашето мени додадете ги овие шест продукти:

### 1. АНАHAS

Уживајте во летото малку порано ставајќи во уста свеж ананас секое утро или парче со јогурт на пладне како



# lifestyle

ужинка. Јадењето ананас на празен stomak го подобрува варењето и затоа овој продукт е омилен за детоксикација.

Правилното варење на храната помага кожата да сјае постојано.



## 2. ЈАГОДИ



Едно од омилените летни состојки на исхраната. Полни се со витамин Ц и се здрав додаток на пролетната диета.

Додајте ги во смути, во појадокот со цералии, или на ручек додадете ги исецкани во омилената салата.

## 3. КАЛИНКА

Доколку се борите со акните, брчките или сивкастата кожа на лицето во исхраната обавезно вметнете калинка. Преполнна со витамин Ц и антиоксиданси успешно се бори со сите знаци на стареење.



## 4. МАНГО

Уште едно тропско овошје кое содржи ензими кои ја подобруваат дигестијата. Изобилуваат и со железо и витамин Е како низ едно друго овошје. Додавајте го редовно во смути, јогурт, овошна салата и веднаш ќе го почувствуваате неговиот ефект.



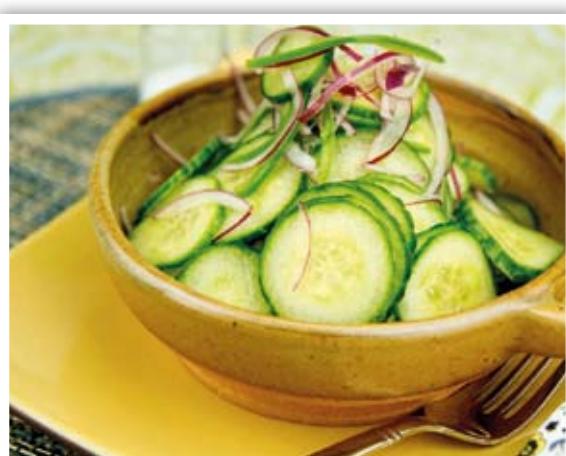
## 5. ПАПАЈА

Папајата е уште едно овошје кое треба редовно да се најде во вашата пролетна диета. Исто така е богата е со влакна, витамин А, Ц и Е и високо ниво на бета каротен. Ја подобрува дигестијата и е природен забрзуваč на ефектите од anti-aging-от. Додајте го во овошната салата или во јогуртот секое утро.



## 6. КРАСТАВИЦА

Краставицата содржи висок процент на вода, витамин А, Б и Ц, и е витална состојка за здрава кожа. Додавајте ја буквјално секаде, во салати, во сендвичи, сокови, зелени смути. Таа нема калории, а е фино спакувана со сите состојки потребни за убава кожа.



\* Ултра тенки  
порцелански ламинати-



\* Zirconium порцелански  
коронки и мостови

\* Моќно лазерско белење  
на забите

\* Естетска стоматологија  
\* Титаниум импланти

\* Ортодонција  
\* Безбојни алајнери -  
Invisalign by KRUNA MS

\* Дигитален Рентген  
кабинет

\* Најсовремена  
заботехничка  
лабораторија

\* Anti-aging третмани

\* Хирургија на лице, вилици  
и врат - максилофацијална  
хирургија

2011/12

Superbrands

Macedonia's Choice



СЕ ОД СОВРЕМЕНАТА СТОМАТОЛОГИЈА

од домашната  
винска понуда

# „Тиквеш“ со иновативни решенија ги подигнува стандардите на индустријата

Винарската визба „Тиквеш“ во изминатиот период презентираше низа решенија кои претставуваат вистинско освежување на нашот пазар и подигнување на стандардите во македонската винска индустрија. Веруваме дека значајно ќе придонесат кон понатамошно унапредување на домашната винска култура и градење на имиџот на Македонија како винска земја.

Специјалната серија вина со уникатни етикети ја сочинуваат ограничени количини „Вранец Special Selection“ и „Темјаника Special Selection“, кои засега се достапни во поголемите трговски синцири и специјализирани продавници ширум Македонија.

## Ви треба помош при изборот на вино?

### Подарете со љубов!

Жivotot е полн со поводи вредни за споделување со најблиските и прославување. Роденденi, годишници, јубileeи, празници... бројни настани кои заслужуваат да бидат одбележани со некаков гест на внимание, подарок кој ќе остави впечаток.

Нашата најголема винарница „Тиквеш“ уште еднаш ја демонстрираше својата иновативност и од неодамна му даде дополнителна вредност на виното кое и онака често е во најтесниот избор кога се одбира совршениот подарок.

„Тиквеш“ лансираше вина со уникатни етикети кои им овозможуваат на оние кои подаруваат сами да креираат лична посвета, впишувајќи го датумот, личноста и пригодата за која е наменето виното. Шишето вино сега има трајна вредност. Освен аромите и вкусовите на магичната течност кои ја греат душата, останува траен бележник на искрените желби и поводот по кој било подарено. Останува траен спомен од личноста која во дадениот момент ни го посакала најдоброто. Сега етикетата на виното ја прави одвишна картичката за посвета, а виното само ја зацврствува својата позиција на идеален подарок за секоја прилика.



Многу често сме исправени пред изборот кое вино е идеално за она што планираме да го згответиме. Едноставно искуството нема да биде комплетно доколку не се залие со чаша добро вино. Честа е сликата на долго стоене пред винските полици во marketите и размислување што да се одбере. И за да не се остави изборот на случајност, „Тиквеш“ повторно ги изненади потрошувачите со иновативна алатка која едновремено и ги едуира за најдобрите комбинации на вино и храна додека пазаруваат. Имено, на винските полици во некои од поголемите marketи во Скопје и Битола се поставени информативните таблети преку кои купувачите можат да се информираат за карактеристиките на секое поединечно вино и за храната со која тие идеално да се спаруваат.

„Тиквеш“ ни нуди уште една поддршка при изборот на вино преку новата апликацијата за мобилен телефон "Wine time". Апликацијата од неодамна е достапна на AppStore и на Google Play, а нејзиното симнување е бесплатно, единствено е потребен пристап до интернет. Освен што го олеснува изборот на вино и ги едуира потрошувачите како најдобро да ги комбинираат виното и храната, апликација нуди и бројни забавни содржини. Изборот на вино може да биде направен зависно од поводот, но и од расположението. Па така ако се чувствуваат славенички ќе добиете препорака за Alexandria Cuvee бело, а за гледање на филм во друштво за Вранец Special Selection. Исто така апликацијата овозможува и едукација на тема вински бон-тон, како и вински речник кој ги објаснува најзначајните вински поими.

Сите овие активности претставуваат вистинско подигнување на стандардите во македонската винска индустрија и се надеваме ќе придонесат кон понатамошно унапредување на домашната винска култура и градење на имиџот на Македонија како винска земја.





# БУРЈАК

ЗДРАВА ХРАНА  
БЕЗ ВЕШТАЧКИ  
ХЕМИКАЛИИ

ВИД ЗЕЛЕНЧУК  
СО СОЧНИ  
КОРЕНИ

РЕКА ВО  
ШВАЈЦАРИЈА  
АВСТИЈА  
ГЕРМАНИЈА

ДЕВЕТТА  
БУКВА ОД  
КИРИЛИЦАТА

# БАР КОД

ПРОБИОТСКИ  
МЛЕЧЕН  
ПРОИЗВОД  
ОД ХМЕЛЬ И  
БАКТЕРИИ

ЗАКУТЕА,  
ОСТАНАА  
БЕЗ БОРОВИ

ГЕРМАНСКИ  
ФУДБАЛЕР  
НА АРСЕНАЛ  
МЕРТЕЗАКЕР

ГЕНЕРАЛЕН  
СЕКРЕТАР  
НА ООН  
КОФИ

СЕ ЗАВРТИ,  
СЕ СВРТИ,  
СЕ МЕНУВА

ЖОТАРКА КОЈА  
Е И ХРАНА И ЛЕК А  
РАСТЕ ВО МНОГУ ВОДА  
И ТОПЛИНА

МЕДИТЕРАНСКА  
БИЛКА  
(СМИРУВА, ГРЧЕВИ)

МАСЛОДАЈНО  
СЕМЕ

ЕСЕНЦИЈАЛНО  
МАСЛО БОГАТО  
СО ОМЕГА ...  
РОТКВИЦА  
РДОКТВА

ГРАН ПРИ

ПИСМЕНО  
ИЗВАШТАЈ

ВИД ЗЕЛЕНА  
САЛАТА  
ВИТАМИН А К

СКРАТЕНИЦА  
ОД ЛИЧНО ИМЕ  
ИЛИ НАЗИВ

НИКЕЛ

ЗРНЕСТО ОВОШЕ  
НАЛИКУВА НА  
БОРОВИНКА

СЛАНУТОК, ЛЕБЛЕБИЈА,  
СОДРЖИ МАНГАН  
ЖЕЛЗО, ЦИНК

НЕПРИЈАТНА  
МИРИЗБА

КОЗА  
НОСТРА

РЕОМИР

ИГРА  
ЗАБАВА  
(АНГЛИСКИ)

СУЛФУР

КУ КЛУКС КЛАН  
РАДИУС

НЕЛУПЕН ОРИЗ

ЛЕКОВИТА БИЛКА,  
ЛЕК И ЗАЧИН

ПОКРИВНА,  
ШТО СЕ ОДНЕСУВА  
ЗА КРОВ

ЕЈ ЧУЈ ЧУЛТЕ  
(ИТАЛИЈАНСКИ)

ЧЕСТИЧКА КОЈА  
ИЗРАЗУВА ЧУДЕЊЕ

АВСТРИЈА

ЛАМТАН  
ЈАДЕЊЕ ПОМЕГУ  
РУЧЕК И ВЕЧЕРА

БИЛКА СО ВКУС  
НА ЧАЈ И ЗАЧИН

БАРИУМ

ЗДРАВА И  
ЛЕКОВИТА БИЛКА  
(МИНЕРАЛИ,  
ВИТАМИНИ ...)

ПОРАНЕШЕН  
КИНЕСКИ ЛИДЕР  
КУО ФЕНГ

ЗЕЛЕНЧУК КАКО  
ЗДРАВА ХРАНА  
И ЛЕК

ЗРНЕСТО ОВОШЕ  
И ЛЕК

ЖИТАРКА  
ЗА ИСХРАНА НА  
ЛУГЕТО И ЖИВОТНИТЕ

ЗАЛАК, АПКА  
ВАНАДИУМ

ЕЈ ЧУЈ ЧУЛТЕ  
(ИТАЛИЈАНСКИ)

ЧЕСТИЧКА КОЈА  
ИЗРАЗУВА ЧУДЕЊЕ

СЕКУНДА

ЗЕЛЕНЧУК

МАЛИ ЗЕЛКИЧКИ

ЈАПОНСКА  
ЕЛЕКТРОНСКА  
КОМПАНИЈА

КИСПОРОД

КРАЛЈИЦА НА  
ЛЕКОВИТИТЕ  
БИЛКИ (ВЕРА)

АКО ПРОДДЕ  
ПРОДДЕ

АЦО КОНГА

НИКО НЕСТОР

ГЛУМИЦАТА  
ТАРНЕР  
БУНАР  
СТУДЕНЕЦ

АКО ПРОДДЕ  
ПРОДДЕ

АЦО КОНГА

РАДИУМ

КАЛИНКА

ХЕМИСКО ВЛАКНО  
ЗА ТЕКСТИЛНАТА  
ИНДУСТРИЈА

ВИД ГОТОВИ  
СУПИ

ЈОД

СКИТА, ШЕТА  
БЕЗЦЕЛНО

НИСКО РАСТЕНИЕ  
БЕЗ ЛИСТОВИ (МН)

# БАР КОД

АНТИФАШИСТИЧКО  
СОБРАНИЕ  
ЈУ. 29.11.1943

РАСТЕНИ СО ПЕРЈА

ЕКОЛОГИЈА  
ДУЛТУРА  
ЕКОНОМИЈА

МЕРКА ЗА  
ЕЛЕКТР. ОТПОР

МБА ТРЕНЕТ  
ПЕТРОВИЧ

ГОЛЕМА  
НЕТАКТИЧНА  
ГРЕШКА

ГЕОГРАВСКИ  
АТЛАС

БРОЈ

15 И 25 БУКВА

АНАПИТИЧКА  
ОБРАБОТКА

ПОСТАР МОДЕЛ  
НА ЦИТРОЕН

ПЛНИНА  
КАЈ БИТОЛА

АВСТРИЈА

СИМЕНС

ЛИТАР

ЗЕНИТ

ВИД ЗЕЛКА СО  
ДЕБЕЛ БЕЛ ЦВЕТ  
(ЗЕЛЕНЧУК)

# БАР КОД



# неограничени разговори и SMS кон сите мрежи + 5000 MB интернет



Alcatel Cl



599  
ДЕН/МЕСЕЧНО

## #РАСПЕАНИ од добра понуда - SELECT Promo

Одбери го новиот промотивен постпейд пакет SELECT Promo M и доби:

- неограничени разговори кон сите национални мрежи
- неограничени SMS пораки кон сите национални мрежи
- 5.000 MB 3G интернет, секој месец
- одличен смартфон Alcatel One Touch Pop Cl за 0 денари.

Сето тоа со месечна претплата од само 599 денари.

За целосен преглед на цените на останатите телефони со SELECT Promo, посети ја веб страницата [www.one.mk](http://www.one.mk)

Тарифните модели SELECT Promo се достапни за сите приватни и бизнис корисници. Понудата е промотивна и важи ограничен период.

Повеќе информации во Центарот за Грижа за корисници на (02) 181.

[www.one.mk](http://www.one.mk)