

bar code

СПЕЦИЈАЛИЗИРАН МАГАЗИН ЗА УГОСТИТЕЛСТВО
И НЕГУВАЊЕ НА УБАВИТЕ НАВИКИ

БЕСПЛАТЕН ПРИМЕРОК

ЈУНИ - АВГУСТ 2014



www.fb.me/BarcodeMagazine

www.barcode.com.mk





TIKVEŠ

SINCE 1885

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 Поточките маркети!

Јави се на
1460

ЦаБест

зборувај
неограничено
кон сите мрежи

+ПОДАРОК

2GB
Интернет



Неделен припјад пакет
за само 79 денари

Придружи се во ЦаБест и уживај цело лето! Активирај го неделниот пакет и зборувај неограничено кон сите мрежи. Со пакетот сега добиваш плус неверојатни 2GB бесплатен интернет, како подарок за вториот роденден на ЦаБест! Активирај го пакетот со повик на 1460 за само 79 денари. Цена за воспоставување на повик 2.9 денари.

Плус, со секое дополнување кредит и понатаму зборуваш бесплатно со сите ЦаБест броеви, а активираниот неделен пакет ќе го користиш за останатите повици.

Неделниот пакет е достапен за сите припјад корисници на ONE и ЦаБест. Понудата е промотивна и важи ограничен период.

Повеќе информации во Центарот за Грижа за корисници на (02) 181 или на www.dzabest.mk.

one

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 партнерско 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

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 09 | Бон тон на новото време
10 задолжителни манири за гостите но и за персоналот на ресторантите | 45 | Коктели
Какви ми што пиеш и ќе ти кажам кој знак си |
| 14 | Гастрономија
Гастрономскиот исток и неговото влијание на современите кујни | 48 | Хотели
Пет звезди |
| 17 | Бифе носталгија
Здравица за келнерите | 50 | Велицествениот
Шанкерот е вашиот најдобар пријател |
| 20 | Култура
Кренете чаша, здравицата е ваша | 54 | Back to basics
Стилови на послужување храна |
| 23 | Гастрономија
Либанска кујна - Кујна на сонцето и кујна од срцето | 56 | Револуциите во вечерни излегувања
Деведесетите... |
| 26 | Архитектура
За стилот како таков | 59 | Кулинарски критичари
Јоханес Ван Дам |
| 28 | Угостителство со шарм
Шест чекори до успешен локал на долг рок | 62 | Шокантни вкусови
Молекуларна гастрономија |
| 34 | Психологија на излегувњето
Ноќни расхотки | 64 | Behind the bar
Седмо државно првенство во класична подготовка на коктели и флертинг |
| 36 | Рецепти за успех
Фенг Шуи применет во угостителските објекти | 68 | Пиво
Зошто треба да го сакаме пивото? |
| 39 | Јапонски изрази
Јапонски речник на кулинарски изрази | 70 | Професионално осветлување на угостителски објекти
Нека биде светлина! |
| 40 | Кафе
Професија Бариста | 73 | Личности
Ернест Хемингвеј
Нобеловец и коктел мајстор |
| 49 | How not to live
Жени мајки кралици | 75 | Stilissimo
Машки муабети |
| | | 77 | Lifestyle
Нега на кожа
Летни совети за мажи |

bar code ИМПРЕСУМ

ИЗДАВАЧ
BAR CODE Скопје

АДРЕСА
Франклин Рузвелт бр. 14,
1000 Скопје

ГЛАВЕН И ОДГОВОРЕН УРЕДНИК
Радмила Павловска

www.barcode.com.mk
info@barcode.com.mk

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



УВОДНИК

Драги читатели , соработници и огласувачи

Кога пред седум години го започнував печатеното издание на Бар Код знаев дека претстој период на успех и многу позитивна енергија. Целата енергија околу македонското угостителство која дотогаш беше расфрлана тука и таму почна да се концентрира на едно место и од таму да произлегуваат цел куп идеи, иницијативи и активности. Заедно бевме сведоци на зачетоци на нови трендови, подигање на коктел културата, но и многу сеир и смеа. Во тоа време на почетоци и самата не бев свесна до каде ќе оди авантурата во која се впушти. Но тогаш исто така кажав и нешто друго- во првиот момент кога ќе се сменат условите, колку и да е се добри или лоши до тогаш, ќе се смени и Бар Код, на начин на кој тоа ќе го бараат реалните услови.

По седум години и 42 идадени изданија проценив дека дојде тој момент на промена. Решив печатеното и електронското издание на Бар Код да го предадам во други сигурни раце, кои верувам ќе го продолжат издавањето на Бар Код со ист ентузијазам и квалитет како и до сега. Се чувствувам по малку тажно, но и гордо и исполнето бидејќи во досегашното издавање на Бар Код чувствував, но и добивав реални потврди дека правам нешто корисно и добро. Знам дека дел од материјалите од Бар Код биле користени за семинарски работи на некои од македонските универзитети, што ми е голем комплимент, по мејл се уште добивам барања за претплати иако магазинот одамна не се дистрибуира по претплатници од причина што во 2011 година стана бесплатен, се уште има писма од читатели кои се полни со пофалби за текстовите... Поддршката која за целиот период ја имав од сите соработници, огласувачи и пријатели засекогаш ќе остане едно од најубавите искуства во мојот живот. Радоста кај мене кога било кој од нив напредува и му се случуваат убави нешта ќе продолжи за цел живот.

Дали чувствувам дека направив промена во угостителството во Македонија? Несомнено. Нашата мисија е успешна затоа што беше искрена и едноставна, им одговараше на сите.

Нашата мисија ќе продолжи и понатаму. Верувам дека довербата на сите соработници ќе продолжи со ист интензитет како и до сега. Рубриките ќе бидат малку изменети, поточно прилагодени, но намерите и целта ќе останат исти.

Четириесет и третото печатено издание на Бар Код ќе биде со зголемен број на страни, испечатено во поголем тираж. Во него ќе има и многу реиздадени текстови од минатите броеви кои оставиле најголем впечаток кај читателите и кои предизвикале најголем број на коментари. Ќе покрива три наместо два месеци како до сега.

За крај уште еднаш од срце ја искајувам мојата огромна благодарност до сите оние кои веруваа и помогнаа во реализацијата на сите изминати броеви на Бар Код, а се надевам и понатаму ќе продолжат со ист интензитет и ќе придонесат за уште поголема популарност и влијание на магазинот во сите сфери на угостителството во Македонија.

Радмила Павловска



JOHNNIE WALKER
WHERE FLAVOUR IS KING™

THE JOHNNIE WALKER RED LABEL AND WHERE FLAVOUR IS KING TRADEMARKS OF THE WALKER & SONS LTD 2009.
© THE WALKER & SONS LTD 2012. PLEASE DRINK RESPONSIBLY. 18+





бон тон на новото време

10 ЗАДОЛЖИТЕЛНИ МАНИРИ ЗА ГОСТИТЕ НО И ЗА ПЕРСОНАЛОТ НА РЕСТОРАНИТЕ

Муштеријата е секогаш во право - оваа аксиома на американската индустрија повеќето гости ја прифаќаат како нивно лично неотуѓиво право. Но, овој цврст принцип не значи дека гостите можат да прават се што ќе посакаат кога ќе стапнат во ресторанот. Ниту пак, значи дека персоналот на угостителскиот објект може да ги лечи своите фрустрации и врз гостите и потоа да очекува бакшиш од 20%. Повеќе од јасно е дека е неопходна заедничка почит помеѓу едните и другите со што сите би имале корист од соработката.

Пишува:
Радмила ПАВЛОВСКА, Горан ИГИЌ

логичен редослед, од резервирањето маса до оставањето бакшиш.

За да се дојде до оваа, слободно можеме да ја наречеме идлична, состојба неопходно е да повежбаме малку бон тон и да ги вратиме манирите во добра форма. За да се постигне тоа, не е потребен голем напор. Емили Пост, авторката на делото Американски бон тон, вели дека манирите се чувствителност и свесност за чувствата на другите. Ако ја поседувате таа чувствителност, имате добри манири, без разлика на тоа која вилушка за кое јадење ја користите. Гостите и рестораните можат да го направат конзумирањето храна надвор од дома многу попријатно искуство со следните десет правила на ресторански бон тон, од кои ниедна не вклучува подучување за тоа, која вилушка се користи за салата. Точките се наведени по

Последните 20 години бележат зголемен пораст на средствата издвоени од семејните буџети, за исхрана надвор од домашната кујна. Оваа фактичка состојба логично влијае на зголемување на бројот на ресторани, тврдат експертите. Џенифер Берг, професор по предметот Храна и култура на Њујоршкиот факултет за храна и јавно здравство, на одделот за храна и диететика, смета дека зголемувањето на бројот на рестораните игра голема улога во се поопуштеното однесување на гостите на кое сме сите сведоци. Во свеста на поголем дел од гостите се развила, една за нив приста филозофија: сметаат дека со изборот му прават услуга на ресторанот во кој се хранат и оти токму поради тоа неговите сопственици имаат посебни обврски кон нив.

БОН ТОН НА НОВОТО ВРЕМЕ



Со вака поместените сфаќања, но и со новите трендови (мобилни телефони, зголемена винска понуда итн.) сите сме свесни дека почнуваат да важат новите правила на бон тонот кој ќе обезбеди задоволство и на двете страни - и кај гостите и кај сопствениците на рестораните. Подолу се десетте чекори потребни за идеален соживот.

1. ТАЈМИНГТОТ Е СЕ!

Резервациите во ресторан се како и секој друг состанок. Ако направите резервација, држете се до договореното. Јавете се ако доцните повеќе од 15 минути, или откажете најрано што можете доколку ви се променат плановите за некој друг да може да добие слободна маса. Од друга страна пак, персоналот кој добива повик од гостин кој доцни треба да биде љубезен - или да го убедат гостинот дека масата ќе го чека кога ќе пристигне, или учтиво да му објаснат дека бидејќи има голема побарувачка можат да му го причуваат местот само половина час, по што ќе дадат се од себе да го сместат можеби на друга маса.

2. ДРЕС КОД! ПОВТОРНО!

Според изданието од 2004 година на водичот Загат Survey Guide, само уште 24 ресторани во Њу Џорк, се уште бараат господата да носат сако и вратоврска. Но, тие се исклучок во светот на ресторани каде што цинсот и паткиите станаа нова неформална елеганција. Како гламурозните и елитни ресторани почнуваа да го напуштаат старомодното ограничување во врска со изгледот на гостите, така се отвори прашањето што всушност претставува соодветна облека за овие места. Па така,

неформално облекување за една личност може да претставуваат цинс и џемпер, а за друг маичка и мокасини. Но, ако за прв пат одите во некој ресторан и не сте сигури што би сакале да облечете, јавете се и прашајте го персоналот кои прописи на облекување важат во локалот. Во случај да сте срамежливи и да не ви е по кејф јавувањето, што најчесто е случај кај нас, едно поради немање таква на вика, друго поради тоа што рестораните се најчесто поинаку заведени во телефонските именици од она име што им стои на рекламиите, облечете се понеутрално или прашајте ги пријателите кои веќе биле во тоа место за совет.

Потешкото прашање ги мачи домаќините. Како да ги третираат гостите кои не се облечени соодветно? Генералниот менаџер на еден славен и прилично скап ресторан во Њу Џорк вели дека не го применува дрес кодот оти доколку се придржувал до него кога ќе се појави Мик Џегер во фармерки и патки ќе мора да му го забрани влезот. Само затоа што муштеријата не е прописно облечен не значи дека нема пари и вкус за добра храна и вино. Советот на овој менаџер е на сите лошо облечени гости да им биде дозволен влезот, без коментари за нивната облека. Така се поголеми шансите самите во контакт со другите гости да ја увидат сопствената грешка и во следната прилика да изгледаат прописно.

3. ПОСТАВУВАЊЕ НА МАСАТА

Поставувањето на масата и нејзината хармонија е суштинско за секој добар ресторан. Во овој случај, како гости сме помалку загрижени за тоа која вилушка за кое јадење да ја употребиме, а значително повеќе за тоа целиот прибор да биде чист. А под тоа секако се подразбираат

бон тон на новото време



чашите, чиниите и секако салфетите. Се што треба за оваа цел да биде исполнета, е само малку поголемо внимание со кое лесно ќе се осигура хармонијата на масата. Во случаи кога тоа внимание отсуствува ред е да го известите персоналот и љубезно да побарате нов прибор. Кај нас за жал, најчесто, отсуствуваат сите три споменати елементи. Масите се несредени, гостите со висок тон и нервоза во гласот бараат нова маса, а персоналот им возврта со иста мерка. За да се постигне хармонија, очигледно треба да се потрудат сите.

4. ВРАЌАЊЕ НА ПОРАЧКАТА

Со зголемувањето на бројот на рестораните порасна и пребирливоста на гостите. Тука секако голема улога играат и вкусовите. Па така, често има гости кои имаат истенчен и специфичен вкус и побарувања. Во такви случаи персоналот треба да се потруди да ги исполни нивните желби или љубезно да им објасни ако нешто е неизводливо. Во случај кога кујната одбива специјален третман за некој од гостите, тие треба да реагираат смирено и да не го истураат бесот и нездадоволството врз келнерот.

Тука ќе споменеме уште една интересна ситуација, а тоа е случајот кога порачката не е соодветно подготвена. Се случува, храната да е послужена студена, недопечена или препечена и пресолена. Најчесто, гостите во таквите ситуации молчат, кружат со вилушката околу нарачката и се обидуваат да извлечат нешто добро од лошиот оброк. Напротив. Треба веднаш да реагираат и да ја вратат порачката, без оглед на тоа што сите други присутни на масата веќе уживаат во вечерата. Сето тоа треба да се

изведе на културен и љубезен начин, а така и да биде возвратено од персоналот.

5. МОБИЛНИ ТЕЛЕФОНИ - РАЗГОВОР НО И СМС

Додека сте на маса со семејството дома или во ресторан или на некој работен состанок, не треба да одговарате на повиците на мобилниот телефон. Просто и јасно. Исклучете го или активирајте го нечујното звонење доколку не сте способни да го издржите предизвикот. Исто така, не е културно да пишувате смс пораки, да пуштате песни и клипови во недостаток на разговор и слично.

На оние пак што не го почитуваат ова, келнерот треба да им пристапи дури откако ќе завршат со разговорот или употребата на телефонот.

6. ВИНО!

Виното може да игра главна улога за ручекот или вечерата, да ја направи исхраната попријатна, а за ресторанот секако да значи и поголем профит. Токму затоа, во интерес на двете страни е да играат според правилата.

Порачувањето на вино во ресторан може да биде застрашувачка работа, и трауматично засрамувачко нешто, особено ако не знаете ништо повеќе од тоа дека постојат црвени, бели, пенливи и розе вина. Консултацијата со келнерот или сомелиерот (доколку го има) пак, често знае да направи гостинот да се чувствува уште понезгодно, особено ако сте дојдени со група луѓе. Една од опциите

БОН ТОН НА НОВОТО ВРЕМЕ

е да му укажете на вашите платежни можности на келнерот, но на дискретен начин со покажување на одредено вино од листата пропратено со прашањето: размислувам да го пробам ова вино, што би можеле да ми кажете за него? Со тоа, ќе го ориентирате келнерот или сомелиерот во кои рамки да се движи со понудата.

Од перспектива на гостин, не треба да сте стручњак за да препознаете кога виното не е во ред, кога тапата се скришила внатре, кога мириса на влага или мувла. Ако мислите дека виното мириса чудно или има сомнителен вкус, треба за тоа решително да го известите келнерот или сомелиерот. После се, вие плаќате за него, и не смеете да си дозволите да пиете расипано вино. И секако, не се чувствувајте лошо поради тоа што со враќањето на шишето ресторанот губи пари. Расипаните вина се враќаат кај нивните производители и се заменуваат со нови или се рефундираат.

Друго прашање е што да направите кога ќе нарачете некое вино, а не ви се допаѓа? Ако самоуверено и без сугестија сте ја направиле порачката, без консултација со сомелиерот или келнерот, генерално не е згодно да го вратите, посебно не ако е некое скапо вино. Но, во случај да сте побарале асистенција од персоналот и да не ви се допаѓа виното што ви го сугерирале, слободно изразете го своето нездадоволство и вратете ја порачката.

Што се однесува до сомелиерите и келнерите, ситуација во која некој муштерија враќа расипано или вино кое по препорака не му се допаѓа е одлична за обука на персоналот како се постапува во такви моменти. Прилика за добра вежба на љубезност и професионалност.

7. ДЕЦАТА СЕ ИСТО ТАКА ГОСТИ

Никогаш не е рано да почнете да ги учите децата на добри манири за однесување во ресторан. Деца што се однесуваат непристојно може да го нарушаат доброто расположение и мирот на другите гости во локалот, така што ако ги носите младите со вас на вечера, осигурајте се дека ќе се однесуваат пристојно. За жал, многу често се случува кај нас да сме сведоци на деца кои поради негрижата или неможноста на своите родители дивеат низ рестораните и го загорчуваат престојот на другите гости. Во ваквите случаи, персоналот на ресторанот го има секое право да им пристапи на родитеите и да ги опомене за ваквото недопустиво однесување. Никој нема право да им го нарушува мирот на останатите кои се во истата просторија!

Корисно е кога во рестораните чуваат боички или сложувалки при рака со кои во ситуација која се заканува со немирна атмосфера одлично ќе послужат како занимација на најмладите. Во такви случаи шансите родитеите и нивните деца повторно да бидат гости во тој ресторан се речиси 100%. Секако, покрај добрата храна и услуга.

Еден совет и за готвачите. Креативноста изразена преку храната влијае многу позитивно на гостите и секако на најмладите. Препорачливо е и подготовка на мени специјално за децата, каде храната со интересни декорации ќе претставува и предизвик.

8. ДОЗВОЛЕНО Е ДА СИ ГИ ЗЕМЕТЕ ОСТАТОЦИТЕ

Генерално, пожелно е да се воздржите од внесување храна и пијалаци од надвор во ресторанот. И затоа, во многу земји, а на некои места и кај нас, сосема е нормално и нема ништо лошо во тоа да побарате да ви се спакуваат остатоците од оброкот. Истото правило важи и за почнато шише вино. Сепак се работи за нешто што веќе скапо сте го платиле и што најверојатно ќе се фрли, што би било штета. Најбезболна варијанта (само неколку ресторани го практикуваат тоа кај нас) е келнерот сам да ве праша кога ќе ја побарате сметката дали сакате да ви ја спакува храната. Со тоа ќе го избегнете непријатниот дел за вас, ако тоа не е практика на ресторанот.

9. БАКШИШ

Додека на запад оставање бакшиш е реакција на задоволството на клиентот од целокупниот третман, кај нас претставува прашање на желба на гостинот. Математиките дека напојницата треба да изнесува 20 до 25% од сметката, кај нас немаат никакво значење.

Оттаму и дебатите дали треба или не треба да се остава бакшиш кога се порачува вино (треба н.з.) се непотребни. Она што е потребно да се знае е фактот дека персоналот заработка за живот токму од бакшишот, а многу ретко од платата. Па така, доколку сте задоволни од нечиј однос, љубезност или насмевка, смиреност и разбирање, што кај нас за охрабрување е се почеста појава, не го штедете цебот. На тој начин и мотивацијата кај персоналот во вашиот омилен ресторан е на поголемо ниво, а со самото тоа и најважниот елемент за вас, квалитетот на услугата.

10. КОМУНИЦИРАЈТЕ

Последната точка се однесува на тоа колку добро може да влијае комуникацијата на уживањето во храната, без оглед на тоа дали се работи за гостите или за персоналот. Од страна на првите, колку повеќе комуницирате со келнерот, толку подобро ќе може да ве услуги. Во случај да сте нездадоволни од услугата, смирено и сталожено артикулирајте и известете ги за ова како би можеле да ги поправат работите.

Само ваков однос може да го подобри квалитет на услугата и нивото на професионалност во рестораните, а во добирите локали секогаш позитивно се пречекуваат сугестиите и забелешките од гостите. За жал, никој не е совершен и сите учиме на грешките.

ВКУС НА НАВИВАЊЕ

Bonitas





Гастрономскиот исток и неговото влијание на современите кујни

Пишувач:
Александар ВУЧКОВСКИ

Малку земји и региони во светот можат да се пофалат со својата автентична и автохтона кујна, имајќи предвид дека сите современи кујни потекнуваат или се синтеза на некои претходни, постари гастрономски влијанија. Освен начинот на исхрана кој е поврзан со поднебјето и климатските услови, корените на една кујна се базираат и на религиските, културните и пред се економските карактеристики на еден народ и земја. Ова значи меѓусебно влијание, мешање и размена на техники на готвење, методи, намирници, зачини и рецепти, кои обично мутираат од еден регион до друг. Најчесто посилниот и поголемиот субјект (народ) доминирал во овие наметнувања, како и во секој друг сегмент од општествениот и културниот живот. Но, имаме и таканаречена национална - адаптирана кујна која е пренесена или позајмена, па така се родиле нови кујни кои своите карактеристики и обележја ги должат на некои постари или на времето политички помоќни народи. Се разбира, тие тоа не го признаваат и прифаќаат но тоа и не е така важно. Исто како и со виното и тука станува збор за крајно субјективно-естетска тематика, за која нема правилно толкување. Но сепак ако ги погледнеме

историските географските, религиските и другите фактори, ќе мора да признаеме и препознаеме одредени влијанија кај современите кујни. Па така додека сите на блаканот мислиме дека поимите чај, кајсија, мусака, таан и др. се турски имиња за јадења, всушност грешиме и не го знаеме истинското потекло на овие поими. Имено, чај е стар хинди збор, кој е прифатен и во јазикот фарси (персиски). Турците го преземале, вкусиле и донеле чајот од персијците а овие пак претходно од древните индиски махараджи. Кајсији (со таков изговор) се одгледувале во стара Персија уште пред да се формираат турските племиња во некаква политичка и административна форма. Понатаму, "автентичната" грчка кујна е само нашминкана арапско - супсаарска комбинација од јадење и зачини. Со исклучок на рибата и морскиот свет кој несомнено го има во изобилство околу нивниот брег другите јадења и пијалоци се адаптирани и присвоени рецепти и техники на готвење од споменатите региони, и малку пошироко на север. Денес знаеме колку тие се горди и чувствителни на својата кујна и колкав е нејзиниот удел во туристичкиот профит. Како и се друго и тука Грците место прст зеле цела рака. Арапската кујна како таква исто има многу влијанија од подалечните источни кујни пред се персиската и индиската, но благодарение на нивната специфична топла клима овие влијанија се ограничиле и селек-



гастрономија

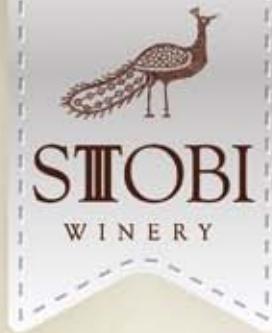


тирале на нешто што може локално да се употреби. Европските кујни пред се италијанската и француската, и тоа како им должат на овие стари региони. Пишувавме пред некој број за идеите и комбинациите на јадење, кои Марко Поло ги има видено и донесено во Венеција од неговите долги патувања. Зачините и други мирудии и билки на кои се потпира италијанската кујна исто така потекнуваат од далечниот исток пред се од Индија. Освен анасонот и зелениот рузмарин, сите други билки и зачини потекнуваат од таму. Босилокот кој е основен елемент на регионалните италијански кујни потекнува и го употребувале во Индија уште пред 3000 години. Чубрицата, мајчината душичка, мајоронот, ориганото, на сите татковина им е индискиот полуостров. Одамна веќе се знае дека комерцијалната пица претставува модифицирана форма на индискиот леб парата и наан. Кај француската кујна ова влијание се гледа во делот на маринади, бујони и супи кое иако не е толку значајно сепак е присутно. Секако дека овие кујни имаат и свои оригинални карактеристики, како што се култот кон сирењето и виното, и нивната употреба во секојдневната исхрана. Македонската кујна не е исклучок од овие глобални гастрономски влијанија, и ние "благодарение" на разни освојувачи и окупатори сме си присвоиле и адаптирале некои донесени рецепти, кои инаетчлики толку многу сме ги смениле и з bogатиле за овие неповикани гости да не можат да ги конзумираат пред се поради верските бариери. На овој начин доаѓало до уште една дистинкција која заедно со јазикот и верската припадност имале важна улога во зачувувањето на посебниот идентитет. Употребата на свинско месо во јадења каде што претходно стоело јунешкото или овчото е само еден дел од македонското национализираше на индиско-персиската кујна која дошла преку Османлиите а која ние денес мазохистички и погрешно ја нарекуваме турска кујна. Но и покрај овие гастрономски побуни, маке-

донското поднебје и земја нуди свои видови зеленчук, сорти грозје, начини на складирање и конзервирање, техники на готвење, други кулинарски комбинации кои ја креираат автентичноста на македонската кујна, која, потенцираме не била имуна на странски влијанија. Нашата маана (или доблест?) е што за разлика од другите ние тоа го признаваме.

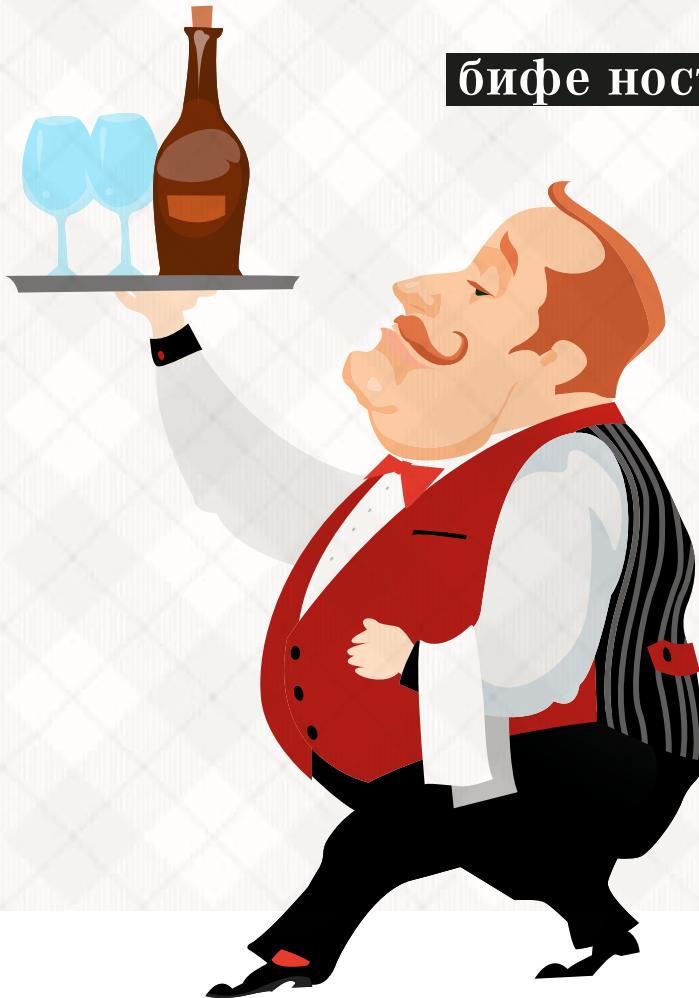
Северните народи ја приспособиле својата исхрана на локалниот растителен и животински свет, но кога зајакнале како кралства почнале да крстосуваат низ светските мориња и тие се инспирирале од источните техники и кулинарски изведби пред се во маринирањето и конзумирање на термички необработени намирници како што се рибата и морската храна.

Земјите од кои поголемиот современ свет гастрономски се инспирирале се секако околу индискиот полуостров и подалеку на крајниот исток и тоа, Индија, Тибет, Непал, Кина, Тајланд, Виетнам и Јапонија. Секоја од овие земји или региони нуди автентични методи и филозофија кон храната. Иако Индија и Кина се сметаат како произвор на овој гастрономски култ, и земји од кои понатаму настанале и јапонската и јужните азијски кујни, сигурно и овие последниве развиваат свои локални регионални обележја кои претставуваат национален образ и нивен начин на живот. Во следниот број на Бар Код подетално ќе ве запознаеме со индиската кујна која со својата кулинарска наука стара 3000 и повеќе години секако претставува извор и инспирација на многу денешни кујни. Таа како предност ја имала огромната територија, со различни климатски услови, видови на почви, богат растителен свет, билки, зачини, широк диверзитет на микроклими, и се што е потребно за создавање на богат и разкошен излог на вкусна храна.



Ништо помалку
од совершенство,
ништо помалку
од злато





Здравица за келнерите

Кафеански созреав пред време. Или, како искуен скаут ме врбуваше Келнерот, оти со неговото богато искуство веднаш, уште како пионер/кадет, ме препознал дека сум талентиран за иден првотимец... И рахметли Келнерот, Бог да го прости, не згреши(л). Тогаш, кога како на руки - боем, тој ми беше вистински замаец. А потоа, кога ми тргна, е-ееееј, коктата ја баталив, се префрлил на пиво, и почнав да докажувам дека бил во право

Пишува:
Синиша СТАНКОВИЌ



Пред да си легне на брашно, помирена со фактот дека се омажила за непоправлив случај на вљубеник во сите видови угостителски објекти, со специјален афинитет кон оние од маалски тип, поубавата ми половина, знаеше понекогаш да регира.. Море и да азди-суга по троа. Де, за должината на престојот во меана (или подобро, за должината на отуството од топлиот ни дом); де за степенот на расположение во кое се враќам во гореспомнатиот, во ниедно време - со акцент на реакциите на љубопитните ми комши со роднокрајни сиркачко-озборувачки навики; де за мојата, според неа, искривоколчена листа на приоритети, на која, вљубениците во добрата капка и лаф муабет на било која тема, јас намерно, нели, сум ги истопорувал пред љубовта кон неа... За да не навлегувам во материјална

бифе носталгија

расправа, во која мажите редовно се лузери, турнат во ќош, како носталгичар по дифолт, си бегав во поубавите ни, одамна минати времиња.

И, редовно морав да се правдам дека вината е во тоа социјалзмот во кој раснев, сосе самоуправувањето, зашто, кога мајка ми мораше да оди во втора смена на работа, неретко, ручекот по часовите си го купував во форма на плескавица&половина лепиња, во маалското бифе, веднаш до училишната ограда... Не знам, може и навистина тогаш ми влезе чивијата. Може и не, ама убаво звучеше како оправдување при агресијата врз мојата личност и уметничка душа. Од забревтаната сопруга. Демек, не сум јас виновен, сум имал тешко детство, нели... Па, лека-полека, и ги елаборирав причините на мојата опиеност со - Н.В. Мената, наведувајќи ги виновниците кои од мали нозе ме завеле по тој пат.

Имено, иако најчесто, тогашната македонска верзија на денешните пластични сендвичи (направена од месо од вистински животни од крв&месо и украсена со домат и краставичка кои имаа и вкус) си ја земав за дома, се случуваше да ме замае чадот на цигарите и џагорот на измешаните муабети во бифето, па да се налактам врз карираниот и маслосан чаршав на масата и да јадам од чинија. Сосе салата. А бе, симфонија за плескавица, кокта и малолетник. И така, сиот горд што имам шанса да ги прислушувам народните мудrostи директно од маалските легенди, во дијапазон - од спорт до жени (тогаш за политика никој и не муабетеше, се си се знаеше) со насмевка му одговарав на намигнувањето на чичкото Келнер, една од скопските урбани легенди, кој веќе болен, по сите боемски сврталишта, последните делови од блескавата кариера ги минуваше токму во бифето во моето маало во Карпош.

Копиљациите од маалото ми завидуваа и им течеа лиги - не поради вкусната плескавица - секогаш, кога како голем, така, нели, ептен ладно, си седев, ручав и барбар со другите почитувани гости на бифето, муабетев со Келнерот. А тие, гостите, беа карусел од ликови што душа дале за урбан роман: Кондурацијата кој бесплатно пенџетираше само ако некој може да седи и да слуша за неговата тажна судбина, Актерот кој не се насмеа откако од Татко на Хамлет го прекомандуваа во Рампе-Патрдијата што вреска Пушти ме мори, Фатиме, Позорникот, сосе фалусниот симбол за дисциплинирање на маалото, Фудбалерот во пензија кој го трампаше дресот на Џаик за она најважното Ли-ЛИ - Смедеревка&Скопјанка, кое пусто да остане, толку му требало да ја изгасне жедта и да задоцни дома, токму таа вечер пред фајронт, кога му избегала сопругата со Трговскиот патник од Плавата кула, Распуштеницата која не можеше да ги издржи ем терсене

табиетот на екс-сопругот - Офицер, ем неговата збудленост со младата Кантињерка во касарната..., Пиљарот, кој го батали бизнисот кога дојдоа првите евтини банани, а на ТВ лажеа дека тоа е доказ оти државата ќе ја биде...

И така, израснав и кафеански созреав пред време. Или, како искуен скaut ме врбуваше Келнерот, оти со неговото богато искуство веднаш, уште како пионер/кадет, ме препознал дека сум талентиран за иден првотимец... И рахметли Келнерот, Бог да го прости, не згреши(л). Тогаш, кога како на руки - боем, тој ми беше вистински замаец. А потоа, кога ми тргна, е-е-е-е-е-е, коктата ја баталив, се префрлил на пиво, и почнав во новите лица да го барам него. Угостителот со големо У, келнерот со големо К, или психологот, психијатрот, море едноставно, Слушателот&Муабетчијата, какви веќе не се раѓаат... Потоа, како се менуваа друштвата, редакциите, девојките, политичките околности..., така се менуваа и коњопите или вистинските кафеани, театрските бифеа во кои животните улоги се учеша наизуст, директно за на премиери, без генерални проби и шминки од гремијорните или донеси си свое мезе - бирџузите, во кои во ептен домашна атмосфера, келнерите ни беа foa братучеди, а сопствениците, неретко играа улога и на постари браќа или барем на бескаматни кредитори на (по)долог рок.

Генерацијски блискиот ни келнер од некогашната Ванила во која домакнувавме сечкани кулени и мортадели - на тркалца, тој да ни ги сервира во плеханите чинивчиња, предвидени за индијанки и еленски гробови, за да приеме шприцер од Кавадарка&Књаз Милош, стана пандур!? А ние, неговите гости, остатевме и останавме новинари. Со разноразни врски со силите на редот и безбедноста. На дистанца од еден пендрек. Ама, сеедно, додека уште бевме млади, кога келнерот - Црнотравац од Пивницата, редовно кога ќе не видеше со девојка, среде некогашниот Плоштад (каде што е сега бистата на Албиното - сите заслуги за поставувањето на тој карикатурален споменик, од се срце им ги препуштам на оние кои ме препишуваа без исаф - кое е ориентир за денешните средби на генерацијата на син ми) ќе вреснеше: Добар дее-е-е-е-е-е-е, директоре-е-е-е-е-е-е, ми доаѓаше некако топло околу срцето. И веднаш помислувајќи на мојата страница во неговиот китап на вечни должници... Или, кога келнерите кај писателите, откако по долго чекање и борба да се добереме до столче на масите на легендите и на чичковците од учебниците, конечно си обезбедивме и наши маси, сепак, уште долги години, редовно ни ги носеа истите мезиња, јадења и пијачки, кои алчно ги голтаа директорите од соседните маси што плаќаа на писмо, како претставници на подрачните одделенија на државните институции или на ГГ- фирмите од внатрешноста. За потоа, да им ги допишат на нивните сметки, а нам да ни остане некоја пара и за девојките... Ете, се чувствувајќи како дел од нешто. Убаво. Почнато во маалското бифе кај Келнерот.

Или, многу години подоцна, кога со музиката на Маестрото на бузуки, во бараката на Копанот крај Вардар, му објаснував на мојот драг грчки пријател дека тоа што Македонец му пее грчка песна на српски јазик, на увце, само покажува какво е и што е всушност, нашето Скопје... Или, кога со месеци се обидував да го убедам Канаринецот да ми зборува за својот неверојатен живот за мојот тогашен неделник, омекнувајќи го со сопствените спомени од младешките денови, И раскажувајќи му најискрено дека ми беше сон да ме пуштат да влезам во неговата кафеана. А тој, блазиран ни еден, низаден, сепак, на крајот, ме избрка како здодевна мува... Ама пак, и тогаш, бев дел од тоа убаво нешто, кое веќе одамна, го нема...

бифе носталгија

И ми останува само да се убедувам и себеси и другите околу мене, дека не се кајам за ништо. Дека било убаво. И дека ќе доживеам, како тоа Германецот од медиумите, кој неодамна избегал од болница, сосе интравенозна игла во раката, за во некоја од минхенските пивници, со кригла да го прослави 94-от ројденден, да си се почестам. Не барам дотолку години, ама би посакал, и мене, како и нему кога го вратиле во болницата, да ми дозволат да си порачам пиво по свој избор. Во чест на келнерите, меанциите, угостителите... кои ми го збогатија животот.



+389 2 32 15 799

+389 75 320 383

ТВОЈОТ ДОМ СО ДВОР ОД 486.397 м²!

ВО СРЦЕТО НА ГРАДОТ, ВО СРЦЕТО НА ПАРКОТ И НА ЧЕКОР ДО ПРИРОДАТА,
СЕ НАОЃА ТВОЈОТ ДОМ ОД СНИШТАТА.

Уникатниот микс на зелена централна локација и луксуз ви нуди и еколошки систем за геотермално греене и ладење, професионален ресторан, елитен спа-центар и фитнес-сала, игротека за вашите најмили, како и многу други поволности од урбаното живеење – и сето тоа изведено со докажан италијански квалитет и дизајн.

Побарајте го клучот за остварување на вашите сништа на телефонот: 02/ 3215 799.

Апартманите се веднаш вселиви, со имотен лист, додека деловниот простор е достапен за изнајмување.

www.parkresidence.mk

Кренете чаша, здравицата е ваша

Пишува:
Ана ЗАФИРОВА

Кревањето на чашата со здравица знае да е проблем ако тоа досега не сте го правеле. Иако во филмовите здравиците ни изгледаат неверојатно лесно, сведени на поезија и хумор, работите во реалност и не се баш такви. Сепак еве неколку задолжителни нешта кои треба да ги имате на ум за да бидете успешен здравичар.

Различните пригоди од нас бараат различни типови на говори. Покрај убедувачкиот и информативниот говор, постојат говори за посебни пригоди во кои спаѓаат, говорите на запознавање, говор кога се слави и говори за ручек, вечеря или заеднички именувани како здравици. Но, она што е заедничко за сите е неопходноста од реалност и креативност во составувањето и прецизност во дефинирањето на пригодата за да не направите ка-тастрофална утка.

Сепак ние ќе се задржиме на здравиците кои најчесто ги врзуваме со неформални собири на отворено - двор, тераса или формални собири во затворени простории. Поводите се секогаш различни но, независно за каков настан се работи вие добро знаете кој е вашата публика, кому ќе му се обратите, во која улога и за кого ќе ја дигнете чашата со здравица, во чие име.

За почеток, бидете подгответи ако сакате да имате добра здравица. Размислувајте за околностите во кои ќе ја дигнете чашата и очекувања. Обидете се дома дури да ја напишете здравицата доколку се чувствувате недоволно вешти за кажување наизуст, од памет.

Користете жив и јасен јазик. Разговорен, инспиративен, јазик кој ќе предизвика чувства. Неформалниот настан бара неформален јазик во однос на формалниот, каде треба да се внимава не само на јазикот туку и на дистанцата во структуирање на здравицата.

Додека ја кажувате здравицата треба да внимавате на силниот контакт со поглед кој треба да го направите со присутните, правилно да го користите гласот, тонот, вокалната интонација, брзината, паузите како и говорот на вашето тело, движењата.

Целта на ваквиот говор е да ја забавува публиката со изведување на поента на забавен и лесен начин. Зна-чаен е поводот кој вие би го издвоиле и наздравиле во негово име, а вие со вашата креативност можете и да го измислите и да го создадете сами.

Во процесот на негово создавање размислувајте во неколку фази, добар вовед, заплет - кулминација и заклучок. Во воведот се обидувате да го привлечете вниманието на публиката, гостите на трпезата со претставување на темата. Тука го вклучувате и официјалното добредојде за да ја дадете неопходната топлина и отвореноста уште на почетокот на вашето излагање. Во заплетот произнесете доказен материјал за да забавувате, зантригирате. Се бараат интересни информации кои ќе го задржат вниманието. Се очекува користење на хумор со мера но, тој не мора да постои доколку вам не ви е природен. Самиот говор без хумор ќе биде забавен поради доказниот материјал, но ако користите хумор гледајте да не навредите никого, бидејќи релаксираноста во тие говори може брзо да ја мине границата на пристојност. За крај направете добар заклучок. Тој треба да е впечатлива, незаборавна изјава која ќе го сумира целиот говор и да претставува БУМ.

Овој тип на говори, здравици имаат ограничување од 2 до 3 минути доколку се следат сите развојни фази.

Здравиците во рамки на семејните собири се многулични, интимни и секогаш се врзани со интерни слушувања значајни за целата фамилија. Токму затоа користењето на тие адути во здравицата можат да бидат клуч за впечатливост и незаборав. А здравиците во

рамки на бизнис средбите, политичките контексти или други форми на официјални дружби секогаш се тесно поврзани со поводот за собирот и ја имаат неопходноста во држењето страна. Но, без разлика на околните секогаш треба да се извлече искреноста и луцидноста како задолжителен лајт мотив.

ЗДРАВИЦА ЗА СВАДБА

Сакам да им посакам вечен и среќен брак на младенците. Заеднички пат послан со латици од среќа, богатство од преградки и бакнежи, широки насмевки, мали задоволства и големи радости, Барајте ја среќата во бракот со целото срце но, неочекувајте да ја дофатите ветената земја без да одите низ дивината заедно. Среќен и вечен брак.

ЗДРАВИЦА ЗА РАЃАЊЕ НА БЕБЕ

Сакам да посакам живот во здравје, љубов и мир за новото чедо и нека ве направи негови горди родители, пријатели во миговите кои заеднички ви следат.

КУЛТУРА

Запаметени реченици од бадникарските здравичари.

„Сакам да ви посакам и многу плодност. Колку звезди на небото, толку принови во нашите семејства. Ова е празник на обновувањето.“

Венко Андоновски.

Понекогаш да помислим и да се потрудиме да исполниме барем по некоја од десетте Божи заповеди кои Господ Бог ги бара од своите овоземни чеда

Александар Џамбазов

„Традицијата е таа која нас не создава, но да не заборавиме дека ние самите ја создаваме традицијата и ова величенствено бадниково собирање пред соборниот храм „Свети Климент Охридски“ е токму такво обединување на старата и новата традиција“

Данило Коцевски.



НОВО

МЛЕКАРНА
ЗДРАВЈЕ

РАДОВО

размазете
говашето семејство



2011/12
Superbrands
Македонски Супербанд

2013/14
Superbrands
Македонски Супербанд



гастрономија

ЛИБАНСКА КУЈНА

КУЈНА НА СОНЦЕТО И КУЈНА ОД СРЦЕТО

Велат дека широкиот спектар на бои кои се прелеваат на либанската софра го отсликуваат 1001-от сончев пејсаж. Зашто пак од срцето? Единственото нешто што ги обединува сите Либанци е тоа што од срце ја љубат храната.

Во сенките на маслиновите дрвја, мирисот на портокалот и лимонот ке ви ги разбуди вашите сетила и ке ви ја најовести сензуалноста на либанската кујна.

Во светските гастрономски кругови оваа кујна е етикетирана како софистицирана верзија на блискоисточните кујни, доведена до перфекција. Причина за тоа, претпоставувам, е долготрајниот процес на синтеза на нивната кујна и влијание во тој однос од страна на различните народи и култури кој поминувале низ нивната долготрајна и бурна историја.

ИСТОРИЈА НА КУЛНАТА

Во старите списи територијата на Либан се споменува уште во 3000 год.пне. Населена била од семитскиот народ "Ханани" подоцна познати како Феницијци. Тие биле познати како вешти трговци и една од основните дејности им

Пишувач:
Andrej KISELICHKI

била поморскиот туризам. Како мајстори за навигација крстосувале низ Средоземното море илијадници години пред Португалците и основале свои колонии на Кипар, Родос, Крит, Картагина... Уште во тоа време тие отвориле трговски врски со Европа и западна Азија. Во тие трговски походи се увезени голем број на прехрамбени производи и зачини, но се разбира и извезено доста продукти кој тие ги имале во изобилство. Во трговската размена со старото Египетско царство илијадници години пред нашата ера тие извезувале маслиново масло и вино во замена за злато. Овој податок ги става Либанците во листата на најстарите (најверојатно и најстари) производители на овие продукти кои се од круцијално значење за гастрономијата воопшто. Така е инициран синтетичниот процес на оформување и креирање на либанската кујна. Поради идеалната геостратешка положба на земјата и космополитскиот дух на народот, често пати била цел на освојувачки походи на многу народи, почнувајќи од Египќаните, Асирците па потоа Месопотамците, Персијците, Античките Македонци (кој оставиле голем печат во културата во вре-

гастрономија



мето на македонската династија на Селевкидите). Потоа доаѓаат Римјаните (во тоа време цветала трговијата со овошје, зачини и вино) па Арапите (во тој период се шири исламот) и на крај доаѓаме до највлијателните - Отоманска империја која (како и кај нас) владеела 500 години. Во овој голем период Отоманците успеале да наметнат и воведат голем дел од својата исхрана и традиција, како на пример јагнешкото месо како една од основните намирници која тие денес ја употребуваат. И на крајот, да не ја заборавиме и Франција која по првата светска војна ја превзема оваа територија и во следните три и пол децении (се до нивното осамостојување) со својата префинета гастрономска школа врши фини корекции, нинсирање и софистицирање на сите делови од нишката што денес се вика Либанска кујна.

ХРАНА И НАМИРНИЦИ

Либанската кујна е богата мешавина на различни производи и состојки кои доаѓаат од различните либански региони. Маслиново масло во комбинација со лук и лимонов сок се една од најважните компоненти на нивната кујна (се употребуваат скоро во секоја прилика). Исто така кујната е богата со широк спектар на зачини и свежи билки (нане, магданос, оригано, лук, мускатово оревче, цимет...). Изобилува со свежо овошје и зеленчука се користат и многу млечни производи, житарици, риби и месо (најчесто живинско и јагнешко). Либанската храна слободно може да се рангира на врвот на листата за здрава храна. Таа се базира на исклучиво свежи продукти кој се користат во периодот на сезоната во која виреат. Поточно, не се користат индустриско форсирани намирници кој не ги содржат природните вкусови и мириси (рецепторите за вкус и мирис кај либанците се прилично изострени).

НАЧИН НА КОНЗУМИРАЊЕ - (MEZZE)

Тоа е земја во која екстремно се ужива во храната. Оброкот е долг и ритуален, понекогаш трае и повеќе од три часа. Според светските статистики само два проценти од популацијата се квалификува како недохрането, што е прилично низок процент. Гастрономскиот термин "MEZZE" кој е широко употребуван во повеќето источни и балкански кујни (вклучувајќи ја се разбира и Македонија)

отприлика секаде има исто значење (да се мези) но во Либан се применува на вистински начин и во вистински смисол на зборот. "MEZZE" е начин и обичај на кој нивната храна се служи и се конзумира. Се поставуваат низа на мали чинии (триесетина) пред гостите на средина на масата со што се создава широк спектар на бои, мириси и вкусови. Ритуалот е најважен дел од семејниот живот. Мезето може да биде едноставно и сочинето од туршија, неколку салати, намази и леб, но може да прерасне и во комплетен оброк составен од сите делови (предјадење, главно јадење, овошје и десерт).

СПЕЦИЈАЛИТЕТИ НАМЕНЕНИ ЗА "MEZZE"

Тенкиот либански "ПИТА" леб, кој се замесува без квасец е од суштинско значење за секој дел од оброкот. Тој често пати го заменува приборот за јадење и служи за "мацање". Софрата содржи голем број намази по кој либанците се широко познати во светот. "HUMMUS" (Дробена леблебија помешана со сусам, лук, лимонов сок и маслиново масло), "MOUTABAL" (мелен модар патлиџан помешан со сусамов таан, лимон, лук и маслиново масло), "LABNEH" (павлака со лук, нане и маслиново масло) се само еден мал дел од безброй намази кој се служат за мезе. Се сервираат и свежи салати за балансирање на вкусовите и збогатување на колоритот на масата. Најпознати се "FATTOUSH" (сплет од свеж зеленчук со цеден лимонов сок и тенок крцкав печен леб) и "TABBOULEH" (салата направена од кршена пченица "булгур" ситно сецкани домати и свежи пиперки, нане и магданос сервирана на зелена салата). Од месните





гастрономија

вода еден час па потоа добро исцедена), од сето тоа се прави смеса која се подготвува на скра како кебапи (кафта) или во тава како колач сецкан на коцки (киббе бил). Истата смеса добро изматена со повеќе зачини и маслиново масло се користи како намаз и се јаде сирово (слично како тартар стек). Пилешкото месо најчесто се сотира, сецкано на мали парчиња со зачини (борово оревче, анасон, бадеми...) но исто така се подготвува и на скра со претходна маринада во лук и билки. Софратата изобилува и со готвени јадења кои нам ни се многу блиски (се разбира „благодарение“ на сличната историја што сме ја имале) како што се сармички од лозов лист, полнети пиперки, полнети тиквички, мусака... И како завршен акцент на колоритната слика доагат десертите (Meghli, Baklawa, Moubalebieh...) и овошјето кое го имаат во изобилие.

ПИЈАЛОЦИ

Уживањето во сиот овој раскош и богатство од храна не би било целосно ако не е придружен со добар пијалок. Е Либанците се погрижиле и за тоа. Мезето почнува со APAK, тоа е нивниот национален пијалок. APAK е двојно дестилирана гроздова ракија со додаток на анасон во втората дестилирања (слично на нашата мастика). Тој се карактеризира со висок процент на алкохол (73%-80%) и најчесто се разредува со вода. При таа постапка пијалокот станува млечно бел (етеричните масла во анасонот се разредуваат во алкохолот но не и во водата што резултира со емулзична реакција) и кај нив од овие две причини симболично се нарекува „Лавовско млеко“. Арапот е најдобар придружник со мезето кај машката популација (во поново време и кај жените), а децата најчесто пијат сок од лимон или „JELLAB“ газиран пијалок од суво грозде и лешник. Како што кажав на почетокот производството на вино е длабоко во нивната традиција, но со прифакањето на исламот на голем дел од населението за време на арапското и отоманското владеење тоа скоро се искоренило. Но денес благодарение на француското влијание либанските вина се високо ценети во светската винска индустрија.

Заклучок

Секој народ има своја карактеристика, Либанците во повторно време ги карактеризира тоа што многу внимание посветуваат на едукација и високо образование на своите кадри (најчесто во европските универзитети). Најверојатно како резултат на тоа денес Либан е позната туристичка дестинација со ултра модерни ресторани и хотели во кои се послужува софистицирана храна која е сплет од медитеранската, ориенталната и француската кујна. Винската карта е богата со високо квалитетни домашни и странски вина. Ако имате прилика не ја пропуштајте. Пријатно мезење.

производи најмногу се користат јагнешкото и пилешкото. „KIBBEH“ е нивно национално јадење кое се подготвува од мелено, најчесто јагнешко месо со билки и зачини помешано со „BURGUL“ (кршена пченица натопена во

За стилот како таков

Пишува:
Бујар МУЧА

Архитект



**Никогаш, од најрана младост,
уште од почетоците на моето
школување не сум имал среќа
кога се задавале прашања и
задачи. Ако од 100 прашања
имам можност да извлечам едно,
ќе го извлечам она единственото
што не го сакам или не го знам.**

Така и овој пат, на мене ми се падна вечната темата за стилот. Неколку пати се правев недоветен за да ја избегам, но залудно.

Искрено, не разбрав до крај дали треба да пишувам за архитектонскиот стил на нашите угостителски објекти или за стилот воопшто, така што решив да измешам баби и жаби па, што биде...

Надалеку познатиот Macedonian Style е уметнички правец создаван по победата над фашизмот во 1945 година па се до денес со тенденции за неограничен иден развој и неслутени трансформации. Само небото е лимит е максимата на народниот творец, идејниот градител на Македонскиот Стил.

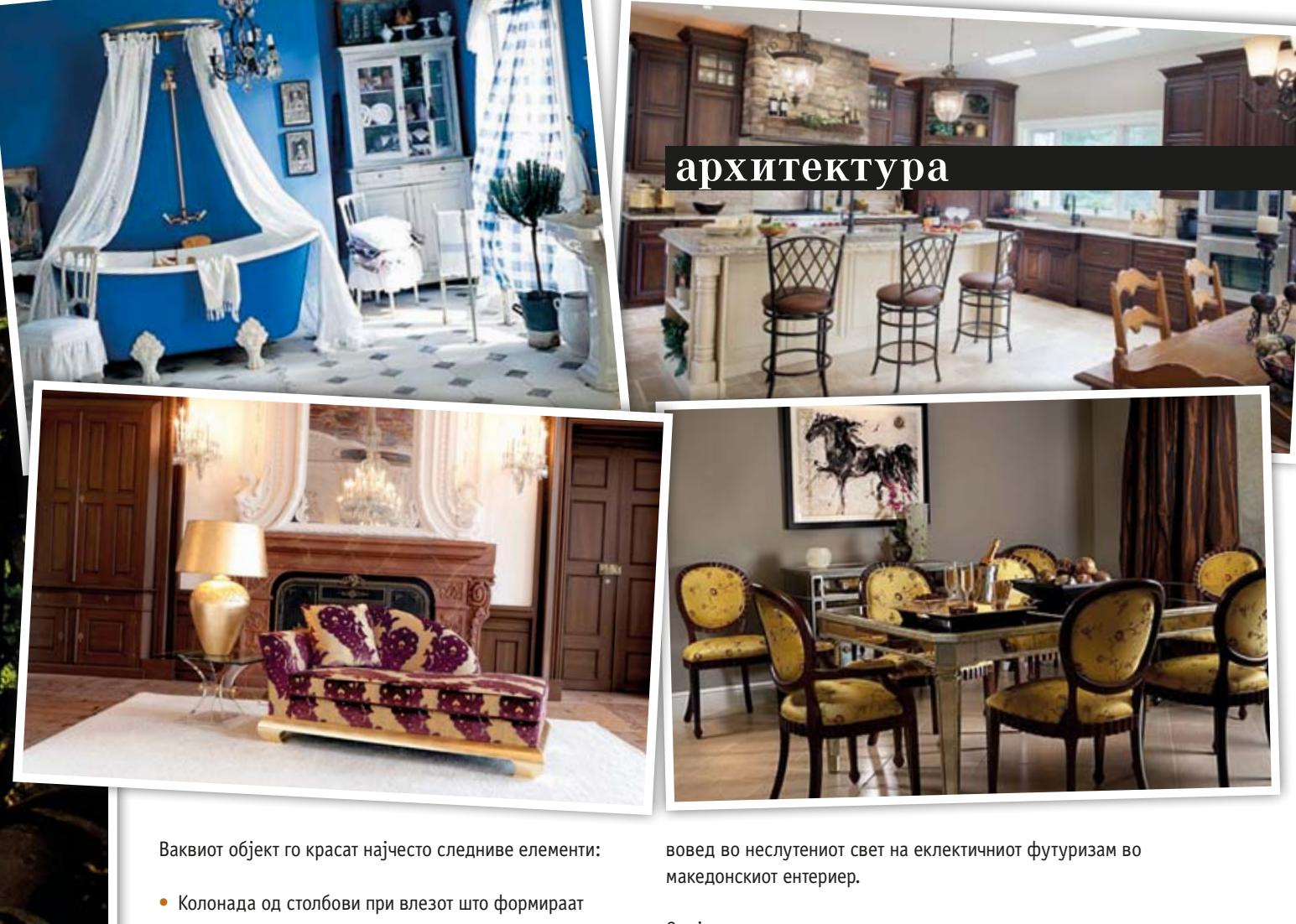
Инаку, Македонскиот Стил (МС) е жив организам проткаен од неколку уметнички правци:

- Македонски империјален правец
- Македонска еклектика
- Ханиоти-Кушадаси правецот и
- Старовремско-модернистичкиот правец

Ќе бидам тесно професионален и горе наведените правци кратко ќе ги објаснам преку нивниот архитектонски аспект.

Македонски империјален правец

Се појавува на почетоците на транзицијата на нашата земја, со преобгањето на атрактивните парцели за градење од рацете на комунистите во рацете на окрупнетата буржоазија. Главната идеа на правецот е на несразмерно мала локација да се изгради што поголем и попомпезен објект, кој во себе ги содржи сите архитектонски атрибути и сета второстепена пластика на палатите и куќите за богати.



Ваквиот објект го красат најчесто следниве елементи:

- Колонада од столбови при влезот што формираат трем и носат надвишена тераса со ограда од ковано железо.
- Помпезни скали како во библиотека Лауренцијана во Фиренца
- Фасада од мермер со пикувани делови од малтер
- Милиони тимпанони и фризови
- Мали вути и каријатиди што се венец на непотребно сложени кровови
- Дрвени полукружни прозорци со месинг помеѓу стаклата
- Фонтани во форми од кои природата би се засрамила.... и така натаму.

Вистинските репрезенти на овој правец ќе ги најдете на падините на Водно, во Црниче, а богами и на потегот помеѓу Лагадин и Елешец на охридската ривиера.

Македонска еклектика

Овој правец е дериват на предходниот, а негови консументи се наши сограѓани од средната класа, се уште недоволно нафатирани за да влезат во светот на империјализмот. Тие се свртени кон себе, така што елементите од предходниот правец овде се употребуваат во ентериерот. Во својот најзрел период, овој правец најмногу време им посветуваше на префабрикуваните купатила во повеќесемејните згради, украсувајќи ги со керамички плочки од голем формат на чии бордuri се отсликуваше сета античка историја. Овој правец со своите гипсени каскади и профилации и објави војна на скелетната бетонска конструкција. Малите халогени ампули кои ја прекршуваат светлината од сјајно лакираниот паркет од бамбус се

архитектура

вовед во неслутениот свет на еклектичниот футуризам во македонскиот ентериер.

Овој правец нема свои ексклузивни локации и може да ве изненади на секој агол.

Ханиоти-Кушадаси правец

Ова е типичен ентериерски уметнички правец кој се користи најчесто во угостителските објекти ширум татковината.

Глеј бе колку напред отишле Турциве, а не ко оние наши-не архитекти-за к.. не ги бива. Се ори така по тугите улици македонскиот убав збор, се слика со телефон секој штосен детал за да кога ќе се вратат ги изедат живи скопските голи и боси архитекти.

Кеј 13 Ноември, ГПЦ, Ул. Македонија, Беверли Хилс се бас-тионите на овој правец, позајмен од селата на егејскиот брег. Навистина за к.. не бива.

Старовремско-модернистички правец

Овој правец е за мене мит. Неколку клиенти досега од мене барале да направам таков објект. Меѓутоа, сите усилби да дознаам што тоа значи до сега биле залудни.

Затоа, ја користам оваа прилика да ја востановам првата наградна игра на овој магазин. Оној кој преку фотографија или дефиниција најсликовито ќе го формулира правецот, добива бесплатна вечера за двајца во еден од најдобрите скопски ресторани. Вашите формулации испратете ги на адресата на редакцијата најдоцна до 01.12.2007.

УГОСТИТЕЛСТВО СО ШАРМ

Шест чекори до успешен локал на долг рок

Пишува:
Радмила ПАВЛОВСКА



Во текот на изминативе речиси десет години, во близок контакт со неколку стотини угостителски објекти од цела Македонија имав прилика да се сретнам со исто толкав број ентузијастични, амбициозни и со свежа угостителска енергија набиени луѓе, кои ми ги презентираа нивните уникатни идеи за тоа како нивниот објект планираат да биде нешто невидено на овие простори, ќе понудат нови содржини, ќе ги третираат своите гости

како дел од својата фамилија, ќе понудат екстра услуга и пристапни цени... И секој пат одново, се радував како мало дете, дека ете, и во мојата земја ќе се роди креативност и квалитет, ќе потврдиме дека не сме генетски корсокак на нашите славни претци кои оставија белег на цел свет. Исто така, ме радуваше жарот и самоувереноста со која тие луѓе ми зборува, затоа што сите најуспешни светски бизнисмени и лидери во своите мемоари и книги, истакнуваат дека еден од трите клучни фактори за успех на одреден бизнис е емоцијата, љубовта за тоа што го правиш и давањето дел од себе.

УГОСТИТЕЛСТВО СО ШАРМ



Според тие приказни, Скопје и Македонија одамна требаше да бидат маркирани на патувачките карти, барем на нашите соседи како место за кое вреди да се седне во кола или авион, за да се помине незаборавна ноќ.

НО! Што имаме? Имаме над илјада угостителски објекти само во Скопје, лаички сегментирани како шемаџиски, селски и ќебапчилници (?!), од нив едвај десетина, квалитетни извори на светли моменти во нашиот дневен и ноќен социјален живот.

Како да се анализира вакво угостителско миље? На пример, ајде да почнеме со содржините што се нудат. Поамбициозните од нив имаат програма и таа отприлика оди вака: понеделник - латино, вторник - хип хоп, среда - жива свирка, четврток - DJ Ојле, петок - DJ Дојле, сабота и онака сам се полни локалот и неделавоно! Врв на овој богат културно забавен живот се ноќите со танчарки со голи српски газови, каде што се отвара и по некое шише шампањ и се рафа по некоја емотивно - еротска релација со сомнителни позадински мотиви. Настрана, фактот што конзументите на истиот се трудат тапата што посилно да пукне (што не смее), за сите да го видат и чујат моментот, а половина од гостите напатени од турбулентните времиња добиваат моментален нагон да легнат на земја оти мислат дека некој пушка со пиштол. Но сепак никој не негодува затоа што по ваквиот момент, адреналинот произведува уште пожестока забава до зори. Сета насоб-

рана енергија од досадните животи, штедро се истура на масата на која стои полн пепелник со триесет опушци. Или, измешаните генерации на збунети деца кои се кријат од своите демек модерни и изморени родители во диско, а поим немаат зошто излегле, само си молчат и си пијат пиво, ни по девојки не се загледуваат... Едноставно, не можам да ја заборавам ни случката кога еден угостител што бил во Германија пред многу години ме уверуваше дека на келнерите ќе им нарача метални корсети и ќе купи машина ша ќе врљат пена на улицана и то ќе биди топ... Ах... Што стана со брилијантните идеи од почетокот на текстот? Колачиња со кафето, Луди журки за кои ќе расправате на четириесет години, сртнати погледи на песната што ве погоди баш вас двајца

Врв на скопскиот богат културно забавен живот се ноќите со танчарки со голи српски газови, каде што се отвара и по некое шише шампањ и се рафа по некоја емотивно еротска релација со сомнителни позадински мотиви.

Знам дека половина од читателите на овој текст тута ќе престанат со читањето и повторно се ќе си продолжи по старо. Но за оние кои ќе ја издржат сировоста на реалноста која не опкружува и сакаат да го вратат сјајот на деновите и вечерите во нашите градови кога луѓето се враќаа дома, едвај чекајќи да дојде следната вечер за да излезат, подолу се неколку практи-

САПИНОВА

SMIRNOFF® BOTKA
Лимон
Шекерен Сируп
МРАЗ



SMIRNOFF®
YOURS FOR
THE MAKING



УГОСТИТЕЛСТВО СО ШАРМ

чни чекори кои секој може да ги направи. Тајната е во тоа да се има КОНЦЕПТ. Да не се мешаат баби и жаби!

1. Пред да го отворите или да го реновирате вашиот локал, запрашавте се: Кои ќе бидат моите гости? Проучете ја нивната психологија, ова е основно. Нема лоши и добри гости, сите само имаат свој вкус и динамика на живеење во која можете да се вклопите, да им направите да се чувствуваат удобно. Ако имате убав тревник или игралиште за деца, не правете програма со напорна електронска музика, ако ги чекате вискациите со чипови како гости, видете дали има каде да паркираат, тие сакаат да бидат видени, ако сакате луди журки, не отварајте цел ден, никој нема да дојде да пие кафе наутро таму каде што се мајмунисувал претходната вечер, а вие ќе имате дополнителни трошоци и така натаму.

Добар пример: Ирски Паб, зимскиот Хард Рок

Нема лоши и добри гости, сите само имаат свој вкус и динамика на живеење во која можете да се вклопите, да им направите да се чувствуваат убаво.

2. Прилагодете го ентериерот на намената и профилот и психологијата на гостите. Не дозволувајте им на архитектите, своите студентски нереализирани амбиции и фикс идеи да ги реализираат со ваши пари. Не ставајте скапи кожни гарнитури ако многу фините девојки со пеглани коси и леопардови штикли се качуваат на нив по полноќ, бидете практични со

масивноста на шанкот на сметка на бројот на маси, затоа што тоа за вас е поголем profit, димензионирајте ги тоалетите и магацинскиот простор соодветно...

Добар пример: Нобу

3. Направете соодветна понуда и мени. За ова ви се потребни само три работи - повторно познавањето на психологијата на гостите, знаење за понудата на пијалоци и продукти за храна на пазарот и дигитрон. Не импровизирајте и не се занесувајте со препишани коктели од грчки менија кои нема кој да ви ги направи или за кои немате состојки (чинџер ејл не е исто што и спрајт и слично), не го полнете менито со неупотребливи пијалоци и јадења, и ве молам, ве молам, не одете со онаа позната угостителска математика - сите артикли по два или три од набавната цена, затоа што понекогаш повеќе заработкаат од едно виски, отколку од пет пива, ако ја прилагодите цената.

Добар пример: Колосеум

4. Одберете добра екипа и работете со нив. Ова е еден од потешките делови од работата. Бидејќи кај нас се уште нема доволно професионални угостителски работници и оваа работа е само попатна можност за студентски џепарлак, ќе и посветиме малку повеќе внимание во некој друг текст. Но она што е важно да се знае е дека газдата треба секого од персоналот поединечно да го обучи за најважните работи, да направи пријателски однос со нив и уште поважно да створи чувство дека е дел од тимот

УГОСТИТЕЛСТВО СО ШАРМ



(помалку ќе го крадат меѓу другото). Не бидете надмени, но задржете го авторитетот.

Добар пример: Дуомо, Блу кафе, Форца

5. Одржувајте квалитет на услугата и секоја сезона дополнете го концептот со нешто ново - бидете креативни. Ова е клучот на шармот на одредено место. За првото - немојте еднаш Мохитото да биде со сецкано нане како магданос за во манџа, а следното како бон-сай во чаша, не дозволувајте едната келнерка да е љубезна, а колешката што ги служи другите маси да седи на шанк и да пуши додека гостите чекаат сметка. За второто - ова е омилениот дел на гостите. Кој не се радувал на течниот шеќер во Ли, колачињата пред неколку години од мајка му на Шале, објаснувањето што ќе јадете во Тоскана откако сте послужени... фала богу има повеќе вакви примери

Добар пример: Далма и гореспоменатите

6. Работете на маркетингот и ПР-от. На почетокот додека да ве научат дека постоите, можеби ви е потребна реклама на радио и во некој печатен или веб информатор. Но, кај нас, се уште најдобратата реклама е од самите гости. Почитувајте ги постојаните гости, поздравете се со сите кога ќе дојдете во локалот како што тоа го правеше Фуфо на времето, дадете им да имаат свое шише со омилениот пијалок и направете посебно ормарче за тие шишиња со нивно име, за секојпат да си пијат од своето (тоа емотивно ќе ги

врзе за местото), со фломастер напишете на маиците на келнерите дека е тоа келнерот на Саше, Горан, Зоран или на картичките за резервација имајте ги нивните имиња... Бидете креативни

Добар пример: ДМ

Интенцијата не беше некој да се навреди. Ниту пак, да ви кажеме дека не знаете да работите. Во текстот погоре нема ништо што секој од нас не го знае. Едноставно, угостителството е тешка професија и треба да се работи со многу енергија, посветеност и креативност. Гостите се веќе уморни од бесцелното талкање од место до место не забележувајќи разлика. Сакаат само да им биде пријатно и за тоа знаат да бидат многу благодарни (\$). На крајот на краиштата, потребно е само малку воља. Препрочитајте го два пати текстот и ставете се во улога на потрошувачот без предрасуди. Работата ќе тргне сама од себе... Градот убав пак ќе никне...

Почитувајте ги постојаните гости, поздравете се со сите кога ќе дојдете во локалот, дадете им да имаат свое шише со омилениот пијалок и направете посебно ормарче за тие шишиња со нивно име за секојпат да пијат од своето, тоа ќе ги врзе емотивно за местото, со фломастер напишете на маиците на келнерите дека е тоа келнерот на Саше, Горан, Зоран или на картичките за резервација имајте ги нивните имиња...



ДЛ КОНКОРД

ПРОФЕСИОНАЛНА УГОСТИТЕЛСКА ОПРЕМА



02/ 31 19 319, 31 13 788

ул. "Црвена Вода" бр.16 Скопје

e-mail: dlk@dlk.com.mk

www.dlk.com.mk



ПСИХОЛОГИЈА НА ИЗЛЕГУВАЊЕТО

НОЌНИ РАСХОДКИ

Пишува:
Бујар МУЧА

пензиониран излегувач со бенефициран стаж



Драги мои пријатели,
навистина не знам дали вооп-
што да се впуштам во оваа зона
на самракот во која се поретко
пливам. Па сепак, иако начинот
на забава и нејзиниот интензи-
тет се промениле од периодот
кога дома не се прибирав, сепак
мислам дека психолошките
аспекти на ноќното излегување
не се промениле откако
постои светот.

Консултирај неколку активни експерти од оваа област и тие ми ја потврдија тезата дека модерниот стил на излегување ни малку не влијаел на причините поради кои тоа се случува. Опсежната анализа како резултат ги исфрли следниве причини за ноќната миграција дома-град:

1. Излегување да се биде виден
2. Излегување да се улови нешто
3. Излегување заради консумација на алкохол
4. Излегување од навика (синдром на јагула)
5. Излегување со старо друштво
6. Излегување поради статус

Веројатно има уште многу поднаслови кои би представувале сериозна причина за излегување но мислам дека овие шест во себе ги содржат и оние кои тука не ги набројавме. Јас сега ќе се осврнам на првата од набројаните причини, една од највпечатливите за - терање сеир од страна.

1. Излегување да се биде виден

Една од најзахтевните причини за излегување. Дотолку повеќе што не е врзана за никаква интимна потреба а бара опсежни подготовки. Треба да ги позна-

OPEN 24 HOURS

вате сите битни газди на кафани и дискотеки во градот како и сите пониски ликови во ланецот на исхрана како на пример менаџери, вратари, келнери, шанкери. Познанството со нив е пред се гаранција дека за секаде ќе имате покани, грatisи и ВИП картички. Но уште поважно е дека додека влегувате во локалите неминовно ќе налетате на сите нив па се до шанкот или сепарето ќе се гушкате со секој од нив срдечно и до болка наместено. Со тоа им давате знак на останатите јадници дека несомнено нешто значите во колонијата на ноќниот живот. Ќе ве препознаат по тоа што се движите најчесто во група од три истополови единки. Честа комбинација е и три девојки со еден феминизиран другар кој со еднаква страст се гушка со сите битни фаци во градот и мафта со раце како да брка комарец. Кога се мажи, обично се без женска придружба. Ќе се препознаете по неколку примарни и неколку секундарни карактеристики. Примарните се отчитуваат според outfit-от кој обично се одликува со предизјирирана брендирана облека, свежо обликувана фризура и необично многу накит со цел да се претстави социјалниот статус. Секаде се оди со едно возило бидејќи било какво растурање на групата значи автоматска дезориентација на едините во простор и време. Секундарните карактеристики се огледаат во постојаното ритмично движење на очите како метроном за да може да се улови секој битен што

ќе се помрдне од точка А до точка Б. Разговорите на оваа тажна групација се севедуваат на: Пази, пази, иде накај тебе!, Која му е онаа сељанкана бе?, Овде нема ништо, ај да мењаме!, Цуции, да не ми е размачкана шминката? и други инспиративни реплики. Бидејќи во ДНК-то немаат запис за спонтаност, ако не сте од нивната врста никогаш нема да ве забележат или да се запознаат со вас. Конзумираат пијалоци во разумна мерка затоа што буџетот не им дозволува да се опуштат во ситуација кога до крајот на ноќта мора да посетат барем пет-шест најбитни журки.

Кога влегуваат во врска, обично тоа го прават со единки од својата врста за да не им се промени стилот на излегување. Тогаш во љубовниот занес ќе се препознаат по тоа што молчат и секој за себе си набљудува, исто како пред да влезе во врска. Молчењето е знак на потполна љубов и исплонета цел. Како мудреците од далечниот исток.

Се плашам дека ве фрлив во депресија со првата група на ноќни шетачи но ви ветувам дека во следниот број кога ќе ги профилирам ловците и ќе биде многу подинамично и повесело. А дотогаш, обидете се да ја препознаете првава група онаму каде излегувате. Сакамо уживајте и не може да промашате.





рецепти за успех

Фенг Шуи

применет во угостителските објекти

Пишува:

Радмила ПАВЛОВСКА



Ако сметате дека на менито во својот локал е доволно да имате пијалоци и храна, прочитајте го текстот подолу, затоа што говори за најважниот зачин за вашиот успех, а тоа е Фенг Шуи принципот кој придонесува за тоа колку гостите ќе сакаат да го посетуваат вашиот локал.

Зошто некои ресторани и покрај добрата храна и интериер, единствено не се успешни? Секој од нас видел ресторани пред кои се менуваат таблите со нивните имиња секои неколку години. Местото навидум е добро, секој нов сопственик со нов елан започнува со работа надевајќи се дека ќе му тргне подобро од претходникот. Сигурна сум дека менито

било внимателно одбрано, дека интериерот бил нов и квалитетен, а персоналот добро обучен. Сепак, по одреден период, ресторанот бил затворен.

Она што веќе подолго време, како шега го користиме јас и моите пријатели за секакви ситуации, односно реченицата "ова не е по Фенг Шуи" веројатно е одговорот на погоре поставеното прашање. Се повеќе верувам во оваа констатација, особено кога ќе размислам дека и оние места во Скопје кои јас ги посетувам веќе со години (Суперфлај и Галерија 8) и ги анализирам зошто добро работат (се разбира, покрај фактот што сопствениците си ја знаат својата работа), не биле отворени без претходно да се консултира Бети - Фенг Шуи, засега единствениот консултант за која јас знам во Скопје.

Понекогаш се случува самиот објект, зградата во која се наоѓа локалот, во својата основа да нема енергија која, условно кажано, би поддржала успех. Затоа е важно, Фенг шуи консултантот да го изанализира местото уште пред да се потпише договорот за купување или изнајмување. Во одредени случаи, таквата ситуација може да се промени, односно излекува со внимателно организирање на внатрешниот простор, но ова не е секогаш можно. Во многу случаи, доволно е да се присетиме кои бизниси биле спроведувани на одредена локација и како тие завршувале, па да ни стане јасно каква енергија носи таа локација и ја пренесува и на бизнисот кој се води на неа. Оние

почувствителните, тоа можат да го почувствуваат и при самата посета на локацијата. Малкумина размислуваат за ова, меѓутоа, ако се запрашаме како одредено место делува на нашите чувства, одговорот може и сам да ни се појави. Категории на чувства кои обично се јавуваат при посетата на местото се сигурност, конфор и смиреност или спротивните- несигурност, немир, желба да се напушти местото...

Откако ќе се заклучи дека одредена локација е добра, дури тогаш започнува предизвикот за креирање за вистински пријатен простор според правилата на Фенг шуи, односно поставување на насоките за внатрешното уредување. Бидејќи секој простор е приказна сама за себе, не можеме да дискутираме за конкретни општи правила кои само можат да се прекопираат од некое упатство и да функционираат. Затоа може да се говори само за принципите врз кои просторот се дефинира. Тие најчесто се движат околу изборот на постапеноста на мебелот, вратите и насоката на движење, но во голема мера и до изборот на боите и материјалите. Добар локал дизајниран според Фенг шуи мора да ја земе во предвид рамнотежата помеѓу спротивностите одразена во текстурата- меки и цврсти материјали, во боите- темни и светли и во формата на предметите.

Многу важен детал во дизајнирањето на еден локал по Фенг шуи е влезот! Тој треба да има енергија која поддржува успех и слава. Во случај кога влезот не може да се премести на друго место од локалот, а се покажало дека не носи позитивна енергија, добро е да се изведе влез со одредена боја и материјали кои ќе ја зајакнат добрата енергија. При тоа, црвената боја се покажала дека не е секогаш најдобро решение, иако угостителите често ја применуваат бидејќи таа привлекува внимание и ги повикува гостите да влезат внатре.

Истото важи и за позицијата на касата. Многу е важно таа да биде на позиција со силна енергија за пари. Така ќе се обезбеди, таа почесто да биде полна, но и ќе се обезбеди и заштита од кражби.

Извадок од интервјуто со Елизабета Трифуновска, фенг шуи мајстор

објавено во Бар Код бр. 16 (Декември 2009)

... Фенг шуи е древна кинеска вештина за правилно уредување на надворешниот и внатрешниот простор. На старите фенг шуи мајстори уште пред повеќе илјади години им било познато она што дури сега современата наука го открива, а тоа е дека местото во кое живееме или работиме влијае на нашето здравје, концентрација, а со тоа и на генералниот успех во животот. Во контекст на фенг шуи каде што се е Чи енергија или животна енергија, првиот впечаток во одреден простор, има голема врска со енергетскиот статус на некој простор. Значи, првиот впечаток кога ќе влеземе во некој угостителски објект ни зборува за квалитетот на енергијата во тој простор. За разлика од нас кои прв пат влегуваме во одреден простор, вработените обично толку навикнуваат на него што и не го забележуваат квалитетот на енергијата во својот ресторан или кафуле. Оној кој се занимава со оваа професија прво што забележува е постапеноста на одреден

рецепти за успех



објект (доколку станува збор за веќе постоечки објект), неговата околина и секако неговата влезната врата која во фенг шуи се третира како уста низ која влегува енергијата.

Доколку некој нема локал и сака да одбере поволно место за него тогаш се бара локација која ги исполнува стандардите на фенг шуи, иако морам да нагласам дека не е секогаш возможно да се исполнат сите принципи за уредување според оваа вештина бидејќи просторот секако треба да се усогласи со личните аспекти на оној на кого му припаѓа тој локал.

SONY



SONY XPERIA™ E1

- Android OS 4.3
- HSDPA 21 Mbps, Wi-Fi, GPS
- Dual-core 1.2GHz процесор
- Екран 4" со 16M бои
- Камера 3 MP

1 ДЕНАР

СУПЕР СМАРТФОН СО ПРОМО 649 НОВА ПОСТПЕЈД ПОНУДА СО КОЈА ДОБИВАТЕ И:

- НЕОГРАНИЧЕНИ РАЗГОВОРИ КОН СИТЕ МРЕЖИ
- НЕОГРАНИЧЕН ИНТЕРНЕТ

За повеќе информации јавете се во нашиот Контакт центар, посетете [nove.t-mobile.mk](#) или појдете во најблиската Телеком продавница.

649 ДЕНАРИ
МЕСЕЧНО

T-Mobile

СПОДЕЛИ ДОЖИВУВАЊА



Јапонски речник на кулинарски изрази

Јапонската кујна е многу повеќе од јапонска храна. Всушност, ресторантите во Јапонија обично специјализираат во служење одреден вид на храна, со одредено ниво на експертиза што може да се постигне само со целосна посетеност и љубов. Следните термини ќе им помогнат на сите љубители на јапонската храна подобро да ги разберат состојките во јапонската кујна.

BENTO: Оброк од неколку јадења што се служи за ручек или оброк што може да се земе за носење во традиционална пластиичка кутија.

KAISEKI: Традиционално се сметал за оброк што се служи како ритуал пред церемонијата на зен чај, денес оброк кој се состои од мали порции на различни вкусови, сезонски состојки и уметнички изглед.

KAPPO: Јапонски луксузен ресторант со седење на бар каде готвачот ја приготвува целата храна пред вас.

MAKI SUSHI: Суши “рол” во која исушени алги се замотани околу риба и други состојки и зачинети со бел ориз.

KYO-RYORI: Храна во кијото стил позната по нејзината препознатлива префинетост, визуална убавина и рафиниран вкус.

Пишувача:

Аријана КОСКАРОВА

дописник од САД



NIGIRI SUSHI: Парче на свежа или приготвена риба, зеленчук, месо или јајца рачно поставени во мал оброк со зачинет бел ориз.

OMAKASE: Во литературен превод значи “готвачки избор” оброк во кој сите избори (предјадење, главно јадење и десерт) се направени од шефот на кујна.

RYOTEI: Луксузен и многу скап мал ресторант кој е наменет за формална сезонска кујна.

SASHIMI: Многу тенки парчиња на свежа риба.

SHABI-SHABU: Месо и зеленчук зготвен во супа.

TEMPURA-YA: Ресторант што служи брзо пржен зеленчук и морска храна.

Познати суши, сашими и риба имиња:

AJI	– коњска скуша	AYU	– слатководна риба	IKA	– лигњи	EBI	– рак
ANAGO	– морсководна јагула	IKURA	– икра од лосос	MAGURO	– туна	TAI	– снапер
ANKIMO	– црн дроб од грдобина	UNI	– морски еж	SABA	– скуша	TAKO	– октопод
HAMACHI	– млада орхан туна или гоф	HOTATE	– раковини	SUZUKI	– бранцин	TAMAGO	– омлет

кафе



ПРОФЕСИЈА:

Работа за чие извршување се потребни културни, научни и технички знаења.
Се врши континуирано, најчесто со цел-профит.

ПРОФЕСИОНАЛЕН:

Е субјект кој врши одредена професија бидејќи ги познава техничките правила на истата и знае да ја постави во практика.

ПРОФЕСИОНАЛЕН БАРИСТА:

Е тој што врши работа за која се потребни културни и технички знаења од областа на угостителството. Тој е фундаментален елемент во секој бар.

Професија Бариста

Пишуваат:

Анџела СТЕФАНОВСКА,
Матео БАРБАРОСА

Attibassi cafe



Како и секоја дефиниција и дефиницијата за професионален бариста во малкуте зборови кои ја изразуваат, содржи голем број значења.

За секој што работи позади шанк, основна карактеристика е професионалноста. Може ли да се замисли еден професионален готвач без адекватна школа и искуство? Или пак архитект кој ја врши својата работа без претходно да дипломирал? Или пак економист кој анализира комплексни макроекономиски податоци без соодветни познавања? Што тогаш ве наведува да мислите дека да се работи позади шанк и да сте способни истиот да го поставите правилно да функционира е нешто полесно? Фактот дека подготовката на едно еспресо или пак мохито изледа поедноставна? Да, да се направи лошо е многу лесно! Без вистински познавања и искуство баристот ќе погреши и во подготовката на еспресото и било кој друг производ.

Влегувам во еден бар, седнувам на шанк, за да можам погодно да го видам начинот на кој баристот ги подготвува и ги служи пијалоците. Нарачувам едно еспресо. Баристот го повлекува последниот дим од цигарата, и ја гаси во пепелникот на шанкот. Ја зема рачката од кафематот, и 2 - 3 пати ја удира од зидот на корпата за отпадоци, предмет познат по својата чистота и отсътност на бактерии. Не водејќи сметка за останатото кафе во рачката става нова доза и без да си ја умори премногу раката нежно ја притиска дозата кафе со тамперот. Ја става рачката на кафематот не погледнувајќи ги остатотоците од кафе на нејзините работи. Од лавабото зема ладна, само што измиена шолја и конечно го пушта еспресото. Од страните на групата протекува матна нечиста вода, последица од недоволното затварање на групата. По 15 секунди мојата шолја еспресо е полна до самиот врв. Полека ја става шолјата на шанкот и ја повикува келинерката која мирно си чита некое трачарско списание. На повикот незадоволно станува и ми го сервира еспресото. Среќа што не нарачав капучино или макијато!!!

Се грижам за мојот желудник и генерално за моето здравје... И на самата помисла да пијам млеко кое е матено со туба за пареа прекриена со закоравено старо млеко и бактерии, вклучително и салмонелата, преферирам нешто друго.

Додека го вкусувам кафето забележувам дамка на шолјата, но зажелена за кофеин, го испивам целото кафе. Кафето, кое од почит нема да го наречам еспресо, е горко, иако го засладив, кремот е бел, телото и густината воопшто не пос-

кафе

тојат, има арома на изгорена гума. Откако го испив ме печенето и ми се собира јазикот. Пијам голема чаша вода, с о надеж дека ќе го измијам вкусот од устата. Ја плаќам сметката и си одам, во еден друг локал имам состанок со еден пријател.

Влегувам, барот е полн. Седнувам до мојот другар кој ме чека на шанкот. Баристот не поздравува со едно топло "Здраво... Повелете!" Со надеж да се напијам добро кафе, кое ќе го избрише претходното искуство, одговарам "За мене кратко еспресо, за мојот другар макијато."

Баристот почнува да ги подготвува нарачаните кафиња. Ја зема рачката и го отстранува старото кафе во садот специјално наменет за оваа работа, со салфетка ги чисти остатоците, ги става дозите кафе од мелницата, го израмнува и силно го притиска кафето. Го уклучува кафематот за да ис-тече матната и нечиста вода од тушевите неколку секунди. Потоа го исклучува, ја мести рачката, го вклучува кафематот и зема 2 топли и чисти шолји и ги позиционира под ис-пустите на рачката, на тој начин што кафето ќе се слева по зидовите на шолјата. Забележувам дека кафето истекува како "опашка од глушец", течењето е правилно и по околу 25 секунди, баристот го исклучува кафематот. Тубата за пареа изгледа чиста, но тој повторно ја поминува со чиста виледа, ја испушта кондензираната вода и потоа го мати млекото. Шолјата е топла, но не врела, еспресото има одлична арома, компактна крема со лешник боја. Изгледот е баш поканувачки. Овој пат го пијам еспресото без шеќер. Има силен вкус и арома, но за разлика од претходното, грлото не ме гори, а јазикот не ми станува парче стаклена волна. Задоволна сум од одличниот ретровкус кој го чувствувам! Забележувам задоволен израз и на лицето на мојот пријател, сигурно и неговото макијато било одлично. Шанкот е среден, подот е чист, кафематот во одлична состојба, чашите се чисти и блескаат, шишињата без прашина, корпата за отпадоци е далеку од зоната во која се подготвуваат пијалоците. Пријатно изненадена од квалитетот на еспресото и од пријатната и неформална атмосфера околу мене, ја плаќам сметката и оставам бакшиш. Кафињата во двата локали имаа иста цена.

Вие во кој од овие два локали би го пиiele вашето утринско кафе?

Добро, "de gustibus non est disputandum" (За вкусовите не се дискутира), вели една античка латинска изрека, но сигурно сум дека било кој со малку здрав смисол, би го избрал вториот, барем од една основана причина, професионалноста на баристот заслужен да го носи ова име, кој ни подготви одлично еспресо!

Професионалност добиена од интересот кон работата која ја работи, независно дали е таа минливка или пак е неговата животна професија. Професионалност здобиена од најразличните курсеви и обуки кои ги посетил. Професионалност надградена од своето и түгото искуство. И за крај професионалност наложена од самиот сопственик на локалот, како основа, сила и мотив за диференцирање на самиот локал.

Жени Мајки Кралици

Пролет, цвеќе, сонце, маси надвор, све е супер, ем пушам ем гледам непушачи. Единствено што е исто е што пола кафичи низ градот не знам како изгледаат од внатре. Луѓето во пролет повеќе излагаат, повеќе се дружат. Излагаат чопоративно, спојуваат маси како да побегнале групно од математика, се поздравуваат со сите маси, мафтаат по келнери кои исто како и во зима има двајца на смена... Жените се разголуваат и почнуваат гордо да шетаат по град, во нивните нови штиклички... Од одма да расчистиме за штиклите - ве молам потковајте си ги кога ќе ми штете по Дебар маало, не треба да се слуша шајката. И не! Ве молам не носете штикли на пладневно саботно кафе освен ако не сте на свадба.

Пишува:
Ина МНОГУ ФИНА



Женските друштва се обично составени од две-три сингл девојки Кери Бредшо уана би, една тазе раскината, две во врска и две мажени. Се дружат парцијално, но најчесто сите на број се собираат кога треба да се оди во кафана или да прават излаганка. Еднаш во 6 месеци, пошто тие мажените имаат обврски, пошто другите немаат обврски нели. Кога ќе се соберат секоја си става до себе уште едно столче за егото. Мажената и се праи супериорна на оваа синглот, синглот им се докажува на зафатените дека се уште ја сакаат ама она пребира, овие уврска си викаат леле среќа дечко шо имам, а тазе раскинатата ги мрази сите по ред. Хит собиранки се петок афттер уорк парти. Значи таму ќе видите и туго и несрочно комбинации на жени, гардероба и најстрашно понашање. Тука обично колешките од работа стануваат градски фраероќи, истураат пресмешни финти и флертаат со надмудрување. Пијат до крај, сметката ја плаќаат или машките или се дели. Другиот ден се оди на саботно кафе каде се прераскажува животот и делото на сите што ги сретнале прошлата недела и секако се спомнува некој бивш симпатија и неговите активности на фејсбук.

Вечерните излагања се приказна за себе. Монтировка левел вечер е денот! Се редат на коњопој и посебно внимаваат кои други жени се во кафантата. Ако има уште едно друштво жени се констатира дека се сељанки и се чека вечерта да почне. Се пие што се пие додека не дојде



келнерот да праша што ќе се напиете од друштвото онаму. Тогаш се нарачува виски, мартини со цевка или коктел. Какви и да се, они се претвараат во многу софистицирани, остварени и препаметни жени цепки за у друштво, воспитани и добри прилики. За што и да е.

Најстрашните женски друштва се собираат во кафана. Тие нарачуваат храна, вино и забавата може да почне. Облечени се како да ги избркале од Пинк Телевизија, ги знаат сите турбо фолк песни, ама они не слушаат таква музика. Еве не знам од кај ги знаат. Една од песните е прејака и се пее до омилениот стих кој се потенцира со показалецот. После третото вино или ќе се фатат за микрофон или ќе фатат муабет за некој маж кој не ги заслужува, он губи што не ги сака и автоматски е бесчувствителен и недозреан. Гад гадосан. После четвртото вино му пуштаат пораки. Се вртат его муабети колку се они прејаки на работа, препожелни за мажите и за тие на соседната маса. Се станува и се игра околу сепаренцето. Исто како на свадба ама сите се главни. Една од нив знае и да меша, а најдебелата има најдлабоко деколте. Така потпијанети остваруваат познанства од флертачки карактер и размена на броеви. Фрчат вина и симпатии,

how not to live

атмосфера Лукас. Се сликаат за на Фејсбук пошто ако не се тагнеш не си ни бил. Со рацете горе и напрчена уста. Сите да видат што пропушта Пинк Телевизија. А и оној гадот да види дека она супер си проаѓа, да пукне. Меѓу себе се обраќаат со Срц и Маци. Топ сте, кис4е.

Супер е тоа што секој се забавува како што му одговара, ама нели има граници. Жената навистина треба да е елегантна и префинета но понекогаш некои жени се толку елегантни што си викам од кој пазар ја купуваат елегантноќава. И тоа фраерско понашање левел камионот ми е паркиран од карши исто не е многу привлечно, добро? Баш не морате да пиете толку многу и да се качувате по шанкови пошто тоа само вас, повторувам, само вас ви е интересно. И не не сте откачени, смешни сте. Во името на женскиот род ве молиме понашајте се како жени. Бидете љубезни со персоналот и оставете бакшиш. И ако некој друг ве части, бидете достоинствени па вие оставете го бакшишот. Одличен гест е, а и големи се шансите да оставите добар впечаток како што доликува на една дама. ФМП.





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

Кажи ми што пиеш и ќе ти кажам, кој знак си

Навики за конзумирање на пијалоци според хороскопскиот знак

Замислете си ваква ситуација: Влегувате во бар и келнериот ви вели - Добар ден, кој знак сте во хороскоп? Вие велите: Близнаци! Веднаш ќе ви го донесам цинтоникот одговора тој.

Дури и да не верувате во хороскоп, сигурно барем некогаш сте ги преслиствувајте своите предвидувања и карактеристики кога сте немале што да правите. И сите за себе, барем во манирот на плацебо ефектот, сигурно сметате дека како претставник на одреден хороскопски знак имате нагласена љубопитност, упорност, потреба

за сигурност, екстраваганција или нешто што е карактеристично токму за вашиот знак. Бидејќи тоа се рефлектира на сите сегменти од вашиот живот, зошто да се измачувате пиејќи пиво, ако најмногу ви одговара егзотичен коктел или гореспоменатиот цинтоник. Базирано, на карактеристиките одредени од звездите на секој знак, подолу се вашите преференции во однос на пијалоците, кои можеби ќе ви помогнат, при следното нарачување пијалок пријатно да се изненадите себе си колку повеќе уживаате додека пиете нешто што ви одговара.

ОВЕН

- Овенот ќе го нарача она што е најмодерно за пиење уште пред да изговорите Мохито со Кептан Морган. Машко или женско, овенот ги сака новитетите, но и не-вообичаените комбинации на Џек Даниелс и Кока Кола, Хенеси и тоник и слично. (Две од главните протагонистки на Сексот и Градот се овнови во хороскоп, и ви текнува какви коктели пијеа..)



БИК

- Скопско ве молам. Базично и меинстрим. За оние бикови кои сепак сакаат да излезат од оваа основна шема, тука се пијалоците со нагласена шекерна или млечна нота кои им се исто така омилени - Бејлис, Пина колада, овошно Даикири.



БЛИЗНАЦИ

- Пијалокот на масата е иста мера значаен колку и разговорот што се води на неа. На близнаците им е потребна социјална и сетилна стимулација, нешто што наистина ќе ги освежи. Мартини со вкус на лубеница, шприцер со квалитетно бело вино или било која друга необична ладна и освежувачка комбинација која има рум и газиран пијалок.



РАК

- Раковите ќе уживаат во локалниот пијалок со најдобар квалитет без оглед неговата јачина, боја или вкус. Сангирија, Маргарита, Узо или ракија сеедно. Важно е да е најдобро од тоа поднебје.



КОКТЕЛИ

ЛАВ

- Лавовите и коктелите одат заедно како Хју Хефнер и Плејбој. Мора да биде сервирано во чаша со стил и да има што поквалитетни состојки. Омилени им се коктели со Контро, ликери од ментол, Гран Марние во комбинација, задолжително лајм наместо лимон во коктелот.



СТРЕЛЕЦ

- Се е игра за стрелците, па и пијалокот- пунч со виски, Лонг Ајланд, коктели со Агностура битер, егзотични комбинации... Единствениот проблем е што, како и рибите, стрелците знаат највеќе да претераат со пиењето.



ДЕВИЦА

- Вина во мали серии или пива од приватни пиварници, најдобро конзумирани на туристичка тура со водич на местото каде што се произведуваат. Освен оваа специфична пасија, девиците исто така сакаат и коктели кои имаат зелени додатоци или декорација - нане, целер или мента.



ЈАРЕЦ

- Јарецот ги сака коктели-те базични и суви, без шеќерен вкус. Затоа сака Гордонс цин тоник и стандардно Мартини без вотка, без многу декорација и детали на чашата. Класиката која ја сака, мора да опфаќа и класика во квалитетот, без импровизации и непознати брендови.



ВАГА

- Вагата ги сака визуелните и естетски доживувања повеќе од вкусот. Што и да е сервирано, па макар и пиво, мора да биде ставено во убава стилска чаша. Шампањот е омилен пијалок кој се вклопува во ваквите доживувања - елегантен и префинет.



ВОДОЛИЈА

- Водолиите се многу шаренолики во поглед на тоа што сакаат да да пијат. Сакаат и шотови (Б52, Камиказе) но и Шампањ и коктели базирани на кафе или бел алкохол со сок од калинка. За нив е најажно е друштвото со кое се пие.



ШКОРПИЈА

- Што потемна боја, тоа по-добро за Шкорпите. Не само за пијалокот. Туку и за амбиентот во кој се конзуира. Што повеќе Бурбон, скоч, црвено вино (Мерло), и ако веќе треба да се направи компромис со нешто полесно каде што има и бел пијалок, тоа може да биде само Блади Мери со Смирноф.



РИБИ

- Овој знак секогаш, повеќе од било кој друг знак ќе избере суптилен, послаб на вкус, но и пософицицарн пијалок. Повеќе преферира дегустации отколку неколку тури на масата од истиот пијалок. Би пробал пунч со коњак, лимонов сок и Арчерс или десертно вино во било која прилика.





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...

категоризација на хотели



СВЕЗДИ

Влегувате во хотел со пет звезди во Македонија и не е ни најмалку сличен на хотелите со пет звезди кои ќе ги видите во Европските земји. Патувате низ светот и гледате хотели со пет звезди кои во споредба со оние во Македонија изгледаат како да се со десет звезди. А во Америка пак нема да видите звезди туку дијаманти за категоризација. Сигурно многу пати се прашувате како и врз основа на кои критериуми хотелите се класифицираат во различни категории или групи.

Најпрво, треба да знаете дека во светот се уште нема еден единствен систем, кој дејствува, за категоризација на хотели. Има општо прифатени стандардни кои се имплементираат за одредување на категоријата, но, скоро секоја земја индивидуално ги изработува подеталните критериуми.

Морам да кажам дека правилната категоризација е од големо значење за развивање на квалитетен туризам во една земја. Затоа што, ако туристот не го добие она што му е ветено или поедноставно кажано, му се наплати за хотели и услуги од пет звезди а добил за три, тешко дека би се

Пишува:
М-р Анета КОРОБКИНА

дописник од Москва



вратил повторно. Ако таков тренд продолжи земјата може да биде и непосакувана дестинација токму поради овие проблеми. Некои од земјите поради своите добри предиспозиции забораваат на квалитетот на услугите но како се менуваат трендовите, патниците многу подетално ги испитуваат дестинациите што ги нудат истите. Исто така денеска социјалните мрежи и блогови играат важна улога во информирањето, па поради тоа угоствителите навистина треба да се подзамишлат на кој начин го водат својот бизнис. Затоа што, ако во минатото се велеше дека еден незадоволен гостин ќе го пренесе своето незадоволство на најмалку десет свои пријатели денеска тоа слободно може да го помножите со сто, минимум.

За да се спроведе правилна и транспарентна категоризација, истата треба да биде извршена од независно тело, каде учествуваат навистина стручни лица од областа на хотелиерството, угоствителството и туризмот. Исто така се препорачува големо присуство на „мистери шопинг“ гости, за постојано да се проверува квалитетот и нивото на услугата. За хотелите од висока категорија може да следат и нејавени инспекции во било кое време.

За нас најпознат систем се звездите, повозрасната популација можеби ќе се присети дека во времето на Југославија категоризацијата на хотели беше (А,Б,Ц...). Во Америка се дијамантите, исто така можете да видите поделба и од

категоризација на хотели



типот: бизнис, луксузен, резорт, буџет хотел или прва класа, туристички, казино, спа, сезонски хотел итн. Каква и да е категоризацијата, убаво е да ги прочитате коментарите на интернет од гостите кои веќе го посетиле тој хотел, така може да добиете пореална слика на самиот хотел.

Врз основа на што се врши категоризацијата? Тоа се стандарди како: чистотата, комотноста на собата како на пример: големината на просторот, купатилото (дали има када или туш), креветот (големината како и квалитетот на душекот) и сите додатоци кои следат во собата (ТВ и радио, интернет, клима, фрижидер, крпи и бањарки, козметика), понудата на храна и пијалоци (ресторан, бар, кафетерија, мини бар, послужување во соба), фитнес центар и спа, бизнис центар, интернет пристап и паркинг.

Светската туристичка организација има направено документ со детални информации и критериуми за категоризација, но тој документ повеќе служи како предлог а не како правило што мора да се почитува.

Европската унија на хотелски звезди во која членуваат дваесет и четири земји се обидува да го изедначи класификацирањето во Европа, Досега ова е спроведено во Швајцарија, Шведска, Германија, Холандија, Австрија, Чешка и Унгарска на кои во 2011 година им се придружија Литванија, Латвија и Естонија. Доколку сакате да ги погледнете деталните критериуми кои ги има хотелстарс унијата тоа може да го видите на нивниот веб сајт www.hotelstars.eu

Исто така, Светски хотелски рејтинг е проект започнат за да помогне во транспарентност во хотелиерството и кој се обидува да ги стандардизира хотелите низ целиот свет. Главната улога на овој проект е поставувањето на хотелските

стандарди и развивањето на квалитетни хотелски услуги. Повеќе информации за овој проект ќе можете да најдете на www.worldhotelrating.com.

Ако сте зависник од патување и уживање и сакате да бидете сигурни дека одите во хотел со пет звезди каде ќе ги добиете услугите и квалитетот на производот кои ги заслужуваат платените пари, погледнете ги хотелите кои се во групата на водечките светски хотели или Leading Hotels of the World. Во оваа групација членуваат хотели каде извонредната услуга и луксузот е норма а не исклучок. За еден хотел да стане член да оваа групација, треба навистина да ги исполнува високите стандарди кои се бараат во хотелиерството на секаде низ светот. Хотели во оваа групација може да се најдат во Америка, Канада, Турција, Кенија, Зимбабве, Бугарија, Хрватска, Израел, Либан, Оман, Катар, Панама, Мексико, Јапонија и хотели во многу други земји кои можете да ги најдете на www.lhw.com. Зошто Македонија нема хотел во оваа групација е навистина добро прашање?

Најпрво, треба да знаете дека во светот се уште нема еден единствен систем, кој дејствува, за категоризација на хотели. Има општо прифатени стандардни кои се имплементираат за одредување на категоријата, но, скоро секоја земја индивидуално ги изработува подеталните критериуми.

За нас најпознат систем се звездите, повозрасната популација можеби ќе се присети дека во времето на Југославија категоризацијата на хотели беше (А,Б,Ц...) Во Америка се дијамантите, исто така можете да видите поде лба и од типот: бизнис, луксузен, резорт, буџет хотел или прва класа, туристички, казино, спа, сезонски хотел итн.

ВЕЛИЧЕСТВЕНИОТ



Шанкерот е вашиот најдобар пријател

Пишува:
Николина СТОЈАНОВА



Да не се лажеме. Сите сакаме да одиме во „кафани“ (кафи-чи, кафулиња, кафеа, кафани, кафеани, бирти, ресторани, ресторан-барови, барови, пабови, клубови, дискотеки). И во секоја „кафана“ најбитно е шанкот да е добар, што би значело да е добро позициониран, секогаш полн со пијалак, а не да го красат полуиспинети шишиња вотки и некои советски коњак за кој никој никогаш не чул; да е добро осветлен, да пружа амбиент, да го открива карактерот на „кафана“та, да оддава впечаток на комодитет... Сите овие критериуми, што се однесува шанковите, се сфатени далеку полабаво во нашата земја, често на некои од нив се прават големи превиди, естетиката некогаш страдапоради личните убедувања на сопственикот и така натака, но сите овие параметри и не ми пречи да се подзaborавени или разлабавени доколку позади тој така импозантен шанк стои Шанкер, секако, во права смисла на зборот.

Формата нема смисла без содржината, формата има смисла некогаш и само поради субстанцата конзистентност позади неа, но ако шанкот има лош шанкер или уште полошо има шанкер што мисли дека е, а тоа не е, тогаш целата работа е отидена по ѓаволите. Тогаш не вреди на Хард Рок Кафе, ниту Хилтон, ниту Максим, ниту Мишелин, тогаш пиши пропало.

Кaj нас шанкерот често се занимава и со споредни работи освен со служење пијалоци: напати собира отпадоци, напати мие чаши, напати смета промет, напати е дел од маал-

скиот живот. Напати е дел од маалскиот живот до таа мера што ги познава секојдневните минувачи, нивните швалерски односи, обновувањето на нивната гардероба за летната сезона, точната финансиска состојба на секој посупешен играч во кладилницата на улица, но во нашиот крај тоа се ризиците на професијата. Во крајна линија, нашите шанери се свесни до некаде за последиците од работното место па сигурно со чиста совест и свест решиле да го одберат тоа работно место. Но, како што кажав претходно, секоја овоја го-ренаведено е толерантно, се разбира до разумна граница, ако дотичниот шанкер си ја врши работата професионално и одговорно. Под тоа го сметам следново: служење пијалоци во чисти чаши, без цинцирски однос кон мразот или шеќерот за кафето, ладно макијато е ладно макијато, лимон и мраз подразбира лимон и мраз, ладно пиво исто така треба да е ладно, пијалокот да не се чека повеќе од 3 минути, сечениот да биде во соодветен сооднос пресечен и да не наплаќа повеќе од што си пишува на убаво испечатената фискална сметка. Кога на сето ова ќе бидам сведок и на третман со насмевка, салфетка под чашата, убаво направена шара на пената на кафето, прости и едноставно ми се остава бакшиш. И најверојатно, пријатниот спомен остварен на тој шанк од личноста зад него, од содржината што го прави шанкот, а оттука и „кафана“та како пријатно место за трошење пари, ќе се вратам повторно да оставам пари, и нели, бакшиш. Овој редослед категорочини и логични параметри се чини не проаѓа кај нас.

Е сега замислете си „кафана“ која ви е омилена во градот, во која може да се влезе во секој период од денот и пак да се најде некој познат, да се пие кафе и после 22 часот, да се јаде или пие или и двете квалитетно, со солидни и фини сервириани дози или порции. Замислете си и шанк по ваш вкус, и вашето омилено место на него и столче кое празно

ве чека токму вак. И замислете си шанкер кој си заборува на телефон со девојка му кој да ја решава иднината на светот, или е загледан во телевизорот со фудбал, или го мрзи да живее не па да служи ладно нес со лед и не многу млеко... Има еден шанк во Охрид што одамна го сакам, и амбиентот околу и зад него. И ми се паѓа шанкер кој ми е лут што не е од Скопје, уште повеќе што студира во Штип, чија суета е толку голема и мала истовремено, што на крајот, откако си го испив пијалокот што најмногу го сакам во лето, наобам нокт. Изгринкан. Бидејќи можев да ги видам кривите линии. И се велам во себе, ова или шанкерот ми е многу лут, да е гризли ќе ме смачкаше на лицу сместа, или некој така добро од далеку си го исплукал ноктот што го нервирал па тој залетал во мојата чаша. А на шанкот, во моментот јас и другар ми од лицето, и шанкерот карши нас. Претпоставувате, жичките спојување и барам да го видам главниот. Јас, чијшто солиден период од младоста ми се разлеа по тој шанк, наобам изгризан нокт на крајот од чашата и шанкер со поглед на Брус Ли!!! Скандалозно. Безобразно. Нефер. Нефер до крај.

Помина приказната.

Од друга страна, има еден четвороаголен шанк во Скопје и зад него работеше Горан. Со шанкерско искуство од крстаречки бродови. Е Горан е дете за пофалба. Секој си добиваше кафе по свој ќејф. Дозата на пијалокот може да се каже дека му беше, во најмала рака, здрава. Брз, ефикасен, крупен. Знаеше да пушти една на стални муштерии. А Горан мораше да се справува со табиетите на сите. А на тој четвороаголен шанк, кој е еден вид тркалезна маса, имаше секакви какви што може да има. Горан беше рамноправен кон сите. Така тој шанк и таа „кафаната“ беа окарактеризирани со солидна доза и силен глас за добра забава, градски луѓе, опуштене место, разно разни мубети, и уметници и маалски бараби, и млади професорки и стари продавачки,

ВЕЛИЧЕСТВЕНИОТ

и големи и мали фраери, и добри шали... Најдобро беше кај Горан на смена. Сите згрижени, опслужени, задоволни, се лијат пијалаци, се прават пари, си проаѓаме сите добро. Горан умееше да го трпи и оној што прави најдосадни разговори, и оној кој е расположен од вчера, и оној кој има лош ден, и оној кој го слави раѓањето на син му, и сечиј роденден и сечија вечер. Горан беше другарче. Ќе го погледнеш и знае што сакаш, и си го гледаш посакуваното нешто пред тебе, за кратко време во наши рамки.

Значи не е до шанкот. Секој може да го види најубавиот шанк во Мајами, Хонк Конг, Дубаи, да го премери, прецрта и си да си го изготви за себе. Тој што се грижи за таа доблесна структура е тој по кој што се памети шанкот. Ќе бидам фатална и ќе кажам дека од шанкерот зависи и „кафаната“. Секогаш е тука во право време. Следи, набљудува, ги менува негативните исходи на нечи мизерни денови, прави да се чувствува подобро. Не смеје, ни кажува новости, чита весници за нас, следи временска прогноза за девојките, и коефициенти на спортска за момците. Слуша приказни колку што таксист раскажува. Организиран е, дисциплиниран и лојален. Ова звучи како реклами за куче со шампионско потекло, но не се однесува на оној што се мисли за човековиот најдобар пријател. Како прво и прво, кучињата не разговараат со вас и не ги разбираат вашите тежини или смисла за хумор. Кучињата оставаат влакна а шанкерите добар впечаток. Како трето, кучињата не даваат совети и немаат толкова емпатија како човечко суштество. Во денешно време, кога потребата од добар шанк (onoј кој ве опушта, ве социјализира, ви ги зема парите без вие да почувствуваат) станува поголема од потребата отколку грижата за домашен лубимец - животните не се човековиот најдобар пријател, шанкерите се тоа.





HOSTESSES AND MODELS

DINAMODELS@GMAIL.COM

Kontakt: 075/40 44 43



Нови високи оценки од „Wine advocate“ и Роберт Паркер за вината на „Тиквеш“

Македонија отсекогаш важела за земја со долга и богата традиција на производство на вино и поднебје погодно за создавање вино кое гордо му го претставуваме на секој гостин и љубител на овој пијалак. Овие мислења и ставови, уште пред две години, беа потврдени од еден од највлијателните вински критичари во светот, т.н. вински адвокат - Роберт Паркер, а овојпат се и дополнително зацврстени, благодарение на напорите на „Тиквеш“, нашата најстара и најголема винарница.

Овој реномиран критичар на високо квалитетни вина, во 2012-та година му додели 94 поени на црвеното вино Бела Вода 2010 на винарската визба „Тиквеш“, со што го категоризираше во групата извонредни вина според неговиот квалитет, карактеристики и цена. Тоа беше првото вино од Македонија и од регионот, кое дотогаш добило толку висока оценка од Паркер. Годинава, „Wine advocate“ и тимот на Роберт Паркер ја потврдија и надминаа оценката за ова вино, дадена пред две години, доделувајќи 95 бодови на црвеното вино Бела Вода од бербата 2012 и описувајќи го како вино со „извонредно богат вкус, сериозен и повеќеслоен карактер... вино кое доаѓа од Македонија и во кое ужivate полека, а останува неверојатно питко и балансирано...“. Освен црвеното вино Бела Вода 2012, оценка од 94 поени од „Wine advocate“ и Паркер доби и истото вино од бербата 2011 година. Високо оценети се и црвеното Барово 2011 и 2012 со по

93 поени, белото Барово од 2012 и од 2013 со по 89 поени и белото вино Бела Вода од бербата 2012 со 90, а од бербата 2013 со 92 поени. Впечатливо е дека заедно со првата оценка за бербата 2010 година (94 поени), црвеното вино Бела Вода има високи оцени за 3 последователни берби.

Овие оценки се голем успех и гордост, не само за винарската визба „Тиквеш“, туку и за сите оние кои раскажувајќи за Македонија ги истакнуваат нејзините позитивни карактеристики, меѓу кои несомнено е и убавината на поднебјето и виното кое се произведува тука. Сега, зборувајќи за македонското вино, можеме слободно да кажеме дека е дел од светската винска елита и на исто рамниште со вината од добро еtabлираните производители на вино од Франција, Италија и Шпанија.

Секако, вестите за овој успех потврден од Роберт Паркер беа споделени со македонската и со српската јавност на настаните одржани во Скопје и Белград. На овие настани, меѓу другото беше истакнато дека повторувањето на високите оценки, овојпат за дури осум вина, е доказ за конзистентноста на квалитетот во сите фази на производството и огромен поттик за извозните аспирации на ВВ „Тиквеш“.

Веста за новите високи оценки за терор вината на „Тиквеш“ од страна на „Wine advocate“ и Паркер доби голем публицитет во јавноста во регионот и пошироко. Меѓу бројните позитивни коментари се најде и прашањето - Дали „Бела Вода“ на Тиквеш ќе биде првото вино од регионот кое ќе добие највисоки 100 поени од Паркер и „Wine advocate“? Додека го чекаме одговорот на ова прашање, нашиот предлог гласи - пробајте ги извонредните вина на „Тиквеш“ и самостојно уверете се во нивниот висок квалитет и уникатност.

Кои се Роберт Паркер и Wine Advocate во светот на виното?

Роберт Паркер и „Wine advocate“ во светот се познати како најкредибилни вински критичари и т.н. застапници на винските консументи во САД. Традиционално, најголемиот број од оценетите вина се од прочуените вински региони во Франција, Шпанија и Италија, додека оценките се објавуваат преку специјализираното списание „Wine advocate“ и на web страницата www.erobertparker.com.



back to basics



Стилови на послужување храна

Пишува:
М-р Анета КОРОБКИНА

дописник од Москва



добивате истата пред вас. Позитивните страни на овој сервис се тоа што порцијата е контролирана, нема потреба од високо обучен персонал, нема потреба од дополнителна опрема, а пак недостатоците се - веќе видено, класика од која некогаш сакате да избегате, или пак откаќо ќе ја донесат порцијата сфаќате дека не сте го сакале тоа јадење.

Ако не сте навлегле подетално во оваа тема или посебно не сте се заинтересирале, сигурно никогаш нема да се сетите дека има повеќе од два вида сервирање на храна од она основното што го знаете - бифе/ буфет (шведска маса) и порционно. Работејќи во оваа индустриска толку години можам да кажам дека секој од овие видови на сервирање на храна има свои предности но и недостатоци. Доколку станува збор за ресторант, видот на сервирање на храната обично зависи од стилот на ресторантот или пак од расположението на гостите, понекогаш се случува и тие самите да го менуваат сервисот, доколку тоа е возможно. А во случај кога се организираат настани, се зависи од буџетот на оној кој го организира настанот и самиот стил на истиот.

ПОРЦИОНО ПОСЛУЖУВАЊЕ - Мислам дека нема личност која немала искуство од ваков сервис. Сите ресторани кои работат по a-la-kart мени го имаат ова послужување на храната. Гледате во менито, нарачувате порција и ја



БУФЕТ (ШВЕДСКА МАСА) - вториот најпознат сервис на храна каде позитивната страна е тоа што храната може многу убаво да се декорира и презентира, но исто така нема потреба од голем број на персонал за време на послужувањето и може да се послужи голем избор на разновидна храна која ќе гозадоволи сечј вкус. Недостатоците на овој вид сервис се тоа што не може да се контролира ко-

личеството на порцијата, па некогаш може да дојде до ситуација да се потроши повеќе отколку што е предвидено или платено.



back to basics

ГИРЕДОН СЕРВИС (GUERIDON SERVICE) - е мојот најомилен сервис, не за друго туку затоа што кога го учев овој сервис морав да повторувам неколку пати за да го презентирам најдобро што можам за да ја добијам оценката која ја сакав, а верувајте не е лесно да се научи брзо ако претходно сте немале баш големо искуство со правилно чистење на готова риба, сечење на кокошка, свеж лосос или подготвка на плачинки со коњак на оган (stereusette). Најголемата позитивна страна на овој сервис е шоуто кое келнерот го прави за гостите, порциите се контролираат, а храната може да се задржи топла по-долго време. Недостатоците се, што за да се воведе овој сервис е потребна скапа опрема и добро професионално обучување на персоналот. Поради специфичноста на овој сервис се троши многу време и е потребен голем број на персонал. Многу ресторани го користат овој сервис само како вид на шо кое може да биде доста скапо за гостите, но затоа се исплати.



АНГЛИСКИ СЕРВИС - е сличен на францускиот но во овој случај келнерот го послужува гостинот, менито е веќе познато и гостите имаат само избор дали ќе јадат или не. Пример, ако се служи главно јадење (месо) со гарнир и сос, еден келнер ќе послужи месо, втор келнер ќе сервира гарнир и трет келнер ќе понуди сос. Платерите не се оставаат на маса, туку се враќаат во кујна. Позитивната страна на овој сервис е тоа што порцијата е контролирана, послужувањето оди брзо ако келнерите се добро обучени и секако добиената доза на елегантција е она што треба да се додаде. Недостатоците ги нема многу, може само да се каже дека платерите дефинитивно не смеат да бидат евтини.

ТРОЛЕЈ (СЕРВИС НА КОЛИЧКИ) - ретко се наоѓаат ресторани каде сервисот е целосно на колички, но во многу ресторани може да се види тролеј сервис на десертот, на скапите сирења и пијалоци. Во овој стил на сервис готовата храна се поставува на елегантни колички и келнерот оди до секоја маса понудувајќи и објаснувајќи што е поставено на тролејот. Позитивната страна на овој сервис е тоа што гостите можат веднаш да изберат и да бидат послужени без чекање, изгледа привлечно ако е убаво презентирано и е несекојдневно. Недостатоците се зависни од културата на народот односно некаде овој сервис функционира а некаде не.

Денес модернизацијата и технологијата носат уште многу други различни видови на сервис кои можат да се сртнат низ светот и при тоа стилот на сервисот го одредува самиот ресторан, гостите или пак културата на еден народ. Некои од овие видови на послужување ќе ги сртнете под други имиња, како на пример порционото се нарекува и уште Американски стил. Буфет или кај нас подобро познато како Шведска маса може да го слушнете како кафетерија стил или самопослужување. Францускиот сервис може да го сртнете како сребрен сервис. Кој и сервис да се одбере за послужување на храната најважно е храната да е вкусна а персоналот да знае да ја сервира.

ДЕВЕДЕСЕТИТЕ...

Пишува:
Милена ЈОСИФОВСКА

**Ако јас се прашувам
(а во случајов се прашувам),
најдобро би било деведесетите
да ги избришат од нашата
колективна меморија.**

Добро, еве не се мешам во вашиот интимен Фројд, но ако може нека ги избришат од мојата. Неодамна српскиот медиум Блиц има спроведено анкета каде што прашува „Дали ви е страв да не се повторат деведесетите?“ Понудените одговори се а) Да, б) Понекогаш кога ги следам политичките состојби и в) Не размислувам за тоа. Забележувате дека „Не“ како одговор воопшто го нема - едноставно не може а да не ви е страв од враќањето на деведесетите.

Но, еве не беше се до толку црно - една од позитивните работи на оваа декада е што во деведесетите граѓаните од градски сид (а верувам и од околните населби) конечно престанаа да ги тресат своите теписи пред зграда на металните гелендери. Друга позитивна работа е што пополека престанува да се носат оние ужасни Левис 501 во зелена и бордо боја. Не дај боже во случајов да е применливо она правило дека модата се враќа на секои дваесет години! Пу скраја!

Транзициска декада на масовен духовен геноцид, така барем беше на Балканот-таму бев јас, така беше и за мене. А и нека не ве чуди што е така, на најмасовниот медиуми музиката ја пласираа Иван Мирчевски и Антонио Димитриевски. Култни емисии во домашниот етер беа „На вратата Стојанче стои“ и „Македонски народни приказни“. За мене деведесетите започнаа кога Кљусев, Глигоров, белиот прamen на Глигоров и уште неколку на плоштад наздравија со шампањско. Од тогаш се се смени, умреа идеалите на еднаквите, почна да штипе капиталистичката декаденција, а нашите тела станаа гласачки. Оваа декада некако не збуни, не најде несремни, не фрли во еден су-

ров капитализам во кој успешно испливаа хохштаплерите (бабите така ги викаа), а онаа пуста средна класа заврши на стечајни листи без никаков жирантски кредитилиитет. Нашата генерација го разбираше ова делумно, беше премногу млада и демократски неинформирана за да се бунтува, а сепак доволно зрела за да не се задоволи со мирисите на пролетните липи и багреми кои цукеа низ градот. Тинејџери легитимирали со бенетон блузони и цеппарлак од цели 100 денари за сите две фанти.

Ако се прашувам јас (а во случајов се прашувам), мотото на ноќниот живот на деведесетите беше „Телевизор е на врата“. Чудно ви звучи, нели? Знам! Телевизор беше егземплар на една многу важна професија на вратари во тренерки која зенитираше во таа декада. Арно ама Телевизор носеше долг мантл во беж боја (со крената јака се разбира) за кога поминува да земе замав како Супермен и тоа да биде запомнето, имаше глава како горенаведениот приемник и беше кошмар на секој тинејџерски сон со амбиција таа вечер да сенса во дупката Мусандра на „Lady in red“. Ако не си му се бендисал, отиде твојата младалачка кариера у Мусандра. Кога сме веќе кај дупката, таму ДЦ-јот имаше репертоар од вкупно триесет песни кои секогаш одеа по ист редослед. Ноќта завршуваше со Creep на Radiohead, ретко кој од нас тогаш не се пронагаше во таа песна, јас и компијата и ден денес. Ноќниот живот почна убаво да еволуира, всушност беше единствената општествена појава која во тој период се движеше во било каков правец и која за прв пат во историјата на нашата татковина доби свој идентитет (аман со тоа Корзо, Пред Ванила и Мондријан-остајте ги на раат генерациите да си градат свои митови).

Дивееше анархија, кафулиња и дискотеки кои никнуваа на секој чекор и кои работеа до зори, алкохол со сомнително потекло кој се точеше секаде и на секого, дизелаша со избречени глави, плавуши, црнуши, стјуардеси, стринадеси, миничи, салонки, крепонки, чигери, тренерки, ланци, тракатанци, снобови, уметници, интелектуалци, рокери, турбофолери, сельци, унпрофорци-сите беа у град!

Скопје преку ден беше епицентар на бедата, а ноќе Менхетен (добро сега не буквально ама еве во гостијарска варијанта). Ноќна мора и дневна брука. 33 Топ беше заполниште за секој амбициозен рокер, место без работно

револуциите во вечерните излегувања (2)

време и плафон за да ги сопре сите раскокани луди глави, затвораше кога ќе пројдеше првата 57-мица или пак кога цвеќињата од утринското сонце ќе почнеа да се исправаат. Панкер беше духовниот водач на еден голем сегмент од скопскиот ноќен живот. Современа форма на еснаф меанција, ги водеше најдобрите клубови и имаше способност да телепортира црчиња, камикази и слични течни соединенија со ишарет, а евентуално и со мисла. Флок и Ван Гог. Никаа и Аквадро, Тиква Зелена, Чao, Змија, МНТ, Метропол и едно ужасно место кое се викаше Мода. Чаршија во тој период не постоеше како ноќна дестинација од прста причина што за прв пат почнаа да се наметнуваат новодржавничките етнички стереотипи кои тогаш го преплавија цел регион. Нас не не засега никогаш, па дури ни тогаш.

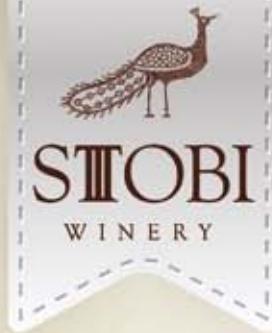
Добрите клубови пласираа и добра музика. Smashing Pumpkins, Foo Fighters, Red Hot Chilli Peppers, Sonic Youth, Pixies, Missy Elliot беа подобрите бендови кои никнаа во тој период. Цел тој ноќен бран кој од година во година стануваше се поп прогресивен кулминираше со појавата на електронската музика. Вистинска пресвртница која супер му стоеше на скопскиот бетон и која внесе нов урбан дух наспроти кичот и турбофолкот кои почнаа да доаѓаат од северната граница. Техно журките почнаа со Aphex Twin, Prodigy, Chemical Brothers, Underworld, како авангардни собираници во Мусандра со едвај 50 луѓе за потоа да пре-

раснат во масовни рејв журки. Таа техно култура која се појави во деведесетите совршено си легна во Скопје и остави еден многу убав белег на тоа време, како што ниту еден музички бран не успеал да го направи претходно во овој град, ни new wave-от во осумдесетите ниту пак hippy движењето од седумдесетите. Некој се пронајде, некој не. Некој уште се бара.

И така. Оваа последна декада од вториот милениум почна некако наивно, со оние смешни пејџери што титкаа на појас, а заврши со www и цел информатички, социо-економски бум што следи пропратно на второнаведеново. На глобален план се случи рушење на источниот блок, тогаш дојде Путин и се заборави, глобализацијата започна да зема замав, зачетоци на тероризам, светската трговска организација ја тргна хомосексуалноста како болест, се појавија и клонирани овци. На домашен план имаше бизнисмени кои со новата метода „браинсторминг“ почнаа да ја цутат нашата економија (ужас).

Велат дека секоја генерација си има една своја декада. Тоа несомнено е декадата на првите љубови, јадови, лудости, младости - тогаш кога прв пат зрели дознаваме за животот. Па сега како на кој му се падне. На баба ми и се паднале четириесеттите (пу пу скраја). Нам ни се падна најтешката - деведесетите. Ја преживеавме! Среќа што знаевме да сонуваме во многу различни бои.





Ништо помалку
од совершенство,
ништо помалку
од злато



кулинарски
критичари

Јоханес Ван Дам

Страв и трепет
меѓу холандските угостители

Пишува:

Бојан Манушев

дописник од Амстердам

Кулинарски критичари

Интересен е фактот што многу од конкретните вредности зависат од апстрактни согледувања.

Системот со кој се служат кулинарски-те критичари е еден вид апстрактна категорија (читај: субјективна) преку кој рестораните во светот заживуваат или пак се подготвуваат за банкрот.

Најпознатиот и без никаква конкуренција, кулинарски критичар во Холандија е Јоханес ван Дам. Многу почитуван и уште повеќе омрзнат во хорека круговите, тој е авторитет меѓу угостителите. Неговиот систем на оценување на квалитетот на храната и веродостојноста на рецептите, е од една страна немилосрден но и животно наградувачки за беспомошните во негова близина, угостители.

Се работи за систем на оценки од пет до десет при што ако сте добиле петка можете веднаш да си го затворите ресторанот, но ако сте добиле десетка тогаш подобро веднаш да вработите екстра персонал за подготвено да ја дочекате навалицата од гости која ви претстои.

Многу често се случува Ван Дам да не биде добредојден во одредени кругови но, во како и да е, и колку и да е субјективна неговата работа сепак искреноста со која тој пристапува го прави добар критичар и голем авторитет. Тука не се работи само за сувопарна критика. Начинот на оценување на одредено јадење сепак подлежи на одредени протоколи и е многу транспарентен. На пример, ако нешто треба да биде кркаво или ако треба да се топи тоа треба да е така и никако поинаку. Се разбира во модерната фужун (fusion) кујна многу работи се изменети од класичните француски рецепти но тоа не значи дека едно јадење не треба да биде вкусно.

Многу важно кај еден кулинарски критичар е тој да биде едуциран и да има големо искуство - од познавање на состојките и рецептите, до целосна запознаеност со технологијата на подготовката на јадењата и компетентност во поглед на националните и интернационалната кујна. Еминентниот ван Дам ги има сите овие карактеристики. Минатата година тој ја издаде првата кулинарска енциклопедија големата "Ван Дам енциклопедија" каде што читателот може да најде се за секој продукт или негов рецепт.

Начин на работа

Господинот ван Дам со своето излитено куфкерче еднаш неделно лично доаѓа во ресторан по свој избор. Изборот варира од најпознатите и во моментот најпопуларни ресторани, до мали кафулиња кои со своите интересни менија привлекуваат голем број гости.

При тоа, важи едно дискретно правило. Имено, Господинот критичар не посетува штуотку отворени ресторани. На новите



ресторани им се дава време од три до шест месеци за да ги преболат детските болести. Секако по завршувањето на овој грјес период се мора да функционира како што треба.

Под лупата на критичарот доаѓаат палетата предјадења, главни јадења, десерти и вина кои ги консумира со свој прибор за јадење кој го носи со себе. Се анализираат и цените, коишто играат голема улога во оценувањето. Ентериерот е на последно место.

Една недела подоцна, неговиот напис со опширина критика и специфицирана сметка се објавува во престижниот "Хет Паардоол", весник каде што секој сопственик на ресторан со нетрпение го чека неговиот суд. Неверојатно, но овие текстови буквално значат живот или смрт за рестораните.

Интересен е фактот што многу од сопствениците на ресторани во Амстердам и пошироко во Холандија бегаат од локалот кога Господинот критичар ќе влезе во нивните ресторани. Се разбира бегаат оние се поплашливи или оние што имаат нешто да скријат. Неодамна еден од најпопуларните амстердамски ресторани доби шестка затоа што, не само што јадењата не биле по негов вкус туку порциите на соседните маси биле два пати помали од оние на господинот ван Дам. Замислете каква срамота - кутрите сакале да остават поголем впечаток со тоа што намерно на Господинот критичар му ја зголемиле порцијата, а со тоа си направиле мачешка услуга.

Издржаната, добро конципирана и пред се конструктивна критика е добредојдена. Секој кој е сигурен во сопствениот производ мора да биде искрено отворен кон сугестиии и критика, со цел за подобрување на својата дејност. Мора да постои единствен систем на правила прифатен од двете страни за да може да се оди напред во преобразба на традициите во нови видови на традиции, а истовремено да се зачуваат и класичните вредности.

Златна звезда - Црна звезда

Овој символичен наслов како симбол за квалитет или неквалитет на одреден угостителски објект е работниот наслов за првот голем проект на БАР КОД. Со оглед на тоа дека во Македонија се уште не постои кредитилен критичар кој би можел да ги оценува угостителските објекти кај нас и нивниот квалитет, се зафативме со сизифовска работа да го искреираме и профилираме истиот. Во тоа ќе ни помогнат неколку наши стратешки партнери (Факултет за туризам од Скопје, www.restorani.com.mk, поединци угостители со искуство од други земји и неколку странски експерти). Искрено се надеваме дека навистина ќе успееме во нашите напори за подигнување на нивото на хорека секторот кај нас, што е и единствената цел на овој магазин.



Спектакуларен ДИГИТАЛЕН БИЛБОРД

ПРВ ИНТЕРАКТИВЕН OUTDOOR МЕДИУМ ВО МАКЕДОНИЈА

на Плоштад Македонија, Скопје

MEDIA CITY
ADVERTISING

00389 2 3100010
office@mediacity.mk
www.mediacity.mk

шокантни вкусови



Молекуларна гастрономија

Алхемија, лудило или каприџ?

Молекуларната гастрономија во слободна интерпретација, е нов вид на кујна каде се користи познавањето на хемијата на храната, се употребуваат техники што припаѓаат во лабораторија и има алхемиски пристап кон вкусовите, каде што спомените, инспирациите, и генералните концепти како море, земја, воздух се постигнуваат со врвно ниво на експериментирање и доза на луда генијалност.

Пишува:

Игор ПАЧЕМСКИ

дописник од Лондон и Софија



Како човек кој сака академски пристап кон нештата, ќе се обидам дадам неколку примери кои најдобро би ја илустрирале есенцијата на оваа кујна:

- чудни комбинации на вкусови и ефекти преку примерот на култниот ресторан Ел Були
- употреба на лабораториски техники во кујната
- преработка на класични комбинации на вкусови во необични форми

Ел Були редовно ја добива титулата најдобар ресторан на светот. Во овој храм на иновацијата, телефоните за резервација се отворени само во јануари а во текот на годината се примаат околу 2,000,000 mailови и нивните 8,000 места се пополнуваат додека да трепнете.

Зошто луѓе чекаат со години да јадат во Ел Були? Што е толку специјално за ова место? Шпанија, како една од најтранзиционите зони во историјата на Европа ги има двата од 10-те најдобри ресторани во светот.

Главниот шеф Феран Адриа половина од своето работно време (ресторанот е затворен 6 месеци од годината) го поминува во истражување. Не како гурман кој јаде по ресторани туку како истражувач кој бара решенија на загатки стари со векови.

Менито е презентирано како опера, со чинови од еден до шест. Концептот е сличен на тестиング мени, но јадењата се како од друга планета. Адриа прави оброци како што се диња со бибер, манго со пире од црни маслинки, есенција од море во форма на полжави во ескабаш од морска трева со пена од остроги.

Ел Були користи техника на глобулација/сферификација, каде што се остава концентриран раствор од овошен сок да добие сферична форма со процес на формирање мембрана во специјален раствор каде што калциумот реагира да се добие таканаречен кавијар.

Овој генијалец е толку концептуален, што се обидел да го деконструираат и рекреираат дури и вкусот на земја. Јадењето се состои од чинија со раствор од метил, пире од летни тартуфи, бујон од ориз Венера, инфузија на Бронхи бонбони, желе од ориз Венера и емпанадили од летни труфи.

Ако оваа инвентивност не ве воодушевува, земете си леб со ајвар и престанете да читате.

Хестон Блументал од The Fat Duck има сличен пристап кон гастрономијата. Тој ја нема алхемиската моќ на Адриа но користи техники кој најчесто во Скопје можат да се видат на природно математичкиот факултет.

Течен азот, агар-агар желеа, водни бањи, епрувети, лак-мус. Тој користи криоген течен азот на температура од -196 степени Целзиусови, за да замрзне сладолед и да направи магла. Неговиот репертоар користи истурање чоканче алкохол во смеса за да се направи магла или желеа од агар агар со спејс даст (се сеќавате на оној прав што се продаваше во пакетчиња, беше кисел и пукаше на јазикот) и каса од полжави (звучи како менито на Willie Quack Quack).

Третата категорија на јадења што ќе ви ја описам е интерпретација на класични јадења и комбинација на вкусови.

Хестон има телевизиска програма во која рекреира класични јадења како печена кокошка, хамбургер или чикен тика направени низ призмата на молекуларната гастрономија.

Печената кокошка се вари 2 минути и потоа се става во сад со мраз да се излади во еден процес кој во хемијата

ШОКАНТИ ВКУСОВИ



се нарекува "quenching". Потоа, кокошката се пеке на 60 степени некои 8 часа со цел да се направи блага денатурација на протеините која прави месото да е сочно. Крилцата се пржат (прегоруваат) во 100 грама путер да се добие beurre noisette (прегорен путер со вкус и мирис на лешници) и се цеди. Кокошката се пржи a la rotisserie во тава со многу масло да се добие крцкава кожа. Потоа, се инјектира со есенција од путер да се зголеми сочноста. Резултатите се неверојатни!

Вториот пример е Диња со шунка (Melon con Jamón). Ова класично предјадење од студена диња со парчиња тенко исечена шунка е деконструиран во цонкоме од Иберико шунка, алкохол, џус од диња, сферичен кавијар од диња направен со процес на глобулација на концентриран сок во база од желе, и микс од калциум завршен со бибер во чаша од шампањско. Оргазмично.

Ако се прашате како овие јадења ќе ги рекреирате во својата кујна, одговорот е едноставен - нема. Молекуларната гастрономија дава изговор да одите во ресторан. Со издигање на свеста на домашниот готвач, престанавме да бидеме фасцинирани од ресторани. Суптилни концепти се пресликуваат во секојдневието. Чоколадо со чили, мисирка со ал пипер и чоколадо. Јагоди со бибер и балсамов оцет. Тенко исечен модар патлиџан печен во модла со крем од бело чоколадо. Отворете ги очите. Светот не е само виенска шницла со пире.



Седмо државно првенство во класична подготовка на коктели и флертинг

Пишува:
Филип АРНАУДОВ



здружение на бармени на Македонија



Најдобрите ги покажаа своите квалитети на седмото по ред државно првенство во класична подготовка на коктели и флертинг. На 29 Април во хотел Stone Bridge, учество оваа година земаа преку триесет учесници од целата земја кои се претставија со авторски коктели. Креативноста во подготовката, вкусовите и декорациите се подобри од година во година, што е јасен показател дека бармените вложуваат во нивните вештини и напредуваат. Од друга страна пак, нивната цел беше единствена. Победа која ќе ги однесе на светско првенство кое оваа година ќе се одржува во Кејп Таун, ЈАР. Како и минатите, така и оваа година

натпреварувачите беа оценувани од два типа на судии: технички судии и тестинг судии. Првите ја оценува умешноста, педантноста и целокупниот впечаток што го остава бармените кои ги приготвуваат коктелите а вторите ги оценуваат вкусот, аромата и изгледот на коктелот. По сумирањето на поените од сите категории, место во финале од категоријата класична подготовка на коктели обезбедија дванаесет учесници кои ги пренесуваат поените од техника во финале.

Во паузата меѓу квалификациите и финалото се одржа и семинар на тема Whiskey Master class кој беше задолжителен за сите учесници. На наша голема чест, гости предавачи оваа година беа г-дин Аристотелис Пападопулос кој е прв победник на Diageo Reserve World Class и Никос Арсланоглу учесник на истиот натпревар и судија на многубројни натпревари во Грција. Со овој семинар се заокружи едукативниот сегмент кој сакавме да го постигнеме на ова државно првенство. Учесниците беа повеќе од задоволни од

Здружение на бармени на Македонија
7mo Државно првенство на бармени
www.bar.mk

претставувањето на гостите предавачи и научија нови техники и комбинации кои се надеваме дека ќе ги користат во секојдневната работа.

По семинарот започна финалето каде најдобрите дванаесет од класична подготовка на коктели и флертендерите се претставија со коктелите но овојпат пред изменет судиски состав. Флертендерите иако пријавени во мал број, сепак направија одлично шоу за присутните. И покрај лошите временски услови, салата беше премала да ги собере сите гости кои сакаа да бидат дел од единствениот настан од ваков тип кај нас. Прогласувањето на победниците беше проследено со овации од публиката и според нивната реакција судите сепак добро си ја завршија работата. Оваа година за разлика од минатите и гостите на настанот имаа да шанса да ги пробаат коктелите од натпреварувачите и според нивните реакции победниците си ги заслужија местата.

Прво место во класична подготовка на коктели освои Дарко Ангелов со коктелот Red passion. Второто место му припадна на Александар Цветковски со коктелот Бомбонче и третото место го освои Коста Јовановски со коктелот Forbidden lollypop. Во флер категорија победник е Бобан Васик со коктелот Vanilla Berry. Двајцата победници во двете категории ќе ја претставуваат Република Македонија и Здружението на бармени на Македонија на 63тото светско првенство за бармени, каде ќе имаат можност да се запознаат со најголемите имиња во оваа индустрија а во исто време ќе имаат и голема одговорност да се претстават на најдобар можен начин и да имаат висок пласман.

behind the bar



Здружение на бармени на Македонија
7мо Државно првенство на бармени
www.bar.mk

behind the bar

Red Passion

Дарко Ангелов
(прво место класика)

- 2cl Bacardi Oakheart
- 2cl Smirnoff North
- 1cl Monin Mango Puree
- 1cl Grenadine
- 2,5cl fresh lemon juice
- 3cl pineapple juice

Бомбонче

Александар Цветковски
(второ место класика)

- 2cl Smirnoff Green Apple
- 2cl Marie Brizard Coconut
- 1cl Riemerschmid Cranberry
- 1cl Riemerschmid Black Currant
- 2cl fresh lemon juice
- 2cl pineapple juice

Forbidden lollipop

Коста Јовановски
(трето место класика)

- 4cl Smirnoff Raspberry
- 3cl Melon liqueur
- 3cl Mango puree
- 1/2 fresh lime
- 6 fresh blueberries
- 4cl pineapple juice

Vanilla Berry

Бобан Васиќ
(прво место флертинг)

- 4cl Smirnoff raspberry
- 2cl Vanilla Liqueur
- 1cl Monin Strawberry puree
- 1cl Syrup Passoa
- 2cl fresh lemon juice
- 3cl apple juice



ОСВЕЖЕТЕ ЈА ВАШАТА ONLINE КОМУНИКАЦИЈА



ПИВО

ЗОШТО ТРЕБА ДА ГО САКАМЕ ПИВОТО?

Пишува:
Марјан КОСТАДИНОВСКИ

BeerShop



Во нашата публицистика гастрономските теми се повеќе застапени. За подготвка и уживање на храната постои опсежна литература, а препораки на одредени ресторани и гостилиници станале незаобиколен дел од многу репортажи и теми по себе. Покрај храната оди и пијалок, секако предност му се дава на виното, но што е со пивото?

Барем елементарното познавање на винската сорта е дел од општата култура и се подразбира во секојдневната комуникација. Среќна околност е во тоа дека Македонија во винарството има и огромна традиција, а и сите други услови и свои препознатливи сорти, а има за што да се пишува и зборува. Уште еден друг така хранлив и вкусен пијалок, но кој се дружи со виното, кон кое секогаш се однесуваме сосема површно и при него споменување не ги вклучуваме сите сетила како кога се зборува за виното.

Уживањето во пивото кај нас се мери пред се со количината на испиени пива, а ретко со задоволството на дегустаторите.

тирање на ретки и посебни пивски сорти. Но, таквата неинформираност и површност се чини и не е само наше обележје. На тоа не предупредува и најпознатиот светски популаризатор на пивото и пиварството Мајкл Џексон (1942-2007). Во предговорот на една од повеќето негови книги кој тој ги потпишал, а вели: "Пивото е толку популарно, најдобро продаван алкохолен пијалок во светот, да на него често се гледа површно. Научните анализи, меѓутоа покажуваат дека во чаша пиво има еднаков број на ароми и вкусови како и во добро вино. Тоа се уште не е сосема јасно, но бројот на оние кои тоа го разбираат е во постојан пораст."

Во тоа тврдење Џексон ја изразува двојбата која постојано ја следи перцепцијата на пивото кај нас. Од една страна неговата комерцијална вредност, се поголемата потрошувачка и добивката која се остварува со производство и дистрибуција. Од друга страна е односот кон пивото како племенит пијалок за познавање на неговиот вкус, рафинираност па и гледишта на знаење. Така и Џексоновиот опус на полето на пиварството, неговите книги и телевизиски емисии, го покажуваат пивото како софисциран пијалок, а пиварството како културно наследство.

Пивската иконографија ги вклучува и пивските етикети на амбалажите и заштитните знаци на поединчни пивски видови, па и нивните имиња, видови на чаши во кои поединчни пива се сервираат, подметачи, пивски

рекламни паноа и плакати на сидовите, шанковите да се прописно опремени со разновидни прибори за точење, од кои секоја е богато украсена и го уредува просторот на гостилницата во која пивото се точи и конзумира.

Пивото е медиум за комуникација и социјализација. Нема подобар и поуспешен начин за нурнување во некоја средина од дружење со пиво во пристоен пиварски амбиент. Повременото одење во некоја пивница, уживање во автентичен амбиент на пивскиот храм, дегустирање на разни видови на пива како и познавање на локалните пиварски ритуали и иконографии се се тоа првокласни доживувања без кои престојот во земјите со изразена пивска традиција и култура едноставно е нецелосен.

Пивото опушта а воедно и меѓусебно ги зближува луѓето, го подобрува заемното разбирање и ги симнува се-којдневните бариери кои постојат меѓу суговорниците. Пивото е неелистички пијалок, а пивниците се демократски институции. Во пивниците покрај ист стол или шандук и со исто пиво се наоѓаат заедно и припадници од најразлични општествени слоеви. Кога е виното во прашање, тоа ни од далеку не е случај многубројните вински сорти поради цената се достапни само на малубројните љубители.

Пивото ја подобрува и комуникацијата меѓу луѓето. Заедничкото одење на пиво го поттикнува разговорот ги зближува луѓето,неретко се случува да ги сруши и несовладливите разлики меѓу нив. Пивото е мотив во многу филмски дела, уметнички...



Пивниците имаат свое место и во книжевноста, било да се вистински или измислени тоа се места каде што своето место го наоѓаат многу литературни дела. Веројатно најславна пивница описана во книжевноста е прашката пивница (U Kalicha според сатиричната новела на чешкиот автор Јарослав Хашек-Добриот војник Швејк - приказна од Првата Светска Војна. Потоа Оксфордската пивница односно паб „The Eagle and Child“ на улицата St. Giles ќе останат засекогаш запаметени како важно собиралиште на книжевниците. Во таа пивница, во средината на 20-тиот век редовно се собирало друштво на центлмени во кои биле C. S. Lewis и J. R. R. Tolkien. Луис објавувал дела од подрачјето на теорија на книжевноста и христијанската апологетика, но светската слава ја постигнал со „Хрониките на Нарнија“. Толкин пак го освоил светот после

ПИВО

трилогијата „Господарот на Прстените“ преточена успешно и во филмот. Нивни портрети и денес стојат на сидовите на оваа Оксфордска пивница, додека пабот Eagle во Кембриџ е место каде што нобеловците James Watson и Francis Crick прв пат расправале за проблемот кој ги довел до открието за структурите на ДНК (дезоксирибонуклеинска киселина) која ги создава гените.



Според составот пивото е едноставен пијалок. Слад, војда, хмель и квасецот се основни состојки на секое пиво, а според значајниот баварски правилник за чистотата на пивото (Reinheitsgebot) од 1516. Тоа се и негови единствени посакувани состојки. Водата е секако главна состојка. Сладот се добива од житарки (најчесто од јачмен) и му го дава на пивото екстрактот од кој зависи и неговиот вкус. Хмельот го конзервира и му дава специфичен мирис и вкус. Пивскиот квасец го предизвикува алкохолното ферментирање од кое шекерот се претвора во алкохол и јаглерод диоксид. Останатите состојки се резултат на фантазиите на пиварските мајстори, а за кои сме пишувале во изминатите броеви.

Виното со кое пивото често се споредува (а не би требало) зависи од природните услови инсолација квалитетот на почвата, теренот. Производството на пиво ни од далеку не е зависно од природните услови. Квалитетот на водата секако дека е битен, но зависноста на пивото од природата сепак е неспоредливо помала од зависноста на виното. Сепак и покрај едноставното производство и неговите рецепти, светот на пивото е разновиден и повеќеслоен, еден општествен феномен.

**профессионално осветлување
на угостителски објекти**

Нека биде светлина!

(во различни бои, ако не Ви пречи)

Бегањето од стереотипите, различноста денес е цел сама за себе. Да се биде поинаков, значи подобар, поатрактивен, попривлечен, посакуван, значи успешен. Во угостителството ова е топ тема. Независно од карактерот на објектот и типот на услугата што ја нуди, различноста од останатите значи се. Доказ за тоа се неверојатните интериери кои се креираат со цел да се задоволи вкусот на клиентите кои поставуваат се повисоки критериуми. Но потешко од да се биде поинаков, е да се остане таков! Секоја креација, музика, храна, простор ако се конзумира секојдневно станува здодевен, веќе виден... упс, стереотипен.



профессионален осветлување на угостителски објекти

Пишува:
Ико ДАСКАЛОВ

Како еден простор да остане атрактивен без пртоа да се прават масивни зафати и инвестиции, како да се понуди различност од аспект на креирање на различна атмосфера во непроменет декор. Некој театарски светло-мајстори биле од голема помош во овој случај. Како што и називот на нивната професија кажува, светло-мајсторот на театарската сцена со помош на светлината (преку соодветни уреди се разбира) и својата умешност (мајсторија) може крајно едноставниот сценски декор да го исслика, да му даде друга димензија, значење, да го претвори во цела приказна и тоа повеќепати во еден мошне кус временски период. Игра на светлината, бојата и сенките се уште претставуваат моќно оружје во бидењето на нашите емоции и отапени сетила. И додека некој од клубовите во Македонија го сфатиле ова и го прават повеќе или помалку успешно, остатокот од угостителските објекти (од најразличен тип, вклучувајќи и многу од споменатите клубови) опасно заостанува зад светските трендови! Не би сакал да навлегувам во причините за ова, но секако е чудно, особено ако се има впередвид дека ентериерните решенија се на мошне високо ниво! Неинвентивност или неинформираност?

Примена!

Значи, не би сакал да навлегувам но би сакал да верувам дека се работи за ова второто, што секако не треба да биде оправдување. Од друга страна, во светски рамки секако, индустријата во овој сегмент зема се поголем замав, се развиваат и применуваат нови технологии а употребата на интелигентните расветни тела го доживува својот процут. Како што веќе нагласив, примената на овие уреди одамна не е резервирана само за подиумите за игра, туку се повеќе се пренесува на отмените ресторани, барови, хотели, продавници, шопинг центри па и деловни простории! Ќе речете глупост, ама тоа е само ако размислуваме конвенционално. Нели рековме дека треба да ги напуштиме сте-

реотипите и да ги направиме работите поинакви, да ги погледнеме во друга боја или уште подобро во 265.000 бои.

Можностите за примена се практично неограничени. Од најмали апликации како бутици и продавници, преку барови и ресторани, до масивни инсталации каде расветата се користи во естетско/декоративни но и рекламирани цели. Тука, пред се, мислам на таканаречената архитектонска расвета, каде со примена на специјални уреди наменети за надворешна инсталација се бојат големи површини од фасади на згради и јавни објекти. На овој начин она што преку ден изгледа обично и познато, она што е дел од нашето секојдневие, во ноќта може да се претставува вистинско визуелно доживување и благодарение на добро обмисленото светло дизајн од ден во ден или поточно од ноќ во ноќ да се трансформира во различна светлосна структура. Преплетувањето на технологиите е неизбежно, па миксот од светло и видео создава извонредни уреди кои проектираат специјално обработена слика на огромни фасадни површини или внатрешни сидови со можност за многу комбинации и промени на боја и графика! Посебност, атрактивност, мистика, порака, внимание, реклами! Замислете само што може да се направи со квалитетен светлосен дизајн од објектот на Македонската Опера и Балет. Замислете го погледот кон фантастичните форми на тој прекрасен пример на модерната архитектура како блескаат во ноќта облиени со боја и светлина. Можеби зградата на Комерцијална Банка, Македонскиот Телеком или по-ранешен Метропол а сега Ноќен Клуб Б2, можеби вашиот објект?

Сепак, најголемата примена светлосниот дизајн ја наоѓа во креирање и трансформација на ентериерите. Примената на интелигентната расвета наоѓа примена во сегменти кои се надвор од она што вообичаено се доживува како нејзина вообичаена средина, па така продажните простории, хотелските фоајеа, влезни партиции на деловни објекти, ресторантите претставуваат нови полиња за светлосниот дизајн. Клубовите, ноќните барови, лоунг-овите традиционално се најголеми конзументи на овие технологии, но денес и на овие простории им се пристапува надвор од клишеата за примена на интелигентната расвета. Па така надвор од

профессионално осветлување на угостителски објекти



сцената и подиумите, со помош на оваа технологија се создава специфична атмосфера во влезните делови, тоалетите, просторите околу шанковите и скалилата, Chill и V.I.P. секциите. Нормално ова може да се направи и со добро направен (читај екстремно скап) интериер, но тоа е форма која е дефинирана и непроменлива за разлика од светлосниот декор кој го трансформира просторот околку пати и на начин кој вие ќе го одберете. Кај нас овој пристап е во почетна фаза и е ограничен на, колку што ми е мене познато, две инсталации кој во вистинска смисла го реализирале просторот со помош на светлосниот дизајн, поточно новиот објект на клубот "Collosseum" во Скопје и клубот "Infinity" во Битола. Тоа се типични примери каде покрај вообичаената сценска расвета се употребени и голем број на интелигентни LED расветни тела кои се комплетно интегрирани со интериерниот дизајн.

Технологии.

Зависно од потребите и посакуваниот ефект можете да посегнете по различни алатки во различна технологија. Од интелигентната расвета која е позната како стандардна сценска и клупска опрема, (Moving head-и, Scanner-и и Color Changer-и), а која денес наоѓа место во сосема поинакви апликации, преку различни менувачи на бои за внатрешна и надворешна употреба до револуцијата во модерната рас-

вета, LED технологијата. Оваа се развива и шире со таква брзина што е практично невозможно да се набројат сите видови на расветни тела и полиња на нивна примена. И не е чудно, зошто добивките од нејзината употреба се бројни. Телата кои ја користат оваа технологија се извонредно лесни за инсталација и монтажа затоа што имаат мала тежина и димензии, извонредно долг животен век (во просек од 50.000 до 100.000 часа) и можат да бидат во една боја но вообичаено се RGB (црвена, зелена, сина) каде со промена на интензитетот на овие три бои се добиваат таканарени „true colors“ или 265.000 бои. Контролата може да се врши преку специјално дизајнирани уреди за управување, преку уредите за управување на сценската расвета или преку соодветен компјутерски софтвер наменет за управување на интелигентна расвета. Дополнителна бенефиција е што расветните тела во оваа технологија не испуштаат или испуштаат минимална количина на топлина, што ги прави погодни за поставување на места каде што конвекционите тела со лампа не можат да бидат употребени. Над се, во склад со модерните трендви за енергетска ефикасност LED технологијата е неверојатно ефикасна и мал потрошувач на електрична енергија. Ако се земе предвид бројот на тела и времетраењето на нивната експлоатација во една инсталација ова е секако значаен факт во изборот на расвета при уредување, со кој драстично се намалуваат трошоците за одржување и експлоатација на објектот. На сето оваа можноста секогаш да бидете различни доаѓа некако гратис.

Игра на светлината, бојата и сенките се уште претставуваат моќно оружје во будењето на нашите емоции и отапени сетила. И додека некои од клубовите во Македонија го сфатиле ова и го прават повеќе или помалку успешно, остатокот од угостителските објекти (од најразличен тип, вклучувајќи и многу од споменатите клубови) опасно застанува зад светските трендови! Колку што ми е мене познато, две инсталации кој во вистинска смисла го реализирале просторот со помош на светлосниот дизајн, пот точно новиот објект на клубот "Collosseum" во Скопје и клубот "Infinity" во Битола. Тоа се типични примери каде покрај вообичаената сценска расвета се употребени и голем број на интелигентни LED расветни тела кои се комплетно интегрирани со интериерниот дизајн.

ЛИЧНОСТИ

Ернест Хемингвеј

НОБЕЛОВЕЦ И КОКТЕЛ МАЈСТОР

Пишува:
Филип АРНАУДОВ

здружение на бармени на Македонија



**Еден интелигентен човек
некогаш е приморан да се опива
за да го издржи времето со будалите околу него.**

Ова се зборови на познатиот писател Ернест Хемингвеј, омилен историски лик на сите светски бармени. Освен тоа што бил љубител на добрата капка, тој воедно бил и голем промотор на коктел културата. Некогаш и самиот знаел да подготви и да креира добар коктел но најмногу уживал кога ги пиел, особено во неговата омилена земја - Куба во неговиот омилен бар Floridita.

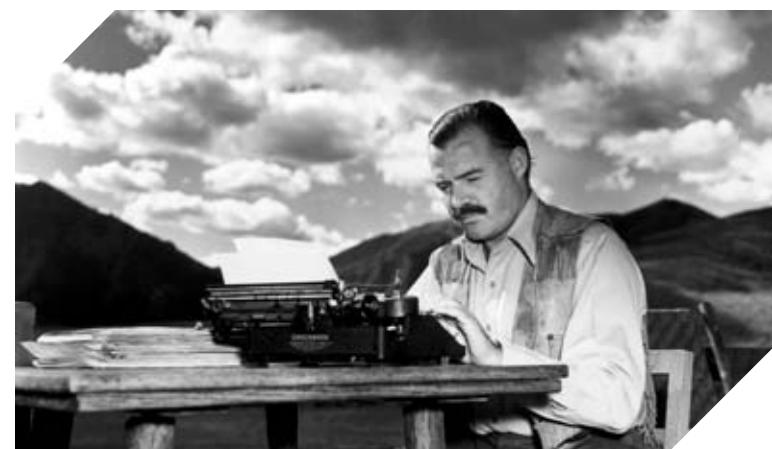
ХЕМИНГВЕЈ И ФЛОРИДИТА

Во 1932 година познатиот писател ловел сабјарки на својот брод Анита на отворено море на северниот брег на Куба. Таа година тој бил сместен во хотелот Ambos Mundos

во соба 153 на улицата Обиспо. Тој уживал во прекрасниот поглед на градот и на заливот.

Местото и морското ветре биле идеални за пишување. Тој таму ја започнал финалната верзија на неговото дело "За кого бијат камбаните" на само 200 метри од барот кој подоцна ќе стане еден од најпознатите во светот, најмногу поради речиси секојдневното негово присуство и неговите специфични ритуали. За време на овој период и до крајот на својот живот Хемингвеј најголемиот дел од своето време престојувал токму на ова место.

Едно утро Хемингвеј се шетал по улицата Обиспо, една од најпрометните улици во Хавана на која воедно се сместени



ЛИЧНОСТИ

и барот Floridita и хотелот Ambos Mundos. Стигнувајки до аголот на улиците Обиспо и Монсеррате, тој не можел да одолее на шармот на Floridita кој го повикувал со вели-кодушниот шанк изработен од благородно и јако дрво. Отворените врати го како да го поканувале да влезе.

Antonio Meilán (роднина на жената на Constante, креаторот на Daïquirí Floridita) вели дека Хемингвеј влегол во барот за да оди во тоалет. Кога излегувал го привлекле коктелите што сите во барот ги пиеле. Тој пробал еден и рекол: Добар е но јас го сакам без шеќер и со дупла доза рум. Така Constante го спремил коктелот по негов вкус го послужил и рекол: повели Papa. Така е роден коктелот кој е наречен по него - Papa Hemingwas. Подоцна во коктелот е додаден и сок од грејпфрут и така настанал "Hemingway Special". Некои луѓе го преферираат овој коктел повеќе и од познатите коктели Daïquirí и Mojito.

Од тој ден Хемингвеј не посакувал ниту пак бил способен да се раздели од Floridita и неговото Daïquirí. Доаѓал секое утро околу 10 часот. Се сместувал на своето место со број 1, на аголот од шанкот. Го праќал својот возач да му купи весник од хотелот Плаза кој е оддалечен 100 метри од Floridita.

Хемингвеј сакал коктелот Daïquirí да биде кисел па шеќерот го заменил со Маракино ликер и сок од грејпфрут. Постои приказна дека Хемингвеј направил рекорд со тоа што во една вечер испил 16 дупли Daïquirí - ја. Ако тоа е вистина, а има и сведоци, тој испил 1,68 литри бел рум, сок од 32 лајма, сок од 8 грејпфрута и 96 капки Маракино ликер!!! И ако им се верува на сведоците тој после тоа станал и на свои нозе си отишол дома!!!



Floridita претставувало искуство кое тој го нудел и на сите свои пријатели кои доаѓале на островот. Меѓу другите тој таму ги има однесено: Војводата од Виндзор, Gene Tunney, Jean-Paul Sartre, Gary Cooper, Luis Miguel Dominguin, Ava Gardner, Tennessee Williams, Spencer Tracy.

Денес во Floridita на сидот, над неговото омилено место стои бронзена скулптура од 1954 за Нобелова награда за литература. Неговото место заштитено со ланец останува засекогаш празно.





stilissimo

МАШКИ МУАБЕТИ

Пишува:
Цаци Паковска
стилист



Сите општества имаат правила во облекувањето, многу од нив се непишани, но сепак разбрани од голем дел од членовите на тие општества. „Дрес кодовите“ или „правилата во облекувањето“ се составени од правила или сигнали кои укажуваат на пораките кои луѓето ги испраќаат преку облеката.

Дефинитивно модната индустрија особено се мачи да го детерминира „законот“. Со се почеста употреба на терминот „кежуал“, од која произлегува неформалноста во живеењето генерално, модната индустрија со соочува

со мноштво од промени или адаптации на нивниот концепт. Денеска луѓето постојано и збунувачки, водат битка со правилата на облекување. Иако настаните кај нас најчесто немаат пропишани правила, сепак многу пати овие правила се толкуваат на погрешен начин.

„**CASUAL**“ - или Лежерно - најчесто се носи на некои неформални друштвени собири и забави. Облекувањето „кежуал“ се однесува на облеки кои се лежерни, удобни и адекватни на ситуацијата и пригодата. Одберете темна боја на фармерки, поло или еднобојна маичка без логоа и натписи, во зависност од временските услови можете



stilissimo

да облечете и едноставен џемпер со V израз или пак спортско палто. Доколку од вас се бара да се облечете „неформално“ тогаш важат истите правила како и кај „кежуал“ облекувањето.

„SEMI-FORMAL ATTIRE“ - Полу-формално облекување - најчесто се носи на друштвени собири и во некои поексклузивни ресторани. Полуформалното облекување е најтешкото правило кое најчесто и може да се згреши. Така да доколку настанот се случува навечер, неопходен е темен костим (црн, тегет или темно кафен), а ако се работи за дневен настан, тогаш може да се земат во обзир и други посветли бои на костум. Можете, но и не мора да носите вратоврска, но мора да запаметите дека палтото е задолжително кога се облекувате Полу формално.



„COCKTAIL ATTIRE“ - Коктел облекување - најчесто се носи на формални друштвени собири, како и на некои бизнис забави. Кај мажите, „коктел облекување“ значи - темен костим без вратоврска и еднобојна класична кошула во светла боја. Внимавајте и на деталите, шамичето на сакото ќе ја освежи целата комбинација.



„BUSINESS CASUAL ATTIRE“ - Знам дека многумина се збунети кога од нив ќе се побара да се облечат „Бизнис кежуал“. Разликата помеѓу „Бизнис професионално облекување“ и „Бизнис кежуал“ облекувањето е тоа што ја изоставувате вратоврската. Едноставо решение за овој тип на облекување е костум со совршен крој и кошула во линии, но без вратоврска. И тоа не е се. Прифатлив „бизнис кежуал изглед“ опфаќа и поло маџи со крагњи,

со и без палто. Кошула под пулover или тенок џемпер со класичен модел на панталони е исто така прифатлива комбинација за овој бизнис кежуал изглед. Она што треба да го запомнете кога носите поло маџки е дека најважен е изгледот на ткаенината. Треба да ги избегнувате спортските варијанти на оваа маичка.



„BLACK TIE“ - Едноставо значи дека треба да облечете смокинг. Ова облекување е формално за самата прилога која е најчесто ексклузивна. Не поигрувајте си со овој вид на облекување, бидејќи на крај може да изгледат смешно. Секогаш одберете ја класичната варијанта, односно црн смокинг, бела кошула со манжетни, црна лептир машна и лакирани црни чевли, така никогаш нема да погрешите.



„FORMAL ATTIRE“ - Формалното облекување и за мажите и за жените ги следи истите правила како и правилото „црна вратоврска“, иако со тоа што не специфицираат црна вратоврска, имате можност да бидете малку креативни но сепак и адекватно облечени.

Сега кога знаете што значат правилата во облекувањето, би требало да бидете подгответи да се направите себеси горди на следната ваша должност. И можеби познавањето на различните начини на облекување, ке ве инспирираат да ги употребите на себе. Планирате забава за време на празниците и посакувате да остане запаметен? Тогаш обидете да им ставите до знаење на гостите дека од нив очекувате да се облечат „формално“.

Летни совети за мажи

Нега на кожата

Иако жените се обично оние кои се упатуваат кон бањата за нега на лицето со најновите производи за нега на кожата, исто така и мажите треба да обратат внимание на својата кожа. Летните месеци можат да бидат особено штетни за кожата на мажите кои го поминуваат времето надвор или се изложени на сува клима.

Еве неколку совети за нега на кожата во лето, само за мажи:

1. Чистете ја кожата два пати на ден

Не користете обичен сапун за чистење на лицето. Одбете гел за мажи. Се препорачуваат производи кои во себе содржат витамин А и Ц кои лесно се апсорбираат во кожата. Ова ги спречува влакна да зараснат во кожата и и помага на кожата, да го задржи својот младешки изглед.

2. Користете тонер со гликолна киселина секој ден

Машката кожа е подебела и посилна, па таа може да толерира активни состојки во тонерите. Гликолната киселина помага да се одржат порите јасно чисти во текот на денот, а исто така ќе се намали ризикот од враснати влакна по бричење.

Пишувач:

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



Круна МС

3. Пилинг најмалку еднаш на секои четири дена.

Ослободувањето од мртвите клетки од кожата со природно чистење е суштински дел од вашиот летен режим. Пилинг најмалку еднаш на секои четири дена, или еднаш неделно треба да биде рутина. Така вашата кожа се задржува здрава и блескава.

4. Користете лесни креми со СПФ 15 или повисок фактор

Тие ја одржуваат влагата на кожата во рамнотежа, и со тоа се намалува ризикот од развој на брчки и фини линии.

5. Секојдневно користење на крем за после бричење

Тој исто така, помага да се врати изгубената влажност и маснотија, а со тоа се заштитува кожата и се намалува чувствителноста на сонце.

6. Не користете производи за заштита од акни пред да одите на плажа

Овие производи можат да го ослабнат горниот слој на кожата, па вашата кожа ќе стане почувствува на сонце.

* Ултра тенки
порцелански ламинати-



* Zirconium порцелански
коронки и мостови

* Моќно ласерско 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

БУРЈАК		ПИЈАЛАК КОЈ СЕ ДОБИВА СО ДЕСТИЛАЦИЈА НА ВИНО	ТРАДИЦИОНАЛЕН ГРКИ ПИЈАЛАК	РАДИУС	БОШКО СМАКОСКИ	ОНЛАЈН ОПЕРАТОР	РЕДИЦА КОЛОНА	РОР	ЧАЈ КАКО ЛЕК ЗА УРИНАРНА ИНФЕКЦИЈА	МАКЕДОНСКИ НАЦИОНАЛЕН АЛКОХОЛЕН БРЕНД
АМЕРИКАНСКО ДВЕГODИШНО ВИСКИ КОЕ ИМА НАЈМАЛКУ 51% ПЧЕНЧА								АЛКОХОЛ ОД ШЕКЕРНА ТРСКА ПЕЈАЧКАТА СТРЕБРОВА		
РАБОТНА ЗАЕДНИЦА			ВИД РАКИЈА МАМЕА ИЗМИСЛУВАА							
МИТОЛОШКИ БОГ НА ВЕТРОТ				ЕГИПЕТСКИ ПОДЗЕМЕН БОГ АРОМАТИЗИРАНО ВИНО СО ТРЕВКИ						
НЕУТРОН		АЛЕН ВУДИ ПОЗНАТ СРПСКИ ФИЛМ ОД 2005			НАГРАДА, ГЛАТА (АРХАИЗАМ) ШКОТСКО ВИСКИ			НИКОЛА ТЕСЛА АЛКОХОЛ ОД ФЕРМЕНТАЦИЈА НА ГРОЗЈЕ		
ПИЈАЛАК КОЈ СЕ ПИЕ НА КРАЈОТ ОД ЈАДЕЊЕТО									САМОГЛАСКА КОГА ЖАБИТЕ ЗАПОЧНАА ДА КРЕКААТ	
СИТНО ДРВЦЕ, ОСТАТОК ПРИ СЕЧЕЊЕ ДРВА								ИНСТИТУТ ЗА ЗЕМЈЕНАТА КОРА КВАРЦЕН ЦРН КАМЕН		
БАР КОД		ИЗРАЗ ЗА ЖЕЛЕЊЕ ЗА НЕШТО ШТО НЕМА ГОРЧЛИВ ЛИКЕР				ПОКАЗНА ЗАМЕНКА (Ж.РОД) ПИСАТЕЛОТ ВИКТОР				
КЕПЛИН ОСМОНД			ЕФЕКТ, РЕЗУЛТАТ ЕКАТЕРИНА (НАТАЛЕНО)							ВЕСЕЛО, БРЗО И ЖИВО МУЗИЧКО ДЕЛО
ЗОЛ ДУХ					ДЕ МОПАСАН ИТАЛИЈАНСКИ КАЛЧО ЛИГАШ			РАДИУМ ТАНТАЛ		
АФИОН				ПОВЕЌЕ МЕШАНИ ПИЈАЛОЦИ ПРАШАЛНА ЗАМЕНКА (МН)						
СЕЛО ОД КРИВА ПАЛАНКА						ЈАПОНСКИ АЛКОХОЛЕН ПИЈАЛАК ПРЕТПЛАДНЕВНА ЗАБАВА				
ХОЛИВУДСКИОТ АКТЕР КАПОНЕ			МУСЛИМАНСКО МАШКО ИМЕ НАКИНСУВА ПОДЛИЗНУВА					СТРЕБРО ЛИК ОД ОЧАНИ ДОМАКИНКИ ХОУ		
ЖЕСТОК АЛКОХОЛЕН ПИЈАЛОК ПОПУЛАРЕН НА БАЛКАНОТ							НОКЕН ЛОКАЛ ХУНСКИ ВИДАЧ БИЧ БОЖИ			
ВИД ВРБА СО ШИРОКИ ЕЛИГИСОВИДНИ ЛИСТОВИ				СЕЛСКО ПОДРАЧЈЕ ВИД ДРВО					КИСЛОРОД НЕОПХОДНА ТЕЧНОСТ	
БАР КОД	АЛКОХОЛ КОЈ СЕ ПИЕ ПРЕД ЈАДЕЊЕ ПИЈАЛОК ОД ПЛОДОВИ									САМОСТОЕН ВАЗАЛЕН ВЛАДЕТЕЛ
СУЛФУР		АНТИЧКИ ЖИТЕЛИ ВО ДЕНЕШНА ГРЦИЈА МОНИКА (НАГ.)						РЕКА ВО РУСИЈА ГОСТИЛНИЦА ПРЕНОКИШТЕ		
ЕЛЕКТРИЧНА ЗА ЕЛЕКТРИЧЕН ОТПОР		ПОСЛЕДНАТА БУКВА ОД АЗБУКАТА 18-ТА БУКВА ОД АЗБУКАТА		СТАРО ИМЕ ЗА ГРЦИЈА КАРАТ						
ФРАНЦУСКО БРЕНДИ, ИМЕТО ГО ДОБИЛ ПО ИСТОИМЕНИОТ ГРАД						СЕДМИ ГЕН. СЕКРЕТАР НА ООН, КОФИ (1997-2006)				

