

bar code

СПЕЦИЈАЛИЗИРАН МАГАЗИН ЗА УГОСТИТЕЛСТВО

ОКТОМВРИ - НОЕМВРИ 2009

Цена 100 ден.

ГАСТРОНОМИЈА
ИНДИСКА КУЈНА

КАФЕ
АЗБУКА НА КАФЕТО

ТРЕНДОВИ
**ДОМАШНИТЕ ЗАБАВИ
СЕ ПОВТОРНО ВО МОДА**

BREAKING NEWS
**НОВАТА ФРАНЦУСКА
РЕВОЛУЦИЈА**

MAN'S STYLE
ДЕСТИНАЦИЈА ИСТАНБУЛ

ИСТОРИЈА НА КОКТЕЛИТЕ
ИСТОРИЈА НА КОКТЕЛИТЕ II

ISSN 1857-6370

www.barcode.com.mk



TIKVEŠ
ALEXANDRIA
Cuvée



Уживајте во виното одговорно

We believe that if you're kind to nature, it will return the favor.



FINLANDIA

Vodka of Finland

Imported

*Made from Pure Glacial Spring Water
and the Finest Six-Row Barley.
Distilled & Bottled by Altia Corp.,
Helsinki, Finland.*

40% alc./vol. (80 proof) 750ml e

Vodka from a Purer Place

Made from pure glacial spring water, untouched, untainted, and unspoiled.

Keep your judgement pure. Drink responsibly.



содржина

- 06 breaking news
Новата француска револуција
- 12 intelligent management
Шеф сале
- 16 трендови
Домашни журки
- 19 кафе
Азбука на кафето
- 21 психологија на излегување
Одговорно конзумирање алкохол
- 25 гастрономија
Индиска кујна
- 29 хотели
Како да се задржи лојалноста
- 30 коктели
- 32 настани
ЗБМ - Берлин
- 34 настани
ЗБМ - Белград
- 36 ПИВО
Што е тоа ПИВО?
- 38 мистер шанкер и мисс келнерка
- 40 man's style
Дестинација Истанбул
- 44 здравје
Современ начин на четкање заби
- 47 пиволенд
Гурмански викенд со пиво
- 53 историја на коктелите
Историја на коктелите 2
- 56 stilissimo
Кои се најмодните филмови?



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. Френклин Рузвелт бр.14 Скопје или по e-mail на barcode@barcode.com.mk



ВОЗЕЛІНК

bar_{code} Импресум

ИЗДАВАЧ

BAR CODE Скопје

АДРЕСА

Франкл린 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 Бошковска

Филип Арнаудов

Игор Пачемски

Маријан Костадиновски

Радмила Павловска

Ангела Стефановска

Матео Барбароса

Владимир К. Франц

Ирина Бојациевска

Дејан Бошковски

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

Драги читатели,

Ако до сега сте се прашувале што е тоа тандори масала или самоса, ова е бројот во кој ќе го научите тоа, но и се останато околу индиската кујна. Ако до сега сте се прашувале, зошто француската кујна со години и векови е водечка светска кујна на која сите и се поклонуваат, овој број ќе ви го донесе одговорот. Ќе ги добиете основните информации околу фундаменталните поими поврзани со неа, но и информација за возбудливиот момент на пресврт во кој таа се наоѓа.

За оние кои имаат услови и желба за организирање домашни забави, направивме мал водич со идеи за начините на организирање на домашни журки. Ги вклучивме и трошоците за истите и стапиците кои демнат за да ја расипат забавата. Веќе подолго време, имам огромна желба да ги реафирмирам домашните забави како начин на урбано и практично социјално живеење. Не од аспект на тоа дека ве одвраќам од излегување во угостителските објекти, туку токму за да се збогати културата на излегување, со што би се добил квалитет повеќе и при регуларните излегувања во кафе баровите и ресторантите.

Угостителите, уште еднаш ги потсетуваме на важноста на систематизацијата во угостителските објекти и дефинирањето на работните позиции во одреден локал.

За љубопитните го подготвивме вториот дел од написот за историјата на коктелите, ја подготвиме азбуката на кафето, освртот на машкиот стил преку едни од најинтересните мажи во овој дел од светот...

Во рубриката Мис келнерка и Мистер шанкер, за прв пат имаме луѓе кои не се од Скопје и таа идеја толку ни се допаѓа, што ветуваме дека ќе ја продолжиме.

Изминатиот период беше богат и со настани и случувања, за што се трудевме соодветно да се информираме. Понатаму следуваат стандардните рубрики, но и неколку размислувања околу задржување на лојалноста кон брендовите.

Сè на сè, изгледа дека после возбудливото, долгот и променливо лето, се враќаме на рутинираното угостителско секојдневие, во очекување на следниот динамичен период пред големите празници.

breaking news



Најновата Француска Револуција

Пишува:
Радмила Павловска



Француската гастрономија е во криза! И тоа е токму она што ни треба - изјавува Франсоа Симон, гастрономскиот критичар на уледниот француски Ле Фигаро.

Секој кој барем и малку е во тек со гастрономските трендови, има забележано дека француската кујна е во криза која е отслик на моменталните социолошки превирања во француското општество. Главните француски шефови отвораат бистроа наместо екстравагантни ресторани со егзотични сирења, Англичани и Шпанци го понесоа приматот на најпопуларни готвачи и ги превземаа насловниците во специјализираните магазини. Младите француски готвачи се истрауматизирани од постарите арогантни звезди на француската кујна.

Ова неминовно ќе донесе нов квалитет и на површина ќе ги исфрли гастрономските бунтовници кои ќе ја изведат најновата Француска револуција. Новите дечки се нарекуваат Генерација Ц, и се се популарни во гастрономските кругови. Која е новата генерација на француски готвачи кои ќе ја понесат на свој грб денешната француска револуција?

Основни знаења за француската кујна

Француската кујна (French Cuisine) е стил на готвење развиен во Франција како резултат на социјалните и политички промени во текот на историјата. Од Средновековието, преку Француската Револуција, времето на Наполеон и турбулентниот дваесетти век, оваа кујна развивала начини на готвење со кои се вметнувале либерални употреби на зачините, рафинирање на техниките на подготвока, како и усовршување на одредени регионални јадења и нивно издигнување на национално ниво.

Продуктите како сирењата, виното, полжавите, паткиното, гускиното и коњското месо така завземаат значајно место во француската кујна.

Француската регионална кујна е поделена во 22 региони и 96 подрегионо и се карактеризира со екстремна разноликост и многу различни стилови. Како главна карактеристика на сите нив се јавува стилскиот спој на буржоаската елеганција и селската односно рустикалнаnota на јадењата.

Освен состојките и техниките, француската кујна е значајна и по тоа што во неа за прв пат се дефинирани менијата и структурата на послужувањето. Од та- му произлегува и терминот класична односно Гранд Куизин (или Heute Cuisine) кој подразбира поголем број на помали порции сервирани по строго одреден редослед.

Најзначајна личност за дефинирањето на француската кујна каква што денес ја познаваме е Жорж Огист Ескофие, кој преку своето најпознато дело - Готоварски водич издаден во 1903 година, ја структурирал и кодифицирал модерната француска кујна. Некаде во тоа време почнува да се издава и најугледниот и најтиражниот Мишелински водич, кој и ден денес е најкредибилниот репер за рангирање на светските ресторани.

Вториот бран на освежување на француската кујна е направен во 60-тите години на минатиот век, со реафирмирање на терминот „Nouvelle Cuisine“ како израз на бунт против ортодоксноста и ригидноста на кујната дефинирана од страна на Ескофие. Тогаш за прв пат се воведени поедноставени начини на готвење и промовирано готвењето на пареа како би се задржале оригиналните вкусови и ароми, особено кај морската храна. По овој бран на промени, единствена значајна помена во француската кујна е можеби само трендот на Бистрономијата каде што во втората половина на минатиот век, класичните бистроа го добија влијанието на високата француска кујна и од каде што и денес популарните готвачи се профилираат како нови звезди на француското кулинарство.

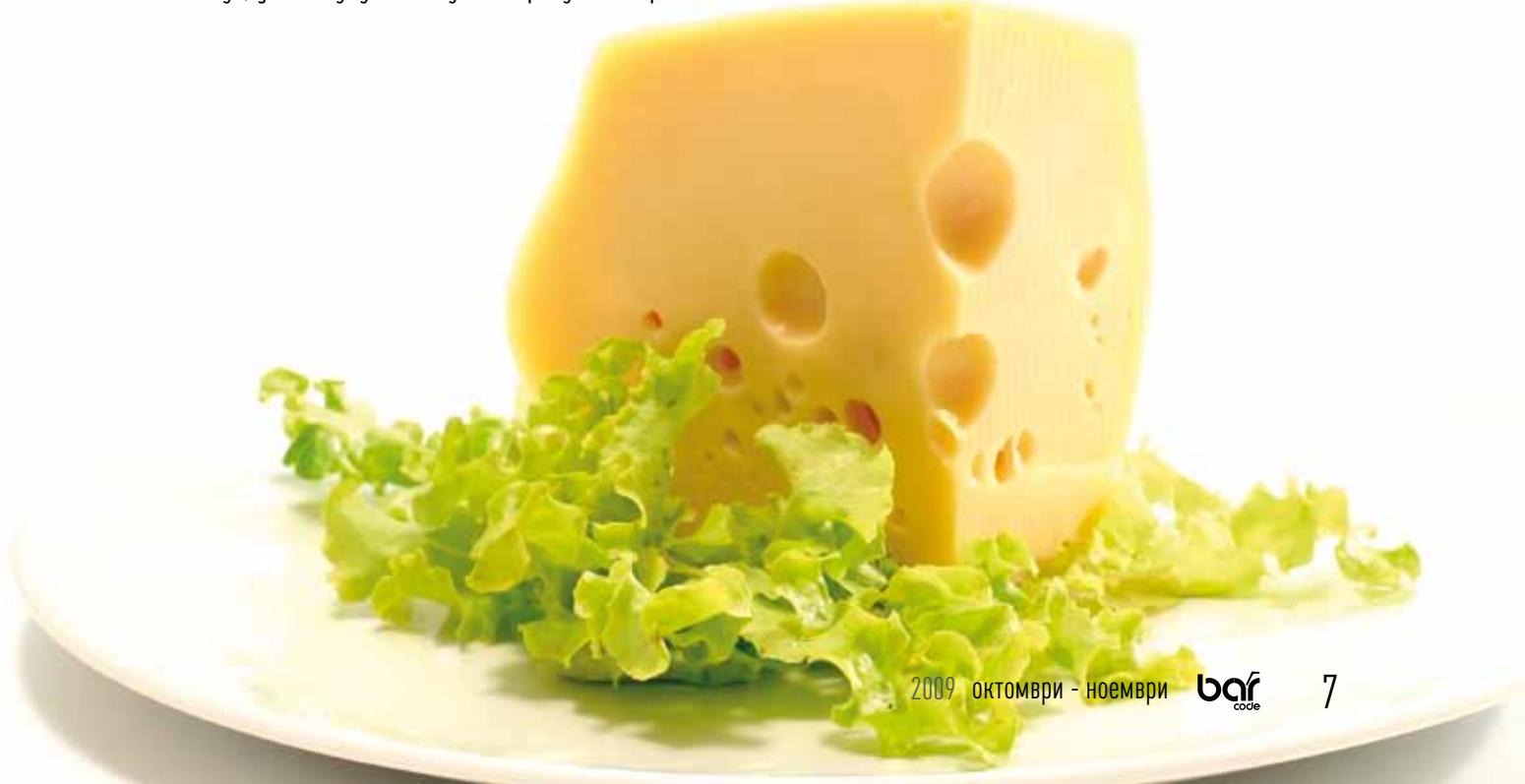
Третиот бран на француската гастрономска револуција се случува токму сега преку таканаречената

Генерација Ц на нови шефови кои опасно ја тресат традицијата и претставуваат надеж за излез од кризата, спомената на почетокот од овој текст. Во продолжение, за илустрација, ќе споменеме само неколку од нив.

Бунтовниците од Генерација Ц

Жил Шукро

Тој е готвач на 21-от век. Затоа, не е случајно што неговиот прв локал во Париз (Le cafe des delices) е отворен токму на прагот на новиот милениум. Неговата гастрономија е оценета како бесрамна, безграницна и пред се симбол на културата и идентитетот, пред самата храна. Колку за илустрација ќе ги наведеме неговите експерименти со спринг ролс полнети со фоа гра и школки подготвени во кокосово млеко. Сам за себе вели дека е повеќе заинтересиран да обедини што повеќе култури отсликаните во вкусовите и аромите, отколку да се држи до строго утврдените правила на француската кујна. Уште повеќе, тој инсистира на тоа, да во секое јадење, ги внесе сите свои чувства, креации и размислувања затоа што се се создава најпрво во главата, а потоа во рацете и во чинијата.





ШТО ГИ ПОВРЗУВА
СИТЕ ОВИЕ ЛУЃЕ?



ROCK'n' STOCK



Садахару Аоки

Ауф! Јапонец на чело на француската гарда шефови

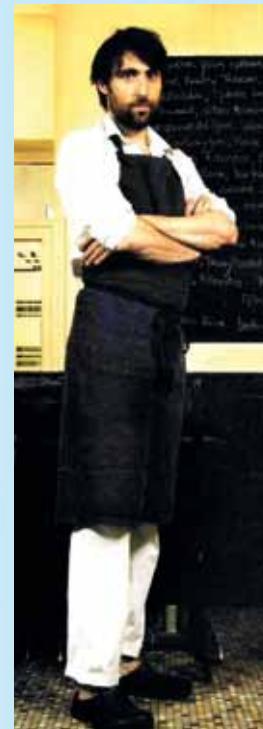


во делот на десерти-те. Со локал во ЛаФајет, тој навистина е револуционерниотлик во целата приказна. Во неговите креации, Гинза и Сен Жермен се сретнуваат преку колачето со зелен чај и еклери-те во флуоресцентни бои кои се апослутен хит веќе неколку години. Тој прави спој на типичните француски состојки и познатите француски форми на колачи, со вметнување на одредени јапонски ароми како зелен чај, гүмбир и црн сусам. Со тоа постигнува неверојатни вкусови, но и невообичаена конзистенција како на пример крцкавост во традиционално меките француски колачи. Но сепак најфасцинантно од се што тој нуди е изгледот на неговите колачи- почнувајќи од необичните бои до деталите превземени од јапонската визуелна култура.

Инак Епитарт

Французиот со Баскиско потекло, неминовно носи влијанија од шпанската кујна во новата француска гастрономија. Револуционерноста кај него се огледа во фактот што тој нема посетувано никаква гастрономска едукација, што за еден француски шеф е практично недопустиво. Тој е самоук, но не го потценува знаењето што го имаат другите. Инсистира на едноставноста и креативноста. Во неговиот париски локал „Le Chateaubriand“ нема постојано мени и оброците зависат од неговото моментално расположение и свежината на намирниците кои дента се набавени.

Цените му се прифатливи, а често пати се случува тој да ги готови со цигара во устата и сам да ги послужува гостите со соодветна презентација.





Останатите бунтовници во денешната француската кујна вредни да се споменат се Пјер Гањер со својот рибен ресторан Гая, Александар Готије, Жан Марк Боје и Ив Камдебор, еден од предводниците на новото движење.

Кои се главните заклучоци после ова? Нежност и оригиналност наспроти нарцизам и мачоизам. Топлина и пријателски однос наспроти досегашната ароганција и ригидност. Егзотични ароми и вкусови од цел свет вешто вметнати во традиционалните француски оброци.

Центрифугата која молневито ја врти денешната француска кујна, ќе ги исфрли новите правила кои, повторно, како и секогаш досега, ќе ги почитува целиот свет. Дотогаш, додека не се стабилизраат работите, ни преостанува да бидеме скрени сведоци на иновативноста и акробациите на возбудливите нови ликови во најпознатата светска кујна.



НАНА
NANA

WINE RESTAURANT | ВИНСКИ РЕСТОРАН





Пишува:
Дејан БОШКОВСКИ



Систематизацијата во угостителството и туризмот е нешто што кај нас, за време на транзицијата и преминот од едно во друго, поинакво опстествено уредување, е сосема заборавено.

Намерно или случајно е прашање за кое ни треба долга полемика. А за тоа дали ни е потребна или не, пресудете сами. Во однос на уредувањето на угостителските објекти, може да се каже дека не застануваме многу зад светските метрополи, дури и може да се пофалиме со некои, но кога станува збор за внатрешното уредување, т.е. организацијата, е тута веќе сме многу далеку.

Неодамна, уживајќи во прекрасниот поглед што го нуди ресторанот, во еден елитен хотел кај нас, побарај некшто од менито кое го немало со месеци назад, па нормално од љубопитност побарај да разговарам со одговорното лице, поточно со менаџерот на ресторанот во тој хотел. Келнерот ми рече ..да, веднаш, господине, ќе го повикам шефот. Мислејќи дека еден хотел со 4 звезди, систематизиски и хиерархиски ги има веќе подредено задачите и улогите, одговорив дека не го барам шефот, туку менаџерот. Личност од кујната во тој момент не ми беше потребна па настана мала полемика, околу терминот шеф и конечно Шефот се појави. Културно се претставив и го посочив проблемот, а нормално и одговорното лице се претстави како Шефот Александ-

дар. Ја образложив мојата забелешка и посочив на неколку сугестији кои по мое мислење би биле од корист за квалитетот на храната, но добив одговор дека тоа е работа на готвачот. Зарем не сте Вие шефот запрашав, Да, јас сум шефот, но немам никаков помим од готвење.

Извинете а каков шеф сте вие, повторно јас. Па шеф на персоналот кој служи, шеф на келнерите и бармените. Во тој момент се вклучија сите мои црвени светла и сратив дека проблемот не е во ниеден од нив, туку проблемот е во поставеноста на системот. Почнав да им раскажувам за терминот "CHEF" и што тој значи, дека тоа е личност одговорна за кујната, готвач пред се, кој има за цел да ја организира целата работа во и околу кујната и нема ама баш никаква улога поврзана со персоналот кој служи. Но, сратив дека зборот Шеф всушност е термин, застанат од едно уредување, кое сакале ние или не, сеуште го влечеме со нас. А замислете си, ова се случува во хотел со 4 звезди. И ова не е единствен случај.

Вакви ги има безброј и сигурен сум дека И вам ви се случило некогаш нешто слично. Кога ке замислам само колку луѓе кои работат во угостителство, а побарале работа во некоја странска фирма, хотел, а посебно сум имал прилика да видам кога бараат работа на брод, пополнувајќи го своето CV, ке дојдат до местото каде треба да ја наведат позицијата на која работеле, ги фаќа totalno бунило и паника. Си велат: Како сега да објаснам дека работов



Полн погодок,
лаптоп + 1GB интернет!

Со web'n'walk 3G сурфај супер брзо каде и да си!

Сподели го секое доживување со новата понуда на T-Mobile. Избери web'n'walk и купи лаптоп со 1 GB вклучен интернет секој месец за претплата од само 999 денари, во Доверба 24. Уживај во супер брзиот 3G интернет, каде и да си!

Сподели доживувања

T...Mobile...

како шеф на смена во бар, а ти ми велиш дека шеф е оној во кујна. Па јас од кујна појма немам. Е тука драги мои, настанува најголемиот проблем. Не велам јас дека ние немаме ресторан менаџери, хед бартендери, супервајзори, готвачи, помошници готвачи, асистент менаџери, само што, тие се погрешно именувани и распоредени. Ова се само некои од причините зошто ни е потребна таа систематизација и колкава е улогата која таа ја има во угостителството.

Неодамна на семинар во Хрватска, во шега ја слушнав онаа позната изрека ШЕФ САЛЕ, па се сетив дека кај нас во повеќето објекти се уште не постојат менаџери туку шефови на сала. Замислете конверзација на еден таков шеф од Македонија и head waiter или главен келнер од некоја европска земја. Па зарем и вие не би се чувствуваате по-добро кога наместо да ви кажат: момент ќе го викнеме шефот, ви кажат: "Момент ќе го викнеме менаџерот. Во случајов ние не измислуваате топла вода, само треба да спроведеме систем кој е веќе во употреба. Па зарем не се стремиме секогаш кон подобро? Погледнете го случајот со НАССР системот. Тоа е еден вид систематизација и стандардизација во работењето. Колку луѓето се посигурни и позадоволни, колку луѓето повеќе веруваат, кога ќе знаат дека се применува НАССР системот. Прошетајте по баровите, рестораните и хотелите кај нас и погледнете колку навистина има ШЕФОВИ, а колку менаџе-

ри. Колку се шанкери, а колку бармени. Направете споредба со некои од хотелите или ресторантите во Њујорк, Лондон, Париз, Рим. За споредба и да не одиме толку далеку, земете ги за пример хотелите во Турција, како поблиски и подостапни до нас. Систематизацијата е првиот, основен и главен чекор во угостителството, во нејзиното внатрешно уредување, и потребна ни е не само поради фактот, дека треба да ги измениме називите на работните места, туку и поради фактот што секој би си ја нашол позицијата и местото каде припаѓа. Иако се малубројни, секоја чест на оние кои тоа веќе го направиле, на објектите со веќе осмислен внатрешно уредувачки систем, кај кои несомнено систематизацијата ја одиграла својата улога.



**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

14 **bar** code август - септември 2009

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

EAM
SINCE 1936
Experience with Cotton
Through the Centuries

Brand Catering

the new way of catering...

070/685-004



ВАШИОТ ПАТ ДО УСПЕШЕН БАРМЕН

BARMENI.MK

WWW.BARMENI.MK

GET THE трендови PARTY STARTED

ПОВТОРНО Домашните забави во мода

Пишува:

Радмила Павловска



Во минатото, кога немаше толкав голем број кафулиња и дискотеки, сосема вообично беше да се организираат домашни забави. Дел од нив и ден денес се прераскажуваат, и за нив, се констатира дека беа одлична форма на дружење и забава.

Ако подобро се размисли, домашните забави се прекрасна форма на забава. Сами го избирате кругот на поканети гости а со тоа добивате загарантирано добра атмосфера. Ја прилагодувате музиката на вкусот на гостите. Истото го правите и со тајмингот за забавата, иконографијата, менито и пијалациите. Може да ја сместите во затворен простор но и во двор или на тераса. Ќе се видите со сите близки луѓе кои не сте ги виделе со месеци поради брзото и стресно темпо на живот, за што инаку би требало да одвоите најмалку десет попладниња, а потоа уште некое време ќе се потсекате на убавите моменти преку сликите објавени на Фејсбук. Се на се, домашните забави нудат огромна флексибилност и загарантирано релаксирана атмосфера и секогаш знаете што ве очекува.

Подолу ви нудиме неколку идеи како можете да ја организирате вашата домашна забава:

1. Класична тивка забава за помал број гости

Концепт - ова е забава форма за мали станови и гости кои имаат животен стил кој не вклучува лудување по дискотеки и претерано конзумирање алкохол.

Стапица за ваквата забава - Домаќинот на ваквата забава треба да внимава на тоа, гостите да не се заседнат во мали групи и со тоа да се изгуби живостта на забавата.

Пијалоци и храна - За 20-на гости потребни ви се 2-3 шишиња жесток алкохол, сокови и пиво или вино. Поради малиот број на гости, овие забави се идеални за коктели и можат да се направат како класични коктел партии. Во тој случај, потребни се и додатоци за коктеле (сирупи, декорација, цевки и слично) Храната може да биде организирана како грици или тапаси, односно мезе систем. Треба да биде практично организирана како залчиња што можат да се јадат со раце.

Трошок - За 20-на гости, за храната, пијалоците и декорацијата, трошокот би изнесувал од 2000- 5000 денари

2. Журка

Концепт - Ова е забава на која гостите треба да се забавуваат - да играат, да бидат весели па дури и да флертуваат. Музиката треба да биде соодветно одбрана, не само по жанрот, туку и по квалитетот на озвучувањето. Затоа, не се одлучувајте за ваков тип на домашна забава ако не сте спремни да изнајмите опрема за звук, ДиЏеј, па дури и соодветно осветлување. Набавете доволно алкохол, обезбедете многу пепелници и никогаш не заборавајте да имате доволно мраз. Бидејќи овие забави се успешни само ако има многу луѓе, олеснете им на гостите со до-

бриот распоред на мебелот (што помалку и со што помалку места за седење), насока како да го најдат тоалетот, изнајмете некој кој ќе се грижи за пијалочите или ќе подготвува коктели, организирајте некои ме на забавта, и обезбедете соодветна вентилација за време на забавата.

Стапица за ваквата забава

Се што може да ја униши добрата атмосфера, а тоа најчесто е - лоша музика (ова се решава во претходен договор со ДиЏеј-от кој мора да има барем начелна плеј листа однапред), недостаток на мраз, чаши или пијалок, преголема загушливост во просторијата и пијани гости...

Пијалоци и храна

Сите алкохоли, сокови и видови храна.

Трошок

За ваква забава треба да се вклучуваат и трошоците за музиката кои се движат од 2000-30000 ден.плус трошокот за пијалак (отприлика од 200- 500 денари по човек) и храната (од 50- 600 денари по човек). Дополнителни трошоци се декорацијата и средствата за генералното чистење на стапот после забавата.

ка ДиЏеј) и способноста на гостите да се приспособат на темата.

Стапица за ваквата забава

Најстрашно кај ваквите забави е што гостите можат да не разберат дека се обврзани да се прилагодат на темата. Затоа, домаќините мора да при поканувачето, јасно да стават на знаење дека гостите кои нема да бидат соодветно облечени и расположени не се добредојдени.

Пијалоци и храна

Има безброй варијации на изборот на храна и пијалоци за овие забави. На пример за мексиканска вечер, неодминливо е да се послужи текила, мексиканско пиво, тако, бурито и слично. Најважно е да не се промаши темата преку храната и пијалоците.

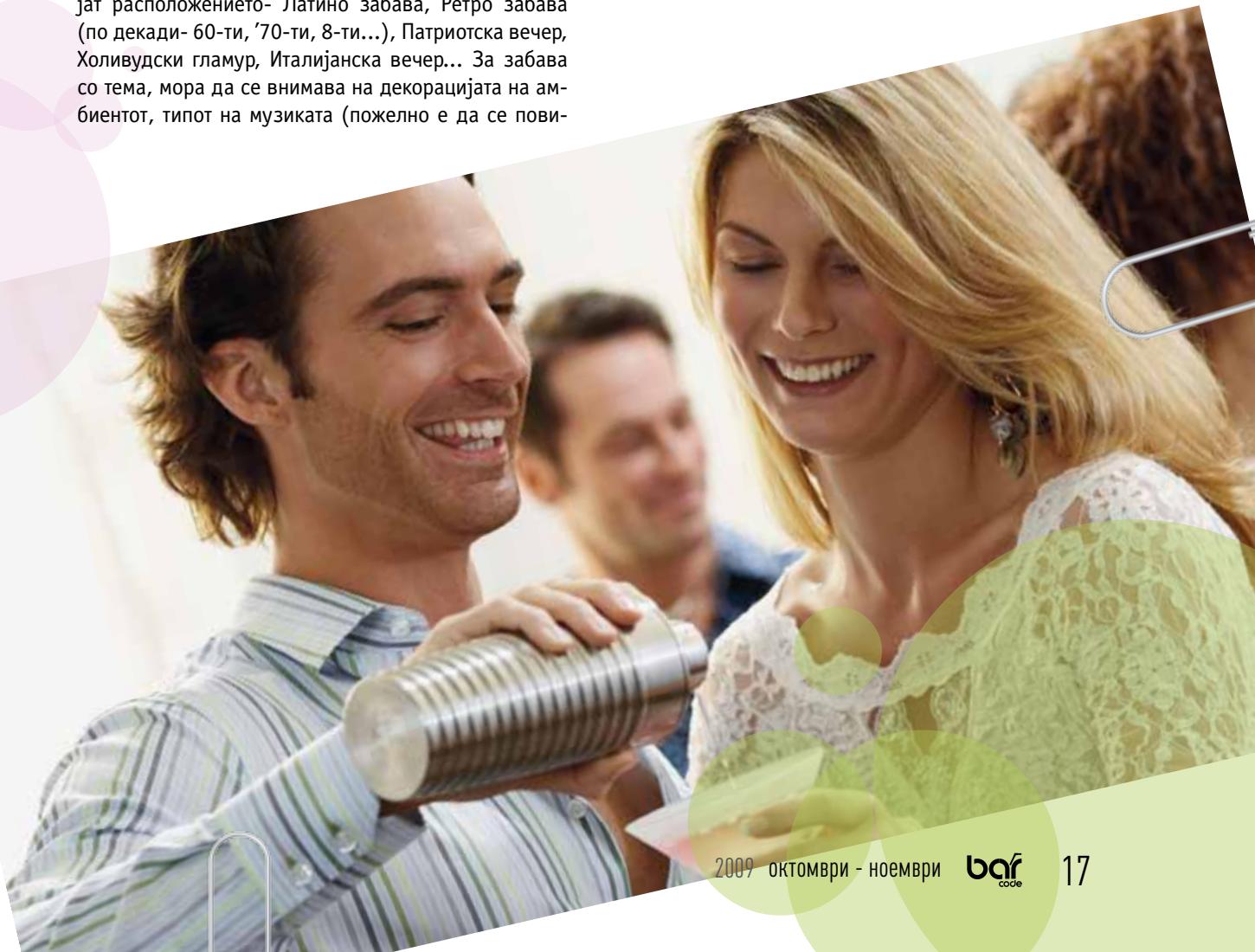
Трошок

Трошокот за ваква забава е прилично растеглива категорија и може да биде од 3000 до 20000 денари во зависност од типот на темата и бројот на гостите. Најважно е да не се штеди на декорацијата на деталите за соодветната иконографија.

3. Забава со тема

Концепт

Ваквите забави се интересни за секоја возраст, повод, број на гости и амбиент. Важно е темата да биде соодветно одбрана на расположението на гостите. Еве дел од темите кои можат позитивно да го обогатат расположението- Латино забава, Ретро забава (по декади- 60-ти, '70-ти, 8-ти...), Патриотска вечер, Холивудски гламур, Италијанска вечер... За забава со тема, мора да се внимава на декорацијата на амбиентот, типот на музиката (пожелно е да се пови-



4. Забава со храна и дегустација на вино или пиво

Концепт

Овој тип на забава може да се изведе како класична Скара забава (barbecue) на отворено во двор или како забава во затворен простор. Гардеробата за првата варијанта е спортска и лежерна, а за втората варијанта треба да биде поформална. Добро е да поканите некој кој има познавање од вино за да го поведе разговорот кој за сите ќе биде интересен. Исто така храната треба да биде поедноставена што повеќе, за брзо и лесно подготвување и служење.

Стапица за ваквата забава

Грешката што може да ја уништи оваа забава е домаќините да ја превземат целата обврска околу подготвувањето и послужувањето на храната, а гостите да останат пасивни јадачи и пијачи, што ќе ја умртви атмосферата. Затоа, домаќините треба внимателно да ги распоредат обврските, при што сите ќе земат учество и тоа всушност ќе биде главниот момент на дружба на забавата, наспроти вообичаената дружба на маса.

Пијалоци и храна

За скара во двор ви е потребно месо за скара, зеленчук, пиво и сокови. За домашната варијанта е препорачлив секој вид на храна и многу вино кое соодветно се спарува со одбраната храна.

Трошок - За околу 10-на луѓе, трошокот изнесува од 2500- 6000 денари.

Се разбира ова се само неколку идеи и примери кои можат и да се комбинираат меѓусебе и кои најчесто сме ги сретнувале кај нас. Забавите се поуспешни ако домаќините се покреатвни, така што во своите идеи може да се движите буквално до каде што оди вашата фантазија.

Како што може да се забележи, освен трошокот и идејата околу храната и пијалоците, еден од најважните детали околу секоја забава се и декорацијата и музиката. Непроценливо е колку соодветната декорација и играта со светла може да ја разубави забавата. Се доаѓа во предвид- балони, запалени миризливи свеќички, цветни аранжмани, знамиња, специјално направени постери, дури и соодветни видеа во позадина. Дополнително, треба да се размислува за покани, времетраењето за забавата, временските прилики...

Во линија на оваа идеја, ја поздравуваме идејата на фирмата Гемак Тrade од ова лето - за секои пет шишиња купени алкохолни пијалоци (Johnnie Walker, Smirnoff, Gordon's, Captain Morgan...) од нивната продажна палета, да ви обезбедат професионални коктели мајстори на нивна сметка кои дополнително ќе ја збогатат вашата домашна забава.



кафе

Азбука на Кафето

Пишуваат:

Анцела СТЕФАНОВСКА
Матео БАРБАРОСА

кафе Attibassi



АРАБИКА

Еден од двата најодгледувани видови кафе. Потекнува од планинските предели на Етиопија и претставува 75% од годишното производство на кафе. Расте на надморска висина од 800 до 2000 м и што е поголема височината, толку повеќе зрното се збогатува со ароми и вкусови. Се одгледува во најголем процент во Јужна и Централна Америка, но и некои афрички и азиски предели можат да се пофалат со производство на висококвалитетни типови на Арабика.



Blue Mountain

Тип на кафе, наречен и кавијар на кафето. Еден од најквалитетните типови на Арабика. Blue Mountain се карактеризира со кисели ноти и чоколадни нијанси. Се одгледува во планинските предели на Јамајка. За жал, неговото годишно производство е многу мало, што придонесува во енормната цена која овој тип на кафе ја има на пазарот.



ВЕНЕЦИЈА

Првата кафетерија во Италија, "Caffè Florian" е отворена во Венеција на плоштадот Сан Марко во 1683 год. Од таму почнува модата и набрзо се проширува низ целиот Апенински Полуостров.



ГОРКО

За да се почувствуваат сите позитивни и негативни ароми, вкусови и мириси кои ги содржи еспресото, тоа би требало да се дегустира без претходно да биде за сладено.

Според стандардите на INEI (Национален Институт за Италијанско Еспресо) за подготовка на 1 еспресо, потребни се 7 гр мелено кафе, температура на водата од 88 до 92 степени и притисок на водата од 9 Бар.



ДОЗА

Првото гезве за еспресо (на италијански Moka) е произведено во 1933 година од индустрисалецот Bialetti. Моката е неопходен елемент за подготвување на еспресото во сите италијански домови. Составена е од 3 елементи: долен дел во кој е ладната вода, среден дел или филтер во кој се става меленото кафе и горниот дел во кој се собира подотвреното еспресо. Мал трик за да се добие одлично еспресо е никогаш да не се преполнува филтерот со кафе, ниту пак да се набива кафето во него.



ГЕЗВЕ

Еспресото е еден од заштитните знаци на Италија. Дефиницијата за еспресо е начин на подготвка по пат на естракција со притисок. Поширокиот смисол на зборот еспресо ја опфаќа умешноста и инвентивноста на италијанските мајстори во создавање на разновидни мешавини кафе, кафемати и мелници со кои се придонело еспресото да стане најпопуларниот тип на кафе во целиот свет.



ЕСПРЕСО



За да се одреди типот на кафе понекогаш е доволно да се погледнат неговите зрна. Зрната од типот Арабика се помали од зрната од типот Робуста. Средната црта на зрното кај Арабиката има форма на латинско С, додека кај Робустата таа е права линија. Од сјајот на зрното, експертите можат да одредат дали станува збор за тип на "Washed AA" кафиња.



Во Италија дневно се пијат околу 120 милиони шолji еспресо од кои 70% се конзумираат по претпладневните часови, 25% во попладневните и 5% во вечерните часови. Во Италија има околу 141.000 кафетерии со вкупно 1 милион вработени во овој сектор.



Еден од најквалитетните типови на Робуста. Раste во Индонезија. Во вулканските подрачја. Одлично е таканареченото Старо Јава, односно типот Јава остарен 2 до 3 години, процес кој ја намалува киселоста, и му подарува на зрното по-сладок вкус.

Има безброј легенди за почетоците на црниот еликсир. Најраспространетата е легендата која раскажува дека кафе-то е откриено од страна на едно стадо кози од Етиопија. Тие пасејќи, наишле на зелена грмушка и почнале да ги јадат плодовите. Овчарот кој го пасел стадото, веднаш забележал промена во расположението на своите кози. Тие биле возбудени и поживи. Загрижен за здравјето на козите, тој набрал неколку од овие плодови и ги однел на монаси-те во блискиот манастир. Свештениците ги свариле зрната и ја испиле течноста, пробувајќи го истиот ефект.

Крем Кремот на еспресото е од огромно значење за оценката на квалитетот. Тој служи како заштита на аромата и вкусот на еспресото кои доколку го нема кремот би испариле. Одличниот крем има лешник боја, со тигрести црвенкави нијанси. Тој е компактен и сјаен, со висина од 2 до 3 мм.

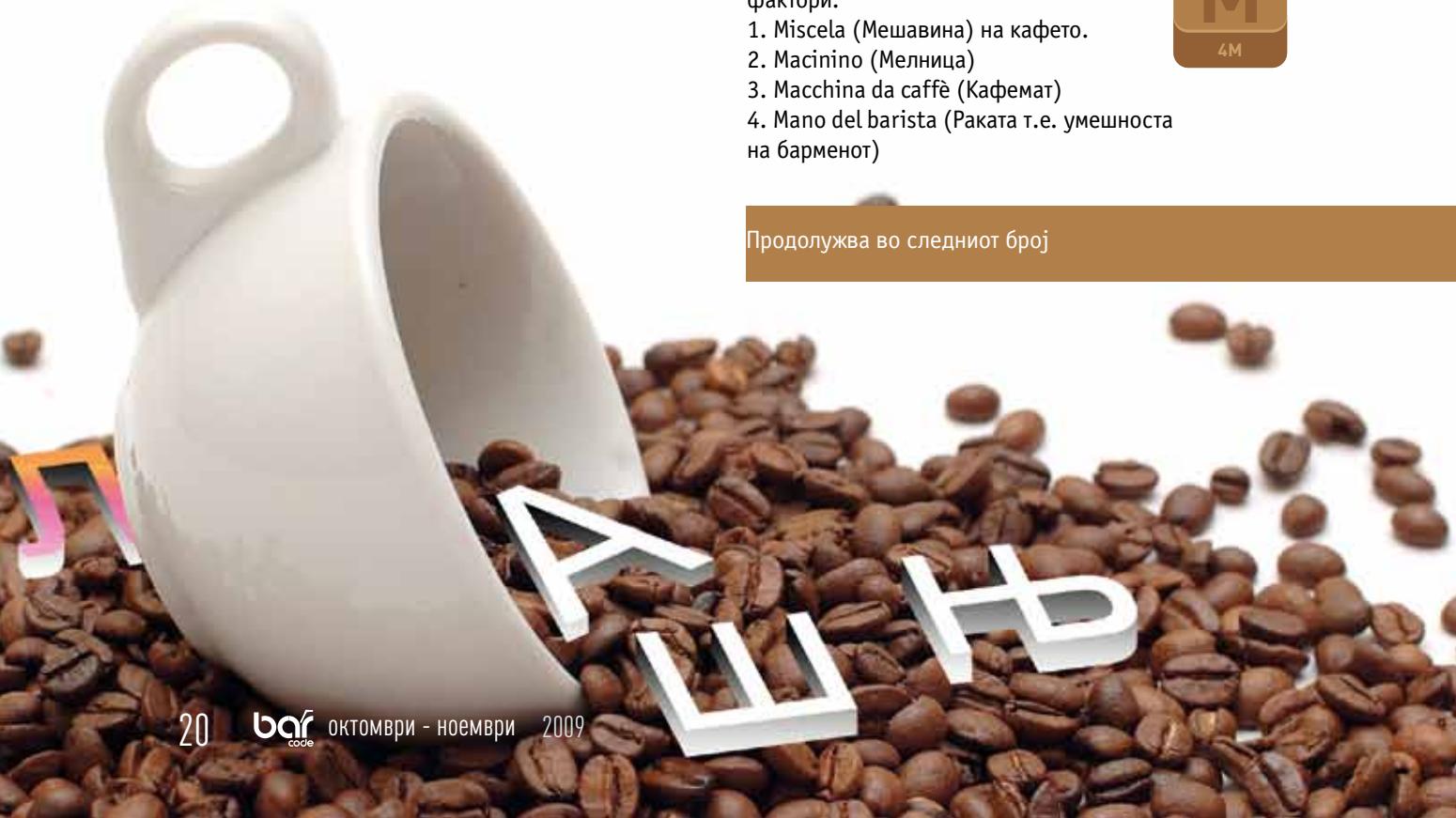


Подготовката на еспресото зависи од 4 фактори:

1. Miscela (Мешавина) на кафето.
2. Macinino (Мелница)
3. Macchina da caffè (Кафемат)
4. Mano del barista (Раката т.е. умешноста на барменот)



Продолжува во следниот број



психологија на
излегувањето

конзумирање

Одговорно Алкохол

Дефиниција за алкохол - Алкохолот кој се наоѓа во пивото, виното и дестилираните пијалоци е познат како етанол или етил алкохол, со молекули сочинети од јаглерод, водород и кислород.

Кога се конзумира одговорно, алкохолот има долга историја поврзана со уживање и прославување. Конзумиран во умерени дози, дури се смета и за корисен по здравјето на луѓето, особено за олеснување на кардиоваскуларните проблеми кај постари луѓе. Меѓутоа, секое неконтролирано и зголемено конзумирање, доведува до голем број краткотрајни и долгорочни последици.

Алкохолот влијае на луѓето на разни начини- двајца можат да испијат иста количина од ист алкохол и да имаат сосема различни последици. Дури и ист човек, во различни услови може да има различни ефекти во зависност од моменталната состојба во која се наоѓа.

Ризично конзумирање алкохол

Интоксификација- ова е точка на која алкохолот го депримира човечкиот нервен систем, така што забележително ги афектира нормалните физички и ментални способности. Секој различно реагира на количината на алкохол доволна да се достигне оваа точка.

Пишувач:
Радмила Павловска



Фактори кои влијаат на оваа количина се следните: почетното расположение, моменталната здравствена состојба, тежината, генетските предиспозиции и слично.





**IN AN ABSOLUT WORLD
YOU ROCK**

- Пол - жените се поосетливи на ефектите од алкохолот отколку мажите.
- Возраста исто така. Кај помладите - поради развојот во кој се наоѓаат, освен здравјето кое лесно се нарушува, доста голем ризичен фактор е и нарушеното однесување кое може да доведе до негативни социјални и психолошки последици. Кај постарите пак, намалувањето на мускулната маса и водата во организмот како последица на годините, исто така доведува до поголема осетливост на алкохол.
- Големината односно тежината на човект е исто така важна. Потешките луѓе содржат повеќе вода која го пренесува алкохолот и тие помалку ги чувствуваат ефектите од алкохолот.
- Присуството на храна во stomакот ја забавува апсорцијата на алкохол во крвта, а воедно го помага апсорбирањето преку stomакот наместо преку цревата што доведува до послаби ефекти на алкохолот.
- Друг фактор кој влијае на апсорцијата на алкохол е мешањето со газирани и заштетени пијалоци. Тие имаат забрзувачко дејство на апсорција и со тоа прават поголема штета на телото.

• Понатаму, уморот, општата здравствена состојба и земањето медикаменти можат да придонесат за различна реакција на телото на алкохолот.

• На крајот, многу важен фактор е и квалитетот на алкохолот - се препорачува да се избегнуваат алкохолни пијалоци од непроверени и сомнителни произведувачи. Секогаш треба да се провери за кој пијалок и за кој бренд станува збор, да се има на ум дека тој може но и не мора да е оригинален и слично.

Сиве горенаведени фактори треба да се имаат во предвид при конзумирањето на алкохол. Одговорното пиење и избегнувањето на управување со возило во алкохолизирана состојба е обврска на секого, но важно е да се напомене дека одговорноста ја имаме и во однос на околната а не само за нас самите.



СВЕТЛОСНИ ИНФОРМАТИВНИ
РЕКЛАМНИ ПАНЕЛИ

МОЌНА УЛИЧНА РЕКЛАМА!

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



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

ул. "Васил Главинов" 16/6, Бизнис Центар Палома Бјанка, 1000 Скопје, Македонија Т. +389(0)2 32 36 616 Ф. +389(0)2 31 11 024

www.panelplus.com.mk e-mail: info@panelplus.com.mk

ОПРЕМА ЗА СИТЕ ВИДОВИ УГОСТИТЕЛСКИ ОБЈЕКТИ



always a step ahead of others



секогаш чекор пред останатите

Индиска Кујна

Пишува:

Андреј Киселички



Во континуитет од минатиот број каде што беше започната темата за источната гастрономија и нејзиното огромно влијание над западните кујни, во овој број ќе продолжам и комплетно ќе се осврnam на нејзиното височество- Индиската кујна како една од највлијателните во светот. Овој примат таа го добила во голема мера, благодарение на нејзиното непроценливо богатство-ЗАЧИНите. Велам богатство во вистински смисол на зборот, зашто цената на некој од зчините како што е Шафранот кој се добива од поленот на цветот е идентична со цената на златото.

достапни, тешко е да замислим дека некогаш тие биле толку голем предизвик за освојувачите.

Во времето на Кристофер Колумбо биберот или циметот се плаќале со злато. Подоцна индискиод поход на Васко де Гама и профитот остварен од зчините и намирниците кој ги товарил од таму (шест пати поголем од вкупниот буџет на целата експедиција) ја иницира борбата за моќ и контрола врз трговијата со зчини (која станала една од главните трговски граници) помеѓу големите западни сили. Со овој осврт низ историска призма, се објаснува важноста и влијанието на зчините во светската прехрамбена индустрија.

Историја на Зачините

Гледано наназад, популарноста на индиските зчини е постара од пишаната историја. Приказната за нив почнала пред околу 7000 год. Трговската размена на зчини била една од најпрофитабилните дејности на Индијците уште во старите времиња. Тие извезувале зчини на огромните и незаситни пазари во Месопотамија, Арабија и Египет. На некој начин тоа било како еден вид мамка за освојувачите. Се верува дека повекето војни во античко време против Персија, вклучувајќи ги походите на Филип Втори, Александар Македонски па потоа Римјаните биле водени со цел да се отворат трговски врски со Индија. Исто така се претпоставува дека индиските зчини и производи биле еден од поводите за крстоносните воени експедиции. Денес кога овие зчини ни се лесно

Примена на Зачините

Примената на зчините за гастрономски цели во светски рамки е многу различна. Во модерната западна кујна тие се користат суптилно и единствено со цел да се дотера и нијансира храната како би се задоволил префинетиот вкус на крајниот конзумент.

Наспроти тоа во источната кујна, а посебно во индиската употребата на зчините е попрактична и наменска. Секој зчин покрај збогатување на вкусот има и друга своја намена. На пример гумбирот е еден од најсилните антисептици, анасонот се користи за подобрување на дигестивниот систем, кимот е многу корисен за прилагодување на телото на климатските услови (високите температури), а пак кардамомот се смета за најголем афродизијак (тие го нарекуваат индиска вијагра). Сосема нормално па



дури и задолжително е врвните готвачи во Индија да имаат барем основно познавање од традиционалната билна медицина,што им овозможува да ги комбинираат зачините на вистинскиот начин. Се разбира покрај тоа и големо внимание се посветува на идеалниот баланс на вкусови.

Храна

Вистинско задоволство е да гледате со какво внимание, прецизност и гордост готви еден шеф. Во секој мајсторски креиран оброк тој како да ја внесува својата душа (ако се обидете истиот оброк да го пригответите со истите намирници и на истиот начин, сум го имал тоа задоволство,ве уверувам нема да биде исто). Крајниот производ, ако можам така да се изразам е негов авто портрет на кој е посебно горд.

Кујната во Индија е обележје на етничкиот, религиозниот и социјален идентитет на лугето. Воедно таа е многу важен фактор во секојдневниот живот, на кој се посветува посебно внимание. Покрај основната демографска поделба, секој регион во земјата има свој уникатен стил на готвење кој што фанатично се негува. Општо земено индиската кујна се карактеризира со долгата традиција на вегетаријанството и употреба на многу видови на зеленчук. Поради погодните климатски услови таму виреат сите видови на зеленчук што нам воопшто ни се познати. Каќо и во сите источни кујни така и во Индија основен прехранбен продукт е оризот,кој се користи како самостоен оброк(Бирјани) или како прилог со другите јадења. Црвената леќа, леблебијата и грашокот исто така спаѓаат во основните намирници. Маслото за готвење е многу важен фактор во припремата на храната, како од медицински така и од гастрономски аспект.

Во северниот и западниот дел од земјата многу се користи пурерот, а додека во јужниот коското масло. Лебот се прави најчесто од темно брашно и се замесува без квасец,Наан,Парат Роти сите тие се видови на леб кој се подготвуваат на различни начини.Кога сме кај лебот и тестото неизбежно е да ја споменам најпопуларната закуска или пред јадење - Самоса (тесто во облик на триаголник најчесто полнето со смеса од зеленчук и зачини пржено во масло). Во Индија самосата е главниот продукт од индустријата за брза храна(каќо најблизок пример кај нас е бурекот) но и на другата страна на западниот пазар,каде што индиските

ресторани заземаат високо место во угостителскиот бизнис(посебно во Англија, ги има преку 10.000) Самосата е најпопуларно предјадење.

Ако некој ве праша навидум просто прашање, од што се прави чипсот,вие веднаш без размислување ќе одговорите од компир.Во Индија тој одговор бил погрешен.Пападам(чипс) таму се прави од тесто кое е подготвено од леќа во облик на тенки кори и најчесто е зачинет и лут.Лутото јадење кај нив е толку вообичаено што воопшто не се нагласува при послужувањето.Последните научни испитувања докажаа дека индиското автохтоно чили е дури три пати полуто од мексиканското.Виндalu е кралот на лутите јадења на индискиот полуостров,се приготтува најчесто од пилешко месо и компир во густ карри сос и многу лути зачини.Компирот игра улога на апсорбер на лутината и го прави поднослив за конзументот.Кари е еден од најупотребуваните гастрономски термини на земјината топка и воедно термин кој има многу значења и варијации.Се претпоставува дека зборот потекнува од Тамилскиот збор "Ка-ари" со значење зачинет сос.Во суштина кари е оброк приготвен со месо(постои и вегетаријанска верзија)и густ зачинет сос,но начинот на кој се користат зачините значително се разликува од земја во земја. Иако потекнува од Индија, Велика Британија неофицијално го смета за свое национално јадење.

Месото како прехрамбен продукт не е којзнае колку популарно на индискиот пазар најмалку од две основни причини,како што веќе потенцираат вегетаријанството е дамнешна традиција за голем дел од населението,а исто така и климатските услови(високите температури скоро во текот на целата година) не се идеални за конзумирање мрсно месо. И покрај ова како и секаде во светот одреден број на луѓе се "месојади".Употребата на месото како прехрамбен продукт е диктирана според религиските норми и закони,во принцип кај двете доминантни религии(Хинду и Ислам) употребата се сведува само на пилешко и јагнешко, додека телешкото и свинското се комплетно отпишани од нивното меню(познато е дека кравата е свето животно кај Индуистите)."Тандури" се вика печката која најчесто покрај подготвка на лебот се користи за печење на месото.Таа е изработена во облик на буре лиена во глина со голем отвор на средишниот дел каде што се ложи органот.

Месото претходно маринирано во селектирани зачини(Тандури Масала) се пече во печката наредено на големи прачки во средината на отворот за да

не се допира на сидовите од печката. Со вака приготвена јагнешка "Tikka Masala" јас со задоволство би отворил шише квалитетен (три до четири години зречен) зачинет Шираз за уживањето да биде комплетно. Но таму не може така, алкохолот не е дел од нивната верска традиција, иако во последно време тие норми не се почитуваат во целост. Според последните статистики Индија е на дното на листата на вински потрошувачи изразено во проценти по жител. Но процентот од година во година брзо расте, така што со оглед на бројот на жители би рекол полека но сигурно се отвара уште еден голем пазар за винската индустрија.

Како голем љубител на индиската храна а од друга страна и на виното не ми е првпат да кажам дека е прилично тешко да се одбере соодветно вино кое во целост би се "спарило" со некој од индискиите специјалитети, кои пак се моќни, богати со вкусови и изобилуваат со зачини. Сепак ако одберете вино за придружник со индиска храна би Ви препорачал некој раскошен и зачинет Траминер во комбинација со вегетаријански или пиешли оброк, или пак ако се одлучите за некое јагнешко кари добро би ви дошол зрел и барикiran македонски Вранец. Добар апетит. Самосата е најпопуларно предјадење. Ако некој ве праша навидум просто прашање, од што се прави чипсот, вие веднаш без размислување ќе одговорите од компир.

Во Индија тој одговор би бил погрешен. Пападам(чипс) таму се прави од тесто кое е подготвено од леќа во облик на тенки кори и најчесто е зачинет и лут. Лутото јадење кај нив е толку вообичаено што воопшто не се нагласува при послужувањето. Последните научни испитувања докажаа дека индиското автохтоно чили е дури три пати полуто од мексиканското. Виндалу е кралот на лутите јадења на индискиот полуостров, се приготвува најчесто од пиешко месо и компир во густ кари сос и многу лути зачини.



We only do what know the best: extra virgin olive oil.



It is only through the "simple squeeze of olives" that all natural fragrances and health-giving properties of Extra Virgin Olive Oil are retained. The beautiful landscapes of Umbrian countryside, known as "The Green Heart of Italy" is where the Monini family has been producing and selecting quality Extra Virgin Olive Oils for three generations.

Indeed, offering Monini, the current owner, still personally selects and tastes all oil before it is bottled. Monini Extra Virgin Olive Oil are dedicated to the most demanding consumers who appreciate a distinctive and unique flavour.

Увозник и дистрибутер: СТ - Компани дооел Скопје
тел: 02/ 2545-790 факс: 02/2500-791
stkompani@on.net.mk



www.monini.com



хотели

Стратешка вредност на лојалноста кон брендот



Познатиот автор и основоположник на теоријата за бренд и капитална вредност на брендот Давид Аекер, упатува на неопходноста во мерењето на лојалноста кон брендот и задоволството кај клиентите. Регуларните прегледи и анкети со кои се мери задоволството или пак незадоволството кај купувачите, се посебно корисни со цел да се разбере како се чувствуваат клиентите или уживателите на брендот, и истовремено да се прилагодат производите и услугите на потребите на клиентите.

Мерењето на задоволството кај купувачите има вистинско влијание на одлуките на компанијата. Тоа треба да биде интегрирано во управувањето и донесувањето на одлуки на дневно ниво. Овие прегледи треба да се прават навремено и континуирано, за да може компанијата да дојде до одговорот, зошто воопшто се менува задоволството кај купувачите.

Доколку од прегледите не се утврдат промени од еден до друг период, може да се констатира дека прегледите се правени многу често или пак компаниите се прилагодуваат постојано на новите барања на клиентите.

Процесот на мерење на задоволството на клиентите и нивната лојалност кон брендот, особено е присутен во секторот хотелиерство, така што ланецот на хотели Марриот, користи модел на неделно мерење на задоволството кај гостите, со цел да ги идентификува тековните проблеми и да креира програми за превземање на мерки кои што ќе го подигнат нивото на задоволство кај своите клиенти.

Континуиран вербален начин на мерење на задоволство на клиентите во успешниот сектор, а освен во хотелиерството е комуникацијата на фронт деск менаџерот, кој претставува прв и последен контакт со гостите. Задоволството на клиентите е во тесна врска со лојалноста на брендот и претставува

примарна придобивка за брендот, поради што конкретен бренд е издиференциран од останатите конкурентски брендови во својата категорија. Во морето на хотелски брендови, најмоќните брендови, истовремено имаат и огромна лојалност, такашто ИХГ хотелската групација има водечка озија во 2007-мата и 2008-мата година.

Хотелските брендови кои што ги делат првите позиции, постојано работат на лојалноста кон своите брендови, промовирајќи клупски систем и специјални понуди за своите гости. Најмоќните светски хотелски брендови, освен со неповторливо гостопримство, својата лојалност ја одржуваат со помош на создавање на клупска нераскинлива врска, која резултира во инцентиве модели, кои пак од друга страна директно влијаат на свесноста за постоење на брендот. Во делот на високо стандардизираните услуги, овие хотелски брендови ги галат своите гости и ги примамуваат повторно да се вратат, подготвени секогаш да им понудат нешто повеќе, да им дадат поголема вредност на услугата. Наброениите предности на супер луксузните водечки брендови се придобивка за клиентите, чија што капитална вредност е во директна поврзаност со профитот во иднина.

Силата и моќта на хотелските брендови, пред се се должи на тоа што клиентите се третираат како капитално средство на компанијата, и нивното задоволство истовремено претставува императив. Поради тоа, наброените ланци на хотели кои навреме ја имплементираат оваа стратегија, остануваат водечки брендови во секторот хотелиерство, кои ги наметнуваат критериумите на пазарот, а истовремено и ја одржуваат стратешката вредност на лојалноста кон своите брендови.



КОКТЕЛИ

Победнички

Berlin 2009 IBA Коктели



1 место

Владимир Банак од Словачка

Sweet Road

- 3cl Absolut Raspberry
 - 1,5 cl Monin Blackcurrant liqueur
 - 1 cl Monin Strawberry syrup
 - 1 cl Monin Vanilla syrup
 - 1,5 cl cream
- Method: shake





2 Место

Миро Петревчик од Словенија

Summer Bay

-2cl Midori

-3cl Bacardi Oro

-1cl De kuyper Blue Curacao

-1cl Marie Brizard Coconut

-1cl Routin Lemongrass

-8cl Pineapple juice

Method: shake

Garnish: Cocktail cherry, kumquat, lime, orange
pineapple leaves & star fruit



3 Место

Сарка Јанова од Чешка

The Wall

- 3 cl Absolut

- 2 cl Monin Orgeat syrup

- 2 cl Charleston Follies

- 5 cl Peach Fruit Juice Drink

- 2 cl lime juice (fresh)

Method: shake

Garnish: kumquat, mango, strawberry and mint leaves



настани

Здружението на Бармени на Македонија на Светскиот Конгрес и Натпревар на ИБА во Берлин

Од 6 до 12 Август 2009 во Хотелот Маритум, Берлин во Германија се одржа 58 Конгрес на ИБА задно со 35-то светско првенствово класично спремање на коктели и 10-то светско првенство во флертинг. ЗБМ беше претставувано од претседателот Дарко Ангелески и од мене како потпретседател Филип Арнаудов.

Невообичено е конгресите на ИБА да се одржуваат во овој период од годината (поради тоа што за повеќето бармени е работна сезона), но за тоа имаше добра причина. Домаќинот Здружението на Бармени на Германија славеше 100 години од своето основање. Тие се најстарото здружение на Бармени во светот и ни беше голема чест заедно да го одбележиме овој прекрасен јубилеј.

Во финалето учествуваа 13 најдобри бармени т.е. најдобри коктели. Интерсено е да се видат сите тие бармени од целиот свет секој претставувајќи ја својата земја и стил и начин на припрема на коктелите. Финалето започна во 18.00 часот каде што прво двајца бармени се натпреваруваа во класика па еден во флертинг, и така по тој редослед. Кога сите финалисти се претставија со своите коктели и настапи по мала пауза за да се пресметаат резултатите следуваше прогласување на победниците. А тоа беа во класика:

1 место

Владимир Банак од Словачка со коктелот Sweet Road

2 место

Миро Петревчиќ од Словенија со коктелот Summer Bay

3 место

Сарка Јанова од Чешка со коктелот The Wall

Наградата за најдобра техника на работа и припадна на: Ви Joy Вен од Тајван

Пишува:



Филип АРНАУДОВ



здружение на бармени на Македонија

Побединците во флертинг се:

1 место Цанлуици Боско од велика Британија

2 место Хуан Пабло Сантијаго од Уругвај

3 место Јорге Пареја од Перу

Да напоменам дека сите што влегоа во финале го заслужија своето место таму и можат да се прогласат за победници бидејќи разликата во поени меѓу финалистите беше многу мала. Се надевам дека додека и нашиот претставник ќе биде меѓу финалистиите бидејќи сум сигурен дека имаме капацитет и знаење за во финале.

Нашиот импресии од целиот настан се прекрасни, од одличната организација на Здружението на Бармени на Германија (во организацијата на Светското Првенство на Бармени и Конгресот на ИБА учествуваа дури 400 членови на Здружението на Бармени на Германија), друштвото со бармените од сите краеви на светот, запознавањето со новите трендови, пијалоци и коктели и се надевам дека само ќе не потикнат повеќе да работиме и да се обидеме барем малку да го приближиме и доловиме тоа кое нас. На крај благодарност до нашиот генерален спонзор Пернод Рицард Македонија, и до спонзорите: Ред Бул, Марија Бризард и Монин.



Drink Jameson responsibly.

'Sine Metu'. www.jamesonwhiskey.com



JAMESON® Seriously playful.



JAMESON
IRISH WHISKEY



Belgrade Open Cup

На 9ти јули во Гранд Казино во Белград се одржа првиот Белград Опен Куп меѓународен натпревар во флертендинг. Натпреварот беше организиран од Здружението на Бармени на Србија потпомогнат од нивните спонзори Ред Булл, Смирнофф водка и Марие Бризард. Вообично за ваквите натпревари и наградите беа доста примамливи: прво место 2000 евра, второ место 1000 евра и трето место 500 евра. Здружението на Бармени на Македонија на овој натпревар го претставуваа Филип Арнаудов и претседателот Дарко Ангелески.

Вкупно беа пријавени 20 бармени од кои дури 13 не беа од Србија. Квалификациите и финалето се одржаа на специјална бина на отворено пред Гранд Казиното во Белград. Квалификациите започнаа во 11 часот, каде што секој учесник за време од 4 минути требаше да направи 2 коктела, еден во љубердинг стил и еден во ефибитион стил.

Судиите одлучија: Третото место и награда од 500 евра му припадна на Дарио Доимо од Италија кој живее и работи во Лас Бегас ценатрот на Флер Бартендингот. Второто место и награда од 1000 евра му припаднаа на секогаш наслеѓаниот Рафаел Арце од Аргентина кој работи за компанијата Бар Академи од Париз. И за шампион на првиот Белград Опен Куп беше прогласен Томек Малек од Полска кој доби нагрда од 2000 евра. За него ова беше втора шампионска титула за два дена после освојувањето на првото место во Пула Хрватска на исто такаjak меѓународен натпревар.

Пишува:



Филип АРНАУДОВ
здружение на бармени на Македонија



Еве го и пласманот на сите учесници во финалето:

- 1st Tomek Malek - Poland
- 2nd Raffael Arce - Argentina
- 3rd Dario Doimo - Italy
- 4th Tom Dyer – Great Britain
- 5th Marco Canova - Italy
- 6th Bruno Vanzan - Italy
- 7th Alex Searle – Great Britain
- 8th Sylvain Glatiny - France
- 9th Danilo Bozovic - Serbia
- 10th Gianluigi Bosco - Italy



Се надеваме дека во иднина и ЗБМ ќе организира еден меѓународен флер натпревар. Инаку, во тек уписите за курсевите за флер бартендинг на ЗБМ. Повеќе информации на www.barmk.com.mk

KOCOM MCII

SPIRIT CONTROL DOSAGE SYSTEM

- Попис - притискање на едно копче .
- Текст на дисплеј .
- Економичен за користење .
- Точење директно во чаша преку активен читач .
- 7 различни дозери со програмирана цена .

KEEPING YOUR PROFITS WHERE THEY SHOULD BE

- Секоја употреба на дозерот се регистрира веднаш .
- Прецизно точење и евидентија без можност за манипулација.
- Автоматски 'Happy Hour' и дневна/ноќна цена .



KOCOM SOLUTIONS е динамична и добро организирана корпорација која нуди иновативни решенија за Вашиот бизнис .

Како резултат на долготрајниот успех на пазарот во Скандинавските и земјите од западна и централна Европа , KOCOM SOLUTIONS ги проширува своите активности на Балканскиот и источноваропскиот регион .

Стручноста и искуството на нашиот тим, кој што функционира во Шведска , Данска , Германија , Шпанија и други земји, нуди водечки и иновативни решенија и технологии .

Наша и примерна цел е Вие да се концентрирате на Вашиот бизнис, додека ние се концентрираме на Вашиот технолошки развој .

што е тоа пиво?

Секако, денешната современа технологија произведува и безалкохолни пива, но традиционното пиво е слаб алкохолен пијалок, кој се добива од слад, хмель, вода и пивски квасец, со процесот на алкохолно вриење.

Најголемиот процент е вода. Сладот се добива од житарици, најчесто јачмен, и од неговата концентрација зависи јачината на вкусот. Хмельот го конзервира пивото, му дава пријатен мирис и доза на горчина, а пивскиот квасец го предизвикува процесот на вриење со кој шеќерот преминува во алкохол и јаглероден диоксид. Пивото е сосема природен и биолошки урамнотежен производ, па со право се нарекува течна храна. Енергетската вредност на едно литро пиво одговара со онаа на еден литар полно-масно млеко.

Состав на пивото

Состојките на драгоцената течност се: вода, етанол, јаглероден диоксид и непреврениот дел од екстрактот на сладот. Уделот на етанолот зависи од концентрацијата на сувата материја во сладот од кој е произведено пивото и од степенот на превривање, па така уделот на алкохолот кај различните видови пива се движи од 0,5% кај т.н. безалкохолни пива до

13% кај пивата од јачмен. Лагер пивата содржат околу 0,5 % јаглероден диоксид. Јаглеродниот диоксид му дава свежина и пенливост на пивото. Стабилноста на пената зависи од хемискиот состав на непреврениот дел од екстрактот, па оние пива што имаат поголем удел на екстракт од сладот, повеќе пенат.

Екстрактот на пивото е составен од јаглени хидрати и мала количина на протеини, аминокиселини, глицерин и составни делови на хмельот. Овој состав не зависи само од видот на сладот, туку и од начинот на неговото производство, како и од степенот на вриење при крајот на ферментацијата.

Пивото е здраво

Пивото е здраво... Меѓу луѓето е раширено мислењето дека пивото дебелее. Да, пивото дебелее, но само ако како и секој друг прехранбен производ, се конзумира прекумерно. Најголемиот број доктори се согласуваат дека умерена количина на пиво (половина литар на ден) поволно влијае на здравјето на човекот. Ваквото влијание произлегува од составот на пивото. Состојките на пивото ја поттикнуваат активноста на дигестивниот тракт, а непреврениите јаглени хидрати ја намалуваат брзината на апсорција на алкохолот во крвта. Францускиот лекар Винсент направил едно интересно истражување.

Тој го следел здравјето на војниците во северниот дел и на војниците во јужниот дел на Франција, и статистички утврдил дека пивопијците од северот многу поретко боледуваат во споредба со нивните



колеги од јужниот дел на Франција кои се љубители на виното. Германскиот лекар Шабот,,пак, ја следел зачестеноста на појавата на рак кај индустриските работници и утврдил дека љубителите на пиво, многу поретко заболуваат од карцином во споредба со останатите работници.. Во пивото не може да се развиваат патогени организми. На пр. Д-р Ендерс ја истражувал бактерицидната ефикасност на пивото и утврдил дека микроорганизмот кој предизвикува колера, ставен во пиво, умира за 15 минути, а предизвикувачот на тифус за 30 минути. Резултатите од деветгодишното истражување на срцевите удари објавени во The New England Journal of Medicine, спроведено со учество на 7700 пивопијци, укажуваат дека конзумирањето на 2-3 чаши пиво на ден има заштитна улога против срцев удар. Резултатите и не зачудуваат, ако се земе во предвид дека пивото ја гаси жедта и ја намалува напнатоста.

Правилен начин на точење пиво

Многумина од нас и не сакаат пена во пивото, па затоа пивото го наливаат по должностата на сидот од чашата. Но, експертите за пиво велат сосема спротивно. Пената е многу важна за одржување на квалитетот на пивото додека го пиеме. Пената на пивото делува како изолатор од надворешната средина па ја одржува саканата температура на пивото. Освен

тоа ја дава потребната горчина, вкус и мирис. Затоа, кога ќе точите пиво Г не ја мрдајте чашата! Таа треба да се држи рамно и пивото да се става во нејзината средина. Менувајте ја брзината на точење во зависност од тоа колку пена сакате. Дополнете од страните за да се подигне пената во средината. Според експертите, најдобро е пената да е околу 3-5 сантиметри.

Чаши за пиво

За да може пивото да ја одржи саканата ниска температура подолго време, најдобро е пивото да се пие од чаши кои се изработени од подебело стакло, на пример популарните кригли за пиво.

Исто така добри се и чашите кои имаат висок држач, т.е. основа на чашата, за да се спречи загревањето на пивото додека се држи чашата во рака. Секако дека свое влијание има и видот на пивото. На пример, лагер пивото кое се пие побрзо бидејќи има и помал процент на алкохол, може да се служи и во високи крушковидни чаши со пониски ножиња (сталак). Сортните пива, пак, кои имаат поголем процент алкохол и се пијат подолго време, треба да се служат во чаши со повисок сталак.



nobu
sushi & bar

nobu
sushi bar

Leninova 29
tel. 02 31 21 123

мистер шанкер на овој број

Име: Ненад Милосављевиќ

Возраст: 30 год

Вработен во: Казино Фламинго Хотел

Работам како шанкер затоа што: Има добра заработка, комуникација и презентација на моите способности

Најзначајна лична карактеристика: Љубовта и посветеноста на работата

Кај девојките не може да поднесе: Љубомора, дволичност и меѓусебно озборување

Цени кога некој: [Му помага во работата и кога ги прифаќаат критиките и со-ветите кои ги дава](#)

Пие: Badel Brandy

Коктел: Alabama Slammer

Најомразени муштерии: Пијани нападни гости, личности кои нарачуваат коктели за кои незнаат какви се и гости кои не го ценат тоа што им го нудам

МИС КЕЛНЕРКА НА ОВОЈ БРОЈ

Име: Наташа Ѓуровска

Возраст: 23 год

Вработен во: Кафе Игучи Битола

Работам како келнерка зато што: Зато што ја сакам својата работа

Најзначајна лична карактеристика: Тврдоглавост и амбициозност

Кај девојките не може да поднесе: Неуреденост и неискреност

Цени кога некој: Е упорен во тоа што го прави

Пие: Бадел Бренди

Коктел: Peach Collins

Најомразени муштерии: Прекумерно алкохолизирани лица



Дестинација ИСТАНБУЛ

На само 850 километри од нас, разположен на две мориња и на два континенти, се наоѓа веројатно еден од најубавите и највоздушливите градови на светот. Со 15 милиони домаќини и 4 милиони гости во него секојдневно, Истанбул со леснотија се носи со сите дневни предизвици и никого не отфрла: ни богатите, ни сиромашните, ни муслиманите, ни христијаните, ни хетеро, ни хомосексуалците, ни странците, ни Грците...



Бујар МУЧА

Истанбулчанец во душа

Да се разбереме, не зборувам за овој Истанбул што почнува и завршува во Аксарај и по бутиците на Лалели испишани на руски и украински. Не зборувам за аеродромските фри-шопови, за ефтините лустери и кондури со прапорци. Тоа знам дека го знаете, иако Истанбулчани не ни знаат дека тоа постои во нивниот град.

Истанбул е се освен она што вие знаете за него, па затоа дозволете ми да бидам ваш водич низ градот кој пати од несоница. Дозволете ми низ неколку сегменти да ви помогнам во градот да си поминете најфраерски.

Сместување

Истанбул е 365 дена во годината во ек на туристичката сезона, тека да ни во сон не се обидувајте тук така да најдете место кога ќе стигнете во него. Знам дека секој од вас има добронамерен пријател што ќе ве упати на некој хотел во историскиот дел од градот, демек било ефтино таму. Во тие хотели се сместуваат само туристички групи со пензионери, како и шверцери од блискиот и од средниот исток. Ако сте фраери, а сте, и ако ме послушате, вашиот избор ќе се ограничи на хотелите во областа Бејолу со резервација преку интернет. Ако пак сте ептен фраери во што исто така не се сомневам, ќе си истишките www.flatsinistanbul.com и ќе си најмите супер најменестен стан на топ локација во градот за нормална цена и со хотелска услуга и инфраструктура. Се ви откриј и пак не ви чинам, а?



Превоз

Годинава ги пробав и двата нормални начини и морам да признаам дека со автомобил ми беше многу повозбудливо, а се патува вкупно девет часа со сите потребни одмори. Освен кај Демир Капија, остатокот на патот од Скопје до Истанбул преку Грција е автопат. Градот е толку добро внатрешно оболжен што може да се изгубите со автомобил само ако интелигенцијата ви е длабоко под дозволениот пропишан минимум. За истото патување со авион ви се потребни околу шест часа од моментот кога ќе излезете од дома до крајната дестинација во Истанбул. Чисто малтретирање со куферот во раце.

Археологија, каменологија, хуманизам и ренесанса

Ако некој се изнагледал камења и ископини во животот, тоа сум јас. Ништо од тоа не ми остало како запис во главата. Секогаш се сеќавам на добриите ресторани и кафулиња, никогаш на камењата. Па сепак, за да не излезе дека сте необразувани дебеци, појдете до Света Софија, до Султанахметовата џамија и до античката цистерна во непосредна близина на овие две грандиозни архитектонски чуда.

Со тоа сте го покриле и византискиот, и античкиот и отоманскиот период во рок од неколку часа без замор и досада. Ако сте паметни, нема да одите во Топкапи Сарај. Таму нема ништо, освен километри изложени нокнци, гаѓи и порцелански сервисчиња на султаните. Капали Чаршијата е исто така жива глупост, полна со лошо обработено злато за свадби и крштевки. Сето тоа го има запуштено во скопската стара чаршија. Да не се лажеме, ако сте по историјата во Истанбул има за гледање со недели. Мегутоа јас знам дека не сте, да не се лажеме и да поминеме на повозбудливи теми.

Храна и Вино

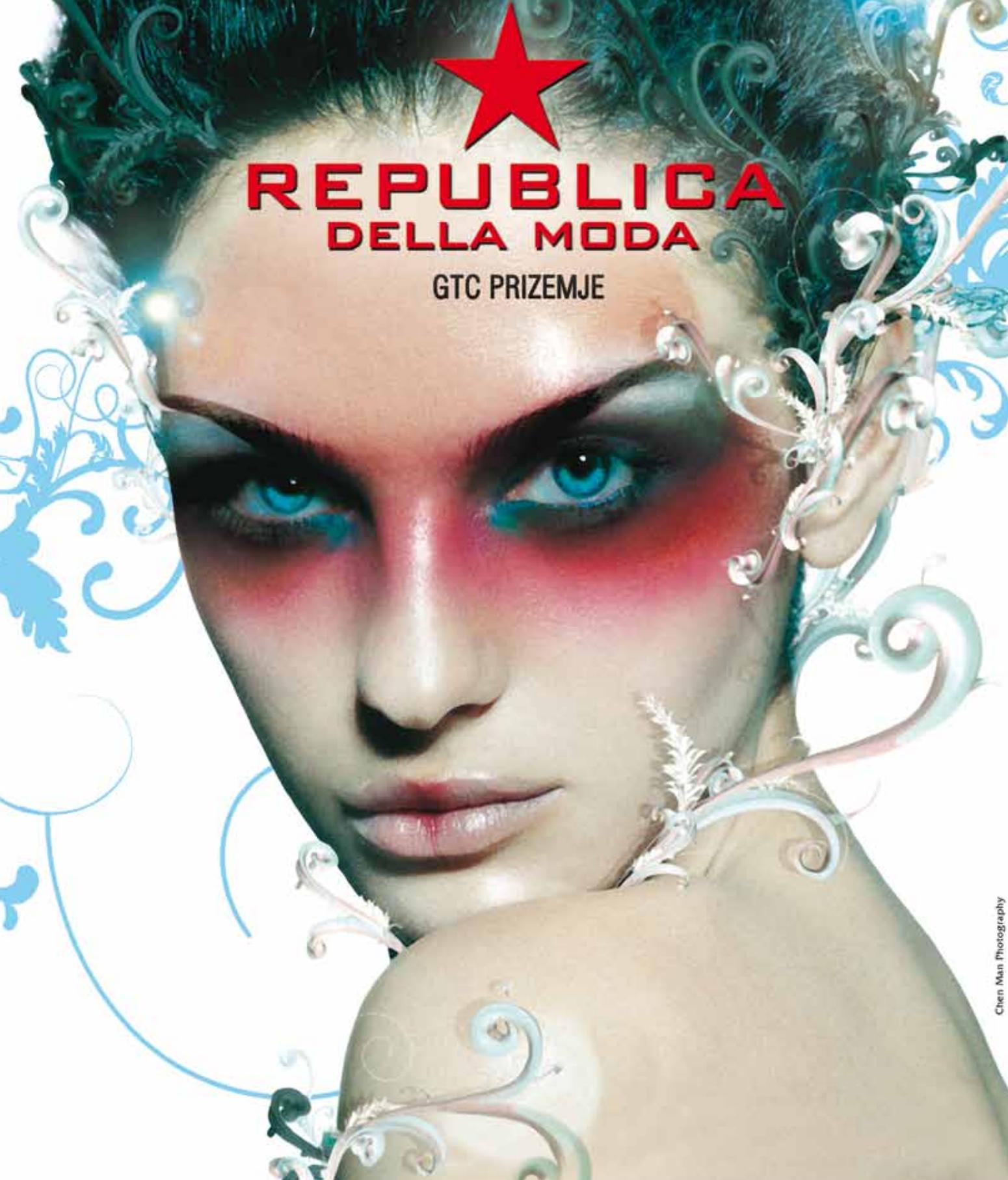
Да се мрднеш од добра храна. Се разбира, промашувајќи ги во големи лаци местата каде се собираат странци и каде што има историски споменици. Најдобриите ресторани се на Босфор на потегот од Ортаќој до Бебек. Во некој од нив скапо до физичка болка, ама вие што го читате ова сте сериозни фраери и ќе преминете преку скапотијата. И храната и турското вино и амбиентот се вредни за секоја истрошена лира. Пробајте се: од морска храна, преку манџи за маџкање до анадолиски специјалитети. Симнете се и долу кај пристаништето и пробајте скуша од каналот печена пред вас во четврт леб со кромид, пробајте црни школки полнети со ориз од децата на улица. И кога се ќе заврши, дотепјте се со

некоја парена слаткарска фантазија посыпана одозгора сорендани ф'стаци. Се оваа одлично се вклопува и со Јени Раки кој има волшебна моќ да лизга лесно низ грло.

Ноќен живот

Има се и многу и за сите вкусови. Најмасовното вечерно излегување се случува на Таксим околу славната улица Истикъял. Најдобрите кафулиња во овој дел се на Софијали Сокакот и уличките околу него. Во овој дел од градот се карактеристични и ноќните клубови на крововите од зградите. Амбиентот овде преведено на македонски е сличен на амбиентот на Старата Скопска Чаршија во нејзините најубави денови кога таму започнуваше и завршуваше ноќниот живот. Слична шема како оваа се случува и во азискиот дел од градот во Кад’ќој и во Мода. За оние што сакаат “чешлано” излегување, ги препорачувам областите Етилер, Мачка и се разбира секогаш европскиот дел на Босфор. Се пие буквально се, во мода е водка со вкус на лешник која турците ја пијат како шот. Секое излегување мора да е пропратено со многу пари затоа што екстремно скапо. Но сето тоа драги мои пријатели може да се надомести со феноменот.....





REPUBBLICA DELLA MODA

GTC PRIZEMJE

DOLCE & GABBANA

Ermengildo Zegna

ICEBERG

C'N'C
COSTUME NATIONAL

John
Galliano

AJ ARMANI
JEANS

VJC

CELYN b.

emanuel ungaro

D&G
DOLCE & GABBANA

JUST cavalli

GF FERRÉ



Индирим

Или сезонско снижување на цените по бутиците за облека. Снижувањето е навистина нешто посебно и изненадувачки големо. Може да се најдат потпишани работи по цени помали од ручек во ресторан или едночасовно заглавување во кафуле. Патот на добриот шопинг се протега на потегот од улицата Истиклал, преку Османбег до првите Шопинг Молови на Шишли и Етилер, па се до Кањон на Левент и Истиние Парк во областа Истиние. Сепак, најубавото шопинг доживување е на Нишанташ' каде што се сместени најголемите светски модни брендови во амбиент на прекрасни улици и помеѓу преубави кафе барови и ресторани.

Што друго преостанува да кажам? Прекрасни девојки и евидентно зголемено присуство на хомосексуалци и трансвестити кои со лесноста се вклопени во истанбулската општествена шема. Ваквиот распоред на сили е добар за сите. Хетеросексуалците имаат повеќе девојки на располагање а хомосексуалците широка лепеза на слободоумни нивни истомисленици.
Епа другари Хос Гелдиниз!

Find the best restaurant to your taste



www.restaurants.com.mk

здравје

Современ начин

четкање на Забите

Четкањето на забите повеќе не е едноставно. Како што напредуваат науката и стоматологијата, се дознаа многу информации за лошите последици од поранешните начини на четкање на забите. Резултатите денес велат дека начинот на четкање на кој што нё учea во детството e погрешен. Тогаш нё учea да користиме тврди четкички за заби, за да можат влакната да навлезат помеѓу забите и побрзо да го отстрани плакот. Секако дека секој од нас имаше сфаќено дека колку е поголема главата на четкичката, толку побрзо можевме да ги исчеткаме забите. Другото правило кое требаше да го знаеме при четкање на забите беше дека треба да четкаме со долги и хоризонтални движења, напред-назад, долж забите, како движењата на пилата при сечење на дрвата. Науката, стоматологијата а, и времето покажаа дека овие движења се поволнi за забите само во ограничен и краток период, додека, од долгочлен аспект, тие дури и ги оштетуваат забите:

Тврдите влакна на четкичката за заби ја пробиваат забната глeф после повеќегодишно редовно четкање на забите.

Новите податоци укажуваат исто така дека премногу јакиот притисок при четкање или прекумерното четкање на забите не е поволен, бидејќи забната глeф едноставно не е создадена за толков степен на абење, долж низа години. Долгите и хоризонтални движења со четкичката дејствуваат како пила врз забите, при што забите можеби ќе изгледаат убаво, но на основата ќе се јави длабнатина од движењето

Пишува:

Спец. М-р Радмила Димовска

Круна МС



на влакната на четкичката, проследена со интензивни болки и испаѓање на забите. После ова следи совет од стоматологот за користење паста за заби која ја намалува чувствителноста на забите, четкички со меки влакна, нежни движења при четкањето и поинаков начин на четкање на забите. Во овој момент забите веќе ви се во голем степен оштетени, бидејќи сте се обидувале да ги чистите на начин кој што според денешните стандарди е погрешен.



Избор на четкичка за заби:

Најпрво заборавете ги четкичките со тврди и средно тврди влакна. Користете само четкички со меки влакна и заоблени краеви, бидејќи тие најмалку можат да ја оштетат забната глეф. Исто така, поефикасни се оние со помали глави, бидејќи полесно и поефикасно ги чистат забите.

Избор на паста за четкање на забите:

На пазарот има многу пасти за заби. Правилниот избор е од голема важност, бидејќи пастата дополнително ги штити забите.

1. Одлучете се за пасти со додаток од флуорид, бидејќи истиот може да навлезе во забната глешка и да ја зајакне. На тој начин забите се повеќе отпорни на болестите. Овие пасти навистина добро ги чистат забите, го отстрануваат забниот каменец, а во исто време и ги зајакнуваат забите.

2. Пастите за заби со додаток од водичка за уста помагат при уништување на бактериите кои понекогаш остануваат на забите дури и после нивното четкање.

3. Пастите за заби со долготрајно дејство нудат неколку часовна заштита на забите против забен каменец.

Најдобрата паста за заби ги содржи сите горенаведени карактеристики.

Инструкции за четкање на забите или како да ги четкате забите:

Науката и стоматологијата дојдоа до заклучок дека постојат само две техники на правилно и безбедно четкање на забите. Долупоменатата техника сметаме најбезбедна за четкање на забите и нивно чистење со конец.

Денес е дефинитивно забрането предниот и задниот дел од забите да се четкаат со хоризонтални движења. Овие потези треба да се користат за четкање само на онаа површина на забите која се користи за мелење. За чистење на предниот и задниот дел од забите, држете ја четкичката на истиот начин, но не правете хоризонтални движења, туку вертикални и нежни. Нагоре-надолу движењата се (покажаа) побезбедни за забите. Овие потези може едноставно да се направат со придвижување на ракниот зглоб, а не со движење на раката горе-долу, бидејќи на тој начин може да дојде до премногу јако притискање со четката врз забите. Исто така, не заборавјте нежно да ги исчеткате и непцата. На овој начин се уништуваат бактериите кои се наоѓаат на непцата и се подобрува крвотокот во нив, кој што пак допринесува за подобро хранење на забите. Се смета дека е полезно и нежното четкање на површината на јазикот и под него. На овој начин се чисти јазикот, се уништуваат бактериите и се елиминира лошиот здив. Забите треба да се четкаат два пати во денот, најдобро после појадок и пред спиење, навечер. Некои стоматолози исто така препорачуваат дека забите треба да се четкаат и после попладневниот оброк.

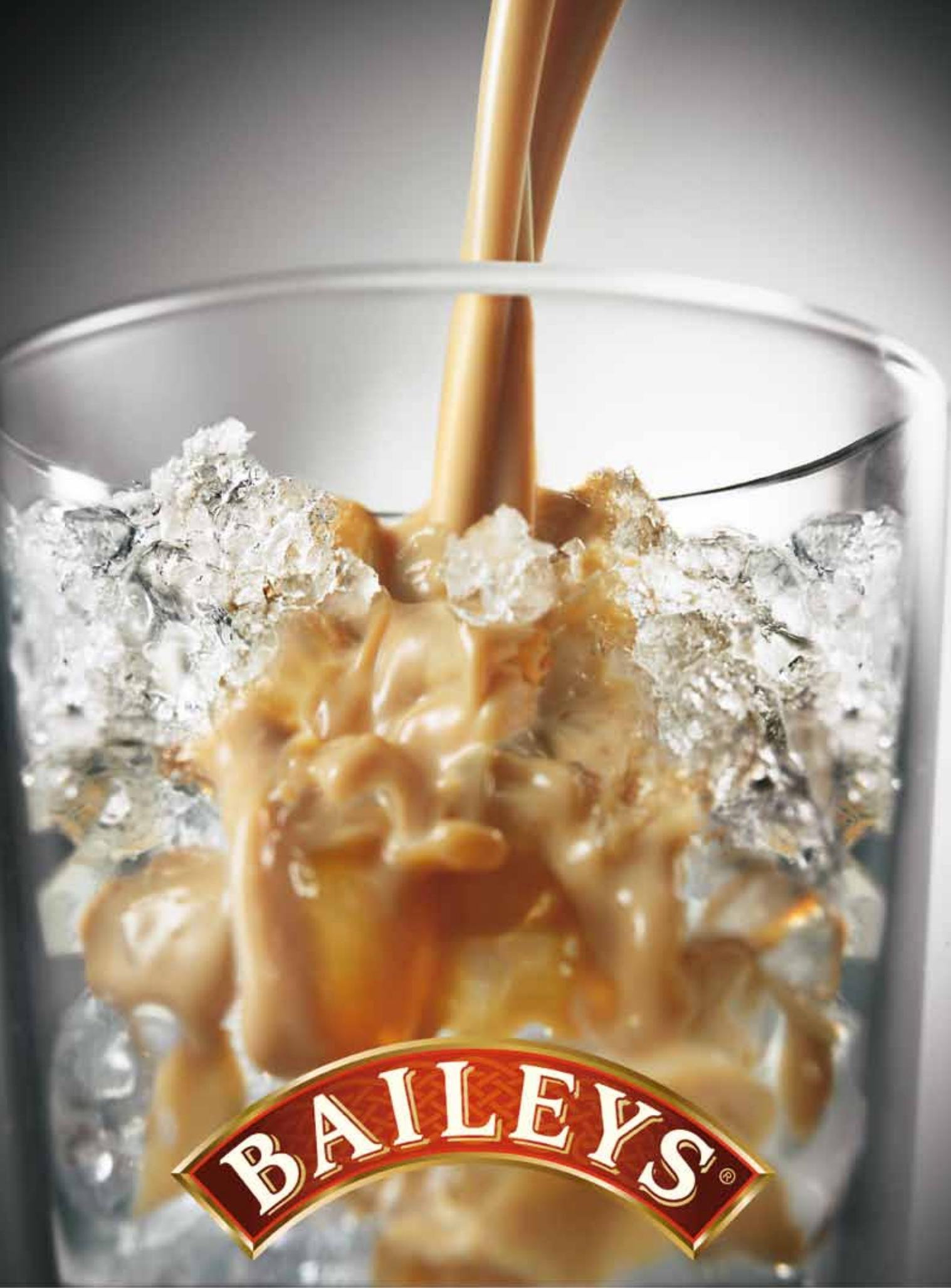
Нов ласерски третман за белеење и...

ПОКАЖИ ЗАБИ



Градски Трговски Центар, кула 2 кат 2

телефон: 3166-019



Baileys®

Serve chilled



Град Скопје

ПИВОЛЕНД

Пиволенд 2009



Гурмански викенд со ПИВО

И ова година на Скопското Кале по втор пат - значи веќе традиционално (интересно е што се што почнува да се организира нешто во Македонија уште од првата година станува традиционално) ќе се случува гурманскиот викенд со пиво Пиволенд 2009.

Во периодот од 17-ти до 20 Септември на истата локација малку проширена и надградена и со з bogате-на музичка програма која е неизбежен дел од ваквите манифестации. Новината е таа што покрај платото пред Тврдината Кале ќе го опфати и платото пред црквата Св Спас каде што ќе се одржува и средновековниот фестивал.

Но, да почнеме од брендовите кои ќе бидат застапени оваа година на ПИВОЛЕНД бидејќи нели сепак е фестивал во кој се слави пивото. Понудата оваа година е проширена со неколку нови брендови кои се застапени на нашиот пазар. Се разбира тута е и нашето најдобро од Скопската пиварница со нивните брендови Скопско, Amstel, Heineken, па следуваат GUINNESS, ERDINGER, белгиските пива CHIMAY, DUVEL, KASTEEL BRIGAND, пиво од цреша, како и безалкохолното сараевско пиво, холандското Grolsch, Bavaria, потоа се Efes, Corona, Lasko, Union, Jelen, Niksicko, Budweiser, бугарските Ledenika, Kamenitza, Stella Artois, Staro Pramen и многу други.

Музичката програма како што веќе рековме е неизбежен дел од една ваква манифестација оваа година се состои од 4 сцени. Главната сцена (main stage) главни музички сведи се Stereo MC'S, Psihomodo Pop, Atheist Rap, Dubioza Kolektiv, Vuneny, Есма Рецепова и Оркестарот Агушеви. Програмата започнува од 17 часот и ќе трае до 01 часот а викенд програмата е до 04 часот. Загревњето е предвидено за македонските бендови. Новитет е и ETNO WORLD MUSIC STAGE која што е лоцирана на извонредната локација на платото пред Црквата Св Спас. Тука ќе настапат бендови од Македонија, Хрватска, Романија итн. Новитет е исто така и Silent Party Stage кадешто ќе се слуша музика и танцува исклучително на слушалки. Dance stage е место каде што ќе настапат наши веќе реномирани DJ ски групации и поединци. Се разбира доколку од целата оваа врвулица на луѓе и галама ви е преку глава може да одморите малку и во делот каде што е предвидено има отворено кино каде што ќе има проекции на култни филмови и видео артови. Сето тоа зачинето со вкусната храна од Жива и разните вкусови на пива ќе бидат една причина повеќе да поминете еден убав викенд во главниот град. Но се разбира при тоа имате секогаш на ум да ги оставите вашите возила дома, бидејќи тоа е и главното мото на целата манифестација, DRINK, DON'T DRIVE.

Вино - Скoй 2009

Трети Интернационален
Фестивал за промоција
на Вино

15 - 18 Октомври, Кеј 13 Ноември



www.vinoskop.com

vinoskop@gmail.com

myspace.com/vinoskop

+ 389 (0) 76 462 371

+ 389 (0) 71 882 854



city
radio
94.7



SANGRIA

квалиитетно вино
со додаток овошје
(йоршокал, јаболко, лимон)

sangria
unny™

се служи во
чаша за црвено вино
со додаток на
лед, йоршокал, 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 црвено вино, познато ширум светот над сто години. Основата на овој микс е црвено "Бордо" вино од Франција, бренди и свежо овошје кое се додава за оплеменување на вкусот, послужено во чаша за црвено вино врз коцки мраз.

50 bar ОКТОМВРИ Ноември 2005



ATTIBASSI
Bologna

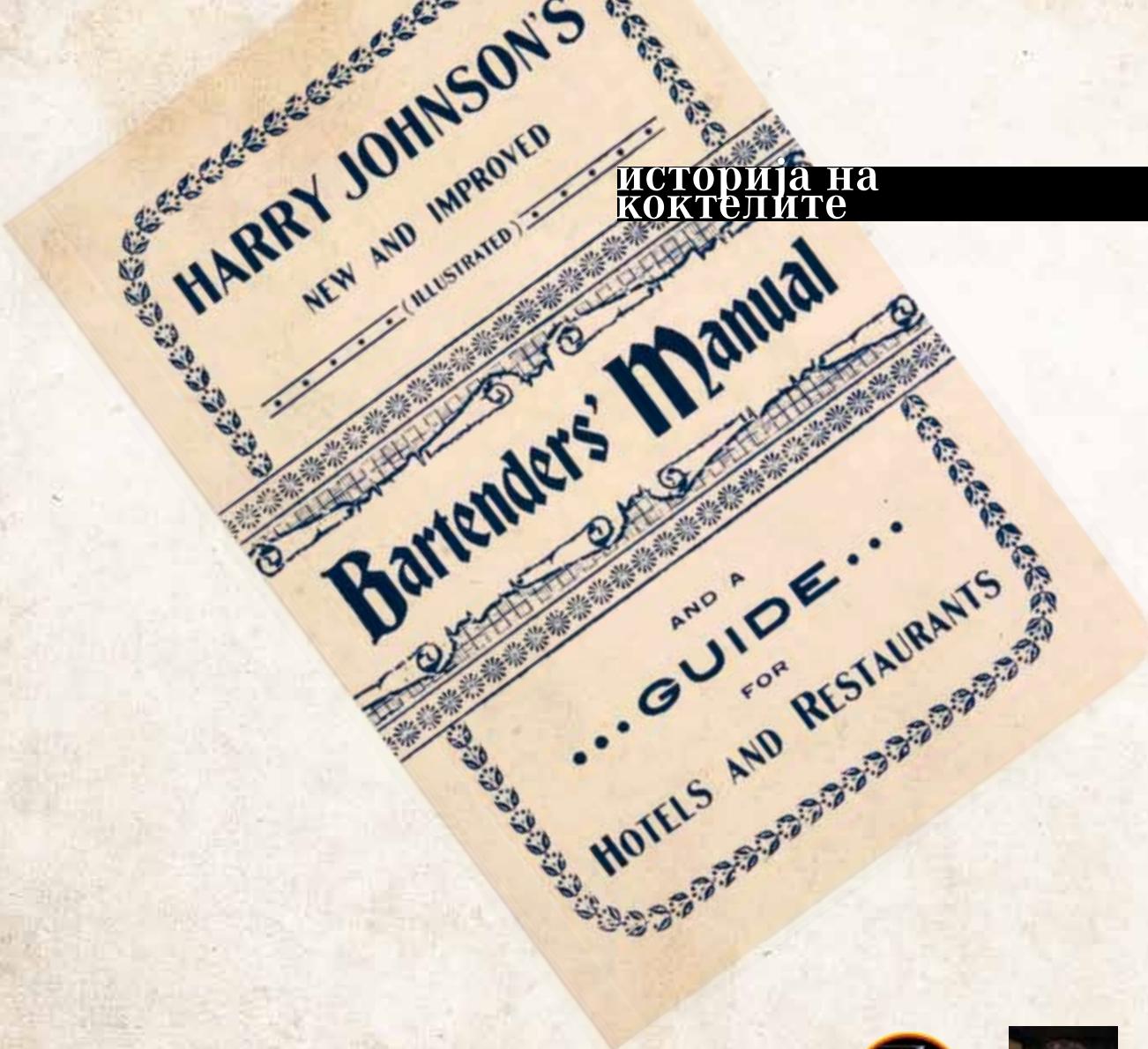
THE
ESPRESSO
ITALIANO
SENSATION



ОПЧУТЕНО

со Тони и Дејан





историја на
коктeлите

Луѓето правеле мешавини уште од древните времиња. Во тоа време се пиеало комбинација на вино, мед, тревки и зачини.



Пишува:

Филип АРНАУДОВ

здружение на бармени на Македонија



Многу подоцна, кога се појавиле алкохолните пијалаци и ликерите, свештениците и аптекарите правеле лекови пред се за медицинска употреба, кои подоцна почнале да се користат како аперитиви или дижестиви. Пунчот направен од чај, рум, шеќер и зачини, веќе бил познат на Карибите од 17 тиот век, а грог (вид топол коктел) се појавил на бродовите на Кралската Морнарица околу 1740 година кога Адмиралот Вернон, со прекар "Олд Грог" кој го добил од морнарите, им го разредил румот со вода. Британска армија во Индија дошла до идеја да направи микс од цин и сок (сода) на база на кинин, кој го пиеала да се заштитат од маларија и така настанал популарниот Цин и Тоник.

Во истото време, во Англиските клубови и Американските гостилиници било вообичаено да се служат мешани пијалоци направени во големи количини во големи бокали. Пијалоците од овие бокали се сипувале со црпалка во чаши, и биле послужувани топли (како некои одредени видово на пунчови), на собна температура или дури и изладени, во градовите каде што веќе имало пристап до мраз или користеле снег од близките планини.



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...

Вери~~и~~Час
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

Хери Џонсон

Хери Џонсон бил автор на првиот барски прирачник, напишан во Њујорк во 1882 и насловен Неч анд Импровед Бартендерс Мануал (Нов и Подобрен Прирачник за Бармени). За разлика од Џери Томас кој ја напишал првата книга за коктели, книгата на Џонсон вклучувала поглавја за организација на бар, барска опрема, состојки и уметноста на мешањето пијалоци, како и послужување. Исто така открива дека од тинејџерските години па натака тој својот живот го поминал во салуни и хотелско опкружување, каде што научил да меша пијалоци во Сан Франциско, и работел 40 години во водечките организации во Њујорк и низ цела Америка, како и во Европа. На натпреварот на Бармени одржан во Њу Орлеанс во 1869 ја освоил титулта Шампион на Америка.



Бризиот растеж на коктелите (1800-1850)

Како што кажавме зборот Коктел за прв пат се појавил на почетокот на 1800 година, но морало да се почека 50 години консумацијата на коктели навистина да се покачи во Америка. Во тоа време, додека алкохолните пијалаци како што се: бренд, рум и американски виски (добиено од рж) биле достапни низ цела Америка, само во места како Њујорк, Њу Орлеанс и Сан Франциско биле достапни различни видови ликери како и ледот. Значаен податок е дека пионерите на бартендингот, како што се Џери Томас, Хари Џонсон и Вилијам Бутби, (за кого подоцна ќе спомнеме) работеле во еден или повеќе од овие градови.

PLATE No. 3.



stilissimo

Кои се најмодните филмови?

Некои од нив се направени многу пред да бидете родени, но облеките кои ќе ги видите на главните актери се безвременски и толку добри што и денес би посакале да ги облечете!

Да започнеме со одбројувањето:



големите очила, бисерниот накит и ракавиците на Одри Хепберн направија од неа стил икона.

Сепак многумина сметаат дека филмот од 1961 година,, Појадок кај Тифани,, е филм со најдобар стил на сите времиња. Одри Хепберн која глуми ескорт девојка покажува интерес кон Пол, младиот писател кој се вселува во нејзината зграда. Фустаните на Живанши, шеширите,

Пишувач:
Цаци Паковска
стилист



И Господ ја Создаде Жената,, филм кој во 1956 година, беше снимен во Сент Тропе. Сексипилната глумица Брижит Бардо е вљубена во едниот брат, но се мажи за другиот. Ова е филмот кој ја промовираше Брижит Бардо во филмскиот свет. Нејзините бикини, полните усни, заплетената коса направија таа инстант да стане симбол на секси мачка.



и Вилијам Холден. Ова е филмот во кој за прв пат Одри Хепберн и Живанши соработуваа. Сите фустани во филмот се всушност од овој познат француски креатор.

Филм од 1954 година. По две години поминати во Париз, Сабрина, која ја игра Одри Хепберн, е срамежливата ќерка на шоферот, која се враќа дома како софицирана жена со стил. Одеднаш таа го привлекува вниманието на двајцата браќа кои ги играат Хемфри Богарт

Филмот „Доктор Живаго,, од 1965 година е филм за еден руски лекар и поет, кој го глуми Омар Шариф. Тој се вљубува во Џули Кристи, жената на еден политички активист за време на Большевичката Револуција.

Сликите на Џули Кристи како со стил го преживува Сибир и Сталин , влијаеше на модата во доцните 60ти. Капутите до колена во официрски стил, кошулите со манжетни и крзното кое се појавува скоро во секој кадар, стана доста популарно.





„Аферата Томас Краун“, е филм од 1968 година со Стив Меквин и Феј Данавеј. Нејзините нокти, долгите трепки, нејзините здолништа, перфектно скроените мини костими и накитот. Секоја сцена би можела да биде страна од моден едиторијал.



Филмот „Палп Фикшн“, од 1994 година беше извор на едноставност. Ума Турман е прекрасна во сцената кога танцува на подиумот. Нејзините капри панталони, белата кошула и црната коса се неверојатни.



Сите го паметат Ричард Гир во улога на најдобро платениот жиголо во филмот од 1980 година „Американски жиголо“. Во овој филм е претставен Американскиот шик во своето најдобро светло. Токму ова е филмот што го лансираше креаторот Армани на мапата на стилот, а Ричард Гир стана првиот Холивудски актер кој експлицитно се појавил гол на екраните.



Филмот од 1983 година „Лице со лузна“, им беше омилен на раперите, но и на лубето од модниот свет заради ледениот стил на Елвира која ја глуми Мишел Фајфер. Нејзините светкави фустани, огромните очила и русата коса станаа инспирација за многу креатори. Колекцијата на

Гучи за сезоната пролет-лето 2006 беше базирана на изгледот на Елвира.

11. Во 2006 година, истата стилистка работеше и на филмот „Ѓаволот носи Прада“. Во овој филм Мерил Стрип во улога на уредничка на престижен моден магазин, се појавува во брендови како Шанел, Хермес, Прада и Кевлин Клајн, а нејзината асистентка Ен Хедевеј, од студентка се претвора во софистицирана дама.



Расположени за лубов, е филм од 2000 година, чие дејствие се одвива во Хонг Конг во 60тите. Двајцата главни протагонисти се зближуваат откако доznаваат дека нивните партнери имаат лубовна врска. Се во филмот е стилизирано до сорвшенство. Боите на фустаните на Маги Ченг, високите потpetици од 50тите, дискретната секспилност станаа вистински пример за интернационалната жена



Благодарение на талентот на американската стилистка Патриша Филд серијата „Сексот и градот“, имаше огромно влијание на светската мода. Сите се восхитуваа на стилот на четирите пријателки, особено на главниот лик Кери Бретшоу. И навидум невозможните комбинации на бои и ткаенини, чевлите и модните додатоци станаа посакувани од многу жени и девојки благодарение на оваа серија. Сексот и градот во голема мерка влијаеше и на уличната модна култура во Њујорк, а Сара Џесика Паркер стана стил икона.



START A PARTY

HOWEVER YOU START A PARTY
PLEASE ENJOY IT RESPONSIBLY





STARTAPARTYHERE.COM

THE FUTURE OF CLUBBING



2 0 0 9

club  colosseum



GOOD —————→ **GREAT**

KEEP WALKING
JOHNNIE WALKER®



bar code light

БУРЈАК		КОКТЕЛ СО МАЛИБУ, БЛУ КУРАКАО И СОК ОД АНАНАС	ЕДНА ОД 23-ТЕ ДРЗВИ НА ВЕНЕЦУЕЛА	ЗАКРИЛJE УТЕШЕНИЕ	ФРАНЦУСКИ ФИЛМСКИ ГРАД	УРАН	АПАРАТ ЗА ОПРЕДЕЛУВАЊЕ ДАЛЕЧИНА И СНИМАЊЕ ОБЈЕКТИ, КАКО АБИОНИ, ДОЖД ...	ИМЕ НА МАКЕДОНСКИ КРАЛЕВИ	ПОВИКУВА ПОКАNUВА	АМЕРИКАНСКА СОУЛДИВА	МАЛА РОКАДА
ЛИКЕР- МЕШАВИНА ПОМАРАНЦА, ЛИМОН И ОВИШЕ КУРАКАО (СОДРЖИ 30 % АЛКОХОЛ)											
МЕГУНАРОДНА АСОЦИЈАЦИЈА ЗА ВОЗДУШЕН СООБРАКАЈ					ГОРЧЛИВ ЛИКЕР ЛИКЕР СО БАДЕМ, ВАНИЛА И ОВОШЈЕ						
ЛИКЕР - СИРУП ОД КАЛИНКИ БЕЗАЛКОХОЛЕН											ГРАД ВО ХРВАТСКА НА ИСТРА
ЈОХАН СЕБАСТИЈАН ГЕРМ. КОМПОЗИТОР (1685-1750)				ИДИЈАНСКИ СВЕТ ДУХ МАРКА ХОЛАНДСКИ ЛИКЕРИ							
ЛУКСЕМБУРГ (ГОЛЕМОТО ВОВОВДСТВО Е НАЈМАЛАТА ЗЕМЈА ЧЛЕНКА НА ЕУ)		ИТ.ПРОИЗВОД НА КОЛИ 1949 - 1971 ПОТОАСПЮЕН СО ФИАТ ВИД. ВИСКИ						АЛЕКСАНДАР МИТЕВСКИ ВИД ПЛАТНО			
МАЛО ГРАДЧЕ ВО БЛИЗАИНА НА БЕОГРАД СРВИЈА		ОПИВЕР РИД ВИД И ТИП НА АВТОМОБИЛ			ЕДНА НАША ТЕЛЕВИЗИЈА МАСЛОДАЈНО РАСТЕНИЕ						
ЛИЦЕ ШТО ПОТКАЖУВА ВО ТЕАТАР							ЕДИНИЦА ЗА ЕНЕРГИЈА ПРАШУМСКО РАСТЕНИЕ (МН0 „ТАРЗАН“)				
ВИД ВАЗКА ОД СУПСТАЦИИ ВО ТВРДА АГРЕГАТНА СОСТОЈБА И РАЗНА ГЕОМЕТР. ФОРМА											АД. АКТА
ТАТКО (АРАПСКИ)				ЗАМАЕНА ЛЕКОВИТО СРЕДОЗ.РАСТ. СЕ КОРИСТИ И ЗА АЛКОХОЛ							
МАТЕМАТ. СИМБОЛ ЗА БРОЈОТ 10 НА 24-ТА. СИ-ПРЕФИКС ВО СИ - СИСТЕМ НА ЕДИНИЦИ				СКИЛАЧКИ РЕВИЗИТ СОЈУЗНА ДРЖАВА ВО САД							
БАР КОД		ФУЛБ. НА "ЕВЕРТОН" ВАЛЕНТЕ	ЛИКЕР- ЖОЛЧКА, БРЕНДИ, ШЕКЕР И ВАНИЛА				НОВА ИНТЕРНЕТ ЕНЦИКЛОПЕД. ДАРКО ДИМИТРОВ				ВИД КАФЕ , ЕСПРЕСО СО МАЛКУ МЛЕКО
АНГСТРЕМ ЕДИНИЦА ЗА БРАНОВА ДОЛЖИНА		АВТОДРОМ ВО ИТАЛИЈА ПРЕДЛОГ						ИЛИЈА МИЛЧИН ВИД УКРАСНО ЦВЕКЕ			
АВТОМОВИЛ "САМО ЗА ДВАЈЦА"							БОЈА ЗА КОСА ТРЕТ ГРАД ПО ГОЛЕМИНА ВИ ШВЕДСКА				
ВТОРА И ДЕВЕТНАЕСЕТА БУКВА		ОРИГИНАЛ ГАНГСТЕР ПРАТЕНИКОТ БАЈРАМ			СТАРО МАКЕД БОЖИЦА ЧЕТВРТАТА ПЛАНЕТА				КАЛИУМ ХРВАТСКА НАФТЕНА ИНДУСТРИЈА		
КИСЛОРОД		НЕДОСТАТОЦИ ПОЛЗА ЌАР (ТУРСКИ)									
НАШ ЛАНЕЦ НА МАРКЕТИ				ДРВЕНА ВЛЧКА ТАБЛЕТА							
ОПЕРА ОД ИУЗЕПЕ ВЕРДИ (1813 - 1901)					РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА ЛИТАР			КОЈ (ТР) 13-ТА БУКВА ОД АЗБУКАТА			
ЛИКЕР - ЕКСТРАКТ ОД ПОРТОКАЛ И КУРАКАО, 40 % АЛК. ЗАМЕНА ЗА ЛИКЕР КОНТРЕАУ									НУЛА		

VIGNETI

Fantinel

DAL 1969



И најдоброто може да биде уште подобро



Природата на дланика