

bar

ДЕКЕМВРИ/ЈАНУАРИ 09/10

СПЕЦИЈАЛИЗИРАН МАГАЗИН ЗА УГОСТИТЕЛСТВО

code

Цена 100 ден.

НОТ ТОРИС
ЗАБРАНЕТО ПУШЕЊЕ

ТРЕНДОВИ
ФЕНГ ШУИ

ФЕНОМЕНИ - МАРТА СТУАРТ
ЗМЕЈ ВО ПРЕСТИЛКА

ГАСТРОНОМИЈА
ЛИБАНСКА КУЈНА

ШОКАНТНИ ВКУСОВИ
МОЛЕКУЛАРНА ГАСТРОНОМИЈА

КОКТЕЛИ
НОВОГОДИШНИ КОКТЕЛИ

NIGHTLIFE
НАЈАТРАКТИВНИТЕ СВЕТСКИ ГРАДОВИ



ISSN 1857-6370

www.barcode.com.mk



5 319990 601124

Точаканј
ALEXANDRIA
Cuvée



ТИКВЕШ

Уживајте во виното одговорно



Jägermeister

DRINK IT
ICE
COLD



Das ist der Ursprung aller hoch sein Köhler, Weidmännisch ist soll wie stihl's gehört.

Jägermeister

Produced and bottled by
Mast-Jägermeister AG
WOLFENBÜTTEL
GERMANY

70 cl 35% vol
700 ml 35% vol

HERB LIQUEUR

ben Schöpfer im Weidmannsstand

Drink Responsibly
jagermeister.com / tim.com.mk

СОДРЖИНА

- 06** hot topic
Од нова година - забрането пушење во сите затворени простории
- 14** кафе
Азбука на кафето - втор дел
- 16** трендови
Фенг шуи во угостителството
- 23** шокантни вкусови
Молекуларна гастрономија
- 26** stock 84 факти
- 28** феномени - Марта Стјуарт
Змеј во престилка
- 38** психологија на излегувањето
Излегување додека се снима филм
- 40** гастрономија
Либанска Кујна
- 44** intelligent managment
Иатлијански ресторан Вардар?
- 48** коктейли
Историја на коктейлите - трет дел
- 54** Новогодишни коктейли
- 56** од друг агол
Морален бармен
- 58** nightlife
Најатрактивните светски градови за возбудлив ноќен живот
- 60** пиво
Фудбалот е посилен со пиво
- 62** ЗБМ
Курсеви за бармени
- 71** коментари
Нов турбо урбан поредок
- 74** историја
Неговото величество
- 76** закони
Применувањето на НАССР системот стои во место

Купон за
претплата
аш едета
реме
20%

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

Име и презиме

Правно лице

Адреса

Телефон (фиксен/мобилен)

e-mail адреса

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



ВОЗВРАТНИК

bar импресум
code

ИЗДАВАЧ

BAR CODE Скопје

АДРЕСА

Франклин Рузвелт бр. 14,
1000 Скопје

ГЛАВЕН И ОДГОВОРЕН УРЕДНИК

Радмила Павловска

РЕДАКЦИЈА И СОРАБОТНИЦИ

Ана Зафирова
Бујар Муча
Дарко Ангелески
Елена Бошковска
Филип Арнаудов
Игор Пачемски
Маријан Костадиновски
Радмила Павловска
Ангела Стефановска
Матео Барбароса
Дејан Бошковски
Радмила Димовска

ГРАФИЧКА ПОДГОТОВКА И ПЕЧАТ

арс ЛАМИНА, Скопје

www.barcode.com.mk

info@barcode.com.mk

Пристигна моментот кога си ја честитаме и третата нова година во рамките на нашето заедничко дружење. Како и во изминатите години, ќе забележите дека намерно не го исполниме овој број со новогодишни теми од истите две причини како и во минатото - сметаме дека во угостителството, секој ден треба да биде прослава на животот и неговите убавини, а и знаеме дека сите други списанија ќе бидат преполни со здодевени новогодишни совети кои ионака веќе ги знаете. Единствената препорака, која ја даваме секогаш одново и одново е онаа најважната - **КОНЗУМИРАЈТЕ ГО АЛКОХОЛОТ ОДГОВОРНО!**

Ја избегнуваме таканаречената новогодишна еуфорија за да не ја потенцираме нејзината гротескност на овие простори, но затоа уживаме да ги резимираме изминатите 365 дена. Ги оценуваме како сосема задоволителни, интересни и инспиративни, ако се занемари феноменот кој за жал, неочекувано и невообичаено агресивно не зафати во последниов период - ах да...турбо фолкот...

Жешката тема која особено се разгорува (посоодветно - се расчудува од многуте цигари) овие денови е секако Законот за заштита од пушењето, но и НАССР-от кој никако да заживее според предвидените термини. За првата тема, ви даваме на увид компаративна анализа направена од страна на Сојузот на Стопански Комори како помош на угостителите, во која ќе забележите дека иако законот ни е сервиран како божем превземен од другите европски земји, тој сепак е најрадикалниот, а и по санкции, најстрогиот во цела Европа. Овој текст е воедно и информација за сите заинтересирани угостители кои сакаат да се вклучат во активностите околу измените на овој закон, каде треба да се обратат за да дадат свој придонес во масовноста на оваа акција.

Годината, генерално ја бележиме како успешна угостителска година и покрај застрашувачки најавуваната рецесија и предвидениот пад на бизнисот во оваа бранша. Кај нас по се изгледа, се уште важи онаа - удри го гајлето на веселба. Ова најмногу се огледа во бројот на новоотворени угостителски објекти, но и во трендовите кои на наше задоволство почнаа да се појавуваат кај нас. Еден од тие трендови е и употребата на Фенг шуи техниките за подобрување на успешноста на локалот за кои пишуваме во овој број. Понатаму, пишувавме за моралните карактеристики кои треба да ги поседува еден бармен, исто така важен елемент за успешноста на еден локал.

Од останатите теми, најтопло препорачувам да го прочитате текстот за мојата омилена светска кујна - либанската, но и текстот за контроверзната жена свер - Марта Стјуарт.

До следната година, ве поздравува редакцијата на Бар Код и ви пожелува весели празници.

hot topic

Од нова година- забрането пушење во сите затворени простории

**Законот кој според
Туристичко-угостителската
комора носи многу
нејасноти и предвидува
запалена цигара во
затворен јавен простор да
се санкционира со 300 евра
за индивидуалците и до 5
илјади евра за угостителите.**

Од први јануари идната година пушачите ќе треба многу да внимаваат каде палат цигари затоа што глобата за непочитувањето на законската промена и за пушење на јавни места ќе изнесува 300 евра. Туристичко - угостителската комора при Сојузот на стопански комори на оваа тема изработила сеопфатна анализа.

Бар Код доби ексклузивно доби право да ви презентира делови и дилеми од таа анализа во која, меѓу другото, се вели дека преку паралела со останатите земји каде што веќе е имплементиран ваков закон јасно се гледа дека законодавецот во тие земји многу сериозно приоѓа во дефинирањето на јавните простории како предмет на забраната за пушење.

„Регулативите за забрана на пушењето во европските земји во 90 отсто од случаите се однесуваат на затворени јавни простории, со прецизна формула во правилниците и законите кои ја регулираат промената.“

Понатаму во анализата, се посветува внимание

Пишува:
Елена БОШКОВСКА



на европските закони во кои прецизно е дефинирано под кои услови и со која квадратура угостителските објекти треба и можат да постават обележани простории за пушачи.

„Сите закони во земјите членки на Европската унија многу прецизно го дефинираат опсегот на забраната и просториите наменети за пушење во угостителските објекти со дефинирана минимална и максимална дозволена квадратура на местата во угостителските објекти каде пушењето е дозволено. Во Македонија не е дефинирано како да се однесуваат угостителските објекти и дали воопшто можат да постават и изолираат простории за пушачи.“

Во Законот за заштита од пушење на Република Македонија постои само одредницата - „јавни простории“. Законодавецот јасно и прецизно ги набројал јавните простории но, останува нејасно дали забраната не важи за простори кои Законот не ги прецизирал или важи за се што се подразбира под „јавен простор“. Во дефинирањето на јавна просторија, при имплементација на законот би се подразбирало



БРЕНДИРАЊЕ ВО МАЛИ ДОЗИ!

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

и улици, тротоари, тераси, регионални и магистрални патишта, плоштади и слично.

Ова особено ако се земе во предвид дека Законот дефинира забрана за пушење на јавни собири, приредби, манифестации и натпревари што дополнително создава конфузија за имплементацијата. Суштинската непрецизност во дефинирањето на јавни простории може многу лесно, по веќе вообичаената практика во Република Македонија, да доведе до различна примена на Законот во различни региони од државата и од различните надлежни инспекциски органи, се вели во анализата. На тој начин, Законот уште пред стартот на имплементацијата создава сериозни сомнежи за нерамноправна положба и третман од страна на инспекциите на оние на кои им е наменет со можност за негово различно толкување.

Во регулативата на Република Македонија, наместо прецизни одредби како во европските земји, за ова прашање постои целосна конфузија која паралелно ја наметнуваат измените и дополнувањата во Законот за заштита од пушење од 2008 година, Законот за угостителска дејност и членот 24 од Правилникот за минимално технички услови за вршење на угостителска дејност."

Појаснување на конфузноста во регулативата, во законските акти и правилникот, која се однесува на угостителските објекти и го регулира опсегот на забраната за пушење содржано во анализата ви го претставуваме во целина.

- Законот за заштита од пушење воопшто не ја регулира опфатноста на забраната за угостителските објекти, освен што наведува дека за нив забраната важи;
- Наспроти Законот за заштита од пушење, Законот за угостителска дејност предвидува постоење на простор за пушачи во угостителските објекти (одредбата е непрецизна каков и колкав простор е дозволен);
- Правилникот за минимално - технички услови за вршење угостителска дејност од 2006 година предвидува 30 отсто и 40 отсто во угостителските објекти од различен вид да биде за пушачи;
- не е предвидено 30% или 40% од кој простор во угостителските објекти (во и надвор), дали од вкупниот или само делот за гости;
- Според Правилникот, оние угостителски објекти кои не можат да ги исполнат условите за поделба на дел за пушачи и непушачи, согласно процентуалната застапеност на просторот, треба да стават знак за целосна забрана за пушење на целиот објект. Анализата истакнува неколку моменти од практична гледна точка.

„Со оваа одредба од Правилникот на прв поглед се ставаат во нерамноправна положба помалите угостителски објекти кои мора целосно да го забранат пушењето ако истиот се применува доследно. Останува нејасно и како дилема на Туристичко - угостителската комора, како надлежните инспекциски органи на територијата на земјата ќе ја применуваат регулативата, кој од прописите важи и како ќе се имплементира.“

Белгијанците пушат во баровите, кафулињата и рестораните



Баровите и кафулињата се исклучени од забраната за пушење во Белгија. Овие објекти мора да имаат само адекватна вентилација како и обележана зона за непушачи и за нив не важи целосна забрана за пушење.

Согласно регулативата имплементира од во 2006 година, во Белгија пушењето е забрането во сите работни простории за кои се надлежни работодавците, но е дозволено во одвоени вентилирани простории до кои вработените имаат пристап. Сепак, работодавците не се обврзани да обезбедат вакви простории. Од 2007 година пак, во белгиските ресторани е дозволено да се пуши само во одделни простории кои се целосно одвоени од остатокот на објектот и во кои не се служи храна.

Законодавецот остава простор за можен „хаос“ во имплементацијата и надзорот над спроведувањето на Законот, а со тоа пред се на различна примена на законот за угостителските објекти на територијата на републиката - стои во анализата.

Македонија меѓу земјите со највисоки казни во Европа

Направена е и споредба на предвидените санкции за непочитувањето на забраната на законот. Се истакнува моментот дека казните се ригорозни и речиси секаде различни, како и дека Македонија спаѓа во земјите со највисоки казни за правните лица.

„Во Франција на пример, доколку сопствениците на угостителски објект ги занемаруваат забраните ќе платат глоба од 750 евра, додека индивидуалната лица што ќе запалат цигара на забрането место ќе го платат тоа задоволство 450 евра. Слична висина на казните за угостителските објектите има и во Луксембург и Грција, нешто повисока, со по 1.000 евра глоба. За индивидуалните непочитувачи во Луксембург казните изнесуваат 250, а во Грција двојно повеќе, односно 500 евра.

Нешто поригорозни казни имаат Италија и Естонија каде правните лица кои не ги почитуваат забраните за пушење мораат да издвојат по 2.000 евра за прекршоците. На сметка на тоа, во овие земји казните за индивидуалните непочитувачи се нешто пониски односно на Апенинскиот полуостров глобата изнесува 275 евра, а во Естонија ниски 80 евра за прекршок од ваков вид.

Велика Британија и Турција пак, имаат релативно високи казни. Над 2.500 евра за пушење на забранети места ќе платат угостителските објекти во овие земји, додека по индивидуа на островото се санкционира со казна од 200 евра, а во Турција со најниската глоба во регионот од само 32 евра.

За да биде апсурдот поголем, и покрај тоа што во Македонија нема точно прецизиран закон во не-



Животот ни дарува единствени моменти,
прекрасно е кога можеме да ги споделиме со 1,3 милиони пријатели!

Сподели доживувања

T Mobile

кои делови, казните се меѓу највисоките. Дури 4.500 евра е казната што треба да ја платат угостителските објекти за прекршување на Законот за заштита од пушењето, додека индивидуалците ќе се санкционираат со околу 300 евра - потенцираат од Туристичко - угостителската комора во анализата за Законот за заштита од пушење. Дополнителен момент е тоа што во Македонија е предвидено казна да плати и менаџерот на објектот и тоа во висина од 1.000 евра. “

Ние ги очекуваме, Европа ги либерализира ригорозните забрани

И додека кај нас допрва ќе почне да се применува закон за ригорозни забрани за пушење, во повеќе земји членки на Европската Унија во 2008 година внатрешно се отворија расправи за либерализација на законите и правилниците кои ја уредуваат оваа проблематика. Главни фактори кои ја предизвикуваат расправата се големиот пад на работата во угостителските објекти и загубите кои овој сектор ги трпи како резултат на ригорозните забрани.

Трендот на либерализација почнува со почетокот на светската финансиска криза која дополнително влијае на овој сектор. Владеачките партии односно владите во земјите на ЕУ се под силен притисок и критики од туристичко-угостителскиот сектор и од финансиските показатели за загубите што овој сектор ги трпи. Ригорозните забрани за пушење на јавни места во некои земји членки на ЕУ се дополнителен удар во услови на рецесија поради што законодавците во овие земји отвараат врата за либерализација на одредбите за забрана за пушење за туристичко-угостителските објекти.

Во ваква ситуација во земји каде забраната била целосна, со измени и дополнувања на законите и правилниците, истата се либерализира. Законодавците на германската покраина Баварија на пример, во јули годинава усвојуваат измени за ублажување за забраната за пушење. Со тоа, од 1 август во оваа германска покраина е дозволено пушење во помалите барови со обврска да се јасно означени како „БАРОВИ ЗА ПУШАЧИ“.

Ова е оставено да го одлучат и искористат како можност само помалите барови. Поголемите барови во Баварија добиваат можност да одвојат посебни простории за пушачи. Друг пример само ги потврдува тенденциите на либерализација. Чешкиот Сенат на 24 јули 2009 година ги усвојува измените на законот според кои сопствениците на рестораните можат да одлучат дали во нивните локали е дозволено или забрането пушењето.

Измените во законот се резултат на долго барањето компромис меѓу анти-пушачките активисти и оние кои сметаат дека со забраната се дискриминираат пушачите. Со оваа одлука и Чешка влегува во земјите кои под притисокот на организациите и здруженијата против целосната забрана за пушење и во интерес на секторот угостители, ја либерализира забраната. Во Хрватска по неполни пет месеци од стапувањето на си-

ла на законот со кој целосно се забрани пушењето, затворени се повеќе од 100 угостителски објекти. Со тоа, прометот е намален за 80 отсто, а околу 3000 лица останале без работа. Поради силниот притисок од економските показатели и туристичко угостителскиот сектор, во септември годинава тамошните власти го либерализираат законот во делот на условите за пушење во угостителските објекти.

Забраните носат финансиски и пад на туризмот

Голем број на статистики направени по воведувањето за законот, покажале дека речиси сите земји каде што е воведен доживеале финансиски пад и нагло опаѓање на туризмот. Затворени биле голем број на угостителски објекти, се бележи драстичен пад на посетеноста на угостителските објекти, пад на приходите во секторот угостителство, намалување на бројот на вработените во овие објекти, намалување на потрошувачката на пијалаци и храна и слично. Како илустрација, во Германија приходите се намалени за 14,1 отсто, а падот на обртот изнесува дури 50 отсто. Во Велика Британија, бројот на затворени пабови заклучно со септември месец 2009 година е над 5000, а бројот на отпуштен персонал само за септември 2007 година е 64.100 или 23 отсто. Во Шкотска пак, продажбата на угостителските објекти паднала за 10 отсто, посетеноста се намалила за 14 проценти, а приходите во клубовите опаднале од 17 до 27 проценти.

Според анализата на Туристичко - угостителската комора, со имплементацијата на забраната на пушењето кај нас се очекува, според искуствата во другите европски земји, пад на приходите од околу

Грците ги игнорираат забраните поради дупки во законот



И покрај прецизно дефинираниот закон за забрана за пушење на сите затворени јавни места и три обиди за практична примена, Грците успешно не ги почитуваат одредбите имплементирани и надополнети во 2002, 2003 и 2009 година.

Регулативата која предвидува рестораните помали од 70 метри квадратни да имаат опција да изберат да бидат само за пушачи или за непушачи, а рестораните поголеми од оваа квадратура да можат да дефинираат зона за пушачи, никогаш не доби на значење во земјата членка на ЕУ. Забраната практично е игнорирана меѓу другото и поради тоа што законот има дупка што им овозможува на сопствениците на бизнисите да го заобиколат.

Па така, пушењето практично се дозволува секаде освен во метрото во Атина. Од 1 јули годинава на сила е повторно забраната за пушење со либерализирани и помеки одредби во делот на малите ресторани и кафеулиња што всушност е трет обид на грчките власти да ја имплементираат забраната за пушење.

IN AN ABSOLUT WORLD YOU ROCK

Tour 2009



ABSOLUT
Rock Edition
VODKA



20 проценти, а продажбата на алкохолот да опадне од 7 до 15 отсто. Или претворено во бројки, се очекува загуба од околу 1 билион денари од намалените приходи од продажбата на алкохол и намалување на бројот на вработени од 3 до 10 проценти - се вели во анализата. Според Огњан Циговски, претседател на Турискичко-угостителската комора во состав на Сојузот на стопански комори, Законот за пушење треба да се промени.

- На неколку состаноци донесовме заклучок и иницијатива за промена на Законот за забрана за пушење на која се потпишаа околу 500 подржувачи само од Скопје.

Тој истакнува неколку моменти како проблематични и предлага нивно решавање.

- Нашите аргументи кои се јасно прецизирани во анализата велат додека земјите во Европа го менуваат или го смениле соодветниот закон за пушење, ние можеме да ги направиме тие промени пред нашиот закон да стапи во сила. Со тоа, угостителите во поголемите објекти, особено во дискотеките и салите за свадби, нема да мораат самите да се борат со можните проблеми од забраните - вели Циговски и истакнува дека ако не се направат измени угостителите ќе имаат најголем проблем да се справат со своите гости.

- Наместо да бараме начини и да размислуваме на подобрување на услугите кои ги нудиме, ќе треба да се расправаме со гостите околу забраните за пушење. Се поставува и прашањето зошто угостителите да плаќаат казни од 4 до 5 илјади евра кога уредно поставиле знаци за забрането пушење и ги тргнале пепелниците од масите? Ако гостите решат на своја рака да запалат цигара, тогаш можеби наместо казни до 200 евра тие треба да ги плаќаат сумите предвидени за угостителите. Тоа секако би била поефикасна мерка - вели Претседателот на Туристичко - угостителската комора.

На крај, логично се поставува прашањето дали примерот на европските земји со закони за забрана за пушење кои најверојатно биле експресно имплементирани не треба да биде поука за правилно воведување на вакви забрани кај нас. За внимателна и стучна анализа на проблемите и солонски решенија во оправданата борба против штетниот никотински порок - пушењето.

Забраната за пушење на јавни места крахираше во Хрватска



Хрватска е еден од најсвежите примери каде имплементацијата за забраната за пушење по само пет месеци од стартот во текот на 2009 година, доживеа крах. Целата угостителска фела на чело со Комората на хрватските угостители застапа против целосната забрана за пушење. И покрај најавите за важење на одредбите во законот до стапување на сила на измените кои ја либерализираат забраната во оваа земја, пепелниците се вратени на масите во угостителските објекти.

Имплементацијата, поради конфузноста, оди многу тешко, заклучуваат во своите извештаи хрватските медиуми. Па така, на 24 септември под притисок на угостителскиот сектор во хрватскиот законодавен дом - Сабор се усвоени измените на законот со што истиот требаше да стапи на сила на почетокот на октомври. Но, властите во Хрватска поради сериозните инвестиции кои угостителите треба да ги направат во зоните за пушачи во објектите оставаат период од шест месеци за прилагодување до целосна примена на законот. По ова, имплементацијата на законот и натаму останува неизвесна, особено поради новото незадоволство на угостителскиот сектор кое објавува дека на еден ресторан ќе му требаат 400 илјади куни да обезбеди вентилација каква се бара согласно регулативите.

На почетокот на септември месец, претседателот на Здружението на ресторани во Хрватска, Мирослав Фоленговиќ, уште пред усвојувањето на новите измени во законот најави дека Здружението ќе поднесе тужба во тамошниот Уставен суд против најавените измени. Ова долнително ја става под знак прашање имплементацијата за Законот бидејќи истата се однесува на измените и дополнувањата со кои законодавецот ја либерализираше забраната во однос на угостителските објекти.

Италијаните најснаодливи во непочитувањето на забраните за пушење



Италијаните уште во 2005 година се запознаваат со регулативи за заштита од пушење, но и претставуваат најдобар пример за селективно почитување на истите. Регулативата која прецизира забрана за пушење на затворени јавни места и објекти и предвидува можност за специјални простории за пушачи речиси целосно се игнорира на југот на Италија. Делумно се почитува на северозападот, а се почитува само на североистокот од земјата. Евидентиранисе примери кога одделни јавни објекти откако ќе ги затворат објектите, ги реактивираат при што се повикуваат на одредбите на законот дека објек-

тот веќе не е јавен по што за нив не важи забраната за пушење.

Италијанските угостители и по четири години од важењето на забраната, сметаат дека е прескапо да инвестираат во изолирани простории за пушење во своите објекти. Забраната не е прифатена, а пушачите и угостителите тврдат дека цигарите и пушењето се интегрален дел од италјанската култура мислејќи тука на кафулињата и баровите.

Еден вид на кредибилитет на непочитувањето на законот му дава и судска одлука во корист на сопствениците на угостителските објекти кои се прогласени за невини и неодговорни што не успеале да го имплементираат законот во кој е регулирана забраната за пушење. По ова голем број барови решаваат да ја игнорираат регулативата.

ROCK 'n' STOCK®



кафе

Азбука на кафето (втор дел)

Пишуваат:

Анцела СТЕФАНОВСКА, Матео БАРБАРОСА

Attibassi cafe



Н - Ножеви на мелницата

Постојат два вида ножеви кои се користат за мелење на кафето: рамни и конусни. Тие играат огромна улога во квалитетот на кафето. Доколку се тапи и истрошени, кафето ќе има горчлив вкус.

О - Одржување на опремата

Постојаната контрола и чистење на кафематот и мелницата се еден од основните услови за подготовка на квалитетно еспресо. Статистиката зборуваат дека 80 % од интервенциите и проблемите со опремата се должат на неправилното ракување и одржување од страна на персоналот во локалите.



Њ - Њујорк

Берзата во Њујорк - New York Coffee Sugar and Cocoa (NYCSC) е задолжена за котациите на видот Арабика, додека берзата во Лондон - London Coffee terminal Market за цените на видот Робуста.

П - Протеини во млекото

За подготовка на пена за капучино и макијато, од голема важност е видот на млекото кој се користи. Тоа треба да биде високопротеинско, а не високомаслено како што мислат многумина. Изматеното млеко треба да компактна, мека и сјајна крема.





Р - Робуста

Видот Робуста расте на 200м до 900м надморска височина.Претставува 25% од годишното производство на кафе. Содржи од 1,6% до 2,8% на кофеин.На кафето му го дава телото и голем дел од кремот.

С - Степен на мелење на кафето

Степенот на мелење е уште еден од важните фактори за правилна подготовка на еспресото.Секоја мелница има систем преку кој се регулира мелењето:по-ситно или покрупно.Најчесто потреба за интервенција од старна на персоналот се јавува при промената не временските услови и влажноста на воздухот.Доколку кафето тече споро,е изгорено и има горчлив вкус,треба да се меле покрупно. Во спротивно доколку тече брзо,е водлесто и кремот се губи веднаш,мелницата треба да се регулира да меле поситно.

Т - Трикови

Постојат повеќе совети и трикови кои помагаат за одржување на константниот квалитет на еспресото.Еве некои од нив:
-Кафето во мелницата има краток рок. Затоа секогаш би требало во неа да става мала количина,а останатиот дел да се чува во фрижидер.Ниската температура му овозможува на кафето да ги задржи оригиналните карактеристики.

-Млекото ќе се мати поедноставно доколку е ладно.Затоа секогаш треба да биде чувано во фрижидер и никогаш да не биде матено 2 или повеќе пати.

-Доколку секое утро од кафематот се испушти вода и пареа нема да има потреба да се фрлаат првите кафиња.

Ќ - Ќар - (Заработка)

Кафето е еден од најпрофитабилните производи за локалот.Од тука произлегува и фактот дека неговиот квалитет и правилна подготовка треба да бидат основа во функционирањето на секој локал.

У - Уметноста и кафето

За кафето за напишани безброј книги, песни и театарски претстави, како и други уметнички дела- скулптури, слики и слично.

Ф - Фат

Како и за се друго, и подготвувањето на кафето зависи од уметноста и вештината на оној кој го подготвува. Тоа не е само проста механичка техника, туку процес во кој главен удел има оној го подготвува кафето.

Х - Хармонија

Честопати користен збор, кога сакаме да ја опишеме комплексноста на вкусови, ароми и мириси на кафето. Во принцип, претставува баланс на сите состојки кои го креираат финалниот впечаток за кафето.

Ц - Централна и Јужна Америка

Овие два региони се најголемите производители на кафе во светот. Бразил годишно произведува 30 % од вкупното производство на кафе, со што се издвојува како држава лидер во овој сектор.

Ч - Чоколадни ноти во вкусот и аромата.

Чоколадните нијанси во еспресото се едни од најпрефинетите и најбараните.Тие се одлик на висококвалитетните мешавини на еспресо.

Ш - Шолја

Долгогодишната традиција и искуство на италијанските мајстори во областа на еспресото,освен карактеристиките на перфектното еспресо,ги одредуваат и параметрите за тоа како треба да изгледа шолјата во која тоа се служи.Таа треба да биде направена од сертифицирана квалитетна керамика за да може да ја задржи и одржи температурата на кафето ,внатрешноста да биде бела,за да може јасно да се гледа бојата и изгледот на кремот,формата да биде округла за кремот да може рамномерно да се распростани.



ТРЕНДОВИ

Фенг шуи во угостителството



Пишува:
Ана ЗАФИРОВА

Пред неколку години за прв пат слушнав за Фенг шуи. На прва топка ми звучеше како уште едно трендсетерско духовно движење се додека не прочепкав детално и открив дека во суштина Фенг шуи е древна кинеска вештина која во себе обединува учења и техники со кои му овозможува на човекот да го задржи допирот со природата или да и се врати на неа. Следејќи ја динамиката и начинот на денешното живеење сето ова ми имаше сериозен смисол. Имајќи го на ум развојот кој датира од пред 4000 год. п.н.е. и неговите трансформации особено при преминот од Исток на Запад, фенг шуи денеска станува применлив во просторно уредување, водење на просперитетен и здрав живот, исцелителни моќи (алтернативна медицина) па дури и бизнис цели. Ние сакавме да ја разгледаме применливоста на Фенг шуи во угостителскиот бизнис и еве ги нашите сознанија од муабетот со Елизабета Трифуновска - фенг шуи мајстор.





ATTIBASSI

Bologna

THE
ESPRESSO
ITALIANO
SENSATION





Бар Код: Многумина практикувачи на фенг шуи тврдат дека во пракса оваа вештина претставува аранжирање на предметите (како мебелот) со цел да им помогне на луѓето да ги постигнат своите цели. Но, традиционално, низ историјата фенг шуи се користела првенствено за да се одбере местото на живеење, за работа и за гробни места. Како накусо би изгледала вашата демистификација на фенг шуи ?

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

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

личните аспекти на оној на кого му припаѓа тој локал.

Бар Код: Каква е применливоста на фенг шуи во угостителскиот бизнис? Како да ги дијагностицираме проблемите на условите во угостителскиот простор?

Елизабета: Фенг шуи е применлив за сите простори независно дали во него живееме или работиме и сметам дека тоа е убавината на оваа вештина која нуди решенија доколку просторот не е правилно уреден. За секој простор прво се прави таканаречена геомантска карта која ни покажува каков тип на енергија поседува одреден простор и дури потоа следува усогласување и хармонизирање за гостите да се чувствуваат пријатно во него. Ретко, но има случаи кои за жал немаат позитивна геомантска карта, па одреден простор е неповолен за сите кои во него престојуваат, секако сте забележале дека некои локали ќе сменат повеќе газди и на никој не му тргнува бизнисот. Постојат решенија и за вакви случаи за кои се потребни интервенции за да се анулира неповолната геомантска карта и потоа да се започне со балансирање и хармонизирање на енергијата.

Бар Код: Како ја определуваме ѕвездата на угостителскиот објект? Дали од неа зависи енергијата на просторот?

Елизабета: Секој објект е насочен во одреден правец според кој се одредува на која компасна дирекција на правци тој и припаѓа - источна или западна. Источни правци се - југ, исток, југоисток и север, додека западни правци се - запад, северозапад, југозапад и североисток. Секој човек или објект припаѓа на една од овие групи на правци. Ориентацијата на објектот се усогласува со личната ѕвезда односно со елементот и правците на управителот на објектот.

Бар Код: Дали и како е можно да се интервенира во тој простор за да се избалансира јин и јанг, како и петте елементи, вода, дрво, земја, оган и метал?

Елизабета: Во некој простор преовладува јанг енергија додека во друг јин, но сепак се внимава каква е наменета на тој простор. Ако станува збор за угостителски објект каде се организираат семинари или деловни ручеци не е мудро да ја јакнеме јанг енергијата бидејќи гостите нема да имаат доволно трпение да го сослушаат својот соговорник. Ако пак, станува збор за локал каде се собираат млади луѓе не пречи ако има вишок на јанг енергија. Додека, кога станува збор за примената на елементите, тогаш мора да се внимава тие да се доволно застапени заради баланс во просторот. Секако не би се чувствувале добро доколку во некој простор има само еден елемент, на пр. да е уреден само со една боја да речеме плава, и тука да е се во истата боја. Ужас!



Уживајте во алкохолот одговорно.

Бар Код: Ако при купување на угостителскиот простор не е сметано на поминувањето на Чи енергијата и градбата не е поставена во нејзин контекст, со што таа може да се хармонизира во просторот?

Елизабета: Фенг шуи секогаш нуди решенија за неправилностите на кои наидуваме при уредувањето, тоа се корегира со бои, преместување на мебелот, додавање на т.н. фенг шуи лекови кои ја вртат, пренасочуваат или балансираат енергијата.

Бар Код: Каква е функцијата на вратите во угостителскиот простор и дали нивната поставеност влијае во фенг шуи дизајнирањето?

Елизабета: Дали добро ќе се дистрибуира енергијата во просторот многу зависи од распоредот на вратите. Навистина има многу правила за вратите, од нивната големина, изработка, распоред, зависно дали станува збор за врата внатре во просторот или влезна врата, која пак, посебно се третира во фенг шуи и сметам дека е многу значајна за остварување на добар бизнис. На пр. врата од тоалет ако е близу до влезната врата не е поволно, но како најнеповолна ситуација се смета доколку вратата од тоалетот се наоѓа спроти влезната врата.

Бар Код: Многумина ентериеристи инсистираат на пренатрупаност во просторот со мебел поради добивање на топлина во него?

Елизабета: Според фенг шуи не се препорачува многу мебел во просторот бидејќи ја блокира и гуши енергијата. Можеби, поважно е правилно да се распореди мебелот бидејќи некогаш со мала интервенција и правилно прераспоредување на мебелот се менува комплетниот впечаток за тој простор.

Бар Код: Дали формите на мебелот, осветлувањето, боите и деталите можат да бидат дефинирани или некако унифицирани за да можат архитектите секогаш да ги имаат на ум советите на фенг шуи стручњаците? Дали кај нас има обичај за консултација на архитекти и фенг шуи стручњаци?

Елизабета: Кога станува збор за фенг шуи уредување не може да се унифицираат работите бидејќи секој простор треба да се усогласи со оној кој го води бизнисот, а невозможно е да имате двајца со идентични карти. Има генерални насоки кои важат за сите, но просторот треба да се уреди според желбата на клиентот за тој простор да го одликува него, а не мене или некој друг консултант. Секој простор треба да си добие душа, а советите за уредувањето од страна на архитектот и фенг шуи консултантот да се спојат за се добро да функционира. Сакам да потенцирам, дека многу е значајно архитектите да се запознаени со фенг шуи заради тоа што тие се носители на проектот и би можеле да спречат одредени неправилности уште додека се проектира објектот. Инаку, во последно време се почесто соработувам со архитекти секако по желба на клиентите кои сакат да го применат и фенг шуи во своето уредување.



Терминолошки значења

Чи - добра/животна енергија врз основа на која се поставуваат објектите во просторот и се овозможува нејзин беспрекорен проток.

Јин - поларитет на темна страна бавно, меко, нематеријално, раширено, студено, влажно, и мирно. Генерално се поврзува со женско, раѓање и создавање, како и со ноќта.

Јанг - поларитет на светла страна брзо, тврдо, цврсто, суво, насочено, врело и агресивно. Се поврзува со машкиот принцип и со денот.

Петте елементи. Оган, дрво, земја, метал, вода - нивната корелација содржи во себе два циклуса на создавање и уништување чие балансирање со јин и јанг овозможува премин на енергијата од добро во зло.



Бар Код: Угостителските објекти во својата основна имаат социјална улога. Имајќи го тоа на ум, како може просторот да се исчисти од негативните спомени кои ги акумулираат луѓето кои престојуваат во него?

Елизабета: Негативни влијанија може да има од луѓето кои престојувале во тој простор, но може да има и од подземни води и други видови на зрачења кои се детектираат со висок или специјални апарати. Кога станува збор за подземни влијанија тие се спречуваат со пирамиди и др. лекови. Сепак, постојат техники на чистење на просторот за да се исчисти од негативни влијанија, што е нормално за места каде секојдневно се собираат луѓе со различни енергии. Во фенг шуи се користи т.н. спацифлинг-техника за обновување на енергијата во просторот. Негативните влијанија кои се акумулираат битно влијаат во просторот, да не зборуваме за одредени инциденти кои оставаат трага, па поради тоа во одредени локаци не ни е пријатно и не можеме долго да седиме. И секако, и без фенг шуи, ние ги препознаваме и веројатно ги посетуваме местата каде се чувствуваме добро и би седеле со часови.



СВЕТЛОСНИ ИНФОРМАТИВНИ
РЕКЛАМНИ ПАНЕЛИ

МОКНА УЛИЧНА РЕКЛАМА!

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



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

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

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

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

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

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

Бојата на овој пијалок е светлоцрвена кон темнокафена нијанса во зависност од температурата на која се служи и од самиот амбиент.

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

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

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

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

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



Jägermeister





ШОКАНТНИ ВКУСОВИ



Молекуларна гастрономија - алхемија, лудило или каприц?

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

Пишува:

Игор Пачемски

дописник од Лондон



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

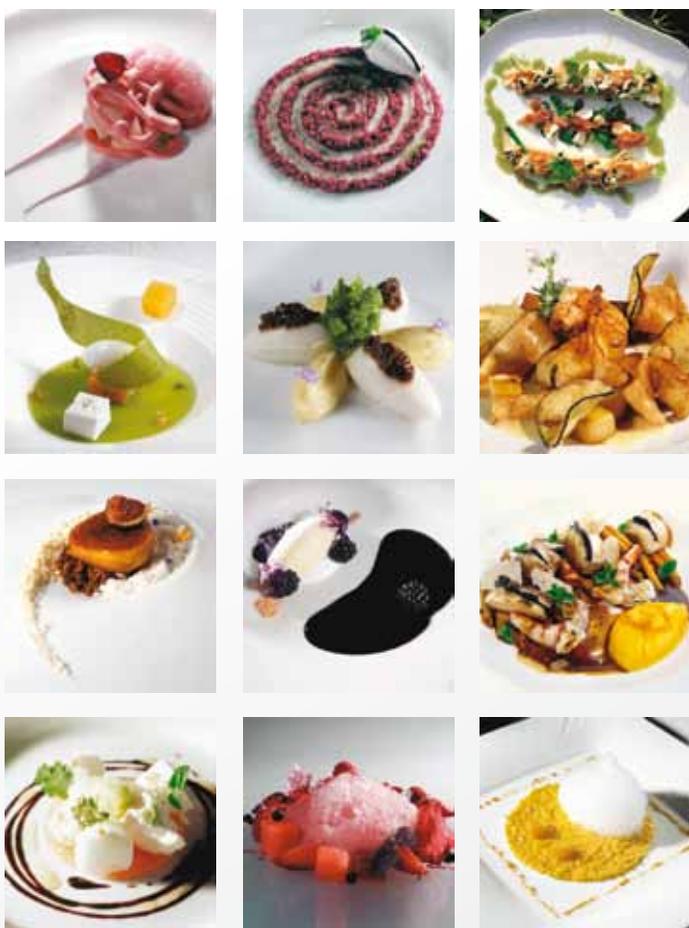
- чудни комбинации на вкусови и ефекти преку примерот на култниот ресторан Ел Були
- употреба на лабораториски техники во кујната
- преработка на класични комбинации на вкусови во необични форми

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

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

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

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



на полжави во ескабаш од морска трева со пена од остриги.

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

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

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

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

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

Третата категорија на јадења што ќе ви ја опишам е ре-интерпретација на класични јадења и комбинација на вкусови.

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

Печената кокошка се вари 2 минути и потоа се става во сад со мраз да се излади во еден процес кој во хемијата се нарекува "quenching". Потоа, кокошката се пече на 60 степени некои 8 часа со цел да се направи блага денатурација на протеините која прави месото да е сочно. Крилицата се пржат (прегоруваат) во 100 грама путер да се добие беурре носетте (прегорен путер со вкус и мирис на лешници) и се цеди. Кокошката се пржи а ла ротиссерие во тава со многу масло да се добие крцкава кожа. Потоа, се инјектира со есенција од путер да се зголеми сочноста. Резултатите се неверојатни!

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

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



Drink Jameson responsibly.

'Sine Metu'. www.jamesonwhiskey.com



JAMESON[®]. Seriously playful.



JAMESON
IRISH WHISKEY

STOCK

125 години во бизнисот

Stock 84 brandy ја слави својата 125 годишнина во 2009. Уште откако основачот Лионело Шток го создал првото бренди во 1884, вештината се потпира на интерес и страст за добро, иновативно бренди.

Карактеристичниот вкус на Stock 84, неговата арома и килибарна нијанса, се резултат на природниот процес на зреење во дабови буриња. Производот постојано е усовршуван низ годините, и денес се ужива на неколку различни начини. Некои го преферираат чист, а некои со коцки мраз. Неговиот мек и непогрешлив вкус го прави совршен партнер за слатките пијалоци како Цола и енергетски пијалоци.

3 одлични начини за уживање на Stock 84

Stock 84 е најпродаваното италијанско бренди во светот, со неговата фина зрелост и килибарна боја. Гроздовото *buiké* и малку ванила кое останува на непцето дава рафиниран вкус и деликатно чувство кое е резултат на долгото созревање во дабови буриња. Alexander, Sidecar и Fragola се три најпознати примери на најдобри начини за конзумирање на Stock 84.

Alexander е крем верзија која содржи 1/3 Stock 84 Brandy, 1/3 Crème de Cacao, 1/3 слатка павлака. Протресете во шејкер со мраз, послужете го во коктел чаша и посипете го со морско оревче.

Sidecar има освежувачки вкус на лимон и содржи 6/10 Stock 84 Brandy, 3/10 Triple Sec, 1/10 лимонев сок. Измешајте ги состојките и послужете го пијалокот во коктел чаша.

Фрагола има јак вкус на јагода кој се добива со мешање на 3/10 Stock 84 Brandy, 3/10 водка со вкус на јагода, 3/10 Limoncello и 1/10 Blue Curacao. Промешајте ги состојките со мраз и послужете во tumbler чаша со сплеш од ананас цус. Декорирајте со свежи јагоди.

Приказната на Stock 84

Во 1884. г Лионело Шток го произвел својот прв производ наречен Cognac Medicinal. Во 1935.г го произведува својот 1884 Cognac Fine Champagne, кој во 1955.г е преименуван во STOCK 84 Brandy.

Премиум В.С.О.П. Stock 84 Brandy се добива со дестилување на внимателно одгледувано и селектирано грозје. Карактеристичниот вкус, арома и јантарна нијанса на ова ценето бренди, е резултат на многу години природно созревање во дабови буриња. Сто дваесет и пет години искуство стекнато при правењето на ова бренди несомнено обезбедува неговото конзумирање да биде раскошно и неодоливо доживување.

Stock 84 Brandy е извонреден избор за секоја прилика. Можете да уживате во него чист, со мраз "on-the-rocks", со кола, јаболков сок или во коктели. Низ неговата 125-годишна традиција, Stock 84 Brandy стана синоним за уживање во животот и добрата забава, славење на животот. Горди на нашата традиција и со цел да ја сочуваме за уште многу години што доаѓаат, Ви посакуваме многу посебни моменти во животот заедно со Stock 84 Brandy!



STOCK 84 BRANDY COCTAIL LIST

Trieste coffee

Состојки

4 цл Baileys

2 цл Stock 84

ца 4 цл топло кафе (јако и свежо)

ца 4 цл топло млеко

Се служи во чаша затопли напитки
посипено со цимет.



City Slicker

Состојки

3 цл Stock 84

1 цл Triple Sec.

Splash од Pernod

Промешајте со мраз и
послужете во коктел чаша.



Alexander

Состојки

3цл Creme de cacao White

3цл Stock 84

3цл крем

Промешајте со мраз и послужете
во коктел чаша.



The 1884

Состојки

4-6 cl Stock 84

1 лимета, исцедена

Ginger Ale

Балон чаша со многу мраз.



Golden Beauty

Состојки

2цл Peach Vodka

2цл Apricot Brandy

1цл Pineapple juice

1цл Stock 84

Послужете со мраз во коктел чаша.



Shake de Luxe

Состојки

4 цл Advocaat

2 цл Stock 84

8 цл млеко

Добро измешајте ги
состојките и ставете ги
во балон чаша со мраз.

Декорирајте со морско
оревче на врвот.

(Можете да го затоплите
млекото или да користите топло чоколадо.)



Lionello

Состојки

3 цл Stock 84

Кафе

Ванила шеќер

Матена павлака

Дополнете со јако, топло кафе зачинето
со ванилин шеќер. Декорирајте со шлаг



Lumumba

Состојки

4-6 цл Stock 84

Топло чоколадо

Додадете шлаг и чоколадни
парчиња..



феномени
марта стјуарт

Змеј во престилка

Пишува:

Александар ТАБАКОВСКИ



Толку едноставна, а толку посебна. Марта Стјуарт е жена која не може да се објасни со неколку зборови или да се идентификува со веќе постоечка дефиниција за одредено нешто. Без оглед дали за неа слушате прв пат, дали сте ги гледале нејзиното реално шоу или редовна тв емисија, или пак сте начекале филм за нејзиниот живот, бидете сигурни дека нема да бидете единствени кои се соочиле со истиот проблем.

Но, од некаде мора да се почне. Единствената причина поради која даматата од Њу Џерси доби четири страници во „Бар код“ е фактот што претставува своевидна икона во светот на угостителството и кулинарството, покрај сите други епитети и атрибути кои исто така ги носи со гордост. Нејзиното име и презиме е бренд кој се поврзува со целата индустрија што стои на располагање на домаќинствата ширум САД, поради што има големо влијание врз потрошувачите на северно-американскиот пазар.

Домашното знаење унапредено во бизнис

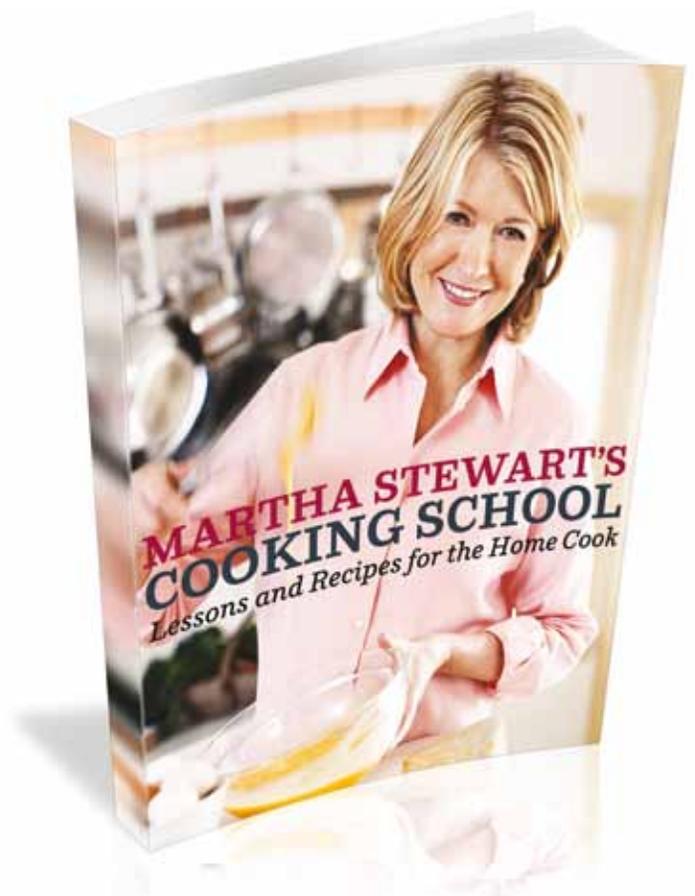
Супер-домаќинката потекнува од мешовитото семејство, татко Американец и мајка Полјакиња. Родена е во Џерси Сити (во 1941 година) како Марта Хелен Костира, заедно со уште пет деца, па уште од малечка била воспитувана да помага во домашните работи. Според нејзино признание, мајка и ја учела да готви и да шие, додека татко и бил мераклија за средување на градината, па својата пасија и ја пренел на неа. Дополнително, нејзините баба и дедо кои живееле во Бафало и ги откриле тајните за конзервирање на храната. Но, со адолесценцијата (нормално) интересот и бил насочен во други нешта, па почнала да соработува со школскиот весник и да членува во уметничката секција. Добриот изглед и донел искуство и на модната писта, но и за снимање на реклами за телевизијата. Со други зборови, веќе ја стекнала основата за да може знаењата од домашните да ги пренесува на поширок круг луѓе, но во тој момент акцентот бил ставен на натамошното образование. Поради фактот што била првенец на генерацијата, добила стипендија за колеџ во Њу-јорк, каде што сепак потрошила повеќе време за да го најде она што навистина го сака. Првичната идеја да студира хемија била заменета со уметност и историја на Европа, но тогаш го запознала Енди Стјуарт,

со кого стапила во брак кога имала само 20 години. Манекенството и било примарен извор на приходи, но следејќи го примерот на сопругот кој дипломирал право на престижниот Јеил, се вратила во колеџот и дипломирала историја и историја на архитектурата. Сепак, главните квалитети ги стекнала со прилагодувањето кон новите моменти кои животот и ги носел. Во 1967 година (откако станала мајка две години претходно), започнала да работи како брокер на берзата и по шест годишно искуство решила да се повлече од градот, подигајќи нов дом во Вестпорт, во соседната држава Конектикат. Со сопругот инвестирале во стара фарма која имала потреба од масивно реновирање, со што нејзината умешност и стил за декорација дошле до израз. Но, прва бизнис идеја која започнала да ја реализира на фармата се случила три години подоцна, во 1976 година, кога во подрумот на куќата создала услови за да може да започне со подготвување храна по нарачка, што е вовед во денешниот кетеринг. Бизнисот започнал како партнерство со нејзината пријателка од манекенските денови, Норма Колиер, но Марта набрзо го откупила нејзиниот дел поради обвинувањата дека е тешка за соработка и дека фаќала тезги на страна. Истовремено, прифатила понуда да биде менаџер на продавница за храна во голем шопинг маркет, што исто така и овозможило да ги развие бизнис чувствата.

Нејзиниот сопруг паралелно градел кариера станувајќи претседател на издавачка куќа, која тогаш објавила голем хит од детската литература, па на промоцијата и го доверил кетерингот на својата сопруга. Настанот бил мошне успешен, и за книгата, но и за Марта која се запознала и со други издавачи кои биле импресионирани од нејзиниот талент, па и понудиле да објават книга со нејзини рецепти и фотографии од забавите за кои подготвувала храна. Така настанала книгата „Забава“ (оригинално име: Ентертаининг), која во името на талентираната угостителка ја срочила поискусна писателка. Книгата станала продажен хит заработувајќи го статусот „бест-селер“ од Њујорк Тајмс, пред се поради фактот дека тоа бил најпродаваниот зборник на рецепти во САД, по 20-годишна пауза од појавата на сличен проект кој се однесувал на француската кујна.

Медиумска империја од кујната

Следејќи го успешниот пример на своето првенче, Марта разработила стратегија со која што објавила книга која би можела да биде прирачник во секој домен од угостителскиот бизнис. Така, во текот на осумдесеттите се појавиле изданија кои покривале различни сегменти, од брзи рецепти, преку ордевери, пити, организација на свадби, Божик и брзи менија. Истовремено, била активна со свои авторизирани колумни и статии за водењето домаќинство, по што уследиле појавувањата на телевизија, меѓу кои и кај најславните водители како Опра Винфри и Лери Кинг. Од 1990 година го започнала магазинот Марта



Стјуарт Ливинг, каде што била главен уредник. Паралелно започнала со неделна полчасовна емисија базирана на магазинот, која поради големиот интерес била проширена и потоа станала секојдневна емисија.

Во 1997 година, поддржана од бизнис партнерот Шарон Патрик, таа смогнала доволно капитал за да ги обедини сите проекти во своја компанија, со што е формиран модерниот бренд обединет во Марта Стјуарт Ливинг Омнимедиа. Тоа придонесува во деловниот свет сепак да ја препознаваат како водечка фигура од шоу-бизнисот, а не како готвачка или домаќинка. На овој начин таа постигнала поголема контрола врз своите проекти чиј печат бил ставен со нејзиното име и презиме, без оглед дали се тие од светот на телевизијата, издаваштвото или интернетот. Еден од светлите моменти на обединувањето е создадената синергија, што се рефлектирало и врз натамошниот успех. Магазинот во кој десет години претходно започнала како главен уредник со тираж од 250.000 примероци, стигнал до речиси десет пати поголема цифра во 2002 година. Паралелно со тоа бизнисот бил унапреден со два нови сервиси, продажба преку каталог по пошта, како и продажба на цвеќиња. Две години подоцна, во 1999 година, њујоршката берза ја прифатила новата компанија да биде излистана со вредност од 18 долари за една акција, но по тргувањето со нив, цената била удвоена на 38 долари за една акција. Со тоа, вредноста на компанијата пораснала, вклучувајќи го и нејзиниот целокупен движен и недвижен капитал, па Марта на хартија станала милијардер.

Но, берзата има и друго лице, па по аферата во 2001 година, дека за да се избегне загуба од 45.673 долари во една од компаниите акциите од таа фирма биле продадени, тогаш 60-годишната Мар-

ОПРЕМА ЗА СИТЕ ВИДОВИ УГОСТИТЕЛСКИ ОБЈЕКТИ



always a step ahead of others



секогаш чекор пред останатите



та се соочила со тужба и вредноста на акциите во главната корпорација паднала на 16 долари за една акција. По две-годишен пекол низ испитувањата и истрагите, во јуни 2003 била обвинета по девет точки, по што (во интерес на компанијата) доброволно се откажала од врвните менаџерски позиции и се фокусирала на креативниот дел. Во март 2004 била осудена на пет месеци затворска казна поради конспиративност, попречување на истрагата и давање лажна изјава. Иако ја објавила пресудата, самата се пријавила во федералниот Алдерсон затворски камп во септември 2004, по што морала и да плати 30.000 долари и да биде подложена на пет месеци електронски мониторинг за уште пет месеци по ослободувањето. За да избегне постапка пред граѓанскиот суд, Стјуарт се согласила да направи спогодба со која во идните пет години нема да се појавува во извршна раководна функција во ни една компанија каде што треба да подготвува, контролира или обелоденува финансиски резултати. Во јуни 2008 година, поради нејзиното досие, граничната служба на Велика Британија одбила да и одобри влезна виза, иако била поканета да одржи предавање на Кралската академија. Во 1989 се раведува од сопругот.

Камбек

Марта Стјуарт е целосно преокупирана со она што таа го нарекува "мојата ера". Откако ја испушти десетмесечната затворска казна во август минатата година, поради лажење на владините претставници околу продажба на акции, таа ги поминува повеќето од своите моменти на будење обидувајќи се да го врати назад светот што за кратко го загуби. Таа помогна во дизајнирањето на нови куќи, склучи неколку трговски зделки, ја заврши книгата од 750 страни и го лансираше својот 24-часовен радио канал. Водител е и на ТВ шоу во живо, а развива дури и линија прехранбени продукти. Стјуарт се чувствува исчистена од гревот, но и уморна. "Не можам да ги отргнам мислите од работата, едноставно не можам. Немам време ни да погледам некое шоу на Бродвеј. Ниту пак да патувам малку. Има толку многу нешта да се завршат", вели таа. На сите оние што смета дека нејзините 15 минути слава се завршени таа им порачува: "Гледајте ме сега!" Регулаторните власти може и да ја симнат од местото претседател и главен менаџер и да ја одземат фотелјата во нејзиниот сопствен управен одбор (нешто што ја боли најмногу до денешен ден), но Стјуарт повторно има големи соништа.

Надомест на изгубеното време

За да ги оствари, таа ја има силната и со големо знаење за медиумите директорка Сузан Лајн, за која Стјуарт вели дека е екстремно фер и кажува за се што се случува во компанијата. За разлика од порано, кога покрај Марта биле армија на "мини-Марта"



МАДОНА „ЦИЦА ВЕСЛА“

За да имате претстава за заработката која произлегува од сите активности на Марта Стјуарт, треба да го знаете фактот дека таа во својата кариера направила двојно повеќе пари од поп-дивата Мадона, и покрај сета нејзина планетарна популарност, илјадници концерти и милиони продадени албуми! Според податоците објавени во 2007 година од престижниот магазин Форбс, готвачката дотогаш „обарила“ цели 638 милиони долари низ шоу бизнисот. Мадона е четврта на женската листата, со вкупна заработка од 325 записи со наставка од шест нули. Првите две места се за Опра Винфри (една и половина милијарда) и креативната мајка на Хари Потер со неговото друштво, дотичната Ц.К. Роулинг. За споредба, најбогатите жени на светот се наследничките на Сем Волтон (лаецот супермаркети Вал-Март) и Лилиен Бетенкор (Лореал), кои во 2009 се проценети на 15 до 20 милијарди долари. Ако е за утеха, кризата не ги пореметила заработките од шоу бизнисот, па на листата од 2009 иако не е во генералниот Топ 20, Офра две години подоцна се проценува на 2,7 милијарди долари!

“Специјалитет на денот е...извонредна услуга!”

За првпат во Македонија:

Тренинг програма

УСЛУГА КОН КЛИЕНТИТЕ ВО УГОСТИТЕЛСТВОТО



Како да овозможите незаборавно искуство и да создадете лојални гости?

ОБУКА: УСЛУГА ВО РЕСТОРАНИ



Обуката ги покрива основните, но и напредните техники што е потребно да се владеат за да се испорача супериорна услуга:

- Позиции и одговорности на персоналот
- Прием на гости
- Правила за служење на маса
- Примање и давање на нарачки
- Предлози при избор на јадење и сугестивна продажба

Овозможете изворедно искуство на Вашите гости, за тие повторно да се враќаат кај Вас.

ОБУКА: УСЛУГА ВО КАФЕ-БАРОВИ



Обуката е дизајнирана да ги унапреди вештините за:

- Примање и давање на нарачки
- Справување со поплаки и тешки гости
- Служење на кафе и чаеви
- Служење на алкохол
- Факторот WOW
- Бармен – подготовка на најпознатите коктели

Посветете се на деталите и додадете финеси во служењето, комуникацијата и грижата за Вашите гости.

Понудете моменти, понудете чувство.

Кога: Реализацијата на обуките е предвидена за февруари 2010

Пријавете се на: ☎ 02 3112 048

www.tripleslearning.com

изданија, менаџер(к)и со кариери тесно поврзани со нејзината, сега освен главната менаџерка Лајн, со компанијата Ливинг Омнимедиа раководи искусен тим, со различен успешен бекграунд, меѓу кои и ветеранот од Yahoo, Холи Браун одговорен за интернет бизнисот. Сузан Лајн истакнува дека сега целиот менаџерски тим е составен од луѓе што можат најголемиот дел од својата работа да ја завршат независно. Дали тоа значи дека "Марта Стјуарт Ливинг Омнимедиа" дошла до точката кога можеби не и треба Марта Стјуарт за да преживее? Лајн смета дека е така, и додава дека тие колку и да и се воxхитуваат на Стјуарт, се обидуваат да не ја искористуваат премногу нејзината личност. Стјуарт, природно, претпочита да не зборува за тоа каква би била компанијата без неа. Таа се надева дека нејзиното име ќе ја има долговечноста на една Коко Шанел или Волт Дизни. Таа нема намера да го врати своето засенувачко влијание врз брендот. Свесна е за штетата што оцрнувањето на нејзиното име за време на проблемите со законот, го предизвика врз компанијата и нема да дозволи тоа пак да се случи. Целта сега е да се направи компанијата повторно профитабилна(не заработила пари уште од 2002 година, а во 2005 имала загуба од 76 милиони долари). "Не сум како некоја отсутна газдарица, повлечена во својот замок во Франција. Работам секој ден", со насмевка вели Стјуарт. А, работа очигледно има на претек. Се појавија силни конкуренти. Една од нив е Рејчел Реј, што води шоу кое има 46% поголема гледаност од она на Стјуарт. Таа вели дека тоа воопшто не ја загрижува, затоа што шоуто е "премногу врева за ништо". На полето на малопродажбата склучен е договор помеѓу компанијата на Стјуарт и познатиот ланец на стоковни куќи Macy's за креирање на производи со потписот на Марта Стјуарт, што ќе бидат лансирани следната година.

Со гигантот во градежништвото KB Home, Стјуарт направи соработка, така што дизајнираше куќи во поскапиот пазарен сегмент од околу половина милион долари, кои извонредно добро се продаваа, и покрај моменталната криза на американскиот пазар за недвижности. Во центарот на сите овие активности е Стјуарт, која гори од желба да го надополни загубеното време. Со своите 65 години и са-

мата веќе во третото доба, Марта Стјуарт покажа силен интерес за олеснување на животот во оваа возраст. Неодамна донираше пет милиони долари на една њујоршка болница за да оформи Марта Стјуарт Центар за живот, кој ќе промовира здраво стареење. Таа смета дека овој концепт може да се прошири на национално ниво. Иако е во поодминати години и хиперактивна во својата работа, Стјуарт практикува пешачење рано наутро, вежба јога, а почна и со јавање коњи. Тоа ја одржува во добра кондиција за да го издржи пеколното темпо што си го наметна со работата. "Сега сакам да бидам што покреативна. Немам време да се занимавам со директорски работи", вели Стјуарт.

НАЈПОСАКУВАНИ СОСЕДИ

Иако припишувана на Марк Твен, фразата дека постојат „Лаги, проклети лаги и статистика“ всушност потекнува од еден британски премиер од 19-ти век, Бенџамин Дизраели. Но во случајов, авторството на контроверзната „животна вистина“ е помалку битно, отколку погледот низ нејзината призма.

Една агенција за недвижности од Флорида („Хомес & Ланд“) дошла на оригинална идеја за сопствена промоција, спроведувајќи анкета за најпосакувана славна личност како прв сосед. Опра Винфри, Елвис Присли и Доналд Трамп се избрани како водечка тројка меѓу илјадниците испитаници, но вистинскиот „вкус“ на гласачите може да се сети ако се дообјасни дека во Топ 20 се наоѓаат уште и бизнисмените Бил Гејтс, Ворен Бафет, Хју Хефнер, но и Доли Партон, Џенифер Лопез и - Марта Стјуарт!

nobu
sushi & bar

nobu
sushi bar

Leninova 29
tel. 02 31 21 123



ΚΟΪ ΤΕ ΣΙΨΑ

ΠΕΤΟΚ 22:30





RADIKA
HOTEL & SPA RESORT





RADIKA
HOTEL & SPA RESORT
★★★★★



RADIKA
HOTEL & SPA RESORT
★★★★★

Излегување додека се снима ФИЛМ

Пишува:

Бујар МУЧА



Во предходниот број на долго и на широко ви ги опишував убавините на Цариград, а заборавив да ви кажам дека и таму бев по работа. Ова ви го говорам за да направам вовед во денешнава тема која реално е иста како и минатата. И во Истанбул, како и до неодамна во милата ни држава, бев да снимам филм. Па си велам кога веќе направив еден патепис врзан за работа, ќе направам уште еден. Овојпат тоа ќе биде по стапките на проектот што го завршив неделав а се протега на триаголникот Лозово-Стенче-Јанче. Ин е се шегувам со вас! Никогаш во животот на се знае дали патот ќе ве наведе до овие епски дестинации. А ако ве наведе, ќе ми бидете длабоко благодарни за упатствата што ќе ви ги дадам во овој текст.

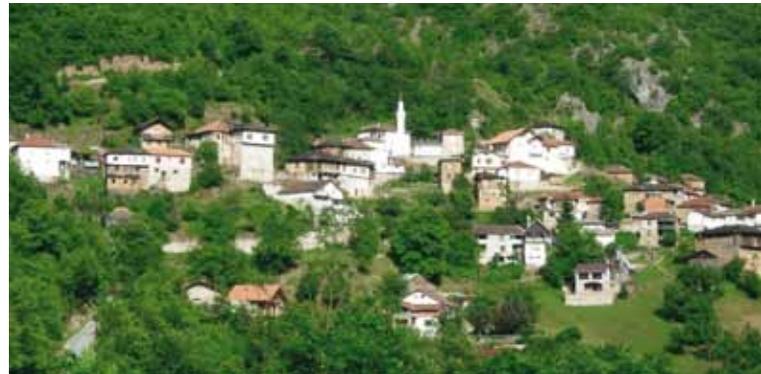
Лозово е тотално неживописно село кое се наоѓа на десеттиот километар од Велес на магистралниот пат кон Штип. Карактеристично за ова поднебје е што во недостаток на дрва, кучињата вршат мала нужда крај автомобилски тркала. Дува силен ветер 365 дена во годината. Кога е топло боли, а кога е ладно уши паѓаат. Центарот на културниот и субкултурниот живот на ова место е пазарот во Сарамзалино. Се состои од дваесетина тезги за продажба на земјоделски производи и неколку продавници за мешовита стока кои по потреба и во ноќните часови се претвораат во сценографија за Декамерон. Пултот за продажба се претвора во шанк, однекаде изникнуват маси и столици и проработува диско кулата да ја е... мајка му! Се што се нуди од алкохол-

ни пијалоци е крајно токсично и кај нежни скопјани, битолчани итн, Може да доведе до слепило и трајни оштетувања на рецепторите. Тоа што предмалку ко-нобарицата ви продала лубеници не е халуцинација. Девојките од тој крај се особено способни и ирабo-тат по неколку работи во исто време. Се издвојуваат со изострена смисла за еротизиран хумор од типот Еми нема веќе лубеници, само моите останаа ако ги сакаш. Цените на пијалоците се поефтини од наба-вните како трајна определба на локалните трговци да им тргне прво работата и така еве со децении.

Стенче пак, е село во положката котлина поме-гу Тетово и Гостивар на патот за Гргурница (македон-скиот Сан Марино). Како населено место што ги изне-дрило Владо Бучковски и Војо Михајловски се вбро-јува во малкуте места пресудни за поновата исто-рија на Македонија. Населението на ова село е на-видум кротко. Се бави со земјоделие и со завиду-вање на успехите на соселаните од Гргурница. За овие луѓе светот почнува и завршува кај домот на култура каде што автобусот прави крукче. Тука, крај чешмата изградена во чест на Илинденците, гордо се надвива селската продавница за мешовита стока. Прво што ќе ви падне во очи е прекрасната насме-вка на младата продавачка. Запамтете ја добро би-дејќи тоа ќе биде единственото пријатно за вашите очи. Во самопослугата се пие пиво од утро до вечер исклучиво од очај, набрзина, без трунка шарм и со горчина за успехите на соседните села. Менито се состои од се што може да ви текне од асортима-нот на продавницата. Специјалитет на куќата е сепак скарациската kobасица на МИК - Свети Николе, при-премена на шпоретот од позади. За овој специјали-тет се очекува продавницата да биде наградена со мишелинова ѕвездичка кај и да е.

Јанче е по мислењето на многумина, а и јас се сложувам со тоа, едно од најубавите села во Ма-кедонија. Сместено е на 15-тина километри пред Дебар на патот од Маврово. Прекрасни пејсажи, величествена природа, инспиративна народна ар-хитектура, пријателски настроени луѓе и Тефик (Ту-то), човекот што се ова го сватил на време и вешто го искористил за развој на селски туризам. Хотелот што го носи името на овој бизнис херој се состои од 7 соби и огромен ресторан во кој буквално може да добиете се. Храната е вкусна, пијалоците квалитет-ни, цените поскапи од Скопје на пример. Но убавина-та треба да се наплати! Прекрасно место за излегу-вање, особено ако сакате трајно да ви здосади Оли-вер Драгојевиќ (не го извадија дискот од ЦД плеер).

Земети си друштво под мишка и правец кон ед-на од овие дестинации. Ако сакате да си ја попра-вите или продлабочите врската, ви го препорачувам Јанче. Ако сакате малку авантура со вашата драга, однесете ја на провод во Лозово. Ако сакате да ја откачите, Стенче е вистинската прилика таа вас да ве остави и да немате грижа на совеста. Чисто и да ви-дите како ми било на мене со месеци.



гастрономија

Либанска Кујна

- кујна на сонцето
и кујна од срцето

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

Во сенките на маслиновите дрвја, мирисот на портокалот и лимонот ќе ви ги разбуди вашите сетила и ќе ви ја наговести сензуалноста на либанската кујна. Во светските гастрономски кругови оваа кујна е етикетирана како софистицирана верзија на блискоисточните кујни, доведена до перфекција. Причина за тоа, претпоставувам, е долготрајниот процес на синтеза на нивната кујна и влијание во тој однос од страна на различните народи и култури кој поминувале низ нивната долготрајна и бурна историја.

Историја на кујната

Во старите списи територијата на Либан се споменува уште во 3000 год.пне. Населена била од семитскиот народ "Напани" подоцна познати како Феникијци. Тие биле познати како вешти трговци и една од основните дејности им била поморскиот туризам. Како мајстори за навигација крстосувале низ Средоземното море илијадници години пред Португалците и основале свои колонии на Кипар, Родос, Крит, Картагина... Уште во тоа време тие отвориле трговски врски со Европа и западна Азија. Во тие трговски походи се увезени голем број на прехранбени производи и зачини, но се разбира и извезено доста продук-

Пишува:

Андреј КИСЕЛИЧКИ



ти кој тие ги имале во изобилство. Во трговската размена со старото Египетско царство илијадници години пред нашата ера тие извезувале маслиново масло и вино во замена за злато. Овој податок ги ставва Либанците во листата на најстарите (најверојатно и најстари) производители на овие производи кои се од круцијално значење за гастрономијата воопшто. Така е инициран синтетичниот процес на оформување и креирање на либанската кујна. Поради идеалната геостратешка положба на земјата и космополитскиот дух на народот, често пати била цел на освојувачки походи на многу народи, почнувајќи од Египќаните, Асирците па потоа Месопотамците, Персијците, Античките Македонци (кој оставиле голем печат во културата во времето на македонската династија на Селевкидите). Потоа доаѓаат Римјаните (во тоа време цветала трговијата со овошје, зачини и вино) па Арапите (во тој период се шири исламот) и на крај доаѓаат до највлијателните - Отоманската империја која (како и кај нас) владеела 500 години. Во овој голем период Отоманците успеале да наметнат и воведат голем дел од својата исхрана и традиција, како на пример јагнешкото месо како една од основните намирници која тие денес ја употребуваат. И на крајот, да не ја забораваме и Франција која по првата светска војна ја превзема оваа терито-

рија и во следните три и пол децении (се до нивното осамостојување) со својата префинета гастрономска школа врши фини корекции, нијансирање и софистицирање на сите делови од нишката што денес се вика Либанска кујна.

Храна и намирници

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

Начин на конзумирање - (МЕЗЗЕ)

Тоа е земја во која екстремно се ужива во храната. Оброкот е долг и ритуален, понекогаш трае и повеќе од три часа. Според светските статистики само два проценти од популацијата се квалификува како недохрането, што е прилично низок процент. Гастрономскиот термин "MEZZE" кој е широко употребуван во повеќето источни и балкански кујни (вклучувајќи ја се разбира и Македонија) отприлика секаде има исто значење (да се мези) но во Либан се применува на вистински начин и во вистински смисол на зборот. "MEZZE" е начин и обичај на кој нивната храна се служи и се конзумира. Се поставуваат низа на мали чинии (триесетина) пред гостите на средина на масата со што се создава широк спектар на бои, мириси и вкусови. Ритуалот е најважен дел од семејниот живот. Мезето може да биде едноставно и сочинето од туршија, неколку салати, намази и леб, но може да прерасне и во комплетен оброк составен од сите делови (предјадење, главно јадење, овошје и десерт).

Специјалитети наменети за "МЕЗЗЕ"

Тенкиот либански "ПИТА" леб, кој се замесува без квасец е од суштинско значење за секој дел од оброкот. Тој често пати го заменува приборот за јадење и служи за "мацање". Софрата содржи голем број намази по кој либанците се широко познати во светот. "HOMMOS" (Дробена леблебија помешана со сусам, лук, лимон со сок и маслиново масло), "MOUTABAL" (мелен модар патлиџан помешан со сусамов та-



ан, лимон, лук и маслиново масло), "LABNE" (павлака со лук, нана и маслиново масло) се само еден мал дел од безброј намази кој се служат за мезе. Се сервираат и свежи салати за балансирање на вкусовете и збогатување на колоритот на масата. Најпознати се "FATTOUCH" (сплет од свеж зеленчук со цеден лимон со сок и тенок крцкав печен леб) и "TABBOULEH" (салата направена од кршена пченица "булгур" ситно сецкани домати и свежи пиперки, нана и магнонос сервирана на зелена салата). Од месните производи најмногу се користат јагнешкото и пилешкото. "KIBBEN" е нивно национално јадење кое се подготвува од мелено, најчесто јагнешко месо со билки и зачини помешано со "BURGUL" (кршена пченица натопена во вода еден час па потоа добро исцедена), од сето тоа се прави смеса која се подготвува на скара како кебапи (kafta) или во тава како колач сецкан на коцки (kibbe bil). Истата смеса добро изматена со повеќе зачини и маслиново масло се користи како намаз и се јаде сирово (слично како тартар стек). Пилешкото месо најчесто се сотира, сецкано на мали парчиња со зачини (борово оревче, анасон, бадеми...), но исто така се подготвува и на скара со претходна маринада во лук и билки. Софрата изобилува и со готвени јадења кои нам ни се многу блиски (се разбира "благодарение" на сличната историја што сме ја имале) како што се сармички од лозов лист, полнети пиперки, полнети тиквички, мусака... И како завршен акцент на колоритната слика доаѓаат десертите (Meghli, Baklawa, Mouhalebieh...) и овошјето кое го имаат во изобилие.

**city
radio
94.7**

MACEDONIA

Superbrands

2009



Пијалоци

Уживањето во сиот овој раскош и богатство од храна не би било целосно ако не е придружено со добар пијалок. Е Либанците се погрижиле и за тоа. Мезето почнува со АРАК, тоа е нивниот национален пијалок. АРАК е двојно дестилирана гроздова ракија со додаток на анасон во втората дестилација (слично на нашата мастика). Тој се карактеризира со висок процент на алкохол (73%-80%) и најчесто се разредува

со вода. При таа постапка пијалокот станува млечно бел (етеричните масла во анасонот се разредуваат во алкохолот но не и во водата што резултира со емулзична реакција) и кај нив од овие две причини симболично се нарекува "Лавовско млеко". Аракот е најдобар придружник со мезето кај машката популација (во поново време и кај жените), а децата најчесто пијат сок од лимон или "JELLAB" газирани пијалок од суво грозје и лешник. Како што кажав на почетокот производството на вино е длабоко во нивната традиција, но со прифаќањето на исламот на голем дел од населението за време на арапското и отоманското владеење тоа скоро се искоренило. Но денес благодарение на француското влијание либанските вина се високо ценети во светската винска индустрија.

Заклучок

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

Find the best restaurant to your taste



www.restaurants.com.mk

Италијански ресторан

Менијата се главна одредница на еден ресторан. Подолу е текст кој се занимава со кратка анализа и сугестии, околу важноста на тоа, да менијата бидат тематски соодветни на типот на ресторанот каде што се користат. За пример се земени два типа на ресторани кои се најпопуларни кај нас - национален и италијански.

Трендот на отворање национални и тематски ресторани во последниве 15 години доживеа тотална експанзија, па така бевме сведоци и дегустатори на многу национални кујни - француска, италијанска, мексиканска, индиска, кинеска итн. Меѓу нив секако и рестораните кои се декларираат како национални, значи домашни. За успешноста и начинот на нивната работа во некоја друга прилика, бидејќи денес многу од нив се затворени, но она што се чини најинтересно е колку тие биле и се уште се-автентични. За почеток ќе направиме еден пресек на се она што ни е потребно и што е најважно при отворањето на еден ресторан.

Национален ресторан

Откако ќе ги посетиме и добро ќе ги простудираме веќе постоечките ресторани од овој вид, ќе ги пробаме најавтентичните и најпродаваните продукти во овие ресторани, ќе ги согледаме и анализираме сите аспекти, пристапуваме кон еден многу важен момент, а тоа е секако изработката на менито. Зошто е тоа толку важно, покажува фактот дека 75 проценти од гостите изборот го направиле според менито. Ту-

ВАРДАР!?



Пишува:
Дејан БОШКОВСКИ

ка доаѓа до израз важноста, подготовката и изработката на менито. Присетете се во колку од нашите национални ресторани сте прочитале интернационални рецепти, изрази и продукти. Што би требало да содржи едно мени од ваков тип на ресторан?

Кога станува збор за супите и чорбите тука секако ретко се прават грешки, бидејќи нашиот народ, тоа се чини некако најдобро го распознава, а и традицијата си го направила своето.

Салатите секако се еден многу важен фактор во ова мени. Од македонска салата, преку мешана и неизбежната шопска, па се до салата од пиперки, тиквички, домати. Како предјадење главен збор секако по традиција имаат даските кои секогаш се личен избор, галичко сирење, шарски кашкавал, чадена пршута, секако изборот е голем.

Селско месо, тавче гравче, турли тава, ширден, пастрмајлии, полнети пиперки, мусака, сарми. Ова е само мал дел од лепезата на нашите јадења кои се наоѓаат на менито на многу национални ресторани. Како прилог секогаш можете да нарачате маќало, пиниур, лути пиперки итн. Кога станува збор за рибите тука исто така имаме голем избор, не толку по видовите на риба колку по различниот начин на подготву-

вање. Да почнеме од заштитниот наш знак, пастрмката, која се подготвува на повеќе различни начини, па преку крапот, до спецификата и техниката на подготвување на јагулата. Мора да се напомене дека во сите краишта на нашата земја, секој крај има и свој специјалитет, па така некако и се стекна една навика кај луѓето да кога одат во Мрзенци задолжително јадат јагнешко, во Штип на пастрмајлија, во Прилеп на ширден, во Трница на качамак и кисело млеко, во Радожда на риба итн.

Десертите како и во секое мени го даваат завршниот впечаток. И овде имаме една голема понуда. Благодарение на пренесувањето на автентичноста на рецептите од колена на колена, баклавата, кадаифот, сутлијашот, тулумбата се чини како да се водечки во овој дел. На крај би ги напоменал и безбројните видови на пити, кои се неизбежен дел од целата наша историја, а кои би требало и да бидат заштитен знак на рестораните. Како што италијаните го имаат и негуваат својот чаабата, французите багетот, така и ние треба да се однесуваме према македонската пита. Кога станува збор за изборот на пијалок, тука нема дилема дека ракијата има главна улога. И да не биде тоа монотонно и сведено на минимален избор, би требало да имаме еден цел репертоар од неа: бела, жолта, лозова, гроздова, па избор според произведувачот итн. Неодминлив дел од целата оваа приказна се и македонските вина, особено вранецот како сорта специфична за овој регион, па секако што би претставувал еден национален ресторан без добар избор на македонски вина. Од бело вино, преку розе и црвено, до десертно вино, изборот е навистина голем и штета е да не се покаже на европа и светот дека и ние не заостануваме многу по ова прашање.

Италијански ресторан

Меѓу сите ресторани отворени во земјава во последните 15 години, секако најбројни се италијанските. Дали гласот дека италијанската кујна е највкусна, дали трендот на милозвучните изрази и имиња на италијанските јадења или пак едноставно случајно, сепак овие ресторани по бројноста предничат пред другите. Се чини дека ова е нус појава на многубројните пицерији кои беа отворени во овој период. И повторно како и при секој друг ресторан така и кај италијанскиот, важни се нормално ентериерот, атмосферата, музиката и мениото секако.

Многу италијански ресторани надвор од Италија, имаат традиција стара повеќе и од сто години, а успешноста ја дефинираат со тоа што велат дека се подобри од оригиналот. Како пример ќе го земам оној кој досега најмногу ме импресионирал во животот и што секогаш го земам како супер пример - а тоа е "BOCCI'S", во Чарлстон, САД. Со самото влегување во ресторанот ве обзема чувство дека сето тоа е толку автентично, од теракотните плочки, до темното масивно дрво и играта на светлина, музиката, па и изработката на самото мени, што дури и не помислу-

вате дека овој ресторан не е во Италија. Меѓутоа она што навистина ги краси овие италијански ресторани е придружувањето до традицијата и стандардизација на италијанска кујна. Значи, италијанска кујна, а не кујна според потребите на околината.

Многупати во нашите италијански ресторани ќе забележиме и шопска салата, па кебапи и нешто слично, па кога ќе поставите прашање како тоа кебапи во италијански ресторан, велат - па бараат мора да направиме! Е тука е најголемата грешка кај нас. Се знае каде се јадат кебапи, а каде капрезе салата, миностране супа и тирамису.

Кај Италијаните многу важен момент или слободно можеме да го наречеме ритуал пред јадењето се антипастите. "Антипасти" значи пред јадењето, кое обично се состои од анчовички, артичоки, проволоне или моцарела сирење, маслинки, печурки и секако пршута или друг вид на тенко сечени меса, кои обично се поливаат со маслиново масло. Многумина антипастите ги споредуваат со ордеверот, но тие се сервираат на масата и со нив официјално започнува вечерата или ручекот. По ова кратко објаснување размислете колку видови на антипасти сте сретнале и каде.

Салатите се исто една неоткинлива карика од оваа кујна. Цезар салатата и капрезе се само еден мал дел од она што го сочинува оваа група. Мора да се напомене дека придружувањето кон ваквиот начин на изработката на мениото ве води кон еден успешен сервис и услуга пред се, поради тоа што гостинот го насочувате од полесни кон потешки јадења. Откако ги завршивте салатите, супите, антипастите или стар-





**НОВА ДИМЕНЗИЈА
НА НОКНИОТ ШИВОТ**

arena...

ПОРАНЕШЕН КЛУБ КОЛОСЕУМ
НОВА ЖЕЛЕЗНИЧКА СТАНИЦА

терите кои може да имаат и каламари, специјалното италијанско лепче фокача или артичоки со горгонзола и слично, поминуваме на пиците како неодминлив дел.

Овде мора да признаеме дека како народ особено сакаме да експериментираме со оригиналните рецепти, па не ретко капричиоза и наполитана од едно до друго место имаат различни додатоци, а со тоа и вкусови. Стигнавме до главните јадења кои ги има во толкаво изобилство што навистина ни треба многу простор за да ги наведеме. Но неколку од нив сигурно оставаат голема трага во гастрономијата, како морското Алфредо, тосканската патка, салтимбоката и уште безброј други. Обично по главните јадења следуваат пастите, за кои не треба многу да се зборува, бидејќи се една посебна група на јадења за кои може да се зборува до недогледност. Шпагети, њоки, талатели, макарони, лазањи и сосовите кои се сами по себе посебна уметност, како болоњеze, маринара, базилика, алфредо, па сос од четири сирења итн.

По сето ова следуваат "DOLCI" или десертите каде неприкосновен десерт е сеуште тирамису. Во целата оваа слика околу италијанската кујна свое место секако си имаат и пијалоците. Една вечера не би можела да се замисли без лимончело или лимончело мартини, без се популарниот шопињо, коктел со база на вотка, лимон и свеж крем. Во овој контекст занемарлива е секаква дискусија бидејќи главно ме-



сто кога се зборува за пијалокот има виното. Италијанското вино секако е на самиот светски врв и има видна улога во винската култура и развој во светот. Во врска со горенаведеното, вратете го филмот и сетете се на Вашата последна посета на некој италијански ресторан кај нас. Дали некои од овие продукти ви се познати или сте ги сретнале во некое од менијата кај нас? Ако вашиот одговор е да- тогаш е време повторно да ги пробате, ако вашиот одговор е не- тогаш побарајте го тоа од одговорните лица во некој од нашите италијански ресторани, зашто не се сведува се на спагети и пица. Има нешто многу повеќе од тоа и многу повкусно пред се.



Н А Н А
N A N A

WINE RESTAURANT | ВИНСКИ РЕСТОРАН



КОКТЕЛИ



Историја на коктелите трет дел



Пишува:

Филип АРНАУДОВ

здружение на бармени на Македонија

Трансформацијата од таверна во бар (1850-1890)

Додека виенскиот тип на кафетерии стануваа популарни во Европа, од другата страна на Атлантикот таверната конечно стана Бар. Барот е директен наследник на Салуот - термин кој како таков се користел на почетокот на 19 ти век да ја дефинира просторијата резервирана исклучиво за пиење, која била одделена од салата за ручање. Во тоа време зборот бар означувал дел од мебелот на кој се подготвувале пијалочите - со други зборови, пулт (работна маса), кој често имала луѓе кои стоеле или се движеле пред неговиот преден дел. Кон крајот на 19 ти век терминот салун полека му го отстапува местото на терминот бар како место на кое се послужува пијалок.

Пронаоѓањето на машините за мраз

На средината на 19 ти век уште една новост се појавува во Европа: машина која прави мраз, која имала значајна улога во Историјата на Коктелите. Истовремено, во 1834 во Лондон од страна на Американецот Јакоб Перкинс (1766-1849) била измислена машина која истовремено се користела и како ладилник, Таа го чувала мразот кој се носел од планините од топење подолг период. Нова машина која користела амонијак била усвоена во 1859 година од французинот Фердинанд Каре(1824-1900) и со неа за прв пат било возможно производство на мраз во големи количини.



Првите прирачници за коктели

После горенаведените пронајдоци биле исполнети сите услови за успешно подготвување на мешаните пијалоци. Од многуте бармени кои ја практикувале оваа уметност, еден бил предодреден да стане познат. Неговото име е Церемаја П. Томас, познат како Цери Томас. Тој во 1862 година во Њујорк ја издал првата книга за коктели и мешани пијалоци под името инспирирано од француски *The Bon Vivant's Companion* или *How to Mix Drinks*. Тој објавил 236 рецептури за коктели кои биле популарни во тоа време. Прирачникот за производство на алкохолни пијалоци, ликери и сирупи напишан од Кристијан Шулц, исто така бил вметнат во него, така да ако некој имал потешкотии да најде некои продукти можел сам да си ги направи и да имаат сличен вкус. Второто подобро издание е издадено во 1876 година под името *The Bartender's Guide*, и се додадени 50-тина нови рецептури со коктели на оргиналните. Во 1887, трето издание било издадено постхумно и содржело освежен избор на преку 280 коктели.

Првите големи имиња поврзани со Американскиот Бар

Во 19 тиот век двајца миксолози, Хари Џонсон и Вилијам Бутби, придонеле исто како и Цери Томас пред нив, за влијанието на професијата Бармен со издавање на свои дела, секое со по три успешни изданија. Книгите се многу интересни бидејќи даваат преглед на начинот на кој се развивала работата во барот (бартендингот) со годините.

Тие не дале многу информации за самите себе

како автори, но за среќа огромен број на прилози за големиот Американски Бармен се појавиле во весниците. На 28 Март, 1882 во *New York Sun* било објавено интервју со Цери Томас, по повод аукцијата на карикатури и цртежи од Американските уметници. Статијата дава неколку лични податоци од животот на Професорот што бил познат кај своите ценети гости.

Следниов дел е извадок од текстот: Америка-нец- продолжува г-динот Томас, со тон на изненадување. О Боже, да и морнар. Роден сум во Ватертаун, во Државата Џеферсон, пред 52 години, и пловев насекаде низ светот пред јарболот. Пристигнав во Сан Франциско во 1849, и отидов на планините по злато... се вратив во Њујорк со 16000 долари, некое време уживав и на мое големо задоволство одбрав компанија; отворив бар заедно со Џорџ Еарли под Барнум Музејот каде што денес се наоѓа зградата Хералд; во 53- та како бармен заминав во Милс Хаус во Чарлстон; после тоа со истата професија во Чикаго, Сент Луис и долж Мисисипи; се вратив назад и мешав одлични пијалоци во Метрополитан; преминав во Хинан - Сајерс во 1859; потоа работев како бармен во *Occidental Hotel* во Сан Франциско во 1863; Малку бев во Вирџинија Сити, и се вратив тука во 1866, кога со мојот брат Џорџ М. изнајмивме простор на 937 та улица на Бродвеј преку Петтата Авенија каде што сега е Џонсон, под 22 та улица. После 2 години, нашите барски рецептури носеа профит од 400 долари на ден. Луѓето доаѓаа да ги видат сликите на господинот Томас Наст, кој потоа ги носеше на пијалок по нивни избор. Прекинавме во 1871, и се преселивме каде што сега е Бижу, со сите слики околу нас. Но во 1876 го продадов и тоа место. Џон Морисеј го купи и направи сала за билијард.

Во друга статија во *New York Times* од 15 ти Декември 1885 година, дознавме дека Цери Томас умрел еден ден претходно, во неговиот дом во Њујорк од апоплектичен напад. Имал 55 години и како што кажува статијата две негови познати креации: *Tom & Jerry*; и *Blue Blazer*.



Brand Catering

the new way of catering...

070/685-004



ВАШИОТ ПАТ ДО УСПЕШЕН БАРМЕН

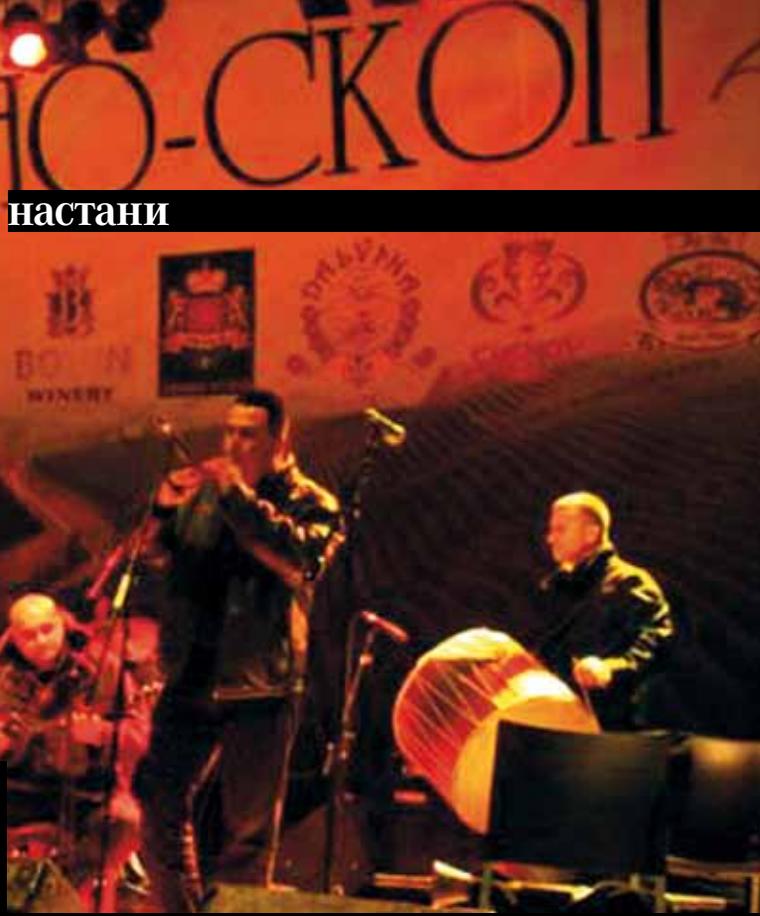
BARMENI.MK

WWW.BARMENI.MK

Виноскоп 2009

Вино-Скоп 2009, оваа година се одржа од 15 до 18 октомври. Во период од 4 дена посетеноста на фестивалот беше зголемена од минатата година за минимум 40%, тоа го покажа фреквенцијата на посетителите, потрошувачката на чаши (10000) и продажбата на вино (28000) .

Фестивалот беше организиран на далеку повисоко ниво од претходните години, што е потврдено со задоволството кое го изразија изложувачите и посетителите. Имаше одлична медиумска покриеност и од земјата и од странство.



мистер шанкер на овој број



Име: Игор Трајчевски

Возраст: 26 години

Вработен во: Куба Либре - Охрид

Работам како шанкер затоа што:
има добра заработувачка,
комуникација ,забава

Најзначајна лична карактеристика:
Љубов и рокен рол

Кај девојките му пречи : Кога глумат лудило и изиграваат шмизли

Цени кога некој: си ја работи (брка) својата работа

Пие: Хавана бел рум со цеден лимон

Коктел: Adriatic hot

Најомразени муштери и: Досадни нападни и пијани гости

МИС КЕЛНЕРКА НА ОВОЈ БРОЈ

Име: Емилија Зашова

Возраст: 24 години

Вработена во: Кафе Данте - Битола

Работам како келнерка затоа што:
Затоа што си ја сакам работата

Најзначајна лична карактеристика:
Упорна, толерантна, принципиелна, етична

Кај момчињата не може да поднесе:
Кога некој не ме цени доволно

Цени кога некој: е искрен

Пие: Gordons gin

Коктел: Alabama Slamer

Најомразени муштери и: Ситничари

Новогодишни КОКТЕЛИ

Rasmopolitan

2цл Absolut Raspberry
2цл Absolut Citron
1цл Chambord
1цл Lime juice
2цл Cranberry juice

Сипете ги состојките во шејкер со мраз, исшејкете и сипете го коктелот во коктел чаша. Декорација свежи малини.



Snowball

5цл Advocat liker
2цл Lime Cordial
10 цл Lemonade (Sprite или 7up)

Сипете ги состојките директно во highball чаша и декорирајте со парче лимон.

Hot Toddy French Style



4цл Bénédictine Dom
1 Drop Angostura Bitters
2цл Lemon Juice
1цл Мед
4 Каранфилчиња
Дополнете со топла вода

Сипете ги состојките во чаша за топли пијалоци, промешајте да се растопи медот и декорирајте со лимон, каранфилче и цимет стапче.

Sex on the Beach in Winter

2цл Malibu
2цл Vodka
2цл Peach liqueur
5цл Pineapple juice
5цл cranberry juice

Сипете ги состојките во шејкер со мраз, исшејкате и сипете го коктелот во highball чаша. Декорација парче ананас и црвена цреша.



Rossini

5цл пире од свежи јагоди
10цл суво пенливо вино или шампањ

Сипете ги состојките директно во шампањ чаша, нежно промешајте со барска лажица и декорирајте со јагода.

од друг агол



Морален бармен

Дистинкцијата на угостителската дејност меѓу кафе баровите и хотелската услуга е како распетие на „источното и западното царство“. Тоа всушност наликува на една театралност во која „шефовите“ војуваат за побрза и поквалитетна услуга без претходна исфилтрираност на персоналот.

Пишува:

Ненад МИЛОСАВЉЕВИЌ

казино Фламинго, www.barmeni.mk



Не секој што носи „парична“ престилка го применува кодексот на пристапот кон препочитуваните гости кои секогаш се во право. Имаат право да бидат поздравени и услужени веднаш по нивната акомодација во локалот. Најчесто во „гужвата“ тоа на самиот почеток завршува со мавтање на рака и изговорот „сега“ наместо едноставна насмевка која благопријатно делува кај секого.

Мора да се нагласи дека со правилен морален став не постојат стандарди кои што не можат да се остварат. Тоа ни доаѓа како индивидуи да своето домашно воспитување го пренесеме и на работното место, да покажеме желба да научиме и да дозволиме да напредуваме и го развиваме своето знаење. Во барменството има многу за што може да се разговара и посвети внимание кога станува збор за пер-

соналниот сервис. Првиот впечаток на гостинот трае од самиот момент на влегувањето во објектот па се до последниот момент. Кај нас овој начин на гледање на нештата е многу малку застапен и се користи во многу малку објекти во републикава.

Судејќи по искуството со работа како бармен во повеќе објекти, но и како гости во истите не можеме да се пофалиме дека нашето искуство и професионалност на работа го има достигнато врвот. Негативната реакција на гостинот прво ја бараме во него, дека не е тип на човек кој се разбира во пијалаци, кој не знае што се тоа коктели и како се конзумираат, а не го согледуваме проблемот, да го решиме на вистински и професионален начин со тоа што можеме да му понудиме мала авантура низ светот на дегустацијата.

Сервисот кон нашиот гостин мора да биде пријателски и љубезен. Мора да биде презентираан со задоволство и ентузијазам. Сервисот мора да биде соодветен со високите стандарди на објектот. Човечкиот фактор игра главна улога и ние како амбасадор на објектот со цела своја гордост треба да се покажеме во вистинско светло кога сме на работа. Клучните фрази овозможуваат нашиот сервис да биде перфектен, а со тоа и ние да бидеме перфекционисти. Кај нас овој начин на работа е недостапен, од една страна од недоволно квалификувани лица, од друга страна од работодавците кои недоволно вложуваат во едукација и обука на својот персонал - она што треба да го користиме во секоја ситуација, за да имаме задоволни гости како краен резултат. Не постои ништо што не може да се реши со правилен морален став, тоа е најважно во комуникацијата и претставувањето на нашиот објект, кое може секој со гордост да го покаже. Со правилен морален став, ние можеме да си помогнеме и да ги развиеме следниве карактеристики: - Грижа - Човечка љубезност - Чувство - Ззаемно почитување - Учтивост - Гордост - Елеганција - Ниво

Ова се концептите кои ги раздвојуваат победниците од губитниците во објекти од повисока класа..



EDINSTVENO PROIZVODSTVO NA MAICI OD MATERIJAL SO MAKEDONSKO POTEKLO



*Experience with Cotton
Through the Centuries*



**KNITTING, DYEING, SEWING,
SCREEN PRINTING & EMBROIDERY**

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

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

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

nightlife

Најатраktivните СВЕТСКИ градови за ВОЗБУДЛИВ НОЌЕН ЖИВОТ

Lonely Planet (www.lonelyplanet.com) е најголемиот туристички водич и дигитален медиум во светот. Меѓу другите препораки кои ги дава и со тоа ја креира целокупната глобална туристичка мапа, неодамна **Lonely planet** ја објави и својата најнова листа на градовите со највозбудлив ноќен живот. Добрата вест за нас е што два, па дури за некои и три од овие десет градови се на неколку часа од нас. Со тоа ја имаме можноста да бидеме во жижата на светските трендови во поглед на забавата. Лошата вест е сепак таа, што едно време и Скопје важеше за интересна дестинација за ноќна забава, барем за луѓето од поширокиот регион. До моментот додека се квалификуваме повторно да влеземе во играта, подолу се дестинациите каде што можете да се журкате и истовремено да бидете во тек со светските трендови

Пишува:

Радмила ПАВЛОВСКА



Белград, Србија

Долгите години на репресија и лошо расположение поминаа, и сега и странците го увидуваат она што луѓето од овој регион одамна го знаеле - Белграде Роцкс! Со широк дијапазон на избор на забава, од интелектуални и уметнички настани, до суров турбо фолк распореден по сплавовите и ноќните клубови, Белград повторно заживува.



Монтреал, Канада

Билингвалниот Монтреал има шарм на град каде што луѓето се опуштени и релаксирани. Ова претежно се должи на големиот број на студенти и на постоењето на стариот дел од градот кој диктира боемски начин на живот. Странците, овој град го откриваат преку доброто пиво, одличните џез клубови, дискотеки и фестивали но и преку можноста да по напорното излегување одат на скијање во околината на Монтреал.





Буенос Аирес, Аргентина

Логично е овој град да нуди основа за добра и незаборавна забава. Има единствена мешавина на Европска и Јужноамериканска култура и природна страст за танцување вродена кај неговите жители. Во него има се- од Ирски пабови до локални фолк кафеани и се разбира, инстант курсеви по танцување во некои од угостителските објекти.



Дубаи, ОАЕ

За оние кои можат да си го дозволат овој град, забавата која ќе ја искушат во него ќе биде доживотно искуство. Нивото на луксуз и сјај олицетворен во ентериерите и формите на забава се како од друга планета. Забавата се одвива во клубовите и дискотеките, но и во хотелите и јахтите. И сето тоа со неодоливиот мирис на мистичниот Ориент.



Солун, Грција

Вториот по големина грчки град во изминатите години се профилираше како моден и стилски центар. Вродената желба на Грците за активен и интензивен живот, вклучително и ноќниот, резултираше со масовно отворање на квалитетни угостителски објекти. Солун нуди широк спектар на различни начини на забава, почнувајќи од традиционалните Бузукја места до најмодерни дискотеки со хаус музика. Не можете да не останете будни во Солун ако тоа не го сакате.



Ла Паз, Боливија

Шармот на Ла Паз лежи во пријателски настроеното локално население. Во мноштвото на места забава, лесно се наоѓа она што на посетителите им е потребно. Единствен проблем е што на надморска висина од 3000 метри, алкохолот многу полесно ја заматува свеста и побрзо делува. Решението се наоѓа на пазарот за тревки и зачини во Ла Паз, каде што утрото после, може да се набават традиционалните лекови за главоболка и мамурлак.

Кејп Таун, Јужна Африка

Оваа година на Кејп Таун е само загревање за лудата забава која во 2010 година ќе донесе мноштво од странци кои ќе дојдат на Светскиот Куп. Забавата започнува уште преку ден на некоја од плажите и продолжува со коктейл вечери на месечина и многу танцување. За оние кои сакаат полуксузна забава, на два часа на исток, на Индискиот Океан се наоѓа плажата во заливот Мосел, а за оние поромантичните на располагање им стојат се попознатите јужноафрикански вина.



Баку, Азербејџан

Како центар на Каспискиот дел од светот, Баку забрзано се трансформира од 1990 година наваму, не само економски, туку и во поглед на забавата. Мноштвото богати странци кои се таму поради нафтата и другите енергетски извори бараат и забава која напати преминува и во екстравагантна и претерана експресија на богатството.



Оукленд, Нов Зеланд

Несомнено, главен адут на ова далечно место е забавата која трае дваесет и четири часа во денот. Од малите кафеулиња до големите дискотеки, овој град нуди 100% забава за секој странец кој ќе го посети



Тел Авив, Израел

Како и секаде на Медитеранот забавата во Израел започнува во доцните вечери часови. Совршено уредени места за забава, привлекуваат странци кои се таму дојдени по работа или одмор, но уште повеќе, во последно време, геј популација која ја пронајде својата нова дестинација каде може да се забавува непречено цела ноќ.



Фудбалот е посилен СО ПИВО!!!

Пишува:

Марјан КОСТАДИНОВСКИ



Beershop

Во состојба сме да поверуваме во се што ќе ни сервираат медиумите. Телевизијата не уверила од една страна дека темелното чистење на станот може да биде сосема забавно и интересно, или дека највкусните чоколади се оние без шеќер, мобилните би требало да ги менуваме секој месец, замрзнатата храна одеднаш станува најздрава, а идеалниот брачен партнер најдобро е да го побарате на страниците на телетекст или на фејсбук, хмм... Исто така гледањето на фудбал станува речиси невозможно без доволни количини на пиво. Едноставно, не е cool.



Не ни може да се замисли во домашна атмосфера да се проследи некој натпревар на нашата репрезентација без доволна количина на пиво, (иако некои од натпреварите е тешко да се гледаат и во трезна состојба, пример нека биде Вардар), Но, колку пива би ни требало, за да го дочекаме последниот свиреж на судијата во некој натпревар од Лигата на шампиони. Треба ли мозокот да ни биде поматен додека Холанѓаните превземаат власт на теренот во поседување на топката. Според она што ни се препорачува потребна ни е барем гајба на пиво по секој натпревар, полувремето е воведено само затоа да се отиде во поблиската продавница за обновата на залихата, но со оглед на тоа дека кај нас пивото се третира како алкохол и тоа може да се продава до 19 часот освен ако немате некој познат од некоја локална пиљара па да го добиете под тезга и по повисока цена... Европското првенство трае речиси и по цел месец, па може ли да претпоставите кој би можел да го преживее тој ритам .

Во некои земји пивото се третира како храна и на тој начин се зголемува теророт на пивските ТВ реклами. А современите маркетиншки магнати незабележително, додека ние се занимаваме со транзицијата, успеале некако да го поврзат нераскинливо пивото со фудбалот. Спорт и алкохол, хм. ОК. Пивото пред се и не е алкохол, а ни фудбалот, повеќе не е спорт, туку бизнис. Пивските реклами секогаш мора да бидат cool. Се делиме на луѓе кои го сакаат пивото и на оние кои допрва ќе го засакаат. Идилни слики на убави семејства и вистински машки пријатели кои својата новостекната среќа можат да ја заблагодарат пред се на пивото во што поголема количина, можеби во почетокот ваквиот тип на реклами ни изгледале трагикомично, но после 10.000 емитувања навикнувате на нив и ви стануваат сосема логични. Течноста од хмељ потпомогната со телевизискиот сигнал станува составен дел од нашиот живот.

Пивото Carlsberg е спонзор на фудбалските тимови, репрезентации и натпревари од седумдесетите години од минатиот век кога Carlsberg станува спонзор на Данската фудбалска репрезентација и националното првенство. Part of the Game е името на рекламната кампања на Carlsberg која веќе долго ги поврзува навивачите со фудбалот и пивото Carlsberg. Пивото и фудбалот одат заедно и таа врска е очекувана бидејќи фудбалот како најпопуларен спорт на светот и данското пиво, како глобален бренд заедно нудат задоволство на милиони луѓе низ целиот свет.

Carlsberg е еден од најголемите фудбалски спонзори а за брендот најзначајно е долгогодишното спонзорство со популарниот клуб Ливерпул. Иднината за соработката сеуште не е решена, но својот спонзорски договор го продолжува и со Фудбалската федерација, раководството на Англискиот фудбал за уште 4 години. Carlsberg повторно ќе биде официјално пиво на репрезентацијата и ФА Купот како и ексклузивен партнер на стадионот Wembley. Новиот договор им стапува на сила од август 2010 година кога истекува и моменталниот договор и го вклучува Европското фудбалско првенство 2012 и Светското првенство 2014 кое ќе се одржува во Бразил.

Компанијата Carlsberg неодамна влезе и на македонскиот пазар со купување на дел од акциите од Прилепската пиварница, да се надеваме дека ќе превемат некои конкретни чекори и околу тој аспект како што работат и во останатиот дел од Источна Европа.



ЗБМ

Курсеви за бармени

Од Септември 2009 година, започна да функционира ЗБМ клубот. ЗБМ клубот е формиран со цел да се здружат сите бармени во Македонија и заедно, на едно место да се запознаат со новите трендови во Бардендингот, да го надоградат своето теоретско и практично знаење и да бидат активни во својата професија. Токму ЗБМ клуб е местото за сите членови на ЗБМ, но и за сите оние кои сакаат да станат членови. Ние сме отворени за сите бармени и сите оние кои ја подржуваат коктел културата во Македонија.

ЗБМ клубот функционира секоја среда од 17.00 до 19.00 часот во Хотел Континентал на Аператив Бар. Секоја среда има различни предавања, презентации, тренинзи, интерни натпревари, тестинг како и упис на нови членови. За повеќе информации зачленете се на фан групта на Facebook – Association of Bartenders of Macedonia ABM и ќе добивате известување за сите активности на ЗБМ клубот.

Во тек се и првите кола од ЗБМ Барменска лига натпреварот - натпревар кој го организираме со цел да дознаеме кој е најдобриот Бармен во Македонија. Натпреварот е лига систем во кој во секое коло Бармените се натпреваруваат во различни дисциплини; теорија, speed round, free pouring ... Најдобрите ќе одат во финале каде ќе се одреди кој е најдобриот бармен во Македонија од сите аспекти на барменската професија.

Сите оние кои сакаат свежи информации за коктели, бартендинг, видеа, натпревари нека ја посетат нашата веб страна www.barmk.com.mk

Од септември обуката за Бармени почна да ја изведува BAREvolution центарот за обука на Бармени. Нешто повеќе за BAREvolution:

За BAREvolution - самото име кажува се. BAREvolution е новоформирана компанија која ќе се занимава со сè што е поврзано со бартендинг и секако со угостителството.

Основни дејности на компанијата се: обука на бармени, бар - консалтинг, бар кетеринг, бар флер шоу.

Од септември 2009 започнаа новите курсеви за обука на бармени:

- основен курс за обука на бармени
 - напреден курс за обука на бармени
 - миксологија
 - еднодневен курс за обука на бармени
 - flair курс прво ниво workin' flair
 - flair курс второ ниво exhibition flair
 - flair курс competition flair
 - обука на комплетниот персонал во угостителските објекти
 - консалтинг при отварање на нов бар, ресторан, дискотека...
 - креирање на мени, коктел мени, мени за храна, винска карта...
 - Бар кетеринг
- Обуката на бармените е подржана од Здружението на Бармени на Македонија и се одвива под нивни надзор и критериум.

Кога ќе помислите на коктели и на бар побарајте не; www.barevolution.mk
barevolutionmk@yahoo.com



REPUBBLICA DELLA MODA

GTC PRIZEMJE

DOLCE & GABBANA

Ermenegildo Zegna

ICEBERG

C'N'C
COSTUME NATIONAL

John
Galliano

AJ | ARMANI
JEANS

V&S
VJJC

CE
CELYN b.

emanuel ungaro

D&G
DOLCE & GABBANA

JUST cavalli

GF FERRÉ

ВЛИЈАНИЕ НА НЕШТАТА ШТО ГИ КОНЗУМИРАМЕ



ХРАНА: ЦРВЕНО МЕСО
СОДРЖИНА: ВИСОКО НИВО НА ПРОТЕИН, ЖЕЛЕЗО, МАСНОТИИ
ВЛИЈАНИЕ: ЈА НАМАЛУВА АНЕМИЈАТА И ГО ЗГОЛЕМУВА „ЖИВОТИНСКИОТ НАГОН“
ПОВОЛНОСТИ: ИЗВОР НА ПРОТЕИН, ДОБРО ЗА РАЗВИВАЊЕ НА МУСКУЛНА МАСА, ДЕЛУВА КАКО ФАКТОР ПРОТИВ СТАРЕЕЊЕ
МААНИ: ХОЛЕСТЕРОЛОТ ВО МЕСОТО ГИ ЗАТНУВА АРТЕРИИТЕ, ЗГОЛЕМЕН РИЗИК ОД СРЦЕВ УДАР И РАК НА ЦРЕВАТА



ХРАНА: РИБА
СОДРЖИНА: ВИСОКО НИВО НА ПРОТЕИН, ФОСФОР, ОМЕГА МАСНОТИИ, ЖЕЛЕЗО, ВИТАМИН D
ВЛИЈАНИЕ: ЈА ЗГОЛЕМУВА ПЛОДНОСТА, МАСЛОТО ОД РИБА МОЖЕ ДА ДОПРИНЕСЕ ЗА НАМАЛУВАЊЕ НА ТЕЛЕСНИТЕ МАСНОТИИ
ПОВОЛНОСТИ: МАСНИТЕ РИБИ СЕ ДОБРИ ЗА БОРБА ПРОТИВ РАКОТ НА ПРОСТАТАТА, ГО ПРОМОВИРААТ ПОВОЛНИОТ HDL ХОЛЕСТЕРОЛ
МААНИ: ПОНЕКОГАШ ИМААТ ЛОША МИРИЗБА, КОСКИТЕ ОД РИБАТА СЕ РИЗИК ЗА ЗАДУШУВАЊЕ



ХРАНА: ДОДАТОЦИ ВО ИСХРАНАТА
СОДРЖИНА: ВИТАМИНИ, МИНЕРАЛИ, ЕЗОТЕРИЧНИ ХЕМИСКИ АГЕНСИ
ВЛИЈАНИЕ: ГО ЗГОЛЕМУВААТ НИВОТО НА ЕНЕРГИЈА, ГО ПОДОБРУВААТ МЕТАБОЛИЗМОТ, ГО ОСВЕЖУВААТ ИЗГЛЕДОТ
ПОВОЛНОСТИ: ПОВОЛНИ ЗА ОДРЖУВАЊЕ ДОБАР РЕЖИМ НА ИСХРАНА, ДАВААТ ЕНЕРГИЈА И СЕ ПОВОЛНИ ЗА БОРБА ПРОТИВ СТАРЕЕЊЕ
МААНИ: НЕСООДВЕТНОТО КОНЗУМИРАЊЕ МОЖЕ ДА ПРЕДИЗВИКА ПРОБЛЕМИ



ХРАНА: РАФИНИРАН ШЕЌЕР
СОДРЖИНА: СУКРОЗА
ВЛИЈАНИЕ: ОВОЗМОЖУВА ИНСТАНТНА ЕНЕРГИЈА, ИМА СЕКСУАЛНО ЗАВИСНИ КАРАКТЕРИСТИКИ
ПОВОЛНОСТИ: ДОБАР ВКУС, ПРЕДИЗВИКУВА/ОВОЗМОЖУВА ДОБРИ ЧУВСТВА, КОНЕЦОТ ЗА ЗАБИ СО ВКУС НА БОНБОНИ Е ОСОБЕНО ОМИЛЕН
МААНИ: ГИ УНИШТУВА ЗАБИТЕ, ПРЕКУМЕРНОТО КОНЗУМИРАЊЕ ВОДИ КОН ЗГОЛЕМУВАЊЕ НА ТЕЛЕСНАТА ТЕЖИНА, НЕ СОДРЖИ ВЛАКНА, МИНЕРАЛИ, ПРОТЕИНИ, МАСНОТИИ ИЛИ ЕНЗИМИ



ХРАНА: ГУМА ЗА ЦВАКАЊЕ
СОДРЖИНА: ШЕЌЕРИ ОД НЕПРИРОДНО ПОТЕКЛО, ВЕШТАЧКИ ЗАСЛАДУВАЧИ И РАЗНИ ВИДОВИ НА ВКУС
ВЛИЈАНИЕ: СОЗДАВААТ ВРЕВА, ЗВУЦИ КОИ ГО ОДЗЕМААТ ВНИМАНИЕТО, ВЛИЈАЕ ВРЗ АПЕТИТОТ
ПОВОЛНОСТИ: ГО ЗГОЛЕМУВА КОЛИЧЕСТВОТО ПЛУНКА ШТО ВО УСТАТА, ГО НАМАЛУВА ЗАБОЛУВАЊЕТО НА ЗАБИТЕ, ПОМАГА ПРИ ОТКАЖУВАЊЕ ОД ПУШЕЊЕ
МААНИ: ПОМАГА ПРИ ДЕФИНИРАЊЕ НА ЛИЦЕВИТЕ МУСКУЛИ, СЕ ЈАВУВААТ БОЛКИ ВО ЗГЛОБОТ НА ВИЛИЦАТА, НЕПРИЈАТНА НАВИКА ВО СОЦИЈАЛНО ОПКРУЖУВАЊЕ, ГО ЗАБРЗУВА ТРОШЕЊЕТО НА ЗАБИТЕ



ХРАНА: ОВОШЈЕ
СОДРЖИНА: ВИТАМИН С, ПРИРОДНИ ШЕЌЕРИ, ЛИМОНОВА КИСЕЛИНА, АНТИ-ОКСИДАТИ, ХРАНЛИВИ МАТЕРИИ, ВЛАКНА, ВОДА
ВЛИЈАНИЕ: ДАВА ЕНЕРГИЈА, ГО ПОДОБРУВА КВАЛИТЕТОТ НА ЖИВОТОТ
ПОВОЛНОСТИ: ВЛАКНАТА ВО ОВОШЈЕТО ПОМАГААТ ПРИ ВАРЕЊЕ НА ХРАНАТА, ГИ ОТСТРАНУВА ТОКСИНИТЕ, ГО НАМАЛУВА КОЛИЧЕСТВОТО НА СЛОБОДНИ РАДИКАЛИ ВО ТЕЛОТО
МААНИ: ПРЕДИЗВИКУВА ЕРОЗИЈА НА ЗАБИТЕ ПОРАДИ КИСЕЛИНИТЕ КОИ ГИ СОДРЖИ, ГО ЗГОЛЕМУВА РИЗИКОТ ОД КИСЕЛИНИ И ЧИРЕВИ.



ХРАНА: ЧОКОЛАДО
СОДРЖИНА: КАКАО, ШЕЌЕР, МЛЕКО, МАСНОТИИ И АДТИВИ
ВЛИЈАНИЕ: СОЗДАВА СЕКСУАЛНИ ЧУВСТВА И СРЕЌА
ПОВОЛНОСТИ: ГО ПОТТИКНУВА ЕНДОРФИНОТ
МААНИ: ГИ УНИШТУВА ЗАБИТЕ И ВЛИЈАЕ НА ЗГОЛЕМУВАЊЕ НА ТЕЛЕСНАТА ТЕЖИНА

Секој сака да има убава насмевка. Тоа е најчесто првото нешто што се забележува кај луѓето. Неубавата насмевка најчесто ги одвраќа луѓето, додека прекрасната укажува на Вашето општо здравје и среќа. За жал, опаѓањето на забите, флеките, менувањето на бојата, дури и нивното мало поместување како резултат на стареењето се неизбежни. Сите овие недостатоци можат да допринесат да се чувствувате несигурно кога се насмевнувате. Разубавувањето на насмевката вклучува поправка на поткршени, напукнати или обезбоени заби, поправка на загризот и враќање на мускулите во нормална положба. Разубавувањето може да вклучи било каква комбинација на порцелански навлаки, бели пломби, коронки, мостови или белење на забите. Доколку сметате дека имате неправилна насмевка, тогаш замислете каква разлика ќе направи прекрасната насмевка; не само во физичкиот изглед, туку и во целиот Ваш живот, воопшто. Ќе се чувствувате поатрактивни, успешни, цврсти, полни со енергија...Со поубава насмевка ќе почувствувате поголема самодоверба од било кога во животот, што може да има големо влијание на Вашиот личен и професионален живот. Убавата насмевка ја поттикнува и надворешната и внатрешната убавина.



Спец. М-р. Д-р.
Радмила Димовска

БЛЕСНЕТЕ ВО НОВОГОДИШНАТА НОЌ



- * Ултра тенки порцелански ламинати-
Lumineers
- * Целосно порцелански коронки и мостови
- * Моќно ЛАСЕРСКО белење на забите
- * Ласерска стоматологија
- * Естетска хирургија-максилофацијална
хирургија
- * Anti-aging третмани
- * Титаниум импланти
- * Ортодонција
- * Безбојни алајнери - Invisalign
- * Дигитален Рентген кабинет
- * Најсовремена заботехничка лабораторија



Круна МС®

СТОМАТОЛОШКА ОРДИНАЦИЈА

СПЕЦИЈАЛИСТИЧКИ КОНСУЛТАЦИИ
ЕСТЕТИКА - ОРТОДОНЦИЈА - ПРОТЕТИКА
ДИГИТАЛЕН РЕНТГЕН ПАНОРАМИКС КАБИНЕТ

www.krunams.com.mk e-mail: krunams@t-home.mk

Градски Трговски Центар, кула 2, кат 2
тел: 3166-919

Уживајте во алкохолот одговорно.



GOOD —————



GREAT

KEEP WALKING™

JOHNNIE WALKER®





МЕДИТЕРАНОТ И НЕ Е ТОЛКУ ДАЛЕКУ!

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



THE MEDITERRANEAN IS NOT SO FAR AWAY!

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



ул. Петар Поп Арсов 22, 1000 Скопје.
тел. (+389 2) 3246 616
моб. 078 260 410
contact@dalma.com.mk
www.dalma.com.mk
работно време
10:00 - 24:00 Недела 13:00-24:00



Ресторанот Далма нуди врвен кетеринг за Вашите деловни и приватни забави. Без разлика на големината на настанот, ние секогаш ги надминуваме Вашите очекувања

За разлика од други кои што имаат утврдени менија, ние го прилагодуваме на Вашите потреби и буџет. Ги следиме најновите светски стандарди во кетеринг сервисот и нудиме разновидни менија и цени. За сите настани, по желба се обезбедува и детско мени



НАЈДОБАР CATERING & PARTY SERVICE ВО ГРАДОТ

ул. Петар Поп Арсов 22 1000 Скопје
тел. (+389 2) 3246 616 • моб. 078 260 410
contact@dalma.com.mk • www.dalma.com.mk



The Dalma Restaurant offers catering for all of your corporate or private parties. Whether it be a small get together or a large corporate function, we will go out of our way to exceed your expectations. We know just how special every event is and work hard to ensure every single moment of it is memorable. We invite you to be a guest at your own party!

As other establishments have a pre-determined catering menu, we take a more personal and interactive approach. We follow the latest world trends and standards in catering and offer versatility in menus and prices. After discussing with you your specific requirements, we will then customize a menu that will suit your needs. For any occasion we prepare children's menu.

bar code light

БУРЈАК	ВИД УГОСТИТЕЛСКИ ОБЈЕКТ	ВИД АЛКОХОЛЕН ЛИКЕР	ПРЕФИКС ЗА МНОГУ СТАРО	СКОКАЈ	ЕДИНАЕСЕТ (АНГЛ)	ЖИВОТНА ЕНЕРГИЈА КИНЕСКИ (ТАИ ..)	ОТВОРИ ЗА КОПЧИЊА	МОТОРНИ МАСЛА (АНГЛ)	ЗЛОБНИ ЗЛО НАМЕРНИ	СО СРЕКА (АРХ)
ВИД ПИЦА										
ВООБИЧАЕНА ФРАЗА ЗА ПРВОАПРИЛСКИ ШЕГИ										
НЕСКАФЕ СО ВКУС НА ОВОШЈЕ						ПРИПАДНИК НА БАЛКАНСКИ НАРОД СРПСКО М.ИМЕ				
ЕЛЕКТРОНСКА ИНДУСТРИЈА			АМЕРИКАНСКИ РАЗУЗНУВАЧКИ АВИОН ВЕРИГИ						ЛИТАР ВИД КАФЕ	
ВИД ТЕКСТИЛНИ РАБОТНИЦИ								МУЗИЧКА НОТА БАДЕЛОВ ЖЕСТОК ПИЈАЛОК		
АНТИЧКИ МИТОЛОШКИ БОГ И ГОСПОДАР НА ВЕТЕРОТ				НИКЕЛ МАШКО ИМЕ (НАГАЛЕНО)			ИЗРАЕЛСКО М. ИМЕ КОЊСКИ ПРОБОР			
ЗАГАРКА					СКОПСКО СЕЛО И КАЊОН СПОРТСКИ СУДИЈА					
ШПАНСКИ ОСТРОВ И МОДЕЛ НА ВОЗИЛАТА СЕАТ						ПРИСВОЈНА ЗАМЕНКА ГРОЗДОВ АЛК. ПИЈАЛОК				ГРЧКИ АЛКОХОЛЕН ПИЈАЛОК
12-ТА И 21-ТА БУКВА			ЧОВЕКОВО ТЕЧНО СВРЗУВАЧКО ТКИВО РЕКА(ПОРТУГ)				МОДЕЛ НА ВОЗИЛАТА КИА КАНАДСКА ПРОВИНЦИЈА			
ФИЗИЧКА ВЕЖБА РИТМИЧКИ КОМБИНИРАНА								ПРВА БУКВА ГЛАГОЛИЦА ХРВАТ. НАФТ. ИНДУСТРИЈА		
БАР КОД	НИШ ПРЕЧЕКАН НАХРАНЕТ УСЛУЖЕН			ПИЦЕРИЈА ВО БИТОЛА СПЛЕСКАН						
										КОКТЕЛ МАЈСТОР
ФРАНЦУСКИ ПИСАТЕЛ ДЕ МОПАСАН			ММЕХАНИКА ЕДИНИЦА РИМ. ПРОВИНЦИЈА НА ЦРНО МОРЕ			БАРИУМ ФИЛОЗОФОТ МУХИЧ			БОР ПРИБОР СВИРЕЊЕ СО ГИТАРА	
КИСЛОРОД	ЛЕДЕНА ТОРТА ВИД ТОПЛА НАПИВКА							ПАНЧЕВО МУЗИЧКА НОТА		
"ШКОТСКО" ВИСКИ					ВИД СЛАТКА ЕНЕРГИЈА					
БРОД ЦИСТЕРНА							АРМИЈА НА РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА НАТРИУМ			
ЕВРОПСКА СЛОБОДНА ТРГОВСКА АСОЦИЈАЦИЈА					РЕКА ВО АВСТРИЈА АВСТРИЈА			ВИОЛИНСКА РАЧКА РАДИУС		
НАША НЕГАЦИЈА			ТАЛЕНТИРАН							

Нов турбо урбан поредок

Пишува:

Синиша ИВАНОВСКИ



Турбо фолкот го врати времето назад и градот повеќе не е урбан

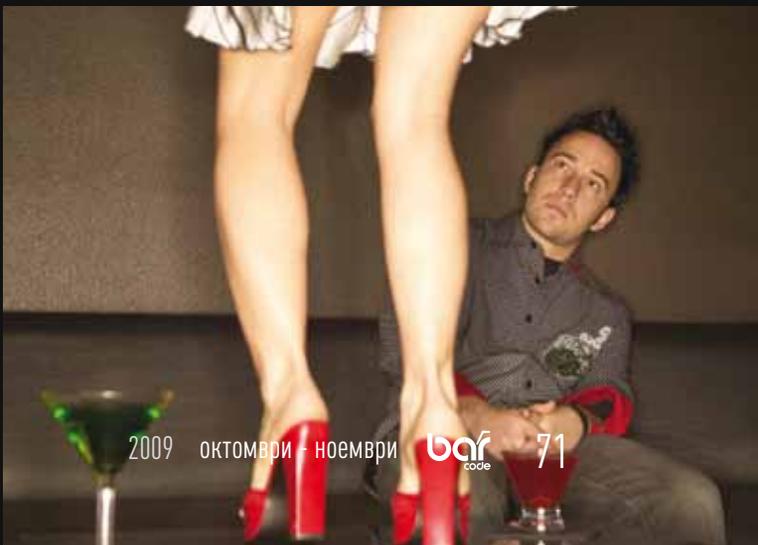
Клише изјава. Веројатно топ тема на специјалистите за маалска хронологија, оние кои мекнеат седејќи на превртена гајба пред маалската кооперација „обработувајќи“ дневно-политички теми и ликови кои со подгризната долна усна секојдневно го проследуваат татнежот од штиклите на сосетките кога се враќаат од работа. Да не напоменувам каков ли само настан им е да се главни актери на маалскиот Бадников оган. Така да дискусиите со горенаведениов наслов се јалови и беспредметни.

Јас турбо фолкот го гледам визионерски

Потсвесно си мислам дека турбо фолкот може да прерасне во ново општествено уредување карактеристично за Југоисточна Европа. Целосно турбофолкеризирано општество, до турбофолк администрација и химна со дувачки инструменти, а нацијата водена од суверениот турбо фолк крал кој наместо на избори би се бирал во веќе се популарните тв избори за нова ѕвезда. Веќе несвесно сме длабоко навлезени во транзициониот процес каде што мојата почит ја заслужуваат оние урбани херои кои сеуште со последните атоми и пркосат на велесилата.

Наравоучение и придобивки

Кога би го анализирале случајот на државата која е јадро на овој тип на ментално-урбана диспропорција лесно се доаѓа по пат на дедуктивен заклучок дека има евидентен социолошки прогрес. Најновата статија на Lonely Planet вели: од аспект на ноќен живот и забава Белград е број еден град во светот според странските туристи. Пример да се прслика и кај нас, со тоа што ќе мора да се востанови институција за обука на високо квалификувани спонзоруси со бенифициран работен стаж, кои ќе се насочат кон емоционално привлекување на моќна странска клиентела која водена од љубовните опијати на нашите стручни госпоѓици би можеле да ни угодат со нови странски инвестиции. Отпочната е турбо транзицијата и имплементацијата на новиот општествен поредок, на ред се сплавовите на Вардар.





START A PARTY

HOWEVER YOU START A PARTY
PLEASE ENJOY IT RESPONSIBLY

Уживајте во алкохолот одговорно.





STARTAPARTYHERE.COM

За да сирнам во минатото на институцијата кафеуле или кафетерија или кафејќ, си одвоив доволно време и трпение, си подготвив неколку шољи со кафе и процесот на истражување може да почне. Тргнав хронолошки...



Неговото величество „Кафуле“

Пишува:

Ана ЗАФИРОВА



Денешната претстава за кафеуле како угостителски објект во глава ни создава слика на удобно место за социјализација каде убавиот муабет е мотивиран од поканата и голтките на кафе. Токму затоа неговата позиција на тронот во нашите животи не заслепува да погледнеме наназад. До денешната форма на кафеуле е изоден сериозен пат низ минатото во период кога никој не се ни надевал дека кафето може да одигра толку значајна улога во социјалниот, емотивниот и бизнис животот на луѓето.

Првите записи за јавно сервирање на кафе датираат од 1475 година. Кива Хан е името на првото кафеуле сместено во некогашен Константинопол, денешен Истанбул, Турција. Во тој период кафето се смета за неверојатно значајна придобивка па дури во Турција жената можела да се разведе од мажот ако тој не и доставувал доволна количина на кафе. Турското кафе било црно, силно по вкус и нефилтрирано.

Менувањето на вкусот на кафето со крем-пени и засладувачи доаѓа во мода во 1529 год. кога е отворено и првото кафеуле во Европа. Нападот на турската армија на Виена, зад себе остава израмнет град, но и неколку вреќи со кафе. Ставот на Франц Георг Колшитски низ историјата се зема како потврда дека кафето е плен на војната и тој ја отвара првата кафетерија во Европа. Впрочем неговото живеење во Тур-

ција му овозможува таква свесност за вредноста на зрната кафе. Колшитски го унапредува овој пијалок со сервирањето и омекнувањето на вкусот со млеко и шеќер и со тоа ја зголемува популарноста на кафето во Виена. Стихијно започнува да се сервира масовно кафе на јавни места со дополнителни слатки пецива.

Владеењето на кафето се зголемува кога тоа стигнува и до Британија во 1652 год. На популарноста во Австрија и се придружува и британската кафеуле стигнува на островот повторно преку Турција. Англиски трговец кој увезувал турски производи меѓу кои и кафе останал без двајца свои вработени кои биле решени да си отпочнат самостојен бизнис. Отворање на нивното кафеуле наречено „The Turk's Head“ го означува почетокот на овој бизнис и во кралството. Во британските кафеулиња за прв пат е слушнат терминот бакшиш („tips“) како награда за оние кои ве служат. Сад со испишан натпис „За да обезбедите брза услуга,“ сместен е на пултот на влез во кој треба да се стави паричка за да бидете услужени брзо. Британците ги нарекувале своите кафеулиња „денар универзитети,“ („penny universities“) бидејќи таа била цената за една шоља кафе. Во нив најчесто престојувале бизнисмените од повисока класа. Во суштина, мало кафеуле во сопственост на Едвард Лојд отворено во 1668 год. е основа за ти-



вко растечкиот бизнис на Лондонската осигурителна компанија Лојд.

Од Британија идејата се распространува низ цела Европа. Во Италија пристигнува во 1654 год, во Франција во 1672год. а, бранот на отворање кафеулиња ја зафати Германија во 1673 год.

Со колонизирањето на Америка, кафеулињата веднаш следуваа и на тој континент. Улогата на американските кафеулиња се совпадна со онаа на британските, кои се претворија во јадро на бизнис заедницата. Кафулето Тонтине (The Tontine Coffee House) отворено во 1792 год. во Њујорк е оригиналната локација на фамозната Њујоршка берза, имајќи на ум колку многу бизниси биле водени таму.

Запишувањето на почетците и ширењето на кафеулињата се придружени со служење на регуларно, вообичаено кафе оставено како аманет од Турците со мали варијации на тема кои во суштина не го менуваат изворниот вкус и мирис. Но, експанзијата и потребата од угостителски објекти најавува новитети во изборот. Следува владеењето на еспресото. Во 1946 год. „Гагиа,, ја пронаоѓа комерцијалната клип еспресо машина која е многу поедноставна и посигурна за употреба од претходните модели. Кафулето Гагиа (The Gaggia coffee bar) во Италија е првата точка на светов каде е употребена оваа машина и на својата мени карта го смести еспресото покрај ре-

гуларното кафе. Со него започнува новата, модерна фаза на кафеулињата.

Ерата на кафеулиња некогаш и денес не треба да се меша со кофи шоповите (coffee shop) ниту пак рестораните кои ги имаме денес. Тие нудат типично мени со богат избор на храна на кое се наоѓа и кафе-то, а со кое обично е завршува оброкот. Кафулињата „Тим Хортонс,, е одличен пример за популарност и углед кој ги надмина границите на кафеуле и на своето мени веќе нуди и богат избор на храна. Но овој угостителски објект на Американскиот континент сеуште ја ужива репутацијата на место со одлично кафе иако еспресото не може да се најде кај нив.

Сепак во модерната ера на кафеулиња не смее да се изостави најпопуларниот и најраспространетиот Старбакс. Првиот локал го отвараат во 1971 год, во Сиетел, САД а потоа го освоија светот со повеќе од 8000 кафетерии и со извонредно богат избор на видови на кафе.

Во Македонија ланците на кафетерии не се секојдневие но, добро е да имате на ум кога ќе појдете на кафе во локалното кафеуле, дека со пречекорување на прагот влегувате во стотици години долга историја, а вие станувате поддржувач на постоењето на неговото величество кафулето.



ПРИМЕНУВАЊЕТО НА НАССР СИСТЕМОТ СТОИ ВО МЕСТО

Само еден процент од угостителските објекти во земјава го вовеле **НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point)** системот за анализа на опасности и критични контролни точки прифатен во светски размери кој претставува и законска обврска за операторите со храна во Република Македонија. Неколкуче одложувања на стартот на санкционирањето на неприменувањето на строгите стандарди е веројатно главната причина што само педесетина од вкупно пет илјади угостителски објекти имаат **НАССР**.

Подготвил:

Горан ИГИЌ



Информациите од средината на годинава велат дека 32 отсто од угостителите ја почнале постапката и имаат подготвено документација односно се во фазата на спроведување, а остатокот, 67 отсто, воопшто ја немаат отпочнато имплементацијата на НАССР системот.

Целосно воведување на НАССР е обврска на големите производители, индустриските објекти, како и на хотелите и рестораните. Помалите објекти како помали сендвичари и ресторани, треба само да применуваат добра хигиенска пракса.

Казните, кои по некои најави треба да се применуваат од следната година, за фирмите изнесуваат од 2 до 5 илјади евра за правното лице и од 1 до

3 илјади евра за одговорните лица. Во мерките за санкционирање предвидена е и опција казна забрана за вршење на дејност до 2 години и за фирмата и за одговорното лице.

Целосната имплементација на системот за безбедност на храната се пролонгираше од 2007 година.

И додека официјални информации кога почнува санкционирањето на неприменувањето на HACCP се уште нема, а неофицијалните велат дека работите се во застој поради економската криза, на официјалната веб страница на Дирекцијата за храна стои дека “Согласно Законот за безбедност на храната и на производите и материјалите кои доаѓаат во контакт со храната и Правилникот за санитарно хигиенските услови на храната, крајниот рок за имплементирање на HACCP системот од страна на операторите со храна е 01.01.2009г.”.

Порано или подоцна, системот за безбедност на храната сепак ќе мора да го применат сите.

Од правилникот за санитарно хигиенски услови за производство на храна:

Член 8:

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

- Идентификување на секоја опасност што мора да се спречи, елиминира или намали на прифатливо ниво.
- Идентификување на критичните контролни точки на чекорот или чекорите кога контролата е значајна, за да се спречи или елиминира опасноста или истата да се намали на прифатливо ниво.
- Утврдување на критичните граници на контролните точки кои што ја одделуваат прифатливоста од неприфатливоста за спречување, елиминирање или намалување на идентификуваната опасност.
- Утврдување и имплементирање на ефективните процедури за мониторинг на критичните контролни точки.
- Утврдување на корективните активности, кога мониторингот укажува дека критичните контролни точки не се под контрола.
- Утврдување на процедури, кои редовно се спроведуваат, за да се потврди дека мерките утврдени во точките од А до Д функционираат ефективно; и Воспоставување на документи и досиеја кои можат да ја покажат ефикасната примена на HASSP принципите во објектите за производство на храна.
- Кога се вршат какви било измени врз производот, процесот или во кој било чекор во производството и прометот, производителите и трговците на храна ја проверуваат процедурата и вршат нејзини соодветни измени.



ПРОБАЈ
ГЛАТКО И СЛАТКО
 ПРОБАЈ
МАЗНО И ОПУШТЕНО
 ПРОБАЈ
SANGRIA

квалитетно вино со додаток овошје
 (портокал, јаголко, лимон)



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



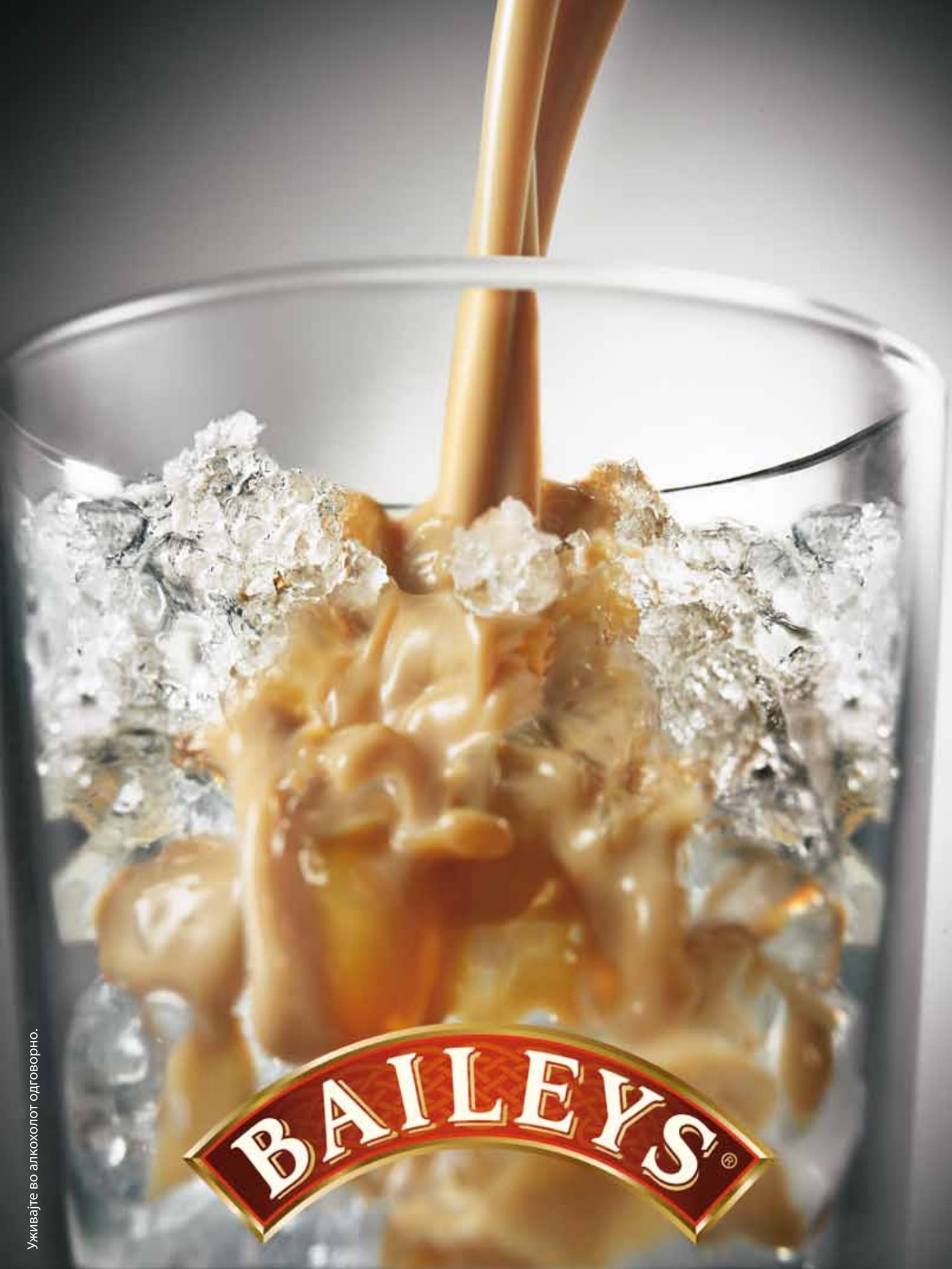
It is only through the "simple squeeze of olives" that all natural fragrances and health-giving properties of Extra Virgin Olive Oil are retained. The beautiful landscapes of Umbrian countryside, known as "The Green Heart of Italy" is where the Monini family has been producing and selecting quality Extra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

Indeed, Efferino 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 довел Скопје
 тел: 02/ 2545-790 факс: 02/2500-791
 stkompni@on.net.mk



www.monini.com



Уживајте во алкохолот одговорно.

BAILEYS®

Serve chilled

Bitolski

jogurt

Подобро чувство,
во текот на целиот ден!

