

# bar

АПРИЛ / МАЈ 2010

## code

СПЕЦИЈАЛИЗИРАН МАГАЗИН ЗА УГОСТИТЕЛСТВО

Цена 100 ден.

THE DAY AFTER

**СОВЕТИ ЗА ПРЕВЕНЦИЈА  
ОД МАМУРЛАКОТ**

NO SMOKING

**МАКЕДОНСКОТО УГОСТИТЕЛСТВО  
"НА КОЛЕНА" ПО ЗАБРАНАТА  
ЗА ПУШЕЊЕ**

BAR CODE LIGHT

**ТЕСТИРАЈ СЕ ДАЛИ СИ  
УСПЕШЕН БАРИСТА?**

ИНОВАЦИИ

**ТОПЛИНАТА НА МРАЗОТ**

ЗДРАВЈЕ

**ДЕКАДЕНЦИЈАТА НА  
ТЕМНОТО ЧОКОЛАДО**

ISSN 1857-6370

[www.barcode.com.mk](http://www.barcode.com.mk)



5 319990 601124

TIKVEŠ  
ALEXANDRIA  
*Cuvée*



Уживајте во виното одговорно

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



**FINLANDIA**

*Vodka of Finland*

*Imported*

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

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

*Vodka from a Purer Place*

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

Keep your judgement pure. Drink responsibly.

finlandia.com

## СОДРЖИНА

- 06** no smoking  
Македонското угостителство  
"на колена" по забраната за пушење
- 10** no smoking  
Депресија во угостителството
- 12** the day after  
Совети за превенција од мамурлакот
- 21** гастрономија  
Чешка кујна
- 24** bar code light  
Тестирај се дали си успешен бариста?
- 27** историја на коктелите 5  
Прохибиција и пост-воениот период
- 31** психологија на излегувањето  
СФ визија за ноќниот живот во Скопје по 2014
- 34** иновации  
Топлината на мразот
- 36** здравје  
Декаденцијата на темното чоколадо
- 43** lifestyle  
Liquid lift
- 46** барменство  
Натпревари на бармени
- 49** збм  
Барменска лига
- 50** настани  
Montenegro flair open
- 51** lotus  
Нов начин на седење
- 52** пиво  
За колекционерите
- 56** коктели  
Кремасти коктели
- 60** соопштение  
Француски финиш за врвните македонски вина
- 62** барменство  
Добар бармен
- 68** мистер шанкер и мис келнерка
- 72** stillisimo  
Што е луксуз?
- 75** stock prestige  
Најдобро чуваната тајна на Полска

Купон за  
претплата

Заштедете  
време

20%

Да, прифаќам да се претплатам на примероци од секој број на Bar Code магазинот, за период од една година, по цена од 80 денари по број (6 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](mailto:barcode@barcode.com.mk)



## ВОЗВРАТНИК

### barcode импресум

#### 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  
Цаци Паковска

#### ГРАФИЧКА ПОДГОТОВКА И ПЕЧАТ

арс ЛАМИНА, Скопје

[www.barcode.com.mk](http://www.barcode.com.mk)

[info@barcode.com.mk](mailto:info@barcode.com.mk)

Во услови кога угостителството во Македонија се наоѓа на колена поради ред причини-законот за пушење, економска криза, унификација на изгледот на летните тераси, либерализација на визниот режим (да... дел од квалитетните бармени веќе ги подготвуваат своите куфери и заминуваат..), загаденото Охридско езеро, па дури и поради оградите низ центарот на Скопје околу местата каде што се започнати градежни работи, се прашувам дали има нешто добро што може да произлезе од овава ситуација. Идеја ми даде еден добар пријател, угостител од Охрид пред неколку недели, во неврзан разговор на пуш-пауза пред вратата на локалот. Тој кажа дека сега конечно ќе останат да функционираат само оние кои навистина знаат да работат! Колку точно. Кога ќе се сетам дека целта и на ова списание е да го подигне нивото на угостителството во земјава, не можам да не се потсетам и на сите препреки со кои се соочуваме, обидувајќи се тоа да го постигнеме. Се присекавам на сите дискусии, писма кои сме ги разменуваме и кафеански дебати кои луѓето неминовно ги отвораат пред мене, знаејќи што работам, во кои не сме можеле да се разбереме поради фактот што во оваа бранша залуѓа премногу луѓе кои сметаат дека угостителството е нешто што се работи кога не знаеш ништо друго. Поради ова, се обидувам, целава ситуација да ја гледам позитивно и, се надевам дека денешниот квантитет, утре ќе донесе нов квалитет.

Во овој број исто така сакам да им се извинам на оние читатели, чии чувства беа повредени од еден текст во минатиот број, во редовната рубрика Психологија на излегувањето. Во консултација со авторот на текстот, решивме да не одговораме поединечно на писмата кои пристигнаа во нашата редакција, туку на овој начин да се извиниме како тим, и повторно да нагласиме дека идејата на списанието е да промовира позитивна енергија, па макар тоа било и преку презентација на различни ставови и гледишта.

no smoking

# Македонското Угостителство на „колена“ по забраната за пушење



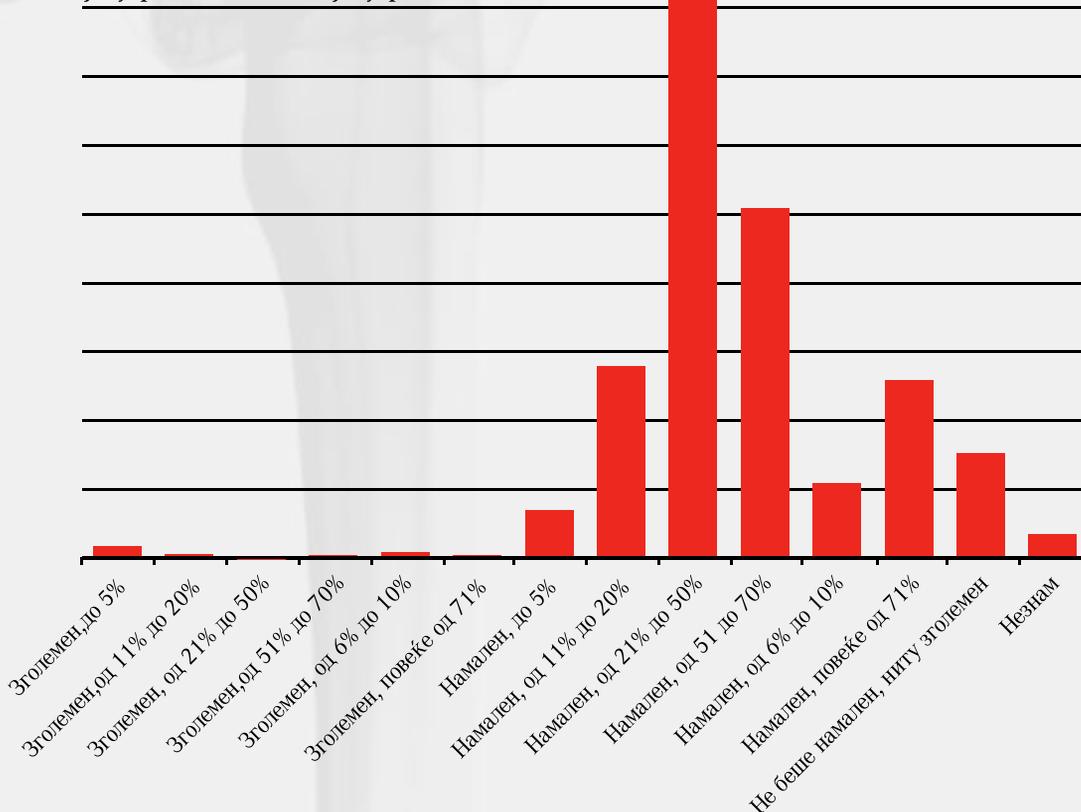
По дваипол месеци имплементација на забраната за пушење во Угостителските објекти Македонското Угостителство е на „колена“.

Во секторот владее целосна депресија, а Угостителите со последни сили го одржуваат бизнисот во надеж дека сепак ќе победи разумот и ќе се најде соодветно решение за измени и дополнувања на законот со кој во Угостителските објекти ќе биде обезбеден еднаков третман за пушачите и непушачите.

Почнувајќи од Јануари, кога беше организиран и еднодневен протест на македонските Угостители, Туристичко-угостителската Комора направи и истражување на состојбите во Угостителството, компаративно - Јануари 2010 година во однос на јануари 2009 и 2008 година.

Резултатите беа фрапантни, а пријавениот пад на прометот загрижувачки со најава за целосен колапс на Угостителскиот сектор:

Приход во угостителските објекти споредбено со јануари 2009 година и јануари 2010 година



## Генерални оценки од спроведеното истражување:

Од вкупно 511 Угостителски објекти во РМ, падна приходот во јануари 2010 год. во однос на јануари 2009 година пријавиле дури 90% од Угостителите.

Сосема спротивно - Раст на приходот во јануари 2009 во однос на јануари 2008 пријавиле 49% од Угостителските објекти. (пред имплементацијата на Законот за заштита од пушењето)

Во јануари 2010 споредбено со јануари 2009 година, 59% од вкупниот број анкетирани Угостителски објекти се изјасниле дека веќе отпуштиле или планираат да отпуштаат вработени лица.

За јануари 2009 година во однос на јануари 2008 година, 49% од Угостителските објекти изјавиле дека посетеноста им е зголемена. (пред имплементација на законот за заштита од пушење)

За јануари 2010 год. споредбено со јануари 2009 година дури 87% изјавиле дека посетеноста на нивните Угостителски објекти е намалена.

Како причина за падот на прометот споредбено јануари 2010 година во однос на јануари 2009 година:

63 % од Угостителите ја навеле - Забраната за пушење,

18 % сметаат дека причина за падот на приходи се и забраната за пушење и намалената економско финасиска моќ на потрошувачите,

66% од анкетираниите Угостители како причина за отпуштање од работа на ангажираните лица во секторот ја навеле забраната за пушење, додека 15 % сметаат дека причината е и во целосната забрана за пушење и во намалената економско финансиска моќ на потрошувачите

За 14 % од анкетираниите Угостители веќе е извес-



но затворањето на нивните угостителски објекти, дури 29% го очекуваат исходот од наредните месеци.

Во февруари ТУК до сите јавно ги презентираше поразителните резултати од истражувањето и ги достави до сите надлежни институции со апел надлежните итно да интервенираат во Законот за Заштита од Пушење во делот кој го третира Угостителскиот сектор за спас на македонското Угостителство.

Во средината на февруари до Владата и Парламентот беше доставен предлот на ТУК за измени и дополнувања на Законот за заштита од пушење.

„Во членот 3 од Законот за заштита од Пушење да биде вметанато следново дополнување:

Се забранува пушењето во затворениот дел од јавните простории од членот 2 на овој закон.

Во објектите во кои се служат гости од чл.2 алинеја 6 и 8 може да се определи простор за пушачи, но најмногу до 50% од капацитетот на објектот наменет за гости.

Доколку капацитетот за послужување на гости на објектот од член 2 алинеја 6 и 8 е помал од 100 м<sup>2</sup>, сопственикот може да одлучи дали во објектот ќе биде дозволено или забрането пушење.

Ноќните барови, дискотеките и казината се задолжуваат да се определат дали ќе бидат објекти за пушачи или непушачи.

Сите објекти од чл.2 на овој Закон алинеја 6 и 8 во кои се послужуваат гости се обврзуваат на задолжително поставување на соодветна вентилација по строго контролирани стандарди и соодветен знак за местата каде пушењето е дозволено и забрането.

### Во членот 9:

Дополнување на членот 9 со три нови става 3, 4 и 5:

Глобата предвидена во став 1 и став 2 на овој член за правното лице и за одговорното лице во правното лице доколку е објект за служење на гости ќе биде изречена доколку надлежниот инспекциски орган утврди дека во објектот не се превземени сите мерки предвидени во законот во делот за непушачи и тоа : Поставен знак за забрането пушење, отстранети пепелници од масите во делот за непушачи и обезбедена контрола на забраната на пушењето.

За прекршок од став 1 на овој член со глоба од 1000 евра може да се казни правното лице и на самото место на прекршокот.

За прекршок од став 2 на овој член со глоба од 500 евра може да се казни одговорното лице во правното лице и на самото место на прекршокот. Со ова дополнување на Законот за заштита од пушење ќе добиеме Закон кој во делот на Угостителството е близок до одредбите на многу Европски закони.



Уживајте во алкохолот одговорно.

Најважно од сè е дека со ова дополнување во законот ќе ја смириме паниката која владее меѓу 20.000 вработени во Угостителството во Македонија и ќе спасиме сериозни загуби во овој сектор и многу извесно затворање на мали бизниси во угостителството кое ќе го погодат најзагрозениот социјален слој.

Искрено се надеваме дека оваа деликатна ситуација за опстанокот на Угостителството ќе ја надминеме со ваша целосна поддршка и изгласување на ова дополнување на Законот во Парламентот.”

Парламентарното мнозинство, и покрај сериозните загуби во секторот, остана на ставот за измени во законот исклучиво во делот на терасите.

Иницијативата на пратеникот Влатко Ѓорчев законот да се измени со тоа што ќе биде дозволено пушење на терасите не наиде на одобрување кај Угостителскиот Сектор и Туристичко-Угостителската Комора поради што Угостителите се организираа низ цела Македонија на јавни Трибини со цел најтранспарентно да укажат дека иницијативата и предлогот на Влатко Ѓорчев нема да ги намали ударот што му е нанесен на Угостителството и ќе направи дополнителна штета и нерамноправна положба на објектите што немаат тераси.

На крајот на февруари беа одржани три јавни трибини од страна на ТУК во Охрид, Гевгелија и Скопје кои беа поддржани и од јавни личности (екипата на Еднооки и Сашо Мацановски-Трендо) како поддржувачи на правата на пушачите.

Под слоганот „Забраната е штетна за демократијата-дискриминацијата убива“ Угостителскиот сектор во Македонија го испрати и последниот конструктивен апел до парламентот да направи сериозна анализа и да преговара за заедничко решение.

ТУК објави дека десетици објекти се затворени, а 100тина лица отпуштени од работа.

До сите градоначалници беа доставени Декларации за спас на македонското угостителство.

Во меѓувреме, ТУК работи и на анализа на состојбите во однос на 2009 година, а бројките уште еднаш потврдуваат дека забраната за пушење е водечкиот фактор за колапсот на овој сектор .

Се очекува по големите загуби парламентарното мнозинство да изнајде квалитетно решение за либерализација на Законот за заштита од пушење.



# Депресија во угостителството

Веќе трет месец на политичкиот мегдан се пеглаат ставовите за новиот закон за пушење, додека на терен угостителите забележуваат негативни цифри во нивното работење. Туристичко Угостителската комора внимателно води евиденција за колапсот на оваа гранка и во алертирана состојба бара решение за излез од агонијата која трае, не увери Феркан Бербери- претседател на туристичко угостителската комора.

Колкави се загубите во овие три месеци (јануари, февруари и март) со примена на законот за борба против пушење?

## Феркан Бербери

Точната бројка на загубите за првото тромесечие од годината по имплементација на законот ќе ги имаме со официјалното истекување на месец март, а особено со уплатата на ДДВ кога и прецизно ќе се види процентот на падот на приходите во Угостителството, односно крахот на македонското Угостителство што ние угостителите веќе го знаеме.

Она што Туристичко-Угостителската Комора го има како податок, се бројките од истражувањето во месец јануари. Официјално 90 % од Угостителите се изјасниле дека имаат пад во прометот, а најголемиот дел од нив пријавиле пад во прометот до 50 до 70%.

## Бар Код

Каков е односот во споредба со ланските приливи на средства во истиот период?

Разговарала:

Ана ЗАФИРОВА



## Феркан Бербери

Катастрофален е односот во споредба со јануари изминатите две години што е видливо од приказот во истражувањето.

2009	Во милиони денари	Во %
K1	1336	-
K2	1608	20,36%
K3	1921	19,47%

\*податоци од завод за статистика

Во 2009 година и покрај економската криза имало тенденција на раст во Угостителството. Ова јасно укажува на директните ефекти од забраната за пушење.

## Бар Код

Какви планирани активности превземате за да продолжите во остварување на вашата идеја за менување на законот?

## Феркан Бербери

Туристичко угостителската комора има иницијативи. Угостителите веќе подолго бараат порадикални мерки како Граѓанска непослушност, затворање на локалите со протест, протести пред институциите, и сл., но Туристичко Угостителската Комора засега има став дека треба да се искористат сите средства за преговарање со надлежните.

Засега, за жал, нема никаков одговор од ниту една институција. Доставени се десетици писма за итен прием и разговори по предлогот на Туристичко-Угостителската Комора.

### Бар Код

Дали постојат алтернативни решенија доколку Владата остане на своите категорични ставови?

Имам личен впечаток дека по изгласувањето на предлогот од пратеникот Ѓорчев за пушење на терасите ќе се случи нова катастрофална состојба на нерамноправност и нееднаквост на пазарот.

Што ќе прават Угостителите кои немаат тераси, а такви се 40% од Угостителските објекти. Тие веќе најавија оспорување на Законот со новото решение на Уставен суд бидејќи нивниот бизнис е директно загрозен.

Од друга страна пушењето на терасите од нас Угостителите прави со сила сезонски работници, односно не става во состојба да работиме само кога е топло и да се молиме што подолго да трае летото.

На сметка на тоа кога врне, дува ветар и времето не е погодно, а тоа најчесто е 8 до 9 месеци во годината, ние треба да одиме на принуден одмор. Такво е актуелното решение поднесено и изгласано од парламентот.

### Бар Код

Дали неединството на угостителите потврдено со првиот протест ќе се обидете да го надминете во понатамошните активности ?

## Феркан Бербери

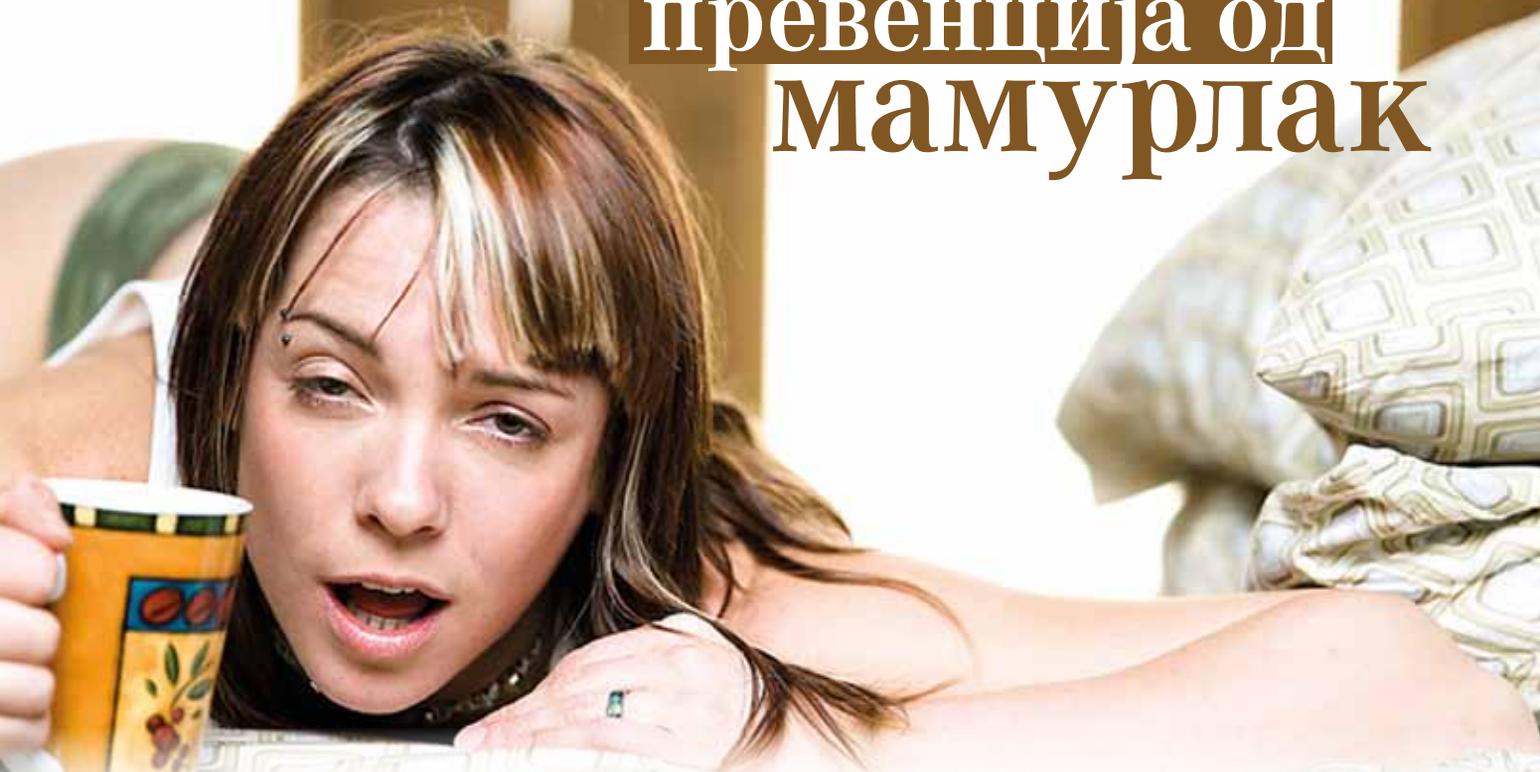
Не е точно дека Угостителите се неединствени. Никогаш не биле поединствени. Но мора да разберете дека тие имаат такви сериозни загуби што секојдневно се ставени во состојба да ги бројат жртвите од забраната за пушење и да размислуваат која казна да ја платат или како да си ја одблокираат сметката. Тоа е депресија која владее во Угостителството и не можете да му се лутите некому што поткликнал на некакви притисоци или шпекулации.

Ве уверувам дека не постои Угостител или вработен во тој сектор што секој ден не размислува каде да го бара решението за својата егзистенција. Тоа е единството на Угостителите кое, за жал, ако не се најде решение ќе се покаже како единство во револтот кон надлежните, наместо во конструктивно решавање на проблемите со кои се соочивме.



the day after

# Совети за превенција од мамурлак



**Ако веќе чувствувате мачнина по лудо помината ноќ избегнувајте кафе и млечни производи, пијте вода на собна температура, внесете витамини во организмот и почестете се со мрсен бурек**

Опуштањето со некоја чашка алкохол за многумина е претстава за добра забава. Се чувствувате опуштено, комуникациските способности ви се подобри, одеднаш и вие имате неодолив шарм, можете да пријдете секому. Но, по добрата забава следува вториот дел од сценариото во кое ја играте главната улога.

Следува она чувство на бунило кога немате ни грам сила. Поглед во плафонот кој со нерамномерни циклични движења прави да се чувствувате како буре во немирно море. Сува уста, но не поради тоа што сте во пустина и главоболка како да сте ја поминале ноќта во фабрика за железо... Со еден збор се чувствувате како да ве прегазил камион. Но, веќе е доцна. Мамурлакот целосно ја превзел контролата над вас.

Подготвил:  
**Горан ИГИЌ**



Вие, не за прв пат, најчесто, со по некоја пцовка на сопствена сметка, на цел глас, или макар во себе, извикувате „не пијам повеќе“! Но, и самите многу добро знаете дека сето тоа е една голема лага. Следната петочна вечер веќе имате заборавено на ужасниот мамурлак од претходниот викенд.

Најсигурен начин за избегнување на оваа состојба, очигледно, не е конзумирањето алкохол. Апененцијата е единствената гаранција за избегнување на неподнослива главоболка следниот ден. Но, искушенијата демнат на секој чекор, па да речеме дека е голема бројката на луѓе што сепак избираат да уживаат во алкохолот. Во големи количини. Во тој случај, се наметнува прашањето постои ли нешто што можеме да направиме да ја избегнеме главоболката? И мачнината? И следното неподносливо утро?

## Има ли лек за мамурлак?!

Сепак има начини и чекори со кои можете да се заштитите од мамурлакот. Потребно е само промислено делување. Посветените конзументи на алкохол ги сметаат овие правила за своевидни заповеди.

## Направете подлога со храна

Првата заповед гласи „не пиј на празен стомак“. Полн стомак ја намалува апсорпцијата на телото на алкохолот и помага заштитно при иритација и повраќање. Ова обнародено кафеанско правило е и научно потврдено од страна на Aaron White, асистент истражувач и професор по психијатрија на Duke University Medical Center во Durham, N.C.

-Алкохолот сам по себе го зголемува нивото на лачење на киселини во желудникот што може да предизвика чувство на тежоби. Храната во стомакот помага за намалување на влијанието на тие киселини и делува како тампон-зона за алкохолот – вели тој.

Некои експерти пак, препорачуваат конзумирање на солена храна бидејќи од неа се јавува нагон за големи количества вода. Други пак, велат дека во пресрет на ноќ посветена на алкохол, подобро е да се изеде нешто со поголема калорична вредност, храна со големо ниво на јаглехидрати или пак мрсна храна.

- Јаглехидратите се корисни затоа што со нивното конзумирање се спречува ниското ниво на шеќер во крвта, поради што шансите да чувствувате мачнина се минимални – вели доктор Isadore Rosenfeld, професор на клиничка медицина на Cornell University's Weill Medical College.

Покрај пиенето големи количини вода, Rosenfeld, исто така, препорачува конзумирање на сок од портокал или други сокови затоа што спречуваат ниско ниво на шеќер во крвта и дехидрација.

- Трикот за превенција од мамурлак е во спречувањето алкохолот во крвта да порасне на високо ниво. Ефектот од редовните оброци е многу мал, затоа е важно стомакот да биде полн пред почеток и за време на конзумирањето на алкохол – додава White.

## Мамурлакот потешок за жените

Една студија од 2003 година направена од доктор Wendy Slutske од University of Missouri од Columbia, открива дека од последиците на мамурлакот, од главоболка, недостаток на концентрација и дехидрација, жените страдаат повеќе од мажите. Докторката тоа го објаснува со помалата телесна тежина

на припадничките на понежниот пол и помалото количество на вода во женското тело. Логично. Но, кога сме кај храната и нејзиното влијание како еден вид отпорник на алкохолот на неговиот пат до крвта, се поставува прашањето какво влијание на овој процес имаат витамините?

Практичното искуство на уредникот и сопственик на онлајн коктел архивата, веб страницата Cocktail Times.com, Yuri Kato, се колне во витаминот C.

Голем број веб страници исто така препорачуваат витамини како помош во совладување на симптомите на мамурлакот.

Но, експертите, вклучувајќи ја и доктор Linda Degutis, вонреден професор, специјалист по хирургија и јавно здравство на Yale University се сомневат во овие тврдења.

- Земањето одредени витамини пред конзумирање алкохол малку веројатно ќе направи разлика дали подоцна ќе се чувствувате мамурно или не – вели Degutis.

## До дното!

Не е предочна да ги намалите несаканите ефекти дури и откако сте почнале со пиене. Едноставно, пијте голтка по голтка, а не како да ви е последна чаша. Доколку можете да се исконтролирате, обидете се да конзумирате по една пијалка на час. Со други зборови, избегнете ги честите тури на пијалаци, наметнати од вашите пријатели во име на добрата забава и нивната галантност. Верувајте, убавото чувство во тие моменти не е ни близу до цената која ќе ја платите со мамурлак следното утро.

Обидете се за време на конзумирањето алкохол да пиете и вода – препорачува Degutis.

- Наизменичното пиене алкохол и вода или друг неалкохолен пијалак, всушност ќе ви ја намали желбата за алкохол, но и ќе ве заштити од дехидрација. Понекогаш најлошите симптоми на мамурлак, вклучувајќи ја тука и неподносливата главоболка, се предизвикани од дехидрирање – вели таа.

## Пијте паметно

Изборот на пијалак исто така игра голема улога во тоа како ќе се чувствувате подоцна. Една теорија вели дека темните пијалаци се потешки за метаболизмот од другите.

Препорака е да се внимава на бренди и виски. Почисти алкохолни пијалаци како водка, џин или бел рум, многу поретко предизвикуваат мамурна состојба. Истражувачите ја тестираше оваа теорија и дошле



до сознание дека конзумирањето бурбон предизвикува далеку понеподнослив мамурлак отколку водката.

## Евтин алкохол - поголема главоболка

Друга работа на која треба да посветите внимание пред да го повикате келнерот е фактот дека евтиниот алкохол секогаш предизвикува потежок мамурлак. Тоа е затоа што производителите на скапи алкохолни пијалаци во процесот на подготовка вршат поголема филтрација на нечистотијата во алкохолот.

Препорака е и да внимавате со алкохолните миксови. Студија направена на група мажи покажала дека при конзумирањето на овие пијалаци нивото на алкохолот во крвта се зголемува многу побрзо отколку во други случаи. Метаболизмот на жените меѓутоа, може да реагира поинаку. Австралиски истражувачи од болницата Royal Adelaide дошле до откритие дека нискокалоричните пијалаци ве тераат да пиете побрзо.

Degutis препорачува да се избегнуваат и енергетските пијалаци.

- И покрај верувањето, кафето или други кофеински пијалаци не се пречка да ги почувствувате ефектите од конзумирањето алкохол. Кофеинот може да направи да се чувствувате побудни, но ефектите што алкохолот ги има на рефлексите и воопшто, сепак ќе се случат - вели таа.

Не заборавајте да го задржите курсот кога станува збор за изборот на пијалак. Изборот на пијалак може да игра важна улога, но, се работи за индивидуални случаи.

- Алкохолот е претставен од иста молекула во сите пијалаци, независно дали се работи за пиво, вино или можеби ликер. Она што навистина им пречи на луѓето на крајот на краиштата е фактот дека кој и да е пијалок да го изберат може да предизвика мачнина. Ова нема никаква врска со мешањето алкохол - вели White.

На крајот, алкохол сепак е алкохол. Најважно е колкави колчини од него ќе конзумирате во текот на денот или ноќта - истакнува Degutis.

## Во потрага по брз лек

Брз лек за мамурлак сепак не постои, и тоа најмногу затоа што не постои критична маса научници или лекари кои се посветени на негова потрага.

- Мамурлакот не е доволно истражуван како појава, иако засегнува голема група на луѓе. Можеби луѓето сметаат дека оние кои се засегнати од него го заслужуваат тоа чувство? - вели доктор Robert Swift, професор по психијатрија и човечко однесување на Brown University Medical School.

И, иако науката не му посветува многу внимание на мамурлакот, постои лепеза од производи како што се Chaser, Sob'r-K Hangover Stopper и RU-21 кои се рекламираат како „лекови“ за овие состојби. Овие производи најчесто содржат состојки како витамини или медицински јаглен кои имаат намена да бидат филтер на алкохолните нечисти елементи внесени во организмот. Штосот е во тоа што покрај тестовите направени од самите производители, не постои истражување кое може да потврди или да негира дали овие т.н. лекови помагаат.





- Некои од нив имаат смисла, барем теоретски. На пример, RU-21 содржи елементи кои го попречуваат метаболизмот на алкохолот, но не знам за ни една научна студија која ја потврдува оваа реакција. Интернет просторот буквално содржи илјадници „лекови“ но, не верувам дека кој било од нив прави некаква промена - смета Rosenfeld.

### Недоволна научна посветеност

Некои научници велат дека кога веќе мамурлакот чини милиони сепак треба да се простудира посебно. Според една студија направена неодамна, 430 милиони долари годишно ја чини мамурлакот на нејзините 13,500 работници, австралиската компанија Aussie. Сумата се однесува на потрошени работни денови во кои вработените јавиле дека се болни, имаат проблеми со главоболка, мамурлак и слично.

### Пред спиење

Постои ли начин да го ублажите чувството кога веќе сте се довеле до состојба на мамурлак?

Ако чувствувате мачнина по лудо помината ноќ, најверојатно е најдобро да му препуштите на организмот да го направи тоа што е потребно да се врати во нормала.

- Алкохолот е отров во кој многумина уживаат и ако се чувствувате лошо, во најголем дел тоа е поради тоа што телото ви е така речиси токсифицирано. Повраќањето е последен обид да се исфрлат овие отрови од организмот. Телото сака да ги отфрли, а ако тоа не се случи, дефинитивно ќе страда - вели White.

Алкохолната состојба ќе ве доведе до дехидрирање. Затоа пијте големи количини вода по конзумирањето алкохолни пијалаци. Никако не го почнувајте денот со кафе, тоа дополнително ќе ве дехидрира. Млекото и млечните производи се исто така лоша идеја за борба против мамурлак. Изедете една лажица мед. Тоа ќе ја ублажи сувоста во вашето грло. Рехидрацијата е клучна во борбата против мамурлак. Но, морате да внимавате и на водата што ја пиете. Не е пожелно да биде студена или топла. Пијте вода на собна температура.

Најважен момент во превенција на мамурлакот е конзументот на алкохолот да се познава себеси. Тој, меѓу другото, треба да е свесен за тоа кој тип на тело го има бидејќи сите луѓе различно реагираат на алкохол.

### Задоцнето покајание

И, ако не сте примениле ниту еден од предложените совети, веројатно покриени во креветот шлаганци на покајание ќе ве пречекаат во новиот ден. Се прашувате што ѓавол ве терал повторно да се однесувате како да имате 20 години? Телото веќе не реагира така добро како некогаш, ако било кога и реагирало добро. Магла во главата, суша во устата, неподносливи теги во желудникот. Се чувствувате како да сте на портите на пеколот.

Постои ли нешто што можете да го направите да се чувствувате како човек повторно? Така некако.

Прво мора да внимавате на течностите. Со секоја голтка од изминатата ноќ, вие го сушите вашето тело. Дехидрацијата доведува до различен вид на проблеми, вклучувајќи и главоболка. Дополнително, со конзумирањето алкохол, телото губи електролити. Спортските пијалаци може да помогнат во борбата со чувството на зашеметеност. Пијте што повеќе вода или сок од портокал вели Yuri Kato, издавачот на online Cocktail Times.

Следен чекор, земајте витамини. Алкохолот ја блокира апсорпцијата на витамини во телото од видот Б6 и Б12. Доза од мултивитамини може да помогне вашето тело да се врати во својот природен баланс.

- Се чувствувате лошо затоа што алкохолот ги одзел сите добри материи од вашето тело. Вратете му ги истите на вашето тело - вели Као

- Тоа се логични чувства - смета Aaron White, истражувач асистент професор по психијатрија на Duke University Medical Center.

- Алкохолот е диуретик. Ги чисти сите материи од вашиот систем - вели тој.

Според него, за жал, не постојат докази дека земањето витамини придонесува во редуцирањето на овие симптоми. Но, како и да е, нема штета од витамините.

Исхрана. Додека вашето тело се обидува самото да се исчисти од алкохолот, шеќерот во крвта може да падне на ниско ниво.

Заради ова следното утро може да се забележи дека повеќето луѓе конзумираат обилно и тоа мрсна храна. Бурек, плескавица, или тост, јајца и помфрит придонесуваат за реанимирање на жртвите на мамурлакот. Тоа е возможно затоа што јајцата содржат цистеин, кој помага да се исфрли ацеталдехидот, отровот кој придонесува за мамурлакот.

Прилично корисно е и конзумирањето банани, кои можат да помогнат да се чувствувате подобро со реактивирање на губитокот на калиум, по луда пијана ноќ.

Ако ситуацијата ви е многу сериозна, експертите препорачуваат и јадење на сложени јаглехидрати како крекери, леб, паста или житарици, со цел да ви помогнат во враќањето на шеќерот во крвта на нормала.

Но, секако не треба да се прејадувате. Премногу храна може да го вознемири и онака веќе осетливиот стомак.

Внимателно со апчињата за болка. Пиењето неколку апчиња за болка може лесно да ја намали болката во вашата глава, но кога веќе алкохолот го иритира вашиот стомак, конзумирањето на апчињата може само да предизвика поголема иритација.

Значи, полека и внимателно кога посегнувате по Aspirin или Ibuprofen. Исто така избегнувајте Tylenol, кој содржи acetaminophen кој се преработува во црниот дроб, орган кој веќе е под стрес од самиот алкохол. Од оние таблети кои ги има кај нас, избегнувајте Ketonal или Venter.

- Аспирин или други лекови земени во време пред спиење може да помогнат при симптомите на мамурлак затоа што го редуцираат воспалението во стомачната облога. Од друга страна апчињата за

**Find the best restaurant to your taste**



**www.restaurants.com.mk**

**IN AN ABSOLUT WORLD YOU ROCK**



**ABSOLUT**  
*Rock Edition*  
**VODKA**



болка може и да го иритираат stomakot. Но, како и да е, во мала количина тие се корисни - вели доктор Isadore Rosenfeld, професор по клиничка медицина на Cornell University's Weill Medical College.

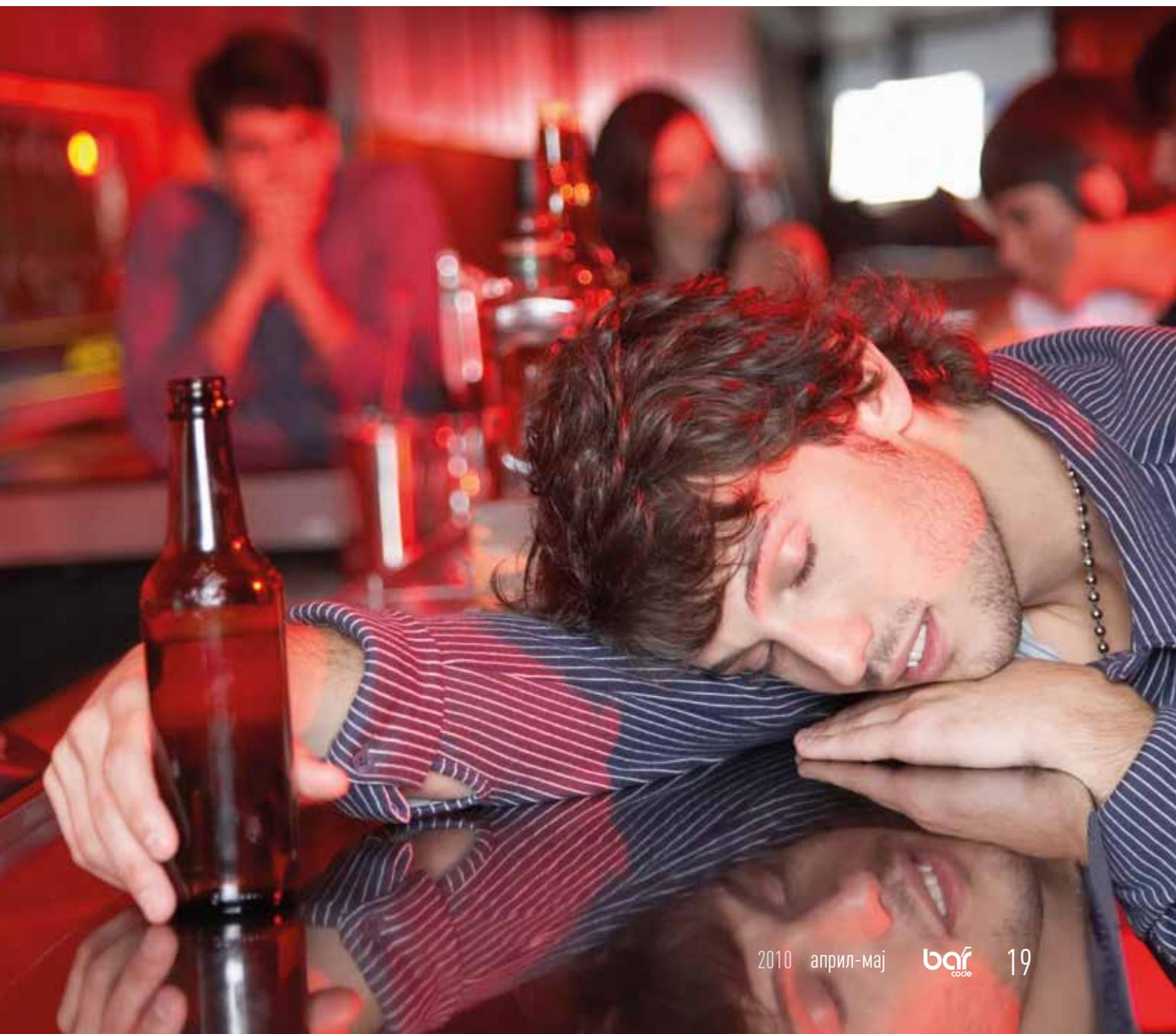
Одморете. Паѓањето во сон од бесознание поради алкохол баш и не се смета како добро преспа на ноќ. Најдобро е следниот ден да избегнувате работни обврски кои бараат сериозност и посветеност затоа што најверојатно се уште сте слаби и крвки. Алкохолот создава хаос во вашиот биолошки ритам споредено со состојбата на замор.

Барате чудо? Во светот постојат многу т.н. чудесни лекови, односно алтернативни производи кои ви ветуваат враќање на организмот во благосостојба или дека барем ќе се чувствувате подобро. Сето ова со намена за жртвите на мамурлакот се разбира. Одговор-

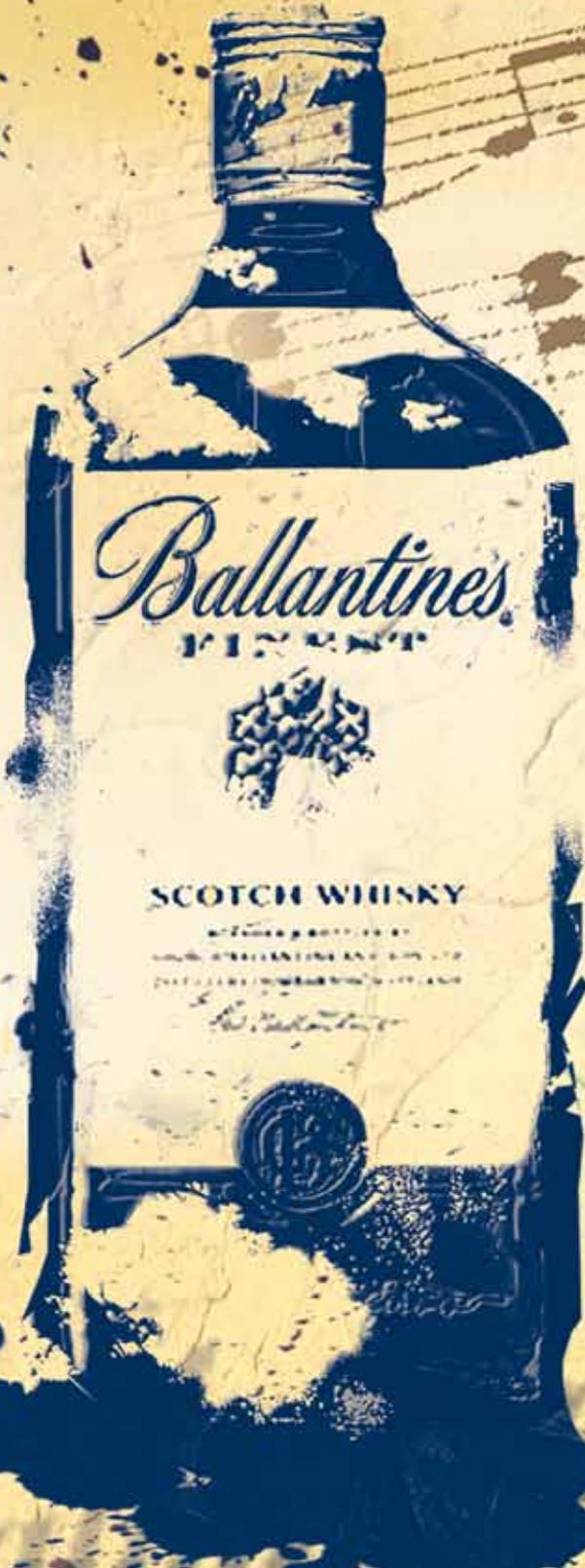
ните лица на веб страницата [hangoverreview.com](http://hangoverreview.com), односно програмерот Mike Pearson, одлучиле да испробаат 52 вида производи кои се рекламираат како чудотворни кога се работи за мамурлак. Овој опит, на сајтот на Pearson, како најдобар за оваа намена го рангира производот Sob'r-K HangoverStopper, кој како главна состојка содржи 100 процентен фармацевтски создаден јаглен (CARBON MEDICINALIS).

Но, освен тестовите направени од производителите и сведоштвата од страна, нема вистинска научна позадина и верификација на дејството на овие анти-мамурлак производи.

Факторот време. И додека некои од овие чекори може да помогнат, кога ќе дојде до мамурлак, само времето ќе го излечи погоденото тело. И гордоста, се разбира.



*Ballantine's*®



*Ballantine's*  
FINEST

*Ballantine's*  
FINEST

*Ballantine's*  
FINEST

*Ballantine's*

from

you



## Сезонските разлики во понудата на храна и пијалоци

Храната и пијалокот се еден од најважните надворешни фактори кој го условуваат, доброто или лошо здравје и влијаат на работната способност на организмот кај човекот, но и на расположението. Благодарение на современата наука денес сме во состојба да ги наброиме сите хранливи состојки кои се потребни за нашиот организам да функционира беспрекорно во одредени временски и сезонски периоди.

Пишува:

**Андреј КИСЕЛИЧКИ**



Да почнеме од почеток, улогата на храната е да му ја обезбеди потребната енергија на организмот за вршење на телесната и умствена работа, од една страна, и да му обезбеди состојки кој ќе го штитат организмот од евентуални заболувања. Сите животни намирници кој ние ги користиме во исхраната, од животинско или растително потекло, не содржат ист број материи кој се потребни за организмот. Најчесто храната ја конзумираме инстинктивно, по навика или по вкус, со што честопати правиме грешки (од гледиште на правилна исхрана) во комбинирањето на храната.

Основните хранливи состојки кој ги содржи храна-

та се, белковини, јаглехидрати, масти, минерали, витамини и вода. Првите три се енергетски, а вторите три делуваат заштитно, што значи дека организмот би функционирал правилно со нивната правилна комбинација во текот на исхраната. Исто така, комбинирањето и изборот на храната треба да биде диктирано од климатско-сезонскиот фактор, од причина што во различни климатски услови, природно се наметнува потребата од различна храна.

Генерално, кујните во светски рамки се креирани, најчесто според климатските услови, религиозната определба и достапноста на намирниците во тој регион. Оттаму се наметнува и поделбата на летни и зимски кујни.



Како пример ќе посочам две сосема различни кујни (за кој пишував во претходните броеви) индиската и чешката. Тие се типично креирани за потребите на човечкиот организам во различни временски услови. Во Индија климата е претежно тропска (со исклучоци), па оттаму и нивната храна се базира на вегетаријанството кое официјално е наметнато од нивната религија, но реално, конзумирањето на зеленчук и овошје се поврзува со потребата на организмот од витамини и вода (кој делуваат заштитно) во тропските жештини. Зеленчукот се готви со билки и зачини кој содржат минерали и имаат различни заштитни функции (антисептички, подобрување на дигестивниот процес...). За разлика од оваа претежно летно прилагодена кујна, чешката е комплетно спротивна и прилагодена за постудените климатски услови. Во такви пак услови човечкиот организам покрај заштитните состојки има потреба и од енергетските (масти, јаглехидрати и белковини) кои имаат функција на природни затоплувачи. Оттаму и нивната кујна комплетно се базира на месни и млечни продукти кој имаат поголема енергетска вредност.

Климатските услови во Македонија, во текот на годината се прилично различни, варирајќи од топли и суви лета до студени и снежни зими, па тргнувајќи од тој податок се наметнува потребата од различна понуда на храна на пазарот и угостителските објекти.

Во последните неколку години, некако забрзано се отвораме кон модерните гастрономски трендови кој покрај креативноста се посветени и на соодветната исхрана во одредени временски и климатски услови. Па така, полека, но сигурно се создава една солидна критичка маса во тој однос. Но, се разбира се јавува и потребата за соодветна понуда од страна на угостителскиот сектор, која ќе ги задоволи "новонастанатите" потреби на конзументот. До скоро оваа понуда беше прилично оскудна, што беше најверојатно резултат на недоволната информираност и едуцираност на раководниот и службениот кадар во угостителството. Но, во последно време како што реков, ситуацијата е тргната во нагорна линија (во одредени угостителски објекти) што посебно радува. Ако до скоро "традиционалната" понуда важеше за секој период од годината, сега полека се излегува од "шаблонот" (кој беше како стихотворба научена напамет) и почнуваат покреативно да се нудат различни комбинации и специјалитети кои се наменски предвидени за одредената ситуација.

Вистинската понуда во мениот на рестораните кои сериозно одлучиле професионално да се бават со таа дејност, треба да содржи поширок спектар на продукти и комбинации со кои би се задоволил вкусот, но и реалните потреби на организмот. Живееме во време кое диктира брз и динамичен живот, а како што реков на почетокот, соодветната храна му обезбедува енергија на организмот за правилно вршење на телесните и умствени функции, па нема да биде на одмет да си помогнеме во тој процес со правилен избор.



# ОПРЕМА ЗА СИТЕ ВИДОВИ УГОСТИТЕЛСКИ ОБЈЕКТИ



always a step ahead of others



секогаш чекор пред останатите



# Тестирај се дали си успешен БАРИСТА

Пишуваат:

**Анџела СТЕФАНОВСКА, Матео БАРБАРОСА**

Attibassi cafe



## 1. Златно правило за подготовка на одлично италијанско еспресо е:

- а. 25мл кафе кои ќе истечат за 25 секунди
- б. 30мл кафе кои ќе истечат за 30 секунди
- в. 15мл кафе кои ќе истечат за 15 секунди

## 2. За да може да се оцени еспресото како добро, тоа треба да има:

- а. Компактен крем со лешник боја, цветна арома со ноти на овошје, чоколадо. Вкусот треба да биде мек, киселите и горчливите ноти балансираани.
- б. Темен и цврст крем. Чоколадна арома. Многу цврст и горчлив вкус.
- в. Тенок крем со светла кремаста боја. Едноставна арома на печено кафе и малку чоколадни ноти.

## 3. Во локалот шолјите за еспресо треба да бидат поставени:

- а. Никогаш на кафематот, еспресото се пие во ладна шолја.
- б. Врз кафематот превртени надолу, никогаш повеќе од две шолји една врз друга.
- в. Врз кафематот исправени, никогаш повеќе од две една врз друга. На овој начин врвот на шолјите не го допира металот од кафематот, клиентот не ризикува да си ја изгори устата и самата температура се распоредува рамномерно, а шолјите секогаш имаат оптимална температура.

## 4. За да се подготви еспресото, дозата на меленото кафе:

- а. Треба да биде поголема од 7 грама, за да се добие еспресо со темен крем со цврсто тело и горчлив вкус.
- б. Треба да биде меѓу 7 и 7,5 грама. Изгледот на еспресото со оваа доза ќе биде: компактен крем со лешник боја со висина од 2 до 3мм, цветни и чоколадни ароми.
- в. Треба да биде под 7 грама, за да можеме да добиеме поголем број кафиња од едно кило кафе. Кремот ќе биде светол, без густина, без осетливи ароми.

## 5. Во текот на подготовката на еспресото, дозата мелено кафе треба да притисне со тамперот:

- а. Најсилно што можеме
- б. Нежно
- в. Притисокот треба да биде со сила на околу 18 кг и на униформен начин.

## 6. Штелувањето на степенот на мелење:

- а. Мелницата и степенот на мелење се штелуваат на денот на монтирање на кафематот од страна на монтажерите и тоа остава така
- б. Треба да се контролира периодично, бидејќи меленото кафе варира во зависност од влажноста на воздухот. Секој бармен, кога ќе забележи промена во течењето на кафето и откако ќе утврди дека сите други параметри се точни, ќе се погрижи да го регулира степенот на мелење за да добие повторно коректна екстракција на еспресото.
- в. Степен на мелење?- Јас го стискам копчето од кафематот и кафето си тече





### 7. Движењата кои се прават за да се подготви одлично еспресо се:

а. Се отстранува рачката од кафематот, комплетно се чисти филтерот од старото кафе кое е во него додека не остане ниту трошка кафе, се зема дозата мелено кафе од мелницата, се израмнува дозата, се притиска рамномерно и со сила од 18кг, се отстранува кафето од работ на рачката, се вклучува кафематот околу 2 секунди за да истече нечистата вода, се мести рачката, се вклучува кафематот, се зема шолјата и се мести под испустот.

б. Се отстранува рачката од кафематот, комплетно се чисти филтерот од старото кафе кое е во него додека не остане ниту трошка кафе, се зема дозата мелено кафе од мелницата, се израмнува дозата, се притиска рамномерно и со сила од 18кг, се отстранува кафето од работ на рачката, се мести рачката, се зема шолјата и се мести под испустот и конечно се вклучува кафематот.

в. Се отстранува рачката од кафематот, старото кафе се фрла, се зема дозата мелено кафе, се притиска, се става рачката на кафематот, се местат чашите расфрлани околу кафематот, се поздравува симпатичната девојка која поминува покрај вашиот шанк. Леле, забравив! Ми нарачаа едно еспресо!!!

### 8. Оптималните параметри кои треба да ги има секој кафемат за да може да се подготви одлично еспресо се:

а. Притисок во бојлер од 0,9 до 1,1 бар; Температура на водата од 88 до 92°C. Притисок на пумпата при екстракција на кафето од 8 до 10 бар (оптимално 9)

б. Притисок во бојлер од 8 до 10 бар; Температура на водата од 88 до 92°C. Притисок на пумпата при екстракција на кафето од 0.9 до 1,1 бар (оптимално 9)

в. Не е обврска на баристот да се грижи за состојбата на кафематот

### 9. Количината на кафе за подготовка на макијато, макијато големо или капучино е:

а. Истата како и за еспресо! 25мл за 25 секунди. На овој начин има одлична комбинација на вкусовите. Меко и кремасто.

б. Е различна! Во малото макијато се става помалку кафе затоа што шолјата е мала, додека големата шолја се полни скоро до половина.

в. Секогаш треба да има повеќе кафе отколку млеко

### 10. Матеното млеко треба да биде:

а. Високомаслено и со голем процент на белковини. Треба да се мати во моментот на подготовка на макијато или капучино, и да не биде потопло од 65°C. Кремот треба да биде компактен и сјаен, без воздушни балони.

б. Треба да зоврие. Воздушните балони на површината се знак дека млекото е добро изматено. За наредното матење се додаваат 2 коцки мраз.

в. Треба да биде млако со малку пена.

### Од 7 до 10 точни одговори:

Специјалист за италијанско еспресо:

За тебе не постои грешка во еспресото. Љубител си на доброто кафе и знаеш истото да им го подготвиш на твоите клиенти. Свесен си за твоето влијание врз подготовката на еспресото. Би можел да разликуваш добро од лошо подготвено кафе со затворени очи. Браво!!! Професионален Барист!!!

### Од 4 до 6 точни одговори:

Добро го познаваш еспресото и знаеш да го разликуваш доброто од лошо подготвеното, но сèуште ти недостасуваат одредени финеси. Со понатамошно вежбање и посета на тренинзи за подготовка на еспресото, ќе го подигнеш твоето ниво од ниво на познавач до ниво на професионалец.

### Од 0 до 3 точни одговори:

Кафе? Еспресо? Ако работиш позади шанк или е твојот прв работен ден - треба сериозно да помислиш да ја смениш професијата! Еспресо кафето за тебе е непријател и ти се бориш со сите свои сили против него. Ќе ти врати со истата мерка. Твоето еспресо ќе биде горко, со вкус на талог и изгорена гума. Полошо нема!





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

СПОЈУВАЈКИ ЈА ПАСИЈАТА ЗА ВИСТИНСКОТО ИТАЛИЈАНСКО ЕСПРЕСО, НАЈРАФИНИРАНИТЕ ЗРНА НА АРАБИКА И РОБУСТА И ТЕХНИКИТЕ НА МОДЕРНАТА ИНДУСТРИЈА, ATTIBASSI ESPRESSO ITALIANO Е ПРОГЛАСЕНО ЗА ЕДНА ОД ПРВИТЕ ТРИ НАЈДОБРИ МЕШАВИНИ НА ЕСПРЕСО ВО СВЕТОТ.

ЕСКЛУЗИВНИОТ СЕРТИФИКАТ “ESPRESSO ITALIANO CERTIFICATO”, КОЈ ГО ПОСЕДУВА ATTIBASSI, ГОРДО ГО ПРЕТСТАВУВА ЗАШТИТНИОТ ЗНАК НА ИТАЛИЈА.

# THE ESPRESSO ITALIANO SENSATION



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

# Прохибиција (1919-1933) и ПОСТ-ВОЕНИОТ период

Периодот на прохибицијата е многу битна фаза во историјата на коктелите. Забраната за консумирање алкохол во Америка донесе итна реакција која не ја очекуваа законодавците. Скришните дестилерии се размножија, криумчарењето стана организирано, се разбеснија војните помеѓу бандите и продажбата на нелегален алкохол растеше.



Пишува:

**Филип АРНАУДОВ**

здружение на бармени на Македонија

## Американците во Куба

За тоа време американските туристи од крајбрежните краишта почнаа да се собираат во Куба, каде што можеа да уживаат во најновите коктели со локален рум направени од пребегнатите бармени, без да имаат проблеми со рестриктивниот закон.

Во Хавана, на почетокот од дваесетиот век позната како "Париз на Карибите", се основа бурен бизнис каде што можеше да се испие одличен освежителен коктел како на пример Минт Јулеп направен со рум наместо со бурбон. Професионалните бармени во Куба набрзо се организираат и во 1924 година, го формираат "Club des Cantioneros" кој ја надгледувал обуката на пресоналот во бар на островот, со цел да овозможат сервис и услуга како што сакаат американските гости. Првиот прирачник на

клубот бил издаден во 1930 година и содржел не помалку од 600 рецептури на коктели, илустрирајќи го опширното знаење на кубанските бармени. Тоа било време кога легендарните барови како La Floridita, Sloppy Joe's и La Bodeguita del Medio ја започнувале својата историја. Многу неокласични коктели биле креирани во Куба: Daiquiri, Presidente, Mary Pickford, Cuba Libre и Mojito.

## Constantino Ribalaigua Vert

По потекло од Каталонија, Constantino Ribalaigua Vert (?-1952) стигнал во Куба околу 1910 година. Нашол работа во Ла Флорида во Хавана, каде што го усвошил правењето на коктели и го добил името "Constant" од гостите бидејќи квалитетот на неговите коктели никогаш не варираше. Во 1918 тој ја купил

La Florida и под негово раководство тој станува многу познат бар. Таму се служеле Daiquiri frappe - со дробен лед, сè до појавувањето на електричниот блендер, кога Ribalaigua им понудил на своите гости нова верзија наречена "Frozen Daiquiri". Неговиот бар, кој подоцна бил преименуван во Floridita (мала Флорида на шпански) околу 1940 година, станува познат како храм на Daiquiri.

### Виталноста на Европските Бармени

Во главните градови во Европа исто така се размножија американските барови и коктел баровите врзани со хотели, сите од нив служејќи ги најсофистицираните коктели. И така, додека прохибицијата тресеше во Америка, интернационализацијата на коктелите брзо се ширеше. Многу американски бармени доброволно се иселуваа, како на пример Хари Крадок, кој се приклучи на персоналот на Savoy Hotel во Лондон. Во Париз, космополитските клиенти биле привлечени од одличните европски бармени. Некои од нив познати и до денешен ден како на пример Франк Мејер, Австриец по потекло кој менаџирал со барот во Ritz Hotel во Париз, McElhone го купил New York Bar во Rue Daunou и го преименувал во Harry's New York Bar, денес познат само како Harry's Bar.

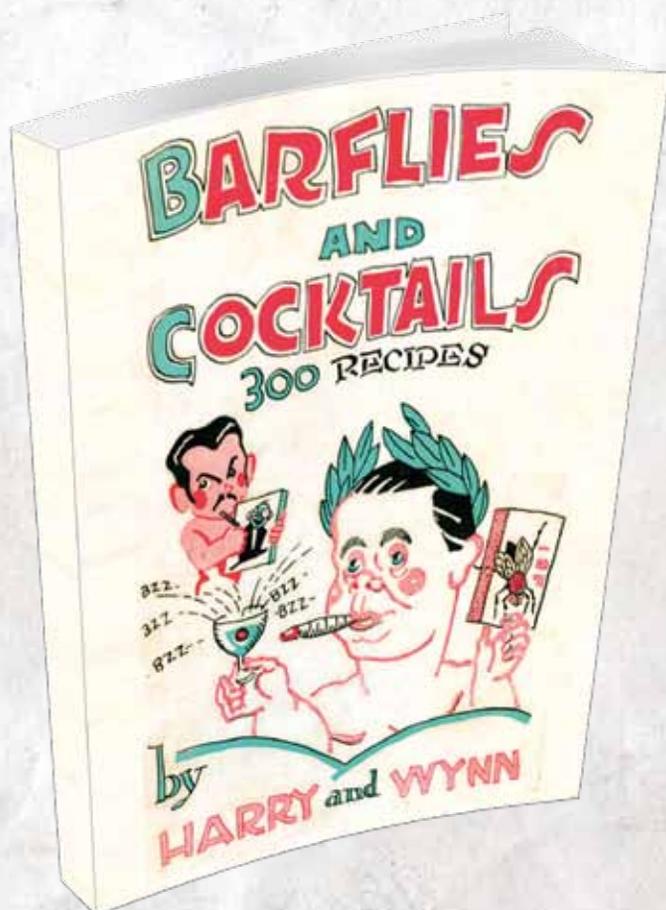
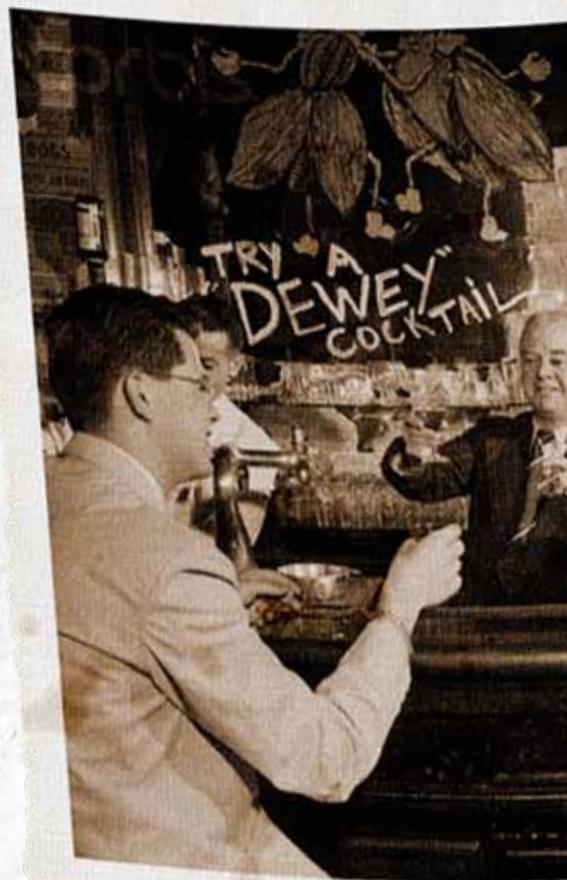
Многу класични коктели како: Americano, Sidecar, French 75 и Red Lion биле креирани во овој период.

### Harry McElhone

Пред да го отвори својот локал во Париз во 1923 (Harry's New York Bar), Harry McElhone (1890-1958) работел во Плаза во Њујорк, потоа во касината во Енгиен и Ница, исто така во Ciro's во Лондон и во Deauville. Роден Британец, станал популарен во професијата во 1919 година кога ја издал книгата ABC of Mixing Cocktails. Неколку години подоцна формирал клуб за коктел ентузијастички наречен "International Bar Flies" и поставил распространета мрежа на установи расположен да им помогне на сите. Harry McElhone дал голем придонес за угледот на професијата Бармен, и креирал неколку коктели кои подоцна станале класика како што се: French 75 и Monkey Gland.

### Крајот на Прохибицијата

Неефективноста на законот за прохибиција во Соединетите Американски држави водеше до негово повлекување во 1933, но ентузијазмот за коктелите не попушти и неговиот развој продолжи да расте. Во тоа време во мода било да се има домашен бар и домашни коктел забави, на кои пријателите биле поканувани на коктели пред вечерата. Тоа стана дел од популарната култура.





Околу 1930 та, "Maison du Cocktail" - компанија специјализирана за продажба на барови и барска опрема за приватни апартмани се формираше во Париз. Манијата беше на највисоко ниво, инспирирана од холивудските филмови каде што пиењето коктейли е опишано како врв на софистицираност. Единствено Meison Nikolas - специјалист за врвни вина, се побунил против воспоставувањето на овој правец и побарал од Paul Iribe (1883-1935), партнерот на Кок Шанел да подготви цртежи за жестока анти-коктел јавна кампања.



# BARevolution

Центар за Професионална Обука на Бармени

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

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

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

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

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

[www.barevolution.mk](http://www.barevolution.mk)

# Party four to adore!

Најновиот хит оваа сезона,  
журкање по дома!

Споделете ги вашите најлуди моменти со вашите facebook пријатели, откријте кој е вашиот пијалак, или едноставно забавувајте се на страната на:  
[f Party4toAdore/Facebook](#).

За вашето следно дружење одберете и нарачајте некој од извонредните вкусови на Smirnoff, Johnnie Walker, Baileys и J&B кои бесплатно ќе бидат доставени во вашиот дом.

Пијалакот може да го нарачате едноставно на: 076 515 515 или со пополнување на формуларот онлајн на:  
<http://www.gemak.com.mk/kontakt.htm>



# СФ визија за ноќниот живот во Скопје по 2014

Благодарејќи на незаслужената наклонетост што ја уживам од страна на редакцијата на ова списание, веќе подолго време уживам во благодетите на изборот да пишувам за што ми се посака. Сериозно мислев да одберам тема која ќе ме водеше низ следниве броеви, кога одеднаш се појавија реакции на текстот од претходниот број. Морам да признаам дека оваа ненадејна популарност ми го поткрена егото, иако 75% од реакциите беа негативни (да не се лажеме, се работи за четири писма). На девојката што ме охрабри и посакувам во иднина чисти чевли од дома до работа и да има по пат кого да поздравиме, а на девојките на кои им ги навредив чувствата им должам уште една приказна во овој број. Досега сите мои приказни беа здодевни анегдоти за тоа како било во четрdesет-и-треќата и помалку си здодеав и сам на себе си. Затоа решив во овој број да ѝ се посветам на иднината за да ја појаснам мојата фрустрација од сегашноста и носталгичната воодушевеност од минатото.

Си седам јас така во еден италијански град, си гледам од тераса и одеднаш забележувам нешто необично: Од кај па овие имаат барок? Барокот не е од овде?! Барокот според историските факти на моите колеги потекнува од времето на Александар Велики, првпат исцртано од раката на неговиот личен архитект Динократ Македонецот. Па се сетив!!! Го виделе они видео клипот за Скопје 2014 и пошто се губриња полни со пари го сплескале набрзина. На сето тоа изнаредиле и скулптури како нашиве.

Пишува:

**Бујар МУЧА**

Архитект од Скопје



Затоа нашиве доцнат со лиење!? Ги баталиле и цела низа свои јунаци излили набрзина. Се надевам дека моите колеги се сетиле да го патентираат изумот и географската одреница на Барокот. Ќе си ги тужиме луѓево, ќе си ги добиеме и со тие пари можеме и фасадите на Градскиот Сид да си ги ба-рокнеме по еднаш, лични да ни бидат.

Јас прв пат во мојот живот излегов во град, на историското за Скопјани викано место - Пред Ванила. Обземени од мотивот на стадо си седевме крај денешната фонтана Пела, се подгледнувавме едни со други (мислам на машини со женски), па од напливот на адреналин огладнувавме. Чичко Стоилко и тогаш, а и сега беше наша втора мајка, алтернативна хранилка и гастрономски гуру. Според моите скромни геодезиски познавања, Триумфалната Porta што сите со нетрпение ја очекуваме ќе почива на темелите на монументалните времени објекти на Чичко Стоилко и неговите колеги Гастрономи. Се надевам дека вештите раце и бритките умови на нашите барокни мајстори ќе се сетат во двата постаменти на величествената Арка да ги вгнездат овие инстант мајстори на традиционалната гастрономија. Ќе си поминуваат луѓето под Арката и ако по некоја случајност не се почувствуваат торженствено, може да си купат хамбургер или макробиотски сендвич. По консумирање на истиот, верувајте дека работите ќе добијат на тежина. Ако пак раката на скулпторот што ги осмислува релјефите со мотиви од нашиот триумф затрепери пред недостаток на триумфи, слободно може во релјеф да го



прикаже асортиманот што го нудат овие гастрономски храмови. Малку е потребно за триумф, нели?

Мојата СФ визија за дневната скопска шема се протега на потегот Уставен Суд - Државна инспекција. Со темпото на казнувања за сè и сешто, бројот на луѓето што ќе ги поминуваат барокните пешачки мостови за да платат казна ќе биде толку голем што никој повеќе нема да има време да наминае до Ленинова, ул. Македонија или на Словенска Плажа (кејот на Вардар кај Трговски си го викаме така јас и моите другари од Љубов). Предлагам ова мое визионерство да се преточи во ослободување на приземјата за угостителски објекти. Владата може да воведо бесплатно пиеење на секоја трета платена казна, додека за четири и повеќе би долелила бесплатно излегување во месечен износ еднаков на средната плата во нестопанството. На тој начин, казнетите и мајките со над три деца ќе ја формираат дневната шема на градот.



Ноќната шема и мувањето би се одвивало на база на познавање на историјата на нашите народи и непокорот се разбира. Секој дечко што држи до себе ќе ја поведе девојката што сака да ја смува низ лавиринтот на скулптури на херои и преродбеници, ќе и ја објасни детално историјата, па кога ќе стигне до пред хотелот треба само да земат клуч од рецепција и на мир во собата со барокна пластика да го повторат наученото. Ако работите тргнат ептен на арно, веднаш во соседството гордо ќе се издига матичната служба на градот (како во Лас Вегас исто). Ако дечкото има платено доволен број на казни, може и ручек да даде без проблем.



Пушењето ќе биде дозволено само на пешачките мостови со почитување на рутата на ветрови во градот. Секој пушач ќе мора да биде свртен со грб спрема правецот на доминантниот ветер Вардарец со што сите штетни издувни материји ќе преминат на грчка територија. Така напушени, Грците ќе ни попуштат за името па ќе може да се викаме како сакаме. Барокна Република Македонија е најприфатливото решение ако сакаме да го сочуваме културниот идентитет, а не тука разни Италијани и Французи да ни крадат од видео клипови што ние сме си ги измислиле и платиле. Плагијатори грди низаедни!

**nobu**  
sushi & bar

**nobu**

sushi bar

Leninova 29  
tel. 02 31 21 123



**RADIKA**  
HOTEL & SPA RESORT





## Топлината на Мразот

Пишува:  
**Ана ЗАФИРОВА**



**Како се роди идејата за изработка на садови од мраз?**

Идејата потекнува од почетокот на 90-тите, кога со брат ми бевме угостители. Можеби звучи нескромно, но сèуште сметам дека нашата летна бавча „Катерина“ во Скопје, на која сигурно многумина се сеќаваат, беше простор со ненадмината убавина и шарм. Претходно тоа беше двор во кој израснавме и кој се одвојуваше од останатите по специфичното и грижливо одгледувано цвеќе, дрвја, грмушки, трева... Сакајќи да им ја доближиме на нашите гости таа убавина, спомените од детството и љубовта со која бевме опкружени, се обидовме и ни успеа да направиме сад со замрзнати цветови од нашата градина во какви потоа, во порции за двајца, служевме овошен куп со сладолед.

**Облагородениот мраз добива топлина е мојата реакција откако ги видов фотографиите, а вашата. Каква беше вашата реакција по првиот направен сад?**

Со нејзиното име се поврзани крупни иноваторски исчекори иако навидум се изгледа како детска игра. Нејзината игра со мраз досега доби златен медал од Министерството за животна средина и просторно планирање на Р. Македонија, преку Сојузот на пронаоѓачите и авторите на технички унапредувања на Македонија и плакета “жена-иноватор” од Државниот завод за индустриска сопственост. Јелица Живковска изработува садови од мраз, применливи за најразлични пригоди и облици. Приказната за нив е во продолжение.

И самата бев импресионирана од првиот сад, иако овие што денес ги правам се многу поубави, попросирни се, а и цветните композиции ги редувам поумешно. Така некако ги доживувам и јас, како топлина, светлина, како прегратка на убавината со моќта, како скротување и сплотување на две сосема спротивни нешта.

**Како изгледа процесот на изработка на садовите? Што е она што го понуди мразот за разлика од другите матерјали?**

Не се потребни посебни услови, туку желба, големо трпение, време и посветеност. Со промена на агрегатната состојба водата станува мраз и за мене тоа само по себе е фасцинантно. Овој материјал е природен и ни прави големо задоволство кога сакаме да се разладиме за време на летните горештини, било да е ставен како коцки во нашиот омилен пијалок, било да е чаша која ни го разладува истиот или како сад во кој е послужено нешто што е попријатно да го јадеме ладно.



### Што се може да биде употребено како декоративен материјал за украсување на садот?

Најчесто користам природни материјали: цветови, листови, овошни плодови, зеленчуци, гранчиња и слично. Сè зависи од идејата, од инспирацијата и намената на садот. Во зависност од поводот понекогаш употребувам и други додатоци како на пример: срценца, божиќни цветови, новогодишни декорации, панделки, школки... Може да се употреби речиси се што е убаво и интересно.

### Некои специфики на садовите (колква е издржливоста во тежина, времетраење)? Какви сè облици постојат?

Специфично е тоа што секој сад е единствен и неповторлив, еднократно употреблив и наменет само за оној или оние што го имаат пред себе. Инаку, иако се од мраз и добивате впечаток дека ќе ги снема за миг, сепак не е така. Во зависност од димензиите и од дебелината на сидот на садот, на собна температура тие траат, односно се употребливи од еден до пет часа. Чашите на пример се употребливи час, па и подолго, време доволно да се испие повеќе од еден пијалок. Садовите за разладување на шише со пијалок (кибли) употребливи се од три до пет часа, време колку што трае и најдолгата забава. Истото време важи и за чиниите кои во зависност од потребите можам и ги правам со потенок или подебел сид. За кетеринг се посоодветни оние со потенок сид зашто се полесни и послужувањето трае кратко, а за шведска маса повеќе одговараат оние со подебел сид кои се многу потешки, но и траат многу подолго. Облиците се различни, но во основа би ги поделила на: повеќенаменски чинии, чаши и кибли.

### По фотографиите се забележува дека изгледаат импресивно, каква се намена можат да имаат?

Благодарам што во самото прашање укажувате на две значајни работи, а тоа е дека овие садови импресионираат и дека се применливи. Чиниите можат да бидат употребени како декорации со стандардни или со пловечки свеќички, од најмала до најголема, а секако и за послужување на овошје, овошна салата, сладолед или друга храна ако внатрешноста на садот е заштитена од контакт со неа. Големите чаши се наменети пред сè за коктейли, но одговараат и за овошни сокови или друго по идеја на угостителите, а

малите чаши се за жестоки пијалоци. Киблите се користат за разладување на шише со пијалок, а воедно се и раскошен декор на трpezите.

### Дали досега некаде беа изложени и какви се реакциите на луѓето (на оние кои досега ги виделе во живо)?

Јавноста прв пат ги виде на минатогодишната „Еконова“, во рамките на „Технома“ саемот во Скопје, каде добија врвни признанија, а верувам наскоро ќе ги види и белградската публика на саемот за пронаоѓачи во мај годинава. Планирам и една изложба на која ќе се претставам пред пошироката скопска публика со повеќе замрзнати творби, веројатно есенва. Инаку, реакциите на луѓето ми се познати од поодамна и ме прават многу среќна и дополнително ме мотивираат. Најчесто приобаат со неверување дека садовите се навистина од мраз, па ги пипкаат и потоа им се восхитуваат како мали деца. Уметничките души ги нарекоа „хаику поезија“, „цветни cosвездија“, „оган во мраз“...

### Овој производ е иновација, дали е патентиран и постојат услови за негово пласирање на други пазари?

Да, производот е патентиран, односно заштитен. Секако дека постојат услови за пласман и на други пазари, но моите сегашни активности се насочени кон пласман до елитните хотели, ресторани, винарии и кафулиња во нашата земја. Потоа ќе следат другите пазари кои веќе покажаа интерес за овие садови, сметајќи ги за несекојдневни и атрактивни.



# Декаденцијата на темното чоколадо - Задоволство со придобивки



Чокохоличарите го ценат вкусот на какаото уште од 600-тата год п.н.е, кога Маите не само што го мелеле во облик на смеса за пенлив пијалак, туку и тргувале со него и го користеле како валута. Во 1500-тата год, лудилото по чоколадото се раширило во Европа, благодарейќи на Хернандо Кортес, кој го открил при освојувањето на Мексико.

Денес, американските уживатели јадат во просек 6 килограми чоколадо годишно - многу од нив со задоволство и чувство на вина, мислејќи дека е вкусно, но штетно. За среќа на сите обожаватели на благото насекаде низ светот, научниците открија дека темното чоколадо нуди многу здравствени придобивки кога ќе се конзумира умерено.

## Слатката вистина за темното чоколадо

Внимавајте, приказнава е во врска со здравствените фактори на темното чоколадо, не млечното чоколадо, белото чоколадо или чоколадните преливи, кои се преполни со маснотии и/или шеќер.

Темното чоколадо содржи 60% какао - состојка која содржи корисни хемикалии, како што се теобромин, полифенол, флавоноиди и процијаниди. Доколку научниве имиња доведоа до забуна, еве кратко објаснување зошто се тие добри за сите нас:

Пишува:

Спец. М-р Радмила ДИМОВСКА



## Понизок крвен притисок и опуштени мускули:

Теоброминот е хемикалија која е добра за срцето бидејќи ги проширува крвните садови (подобрувајќи ја циркулацијата и снижувајќи го високиот крвен притисок), помага во избегнувањето на задржување вода, ги опушта мускулите и го стимулира кардиоваскуларниот систем. Можеби порано, научниците биле позитивно наклонети кон здравствените придобивки на чоколадото. Научното име на какао дрвото е теоброма, што значи „храна на боговите“.

Намален холестерол: Полифенолите се хемикалии кои го блокираат обработувањето на ЛДЛ холестеролот - штетниот вид на холестерол кој може да се наталожи на артериите и да го блокира протокот на крв до срцето и мозокот. Кај учесниците во испитувањето, кои јаделе три порции чоколадо во текот на четири недели, се јави помала апсорпција на холестерол во нивните црева. Научниците тврдат дека

луѓето со средно висок холестерол би требало да го вклучат темното чоколадо во исхраната за го намалат ризикот од срцевите заболувања.

Превенција од рак: Флавоноидите се антиоксиданти, кои го спречуваат ракот, и кои што во изобилство ги има во темното чоколадо, исто како и во зелениот чај. Влакната на темното чоколадо исто така помагаат во спречувањето на ракот.

Превенција на срцев напад и удар: Уште една придобивка од флавоноидите се нивните анти-инфламаторни својства. Тие ја намалуваат веројатноста крвните плочки да се згрутчат во грутки - кои би можеле да доведат до срцев напад или удар.

Подобрувачи на расположението: Хемикалијата во темното чоколадо наречена анандамин е молекула на маснотија која се поврзува со одредени мозочни рецептори. Оваа реакција создава чувство на задоволство кај луѓето, често опишано при конзумирање на чоладото. Дали заради ова темното чоколадо е афродизијак? Официјално не, но историските податоци откриваат дека Казанова редовно јадел чоколадо за да го подобри својот љубовен живот.

### **Дали кофеинот во чоколадотго предизвикува проблеми при спиењето?**

Со генерации луѓето сметаат дека стимулативните карактеристики на чоколадото можат да доведат до несоница. Но, вистината е дека чоколадото не содржи толку многу кофеин. Околу 50 M&M

чоколадни бонбони имаат кофеин колку една шоља декофеинско кафе.

Што е уште подобро, темното чоколадо не само што нуди убав сон, туку и подолг живот. Испитувањата во Универзитетот Харвард укажуваат дека луѓето кои јадат темно чоколадо редовно, живеат подолго од луѓето кои не јадат. Тие го припишуваат продолжувањето на животниот век на хемикалите во чоколадото кои ги прават крвните садови да бидат еластични и на антиоксидансите кои се превенција од рак. Темното чоколадо има два пати повеќе антиоксиданси и значително помалку калории отколку што има млечното чоколадо.

### **Колкава количина на темно чоколадо е здрава да се конзумира?**

Според извештаите издадени во „US Pharmacist“, здравата доза на темно чоколадо за луѓе кои немаат прекумерна тежина би била:

Три или четири 42 грамски парчиња темно чоколадо неделно или една шоља какао дневно, направена со обрано млеко и засладено со малку шеќер.

Но, во извештајот е наведено дека луѓето кои имаат прекумерна тежина, треба да го избегнуваат чоколадото поради калориите. Исто така, наведува дека трудниците би требало да избегнуваат конзумирање на чоколадо, бидејќи фетусот можеби сèуште нема развиено ензими потребни за варење на некои хемикалии.





SIX TIMES DISTILLED & COLD FILTERED VODKA

**STOCK**

*Prestige*

**exceptional  
smooth taste**



Конзумирајте одговорно

## Чоколадо за вашата љубов?

Сé уште се мислите дали да подарите на љубениот/та чоколадо?

Доколку тој или таа е во добра здравствена состојба и нема прекумерна тежина или е бремена - секако, подарете темно чоколадо во облик на срце, како доказ за вашата љубов.

Мешункастите плодови во облик на ананас кои растат на какао дрвјата содржат 30 до 50 какао зрна - доволно да се направат седум млечни чоколади или две од темно чоколадо. Минатото на овие посакувани слатки е исто толку богато, колку што се тие самите. Затоа, отворете едно темно чоколадо и уживајте во ова изненадување од минатото.

## Историјат на чоколадото

600 година п.н.е. - Маите откриле дека мешунките од какао дрвото во тропската прашума во Средна Америка, содржат зрна кои може да се смелат и да се добие смеса од која се прави пенлив пијалок. Зрната стануваат толку вредни, што се користат како средство за плаќање.

1400 година - Ацтеките ја освојуваат Средна Америка и го засакуваат какаото толку многу што тоа станува валута во која ги исплаќаат даноците кон владетелите.

1521 година - Хернандо Кортес ги поробува Ацтеките и носи зрна од какао во Шпанија.

1600-1750 година - Лудилото по какаото се шири низ Европа. Побарувачката е толку голема што се користат робови за берба на какао. Какаото станува луксуз само за богатите.

1660 година - Во Оксфорд, Англија е направена првата чаша какао, каква што ја познаваме денеска.

1700 година - Французин по име Дорет, измислува хидрулична машина за мелење на какаото во прав. Сонародникот Дубисон прави чоколадно млеко со помош на пареа.

1815 година - Холанѓанецот Конрад ван Хојтон го развива методот на производство на какао со отстранување на какао путерот, при што останува само сув прав. Тринаесет години подоцна, тој додава алкални соли на чоколадото во прав, правејќи го полесно за мешање со вода, правејќи го потемно и помалку горчливо.

1847 година - Фрај и синовите го прават првото цврсто чоколадо.



1875 година - Даниел Питер и Хенри Нестле додаваат кондензирано млеко во чоколадото, правејќи го познатото мазно млечно чоколадо.

1879 година - Рудолф Линд создава машина за мешање на смесата во глатка мешавина од која се прави квалитетно кремасто чоколадо (пред овој период, чоколадото било ровко и кршливо)

1893 година - Милтон С. Херши купува опрема за правење чоколадо на Светскиот Колумбиски Саем во Чикаго и гради фабрика за чоколадо во Пенсилванија. Станува познат како Хенри Форд меѓу производителите на чоколадото.

1910 година - Вилијам Кадбери ги обединува американските и англиските производители на чоколадото во бојкот на какао плантажите кои користат принудна работна сила. Истата година САД го забранува користењето на какао произведено во фарми кои користат принудна работна сила.

1930 година - Постојат 40 000 различни видови на чоколадото на пазарот.

1998 година - Просечен Американец консумира 6 килограми чоколадо годишно. На годишно ниво Американците трошат повеќе од 13 милијарди долари на повеќе од 1,5 милијарди килограми чоколадо.



Н А Н А  
N A N A

WINE RESTAURANT | ВИНСКИ РЕСТОРАН



ENJOY  
**FISK**<sup>®</sup>  
ICE COLD



Enjoy the refreshing taste of **FISK**<sup>®</sup> vodka shot.  
**FISK**<sup>®</sup> is well-known for its delicious taste of eucalyptus, menthol, liquorice and premium vodka.  
Enjoy **FISK**<sup>®</sup> ice cold in a shot glass!



# Освежете го вашето лице

## УМОРНА КОЖА

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

## ДАМКИ И АКНИ

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

## ПАДНАТИ ВЕЃИ

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

## ГЛАБЕЛАРНИ ЛИНИИ

**Предизвикани од:** мижуркање, гримаси, изложеност на сонце.  
**Избришано од:** Ботокс®; хемиски пилинг, медицинска, микродермоабразија.

## ЧЕЛНИ ЛИНИИ

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

## ОЧНИ КЕСИЧКИ/ТЕМНИ КРУГОВИ

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

## ПАТКИНИ НОЗЕ

**Предизвикани од:** изложеност на сонце, смеење, мижуркање, пушење, лоша нега на кожата, дехидратација.  
**Избришано од:** ласерска терапија, Ботокс®; филери.

## ЛИНИИ ОКОЛУ УСТАТА

**Предизвикани од:** гримаси, спиење само на една, одредена страна, брзи диети, изложеност на сонце.  
**Избришано од:** Ботокс® и дермални филери.

## НАЗОЛАБИЈАЛНИ БРАЗДИ-ЛИНИИ НА СМЕА

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

## ГУБЕЊЕ НА ТОНУСОТ НА КОЖАТА

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

## ДАМКИ И АКНИ

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

# Liquid lift

Што се крие позади овој термин? Зад овој популарен термин се крие неоперативниот лифтинг на лицето и вратот. Тоа се постигнува со примена на природни филери (пополнувачи на брчки) и тоа пред се со хијалуронска киселина. Со вбризгување на хијалуронската киселина под кожата, брчките исчезнуваат, кожата се хидрира, бидејќи хијалуронот е природен полисахарид (шеќер) кој ја сака водата. Многу е важно да се користи хијалурон кој е сличен со оној кој веќе кожата го поседува. Liquid lift-от по потреба се комбинира со мезотерапија и ботокс.

Пишува:

**Спец. М-р Радмила ДИМОВСКА**

Круна МС



## Дали е можно да ја вратиме младоста?

Околу 70% од хијалуронската киселина се наоѓа во кожата. Таа го оджува нејзиниот волумен и и дава на кожата свеж и полн изглед. Како старееме, кожата го губи хијалуронот, а со самото тоа и волуменот. Со вбризгување на хијалуронска киселина под кожата се пеглаат брчките, но истовремено кожата се подмладува со природна супстанца, истата онаа која со текот на годините ја губи.

## Кога е правото време за liquid lift?

Со првите знаци на стареењето на кожата и губитокот на хијалуронската киселина, односно по 30, 35 година од животот. Кога овој процес ќе стане видлив зависи и од генетиката, но и од грижата кон своето тело и кожа. Се смета дека ова е идеално време за почеток на било каква терапија со филери, бидејќи во овие години започнува и потребата од повеќе хијалуронска киселина.

## Од што се состои постапката?

Ако зборуваме за liquid lift на целото лице и ако воопшто е неопходно да направи комплетен лифтинг кај одреден пациент, интервенцијата започнува со третирање на брчките од средната третина на лицето, односно назолабијалните бразди (оние брчки кои се наоѓаат помеѓу носот и устата) и брчките помеѓу веѓите. Потоа следи пределот околу усните, долната третина на лицето, потоа јаболчниците и пределот околу очите, а на крај доаѓаат очните капаци. Брчките на челото најдобро се решаваат со употреба на ботокс или во комбинација со мезотерапија. По завршениот лифтинг, може да се пристапи кон примена на мезотераписки коктели, зависно од потребите на кожата. Најчесто третманот е готов за половина час и може да се каже дека е речиси безболан. По интервенцијата, пациентот може да си се врати на секојдневните обврски без никакви последици.

## Колку долго траат ефектите?

Траењето на позитивниот ефект од филерите и liquid lift-от е индивидуално и зависи од годините на пациентот, типот и состојбата на кожата, како и од мимичната активност на делот од лицето кое се третира. Кај некои пациенти е потребен само еден третман со хијалуронска киселина и повремено тој ефект да се одржува со мезотерапија, а кај други се потребни повеќе третмани за да се задржи саканиот ефект.

Доколку на време се почне со тераписки протокол, ќе биде потребна помала количина на хијалуронска киселина, а ефектот може да трае со години. Кога еднаш ќе се постигне саканиот ефект, доволно ќе биде еднаш годишно да се повтори третманот, а за тоа ќе биде потребно многу помалку хијалуронска киселина. Доколку се употребува квалитетна хијалуронска киселина, кожата и ќе остане здрава, длабински хидрирана и свежа. Едноставно, ќе се вратите неколку години наназад. Ќе се подмладите!!!

## Освежете го вашето лице

### Имајте усни што ќе ги сакате!

Во идеални услови, ширината на усните (од агол до агол на усната) треба да е еднаква на растојанието помеѓу ирисот на очите и да се наоѓаат на една третина од растојанието помеѓу основата на носот и брадата (од естетски причини). Степенот до кој се испакнати усните зависи од дебелината на меките ткива, тонусот на мускулите на усните, позицијата на забите и коскеното ткиво под нив.

Испакнатоста на усните се пресметува со набљу-

дување на испакнувањето на секоја усна од замишлената вертикална линија. Кај белците, во позиција на релаксираност, горната усна не треба да е испакната повеќе од 3 мм, додека долната усна не треба да е испакната повеќе од 4 мм. Овие естетски правила се однесуваат на сите лицеви пропорции, иако постојат варирања во зависност од расата и бојата на кожата.

Во оптимални услови горната усна е испакната 2-3 мм пред долната.

Волуменот, рамнотежата, симетријата и пропорцијата се важни за изгледот на усните. Десната и левата страна на усните треба да се симетрични, а волуменот на долната треба да е поголем од тој на горната усна. Кожата и усните се под постојано влијание на околните фактори како ветрот, сонцето, надворешните услови и загадувањето. Филерите ја поддржуваат и надополнуваат природната функција на усните и допринесуваат за нивен врамнотезен изглед. За повеќе здрави, меки и хидрирани усни се препорачува редовна и совесна употреба на филери за обликување и пополнување на усните.

Не се препорачува само полнење на усните. Тоа е сепак суптилна, стручна медицинска процедура која ТРЕБА да ја изврши високообразован специјалист кој ги познава анатомијата и морфологијата на усните, како и правилата за хармонија на лицето и усните.

## Изгледот на усните може да се подобри со следното:

- дефинирање на линиите на усните
- елиминирање на брчките
- елиминирање на хоризонталните бразди/линии на брадата
- разумно пополнување и повеќе нагласено дефинирање на усните
- пополнување на браздите каде минуваат нервите во пределот на устата
- ревитализација на линијата на горната усна
- намалување на брчките при смеање
- корекција на аглите на устата





## 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



ВТОРО ДРЖАВНО ПРВЕНСТВО  
НА МАКЕДОНИЈА ВО ПРИПРЕМА НА КОКТЕЛИ  
И ПРВ НАТПРЕВАР ВО ФЛЕРТЕНДИНГ  
WWW.BARMK.COM.MK

барменство



# Натпревари на Бармени

Пишува:

**Филип АРНАУДОВ**

здружение на бармени на Македонија



Успехот на еден Бармен се должи на неговата професионалност, карактер и желбата за постојано напредување во кариерата и професијата. Точно е дека треба одредено знаење и вештина за да станете позади бар и да работите како Бармен, но не треба тоа ниво да го задржите низ целата ваша работна кариера. Мора постојано да се надоградувате и теоретски и во учење на нови техники и вештини и тоа да го покажете на вашето работно место.

Но не секој бар нуди можност да ги покажете вашите техники, знаење и вашите коктел креации. Еден Бармен може на своето работно место да подготвува само кафе и сокови, што не значи дека не знае да направи добар коктел. А и да ја имате таа можност, вас можат да ве видат само вашите гости.

Затоа постојат натпревари на Бармени. Натпреварите се најдобар начин да го покажете вашето знаење, техника и креативност. За тоа ќе бидете оценети од стручното жири, но и од публиката и медиу-

мите. На натпреварите исто така ќе се запознаете со многу колеги Бармени, ќе размените искуства, ќе научите многу нови работи и што е најважно ќе се мотивирате уште повеќе да напредувате во професијата. Учеството на натпревар или освоено место на натпревар, во вашето CV вреди исто како и работа во некој елитен бар или хотел.

Постојат различни видови натпревари на Бармени. Најчести се класичните натпревари во подготвување на коктели. На овие натпревари секој Бармен се претставува се своја креација - Коктел. Тој ќе биде оценет за својата стручна работа т.е. техниката со која го подготвува коктелот, и посебно жири ќе го оцени коктелот. Коктелот се оценува по три точки: изглед, арома и вкус. Вкупните оценки од техничкото и стручното жири ќе го одредат вашиот пласман во однос на другите конкуренти.

Во последниве години се поактуелни се Флербартендинг натпреварите. За разлика од класичните

натпревари, се поатрактивни и имаат поразлични правила. На нив Бармените подговуваат коктели со акробатски движења и жонглирања со шишињата и шејкерите, но и со останатата барска опрема. Освен на некои флер натпревари, на повеќето коктелите не се оценуваат. Се оценува само настапот на Флер Барменот: техниката, креативноста, шоуто, интеракција со музика, течноста на рутината... Исто така има и негативни поени кои се добиваат за секое непотребно испување и за секој пад на шишето или шејкерот. Сепак ова претставува еден вид спорт и за вакви натпревари потребен е секојдневен тренинг најмалку по 3 часа.

Како најнов тренд ќе ги споменеме и натпреварите во вештина и знаење на Бармените. На овие натпревари Бармените се натпреваруваат во повеќе дисциплини кои ја опфаќаат професијата Бармен: брзина, прецизност, знаење, рутина и координација во бар. За разлика од претходно споменатите видови натпревари на Бармени, на овие жирито или судиите само го мерат времето и ги забележуваат грешките кои носат негативни поени.

Сакам да напоменам неколку работи кои се важни за учество на натпревар на Бармени:

Иако има многу дружење и забава, натпреварите на Бармени се сериозен настан и треба внимателно да се подготвите за него.

Прочитајте ги добро неколку пати правилата се дури не ви станат јасни и најмалите ситници. Не би сакале да се доведете во непријатна ситуација на самиот натпревар и да изгубите поени или уште полошо да бидете дисквалификувани зошто не ги знаете правилата.

За самиот натпревар облечете се убаво, задолжително црни чевли и пантолони, кошула (за класични натпревари). Елек, палто, кравата или перутка машна се само дополнителни детали со кои ќе изгледате поелегантно и професионално.

Вежбајте за натпреварот. Вашиот настап треба да биде однапред подготвен, да имате контрола врз настапот, во секој момент да знаете што правите. Тремата е неминовен дел од секој натпревар, но ако сте вежбале за истиот таа може да биде само позитивна.

Без разлика на пласманот кој ќе го освоите, потрудете се да ги најдете и согледате вашите грешки. Тоа е единствен начин за напредување и на следниот натпревар да бидете подобри. Никој не е најдобар и секој може да биде победник - запаметете го тоа.

Благодарейќи на Здружението на Бармени на Македонија (ЗБМ) и кај нас се одржуваат натпревари на Бармени. Во 2008 се одржа првото Државно

Првенство на Бармени, Во 2009 во рамките на второто Државно Првенство на Бармени на Македонија се одржа и првиот Флертендинг натпревар кај нас. Во јануари и февруари 2010 се одржа првата Барменска лига на Македонија - натпревар составен од повеќе Барменски дисциплини кој го одреди најдобриот Бармен во Македонија.

Во пресерт на Третото Државно Првенство на Бармени во организација на ЗБМ кое ќе се одржи на 11 Април 2010 во Хотел Континентал, ве повикувам да се пријавите за учество или да бидете гостин на овој многу интересен настан. Натпреварот има уште поголемо значење бидејќи победникот ќе ја претставува нашата земја и ЗБМ на Светското Првенство на Бармени кое ќе се одржи во ноември во Сингапур.

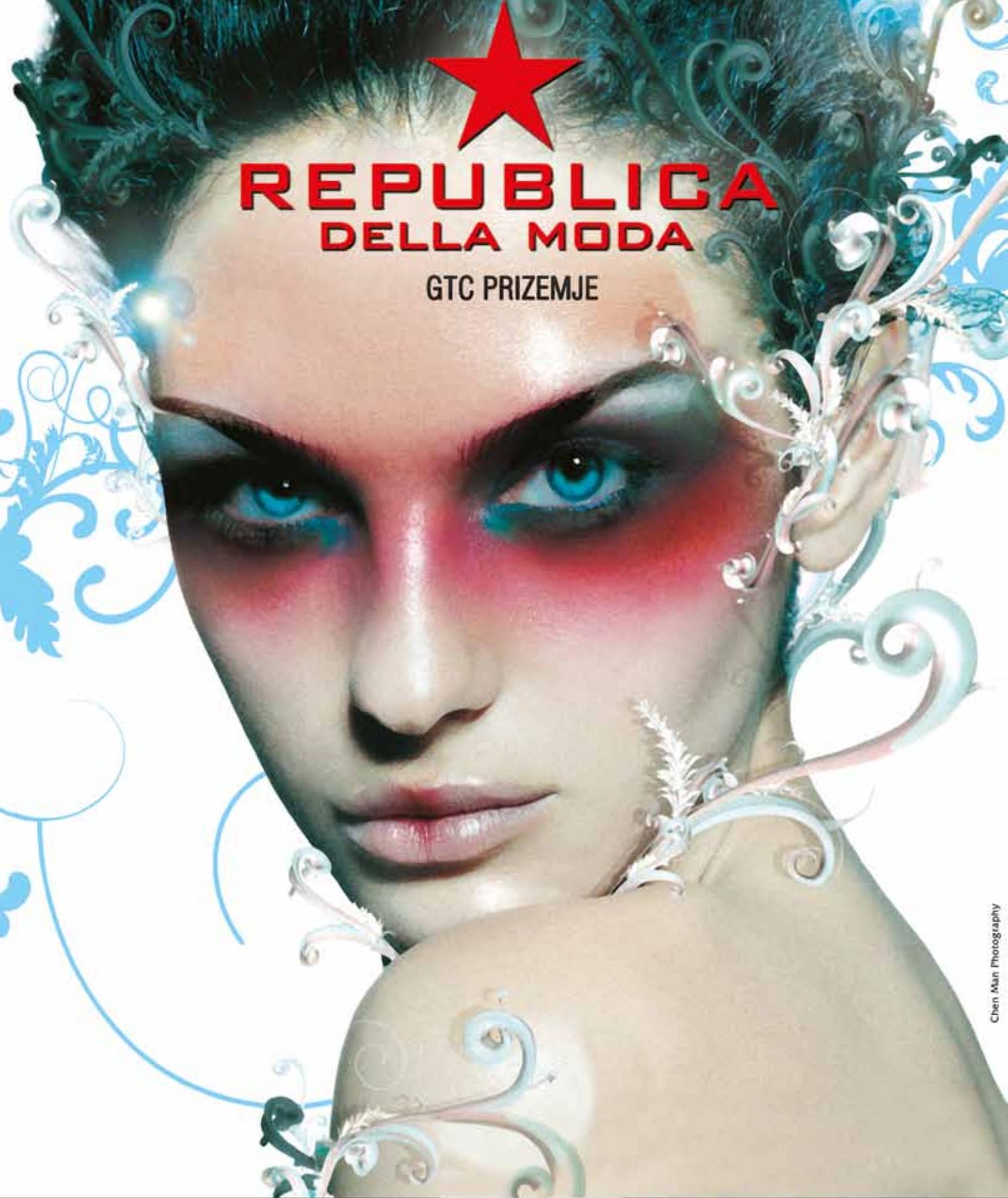
[www.barmk.com.mk](http://www.barmk.com.mk)





# REPUBBLICA DELLA MODA

GTC PRIZEMJE



Chen Man Photography

DOLCE & GABBANA

Ermenegildo Zegna

ICEBERG

C'N'C  
CoSTUME NATIONAL

John  
Galliano

AJ | ARMANI  
JEANS

V&S  
VJCE

CE  
CELYN b.

emanuel ungaro

D&G  
DOLCE & GABBANA

Just cavalli

GF FERRÉ



ЗБМ

# Барменска Лига

**Кој е најдобриот бармен во Македонија? Сигурно многумина се прашуваат и дискутираат на оваа тема. Со цел да ги расчистиме овие дилеми Здружението на Бармени на Македонија за прв пат го организираше натпреварот ЗБМ - Барменска Лига.**

На натпреварот се пријавија вкупно 21 Бармен од цела Македонија: Скопје, Охрид, Струга, Гевгелија, па дури и од Вевчани. Тие беа поделени во две групи, и учествуваат во 4 квалификациони кола. Секое коло беше со различна дисциплина бидејќи сакавме да ги опфатиме сите аспекти на Барменската работа и тоа:

**1. Коло - Теорија:** Секој Бармен добива тест со прашања од Бартендинг и има определено време за решавање.

**2. Коло - Pour Test:** Прецизно сипување на однапред зададени дози и коктели.

**3. Коло - Speed Round:** Секој Бармен треба да направи 5 различни коктели, за најбрзо време.

**4. Коло - Classic Speed Round:** Секој Бармен треба да направи 3 различни класични коктели за најбрзо време, при тоа запазувајќи ги сите техники за класично подготвување на коктели.

Најдобрите 6 Бармени од двете групи, после секое коло добиваа поени според пласманот. После сите 4 кола поените се собираат и најдобрите 12 Бармени од двете групи одат во финале.

Финалето се одржа на 15 март 2010 во Ла Кафе во Скопје. Во финалето Бармените се натпреваруваа еден против друг, по систем на елиминации.

Тие имаа задача за најкратко време да направат одреден број на коктели и да сипат точно одредени дози на пијалок - Baileys. Пред многубројната публика и возбудливата атмосфера во финалето шејкерите ги вкрстија најдобрите според пласманот во своите групи, Јовица Србиновски и Јовица Наков и двајцата од BARevolution тимот. Во тесна борба победи Јовица Србиновски-актуелниот Flair шампион на Македонија ја понесе и титулата најдобар Бармен за 2010 година. Пласманот на првата ЗБМ Барменска Лига беше:

**Јовица Србиновски**

**Јовица Наков**

**Методи Перунковски**

**Дарко Ангелов**

Првите тројца добија парични награди и пијалоци од спонзорите, а награди добија и сите финалисти.

Благодарност до спонзорите кои помогнаа за реализација на овој натпревар: Pernod Ricard – Македонија, Mozart, Baileys, Monin како и до La Caffe кои се покажаа како одлични домаќини.

Да напоменам дека сите оние кои не беа во можност да дојдат на финалето можеа да го следат натпреварот во живо на [www.seznam.mk](http://www.seznam.mk). Бројот на гледачи кои онлајн го следеа овој натпревар ја премина бројката од 500, што нас многу нè радува. Благодарност и до екипата од [www.seznam.mk](http://www.seznam.mk) кои го овозможија овој пренос.

Сега го знаеме одговорот на прашањето кој е најдобриот Бармен во Македонија. До наредната година Бармени имате време за вежбање и да се докажете на следната ЗБМ Барменска Лига.

НАСТАНИ



## Montenegro Flair Open

Флербартендинг натпреварите се повеќе популарни и за Балканските простори. Доказ за тоа е неодамна одржаниот Montenegro Flair Open кој се одржа во Delta City центарот во Подгорица.

На 3 Фебруари во Подгорица се собраа најдобрите Флаир Бармени од Црна Гора, Македонија, Србија и Хрватска со само една интернационална flair звезда Бруно Ванзан. Вкупно се пријавија 13 бармени, поради терминот и лошите временски услови. Македонската "Флаир Репрезентација" ја сочинуваа: Јовица Србиновски - актуелниот Флаир Шампион на Македонија, Јосип Шодан и Филип Арнаудов, предводени од "селекторот" Дарко Ангелески.

Организацијата беше на високо ниво со оглед дека ова е прв натпревар од ваков тип што го организираат. Најзаслужни за тоа се нашиот пријател Предраг Видиќ заедно со Здружението на Бармени на Црна Гора, потпомогнати од спонзорите Havana Club и Delta City.

Квалификациите започнаа во 12 часот каде што секој Бармен имаше по 5 минути да ги покаже своите вештини. Од нив само седум се пласираа во финалето, меѓу кои и нашиот Јовица Србиновски. Финалето започна во 20 часот со ревијален настап на Предраг Видиќ по кој следуваа финалистите. Во финалето секој имаше по 7 минути за своето шоу.

На крај првото место и награда од 1000 евра заслужено му припаднаа на Италијанецот Бруно Ванзан кој со својот сигурен и атрактивен настап беше за класа подобар од останатите учесници. Второто место и 500 евра му припаднаа на Горан Рајовиќ шампионот на Србија а трет беше Хрватскиот



шампион Душан Јанјатовиќ кој освои 300 евра. Мога да го споменеме и успехот на Јовица Србиновски кој го освои петото место и имаше најдобра реакција од публиката од сите учесници.

Се надеваме дека на следниот меѓународен флаир натпревар ќе има повеќе натпреварувачи од Македонија и сигурно ќе освоиме и подобри пласмани. Во тоа сме сигурни бидејќе се поголем е бројот на Бармени кои се запишуваат на Флаир курсевите во БАРеволюцион - Центарот за обука на Бармени и веќе постои Флербартендинг сцена и во Македонија.



# Нов начин на седење



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

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

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

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

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

[www.lotuss.com.mk](http://www.lotuss.com.mk) | [hello@lotuss.com.mk](mailto:hello@lotuss.com.mk) | T. 071 36 99 77





ПИВО

За колекционерите -  
Пивото во себе,

# а ши шето На СИД

Пишува:

Марјан КОСТАДИНОВСКИ



*Beershop*

“Посветено на мојата жена, која има трпение да живее со двајца колекционери во иста куќа.” Така во својата книга “Секој нешто собира” запишал Јан Јелинек, чешки колекционер на етикети од кутии од кибритчиња, но и сè останато, освен поштенски марки, иако неговиот татко зад себе оставил една поголема колекција. Со тоа покажува дека вистинскиот колекционер кој ако ја наследи таа страст мора да докаже и да ги одбие старите збирки кои се резултат на туѓа љубов и мака и создаде нова колекција.

Ги има толку многу што дури и бројот не им се знае. Од оние школки примери -колекционери на уметнички и скапоцени вазни, па до собирачи на најобични тривијални работи кои на никого не му се потребни, до отфрлени предмети кои се бараат по запуштените тавани и подруми, па дури и по контејнери и отпади во кои секогаш може да се најде нешто интересно. Едноставно сè се собира, од книги до телефонски картички, да не зборуваме пак за колекционерите на грамофонски плочи и сè што е во врска со музиката, разгледници, модели на авиони итн итн, постојат и луѓе кои сосема сериозно и со голема страст собираат разгледници со препорачани писма, потрошени батерии, автограми, војнички чиновни и други разноразни дребулии. Треба ли подобар доказ дека собирањето е зараза, грозница, вирус, болест за која не е измислен лек. На голем број од теоретичарите еден од важните мотиви на создавање колекции ја сметаат носталгијата, додека за пивопијците велат дека често и не им е доволно конзумирањето и посета на пивски фестивали и саеми, туку дека бараат уште нешто што ќе им ги зголеми спомените. Ви се случило верувам често кога патувате некаде надвор за спомен да донесете некој примерок на некое ретко локално пиво и кога ќе го споделите со вашите блиски тешко се одлучувате да го фрлите шишето па тоа веќе станува дел од вашата колекција, а воедно и основа за почеток на збирка. Од летувањата често се носи и некои подметач како сувенир, и тоа е почеток на колекција. Историчарот на уметност и учителот Карстен Маркуард откако прочитал некој текст за пропаста на многу пиварници, почнал да собира чаши и денес тој има збирка од 9041 експонати од 2268 различни пиварници.

Поголемиот број на колекционери го прават тоа од чисто задоволство, ги радува тоа дека имаат убаво хоби, и без оглед дали се специјализирале или не, во главно се држат до евтини и лесно достапни работи, предмети. Од друга страна не е мал бројот и на оние кои е подготвени да платат и доста добро и се надеваат на голема заработка. Додуша, има многу примери - дека за обична пивска чаша со знакот на Анаконда од пиварница од Монтана на некоја аукција е платено 1020 долари, но повеќето се оние кои преку подметачи и шишиња влегоа во авантурата наречена колекционерство на сè што доаѓа од пиварниците.

Еве и други слични примери. Еден сопственик за својата пивска колекција добил повеќе од милион долари, но имало и доста други разновидни предмети врзани за пивото и пиварниците. Кога во 1951 година младиот соработник на американските воздухопловни сили во Минхен - Херб Хејдок купил осум чаши од локална пиварница, го открил во себе нервот за собирање, што подоцна следувало со мамутска колекција, од преку милион експонати. Триесет години подоцна, кога по неговиот дом, гаража, шупа, доградба, и двор не можело да се движи од деловите од неговата збирка, тој и неговата сопруга и сите негови соседи можеле да здивнат бидејќи

нашол купувач - пиварницата Олденберг од Кентаки, која таа единствена збирка ја претворила во музеј отворен во 1987. Десет години подоцна, Олденберг поради недостаток на простор, збирката ја продале на компанијата Миллер и се формирала нова колекција од само 150 милиони предмети.

За опасноста колекцијата да ги надмине нејзините просторни можности мора да размислуваат и оние со помали амбиции, ако собираат да речеме само дрвени пиварски буриња. Утешително е тоа дека тие повеќе не се произведуваат, а привлечноста е во тоа што тие ретките достигнуваат убави цени. Шишињата исто така бараат голем број квадрати за нивното чување и складирање. Оној кој ќе се одлучи за збирка на шишиња нека се подготви на многу главоболки, предупредува прирачникот Пиво за незнајковци. Еве и неколку примери, Тед Шулер од Тенеси имал збирка од 4145 шишиња од 105 земји, Клаус Хофнахер од Бергеим 5589, додека Питер Брехер од Гестахт дури 8527 и тоа полни. Данската пиварница Карлсберг е сопственик на Гинсовиот рекорд за збирка од 12 илјади шишиња. Тесна специјализација би можела да му помогне и на извесен Валтер Геиштер од Нирнберг кој собира само чаши за пченично пиво кои ги има 3367. Нешто полесно им е на оние кои собираат лименки, етикети, отварачи за шишиња, запалки со знакот на пиварницата, плакети, маици, капи, значки, медалји, шпил карти или подметачи. Но сепак ако ги имате 145430 како Австријанецот Лео Пискер од Лангензердорф а секој е со дебелина од милиметар ипол и размер од 10 см и тежина од по 10 грама, ниту тоа не е малку. А тоа се мерките на модерните подметачи, како што се произведуваат последниве 70 години, додека оние претходните биле повеќепати подебели и потешки, а до 1880 во употреба биле керамички садови (но за нив во некоја друга прилика). Откако во 1934 година американската пиварница Кругер од Ричмонд ја лансирала првата лименка, таа пивска амбалажа подоцна станала омилен предмет на собирање. Колекционерството е поврзано на некој начин со патувањата, но и не мора лично да се патува за да се оствари некаква колекција. Всушност оние кои патуваат имаат и морална обврска на некои свои роднини или пријатели да ги израдуваат со некаква ситница која најмногу ја сакаат колекционерите. Постојат и други начини да се зголеми збирката. На пример огласувањето, во кои често можете да сретнете текст "Сакам сè што сакаат младите", собирам постери, значки, салфети, да не зборуваме пак за разгледници. Во таквите сајтови кои ги има навистина премногу може секогаш да најдете некои истомисленници кои се подготвени да разменат нешто со вас за да ја збогатат колекцијата. Како и да е патувањето и не мора секогаш да биде услов за создавање на колекција. Барем кај нас во Македонија знам неколкумина кои се страствени колекционери на пивски чаши (вклучувајќи го секако и авторот на овој текст), тапи, етикети и подметачи. Колекционерството е убаво хоби, какво и да е.



**city  
radio  
94.7**

**MACEDONIA**

**Superbrands**

**2009**



## Етикети

Секоја пивска етикета има своја приказна и повеќето од нив вреди да се раскажат. Како на пример онаа за јарецот. Имено, кога едно од познатите светски пива, баварскиот Löwenbräu како заштитен знак го зема лавот, на етикетата на посебно силното пиво на Карлсберговиот Elephant стои слонот, агресивното канадско пиво се нарекува Red dog, додека шешето Holsten стои етикетата на коњ, сето тоа некако можеме да го разбереме и протолкуваме, но како би го оправдале појавувањето на јарецот на пивската етикета?

Легендата вели дека фратарите во германското место Einbek некогаш одамна почнале да варат темно пиво, а кога усменото предавање на името на манастирот се изменило во Einbok, па подоцна тоа име се одвоило на два збора ein(еден) и bok (јарец). Ете ја и логиката на појавувањето на јарецот на етикетата на пивото, и тоа не само на тоа пиво туку и на други видови кои со тек на време стануваат и синоним за ова пивска категорија. Во Чешка тоа е Kozel, а тоа повторно значи јарец, и иако е темно, од сите пива кои доаѓаат од пиварницата Велико Поповице тоа е најмладо и се произведува неколку години.

Од пивските етикети можеби нема да дознаете дека Египќаните се тие кои овој изум му го препишуваат на богот Ра, или дека Грците посебно го ценеле арменското пиво кое го фалел Ксенофон по неговите патувања во таа земја, или дека Шпанците се држат многу до својот Кристофер Колумбо по кој нарекле и цела колекција на пиво правена во чест на откривањето на Америка, дека Кубанците го почитуваат јунакот на националната легенда Хатуеј, дека со пивото му се оддава чест на светите Денис и Самсон, па и на еден стрип јунак на Бросвеловиот Вернер, чиј лик ја краси етикетата на северноамериканското пиво Bölkstoff.

## Најголема пивска чаша

Во Американскиот град Тустин во сојузната држава Калифорија поставен е светски рекорд во големина на пивска чаша. Веднаш да разјасниме, не знам дали тоа може да се нарече чаша, бидејќи сосема е сигурно дека не може да ја земете во рака и од неа да се напиете некоја голтка. Содржи 430 галони, а со оглед на тоа дека еден gallon изнесува 3.781 литри тоа се вкупно 1627 литри пиво. Инаку станува збор за темното пиво Гинис, а рекордот бил поставен во ирскиот паб The Auld Dubliner (<http://www.aulddubliner.com>). Промовирајќи ја мега чашата, пабот организирал нејзино полнење за 400 гости и ја наполниле за половина час. Ова достигнување влегло во Гинисовата книга на рекорди потиснувајќи ја од нејзините страници криглата од пабот Steakhouse Harry Cara од Чикаго кога претходниот рекорд бил поставен минатата година. Рекордерската чаша ја произвела компанијата Ontario – California Quality Plastics од високо отпорен акрил. Празната чаша е тешка 900 фунти, додека полната е 2772 фунти (една фунта изнесува 0.45 кг). Чашата сега е на турнеја по американските градови првенствено кај оние во кои постојат пабовите од синцирот Auld Dubliner.



# Кремасти

# КОКТЕЛИ



## Mellow Melon

3cl Midori  
1cl Mozart White  
1cl Yogurt  
2cl Cream

Сипете ги состојките во шејкер со мраз, добро исшејкајте и сипете го коктелот во изладена коктел чаша.



## Q.F Shooter

2cl Midori  
1cl Baileys

Полека сипете ги состојките по редослед во shot чаша за да не се измешаат.

## Choco Baileys Cocktail

5cl Baileys  
2.5cl Cream  
25g Toblerone® chocolate

Сипете ги состојките во блендер со мраз и блендајте околу 30 секунди. Сипете го коктейлот во чаша и декорирајте со рендано чоколадо.



## White Knight

4.5cl Baileys  
1.5cl Irish whiskey  
1.5cl Malibu  
4.5cl half & half

Сипете ги состојките во шејкер со мраз, добро исшејкајте и сипете го коктейлот во old fashioned чаша декорирана со врв од кокосови трошки.

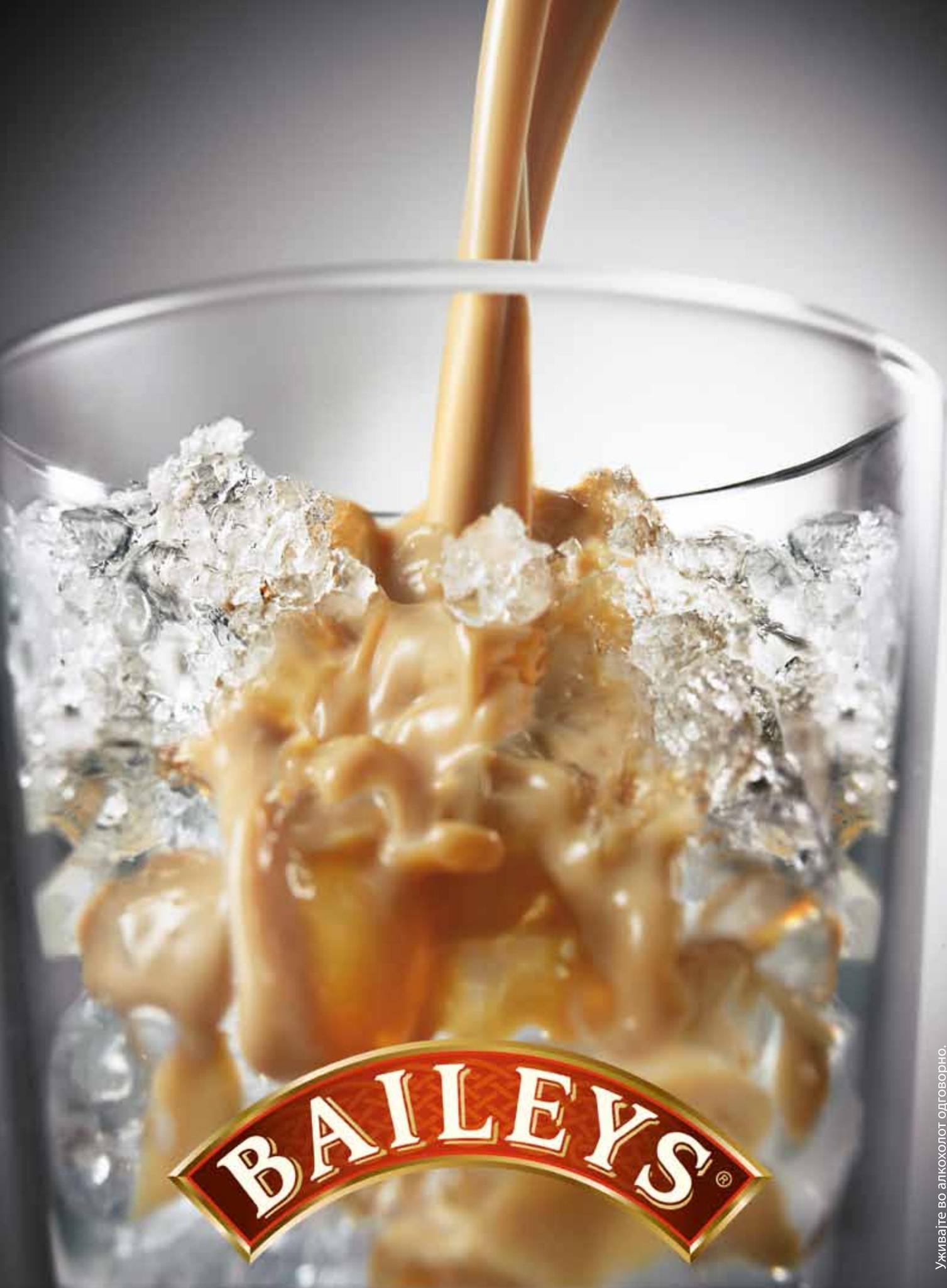


## Irish Grasshopper

2cl Baileys Mint Chocolate  
2cl Green Crème de Menthe  
2cl White Crème de Cacao  
3cl Cream

Сипете ги состојките во шејкер со мраз, добро исшејкајте и сипете го коктейлот во изладена коктел чаша.





**BAILEYS**®

**Serve chilled**



PRINT & DESIGN

## БРЕНДИРАЊЕ ВО МАЛИ ДОЗИ!

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



## Француски финиш за врвните македонски вина

Винарската визба Тиквеш го ангажираше светски познатиот енолог Филип Камби да работи на развој на нови висококвалитетни вина наменети за интернационалниот пазар. Камби е еден од петте врвни енологи во светот, со долгогодишно искуство во соработката со повеќе светски познати винарии

Скопје, 04.03.2010 - Постојано усовршување на виното и создавање на нови софистицирани вина и блендови - мешавини на повеќе сорти грозје, е една од клучните развојни цели на ВВ Тиквеш. Во исполнување на оваа стратешка цел, најголемата винарска визба во земјава го користи знаењето и искуството на некои од најреномираните светски познавачи на виното, како што е Французинот Филип Камби.

- За мене овој ангажман во ВВ Тиквеш претставува огромно задоволство, но воедно и уникатно искуство. Вината на Тиквеш за мене се вистинско изнедадување. Целиот свој работен век го посветив на создавање на врвни, неповторливи вина, чиј вкус никогаш нема да го заборавите или помешате со некој друг. Од она што го видов и вкусив, вината на ВВ Тиквеш имаат доволно потенцијал, уникатни карактеристики и квалитет за да се носат и со најпознатите светски вина. Мојата задача, заедно со другите енологи во ВВ Тиквеш, е да им дадеме уникатна и неповторлива завршница на која нема да можат да и одолеат и најпребирливите консументи на виното, а воедно ќе продолжат да ја раскажуваат приказната за Тиквеш и Македонија", истакна Филип Камби. Камби потекнува од Јужна Франција, а неговата фамилија традиционално се занимава со винарство. Дипломи-

рал прехранбен инженеринг и енологија. Од 1998-та година работи во престижниот Институт за вино, кој соработува со 10 енолошки лаборатории во Франција и има 150 експерти кои работат на оваа проблематика. Како енолог соработува со повеќе врвни светски винарии, признати на интернационалниот пазар. Во неговиот пристап кон виното карактеристичен е по тесната соработка со винариите и инсистирањето, вината на кои работи да го содржат оригиналниот вкус и карактеристика на поднебјето.

- Во последните неколку години успеавме да создадеме вина со врвен квалитет кои успешно се пробиваат на домашните и странските пазари. Сепак винската индустрија бара постојано усовршување и додавање на нови вредности, бидејќи консументите знаат да препознаат квалитетни својства и имаат пребирлив вкус. Оттука, ангажирањето на овој светски познат и врвен енолог е потврда за нашата определба и понатаму да ги задоволуваме софистицираните вкусови на консументите и да бидеме конкурентни", изјави Ѓорѓи Петрушев, генерален директор на ВВ Тиквеш.

Вината на ВВ Тиквеш се добитници на повеќе меѓународни награди за нивниот квалитет. ВВ Тиквеш е најголема винарија на Балканот и прва во Македонија која во процесот на производство на вино воведува најсовремена технологија, што овозможува задржување на оригиналните состојки на грозјето во виното и го гарантира неговиот врвен квалитет.

JOHNNIE WALKER.  
Red Label.



# WIN THE DRIVE OF A LIFETIME

Уживајте во вкусот на JOHNNIE WALKER и подгответе се за авантура! Освојте патување во Будимпешта и обука од шампионот Mika Hakinen! Двајцата кои ќе покажат најдобри возачки вештини добиваат единствена шанса да го возат моќниот VODAFONE McLAREN MERCEDES F1 болид! Почувствувајте се како дел од најдобриот F1 тим, запознајте се со професионалците кои стојат позади шампионските титули и освојте посета на технолошкиот центар на McLAREN во Англија! Сè што треба да направите е да купите JOHNNIE WALKER на било кое продажно место или угостителски објект и да го пополните купонот со вашите податоци. Наградната игра трае од 10 Април до 31 Мај.

За повеќе информации околу условите и правилата на наградната игра посетете нè на [www.gemak.com.mk](http://www.gemak.com.mk)

KEEP WALKING.  
WINNERS ALWAYS STAY IN CONTROL

[WWW.JOHNIE WALKER.COM](http://WWW.JOHNIE WALKER.COM)



# Добар бармен

Никогаш не е премногу ако ги повториме правилата за професионално однесување на бармените. Иако и во изминатите броеви сме ја анимирале оваа тема, во овој број ги повторуваме правилата за однесување на бармените, според стандардите на Казиното Фламинго од Гевгелија, онака како што таму се применуваат.

## Хигиена

Постојат одредени аспекти во однесувањето кои што се карактеристични за одредена личност, но и одредени аспекти кои што личноста помалку или ретко ги користи како свој стил на однесување. Чистотата и хигиената се приоритет во секоја една работна средина. Чистотата е половина здравје, затоа е потребна секој човек да ја запази личната хигиена.

При извршувањето на функциите и работните задачи не постои дискриминација врз осно-

Пишува:

**Ненад МИЛОСАВЉЕВИЌ**

казино Фламинго, [www.barmeni.mk](http://www.barmeni.mk)



ва на пол, раса, боја на кожата, национално и социјално потекло, политичко и верско убедување и општествена положба. Личната хигиена треба да ја одржуваме поради сочувување на личното здравје, а здрав човек е богат човек. Облеката е белег на половата, на возрасната и семејната, на класната припадност, како и на општествено правните норми на однесување, на начинот на организацијата на животот и на социјалниот статус. Работната униформа која е во сопственост на компанијата секогаш треба да биде уредна, чиста и испеглана. Џебовите од работната униформа мора да бидат зашиени пора-

ди професионални и сигурни правила, самите вработени се лично задолжени со работната униформа и одговараат за состојбата на истата. Одржувањето на истата го врши компанијата а често тоа го вршат и самите бармени во зависност од компанијата и во кој сектор работат чевлите секогаш да бидат чисти и исполирани. Вработените од машки пол на работното место треба секогаш да бидат свежо избричени, намирисани без јаки парфеми, уредни нокти, уредна коса, без накит и задолжителна е употреба на антиперспиранти. Вработените од женски пол на работното место треба да бидат намирисани без јаки парфеми, без нападна шминка, уредни нокти, уредна коса, можат да носат дискретни обетки без друг накит и задолжителна е употреба на антиперспиранти. За време на работа никогаш да не се допирате за косата и лицето заради хигиенски причини. Забрането е носење лична гардероба на работното место. Професионалниот изглед на работното место придонесува за подобра слика пред гостите во објектот. Забрането е цвакање мастика, конзумирање храна и слично додека сте на работното место. Забрането е пушење на работното место освен за време на паузата на места одбележани за таа намена.

### Однос и комуникација со гости

Основно правило е дека гостинот секогаш е во право.

Пријатниот изглед, насмевката, соодветното, љубезно, искрено и професионално однесување ќе остават траен впечаток врз гостите со надеж дека ваквото однесување ќе ги поттикне повторно да не посетат.

Персоналот мора постојано да биде културен и спремен да помогне на гостите. Под културен однос се подразбира ненападно искрено поздравување на гостите (добар ден/вечер, пријатен престој, повелете, благодарам, посакајте им среќа и сл.). Ваквиот

однос со сигурност ќе биде возвретен од страна на гостите на ист начин.

Не дискутирајте или правете негативни забелешки на сметка на гостите со понижувачки или надреден однос.

Никаков физички контакт со гостите не е дозволен освен ако гостинот сака да се поздрават.

Не покажувајте емоции и не правете гримаси кога решавате прашања поврзани со гости. Постојано мора да бидете дискретни.

Во ситуација кога не сте во можност да им помогнете на гостите со насмевка и кимнување со главата ќе им укажете дека набрзо ќе бидат услужени.

Нашите гости се нашата цел, посветете им го целото ваше внимание.

Забранети се вербалните дуели со гостите.

Доколку некој гостин стане претерано нападен, вербално или физички, контактирајте го вашиот непосреден Менаџер или вашето обезбедување. Нивна должност е да се справат со ситуацијата.

Забрането е дружење и зближување на персоналот со гостите како за периодот на работното време така и надвор од објектот, односите со гостите мора да бидат само на професионална основа.

### Колегијалност

Колегијалноста е битен фактор за функционирањето на компанијата.

Ненадредениот однос и меѓусебното почитување на вработените во секојдневната комуникација со професионален однос кон зададените задачи придонесува за успешно извршување на функција на одделите поединечно и компанијата во целина.

Професионален однос претставува извршување на зададените задачи според процедурите и правилата на компанијата без импровизации, самостојно и самоволно толкување на зададените задачи, коментирање на постапките на колегите од одделот во кој работите или од останатите оддели.



# Brand Catering

the new way of catering...

070/685-004



ВАШИОТ ПАТ ДО УСПЕШЕН БАРМЕН

**BARMENI.MK**

[WWW.BARMENI.MK](http://WWW.BARMENI.MK)



Целите на компанијата се постигнуваат само со тимско работење и взаемно помагање.

Однесувањето на вработените во компанијата како и надвор од неа дава слика за компанијата во јавноста.

Поради погоре изнесеното од страна на вработените потребно е својот меѓусебен однос да го изградат на културен, љубезен, искрен и професионален план почитувајќи го достоинството на сите колеги.

Забелешките при извршувањето на своите работни задачи дадени од страна на менаџментот или колеги, вработените не треба да го сфатат како лична забелешка туку како укажување кое треба да се прифати професионално и од нивна страна да се вложат напори во иднина да не ги повторуваат исти дејствија.

Должност на секој вработен е доколку одреден колега постапува спротивно на правилата и процедурите на компанијата за истото на културен начин да му укаже за грешките во постапувањето.

Односот на вработените кон претпоставените, Менаџерскиот тим на компанијата, секогаш мора да биде со должно почитување.

Отпоздравувањето на менаџерите на културен, искрен и дискретен начин е обврска на секој вработен.

Зададените задачи од страна на менаџерите не се толкуваат туку се извршуваат.

Професионалниот однос на вработените кон менаџерите и обратно треба да е взаемен.

Со својот однос менаџерите не треба да предизвикуваат чувство на привелигираност на дел од вработените.

Должност на менаџерите е да ги почитуваат и спроведуваат правилата и процедурите на компанијата, деловната политика на компанијата а со својот однос да бидат пример за начинот на кој треба да се однесуваат другите вработени и на тој начин да влијаат на развивање и зголемување на угледот и имидџот на компанијата.

Должност на менаџерите е да ги почитуваат и спроведуваат правилата и процедурите на компанијата, деловната политика на компанијата а со својот однос да бидат пример за начинот на кој треба да се однесуваат другите вработени и на тој начин да влијаат на развивање и зголемување на угледот и имидџот на компанијата.

### Извршување на работните задачи

Кога се доаѓа на работа се поздравуваат сите колеги и колешки со “Добро Утро”, “Добар Ден” или “Добра Вечер” во зависност кој дел од денот е.

Пред да започнете со работа проверете дали со себе имате пенкало и отварач за вино.

Се прашува колегата кого го менувате дали треба да знаете нешто и дали се случило нешто за што вие треба да бидте запознаени (предавање на смена).

Со доаѓањето на работното место да се провери дали нешто фали во самиот бар (пијалок, опрема, храна, овошје итн) и ако фали да се набави.

Да се проверат чашите дали се чисти и исполирани  
Кога се зема нарачка од гостинот секогаш се гледа во очи а не на страна и со насмевка го поздравуваме.



Доколку го знаеме името на гостинот обавезно да му се обртиме со Г-дин или Г-ѓа (името на гостинот) да му пожелиме добредојде и да му понудиме пијалок.

Никогаш рацете да не се држат прекрстени или во џеб кога се зема нарачката.

Да не се наслонувате на столовите и масите додека се зема нарачката или разговара со гостите.

Секогаш да се припремаат прво пијалоците кои одземаат најмногу време (кафиња, чаеви, топло чоколадо итн.), па потоа (сечени пијалоци и коктейли, чисти пијалоци) и на крај (сокови, цусеви, пива).

Кога се зема нарачка и се послужува на шанк треба прво да се услужат дамите, децата (доколку има) и на крај мажите.

Секогаш гостинот се служи од десната страна и кога му се дава пијалокот мора да му се каже “Уживајте во вашиот пијалок”.

Доколку некој менаџер седи на шанк со гостин треба прво нарачката да се земе од гостите и прво гостите да се послужат па потоа менаџерот.

Кога има некакви промоции на пијалоци или на некакви игри мора да се информираат гостите усно и да ги понудите со пијалок или флаер за самата промоција

Никогаш да не се зема нарачка доколку во рацете држите нечисти чаши.

Никогаш не ја напуштајте работната станица (бар) без дозвола на претпоставениот супервизор.

Кога се служи пијалокот не треба да се прашува гостинот “Дали ова беше вашиот пијалок или не” (не изгледа професионално).

Гостите да се проверат после 5 минути од сервирањето на пијалокот за да се види дали е сè во ред со нивната нарачка.

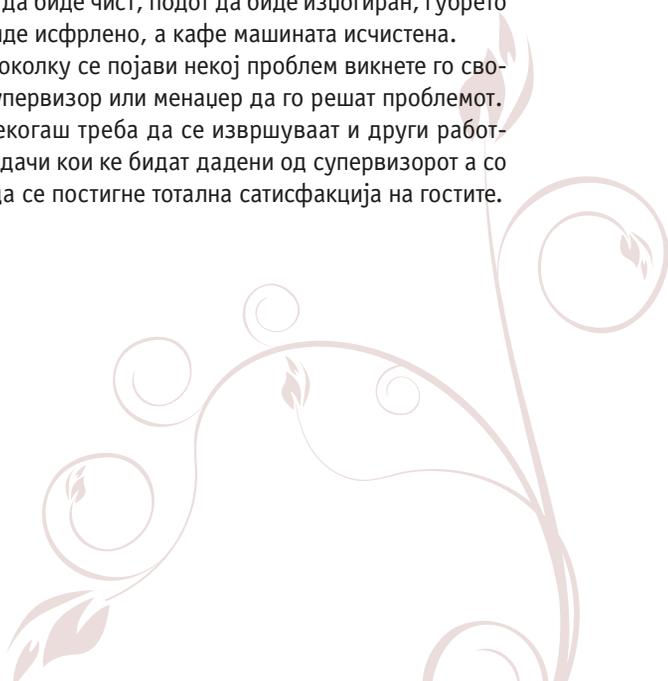
Доколку гостинот се пожали дека не е задоволен со пијалокот треба да се смени одма и да не се разговара за таа тема со гостинот.

Секој пепелник на шанкот која има 2 цигари мора да се замени со нова.

Пред да се предаде смената на колегата шанкот мора да биде чист, подот да биде изцоган, ѓубрето да биде исфрлено, а кафе машината исчистена.

Доколку се појави некој проблем викнете го својот супервизор или менаџер да го решат проблемот.

Секогаш треба да се извршуваат и други работни задачи кои ќе бидат дадени од супервизорот а со цел да се постигне тотална сатисфакција на гостите.





# THE FUTURE OF CLUBBING

SEASON

# 2010

club  colosseum





**Име:** Владе Јанкулов

**Возраст:** 28 години

**Вработен во:**  
Кафе бар Allure - Битола

**Работам како шанкер затоа што:** сакам да запознавам разни луѓе и карактери како и поради добрата заработувачка

**Најзначајна лична карактеристика:** Авантурист и желба постојано да експериментирам со нови предизвици

**Кај девојките не можам да поднесам:** Кога се преценуваат

**Ценам кога некој:** знае што сака

**Пие:** Бадел Коњак

**Коктел:** Cuba Libre

**Најомразени муштери:** муштеријата е секогаш во право сè додека не се налути шанкерот

Име: Магдалена Илиевска

Возраст: 25 години

Вработена во:  
Cocktail Bar Скопје

Работам како келнерка  
затоа што: сакам да бидам во  
постојана комуникација со луѓе

Најзначајна лична  
карактеристика: Позитивна и  
комуникативна

Кај мажите не можам  
да поднесам:  
кога некој ме вика срце . . .

Ценам кога некој: ме почитува  
мене и мојата личност

Пие: Jägermeister

Коктел: Виагра

Најомразени муштерии: нема  
такви- сите ги почитувам



Уживајте во алкохолот одговорно.



**GOOD** —————



**GREAT**

**KEEP WALKING™**

**JOHNNIE WALKER®**



stillissimo

# Што е ЛУКСУЗ?

Иако и старите Римјани, луксузот го означувале како изобилство, честопати се прашуваме, што е всушност луксуз? Многу пати не можеме да одредиме кога е невкусно да се претерува во раскошот и сјајот, а кога сето тоа е пожелно.

Пишувач:  
**Цаци Паковска**  
СТИЛИСТ



## Како луксузот го изгуби својот сјај

Луксузните брендови како Луи Витон (Louis Vuitton), Ерме (Hermes) и Картие (Cartier) биле основани во 18 и 19 век од занаетчиите кои изработувале прекрасни, фини производи за кралскиот двор во Франција. Подоцна, по падот на монархијата, нивни клиенти биле Европските аристократи и угледните Американски семејства. Луксузот станал "домен на богатите и познатите" се до 60-тите, кога биле срушени социјалните бариери и елитизмот.

На крајот на 80-тите модната куќа Прада направи мала "чанта" изработена од ткаенина и кожа. Чантата беше модерна, лесна и скапа, но не колку чантите на Ерме и Шанел. Токму ова парче на Прада стана амблем на радикалните промени на луксузот кои во тоа време се случуваа. Од мал семен бизнис на пре

красно изработени парчиња, модната куќа Прада стана глобална корпорација која продава низ целиот свет. Од ексклузивност до достапност, од нагласување на традицијата и квалитетот, до нагласување на растењето, брендирањето и профитот.

Како бизнисот, кој некогаш ја обединуваше богатата елита, сега стана масовен пазар? Етикетите, кои некогаш дискретно беа пришиени на облеките од високата мода, станаа украсни логоа кои се ставаат на сѐ, од спортски шапки до супер светкави златни ланци.

Што се случи со луксузот? Треба ли да се радуваме или да тагуваме затоа што луксузот го изгуби својот сјај и конечно стана достапен за широките маси.

## Богатите и модата

Оние вистински богатите луѓе, кои се, како што вели Карл Лагерфелд, побогати и од самиот воздух, ни во лудило не би седнале во првиот ред на некоја модна ревија, без разлика дали се работи за најексклузивната ревија на високата мода. Бидејќи тие одамна сфатиле дека нема смисла да учествуваат во тој моден циркус со познатите кој се одржува само со една единствена цел - подобра продажба на парфеми, чанти и руменила. Вистинскиот луксуз не е покажување, туку приватност и ексклузивна услуга. Но ако се прашувате како тогаш "Шанел" опстанува наспроти светската криза, тајната е во приватните фитинзи и колекциите кои вработените во модните куќи со приватни авиони ги доставуваат во домовите на богатите клиенти. А кога приватните стилисти и креативците патуваат така далеку, што значи тогаш уште една услуга. Да речеме, парфем по мерка кој воедно ќе го носи и вашето име. Цена? Ситница - 30.000 евра.



За една Биркин чанта потребно е да се убијат дури три крокодила

## Кој го уби луксузот?

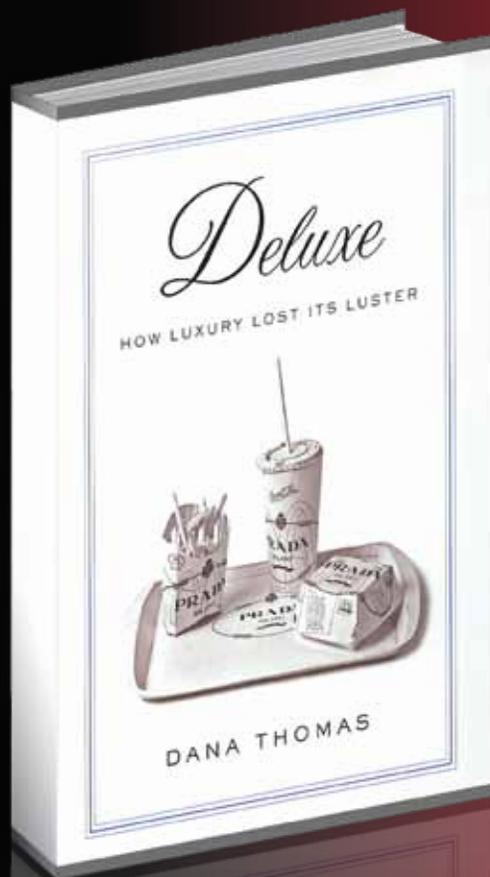
Американската новинарка Дана Томас во својата книга "Делукс или како луксузот го изгуби својот сјај" за "убиец" на луксузот го посочи седмиот најбогат човек во светот, Bernar Arno, сопственикот на групацијата "LVMH" (Louis Vuitton MOET Henessy). Според неа, Бернар е виновен бидејќи тој се пронашол како бизнисмен, а не како љубител на модата. Квалитетната работна рака, ја заменил со компјутерски машини, го префрлил производството во Кина, вовел евтини материјали, а неговата алчност отишла до таму што тој престанал да ја порабува облеката, по примерот на јапонскиот недовршен дизајн.

## Каде оди модата?

Ако го запрашате Том Форд, славниот креатор кој неславно мораше да го отстапи своето место во "Гучи", каде оди модата, тој ќе ви одговори: Многу брендови станаа губре!

Во поширок превод, алчноста го уби квалитетот.

Резултатот на тоа е: народот навали на достапниот луксуз, без разлика дали се работи за обично руменило купено на Фри Шоп. Уште посликовито кажано, едно палто со потписот на Прада може да се распадне и по 10 минути откако сте го облекле. "Проверено!" - истакна Дана Томас. Но како ќе изгледа модната сцена во иднина? Глобалните корпорации и понатаму ќе растат, обраќајќи им се на сè побогатиот пазар во Русија, Кина и Индија. За среќа, освен познатите модни ланци, ќе се отворат и т.н. ексклузивни дуќани, односно мали производители кои го ценат интегритетот и квалитетот.



Со глобализацијата, Париз и Њујорк не се повеќе меки на ексклузивниот луксуз. Скоро 40% од Јапонците поседуваат Луи Витон производ, а просечната Американка купува повеќе од 4 чанти годишно.

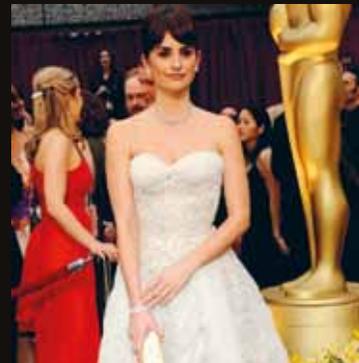
## Црната страна на црвениот килим

Врската помеѓу познатите и креаторите не е тајна. Станува ли збор за тајно пријателство, пласман на производ или луксузна корупција?

Кога во 2001 Џулија Робертс го прими Оскарот во својот црн фустан, највеќе се радуваа вработените во модната куќа Валентино. Не поради тоа што им е мило за Џулија, туку бидејќи пресметале дека една фотографија вреди повеќе од сто реклами, кои тие би ги пласирале во списанијата. Поточно кажано таа вреди 10 милиони долари. Иако, се разбира нема ништо лошо во тоа креаторите да им ги позајмуваат нивните производи, но се чини дека оваа приказна има своја темна страна. Имено, историјата на позајмување производи за Оскар започнала во 1944 кога Хари Винстон и позајмил дијаманти на глумицата Џенифер Џоунс. Овој тренд се повеќе се раширил во 60-тите кога Холивудските студија ја прекинале соработката со локалните креатори, па затоа тие биле во потрага по ѕвезди без стил. Во 90-тите толку многу ѕвезди се појавија во креациите на Армани, што луѓето се шегуваа дека "Оскар"-от требал да се преименува во "Армани Награди".

Денес сите знаат дека креаторите им ги позајмуваат фустаните на ѕвездите на пријателска база. Но не само облекуваат ѕвездите добиваат и бесплатни летови, хотелски сместувања, подароци, а многу пати се случило да бидат присилени да ја соберат косата само за да се гледаат обетките на спонзорот. На некој начин оваа приказна потсетува на славна корупција и потплатување. Но добро знаеме дека само 55% од жените признаваат дека вкусот на познатите влијае на одбирањето на нивната облека.

Луксузната индустрија го смени начинот на кој се облекуваат луѓето. Се промени и начинот на кој меѓусебно комуницираме. Со цел луксузот да се направи "достапен", тајкуните го уништија сето она што ги направи посебни. **ДЕФИНИТИВНО ЛУКСУЗОТ ГО ИЗГУБИ СВОЈОТ СЈАЈ**



stock prestige

# Најдобро Чуваната тајна на Полска...



Почитувани читатели,

Полска е една од водечките земји за водка во светот, и луѓето во Полска знаат да ја препознаат квалитетната водка од останатите. Тие ја пијат водката чиста. Секоја секунда се конзумира 7,7 литри водка. Просечниот граѓанин пие повеќе од 6 литри полска водка во годината.

Низ вековите тоа ги поттикнуваше полските производители на водка да произведуваат водка со врвен квалитет и им овозможи на многу брендови да стекнат меѓународна репутација.

Ние од Stock во Полска одлучивме да инвестираме во најрафинираната дестилерија, и како резултат сега го имаме најмодерниот пречистувач и најбрзата линија на полнење во Европа. Ова, во комбинација со над стогодишна традиција на правење водка и посветеност кон произведување на водка која ќе биде најмека и најчиста досега, се покажа дека е многу успешна формула.

Тоа не направи најголем, најсакан и најбрзорастечки производител на водка во Полска. Тоа ни донесе и бројни награди, а резултатите на 2009 Vodka Masters тоа недвојбено го потврдуваат.

Освојувањето на највисоката Master награда на светската најдобра премиум водка за Orzel, уште еден Master за најдобра нова премиум водка за новата Stock Prestige, златото за источноевропски водки за Zoladkowa Gorzka, и среброт за најдобро спелувана водка Orkisz, и најново, златото на International Beverage Institute за Stock Prestige, се вистински доказ дека посветеноста на квалитетот навистина се исплатува.

Stock Spirits Group (SSG), водечкиот производител на брендови алкохолни пијалоци и ликери во Централна Европа, освои четири награди на овогодинашниот престижен Vodka Masters во Кан. Годишните награди кои ги доделува магазинот Spirits Business, им беа доделени на четири брендови на Stock Spirits во три категории.

Одборот од независни судии го награди Stock Prestige, новолансирана водка на пазарот во Полска со уникатен рафиниран профил со чист вкус, со Master награда во премиум категоријата. Во категоријата супер премиум, Stock Spirits освои две награди.

Најпрво, Orzel, која се дистрибуира и продава во САД, ја освои Master наградата. Второ, Orzel, која се прави од пирејна пченица - уникатен и редок вид на пченица кој се жнее на подножјето на полските планини- и која дава впечатлив и сочен вкус, ја доби сребрената награда. Во категоријата на Источна Европа, златото припадна на Czysza de Luxe. Czysza de Luxe е најбрзорастечка водка во Полска откако беше лансирана пред две години и во последните четири месеци стана број 1 бренд на водка по продажба во Полска според количина и вредност.

Исто така, Stock Spirits Group (SSG), една од најбрзорастечките компании за алкохол во Европа, го освои и златниот медал на престижниот Beverage Testing Institute's International (BTI) Review of Spirits Awards во Чикаго. Ова е еден од најголемите и најпрестижните глобални годишни натпревари за алкохол. BTI, кој објавува објективни оценки за вино и алкохол за потрошувачите уште од 1981. година, ја награди Stock Prestige со златен медал со што го потврди нејзиниот исклучителен вкус и вредност. Stock Prestige беше лансирана во почетокот на 2009 година како премиум водка на пазарот во Полска од страна на SSG кој е тамошен водечки производител на водка.

Stock Prestige се произведува во погоните на Stock Полска во Лублин, Полска, кои традиционално произведувале чисти и ароматизирани водки уште од 1906 година. Со спроведување на значајни инвестиции во сопственост на SSG, погоните на Stock Полска, според сегашниот менаџмент, ја имаат најбрзата линија за полнење во Европа.

Она што е невообичаено интересно е дека ова портфолио на успеси е речиси непознато надвор од Полска. Сега е време да престанеме да бидеме себични и да ги споделиме овие скриени скапоцености со остатокот од светот. Време е да ја откриеме - најдобро чуваната тајна на Полска!

Stock Prestige оваа пролет ќе се претстави и на македонскиот пазар за да го потврди квалитетот на Stock педигрето: водка која е изработена од висококвалитетна суровина, дестилирана шест пати и со префинет вкус.



---

# START A PARTY

---

HOWEVER YOU START A PARTY  
PLEASE ENJOY IT RESPONSIBLY

---

Уживајте во алкохолот одговорно.





[STARTAPARTYHERE.COM](http://STARTAPARTYHERE.COM)

# bar code light

БУР ЈАК	МАКЕДОНСКО	СЛОВЕНСКО	КОЊИ	ДЕРВИШКИ	ВО РЕД	21-ТА	НАДИМАКОТ	ИРСКО	БАР КОД
	ПИВО	ПИВО	(ТР)	ВЕРСКИ ОБЈЕКТ	(АНГЛ)	БУКВА	НА КАЛИОПИ БУКЛЕ	ПИВО	
СЛОВЕНСКО ПИВО									КАЛИУМ НАШ ФУДБАЛЕР АЛЕКСАНДАР
ГЕРМАНСКА ФУДБАЛСКА ЛЕГЕНДА УДО						АЛКОХОЛЕН ПИЈАЛОК АЛКОХОЛЕН ПИЈАЛОК (МН)			
ЉУБОВИЈА (ТР)					ПРОИЗВОДИТЕЛ НА ВИНО ВИД ПЛЕСКАВИЦА				
ТУТУНСКИ КОМБИНАТ			7, 31 И 11 БУКВА ДАНСКО ПИВО				МЕЃУНАРОДЕН СТАНДАРД ЖИТЕЛ НА С. АРАБИЈА		
АНТИЧКИ БОГ И ГОСПОДАР НА ВЕТЕРОТ				ЛЕК. РАСТЕНИЕ И ЗАЧИН ГРАДЕЖЕН ИНСТИТ. СК					
17-ТА БУКВА		ЗЕМЈОДЕЛИЕ ПОСТАРА СРПСКА ГЛУМИЦА							ВАСИЛ АТАНАСОВ ЗВУК ПРИ КРШЕЊЕ
ТЕНИСКИ КУП						УМЕТНОСТ (ЛАТИНСКИ) ОБЕДИН. АРАП РЕПУБЛИКА			
АЛЕКСАНДАР ВАСОВСКИ			МАКЕДОНСКО ПИВО МАКЕДОНСКА ВИНАРИЈА						
АМЕРИКАНСКО ПИВО				АД АКТА ЧЕСКИОТ ПРЕМИЕР ТОПОЛАНЕК			ПЕЈАЧКАТА АЛИША МИМИКА (ТР)		
БАР КОД	АЛКОХОЛЕН ПИЈАЛОК ХОЛАНДСКО ПИВО				РЕКА (ПОРТУГАЛ) МАКЕДОНСКО М. ИМЕ				АНГСТРЕМ ТАСОВИТА ОБВИКНА НА ПЛАНЕТАВА
ПОУКИТЕ, ЗБОРО ВИТЕ И ДЕЛАТА НА МУХАМЕД ВО ИСЛАМ. РЕЛИГ.						АЛКОХОЛЕН ПИЈАЛОК ЈОД			
ДРЖАВА КОЈА ПОСТОЕЛА ПРЕД НАШАТА ЕРА ДЕНЕШЕН ИРАК								ПРЕДЛОГ ИРИДИУМ	
ЈОД		БЕЗГЛАСЕН ВИД ГОРЧЛИВ ЛИКЕР				ФУДБАЛЕРОТ НА "ЈУВЕ" ФЕРДИНАНТ ГЕРМАН. ПИВО			
ПРЕДЛОГ			ВИД ВИНО АЛЕКСАНДАР ФЛЕМИНГ						
СВЕЗДАТА ОД ХАРИ ПОТЕР АКТЕРКАТА ВАТСОН				ИНТЕРНЕТ СКРАТЕНО МУЗИЧКА НАГРАДА				СКОПСКО КАФУЛЕ СПРОТИ РАМСТОП	РЕОМИР БОРЕЧКИ СТАВ ВО АИКИДО
ПИЈАЛОК ЗА "ПСИХО СТИМУЛАНС"					КАЛИУМ ПРВАК		БРОЈ ДИГНАТ НА ТРЕТА ТЕТОВО		
ЧЕСТА НАСТАВКА ВО ИМИЊАТА НА АВИО КОМПАНИИТЕ			АВТОНОМ МАКЕДОНСКИ АЛК. ПИЈАЛОК РЕОМИР						
ХОЛИВУДСКИОТ ГЛУМЕЦ ЧАК						ТУРСКО ПИВО			



Уживајте во алкохолот одговорно.

**JAMESON<sup>®</sup>. Seriously playful.**



**JAMESON**  
IRISH WHISKEY

**НОВО**

- ✓ Клинички докажано
- ✓ Добро варење
- ✓ Активен метаболизам



избалансирајте

го животот!

