

bar

ДЕКЕМВРИ/ЈАНУАРИ 08/09

СПЕЦИЈАЛИЗИРАН МАГАЗИН ЗА УГОСТИТЕЛСТВО

code

Цена 100 ден.

НАЈВАЖНО

СООДВЕТНИ ЧАШИ ЗА
СООДВЕТЕН ПИЈАЛОК

BAR CODE LIGHT

АСТРОУГОСТИТОЛОГИЈА

ЗАКОН

НАССР - БЛИСКУ, А ДАЛЕКУ

KITCHEN CONFIDENTIAL

ЕРГНОМЕТРИЈА ВО
РЕСТОРАНСКАТА КУЈНА

LIFESTYLE

MAN'S STYLE

DIFFERENT ANGLE

ЗАБРАНЕТО ПУШЕЊЕ



eo
ERGION
 пенливо вино од
TIKVEŠ

*За најважните
 моменти во животот*

изберете хармонично пенливо вино
 кое оддишува со свежина и елганција,
 со вкус што долго се памети.

Уживајте во виното одговорно



Jägermeister



Das er beschützt und nicht sein Zülig, weidmännisch hat wie sich's gehört.

Jägermeister

Produced and bottled by
Mast-Jägermeister AG
WOLFENBÜTTEL
GERMANY

70 cl 35%
700 ml vol

HERB LIQUEUR

Den Schöpfer im Erscheine mit
Das ist der Jäger's Ehrenschilde.



СОДРЖИНА

- 06** најважно
Соодветни чаши за соодветен пијалок
- 09** гастрономијата и седмата уметност
ТВ емисии за кулинарство
- 12** bar code light
Астрогоститологија
- 14** кафе
Арабика или Робуста?
- 17** закон
НАССР систем - блиску, а далеку
- 22** психологија на излегувањето
Нокни расходки
- 24** интервју - Дерил Хејдан
Во сржта на коктелите!
- 27** јубилеј
Samragi календарот слави 10 години постоење на red passion
- 30** kitchen Confidential
ергометрија во ресторанската кујна
- 32** different angle
Забрането Пушење
- 33** lifestyle
Men's style - интро
- 44** tasting menu
гастрономија без претенциозност
- 46** иницијативи
Избрани најдобрите угостители во Скопје
- 48** култура
Во неготино отворен првиот музеј на вино во Македонија
- 51** протоколот - најважен елемент во угостителството
Успешен е само оној кој ...
- 54** мис келнерка на овој број/
мистер бармен на овој број
- 58** кафеански муабети
Хелена Роза
- 62** stilissimo
Што да облечете за да изгледате послаби
- 63** диета за бела насмевка
- 65** меѓународен конгрес на бармени
- 68** пиво
Пива со чудни имиња и вкусови
- 73** виноскоп 2008
На вистински начин

Купон за
претплата
Заштедете
време
и **20%**

Да, прифаќам да се претплата на примероци од секој број на **Bar Code** магазинот, за период од една година, по цена од 80 денари по број (6 изданија 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



ВОЗВРАТНИК

bar импресум

ИЗДАВАЧ

BAR CODE Скопје

АДРЕСА

Франклин Рузвелт бр. 14,
1000 Скопје

ГЛАВЕН И ОДГОВОРЕН УРЕДНИК

Радмила Павловска

РЕДАКЦИЈА И СОРАБОТНИЦИ

Александар Табаковски
Александар Вучковски
Ана Зафирова
Бојан Манушев
Бујар Муча
Цаци Паковска
Дарко Ангелески
Елена Бошковска
Филип Арнаулов
Горан Игиќ
Игор Пачемски
Ивана Костовска
Маријан Костадиновски
Радмила Павловска
Ангела Стефановска
Матео Барбароса
Владимир К. Франц
Аргент Караи

ПРОДАЖНИ МЕСТА

Кафе бар Living Room - Скопје
Art Glass - Скопје
Beershop - Скопје
Ресторан Јана- Скопје
Extra Zhak - Прилеп
Во Рај - Охрид
Лива - Неготино
Дан Дан - Куманово

ГРАФИЧКА ПОДГОТОВКА И ПЕЧАТ

арс ЛАМИНА, Скопје

www.barcode.com.mk

info@barcode.com.mk

По навика од минатата година, декемвриско-јануарскиот број на Бар Код е значително пообеман од останатите. Веројатно, сме претпоставиле дека за време на празниците кои доаѓаат, ќе имате повеќе време за читање и размислување.

Во овој број преовладуваат темите поврзани со барменството - неколку интервјуа, настани, барска опрема, но и информациите за новата револуција во светот на коктелите и во гастрономијата. Пените, кашите, кремвите и сорбето влегуваат зад шанковите и во кујните на голема врата. Запомнете го овој момент во историјата на угостителството - откако заврши истражувањето на териториите за мешање на вкусовите, започнува ерата на експериментирање со текстурата на пијалоците и храната. Идејата која потекна од Шпанија, забрзано се развива во Британија и се шири низ целиот свет. Се истражува на големо, се организираат семинари и предавања на теми кои до пред некоја година не сте можеле ниту да ги замислите, како нуклеарна гастрономија и молекуларна миксологија. Држете ги очите отворени во овој возбудлив момент, бидете модерни и веднаш применете ги новитетите во вашите објекти.

Тоа е она што доаѓа. А какви впечатоци имаме од она што беше? Декември е природен период за разни ретроспективи, навраќања на убави спомени од изминатите дванаесет месеци и момент за новогодишни резолуции... Да, со име ќе ги кажам оние кои ме одушевија во изминатата година, за да имаат мотивација да продолжат и да им дадат пример на останатите. Ме одушевија угостителите кои наместо да се жалат и кукаат, ревносно почнаа во рамките на своите можности да прават подготовки за примена на ХАССАП системот, затоа што знаат дека тоа е добро - Далма, Дивино, Дал Мет Фу, Ориент Експрес... Ги почитувам сите кои ги воведоа живите свирки и ја вратија диско музиката во дискотеките- Колосеум, Миднајт, Хавана... Ги сакам угостителите кои храбро и на сопствен ризик решија да внесат приказна во своите објекти - Цајо во своето ретро кафе, Весна во ресторанот Аладин, Буштур во Ла Бодегита дел медио, Јасна во Виена кафе..... Храбрите кои со години успеаја да го задржат нивото без да потклекнат на краткорочните турбо фолк шеми - Интермецо, Бастион, Нана... и на крај оние читатели кои освен барањето за претплата, и уплатија пари за да се претплатаат!

Тоа е она што го кажуваше теренот во 2008. Но, Што кажуваше Бар Код и има ли единствен заклучок од сите теми и агли кои ги зафативме за да си помогнеме себе си? Она што ми паѓа во очи во сите изминати текстови и интервјуа, а особено во серијалот Кафеански муабети каде што интервјуиравме познати личности кои угостителството го набљудуваат од страна, е задничкиот заклучок дека најголем проблем на ова поднебје е што сите угостителски објекти кај нас се ИСТИ! Дали е ова заоставштина од минатото кога не убедуваа дека сите луѓе се исти со исти потреби, или недостаток на храброст (мојата омилена но толку отсутна во околинава, карактерна црта) не знам, но знам дека мора да се промени. Угостители вие сте на потег! Не затоа што мене така ми текна за да ми биде поинтересен муабетот, туку, затоа што тоа е заеднички крик, единствено НЗС на сите дваесетина соработници кои пишуваа за вас во изминатите броеви на Бар Код.

Соодветни чаши за соодветен пијалок



Пишува:

Филип Арнаудов

здружение на бармени на Македонија

Научете кој пијалок во каква чаша се служи.

Погрижете се секогаш чашите да ви бидат чисти и без дамки. Чашите треба да бидат добро измиени и уште подобро исплакнати со топла вода.

Никогаш немојте да послужите нечиста или уште пострашно скршена чаша.

Никогаш не ја користете чашата како лопатка за мраз бидејќи може да се скрши и ситните парчиња стакло да останат во мразот кој подоцна ќе го употребите во некој пијалок. Кога го послужувате пијалокот не ја држете чашата на врвот каде што гостите ја ставаат

устата кога пијат, туку држете ја за вратот (доколку има) или на дното од чашата.

Најчесто се користат стаклени чаши, но во некои барови (покрај базен, на плажа или детски) се користат и пластични чаши поради безбедносни причини.

Изборот на чашите кои ќе ги одберете зависи од тоа како ќе ги користите и за што ви се потребни. Има многу видови на чаши кои ви се достапни и кои ќе ги задоволат вашите вкусови.

Следниве видови на чаши се најупотребувани во еден бар:

	Highball Glass Хајбол чаша	Може да се користи за мешање скоро на секој пијалок и е добра замена за сите слични чаши на неа.
	Old Fashioned Glass, Lowball, Rocks Олд фешн, Рок, Лоубол чаша	Може да се користи за мешање скоро на секој пијалок и е добра замена за сите слични чаши на неа.
	Red Wine Glass Чаша за црвено вино	Се користи за црвено или бело вино (ако немате чаша за бело вино) или вода
	Shot Glass Шот чаша	Шот чашата се користи за еден „шот“ - доза од некој алкохолен пијалок и за шутери коктейли како В-52 и слично.
	Beer Mug Кригла	Се користи нормално за точено пиво и за некои коктейли со пиво.
	Beer Pilsner Пилснер	Традиционално се користи за пиво но убаво изгледа и за коктейли.
	Brandy Snifter Бренди Снифтер, Балон чаша	Се користи за бренди и некои коктейли со бренди.
	Champagne Flute Шампањ чаша (флута)	Најдобра чаша за служење на шампањ и коктейли со шампањ.
	Cocktail Glass Коктел, Мартини чаша	Се користи за служење на разни видови коктейли и за сите Мартини коктейли

	Collins Glass Колинс чаша	Се користи за пијалоци кои не може да ги собере во олд фешн чаша и за колинс коктейлите.
	Cordial Glass Кордиал чаша	Може да се користи за мешање скоро на секој пијалок и е добра замена за сите слични чаши на неа.
	Irish Coffee Glass Чаша за Ирско кафе	Се користи за Ирско кафе, топло чоколадо и коктейли со кафе.
	Parfait Glass Коктел чаша	Се користи за коктейли со сладолед и свежо овошје (милк шејкови, фрапе и сл.)
	Pousse Cafe Glass Поус кафе чаша	Се користи за коктейли чии состојки се сипуваат по слоеви
	Sherry Glass Шери чаша	Се користи за шери
	Sour Glass Соур чаша	Се користи за соур коктейли
	White Wine Glass Чаша за бело вино	Малку е помала од чашата за црвено вино и има малку поинаква форма.

ОПРЕМА ЗА СИТЕ ВИДОВИ УГОСТИТЕЛСКИ ОБЈЕКТИ



always a step ahead of others



секогаш чекор пред останатите



Спроти Универзална сала
тел ++389 (0) 31 19 319
Скопје, Македонија



Вашето идеално
софтверско решение!



ТВ емисии за КУЛИНАРСТВО



Пишува:

Бујар МУЧА

зависник од Зачинал

Последниве неколку години, како последица на напливот на приватни винарски визби, производителите на масло за јадење и универзални зачини за мирен сон на секоја домаќинка, во ТВ етерот како замена за класична ТВ реклама се појавија мали домашни ТВ шоу емисии кои ја глорифицираат македонската традиционална кујна раскажана преку рецептите на драгите гледачи, а приготвени од вештите раце на македонските кулнарски виртуози. Мислев дека знам понешто за традиционалната македонска кујна се додека не почнав со длабоко интересирање да ги следам емисиите од типот: Храна и Вино, Четири Сезони, Домашна Кујна итн. Освен што се просветлив околу неверојатните цени на чинење на ручек за четворица, научив понешто и за изборот на вина кој што најдобро прилегаат со тулумби и принсес крофни. Ве молам не заборавајте да пробате Мускат вино со колач од бисквити прелиен со пудинг од кесичка и шлаг од истата. И на крај една шоља прекрасно македонско кафе од плантажите на Малешевијата. Но ништо не ме зачуди повеќе од фактот дека сите тие силни јадења што влечат свои корени од ориенталната отоманска кујна, во немање на зачини освен сол и црн бибер, уште од отоманскиот период се базирале на Тузот и на Вегета, како и на тони слатка павлака.

Од друга страна, некако во исто време сме бомбардирани со странски шоу емисии од областа на кулинарството, како оние на Џејми Оливер. Ту-

ка веднаш паѓа во очи инфериорноста на западната кујна во однос на нашата. Тие кутри готвачи, во недостаток на висока технологија за производство на евапориран иситнет зеленчук, користат десетици природни зачини кои ги црпат од специјално изработени мали градини за таа цел. Колку примитивно! Спонзор да се немало.





Еве еден предлог до сите домаќинки- ТВ зависнички и до ретките мажи папучари како мене што готват по дома. Со мала инверзија на намирниците, особено во делот на зачините да докажеме дека со сушениот зеленчуков микс со сол сериозно тропаме на портите на Европската Унија во делот на готвењето. Да се обидеме сите рецепти приготвени од белосветските готвачи да ги зачиниме примерно со Зачинал, а притоа да го тргнеме од истите рецепти сиот природен зачин од кој што недај боже што се може да ти се деси. Некои од тие растенија имаат урокливи својства. Тие пак зачини, да се обидеме да ги имплементираме во некоја од традиционалните македонски делиции, испишани од напатената над шпоретот македонска жена. Притоа, од тие божествени рецепти пренесувани од колено на колено да ги тргнеме исконските Тузот и Зачинал. Вака подготвените оброци во количини за двајца се замрзнуваат во комора и се чека погоден момент. Имено, кога се гледа странско готвачко шоу, се подгрева странски рецепт со наш зачин за да им се ситиме на странциве што јадат глупости. А пак кога ќе гледаме наше шоу, подгреваме на пример Кумановска тава за неверојатни 320 денари осиромашена за Вегета но упропастена со природни зачини. Ќе видите дека и така нашите јадења се повкусни, особено ако се поддржани со литар слатка павлака, од милост наречена Хопла.

Find the best restaurant to your taste



www.restaurants.com.mk



Астроугоститологија



Пишува:
Владимир К. Франц

Во оваа нова рубрика на списанието Бар Код, во неколку продолженија ќе се занимаваме со поврзаноста на небесните тела со угостителството. За таа цел, без премногу нејасни филозофии ќе се прошетаме низ доменот на угостителската метафизика и целиот контекст ќе го обоиме со малку позабавен пристап и со полежерна конотација.

Факт е дека оваа тема може вистински и сериозно да се елаборира и сите заинтересирани сегашни и идни угостители ќе сфатат дека можат да консултираат и професионалци од оваа област и на тој начин да избегнат многу непосакувани кривини во нивниот бизнис. Но, како што е редот ќе дадеме едно мало интро за да почнеме од почеток.

Несомнено е дека уште од дамнешни времиња, астрологијата, како симбиоза на наука и уметност, имала значајна улога во секојдневните животни активности. Покрај насочувањето во самоспознание и духовен раст, астролозите биле консултирани за сите важни државни стратешки одлуки. Не можете да го замислите кралот Артур без Мерлин нели? Толкувачите на хороскопот биле исто така потпора и на обичните луѓе и важен фактор во решавањето на нивните животни одлуки. Во стара Кина на пример, пред да се стапи во брак морало да се има одобрение од астролог, па ако поминете со позитивна оценка кај него, властите ве праќале кај фенг шуи мајсторот за да ви го уреди вашиот дом. Тоа на

прв поглед изгледа малку без врска, сигурно си велите па кој е тој мене да ми кажува јас со кого да се женам или мажам. Но размислете за тоа колку бракови се успешни а колку не во нашето, таканаречено, современо општество. Во Кина и Јапонија исто така, и ден денес сите најголеми корпорации се изградени и создадени во точно определено време и на точно одредена локација, се со цел компанијата да има соодветен хороскоп. Па ако можат Панасоник и Сони зошто да не можеме и ние.

Значи да резимираме: Сè има свој хороскоп - луѓето, животните, државите, фирмите па и угостителските објекти.

Во ова прво наше дружење ќе ги објасниме сите поопшти карактеристики на хороскопските знаци и нивните хедонистички афинитети во кафеани и кафулиња. Кои се нивните омилен и вкусови и звуци. Во каков тип на локалитие најдобро се чувствуваат и начинот на кој што тие се однесуваат во нив.

Овен

Овенот е огнен знак, карактеристична боја за него е црвената.

Тој сака се што е моќно, брзо, современо и возбудливо. Секогаш е подготвен за авантура и за него адекватни места за дружење се локалитети каде што се среќаваат многу луѓе, каде што има голема бучава и каде лесно може сам да отиде и таму да си ја најде својата банда за забава. Клубовите се идеални за него. Тој сака лути и остри вкусови и сè што е зачинето. Преферира погласна и агресивна музика помешана со добар жесток алкохол.

Бик

Бикот е земјен знак, карактеристична боја за него е розевата, бледо сината и зелената. Тој е под владение на Венера и претставува еден од најголемите уживатели во целиот хороскоп. Можете да го споредите со дизел машина наспроти овенот кој во оваа компарација би бил високотуражна брза машина. Како бавно и лезетско битие тој претпочита да си седне на комотен стол и ако може да не мрдне цела вечер. Важно е келнерот постојано да носи од сè што е најубаво во мениот за тој да биде задоволен. Биковите имаат голем афинитет према уметноста така да пресудно е музиката да е квалитетна, а амбиентот погоден.



Близнаци

Близнаците се воздушен знак и се под владение на Меркур. Нивната боја е жолтата. Тие се многу адаптивни и се снаоѓаат секаде. За нив е важно, нивниот нервен систем да е стимулиран до максимум. Важно е да се зборува и тешко е да ги прекинете. Од друга страна со нив никогаш не ви е досадно. Тие можат се и секаде, но најважно им е да имаат интелектуален предизвик. Алергични се на патетика и не барајте од нив да паѓаат во транс на некоја љубовна песна.



Рак

Ракот е воден знак, бојата е сребрено сина. Припадниците на овој знак се нежни и емотивни суштества. Иако тие повеќе би седеле дома, кога веќе излегуваат претпочитаат доманкинско менстенце каде што би можеле да ги споделат нивните емоции со вас. Мераклии на пиене, тие ќе си бараат место каде што ќе можат и да си запеат песна. Бескрајно духовити тие се секогаш добродојдени на гезме.



Лав

Лавот е огнен знак. Сите нијанси на сонцето се боите на овој знак. Неговата театралност ќе ја забележите и од соседната маса. Тој е секогаш во центарот на вниманието и гламурот е неговата страст. Бескрајно дарешлив, со неговата голема желба да се истакне тој најверојатно ќе нарача цело шише алкохол на масата и ќе му остави најголем бакшиш на келнерот. Ќе ве забавува цела ноќ со прераскажување на случките од неговиот живот и кога ќе се опие ќе ве избомбардира со љубов зошто тој ја поседува во неограничени количини.



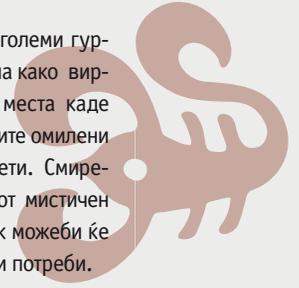
Девица

Девицата е земјен знак. Вечниот трагач по совршенство. Темно кафеавата и зелената се боите на девицата. Тие се големи критичари и се мајстори во изнаоѓање недостатоци. Според тоа се тешки гости за задоволување. Каде и да се тие ќе најдат фалинка и тоа ќе биде главната тема на разговор-отисоци на чашата од вино, бавноста на келнерот, гласноста на музиката се некои од темите кои тие ќе ги зачат. Од друга страна тие ќе го разубават локалот со нивната софистицирана појава и елегантна гардероба.



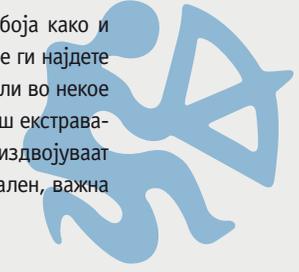
Тезија

Тезијата е воздушен знак. Владее со бледо сината боја и со светлите нијанси на синото. Тезиите се елегантни шармери со високи естетски аспирации и не знаат за крај кога е хедонизмот во прашање. Секогаш расположени да се дружат, тие се чести посетители на угостителски објекти. Најчесто ќе ги видите со партнер во некоја идилчна ситуација или ако се сами ќе бидат со повеќе личности од спротивниот пол кои не можат да им одолеат на шармот. Некој лауни бар за нив е идеален за сите нивни сетила да се задоволени.



Скорпија

Воден знак, темно кафена боја. Тие се големи гурмани и месождери, а најдобри се во кујна како виртуозни готвачи. Претпочитаат скриени места каде што ќе можат да влезат длабоко во нивните омилен теми. Кај нив се ретки површни муабети. Смирени ресторани се идеални за нивниот мистичен пристап. Со црвено вино и добар бифтек можеби ќе успеете да ги задоволите нивните големи потреби.



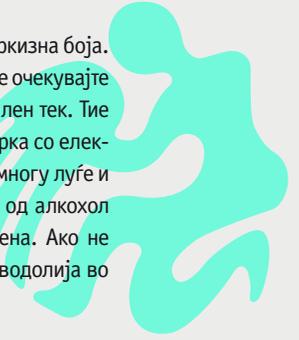
Стрелец

Стрелецот е огнен знак. Темно сината боја како и пурпурната се нивна одлика. Најчесто ќе ги најдете како филозофираат потпрени на шанк или во некое казино со очите полни со страст. Секогаш екстравагантни во нивната појава тие лесно се издвојуваат од околината. Луксузот не е примордијален, важна е идејата и квалитетот на дружбата.



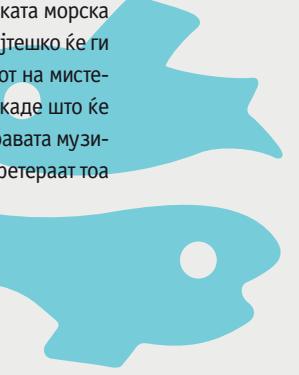
Јарец

Јарецот е земјен знак и е највредниот од сите хороскопски знаци. Црната и темно кафеавата се нивните бои. Тие не престануваат со работа така што сигурно ќе ги начекате во некој елитен локал со нивните бизнис партнери. Тие едноставно работат и кога не работат. Го сакаат елитизмот и секогаш настојуваат да бидат ВИП. Со тоа го потврдуваат нивниот општествен статус. А кога имаат намера да се забавуваат и во тоа се најпрофи.



Водолија

Водолијата е воздушен знак обоен од тиркизна боја. Тие секогаш имаат за цел да шокираат и не очекувајте од нив дека вечерта ќе помине со нормален тек. Тие се футуристи и лесно ќе ги најдете на журка со електронска музика. Сакаат да бидат помеѓу многу луѓе и тогаш се најсреќни. Некоја комбинација од алкохол и енергетски напиток за нив е вообичаена. Ако не сте доволно брзи не трагајте воопшто со водолија во авантура.



Риби

Рибите се воден знак. Нивната боја е меката морска зелена. Тие најтешко се дефинираат и најтешко ќе ги забележите. Секогаш скриени со превезот на мистерија, тие претпочитаат мали тајни места каде што ќе можат да ги чувствуваат вибрациите од убавата музика. Склони се да се опијат но дури и да претераат тоа кај нив нема многу да се забележи.

кафе

Арабика или Робуста?

Пишуваат:

Анцела СТЕФАНОВСКА, Матео БАРБОРОСА



Арабика или Робуста?

Кога станува збор за еспресото можат да се слушнат многу различни тврдења, приказни, вистини и невинности.

И најголемиот непознавач на кафе, кога ќе му послужат шолја еспресо и ќе го прашаат дали му се допаѓа, во својот одговор сигурно ќе го вметне и прашањето:

А во еспресо има повеќе Арабика или Робуста?

И од тука започнува цел еден разговор во кој можете да слушнете тврдења од типот на:

1. Арабиката е најквалитетен вид на кафе. Штета што ја мешаат со Робуста за да можат да направат евтини мешавини на еспресо.
2. Арабиката не прави крем.
3. Еспресото горчи, сигурно има многу Робуста.
4. Ова кафе не чини, како вода е.

Ова се само некои од најчестите коментари кои можат да се слушнат во врска со еспресото, од кои најголемиот дел надвор од Италија. Еден од нив кој ме остави со отворена уста беше, цитирам: Јас сум кафемат. Секој ден пијам повеќе од 10 еспреса. Многу ми се допаѓа Арабиката, нема подобро кафе. А вие продавате само еспресо или и капучино и макијато?!

Не е нивна вина, ќе рече Луизи Одело, универзитетски професор по сетилна анализа и генерален секретар на Националниот Институт за Италијанско Еспресо (INEI) и Интернационалниот Институт за Дегустатори на Кафе (ШАС), им недостасува само 1 век историја и случувања во Унијата на кафињата со потекло од 5 различни континенти, сите со различни карактеристики во зависност од земјата која ги произведува, различни во зависност од годината на бербата, начинот на берење, чување и обработка на плодот.

Кофеа е тип на растение чии плодови се црвени црешки, а зрното кафе е едната половина од семето кое се наоѓа во плодот.

Двата најраспространети видови на Кофеата се Арабика и Робуста.

Арабиката е родена во планинските предели на Етиопија, а потоа е распространета низ цел свет, концентрирајќи се најмногу во тропските екваторски предели. Таа го сочинува 75% од годишното светско производство. Расте на височина од 900м до 2000м, и што повисоко расте толку поголем ќе биде нејзиниот квалитет. Содржи од 1,2% до 1,7% кофеин. Арабиката е најценетиот вид кафе затоа што на еспресото му го подарува мирисите, аромите и вкусовите, меѓу кој наценети се чоколадниот вкус и цветните мирисни тонови.

Робуста е вид на кафе кое е поотпорно на климатските услови. Расте на височина од 200 до 600м, а кофеинот што го содржи е од 1,6% до 3,2%. На еспресото му го подарува телото и густината.

Во мешавината се преферира Арабика или Робуста? Оваа е најфреквентната дилема, но во исто време и најнекорисната. Арабика и Робуста не ги делат автоматски кафињата на лоши и добри, тие едноставно се показател на видот на кафе на кој припаѓаат зрнца. Постојат Арабики со ужасни дефекти (на пример Арабика Риато, вид кој расте во Бразил, со многу низок квалитет и горчлив вкус, или пак незозреаните зрнца Арабика кои на кафето ќе му дадат мирис на зелена трева), и Робуста, која иако не придонесува во аромите и вкусовите, на еспресото му го дава телото и густината, кои се основни за едно еспресо да биде оценето како одлично. Но, кога зборуваме за мешавина, целта е прецизна: да се добие одличен

резултат во шолјата,кога мешавината е подготвена со кафемат и мелница според поставените стандарди.

Затоа, Националниот Институт за Италијанско Еспресо не наложува на производителите кој процент на Арабика или Робуста треба да го има во производот, меѓутоа ги вреднува еспресата кои во себе содржат од 5 до 13 видови кафе (Робуста и Арабика), кои на мешавината ќе и ги подарат своите карактеристики: вкус, многу ароми и мириси, компактен крем,тело и густина. Во добивањето на квалитетот и константноста на мешавината влијателни се многу фактори, кои започнуваат од потеклото на зрната кафе.

Иако арабиката се произведува на 5 континенти, само некои земји можат да се пофалат дека произведуваат висококвалитетни арабики меѓу кои: Етиопија, Колумбија, Хондурас, Доминиканска Република, Кенија, Никарагва, Мексико, Јамајка и одредени делови на Бразил.

Квалитетна Робуста пак може да се сретне во Еквадор, Уганда, Индија и Бразил.

Во квалитетот на крајниот производ огромно влијание има и начинот на берење на зрната. Доколку тие се берени рачно и со бирање само на зрелите плодови (пикинг), на еспресото ќе му дадат хармоничен вкус и константен квалитет. Доколку се берени со методот стрипинг, то ест начин на кој се берат сите плодови кои се наоѓаат на гранката, тогаш во мешавината ќе се најдат и незрели зрна кои на кафето ќе му дадат мирис на тева и кисел вкус.

Од најголема важност е начинот на обработка и начинот на кој се отстранува плодот. Постојат 2 методи:

-Едниот е со сушење на плодовите и е значајно поевтин. Со овој метод црешките се сушат со силен топол воздух, а потоа се оставаат да лежат на сончева топлина се додека плодот комплетно не се исуши и отпадне од семето (зрното кафе). Овој начин за жал агресивно делува и ги отстранува позитивните вкусови и ароми (чоколадниот вкус и цветните ароми). Затоа еспресото направено со сушени зрна кафе нема да биде константно и квалитетно.

-Зрната пак обработени со метод на миене, се далеку поквалитетни и поценети.Овој начин на обработка се состои во тоа што плодовите се сместуваат во големи кади со млека вода, која постојано се менува. На овој начин плодот природно отпаѓа, овозможувајќи му на семето да ги задржи вкусовите и аромите. Овие кафиња во Италија се нарекуваат "Caffè lavati", а во светот "washed coffees".

Еспресото направено од сушена арабика ќе направи многу висок крем, но затоа ќе биде без мирис и ароми, додека тоа од миена арабика ќе има понизок, но компактен крем со лешник боја со црвенкасти нијанси во кое ќе може да се вкусат чоколадните и цветни тонови, кои се најбарани во едно добро еспресо. INEI преферира мешавините да бидат составени од зрна собирани со методот пикинг и обработени со системот на миене.

Многу интересен е уште еден податок, кој исто така

Еспресото треба да биде послужено најдоцна 30 секунди од кога е подготвено. Треба да има компактен и сјаен крем со височина од 2 до 3 мм,со лешник боја со црвенкасти нијанси. Да има густо сирупесто тело. Да се почувствуваат чоколадниот вкус и цветните ароми, и да има пријатен ретро вкус кој ќе ви остане долго време во устата.

не стои на цврсти нозе. Се вели дека што повисок е кремот и што повеќе шеќерот се задржува на него,толку подобро е еспресото.

Сте знаеле ли дека крупно мелен робуста со помала доза од 6 гр, има својство да пени? Таа ќе направи висок крем, кој иако нема да биде компактен, ќе нема ниту вкус ниту арома, ќе го задоволи вкусот на оној кој што своето еспресо го оценува само визуелно.

Поради сите овие детали, INEI не поставува параметри за процентите на Арбика и Робуста кои производителот треба да ги користи во своите мешавини. Тој го оценува крајниот проивод, то ест еспресото кое ќе биде направено од мешавината.

И вели вака:

Еспресото треба да биде послужено најдоцна 30 секунди од кога е подготвено.

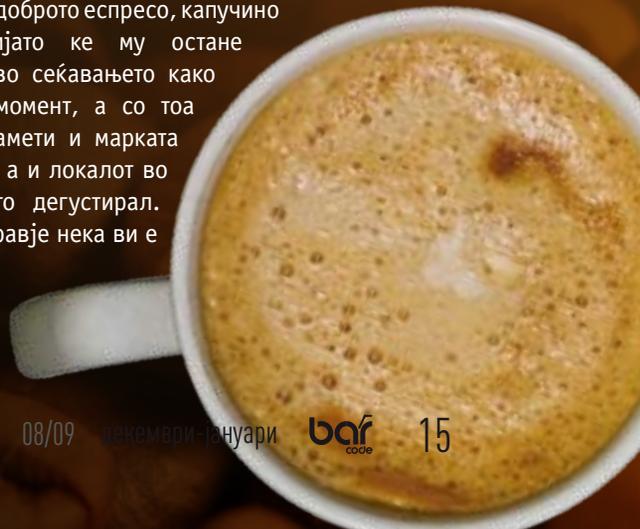
Треба да има компактен и сјаен крем со височина од 2 до 3 мм,со лешник боја со црвенкасти нијанси.

Да има густо сирупесто тело.

Да се почувствуваат чоколадниот вкус и цветните ароми, и да има пријатен ретро вкус кој ќе ви остане долго време во устата.

Италијанските еспреса кои ги исполнуваат овие карактеристики се заштитени како италијански производи и го уживаат престижниот сертификат за вистинско италијанско еспресо, кој е изложен на пакувањето. Иако гостинот најчесто не е во можност да го види, сепак неговите сетила не го лажат.

На секого доброто еспресо, капучино или макијато ќе му остане врежано во сеќавањето како пријатен момент, а со тоа ќе ја запамети и марката на кафето а и локалот во кој што го дегустирал. Епа,на здравје нека ви е кафето!





GIORGIO SAYS

"MAGNIFICO"

MARTINI

НАССР систем блиску, а далеку

По целата еуфорија крената околу НАССР стандардизацијата за производство и подготовка на здрава и безбедна храна која требаше да биде спроведена до 1 јануари 2009, се чини дека страстите спласнаа, тензијата се намали, а угостителите се некаде на половина пат, да се продолжи или не

На барање на претставниците од прехранбената индустрија спроведувањето на НАССР-от се пролонгира за уште две години, а досегашните резултати велат само 5 % имаат НАССР систем за безбедност на храна.

Со спроведувањето на овој систем треба да се гарантира смалување на ризикот од болести предизвикани од небезбедна и неправилна храна, а со тоа и пораст на довербата кај потрошувачите.

Од угостителската мапа денес читаме дека некои од објектите работеле на примена и веќе се во завршна фаза, други дека немаат намера ништо да чепнат, а трети пак дека разбрале за НАССР ама имаат време за спроведување. Заедничко за сите е паниката, стравот и несигурноста од висината на инвестицијата која не знаат дали воопшто и ќе ја вратат. Тој став го делат и од дирекцијата за храна и заводот за здравствена заштита кои сметаат дека НАССР-

Пишува:

Ана ЗАФИРОВА



от треба да се пролонгира за да не биде нанесена голема економска штета на угостителите и производителите на храна. Според Др. Божин Петрески поголем дел од нашите угостителски објекти имаат добра производна и хигенска пракса. До моментот на спроведување на НАССР безбедноста на храната ќе ја контролираат инспекциите преку лабораториски анализи вели Др Петрески, затоа што подобро пролонгирање отколку економски крах.

Иако повеќе години се работи на применување на НАССР системот во процесите на производство и трговија со храна, неговото споменување денес сеуште ја бранува јавноста. НАССР-от ги одредува условите, начинот на работа, но и правилата на однесување при работа со храна. Со системот се пропишуваат правила за тоа како треба да изгледа работното место и каде може да се работи, од кои материјали да бидат направени објектите, како треба да бидат поставени и уредени просториите но, и алатките. Потоа како да се однесуваат вработените при манипулација со храна. Системот подразбира строги и посебни правила за влегување во објектите и за излегување од нив, но и за нивно одржување, дезинфекција и чистење, како и начин на облекување и однесување на вработените. Практично со системот се прави самоконтрола на производите.

Од правилникот за санитарно хигенски услови за производство на храна:

Член 8:

Производителите и трговците на храна воведуваат, имплементираат и одржуваат постојана постапка или постапки засновани врз HACCP принципите кои го содржат следново:

- Идентификување на секоја опасност што мора да се спречи, елиминира или намали на прифатливо ниво.

- Идентификување на критичните контролни точки на чекорот или чекорите кога контролата е значајна, за да се спречи или елиминира опасноста или истата да се намали на прифатливо ниво.

- Утврдување на критичните граници на контролните точки кои што ја одделуваат прифатливоста од неприфатливоста за спречување, елиминирање или намалување на идентификуваната опасност.

- Утврдување и имплементирање на ефективните процедури за мониторинг на критичните контролни точки.

- Утврдување на корективните активности, кога мониторингот укажува дека критичните контролни точки не се под контрола.

- Утврдување на процедури, кои редовно се спроведуваат, за да се потврди дека мерките утврдени во точките од А до Д функционираат ефективно; и

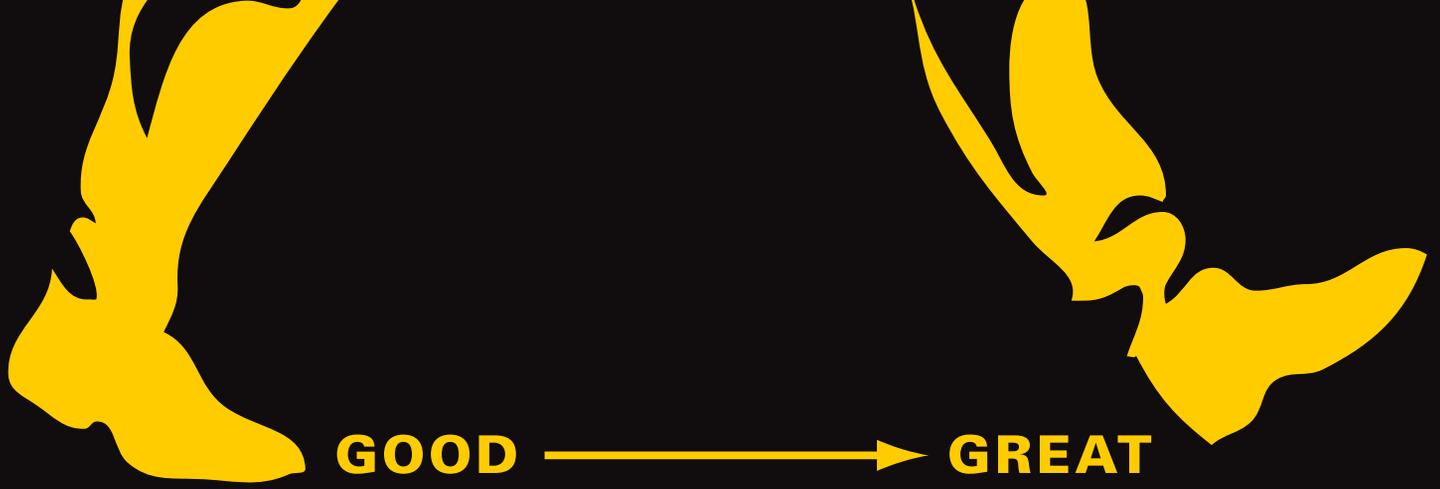
- Воспоставување на документи и досиеја кои можат да ја покажат ефикасната примена на HACCP принципите во објектите за производство на храна.

Кога се вршат какви било измени врз производот, процесот или во кој било чекор во производството и прометот, производителите и трговците на храна ја проверуваат процедурата и вршат нејзини соодветни измени.

Како до HACCP?

Спроведувањето на стандардизацијата е најбезболна и соодветна ако е водена од одредена консултанска компанија за спроведување и обука на персонал за HACCP системот. Доскорешната трка за фаќање на последниот воз овозможи на нашиот пазар да се појават квази консултанти, кои се во трка по профит, па затоа упатените во секторот за храна велат дека треба да се биде мошне внимателен со кого ќе се работи на воведување на HACCP. Искуството на "Food Safety" - консултантска компанија за спроведување и обука на персонал за HACCP стандарди, покажа дека угостителите се исплашени и конфузни од HACCP стандардизацијата затоа што многу нешта им се нејасни. Најчести прашања со кои ние се соочуваме се: Колку чини спроведувањето на HACCP?; Колку време треба да се спроведе?; а одговорите се многу индивидуални во зависност од микро условите на објектот. Не можеме од раков да дадеме цена додека не се увиди состојбата на лице место - велат од FS.





KEEP WALKING.

JOHNNIE WALKER®





Сегашната сликата на техничките услови во кои работат македонските угостителски објекти е на ниско ниво, субстандардна и не е подготвена за HACCP. Спроведувањето на HACCP е процес кој предвидува обука на персоналот, предусловна програма, утврдување на фактичката состојба на објектот и постапките или промена на секојдневните угостителски навики водејќи се од денешната угостителска слика. Инаку консултантските компании вршат спроведување на HACCP и тренинг на вработени, а не издавање на сертификати како што очекуваат многумина. Сертификатите се во надлежност на меѓународно сертифицирани агенции.

Иако споменувањето на HACCP наидува на отпор кај угостителите, радуваат ги објектите кои имаат позитивен однос кон негово воведување. Бенефитите од неговата употреба на долги патеки се огромни, особено ако се има на ум светската статистиката која бележи 5000 смртни случаи годишно од небезбедна храна.

Ресторанот Далма е при крај со комплетното имплементирање на HACCP стандардите (се работи на оценување на рутината на вработените). Според Дејан Атанасовски сопственик на Далма, процесот за нив бил релативно лесен бидејќи и претходно ги користеле истите стандарди.

- Ние немавме проблем со исфрлање на садови за готвење и служење бидејќи се се служеше во порцелан. Неопходни беа мали корекции околу лифтоот и ставање на вратички на шкафицата за чисти чаши. Генерално поминавме ефтино, за среќа уште при самото опремување на ресторанот потрошивме 5 до 7 пати повеќе пари отколку да импровизиравме со апаратурата, садовите, работните површини итн - вели Атанасовски

Спроведувањето на стандардите е доста скапа работа која на кратки патеки може да ги оптерети неспремните угостителски објекти до лимитот на издржливоста но, долгорочно гарантира сигурност при работата, подигање на целокупниот стандард на приготвената храна, а со тоа и намалување на ризикот од можни несакани последици (труење, зарази, расипување на храна), не уверува тој. HACCP стандардизацијата Далма ја спроведува и во нивните кетеринг услуги, новата кетеринг кујна, исто така е направена по сите правила на HACCP и е сертифицирана.

Атанасовски за себе вели дека е најгласниот поддржувач на овие стандарди но, под услов тие да важат подеднакво за сите. Не може инспекцијата да очекува угледните ресторани кој се наоѓаат во Скопје и поголемите градови на државата да ги имплементираат стандардите до најситен детал, а во исто време истите да не важат за најголемиот дел на угостителските објекти во државата. Се надевам дека по оваа стандардизација повеќе нема да се прават компромиси.

Слична реакција начекавме и во ресторанот Ориент Експрес кој се наоѓа во фаза на спроведување на HACCP стандардизацијата. Сопственикот



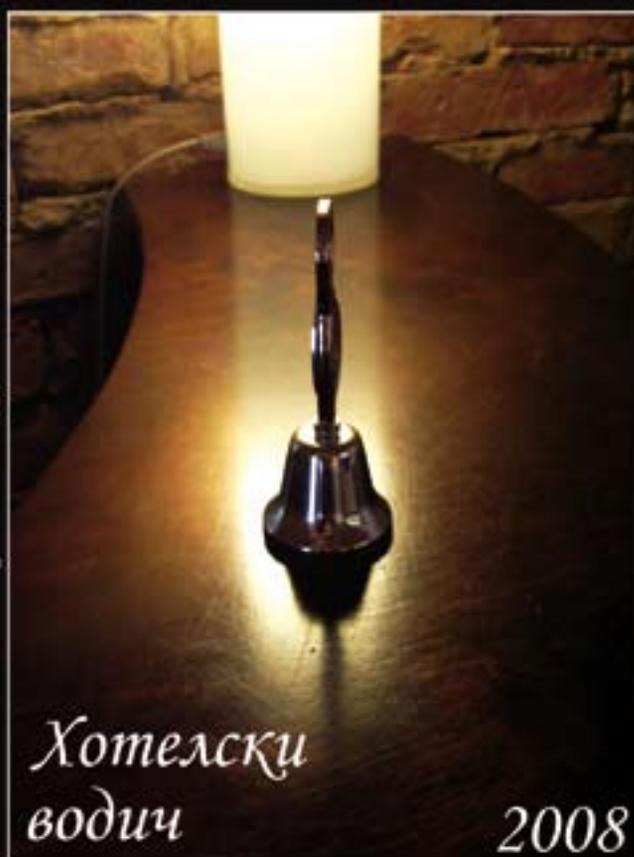
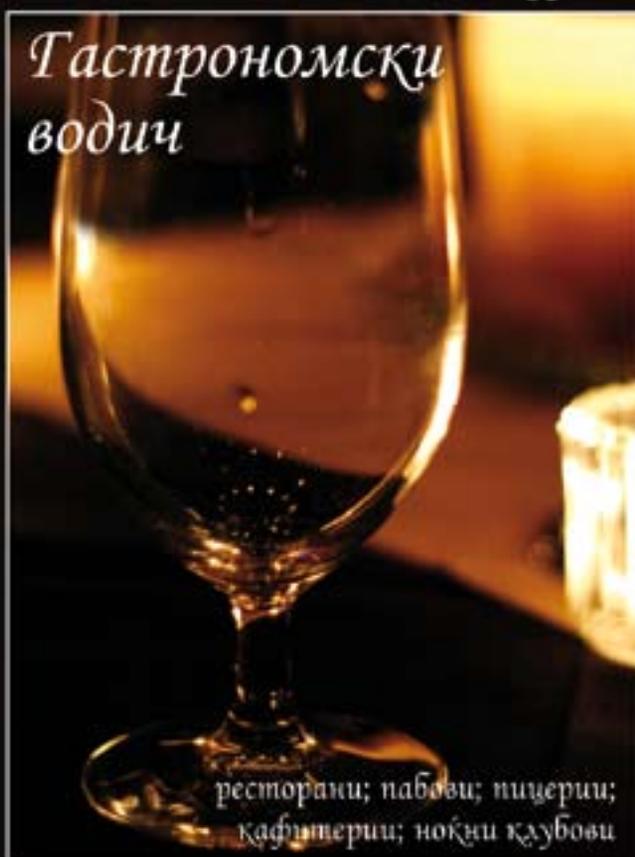
Зоран Ралев вели дека само тоа може да доведе до подобри угостителски перформанси, а со тоа и обезбедување на целосно безбеден оброк за нашите потрошувачи. Со стандардизирање на постапките при подготвување на храната ќе можеме да гарантираме постојан квалитет и безбедна храна (микробиолошки физички и хемиски реагенси). НАССР е релативно е скап систем, масивен за имплементирање во конечна форма но, по него се постигнува комплетен ред на влезните артикли по принцип на следливост, со што може понатаму да се утврдат евентуално настанатите проблеми во процесот на подготовка на храната - вели Ралев.

Можеби постои опасност да се изгуби автентичноста на некои национални јадења (се забранува преработка на зеленчук и овошје како зимница, ајвар, слатко...) затоа што во угостителските објекти се опфаќа само краткотрајна подготовка на храна, но се надевам дека и за тоа ќе се најде решение.

Искрено се надевам дека со спроведување на НАССР-от ќе се воведо реална конкуренција на пазарот, односно ќе бидат заштитени клиентите кои ќе одберат објект кој работи според НАССР. Со тоа може да се влијае и на свеста на клиентите во иднина да не дозволуваат да бидат „изманипулирани“, туку да продолжат да бараат квалитетна и безбедна услуга каква што заслужуваат, а угостителските објекти вистински да пружаат услуга на високо ниво како што се очекува.



■ Само за најуспешните има место ■



Ноќни расходки

Пишува:

Бујар МУЧА

пензиониран излегувач со бенефициран стаж



Драги мои пријатели, навистина не знам дали воопшто да се впуштам во оваа зона на самракот во која сè поретко пливам. Па сепак, иако начинот на забава и нејзиниот интензитет се промениле од периодот кога дома не се прибирав, сепак мислам дека психолошките аспекти на ноќното излегување не се промениле откако постои светот. Консултирав неколку активни експерти од оваа област и тие ми ја потврдија тезата дека модерниот стил на излегување ниту малку не влијаел на причините поради кои тоа се случува. Опсежната анализа како резултат ги исфрли следниве причини за ноќната миграција дома-град:

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

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

Излегување да се биде виден

Една од најзахтевните причини за излегување. До толку повеќе што не е врзана за никаква интимна потреба, а бара опсежни подготовки. Треба да ги познавате сите битни газди на кафани и дискотеки во градот како и сите пониски ликови во ланецот на исхрана како на пример менаџери, вратари, келнери, шанкери. Познанството со нив е пред сè гаранција дека за секаде ќе имате покани, гратиси и ВИП картички. Но уште поважно е дека додека влегувате во локалите неминовно ќе налетате на сите нив па сè до шанкот или сепарето ќе се гушкате со секој од нив срдечно и до болка наместено. Со тоа им давате знак на останатите јадници дека несомнено нешто значите во колонијата на ноќниот живот. Ќе ве препознаат по тоа што се движите најчесто во група од три исполови единки. Честа комбинација е и три девојки со еден феминизиран другар кој со еднаква страст се гушка со сите битни фаци во градот и мафта со раце како да брка комарец. Кога се мажи, обично се без женска придружба. Ќе се препознаете по не-

колку примарни и неколку секундарни карактеристики. Примарните се отчитуваат според аутфитот кој обично се одликува со предизајнирана брендирана облека, свежо обликувана фризура и необично многу накит со цел да се претстави социјалниот статус. Секаде се оди со едно возило бидејќи било какво растурање на групата значи автоматска дезоријентација на единките во простор и време. Секундарните карактеристики се огледаат во постојаното ритмично движење на очите како метроном за да може да се улови секој битен што ќе се помрдне од точка А до точка Б. Разговорите на оваа тажна групација се севедуваат на: Пази, пази, иде накај тебе!; Која му е онаа сељанкана бе?; Овде нема ништо, ај да ме њаме!; Цуциии, да не ми е размачкана шминката?; и други инспиративни реплики. Бидејќи во ДНК-то немаат запис за спон-таност, ако не сте од нивната врста никогаш нема да ве забележат или да се

запознаат со вас. Конзу-мираат пијалоци во разумна мерка затоа што буџетот не им дозволува да се опуштат во ситуација кога до крајот на ноќта мора да посетат барем пет-шест најбитни журки.

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

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



Дивино

Прв и единствен ресторан со самопослужување од Европски тип во Македонија.



адреса: ул. Даме Груев бр.7 (градски зид, спроти ТЦЦ Плаза)
тел: ++389 2 3296 588

Во сржта на КОКТЕЛИТЕ!

Коктелите не се само алкохолни и безалкохолни леги коцки кои можете да ги наредите едно врз друго и да добиете готов производ. Интересен пристап во размислувањето за тоа што е потребно за да се направи добар коктейл има Дерил Хејдан, кој колку што посветува внимание на вкусот, во иста мера размислува и за текстурата но и за карактерот на основниот пијалок во коктейлот.

Бар Код: Што работите во моментов?

Дерил Хејдан: Мојата позиција во моментов е Бренд амбасадор за таканаречените резервирани односно ексклузивни брендови на Диацо за Шкотска и Северна Англија.

Тоа значи дека сум во близок контакт со менаџерите и бармените на баровите и кафетериите и им нудам информации за производството на пијалочите, нивните карактеристики и начинот на нивното служење.

Бар Код: Каква е вашата претходна врска со угостителството и какво е вашето мислење за оваа услужна бранша?

Дерил Хејдан: Имам работено како бармен во минатото, во Rick's. Бев познат по тоа што подготвувал коктейли во кои користев пена и сорбе. Генерално и барот беше познат по тоа што служеше, во најмала рака, бизарни коктейли, како на пример топлиот рум Мери. Тоа е извонредно искуство затоа што имав прилика, уште од самиот почеток на мојата кариера, да ги видам границите на барменството и да работам со најдобрите барменски егзибиционисти во Британија.

Бар Код: Која е вашата оценка за актуелните трендови во барменството- новите терминологи,



Пишува:

Радмила Павловска



миксологијата како концепт, па дури и молекуларното барменство во поново време?

Дерил Хејдан: Се уште и најчесто фокусот е задржан на вкусот на коктейлите и рамнотежата помеѓу вкусовите. Ми пречи тоа што, настрана е оставена текстурата на коктейлите. Неверојатно е колку употребата на пена, сорбе, желе, дури и различни видови на мраз, а тука мислам на кршен, дробен или мелен мраз, може да го измени коктейлот. Сметам дека тоа е вистинската насока во која треба повеќе да се размислува и да се истражува, да се создаваат нови искуства и нови коктейли.

Исто така сметам дека филозофијата на барменството се темели на разбирањето на секоја категорија пијалок поединечно со сите свои карактеристики исто како и познавањето на пијалочите поединечно. Во Британија на пример постои програмата наречена "World Class" која им помага на бармените да го развијат своето познавање од пијалочите како би можеле да креираат поуспешни оригинални коктейли кои ќе им се допаднат на конзументите. Во Британија, генерално, постои тренд, конзументите да стануваат се попробирливи и повеќе од порано да уживаат во вкусовите и тоа е одлична мотивација за сите нови и стари бармени.

Бар Код: Имате споменато дека за коктейл е поважно да се детектира главната арома на жестокиот

Коктел 1:

Striding Man - Johnnie Walker Black Label

Доминантната арома на чад на црниот Џони Вокер е комплементарна со мекиот вкус на бадемот и праската на некој од битерите од праска. Свежиот портокал и кремата или сирупот од смоква пак, можат да му го дадат модерниот шмек на класичен свеж коктел. Рецептот е следниот:

50мл Johnnie Walker Black Label

37.5мл Свежо цеден портокал

12.5мл крема или сируп од смокви

Малку битер од праска



пијалок кој е основа за коктелот и потоа таа основа арома да се нагласува и надоградува со слични и компатибилни вкусови, отколку едноставно да се мешаат слични вкусови?

Дерил Хејдан: Кога подготвувате коктел, мора да имате познавања за жестокиот алкохол кој го користите. На пример кај вискито, секое виски има уникатен карактер. За да биде појасно ќе илустрирам со примери и ќе ги земам варијациите на Џони Вокерот како најпогоден:

Секој од овие коктели е темелен околу кардиналниот вкус на секое од употребуваните виски. Значи, вистина е дека најважна е основата и нејзината главна одлика на аромата и како таа придонесува во градењето на покомплексниот вкус на коктелот.

Бар Код: Дали имаш доста патувано и дали можеш да ги споредуваш навиките за пиење на различните култури?

Коктел 2:

Green Julep- Johnnie Walker Green label

Зелениот Џони Вокер е бленд од малтови како Линквуд, Краганмор и Каол Ила, а не само обичен бленд. Така се формира фантастично комплексен вкус погоден за мешање со свежа мента која одлично оди со чадливите ароми и аромите на свежа трева на вискито.

50мл Johnnie Walker Green Label

12х ливчиња мента

1ц лажичка кафен шеќер

10мл крема или сируп од кајсии



Дерил Хејдан: Сум патувал по малку, но моите најголеми искуства околу различните култури на пиење и конзумирање произлегуваат од моите дружења со бармени од различни земји или шкотските бармени кои имаат работено во странство. Последно што ме заинтригира беше информацијата дека во Њу Јорк во последно време, голем тренд се експериментирањата на бармените со многу битери (дури и чоколадни) и вермути

Бар Код: какви се твоите предвидувања или очекувања во поглед на твојата иднината во бизнисот со пијалаци?

Дерил Хејдан: Јас имам среќа што сум роден во Шкотска со толку многу дестилерии околу мене, така што поголемиот дел од информациите и техничката поддршка е околу мене. Близу ми се и Единбург и Глазгов каде што работат некои од најдобрите бармени. Имам среќа и што работам за најголемата компанија во овој бизнис е сега за сега сум подготвен да ги учам работите. Каде тоа ќе ме одведе ќе видиме. Можеби на некоја плажа со шише Рон Закапа во раката?

Коктел 3:

Count on Johnnie- Gold Label

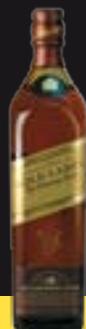
Медот од акација убаво се поврзува со восочниот елемент кој се чувствува во златниот Џони Вокер. Тој е основниот костур на основното виски користено за содавање на Голд лабелот а тоа е Клинелиш. Комплементарен на овој вкус можат да бидат слаткиот вкус на вермут или портокал.

10мл Мед од акација

20мл Кампари

20мл Вермут

37.5мл Johnnie Walker Gold Label



Forever London Since 1820

BEEFEATER[®]

LONDON



Сампари календарот слави 10 години постоење на RED PASSION

Патувањето започна во 2000-та година. Стартот на новиот милениум е означен како раѓање на Кампари календарот што ќе стане славен дел од рекламирањето на овој бренд. Ред Пассион ис тхе филл роуге- карактеристика која е поделена и го поврзува секое различно издание на Кампари Календарот. Начинот на кој што ова страст беше разбудена се развиваше низ годините, посебно сликани од ре- номирани фотографии кои соработуваат со Кампари. Исто така, секоја сведа на Кампари Календарот успешно ги претставува карактеристиките на Кампари преку нејзината привлечност и убавина.

Фотографиите на Кампари Календарот во првата година изградија нестварен, нереален и имагинарен свет, обвинен во сензуалност и страст. Во последни- ве години фотографиите во Календарот се развиваат со опишување на аспекти кои се повеќе конкретни и опипливи без притоа да се изгуби нивниот елемент на фантазија и оригиналност.

Во првото издание на Календарот секоја слика од моделите опишуваше дел од нивното тело носејќи некој блескав црвен додаток на облеката. Следните изданија симболизираат слична фантазија инспири- рана од некој грев, посебно претставувајќи ја секоја година со заедничките елементи: Кампари шишето и преубава жена. Календарот во 2006 година претста- вува промена на Кампари светот кој се до тогаш е имагинарен. Италијанската дива Мартина Коломбари (фотографирана од Џовани Гастел) го внесува Кам- пари во живот низ серии иронични и фотографии пол- ни со живот и радост кои ги истакнува нејзе и Кам- пари шишето облечени во различна облека дизајни- рана од Мосцхино. Меѓувремено Календарот во 2007 годинани посакува добредојде во Кампари хотелот, мистериозна локација, каде божествената Селма Хајек елегантно ни прикажува примерок од страста, фотографирана од Марио Тестино. Следната година Кампари е маѓепсан од заслепувачката убавина на Ева Мендес, која Шармантно ни ги опишува сказните на Кампари : 12 класични бајки, реинтерпретирани низ објективот на Марио Парисото. Календарот на Кампари стана современ израз на креативноста кој истовремено ја одржува традиционалната комуни- кација на Кампари истакнувајќи ја храброста и екс- пресивноста по која е Кампари прочуен исто како и уметничката привлечност претставена низ богатата историја.

Кампари ќе ја прослави 2009 година со прекра- сните фотографии низ славниот објектив на Марио Тестино. Сензационалната Џесика Алба е ѕвездата оваа година.

CAMPARI CALENDAR TIMELINE 2009 - 2000

2009 Photographer, Mario Testino Star, Jessica Alba
2008 Photographer, Marino Parisotto Star, Eva Mendes
2007 Photographer, Mario Testino Star, Salma Hayek
2006 Photographer, Giovanni Gastel Star, Martina Colombari
2005 Photographer, Giovanni Gastel Star, Elena Rosenkova
2004 Photographer, Pierpaolo Ferrari Star, Carolina Bittencourt
2003 Photographer, Stefano Gilera Star, Magda Gomes
2002 Photographer, Adrian Hamilton Stars: Magda Gomes , May - July - August - September - November - December Marika Svensson , January - February - March - April - June - October
2001 Photographer, Andrea Varani Star, Ralitza Baleva
2000 Photographer, Adrian Hamilton

ЕКСКЛУЗИВНО ИНТЕРВЈУ

Џесиќа АЛЅА



Бар Код: Што го поттикна Вашиот интерес да се појавите во Club Campari кампањата?

-Кампањата на Club Campari ја работев со возбуда затоа што мислам дека тоа е одличен пијалок и бренд од висока класа со кој што можеш да се поистоветиш. Ја имав видено соработката на Селма (Хајек) со Кампари и си помислив дека е навистина извонредно. Марио ја правеше фотосесијата, а тој е далеку најдобар фотограф во светот. Едноставно си помислив дека ќе биде многу забавно.

Бар Код: Дали тоа беше прв пат да работите со Марио Тестино? Какво беше искуството?

-Прв пат ми беше да соработувам со Марио и ми беше огромно задоволство, тој е неверојатен! Тој те прави да изгледаш како што можеш само да замислиш во најубавите соништа, а тој го прави тоа во реалноста. Јас сум огромен обожавател на неговата работа. Ја следам неговата работа откако сум во модата а тоа е приближно од мојата дванаеста година. Тој ја прави секоја жена да изгледа како икона.

Бар Код: Која беше најпредизвикувачката фотографија за Вас?

-Најпредизвикувачката фотографија со Марио веројатно беше таа каде што стојам со високи потпетици во вечерен фустан, на крајот на една штица за скокање, додека еден човек скока во водата а плисокот оди кон мене. Одвреме навреме ја губев рамнотежата, но беше многу забавно.

Бар Код: Како се снајдовте во Вашата Club Campari улога?

-Беше многу лесно да се снајдам во Club Campari улогата. Сега сум мајка, обично носам удобна облека и бев во можност да ја одиграам улогата во оваа сензација. Визиите на Марио и Жан Пол Гудево многу ми помогнаа да го изведам тој вид на фатална жена. Исто така, тоа што бев опкружена со моделите од Бразил само ми олеснаа уште повеќе.

Бар Код: Што значи Red Passion за тебе?

-Red Passion е сензуална, огнена, комплекс на храброст и желба, но сепак оддава една класа и софистицираност. Мислам дека Club Campari е ликот на сите овие карактеристики. Марио и Жан Пол беа перфектните луѓе за да ја доловат суштината на кампањата. Нивната работа секогаш има сензуалност и страст, секогаш чекорејќи по една тенка линија на палавост.

Бар Код: Дали Ви се допадна облеката која ја носевте за снимањето на Club Campari?

-Сета облека беше супер, оддаваше младост, свежина и беше секси. Јас вообичаено носам удобна облека, со бебето во моите раце, и убаво е кога ќе облечеш работи во кои се чувствуваш софистицирано, секси и опкружен со толку многу убавина. Беше многу елегантно, но сепак оддаваше чувство на младост и опуштеност.

Бар Код: Која Ви беше омилена фотографија?

-Омилената фотографија ми беше првата што ја сликаше Марио за календарот. Носам голем шешир



со црвени усни на него и ми се гледа само едното око. Фотографијата содржи мистерија и поради тоа ја обожувам.

Бар Код: Дали Ви беше прв пат да работите со Жан Пол Гуде? Какво беше искуството?

-Ми беше прв пат да работам со Жан Пол Гуде и беше како во сон. Кога би можела би посакала сите снимања да ми бидат само со него. Тој е вистински уметник. Неговата страст и љубов за животот се отсликуваат низ се што тој слика и многу сум среќна што сум дел од неговите идни планови.

Бар Код: Кој Ви беше омилен момент во снимањето со Жан Пол Гуде?

- Мислам дека делот кога Жан Пол Гуде ми ги даваше насоките и директивите ми беше омилениот дел. Тој има начин со зборови и знаење да искаже што точно сака и како да го добие природното и спонтано однесување во мали и кратки мигови. Едноставно мислам дека тој е извонреден. Жан Пол Гуде е дефинитивно само еден во професијата.

Бар Код: Какво е Вашето севкупно искуство со Club Campari?

-Целокупното искуството работејќи со Club Campari ми е следново: ајде да го сториме исто во уште еднаш! Си поминав одлично! Како што реков: Италија е дефинитивно една од моите нејомилени земји во светот а Кампари е одличен пијалок: многу модерен и софистициран и сум многу среќна дека сум новото лице на Кампари.

Бар Код: Дали Ви се допадна Малибу? На која друга локација посакувавте да снимате со Club Campari?

- Јас сум од Јужна Калифорнија, што делумно ме прави да сум од Малибу. Тоа е едно од моите омилен места за излегување, но кога би фантазирала за следната локација би рекла можеби крајбрежјето на Европа. Никогаш не сум била во Грција. Мислам дека тоа може да биде прилично импресивно, или пак на Француското, шпанското или италијанското крајбрежје.

Бар Код: Дали некогаш сте биле во Италија?.

- Неколку пати сум била во Италија. Ги сакам Рим и Фиренца поради историјата, уметноста, скулптурите и архитектурата, а од Тоскана ми се одзема здивот, мислам дека Италија е една од подобрите земји во светот, ако не и најдобрата.

Бар Код: Дали го пиете Кампари? Кој е Вашиот омилен коктел?

- Мојот омилен начин да го пијам Кампари е дефинитивно со сок од портокал, многу е



освежувачки и е перфектен за пред вечера.

Бар Код: Кои се Вашите идни цели во професијата?

-Снимам независен филм, со наслов "Invisible sign of my own" и многу сум возбудена поради тоа. Сум снимала голем број на многу популарни филмови и заинтересирана сум да снимам нешто што е поуметничко и водено од карактерите.

Бар Код: Кои се твоите идоли?

- Почнувајќи од жена како Ив Енслер, неворојатен поет, активист за правата на жените и дефинитивно една од моите херои, па се до мојата баба, таа имаше пет деца, водеше ресторан и му помагаше на мојот дедо низ студиите и таа има сторено се. Беше моќна и силна жена. Од секогаш бев блиска со неа.

Бар Код: Што би ги советувале младите девојки кои имаат тенденција да започнат актерска кариера?

- Младите девојки кои имаат аспирации да влезат во актерството треба да знаат дека мора да го сакаш тоа што го работиш. Навистина треба да ја цениш вештината и мора да си спремна да работиш навистина напорно и многу да се жртвуваш. Едуцирај се себеси. Гледај стари и добри филмови, гледај колку што можеш повеќе класични филмови и најди ја вистинската уметност бидејќи не е се во славата и во парите.

Бар Код: Дали сте вклучени во некои добротворни проекти?

- Да, поддржувам неколку. Еден од нив е проектот на Ив Енслер "Vagina Monologues" кој ја зголемува свесноста за домашното насилство и грубото однесување кон жената. Вториот проект е "Keep a child alive". Алиша Кис е амбасадор на овој проект базиран во Африка. Тие им овозможуваат анти-вирусни лекови на жените и децата носители на ХИВ вирусот. Ова се два добротворни проекти во кои што со многу силни чувства учествувам.

Ергонометрија во ресторанската кујна

Должноста на Архитектот е да испроектира и искреира во реалност провокативна, продуктивна и што поефтина работна и животна средина за своите клиенти. Преку архитектура, инженеринг, планирање и внатрешен дизајн нивните уникатни концепти и идеи можат лесно да се реализираат ако во тоа е ангажиран мултидисциплинарен тим богат со креативност, искуство и вештина.

Пишува:

Аргент Караи

архитект



Со процесот на зближување кон Европа, со појавија нови регулативи, закони, предуслови и правила за тие кои се во бизнисот на креирање, готвење, служење и дистрибуирање на храна во Гастрономијата.

Добар ресторан не подразбира само локал со скапи столници, лустери, и слики по ѕидовите. Обично (кај нас) кога се уредува ресторан како примарна работа на која и се посветува архитектот, а и инвеститорот е делот каде што се служи храната а не каде што се готви- кујната. Срцето на секој ресторан е кујната. Квалитетот на храната и брзината на служење на истата зависи од ефикасното проектирање и дизајнирање на кујната со совети од експерт од оваа бранша (кулинарство).

Грешките кои произлегуваат од проектирањето, на крај се екстремно скапи. Лошо планирана кујна резултира со големи трошоци, бавно производство, несреќни работници во кујна и на крај со незадовол-

ни гости. Идеалната кујна треба да се проектира според мениот на ресторанот. Значи, прво треба да се знае што точно ќе се служи а не колку маси и столици ќе има во ресторанот. Со тоа се овозможува добра селекција на опремата, планирање на просторот и одредување на капацитетот на ресторанот. Големината на кујната во рестораните се одредува според бројот на гостите и типот на храната која ќе се служи. Денешните високи кири и скапите градежни интервенции диктираат паметно искористување на секој квадратен метар од просторот. Архитектот (кого планирањето да го најдете), треба да е добро информиран за принципот на готвење и нормално со искуство во распределбата на просторот во угостителски објекти. Паметно би било покрај Архитект, да изнајмите и консултант од сферата на гастрономијата за време на проектирањето и нормално пред тоа ќе треба добро да се провери неговото искуство. Обично најквалификувани луѓе во планирање на кујни се успешни готвачи со големо искуство познати како шефови. Тие ја познаваат (од искуство) најдобрата и најефикасната опрема за готвење, а и потребниот простор. Со нивна помош архитектот може да постигне совршена ергономија во кујната, добра организација и оптимизација на готвењето.

Прва одлука при процесот на проектирање на кујната е одредувањето на каква енергија ќе се готви, на пример - дрво, природен гас, пропан, електрика, пареа или нафта за домаќинство. Ова зависи и од локацијата, но во поголемите градови најчесто се употребува електриката а и природниот гас (кој сеуште го нема кај нас). Најчесто се употребува електрика, природен гас, пропан и пареа. Дрвото поретко се употребува поради потребата на почесто чистење и заземање на простор, но на пример некои пицерији употребуваат фурни на дрво за подготвување на пици. Во кинески ресторани се препорачува пропан поради брзината на греење и постигање на високи температури за кратко време, а пропанот се употребува и во локации кај што нема пристап на електрична енергија, природен гас, како во планински кампови, различни ризорти во дивина итн. Првиот чекор при планирање на кујната е подготвување на дијаграм на движење, со кое се елиминира „тесно грло“, во движењата на служењето и готвењето а и помеѓу нив.

Како критериуми кои треба да се запазат при планирање на кујната се:

- Делење на работата (каде и што ќе се готви)
- Лесно движење (дијаграм на движење во кујната)
- Максимална ефикасност
- Санитарни услови



Кога овие работи ќе се постигнат тогаш се планираат наредните критериуми:

- Осветлување
- Вентилација
- Против пожарен систем
- Финалниот слој на подови
- Финалниот слој на ѕидови

Иделано би било кога местото каде што пристигаат намирниците, депото, кујната (подготвување и готвење) се во едно исто ниво (спрат) со ресторанот. Во централни градски подрачја, поради тоа што кириите и локациите се прескапи, Архитектите, за жал мораат да градат вертикално (на спратови) за максимално да се утилизира целиот простор.

Селекцијата и снабдувањето на опремата за кујни бара посебно внимание во детали за квалитетот пред се, а и нивната цена. Дobar планер на кујната може да ви укаже каде (на која опрема) може да се заштеди на опрема и каде не. И нормално таа опрема треба да биде во согласност со сите регулативи и закони кои се бараат од кај нас особено ако опремата се снабдува од странство.



Забрането пушење

Од први јули оваа година холандската влада го забрани пушењето во сите угостителски објекти со што конечно стави крај на долгогодишната полемика околу прашањето за пушење на јавни места

Пишува:

Бојан МАНУШЕВ

дописник од Амстердам



Главниот проблем беа кофи-шоповите (читај продавниците на марихуана и хашиш) затоа што тие по природата на нештата се смислени за пушење. Досетливите Холанѓани и за ова најдоа соломоново (бог да чува) решение. Имено, сите уживатели на добриот цоинт, отсега ќе мораат да ги виткаат цоинтите без тутун, "чисти", што ќе рече само трева. Сето ова не би било ништо невообичаено кога би можело да се примени во пракса. Но не е сè онака како што се чини. Пушачите сакаат да пушат и тутун.

Па така, Холандија не би била Холандија без толерантноста, генијалноста, а пред се досетливоста на брилијантниот мултиетникум. Тие во еден момент дојдоа до најнеобичното решение за овој проблем.

Но да се вратиме седум месеци наназад. Два месеци пред донесувањето на драконскиот закон за непушење. Во Амстердам почна сеопшта мобилизација на пушачката односно интелектуалнта (и јас пушам) и артистичка елита. Како плод на оваа мобилизација израсна „Црковата на пушачите“!? Централно начело на оваа нова религија е погодувате, пушењето!?. Логиката на промотерите на новата ре-

лигија беше, дека ако на верниците на оваа религија им забраните да ја практикуваат својата вера-пушењето, би го прекршиле законот за слобода на вероисповед. И така на вчудоневидување на целата јавност овој одличен циркус се одвиваше до први јули кога и дефинитивно и се стави крај на оваа иницијатива. Замислете, во некои земји ја употребуваат религијата за да би се истребиле едни со други, а во Холандија си играат мајтап со црквата.

Бидна што бидна, и законот стапи на сила. Веднаш потоа во сите ресторани, кафулиња, ноќни клубови и дискотеки се исфрлија пепелниците и се извадија големите социјалистички пепелници пред вратите на истите. Немаше проблем во спроведувањето на законот, лето бре брате (холандско онака 18-20 степени) и фино сите си седевме надвор и си пушевме, немаше проблеми. Но кога пристигна студениот ноември се соочивме со истиот проблем со пушењето. Ја нема црквата на пушачите, студ фатил, не може да се стои пред врата, кредитна криза... и почнаа да паѓаат првите жртви. Кафуле по кафеуле, ресторан по ресторан, почнаа да се затвораат едни од најстарите лендмаркови во амстердамскиот артистички центар „Јордан“, затоа што во кафеана се оди да се пие и да се пуши, не бива пиене без пушење.

Сепак Холанѓаните почнаа да се снаоѓаат и во оваа ситуација, па оваа приказна и нема така тажен крај. Итрите граѓани односно послушните поданици на кралицата Беатрикс, повторно смислија начин како да не си го кршат меракот и да дозволат досадните и жедните за здрав и долг американски живот да победат.

Тие воведоа граѓанска непослушност. На интернет почнаа да излегуваат страници со податоци во кои кафеани сеуште може да се пуши. Тоа се рашири со молскавична брзина низ сите градови. Секоја од овие кафеани воведоа каса за казни која би ја платила казната во случај на контрола. Влегувате во кафеана и ставате едно евро во касата за казни при што барменот ви дава пепелник и си пушите до мила убавина! Како куриозитет до касата за казни стои слика на кабинетот на кралицата каде што на видно место стои пепелник. Епа, и над попот има владика!

Men's style

ИНТРО

Веќе втора година, нашиот и ваш магазин е стратезиски определен да ги решава најсофистицираните прашања од доменот на угостителството и гастрономската култура. Веќе десетина броеви оваа редакција се труди гастрономијата и нејзините деривати да ги подигне на пиедесталот на уметностите каде што таа реално припаѓа во планетарни рамки.

Секоја уметност има свој храм за консумација. Музиката ги има концертните Сали, сликарството и вајарството галериите, архитектурата ги има градовите, филмот кино салите а гастрономијата ги има рестораните и баровите. Угостителските храмови се поскупо по големина и по раскош од храмовите на останатите уметности. За нив нема помпезни најави за ултимативни уметнички случувања, но затоа пак ги има безброј. Некој од нив се дури и составен дел на сложените механизми на другите уметнички храмови. Не постои сериозна галерија, театар или концертна сала во чиј состав нема угостителски објект. Сите останати уметности ја лечат својата несигурност и се допотврдуваат преку гастрономијата, додека гастрономијата си е доволна самата на себе.

Пишува:

Бујар МУЧА



Дали сте чуле за кино сала изградена за потребите на некој ресторан, или концертна сала како пратечка содржина на ноќен клуб?

Е сега, зошто го зборувам сево ова. Откако научно докажавме дека угостителските објекти се храмови, имам потреба да се осврнам на цивилизациската улога на храмовите врз изградбата и развојот на животниот стил на човечкиот вид. Првите социјални контакти и масовни собирања во антиката биле врзани за уметничките ивенти во соодветни уметнички храмови. Лугето на овие дешавки освен по уметноста трагале и по својата позиција во општеството, по добри прилики од спротивниот, а неретко и од својот пол, склопувале зделки и над се- ја откриле добрата храна и пијалокот како рецепт за добра журка. Е од тука почнува аздисувањето и желбата на секој поединец од себе да направи уметничко дело. Почнува да се негува култот кон телото, кон облеката, кон хигиената, кон образованието, а се со цел да се биде различен од останатите, да се биде уметничко дело по себе. Финесите како накит, транспорт, внатрешно

уредување постоеле отсекогаш, а денешната технологија ги доведе дотаму, да добриот избор на технологија станува дел од човековиот карактер.

Е сега, зошто го зборувам и ова. Затоа што кај нас постојат сите видови на храмови, полна капа гастрономски светилишта во сите бои и дезени но многу малку или воопшто нема консументи кои од себе се трудат да направат уметничко дело. И да, зборувам за мажите, жените си се супер во тој поглед. Ќе се обидеме научно да докажеме дека дека не е срамота маж да се негува, да користи козметички препарати, да готви подобро од сосетката, да умее да одбере подарок и да го спакува како доликува, да биде пријател со ќерката и пред мајката да ги дознае и да ги реши несовладливите проблеми на првата љубов и созревањето. Ќе се обидеме да докажеме дека проблемите со сексуалното здравје се решливи и излечиви, дека не е срамота да се покаже љубов, дека е витешки да се помага на помалку моќните, дека треба да се победи, а не да се лути на поразот, дека нерешеното не е победа, дека не е важно само да се учествува и така редум. Но нема да се занимаваме само со менталната и физичката хигиена на мажот. Се разбира дека во секој број ќе видиме кои автомобили се најдобри, која музика е најслушана, која книга треба да се прочита, кои се најдобрите викенд дестинации, што има ново во светот на машките дрангулии, каде треба да се излегува, кои се најважните случувања кои мора да се посетат меѓу два броја на Бар Код. Ќе провериме дали кај нас може да се плови и да се лета? Единствено нема да се трудиме да ги разбереме жените, тое е невозможно! Меѓутоа, заедно ќе се бориме да го потврдиме сјајот на машкиот род. Ептен сме се улежале па жените во последно време извадија теза дека сме им потребни уште само за репродукција. Добра им е тезата :).

На следниве страници низ слики и текст ќе ви доловиме што всушност ќе се случува во иднина во овој прилог. Ќе се задржиме на неколку теми кои се најинтересни и во кои нашиот современ маж сеуште збунето лебди низ просторот и времето.



nobu
sushi & bar

nobu
sushi bar

Leninova 29
tel. 02 31 21 123

Мода

Основна преокупација на овој прилог ќе биде на секои два месеци да се информираме кои се светските модни трендови, како да се облечеме во различни пригоди и како сето тоа да го реализираме комбинирајќи парчиња што можат да се најдат во нашите продавници. Да научиме дека вистинската комбинација на одделни парчиња облека е поважна од буџетот што ќе се одвои за нивна набавка. И најскап избор на облека може да направи гротеска од мажот ако не е добро комбинирана, ако е претенциозна и ако не доликува на неговиот физички изглед. Нема да штедиме убави зборови за позитивни примери од нашето окружување, но нема да покажуваме со прст на оние неуките. Тоа е работа на жолтиот печат. Но секогаш ќе потсеќаме дека од

костумот се вади етикетата на ракавот, дека џемпер не се носи на голо вовлечен во панталоните, дека бојата на ременот треба да се согласува со онаа на чевлите, дека предниот дел од вратоврската не смее да биде пократок од задниот дел, дека поткошулата без ракави не смее да се прозира под кошулата, дека тренерките служат за спортување, а не за неделни семејни прошетки и ручање во ресторан. Ќе кажеме и дека со костумот со кој се оди на работа не се излегува навечер, дека врз костум не се облекува зимска јакна со пердуви, Накратко, ќе се обидеме да направиме јасна разлика помеѓу мажот-фраер и мажот-одрон. А се со цел да се намножи колонијата на овие првите за сметка на бројноста на вторите.






REPUBLICA
DELLA MODA

GTC prizemlje

Козметика

Од добро известени кругови блиски на редакцијата на ова списание со сигурност знаеме дека се повеќе мажи кај нас се склони кон употреба на козметички средства кои ја преминуваат црвената линија на сапулот, дезодорансот и лосионот после бричење. Тоа се храбри луѓе кои наместо да крадат од тоалетните орманчиња на своите жени и девојки, без ронка срам и пред очите на правите мажјаци купуваат фор мен хидратанти креми, лосиони за лице, креми за раце, за брчки, за дење, за ноќе....Ова ќе биде прилог за нив, да им помогнеме да ја најдат вистинската комбинација за целисходна нега избалансирана според нивната возраст и платежната моќ. А за оние кои ќе опстојат на тезата дека кај овие првите се вгнездил ѓаволот, во секој број ќе изготвиме прирачник со методи како да не се бањаат и негуваат, а да бидат неодоливи за девојките.



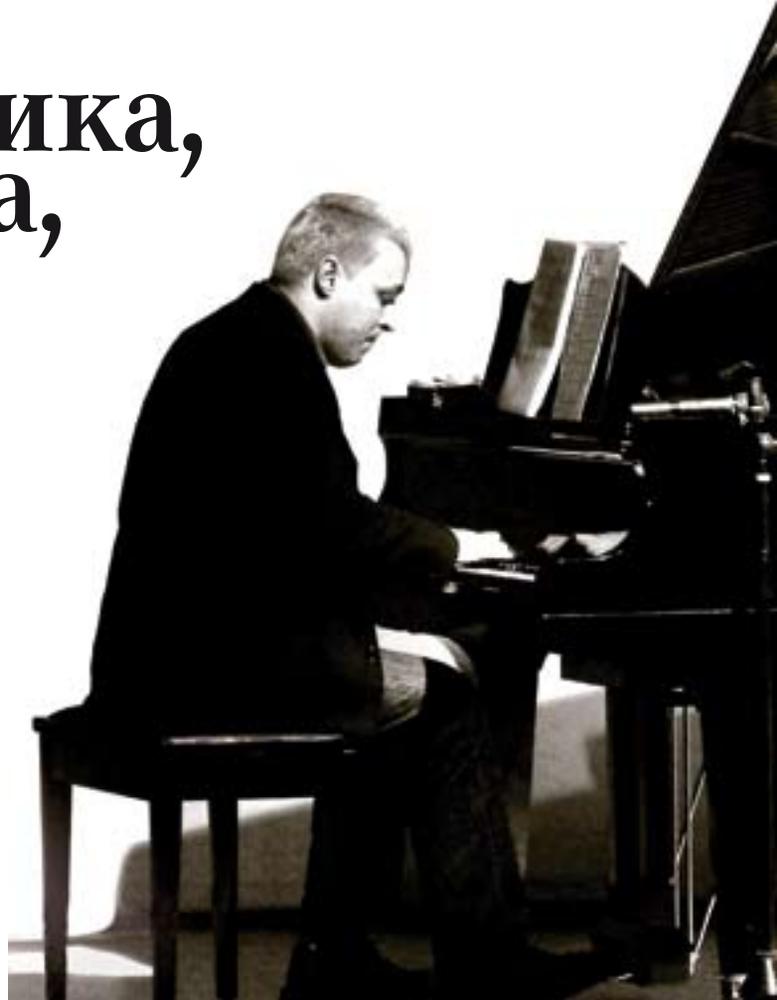
Автомобили, мотори, пловила, летала



Добредојдовте во светот на играчките! Секој маж што вели дека оваа тема не го интересира, бесрамно лаже. Ако не е заинтересиран за перформансите на моторот, тогаш мора да го интересира комфорот или дизајнот. Дури и девојките кога зборуваат за некое момче, како најголема доблест му го спомнуваат автомобилот. Дури и станот е на одличното второ место. На ова поле сме сигурни дека сме помалку информирани од нашите читатели. Но затоа ќе се обидеме да ги обезбедиме сите новитети и први да ги покажеме, да ја подигнеме еколошката свест кај читателите со промоција на нови хибридни модели, да им објасниме кој возила им доликуваат на нашите патишта и улици, кои возила се семејни, кои се спортски, кои се службени, кои се градски...Ќе сирнеме во светот на спортската авијација кај нас, на спортското едрење, екстремниот велосипедизам и ќе провериме каде што може да се купи и изнајми.

Филм, музика, литература, театар

Е, тука сум на мој терен. Оние што го читаат нашето списание ќе ја имаат ексклузивната можност да бидат информирани за се ново снимено кај нас и во светот со соодветна рецензија за секој албум. Најдобрите видеотеки во градот редовно ќе исфрлаат листи на најнови филмски отстварувања. Во секој нареден број читателите ќе бидат наградувани со водич низ најважните културни и супкултурни случувања ширум татковината. Грдата новосоздадена музика од соседството, одвратните комшиски ТВ новели и филмовите за нивните фрустрации од нивните војни нема да бидат предмет на интерес на овој прилог. Ако толку сакате да се мачите, ние и дома си имаме ужасно уметничко творештво. Зошто да ги запоставиме нашите плагијатори на екс ЈУ културата. Да купуваме домашни производи! Оти е наше!



PANEL plus

СВЕТЛОСНИ ИНФОРМАТИВНИ
РЕКЛАМНИ ПАНЕЛИ

МОКНА УЛИЧНА РЕКЛАМА!

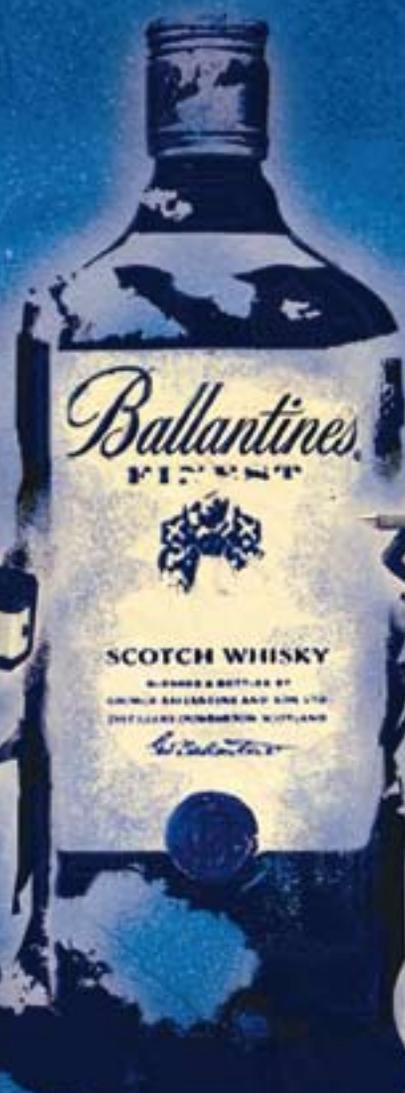
Панел Плус светлосните информативни рекламни панели се поставени низ целиот град и денонојно го промовираат имиџот на Вашата фирма, Вашиот производ и го покажуваат правецот до Вашата локација.



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

ул. "Васил Главинов" 16/6, Бизнис Центар Палона 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



LEAVE AN IMPRESSION

Ballantines[®]



START A PARTY

HOWEVER YOU START A PARTY
PLEASE ENJOY IT RESPONSIBLY





STARTAPARTYHERE.COM

Pina Colada



Caribe Hilton хотелот во Порторико неодамна ја прослави 50 годишнонота на Пина Коладата. Буквалното значење на Pina colada е исцеден ананас бидејќи colada на шпански значи исцеден/ филтриран, а не кокос како што некои погрешни информации ни кажуваат. Целото име на Pina Colada е Pina Fria Colada (Fria - студено). Господинот Ramon "Monchito" Marrero ја креирал популарната Pina Colada во 1954 година и ги собрал во неа сите вкусови карактеристични за Порторико. Тој продолжил да го служи коктелот во познатото одмаралиште во наредните 35 години и за своите заслуги бил награден во 1978 година кога коктелот го прогласиле за национален пијалок на Порторико.

Pina Colada

4цл рум (ние ви го препорачуваме со темен рум)

Свеж ананас

Кокосово млеко

Сите состојки се мешаат во блендер со кршен мраз се служи во хурикен чаша и се декорира со парче ананас и црвена цреша.

Што е тоа што Јегермајстер го прави, накратко речено, толку неодолив? Дали е тоа вкусот? Или пак ефектот и чувството што го имате додека го пиете? Само вие го знаете вистинскиот одговор.

Јегермајстер е ликер кој со својот процент на алкохол од 35% спаѓа во класата на „појаките“ ликери. Неговиот вкус е специфичен и се должи на големиот број лековити билки што ги содржи.

Рецептот според кој се произведува Јегермајстер е строго чувана тајна. Производителот ни открива само дека тој содржи дури 56 различни лековити билки, од кои ниту една не е преобладавајќа во овој пијалок со многу специфичен и неповторлив вкус кога тој се служи соодветно изладен.

Го произведува компанијата Маст-Јегермајстер од градот Волфенбутел во Германија. Компанијата е основана во 1878 година од Вилхелм Маст кој во 1934 година го смислил рецептот за овој извонреден ликер. Производот бил првпат претставен на германскиот пазар некаде во 1935 година и од тогаш не престанува да ги фасцинира луѓето низ целиот свет.. На почетокот, главната примена на овој пијалок била во медицински цели, како дигестив и за лекување на разни здравствени проблеми. Во Германија и ден денес може да се најде во аптеките.

Бојата на овој пијалок е светло црвена кон темно кафена нијанса во зависност од температурата на која се служи и од самиот амбиент.

Самиот збор „јегермајстер“ на германски значи искусен, добар ловец (Jäger = ловец, meister = мајстор, маестро). Логото на Јегермајстер - глава од елен со крст меѓу роговите потекнува од легендата за свети Хуберт. Свети Хуберт бил католички свештеник роден околу 656 година, одличен математичар и вешт и безмилосен ловец кој безобзирно го убивал својот плен и не го почитувал дури ни божјиот ден за одмор, неделата, туку ловел и убивал дури и во неделите. Тоа било така се до оној ден кога во шумата му се прикажал голем светлечки елен што меѓу роговите носел крст. Откако го добил тој Божји знак, Хуберт се посветил само на правење добри дела и подоцна бил прогласен за светец. На етикетата на шишето напишана е поема чиј автор е Ото фон Ризентал, а која во оригинал гласи:

*Das ist des jägers ehrenschild,
ass er beschützt und hegt sein wild,
weidmännisch jagt, wie sich's gehört,
den schöpfer im geschöpfe ehrt*

*Чест е и должност на секој ловец
Да го негува и чува својот дивеч
Да лови чесно, како што му доликува,
И со милост да го убива сверот.*

Во текот на 70-тите години на минатиот век Јегермајстер почнува да се извезува ширум светот. Во САД доживува огромен успех пред се благодареејќи на маркетингот на легендарниот Сидни Френк кој, меѓу другото, ја осмислил и произвел и првата тап-машина со чија помош Јегермајстер се точи изладен на идеална температура, а која веќе три години се користи и во селектирани локалитети низ Македонија.

Популарноста на Јегермајстер ширум светот се должи и на тоа што тој станал омилен пијалок на многу популарни луѓе од естрадата, особено музичари. За неговата промоција и огромен успех придонесоа групите Металика, Пантера, Слејер и Нирвана, кои во своите спотови го користеа Јегермајстер.





КОНЦЕПТИ

Tasting Menu

гастрономија без претенциозност

Пишува:

Игор Пачемски

Дописник од Лондон



Поентата на овој текст драги читатели е концептот на тејстинг мени. Како човек со огромен апетит и желба секогаш да го изедам целото мени, ова е идеална шанса да не се лимитирате на три или четири јадења, туку да имате можност за патешествие низ гастрономската плетора на ресторанот.

По Хамлетон Хол на 14 Јули, денот на Бастиља јас и мојот пријател Марк го прославивме неговиот роденден во легендарниот Лондонски хотел Берклис. Овој прекрасен, стар, центлеменски хотел, е лоциран на кошот на Хајд Парк, на тромеѓето помеѓу Белгравија, Најтсбриџ и Вест Енд, во една од најбогатите квадратни милји во светот.

Како што може да се види и на веб страницата, <http://www.the-berkeley.co.uk> ресторанот сега се вика Marcus Wareing, по новиот главен шеф, бившиот штитеник на Гордон Ремзи, нашиот најпопуларен ТВ готвач, кој го претекна и Џејми Оливер како водечко лице на Англиската кетеринг индустрија.

Ресторанот, во стилот на Давид Колинс е богато опремен, во софистицираниот стил на деведестите, што, иако треба да е досега *passé*, некако успева да изгледа импозантно и авторитативно, без да изгуби дел од својот, можам слободно да кажам, ретро гламур. Како специјален бонус, наш келнер беше Џин Кристоф, кој е десната рака на Гордон Ремзи на неговите емисии "Hell Kitchen" и "the F – Word".

Мојата вечерата започна со амус буше од фоа гра, испржена во тенка кора од тесто и грисини со дајпинг сос, како една возрасна варијанта на Доритос и салса. (а зошто да не?).

Две чаши Винтиц шампањ се одлична увертира за било која вечера, а оваа започна спектакуларно.

Нашата преубава келнерка од Русија, не послужи со следните јадења:

- 1) Фоа гра со цреси и лешници. Богатиот вкус на џигер од гуска, беше совршено комплементиран од слатко киселите цреси и крцкавите пржени лешници. Да ми беше ова дадено како последен оброк, ќе умрев како среќен човек! Шампањот ми удри во главата до таа мера, да на мојот ужасен руски и изгракав на келнерката - Ја прасту љубју утку с винсјами. Таа ме погледа збунето.
- 2) Скалопи (школки како Венера) со пире од карфиол и Сан Даниел шунка. Класична комбинација помеѓу деликатниот скалоп и крцкавата шунка. Њам!
- 3) Си Брим (Вид на бела морска риба) со пире од грашок и пена од остриги. Концептот на пени, е сега многу актуелен и тие се основи за сосови кои се сервираат во една многу полесна варијанта, со многу воздух, каде што се добива вкусот а се штеди на калории.
- 4) Вуд Пиџн (шумски гулаб) беше совршено презентирани, со тенки парчиња гради, сечени накосо (тоа е толку важно за да е месото крвко) и пире од сладок компир. Деликатно зачинето, а сепак робуствено поради дивечот и џус од црвеното вино.
- 5) Јагнешко со рустикална презентација, каде што парчиња совршено зготвено месо беа презентирани на зеленчук "a la belle jardinière"
- 6) Сирења на 100 начини- Чедар, бри, стилтон, и селекција одлични англиски сирења сервирани на



постела од целер и специјални тенки крекери кој се викаат уотер бискитс (тенки се - одличен вектор за вкусот сирењето).

7) Прекрасен деконстиран десерт од малини (фрамбоа) со бело чоколадо, во формат на отворена торта, каде што секој дел беше презентираан посебно

8) Неизбежниот сорбе - трио од сорбе беше идеално освежување после оваа голема вечера.

9) Бон бон количката - Труфи од чоколадо, полнети со манго, марципан, лешници, ликер, сервираани во жардињера . За ваков десерт, се водени војни!.

Сето ова чинеше 350 фунти, фала богу што заборавија да ни го наплатат шампањското. Скапо, но незаборавно.



Македонската кујна не мора да биде понеатрактивна од француската

Macedoine Cuisine

Македонската храна историски би била одличен кандидат да го усвои овој формат на вечера. Варијациите на нашиот зеленчук, сирење, пецива и месо, би биле одлична платформа да се изгради едно вакво мени. На пример:

- 1) Акус буше од јагнешка чорба
- 2) Macedoine de legume со бело сирење
- 3) Похован кашкавал со слатко од капини
- 4) Котлет од охридска пастрмка со бел путер
- 5) Чомлек во мини грнче
- 6) Ширден со медаљон од качамак
- 7) Сорбе од јогурт со фстаџи
- 8) Гранита од Macedoine de Fruit

Идеален начин, софистицираната палета на Западниот Гурман да се запознае со нашите локални вкусови.



A&D
cleaning supplements

**Средства за хигиена
за угостителски објекти**

Телефон: (02) 31 32 400

Избрани најдобрите угостители во Скопје

Пишува:

Ана ЗАФИРОВА



Септември и октомври минаа во знак на испитување на квалитетот на услугите кои ги нудат Скопските ресторани и гостилници кое го спроведоа Град Скопје преку секторот за локален економски развој и СВОТ мистри шопинг, прва и единствена агенција специјализирана за тајно купување. Во рамки на манифестацијата „Најдобар угостителски објект меѓу најдобрите,“ под лупата беа ставени 48 ресторани и 49 гостилници на територија на град Скопје, каде тајните купувачи имаа задача да го оценуваат квалитетот на услугата. Објектите се вреднуваа по три критериуми, квалитет на храна, услуга кон гостите и чистота на објектите, а тајните купувачи имаа три посети во објектите по кои ги евалуираа добиените резултати.

Кубанскиот ресторан „Labodegita Del Medio,“ на кејот 13 Ноември е првонаградениот угостителски објект меѓу најдобрите за 2008 год, второнаградениот е ресторанот „Момир“, а трет е ресторанот „Национал“. Во категоријата гостилници првата награда и припадна на гостилницата „ИВ“, втората на „Дојрана“, а третата на „Биос“. Наградите ги додели градоначалникот Трифун Костовски кој ја потенцираше неопходноста од нудење на добра услуга, која е пресудна во создавање на задоволни и лојални корисници кои ќе изнудат унапредување на угостителскиот сектор.

Целта на овој прв избор на најугостителски објекти во Скопје е да го поттикне подобрувањето на квалитетот кој го испорачуваат нашите угостители за да се промени на добро, сликата на Скопската гастрономска карта. Оваа манифестација се предвидува да премине во традиционална со која ќе се овозможи во иднина идентификација на македонското гостопримство со одличната услуга.





Ресторан Кањон Матка



ТЕЛ: 070385375

во Неготино отворен првиот МУЗЕЈ НА ВИНО во Македонија

Покрај вино, во музејот се изложени и стари артефакти, односно различни древни садови за вино, што е само потврда на богатата традиција и култура на производство на овој пијалак во Македонија.

Пишува:

Елена Бошковска



По примерот на големите европски центри Париз, Лондон и Бордо, на докажаните земји производители на вино- Шпанија и Италија и на новите вински атракции Унгарија и Австрија, од неодамна и Македонија доби свој музеј на овој пијалак.

Лоциран во македонскиот град на виното, Неготино, првиот музеј од ваков тип во земјава во средината на ноември свечено беше отворен за сите љубители на пијалакот подарен од боговите.

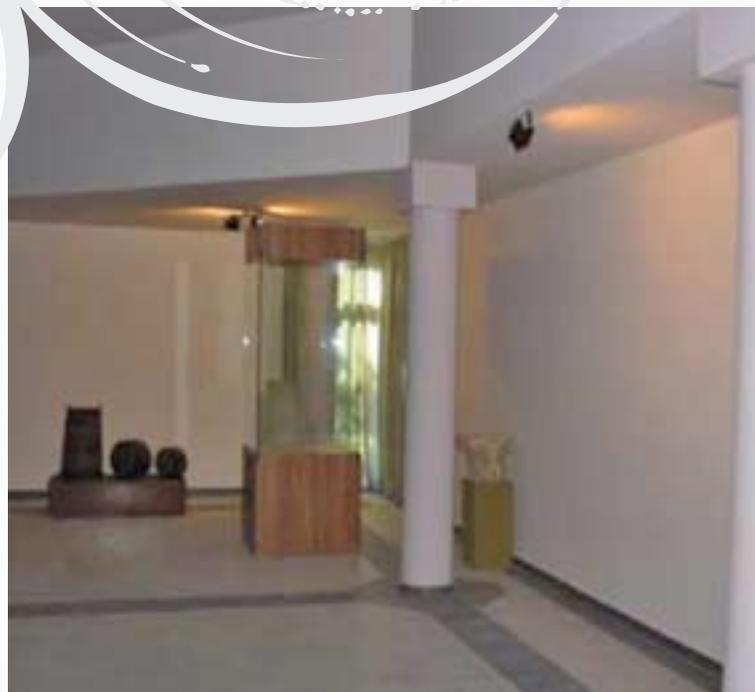
Музејот е изграден со помош на Министерството за надворешни работи на Италија во соработка со “Меѓународната менаџмент група” (ИМГ) и со Општина Неготино.

- Проектот вреден 90.300 евра беше инициран на локално ниво од фондацијата “Тиквешки вински пат”. Италијанската влада донираше 60.300 евра, а остатокот од сумата во износ од 30.000 евра беше обезбеден со кофинансирање од фондацијата и општината.

Музејот на виното како прва институција од овој вид во Македонија е поддржан од “Програмата за децентрализација во полето на образованието и културата” на италијанската влада и групата ИМГ. Неговото воспоставување беше од највисок приоритет на Општина Неготино и на фондацијата “Тиквешки вински пат” и е во согласност со стратегијата за развој на Република Македонија и со напорите на меѓународната заедница, особено на Република Италија, да се помогне руралниот сектор, со акцент на лозарството и винопроизводството - информираат од Општина Неготино.

Тие најавија дека музејот е отворен за соработка со сите винарии во земјава, а во него засега се изложени само вината на домашните производители Чекорови, Бовин, Пивка, Повардарие и Дудин. Покрај вино, во музејот може да се видат и стари артефакти, односно различни древни садови кои во историјата се употребувале за вино, што е само потврда на богатата традиција и култура на производство на овој пијалак во Македонија.

Со реализацијата на овој проект, дамнешната потреба од институција која на респектабилен начин ќе го репрезентира одличното македонско вино и винска култура конечно стана реалност. Музејот на виното во Неготино е институција која што ќе биде катализатор на развојот на винарството во Република Македонија и промотор на нашето вино во регионот и пошироко.



ИТАЛИЈА ГО ЦЕНИ МАКЕДОНСКОТО СОРТНО ВИНО

За италијанскиот амбасадор во Македонија, Донатио Макон, музејот има особено значење бидејќи со неговата изградба се потврдува колку Италија ги цени македонските сортни вина.

Од Општина Неготино, пак сметаат дека овој проект позитивно ќе влијае на развојот целиот регион.

- Сметаме дека отворањето на една ваква културна институција во Неготино ќе придонесе не само кон развојот на винската култура и на целокупното културно живеење, туку и за развој на туризмот во регионот - рече на отворањето на музејот градоначалникот на Општина Неготино, Ѓорѓи Кимов.



НАЈГОЛЕМИОТ МУЗЕЈ НА ВИНО ВО ШПАНИЈА

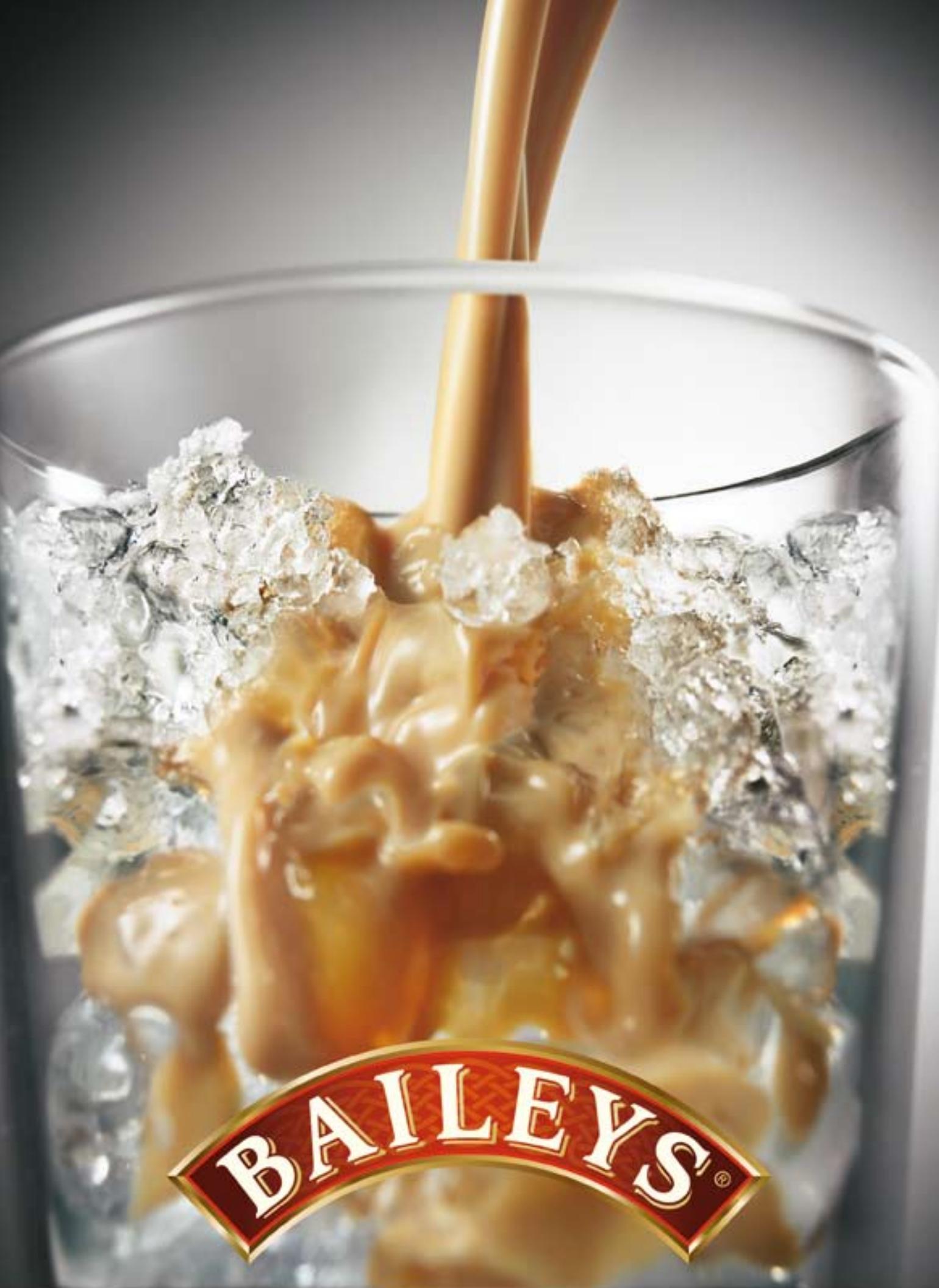
Во срцето на гратчето Риоха во Шпанија се наоѓа најголемиот музеј на виното во светот. За детално да го разгледате ова прекрасно здание на четири ката, потребни ви се три до четири часа. Музејот на виното, но и на винската култура и процесот на создавање на овој пијалак е плод на 40-годишната пасија на колекционерство и производство на вино на семејството Виванко. Покрај неброените експонати на светски познати сортни вина, за оние љубопитните и позаинтересираните, на третиот кат е сместена библиотека од неверојатни 5.000 книги за вино и ретки манускрипти од средниот век на тема винопроизводство. Винската идила, за комплетен совршен впечаток, ја збогатува дворот на музејот во кој е лоцирана градината 'Bacchus' Garden', во која се одгледуваат 220 различни вински сорти.



Н А Н А
N A N A

WINE RESTAURANT | ВИНСКИ РЕСТОРАН





Serve chilled

Протоколот- најважен елемент во угостителството

УСПЕШЕН Е САМО ОНОЈ КОЈ ГИ СОВЛАДАЛ ПРАВИЛАТА НА УБАВОТО ОДНЕСУВАЊЕ

Имицот на една фирма или угостителски објект не зависи од тоа каков автомобил вози директорот или сопственикот туку од начинот на кој што рецепционерот одговара на телефонот и од тоа како келнерот ги дочекува гостите!

Бар Код: Можете ли накратко да ја претставите Академијата за протокол и кои ќе бидат нејзините најважни задачи?

Лукреција Атанасовска Маљковиќ: Академијата за протокол е првата институција во Македонија која ќе врши обука за протокол и етикеција, со сертификација од Школата за протокол од Вашингтон. Што значи тоа? Тоа значи дека ние во целост ја следиме нивната програма, односно она што се предава во Вашингтон, ќе се предава и во Скопје. Школата од Вашингтон ги доделува лиценците само на искусни професионалци од протоколот кои ќе го задржат нејзиното реноме и кои индустријата за протокол ќе ја промовираат и во својата земја. Јас го имав тоа задоволство, без никакви проблеми да ги поминам сите нивни филтри и се надевам дека отварањето на Академијата ќе се покаже како вистински чекор. Јас овој пат бев единствената од Европа, па можам да кажам дека во секој момент чувствував огромна поддршка како од директорот на Школата, Памела Ајринг, така и од колегите кои претежно беа од САД и Азија.

Инаку Академијата ќе одржува 20 дневни обуки по деловна етикеција дипломатски протокол,

Во Скопје за прв пат се отвори школа за протокол каде што меѓу другото, на посетителите ќе им биде понуден и краток курс за манирите односно етикецијата на маса, а понатаму се планираат и обуки за персоналот на угостителските објекти.

мултикултурни манири, манири на маса, односно правила при обедување, и етикеција за сите кои се сретнуваат со публика на овој или оној начин.

Бар Код: Можете ли да ни дадете повеќе детали за содржината на обуката?

Лукреција Атанасовска Маљковиќ: Се разбира. Деловната етикеција, на пример, ги покрива сите финеси на деловното однесување- од правила за ракување, поздравување, претставување, седнување, делење бизнис-картички, облекување, комуницирање и така натаму. Мултикултурните манири се осврнуваат на правилата во другите држави- ова е исклучително важно за сите кои соработуваат со странство. Можности неког да навредите има многу, и тоа не од зла намера, туку од непознавањето на нивните правила на однесување, поздравување, гестикација. Обидете се да подадете деловна картичка со лева рака во која било муслиманска држава, или да погалите неког по глава во Индија. Дипломатскиот протокол е веќе систем на прифатени правила кон кои мора да се придржуваат сите кои не сакаат да предизвикаат скандал или пак да навредат некоја висока личност или држава. Ова го велам затоа што постои разлика меѓу протоколот и

етикецијата. Протоколот е стандардизиран, запишан, меѓународно усвоен- етикецијата се повеќе напишани правила кои ако ги прекршите, можете да излезете неук, да не употребам погруб збор, но нема да бидете отповикан! Манирите на маса се извонреден модул каде што се изучуваат стилови на јадење, сервирање, употреба на прибор, однесување на маса- кој почнува прв, домаќинот или гостинот, распоред на седење при официјални пригоди, протоколот на здравиците и така натаму. Во делот за вештини за говорење, ќе се сретнеме со сите стапици за оние кои што држат говори, даваат изјави или пак читаат вести на ТВ-кои се вистинскиот кодекс на облека, гестикулации, неутрализирање на тремата, анализа на публика и така натаму.

Јас во обуката вклучив и три дополнителни модули, а тоа е еден брз курс за виното, деловното облекување и шминка и малку за протоколот кај нашата албанска популација, што навистина мислам дека ќе биде интересно.

Бар Код: Како се организирани предавањата?

Лукреција Атанасовска Маљковиќ: Предавањата се организираат пет пати по четири дена- односно секој модул трае четврток, петок, сабота и недела. Во четвртокот и петокот наставата е попладне за да се излезе во пресрет на вработените, саботата е цел ден, а неделата е половина ден и е секогаш резервирана за вежби. После модулот за манири на маса, на пример, сите одиме во ресторан каде што ќе ни биде сервиран ручек, секој ќе има улога, распоред на седење и ќе покажеме што сме научиле.

Бар Код: Зошто сметате дека ваквата обука ни е потребна?

Лукреција Атанасовска Маљковиќ: Видете, никој, ама баш никој не може да се смета за успешен деловен човек, политичар, новинар или споменете кого сакате, ако нема манири. Знаете ли колку од нас не знаат да се ракуваат како што треба? А млако ракување е како топло шампањско. Ние многу лесно манипулираме со зборови- џет сет, елита и друго. Парите не го чинат човекот, туку беспрекорното однесување, пристojноста, љубезноста. Ние се шокираме кога некој е со нас љубезен само затоа што ги загубивме навиките на добро однесување. Не можете да бидете менаџер



на годината ако Вашите вработени на своите клиенти им се обраќаат на ТИ, или пак ако додека работат на шалтер појаднуваат. Не можете во светот да се појавите во кошула со кратки ракави, па колку и да Ви е топло или пак да излезете на сцена за да примите награда во војнички пантолони додека тој што Ви ја врачува наградата носи смокинг! Тоа не се оправдува со личен стил, тоа е непристојност! Ние се уште уживаме да доцниме и сметаме дека сме свезди ако влеземе последни. Во модерниот свет тоа значи дека не го почитуваме домаќинот.

А другата причина е што знам дека многу мои колеги кои работат како службеници за протокол, организираат настани или се во каква било врска со протоколот, се соочуваат со многу проблеми затоа што нема каде да се обратат и најчесто учат самите. Јас тоа го поминав, кога морав да консултурам стари југословенски книги за да направам правилен распоред на седење во резиденцијата на амбасадорот. И тоа е навистина стресно, затоа што одговорноста е огромна и можете не само да ги навредите гостите ако не го почитувате пресеансот туку и да го посрамотите својот претпоставен.

Бар Код: Какви се реакциите и каков е интересот за Академијата?

Лукреција Атанасовска Маљковиќ: Иако бев свесна дека ќе се борам против многу суети, реакциите се извонредно позитивни. Добив и телефонски повик од еден наш поранешен министер за надворешни работи кој ми честиташе на идејата дека самата правам нешто што нашата држава не успеала да го направи со години. Таквата поддршка многу ми значи и ми кажува дека наместо да одам во Дубаи каде што консултантите за протокол се милионери, јас останувам да направам нешто за својата земја.

Бар Код: Бидејќи е ова списание кое главно го покрива угостителството, можете ли да ни дадете еден блиц бон-тон совет во тој контекст?

Лукреција Атанасовска Маљковиќ: Да. Ако здравицата е во Ваше име, сите стојат и Ви наздравуваат со кренати чаши, Вие останувате да седите и во никој случај не смеете да ја допрете чашата!





*The Mediterranean
is not so far away*



Уживајте во опуштена, романтична атмосфера, во топол, пријатен амбиент.

Ресторанот ДАЛМА е сместен зад Универзалната сала, во централното, но тиеко градско подрачје.

Предизвик да ни бидете постојани гости!

Enjoy serene, relaxed dining in a warm and cozy ambience.

The Dalma Restaurant is located behind the Universal Hall, in the central, yet, quiet part of the city.

A temptation to come again!



Мени со над 150 јадења кое ќе ви пружи единствено гастрономско уживање. Тортелини ди Парма, ајкула во тропски сос, Шатобријан Бернез, бранџин на сиво, фахитас, џамбалаја...од сè по нешто. Извонредна храна, беспрекорна услуга, одлични цени - гаранција за неверојатно кулинарско уживање!

A menu with more than 150 dishes will give you a unique gastronomic experience. Tortellini do Parma, shark in tropical sauce, Chateaubriand Bemaise, sea bass in blue, fajitas, jambalaya... you name it! Divine food, impeccable service, excellent prices - a guarantee for the most enjoyable culinary moments!

Резервирајте го Ресторанот Далма за Вашата приватна забава, или пак резервирајте го нашиот тим на готвачи и келнери на локација по Ваш избор. Сметајте на наша дискреција и професионалност!

Book the Dalma Restaurant for your private celebrations or have us do everything for you. Have our team of waiters and chefs at the place you choose. Rely on our discretion and professionalism!

str. Petar Poparsov 22, 1000 Skopje • tel: +389 (0)2 3246 616 • www.dalma.com.mk



Наша комплетна сервис понуда:

- Ресторан
- Катеринг служба
- Организационо настан

Our complete service offer:

- Restaurant
- Catering
- Event management

МИС келнерка и мистер
шанкер за овој број

Ирина И

Име и Презиме: Тростјанска Ирина

Возраст: 21 година

Работи во: Супер Флај

Работи како келнерка затоа што: Работам како келнерка , затоа што ми претставува забава , ме исполнува , поради комуникација а во исто време и заработувам . . .

Цени кога некој: има пристап кон келнерот (мене) бидејќи многумина професијата келнер-ка ја сметаат за некоја долна работа и мислат дека треба условно кажано да ги малтретираат , што во суштина и не е така бидејќи тоа е работа како и сите други . Еден од начините да сфатиш дека некој ја цени твојата работа и е задоволен од твојата услуга е се разбира кога оставаат бакшиш ... Исто така тука би го напоменала и односот работник/газда- мислам дека секој газда спрема својот работник (барем во оваа бранша на работа) треба да биде најпријателски поставен, да биде отворен, да не им преставува товар на вработените (едноставно кога ќе се појави на врата сите да се во паника, да се плашат да не згрешиле нешто), да постои разбирање и трпение во одредени моменти, да ги наградува вработените со тоа да им даде и поголем мотив за работа ... Во моето досегашно работно искуство (во кафулиња) , во Суперфлај за прв пат се среќавам со ваков тип на газди и можам да ги наречам и совршени и иако за првпат им се случува да работат ваков бизнис- за пофалба се !!!

Пие: од алкохолни пијалоци најчесто пијам АПСОЛУТ, а за дневна шема пијам нес-кафе/еспreso или некој цеден/флаширан (негазиран) сок

Коктел: НЕ преферирам коктели

Најомразени муштери: Муштери што пијат една пијачка , седат по 3 часа, нарачуваат нонстоп чаша вода , немаат никаква комуникација со келнерот и на сето тоа излегуваат од кафулето незадоволни ...

Бране

Име и Презиме: Бранислав Илиески

Возраст: 24

Работи во: Чао

Работи како шанкер затоа што: Тоа е активна работа, комуникација со разни карактери и луѓе, вистинска школа на животот и има добра заработка.

Најзначајна карактеристика: Имам многу љубов за убави луѓе...

Кај девојките не може да поднесе: Лоша глума

Цени кога некој: Има свое јас, знае што сака и има стабилен карактер

Пие: Џони Вокер

Коктел: Кампари Фанта и Маи Таи

Најомразени муштери: Напнати, пијани и момци и девојки без осет



THE FUTURE OF CLUBBING



NEW SEASON
2008 / 2009

club  colosseum

bar code light

	БУРБОН ВИСКИ	ЕГИПЕТ ЗОЛЕНУДСКИ ГЛУВИЦ	ПОТЕРДЕН ЗБОР	СВРЗНИК	ГЕРМ КОМПОЗ КАРЛ МАРША ФОН	ОСОКОЛЕНИ	КОБАЛТ	ПОКАЗЕН ЗБОР	ИМЕТО НА АВТОМОБИЛ СКОТ МАГНАТ РОЈС	СЛАДОК АЛКОХОЛ ПИВАЛОК
ВИД ШКОТСКО ВИСКИ									ЛИТАР КАФЕЛА	
НАЗИВ				СТОПАНИ ФРАНЦ РЕКА						
ВИД КОКОСОВ ЛИКЕР							ГОРНА ОБЛЕКА ПОДВИН ПОДСМЕР			
ВИНС БАКАРДИ И СОК (МНОЖБЕНА)								ГРАВАЦИ НА МАСЛА ГРАД ХРВАТСКА		
ИЗВИК ПРИ БРАЌАЊЕ КОКОШКИ			ДРЖАВНИ БЛАГАШ ЗЕМНИ ГИЛ						НИНА РУЧИ ТЕЛЕВИЗИЈА	
ЕКС ГЕРМАНОСИ ФУДБАЛ СЕЛ					ВИД РАКМА НАША ВИНАРЦИЈА					ШАРВАН МАКЕДОНСИ МУСЛИМАНИ
	ИСТИ БУКВИ БУРБОН ВИСКИ			ЕКС СКОПСКИ ГРАДОНА ЧАЛБИК ТОН					ГЛАМ ДРУГАРИ (ПР/ПЕРС)	
ВИД КОКТЕЛ СОК И ЖЕСТОКО									12x19 БУРВА КАРТИ ТИКЕТИ	
СТРАНИЧЕН УДАР НА ТОПКА (ФРАНЦ)				ВИЕНЕ (ПОЕТСКИ) ПОКРАЈНА (АНГ МАК)				НОБЕН ЛОКАЛ КАМЕ ИТИ		
КАЛКОМ		БАНА ВО БЕЛГИЈА ПОРТОКА ЛОВА (ФР)				ЈАП. РЕК. КУРОСАВА ОРИГУНАЛ (ЈАП)				
НАЛИЦКА НАКУТИ НАЗМАНИКА							СТРИП ЛУНАКОТ ФОРД ВИД КАФЕ			
ЗЕМЛИШНА МЕРКА			ИЗУМЕНИ 22x5 БУКВА							
ТЕНЗИИ										АФРИКАН ДРЖАВА (С.Н.Е.)
ПОСРЕДНИ ОБИКОЛНИМ										КЕЛВИН ВОЛНУЧКИ ЛЕВ
ШУМСКО ЖИВОТНО			КИНЕСКА ПОКРАЈНА ШПАНСКИ ГРАД					ТАНТАЛ ШКОТСКИ ВИСКИ		
РАВСКИ (50)		ЛЕСНО (АНГЛ) ВИД ЦРНО ДРВО					ШТИПСКА ТВРДИНА ФАБРИКИ ЗА СОК			
				ПОВИШЕН ТОЧЕН ИРСКО ПИВО						
	ГОСПОД ГРАД ВО АНТИЦКА ВЕСТИЈА				МЕКСИК. ПИВО ПЕЈАНТО РОЈЕРС					
ХРВАТСКИ НЕА КОВАРКАР										ГЛАМ АЛКОХОЛ ПИВАЛОК
ХОЛЕНДУСКА АКТЕРКА МАРГАРЕТ			ЈАМСКА АВА ЈИДАЈА В. А.					ЈАПОНСКА ЗАБЛЕНА МИЛКА КАРЛОВАЦ		
НАША ВИНАРЦИЈА						ДИВО ЖИВОТНО АЗОТ				
УБИЦИ ОД ЗАСЕДА								ДВОЕН СВРЗНИК		

Хелена Роза



По тројцата машки познати личности - излегувачи и оценувачи на нашето угостителско милје, во овој број за прв пат, на сосема истите прашања имаме и коментар од женски агол. Иако, оценките на сите се претежно во ист правец, ќе забележите подолу, дека на Скопските ресторани и кафулиња, освен основните нешта, им недостасува и романтика, повеќе шампањ и тивка музика.

Бар Код: Каква е вашата генерална оценка за кафе баровите, дискотеките и, клубовите и рестораните во Македонија?

Хелена Роза: Па генерално сметам дека сме ОК, иако понекогаш мислам дека недостасуваат некои откачени и специфични места за излегување, кај нас се е некако во ист стил. Би сакала да има на пример кафуле каде што ќе можеш да си легнеш и да си пиеш пијачка, тоа би било супер. За рестораните веќе е друга приказна, искрено мислам дека недостасуваат луксузни ресторани со резервации каде што нема да може секој да влезе, Исто така мислам дека некои од рестораните претеруваат со цени, а не нудат толку добра услуга за возврат. Кога се работи за клубовите, мислам дека недостасуваат клубови со жива свирка, но не стандардна туку онаа со клавир, во малку поромантична атмосфера каде што ќе можеш танго да заиграш... ова може и да е и идеја за некој клуб-ресторан како оној во сцената на филмот Миросот на жената, кога Ал Пачино игра танго со девојката. И да, најважно - мислам дека старата генерација на луѓе, нашите родители на пример, се целосно запоставени бидејќи и тие сакаат да излегуваат, а за нив нема апсолутно ништо - ниту клуб, ниту кафуле, па тие се примирани да излегуваат единствено по кафеани...навистина тоа не е фер.

Бар Код: Сте помислиле ли или дали сте добиле желба за отварање на свој ресторан, и ако да со каков концепт?

Хелена Роза: Даааааааааааа!!! и мислам дека на мои 40-45 ќе имам свој клуб ресторан. Како го замислувам? Па пред сè сакам да има добра храна, скап и луксузен ентериер, да ги има оние романтични масички за двајца со светилка на нив и задолжително

клавир и сакс, Не сакам да биде многу голем и би сакала да доаѓаат одбрани и фини луѓе кои знаат да ценат добар вкус. А бидејќи многу сакам да готвам, а и знам да подготвам убаво јадење, задоволство би ми било специјалитетите да ги подготвувам јас или пак да ги надгледувам. Рецептите би биле оригинални (мои). Би имало избор на скапи и ретки вина и шампањ. Амбиентот би сакала да биде крајно романтичен со боја на бордо и старо злато во комбинација со придушено светло.

Бар Код: Кога сме кај познатите, што мислите, дали е потребен посебен (ВИП) локал за познатите во Скопје?

Хелена Роза: Па не искрено... Како прво мислам дека е забележливо дека кај нас во дискотеките некогаш има повеќе турканица во Вип делот отколку на подиум или некаде на друго место. Како второ, ние немаме такви ВИП личности, и како последно - сите локали во Скопје што функционираат добро се всушност исполнети со таканеречените наши ВИП фаци и тие се во тренд...така да не мислам дека има потреба од вакво нешто.

Бар Код: Која е вашиот впечаток за угостителството во Македонија

Хелена Роза: Па искрено не е многу позитивен. Сметам дека недостасуваат многу работи, од услугата, до храната како е подготвена, до ентериерот, до приборот за јадење. Понатаму, има слаб избор на вина... Но сепак сме подобри во споредба до пред 4-5 години .

Бар Код: Кој тип на храна го преферирате?

Хелена Роза: Па ја ја сакам Италијанската, Кинеската, Јапонската и Таи храната.

Бар Код: Каде досега сте јаделе најлоша храна?

Хелена Роза: Па не сум јадела никаде, бидејќи имам многу истанчен нос, па само што ќе ми ја сервираат храната по мирис можам да почувствувам како е подготвена, а и преферирам да одам на проверени места.

Бар Код: Каква храна недостасува во рестораните во Скопје?

Хелена Роза: Па дефинитивно нема јапонска храна, освен во суши барот, потоа Таи храната ја нема, Исто така би сакала да има повеќе ресторани со здрава исхрана или макробитска храна.

Бар Код: Од каков пијалок досега се имате највеќе опијането?

Хелена Роза: Од водка Смирноф пред некое време, Јас инаку сум обожавател на убаво вино, но проблем ми е кога ќе отидам во диско и не можам да нарачам квалитетно убаво вино или шампањ, освен

оние од по 100-200 евра кои ми се незамисливи да ги пијам, бидејќи сепак се многу скапи. Во тие случаи Смирноф ајс, но пред некое време се случи да ме подлажат и не знам како се натерав себе си да пијам Смирноф со швепс и класично да се направам дрво ха, ха...

Бар Код: Имате ли омилен коктел, кој?

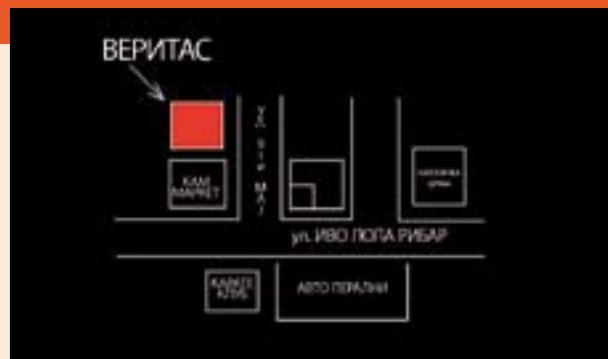
Хелена Роза: Па не сум многу по коктелите ама кога пијам тоа е Мохитото или пак еден коктел со шампањ кој во моментот не можам да се присетам како се вика.

Бар Код: Која храна ви е најkomplицирана за конзумирање?

Хелена Роза: Најkomplицирана..па не знам како мислите најkomplицирана, ама најмалку сакам да јадам чорби.

Бар Код: Ваше прашање за Бар Код?

Хелена Роза: Кога ќе правите Бар Код журка во скоро време ...да се дружиме?



ул. 9-ти Мај бр. 42/10
Веритас
ЦЕНТАР ЗА УБАВИНА

ТЕЛ. +389 (0) 2 32 45 155
МОБ. +389 (0) 70 228 078

www.vericapandilovska.com.mk



МЕТРОПОЛИС
RADIO NETWORK



№1

БР.1 ЗА НАЈСЛУШАНА
РАДИО МРЕЖА ВО МАКЕДОНИЈА

KRASNAVA

VODKA



KRASNAVA™

VODKA



KRASNAVA™
VODKA

This exceptional vodka is produced from selected grains and represents the highest standard in vodka purity as a result of the unique filtration and specially prepared water. This results in exquisite taste and unforgettable drinking experience.

40% Vol.

PRODUCED, BOTTLED & BOTTLED BY um

1le

This exceptional vodka is produced from selected grains and represents the highest standard in vodka purity as a result of the unique filtration and specially prepared water. This results in exquisite taste and unforgettable drinking experience.

email: info@krasnayavodka.com

Што да облечете за да изгледате послаби

Пишува:

Цаци Паковска

стилист



Во случај да не сте забележале, модните трендови значајно се развиваат, и со сигурност можеме да кажеме дека денес се е модерно. Се што одговара на вашето тело е добро за вас, затоа треба да ги одбирате облеките кои одговараат на вашата фигура. Сакате да пронајдете обека која ќе ги истакнува вашите облини, а во истовреме ќе ги скрие вашите недостатоци. Како да одберете облека која ќе ве направи да изгледате послаби? Лесно е само прочитајте ги следниве совети.

1. Ако сте покрупни во делот кај stomachot, тогаш носете модели кои ќе ја истакнуваат вашата половина. Широките блузи и фустаните со колан на половината ќе направат илузија дека сте послаби.

2. Ако сте од оние кои немаат тенка половина, тогаш носете широки балонести блузи, кои ќе ги врзете со колан или марама на вашите колкови. Балонестите фушани се исто така одговор на вашиот проблем. Само така ќе можете да ги истакнете вашите нозе, а да го скриете вашиот недостаток.

3. Ако имате широки колкови или пак крупни бутони, тогаш не носете тесни здолништа или панталони. Балонестите здолништа или пак фустаните ќе го покријат вашиот недостаток, а во истовреме ќе го истакнат горниот дел на вашето тело.

4. Ако имате крупни раце, не носете маички без ракави, топ фушани, и се што ќе ви ги истакнува вашите раце. Наместо овие модели, облечете блузи со куси и пуфкасти ракавчиња, или пак асиметрични маички.

5. Ако имате крупни листови на нозете, облечете панталони или пак долги здолништа. На сето ова додадете интересна блуза која ќе привлекува внимание на горниот дел на телото.

6. Запомнете дека ќе изгледате уште покрупно во тесни и цевкасти панталони. Широки или пак еден број поголеми панталони секогаш ќе направат да изгледате послабо

7. Не облекувајте светкава облека, повитки ќе изгледате во еднобојните облекувајќи се како млад во душата. Нека вашиот изглед биде едноставен, за сега заборавите на наборите. Колку повеќе облека и додатоци нафрлате на себе, толку покрупно и ќе изгледате. Правете баланс, истакнете го најубавиот дел од вашето тело, бидејќи само така визуелно ќе ги минимизирате вашите недостатоци.

8. Уште еден трик за да изгледате послабо, трик кој секоја жена би требало да го знае, е се разбира, носењето на високи потпетици. Моќноста која ја чувствувате носејќи високи потпетици ќе ве направат да изгледате послабо додавајќи неколку сантиметри на вашата висина.

9. Подмладете го својот изглед, облекувајќи се како млад во душата. Нека вашиот изглед биде едноставен, за сега заборавите на наборите. Колку повеќе облека и додатоци нафрлате на себе, толку покрупно и ќе изгледате. Правете баланс, истакнете го најубавиот дел од вашето тело, бидејќи само така визуелно ќе ги минимизирате вашите недостатоци.

Диета за бела насмевка



Пишува:

Радмила ДИМОВСКА

стоматолошка ординација Круна МС

Ние сме тоа што јадеме

- насмевката не е исклучок од ова правило!!!

Сте ги слушнале ли новините во светот на диетите? Најновата диета на пазарот е нискокалорична, со ниско ниво на стрес и мал степен на обезбојување на забите. Тоа е новата „Диета за бела насмевка“. Доколку барате начин да ја разубавите насмевката, започнете со преглед на нештата што ги конзумирате. Во основа, сè што остава дамки на алиштата, остава и на забите.

За бела насмевка, следете ги следните совети:

- конзумирајте што помалку можете чај, кафе, газирани пијалоци и црвено вино
- доколку сепак го сакате вкусот на горенаведените пијалоци, доколку можете, користете цевки за пиење
- конзумирајте многу вода, а после оброк или пијалок, исплакнете ја устата со вода
- четкајте ги забите и чистете ги со конец што е можно побрзо после јадење - особено после темни храни, како што се цвеклото, боровницата и малините
- избегнувајте ужини/закуски помеѓу оброците
- избегнувајте сркање или конзумирање пијалоци споро и со мали голтки, освен во случај на вода
- конзумирајте многу свеж зеленчук, како моркови, краставица и целер. Содржат влакна и ја стимулираат плунката, а на тој начин ги чистат и забите и дамките од храната

- цвакајте гума за цвакање без шеќер. Таа исто така ја стимулира плунката и ги чисти забите

Дали сте во групата на луѓе кои ја сакаат својата бела насмевка, но ја сакаат и оваа диета. Но, исто така ги сакаат и кафето, а и црвеното вино. Рестораните не се секогаш погодни и пристојно место за одржување соодветна хигиена на забите и устата. И нормално, нема шанси да се пие макијато или винце со цевка! Затоа, на последното чистење на забите, прашајте го стоматологот како да ја избегнете шарената насмевка на сред вечера, пропратена со виолетови усни и, најлошо, виолетови мустаки.

Еве уште неколку совети за бела насмевка за сите кои го сакаат кафето и виното:

- Купете средство за чистење на забите во форма на шамивчиња. Пакувањето е тенко игодно за во ташна или новчаник. Исто така се лесни за употреба. Едноставно, извадете едно, навлечете го на прстот и исчистете ги забите. На крајот, исплакнете ја устата со вода.
- Тие се исто така одлични во отстранување на синило на устите и мустакот. Девојки, после ова, можете да го направите карминот.
- Момци, вие можете да нанесете и балсам за усни после ова.
- Секогаш со себе носете четкичка, паста и конец за заби и мало огледалце во случај на остатоци од храна меѓу забите или дамки на забите. Овие алатки за итни случаи завземаат помалку место од мобилниот телефон, а се поефикасни од чистење на забите со салфетка.
- Следете ја француската или италијанската традиција и јадете салата ПОСЛЕ оброкот. Ова е одличен начин да се избегнат дамките. Само внимавајте на зелените остатоци помеѓу забите!
- Чаша млеко пред оброкот овозможува создавање заштитна облога на забите, а на тој начин ги заштитува од нагризување од киселини и дамки. Мустакот од млеко е во секој случај подобар од винскиот!

Нов ласерски третман за белеење и...

ПОКАЖИ ЗАБИ

ПОПУСТ 10%
ЗА ЧИСТАЕЊЕ НА
BAR CODE



СПУЏТЕНО

со Тони и Дејан



ПЕТОК 23 часот ТВ СИТЕЛ



Пишува:

Филип Арнаудов

здружение на бармени на Македонија

Од минатата година Здружението на Бармени на Македонија на конгресот што се одржа во Тајван и официјално стана член на IBA (International Bartenders Association). Со самото тоа оваа година (секако и наредните години) имаме две големи обврски: да организираме државно првенство на Бармени и да присуствуваме на светскиот конгрес на IBA.

Првата и потешка обврска успешно ја остваривме. Од 5 до 10 Октомври 2008 во Хотелот Карибе Хилтон, Сан Хуан во Порторико се одржа 57 Конгрес на IBA задно со 34-то светско првенство во класично подготвување на коктейли и 9-то светско првенство во флертендинг.

ЗБМ беше претставувано од претседателот Дарко Ангелески и од мене како потпретседател, Филип Арнаудов.

Со оглед на тоа дека сме само втора година членки во IBA и имаме статус на набљудувач, се уште немаме право да се натпреваруваме на официјалното светско првенство. Во извештајот на г-динот Рон Бушман кој е претседател на IBA за Европа, ЗБМ доби многу пофалби за својата работа и пред сè за успешно организираното прво државно првенство. На крај претседателот на ЗБМ Дарко Ангелески имаше свое излагање пред бордот на IBA, како и пред сите присутни, на кое ја презентираше работата на ЗБМ во изминатата година.

На 7-ми Октомври вторник после доручекот се одржуваа квалификациите во флартендинг. Тоа беше натпреварот што сите го чекаа секако и за нас беше најинтересен настан за гледање. А потоа се одржуваа предавањата за молекуларна миксологија и други активности. Наредниот ден се одржуваа квалификациите во класичното подготвување коктейли, а попладнето беше финалето во двете дисциплини. Финалистите во флертендинг и класика наизменично настапуваа.

Победници во класично подготвување котели

I  **Г-дин. Рене Хетзлингер**

со коктейлот **Golden Rico**

- 2cl Matrioshka Lux**
- 1,5 cl Amade ChocOrange**
- 1cl Monin Vanilla**
- 4cl Orange Juice**
- 2cl Cream**

Се шејка и се сипува во мартини чаша (декорација кумкат, лимон, листови од ананас и цимет)

II  **Г-ца Елси Ловенгут**

со коктейлот **Why not?**

- 3cl Absolut Pears**
- 2cl Passoa**
- 1cl Teisseire Almond**
- 1cl Teisseire Strawberry**
- 5cl Pineapple juice**
- 5cl Cranberry juice**

Се шејка и се сипува во хајбол чаша (декорација боровница, капина, пешн фрут, листови од ананас, малина и јагода)

III  **Г-дин. Норијуки Игучи**

со коктейлот **Majesty**

- 3cl Absolut Vanilia**
- 3cl Grand Marnier**
- 2,5cl Dolfi Fraise des Bois**
- 1,5cl Monin Pina Colada**
- ½ tsp. Lemon juice (fresh)**

Се шејка и се сипува во мартини чаша (декорација јаболко, ллајм, портокал и листови од ананас)

Победници во флертендинг



Г-динот Оскар Перез

со коктейлот

The Latin Candombe

I



Г-динот Газукин Вјачеслав

со коктейлот

Russian Mix

II



Г-динот Јоханес Кинч

со коктейлот

Puerto Rican Greaser

III

Настанот заврши со гала вечерата каде што сите земји членки разменија сувенири од своите земји со домаќинот (тоа е традиција во IBA). Воедно беше претставена и земјата домаќин на наредниот конгрес на IBA - Германија, чие здружение наредната година слави 100 години од своето постоење.

За овие 4 дена колку што бевме таму освен организираните настани на кои што присуствуваме, морам да ги споменам и контактите што ги направивме со здруженијата пред сè од соседството како и

пошироко со кои во иднина ќе имаме добра соработка.

Уште една многу интересна информација: знаеме дека на сите вакви официјални настани од меѓународен карактер нашиот јужен сосед Грција ни прави проблем со името. За прв пат една делегација на Македонија беше прифатена од Грција под нашето уставно име. Председателот на здружението на Бармени на Грција ни пријде и ни кажа дека не го интересира политиката и дека сака да соработува со нас во интерес на барендингот во регионот. (Заклучок: најдобрите дипломати се бармените). На крајот и благодарност до спонзорите на ЗБМ: Пернод Рикард Македонија, Тиквеш, Тим Поинт и Хајнеман што ни овозможува да учествуваме на овој настан многу важен за нас и нашата земја.

ЗБМ продолжува со своите активности: Во тек се уписите за курсот за обука на Бармени, како и курсот за флертендинг која е нова и многу интересна дисциплина во барендингот. Исто така во подготовка е и второто државно првенство на бармени. Сите заинтересирани може да добијат информации на следниве e-mail адреси:
zpbkotel@yahoo.com
filip_arnaudov@yahoo.com
darko_angeleski@yahoo.com

soho
coffee & cocktail bar



БРЕНДИРАЊЕ ВО МАЛИ ДОЗИ!

- *** Повеќе 10 години искуство во опслужување на различни клиенти: од големи компании, владини агенции, факултети до мали и семејни бизниси, ресторани, артисти и музичари.
- *** ПРИНТ
Ќе ви помогнеме да ги прилагодите вашите идеи за печатење, ќе креираме професионални графички решенија, вашите материјали брзо, прецизно и квалитетно ќе ги испечатиме и истите ќе ги аплицираме на секаква подлога.
- *** БРЕНДИРАЊЕ
Креативни решенија за ефективен идентитет на вашата фирма или производ со цел и вие достоино да ги презентирате вашиот имиџ и вашиот бизнис.
- *** Печатење на хартија и PVC во голем формат, лепење на ѕид, стакло и други површини, пластифицирање, брендирање на возила, светлосни реклами - внатрешни и надворешни, униформи, маици и капи со ваше лого или уникат, печатење на менија, постери, брошури, етикети, церади, банери, знамиња, билборди, печатење на чаши и чинии, беџови...

Пива со чудни имиња И ВКУСОВИ

"What's in a name? That which we call a rose?

By any other name would smell as sweet."

- William Shakespeare

Сте помислиле ли некогаш воопшто дека постои пиво со додаток на текила, марихуана, (да, да), чоколадо, (за овошните веќе пишувавме во претходните броеви) или пак пиво со разни други зачини и тревки. Од Баварскиот закон за чистота на пиво според кој пивото се прави само од вода, јачмен, хмељ и пивски квасец, сите овие карактеристики се интересни за малите пиварници во Европа и САД или попознати како микропиварници, кои секако дека се далеку од конкуренција на големите, не само според својот капацитет на производство, туку и маркетинг влијанието на пазарот. Од друга страна пак овие микро пиварници се интересни и поради „откачените“ имиња на нивните брендови. Некои се именувани според некои историски периоди, други според некои религиозни побуди (најчесто случај со белгиските пива Duvel, Judas, Satan gold, Lucifer, Gulden Draak, Nostradamus, Sexy Lager...) Во овој новогодишен број на Баркод направивме едно мало истражување и ви пренесуваме дел од оваа голема листа на пива со чудни имиња и вкусови.



FIDDLER'S ELBOW - се работи за бело (пченично пиво) со вкус на цитрон кое ни доаѓа од Британија. Wychwood е една мала пиварница која е одговорна за оваа скапоцена течност на чија слика е нацртана инспирација од фантазијата и митската географија на Британија. Fiddler Elbow е исто така име на едно мало село во Велс.

SICK DUCK - Во 2007 г има добиено златен медал на интернационален пивски фестивал во Америка. Се работи за сезонско пиво кое се произведува во ресторанот и пиварницата Flyers од Вашингтон. Генезата на името сеуште е мистерија, но факт е дека во процесот на производство му додаваат рум, сируп

Пишува:

Марјан КОСТАДИНОВСКИ



Beershop

и карамела. Екстремно висок процент на алкохол и богато на вкус и многу црно. Во Холандија едно од тие силни пива, а популарни во Европа се Amsterdam Maximator (11,6) и Amsterdam Navigator (8,4%).

OLD SPECKLED HEN - Многу популарниот Англиски ејл е горд дека нема потреба да троши многу средства на маркетинг како неговиот главен конкурент "Newcastle" за да биде високо продавано премиум флаширано пиво во Британија. ОСХ е првпат произведено во 1979 г. и е направено по повод 50 годишнината од МГ олдтајмер британски тип на спортско возило, тие ги замолиле да направат специјално комемортивно пиво за оваа прилика и името е одбрано според името на колата која е создадена во Абингтон кога фабриката се преселила.

DOG FISH HEAD SNOWBLOWER ALE - Доаѓа од пиварница која е позната по своето експериментирање и екстремни типови на пива. Често за нивните продукти користат нестандартни состојки како зелено суво грозје, морски тревки и сл, а процентот на алкохол се движи од 18 до 20 %. Некои од производитите се продаваат само на точење, и се во многу лимитиран број и сезонски.

HOMO ERECTUS - Ако сте од оние кои често патуваат во Америка обидете се да ги пронајдете и се разбира пробате пивата од Walking Man Brewery, лоцирана во околината на Портланд, и ќе го промените веднаш мислењето. Homo Erectus е еден тип на Indian Pale Ale, кое што на пазарот се појави во 2005 и на нивниот пивски фестивал има добиено Сребрен медал.



Понекогаш имињата на пивата ги добиваат од некои религиозни празници или историски настани, понекогаш се даваат во чест на некои важни личности или според името од каде што се произведуваат. Ова пиво името си го добило според прославата на 2 милионитата година од одењето напред ;)



DELIRIUM TREMENS - Е Белгиски бренд произведен од пиварницата Huyghe и прв пат е произведено на 26 декември 1989, се прави со три типа на квасец и е флаширано во керамичко шише. Во 1999 год во Чикаго на тамошниот пивски фестивал ја добива титулата Best Beer in the World иако е тоа понекогаш дискутабилно прашање. Самото име е од Латинскиот израз кој означува „оптичка илузија“. Понекогаш необичниот вкус на ова пиво доаѓа од специјално дизајнираното пивско шише кое е керамичко бело и покриено со розов слон. Не се препорачува многу пиење на ова пиво бидејќи после тоа ќе бидете многу болни. Delirium Tremens е исто така име на една болест за луѓето кои се зависни на алкохолот.

Карактеристично за Белгија е и тоа дека во нивните имиња се вметнати и доста религиозни мотиви карактеристични за католичката црква. Бидејќи кај нив е доста изразено влијанието на црквата во производството на пиво бидејќи согласно нивните закони дозволено е пиење пиво во посни денови. Сепак пивото е храна. За сите нив е карактеристичени високиот процент на алкохол и интересни и смешни етикети.

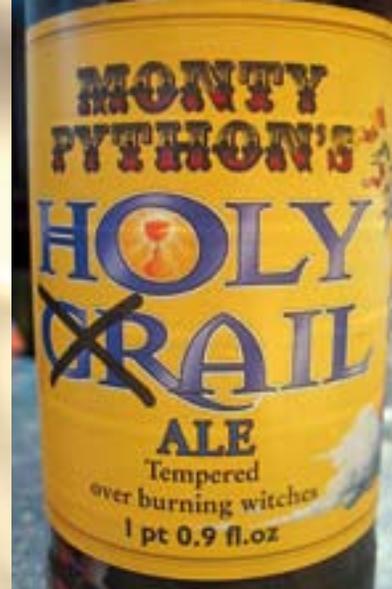
MONTY PYTHON HOLY GRAIL ALE

Во овој случај имаме име на пиво кое комбинира две страсти. Монтс Python's Holy Grail Ale е извонредно пиво со кое Витезот од тркалезната маса би бил премногу горд. Произведено е од Пиварницата Black-sheep во Јоркшир, Англија уште во 1999 г во чест на 30-тиот роденден на дружината Monty Python. Како што се вели и на самата етикета овој прекрасен Ејл е создаден за да ги уништува вештерките. Го има на точење само на одредени места низ САД и Британија. и во т.н. six pack кутии.

ХОБГОБЛИН ОФИЦИЈАЛНО ПИВО ЗА „HALLOWEEN“

Традиционално и легендарно црвено силно пиво со печен пивски слад со модернизирана горчина на хмељот и овошен карактер на самиот финиш.

АБВ: 5.2% во шишиња и лименки 4.5% е точеното.



GUINNESS®

WINERY



Македонија полека но сигурно влегува во производството на органска храна

Во светот, а полека но сигурно и кај нас сè повеќе се применува органското производство. Синтетичките средства одамна се користат во масовното производство, во прехранбената индустрија, земјоделството и во други индустриски гранки. Денес полека но сигурно здравото, еколошки чисто органско производство, односно производството на здрава храна без употреба на синтетички хемиски средства станува тренд.

Под органска храна се подразбира храна што е произведена според меѓународни стандарди, на начин на производство во кој не се употребуваат вештачки ѓубрива. Многу е битно вака добиената храна да потекнува од производители што примениле технологија што во целост одговара на прописите за заштита на природата. Ова подразбира примената на специфични агрономски, биолошки и механички методи, со кои се отфрла примена на синтетички материјали, и неконтролирана примена на пестициди. Овие култури се одгледуваат на здрава неконтатминирана, односно нетретирана земја.

Во Македонија постои регистрирана компанија за сертификарање на органски производи, "Балкан биосерт". Со сертификатот што го издава компанијата, земјоделците можат да добијат реномирани швајцарски сертификати за органски производи на IMO. За да се премине од конвенционално кон органско производство потребен е период на премин или период на конверзија, кој во зависност од производот може да трае и неколку години. Органското производство го контролира акредитирана агенција, која, откако ќе утврди дека производителот ги исполнува условите, издава сертификат за органско производство.

Наш прв домашен производител што пристапи кон конверзија на лозовите насади за органско производство на вино и кон конверзија на козарската фарма е винарницата "Грков". Периодот на конверзија на винарницата трае 2 години, а во винарницата "Грков" официјализирањето на почетокот на процесот на конверзија е од 2006 година.

Овој период е клучен за секој производител токму поради субвенционирањето кое трае додека нивото на производство не се зголеми и не стане идентично со конвенционалното, но со примена на органски методи, органско ѓубре и органска заштита. Органската храна што се појавува на нашите пазари ќе биде јасно означена со својот заштитен знак.

Винарницата "Грков" посебно се гордее на своите божествени пијалаци!

Ние во моментот сме целосно посветени на производството на црвено вино, а набрзо и белото вино ќе биде пласирано. Секое од овие различни сорти на црвено вино е со извонреден вкус и арома. Вината се карактеристични по различните вкусови од околните зрнести овошки што ги носат во себе. Заштитен знак е виното Pinot Noir, кое во светот е познато како едно од најпрефинетите, а истовремено и меѓу најтешките вина за производство! За неговото производство треба многу знаење и упорност. Целата љубов што е пренесена во текот на приготвување на овие вина се чувствува во нивната убавина. Но упорноста секогаш се исплатува, бидејќи од таа упорност произлегуваат сите овие видови вина со кои се гордееме!

Покрај производството на вино, тука е и козјото месо и сирење (зачинето со разни билки, зачини и јаткасто овошје) што придонесува неговиот вкус да биде единствен и неповторлив. За да се добие ова органско сирење потребни се 24 месеци примарно производство на сточна храна и шест месеци конверзационен период. Дури потоа преработката или доработката влегуваат во инспекција.

Овие производи се многу барани во европските земји. Квалитетот на производите, местоположбата и климата можат да направат многу за нас во иднина. Сето тоа педантно одгледано со многу љубов, според сите стандарди и сертификати за органско производство, ветува многу....

На сите ни е познато дека кога на трpezата има квалитетна храна, треба да има и убаво домашно вино. Виното на "Грков" дава посебен вкус кога е во комбинација со јадење што совршено одговара на неговите квалитети.

Насекаде низ светот органското производство доживува огромен пресврт, кој се движи по нагорна линија. Бројот на луѓето што се одлучуваат да конзумираат продукти што се од органско потекло, се зголемува се повеќе и повеќе. Тука не спаѓаат само храната и пијалакот, туку и гардеробата и козметиката се вбројуваат во едни од најбараните и најскапи производи на светскиот пазар. Така, на пример, во Данска 13 проценти од производството на храна припаѓа на органското, во Австрија и Швајцарија 10, односно 8,7 проценти. Најголем пазар за органска храна е Германија со 10 проценти годишен раст и е за двапати поголем од францускиот пазар. Останува да се надеваме дека и Македонија набрзо ќе се најде на таа листа за органско производство на храна!

VIGNETI

Fantinel

DAL 1969



на ВИСТИНСКИ НАЧИН

Како и секоја друга манифестација, Виноскоп беше споредуван со своето прво издание за да се види дали манифестацијата напредува и дали имплементирала некои промени врз база на првите искуства од лани. Одговорот е позитивен, но она што особено радува е дека сето тоа е направено мошне одмерено и без претенциозности, на вистински начин.

Градскиот живот во октомври беше повторно збогатен со настан кој одушеви многумина. Привлече илјадници Скопјани на кејот за да уживаат во манифестацијата за сите сетила, дузина ВИП лица од дипломатскиот кор вклучувајќи го и новиот американски амбасадор Филип Рајкер, но и гости од внатрешноста и странство за кои уникатниот квалитет на македонското вино, комбиниран со парираната храна и музичкиот хепенинг, беа доволна причина да не пропуштат второто издание на Виноскоп.

Градот Скопје го препозна значењето на овој настан па сега се јавува и како иницијатор и покровител на манифестацијата што со гордост ја вброи во својот календар. Од друга страна, самиот фестивал порасна и локациски, но и со уметничката програма. Шлаг на тортата е вклучувањето на УСАИД, која даде своја поддршка преку својот АгБиз проект. Но, БАР КОД, како и многумина од Вас, беше присутен за да го доживее фестивалот, а на своите страници да ви ги пренесе изјавите на оние кои беа во можност целиот настан да го согледаат од повеќе аспекти и да ги сумираат своите впечатоци во ексклузивни интервјуа.

Пишува:

Александар МУСТРИК

ФИМКА ШОПОВА, ЧЛЕН НА ОРГАНИЗАЦИСКИ ОДБОР

БАР КОД: Манифестацијата се одржа по втор пат. Кои промени беа направени врз база на искуствата од минатата година?

- Да, направивме повеќе промени врз база на минатогодишното искуство: како прво заради зголемениот интерес моравме да ја зголемиме локацијата, самото тоа повлече и изработка на нови пултови и нова организација на истите, се смени изгледот на настанот, фестивалот доби физичка ограда не од причина за наплата на карти, туку заради подобра организација на просторот, а воедно и редот и чистотата на самиот настан. На планот на музичките содржини ѕвезди на настанот беа музичарите од бендот на Ѓорѓе Балашевиќ, како и победниците од тамбурашкото натпреварување во Србија. Вкупно имаше четири бенда од странство, три од Македонија, а на отворањето настапија уште и Ристо Самарџиев, Зоран Џорлев и Јаков Дренковски. Новина беше и петчлената комисија - оценувањето на

вината, оваа година со поддршка од АгБиз проектот на УСАИД.

БАР КОД: Како дојде до соработката со АгБиз програмата на УСАИД за дегустационото тестирање?

- Прв пат соработувавме со АгБиз оваа година во јуни, на Фестивалот во Нови Сад, Интерфест. Таму Вино-Скоп презентираше пет македонски винарии под еден бренд, Македонски павилјон, а сето тоа со голема поддршка од АгБиз проектот на УСАИД.

БАР КОД: За разлика од лани кога се одеше на комплетно дегустирање на слепо, годинава судиите знаеја која сорта на вино ја пробуваат и од која година на производство. Споредено со ланските резултати, се забележуваат ли драстични промени?

- Да, минатата година беше потполно слепо, но добивме коментари дека треба да се знае сортата и годината, зарди вариететот на вкусовите не само од сортите, туку и во годишните берби, па тоа беше причината за оваа промена. Има драстична промена

на резултатите, но сепак најдобрите се уште напред.

БАР КОД: Дознавме дека годинава имаше помалку пријавени вина за дегустирање, дали тоа значи дека некои винарии се уплашија за својот рејтинг?

- Беа пријавени околу 55 вина од сите винарии, а мислам дека и минатата година беше така, само што комисијата беше трочлена, изморени од летот, само што беа пристигнале, па затоа изгледаше поинаку. Инаку имавме и винарии кои се вклучија прв пат оваа година во фестивалот, па мислам дека повеќе сакаа да се промовираат маркетиншки, отколку да се изложува нивното вино на оценување. Сепак, наредната година приготвуваме нешто друго околу оценувањето, се надевам дека винариите ќе бидат многу посреќни со организацијата на оценувањето.

БАР КОД: Жирито беше во мошне респектабилен состав, само еден интернационален член беше и лани (Кевин Мур, Англија), а имаше уште тројца...

- Да, оваа година му се приклучија и винскиот новинар Дерел Џозеф од Австрија, кој исто така е професионален оценувач на вино и алкохоли, потоа г-дин Козина, професор од Загреб, Хрватска, кој докторираше во Македонија, и г-дин Влчков, познат енолог од Бугарија. Петтиот член беше менаџерот на кубанскиот ресторан, Дејан Бошковски, кој оваа година беше прогласен за менаџер на годината, а воедно и ресторанот е прогласен за ресторан на годината. Инаку тој е професионален сомелиер со диплома од Франција.

Д-Р БЕРНАРД КОЗИНА, ПРОФЕСОР ПО ЛОЗАРСТВО

БАР КОД: За виното често се вели дека претставува наука, па добро е да го дознаеме Вашето мислење за овој настан...

- Јас докторирам на Земјоделскиот факултет во Скопје, но работам во Загреб, на Агрономскиот факултет. Оваа манифестација е навистина вредна за почит и добро е што такви манифестации се случуваат. Виното е дар од природата кое што се слави и треба и натаму да се слави. Убаво е за сите производители кога можат да добијат потреба за својот труд што го вложуваат и во грозјето и во виното.

БАР КОД: За разлика од лани, рејтингот на жирито е утростручен, па вашите оценки секако се очекуваат со нетрпение. Кој е генералниот впечаток за испробаните вина?

- Ние денеска во навистина респектабилно друштво, со колегите од САД, Англија, Бугарија и Македонија, оценивме преку 50 примероци на вино. Меѓу нив имаше некои навистина прекрасни остварувања, бидејќи виното е креативен производ без разлика дали тоа некој сака да го прифати или не. Најпрво треба да се има добро грозје во лозјето, а тогаш



треба да се биде личност која од добра суровина може да креира уште подобар краен производ. Од примероците што денеска ги тестиравме сум презадоволен, меѓу нив имаше неколку навистина врвни „вранци“, еден навистина го запомнив затоа што навистина ретко се сретнуваат такви како него - целосно вино, со силен карактер, па верувам дека кога ќе се објават резултатите тоа вино ќе виде и едно од најценетите во Македонија. Покрај тоа, имаше и неколку добри примероци на „каберне“, но исто така и одлични примероци на мешавина „куве“. Од друга страна, групата вина „барик“ за нијанса ме разочара. Очекував повеќе и ми се наметнува заклучокот дека во еден дел од тие вина во принцип барикирањето е обид да се подигне виното во неговата „каквока“!!!!, но сите оние коишто барем малку се разбираат во лозарство и винарство знаат и разбираат дека барикирањето не е начин да се поправат мааните на виното. Со барикирањето може само да се додаде одредена благородна нота и со тоа виното да биде целосно. Верувам дека организаторите ќе имаат и сила и волја да го продолжат ова и во иднина и ако ме повикаат повторно во вака добро друштво јас сигурно ќе ја прифатам поканата.

ДЕРИЛ ЦОЗЕФ, ВИНСКИ КРИТИЧАР И СУДИЈА

БАР КОД: Со Вашето присуство оваа дегустација навистина доби на тежина. Имавте ли претходни искуства во овој дел на светот?

- Јас сум новинар за вино што се специјализирал за вината од Централна и Источна Европа. Базиран сум во Виена, Австрија, но иако сум Американец најмногу пишувам за британските магазини. За мене беше многу интересно да видам на ова натпреварување што се прави со интернационалните видови, но уште поважно да видам што се случува со локалните видови, како „вранец“. Ова е земја што се уште не е откриена, а за мене и тоа е важно, бидејќи има потенцијал, има доволно хектари, но сепак им нуди голема можност на луѓето кои што сакаат да ја откријат земјата и да откријат одлични сорти. Поголемиот дел од сортите овде беа интернационални, што е разбирливо, но добро е кога има локално вино, како „вранец“, за кое допрва ќе се слуша. Во моментот имам чувство дека ова се почетни фази, барем што се однесува до последните пет години. Тоа може да биде многу интересен потенцијал.

БАР КОД: Дали квалитетот на понудените примероци беше со големи разлики или можеби изедначен?

- Квалитетот беше пола пола, некои од вина беа екстремно добри, а некои не толку добри, од она што го видов, тоа е мошне интересно. Главната работа е да не се загуби самодовербата. Има многу прашања, работи кои го отежнуваат производството, а економијата е само една од нив. Мислам дека луѓето се покорни, треба да бидат поцврсти за она во што веруваат. Можеби лани имале тешка година,



но тоа не значи дека треба да изгубат надеж за оваа. Јас знам дека овде имавме само толку вина, дека постојат многу повеќе кои денеска не ги пробавме, но многу е важно да се биде отворен кон надвор за да се задржи интересот кај помладата генерација. Треба да се има предвид што се работи во другите земји, но да се има предвид што се прави тука и овде да се примени знаењето стекнато надвор. Не треба да се губи самоувереноста. Виното е производ за покажување и тоа е многу убава работа. Мислам дека винарите знаат дали прават квалитетно вино или не. А кога тие знаат дека тоа што го имаат дома е добро, ќе биде лесно да се достигне меѓународниот пазар.

БАР КОД: Постои проект според кој македонското вино во Британија ќе се нуди само преку специјализирани продавници и кај ресторанските сомелиери, наспроти стратегијата да се освојуваат супермаркетите. Имавте шанса да го запознаете македонското вино, а го познавате и британскиот пазар, па како ги оценувате неговите шанси за добар пласман таму?

- Во старт мора да се разбере дека Македонија е

„нише“ земја, не можете да се натреварувате со Австралија, а и нема потреба за тоа. Пазарот во Велика Британија е раководен од цената. Од 85 до 90 проценти од вината се продаваат во супермаркетите. Многу мал процент на вина се продаваат надвор од супермаркетите и тука треба да лежи вашиот фокус. Кога знаете дека сте нише земја со нише производ, подобро е да одите кај љубителите на вино кои се поедуцирани, за разлика од потрошувачите во супермаркет кои немаат подлабоко познавање за виното. Но такво е мнозинството на купувачите во Британија. Има мал процент на вински експерти или познавачи кои сакаат да ги пробаат новите работи на пазарот. За пазар како британскиот, најпрво треба да се исполни одредено очекување за вкусот, што е тешко да се изрази, но главно е ако можете да го изразите вистинскиот карактер на сортата со единственоста на земјата од која доаѓа, што е тешко да се објасни, но да се зборува со тие љубители на вино и сомелиери во Велика Британија, да им се дадат повеќе информации за да имаат подобра претстава. Од она што го видов овде постои многу добар интернационален профил на некои од вината, како некои типови на црвено вино, но и од „вранец“. Тие беа добро направени. Затоа велам дека оваа земја веќе се развива и постои иднина.

БАР КОД: По ланските тестирања на виното се создаде впечаток дека за промоција на македонското вино надвор подобро ќе биде да се земе за основа некоја интернационална сорта, а како вкус да биде додадена локалната, па со оглед на вашето свежо искуство, дали би ја потврдиле таквата теорија?

- Не, баш напротив, би одел со локалната сорта, а само додаден малку интернационален вкус. Според мене, секоја земја има свое врвно вино, какво што нема во другите земји. Значи прво мора да се промовира локалната сорта. Секако дека е добро да се имаат и интернационални видови, бидејќи широките маси го пијат тоа вино, но вистинскиот идентитет мора да дојде од локалната сорта. Тоа е клучот и пасионираните производители на вино се опседнати да го изразат тоа. Но треба време, а британскиот пазар е мошне тежок и го раководи цената. Можеби треба да гледате на два пазари во исто време. Американскиот пазар пак е порасположен за експериментирање. Видете што постигнаа на пример австриските вина таму. Тие се многу успешни таму, посебно сортата „Груне вертлинер“. Убавата страна кај „вранец“ е што тој е лесен за изговор, а тоа е многу важна работа. Тоа е одлично вино. Фантастично е. Импресиониран сум и препорачувам да го чувате како национално богатство. Тоа е брендот со кој Македонија мора да го заземе своето место на светската винска карта.

ДЕЖАН БОШКОВСКИ, СОМЕЛИЕР

БАР КОД: Вие сте единствен македонски претставник во жирито, кое претендира да биде независно од влијанијата на винариите, но во овие кругови

сте познат како менаџер на кубанскиот ресторан Ла бодегита дел медио. Како се вклопите во Виноскоп?

- Јас созревав како сомелиер за време на мојата работа во САД, каде што имавме по три вински тестирања неделно, специјално организирани за вина од светски брендови, кои доаѓаа од најразлични земји. Имам многу мало искуство со македонските вина, но забележувам голем напредок кај нив, во сите сегменти: и кај амбалажата, и во маркетингот, но и во квалитетот. Бидејќи тестирањето се одржа во „Бодегита“, овозможивме најдобри услови за жирито, па така виното беше на потребната температура, имаше професионални чаши за дегустација, беше принесувано по сите правила од искусни сомелиери итн. Сметам дека манифестацијата е одлична, бидејќи се забележува и по посетителите во ресторанот дека винската култура во Македонија полесно се подобрува.

БАР КОД: Кои впечатоци ви останаа од дегустацијата, а кои од фестивалот?

- Сметам дека имаше малку пријавени црвени вина или можеби не доволно пријавени винари. Ако не се лажам, беа 24 црвени и уште 16 во „барик“. На фестивалот пак, исто така сметам дека дел од винариите беа тие што наместо да работат на исфрлање на виното во преден план, нудеа наливно вино по цена од 100 денари за три литра, што ја истакнува идејата за профит, а не за подигање на квалитетот и свеста. Настанот беше солидно покриен од домашните медиуми, а исто така за него ќе се пишува и во респектабилни странски медиуми, па можеше да биде подобро искористен. Наместо тоа, имавме ситуација во која културната публика доаѓаше од 21 до 24 часот, а после полноќ се губеа сите критериуми.

БАР КОД: Како течеше комуникацијата со другите дегустатори, имавте ли заеднички ставови или пак големи разлики?



- Комуникацијата беше одлична, но судиите од Бугарија и Хрватска повеќе внимание посветуваа на интернационалните сорти и даваа мошне слаби оценки за македонските сорти. Го дискутиравме „вранецот“ и сите се согласивме дека мора како земја да се посветиме на него. Дури и испробавме некои „купажи“, миксови, и добивме одлични резултати. Беше спомната и една идеја со која сите помали винарии би можеле да направат заеднички бренд и сите заедно да го произведуваат, а со него да настапат на странските пазари.

КЕВИН МУР, ХАРПЕРС & ВАЈН

БАР КОД: Господине Мур, Вие сте единствениот член на жирито кој беше тука и лани, на првиот фестивал. Оттука, Вашата оценка може да се смета и за најрелевантна ако се споредат двете манифестации...

- Организацијата беше многу подобрена оваа година. Квалитетот на судиите беше подобар и беше прикажано поинтернационално размислување. Начинот на којшто беа презентирани вината исто така беше подобар, бидејќи наместо на слепо, вината беа дегустирани по коректен ред направен според стилот и според сортата на грозјето. Фактот што сите судии можеа да зборуваат англиски, исто така беше добредојден, бидејќи квалитетот на вината можеше да биде дискутиран објективно, особено тогаш кога постоеја различни мислења околу одредени вина. Сметам дека целиот фестивал Виноскоп имаше повисок профил отколку лани. Фестивалот создаде многу поголем интерес и тоа беше фантастично. При моите претходни посети чувствував дека производителите имаат тешка задача, да ги едуцираат потрошувачите за виното. Ми се чини дека фестивалот беше добро посетен, многу подобро од лани и беше одлична можност за винариите да ги промовираат своите вина и во исто време да ја едуцираат тешката публика. Како што ќе минува времето очекувам овој настан да се развива и да стане значајна ставка во календарот на Скопје.

БАР КОД: Дали овие позитивни оценки важат и во сегментот на тестираните вина?

-Иако чинам дека имаше помалку вина оваа година, сметам дека имаше поразновидни стилови на вина. Очигледно е дека винариите посвесно го форсираат квалитетот и преку нив можеше да се види дека вложуваат многу грижа во одбирањето на овошјето и производството, што создава добра платформа од која Македонија може да влезе на глобалната винска сцена. Како заклучок морам да кажам дека црвените вина имаат вистинска структура, прекрасни овошни стилови, со добро балансирана киселост и меѓу софт и медиум танини, што е и стил којшто е фаворизиран во Велика Британија. Белите вина исто така беа подобрени. Се чини дека „совињон бланк“ и „шардоне“ претставуваат предизвик

за производителите, па ако тие продолжат да се развиваат како што тоа го направиле од берба до берба, со енолозите кои се борат да го подобрат она што го нудат овие видови, сигурен сум дека тие ќе се развијат за да им се допаднат на оние со интернационално непце. Сепак кај белите вина чувствувам дека има потреба од некои елементи на едукација бидејќи во неколку случаи бев понуден со видлива гордост со бело „барик“ вино коешто било во шише многу долг период. Разбирам дека „барикот“ се смета за премиум, но целиот напор да се произведе тоа вино е загубен со флаширањето. Белите вина треба да се пијат додека се „млади“, коишто можеле да бидат одлежани во дабово буре меѓу 12 и 18 месеци, но и не мора. Во спротивно, овие вина губат на свежина и од целокупната структура. Ако вината се во шише премногу долго, тие имаат тенденција да развијат мирис кој не одговара на непцето на секој конзумент на вино.

Гостинот од Англија, кој работи и на проектот за понуда на квалитетно македонско вино во Велика Британија, ја искористил и оваа посета за да даде некој совет до организаторите за подобра промоција на виното.

- Единствена сугестија годинава ми беше дека можеби Виноскоп треба да се случува во април. Тогаш и времето е подобро, а што е уште поважно, виното во тој период го достигнува врвот на својот вкус и квалитет.

БАР КОД: Дали тоа значи дека со нудењето на тие вина кај публиката, а не кај дегустаторите, винариите стравувале за рејтингот?

- Покрај можноста да бидам дегустатор на натпреварот, ја имав и предноста да посетам некои од винариите. Беше прекрасно да се види страста и посветеноста што ја имаат овие производители. Постои вистинска посветеност во напорите да се создадат подобар квалитет и постојаност. Забележав многу инвестиции, не само од финансиска природа, туку во експертизи и знаења и тоа беше прикажано низ вината. Дефинитивно чувствувам дека Македонија е подобро место отколку што беше во 2005, кога за првпат ги пробав вината на вашата земја. Иако и тогаш имаше добра понуда, којашто беше вистинска гозба со пријатни изненадувања, развојот на старата гарда (Бовин, Сковин, Попов, Пивка и други) предизвика да се појави и нова генерација на винарии коишто се подготвени да се натпреваруваат на домашниот пазар, а тоа може да биде само добро во суштина. Сметам дека производителите на вино треба да бидат посамоуверени и да ги носат своите вина натаму, изложувајќи ги и на меѓународниот пазар. Лично верувам дека тоа ќе се случи во блиска иднина.



БАРКОД: Вашиот колега Дерил Цозефе импресиониран од "вранецот" и смета дека тој треба да биде основа за препознатливост на македонските вина, а токму Вие лани сметавте дека за да се пробие, "вранецот" треба да биде додаток кон некоја интернационална сорта. Дали разговаравте со него на таа тема?

- Кога лани бев запрашан за моето мислење за "вранец", сметав дека тој е скапоцен камен во круната на Македонија, но помислив дека ќе биде добро да се меша со интернационалните сорти и потоа постепено да и се доближи на европската публика. Учествувајќи во дегустацијата оваа година и вкусувајќи ги вината на оваа земја, моето мислење се смени. "Вранец" дефинитивно е најскапоцениот камен во круната на Македонија и јас верувам дека тој како автентична сорта на грозје ја издвојува Македонија од другите. Квалитетот на грозјето оваа година беше исклучителен и од индустриски агол се чини дека производителите на вино навистина го разбираат ова грозје и ЗНААТ како живо да го затворат во шише. Од аспект на потрошувачкиот тренд во Британија за истражување и откривање на вина од помалку познати региони, многу позитивен начин за почетно претставување на Македонија би бил заедничката иницијатива со која ќе се потенцира "вранец" и блиските вина. Тоа ќе и даде на трговијата нов фокус кој може да доведе до желба да се научи повеќе за земјата и нејзината понуда на вина. Дobar пример за ова е Аргентина, којашто отсекогаш се борела со етикетата на Јужна Америка поради директната конкуренција со Чиле, којшто веќе беше навлезен на британскиот пазар. Аргентинците одлучија да го нагласат својот автентичен стил, "малбек" и сега тие го зголемуваат своето учество на пазарот од година во година. "Вранецот" е само ваш. Тоа е ваше знаме со кое треба да мафтите пред цел свет!

(Г.И.)

ВИНОТЕКА ТЕМОВ

Турска Чаршија

под Св. Спас

Ул. Градиште Бр. 1-А



J.S. cavalli

GF
FERRE

V.J.C.E



galliano

REPUBLICA
DELLA MODA

C'N'C
CoSTUME NATIONAL

ICE
ICEBERG

DOLCE & GABBANA

CANALI

CE
CELYN b.

AJ | ARMANI
JEANS

GTC prizemje

Ermenegildo Zegna

GUCCI

И најдоброто може да биде уште подобро



Природата на гланка