

bar code

СПЕЦИЈАЛИЗИРАН МАГАЗИН ЗА УГОСТИТЕЛСТВО

ЈУНИ / ЈУЛИ 2010

Цена 100 ден.

СТАТИСТИКА
КОЛКУ СЕ ПИЕ?

ГАСТРОНОМИЈА
**ВИНОТО И ХРАНАТА
КАКО ВЕЧНИ ПАРТНЕРИ**

НАСТАНИ
**ТРЕТО ДРЖАВНО ПРВЕНСТВО
НА БАРМЕНИ**

НАСТАНИ
**ТРКА НА БАРМЕНИ
ВО ГЕВГЕЛИЈА**

СВЕЗДИ
ДАНИЛО ОРИБЕ

ЗДРАВЈЕ
РАЗБУДЕТЕ ЈА УБАВИНАТА ВО ВАС



ISSN 1857- 6370

www.barcode.com.mk



5 319990 601124

TIKVEŠ
ALEXANDRIA
Cuvée

Уживајте во виното одговорно

TIKVEŠ ALEXANDRIA Cuvée
White wine 12.5%
Red wine 13.5%
Rose wine 12.5%



**Освежи го јвоешто џело,
разбуди го јвојаш дух**





содржина



УВОДНИК

- 07** статистика
Колку се пие?
- 10** кафе
Аксесоари за подготвка на кафе
- 13** историја на коктелите 6
Коктелите во заборав
- 18** цени
- 21** гастрономија
Виното и храната како вечни партнери
- 24** настани
Трето државно првенство на бармени
- 30** клабинг
Сеќавање на скопскиот клабинг до пред 5 години
- 32** диџеј
Најтешкиот пат да заработиш лесни пари
- 35** lotus
Нов начин на седење
- 36** мистер шанкер и мис келнерка

- 40** men's style
Готвење заради натискање
- 43** stillissimo
Italian Style
- 46** здравје
Разбудете ја убавината во вас
- 49** здравје
Топ 5 анти-ејцинг витамини
- 54** исхрана
Исхрана според крвна група
- 64** пиво
10те најубаво дизајнирани пивски шишиња
- 66** настани
Трка на бармени во Гевгелија
- 68** stock XO
Xtraordinary Brandy
- 70** пелинковец
Слаткиот вкус на горките билки
- 73** звезди
Данило Орибе

bar импресум

ИЗДАВАЧ
BAR CODE Скопје
АДРЕСА
Франкл린 Рузвелт бр. 14,
1000 Скопје

ГЛАВЕН И ОДГОВОРЕН УРЕДНИК
Радмила Павловска
РЕДАКЦИЈА И СОРАБОТНИЦИ
Ана Зафирова
Бујар Муча
Дарко Ангелески
Елена Башковска
Филип Арнаудов
Игор Пачемски
Маријан Костадиновски
Радмила Павловска
Ангела Стефановска
Матео Барбароса
Дејан Башковски
Радмила Димовска
Цаци Паковска
Давор Петровски

..."We'll leave no stone unturned"

На третата годишнина од постоењето на овој специјализиран магазин, природно е да се запрашаме дали го постигнуваме она што си го поставивме како цел во 2007 година. Краткиот одговор би бил-ги размрдавме работите, но има уште многу работи кои можат и мора да се сменат на подобро. Искрено, кога започнувавме, мислевме, поточно имавме желба сето тоа да се случи што побрзо. Се сеќавам дека во првиот уводник наведував случајно избрани примери зошто треба да се појави ова списание. Поточно, тој дел одеше вака:

...Има милион причини за појавување на ова списание. Од фактот што белото вино во Македонија се уште редовно се служи во чаши за шампањ... коњакот послужен со пурата се пие на екс... предјадењето, главното јадење и десертот во ресторантите се конзумираат со истиот прибор од почеток до крај... уверувањето дека најдобро вино е најскапото... најпознат коктел на нашите простори се уште е цин тоникот... во одредени елитни ресторани нема тоалетна хартија во санитарните простории... барменството никој не го сфаќа како професија... персоналот во угостителските објекти константно ги крадат своите газди... угостителите, поставуваат маси не знаејќи го законот кој потоа инспекциските служби им ги одземаат... шефовите незаконски набавуваат алкохолни пијалаци без бандерола и увезени на црно... иако цената им е иста како и регуларно увезениот пијалак... сите имаат таканаречени проекти за програми кои никогаш не профункционираат.

Од оваа дистанца споредено:

...минатиот викенд во Охрид ме послужија со виски во чаша за коњак... во менито пишуваше - Гративиран зеленчук...на друго мени насловот на латиница гласеше-MENY...

Но! Сé повеќе се внимава на приборот за јадење и чашите... сé поретки се објектите со несредени тоалети... постојат коктел барови... веќе постојат неколку школи за тренинг на персонал за угостителските објекти... текстовите од Бар Код се користат во изработката на семинарски работи во стручните училишта и факултети низ земјава... добиваме писма од читатели во кои ни ги презентираат своите достигнувања... постигнуваме партнёрства со сите релевантни ентитети кои се занимаваат со угостителство за заедно да ги подобриме нештата...

Бидејќи за мене успехот е патување, а не цел, со радост ви соопштувам дека патувањето на кое одиме заедно за да ја постигнеме нашата цел, се уште е, и ќе биде огромно задоволство, како за мене, така и за целиот тим на Бар Код, без оглед на тешкотите на кои наидуваме одејќи по тој пат. Затоа од сé срце им заблагодарувам, пред сé на посветениот и искрен тим без кои овој проект не би можел да се одржи, на сите читатели и огласувачи, и најмногу од сé на УГОСТИТЕЛИТЕ поради кои и сé ова постои. Бидете сигури дека после неколку години, во уводникот на некое следно јубилејно издание на Бар Код, повторно ќе се навратам на првиот уводник и ќе ве уверам како нештата повторно се смениле на подобро!

Купон за претплата

Заштедете време

20%

Да, прифаќам да се претплатам на примероци од секој број на Bar Code магазинот, за период од една година, по цена од 80 денари по број (6 издањија без вонредните).

Име и презиме

Правно лице

Адреса

Телефон (фиксен/мобилен)

e-mail адреса

Овој купон и доказот за уплатени средства на жиро сметка број 250-0010003074-70 во Инвест Банка АД Скопје, испратете ги по пошта на Ул. Френклин Рузвелт бр.14 Скопје или по e-mail на barcode@barcode.com.mk

ГРАФИЧКА ПОДГОТОВКА И ПЕЧАТ
арс ЛАМИНА, Скопје

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

статистика

Колку се пие?



За сите оние кои тврдат дека сме нација која многу конзумира алкохол, во продолжение е листата на Европски земји со дополнение на неколку други земји за илустрација, каде што може да се види дека Македонија е на самото дно по годишна потрошувачка на алкохол по глава на жител. Бројките се во литри.

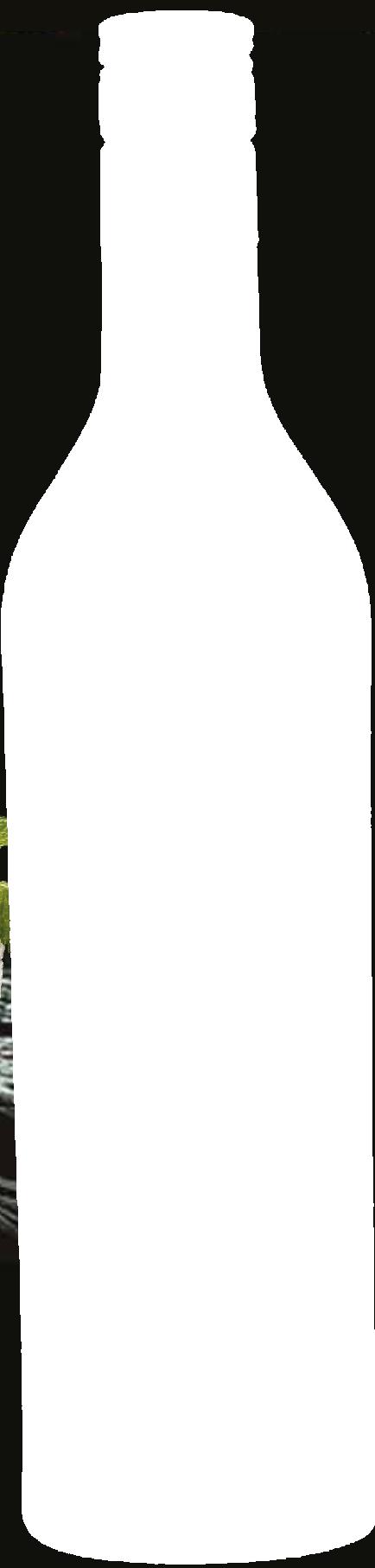


9.7	Холандија, Романија		5.7	Македонија	
9.3	Финска		5.5	Норвешка	
9.2	Грција		3.1	Албанија	
9.1	Босна		1.5	Турција	
9.0	Естонија				
8.1	Полска		10.3	Русија	
8.0	Италија		9.8	Австралија	
7.0	Шведска, Исланд	 	8.3	САД	
6.7	Словенија		7.6	Јапонија	
5.9	Бугарија		4.6	Мексико	

*користени се податоци од Wikipedia и други релевантни извори на специјализирани институции (IWSR, WHO)



HAVANA CLUB MOJITO



EL CULTO A LA VIDA
HAVANA CLUB

кафе

Аксесоари за подготовкa на кафе



Анџела СТЕФАНОВСКА, Матео БАРБАРОСА

Attibassi cafe

Во многу локали, дури и во тие со професионален персонал и одлична услуга, често се случува вработените да импровизираат во подготовката на пијалоците и храната. Тоа е последица од лошо организираната работа како и од недостаток на аксесоари со кои ќе се олесни и помогне работата, а истовремено ќе се подобри и квалитетот. Најчесто трошокот за нивно купување е причина поради која не се доволно застапени. Сепак тие не се опционални, тие се неопходни. Секој сопственик кој својот локал го создал со концепт за место каде што ќе има професионална услуга, знае дека инвестицијата во барска опрема ќе го помогне неговиот profit во иднина.

Во подготовката на добро еспресо, како што е веќе добро познато, најважните фактори се квалитетот на кафето, кафематот, мелницата и знаењето на баристот. Но, за квалитетот да биде константен и баристот да може полесно, поорганизирано и попрофесионално да ја врши својата работа, секој локал треба да ги има следниве аксесоари.

Тампер

Еден од најважните процеси во подготовката на еспресото е правилното израмнување и притискање на кафето во филтерот (ситото). Притисокот треба да биде рамномерен и со сила од 18kg. Затоа е од големо значење каков тампер ќе се користи во локалот. Кај нас во Македонија најчесто се користи тамперот вграден во самата мелница, додека во Италија, тој е надвор од употреба веќе подолго време, затоа што не овозможува целосна контрола на баристот врз притисокот на кафето, незгоден е за работа и најчесто е направен од тенка пластика, при што притисокот со сила од 18 kg е практично невозможен.

Најдобро е во секој локал да се има посебен тампер направен од инокс или пак од дебела пластика. Тој треба да биде квалитетен и издржлив. Работејќи со професионални тампери баристот ќе може со помал напор правилно да го притисне кафето во филтерот а со тоа да има и константен квалитет низ времето. Еден од најквалитетните тампери е динамометричниот тампер. Тој во внатрешноста има посебен федер, кој овозможува константен и еднаков притисок, без разлика на фатот и силата на тој што го припрема кафето.



Сад за остатоци од кафе

Сад најчесто изработен од алуминиум кој по должината на отворот има гумена цевка, во која се удира раката за да целосно да се отстранат остатоците од кафе. Може да се постави во вид на вградена фиока под кафематот или пак ако нема простор до самиот кафемат. Со негова употреба се овозможува целосно отстранување на остатоците од кафето и организирана работа бидејќи неговата положба е во близина на кафематот.



Н.Б. Корпата за отпадоци не треба апсолутно да се користи како место за празнење на кафето: таа е извор на бактерии и при допирот на раката со корпата бактериите се лепат на самата рака. Исто така не е возможно целосно отстранување на остатоците.

Четкички-

За да се има константен квалитет на еспресото, баристот треба секогаш при рака да има 2 типа на четкички. Една со меки влакна, за повремено чистење на садот во кој стои меленото кафе и една со пластични или алуминиумски влакна за чистење на каналите на главите и тушевите. Правилното чистење на тушевите е од голема важност за отстранување на талогот на кафе и правилен проток на водата. Чистењето на каналите на главите од кафематот е процес со кој се отстрануваат остатоците од кафе кои доколку не се исчистат правилно, ги запекуваат семерините, кои подоцна ќе му дадат мирис на изгорена гума на вашето еспресо.



Слеп Филтер (сито)

Слепиот филтер има ист облик како ситото кое стои во раката, со разликата што кај слепиот филтер се отсутни дупчињата низ кои протекува водата. Неговата секојдневна употреба е од огромно значење. За негова употреба доволно е да го ставите на место тоа на обичното сито, да го вклучувате и исклучувате кафематот неколку пати во интервали од 5 до 10 секунди. Со негова употреба се чистат од остатоци од кафе сите канали кои се вградени во главата. Еднаш неделно се препорачува во слепиот филтер да се стави доза од специјален детергент за чистење глави, и да се направи истата постапка се додека водата не биде перфектно чиста.



Лонче за матење млеко

Макијато и капучино се вид кафиња кои се подготвуваат со изматана КРЕМА од млеко, а не ПЕНА. Разликата е што кремата е компактна, сјајна, додека пената е полна со воздушни меурни. За да се измати компактна и сјајна крема, основен елемент е професионално лонче. Во повеќето локали во Македонија се користи гезве за турско кафе, што е фатална грешка. Професионалното лонче изработено од инокс и со двојни сидови, овозможува правилна распределба на топлината, што значи повеќе време да направите крема, без да преврие млекото. За баристите кои пак сакаат да се усвршат во техниката LATTE ART, односно цртање со кремата од млекото, професионалното лонче е неизбежна алатка.



Виледа

Цевката за пареа со чија помош се мати кремата од млекото треба секогаш да би целосно чиста. Доколку се занемари овој детал, после неколку матења на млекото ќе имаме цевка за пареа полна со закоравено млеко, која на новото млеко кое ќе се мати ќе му даде кисел вкус. Доколку не се исчисти во текот на целиот ден, најверојатно во вечерните часови, таа ќе биде полна со бактерии од типот Салмонела. Затоа наједноставен начин да се избегнат горенаведените работи, е секој барист да постави под цевката една влажна виледа која ќе ја користи единствено за бришење на цевката по секое матење. На овој начин цевката ќе биде секогаш чиста и ќе се одржува хигиената во подготовката на кафето.





ATTIBASSI, ТРАДИЦИОНАЛЕН ИТАЛИЈАНСКИ БРЕНД, ЦЕНЕТ ВО ЦЕЛИОТ СВЕТ ПО КВАЛИТЕТОТ, ЕСКЛУЗИВНОСТА И ПРЕСТИЖОТ НА СВОИТЕ ПРОИЗВОДИ, СЕ СОЗДАВА КАКО РАБОТИЛНИЦА "MAESTRI DEL CAFFÈ" ВО 1918.

Спојувајќи ја пасијата за вистинското италијанско еспресо, најрафинираните зрна на арабика и робуста и техниките на модерната индустрија, ATTIBASSI ESPRESSO ITALIANO е прогласено за една од првите три најдобри мешавини на еспресо во светот.

ЕСКЛУЗИВНИОТ СЕРТИФИКАТ "ESPRESSO ITALIANO CERTIFICATO", кој го поседува ATTIBASSI, гордо го претставува заштитниот знак на Италија.



WWW.ATTIBASSI.IT • ГЕНЕРАЛЕН ЗАСТАПНИК И ДИСТРИБУТЕР "ИНЕКС И.Т." ДОО
УЛ.ДАМЕ ГРУЕВ 7/12 СКОПЈЕ • ТЕЛ: 02/3119537 • ФАКС: 02/3119446

историја на коктелите - 6



Коктелите во заборав

Пишува:
Филип АРНАУДОВ
здружение на бармени на Македонија



После втората Светска војна околностите направија коктелите кои беа значаен дел од Европската култура на пиење пијалоци, да бидат заборавени поради многу посериозни проблеми. Иако беа измислени нови коктели како: Bellini и Black Russian, атрактивноста на коктели опаѓаше сè додека практично не престанаа да се подготвуваат. Кога некој ќе најдеше коктел шејкер на таванот, го користеше како украс наместо тоа за што е наменет. Но и покрај тоа, уметноста на подготвување коктели

продолжи благодарејќи на интернационалната клиентела која ги посетуваше баровите на големите хотели. Коктелите беа поценети во нивната матична земја (Америка). Класичните коктели како: Bronx, Clover Club или Sazerac беа заменети со: Mai Tai, Moscow Mule и Margarita. Успешот на вотката во Америка одиграл голема улога во развојот на лонг дринк коктелите. што е пољесно од припрема на лонг дринк, како што е Screwdriver, кога на една доза вотка и се додава свеж овошен сок?

Зборувај за 1 ден./мин. цело лето!

Без дополнителна претплата за сите нови постпјед корисници!

Уживај и ти во супер евтините разговори кон дури 1,3 милиони пријатели! Сега со секој нов или обновен постпјед договор, можеш да зборуваш за неверојатни 1 ден./мин. цело лето без дополнителна претплата. Плус, добиваш и gratis web'n'walk L пакет со кој ќе сурфаши бесплатно до крајот на летото.

300 МВ
месечно
бесплатен
интернет!

Сподели доживувања

T-Mobile



Френк Мејер и Жан Азимонт

Австриецот Френк Мејер, започнал да работи во Ritz Hotel Париз во 1921 година, кога се отворил барот Café Parisienne во Rue Cambon. За да им посака добредојде на своите први гости тој го направил коктелот Royal Highball, елегантна комбинација на коњак, шампањ и свежи јагоди. Неочекувано овој ризичен потфат се покажал како успешен, и станало обичај тој да ги поздравува и да се дружи со своите гости на јавната страна на барот, оставајќи ја подготовката на коктелите на тимот бармени. Во 1936 година е отворен Petite Bar покрај Café Parisienne и бил доверен на барменот Жан Азимонт попознат како "Бертин" кој почнал да работи во 1926 година. По смртта на Мејер во 1947 година, Азимонт го презема водењето на бизнисот сé до 1975 година. За време на овој период се спријателил со писателот Ернест Хемингвеј, кој бил еден од редовните гости во барот. Денес Café Parisienne станува Cambon Bar а Petite Bar сèга е Hemingway Bar.

Ренесанса на Коктелите (1980 до денес)

Во 1988 година, нов феномен се појави на сцената со излегувањето на филмот на Роџер Доналдсон „Коктел“ со Том Круз во главната улога. Во овој филм, актерот фрла шишиња во воздух и ги фаќа, додека ги припрема коктите, додека гостите го гледаат воодушевено. Оваа техника позната како „Flair“ денес е предмет на многу натпревари и ужива значаен успех помеѓу професионалците, кои тоа го демонстрираат на забави и слични вакви настани.

Има две категории на flair: „working flair“ - кој бармените го применуваат во своите барви додека ги припремаат коктите, и „exhibition flair“. Working Flair се изведува со полни шишиња на кои е ставен пурер, додека пак exhibition flair бара специјални техники и голема вештина. Шишињата кои се фрлаат мора да ротираат за 360 степени, што е невозможно ако во нив има течност повеќе од 3цл. Тоа значи дека и за двата вида на flair треба напорен тренинг за тој што го изведува, бидејќи фрла шишиња и шејкери во воздух, може да биде многу опасно за гостите и за барменот ако потезите не му се добро извежбани. Оваа вештина го оживува интересот за коктелите.



Средства за хигиена за угостителски објекти

Телефон: (02) 31 32 400



историја на коктелите - 6

Donn Beach, alias Don the Beachcomber

Donn Beach (1907-1989), пристигнал во Холивуд на возраст од 24 години после патувањето низ Јамајка, Австралија и Тахити. Тој се поврзал со луѓе од филмската индустрија кои го викале како советник на продукциите на Јужните Мориња. Во 1933 тој отвара мал ресторон наречен Don the Beachcomber. На крајот на прохибицијата тој соработувал со Trader Vic во Тики движењето (Тики се статуи кои ги претставуваат Полинезиските богови со тоа име), каде што креираат огромен број на тропски коктели, најпознат од нив е Zombie, и направил многу да ја популаризира Полинезиската култура.

Адаптирање на потребите на новите клиенти

Од 1980, многу нови рецептури се појавија и постојано се зголемуваат на интернационалната сцена. Меѓу овие нови коктели кои се пијат на секаде е и Cosmopolitan кој за помалку од 10 години од неговото појавување, го осигура своето место меѓу Топ 10 коктели во сите категории. Тој е перфектно адаптиран на очекувањата на гостите кои бараат коктели со нешто помалку алкохол од кои можат безбедно да испијат неколку во вечерта. "Помалку квантитет, повеќе квалитет" е размислувањето зад оваа нова тенденција. Бармените се адаптирале на новите вкусови и повторно ја откриле доблеста на свежото овошје, што ги направило Кубанските коктели да бидат толку популярни на времето. Новата фамилија на коктели, Martini коктели со свежо овошје, како на пример Melon Martini се некој од најдобрите. Тие се прават со свежо овошје или сок од зеленчук, со вотка или нешто друг неутрален алкохол, со цел да се добие овошен вкус кој не е толку благ. Но за оние кои ги преферираат јаките коктели секогаш може да се напијат Vodka Martini - extra dry, Dry Martini, Old Fashioned или Sazerac.



Drink Jameson responsibly.

"Sine Metu". www.jamesonwhiskey.com



JAMESON® Seriously playful.



JAMESON

цени

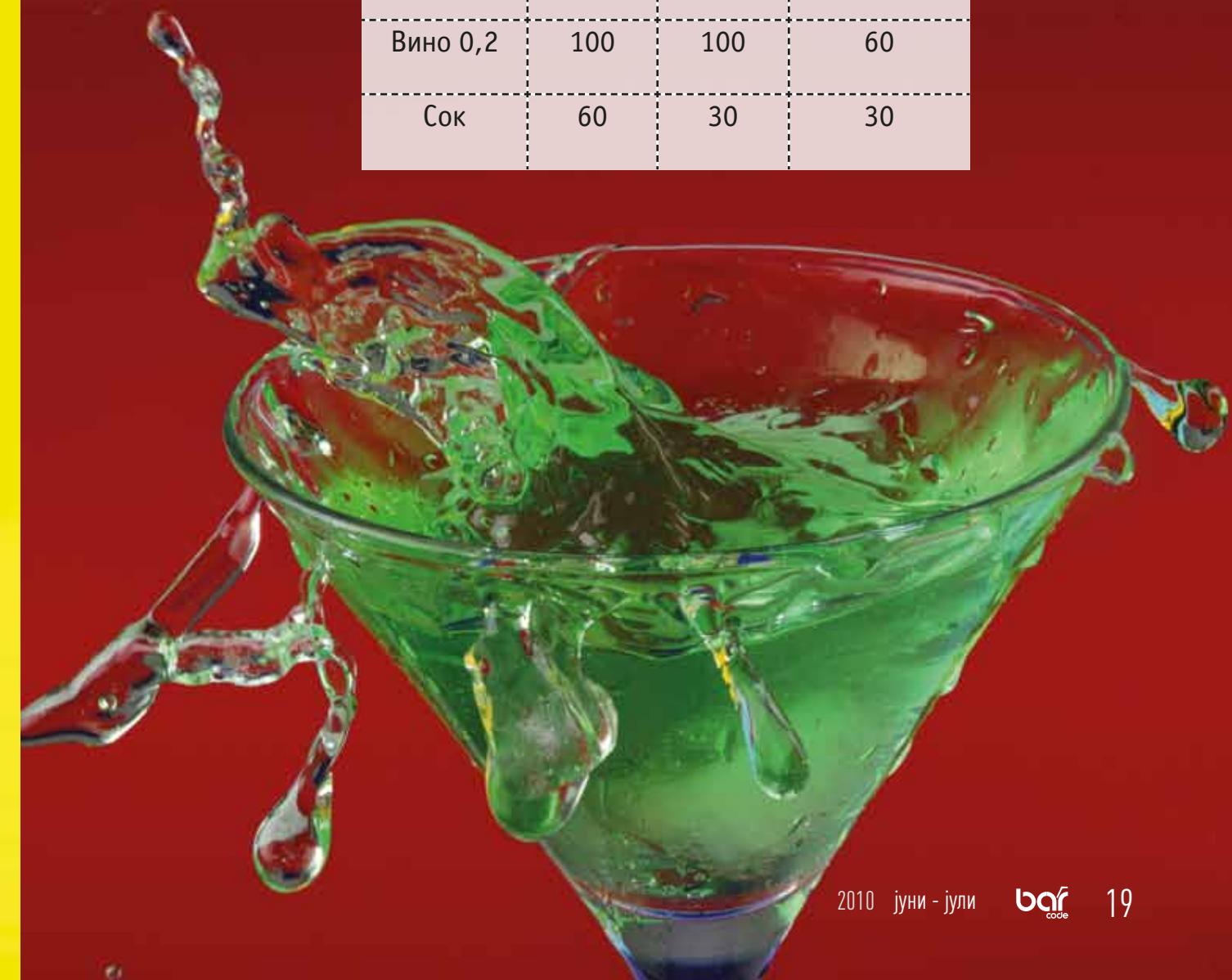
Цените во угостителските објекти во Македонија, во зависност од градот во кој пиете (или јадете) може да варираат и до 100%. Објаснувањето сите го знаеме - кириите, работната сила и трошоците не се исти насекаде. Исто така, знаеме дека и подобрата услуга, ентериерот и локацијата заслужуваат повисоки цени. Точно е дека пазарот сам си ги определува цените на услугите и производите. Но точно е и тоа дека, пијалоците и намирниците за ресторантите сите ги набавуваат по отприлика исти цени. Исто така, знаеме дека не се користат сите угостителски објекти под кирија. Затоа сметаме дека дел од градовите во Македонија, односно креаторите на цените во објектите тргнале по малку погрешна логика - подобро со 5 муштерии да направам профит по повисоки цени, отколку со повеќе, по пониски цени. Во жаргон, меѓу трговците ова се нарекува грчка, наспроти турска логика на водење на бизнисот. Можеби со ваквото размислување, профитот е на вистина поголем, но она на што како редакција сакаме да укажеме е фактот што, ваквиот начин, долгорочко резултира со одвикнување на конзу-

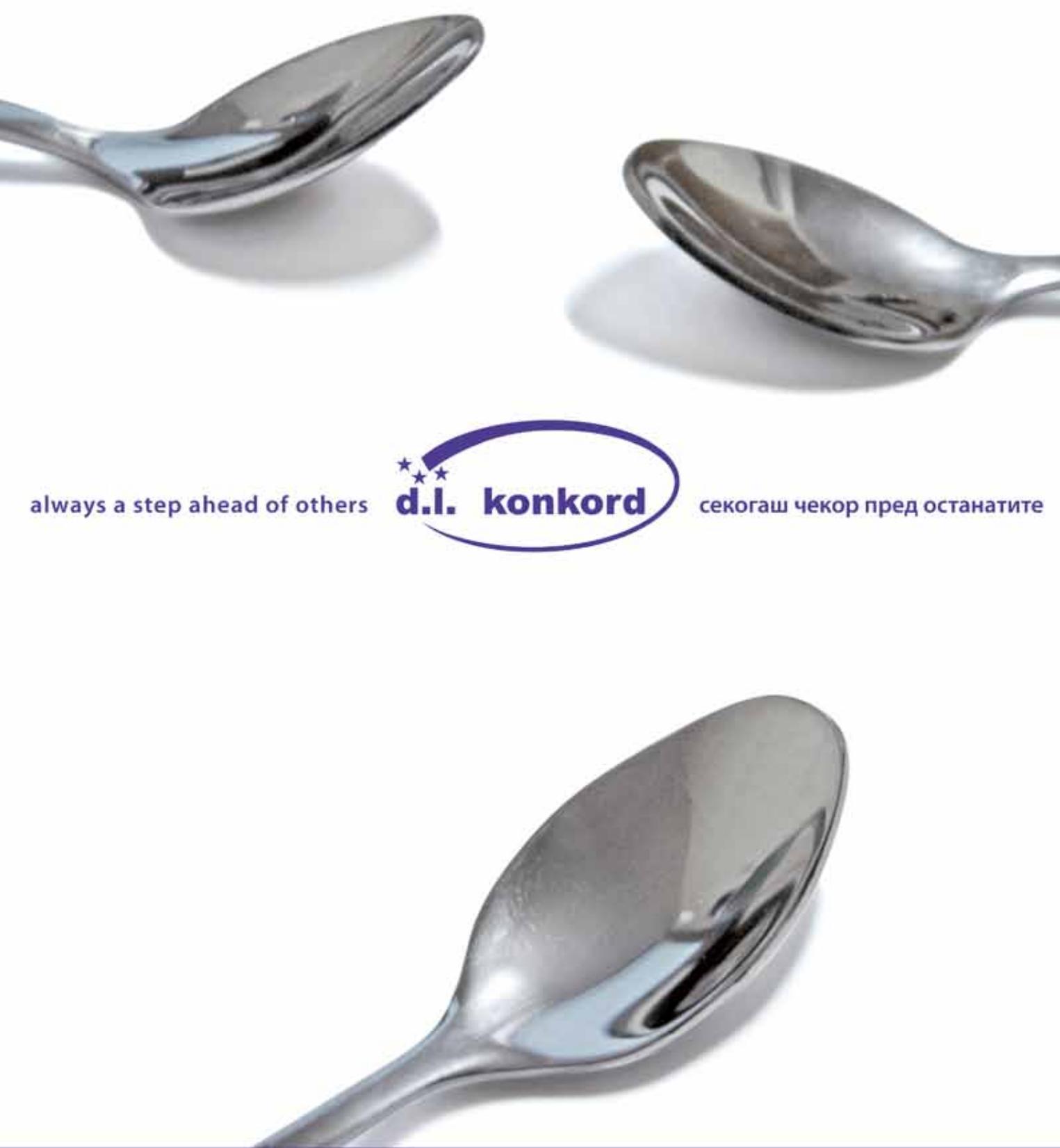
ментите од навиката за излегување. Затоа апелираме до сите поосвестени сопственици на локали, да поразмислат дали сакаат полни локали и задоволни муштерии, со минимална загуба во профитот или неизвесност и моментална заработка.

Подолу се просечните цени на пијалоци по градовите низ Македонија и споредбени ценовници за кафето, како најилустративен пример. Напоменуваме дека ценовниците се случајно избрани и не се поврзани со апелот од погоре.

	Скопје	Охрид	Битола
Еспресо	60	50	50
Капучино	80	60	70
Виски - стандард	170	140	110
Увозна вотка	130	100	80
Домашна вотка	80	70	60
Увозно пиво	150	140	100
Домашно пиво	100	80	70
Вода	60	50	40
Вино 0,2	150	120	110
Сок	80	100	40

	Тетово	Струмица	Делчево Радовиш К.Паланка
Еспресо	30	30	30
Капучино	40	40	30
Виски-стандард	120	100	60
Увозна вотка	90	70	50
Домашна вотка	50	50	50
Увозно пиво	90	100	70
Домашно пиво	70	80	50
Вода	30	30	20
Вино 0,2	100	100	60
Сок	60	30	30





always a step ahead of others

секогаш чекор пред останатите

гастрономија

Виното и храната како вечни спартнери

Пишувач:
Andrej KISELICHKI



Приказната за Виното и Храната е одамна измислена или пак сама се наметнала како приказна бидејќи едноставно едното не оди без другото.

Денес таа приказна е разработена и доведена до совершенство, благодарение на високата и напредна гастрономија во која се оди до таму што се испитуваат хемиските и органолептички состојки на конкретни специјалитети се со цел вистински да се ускладат со одредени сорти на вино. Иако тоа ВИСТИНСКИ е релативно од причина што постојат повеќе аспекти на ускладување или парирање на виното со храната. На пример за одредена храна можеме да избереме вино кое ќе има слични хемиски состојки и ароми со што ќе направиле ускладување во вистински смисол на зборот, или пак можеме да одбереме вино кое

има контрастни состојки (во одредени ситуации) со што ќе направил баланс, или ќе потенцираат некој вкус или арома во храната (парирање).

Сепак не постојат строги правила по кој можеме да се водиме во својот избор. Природно е секој човек инстиктивно да се води од својот вкус кој нормално е индивидуален, но ако сакате да се впуштите во оваа интересна и возбудлива приказна ќе треба да ги знаете основните насоки и начела.

За многумина познато а помалку и банално е основното, непишано правило кое гласи, црвено месо со црвено вино и бело месо и риба со бело вино, но овде постојат безброј нијанси и поднијанси кои се интересни и возбудливи за истражување.

Пред да почнете важно е да се знае зошто основното правило, иако банално, сепак е почетна точка. На високомасните, калорични и ароматични меса како што се свинското и јагнешкото, идеално им парираат полните, зрели и богати црвени вина. Зошто е тоа така?

- Овие вина содржат висок процент на екстракти, танини и железо кој во спој со високиот процент на животински масти, калории и ароми, кој се наоѓаат во овие меса, се неутрализираат едни со други и создаваат идеален и ускладен вкус. На пример пробајте зрел, неколку годишен Вранец со печен свеж свински врат во сос од суви сливи, кој пак одговараат на овошниот вкус на виното. Или пак петгодишен природно зачинет австралиски шираз со јагнешки котлети маринирани лук, бибер и рузмарин. Младите и помалку масни меса како што се телешкото и чистото свинско месо (каре или филе) добро се ускладуваат со црвени овошни вина со средно полно тело (младо Каберне, Мерло па дури и Пино Ноар).

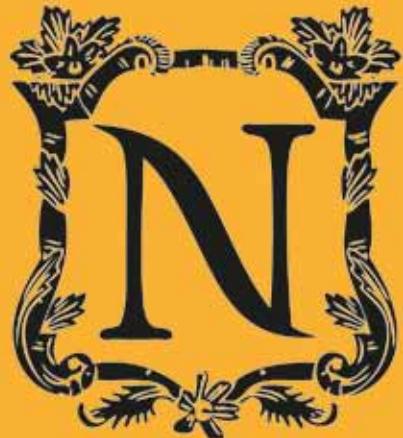
Е сега во овој случај доаѓаме до ситуација каде што можеме да експериментираме и спротиставуваме на основното правило. Истите овие млади меса можеме успешно да ги комбинираме со бело вино (добра вест за пијачите на бело вино), но внимавајте во оваа комбинација може да влезе само зрело, неколку години зреено и барикерирано шардоне.

Од друга страна пак ќе речеме дека рибата се служи со бело вино а никако со црвено (иако тоа е широк поим за дискусија). Зошто е тоа така? Рибата и морските плодови содржат висок процент на Омега 3 масни киселини кои во контакт со високиот процент на танин (природен конзерванс) кој се наоѓа во полните и зреени црвени вина, произведува метален вкус и го деградира виното кое можеби скапо сте го платиле.

Но пак затоа топло ви препорачувам да пробате лесно младо црвено вино (Пино Ноар, Божоле, Станушина) кое содржи природни киселини и многу мал процент на танин, со високомасни риби од типот на лосос или свежа туна. Ќе бидете изненадени од складноста на аромите, а со тоа уште еднаш ќе му се спротиставиме на основното правило.

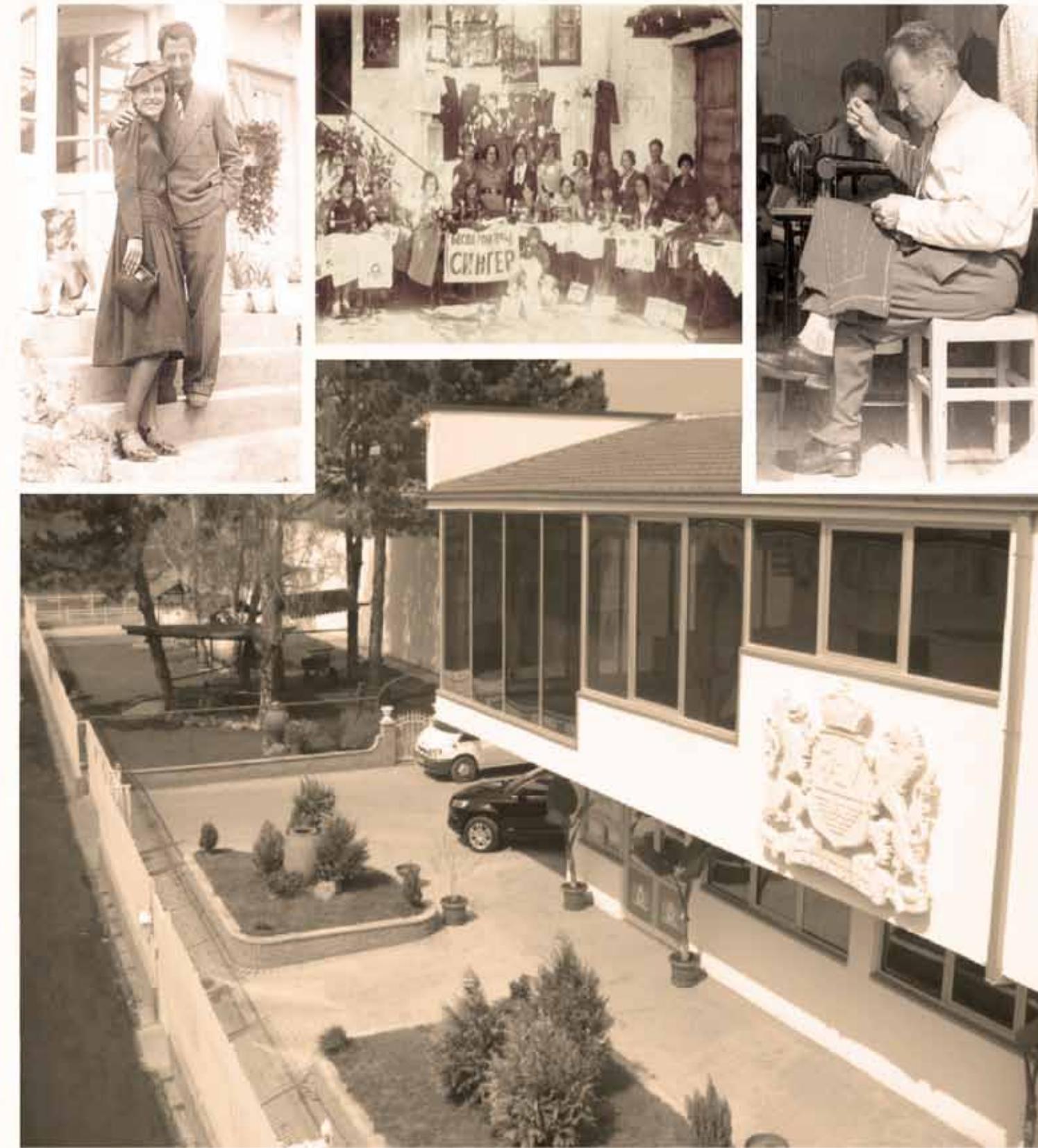
Откако го трасиравме правецот по кој треба да се водиме, иако како што кажав на почетокот не постојат строги правила нека ве води вашиот инстинкт за вкус кој со смело комбинирање ќе се изостри.

Приказната може да почне, ДОБАР АПЕТИТ.



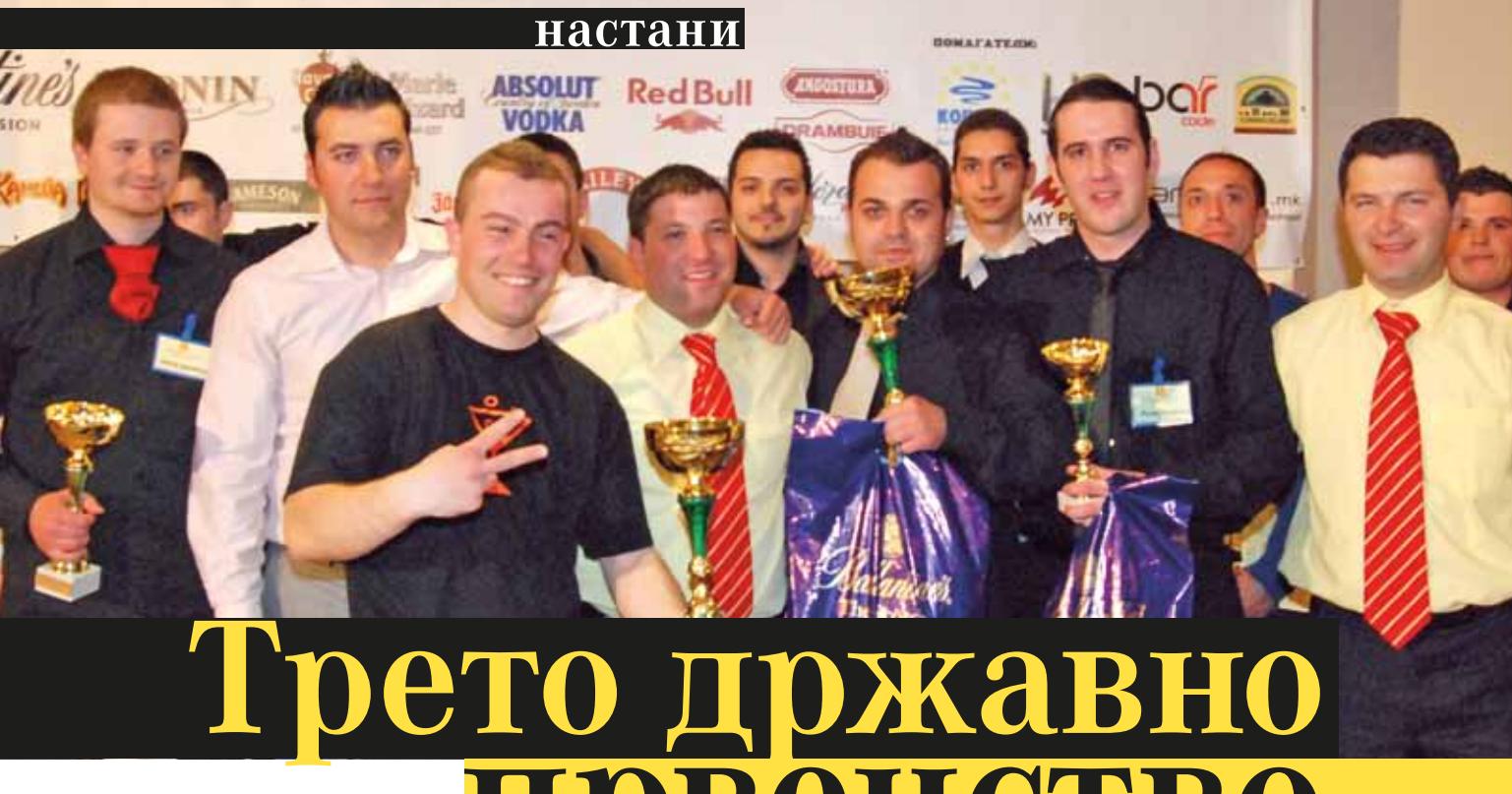
НАНА
NANA

WINE RESTAURANT | ВИНСКИ РЕСТОРАН



Experience with Cotton Through the Centuries
KNITTING, DYEING, SEWING,
GERBER SYSTEM, LABELS PRINTING,
SCREEN PRINTING & EMBROIDERY

PRODUCTION OF KNITTED MATERIALS: SINGLE JERSEY, PIQE, INTERLOCK,
RIB 1/1, RIB 1/2, RIB 2/2, FUTTER, TERY PLUSH & LYCRA MATERIALS.
PRODUCTION OF WEAR: T-SHIRTS, POLO, SWEAT SHIRTS, CAPS.
"EAM KONFEKCIJA": BREGALNIČKA 8B, 2000 ŠTIP, MACEDONIA
TEL. +389 (0)32 392 642, FAX. +389 (0)32 387 642,
OFFICE SKOPJE: BULJANE SANDANSKI 79A, TEL. +389 (0) 2 447-642
www.eam.com.mk, e-mail:eamnet@t-home.mk



Трето државно првенство на бармени

Трета година по ред, најголемиот настан во Бартендинг и угостителство во Македонија - Државното Првенство на Бармени.

На 11 Април во Хотел Континентал - Скопје во организација на Здружението на Бармени на Македонија се одржа Третото Државно Првенство на Бармени. На натпреварот учествуваа рекорден број Бармени од цела Македонија. Оваа година мотивот на натпреварувачите беше поголем бидејќи победникот ќе ја претставува Македонија на Светското Првенство на Бармени во Сингапур. За прв пат Македонија ќе има свој учесник на еден ваков натпревар Бармени.

Како и минатата година натпреварот беше поделен во две категории: Класично спремање на коктели и натпревар во Флертинг.

На натпреварот во класично спремање на коктели учествуваа вкупно 36 Бармени од повеќе градови од Македонија. Како и на по-

Пишувач:
Филип АРНАУДОВ
здружение на бармени на Македонија



следните две Светски Првенства одлучивме за прв пат да има опен категорија т.е. секој натпреварувач да избира сам која група на коктели сака да ја припрема (long drinks, after dinner, pre dinner или fancy) и тоа според правила на IBA (International Bartenders Association) чиј член е Здружението на Бармени на Македонија.

Натпреварот започна во 10.30 часот со квалификациите каде секој Бармен подготвуваше по 4 исти коктели за време од 6 минути. Бармените беа оценувани од стручно техничко жири составено од врвни бармени од асоцијацијата на Бармени на Србија и од асоцијацијата на бармени на Црна Гора, како и од познати бармени од Германија, Италија и Романија. Додека жирито кое го оценуваше вкусот на коктите беше составено од: најдобрите сомелие-

ри, готвачи и угостителски работници во Македонија како и од луѓе кои се љубители и добри познавачи на коктелите и кои помагаат да се рашири коктел културата во Македонија.

Според програмата на натпреварот главниот настан започна во 14.00 часот.

Пред финалето свое шоу имаше нашиот драг пријател и гостин Предраг Видиќ од Црна Гора кој е веќе добро познат на нашата публика. Тој ја загреа публиката за финалето што следуваше.

Во финалето во класично спремање на коктели, место изборија 12 бармени кои во квалификациите имаа најмногу поени од техничкото и стручното жири. Во финалето бармените повторно ги спремаа истите коктели и беа оценувани само за изгледот, аромата и вкусот на коктелот (односно се оценува само коктелот).

Во Флертинг натпреварот имаше пријавено 6 бармени, кои имаа само по еден настап во финалето, односно немаа квалификации.

Во финалето наизменично настапуваа двајца бармени во класика па еден во флер, со цел да се одржи позитивната атмосфера кај публиката и да се задржи еуфоријата до самиот крај.

Победник на Третото Државно Првенство на Бармени и шампион за 2010 година е Никола Јосески од Струга со коктелот Brain Storming. Никола ќе го претставува Здружението на Бармени на Македонија на Светското Првенство на Бармени во Сингапур. Второто место му припадна на Дамјан Дамјаноски од Скопје со коктелот Lost Virgin Kiss и третото место го освои Милан Парталовски од Вевчани со коктелот Sundown. Наградата за најдобра техника на работа ја освои Љупчо Јаковлески од Охрид.

Флертинг натпреварот е можеби најатрактивниот дел од цел настан.

Секој бармен треба да подготви 2 коктели за 5 минути со атрактивни движења со шишињата, шејкерите и чашите. Сето тоа со одредена музика по избор на барменот и своја кореографија за целокупниот настап. Жирито ги оценуваше бармените за техниката за флер, сценскиот настап - шоу, односот со публиката, синхронизација со музиката и останати точки по кои ги оценуваше стручното жири. Бармените добиваа и негативни поени за секое паѓање на шејкерот или шишето, како и за секое непотребно исипување (изливање).

Титулата шампион на Македонија во Флертинг ја одбрани Јовица Србиновски од Скопје. Тој изминатата година учествуваше на повеќе меѓународни натпревари и го искористи стекнатото искуство повторно да победи. Како награда ЗБМ ќе му организира учество на еден од најдобрите светски натпревари во флертинг МБА во Романија. Второто и третото место исто како и минатата година им припадна на Роберто Бошковски и Јосип Шодан, и двајцата од Скопје.

Да напоменам дека имаше и двајца дебитанти на овој натпревар: Дарко Лазовски од Скопје и Александар Бошев од Кавадарци. За следниот Флертинг натпревар очекуваме и поголема конкуренција бидејќи се повеќе бармени почнуваат да ја вежбаат оваа вештина.

Морам да ги споменам и да им се заблагодарам на нашите гости и пријатели: Здружението на Бармени на Црна Гора претставувано од нашиот добар пријател Предраг Видиќ, Здружението на Бармени на Србија претставувано од потпретседајот Новак Ненезиќ, нашиот драг пријател Васко Лалиќ еден од најдобрите Бармени во Германија и меѓународен судија во флер, Марјан Кукунешоски - Бармен кој живее и работи во Романија инаку по потекло од Македонија, Матео Барбоса од Италија кој бил судија на сите досегашни наши натпревари, Александар Вучковски - Лабруско најдобриот сомелиер во Македонија, Готвачите Дени од Ресторан БобДен и Влатко од Ресторан Тоскана, Анџела, Синиша, Трајан Вељанов...кои му дадоа тежина на натпреварот и помогнаа пред се во делот на жирито и оценувањето.

На крај да им се заблагодарам на нашите спонзори и пријатели кои ни помогнаа да го организираме овој натпревар и се да помине во најдобар ред:

Pernod Ricard Македонија со генералниот спонзор на натпреварот Ballantine's, Red Bull, Тим Поинт со сирупите Монин, Гемак со Bailey's, Гранд Марниер и Арчхерс, Хајнеман Македонија со Marie Brizard и Mozart, Универзитетот за Туризам и Менаџмент Скопје, Хотел Континентал, агенцијата Коузон, Емилијано Скопје, Мој Принт, кубанскиот ресторант La Bodeguita del Medio, ДЛ Конкорд и нормално на првиот и единствен магазин за угостителство во Македонија, кој ја подржува коктел културата и сите активности на Здружението на Бармени на Македонија - Бар Код.

www.barmk.com.mk

Победници во Класично спремање на коктели

1 Место: Никола Јосески

Коктел Brain Storming

2 цл Absolut Raspberry
4 цл Malibu
1.5 цл Pure Cane syrup Monin
5 цл Сок ананас
2 цл сок од лајм
2 свежи јагоди

Декорација: Парче ананас и јагода



Победници во Флертинг



1 Место Јовица Србиновски



2 Место Роберто Бошковски



3 Место Јосип Шодан



2 Место Дамјан Дамјаноски

Коктел Lost Virgin Kiss

2 цл Havana Club 7 s.o.
2 цл Malibu
3 цл Grand Marnier
3 цл сок од лимон
6 цл сок од јагоди
1/2 свеж лајм

Декорација:
Свежа јагода и лајм

3 Место Милан Парталовски

Коктел: Sundown

4 цл Absolut Pears
2 цл Amaretto
1.5 цл Vanila syrup Monin
2 цл сок од лајм
5 цл сок од јаболко

Декорација:
Свежо нане и јаболко



бАГеволюцИон
Центар за Професионална Обука на Бармени

BARevolution Центарот за Професионална Обука на Бармени е единственото место каде што може да ги научите техниките на Барската работа и да станете професионалец во истата.

Преку нашите курсеви: од основен до миксологија, како и флер курсевите може да се надоградувате до највисокото ниво во оваа професија. Со знаењето стекнато на нашите курсеви, може да работите како Бармен во било кој бар, на секаде низ светот.

Исто така нудиме и консултинг услуги и обука на персоналот, за било кој тип на угостителски објекти.

За сите оние кои се уште не се одлучиле која професија да ја одберат,

Бартендингот е единствената која ви овозможува солидна заработка и истовремено добра забава

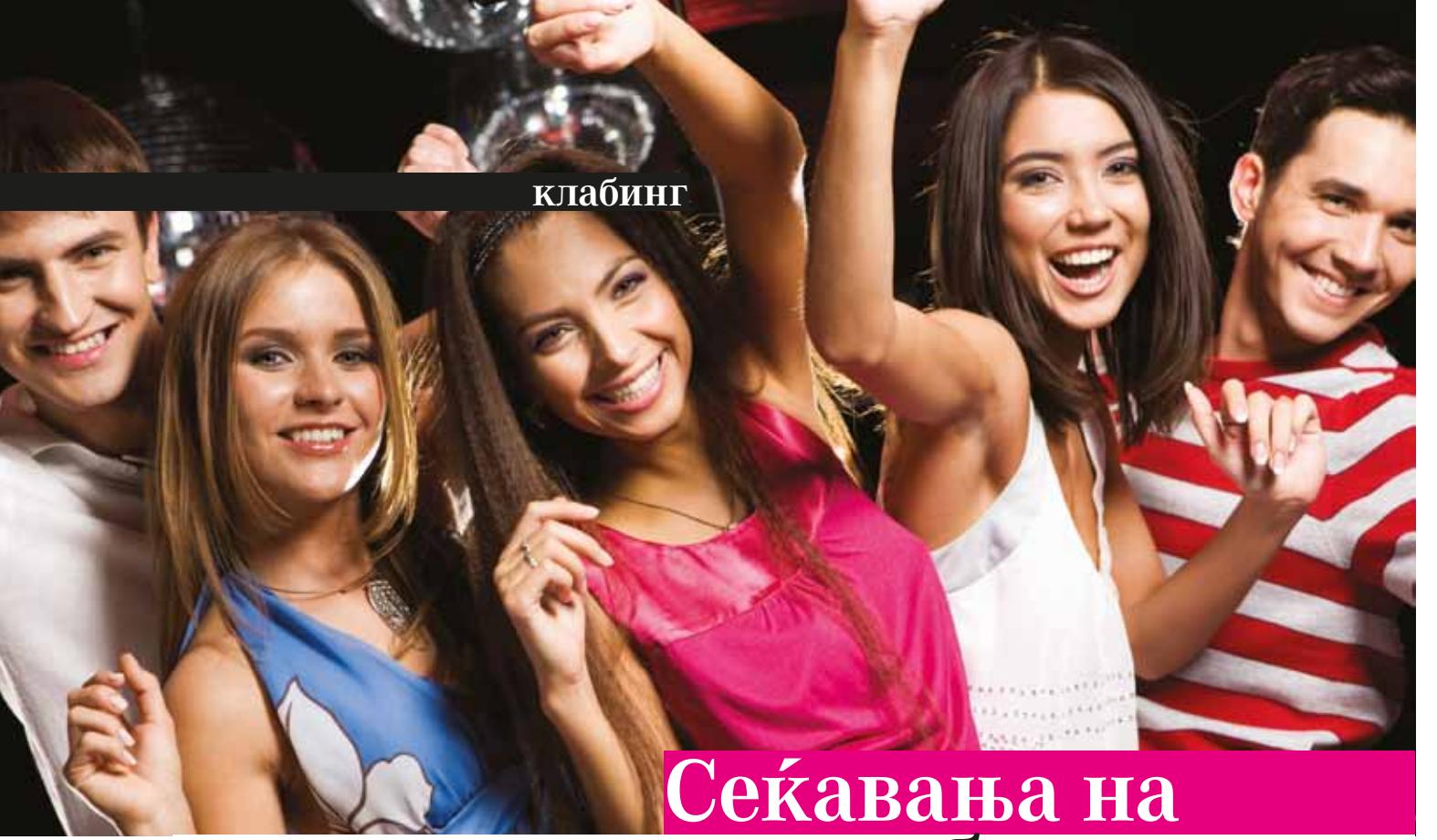


GOOD

GREAT

Уживајте во алкохолот одговорно.

KEEP WALKING™
JOHNNIE WALKER®



клабинг

Секавања на скопскиот клабинг до пред 5 години

Пишува:
Давор ПЕТРОВСКИ



Клабингот во Скопје и Македонија започнува во култните места во првата половина на десеттите во "Спутник", "Менада- Дали", на приватните забави и во тогаш актуелниот дискоклуб МНТ. Првите промотори на електронска музика, која е најзастапена во клупскиот живот, беа радиото "Канал 103" и како групација на ди-џеи, екипата на PMG.

До денес веќе исфункционира и други клубови, како што, на пример, беше "Елемент", којшто и најмногу ја приближи публиката кон вистинската клупска сцена и музика, потоа "Колосеум" и "Процес", а се појавија и други промотори кои ја следеа и презентираа вистинската клупска денс музика.

Кога би го споредиле клупското живеење во Скопје од 1994/95 година со она денес, сигурно би рекле дека ноќниот живот е подобар и побогат сега.

Сепак, тоа не е така. Забавите кои се одржуваа некогаш, беа поприватни, публиката, занесена во музиката, голем дел од времето го поминуваше во клубовите, додека денес клубовите се... па имаш повеќе ликови на тие клупски збирлишта за кои добра журка може да биде:

- Денес Пеле, не наоѓаш на исто место добро зезање и стварно добра журка. Ама Пеле, онакво журка да речеш - еј, од кога вака не ми било, а другар ти вика - од '97-ма Пеле.

- Ајде да се дрогирамо, или - дај бас и дупца дупца, па да ти покажам мој цвикер црни, кафана је моја судбина

- Идам за да гледам за да имам што утре да причам.

- Денес е шит, сите сакаат кеш а не журка, курташачење и куропецање или да се ишмрка по некоја линија гратис по можност, па за журките не останува многу место.

- Пеле, денес луѓе ќе платат за лоша droga, најлоша цвикера на журка, маица за на подиум, геј фазон и полметросексуалци или нешто друго за да им биде по кејф, а за карта за журкање, ништо. Али јбг, дај што даш, еднаш се живи, па што му е...

- Журките у ПМ (лат. Vagina Mater) отидаа, видиш испотени овчари, пендрек парти, по некоја залутана добра риба и еден куп очи које гледају у звездама.

- Изгледаат као да сакаат да си ги превртат очите наопачки, за да бидат кај им зарibal мозокот- каде треба да се подмачка.

- Така да ако сакаш Баце журка, не јади бабури и иди на авион правац непознати и ај у ПМ (можеби овде авторот мислен на реинкарнација).

- Така да не бамбурам, престанувам да се просеравам и веруем ќе има болја времена, кога журка ќе си биде журка и Пеле, све ќе биде у реду.

- Па сме заслужиле пизда ли му матер (овде авторот повторно мисли на половиот орган на лицето, кое во случајов е женско и згора на тоа е мајка на припадник на некој од соседните народи) да отидеме у клуб, да слушаме добра музика, да плеснеме по некое ново парче и да не не замара никој.

Редакцијата на Бар код направи минимална цензура на горенаведениот текст поради зачувување на автентичноста на идејата на авторот. За дополнување на сликата, подолу се оштеште неколку зборови предложени да се објават од авторот на текстот.

Зборовите кои следат се позајмени од речникот на жаргонски зборови и изрази, кои, пак, се производ на еволуцијата на урбаниот жаргонски вокабулар на генерации средношколци од средината на деведесеттите.

Несомнено дека некои од зборовите се демоде и надвор од употреба, а сосем возможно е дека некои од нив изеволуирале во некои нови вербални форми. Но, како и да е, жаргонот и уличниот речник се жива материја, која совршено се приспособува и вклопува на времето во кое истата егзистира.

Авион - 1. убава, привлечна, атрактивна девојка, како капка; мачка/маче, мрак, парче, писта, риба, спејс шатл, титаник, цуце/цуцле. (Види ги женскине, авиони чоече!) // (види) бонбона, кртина (наспроти болдрик). 2. луксузен,

скап автомобил, лимузина, макина. 3. (за идентификација) одлично, прекрасно (види) бомба. (Вчера како сме си поминале, авион, чоече, супер!).

Бабура - голем, полн, месест нос; компир, рудник// (види) шпакла.

Бабурда/ бабурдина/бабуска (зајад), стара жена, баба; т.е нафалтана. (види) бајата.

Бамбари/бамбури/пампури - (пре)многу зборува, кажува се и сешто; глупа (тропости), драпа колчишта, јаде (вафли, бубрези, бурек, гурабии...), ќења, лупа, мрси/мрчи, обесува, отекува, паламуди, се просерава, свири, сере, се фикса, филозофира, цвака// (види) дави.// (види) кењатор, сератор.

Батка/бацка -1. крупен, атлетски развиен, корпулентен човек; билдер, говедо, два на два, дилбер, карпа (choek), картал, кечер, коцка, мамут, мачо/мачо мен, мрга, набилдан, напумпан, начприцан, разбацан, рмпајлија, трапез, шифоњер, шкаф.// (види) горила, избацивач (наспроти: види сучка). 2. убаво, привлечно момче, т.е дечко. 3. машки полов орган; алат/ка.

Геј- хомосексуалец; педер, педерабле, двоцевка, пеки, пешкир/ пешко / теди.





ди-џеј

Најтешкиот пат да заработиш лесни пари

Обично, ди-џејот е момче (во ретки случаи девојче) кое повеќе од останатите клабери ја познава музиката. Најверојатно, Генералниот го обдарил ди-џејот со посилен сензибилитет и перцепција за музиката, па затоа и ја има одговорноста дадена од горе да презентира музика...

Пишува:
Давор ПЕТРОВСКИ



Заедно со распадот на стариот систем и со придобивките од современиот урбан начин на живеење завладеаја изопачени системи на вредности, кои воедно успеаја да се рефлектираат не само во секојдневниот начин на живот туку и во сите пори на човековото битисување. Тие се здобија со мимикриска форма на прикривање, дури и во единственото место коешто би требало да биде прочистено или имуно од формите на девијантното однесување - КЛУБОТ!.. (можете да го нарекувате дискотека или како што воопшто се нарекуваат местата каде што се собираат луѓето, со цел и да се социјализираат и забавуваат)... Социјализирање и забава?

Сето тоа под закрила на музиката како неодминлив и примарен декор во клупската констелација. Но, дали е баш така?

Музиката има својство да лечи и исцелува. Сепак, тоа важи во случаите кога е презентирана и конзумирана во одреден амбиент, ослободен од негативна енергија и од товарот на болното секојдневие, ослободен од оптоварувањето на правење пари и сéприсутниот стрес...

Правењето пари зарем не е единствен мотив на газдите на клубовите? Е, па тута лежи зајакот односно главната контрадикторност со горенаведеното.

Целата забава во клубот се базира врз музиката, која се презентира преку современите алатки на музичирање (грамофони, миксети, си-ди-џеи итн), а единствен виновник за добриот или евентуалниот лош провод паѓа на грбот на презентерот на музиката (ди-џејот)...





Лубето што може да си дозволат да имаат клуб се далеку од онаа клаберска провиниенција и немаат баш поим што е тоа добра музика, кој се лубето од клаберското милје и зошто есенцијален дел од секој клуб треба да биде ди-џејот! Тие со своите ниски системи на вредности ја гледаат аудиенцијата, како стадо овци кое треба да се истриже, а за која за жал и нема баш многу голем избор во нашиов град (барем за онаа пет проценти клаберска публика)...

Ди-џејската кабина не треба да биде некаде зад шанк или затскиена, туку фронтално!

Ди-џејот не треба да биде приморуван и измачуван да биде менаџер на клубот (клубот треба да има свој ПР- агент), а воедно и жив цубокс. Цубокс, кој мора да ги пушта најновите хитчиња од светски познатите радиостаници или телевизиски канали, ако сака да има некаков "респонс" од аудиенцијата, која во позерските клубови секакко не е во оние пет проценти од лубето што слушаат музика и имаат висок музички критериум...

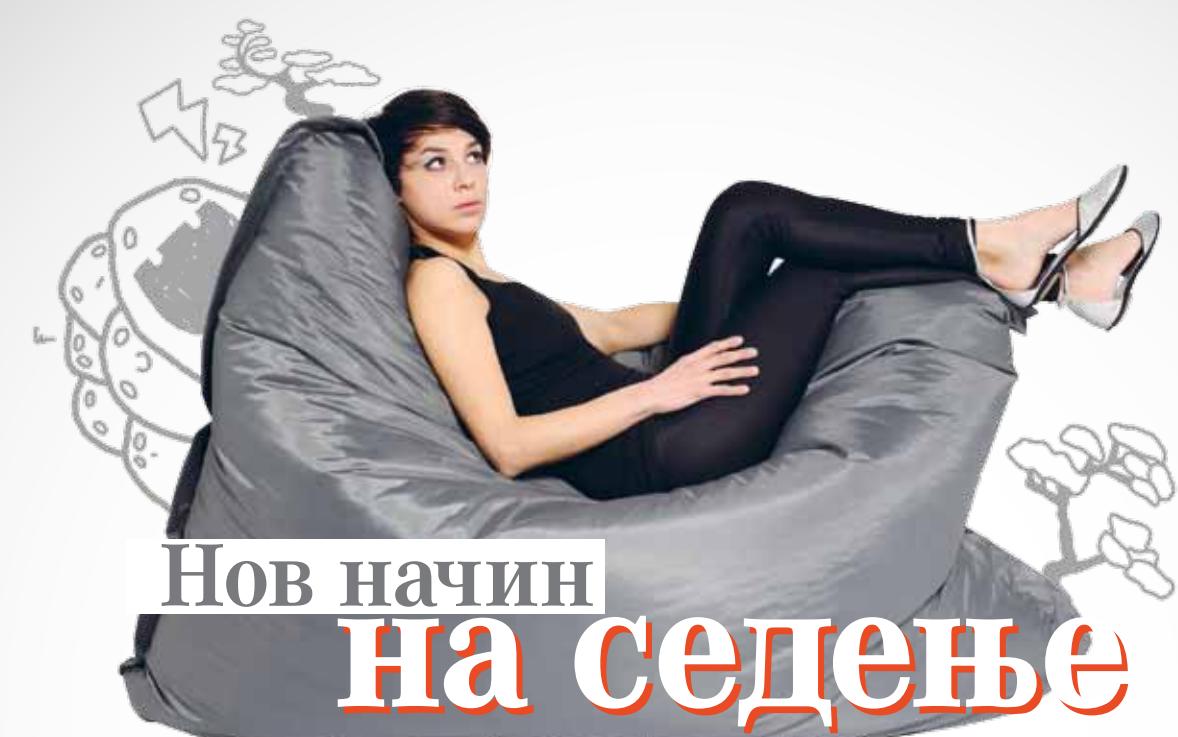
Добриот саунд систем е потреба! Тој треба да биде најголемата инвестиција на клубот, заедно со основните музички алатки од најквалитетните производители (грамофони, миксети итн)... Ентериерот и не е толку важен бидејќи клубот треба да биде, пред се, чиста темна просторија, опремена со добро светло. Светло, кое секогаш ќе гарантира различен амбиент, а не како во слаткарница во која треба да се видат кичестите глупости од типот "да видиш или да видеш виден"...

Но, како и да е, клабингот останува нашето секојдневие и како во сите почетоци така и во овој скопско-клаберски, мора да истрпиме додека некој од оние пет проценти не стигне дотаму да биде сопственик на клуб, па евентуално да ги запамти и спроведе горенапишаните постулати на клабингот и така да изгради храм на музиката во целост каде што и КРАЛОТ ДИ ЏЕЈ ќе го има своето заслужено место...

За да бидам појасен, ќе ги набројам грешките што се евидентни во нашиов скопски клаберски филм, каде што Ди Џејот треба да биде носител на атмосферата во клубот, со надеж дека тие нема да се повторат:

Сите оние силни пари фрлени на декор на ентериерот за кој сметаат дека е примарен за добра атмосфера, паѓа во вода од клаберски аспект, ако музиката е боза!...

Обично добриот ентериер може да привлече внимание и да го полни клубот одредено време. Со позерска публика, се разбира! Оваа публика и не е дојдена во клубот поради музиката, туку поради позирање или да бидат видени во нов амбиент.



Нов начин на седење

Истокот има долга култура за седење на подот - во лотос позиција за медитативна практика во античка Индија, за смирување на умот и будење на кундалини енергијата, турско седење со наргиле за опуштање во амами и хареми, позиција за церемонијално пиење чај во Јапонската култура, јадење на подот во некои култури... Западната култура го позајмува овој концепт за релаксирачки и медитативни моменти и измислува своја софистицирана седелка - Bean bag. Се појавува идејата дека мебелот не е нешто формално и статично.

Најпрво креирани во 1969 од италијанските дизајнери Piero Gatti, Chesare Paolini и Franco Teodoro, bean bag-овите набрзо стануваат голем хит кога се повеќе луѓе почнуваат да ја чувствуваат разликата на опуштеното седење. Наполнети се со перли од стиропор кои овозможуваат да се креираат меки рабови, флексибилност на обликот и зголемено ниво на комфор, па така овие седелки набрзо го заменија традиционалниот формален мебел на најразлични места како канцелариите, аеродромите, хотелите, дневните соби, ресторантите, а се најдоа дури и на плажите.

Bean bag не е првиот продукт кој ја промовира идејата дека мебелот треба да биде прилагоден на човечкото тело, неговата иновација е новиот ергономичен дизајн. Во кореспонденција со вкусот и духот на модерното динамично време овој мебел понуди нов квалитет на опуштање. Така, ергономичниот Bean bag кој се моделира според телото на оној кој седи.

Лотус се појави со идејата да понуди повеќе модели на мултфункционален bean bag кој флексибилно се оформува за вашето максимално задоволство за што и да се одлучите: софа, столица, Lounge или душек. Лотус столиците за опуштање е нов начин на седење и опуштеност кој го доловуваат спокојството на лотосовиот цвет кој плови.

LOTUS Lounge Chair е најдобра солуција за совршена релаксација по напорниот ден, парче мебел со кој можете да правите сè што ќе посакате. Терапевтите открија дека bean bag седалката делува делотворно на децата со проблеми со внимание-то, а го препорачуваат и на трудниците и оние кои опоравуваат после оперативен зафат на грбот. Bean bag е добар со вашиот грб и вашето тело, неговата ергономичност за разлика од конвенционалните столици го подржува вашиот грб и зглобови и се оформува според вашето тело. Парче мебел кој ќе додаде једна надреална нишка и урбан изглед во вашиот дом. Bean bag-от е каучут на идната генерација.

www.lotuss.com.mk hello@lotuss.com.mk T. 071 36 99 77



мис келнерка на овој број

Возраст: 27

Работи во:
Lounge Restaurant Trend

Работи како келнерка затоа што:
сакам да запознавам различни
карактери на луѓе

Најзначајна лична
карактеристика:
весела и комуникативна

Кај момчињата не
може да поднесе:
самобендисаност (нарциси)

Цени кога некој:
ми го цени трудот

Пие: Absolut Vodka

Коктел: Long Island

Најомразени муштерии: според
мене нема лоши муштерии, само
муштерии со посебни потреби

За десет години се гледа како:
успешна деловна жена

Снежана Стефановска

Сашо Ристевски

мистер шанкер на овој број

Возраст: 26

Работи во:
Lounge Restaurant Trend

Работи како шанкер затоа што:
го сакам местото позади шанк!
Погледот од оваа страна е
неописливо чувство

Најзначајна лична
карактеристика: секогаш
спремен за нов предизвик

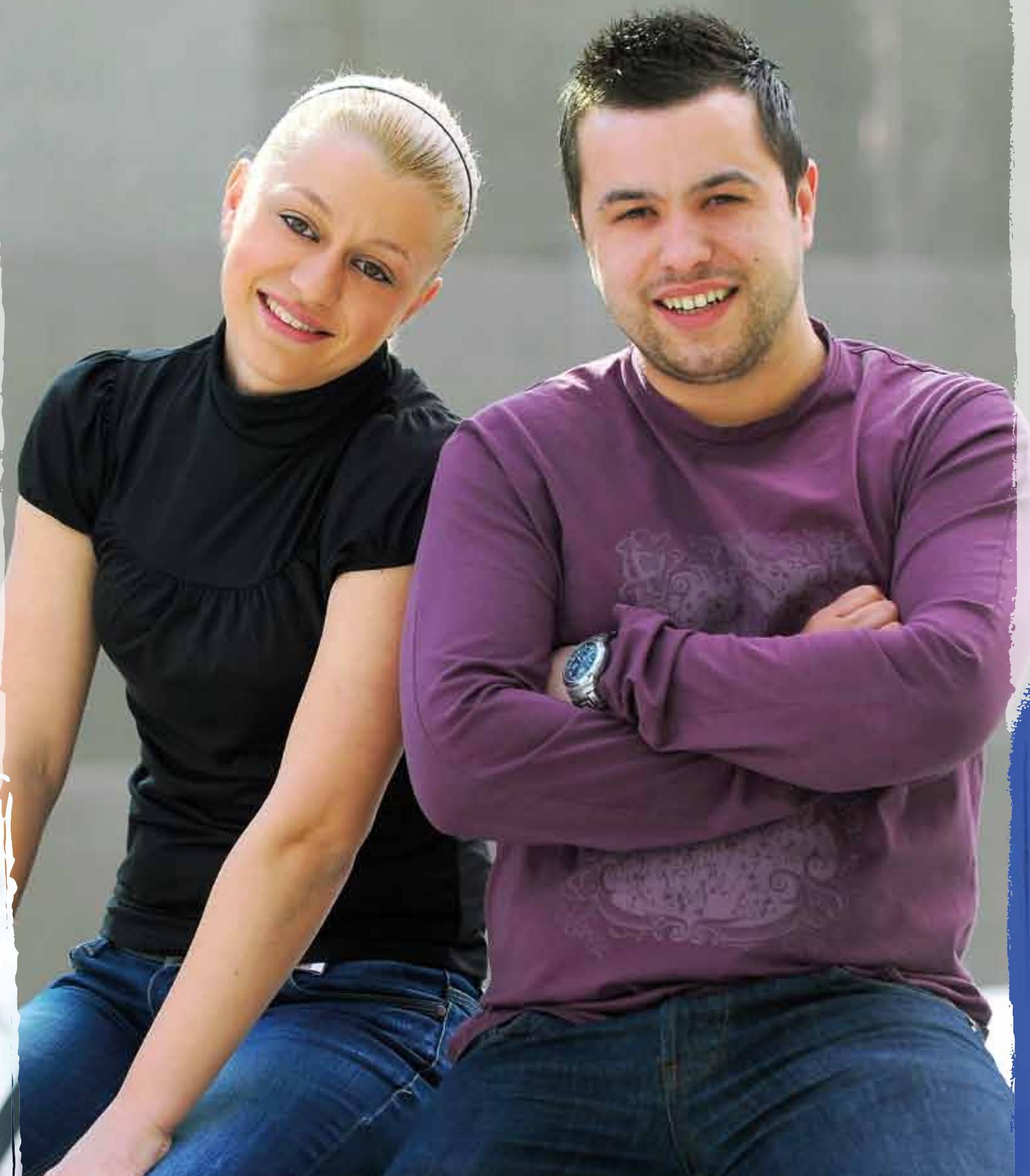
Кај девојките
не може да поднесе:
кога се во облаци! А често се.

Цени кога некој: знае што сака

Пие: Bushmills

Коктел: Long Island

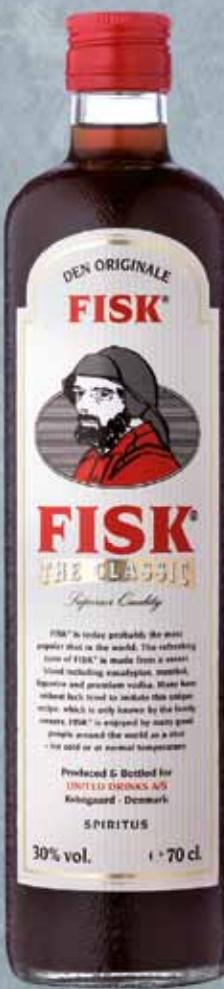
Најомразени муштерии:
нема такви



ENJOY

FISK®

ICE COLD



Enjoy the refreshing taste of FISK® vodka shot.

FISK® is well-known for its delicious taste of eucalyptus, menthol, liquorice and premium vodka.
Enjoy FISK® ice cold in a shot glass!

K&G KOTEVSKI • Tel: 078412003 / 078412005

www.vodkashot.dk

место



Бар Код, од самиот почеток на своето постоење ги поддржува сите храбри, необични и квалитетни иницијативи и активности. Токму затоа, ја поздравува и идејата за култивирање и атрактивизирање на Преспанското крајбрежје, недоволно откриениот бисер на Македонија.

Една од иницијативите за живување на овој крај е отворањето на плажата XoticBeach пред три години. Со голем ентузијазам но и квалитетен и професионален пристап кон работата, сопствениците на овој објект, од година во година привлекуваат се повеќе туристи и млади луѓе и ги збогатуваат содржините, но и инфраструктурата на овој свеж објект.

XoticBeach е лоцирана на Преспанското крајбрежје во туристичкиот комплекс во Претор и претставува вистинско место за одмор и релаксација за време на жешките летни температури. Модерно и според сите светски стандарди, создадено пред се за младите кои имаат можност да уживаат во придобивките кои ги нуди оваа плажа. Организирана и со дневна и ноќна шема, плажата нуди голем избор на коктели, десерти и храна квалитетна услуга, обучен персонал и бесплатен влез...



XoticBeach располага со 18.000 м² плажа, на кој се поставени 110 лежалки, а на плажата се наоѓа Mega Beach Bar.

На користење на посетителите им е обезбедено игралиште за одбојка и фудбал на плажа, според сите европски стандарди за овие спортови.

Xotic на младите им нуди комплетна услуга, 24/7 забава. Xotic на посетителите им ја нуди и најголема песочна плажа во цела Македонија.



Готвење заради натискање

Пишува:
Бујар МУЧА
Готовач - натискач

(Готвење) глагол во македонскиот јазик кој објаснува дејство и процес на приготвување на храна со термичка обработка. Досега се сметаше дека овој глагол не оди со лична заменка во машки род. По опшежни консултации со врвни лингвисти и македонисти, како и според личното искуство на авторот, ова списание за прв пат ја промовира пред јавноста новата македонска прста реченица - Тој Готви!

(Натискање) глагол во битолскиот јазик (наречје) кој објаснува виртуелна "Wanna Be" секунална активност насочена првенствено кон женскиот род. Богатиот македонски јазик не познава потемелна секунална експликација од оваа на битолското наречје. Глаголот е толку добар и сочен што и Хетеро да не си, Хетеро те праве - (стара струмичка мудрост)

Го започнав овој текст со мудрости и така мислам и да го продолжам и завршам. Ретко кој од нас драги мои, не ја знае познатата универзална мудрост дека љубовта и скреката доаѓа од stomakot". Многу често проверените модели на внимание кон прекрасниот пол не завршуваат со најпосакуваната цел на секој маж на крајот од ловот. Долгогодишното аматерско експериментирање на авторот во сферата на гастро-номијата, доведоа до разултати кои за прв пат еве се публикуваат во ова научно списание. Почетоците на овој експеримент беа од строго егзистенцијална природа (да не умрам од глад на 12 годишна возраст) но со годините експериментот се подели во



неколку гранки од кои едната се зафати со проблематиката на заведување на девојките преку храна со афродизијачки аспекти. Верувајте дека приготвена та храна од вашите раце и не мора да е совршена. Идејата и гестот сами по себе се толку секси што веќе половина од работата е завршена. Неколкуте рецепти што ќе ги поделам со вас се дополнителна гаранција за несомнен успех. Никако ова не смеете да го сфатите како состанок во ресторан, бидејќи ако таму храната ја постигне својата афродизијачка мисија, вашата партнерика ќе се заинтересира за готовачот, а не за вас. Затоа проголтајте го балканското достоинство, облечете ја престиликата, засукајте ге ракавите, купете некое скапо бело вино до 21 часот и во атмосфера што сами ќе ја осмислите, пробајте да направите некој од следниве рецепти кои се толку лесни што и вол може да ги спреми. Ако и по ова немате успех, тогаш со вас нешто сериозно не е во ред.

Предупредување: Внимавајте на количеството на храна кое ќе го сервирате. Рецептите се толку вкусни што може да дојде до прејадување на Убавицата и нејзина трансформација во Заспаната Убавица. Да не дождиме сега, да ви ја фрлам ракавицата со неколку Рецепти Женски Душмани, а ако ви се допаднат и ви завршат работата, слободно обратете и се со писмо на редакцијата и јас несебично ќе ви испратам нови. Инаку сите рецепти се предвидени за со бело вино. Црвено лесно може да поведе кон Ка-расевда.

Салата со крушка, киселец и пармезан

Потребни состојки за двајца:

- една крушка виљамовка излупена и исечена на тенки кришки
- една китка киселец (рока)
- 100гр пармезан исечен на тенки кришки
- срцевина од зелена салата путерка
- една шака здробени ораси
- природен вински оцет
- ладно цедено маслиново масло и сол
- неколку гранчиња ситно исецкан власец

Само исецкајте ги работиве, измешајте ги и сервирајте, само тоа!



Прни школки со Таи прелив

Потребни состојки за двајца:

- 1/2кг свежи дагњи во лушпа

За преливот:

- сок од половина зелен и половина жолт лимон
- една супена лажица Фисх сауце
- една супена лажица сладок чили сос
- една кафена лажица кафеав шекер
- една супена лажица исецкан магданос

Школките се чистат, се отстрануваат отворението. По варењето пак, се отстрануваат оние што нема да се отворат. Школките се отвараат, и се отфрла лушпата на која не е закачено месото. Сите состојки од сосот се мешаат додека шекерот не се истопи. Со кафена лажица се прелива секоја од школките и веднаш се сервира. На ова додај како прилог багет леб скршен со рака и путер за мацкање на багетот.

Леврек (бранцин) во морска сол

Потребни сосотојки за двајца:

- една дива Лавракија од 800гр до 1кг
- 2кг крупна морска сол
- три круга лимон
- гранче рузмарин
- китка магданос

За преливот е потребен сок од еден лимон и извесно количество на ладно цеден маслинов зејтин кој треба да се измешаат. Исчистената риба се става на тепсија на чие дно е предходно посипан 1кг морска сол. Во stomakot на рибата се вметнуваат тркалцата лимон, рузмаринот и магданосот. Рибата потоа се покрива со другиот килограм сол. Главата и опашката не треба да се покриваат. Се попрскува солта со вода и тепсијата се става во фурна предходно загреана на 185 и се пече 25 мин. Откако ќе се испече, се остава уште 5мин. надвор од фурната да отстои. Солта потоа се крши со чекан, се одвојува од рибата, а рибата се сервира со гореспоменатиот прелив.





Sa
&
PRINT & DESIGN Ma

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 креирате 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, бренирање на возила, светлосни реклами - внатрешни и надворешни, униформи, маџици и капи со ваше лого или уникат, печатење на менија, постери, брошури, етикети, церади, банери, знамиња, билборди, печатење на чаши и чинии, бецови...

stillissimo

Italian Style

Уште од античко време Италијаните биле олицетворение на стилот, модата и уметноста. Ферари не е само најбрзиот автомобил, туку и најубавиот. Италијанскиот јазик е мелодичен, а во исто време е и јазикот на музиката.

Пишува:
Цаци Паковска
стилист

Елегантацијата е во крвта на Италијаните, а повеќето од нив ќе го жртуваат и својот комфор за да го постигнат тоа. Нација која ја цени надворешната појава. Одлично е да имате и големо срце, но Италијаните би очекувале од вас да имате добра фризура, чувство за вкусно облекување и добар пар чевли на вас. Не е ни чудно што некои од најдобрите светски дизајнери се Италијани. Почнувајќи од пионерот на модерната мода, Елза Скарапели, па сè до модерниот крал на екстравагантната појава, Роберто Кавали, Италијанската мода ги има сите модни визионери кои ги надгледуваат Италијаните. Тие се привилигирани бидејќи ги имаат Бриони и Сења, кои се грижат за нивната облека за на работа, куката Валентино им обезбедува облеки за специјални свечености, Армани им овозможува на Италијаните да бидат елегантни, а Версаче му даде ново значење на гламурот. Дизел е во посебна категорија, а брендовите како Прада, Мисони, Ферагамо, Фере, Ботега Венета, Дамјани и Булгари се компании за кои не треба посебно претставување.

На некој начин модата во Италија е национална страст, а за да ги видите најновите трендови, сè што треба да направите е само да ги посетите ресторантите, пицериите или пак да прошетате низ живописните улици. Интересно е тоа што во Италија има многу трендови кои го покажуваат најдоброто од оној кој ги носи. Но сепак Италијаните се индивидуалци кои го облекуваат она што најдобро им стои. И по-



крај сè, многумина ќе посегнат и по најмодерното, кое не е безвременско, класично и вистинско. Додека американските туристи носат сандали со бели чорапи, на италијаските калдри, во најголем број случаи ќе го забележите спротивното. Госпоѓи се движат гордо во најновите модели на чевли со високи потpetици, со совршена фризура, прецизно нашминкана, величајќи ја појавата која скоро секој Италијан ја поседува. Облечени со посебно внимание и самодоверба, оваа појава можеби се должи на традицијата на заводливост и рафинираност, која Италијаните имаат со генерации. Италијаните сакаат да привлечат внимание, но најмногу со својата индивидуалност. Иако италијанскиот крој е припиен на телото, сепак тие имаат место и за сензуални движења. Кај Италијаните не е сè во облеката, Италијанската мода всушност ја возвишува појавата: појава направена по мерка, флуидна и софицирана.

Не постојат Италијански правила во облекувањето туку постои културна перцепција на секојдневно облекување. Додека другите размислуваат за "квантитет" и "вредност", Италијаните се повеќе мотивирани за "квалитетот" и "трајноста". Италијаните би заштедиле пари за шест месеци, само да си дозволат нешто од колекциите на Ботега Венета и Салватore Ферагамо. Италијаните ја жртуваат удобноста за стилот и елегантацијата.

Ана Дело Русо и Франка Сосани- жените кои го редефинираа италијанскиот стил

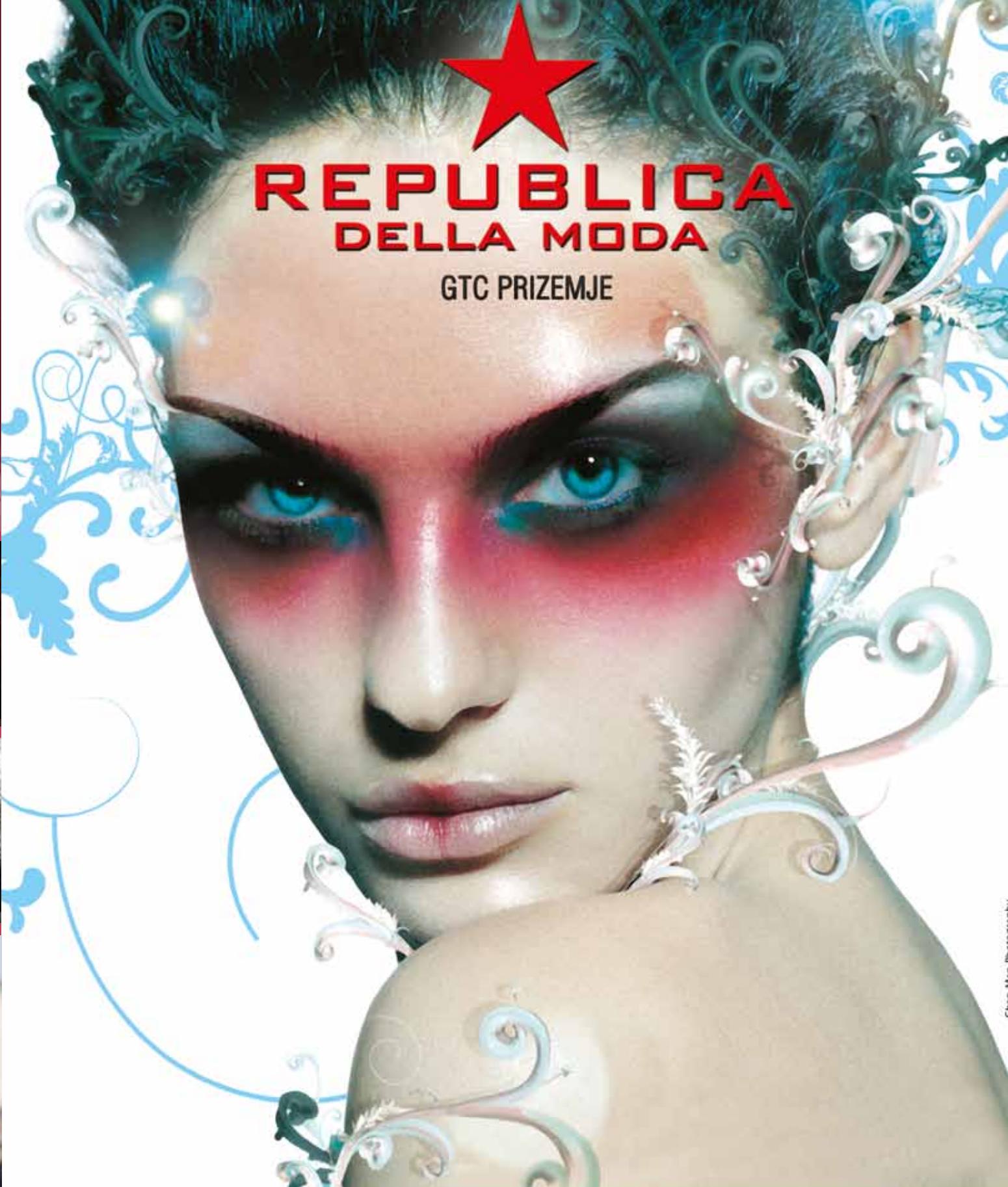
Како главен уредник на италијанскиот "Вог", Франка Сосани ужива сосема поинаква моќ од нејзината американска колешка Ана Винтур. Нејзиното списание е традиционално најуметничкото и најбескомпромисното модно издание од сите Vogови. Не е ни важно дека изданието е на италијански, бидејќи списанието претставува интернационална библија на стилот. Сликите се секогаш поважни од зборовите. Во 1979, Франка Сосани го уредувала италијанското списание "Леи" а потоа започнала да работи во "Луи". Од кога пред 12 години го превзема италијанскиот "Вог" бестрашната уредничка продолжи да работи со највизионерските фотографи во модниот бизнис, кои ги направиле најпровокативните слики за Vog Италија благодарение на слободата која им ја дава Cosani.

Ана Дело Русо пак е модниот директор и креативниот консултант на јапонскиот "Вог". Иако живее и работи во Италија, сепак во Јапонија таа е вистинска звезда. Ана е дури и карактер во култните цртани филмови Аниме и секако икона на стилот. По студирањето италијанска литература и историја на уметност, Ана Дело Русо започнала да работи за списанието Дона. Како дел од уредувачкиот тим таа се запознала со членниците на италијанскиот Vog каде работела 18 години, од кои во последните 6 работела како директор на машкиот Vog. Од кога и здодел светот на машката мода таа ја напуштила својата уредувачка позиција и продолжила да работи како слободен новинар. Набрзо станала и моден консултант за јапонскиот Vog како и за многу куќи од високата мода.

Во модниот свет господата Дело Русо има прилично добар углед со својот необичен стил на облекување. Таа е страштен колекционер на облека и чевли. Во нејзината приватна колекција се наоѓаат скоро 4000 пари чевли. Не постои модна ревија или било какво модно случување каде Ана не го привлечува внимание на буквално сите присусти.

Таа најчесто се облекува како да е излезена од писта или моден едиторијал. За време на модните недели, Ана понекогаш го менува нејзиниот изглед дури три пати дневно.

Со нивниот препознатлив стил, надополнет со необичен накит и високи потpetици, како и со совршениот стајлинг од глава до пети, не е ни чудно што Ана Дело Русо и Франка Сосани постојано успеваат без напор да ги привлечат фотографите, новинарите и блогерите.



DOLCE & GABBANA

C'N'C
CoSTUME NATIONAL

emanuel ungaro

Ermenegildo Zegna

John
Galliano

AJ | ARMANI
JEANS

VIVIJC

JUST cavalli

ICEBERG

CELYN b.

GF FERRÉ

Разбудете ја убавината во вас!

Сите ние имаме различни критериуми за убавина. Убавината на човечкиот лик е работа на личен вкус, но сепак, изгледа сите се сложуваме кој ликови се сметаат за убави. Личните карактеристики како интелигенцијата и љубезната создаваат впечаток на атрактивност и убавина. Затоа сите се бориме да се развиеме на овие полиња.

Сите поседуваме убавина од различен вид која буди различни чувства, како завист, страст или вистинска љубов. Убавината има повеќе страни, поради што секој реагира различно на неа. Внатрешната убавина има најголемо значење, иако не секогаш доаѓа до израз. Меѓутоа, денешното општество е под влијание на медиумите кои ја претпостават физичката убавина. Денес, физичкиот изглед и првите впечатоци се од големо значење и секој сака да изгледа најдобро што може! Развојот на компјутерската технологија во новиот милениум ни наметна идеална слика за светот кој не опкружува. Сé што гледаме на медиумите (Интернет, ТВ) е прикажано прекрасно, без никакви недостатоци. Критериумите за убавина се зголемија гледајќи ги бројните реклами со прекрасни топ модели. Развојот на козметичката индустрија на пазарот лансира нови посовршени производи кои го запираат стареењето и ни гарантираат вечна младост и убавина.

Но се наметнува прашањето дали е тоа можно?

Пишува:

Спец. М-р Радмила ДИМОВСКА



Одговорот на ова прашање можеби најдобро ќе го добијеме доколку направиме промени во начинот на живот: живот со здрава исхрана, физичка активност и пред сé позитивно мислење сигурно ќе ни обезбеди ако не вечна младост, тогаш еден здрав и свеж изглед!

Новата гранка на медицината - Анти-ејџинг се занимава ексклузивно со забавување и превенирање на процесот на стареење. Дел од анти-ејџинг медицината е диететиката. Секој кој не внесува доволно витамиини, минерали и аминокиселини по пат на исхраната, би требало да размисли за додатоци кои освен здравје, ќе допринесат и во сочувувањето на убавината и младешкиот изглед. На пазарот веќе има додатоци во облик на капсули, таблети или течности кои помогаат во исхраната на кожата, косата, ноктите. Истиите поволно делуваат и на метаболизмот. Консултација со лекар е неопходна. За жените најдобро е да земаат витамин А, Ц, Е, алфа киселините и коензимот Q-10 за кожата, додатоци на магнезиум и калциум за коските, фолна киселина за репродуктивното здравје,



Но, сепак брзото темпо на животот и стресот не секогаш ни дозволува да бидеме толку дисциплинирани во исхраната и доживувањето на животот.

Актавис е една од оние фармацевтски компании кои покрај здравјето се грижат и за убавината. Од неодамна на нашиот пазар оваа компанија го промовира својот нов производ: Геритамин нео-витамин А+Е капсули.

Геритамин нео е комбинација на два витамиини со моќно антиоксидантно дејство, одговорни за многубројни функции за одржување на здравјето и виталноста. Како антиоксиданти го ограничуваат создавањето на слободните радикали во организмот кои се основни причинители за развој на малигните процеси и нарушувања на кардиоваскулаторниот систем и го зголемуваат општиот имунитет. Геритамин нео капсулите позитивно делуваат и на зголемувањето на плодноста, за нормалното функционирање на половите органи. Треба да се нагласи дека оваа комбинација ги стимулира регенеративните процеси на кожата и слузокожата, поради што може да се применети при сите нарушувања на истите посебно при акни, рани, изгореници, псоријаза, а посебно за подмладување на кожата и намалување на брчките.

Пред нас е уште едно долго топло лето.

Спомнувајќи го летото веднаш си замислеваме сонце и плажа. Некои од нас веќе се подготвуваат за годишните одмори каде редовно се изложуваат на долгите сеанси на сончање.

Но она што загрижува е податокот дека од година во година опасноста од УВ зрачењето се зголемува поради намалување на озонскиот слој. Без сомнение, изложеността на сонце ги предизвикува повеќето знаци на предвременото стареење на кожата. Научните студии покажуваат дека дури 90% од сите видливи знаци на стареење на кожата се резултат на УВ зрачењето. Оксидацијата како последица на изложеност на УВ зрачењето резултира со создавање на слободни радикали кои можат да доведат не само до стареење на кожата туку и до можна појава на кожни карциноми. Црвенилото на кожата после сончање, познато како изгореница од сонце, е одговор на кожата на преголемата изложеност на УВ зрачење кое што ги оштетува клетките и доведува до појава на брчки, а во одредени случаи може да доведе до мутации на гените кои водат до појава на канцер.

За да се заштитиме од опасното и предолго изложување на сонце треба нашиот организам да го подгответиме за сончевите зраци.

Покрај познатата заштита со креми со висок фактор на заштита од УВ зрачење се препорачува и подготовката на организмот за претстојниот летен и

сончев период со внесување на витамиини А и Е и тоа еден месец пред периодот во кој очекуваме да бидеме изложени на интензивно сонце. Со тоа ќе обезбедиме заштита на кожата како одвнатре, така и однадвор, што е од посебно значење за бројните обожаватели на потемнетиот тен на кожа.

Геритамин Нео капсулите на Актавис се единствена комбинација на двета витамиини А и Е со моќно антиоксидантно дејство.

Како антиоксиданти витамиините А и Е во капсулите Геритамин Нео го ограничуваат создавањето на слободните радикали и со тоа покрај другото ја заштитуваат кожата од предвременото стареење како и од можната појава на малигните процеси. Покрај тоа витаминот А во оваа комбинација учествува во процесот на синтеза на колаген, го регулира растот на епидермите клетки и спречува сушење и атрофија на кожата. Витамин Е пак е одговорен за подобрување на микроциркулацијата на кожата, ја превенира појавата на дамки на кожата, го намалува отокот и црвенилото кои се јавуваат после сончање и ја штити кожата од УВ зрачењето.

Ваквата комбинација на витамиините А и Е овозможува комплетна подготовка на кожата за изложување на опасното летно сонце, но истовремено е одговорна и за подолго задржување на потемнетиот тен на кожата.

Со помош на Геритамин Нео капсулите може подготвени да го дочекаме летото и потполно да се опуштиме и уживаме во летното сонце!

Затоа со сигурност може да се каже дека Геритамин нео капсулите делуваат како вистински еликсир на младоста забавувајќи го стареењето на организмот. Геритамин нео не се препорачува при преосетливост на Витамин Е и Витамин А или на помошните супстанци, не смее да се употребува за време на бременост и доење.

Геритамин нео се препорачува кај возрасни по една капсула дневно во тек на два до три месеци за да ја рабудите убавината во Вас.



Геритамин® нео

витамин А+Е

РАЗБУДЕТЕ ЈА УБАВИНАТА ВО ВАС

Здравјето и убавината на Вашата кожа,
коса и нокти доаѓаат одвнатре.

ЗАБАВЕТЕ ГО ПРОЦЕСОТ НА СТАРЕЕЊЕ

Волшебна комбинација на два витамина кои
се грижат за Вашето здравје и виталност.



Витамините А и Е во една капсула Геритамин нео делуваат како еликсир на младоста забавувајќи го стареењето на организмот. Ја подмладуваат кожата и го стимулираат растот и здравјето на косата и ноктите. Истовремено го зголемуваат и имунитетот на организмот.

Почувствувајте ја
МОЌТА на ЕДНА капсула
Геритамин® нео ДНЕВНО!

ПРЕТСТАВНИШТВО СКОПЈЕ; ул. Огњан Прица бр.1-2/24; Тел: ++389(0)2 3116 252

actavis
creating value in pharmaceuticals



здравје

Топ 5 анти-ејцинг витамини

Од мали нозе не учат дека правилниот микс на витамини и минерали е круцијална компонента за целосно здравје на телото и умот. Но како старееме, тие играат сигнификантна улога во борбата против нашето стареење. Додатоците на исхраната полни со витамини, му даваат поддршка на телото внатрешно, но дали нивниот бенефит се зголемува доколку ги нанесеме на кожата?

Пишува:
Спец. М-р Радмила ДИМОВСКА



Генерално за здрава кожа, топичното нанесување на витамините на кожата е неопходно, но никако не смее да се занемари оралниот внес на витамините.

Кога станува збор за тоа кој микс од витамини да го внесеме, консултацијата со доктор е неопходна бидејќи само тој знае најдобро што ни е потребно и што сакаме да постигнеме со внесот: зголемување на енергијата, помош на метаболизмот или анти-ејцинг ефект.

Како специјализант по анти-ејцинг медицина мислам дека витамините се потребни како осигурување на нашето тело. Кога станува збор за здравјето на кожата, ги препорачувам витамините А, Е, Ц, селен и зелен чај. Мул-

ти витамините се добра идеја за превенција, максимизирање на колагенот и заштита на организмот одвнатре.

Постојат две групи на витамини: растворливи во вода и растворливи во масти.

Растворливи во масти-овие витамини се раствораат во масти и нивниот вишок се складира во црниот дроб и затоа не мора да се земаат секој ден. Примери за овие витамини се А, Д, Е и К. Сите овие витамини можат да бидат складирани во масното депо на организмот од неколку дена до 6 месеци. Не смее да се претерува со овие витамини, особено со витаминот А, кој ако се наталожи во организмот може да даде токсични реакции.



Освежете го вашето лице

ЧЕЛНИ ЛИНИИ

Предизвикани од: изложеност на сонце и при зачестена мускулна активност.
Избришани од: Ботокс®; хемиски пилинг; микродермоабразија.

ОЧНИ КЕСИЧКИ/ТЕМНИ КРУГОВИ

Предизвикани од: изложеност на сонце, лоша дренажа, токсини, процес на стареење, диета, пушчење, алкохол, животен стил.
Избришано од: мезотерапија, маска за очи, козметички крем за очи што исто така има медицинско дејство.

ПАТКИНИ НОЗЕ

Предизвикани од: изложеност на сонце, смеење, мижуркање, пушчење, лоша нега на кожата, дехидратација.
Избришано од: лазерска терапија, Ботокс®, филери.

НАЗОЛАБИЈАЛНИ БРАЗДИ-ЛИНИИ НА СМЕА

Предизвикани од: гримаси, спиење само на една одредена страна, брзи диети, изложеност на сонце.
Избришано од: филери, Sculptra™.

ГУБЕЊЕ НА ТОНУСОТ НА КОЖАТА

Предизвикани од: процесот на стареење.
Избришано од: Sculptra™; мезотерапија.

УМОРНА КОЖА

Предизвикани од: изложеност на сонце, пушчење, алкохол, дехидрација, диета, животен стил
Избришано од: мезотерапија; Restylane Vital®; козметички режим за нега на кожата што исто така има медицинско дејство; хемиски пилинг.

ДАМКИ И АКНИ

Предизвикани од: минати проблеми со акни, несоодветна нега на кожата
Избришано од: хемиски пилинг, микродермоабразија, козметички режим за нега на кожата што исто така има медицинско дејство

ПАДНАТИ ВЕГИ

Предизвикани од: изложеност на сонце; мижуркање;
Избришано од: Ботокс®; филери.



Витамините растворливи во вода брзо се разградуваат во водата во организмот и не може да се направи нивно депо. Затоа пожелно е да се земаат секој ден. Во оваа група спаѓаат витаминот Ц и Б комплексот на витамини. Доколку се земе премногу од овие витамини, вишокот ќе биде излачен преку урината и не може да има никаква штета за организмот.



ВИТАМИН Е заштитник на сувата кожа

Внатрешно: Бидејќи се растворва во масти, витаминот Е е особено добар за да помогне во дегенеративните промени на клетките и ја штити нивната мембрана. Тој е неопходен, но не треба да се претерува со неговиот внес. Доволно е да земете една таблета дневно од суплемент кој го содржи. На пример ГЕРИТАМИН-НЕО.

Надворешно: Витаминот Е е моќен антиоксидант кој ги штити масните клетки од оксидирање, што ѝ помага на кожата да го задржи својот природен слој на влажност. Го има во многу креми и масла кои помагаат во минимизирањето на белезите, изгорениците и стриите.

Ако кожата е таргет, најдобро е да биде нанесен топично, но бидејќи е составен дел на суплементите за исхрана нема никаква штета да се земе и внатрешно и надворешно.

доволно витамин Ц орално има позитивно влијание на изгледот и убавината, иако за такво дејство треба внес на поголеми количини.

Надворешно: Витаминот Ц е најдобриот борец против слободните радикали помеѓу витамините, ги измазнува брчките и ги избледува пегите по лицето. Го стимулира создавањето на колагенот, па затоа е составен дел на сите продукти за кожа оштетена од сонце. Проблемот е што дејството на витаминот Ц драстично се намалува при допир со кислород и не е подеднакво делотворен за сите типови кожа. За да има поделотворно дејство врз кожата потребна е стабилна форма на витаминот Ц. Барајте производи кои во својот состав имаат стабилен формат на витаминот Ц.

Локалната примена на витаминот Ц е поделотворна врз кожата отколку оралната употреба. Витаминот Ц тешко стигнува до кожата поради големиот губиток во гастроинтестиналниот тракт при неговата апсорпција.



ВИТАМИН К чистач на темните кругови околу очите

Внатрешно: Липосолубилниот витамин К помага за правилна работа на бубрезите и за правилен раст и развој на коските. Тој е исто така одговорен и за коагулацијата на крвта. Не е препорачливо да се земаат поголеми дози отколку што има во мултивитамините.

Надворешно: Како и при внатрешна употреба, локално витаминот К врши коагулација на крвта и го запира крварењето, помага кај проширени вени, подочници, испукани капилари. Се верува дека ги намалува постоперативните модрици.

Локално употребен во препарати за кожа може да ја намали појавата на модрици. Но за да се види неговиот ефект потребно е тој да се употреби пред интервенцијата.



ВИТАМИН Ц уништувач на слободните радикали

Внатрешно: Овој витамин обично се поврзува со неговата способност за јакнење на имуниот систем и заштита од настинка, но исто така овој хидросолубилен антиоксиданс е многу битен за формирање на ткивата, колагенот и за здравување на раните. Ги одржува здрави коските, забите и гингивите. Доколку се внесува



ВИТАМИН А редуктор на брките

Внатрешно: Овој витамин и помага на клетката да функционира нормално и еesenцијален во растот на коските и заштита на видот. Се препорачува во третманот против акни, заради можноста да ги намали лојните жлезди и автоматски се намалува лачењето на себумот.

Надворешно: Топичните продукти кои содржат ретиноиди (синтетска форма на витаминот А) помагаат во лекувањето на кожните промени, како на пример акните, а истовремено ги намалуваат брките, пегите и ја измазнуваат кожата. Кога се нанесува на кожата, витаминот А промовира синтеза на колагенот.

Орално земен, витаминот А долго време се користи за третман на акни, но за жал има многу несакани ефекти кога се зема во дози кои се потребни за терапија на акните. Од таа причина денес во дерматологијата ретко се сретнува не-гова орална употреба, но има многу добри резултати кога се применува локално врз кожата пред се поради неговото заздравувачко дејство врз клетките.

ВИТАМИН Б3 Зголемувач на хидратацијата

Внатрешно: Исто познат како НИАЦИН, витами-нот Б3 е неопходен за правилен метаболизам на мастите и протеините во организмот. Помага за правилна работа на дигестивниот систем.

Надворешно: Витаминот Б3 помага кожата да ја задржи својата влажност така што го поттикнува лачењето на масни киселини и церамиди - двата најважни фактори за заштита на кожата. Исто така, во продуктите за нега на кожа е послаба алтернатива на ексфолијаторите како што се гликолната и салицилната киселина.

Постои цела палета на производи за кожа на база на овој витамин. Локално аплициран помага кај луѓе со розаеа, сончеви изгореници и преканцерозни лезии.



nobu
sushi & bar

nobu
sushi bar

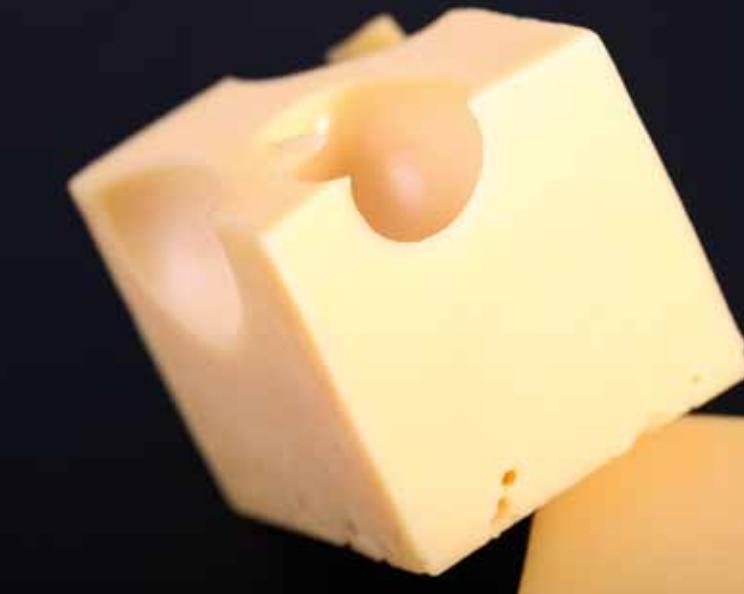
Leninova 29
tel. 02 31 21 123



RADIKA
HOTEL & SPA RESORT



Исхрана според крвна група



Исхрана според крвната група О

ЗГОЛЕМУВА ТЕЖИНА	НАМАЛУВА ТЕЖИНА
ПЧЕНИЦА	МОРСКА ХРАНА
ПЧЕНКА	ЈОДИРАНА СОЛ
ГРАВ	ЦИГЕР
ЛЕЌА	ЦРВЕНО МЕСО
ЗЕЛКА	СПАНАЌ
КАРФИОЛ	БРОКУЛИ

На лутето кои припаѓаат на оваа крвна група им одговара интензивна физичка активност и исхрана со протеини од животинско потекло. Успехот во диетата кај оваа група зависи пред се од употребата на месо и риба. Не им одговараат житарките и млечните производи и затоа почетните резултати на диетата ќе бидат одлични ако успеат да го ограничат внесувањето на овие продукти. Особено глутенот од пченицата, леката и гравот делуваат неповолно на тежината кај овие лубе. Трет фактор во зголемување на тежината е недоволната продукција на јод во организмот. Лицата од групата О треба строго да го ограничат внесувањето на млечни производи, затоа што неповолно делуваат на нивниот метаболизам. Истото важи и за јајцата. 1-2 неделно е повеќе од доволно.

Лененото и маслиновото масло делуваат корисно, а избегнувајте ги пченкарното и маслото од кикиритки. Јаткастите плодови се одличен извор на протеини, но нема да го заменат месото. Добро е да ги консумирате само оревот и семките од тиква, додека кога сте на диета мора да ги избегнувате индискиот

орев, путерот од кикиритки, ф'стациите и афционот. Сега доаѓаме до еден од изворите на проблемите - лебот и белите печива. Не постои ниту една група на житарки и тестенини кои би влегле во групата корисни за вас. Ќе биде тешко веднаш да се откажете од утринското печиво или сендвич, но со малку упорност ќе можете да ја победите желбата. Препорака за цереалии: организмот не трпи ниту еден од пченчините производи. Неутрални по вашето здравје се оризовите снегулки, јачменот, просото и елдата. Негативно по вашата тежина ќе се одразат корнфлексот, пченчиниот гриз, овесните снегулки и пченкарното брашно.

Месото е особено корисно за вас. Говедско, јагнешко, цигер, телешко и срнешко треба да се наоѓаат на вашето мену. Од другите видови на месо и нивните преработки треба да ги избегнувате свинското, сланината, месото од патка и шунката. Голем дел од морската храна е особено корисна за вас. Харинга, лосос, сабјарка, сардина, штука, ослич, греч и пастрмка треба да бидат дел од вашата трпеза барем 2-3 пати неделно. Освен чадениот лосос и октоподот, другата морска храна нема да ви прави проблеми. Изборот на зачини може да му помогне на дигестивниот и имуношкот систем. Многу корисни се морските алги, кари, црвени пиперчиња и магданос. Неутрално влијание имаат босилек, лорбер, каранфилче, јачменов слад, ким, бибер, феферони, рен, рузмарин, мајоран, шафран, жалфија, темјан. Избегнувајте копар, цимет, мускатно оревче, оцет, чај од липа, магданос, нане, хмель, гумбир и дудинки

ЗЕЛЕНЧУК

КОРИСНО	НЕУТРАЛНО	ДА СЕ ИЗБЕГНУВА
ЦВЕКЛО	ПЕЧУРКИ	МОДАР ДОМАТ
ЛУК	РОТКВИЦА	ВИОЛЕТОВА ЗЕЛКА
ЦРВЕНА ПИПЕРКА	КРАСТАВИЦА	ШИТАКЕ ПЕЧУРКИ
ТИКВА	ЃУМБИР	КОМПИР
БРОКУЛИ	ДОМАТ	КАРФИОЛ
КРОМИД	ТИКВИЦИ	ПЧЕНКА
ЗЕЛЕНА САЛАТА	МАСЛИНКИ	ПРОКЕЉ

ОВОШЈЕ

КОРИСНО	НЕУТРАЛНО	ДА СЕ ИЗБЕГНУВА
СВЕЖИ СМОКВИ	ЈАБОЛКА	КАПИНИ
СУВИ СМОКВИ	ГРОЗЈЕ	КОКОСОВ ОРЕВ
СВЕЖИ СЛИВИ	ЛУБЕНИЦА	МАНДАРИНИ
СУВИ СЛИВИ	КАЈСИИ	ЈАГОДИ
	БАНАНИ	ДИЊА
	МАЗНИ ПРАСКИ	ПОРТОКАЛИ
	АНАНАС	

Brand Catering

the new way of catering...

070/685-004



кога висиенешто. Избегнувајте го чайот оддалое, ехинацеа, генцијана, детелина, листови од јагода или лицерка. Од другите напитоци, неутрално делуваат пивото, зелениот чај, црвено и бело вино. Вашиот најголем непријател е кафето. Ограничете ги на минимални количини газираните пијалаци, црниот чај и жестоките алкохолни пијалаци. Интензивните физички активности се одлични за лубето кои припаѓаат на оваа крвна група. Од спортивите најдобро ви одговараат оние кои носат постојан притисок и висок пулс. Пливање, дигање тегови, велосипедизам, сквош, боречки вештини, спорти со контакт, аеробик, возење скейт и ролерки значително ќе ви помогнат да ја намалите телесната тежина

ИСХРАНА СПОРЕД КРВНАТА ГРУПА АВ

ЗГОЛЕМУВА ТЕЖИНА	НАМАЛУВА ТЕЖИНА
ЦРВЕНО МЕСО	МОРСКА ХРАНА
ПЧЕНКА	МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ
ПЧЕНИЦА	ЗЕЛЕНЧУК
ГРАВ	АНАHAS

Овие личности се популарни и посакувани во друштво и фасцинираат со својата природна харизма. Оваа крвна група настанала со спојување на А и Б крвната група. Личностите од оваа група имаат осетлив систем за варење, но многу толерантен имуношки систем. Најдобро од сите се справуваат со стресот, со помош на физичка сила и креативна енергија. Само 5% од светската популација ја имаат оваа крвна група. Познати личности од оваа крвна група се Мерилин Монро, Џон Кенеди и Исус Христос. Ваши најголеми непријатели се црвено, солено и чадено месо, портокалите и оцетот.

Кога е во прашање месото, консумирајте јагнешко, зајачко и мисиркино месо. Со цигерот може умерено да се дружите. Избегнувајте сланина, свинско и говедско месо, шунка и пилешко. Морската храна за вас е многу корисна, особено туна, сардина, бакалар, ослич, пастрмка и ајкула. Добри се и



кавијар, шаран, лосос, школки и лигњи. Не би требало да јадете октопод, остроги, инчун, јастог или бранцин. Од млечните производи особено корисни се козјото сирење, фета, кисела павлака, моцарела, рикота и јогурт. Со неутрално делување се гауда, крем сирењето, едамер, ементалер, соино млеко и сирење и јајца (не повеќе од 3-4 неделно). Не е препорачливо консумирање на сино сирење, путер, сладолед, пармезан. Маслиновото и маслата од лен и репка да бидат составен дел на вашето готвење. Испрлатете ги од употреба пченкарното, сончогледовото и сусамовото масло.

Семките и јаткастите плодови консумирајте ги само во мали количини. И тоа кикиритки, ореви и костени. Неутрални се бадем, фистаци и индиски оревчиња. Избегнувајте лешник, афион, сусам, сончоглед и семки од тиква. Кога станува збор за цералии, треба да се ограничи внесувањето на пченица особено кога сакате да ослабете. Корисно за вас ќе биде пророц, оризови снегулки и брашно од овес. Битно е да избегнувате корнфлекс и пченкарно брашно. Житарки и тестенини. Членовите на оваа група е подобро да користат ориз отколку тестенини. Освен ориз може да консумираат и брашно од

ЗЕЛЕНЧУК

КОРИСНО	НЕУТРАЛНО	ДА СЕ ИЗБЕГНУВА
БРОКУЛИ	РЕН	АРТИЧОК
ЦВЕКЛО	ВИОЛЕТОВА ЗЕЛКА	ЗЕЛЕНИ ПИПЕРКИ
КАРФИОЛ	МОРКОВ	ПЧЕНКА
ЗЕЛЕНА ЗЕЛКА	ПЕЧУРКИ	ЦРНИ МАСЛИНКИ
КРАСТАВИЦА	ЗЕЛЕНИ МАСЛИНКИ	ЦРВЕНИ ПИПЕРКИ
МОДАР ДОМАТ	СПАНАЌ	ПРОКЕЛЬ
КОМПИР	ЗЕЛЕНА САЛАТА	

ОВОШЈЕ

КОРИСНО	НЕУТРАЛНО	ДА СЕ ИЗБЕГНУВА
ЦРЕШИ	ЈАБОЛКА	БАНАНИ
СМОКВИ	КАЈСИИ	ГУАВА
ГРОЗЈЕ	ПРАСКИ	МАНГО
ГРЈПФРУТ	КАПИНИ	ПОРТОКАЛ
КИВИ	ДИЊА	КАЛИНКИ
ЛИМОН	ЛУБЕНИЦА	КОКОСОВ ОРЕВ
АНАHAS	КРУШИ	

од овес, 'рж и јачмен, како и тестенини од спанаќ. Зачините се важен дел на секое јадење. Затоа користете кари, лук, жалфија, босилек, лорбер, цимет. Избегнувајте бибер, црвени пиперчиња и јачменов слад.

Од сокови може да пиете од цреша, бруслица, морков, грозје, а денот најдобро да го започнувате со сок од свежо цеден лимон. Од чаевите добри за вас се зелениот чај, од листови на јагода, камилица, гумбир, женшен. Избегнувајте ги чаевите од алое, подбел, липа и хмель. Црното вино е одлично за вашиот кардио-васкуларен систем. Пијте едно до две кафиња дневно за зголемено лачење на желудочна киселина. Не се препорачува консумирање алкохолни пијалаци и црн чај.

ИСХРАНА СПОРЕД КРВНАТА ГРУПА В

ЗГОЛЕМУВА ТЕЖИНА	НАМАЛУВА ТЕЖИНА
ПЧЕНКА	МЕСО
ЛЕЌА	ЈАЈЦА
КИКИРИТКИ	МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ
ПЧЕНИЦА	ЦИГЕР
СУСАМ	ЗЕЛЕНЧУК

Личностите кои имаат крвна група Б се многу слични со оние кои влегуваат во 0-та групата. Многу се силни и практично знаат долго да им одолеваат на болестите на модерното време. Меѓутоа, имаат предиспозиции за ретки пореметувања на имунолошкиот систем, како што се мултиплекс склероза или синдром на хроничен замор. Диетата за оваа крвна група е здрава и урамнотежена и опфаќа широк избор на храна и хранливи состојки. Најверојатно постои директна поврзаност помеѓу стресот, автоимуните пореметувања и консумацијата на црвено месо кај личностите од оваа група.

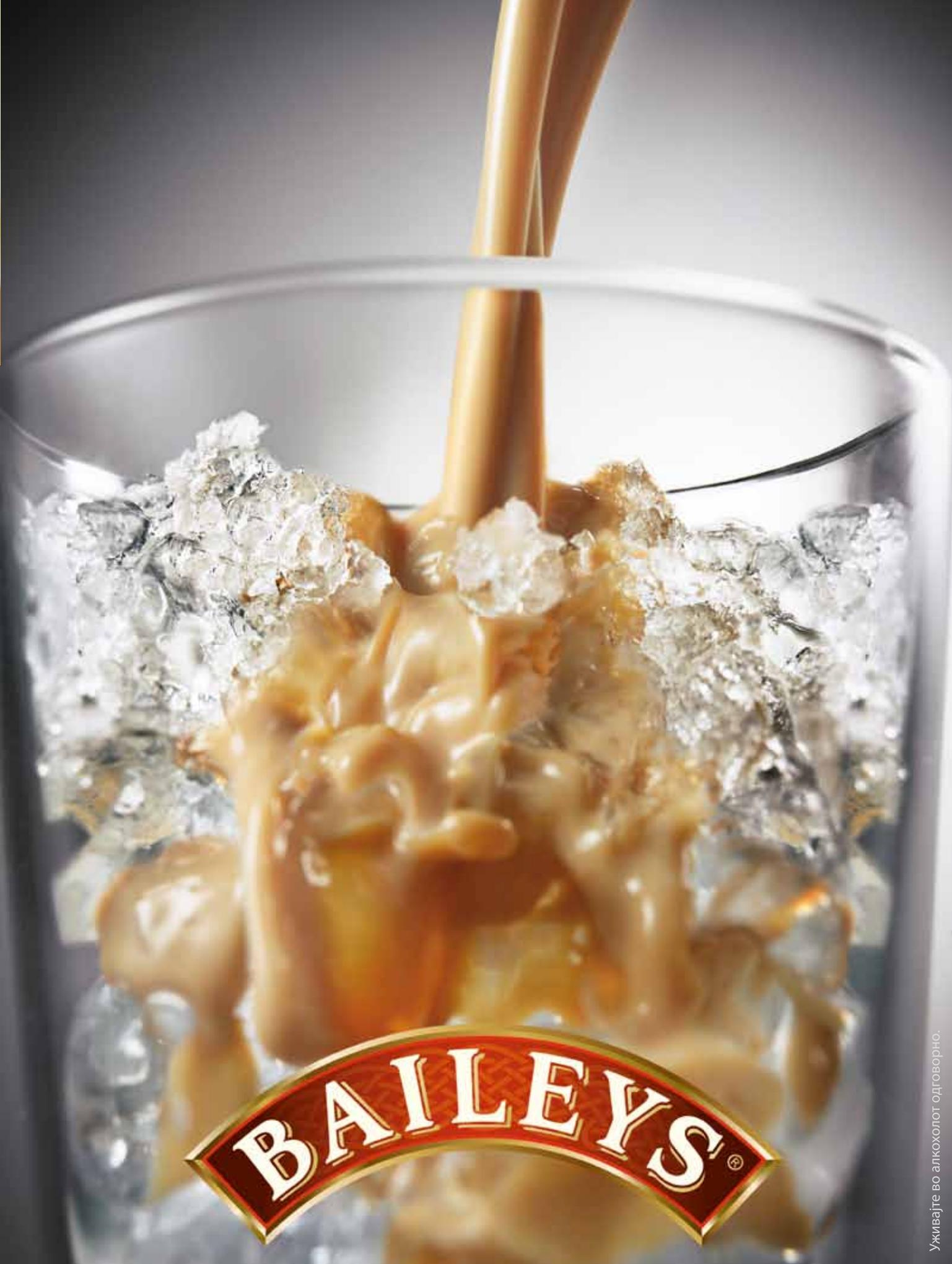
Многу корисно е да консумираат јагнешко, зајачко и месо од диви животни. Неутрално ќе ви делува говедското, мисиркино, телешко и цигер. Да не јадете



сланина, месо од гуска и патка, свинско месо, шунка. Морската храна, а особено рибите од длабоките мориња, како што се бакалар и лосос се богати со масни киселини. Но и покрај тоа, личностите од оваа крвна група многу слабо ја варат морската храна. Слободно јадете бакалар, сардела, ајкула, ослич и лосос. Неутрално делуваат сабјарка, туна, харинга, калифорниска пастрмка и лигњи. Зaborавете веднаш на јагула, баракуда, шкампи, јастог, школки, октопод, остриги и бранцин. Можете да уживате во млечните производи и јајцата, но не треба да заборавите и на нивната замена на база на соја. На тој начин ќе постигнете оптимална здравствена состојба. Многу корисни се јогуртот, моцарелата, фетата, кравјото и козјото сирење, како и козјото млеко. Можете да јадете и гауда, путер, крем сирење, едамер, ементалер и пармезан, поради тоа што делуваат неутрално. Списокот на млечни производи кои треба да ги одбегнувате е многу кус - сладолед и сино сирење. Во диетата не заборавајте на маслиновото масло - една супена лажица секој втор ден поради правилно варење на храната. Можете да користите и масло од лен, но не и масло од кикиритки, пченка и сончоглед.

Јаткастите плодови и семките не се препорачуваат на лицата од оваа крвна група. Евентуално оние со неутрално дејство, кои и онака се малку - бадем, индиски орев и орев. Мешунките се особено полезни за вас. Добро поднесувате грав и соја, неутрално ви делуваат грашок и боранија. Единствено избегнувајте леќа.

ЗЕЛЕНЧУК			ОВОШЈЕ		
КОРИСНО	НЕУТРАЛНО	ДА СЕ ИЗБЕГНУВА	КОРИСНО	НЕУТРАЛНО	ДА СЕ ИЗБЕГНУВА
ЦВЕКЛО	ЗЕЛЕНА САЛАТА	АРТИЧОК	БАНАНА	ЈАБОЛКО	КОКОСОВ ОРЕВ
ЖОЛТА ПИПЕРКА	ПЕЧУРКИ	ПЧЕНКА	ГРОЗЈЕ	ДИЊА	УРМИ
КОМПИР	КРАСТАВИЦА	МАСЛИНКИ	СЛИВИ	КАЈСИЈА	КАЛИНКА
БРОКУЛА	СПАНАЌ	ТИКВА	БРУСНИЦА	КИВИ	
ЗЕЛКА	ТИКВИЧКИ	ТОФУ	ПАПАЈА	ПРАСКА	
МОРКОВ	КРОМИД	ДОМАТ	АНАHAS	ПОРТОКАЛ	
КАРФИОЛ	ЛУК	РОТКВИЦИ			



Serve chilled

Пченицата многу слабо ја варите, ама затоа пршото, брашното од овес, снегулките од овес и ориз нема да ви прават никаков проблем. Треба многу да внимавате со лебот и печивата. Повеќето не се корисни за вас, а и дополнително ќе го оптоварат вашиот систем за варење. Веднаш престанете со употреба на багет лепче, пченичен леб, пченкарни печива и леб од разни видови житарки. Зеленчук да се консумира 3-5 пати дневно и при тоа доматот и пченката целосно да ги исфрлите, затоа што му пречат на вашиот метаболизам. Пријатно ви делуваат пикантно лутите зачини како што се рен, кари, црвени пиперчиња и гумбир.

Не треба да консумирате јадења во кои е ставено бибер, желатин, цимет, екстракт од бадеми. Личноностите од крвната група Б немаат некоја голема корист од чаевите. Единствено чаевите од гумбир, нане, жалфија и женшен можат да имаат мало приятно дејство. Целосно избегнувајте ги чаевите од аloe и липа.

Совет: За секојдневно подобрување на состојбата на имунолошкиот и нервниот систем, измешајте 1 супена лажица масло од лен, 1 лажица гранули од лецитин и 2 десилитри овошен сок. Ќе бидете приятно изненадени од тоа колку е вкусен овој напиток.



Од другите пијалаци, неутрално делуваат пивото, кафето, црниот чај, белото и црното вино. Зaborавете на жестоките алкохолни пијалаци, киселата вода и газираните пијалаци. Од физичките активности се препорачуваат оние кои имаат ментална компонента, како што се пешачање, тенис и пливање.

ИСХРАНА СПОРЕД КРВНАТА ГРУПА А

ЗГОЛЕМУВА ТЕЖИНА	НАМАЛУВА ТЕЖИНА
МЕСО	РАСТИТЕЛНИ МАСЛА
МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ	СОЈА
ГРАВ	ЗЕЛЕНЧУК
ПЧЕНИЦА	АНАHAS

липа, јагоди и малини, ајдука трева или темјан. За личноностите од А крвната група особено деловторно е да пијат црно вино, поради кардиоваскуларниот систем. Кафето е исто така добро, бидејќи го зголемува нивото на желудочната киселина. Понекогаш може да се напиете и бело вино, а треба да заборавите на пиво, кисела вода, жестоки алкохолни пијалаци и црниот чај.

ЗЕЛЕНЧУК

КОРИСНО	НЕУТРАЛНО	ДА СЕ ИЗБЕГНУВА
БРОКУЛА	КАРФИОЛ	МОДАР ДОМАТ
СПАНАЌ	ТИКВИЧКИ	ЦРНИ МАСЛИНКИ
МОРКОВ	ЦВЕКЛО	ПИПЕРКА
ЗЕЛЕНА САЛАТА	КРАСТАВИЦА	КОМПИР
ТИКВА	ПЕЧУРКИ	ДОМАТ
ЗЕЛКА	ЦЕЛЕР	

ОВОШЈЕ

КОРИСНО	НЕУТРАЛНО	ДА СЕ ИЗБЕГНУВА
КАЈСИИ	ЈАБОЛКА	БАНАНИ
СМОКВИ	ПРАСКИ	ПОРТОКАЛИ
СЛИВИ	КРУШКИ	МАНДАРИНИ
ЈАГОДИ	КИВИ	МАНГО
ГРЕЈПФРУТ	ЛУБЕНИЦА	ПАПАЈА
АНАHAS	ГРОЗЈЕ	ДИЊА

превземено од www.restorani.com.mk; www.gurman.mk



PANEL plus

СВЕТЛОСНИ информативни РЕКЛАМНИ ПАНЕЛИ

МОЌНА УЛИЧНА РЕКЛАМА!

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

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

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



МЕДИТЕРАНОТ И НЕ Е ТОЛКУ ДАЛЕКУ!

За гурманите совершено место во кое може да најдете првокласна храна, интимен амбиент и беспрекорна услуга. Уживајте во елегантниот, дискретен интериер и гастрономското искуство кое Ве очекува. Нашите готвачи за Вас го одбраа најдоброто од медитеранската кујна: рибата, морските плодови, тестенините и месото, сето тоа гарнирано со свеж зеленчук од локално поднебје и зачинето со зачини што сами ги одгледуваме.



THE MEDITERRANEAN IS NOT SO FAR AWAY!

It is recognized by connoisseurs as the perfect spot for delectable food, intimate ambience and impeccable service. Enjoy the elegant, intimate decor of our restaurant as you savour the culinary experience to come. Our chefs select the very best of the Mediterranean has to offer in fish, seafood and meat, garnished with local fresh vegetables and seasoned with home grown herbs. Come and enjoy a Mediterranean gastronomic experience with hints of international flavours.

ул. Петар Поп Арсов 22, 1000 Скопје.

тел. (+389 2) 3246 616

моб. 078 260 410

contact@dalma.com.mk

www.dalma.com.mk

работно време

10:00 - 24:00 Недела 13:00-24:00



Jägermeister

DRINK IT
ICE
COLD



Drink Responsibly
jagermeister.com / tim.com.mk

ПИВО

10-те најубаво дизајнирани пивски шишиња

Вистина е дека пивото според најраспространетата дефиниција е евтин народен пијалок, но многупати досега покажавме дека постојат многу варијации на таа тема и безбројни специјалитети, кои ќе ги задоволат и најпребирливите. Исто така, постојат и специјално дизајнирани амбалажи кои недвосмислено покажуваат дека ја кријат првобитната содржина. Еве неколку примери на најдобро дизајнирани пивски шишиња:



Пишува:
Марјан КОСТАДИНОВСКИ

Beershop

Данскиот Карлсберг спаѓа во оние кои многу вложуваат на визуелниот идентитет и нивната редовна амбалажа се одликува со убавина и елеганција. Освен тоа познати се и по спонзорирањето на културни проекти и музејот Карлсберг 900 е пример на таквиот став, но оваа амбалажа за жал може да ја видите само на интернет. Се работи за мала серија која е работена само за неколку одбрани ресторани во шведска во Стокхолм, а тоа дали Карлсберг овој дизајн на компанијата JDO UK ќе го искористи и за некои следни производи не е за сè-га познато.

Жителите на манастирот Westmalle во Белгија својот префјенет "блонд еjl" го прават со многу страст и алtruизам, а добивката од неговата продажба е наме-



Mariestads Prima Lager добил нов лик, кој се реферира на долгата историја на брендот и вљубеноста на пивските сладокусци. Флашата има старински изглед, а истовремено е и модерна и елегантна, а пакетот од шести шишиња содржи и историски фотографии кои потсетуваат на минатото на пиварницата.

Лименката пиво Lingerie е отсликана со поглед кон градот со фабрики и чад, но кога ќе ставите две лименки една до друга, добивате слика на еротски долен веш за дами. Многу духовит, оригинален и преубав дизајн и невообичаен во светот на пивото.

Cable Car Beer е пиво со дизајн кој е далеку најтрадиционн и наједноставен во целиот овој избор. Сепак заслужува секоја почит на оригиналното решение на етикетата. На предната страна со името на пивото е и цртеж на неговото значење т.е. тролејбусот па и бројот на возилото, а на вратата детални податоци за пивото и производителот.

Шишињата и другите пакувања на шпанското пиво Estrella Damm се исто така прекрасни, додека Inedit Estrella Damm ги надминува сите останати. Овој дизајн е креиран за послужување на пивото во одбрани ресторани, каде што виното не е единствена опција и послужување со соодветна храна. Дизајнот е вистинско ремек дело, па оние кои во ресторанот ќе се одлучат за ова пиво обично го бараат шишињето за спомен.



Chambar Ale е пиво правено според белгиски рецепт за потребите за еден ресторан во Ванкувер, Канада. Флашата е дизајнирана од студиото Glasfurd and Walker, а авторите се одлучиле за печат директно на шишето значи без хартиена етикета.

Преубавата црно бела етикета, која сугерира врвен квалитет на содржината на шишето го краси пивото со име Hallertau Extra Strength-Herois Beer. Дизајнот е инспириран од римските кипови и рељефи, а илустрациите освен што се вкусни и ефективни, уште и духовити. Така војникот во кочија поздравува со запрегнување на коњите додека момчето од десната етките држи една блажена наслевка со дури девет бочви. Решението го потпишува компанијата Degree Design и се смета за една од најдобрите во светот на пивото воопшто.

Австриското пиво Stiegl од Салцбург по повод 500 годишнината од постоењето на пиварницата ја раздизајнираше етикетата со помош на компанијата Skinny Ships.

Има уште навистина безброй примери на вакви интересни амбалажи и имиња на пиво (читај во минатите броеви) што кажува на тоа дека производителите се навистина посветени на пласманот на својот бренд, и дека амбалажата и дизајнот играат голема улога во тоа.

Извор: thecoolist.com



настани

Трка на бармени во Гевгелија

Дваесетина келнери, келнерки и бармени со пијалаци в раце, на 13 мај трчаа на плоштадот во центарот на Гевгелија. Трката на келнери ја организираше општина Гевгелија во соработка со Казино Фламинго Хотел, спонзори на натпреварот беа: Аполонија Казино, Ред Бул, Хайнеман, Бадел Скопје, Кафе бар Корзо, Кафе Бар Креам, Кафе Бар Сељакот, Пицерија Ендој и Кава. Келнерите од повеќе гевгелиски кафулиња, кафана и кафетерији македонија.

Пишува:
Ненад МИЛОСАВЉЕВИЋ
казино Фламинго, www.barmeni.mk



Забавата беше збогатена со бесплатни коктели, сладоледи, и пијалаци за сите присуствни гости.

Победници на натпреварот во машка конкуренција беа:

- Драган Митров - прво место (казино Фламинго)
- Горан Стојков - второ место (казино Фламинго)
- Кире Шутев - (кафе бар Корзо)



Во женска конкуренција победнички беа:

- Тања Ристова - (казино Фламинго)
- Тања Ристова - (кафе бар Корзо)
- Ивана Костадинова - (казино Фламинго)



Главен организатор на настанот беше Лорен Арсовски, еден од најдобрите Бар менаџери во Хотел Казино Фламинго. Тој своето

големо искуство го пренесе на дело со тоа што ја организираше првата трка на келнери во Гевгелија која се надеваме ќе биде традиционална.



stock X.O.

Xtraordinary brandy



Stock - најголемата италијанска компанија за брэнди основана во 1884.година, го претставува новото, исклучително брэнди

Stock 84 brandy е италијански брэнд со највисока продажба во многу земји низ светот, и лојалните потрошувачи бараа нешто екстра за специјалните моменти во животот. Тоа може да биде специјалниот празник, кога го славите својот нов успех, или кога, едноставно, се чувствуваате екстра дарежливи кон своите пријатели и кон себеси.

Така, откако ги селектираме и дестилираме најдобрите зрна грозде кои можевме да ги најдеме, и ги оставивме да созреат во дабови буриња подолго отколку било кој Stock Brandy претходно, сега сме во можност да Ви го презентираме овој екстра посебен брэнди. Темен, богат и свilenкаст, тој е доживување кое мора да се открие.

Уживајте во него после вечера во убава чаша, пробајте го со мраз и парче портокал, или направете ја највкусната шток-кола која сте ја пробале.

Лионело Шток - Животна приказна

Во 1884г. Лионело Шток прв пат го реализираше својот сон, да направи вистински премиум брэнди кој би се продавал низ целиот свет. Кога првата пратка заминала од пристаништето во Трст, Лионело имал само 18 години. Неговото извонредно брэнди постигна голем успех и тој ја прошири својата компанија во неколку земји. По Првата Светска Војна, тој ги преживеа потешкотите и повторно ја изгради неговата компанија.

Во 1929г. неговата империја беше на својот врв со рекордна продажба низ Европа и во прекуокеанските земји. Тој го надмина и предизвикот на големата депресија, и Stock Brandy продолжи да живее.

Во Втората Светска Војна сите Stock фабрики беа или трагично уништени, или национализирани. Сепак она што го градеше во текот на целиот свој живот беше комплетно руинирано. Иако соочен со големата несреќа да доживее да го види сопствениот сон како се распаѓа, Лионело Шток не се откажа, и во својата 79-та година реши повторно да го основа Stock. Почина две години подоцна, но неговите најблиски го продолжија она што тој го започна, и насекоро компанијата Stock работеше со нејзините предвоени капацитети. И денес луѓето низ целиот свет можат да уживаат во резултатите на сонот и пасијата на младиот човек. Да наздравиме за вистинскиот херој.

Уживајте во алкохолот одговорно.



ПЕЛИНКОВЕЦ

Пелинковец

слаткиот вкус на горките билки

Најдоброто од билниот свет тоа е слоган на најстариот и најпознатиот хрватски растителен ликер, Бадел Пелинковец. Тој е воедно и најпродаваниот ваков ликер во Република Хрватска, и најпродаван производ од групата ликери на Бадел 1862.

Оние кои ја имале можноста да го пробаат овој ликер, можеле и да ја вкусат мешавината на традиција, квалитет и иновација.

Баделовиот Пелинковец е традиционален пијалок, со кој уште во далечната 1862г, основачот на денешниот Бадел 1862 - Фрањо Покорни, се стекнал со светска слава. Тој, со својата единствена рецептура на база на лековитата билка пелин (*Artemisia Absinthium*), креирал врвен ликер кој во краток рок освоил бројни признанија и награди. Уште во 1867г. ја добива Првата награда за квалитет во Париз. Следеле наградите во Лондон и Виена во 1873г., па златниот медал во Унгарија.



Освен сите значајни европски метрополи, Фрањо Покорни го снабдувал и царскиот двор на Наполеон Трети. Од 1910г. неговата фабрика гордо го носи називот "кралски дворски добавувач", добиен од Австро-Унгарската монархија.

Благодарение на пелинот - со векови позната лековита билка која ја чисти крвта и помага при проблемите со желудникот, и докажаниот квалитет, денешниот Бадел Пелинковац е лидер на пазарот на горки ликери.

Амбалажата на Пелинковецот се развива и менува низ децениите. Својот денешен облик Бадел Пелинковец го доби во 1997г., кога е развиен оригиналниот облик на шишето кој го респектира богатото историско наследство на компанијата.

Баделовиот Пелинковец и денес се произведува со традиционална постапка на мацерација, со која одбраните лековити билки, во кои доминира пелинот, се потопуваат во основната течност. При повеќенеделното одлежување билките ги пренесуваат своите највредни својства и го креираат специфичниот вкус и мирис на Бадел Пелинковец. Дел од мацератот се дестилира во традиционални бакарни котли, а конечниот производ се добива со купажа на дестилатот и мацератот. Оригиналната рецептура и традиционалниот природен метод на подготвување го издвојуваат овој Пелинковец од останатите билни ликери.

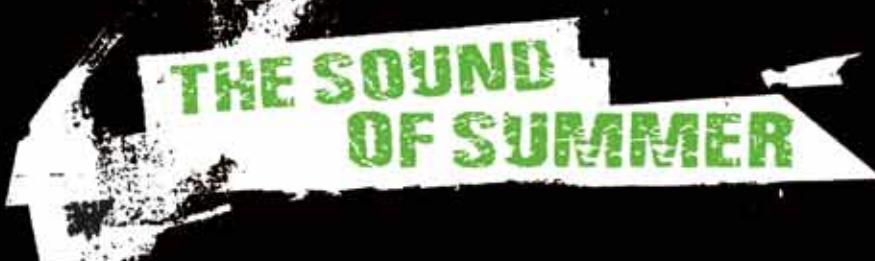
Оваа историја на Баделовиот Пелинковец беше презентирана на дводневната едукација одржана во Скопје и во Битола, каде што освен едукативниот дел, на присутните им беше овозможена дегустација на Пелинковец сервиран на повеќе начини.

Вистинско пријатно сетилно изненадување предизвика претставувањето и дегустацијата на Бадел Антик Пелинковецот (Badel Antique Pelinkovac), премиум верзија на ликерот, со ограничено производство и единствен серијски број, кој со својата префинетост во изгледот и вкусот никого не остави рамнодушен.

Силната, препознатлива арома на Пелинковецот овозможува во него подеднакво лесно да се ужива и како аперитив и како дигестив, разладен или со коцки мраз, чист или со парче лимон и цеден сок од портокал, за смирување и опуштање, во секое време од денот и за секоја прилика.

Уживајте во неговата темна боја, сензуалниот мирис и заводливиот вкус.





СВЕЗДИ

Данило Орибе

Моментално на врвот од светската Флер Сцена - Данило Орибе со освоувањето на Legends of Bartending XII докажа дека е еден од најдобрите во историјата на флер бартендингот. Познат по својот чист и елегантен стил Данило Орибе е Барменот кој што е репер за сите млади бармени денес.

Пишува:
Филип АРНАУДОВ
Здружение на бармени на Македонија



Додекаја учеше професијата во Здружението на Бармени на Уругвај, тој сам вежбаше флер и имаше настапи на неколку локални натпревари. Ова е почетокот на една успешна кариера, во која има освоено повеќе од 40 први места на престижни натпревари насекаде низ светот.

Досега одржал неколку Flair Master Class предавања и многубројни презентации и шоу настапи за повеќе познати брендови. Благодарејќи на својата професија посетил повеќе од 30 различни држави. Монентално е дел од најдоброт Flair Бар во светот Rock n' Ritas во Las Vegas.





Историја:

Данило учел да биде професор по физика.

Случајно бил повикан да биде барбек на еден специјален настан, и ги видел бармените кои применуваат флер додека работат позади бар. Од тој момент Данило е заразен со флер. Овој настан го мотивира да научи повеќе за оваа професија. Флер Бармени кои го инспирирале Данило биле Пабло Фернандес и Алексис Касавале, многу ценети во Уругвај. Тие му помогнале од самиот почеток на неговата кариера.

“Бев многу мотивиран за оваа професија, истовремено учев и работев, но секогаш наоѓавам слободно време да вежбам”

По два месеци вежбање Данило настапи на својот прв аматерски флер натпревар. И покрај добриот настап резултатот не беше тоа што тој го очекуваше. Беше толку разочаран што неговата флер кариера за малку ќе завршише пред да започне.

По неколку дена Данило одлучи да заборави на натпреварот, да продолжи да тренира и да се докаже против најдобрите професионални флер бармени во Уругвај на Националниот натпревар на Бармени. Со само три месеци вежбање го освои третото место. Со овој успех заслужи да ја претставува својата земја на Пан-американскиот натпревар на Бармени следната година. На тој натпревар гордо ја претстави својата земја освојувајќи го првото место.

“Во тој момент решив Флер Бартендингот ќе биде моја животна професија.”

Со помош на Пабло Фернандес и Оскар Перез тој се подготвува за настап и натпревар во Еквадор на крајот од 2002 година.

Неговите строги тренинзи стануваат уште понапорни со секој одминат настап и натпревар. Тоа ќе му помогне да настапи на многу натпревари и презентации во Буенос Аирес. Таму се натпреварува и ги усвршува своите вештини на многу реномирани светски натпревари.

“Сфатив дека направив голем чекор напред и ако сакам да постигам уште повеќе морав да си поставам уште поголеми цели...”

Во 2004 година Данило го претставува Уругвај на Светското Првенство на Бармени во организација на ИБА во Лас Вегас. Иако непознат за светската флер сцена тој го има еден од најдобрите настапи во својот живот. Тој се натпреваруваше против некој од неговите идоли кои во моментот беа на врвот во флербартендингот. И покрај се, тој го освои првото место и за прв пат беше прогласен за светски шампион.

Од тој момент доби многу можности да работи за познати брендови на пијалоци во Уругвај и надвор од него. Како светски шампион доби многу популарност и публициtet и гостуваше во многу телевизиски натпревари. Тој беше инспирација за новата генерација флер бартендери во Уругвај.

Неговата пасија и целта да биде уште по-добар го одведоа Данило во Лас Вегас каде ја искористи можноста да работи во еден од најдобрите флер барови во светот Kahunaville. Кај кој дел од Kahuna Flair Team тој продолжува да се натпреварува и секогаш е меѓу првите три места.

Данило својот успех го постигнал со посветеност и напорна работа. Секогаш е горд на своите достигнувања и благодарен за поддршката на своето семејство и пријателите.





START A PARTY

HOWEVER YOU START A PARTY
PLEASE ENJOY IT RESPONSIBLY

Учитывайте при выборе алкогольного напитка.



STARTAPARTYHERE.COM

bar code light

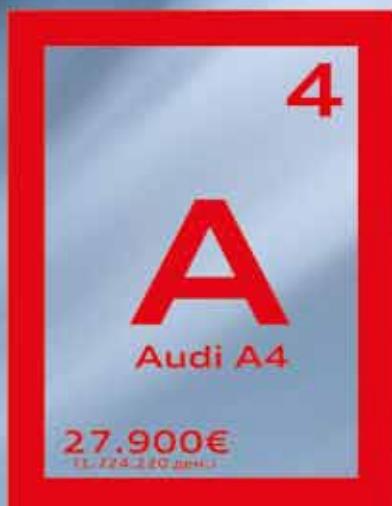
БУРЈАК		КОКТЕЛ ТЕКИЛА И ЦЕДЕН ЛИМОН	ОСНОВНО МУЗИЧКО УЧИЛИШТЕ	ПАЛЕСТИНСКО ИСЛАМСКО ДВИЖЕЊЕ И ПОЛИТИЧКА ПАРТИЈА	ИРИДИУМ	АЛКОХОЛЕН ПИЈАЛОК, СЕ ПРАВИ ОД РАСТЕНИЕТО АГАВА	ВИД ЧЕТИРИКАТЕН МОТОР СО ВНАТРЕШНО СОГОРУВАЊЕ	ТРИЕСЕТА БУКВА ОД КИРИЛИЦАТА	ДЕН КОГА СЕ СЛАВИ ИМЕТО	ВИНО КОЕ НЕ Е ФЛАШИРАНО, СЕ "НАЛИВА"	БАР КОД	
КОКТЕЛ: БЕЛ РУМ, КАФЕАВ ШЕКЕР, ЛИМОН, НАНЕ, МИНЕРАЛНА ВОДА							ЖЕСТОК ПИЈАЛОК СЕ Е ВО РЕД (АНГ.)					
ЛИKER од Кајсији или Бадеми или од двете					МЕШАВИНА од ПИЈАЛОЦИ РАКИЈА од КОМИНА		СТАРО МАКЕДОНСКО БОЖЕСТВО ТЕТОВО					
АЛКОХОЛЕН ПИЈАЛОК од производи од шекерна трска					ПАМЕТ ИРСКО ВИСКИ		Д.В. АЛКОХОЛ од ДЕСТИРИРАНО ОВОШJE					
ГРАМ	ПЕЈАЧОТ РАХИМОВСКИ ВИД РУМ				РЕКА ВО ПАКИСТАН КОМПОЗИТОР И ДИРИГЕНТ од САД, СТЕФАН 18-ТА БУКВА		РУДАР МАКЕДОНСКИ АРОМАТИЗИРАН АЛКОХОЛЕН ПИЈАЛОК					
ШВЕДСКА ВОДКА			ЧУВСТВО НА ЧОВЕК ПО ПИЈАНСТВО 22-РА БУКВА				БОЛЕСТ НА МАТКАТА РЕДЕН БРОЈ ЖЕНСКИ РОД					
ДРЕВНО ЕГИПЕТСКИ БОГ НА СОНЦЕТО												
ЕДНОАД КЛАСИФИКАЦИЈАТЕ НА КОЊАЦИТЕ ПО СТАРОСТ												
ТУРИСТИЧКА АГЕНЦИЈА	АЛКОХОЛ од ВИНА ФРАНЦУСКИ АЛК. ПИЈАЛОК											
НАДИМАКОТ НА ЖЕЉКО РАЖНАТОВИЌ					БОЛЕСТ НА МАТКАТА РЕДЕН БРОЈ ЖЕНСКИ РОД							
БАР КОД	ЕДНА НОТА ЛИKER со вкус на портокал			ЕДНА УЧИЛISHНА ОЦЕНКА АЛУМИНИУМ								
ВОДЕН НАНОС, ТАЛОГ под вода					СОСТОЈБА НА ВОСХИТ МЕХИКАНСКО ПИВО							
РЕОМИР	АЛКОХОЛ (СКРАТЕНО) РЕКА (ПОРТУГАЛ.)						МЕТАЛНИ ПАРИ КОЊ ЗЕМЈИШНА МЕРКА					
ИРАК			ШИФОЊЕР КРЕДЕНЦИ ВИД ГРОЗДОВА РАКИЈА									
ЛУДОЛФОВ БРОЈ	ФУРАЖНО РАСТЕНИЕ ЃАВОЛ, САТАНА						КАЛИУМ ЗАМОТАН ФЕРМЕНТИРАН ТУТУН					
ХРВАТСКО МАШКО ИМЕ					НОРВЕШКА ГЕРМАНИЈА		ПАНЧЕВО СКИЈАЧКА ОД САД ЛИНДЗИ					
СУЛФУР	ЉУБОВЕН СОСТАНОК (ФР) Т.О.				КОНЗЕРВ. ПАРТИЈА во БРИТАНИЈА 4-ТА БУКВА		ИСТОРИСКО МЕСТО во МАЛА АЗИЈА					
ДЕЛ од ПОМИНАТ ГАТ					ИРСКО ПИВО							
ПРАШАЛЕН ЗБОР												



Елемент Audi.

Катализатор на сите реакции.

Оние кои веќе го возат ќе ви кажат зошто го имаат, а другите зошто би сакале да го имаат. Audi е соединение од најдобрите прогресивни елементи, катализатор на секоја ваша реакција. Audi е многу повеќе од само луксуз, елеганција, моќ и престиж. Елемент Audi - Неизоставен фактор во номенклатурата на успехот!



Audi A4.

Веќе од 27.900€

(1.724.220 ден.)

PORSCHE
MACEDONIA

бул. "Босна и Херцеговина" 66, Скопје,
тел. 02/26 26 266; 02/26 03 736

Audi
Напредок низ техника

