

bar code

СПЕЦИЈАЛИЗИРАН МАГАЗИН ЗА УГОСТИТЕЛСТВО

ФЕВРУАРИ / НМАРТ 2009

Цена 100 ден.

INTELLIGENT MANAGEMENT
НЕГОВОТО ВЕЛИЧЕСТВО МЕНИ

КОНЦЕПТИ
DINNER PARTY

WORLD CULTURE
ЗДРАВИЦИ

ПСИХОЛОГИЈА НА ИЗЛЕГУВАЊЕТО
ЛОВЦИ

АСТРОУГОСТИТОЛОГИЈА
**ВНИМАВАЈТЕ КОГА
ГО ОТВОРАТЕ ВАШИОТ ЛОКАЛ**





FINLANDIA®
VODKA



e
ERGION
пенливо вино од
TIKVEŠ

*За најважниште
искуени во животот*

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

Уживајте во виното одговорно

Содржина

- 06 наши бармени
Кристијан Ристески
- 10 низ гастрономска призма
Храна и нешто плус
- 16 intelligent management
Неговото величество МЕНИ
- 20 коктели
Космополитан
- 22 кафеански муабети
Александар Поповски
- 24 психологија на излегувањето
Ловци
- 26 правична застапеност
Sisters are doing it for themselves
- 30 култура
Кренете чаша, здравицата е ваша
- 32 архитектура
Осветлување
- 34 концепти
Dinner party
- 36 повторна објава на барање
на читателите
Колку чини да се отвори локал во скопје и околината
- 38 кафе
Создавање и подготовка на мешавината
- 41 гастрономија и седма уметност
Метео прогноза
- 44 брендови
НОБУ- Меѓународен супербренд или продадени вредности
- 46 man's style
Подароци и измислени празници
- 51 stilissimo
Најновите трендови во шминката - следете ги трендовите со стил
- 53 здравје
До последна капка
- 55 пиво
Три пива, три приказни
- 58 астроугоститологија
Внимавајте кој месец го отварате својот локал!
- 60 мис келнерка на овој број
мистер бармен на овој број
- 63 настани
Натпревари
- 64 настани
Johnnie Walker и Baileys ги прогласија луѓето на година
- 64 наука
Молекуларна гастрономија



Да, прифаќам да се претплатам на примероци од секој број на **Bar Code** магазинот, за период од една година, по цена од 80 денари по број (6 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. Френклун Рузвелт бр.14 Скопје или по e-mail на barcode@barcode.com.mk



БАР КОД

bar_{code} импресум

ИЗДАВАЧ

BAR CODE Скопје

АДРЕСА

Франклин Рузвелт бр. 14,
1000 Скопје

ГЛАВЕН И ОДГОВОРЕН УРЕДНИК

Радмила Павловска

РЕДАКЦИЈА И СОРАБОТНИЦИ

Александар Вучковски

Ана Зафирова

Бојан Манушев

Бујар Муча

Цаци Паковска

Дарко Ангелески

Елена Башковска

Филип Арнаудов

Игор Пачемски

Маријан Костадиновски

Радмила Павловска

Ангела Стефановска

Матео Барбароса

Владимир К. Франц

Ирина Бојациевска

Дејан Башковски

Радмила Димовска

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

Овој на Бар Код во кој има доста читање. Број од кој може да научите многу за се што е тренди и ново, број, кој како и сите останати изданија може да ги чувате како прирачници за во иднина.

Темата на бројот е гастрономијата. Почнувајќи од нејзиното значење како област сама за себе, преку нејзиното историско и национално значење за одредени земји, до практичните совети за нејзината примена. Мене особено ми се допадна објаснувањето за основните начини на приготвување храна, но и превземањето на оваа, до сега типично машка област, од страна на жените. Како на угостители, верувам дека ќе ви биде интересен текстот и за менијата, а за оние похрабрите и текстот за молекуларната кујна. Искрено се надевам дека ќе дочекаме ден кога и во некој наш ресторан како прилог ќе можеме да порачаме и пена од кисела зелка како предвесник на новата new age македонска кујна. Во овој број ќе можете да прочитате дури и неколку навистина креативни рецепти за домашна подготвока, нешто што обично не го нудиме на читателите.

Понатаму, освен што ќе може да прочитате како да бидете модерни во кујната, да бидете здрави, пиејќи многу вода, и да живеете со стил, ќе научите и како соодветно да наздравувате. И да... не го испуштајте кафеанскиот муабет на Ацо Поповски..

Во наредните два месеци, до следното издање на Бар Код, освен да научите нешто ново, ви пожелувам и добро да се забавувате и да ги тргнете од глава сите лоши мисли што овој период од годината и светската рецесија би можеле да ви ги наметнат.

наши бармени



Кристијан Ристески

Пишува:
Ана ЗАФИРОВА



Веќе пет години живее во Лондон, ги служува пребирливите гости во елитните барови на островот и квалитетно ги опива. По титула е миксолог, а во слободен превод би го именувала како волшебник за алкохол. Скромноста не му дозволува да зборува за себе во суперлатив но, интервјуата по Британските магазини, престижните угостителски објекти каде работел и коктел изумите сместени на топ мени картите кажуваат повеќе од потребното. На пауза од Лондонскиот ноктен живот го уловивме во Скопје, Кристијан Ристески.

Бар Код: Помалку звучи како класична приказна кога ќе чуеш дека наш човек работи како бармен по светски барови. Но, ти делумно и припаѓаш на таа приказна, бидејќи малкумина можат да се пофалат со така богата барменската кариера. Како почна? Која беше причината да се тргне по таа патека?

Кристијан: Мојата основна цел беше да патувам и да запознавам нови луѓе а воедно и да се забавувам. Увидов дека наједноставно тоа ќе си го овозможам ако започнам да се занимавам со барменството. Во летото 2002 година решавам да работам во Грција во Ханиоти, а потоа 2003 година заминувам во Велика Британија каде мојата работа добива посериозна димензија работејќи во многу и во различни барови.

Бар Код: Рапидното искачување по нагорната линија на твојата кариера се случува во "Revolution vodka bar" еден од најпознатите ланци на Британски кафулиња?

Кристијан: Во Англија се сретнувам со нови правила на игра. Работењето во Revolution bar всушност го сметам за место каде ги направив првите професионални чекори, каде го добив првиот вистински тренинг во врска со оваа професија и ги научив основните правила на услуга. Таму вистински стекнав знаење околу угостителството и алкохолните пијалоци. Револуцион водка бар е ланец на барови застапени низ цела Велика Британија, каде што во понудата имате околу 40 видови на водка, дел од нив произведени наменски за постоењето на барот во нивната фабрика и за ексклузивно усугдување на нивната публика.

Бар Код: Работењето од другата страна на шанкот познава категоризацији кои кај нас се суште не постојат. На која позиција се наоѓаш ти моментно?

Кристијан: Во Англија се категоризираат бармените во три категории: бармен, коктел бармен и миксолог. Градацијата е направена врз основа на искуството и знаењето кое го поседува човекот од другата страна на шанкот. Според квалитетите со кои јас распологам, искуството и местата на кој што работам, ја стекнав титулата миксолог што претставува врв во барменската хиерархија.

Бар Код: Како растеш на овие позиции? Дали постои задолжителен развоен пат?

Кристијан: Не постои утврдена професионална еволуција во оваа бранша. Искуството се стекнува работејќи со луѓе кои ја познаваат оваа работа и не се себични да го поделат своето знаење со останатите. Во мојот развој огромно влијание имаа Jakob Dukes и Simon Waren, едни од најдобрите миксолози во Лондон кои несебично ги оддаваат тајните на оваа професија. Безрезервното меѓусебно помагање е многу важно во градењето на стилот на барменот и репутацијата која ќе си ја создаде. Но, посветеноста кон професијата те искачува по скалилата. И очекувано потоа следат резултатите од тој развоен пат односно растење во кафулињата со повисок и повисок рејтинг.

Бар Код: Во профилот на кафулиња кои се забележани во твојата биографија, "Revolution votka bar", "Loft", "Graffic"- на Сохо, кафулиња со 5 звездички, очигледно само миксолозите го заслужуваат работното место?

Кристијан: Статусот на тој тип на угостителски објекти бара квалитетен персонал кој достојно ќе може да го штитат угледот и реномето на барот. На пример, "Loft" е бар на годината за 2008 год. За да се даде вистински впечаток во тој профил на локали, клиентите во секој миг мора да се чувствуваат дека се дојдени на вистинското место. За да добијат врвен коктел мора да дојде до израз искуството на миксологот, неговото знаење, начин на комуникација и секако начинот на услуга. Сите тие вештини заедно го прават престижот на објектот, а ја креваат твојата заработка. Залагањето за напредок во овој бизнис секогаш значи поголем личен профит.

Бар Код: Постојаните тренинзи и обуки се неопходни, ама се и чести, затоа што Лондон е еден од трите врвни светски угостителски центри покрај Њујорк и Сан Франциско?

Кристијан: На пазарот во Англија секојдневно влегуваат нови пијалоци, затоа се неопходни честите промоции и тестирања. За да бидеш информиран и во тек со новитетите во индустријата мора редовно да ги следиш обуките, за да си ја задржиш твојата позиција на која си се искачил со минатиот труд. Она што е моја сатисфакција е фактот дека држам коктел мастер клас за луѓе кои што сакаат да стекнат

знаење во оваа област. Искуството кое го стекнав низ минатите години и знаењето кое го акумулирав ме донесе на позиција на тренер за подготвока на персоналот на новите Revolution bars во Англија. Постојаните тренинзи и обуки ја задржуваат мотивираноста на персоналот да бидат што подобри. Кај нас во Македонија таквите нешта дури и да ги нема, а да не зборуваме за натпревари на кои учествуваат врвните светски бармени со своите рецепти.

Бар Код: Конзумирањето на одредени пијалоци стапсно ја определуваат публиката. Но кај нас се се сведува на неколку брендови кои воопшто не припаѓаат на таа висока лига а во нашето угостителство го имат тој примат?

Кристијан: Тоа е една голема вистина, која веројатно е резултат на ограничено стигнување на информации и економската немоќ. Нашата публиката не е доволно запознаена со светски познатите брендови на водка на пример како Beluga, Belvedere, Grey Goose Ruskii, Standard, Skyy.

Бар Код: Тогаш кои се најголемите угостителски апсурди кои кај нас проаѓаат или и се подметнуваат на публиката?

Кристијан: За да се подобри нашата моментална слика во угостителството не е доволна само обука на персоналот, постапките на услугата, туку клучни грешки има и во продавањето на неквалитетни пијалоци. Многу често се случува да продаваат Текила или Коњак кои се произведени кај нас иако се знае дека тоа не може никако да се случи, зошто текилата доаѓа од одреден регион на Мексико и се добива од агава која кај нас не расте ниту постои или пак коњакот кој може да се произведе само во Коњак регионот во Франција.



Бар Код: А постојат ли кафулиња или угостителски објекти кои го следат примерот на светските стандарди па може да се некаква наша надеж?

Кристијан: Би го спомнал кубанскиот ресторон "La bodeguida del medio" во Скопје каде што може да добиеме извонреден сервис и супер квалитетни коктели или пијалаци. Сепак за поздравување се многу кафулиња каде што може да се добие супер квалитетно кафе. Во текот на февруари и март ќе имам гостување во Philipy music bar, ќе се обидам да ги донесам светските навики во барменството барем на кратко во Скопје, па оние кои се љубопитни нека на вратат да ги вкусат коктелите и алкохолните миксови од мојата лабараторија.

Бар Код: Ако се обидеш дистанцирано да ја гледаш нашата угостителска сцена, зошто каскаме зад тековите во регионот. Угостителството е вносен бизнис, а не се инвестира во него. Дали е тоа резултат на навиките за импровизации, честото потценување на клиентите или немањето идеја?

Кристијан: Многу работи зависат од публиката, а очигледно каде нас со неа може лесно да се манипулира но, сеуште не ми е јасно зошто и како. Во градов се отворени многу кафулиња кои го сведуваат својот бизнис на продавање на кафе, што е наша тради-

ција, да се отиде на утринско и попладневно кафе. Веројатно затоа луѓето кои ги водат овие бизниси не се замараат многу со продавањето на алкохол и стандардите на неговиот сервис. Ме лути овој однос но, веројатно треба време и враќање на високите стандарди на публиката кои би ги притиснале угостителите за испорачување на квалитетна услуга.

Бар Код: Кое е задоволството од вакво работење, иако треба да се знае дека има големи жртви? До кога?

Кристијан: Личните задоволства ги наоѓам во новите пријателства, луѓето што доаѓаат во баровите се дојдени да ги заборават своите грижи и сакаат да добијат добра забава. На тој начин најчесто и бар персоналот се забавува со нив. Засега не гледам граница до кога би го работел ова. Сум работел со многу постари бармени, најважно е добро да заработуваш и додека физички можеш сето тоа да го издржиш ты можеш да стоиш од другата страна на шанкот. А се надевам дека ќе можам скоро да се пофалам и со наградени коктели на светските натпреварувања, а не само со коктели кои веќе се сместија на мени картите во елитните Лондонски кафулиња. Е потоа може да се размислува за пензионирање.

**EDINSTVENO PROIZVODSTVO
NA MAICI OD MATERIJAL
SO MAKEDONSKO POTEKLO**

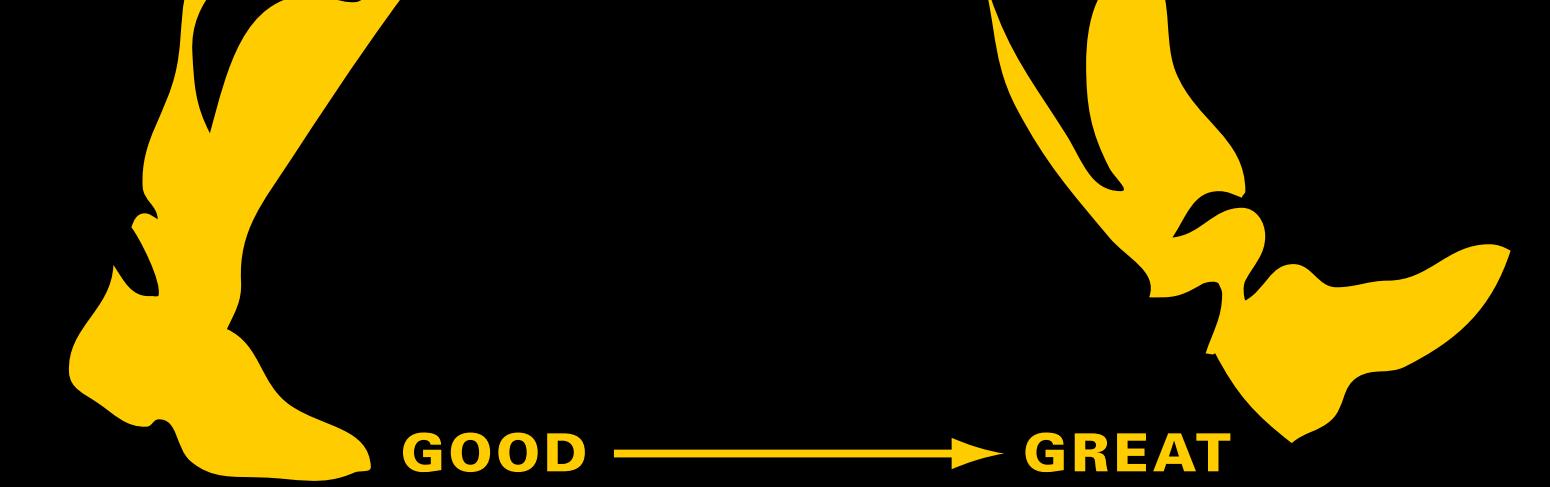
KNITTING, DYEING, SEWING,
SCREEN PRINTING & EMBROIDERY

www.eam.com.mk, e-mail:eamnet@mt.net.mk

UI.Bregalnička bb 2000 Štip MAKEDONIJA
TEL. 032 392-642 FAX.032 387-642

PREDSTAVNIŠTVO SKOPJE 02 2 447 642, 071 304 743, NAS.AERODROM

FAM
SINCE 1936
Experience with Cotton
Through the Centuries



GOOD —————→ **GREAT**

KEEP WALKING
JOHNNIE WALKER®





низ гастрономска призма

Храна и нешто плус

За гастрономијата е познато дека не претставува само готвење храна, туку дека е збир од повеќе умености, науки и креативни занаети. Оваа симбиоза, ја прави гастрономијата привлечна, не само за професионалните угостителско- туристички работници, туку и за многу други професии, кои директно или индиректно се инспирирани од неа.

Пишувач:
Александар Вучковски



дел ја има како тема во познати уметнички и вајарски дела. Етнологијата има посветено голема целина на начинот на исхрана и видот на храната, кај одредени народи и племиња, нивниот однос кон неа, потенцирајќи ја улогата што ја има во фолклорот на тој народ. Исто како и виното, гастрономијата може да биде успешен амбасадор на еден народ и култура, подвлегувајќи ја посебноста на истиот. Цели села и региони се идентификуваат со своите автентични јадења, креативниот начин на подготвка, складирање и конзумирање. Тие "Фуд брендови" допринесуваат за самодоверба и национална промоција на одреден народ низ светот. Затоа имаме, данско фета сирење, пекиншка патка, полнење кобасици на германски начин, индиски стил на јадење, македонско маџкање во сос, норвешки стил на чадење лосос итн. Овој гастрономски национализам знае понекогаш и да доведе до кавга и недоразбирање, помеѓу два или повеќе народи, но како и се друго во животот секој си го брани своето, посебно кога станува збор за тематика во која тешко се докажува потеклото и оригиналноста на оспоруваниот начин или рецепт.

Во ситуација кога "И ова е наше", помиривањето настанува со заедничко уживање во оспоруваниот рецепт. Но, не секогаш. Слушнавме неодамна кога ТВ станиците известуваа за дивјачкиот однос на грчките војници кон нашите готвачи, во воена база во Авганистан, кога овие на дневното мени ставиле македонска мусака и сарма. На камењарите во униформа наводно им бил загрозен гастрономскиот идентитет, па реагирале нервозно иако две третини од нивната кујна има персиско-арапско потекло, вклучувајќи ги

Гастрономијата влијаела на многу науки и занаети и тие на неа, па така можеме да кажеме дека меѓусебно се имаат надополнето и развиено. Во по- мал или поголем дел неа ја среќаваме во економијата, маркетингот, архитектурата, етнологијата историјата, религијата, литературата, сликарството, нутриционизмот, хемијата, земјоделството итн. Появават на неколку други интересни правци и движења како што се декоративната резба во храна и молекуларната гастрономија, потврдува дека тој свет располага со многу полиња за истражување и креативно изразување. Готвењето е само еден дел од тој свет, но секако дека треба да се знае и истражува релацијата на храната и култот кон неа со овие науки и уметности, токму поради подобро запознавање на истата. Постојат многу јадења што носат имиња на познати историски личности, таа е одлична сировина, за маркетинг кампањи и слогани, храната во еден нејзин

и овие две јадења. Гастрономските карактеристики на еден народ се редовна понуда во туристичките брошури и тука треба да се посвети повеќе внимание кога го промовираме македонскиот туризам. Неапол на пример својата "оригинална" верзија на веќе оригиналниот индиски леб Паратта (Паратта е традиционален индиски леб кој е составен од две тенки кори една врз друга во форма на тенка погача и полнета е со доматно пире, младо сирење од биволица и листови од свежи билки-босилек, оригано), кој Марко Поло го видел и донел од Индија, а подоцна го нарекле пица, ја заштитија со посебни стандарди и правила во врска со формата и текстурата на тестото, создавајќи законски бренд кој и тоа како ќе допринесе во остварувањето на туристички приход. Среќа што Индија не е членка на ЕУ, па вака немаше кој да им го оспори брендот. Ке слушнеме дека многу актери и јавни важни личности, сакаат да готват и експериментираат со храната и дека тоа ги опушта и ги инспирира да продолжат со своите професионални обврски. Во контекст би ги спомнал сите оние саеми изложби и натревари во кулинарство и фламбирање, кои помагаат да се размени искуство и знаење, а ја оправдува допадливоста на гастрономијата кај многу луѓе од различни професии.

Но кај нас се уште недостасува високообразовна институција од ваков вид, која ќе произведе нови генерации професионални кадри, кои пак ќе ја "зед-белат" нашата гастрономска понуда кон домашните и странските гурманци. Како што делумно направија винарите со нивните квалитетни примероци на вино, кое постанува гордост и дефинитивно национален белег на Македонија.

Кулинарството и винарството се тесно поврзани и зависни еден од друг, сегменти кои се нечија професија, уживање и страст нечија егзистенција, но и креативно манипулирање со можностите што ни ги нуди храната и виното. И двете се само дел од феноменот-гастрономија.

Техники на готвење

Во кулинарството покрај квалитетните состојки за готвење, многу важен е и начинот т.е. принципот на термичка обработка на истите. Било да се работи за месо, зеленчук, овошје, важен е и начинот на кој тие ќе бидат чувани, третирани и комбинирани. Од начинот на кој храната е готвена, зависи и вкусот, текстурата, тежината, но и спарувањето со вино. Впрочем, ниеден професионален сомелиер не препорачува вино, пред да дознае на кој начин е подготвено јадењето. Постојат неколку техники или принципи на готвење и тие во основа се поврзани со специфичностите на самите сировини. Во индиската кујна доста се користи техниката на маринирање на состојките (месо, зеленчук) и печење во вертикална фурна на жар, во сопствените сокови, а на тој начин вкусот е поинтензивен и пораскошен. Во кинеската пак е се употребува многу тврдо обарен зеленчук и глазирање со разни сосови.

Поширање претставува најнежен методот на готвење, што е многу сличен на варење, но разликата е што освен вода во садот има и други додатоци-течности, а времетраењето е по-кратко. Овој метод е за храна со деликатни вкусови и за оние со кревка текстура, кои треба да ја задржат свежината, сочноста и природните сокови. Се пошира риба, зеленчук и овошје. Можеме да пошираме во разни течности, но најчесто во вода измешана со бело вино, цеден лимон и зачини или ако станува збор за овошје, во сируп или црвено вино. Целта е храната да се обработи термички, но не премногу, не да се превари до распаѓање, туку да остане нежна и во цела форма.



Обарување на пареа е можеби најздрав начин да се обработи храната, а оваа техника се користи исклучиво за зеленчук и овошје. Се прави со помош на специјални котли кои работат под притисок или на стариот добар начин со сад во кој вrie водата, а над него е друг сад со решетки во кој е храната.



Варење е традиционален метод на готвење кој има широка примена во сите кујни а се користи најчесто за драстична промена на текстурата на сировината (месо, зеленчук, житарици), односно за омекнување на мускулните влакна кај месото, напукнување на зрната (ориз, леќа) испуштање на скроб и нивно спојување. Обично се вари подолго и до неколку часа, а со поткатегоријата редукција, т. е варење на тивка температура испарува водата, а остануваат соковите кои подоцна се база (фонд) на сосот.



CHATEAU



Kamnik



Passion for perfection...

Kamnik wines

Kamnik bb, 1000 Skopje, Macedonia; +389 2 2523523
contact@chateaukamnik.com; www.chateaukamnik.com

Динстање

е техника која е многу слична на варењето и се употребува исто така за омекнување на потврди парчиња месо или риба но главната разлика е во тоа што овде се употребува помалку течност, парчето е цело и крупно и не е исечено на мали парчиња, а сето тоа се прави на тивка температура. Резултира со омекнато цело парче месо кое ги задржало своите природни состојки, а течноста т. е фондот е темна и доста густо концентрирана, кој е идеален за сос. Освен во вода може да се динста во млеко или вино. Оваа техника е најдобра за готвење, коленици, јунешки мускул и други парчиња кои се близку до коска заради желатинот кој би пуштил и би го збогатил сосот.



Пржење

е најкритикувана техника на готвење поради штетноста за организмот и внесување на заситени масни киселини, но практиката покажува дека некои познати специјалитети (виенски котлети, лигњи) се највкусни зготвени на тој начин. Каратеристика на пржење е што обичната храна како што се компири или кромид, може да добие побогат и силен вкус, во пржена варијанта. Во основата на пржењето е изложување на храната на мали парчиња во многу загреана маснотија. Исто така широкоприфатено во многу кујни и народи. Тоа и не мора да има многу штетни последици, ако употребуваме маслиново масло, палмино или пченкарно масло или едноставно ако употребуваме чисто масло, кое по употребата задолжително се фрла и не смее да се употребува за наредно пржење. Неколку вида на пржење се познати и тоа, сотирање, пржење во плитко и пржење во длабоко масло. Сотирањето е всушнот најдобриот начин за овој метод, тоа е кога храната ја изложуваме во загреана тава на сосема малку масло и кратко (пола минута) ја мешаме со превртување, колку да добие мала коричка и мирис на тостирано и пржене. Ова обично се прави со претходно обарен зеленчук на пареа или ако е месо тогаш треба да биде на мали и тенки парчиња, следува сос итн. Најдобар сад за оваа техника е ВОК тавата, што се користи во кинеската кујна. За пржење во длабоко масло обично се употребува храна која има цврста текстура, (пилешко, риба, но само лосос и туна), а резултатот е добивање јадење со интензитет на чад и слабо прегорен мирис, кој многу потсетува на јадење на жар или плотна. Сличноста може да биде засилена ако претходно рибата или пилешкото биле маринирани или валканите во трошки и јајца.



Фламбирањето

кое е комбинација од печење и сотирање е всушност принцип по кој месото или друга храна се изложува на многу висока температура и се попрскува со алкохолен вински дестилат најчесто коњак, се пали на кратко храната и на тој начин парчето добива мирис и вкус како да е печено на отворен оган во фурна, а истовремено се создава тенка обвивка која не дозволува крвта и соковите од месото да истечат по што парчето би останало суво и тврдо.



Печење

е сигурно најпопуларен метод на готвење и се употребува скоро за сета храна, риба, месо, овошје и зеленчук, па дури и претходно сварена паста (лазањи, канелони). Комбинација од маринирано па печено месо или зеленчук е уште попривлечна поради мирисот на чад и изгорено дрво. Постојат неколку верзии на печење, на отворен оган во фурна, на плотна на жар или најчесто со топол воздух во електрична рерна. Важно е долго да не се изложува месото на директен пламен од оганот, поради опасност од прегорување и можнот од добивање на канцерогени материји. Корисно во овој метод е што не мора да се додава многу масло, а може да користите вода или течноста од маринадата од зеленчук.



Сите техники и принципи имаат свои специфичности и даваат посебна димензија и вкус на јадењета. Може да се употребуваат посебно, но и истовремено во разни комбинации, креативноста како и секогаш зависи од кулинарот.





LEAVE AN IMPRESSION

Ballantine's®

SANGRIA

калишено вино

со додаток овошје

(портокал, јаболко, лимон)

sangria
funny™

се служи во
чаша за цвено вино
со додаток на
лед, портокал, лимон...



Од основните корени во Шпанија, Сангрија е популарен освежителен пијалок на забавите насекаде околу светот. САД за прв пат ја имаат пробано во 1964 год. на светскиот фестивал на вино во Њујорк.

Сангријата се базира на традиционално шпанско цвено вино, познато ширум светот над сто години. Основата на овој микс е цвено "Бордо" вино од Франција, бренд и свежо овошје кое се додава за оплеменување на вкусот, послужено во чаша за цвено вино врз коцки мраз.

Неговото величество МЕНИ

Пишува:
Дејан Бошковски



Во денешно време луѓето се повеќе посветуваат внимание на деталите и малите нешта кои ја сочинуваат целината. Кога станува збор за угостителството, во уредувањето и финиширањето на еден угостителски објект, хотел, ресторан, ноќен клуб, кафе бар итн, еден од најзначајните моменти во нив, е секако менито.

Колку пати ви се случувало, особено кога сте на летување, зимување, семинар или било каков повод, надвор од татковината, да влезете во ресторан, ноќен бар или хотел кој го посетувате за првпат и да изгледате и се чувствуваате збунето поради фактот што не знаете што тој објект нуди во однос на пијалок, храна и видови на услуги. Затоа, сигурно ќе се согласите дека фразата: „Менито, ве молам“, е една од најупотребуваните, а со тоа и менито како момент е една од најзначајните карактеристики на самиот објект.

Во ресторантите, мену е печатена или напишана брошура, која ни покажува една листа на опции или листа на производи кои можат да се нарачаат во самото место, за доручек, ручек, вечера или постојано. Менито може да биде „a la carte“ или „table d'hote“. Инаку зборот MENU, како и повеќето од терминологијата во самото кулинарство по потекло е француски, но доага од латинскиот збор MINUTUS, што значи нешто мало, а во францускиот јазик е атрибуирано како резиме од било кој вид. Оригиналните менија кои на потрошувачите им нуделе некаков избор, биле изработувани на мали табли, кои на францу-

ски се нарекуваат „carte“, така да храната која се нарачувала била описана како „a la carte“ или според таблата. Инаку ресторантите немале свои менија туку се нарачувало според „table d'hote“, што значи дека се служеле јадења според изборот на шефот на кујната или сопственикот, кои биле приготувани за тој ден, така што гостите јаделе само она што се служело за тој ден, нешто слично како денешните шведски маси на коктел приемите или банкет рецепциите.

Современото мени првпат се појавува во втората половина на 18 век. Овде, наместо да се јаде она што било сервирано на заедничката маса им било дозволувано на гостите да изберат од листата на јадења, кои по претходна сугестија биле во најтесниот избор на самите гости. „Table d'hote“ начинот бил многу популарен, поради фактот што гостите плаќале одредена фиксирана сума на пари однапред и според таа цена им било формирano менито, за доручек, ручек, вечера, десерт и слично. Овој начин е доста популарен и денес, па така се уште може да се забележи во доста објекти како се рекламираат

на пример Доручек за 150 денари, Телешка чорба и мешана салата за 180 денари или наједноставен пример имаме во фаст фуд ресторите од типот Сок, дупли хамбургер и помфрит за само 170 денари. Според сите статистики, ова е добар маркетинг и сеуште кај потрошувачите влијае одлично поради самиот факт што одделно за овие производи би потрошиле 20% повеќе. Кога сме кај "a la carte" менито можеме да констатираме дека ова мени самото по себе бара поголем ангажман, како од самата пред-подготовка па се до самата продажба. Пред се тоа е еден ланец, зависен еден од друг, почнувајќи од самото мени, преку продавачот, во случајот келнер, се до производителот или готвачот. Сигурно Ви се случило да одите во ресторан каде келнерот е слаб продавач, не го владее солидно менито, па во изборот сте препуштени сами на себе. Е тука настапува неговото величество МЕНИТО. Улогата на менито доаѓа до полн израз и само од видот и начинот на кој е тоа изработено, напишано или појаснето и од тоа зависи и вашиот избор. Значи доаѓаме до еден многу важен момент, а тоа е стручно кажано прозата или самиот текст на менито.

Како маркетиншка форма, текстот на менито е познат и како надувана реклама. Тие многу често знаат да го нагласат процесот употребен за подготвка на храната, односно производот (слабо печен, многу печен, варен итн. или кај пијалоците shakен, frozen, stirred, build up итн.), се става акцент на егзотичните состојки кои се употребени, (сок од манго, прелив од јагоди и сл.), се додаваат зборови или изрази на Француски или друг странички јазик, со што производите звучат софицирано и егзотично. Делови од текстот на менито имаат функција да го импресионираат гостинот со тоа што се става акцент на самиот начин на подготвка на истите, на опремата или алатот употребен за тоа, на специфичните

зачини, сирупи, вкусови и слично, а се со една цел дека сето тоа поради овие специфичности не можете да го подгответе дома. Ова е исто така еден многу важен сегмент од менито кој има за цел да ве натера повторно да се вратите на истото место. Колкава е улогата на едно добро подготвено и изработено мени, во самата успешност на објектот, пресудете сами. Посетете објект кој има добро подготвено мени и објект со лошо подготвено мени или без мени. Споредбата направете ја сами и пресудете каде сте чувствувајќи подобро и поинформирано.

Секако и менито кое е изработено треба да биде по своите стандарди. Едно мени за ресторант треба своите производи да ги истакнува по одреден редослед, значи треба да бидат по ред: супи, салати, ладни предјадења, топли предјадења итн. истото важи и за барот кој треба да има редослед на своите производи како што следува: кафиња, сокови, пива, жестоки пијалоци, коктели итн. Овде секако треба да се внимава и на редот на коктелите кои се нудат, прво аперитиви, па егзотични, дигестиви итн. Кај винските карти или винско мени, се прави класификација на вината по боја бело, розе, црвено и поделба во однос на припадноста на вина од стар свет и вина од нов свет.

Менито има огромно значење во успешноста на функционирањето на еден објект, но секако фактот што човек и неговото познавање на самото мени уште поголемо. Затоа е многу значајно да тоа мени пред самата употреба биде увежбано, проучено, сите производи претходно направени и испробани, за да се комплетира целата замисла на самото мени.

Сопственици, не штедете средства во прогресот на вработените и постојано вложувајте во нивната едукација, вработени-искористете го тоа што ви е на дофат и едуирајте се секојдневно.





START A PARTY

HOWEVER YOU START A PARTY
PLEASE ENJOY IT RESPONSIBLY





STARTAPARTYHERE.COM



Космополитан



Пишува:

Филип Арнаудов

здружение на бармени на Македонија



Космополитан (накратко Космо) најверојатно е измислен во Сан Франциско во 1970 те. Бил популаризиран во Одеон барот во Сан Франциско од барменот Тоби Кечини. Овој коктел ја враќа својата популарност благодарение на популарната ТВ серија Сексот и Градот.

Космополитан е коктел чија база е водка и е доста популарен кај понежниот пол. Коктелот е комбинација на цитрус и бруница вкусови и ако се подготви и сервира правилно треба да има убава розева боја.

Космополитан

Состојки:

4cl Цитрус водка

2cl Cointreau (Triple Sec)

2cl Cranberry Juice

1cl Lime Juice

Подготовка:

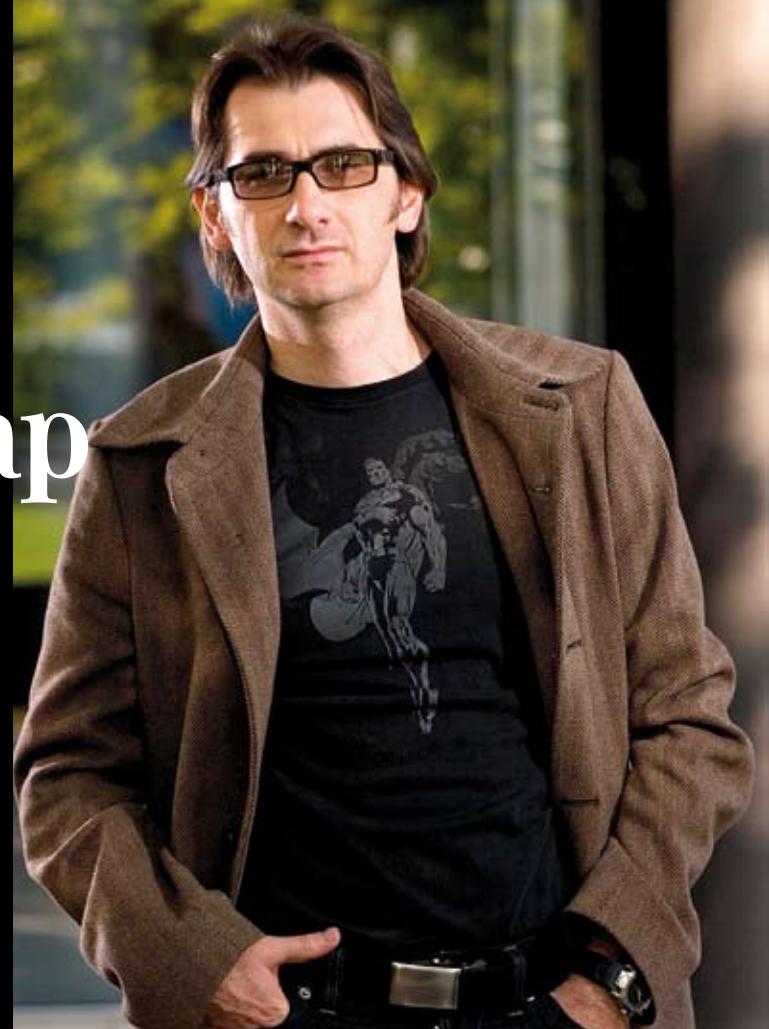
Сите состојки сипете ги во шејкер полн со лед, добро протресете и сипете го котелот во изладена мартини чаша. Декорација парче лајм.



кафеански мубабети

Александар Поповски

Отсекогаш мечтаев за сопствен ресторан. Како младо војниче ме пратија да бидам кувар. Така го изучив занаетот во касарната во Љубљана и се стекнав со куварска доктрина која сега ми дозволува да направам јајце на око, а да не ми се разлее жолчката и јадењето да не ми се вика кајгана



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

- Немам генерални оценки. Малку ми е коплицирано вака на купче кога ќе ми ставиш се. За мене е многу важен просторот. Да бидам искрен ми се чини дека ми е поважно да ми е убаво каде што седам, дури поважно од тоа што конзумирам. Знам дека гастро-номските стручњаци ќе ме презрат за оваа изјава, ама вкусот ми е на второ место. Затоа често налетувам на лоша храна или сомнителна пијичка. Сакам да сум во пријатен простор.

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

- Ако ти кажам не, што би одговарало на вистината би ти дал едноставен и вистинит одговор кој освен искреност не нуди ништо ново како информација. Затоа благо ќе излажам и ќе речам да. Од секогаш мечтаев за сопствен ресторан. Како младо војниче ме пратија да бидам кувар. Така го изучив занаетот во касарната во Љубљана и се стекнав со куварска доктрина која сега ми дозволува да направам јајце на око, а да не ми се разлее жолчката и јадењето да не ми се вика кајгана. Значи тој ресторан би готвел само она што моите вешти прсти умеат најдобро да спремат. Ова е по урнекот на едно ресторанче во Лисабон, кое се наоѓаше на излезната капија од градската мртовечница. Одма од лево. Тука беше ресто-

ранот на мама (е сега следува некое традиционално португалско женско име, кое јас го заборавив). Таму јадев секој ден риба подготвена на еден начин. Жената го знаеше само тој и не и требаше друг, оти беше совершен. Ресторан само со едно јадење. Едно, ама вредно. Ете таков ресторан би отворил.

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

- Ма не дај боже! Само уште тоа ни фали. Локал за познати? И онака има премногу простор за познатите личности што мислам дека секаков додатен



простор само би ни донел додатна непријатност на нас анонимните граѓани од метрополата. За по-знатите би требало да се направи кантини. Онаква со послужавник и со одење на искачење да си го оставиш послужавникот со дојадената чинија кај едно типче. Да мириса на манџа, кога ќе искочат да се познаваат по миризбата дека биле во кантини. Нема врска и онака сите мирисаме на ќебачиња. Глуп ми е предлогот.



Бар Код: Кој тип на храна го преферирате?

- Морска. Сакам Риба. Октоподи, лигњи, школки. . . Еднаш јадев во Рим во еден ресторан едно рижкото со морски плодови и за прв пат почувствува како ми лачат жлездите нешто нејасно прекрасно.

Бар Код: Која е вашиот впечаток за угостителството во Македонија

- Јас сум многу лош муштерија. Досадно ми е да седам и да јадам. Никогаш не ми биле јасни луѓе кои можат да седат во ресторан со саати. Како мал можев да јадам само под услов баба ми да ми чита стрипови. Кога работев во Грција побудалував затоа што екипата седнуваше после проба во ресторан и станувавме после неколку саати. Затоа и мојот став кон угостителството во Македонија ќе го сметам за нерелевантен. За да ми биде убаво треба некој да ме забавува, а угостителите си имаат друга работа, не да се замараат со мене. Еднаш ми беше супер во Трпеица, во ресторан Кале. Не доле покрај езерото туку горе. И ми беше убаво во Тоскана ресторанот, затоа што Влатко таму ми раскажуваше се што подготвува за јадење и како треба да ми биде додека јадам.

Бар Код: Каде досега сте јаделе најлоша храна?

- Во Венеција. Јадев пица. Мислам дека ја изедов чизмата што ја јаде Чаплин во филмот Златна Гроздница. Ништо поневкусно во живот немам пробано.

Бар Код: Каква храна недостасува во ресторантите во Скопје?

- Чудна. Сакам да пробам различни работи.

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

- Не знам дали уште се произведува. Во мое време се викаше Векија. Не сум сериозен алкохоличар, пијам педерски пијачки. Пиво пијам само со јадење, на голо уште ми горчи. Вотката ја сакам сечена. Може Џони Вокер и понекогаш ракија на лута рана. Најдобро ми е со црно вино.

Бар Код: Верувате ли во храна како афродизијак или како сексуална предигра?

- Имам се палено на храна ехехехе. Шо афродизијак имам изедено ме носеа у болница на испирање на stomak. Ние сме генерација растена на Деветипол недели. После таа сцена меѓу Мики Рурк и Ким со фрижидерот, цело друштво се поправи по неколку кила. Редовно си ја пробавме сцента по неколку пати во неделата. После додуше се испоразболевеме, кој од настинака кој од дијареа.

Верувам во храната како афродизијак и како сексуална предигра, како што верувам дека земјата се врти околу сонцето. Ете на пример, тоа би било убаво да се развие по нашите угостителски објекти. Сексуална предигра. Си доаѓаш, сексуално си се подготвуваш и од тука секој по дома или каде ти е афинитетот(Водно, канцеларија, лотарија. . .) ја поддржувам оваа идеја со двете мои раце и со целото мое битие.

Бар Код: Имате ли омилен коктел, кој?

- Мохито и Куба Либрे што ги правеше барменот што ти го покани на мојата забава во двор.

Бар Код: Која храна ви е најкомплицирана за конзумирање?

- Не можам да јадам храна со стапчиња, сум пробал, но никогаш не се извештив во тоа.





Ловци

Главната мајсторија на допирот
се состои во повремените
потешкотнивања по образот на
пленот и масажата на
вратните пршлени како знак
на здобиена присност.

Пишува:

Бујар МУЧА

пензиониран излегувач со бенефициран стаж



Најмили ноќни пациенти, ете во самракот на последиот ден од долгата празнична еуфорија ги засукав ракавите за да ја начнам можеби најнапорната причина за ноќно излегување-ловот. Ловот како цивилизациски феномен низ историјата поминувал низ повеќе етапи. На прапочетоците на човековата историја служел за прехрана и гол опстанок. Едно време во материјархатот дури бил и привилегија на жените, додека мажите се грижеле за хигиената на пештерите и одржување на огинот (е, тоа биле времиња!). Краткотрајното идилично живеење на мажот било заменето со патријархат кој за жал трае се до денес. Откако мажот ја превзел задачата на ловец, ловот станал своевиден reality show во кој кутиот почнал да се фарба во победнички бои и да докажува дека е маж со тоа што ќе убие на пример леопард на влезот во пубертет. Потоа почнал да лови животни за да ги припитомува да ловат други животни, па почнал да се закача со други колеги ловци околу терените за лов и така во недоглед а се со цел да биде најголем

шизик во заедницата. Така како племенска награда добивал жени колку ќе посака. Идиотот, наместо да одмора, во ноќите повеќекратно се забавувал со племенската награда и најверојатно во раната фаза од својот живот завршувал како изнемоштено лице со еректилна дисфункција. Оние пак понемоќните за лов, мажи си седеле во населбата и ај погодете што правеле по цел ден? Се разбира, симулирале лов користејќи ги како маркери кутрите и осамени жени, ќерки и сестри на ловците.

Времињата се менуваат, но некои навики остануваат како трајна вредност. И денеска постојат ловци-витези, уморни од дневните достигнувања, добиените зделки изгубените калории во фитнес клубовите. Ретки се деновите во неделата кога овие титани можат да си дозволат дополнителен напор од типот на забава по кафулиња и дискотеки. Е, таквата презнина им доага како кеџ на десетка на оние другите, помалку успешните и помалку посакуваните да се впуштат непречено во. . . .

Излегување да се улови нешто

Идеални денови за оваа весела дружина се понеделник, вторник и среда. Тоа се денови кога вистинските ловци се полни со работен елан и го користат секој миг да сработат нешто како би биле уште поголеми шизици. Уште ако на тоа се приодаде поморот на мажи во вторниците и средите како резултат на лигата на шампиони во фудбал, можете да си го замислите широкиот фронт на делување на овие ликови. Ќе ги препознаете по тоа што се капат во парфеми и се облекуваат во гротескно издание на бизнисмени. Имаат доволно пари, господ знае од каде им се и веднаш се инсталираат на шанк. По десетминутно набљудување на теренот, пристапуваат кон лов на жртвата. Обично конверзацијата се обидуваат да ја започнат со пуштање на пијалок кон жртвата со посредство на шанкерот. Ако тоа успее, започнува танцот на анакондата. Тоа се обично однапред подготвени текстови и ќе ви набројам неколку теми, во зависност од проценката на жртвата:

- огромните бизнис успехи и проблеми
- поминувањето низ криза поради прекината врска
- бурните доживувања и анегдоти со најдобрите другари од раѓање до денес

• фалење со познати личности со кои е во секојдневен контакт

• доживувања од служење на воен рок (овој тренд е во одумирање со одумирањето на воената обврска).

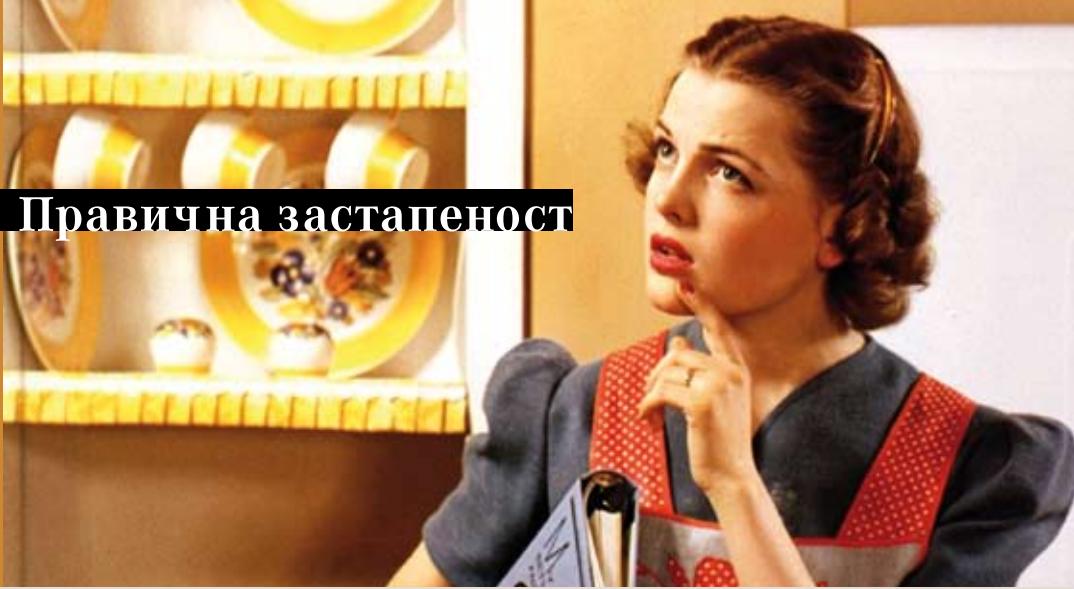
па се до директни обиди за погодок од типот на расфрлање со дебилни комплименти за убавината на делови од телото и на телото и духот во целост. Обично разговорите се поткрепени со говор на телото кој верувам е поиритантен од вербалниот лов. Кога ловецот ќе забележи дека со својот интелект ја постигнува целта, започнува со мануелна масажа на половината на жртвата нежно играјќи со прстињата во пределот на првите четири пршлени од жртвениот рбет. Главната мајсторија на допирот се состои во повремените потштипнувања по образот на пленот и масажата на вратните пршлени како знак на здобрена присност.

За жените ловци знам многу малку, но од она што го знам можам да истакнам дека се директни, точно знаат што сакаат и не прават празни муабети. Никогаш не ловат сами, туку во друштво на уште неколку другарки амазонки. Деновите за лов не им се поклопуваат со оние на претходните кутреци.

Се гледаме во следниот број со новата групација на дијагностицирани пациенти, а оние што ќе се пронајдат во претходните редови нека не ми се путат, секој од нас ова барем еднаш го направил.

soho
coffee & cocktail bar

Правична застапеност



Sisters are doing it for themselves

Времето на мажи готвачи и гастрономи е доведено под знак на прашање. Од времето на Ескофир, па до бившиот наш Стево Карапанца, до неодамна, заштитните лица на ресторантите, кулинарските производи и примамливите телевизиски програми од сферата на гастрономијата, беа токму мажите.

Постоеше општо прифатеното мислење дека жените готват како хипи вештерки, разбушавени над котелот со манџа, со алхемиски пристап кон зачинување, пробај, додај, додека мажите ја имаа техничката способност за изведување на комплицираните јадења од корпите со карамел до нувел кузин.

Исто така, забораваме дека иако жените беа господарки во нивните сопствени кујни, работата на готвач (шеф) едноставно не беше женска работа. Работење до доцна, работење за викенд, време-скање, агресивна атмосфера во вжештената кујна, беа милион светлосни години од будоарот каде што госпога-изморена од гледање деца и готовење дома, читала романтични новели и се чешлала со часови пред огледалото. Дамите за кои дискутирам во овој текст имаат поинакви гледишта на оваа тема.

Пишува:

Игор Пачемски

дописник од Лондон



Најцела Лосон

Морам да започнам со Најцела Лосон, жената која во Америка ја нарекоа жена во порно кујна поради провокативниот начин на кој таа ја вкусува храната. Маникирани прсти ви чоколадо, сензуални лижења на шлагови, паметна публика сте, капирате... <http://www.nigella.com> е нејзината веб страница и таму можете да прочитате баш се што ве интересира за неа а, од неодамна нејзиното шоу се емитува и на Канал 5 телевизија. <http://uk.youtube.com/watch?v=8jKRuAAB9lM> е типичен пример не нејзиниот стил на готовење. Фактот што е убава, женствена, образувана во Кембриџ, што е од ергелата на "Vogue" (Conde-Nast) како уредник за храна и фактот што е мажена за Чарлс Сачи, од Сачи & Сачи додаваат несомнен елемент на гламур во Најцела.

Можеби нема ресторан или е активно вработена во угостителството, но Најцела е сепак највлијателната жена во Англиската кујна и ја надмина Делия Смит <http://www.deliaonline.com/> како главен оформител на јавно мислење во Англија. Нејзиниот "signature dish" е шунка во кока кола.

Следните три дами, се исто така доволно храбри за да застанат и да водат професионална кујна во еден од најконкурентните пазари на светот.

Анцела Хартнет

Анцела Хартнет <http://www.angelahartnett.co.uk/> е една од звездите во круната на Гордон Ремзи, најуспешниот Англиски готвач. Сама го води ресторант Мурано, (за кој мојата критика е подолу во рамка)

и "York and Albany" <http://www.gordonramsay.com/yorkandalbany/> (омиленото место на мојата пријателка Весна Додевска). Со солиден телевизиски профил, ако успее да ги исправи грешките на кои посочив во својата критика, Анџела ќе има шанса за долготрајна и блескава кариера. Нејзиниот најблескав момент се тортелините од тиква, со есенција од жалфија и издробени амарето бисквити.

Хелен Мари Дароз:

http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/4/48/Hélène_Darroze.jpg/350px-Hélène_arroze.jpg

Хелен можеби ги нема сензуалните Ашкенази колкови и лицето на Снежана од бајките на Најџела или духот на братство и единство на Анџела, но има нерви од челик и техничка способност на која може да и позавиди било кој маж на светот. Ако го чукнете нејзиното име во Гугл, ќе добиете многу малку за разлика од другите 3 дами за кои пишувам. Нејзиниот ресторан "Helen Darroze" во Париз, на левиот брег на Сена, е букиран преку цела година и има 2 Мишелин звезди. Ален Душаз навистина успеа да направи чудо од своето протеже. Во Лондон, таа го води ексклузивниот "Helene Darroze at the Connaught" каде што после реновирањето од 140 милиони фунти, се отвори новиот ресторан Coquille St. Jacques со какао, La Tomate de Marmande или 100% Шоколат се нејзините звезди на менито.

Томасина Мирс

Последна од овој квартет е најмладата госпоѓица Томасина Мирс, која победи на првата серија на Мастер Шеф, прекрасна телевизиска серија, каде што готовчи аматери се натпреваруваат за титулата која скоро сигурно ќе ја лансира нивната кариера во све-



тот на кулинарството. http://www.bbc.co.uk/food/tv_and_radio/masterchef/masterchefalumni_index.shtml.

Томасина готви Мексикански рецепти кој најдобро можете да ги прочитате во прекрасната -Како водата за чоколадото од Лора Ескивел.

Сите овие четири жени се различни. Од домаќинската кујна на Најџела, преку фузијата на Италија и Англија на Анџела, до техничката совршеност на Хелен и експлозивната палета вкусови на Томасина, едно е сигурно - Индината на угощителството ќе носи градник 80Ц!

Совет од игор до Читателите:

http://en.wikipedia.org/wiki/Michelin_Guide е фантастичен начин да видите колку може да ве чини посета во еден ресторан во странство ако скакате да потрошите пари.

Murano - it's a heart of glass

Анџела Харнет е една од оние личности кои е политички коректно да ги скакате. Со неа нема трте-мрте. Има доста приземни квалитети. Личи на човек што може да ви лупне глаучка ако не ја послушате. Таа е одговорна за најубавото антре на сите времиња: супа во стил на дваесетите од остроги со школка венера, на многу деликатна чинија. Ученик е на на Гордон Ремзи. АА Џил (најпознатиот Англиски ресторански критичар) И даде 4 звезди во неговата колумна во Таймс. Сите овие факти го зацементираа нејзиниот ресторан Мурано како соодветна локација за моја вечерта.

Салата во која е ситуиран ресторанот е силно осветлена. Многу силно осветлена. Ова ќе беше добра страна ако клиентелата беше пофотогенична. Ужаснати, видовме дебела простачка во светкав полиестер, со поголем мев отколку деколте, тетоважи на дебелата шепа и ретардиран сопруг, две чавки во Пучи и нивните здодевни сопрузи и двајца стари хомичи кои не изгледаа како да се спремни за вечерта туку како да се подгответи за капелата во Бутел, ама и покрај тоа успеа да се наредат со сите дијаманти што ги имаат, како фолк пејачки од Аделајд, Австралија.

Ентериерот изгледа како просечен дипломски труд на второкласен архитект. Дали е инспириран од дваесетите, шеесетите, дали е Давид Колинс? Господ знае. Нешто што изгледало како добар мудборд со контрастите на сиви и крем тонови, во реалност имаше изглед на куќа уредена од амбициозна домаќинка, која своите тазе спечалени пари од ЛОН производство ги потрошила во Икеа.

Винската листа иако исцрпна, беше толку напумпана со цените. Две сиромашни момчиња од мода (јас) и здравство (Марк) се надеваа дека ќе има повеќе избор за 25 евра. На крај, 40 евра за шише Пули Фуме и две чаши Кава. За јадење одбравме тајстинг мену.



ХИТ ВО СВЕТОТ!!!
ПРВ И ЕДИНСТВЕН САМО КАЈ НАС

STARBENE LipoCell EVO

НАЈДОБРИОТ АПАРАТ ЗА СЛАБЕЕЊЕ
И БОРБА ПРОТИВ ЦЕЛУЛИТОТ

вакум терапија
лимфна дренажа
ултразвук
лифтинг на лице и тело

ЕДИНСТВЕНО КАЈ НАС **STARMED**

АНАЛИЗИРАЊЕ НА МАСНОТИИ, ТЕЧНОСТИ И ЦЕЛУЛИТ
ВО ОРГАНИЗМОТ, ОДРЕДУВАЊЕ НА ИДЕАЛНА ТЕЖИНА



Spa JetTM 2G

НАЈНОВА ГЕНЕРАЦИЈА НА



ХИДРОКАПСУЛА
ЗА СЛАБЕЕЊЕ
И РЕЛАКСАЦИЈА



Третмани на лице и тело
со ексклузивната козметика на



*Дочекајте ги вашите најубави моменти во топ форма
и поубави од секогаш*

HAIR & MAKE-UP by СЕРГЕЈ

ФРИЗЕРСКИ УСЛУГИ

НЕВЕСТИНСКИ ПАКЕТИ

МАСАЖИ

DE-TOX SPA

ЛИФТИНГ

ДЕПИЛАЦИЈА

МАНИКИР

ПЕДИКИР

НАДГРАДБА НА НОКТИ

КОЗМЕТИКА ЗА ДОМАШНА НЕГА

СОВЕТИ ЗА УБАВИНА

И МНОГУ ДРУГО...

Веришас
ЦЕНТАР ЗА УБАВИНА



ул. 9-ти Мај бр.42/10 + 389 (0) 2 32 45 155 + 389 (0) 70 228 078

www.vericapandilovska.com.mk

Прво, морам да изразам честитки на ресторонот за фактот што служеа големи порции (реткост во haute cuisine). Марк е од Јоркшир, каде што големината на порцијата е многу важна, а јас како Македонец, потекнувам од една од ретките земји во Европа што памти глад, така да целосно се согласувам со М.

Амус Буше беше фантастичен леб со пршута и одлично маслиново масло. Првото јадење беше фоа гра, која за жал беше готвена предолго при што повторно ја имаше добиено со конзистенцијата на цигер. Тортелините од тиква со сос од жалфија и скршени амарето бисквити беше прекрасна. Халибутот (пловак) во сос од црвено вино доби чиста десетка и беше дамата на менито. Ова беше проследено од салата од крцаво зеленило која ја прочисти палетата и беше супер. Јагнешкото со бубрезите беше подобро од телешкото. Но десертите се нешто на што очигледно мора да поработат. Асортиранот од сорбе беше вкусна колекција од 12 вкусови, но крем де каси беше пресилен како вкус. Марк имаше суфле од Дуња (чоколино, бљак) а јас нешто што личеше на инфериорна Виенета. Пост десертот дојде во форма на деконструирано еспресо, убав крем доле, сладолед горе и бомбони што беа како отмени гриоти со карамелизирани стапчиња што ме натераа да го имитирам Дракула.

А персоналот? ЛЕЛЕ МАЈКО! Тина од Словачка имаше ултра виолетова протеза. Ми се одјаде. Не-



која несоодветна Польакиња ги драпаше муштериите повеќе отколку што Лондонскиот бон тон дозволува, Менаџерот личеше на жиголо, кој се пензионирал, па сега тера живеачка како фрлач на ножеви во Мексикански циркус. Најлошо од се? Главниот готвач излезе од кујната да се подлизува на муштериите. Личеше на nouveau riche тетка која имала сопствени критериуми по кој одредува на кого ќе праж муает.



НАНА
NANA

WINE RESTAURANT | ВИНСКИ РЕСТОРАН



Кренете чаша здравицата е ваша

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

Различните пригоди од нас бараат различни типови на говори. Покрај убедувачкиот и информативниот говор, постојат говори за посебни пригоди во кои спаѓаат, говорите на запознавање, говор кога се слави и говори за ручек, вечера или заеднички именувани како здравици. Но, она што е заедничко за сите е неопходноста од реалност и креативност во составувањето и прецизност во дефинирањето на пригодата за да не направите катастрофална утка. Сепак ние ќе се задржиме на здравиците кои најчесто ги врзуваме со неформални собири на отворенодвор, тераса или формални собири во затворени простории. Поводите се секогаш различни но, независно за каков настан се работи вие добро знаете кој е вашата публика, кому ќе му се обратите, во која улога и за кого ќе ја дигнете чашата со здравица, во чие име.

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

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

Додека ја кажувате здравицата треба да внимавате на силниот контакт со поглед кој треба да го

Пишува:

Ана ЗАФИРОВА



направите со присутните, правилно да го користите гласот, тонот, вокалната интонација, брзината, паузите како и говорот на вашето тело, движењата.

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

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

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

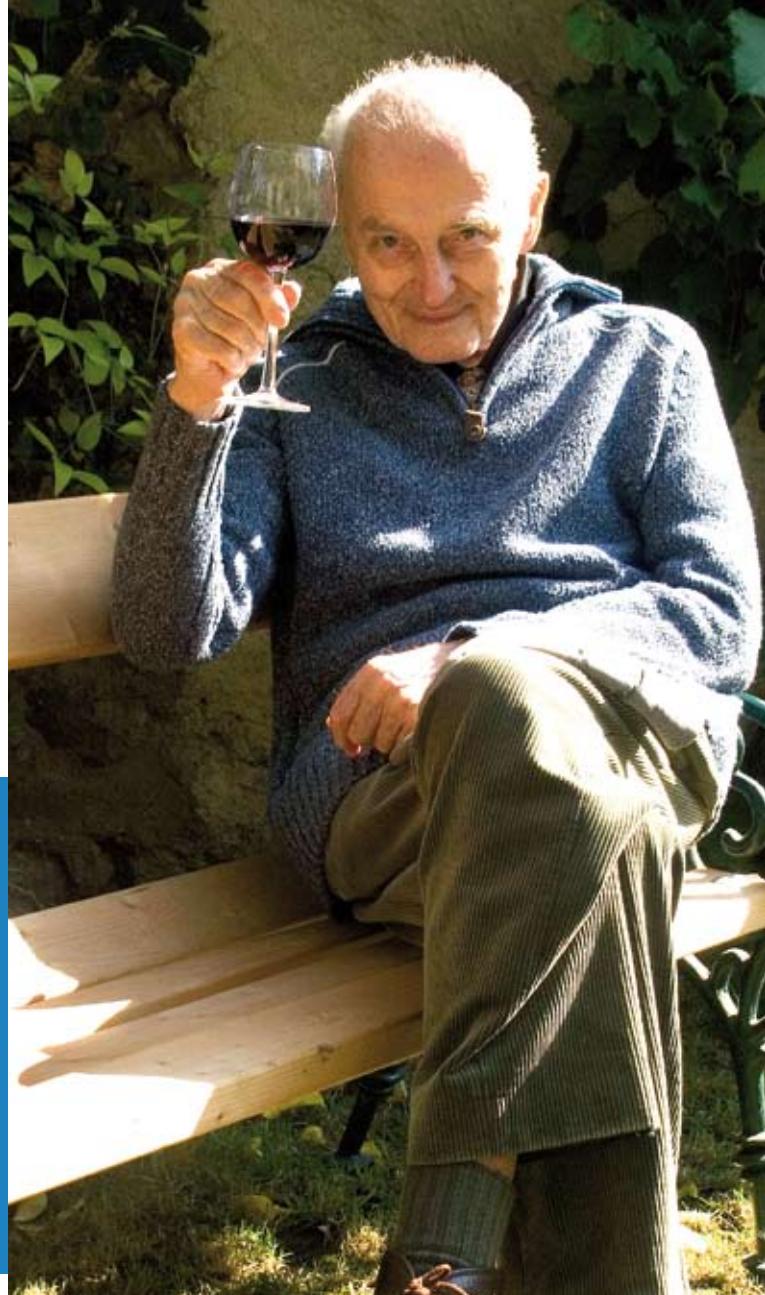
Здравиците во рамки на семејните собири се многу лични интимни и секогаш се врзани со интерни случувања значајни за целата фамилија. Токму затоа користењето на тие адути во здравицата можат да бидат клуч за впечатливост и незаборав. А здравиците во рамки на бизнис средбите, политичките контексти или други форми на официјални дружби секогаш се тесно поврзани со поводот за собирот и ја имаат неопходноста во држењето страна. Но, без разлика на околностите секогаш треба да се извлече искреноста и луцидноста како задолжителен лајт мотив.

Запаметени реченици од бадникарските здравичари.

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

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

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



Здравица за свадба

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



Здравица за раѓање на бебе

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



архитектура

како порака на АМБИЕНТ... идентитет... СИМБОЛ

Во овој текст за задоволување на потребата од идентитет на внатрешниот простор би го разгледувале осветлувањето и светлото како експресија и симбол т. е доловување на длабочината, но согледана преку светлосните ефекти. Воведувањето на осветлувањето како игра во просторот, преку разбивање на т. н четврта димензија на сликата во движење. Осветлувањето така не претставува само банална потреба туку многу повеќе-еден вид на проекција на празнината помеѓу уметноста со илузијата и уметноста на технолошката ера. Па, така просторот се трансформира во театарска сцена на повторно-обоена реалност, со додавање на нова функција-информација. Верувањето во корелацијата помеѓу уметничката креација и индустриската продукција предизвикува изникнување на знаењето за поврзување на технологијата и индустрискиот дизајн, базирано на принципите на перформанс и функционално светло кои заедно создаваат чисти простори, секогаш прекрасни и апдејтириани. Еден вид на унија на естетска демонстрација со ментална апаратура.

Како помош на уметноста во напуштањето на лимитираниот простор и создавање на убави пријатни внатрешни простори, како нова карактеристика треба да се земе и симболот-символ како трансформација и додавање на ново значење, одредена порака. Но овој пат пораката согледана преку осветлувањето. Разбивање на врската меѓу основното и секундарното т. е. помеѓу декорацијата и потребата и акцентирање на потребата за привлекување и задржување како единствен постулат при формирање на простор потребен за сечии очекувања. Може да е јавен простор, ресторан, кафе бар, училиште, двор итн. Ден или ноќ, Заедно. . Осветлени. Единство на простор кој кодира на естетска и функционална рамнина. Функција-светол јасен простор, Естетика како не додавање туку користење на основните примати во креирање на светлиот простор. Јасен код на акцентирање а осветлувањето како извор на пораки.

Пишувач:

Ирина Бојациевска

архитект



Како?

Димензионирање-зависи од намената на просторот и зафатената површината. Против основно денско светло преку создавање на групи од светлосни тела како основен услов за отсликување на долгот на амбиент.

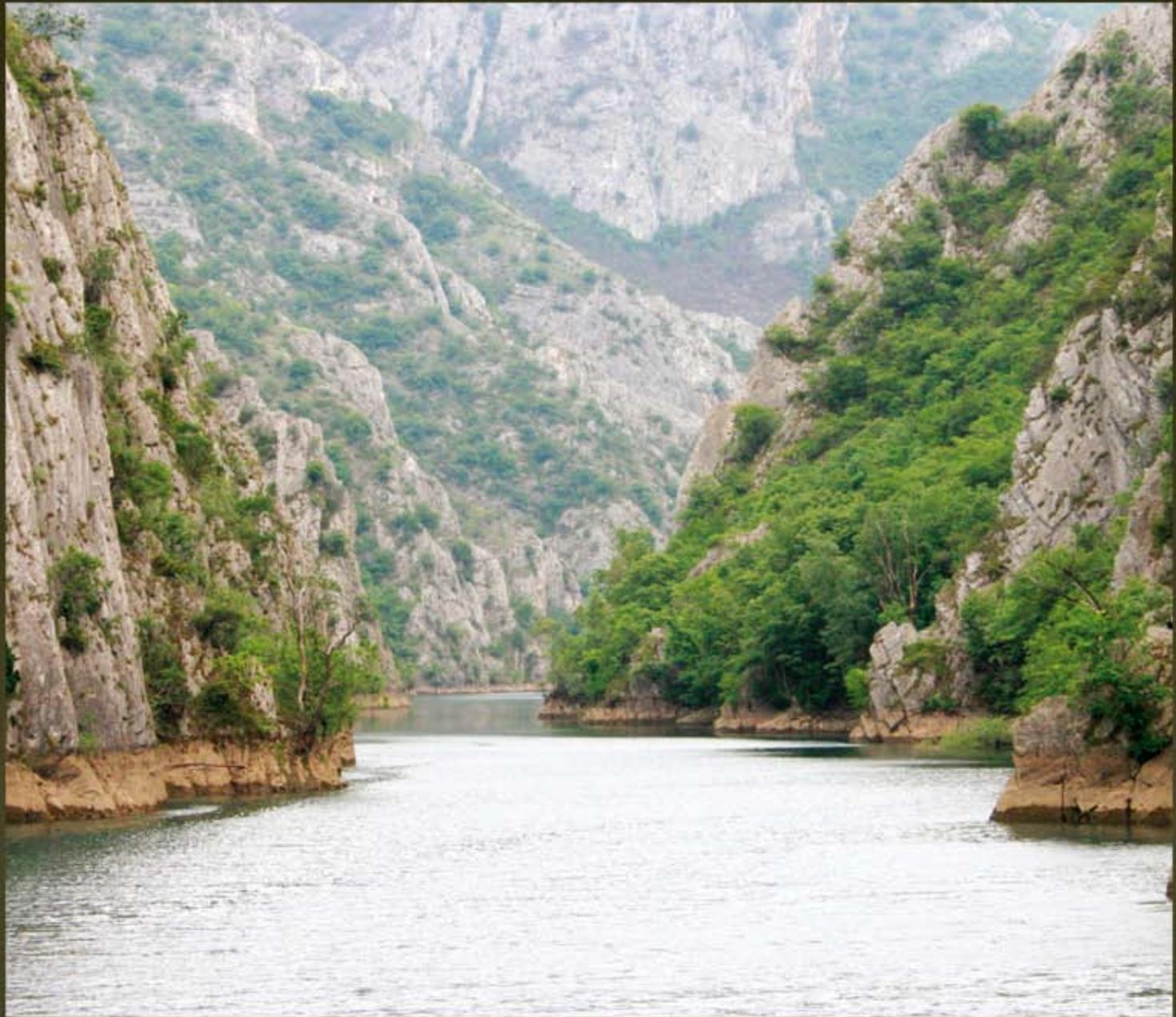
Избор - зависи од намената, естетиката и финансите Групирање-зависи од намената и естетиката, претставува прераскажана претстава на случувањето од подот.

Амбиент - Се добива по пат на компонирање на сите единки во внатрешниот простор а со цел да се добие идентитет-овојпат расказан и преку групирање на светлосните тела. Идентитет добиен преку распределба на светлината преку светлосните групации како симболи за амбиентот и идентитетот.

Идејата за порака или реклами идејата за уметност добиена по пат на користење на основните субјекти при играта во просторот-овојпат светилките т. е. осветлувањето сега согледано како идеја за функционална уметност.

Осветлувањето го дава идентитетот, осветлувањето станува порака;

Некогаш е главен носител на функцијата на просторот, но секогаш го создава амбиентот. . Улицата на Црвените Фенери; Новогодишниот градски кич-лик; Кинеските Четврти; Бензинските Пумпи; Арена Салата-сите заедно како успешни примери на пратење на функцијата; на потребата пресликана во надворешната или внатрешната слика; амбиентот добиен по пат на порака.



Ресторан
Кањон
Майка

070385375



Dinner Party!

VIDEO KILLED THE RADIO STAR

the recession killed the reckless spender

Пишува:

Игор Пачемски

дописник од Лондон



... Ако се сутра, зарати, шта чемо ти и ја... беше морбидно пророчка песна во бивша Југославија. Дамокловиот меч на економска нестабилност, на која јасно се сеќавам во 1992 (пар 501 Левис фармерки беа една плата) сега виси над Велика Британија. Сите сме свесни за реперкусите на Lehman brothers, за берзи што губат милијарда долари на час и сите катализмични финансиски одлуки на глупавите банкари. Сума сумарум, пари се немаат и тука и првпат во нивниот возрасен живот Англичаните се соочуваат со зборот НЕМА.

Но, оваа величенствена нација, со нејзината омилена изрека "solider on" ја опфати рецесијата за својата грда гуша и во типичен резервиран и nonшалантен Бонд манир, ја отера у 3 лепе... Луѓето сега стануваат креативни и почнуваат да преферираат нови начини на забава, различни од досегашните потрошувачки оргии, каде 3 грама бело, 300 евра за пијачки и бог знае што друго беа пре-реквизит за убава вечер. Сево ова сега е заменето со така наречените Динер Парти.

Ме фаќа тага кога го гледам ова, затоа што Македонија, со толку убави социјални традиции, не знае како да приреди динер парти-ФАКТ! Каква штета, бидејќи моите најубави спомени од приятелства се токум од такви собирања.

Еве ви неколку примери илустрирани со вистински случки од животот и бон тонот на една модерна-Dinner Party

Микс на луѓе

Никогаш немојте да го занемарите демографскиот и психографскиот профил на вашите гости. На динер парти не можете да го ставите вашиот водовоција до универзитетски професор. Ова не е клуб каде што фактот дека се кркнати 2 пилули, луѓе од различни социјални и образовни класи ќе се толерираат.

Тоалета

Ако сте на динер парти, не значи дека треба да одите облечени во тренерки. Тоа нормално го знаете, но во Лондон, динер парти-те се одлична прилика да се носат тоалети кој се пренеудобни за во клуб, а пре неконвенционални за ресторан. Имате фустан со гол грб И аплицирани ластовички кој сакате да го носите без да се помисли дека сте проститутка од Минск? Вашиот круг на пријатели тоа ќе го толерира.

Мени

Традиционално, вечерата во Велика Британија се состои од следниот протокол:

- Аперитиф-Првиот дел на вечерата се состои од аперитиф, кој е или шампањско или цин&тоник. Традиционалистите и пуританците би послужиле коктел еден час пред вечерата, но оваа традиција е резервирана за формални собирања, надвор од домот или во грандиозни домови каде што постои можност за јадење во централен простор.
- Канапе-Канапето е лесна закуска која се служи со пијалокот. Идејата е да се сервира нешто што ќе биде лесно да се јаде со прсти (finger food) и нешто што многу луѓе ќе го сакаат. Типични примери се:
 1. Smoked salmon rolled with cream (чаден лосос свиткан со крем сирење)
 2. Vault-au-vent with salmon, caviar, sun dried tomato, prawns (корпички од тесто со лосос, кавиар, сув домат или ракчиња)
 3. Bruschetta with mozzarella and tomato, olive tapenade, peppers and cheese (Брускета со моцарела и домат, пире од маслинки, пиперки и сирење)
 4. Caviar with Blinis (кавиар со блинци)

Идејата е гостите да не се напијат брзо, бидејќи првиот коктел секогаш брзо се пие и ова е одличен начин гостите да се свежат.



Starter - Предјадење

Игнориран во Македонската кујна освен во форма на супа, стартерот е идеален и економичен начин да се даде на гостите мало количество специјалитет. Еве три примероци од типот на рецепт и пригодата за која беа сервириани:

Парти за тимот на мојата компанија Јес Мастер. Гостите имаа избор помеѓу:

- Lobster Bisque
- Lobster in Mayonaise Verte

Првото е супа од јастог, праз, крем и коњак која се сервира со месо од јастог, крутони и крем. Второто е начин на сервирање јастог, каде што месото (освен клештите) се сервираат помешани со мајонез во кој има магдонос и чивес (трева од семејството лук).

Романтична вечер како пример за тете-а-тете

- Coquille St. Jacques with Parma Ham
 - Arbroath smokey on a bed of tomato concasse
- Првото е школка Венера со италијанска пршута. Се сервира со лимон и бибер и е прекрасно јадење. Во Македонија, зошто не би се направила варијанта со филе од пастрмка или ракчиња? Второто е чадена риба, сервирана на постела од ситно исецкан варен домат, полиена со крем, многу бибер и изрендано со швајцарски ементал. Во Македонија искористете било која чадена риба, кисела павлака и кашкавал

Евровизиска Вечер како пример за тематска забава

Воздивнете мили домаќинки! Мало парче пита од спанаќ беше понудено како пример за Македонска кујна, каде што правевме јадења од различни региони од Европа.

Main Course - Главно Јадење

Парти за тимот на мојата компанија Јес Мастер.

Таа вечер сервиравме гради од пајка на постела од зелка испржена со ореви и сланина. Градите се пржат на висок оган, со кожата долу и се пржат само од една страна. Додека кожата е крцкава, месото е

готово. Сето ова послужено со прекрасни, печени компир и црвено вино.

Романтична вечер како пример за тете-а-тете

Филе стејк е основата на отмена вечер. Дали сме јаделе Beef Wellington или Voronoff (а ха и јас мислев дека знам што е), ова парче говедина се сервира розово. Еве ви ги рецептите:

Wellington: http://www.menu.it/eng/sEeda_ricetta.cfm?id_ricetta=148

Voronoff: http://www.menu.it/eng/sEeda_ricetta.cfm?id_ricetta=147

Евровизиска Вечер како пример за тематска забава

Мусака!!! Направена од Марк и демолирана од сите. Тоа е исто како Германец да ви направи сарма.

Desert-Puding

Парти за тимот на мојата компанија Јес Мастер

Pavlova with Raspberries. Требаше да биде пена од бело чоколадо со прелив од малини, ама јас заборавив да купам бисквити.

Романтична вечер како пример за тете-а-тете

На нели е роматична вечер? Каков десерт?

Евровизиска Вечер како пример за тематска забава

Јас, со цел памет, насрд Лондон направив реформ торта. Будало дете. Со истиот памет ги исукај и корите место да купам готови.

Cheese Board-Сирење

Дека доволно не сте се препукале за вечера, пред сиктер кафето и брендито, се сервира сирење со слатко, десертно вино или порто. Сирењата сумару треба да спаѓаат во следниве категории:

Crowd pleaser - Сирење што сите би го сакале. Тоа е најчесто чедар, ементал или нашиот кашкавал.

Меко сирење - Бри, камембер, порт салут.. . Нашето меко биено сирење би одговарало на ова

Сино сирење - Такво тука традиционално немаме. Што ќе ви е на крајот на краиштата. . . 2000 денари за кило во Веро е прескапо за колку тоа сирење чини на запад.

Шарп - Козјо или било кое остро сирење. Македонското бело или козјо би било одличен додаток Сервирајте го сирењето со круши, ореви и домашен леб.

Бидејќи готвењето е авантура, ја повикувам публиката да ги изгугла овие рецепти и да реплицира едно парти. Верувајте, на-10, најубавите моменти се поминати во интимна атмосфера со луѓето кој ги сакате и ви значат.

Колку чини да се отвори локал во Скопје и околината?

Прашање старо колку и постоењето на угостителската каста. А одговорот е лесен: Чини онолку колку што мислиш да потрошиш за него.

За да можеме да направиме паралела ќе извршиме анализа врз локал во форма на затворена карабина од 50м², кој после едномесечен труд и пот гордо ќе се претвори во Кафе Бар.

За горенаведениот опис на локал одговорно тврдам дека Може да се изведе за 1.200.000,00 ден, во понатамошниот текст - ЕФТИН!

Може да се изведе за 3.000.000,00 ден, во понатамошниот текст - СРЕДНО СКАП и

Може да се изведе за 6.000.000,00 ден. и повеќе, во понатамошниот текст - АМАН БЕ?!

Анализите ќе ги направиме врз основа на исти позиции но изведени од различни материјали кои различно чинат. Ќе започнеме со мојот омилен ЕФТИН, затоа што во таквите најубаво си поминувам.

Пишува:
Бујар МУЧА

архитект



Прашање старо колку и постоењето на угостителската каста. А одговорот е лесен: Чини онолку колку што мислиш да потрошиш за него. Ако на тоа го додадеш недоплаќањето кон изведувачот и архитектот поради божемен неквалитет или доцнење од замислениот ден Д за кој се веќе однапред отпечатени покани, плус претрпен страв поради изгубената сезона, небаре лето веќе нема да дојде, тогаш си поминал - Топ..

Повторно од мене излегува мојот анимозитет кон милите угостителски стопанственици. Но еве еден мал водич низ светот на цените и парите кои што се потребни да склопиш пристоен угостителски објект. Однапред ги предупредувам читателите и моите колеги архитекти и дизајнери дека во ниеден наведен случај не е вметнат трудот на дизајнерот.

ЕФТИН

· обработка на плафони и зидови (малтер и гипс картон)	100.000,00 ден.
· инсталации (поцинковани и пластични цевки)	50.000,00 ден.
· подови (обичен дрвен, керамички плочки)	60.000,00 ден.
· осветлување (Грција и Турција)	100.000,00 ден.
· шант (иверка, боен медијапан)	180.000,00 ден.
· опрема, столици, маси (Грција, Турција)	180.000,00 ден.
· греене и климатизација (лошо)	120.000,00 ден.
· санитарии (Страумица и Кикинда)	120.000,00 ден.
· декорации да го личи (огледала, гипсани профили)	120.000,00 ден.
· опрема за шант (Турција + репрезентација)	180.000,00 ден.

Вкупно 1.210.000,00 ден.

Средно Скап

· обработка на плафони и зидови (дрвени облоги)	250.000,00 ден.
· инсталации (ЦМЦ цервки, фина пластика)	100.000,00 ден.
· подови (паркети, мермери, епоксиди)	150.000,00 ден.
· осветлување (Италија, Шпанија)	250.000,00 ден.
· шанк (комбинација од плочи и масивно дрво)	400.000,00 ден.
· опрема, столици и маси (Италија, Шпанија)	300.000,00 ден.
· греене и климатизација (централен систем)	250.000,00 ден.
· санитарии со карактер	250.000,00 ден.
· декорација да умрат душманите	300.000,00 ден.
· опрема за шанк со сите апарати и вградени фрижидери од Инокс	300.000,00 ден.
· скапа опрема за звук	200.000,00 ден.

Вкупно: 2.750.000,00 ден.

АМАН БЕ е типичен пример на џабе фрлени пари во воздух во ситуација кога цените на угостителските услуги кај нас се далеку поефтини од оние во регионот. Нема да набројувам позиции затоашто овие локали се натпреваруваат во друга лига. Меѓутоа, секој што во својот локал решил да вгради гранитни плочи, подови од ретки тропски стебла, комбинации на сјајни лимови со калени стакла, полуфотељи од мали италијански работилници, австриски и германски светла, итн... нека биде спремен да ја плати цената што погоре во текстот му ја ветив.

За крај една поука, најмили инвеститори
во угостителството - Просторот не го прават само скапите предмети и врвната опрема. Пред да инвестиште, погледнете се и проценете дали сте заслужиле да се занимавате со оваа племенита професија.
Се од вас зависи....

Дивино

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



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

Созлавање и подготвка на мешавината

Пишуваат:

Анџела СТЕФАНОВСКА, Матео БАРБАРОСА



И во светот на кафето, од најголема важност е тимската игра. Всушност, ниеден вид на кафе (само бразилианска Робуста, само Арабика од Етиопија, само Арабика од Никарагва или 100% Блue Моунтин итн...) не може на еспресото да му ги подари сите основни карактеристики: хармоничен вкус, богата арома и густо тело.

Меѓу еспресо подготвено со само еден вид на зrna кафе и вистинското италијанско еспресо кое се добива мешајќи од 7 до 13 различни типови на кафе избрани најчесто од видовите на робуста и арабика, се појавува истата разлика помеѓу концерт со само пијано и еден симфониски концерт: сите знаат дека првиот е ценет меѓутоа е далеку од големината и маестралноста на оркестарот.

Ова ја објаснува потребата за мешање на зrnата и видовите на арабика и робуста за да се добие перфектната мешавина.

Подготвувањето на одлична мешавина кафе е како програмирањето на еден фудбалски тим и изборот и купувањето играчи за наредната сезона. Ако се погреши на пазарот на фудбалот веке е погрешена целата идна сезона.

Истото важи и за мешавината на зrnцата. Половина од успехот на идната шолја кафе, зависи од изборот на зrnата.

Кoj начин на мешање да се избере? Може ли да се верува на техниката на мешање на фиксни компоненти, која предвидува спојување на различните видови кафе секогаш во ист процент или пак најдоброто решение е да се појде од целта да се добие секогаш константен сензоријален профил на еспресото?

Оваа техника секој пат предвидува извесно варирање на процентите на зrnата кафе кои ќе бидат во мешавината, базирајќи се на варијациите на вкусот, кои зеленото кафе може да ги предизвика со тек на време.

Точно така. Истото зелено кафе, на пример арабиката од Никарагва, во 2 различни берења на зrnата има иако мали сепак различни сензоријални карактеристики.

Во наоѓањето на тие понекогаш занемарливи разлики, тајната на мешањето на зrnата различни видови кафе и нивното печење, се кријат мајсторството и фундаменталната способност на италијанските пржилници на кафе.

Постои една легенда:

Се раскажува дека се запалила една шума во Абисинија. Оган, оган и оган. Кога стивнале пламените наместо продорниот мириз на изгорено жителите на околните села биле зачудени од пријатниот мириз кој се ширел. Поттикнати од љубопитноста, тргнале накај местото каде што се наоѓала шумата е на земјата нашле изгорени семки од кои произлегувал пријатниот мириз. Биле плодовите на еден вид грмушка: билката *Coffea*.

Оставајќи го митот на страна историјата на еспресото за првпат го спомнува печењето како начин на приготвување почнувајќи од крајот на четиринаесетиот век.

Пред 1300 година Арапите добро го познавале кафето, меѓутоа го приготвувале со тоа што го чувале долг период во вода, се додека маслата да се одвојат од зrnата. Потоа со филтрација се отстра-

нувале маслата, а течноста се пиела.

Секако, вистинскот бум кафето го доживеало со откривањето на печењето како начин за негова подготвка.

Од арапските земји се јдневно пристигнувало во европските, на големо задоволство на последните. Првата вистинска пржилница за кафе во Италија "Bottega dell'æCaffé" е отворена во Венеција во 1640 година.

Но, што значи Печење на кафето ?

Може да се каже дека печење на зеленото кафе е едноставно да се готви на температура од 200 до 240 степени, притоа внимавајќи тоа да биде пропорционално испечено и не изгорено.

Различните култури и навики на нациите и народите се основата за изборот на начинот на печење на зеленото кафе.

- Лесен или светол: Овој начин се практикува за лесни кафиња во кои ќе дојдат до израз цветните и овошни ароми. Бојата на зрното ќе се добие е светла кафеава, а самото зрно е многу суво.
- Среден или американски: И овој начин е практикуван за средно лесни кафиња, со ретко тело (водести), богати со ароми и широко прифатени од конзументите.
- Полна: Долг период на печење на зрната.
- Дупла(континентална): Идеална за силно и горко кафе. Зрното е темно и масно.
- Италијанска(еспресо): Најкомплицирана и тешка процедура за печење на зрната. Овој начин меѓутоа дава најголем број сензоријални сatisфакции. Зрното еспресо е кафеава боја, сјајно и е идеално за ситно мелење.

Од географска гледна точка, постои известно генерализирање на печењето на кафињата, то ест за секоја култура и народ низ времето се издвоиле различни начини на подготвка на кафето.

Можат да се поделат на 2 типа во врска со 2 големи регионални подрачја:

1. Англосаксонска(Германија, Австрија и Англија)
2. Латинска(Европа, Јужна и Северна Америка, Азија и Океанија)

Печењето на Англосаксонски начин варира од 5 до 7 минути и не достигнува поголема температура од 200 степени. Тоа значи дека ќе добиеме светли зрна кафе со ретко тело и изразен степен на киселост, се обратно од вистинското италијанско еспресо.

Во регионите со латинска култура максималната температура е 240 степени и времето на печење достигнува 20 минути и повеќе.

Со овој начин степенот на печење е многу повисок, со што се овозможува од зрното да се извлечат сите оптимални квалитативни карактеристики како вкусот, аромата и густината на телото, то ест идеален производ за подготвка на италијанско еспресо.

Зрното кафе со печењето се преродува.

Разликата помеѓу печењето на зелени зрна ара-



бика и зелени зрна робуста е како разликата помеѓу денот и ноќта.

Арабиката е ароматична, блага и полесна, додека робустата е чоколадна, со погусто тело и повеќе кафеин.

Од основно значење е познавањето на карактеристиките на двете врсти, пред да се почне со процесот на печење.

Од не помала важност е и потеклото на кафето, секогаш треба добро да се познава за да може да се одреди вистинскиот рецепт за негово печење.

Кафињата од Централна Америка се свежи и овошни и печењето на високи температури е казна на смрт.

Печењето пак на високи температури е оптимално за одредени врсти кафе од Индонезија, за да се изгубат аромите на трева кои ги носат во себе и да се добие производ со бисквитен вкус.

Африканските кафиња се со зачинети и пикантни ароми и во процесот на печење е од основно значење да се зачуваат овие две есенцијални карактеристики, така како што е важно да се зачуваат оригиналните ароми кои се развиваат во етиопските и азијски кафиња после бербата.

Бразилските квалитетни видови робуста пак, се користат за телото и аромите кои ги даваат на мешавината и кои се добиваат со високи температури.

Да се зборува за печењето на кафето, за креацијата на различни мешавини, значи да се раскаже пасијата и работата на вистинските професионалци од светот на кафето. Не случајно, умешноста на создавање на висококвалитативни и престижни мешавини на еспресо е резервирана за специјализирани дегустатори кои ги оценуваат и проучуваат зрнцата на различните видови кафе за да го добијат најдобриот спој.

Сето ова за да ни ја подарат секојдневно одличната шолја еспресо.



Forever London Since 1820

BEEFEATER®

LONDON



гастрономија и седма уметност

Метео прогноза



Пишувач:

Бујар МУЧА

дежурен синоптичар

Прогнозата на времето на нашите национални ТВ станици најпосле си го најде заслуженото место под сонцето. Оние малку повозрасните веројатно се сеќаваат на времињата кога за метеоролошките феномени се одвојуваа последните две сувопарни минути во кои, во форма на кратко коминике се прикажуваа температурите од денот што изминува и без трунка возбуда на лицето на презентерот се информираавме за метеоролошките услови и температури што не демнат во денот што надоаѓа. Никаква информација за задутре, за следните три до шест дена. Така метеоролошки неосвестени, ни остануваше време уште за некоја Словенечка социјална драма или Српска хумористична серија и потоа рано в постела.

И тука почнуваа бессоните ноќи, прептувања и морници околу дилемата какво ќе биде времето до крајот на неделата и дали во помалите места ширум

државата ќе има слично време како во поголемите градови.

Денеска сме сведоци на масовно лечење од гореспоменатите фрустрации. Мора да си признаете дека поинаку е кога некоја локална убавица со срдечна насмевка на лицето ќе ви соопши колку ви било топло или ладно во денот што изминал, а при тоа татковината во 3D анимација ви се врти пред очите во сиот свој рельеф потцепнувајќи и од поробените наши територии во соседните држави. Та секој патриот би сакал да знае дали накиснеле и оние отаде границата. И додека на кајроните оди толку потребната паралела на температурите во Виена и Пожаране, вие знете и какви се модели на алишта има во нашите продавници. Дел од тие модни дребули ги красат телата на убавите метео-презентерки. И додека нивната појава ви ги одвлекува вниманието, не успевате да видите што го чека Воден, Го-



ло Брдо или Благоевград, се разбира и Пожаране во наредните неколку дена.

Каква врска ова има со гастрономијата? Навистина, ова е сепак краток прилог во кој што поради динамичноста нема време за некое сериозно гастрономско уживање но може да влијае и те како врз гастрономските навики на нашите читатели.

Епа вака, трудејќи се да не импресионираат со се и сешто во овие метео шоу емисии, честопати забораваат да се јават во Хидрометеоролошкиот завод и со недели не ги апдејтираат податоците. Над 90% од информациите се погрешни или и припагаат на историјата. Колку за илустрација, снегот на бугарските планини се нема променето на кајроните уште од пред Нова Година, а во Маврово иако деновиве нема грам снег и кокиче прво никна, тие со гордост ни препорачуваат 40см.

Затоа, каде и да појдете на спортски викенд во Македонија или пошироко, земете си со себе повеќе пари и уживајте во локалните гастрономски специјалитети во туристичките дестинации. Затоа што ако сте лекомислени и верувате во временските прогнози за туристичките региони а не сте припремени за алтернативен туризам во ресторани, ќе останете и гладни и нерекреирани.



СВЕТЛОСНИ ИНФОРМАТИВНИ
РЕКЛАМНИ ПАНЕЛИ

МОЌНА УЛИЧНА РЕКЛАМА!

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



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

ул. "Васил Главинов" 16/6, Бизнис Центар Палома Банка, 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



BAILEYS®

Serve chilled



бренлови

НОБУ Мегунаролен Супербренд или пролалени вредности?

Во 1990-тите, кога јас бев млад и убав, кога фузијата на кујните беше дерниере црие на модата, Нобу беше место за кулинарска мастурбација! Кога ќе станам голем, богат, познат, ова, она, ќе јадам таму и цел свет ќе ме гледа и ќе ми завидува... Додека станав голем, (за богат и познат, се тешам дека имаште време) моите кулинарски интереси се свртеа од храна која се јаде со кокайн, кон класична, фантастично реализирана кујна. Фактот што Скопје има ресторан под исто име, ме натера да одам повторно во Нобу, со цел да го видам ресторанот од аспект на возрасна личност која конечно може да си дозволи да јаде таму.

Моите придружници за вечерата беа Весна Додевска (облечена во креација на Маријан Петровски) и нашиот драг пријател Ромео Миличевиќ, кој е долгогодишен љубител на Јапонската храна и вистинскиот човек да ја внесе Весна во тајните на Јапонската исхрана.

Просторот во Нобу Парк Лане, може најдобро да се види на следнава веб страница <http://www.noburestaurants.com/>. Идејата да се направи ресторан на првиот кат на хотелот беше револуционерен

Пишува:

Игор Пачемски

дописник од Лондон



пред десетина години. Добар бар би имал многу поголема профитна густина по квадратен метар. Прозорците се кружни и во бродски стил, со тонален витраж од бранови.

Што се однесува до гламур факторот, мојата стара Вивиен Вествуд маичка, фустанчето на Весна и Диор јакната на Ромео, беа дури и премногу, што значи дека местото не е повеќе модно дефиле.

Започнавме со необичен коктел со чили. Потоа, прекрасниот Драган Рендулиќ, менаџер на ресторанот, ни препорача винтиџ пинк Болинџер (и галантно го тргна од сметката) и како продолжение ги порачавме следниве јадења:

- **Yellow Fin tuna sashimi**

Прекрасно јадење од тенко исечена туна во цитрусна маринада, кое беше освежувачко и... извинете на клишето имаше вкус на море.

- **Salmon Tataki**

Иако на Весна ова и е допадна, мене ми се чинеше многуично.

- **Beef Tataki**

Јас обожувам говедско во било која форма. Ова беше говедски рамп стејк (за тие пари може да дадат филе) со зчинета кора и розов во средината. Класичен fusion dish кој во минатото би ме воодушевил но сега ме остави малку рамнодушен.



- **Langoustine Martini**

Понекогаш во животот, се поставува прашање дали тоа што ви е дадено е деликатес или некој ве дупи во здрав мозок.

Речен Рак, на долга чачкалица испечен на скара а ла минут и сервиран на постела со салата со редукција од мирин (Јапонски оцет) во чаша за Мартини. За 25 евра по човек, од злато да беа ќе имаа дискутибилна вредност.

- **Sushi**

Многу убав, свеж суши, од Калифорнија ролс, суши од туна, лосос икра, тофу. Што се однесува до добар ROI (return on investment) ова јадење е супер. Ем доволно голема порција, ем нема да ве банкротира.

- **Black Cod (Црн Бакалар)**

Цитирајки го Славе Додевски, 40 евра за парче риба, да им е** матер. . Ова, во зборовите на мојот Марк, е ограбување во стил на Робин Худ! Јадењето е превкусно, бакалар, со карамелизирана кожа со вкус на Бронхи" бонбони. Супер вкусно за 20 евра максимум, но 40? Совет-ИЗБЕГНУВАЈ како чума.



- **Desert Chocolate Bento Box with Green Tea Ice Cream**

Фантастично чоколадо, висок процент на какао, со благо горчливиот вкус на сладолед инфузиран со зелен чај. Прекрасно.

Весна и Ромео пиеја саќе, јас пиеј Виогниер. Очигледно лош избор, бидејќи јас платив повеќе, а останав трезен.

Која е пресудата за Нобу? Дали да се оди? Апсолутно! Ама внимавајте! Нашето мени можеше да биде туна сашими, биф татаки, суши и бенто бокс. Бакаларот и раковите додадоа 150 евра на сметката. И Британија е во credit crunch. Интелигентното порачување во ресторант нема да ве направи Киро Стипсата.

Што се однесува до другиот Нобу во Лондон, Нобу Berkley Square? Веќе сте биле таму! Тоа е незаконско дете на Корнер цирца 1994 и дискотеката Тунел. Фалеше само соундтрак од Радио Бубамара.



nobu
sushi & bar

nobu
sushi bar
Leninova 29
tel. 02 31 21 123



ПОЛАРОДИ И ИЗМИСЛЕНИ ПРАЗНИЦИ

Се прибравте ли конечно драги мои претставници на посилниот и погрдиот пол?
Направивте ли завршна сметка за трошоците направени во трансот на новогодишните и божиќните празници?
Па да, секако дека сте ја поминале црвената линија на трошење пари на скапи подароци, вечери и викенди. Приберете се во следниве две три недеели затоа што ве чекаат нови потрошувачки искушенија.

Пишува:
Бујар МУЧА



На прагот сме на Св. Валентин, а веднаш потоа и на 8-ми Март, еден од моите најомразени празници. Можеме до бесвест да се убедуваме дека Св. Валентин припаѓа на друга вероисповест, дека 8-ми Март е навреда за модерната жена, но попусто. Нашите сакани толкулошо ги навикнавме за Нова Година што ниту еден апел за ништожноста на ови два празника нема на да не куртули. Затоа драги мои, проверете си ги резервните сметки, позајмете, ограбете некоја експозитура, правете што ќе правите но подгответе се за уште едно безобразно трошење на пари во пресрет на ови два големи датуми.

Се надевам дека во следниве редови ќе успеам да ви помогнам околу нијансите како да паднете во длабок банкрот, а притоа егото да ви блеска високо над вас.

Купувањето на подарок за овие два величествени празници само по себе не значи ништо. Спакувајте го и веднаш дадете се во потрага по слободна маса во некој од извиканите ресторани во вашиот град. Бидејќи вие сте луѓе со изграден стил, сигурно знаете дека се ќе падне во вода ако во ресторантот што сте го избрале се виори оро од сплотени колешки и ко-



Часовник и тоа по можност мал машки е прав подок. Во последно време се појавуваат солидни примероци по нашите специјализирани продавници. Би било паметно да купувате брендови кои исклучително се бават со изработка на часовници. Паметната дама ќе знае тоа да го ценi.



леги од некоја локална фирма. Тоа мора да биде во мирна атмосфера, а вие да бидете окружени со прозветли и благословено вљубени парови. Никако турбо фолк, никако екс ју хитови, никако дискотека. Нарачајте малку, ама скапо. Ако се прејадете може да ја преспипете наградата и акцијата која потоа ја очекувате.

А сега малку за подароците. На овие два празници, дури и да имате најсериозни намери кон саканата, премногу е очекувано да подарите накит од благородни метали или драги камења. Подобро одберете некоја дизајнирана и брендрирана бижутерија, а изразите на длабока љубов чувајте ги за некој небитен ден. Така сигурно ќе импресионирате, а ние фраерите сакаме да бидеме фатални, нели

JUST cavalli

**GF
FERRÉ**

**V
V
VERSACE**

galliano



REPUBLICA DELLA MODA

**C'N'C
COSTUME NATIONAL**

**ICE
ICEBERG**

DOLCE & GABBANA

CANALI

CELYN b.

**AJ | ARMANI
JEANS**

GTC prizemje

Ermenegildo Zegna

GUCCI

Со тешко срце ќе предложам и купување на интимна облека за вашите сакани дами. Од секогаш сум мислел дека е тоа дегутантно и многу директно ги апострофира машките длабоки чувства кон дамата. Но во разговор со неколку дами сепак сфатив дека тоа е еден од најпосакуваните подароци за спротивниот пол. Ако се решите сепак за ваков подарок, ќе ви дадам неколку модни совети. Провокативната интимна облека од типот на танги и градници со силиконски прерамки одамна не е во мода и делува крајно повикувачки. Одберете комплет од благородни материјали кои што не мора да бидат еднакви по боја или дизен. Чорапи и комбинезони не купувајте, ќе излезе дека дамата нема па затоа и помагате.



За на крај најтопло би ви препорачал да пронајдете селекција од најфини чоколадни делиции, убаво и со мерка да ги спакувате и да појдете до позната цвеќарница по прекрасен мал букет сезонско цвеќе. Замолете ја цвеќарката да учествувате во изработката на букетот бидејќи вашата сакана тоа ќе го забележи и ќе и годи таквиот гест.

Ако сепак се решите за нешто друго освен чоколади, заборавете на цвеќето, нема да биде забележано.



ОПЧУТЕНО

со Тони и Дејан



ПЕТОК 23 часот ТВ СИТЕЛ

НАЈНОВИТЕ ТРЕНДОВИ ВО ШМИНКАТА

СЛЕДЕТЕ ГИ ТРЕНДОВИТЕ
СО СТИЛ

Отсекогаш сте сакале да ги испробате најновите трендови во шминката, но имате недостиг на самодоверба и вештина да пробате нешто ново. Некои бои и техники се премногу диви за вас или пак не се ваш стил. Но не дозволувајте сево ова да ве спречи!

Пишува:
Цаци Паковска
стилист



очи? Бронзена пудра со тиркизна сенка? Ако сакате да бидете што е можно повеќе во тек со работите, направете ја оваа истрага што е можно побрзо. Трендовите во облекувањето и шминкањето постојано се менуваат, дури постои и можност во моментот кога ќе слушнете за нив тие веќе да не се актуелни.

Одберете ги вашите бои. Одберете бои и идеи за кои мислите дека имаат највеќе потенцијал да ви прилегаат на вашиот личен стил. Купете еден или два продукта во исто време и експериментирајте. Успехот е во тоа да ги инкорпорирате трендовите за да можете новите стилови да ги носите со самодоверба.

Кога се работи за трендовите, не мора да го, избогите, вашето лице за да личите сосема исто како манекенките на модните ревии. Трикот е во тоа да пронајдете нови идеи кои одлично ќе се вклопат во вашиот личен стил идеи кои ќе ги инкорпорирате во вашата веќе постоечка вештина во шминкањето.

Сетете се на вашиот личен стил. Пред да започнете со следењето на најновите трендови, би требало да го дефинирате вашиот личен стил. Кои се вашите омилени бои? Дали имате некои омилени модни парчиња? Што вашиот избор на облека и шминка говори за вас? Колку повеќе знаете за себе, толку полесно ќе можете со стил да ги следите најновите трендови.

Направете сопствена истрага. Кои се трендовите оваа сезона? Дали жените носат светкава сенка за очи во јаки тонови? Нежен кармин со темна сенка за



Релаксирајте се. Не се тревожете ако ништо од моменталните трендови не одговара на вашиот личен стил. Никој не може да ве натера да носите нежно розев кармин, ако претпочитате темно црвена нијанса. Ако сте одлучиле да следите барем еден тренд во сезоната, бидете сигурни дека сте одбрале боја која одговара на вашиот тен. Ако и тогаш не можете да одберете,очекајте неколку месеци, затоа што трендовите се менуваат толку често што набрзо ќе можете да пронајдете нешто ново.

Запомнете дека луѓето не секогаш ги помннат малите детали. Вие можете да изгледате божествено и луѓето тоа ќе го забележат, но нема да можат да се сетат зошто изгледате божествено. Најчесто луѓето најпрво ја забележуваат вашата нова фризура или пак убавиот фустан. Вашата шминка би требало да биде толку фина, што на тој начин ќе ја надополни вашата појава, а во истовреме ќе ве направи да зрачете. Луѓето можеби нема да забележат дека ги носите најновите трендови во шминката на себе, но секако дека ќе ја забележат вашата уверлива насмевка.

Ако сте веќе збунети со тоа како треба да се нашминкате, не грижете се повеќе, бидејќи следуваат неколку совети за вас. Зачадени очи: оваа шминка е секогаш во мода и никогаш нема да погрешите со неа. Создадете бронзени зачадени очи и уоквирете го долниот и горниот дел од трепките со црн молив за очи. Запрашете малку со прав во бронзена боја

во делот на окото под вегите, ставете многу маскара на горниот и долниот дел од трепките и направете, финиш, со светликав сјај за усни. Не заборавајте да ставате и светкаво руменило во кремаста боја.

Слатка дама: За оние кои обожуваат бои, можат да го уоквират окото со темно виолетова боја. Додадете розово руменило на образите и циклама црвило, бидејќи ќе изгледате супер слатки!(исто како Ријана)

Ретро шик изглед: Започнете со аплицирање на сенка во некоја неутрална боја на целиот капак, најдобро би било да ставите бела или кремаста сенка за очи. Оквирете го горниот дел на трепките со црн туш за очи, но не ставајте го и на долниот дел. Ставете многу маскара на горниот дел од трепките и завршете со црвило во јарко црвена боја.

Природен изглед: Ако сте од оние кои не обожуваат многу шминка, ова е идеалната шминка за вас! Ставете беж сенка на целиот капак. Оквирете ги очите со сив или темно кафен молив за очи, ставете светкаво руменило и завршете со кремасто беж црвило!

Светкав изглед: Се разбира секогаш можете на себе да ставите и светкава сенка во сребрена или златна нијанса. Ставете ја прашкастата сенка на целиот капак, дефинирајте ги очите со течен црн туш за очи и завршете со многу маскара и безбоен сјај за усни.

■ Во каталогите...

...само за најуспешните има место ■

Гастрономски Водич



Gastronomic Guide

www.gastronomskivodic.com.mk
www.gastronomicguide.com.mk

2009

www.gastronomskivodic.com.mk www.hotelsimakedonija.com.mk

Хотели во Македонија



Hotels in Macedonia

www.hotelsimakedonija.com.mk
www.hotels-macedonia.com.mk

2009

ДО ПОСЛЕДНА КАПКА!

Водата е најверојатно една од најголемите мистерии за денешнината. Од основно значење е за животот, но нема боја, вкус, калории, витамини, протеини или јаглехидрати. Пред триесет години самата помисла на продажба на флаширана вода беше исто толку апсурдна како и идејата за продажба на флаширан воздух. Но, денес само Американците пијат повеќе вода од било кој друг пијалок, освен сода водаскоро 100 литри по глава на жител на годишно ниво. Тоа е навистина многу вода!

Вода - не ја згаснува само жедта

Човековото тело содржи повеќе од 50% вода и не е создадено со сензор за жед без причина. Жедта е сигнал кој го испраќа телото кога има потреба од вода. Водата во телото треба често да се надополнува, бидејќи токму таа ја регулира температурата на телото, ги спроведува хранливите материји до клетките, ги елиминира токсините, нуди мека потпора на зглобовите, ја подобрува текстурата на кожата, го потпомага варењето на храната, ја заситува гладтата и го апсорбира притисокот на очите и 'рбетниот мозок. Исто така, водата помага при исфрлане на

Пишува:

Радмила Димовска

Круна МС



одвишокот натриум од телото, со што всушност се намалува задржувањето на течностите во организмот и отекувањето.

Најлесен начин да проверите дали сте дехидрирале е да ја погледнете бојата на урината. Доколку е бледо жолта имате доволно вода во организмот. Но, доколку е темно жолта, треба да пиете повеќе вода.

Колку е доволно?

Најверојатно веќе сте го слушнале правилото за осум чаши вода во денот. Многу нутриционисти се сложуваат со ова правило. Но, многу експерти исто така велат дека е доволно и доколку пиете вода само кога чувствувате жед. Обидете се да пиете околу 125 мл вода секој час. За да можете да постигнете, носете вода со себе. Носете шишенце со себе на патот кон работа наутро, на состаноци, додека купувате или имајте вода до себе додека гледате ТВ. Телото се снабдува со вода и од храната која ја конзумираате. Погледнете ги информациите подолу во текстови и проверете колкави количества вода содржат разните видови храна.

Во одредени случаи може да ви е потребно повеќе вода за да избегнете дехидрација. Треба да пиете повеќе вода доколку во исхраната внесувате големи количества протеини или влакна; доколку повраќате или се соочувате со дијареа; физички сте активни или се движите надвор на повисоки температури.

До последна капка!

Доколку до сега не сте станале дел од клубот на водопијачи, придружете се! Без разлика дали преферирате минерална, умерено газирана, негазирана флаширана или обична вода од чешма, сигурно ќе се чувствуваате и ќе изгледате поздрави од било кога доколку одржувате соодветно ниво на вода во организмот.



По пат на дишење, потење и уринирање нашето тело секој ден губи околу 2,5 литри вода. Доколку не го надокнадиме ова загубено количество се заканува дехидрација. Симптомите на дехидрација вклучуваат:

- главоболка
- иритираност
- летаргичност
- напукнати усни
- збунетост
- слабост/изнемоштеност
- констипација

Храна која содржи високо количество вода

Водата која дневно ја внесувате во организмот не мора да е само флаширана или од чешма. Вода во организмот се внесува и преку храната. Земете го во предвид долунаведениот список при планирање на дневното меню:

Храна	% вода
250 мл млеко	89%
250 мл јогурт	85%
Едно средно по големина јаболко	84%
190 мл сок од портокал	88%
125 гр зелена салата	95%
125 гр лубеница	92%
125 гр брокула	91%
125 гр цитрон	91%
125 гр моркови	87%

**15% Години со вас
Пойуси во 2009**

www.krunams.com.mk e-mail krunams@t-home.mk
Градски трговски центар, кула 2 кат 2 тел:3166-919

ПИВО

ТРИ ПИВА, ТРИ ПРИКАЗНИ

Белгија е дефинитивно земјата на пивото со околу 200 пиварници и повеќе од 600 различни типови на пиво сите произведени во земјата со приближно 10 милиони жители која е само нешто поголема од Македонија. Повеќето од пивата се произведени во микропиварници и се неспоредливи со квалитетот и вкусот на повеќето индустриски комецијални лагер пива на светскиот пазар. За Белгијанците пивото е и повеќе од секојдневен пижок, тоа е речиси и национален симбол и гордост.

ДЕУС БРУТ ДЕС ФЛАДНРЕС, вистински нектар на боговите

Повеќето девојки со кои сум комуницирал ми велеле „Јас не сум љубител на пивото“, што и не ме шокира нешто знаејќи ја и причината зошто... Последната со којашто разговараав беше малку поинаква од другите со изјавата „Во принцип јас пијам Шампањ“, и веднаш ме погоди па и реплицираа „Ок мадам, имам

Пишувач:

Марјан КОСТАДИНОВСКИ

Beershop



прекрасно пиво за вас тогаш!“

Biere de Champagne или Biere Brut, како што вообичаено ги нарекуваат не се пива за комерцијална употреба како на пример терминот „The Champagne of Beer.“ Кога зборувам за овој термин Biere de Champagne, мислам пред се за релативно нов тип на пиво. Во суштина сите овие се произведуваат во Белгија и го практикуваат методот на производство на шампањ или ист принцип на флаширање и доаѓаат во вообичаена стаклена амбалажа од 0,75 л. Прилично се зачинети со разни ароми и вкусови, но од сите нив се издвојува само еден ДЕУС.

„Деус,“ е легендарно пиво на база на шампањ, одличен аперитиф, кое со изгледот и процентот на алкохол потсетува на шампањ, а во суштина и се третира како пиво на база на шампањ. И тоа не е без причина, бидејќи по повеќемесечната ферментација

во Белгија во матичната пиварница Bosteels, патува во француската област Шампањ каде понатаму шишињата се третираат како вистинско шампањско. Се пие од високи тенки чаши, а се сервира разладено. Со својот висок процент на алкохол 11,5 % и пакување од само 0,75л во



ексклузивна стаклена амбалажа наликува на Дом перињон, вистинскиот крал на овој тип на пијалочи. Пред извесно време двете фирмии имаа и судски процес токму поради изгледот на логото и дизајнот на шишето со Дом Перињон.

Во еден подолг телефонски разговор со сегашниот производител, сопственикот Антоан ни објасни дека нашол стратешки партнери во Франција кој би му помогнал за производството на Деус. По 12 месеци од неговата висока ферментација резултатот е златна силно газирано пиво со густа пена, арома исполнета со зачини и овошни вкусови.

Од истата приватната фамилијарна пиварница на семејството Бостелс издвојуваме уште едно пиво кое уште во далечната 1742 г е создадено под името Pauwel Kwak. А приказната за него е следнава:

Уште во времето на Наполеон, Пауел Квак бил пивар и сопственик на гостилницата De Hoom во Дендермонд во близина на Брисел, кај кого кочијашите се одморале речиси секој ден. Но, во тоа време кочијашот не смеел да ја напушти кочијата и коњите, додека останатите патници можеле да ја гасат жедта со пиво. Досетливиот сопственик ним им служел пиво во специјални стаклени чаши кои можеле да се обесат на кочијата.

Денес Квак е едно од неколкуте преостанати историски белгиски пива кои се уште се служат во оригиналната Квак чаша која е препознатлива како и самиот вкус на пивото. На прв поглед веднаш ќе си помислите дека се работи за некој хемиски експеримент или епрувeta.

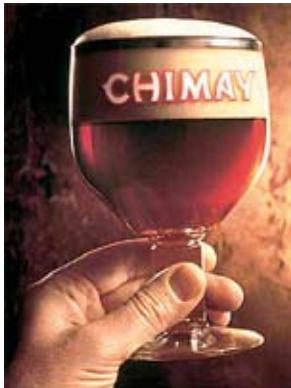
Во земја во која страста за пиењето пиво е доведена речиси до совершенство посебен белег е токму и тоа што секој бренд си има своя оригинална дизајнирана чаша. На некои форуми за колекционери на чаши ќе налетате и на една ваква порака

Wow замисли сум нашол чаша за Chimay од 1930 за 20,50 долари. Вообичаено не секое пиво има своя оригинална форма. Повеќето се во лимитиран ранг и се даваат специјално на колекционери со изгравирано лого. И верувајте токму формата на чашата е многу битна и е главен ефект во ова

искуство на пиење пиво. Користејќи погрешна чаша за некои брендови се намалува квалитетот формирањето на пената (сосема е погрешен ставот кога велите дека не сакам пиво со пена, токму во пената е најголемата тајна на вкусот на пивото и хранлива вредност се разбира), намалување на аромата и други елементи. Но скептиците секогаш ќе кажат дека ова е маркетиншки трик. Последното пиво од овој серијал е Triple Karmeliet, кое што посебно го привлекува вниманието по добивањето на наградата World Best Ale од интернационалниот магазин за конзументи Beers of the World. Минатиот август магазинот организираше „дегустација на слепо“ (читај во минатите броеви) во Лондон каде што дегустаторите се согласија дека токму ова пиво е најдоброто во својата класа покрај илјадниците други.

Приказната за пивото е исто така исклучителна. и како што ни раскажа Антоан „Уште во раните деведесетти посакувавме да направиме некое ново пиво кое што би било светло, со ферментација во шишињата и направено од различни типови на хмель. После тригодишно тестирање, конечно ги најдовме тие три типа на хмель комбинирани со пченица, јачмен, и овес. Следен проблем испадна името. Прелистувајќи ги книгите за историјата на пивото во тој регион Антоан налетал на еден стар рецепт креиран во Манастирот Karmeliet во истата област во 1679. Рецептот со трите типа на хмель бил сосема идентичен со формулата од пиварницата Bostels. па така пивото го добива и името Triple Karmeliet. Следувало дизајнирањето на етикетата и чашата, уникатна исто така во својот стил. И така се родило и ова пиво со златно жолта боја со сосема пријатна бела пена, вкусови на цитрус, ванила и зачини кои му даваат посебна арома и вкус. Со не многу висок процент на алкохол 8,4 % но со големи очекувања и импресии.

„Наши пива се за дегустација“ објаснува Антоан, „што значи дека не можете нив да ги пиеете додека сте на шанк во некој паб и на стојење. За нив навистина ви е потребно време да ужivate во нив, заедно со вашите пријатели.



www.belgianfamilybrewers.be

ОПРЕМА ЗА СИТЕ ВИДОВИ УГОСТИТЕЛСКИ ОБЈЕКТИ



always a step ahead of others



секогаш чекор пред останатите



астроугоститологија

ВНИМАВАЈТЕ ВО КОЈ МЕСЕЦ ГО ОТВОРАТЕ СВОЈОТ ЛОКАЛ!

Пишува

Владимир К. Франц



Во овој број ја продолжуваме нашата транс-атмосферска релација и комуникација со небесните тела за да ја објасниме подобро, во контекст на угостителските објекти, нивната поврзаност која често пати се занемарува. Кога зборуваме за некој астролошки знак треба да имаме предвид дека станува збор за архетип (според јунговата терминологија), т.е. симбол наполнет со психичка енергија. Во овој контекст треба да ги сфатиме знаците како главна улога без да заборавиме на се што може да е сокриено во позадина, а тоа се безброј варијации и подваријации кои ја сочинуваат целокупната слика. Во овој број ќе се насочиме на самите угостителски објекти и нивниот астролошки код. Иако, во овој случај е многу важна и положбата на месечината, ќе ги истолкуваме разните варијанти на угостителските објекти според нивниот сончев знак. Па да започнеме од почеток...

Овен

Локалот отворен за време на поминувањето на сонцето во cosведието на овен најчесто е место со многу збиднувања, со голема фреквентност но и со доза на нестабилност за време на самото работење. (На пример, често може да снемува продукти од менито). Самата атмосфера на локалот ќе зрачи со спонтанност. Добри места за гледање спортски натпревари, каде што човек може да го испразни својот вишок на енергија. Сепак треба да се припази оваа енергија да не ескалира во агресивни акти. Големите дискотеки и клубови се идеални за овој знак, но треба да бидат подгответи за големи искачувања и падови.

Близнаки

Овие локали се доста превртливи како во нивната работна структура така и во самата понуда до гости. Често се случуваат промени од секаков тип, па самите сопственици се во постојана борба со сите промени. Совршено место за вербално испразнување, секогаш кафе варијантата ќе доминира во вакви локали. Кафе книжарница е добар потег за ваква енергетика.

Лав

Раскошот ќе владее но и не промисленоста. Преголемата дарежливост на лавот може да го однесе локалот во финансиски амбис. Секогаш во центарот на вниманието овој локал треба да ги научи лекциите на понизноста. Од друга страна клиентелата ќе биде од високи сталежи па ако тоа мудро се искористи, рецептот за успех е загарантиран. Хотели и ресторани од висока класа се во игра за овој знак.

Бик

Ова се локали со по лезетски карактер. Фино музиче, фине мезе, можеби побавна услуга, но тоа е дел од тој селезетски карактер на овој знак. Стабилен во својот тек, во овие локали секогаш ќе го најдете тоа што е напишано во менито. Не очекувајте драматични промени во самото работење, како што е тргнато така и ќе продолжи со иста брзина и во иста насока. Добра конфигурација за просперитетен бизнис.

Рак

Самата атмосфера на локалот ќе зрачи со домакин-лак така што гостите ќе се чувствуваат како по дома. Еспорт ќе биде добар поради грижливото работење. Во ваков локал се препорачува и храна за да биде Раковскиот впечаток комплетен. Настап на музичари ѕе исто така препорачливо за да се добие посакуваната емотивна атмосфера. Ова ѕе исто така одлична варијанта за маалско кафуле каде ќе биде редовна истата клиентела.

Девица

Исконципиран со неверојатна прецизност, целиот систем на функционирање ќе биде доведен речиси до совершенство. Хигиената ќе биде на највисоко ниво па очекувајте често да се кречат зидовите. Ќе треба да се поработи малку на спонтанноста затоа што гостите сакаат секогаш да бидат изненадени со нешто интересно и ново.

Терезија

Одлична комбинација на добро осмислена стратегија и добро избалансирана естетика .Терезијата е под владение на Венера која пак владее со хедонизмот и убавината. Одлична комбинација за угостителски објект. Во редовните гости секогаш ќе доминираат парови. За секоја нова значајна одлука во врска со самата работа ќе има часови и часови размислување и колебање зошто едноставно така функционира терезијата. Сали и ресторани за свадби се овде најадекватни.

Стрелец

Тоа се места кои се поврзани со странство, патување и високо образование. Одлична конфигурација за ресторанчиња и кафулиња на аеродроми, железнички и автобуски станици, бистроа на факултети. Идеалот преовладува наспроти прагматизмот, така што главата доле и сметките пред очи за да не биде секое чудо за три дена. Една од подобрите варијанти за локали кои зрачат со Стрелечка енергија е казиното.

Водолија

Ексцентризмот овде ќе преовалдува. Оригинален и футуристички интериер ќе ги воодушеви гостите кои се претежно од по младата генерација. Електронската музика дј-ите ќе бидат редовни на менито. Хомосексуалната публика ќе си најде место за забава. Секогаш расположени за шокирање ваквите локали ќе изненадуваат секогаш на секое поле на дејствување.

Шкорпија

Самата интензивност на шкорпијата придонесува за идејата за масовно производство. Локали со франшиза каде има потреба од цела машинерија е предизвикот за овој знак кој има за цел да изгради цела империја. Потребно ќе биде да се изгради поблизок однос со самите гости за да се добие то-плата компонента која може да недостасува кај овие објекти.

Јарец

Свртени кон традицијата овие локали треба да бидат и така уредени. На старински начин со полно антиквитети како декор. Совршено е за стари мешани и ресторанчиња кои често ќе бидат посетени од политички кругови. Нивната целна група треба да се повозрасната клиентела. Насмевката на персоналот е нешто што не треба да се занемари во оваа строга и сериозна атмосфера.

Риби

Скриени места хотели каде што гостинот може во потполна дискреција да ги избегне туѓите погледи е најадеквантата варијанта на објект кој е под владение на рибите. Овде зборуваме за Јавни куки, бордели, кофи шопови, но и романтични местенца каде што не вознемирува гласна музика и каде нема голема фреквенција на луѓе.

Find the best restaurant to your taste



мистер шанкер на овој број



Во овој број, во редовната рубрика, ви ги претставуваме мис келнерка Биљана Трајковски и мистер бармен Јоцо Наков. Доколку сакате и вие да предложите кандидат за следниот број, слободно пишете ни на:
info@barcode. com. mk.

Јовица Наков

Возраст: 24

Работи во: Кала кафе

Работи како шанкер затоа што:

Бармен сум затоа што го сакам дружењето позади шанк и сакам да им помагам на гостите во одлуката што да пијат, а исто така и ја сакам играта на мешање на различни вкусови на алкохол

Најзначајна карактеристика: секогаш насмеан, расположен и подготвен за работа

Кај момчињата/девојките не може да поднесе: лагата, глумата и премногу нападната шминка

Цени кога некој: ќе направи нешто за мене без да побарам од него, вистинско пријателство и искреност

Пие: Southern comfort, добро приготвени кафиња со вкусови,

Коктел: Cuba libre, stinger и amaretto sour

Најомразени муштерии: пијани гости, дрски и недоволно компетентни за коментирање на приготвувањето и послужувањето на пијалоците

За десет години се гледа како:
успешен човек



МИС КЕЛНЕРКА НА ОВОЈ БРОЈ

Биљана Трајковски

Возраст: 21

Работи во: Timeless cafe

Работи како келнерка

затоа што: комуницира со луѓе и и се допаѓа динамиката на работата

Најзначајна карактеристика:

Оптимизам

Кај момчињата/девојките

не може да поднесе: Арганција и глупавост

Цени кога некој: е искрен, незавидлив и има широко срце

Пие: Еспресо, горска вода,

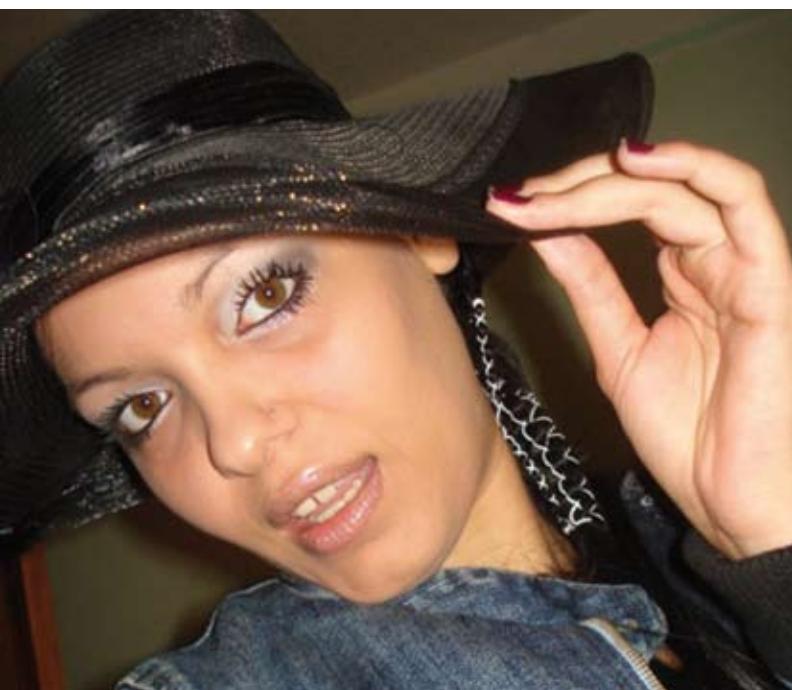
Smirnoff и J&B

Коктел: B-52

Најомразени муштерии: нема

За десет години се гледа како:

мајка на две деца, успешна деловна кариера со надежна кариера





Настани



Натпревари



На 17.01.2009 во склоп на вториот по ред саем за туризам во Охрид организиран од ХОТАМ се одржаа и натлевари во повеќе гранки од угостителството. Најактрактивен од тие натпревари беше натпреварот за Бармени кој за разлика од минатата година и останатите категории натпреварувања кои се одржаа во хотел Дрим Струга, се одржа во салата Бильянини Извори во склоп на самиот саем.

На натпреварот учествуваа 8 Бармени: 5 Бармени од Здружението на Бармени на Македонија од Скопје и по еден Бармен од: Хотел Дрим - Струга, Хотел Молика - Битола и Хотел Аполонија - Гевелија. Се натпреваруваа во категорија долги коктели (алкохолни) и сите спремаа по 4 коктели во само една рунда. Се оценуваше стручната работе на Бармените, изгледот, аромата и вкусот на коктелите. Во таа конкуренција најспремен се покажа актуелниот шампион од првото државно првенство на Бармени на Македонија - Ѓорѓи Силјаноски од ЗБМ кој полека прераснува во еден одличен бармен кој и ветува многу на оваа професија во нашата земја. На овој натпревар според организаторот, сите добиваат награди, така што Ѓорѓи доби титула шампион а првото, второто и третото место беше распределено на останатите 7 натпреварувачи (имаше 2 први, 2 втори и 3 трети места).

**ЗБМ ја потврди датата на Второто Државно Првенство - 5-ти Април и ги повикува сите заинтересирани за учество да се побараат апликација и да се пријават на:
zpbkoktel@yahoo.com**



настани

"The Purpose of Life
is a Life of Purpose"

PURPOSE™

Johnnie Walker и Baileys ги прогласија луѓето на годината

KEEP WALKING.
JOHNNIE WALKER.



Недела, 21 Декември во клубот Колосеум со почеток во 20 часот се одржа настан каде што традиционално Johnnie Walker и Baileys ги одбраа десетте најуспешни мажи и жени од нашата околина. Станува збор за личности кои се вистински професионалици во својата дејност, кои со своето однесување и висок морал се емитери на вистинските вредности и воедно нивната работа е со позитивни ефекти врз заедницата и околината. Оваа година за лица на годината беа избрани Александар Поповски (режисер), Борис Трајанов (оперски пејач), Жан Митрев (кардиохирург), Илијанчо Гаговски (директор на Мицрософт Македонија), Кирил Џаковски (продуцент, композитор и Ди Џеј), Едмонд Крлиу (сопственик на фирмии во Македонија Албанија и Косово), Мухамед Зеќири (ТВ уредник на Ал Сат ТВ), Сашо Пешев (Директор на маркетинг агенција Нењ момент), Владимир Тодоровиќ (сопственик на Тинеџ маркети) и Врбица Стефанов (капитен на Македонска кошаркарска репрезентација) од успешните мажи, а од успешните жени избрани беа: Александра Дилева Симова (ко-основач и директор на маркетинг агенција Публицис Македонија), Ангелина Јаневска (сопственик на неколку фирмии, универзитетски предавач и колумнист), Анита Калиникова (директор на Канал 5), Ардита Исени (каратист со меѓународен успех), Искра Малинкова (архитект и сопственик на неколку фирмии), Каролина Георгиева (регионален менажер на Орифламе), Маја Лапе Трајкова (директор на НЛБ Лизинг, Скопје), Милена Стевановиќ (доктор,





национален координатор за ХИВ сида во Македонија), Светлана Пљакоска (сопственик и директор на Oriflame) и Тања Андрејева (голман на репрезентација на Македонија во ракомет).

По доделувањето на наградите се продолжи со забава со истите брендови кои ги избраа најуспешните мажи и жени.

Настанот беше во организација на GEMAK TRADE Скопје.



Како што е добро познато, главниот алкохолен бренд од портфолиот на Гемак е Johnnie Walker- синоним за статус, успех и просперитет. Тоа е најбарааното виски во светот со годишна продажба од над 15.4 милиони пакети и со константна тенденција на пораст на овие бројки. Овој светски успех на овој пијалок е надополнет и со маркетиншката кампања која го следи, а тоа е кампањата KEEP WALKING- своевидна прослава на успехот, мотивација за достигнување на повисоки нивоа. Човекот кој шета уште од 1821 година е синоним на чекорењето НАПРЕД, постигнувањето успех и потрагата по прогресивни идеи. Во рамките на оваа идеја, Гемак постојано се обидува да ги препознае успехот и успешните во својата околина, да им оддаде признание и да ги посочи како пример на идентификација на останатите.

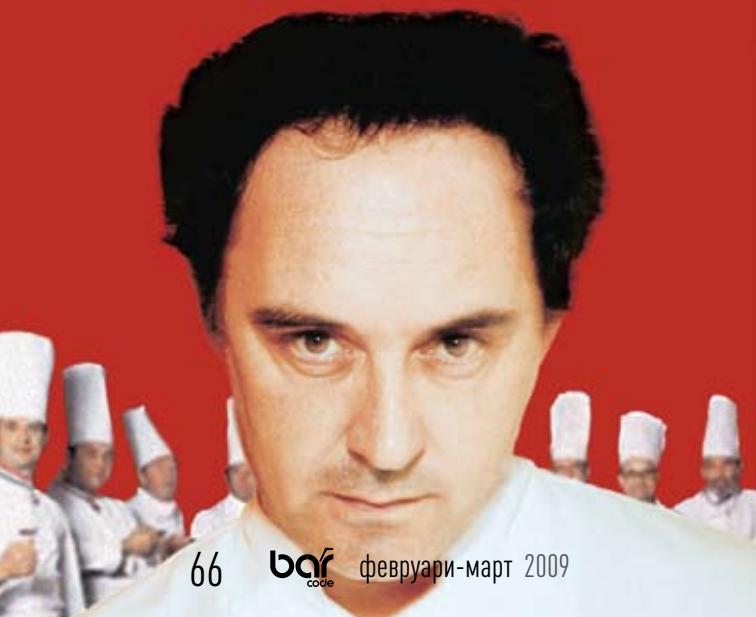
Дел од овие активности е и настанот "Човек на годината" кој се одржува преку една година и претставува воспевање на вистинскиот успех, личен и општ. Критериумите според кои се водиме при избор на личностите се: Издигнување во соодветната професионална околина над другите; Работа со позитивни ефекти врз заедницата кои делуваат мотивирачки врз околината; Квалитетни човечки вредности и морал; Активности преку кои Македонија се промовира и надвор од границите. Оваа година истата идеја беше искористена и за прослава на успехот и на жените од нашата околина, при тоа, искористувајќи го најпознатиот женски алкохолен бренд Baileys.

наука



молекуларна гастрономија

И кога мислевме дека само преку традиција и долги еволутивни процеси се создаваат нови вкусови, а преку тоа и јадења, се појави едно револуционерно струење кое со помош на макотрпно експериментирање со храна го заслужи терминот молекуларна гастрономија.



Пишува:
Бојан Манушев

дописник од Холандија



Во последните три години признаен како најдоброто место за јадење на планетата од страна на престижниот магазин "Restaurant" е проглсен неверојатниот ресторант "El Bulli" во Каталонија, Шпанија.

Замислете готвачи како доктори кои експериментираат со епрувети, колби, течен азот и други хемиски помагала небаре бараат лек од неизлечива болест, во потрага по нови вкусови и орални доживувања за кои кутрите гости мораат да чекаат дури фантастични шест месеци за да дојдат на ред за резервација.

Под конзулијарната палка на крунисаниот со три "Michelin" звезди (во име на ресторант) шеф Ферран Адриа, се случуваат сите истражувања што резултираат во комплексни вкусови кои се мешавина на состојки и нивни агрегатни состојби на јадења кои никогаш не биле присоединети.

Во прекрасниот природен парк близу до градот Розес отворен далечната 1961 година како голф клуб за да веднаш потоа се трансформира во ресторант кој прераснува во место кајшто можете да вкусите паелја од оризови крекери, фондуд од црн дроб на рибата монах, супа од чај врз која пливаат ливчиња од јасмин како цветови од лотус . . .

Можеби сето ова ви изгледа чудно и неприродно но ако сте заситени од разноразни даски со ордевер, ајвар (на сто начини), кебапчиња и лесковачки тогаш "El Bulli" е вистинскиот одговор (зaborавив да ви ги споменам цените). Но шегата на страна затоа што иако овој неверојатен пробив на молекуларната гастрономија му носи слава и светско реноме на шефот Адриа, од традиционалните кулинарски кругови во Шпанија доаѓаат остри критики врз овој начин на сквернавење на шпанските кулинарски традиции.

За подобро да го разбереме овој антагонизам може и да направиме една паралела со наши национални јадења. На пример кебапчиња со кондензирана pena од кромид или пак пифтија од кисела зелка со концентриран сок од свинска коленица. Ако ова ви звучи екстремно тогаш веднаш ќе ви дадам еден прекрасен пример на мекдонски молекуларен десерт. "Рејчел"! Да драги мои! Значи, кристализација на тиква која се врши во негасена вар (во Холандија не може да се научудат за ова) за потоа истата да се вари во шира, со додавање на ореви, суво грозде и бадеми и доаѓаме до неверојатен резултат кој секако може да му парира на било кој рецепт Адриа.

Враќајки се на земјата еден од моите колеги, а шеф во мојот ресторан кој беше на специјализација во "El Bulli" ми раскажа како одвнатре функционира оваа грандиозна машинерија која не само што претставува револуција во начинот на кој ја консумираме храната туку и зголемувањето на палетата вкусови кои за среќа не е ограничен, а ако зависи од овој визионер-шеф и бесконечен.





*The Mediterranean
is not so far away*



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

Ресторанот ДАЛМА е сместен зад Универзалната сала, во централното, но тикво 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!



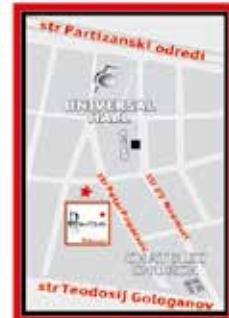
Мени со над 150 јадења кое ќе ви пружи единствено гастрономско уживање. Тортелини ди Парма, ајкула во тропски сос, Шатобријан Бернез, бранцин на сино, фахитас, џамбалая... од сè по нешто. Извонредна храна, беспрекорна услуга, одлични цени - гаранција за неверојатно кулинарско уживање!

A menu with more than 150 dishes will give you a unique gastronomic experience. Tortellini do Parma, shark in tropical sauce, Chateaubriand Bernaise, sea bass in blue, fahitas, 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 готвеачи и келнери на покација 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
- Организирање настани

Our complete service offer:

- Restaurant
- Catering
- Event management

bar code light

БИРДЖ	ВИД ВИСКИ ШТО СЕ ДОБИВА ОД ПЧЕНКА	СРЕБРО	ЕДНА ОД НАЈБОГАТИ ФАМИЛИИ ВО САД	СУДБИНА (ТР/АРАД)	ГРЧКА КОМПАНИЈА ЗА ТЕЛЕ- КОМУНИКАЦИИ	ЛИПКА	БАРКОД	РЕНИУМ	КРАЕН, ПРИСИЛЕН, ОГРАНИЧУ ВАЧКИ	МУЗИЧКА НОТА	
СПЕЦИЈАЛИ- ЗИРАН МАГАЗИН ЗА УГОСТИТЕЛСТВО							АЛКОХОЛ, ПИЈАЛОК ЛИЧНА ЗАМЕНКА				
ХОТЕЛИЕРИ РЕСТОРАНИ КАФЕТЕРИЕРИ...											
РЕОМИР		СТАР АЗИСКИ НАРОД МОДЕЛ НА СЕАТ						23-ТА БУКВА ПОПЛОИН (АНГЛ)		ПИШАНКА ЗА ДОЛГ (ДИЈ)	
КАФАНЧЕ (ФР)					ПЕНЛИВО ВИНО ОД ГАБИ (ТАТ) ВИД ЗАБ						
МЕНГУША УШНИК								АКТЕРКАТА ТУРМАН КРИПТОН			
РЕКА ВО АФРИКА				АВСТРИЈА КРВОЛОЧНА РИБА			КЛУБ (АНГ) ПОВИШЕН ТОН ЗА ПО- ЛУСТЕПЕН				
БАРКОД	МАРКА КУИНСКИ АПАРАТИ ВИД КАФЕ							ТУЗЛА ИДИОТИ (ДЕМ)			
МОРСКИ ИДИЛИ (ФР)							ГЛУШЕЦ (СРПСКИ) МЕКСИКАН ПИЈАЛАК				
АМПЕР		МЕРКА ЗА ЕЛЕКТРИЧ. ОТПОР	НАШ БОРАЧ (КИРО) ГРАД ВО САД							ЗАБУШАНТ ПРЕПРАВАЧ	
ФРАНЦУСКИ АЛКОХОЛЕН ПИЈАЛАК						КРИВО - ВЕРСТВО МУСЛИМ. СВЕШТЕН.					
ОТПОРЕН НА ЗАРАЗНИ БОЛЕСТИ					ЦРКОВНИ СЛИКИ ВИД МАЛА КОЛА						
ЈОД		БЕЛ ЦВЕТ АПАРАТ ЗА ПЕЧЕЊЕ ЛЕПЧИНЯ							ИЛАДА (РИМСКИ) ВИД УГОСТ ОБЈЕКТИ		
КРАЈ НА МУЗИЧКА ПРЕСТАВА (ИТАЛ)				ВИД КОКОСОВ ЛИКЕР							
НОРДИСКИ БОГ НА ГРОМОТ				СВРЗНИК МАЛА СЕКТА ВО САД (ХРИСТ)				АЛУМИН. НЕБЕСКО СИНИЛО (ФР)			
НАЈВИСОКА ФИЛМСКА НАГРАДА (МН)							ВИД ПАЛАГАЛ ГЛУМЕЦОТ ПАЧИНО				
БАРКОД	ТОН МЕЂУНАРОДЕН ФОНД		ЕКС МКД ЦИГАРИ НИКЕЛ			ХЕМИСКИ ЕЛЕМЕНТ ГРАН ПРИ					
ЛИСТА НА ЈАДЕЊА (ФР)					СКОПСКО СЕЛО КИСПОРОД						
БЕЗЦАРИНСКА ГРАНИЧНА ПРОДАВНИЦА							ФРАНЦ. ХУМОРист ВЕСНИК				



БРЕНДИРАЊЕ ВО МАЛИ ДОЗИ!

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

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

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

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

THE FUTURE OF CLUBBING



2 0 0 9

club  colosseum

И најдоброто може да биде уште подобро



Природата на длака