

bar code

СПЕЦИЈАЛИЗИРАН МАГАЗИН ЗА УГОСТИТЕЛСТВО

ОКТОМВРИ / НОЕМВРИ 2010

Цена 100 ден.

КОНЦЕПТИ

**СИТЕ БАРОВИ ВО СКОПЈЕ СЕ ИСТИ,
НО НЕКОИ СЕ ПОИСТИ ОД ДРУГИТЕ**

СВЕТСКИ КУЈНИ

МЕКСИКАНСКА КУЈНА

АРХИТЕКТУРА

ВИСИНАТА Е ВАЖНА

ПИВО

ОКТОБЕРФЕСТ 1810-2010

MACEDONIALICIOUS

МЕНИЈАТА ВО МАКЕДОНИЈА

КАФЕ

LATTE ART 2

ISSN 1857-6370

www.barcode.com.mk



5 319990 601124

Барово

VINEYARDS

БАРОВО - НАШЕТО
МАЛО ПАРЧЕ РАЈ...

Лимитирана серија од 13.000 шишиња



TIKVEŠ WINERY



ТИКВЕШ · БАРОВО

Произведува и полни Винарска визба Тиквеш АД Скопје
Кавадарци - Македонија

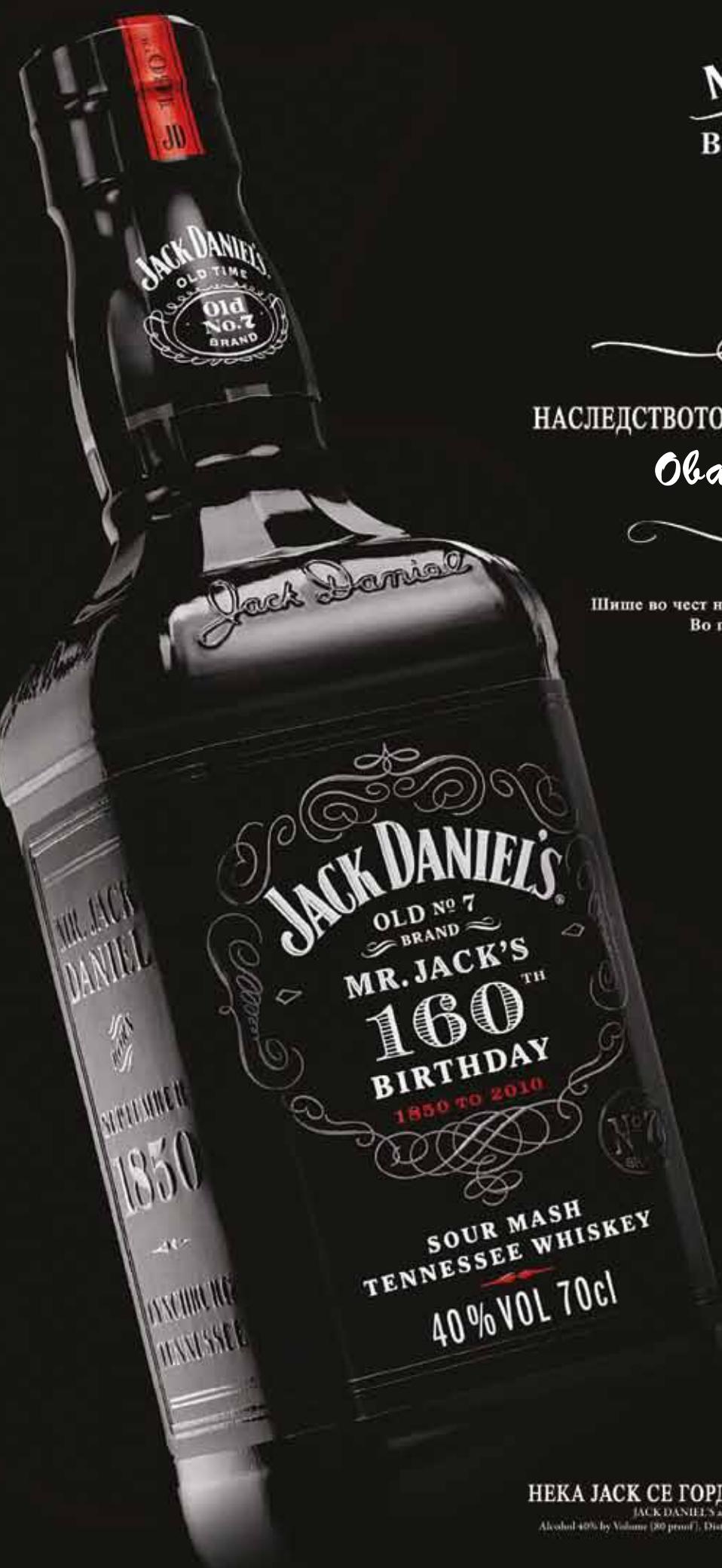
SEPTEMBER IS
MR. JACK'S
BIRTHDAY

160th
JD

НАСЛЕДСТВОТО НА JACK DANIEL'S Е ВЕЧНО.

Оба шише не е.

Шише во чест на 160-от роденден на Jack Daniel's.
Во продажба од септември.



НЕКА JACK СЕ ГОРДЕЕ СО ВАС. СЛАВЕТЕ ОДГОВОРНО.

JACK DANIEL'S and OLD 7 are registered trademarks. ©2010 Jack Daniel's Tennessee Whiskey.
Alcohol 40% by Volume (80 proof). Distilled and Bottled by Jack Daniel Distillery, Lynchburg (POP:364), Tennessee.

Содржина

- 
- | | | | |
|----|---|----|---|
| 06 | концепти
Сите барови во Скопје се исти, но некои се поисти од другите | 36 | back to basics
Како одбираме ресторан? |
| 07 | Кабареа - Ноќни клубови со став | 40 | здравје
Имајте прекрасна наслевка |
| 10 | Цез клубови | 44 | пиво
Вистини и заблуди за пивото |
| 11 | Стриптиз барови | 46 | пиво
Октоберфест 1810-2010 |
| 14 | Gay клубови | 48 | macedonialicious
Менијата во Македонија |
| 16 | Кафе барови со концепти на галерии и книжарници | 50 | психологија на излегувањето
Излегување во светиот месец на Рамазан |
| 19 | Beach bars | 53 | превземено
Прехранбените навики на Македонците |
| 20 | светски кујни
Мексиканска кујна | 54 | what's in a name?
Името како идентитет |
| 24 | настани
Промоција на книгата
Гурманско едрење | 56 | стиллиссимо
Модата помеѓу 1930 и 1950 |
| 26 | гастрономија и традиција
Патиштата водат во Рим, вкусовите во Александрија | 60 | кафе
Latte art 2 |
| 33 | промоција
Cocktail room | 64 | Мис келнерка и Мистер шанкер |
| 34 | архитектура
Висината е важна | 66 | cocktail info |
| | | 70 | barcode light |



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



УВОЈНИК

bar 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
Филип Арнаудов
Игор Пачемски
Маријан Костадиновски
Радмила Павловска
Ангела Стефановска
Матео Барбароса
Радмила Димовска
Цаци Паковска
Зоран Ристески
Александар Табаковски
Миа Костовска
Вангел Бурјаковски
Andrej Kiselechki
Николина Стојанова
Анета Коробкина
Зоран Ристески

ГРАФИЧКА ПОДГОТОВКА И ПЕЧАТ
арс ЛАМИНА, Скопје

www.barcode.com.mk

info@barcode.com.mk

Секој од авторите на текстовите од досегашните броеви на Бар Код барем еднаш крикнал гласно како револт кон актуелните прилики во нашето угостителство. Овој број започнува токму така - со гласни крикови, но не новинарски или на експертите и учесниците во угостителство, туку од оние кои ги посетуваат, а при тоа се стручњаци во некоја друга област. Да појаснам - во напорот да се зголеми разновидноста на понудата во угостителството решив да проговориме за тоа, зошто кај нас сите локали наликуваат еден на друг. Така се постави прашањето зошто кај нас нема локали од специјализиран тип, според концепти кои не се ништо ново во светот, но ете кај нас никако да профункционираат. Затоа се обратив до оние за кои знам дека имаат што да кажат на таа тема - Белопета за џез клубовите, Хелена за стриптиз баровите и така натака. Кај сите во текстовите кои ги испратија и за што многу им благодарам, забележав дека провејува блага резигнираност од неинвентивноста на нашите угостители, па дури и разочараност од предрасудите и лицемерието на самите гости во локалите. Искрено се надевам дека, овие текстови барем некому ќе дадат идеја да смени нешто во тој поглед.

Во линија на разновидноста и доказот дека угостителството и гастрономијата не мора секогаш да ги гледаме во строго утврдени рамки, ја обележивме промоцијата на книгата Гурманско Едрење која говори за готвењето на отворено море.

Кога зборуваме пак за гастрономијата во, условно кажано, утврдените рамки, ви препорачувам да ги исчитате двата текста за мексиканската и една регионална италијанска кујна, но ве предупредувам да ги читате со полн stomak, затоа што се толку сликовито напишани, што додека ги читате неодложно ви се разгорува апетитот.

Како ехо на нашиот Пиволенд, ви нудиме текст за Минхенскиот Октомбер Фест кој оваа година обележува импресивни 200 години од своето постоење.

Останатите рубрики иако редовни повторно ви нудат можност да откриете нешто што ќе ве изненади...

Во овој број исто така, им посакувам топло добредојде на двете нови соработнички - Анета и Николина кои се вистинско освежување и за кои се надевам дека ќе имаме долга и успешна соработка.

Сите барови во Скопје се исти, но некои се поисти од другите

Пишува:
Радмила ПАВЛОВСКА



За жал, гореспоменатава модификација на Орвеловата реченица носи многу повеќе Орвеловска бизарност и беда отколку што можете да замислите на прво читање, кога се работи за типот на скопските, па ако сакате и македонските кафе барови и ресторани. Долг период се занимаваме со понуди за решенија на проблемот на многубројните македонски гости на локалите, некако најпросто формулиран како: Не ми се оди веќе никаде, секаде е исто... Решенија има повеќе, од оние најдоставните за квалитетна понуда, нестандартни ентериери, интересни концепти или дури и необични локации на локалите. Но, најдоставната дијагноза и терапија за овој проблем, се чини е, отворањето на локали со поинаков концепт од оној кој секојдневно го гледаме. Не се работи за научна фантастика и експерименти за кои не сме сигурни дали ќе успеат, во случајов се работи за веќе востановени концепти кои функционираат секаде во светот и кои лесно можат да станат реалност. Иако ги има повеќе, се фокусираме на неколку за кои реално веруваме дека лесно можат да заживеат на овие простори. За таа цел, се обративме до оние кои се најкомпетенти да ни го соопштат своето мислење за нив, така што во продолжение ќе можете да прочитате неколку ставови околу постоењето на кабаре, цез клуб, стриптиз бар, гей бар, бич бар и кафе галерија кај нас.





концепти

Кабареа- ноќни клубови со став

Кому не му текнува на овој антологиски филм со Лайза Минели, снимен во Берлин во Втората Светска Војна, во кој најпозната музичка нумера е констатацијата дека парите го вртат светот? Атмосферата е раскалашена, но заводлива, неодолива, безобразна, вниманието на публиката ниту за миг не ги напушта случувањата на сцената. Но идејата е дека таа мала сцена е единственото место каде може да се искажат ставовите против власти и режимот, да се критикуваат општествените забрани, но и пропишаната и официјална уметност. Како за време на карневал, лутето навечер ги оставаат улогите што ги играат во текот на денот, бидејќи во кабарето важат други правила, и општествената хиерархија е поставена наопачки. И вистината може да биде изложена се додека се држи на безбедна дистанца од официјалниот дискурс. Лутето во кабареата се чувствуваше особено удобно, на пристигнување не морале да ја тргаат шапката, можеле да зборуваат гласно додека јадат, да запалат цигара кога ќе им текне и плус добивале забава

Пишувача:

Николина СТОЈАНОВА



аква што до тогаш не постоела. Тој толку звучен и интригантен збор всушност значи ресторан или клуб каде се служи храна, во кој има поставено бина на која се изведуваат секакви видови перформативни точки: хумористични скеточинки, едночинки, песни, танцови нумери - со еден збор еден, вид популарен театар. Ноќната програма во локалот, најчесто е предводена од домаќинот на вечерта, наречен Мајстор на церемонии, во улога на водител.

Зборот „кабаре“ може и да се однесува на бордел во медитерански стил, најчесто тоа е бар со маси и жени кои одат од маса до маса со намера да ги намамат и опуштят клиентите. Традиционално, и овие барови имале некој вид на бина, каде публиката се забавувала во едноставните точки на разголените жени.

Постојат неколку видови кабареа во светот, најчесто разделени по географска одредница, настанати во различни општествени околности, и во различно време. Најпознато од сите можеби е францускиот вид кабаре. Првото кабаре отворено на Монмартр, во Париз, во 1881 год, се викало Cabaret artistique (Уметничко кабаре), но набргу го сменило името во Le Chat Noir (Црниот мачор) и брзо потен станало културно место во градот. Популарноста била дотогаш невидена, бидејќи на живописниот Монмартр се пласеле се повеќе секакви профили уметници, а Црниот мачор им дозволувал на новите дебитанти да си ја испробаат среќата токму на неговата бина. Едно од најпознатите кабареа некогаш во историјата е во



средна близина на Chat Noir - Le Moulin rouge (или Црвената мелница), изградена во 1889 год. Овој ноќен клуб, со кабаре програма различна за секој ден во неделата, било неверојатна атракција за секој жител во Париз, од маргинализираните жители на тогаш сиромашното село Монмартр, до уметниците од целиот град, но и од се-каде од Европа, па дури и за богатата буржоазија и аристократите кои биле опчинети од фриволниот, лежерен и боемски начин на живот. Зданието на кабарето е амблем за градот Париз, а тоа е големата црвена имитација на ветерница. Постерите на Анри Де Тулуз Лотрек од најпознатите кан-кан танчерки и најпознатите пејачки, допринеле шармовите на ноќниот живот да се прочујат надалеку. Едно од најпрестижните кабареа во градот било Les folies bergères („Лудите овчарки“), кое било многу посетено иако пијалоците чинеле поскапо. Но најфенси кабарето во Париз кое има стекнато светска слава, каде девојките се бирани да не бидат пониски од 1m80, и каде највеќе скокаат додека играат, е Лидо, на тротоарот од булеварот Елисейски полиња. Тамошната сцена дочекала навистина светски имиња што се однесува до музичкиот бизнис меѓу кои: Едит Пјаф, Лорел и Харди (Станли и Олио), Ширли Меклејн, Елтон Џон, Марлен Дитрих..

Американското кабаре се јавува отприлика половина век подоцна, но амбиентот, средината и начинот на живот многу се разликувал од европскиот од крајот на Убавата епоха, така што неговото еволуирање добива со-сема поразличен концепт од европскиот. Најголемо влијание ноќниот живот во САД претрпнува под замавот на џез музиката. Секој град има свој стил на свирење џез, па така и локалите каде се слуша овој вид музика се различни во зависност од стилот, главните музичари и стилските тенденции. Така на пример, во Чикаго, стилот на изведување бил сконцентриран на големи бендови или оркестири и нумерите во кабареата биле подредени на овој стил. Најголемата популарност ваквите клубови ја достигнале за времето на Прохибицијата кога повеќето од нив и функционирале неофицијално и тајно. Њујоршките кабареа пак се развиле во друга насока, имено целта на изведените точки е да дадат политичка сатира на настаниите кои во тоа време ја зафаќаат Америка. Што се однесува пак до музичката програма, сопствениците на ънзоршките кабареа се концентрирале на ангажирање на најпознатите имиња од тоа време, како Нина Симон, Били Холидеј, Бети Мидлер, Ерта Кит, Пеги Ли...

Со популарноста на масивните рок концерти во 60ти-те години, популарноста на кабареата во САД почнува да опаѓа. Но, денес тие повторно се враќаат во мода и тоа во некои други, поинакви форми. Клубовите во кои публиката седи на маса и кои нудат вечерна програма на различни видови уметнички точки и изведби се уште постојат, „Стоечките комичари“, travestiti кои имитираат познати звезди, бурлески, политички сатири, перформанси од секаков тип се уште се изведуваат на бините на клубовите во Њу Йорк, Чикаго, а особено во Лос Анџелес и Њу Орлеанс. Се' поголем е бројот на новата генерија изведувачи кои ги реинтерпретираат старите форми на музика и театар, но и кои ги вметнуваат во современи

контексти продлабочувајќи ја со тоа самата изведувачка индустрија и уметност. Многу современи кабареа денес во САД нудат комбинација од оригинална музика, бурлеска и политичка сатира. Кабарето „Ред Лайт“ и „Левијатан: политичко кабаре“ во Њу Йорк се денес најпосетени. Од 1985 год, во Њу Йорк, се одржува еднаш годишно доделувањето на наградата Бистро за најуспешните и најиновативните кабареа.

Скопје не знам дали некогаш имало кабаре...Можеби во дваесеттите кога имало значително голем број јавни куќи, постоеле и такви клубови. Но во денешно време кабарето ја надминува идејата за обична, евтина забава, и преоминува во инаков концепт многу побогат и посовесен од некогаш. Таков вид забава станува повеќе самостоен начин на изразување, која бара публика, која барем е упатена во некои сегменти од животот, уметноста, културата. Сите критики и сатири, сите travestitски имитации на звезди, сите римејкови и камбекови всушност се слика на современиот свет и живеење, на имање мислење за истото, на држење став, само што се проткаени со некоја пијачка плус и малку спектакуларност.

„Цубокс“ пролетва почнаа да се одржуваат претстави поставени во поинаков простор од театарскиот. Тоа е естетска одлука на режисорот, но и на сопственикот на клубот. Имаше исто така обиди да заживее „стоечката комедија“ и резултатот не беше занемарувачки. Се подготвува и еден навистина поинаков проект во градов, а тој е оној на младата режисерка Нела Витшевиќ која својата идна претстава има намера да ја постави во ноќниот клуб Хавана. На прашањето зошто одбара да ја постави претставата во ноќен клуб, ни даде интересен одговор. „Тоа е нов простор за разлика од типичноот театарски каде сцената има форма на кутија, и е простор кој е многу интересен за експеримент. Било кој дел, било кое кошче може да се искористи. Има разни врати, дијејќи кабина, балкони, поинакви столчиња од обичните театарски... Атмосферата многу потсетува на кабаре - светлото е пригушено, сидовите се темни, мириса на цигари и има патина а тоа многу одговара на мојот личен концепт бидејќи самата претстава, која не е кабаре претстава сепак има елементи од овој изведувачки концепт. Имено, песните вметнати во мизансценот се во стил на кабаре, како и целокупниот амбиент на претставата“, објаснува Нела. Инаку, оваа претстава е дел од независниот театар наречен Њондерленд, кој би функционирал во рамките на ноќниот клуб со сопствен нов, свеж и уникатен репертоар.

Сево ова говори дека кабареата во 21от век се еден вид алтернативна култура која се темели на параметри дижаметрално спротивни од она што можеме да го наречеме мејн стрим култура. Фрагментите во изведувачките точки, како и музичките секвенци во претставата на г-ѓица Витшевиќ се репер на сегментарноста и парцијалноста на денешното време. Да се надеваме дека ваквите проекти, како оние во Цубокс и овие што се спремаат сега, ќе имаат само квалитетен одзив кај скопската публика, желна за нешто ново.

СÈ УШТЕ НАЈДОБРИ
СЕГА УШТЕ ПОУБАВИ

Jaffa
JUICES



През клубови

Пишува:
Оливер БЕЛОПЕТА



Зошто Скопје нема џез-клуб? Најнапред би сакал да кажам нешто друго, кое полека ќе не доведе до одговорот на прашањето. Јас лично немам добро мислење за квалитетот на угостителската понуда во градот. Било на кафеаните или кафулињата. Споредено со главните градови во Европа (и не само со главните) и дури и во балканскиот регион. Да не ширям со образложение за овој мој став (доволен е само податокот колку прекрасната македонска кујна е малку застапена и со слаб квалитет). Но, исто така мислам дека газдите на ресторантите и кафулињата се на врвот на најуспешните бизнисмени во градот. Секогаш и сите профитабилни. Остварувајќи ги профитите (какви-такви) со внимателно штедење на квалитетот на својата понуда во секој аспект. Вклучувајќи и живата музика. Исклучоците од ова правило во градот се многу малку. Газдите на винарите, на пример, (кои толку многу го подигнаа квалитетот на македонското вино) ја немаат таквата успешност - затоа што речиси никогаш нема да ги вратат почетните инвестиции. Но, услужните дејности и трговијата и онака каде нас подолго време се попрофитабилни од производството, што треба да не загрижи. Џез-клуб сепак подразбира поинаква визија, долготрајна, и поинаков пристап. Не дека не се свири џез во некои локали во градот, но тоа е обично тезгарење на инаку добри музичари и нема никаква врска со концерт во клуб и потребната музичка креативност.

Некогаш сметав дека не е нереална идејата Скопје да добие џез клуб по углед на најпознатите во Европа, со еднакво добри и странски и домашни изведувачи. Како Рони Скот или Вортекс во Лондон, Нуј Морнинг во Париз, Бимхус во Амстердам, По-

рги и бес во Виена итн. Дури имаше и некои конкретни предлози и размислувања. И финансиската конструкција за нешто такво не изгледаше страшна и невозможна. Но, на крајот, стана јасно дека никој од нас од Скопскиот џез фестивал не може да има или води џез клуб затоа што двете работи (едината организација на фестивалот) не може да се работат истовремено. Впрочем, таков пример и нема никаде во светот. Денес веќе зnam дека постоење на сериозен џез клуб во Скопје е утопија. Од неколку причини. Најнапред, џез клуб не може да функционира без влезен билет. Со стандард кој го имаме каде тоа е невозможно. А и со нововостпоставениот менталитет да не се плати ниту педесет денари влезница. Натаму, споменатите а и останатите џез клубови во Европа (во приватна сопственост), делот од програмските активности ги покриваат со државни пари. Без нив нивното постоење е неможно, без оглед што процентуалниот удел на та-квата подршка во покривањето на трошоците на клубот е обично накај 30%. Ова каде нас е незамисливо. За џез клубовите е неопходен одличен промет на шанковите или, ако ја има, и од кујната. Со цени на пијалоците повисоки од вообичаените. Исто така - невозможно. Конечно, сопствениците на џез-клубовите во светот по правило се и големи љубители и одлични познавачи на џезот, со угостителско умеење кое и се стекнува. Со мадиња за влегување во проект наречен џез клуб, многу ризичен и макотрепен за реализација, и однапред јасна перспектива дека тој во најдобар случај ќе биде далеку помалку профитабилен од едно средно популарно кафуле, а камоли успешен ресторант. Знаете ли некој човек таков каде нас?



концепти

Стриптиз барови

пишува:
Хелена РОЗА



Париз ги има Лидо, Крејзи Хорс, Мулен Руж, Виена го има Бабилон, Белград ги има клубовите Блек Роуз и Сирена, и да не набројувам понатаму, стриптиз баровите ги има на секаде на Балканот, Европа, а Америка да не ја ни спомнувам. Таму дури има и различни називи, од Стрип-пип клубови, до центлменс клабс, кабаре клубови и слично. А тоа е токму она што според мене најмногу му фали на Скопје. Стриптиз и кабаре баровите треба да ги има секој поголем град, тоа е нешто што на градот му дава шмек, опуштеност и една егзотична релаксирана атмосфера.

Во Македонија на овие клубови се уште се гледа со негодување, со одвратност и предрасудата дека таму има проституција и луѓе со низок морал, но сите оние кои шетале по светот знаат дека вистинските стриптиз и кабаре барови се места на кои не може секој да влезе, влезниците се скапи, а клиентелата внимателно одбрана- бизнисмени, ВИП фаци, медиумски ликови, пред се луѓе со длабок цеб. Да го земеме за пример фамозниот Бабилон во Виена- само за да се влезе во овој престижен бар се потребни 150 евра по човек. Во стриптиз баровите во Лас Вегас, настапуваат познати личности како Парис Хилтон, Кармен Електра, Памела Андерсон, Дита Вон Тис, Кристина Агилера итн, а да не заборавиме дека и познатата група Пусикет долс нивната кариера ја започнале токму како стриптизети во Кабаре бар.

Нашиот менталитет е многу специфичен за многу работи па така и за ова тематика. Сум забележала дека на лубето не им пречи што во диско баровите шетаат 15 годишни девојчиња во штикли, кратки сукњи и блузи што одвај покриваат нешто, туку им пречи ако се отвори стриптиз бар. Да појасниме уште еднаш- стриптиз бар е пред се место во кој влезот е дозволен само на личности кои имаат над 18 години, таму не играат проститутки, туку обични убави девојки, често некој од нив и студираат и имаат сериозни момчиња. Понекогаш вистина се случува не-која од овие девојки да се продава за пари, но тоа го има и во останатите сегменти од нашето живеење. Јас познавам докторка која се продава за пари, ама тоа не значи дека и сите докторки се проститутки не-ли?! (се извинувам ако некого навредив, ама тоа е вистината).

Мислам дека треба да помине многу време за нашиов народ да почне да го живее ноќниот живот малку поинаку, пред се за почеток ќе треба да се отвори вистински Стриптиз бар, кој ќе одговара на светските трендови и норми, а потоа полека лубето да се отстрани и да почнат да го посетуваат истот, за да се уверат во неверојатната убава и опуштена атмосфера која може да се почуствува само на овие места. Таму никој нема да ви виси над глава, сите гости се релаксирани и опуштени до максимум.. Стриптиз баровите се места каде што хедонизмот на човекот излегува на површина, и сите сетила се до



максимум исполнети. Најчесто посетителите се убави одбрани луѓе облечени во убава гардероба (да потсетиме дека овие места имаат строг дрес код кој мора да се почитува), убави девојки за сечии очи, убав пијалок, овоштие и добра клупска музика.

Но што и да говорам, малкумина ќе ме разберат затоа можам само на сите топло да им препорачам, барем еднаш во животот да посетат стриптиз бар, без разлика, дали тоа ке го сторат сами, во друштво, или со партнерот, без разлика дали имаат 18 години или 80, посетата на стриптиз бар за секого е едно убаво искуство за кое ке говорите многу време, и од таму ќе понесете само убави спомени. Ќе се изненадите какви мешани чувства ќе ви се појават, можеби некои од Вас не биле ни свесни дека ги поседуваат, но токму тоа е магијата на овие егзотични места, нивната таинственост и несекојдневна енергија која ве тера да се спознаете подобро себе си или на вашиот партнер. Место кое ќе ве натера да бидете многу повеќе свои отколку што сте навикнале. Таму постои една чудна магија, таму не постои времето, таму има само забава и забава до зори

Магазин за вино и животен стил

wine spirit





Уживајте во алкохолот одговорно.

Gay клубови

Пишува:
Зоки БЕЈБЕ



Невидлива популација уште поневидлива манифестија , така некако би можеле да да ја опишеме геј и лезбиан популацијата во метрополата. За воля на вистината , иако никогаш без вистински геј бар, Скопје секогаш имало геј-френдли места -некој биле фенси како Аљуадро, некој биле замаскирани како места каде се слуша алтернативен звук па- кај звукот, таму и начинот на живот. Некој места дур ги полнеа своите цевови од хомосексуалциите и нивните стрејт пријатели беа среќни, но кога почувствува пад во редовната програма почнаа како тетки да ги оговараат по медиуми своите довчераши миленичиња и брутално ги отстрануваа од своите простори, запечатувајќи си ја судбината и можноста за финансиска добивка засекогаш . А најлибералните простори или вистински геј места секогаш биле во некакви дупки (тоа име и го носеле) или кафетерии кои се одамна избришани од колективната меморија.

Пред се, Скопје генерално, не е гејфрендли град, а уште помалку државата во која се наоѓа, има решено со себе како ќе се однесува кон мно-

губројната геј популација. Токму поради ова, таа е скриена и генерално врзана во хетеро сексуални релации и начин на живеење, така што токму таков ќе биде и начинот на забава. Геј места каде нема да се знае кој е, а кој не е геј!

Но тоа не е единственото нешто што му " фали" на Скопје кој себеси се смета за метропола- каде се веган ресторантите , што е со свингерските клубови, не познавам ниту еден вистински афтераур клуб. . . Но ако ова ви е премногу бизарно еве и едно умерено барање, нешто што барем треба да биде човечко и хумано - колку кафетерии се приспособени на лицата со посебни потреби. Мислите дека некој сака да ги гледда истите луѓе покрај себе во нашите фенси локали? Ох, па не дај боже само ќе не потсетуваат на "човечката несреќа" исто онолку колку што геј баровите ќе не потсетуваат на идејата дека еден ден нашето дете можеби добро ќе се забавува во геј бар да не кажам , ке биде "настррано" !



И конечно, по сето ова- во Скопје можеш да бидеш поинаков само ако луѓето забележат дека си мокен, имаш пари и доволно причина лицемерно да ти се додворуваат. Во било кој друг поглед едноставно ќе им биде жал за тебе! Што е тука френдли?

Но како и за се, ќе кажеме- нека им фали на душманите , ние ќе се правиме дека ништо не ни фали и ќе си уживаме во таканаречената бескрајно квалитетна понуда на се и ништо!

Посериозните работи во земјава се како приказната "Царевото ново одело" - од немање цитостасти до учебници со кои најмладите ги збунуваме со небулози , па кому му дошло сега и до вистинска толеранција кон различните потреби?!



СВЕТЛОСНИ ИНФОРМАТИВНИ
РЕКЛАМНИ ПАНЕЛИ

МОЌНА УЛИЧНА РЕКЛАМА!

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



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

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

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



Кафе-барови со концепти на галерии и книжарници

Пишува:
Николина СТОЈАНОВА



Начинот на кој светот го живее својот ритам денес, кога дестинациите стануваат сé помали за преоѓање и кога времето се десеткува за да се извлече поголема корист од него, го наложува приспособувањето на просторите каде што се движат луѓето, на тој ритам на живеење. Во 21от век живееме во ерата на постмодернизмот, или барем светот живее. Слободно можеме да кажеме дека постмодернизмот не е само некој термин кој крие неверојатно теоретско значење, туку дека е термин кој станува сé повеќе профан и го опфаќа и она што може да се нарече животен стил, или стил на модерното, современо живеење.

Што подразбираме под тоа? Дека во денешно време, барем во областа на културата и уметноста, дозволено е да се комбинира сé со сé, доколку концептот е издржан и тоа го дозволува. Во чекор со современата уметност и култура на живеење, во време на една синтеза и синкретизам, кога нештата се спојуваат за да дадат поголем ефект или да опфатат поголем број луѓе, се појавуваат и такви интересни места, локали, кафетерии, лаунџ барови, кои функционираат на принципот „2 во 1“, а некогаш и „

неколку во еден“. Така се појавуваат книжарници, бутици, цвеќари, џиџимиџарници инкорпорирани во еден интегрален повеќенаменски простор, кој веќе служи како културно сврталиште и некаков вид центар на урбаното живеење.

Не е редок пример во урбанизмите светски центри да постојат галерии-кафе барови. Овие места, покрај тоа што нудат пријатна атмосфера за кафе мубабет, добра услуга и облагороден простор, се и места за промоција на разни профили на уметници. Тој простор може да биде и наменет за поставување изложби, инсталации, скулптури, видео-арт записи, промоции од секаков вид... Контактот помеѓу публиката, делата и уметникот е непосреден, директен, многу почовечен, некогаш и крајно алтернативен, некогаш и зачудувачки авангарден, отколку посетата на некој музеј каде делата се стриктно, некогаш и стерилно изложени. Тоа се места каде се крои интелектуалното јадро, најчесто демократски по убедување, каде покрај советите за боејско живеење се слушаат и ставовите за многу посериозни прашања. Таквите места, со текот на годините, го добиваат статусот на култни места, ка-

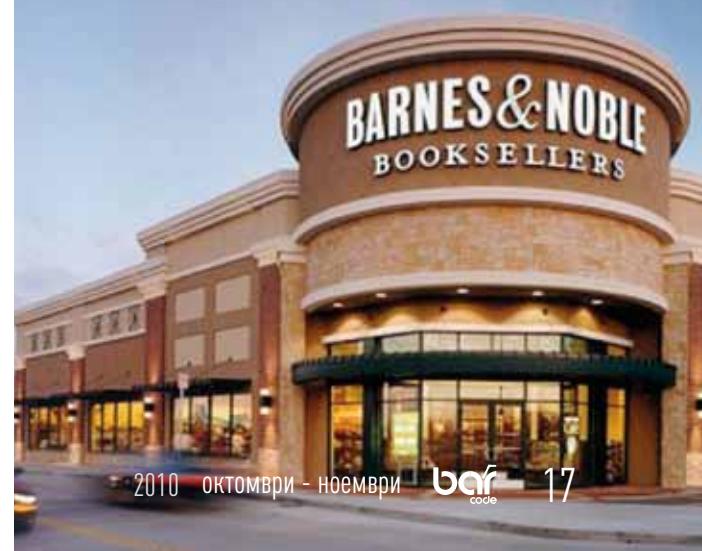
де се забележуваат опаските и анегдотите на уметниците кои поминале од таму, па добиваат статус и не бележници на едно време. Зборуваме за места со шмек кои секогаш ќе бидат во тренд токму затоа што не настојуваат да го достигнат тој тренд по секоја цена. Во Скопје имаме таков случај со „Галерија 7“ која му пркоси на времето, сместена во едно сокаче во Турската чаршија. Оние што добро го паметат местото од пред 30тина години, цврсто стојат на ставот, дека турскиот чај придонесол да се родат идеите во главите на некои од позначајните македонски современи уметници. Во оваа категорија би можеле и да ја споменеме сегашна и некогашна „Менада“, чии сопственици со децении се трудат на градот да му вдахнат барем нешто од урбаното живеење, уживање во звуците на издржани музички состави, во поетските стихови вредни спомнување, во изложбите на уметници со вистински потенцијал.

Кафе-книжарниците се можеби уште почест пример на концептирани простори кои служат за повеќе намени. Во нив можете лежерно да ги „прочешлате“ најновите наслови, но и да побарате некое издание кое ретко може да се најде во стандардните книжарници. Тие нудат амбиент и имиц на удобно катче, кое ќе ве направи да се чувствувате како дома, кое ќе ве натера да не го одминете место туку да застанете, порачате кафе и прегледате некоја книга која отсекогаш ве интересирала заборавена на некоја полица или пак да каде можете да ги проверите моменталните бест-селери, или најновите трендови во градинарството, домашното уредување, индустрискиот дизајн. Во ваков тип места секој млад поет или автор би бил среќен да ја претстави својата книга на јавноста. Покрај промоции, ваквите локали се совршени за поетски читања, поетски перформанси, средби со авторите, неофицијални предавања и трибини, потпишување книги и што се' не. Повторно, алтернативата во културното живеење потекнува од ваквите места кои се еден вид на „мелтинг пот“, каде креативната комбинација од личности, концепт и идеја, навистина менуваат нешто во светогледот на луѓето кои ги посетуваат. Кафе-книжарницата „Магор“ неуморно се трudi да ги искомбинира сите овие елементи, и да му понуди на градот вредни изданија на книги, но и вредни промоции, да го интензивира колку и да е донкихотовски читателскиот тренд, да ја доближи литературата што повеќе до публиката.

Нешто помалку сериозни, но исто толку битни се и кафе баровите концептирани во „стрип филм“. Тоа се места каде можат да се најдат секакви изданија на стрипови, бидејќи веќе е општ тренд стрипот да се смета за 10та уметност, бидејќи бара навистина голема графичка спремност, но и доволно креативност за креирање приказна. Значи, стриповите се' повеќе си ја враќаат славата и веќе го губат статусот на книги со сликички за деца. Стрипови постојат секакви, нацртани на една табла и вметнати во не-



Галерија 7



каков алманах, или пак можат да бидат цела епизода од некој серијал, или пак можат да ја имаат формата на некое интегрално издание каде се сместени сите стрипови со тој и тој јунак, можат да бидат за деца и за возрасни, во боја и црно-бели, комплицирани, едноставни, смешни, авантуристички, историски. Кафе баровите кои ја носат оваа карактеристика обично имаат цела палета на друштвени игри, така што овие кафетерии стануваат вистински сврталишта на млади и ентузијасти. Најчесто пијалоците се со некоја пристојна цена, бидејќи овие места се помалку или повеќе наменети за помладите генерации.

Идејата која би сакале да ја пренесеме со овој текст е дека фузијата, во денешно време, е повеќе од добредојдена. Дека концептите за уживање, и за угостителство се менуваат и добиваат белези од други дејности и дека токмо таквото комбинирање на

елементите дава возбудливо место, секогаш свежо и секогаш интересно. Експериментирањето е уште еден белег на нашиов век, и лубето сфатиле дека е полезно да се испроба. На креативноста и' е дозволено да прави што сака, да црпи инспирација од каде сака и да се употребува во цели за кои порано не била наменета. Затоа се добиваат места кои секогаш ќе бидат ин, бидејќи го следат духот на своето време.



clue MATICA

За сите читатели на Bar Code **10%** попуст



концепти

Beach Bars

пишува:
Кристијан РИСТЕВСКИ



Според моето искуство со работа во многу барови на плажа низ целиот свет, барот на плажа би го дефинирал како место каде што гостинот треба да доживее чувство како да е во егзотичен и тропски рај. За да се постигне ова, треба да се задоволат неколку предуслови а тоа се всушност и главните карактеристики на еден бар на плажа.

Првиот предуслов е амбиентот. Самото име кажува дека локацијата за ваквиот бар треба да биде покрај брег. Најчесто тоа е море, но може да биде и езеро или друга водена површина.

Вториот предуслов е опременоста односно дизайнерското решение на просторот. И покрај тоа што никаде не е прецизно дефинирано што тоа подразбира, сепак се знае дека тук доминираат бамбусот, каменот и други природни материјали како дрво или природни платна. Тука нема место за пластики, метал или стакло.

Најважниот елемент за еден бар на плажа сепак се коктелите. Не смее да постои бар на плажа без коктели, а многу често, некои од овие барови нудат и само коктели.

Исто така, многу често во нив се служи и храна. Ако е покрај море, природно е да се служат морски специјалитети.

На крајот, исто така многу важен елемент е и музиката. Нема место за техно музика или фолк музика. Имајќи го сето ова во предвид, жално е кога ќе се погледнат баровите на плажа кои ги има кај нас. Личат на киосци или импровизирани шанкови. Освен што естетски не се вклопуваат во концептот на ваков бар, тие и функционално штрчат од она што секаде се подразбира за бар на плажа. Некои имаат кревети и лежалки, сите видови столчиња и што уште не. За музиката воопшто и да не зборуваме. Се пушта Аца Лукас и транс, или комерцијална музика испомешана со македонски поп песни. И на крајот она што најмногу ме погодува мене како бармен или нема воопшто или има очајни коктели.

Затоа, мој совет за сите оние кои сакаат да отворат бар на плажа кај нас, е најпрво малку да прошетаат, не мора да одат ни многу далеку, доволно е да прошетаат до Грција, да видат каква е атмосферата таму, па потоа да планираат што ќе направат.

Мексиканска кујна - феномен на 20 век и древна традиција

Според некои статистики кои се правени во светски рамки, на топ листата за најексплоатирани кујни Мексиканската е на второ место, веднаш по Кинеската.

Ке се запрашаме зошто и од каде пак Мексиканска?

Заслугата за тоа достигнување, се разбира е на Американската маркетинг "машинерија" која континуирано и грижливо го нијансираше и го создаде кулинарскиот феномен на 20 век- Текс Мекс кујната, која впрочем е онаа Мексиканска кујна која ние ја знаеме.

За да се отвори оваа доста интересна и комплексна тема, треба начелно да се вратиме малку поназад, поточно во почетоците на "кулинарскиот феномен"(Текс Мекс) а потоа и на традиционалноста и древноста на вистинската Мексиканска гастрономија и нејзините корени.

Американска верзија

Анексијата на Тексас во 1846 година била по-вод за двегодишната Американско-Мексиканска војна во која Америка покрај Тексас ги добива Кали-

Пишувач:
Andrej KISELICHKI



форнија и Ново Мексико со што официјално и се раѓаат зачетоците на "феноменот" познат и од филмовите со славните каубои кој во Тексашките пустелии покрај оброкот(дивеч печен на ражен) како прилог варат грав на отворен оган(интегрален дел на древната Астешка кујна) со што маркетиншки го доближиле гравот како прехранбен продукт за широка потрошувачка.Ова е само еден мал пример како функционира една маркетинг "машинерија". Во кратки црти може да се каже дека покрај територијата, во недостаток на своја автохтона кујна, многу мудро и тактички ја искористиле можноста да создадат една заедничка кујна(Американско-Мексиканска) по пат на синтеза, надоградена и нијансирана со нивни примеси и финеси кој само ја збогатиле(или упростиле) и приспособиле на нивните потреби.

Корени

но да се вратиме на почетоците и да видиме како се моделирала и надградувала вистинската Мексиканска традиционална кујна.

За секоја автохтона кујна логично е постулатите да бидат поставени од староседелците кој живееле и егзистирале на тие простори. Во случајот тоа биле Маите кој генерално биле номади, ловци и риболовци. Но исто така биле и доста вешти фармери кој успешно се справувале со сите природни недостатоци. На пример успешно ја култивирале почвата која не била идеална за сите намени. Дел од техниките кој тогаш ги користеле се применуваат и денес во тие региони (потврда за досетливоста и цивилизированоста на Маите). Начинот на исхрана го диктирале намирниците кој биле најлесно достапни за нив. Традиционално ловот се сведувал на диви птици и риба кој ги имало во изобилство, па така и се оформила кујна во која се користат тие продукти од животинско потекло. Покрај тоа вообичаен оброк на древните Маи бил пченкарна Тортиља со намаз од грав, кој и денес има широка примена и популарност. Оваа комбинација (пченка и грав) морам да напоменам не е случајна, ке се запрашаме зошто? Нивната досетливост и интелигенција отишла до таму што увиделе дека пченката и гравот заедно имаат комплементарни амино киселини кој заеднички се потребни за идеална протеинска синтеза во организмот (се разбира тоа подоцна е научно докажано, но интересно е како дошле до тој заклучок). Во основа нивната кујна се сведувала на пченка, грав, тиквички и многу видови на чили пиперки. Значи овие намирници биле максимално експлоатирани а посебно пченката која е централна компонента не само во нивната исхрана туку и во нивната митологија и идеологија. Таа се користела во безброй облици и варијанти. Интересен е податокот дека Маите први го откриле и култивирале какаото како растение. Тие уште во антиката ги мелеле зрната од растението потоа во смесата ставале чили и мед со што подготвувале пијалок кој бил достапен за сите. Тие го издигнале какаото до култен степен, така што го користеле за обредни цели и жртвување, а во периодот на империјата на Астеките зрната од какао се користеле како платежно средство. Регионот изобилувал со тропско овошје па неминовна била и конзумацијата на истото. За време на Астешиката империја кујната останала речиси непроменета. Значи постулатите и основата веке биле поставени со исто така специфичен начин на готвење кој соодветствува на условите во даденото време. Храната се готвела на отворен оган во керамички или железни котли, а за месото покрај класичната техника на печење се користела и техниката на задушување. Месото кое претежно било од диви птици (природно пожилаво и потврдо) иновирале интересен начин со кој ке го омекнат и приспособат за конзумација. Употребувале листови од банана или кактус со кој го виткале месото, а потоа го ставале над зовриена вода да се задуши и омекне, а воедно да добие вкус од листовите.

Шпанските Конквистадори кој за прв пат стапнале на овие простори во 1521 година затекнале одлична основа за креирање на една од највкусните

кујни во светската гастрономија. Тие со себе донеле многу нови намирници со кој во голема мера ја надополниле и з bogатиле извornата античка кујна. Во текот на нивното владеење увезени се животни за кој Мексиканците не знаеле дека постојат (овци, крави, свињи и домашни кокошки) кои многу брзо станале намирници за широка потрошувачка. Исто така кујната била освежена со нови билки и зачини кој Шпанците ги донеле од своите освојувачки походи ширум светот (цимет, магданос, оригано, црн пипер, кориандер...). За прв пат Мексиканците пробале компир, ориз, карфиол, морков, портокали, грозје кој потоа станале дел од нивната секојдневна исхрана.

Со сигурност можеме да заклучиме дека Шпанското искуство и креативност во најголема мера влијаело на креирањето на комплетната Мексиканска кујна иако таа во текот на годините била надополнувана со други примеси (Француска, Карипска...)

Специјалитети

Генерално гледано Мексиканските специјалитети се прилично зачинети и лути, но сето тоа е креирано во идеален баланс на вкусови кој се подржуваат и секогаш се наменски. Покрај тоа широката палета на свежи продукти ја прават весела, колоритна и привлечна за крајниот конзумент.

Можеби во оваа кујна најпознати се месениците и тие се прават во безброй варијанти и од различни намирници кој се користат за база.

- "Тортиља" се добро познатите тенки печени лепчиња кој се прават од пченкарно или пченично брашно а се зачинуваат со различни зачини. Се користат како пропратен дел од оброкот или за Burrito и Taco сендвичи кој во Мексико најчесто се полнети со пире од грав или ориз и ситни парчиња месо. За разлика од нив Американската верзија е многу побогата и разноврсна (со оглед на тоа дека тоа им е



еден од најомилените фаст фуд оброци).

-“Sope” се мали тенки пржени лепчиња кој се подлога за разни благи или солени смеси и идеално одговараат за ситна коктел храна.

-“Bolilos” се роловани лепчиња кој се користат за сендвичи во разни комбинации.

-“Salsa” на Шпански значи сос но како поим има повеќе намени. Салсата во основа се подготвува од различни чили пиперчиња, домати, томатило(овошје налик на домат во зелена боја и лимонов киселкаст вкус), авокадо, лук и кромид но во даден момент состојките варираат. Скоро секогаш се подготвува од свежи, ситно сецканци(во поново време блендирани) продукти кој делуваат освежувачки во текот на оброкот. Постојат повеќе видови(Верде, Пикант, Пико ди Гало...) кој се разликуваат во лутината, киселоста и свежината на вкусот. Се користи како пропратен дел на оброкот или како додаток на Тако и Бурито.

Главните оброци генерално се готови јадења во густ, зачинет и лут сос и најчесто се приготвуваат со месни производи(месото има широка примена во нивната кујна). По Шпанскиот увоз на разни месни производи во минатото Мексиканците широко ги прифакаат говедското, свинското и пилешкото месо и успешно ги имплементираат во нивните традиционални рецепти(речиси да нема главно јадење без месо).

-“Tamale Dough” е традиционален рецепт за кој треба да потрошите цел ден за подготвка. Основата е пченкарно тесто “Masa” зачинето со ким, чили и пудра од кромид, кое се полни со јунешко ситно сецкано и динстано месо со компир, лук, кромид, чили и зачини. Сето тоа заедно подготвено се витка во предходно сварени листови од пченка и готовиот производ се вари неколку часа на тивок оган и тоа во специјален сад за готвење тамале. Во минатото кога жените биле домакинки “по професија” тоа не претставувало проблем, но во модерното општество се помалку има време за овие традиционални рецепти па затоа за жал тие полека згаснуваат.

- “Picadillo” е сотирано јунешко мелено месо со домати, зелени маслинки, кромид, лук и се разбира чили. Ова навидум едноставно но доста моќно традиционално јадење е омилен оброк во цела Латинска Америка.

-“Chile” е Мексикански гастрономски поим кој опишува оброци кој се готови во сос од лути чили пиперчиња. Покрај нив во сосот се додаваат различни намирници и зачини кој наменски се додаваат во различни ситуации. Постојат безброј видови на “Чили” кој се гордоста на Мексиканската популација ширум целиот свет. Најчесто чили е сос подготвен за месни оброци кој иако прилично лут и зачинет секогаш идеално ускладен со природните состојки од месото. Ќе набројам само неколку Чили оброци кој ми оставиле силен впечаток: “Chile en Nogada”-ова е интересен и колоритен оброк(бела, црвена и зелена, националните бои на Мексико) кој традиционално се готови на поголемите празници. Најчесто се состои од говедско месо прелиено со сос од зелени чили, бел крем сос со мелени ореви и зрна од калинка, прекрасна глетка а уште подобар комплекс на вкусови и ароми. “Chile Verde”, “Chile Colorado” и уште многу, многу други кој ве оставаат без здив не од лутина туку од задоволство.

Како што реков со модерниот начин на живот кој се повеќе го прифаќаат Мексиканците или ако можам да се изразам така- Американизацијата на нивното живеење допринесува полека но сигурно за изумирање на вистинската и традиционална кујна која е тешка и долга за подготвка во денешни услови. Се почесто се оди кон “Fast Food” трендот, со оглед на тоа дека нивната кујна изобилува со различни лебови во сите форми и безброј намирници кој одлично се совпагаат со новиот тренд. Згора на тоа ако ја додадеме и Американската имагинација и маркетинг “машинерија” добиваме “Феномен на 20 век” или кујна за брза и полубрза храна која е колоритна, вкусна па дури и здрава а воедно и генерира вртоглава финансиска добивка.

Значи да заклучиме, треба да се прави разлика помеѓу “Tex-Mex”, “Cal-Mex” и традиционалната Мексиканска .



Forever London Since 1820

BEEFEATER®

LONDON



настани

Промоција на книгата Гурманско едрење

На 15-ти Септември во Ресторанот МКЦ Клуб се одржа прес конференција на која се промовираше книгата Гурманско едрење како заеднички проект на Младинска Книга Скопје и ЕК ПАМПУР. Авторки на книгата се Гордана Челебиќ и Анита Палческа. Автор на фотографиите е Анита Палческа. Воедно на оваа промоција ЕК ПАМПУР ја најави својата 6-та по ред регата која ќе се одржува од 2-ри до 9-ти Октомври на Хрватското приморје во чест на нашиот празник 11 Октомври. А Младинска книга пак, го најави излегувањето на големата илустрирана енциклопедија ОКЕАН која треба да излезе на македонски јазик на почетокот на Ноември. Книгата Гурманско едрење ќе ја добијат како подарок сите купувачи на Младинска Книга Скопје кои ќе ја нарачаат енциклопедијата ОКЕАН во предпродажба.

Вечерната промоција со истите овие поводи и содржина се одржа на 16-ти Септември, на истото место во поопуштена атмосфера со добра храна и музика и со поголем број гости.

Книгата претставува еден необичен спој на готвењето и едрењето, односно е многу корисен прирачник за сите оние кои сакаат да ја користат

бродската кујна за своите гурмански доживувања додека се на едрење или регата, но воедно е подднекво корисна и во домашната кујна за сите нови но и искусни гурмани кои уживаат во готвењето. Содржи 63 рецепти кои не бараат многу време за приготвување, а се вкусни. Буквално може да ги користат и почетници во кујната, но и оние што добро знаат да готват. Опфатени се сите сегменти (предјадења, супи, салати, морска храна, месо, тестенини и десерти). Изборот е направен пред се од веќе пробани рецепти во бродските кујни, комбинирани со македонски традиционални јадења прилагодени секое со некој наш белег. Секако има и доста рецепти за морска храна која е неизбежна на овие едриличарски тури, а се приготвува според локални рецепти. Исто така книгата содржи и дел посветен на чување и складирање на храната, справување со отпадоците, планирање на менито и слични корисни совети кои се добредојдени и во бродската и во домашната кујна. Содржината на рецептите е заокружена во една целина со извадоци од бродски дневници на дел од екипите што учествуваат на регатите, а во кои е описан дел од бродскиот живот, со цел да им се доближат на читателите убавините на едрењето и се разбира готвењето во такви услови.

STOCK



1968



гастрономија и традиција

Патиштата водат вкусовите **во Рим,** **во Александрија**

пишува:
Александар ТАБАКОВСКИ



Љубовната приказна за тестенините и Италијанците е на ниво на мексиканска серија во стотици епизоди, а нивната меѓусебна поврзаност е синоним кој веќе е толку распространен и препознатлив, што евентуалниот нетипичен жител на Апенинскиот полуостров веројатно би бил прогласен за изрод, кога би се изјасnil дека не јаде „паста“. Мошне е лесно да си ги визуелизираме современите ликови како Силвио Берлускони, Лучијано Павароти или Алесандро дел Пјеро како се гоштеваат со сите видови на тестенини кои направија светски углед како претставници на фамозната италијанска кујна, но сепак не е толку едноставно да се замислат Леонардо да Винчи, Микеланџело, Верди, па дури и Казанова ако сакате, дека целиот свој углед, творештво и креативен потенцијал го базирале на мотањето шpagети или грицкањето пица. Италија има своја посебна гастрономска историја, која што и денеска се негува во регионот на Пиемонте, со посебен акцент на провинцијата околу градот Александрија.

Пиемонте е една од покраините на Италија, која што се наоѓа на северот на земјата, веднаш до француската и швајцарската граница, а самото име е описан збор за подножје на планина. Најголем град е олимпискиот Торино, а познати географски топоними уште се и масивните Алпи, со своите највисоки врвови, каде што е и скијачкиот центар Сестриере. Александрија е на средина меѓу Торино и Милано, лоцирана југоисточно во регионот, покрај планината Монферато каде што има традиција на винарство, а во нејзина околина има широки недопрени природни пространства и мали гратчиња како Тортоне, кои ја зачувале традиционалната архитектура и на посетителите им нудат незаборавно патување низ минатото.

Има многу фактори кои повлијаеле токму овој регион да се наметне како гастрономска престолнина, иако Италија е земја која што има и други вакви центри, особено во јужните предели, кои гравитираат околу морето. И тука географската локација имала свој удел - граничните појаси кон Франција и Швајцарија секако имале влијание од културата и храната. Италијаните веруваат дека жителите на Пиемонте се најсрамежливите меѓу нив, често правејќи и вицови на сметка на нивната неемотивност, со што дефинитивно се руши имиџот за жителите на овие простори како типични галамции. Додека во Торино е сконцентрирана индустриската сила на регионот, низ останатите делови на Пиемонте луѓето ја задржале својата „неиндустриска“ филозофија, каде што рачно изработените продукти на старите мајстори се нешто што се ценi, а рецептите за тоа се пренесуваат од колено на колено. Природата го обдарила ова парче почва со плодно земјиште каде што успеваат разни култури, а уникатните климатски услови ја дополнуваат сликата за зелениот регион. Во времињата на монархијата, пределите биле познати и како кралски ловишта, додека денеска во убавините кои доаѓаат од регионот исполнет со национални паркови, можат да уживаат милиони. Наједноставен пример за тоа е дека од гратчето Алба доаѓа фамозниот бренд Нутела, или кремот од лешниците кои се одгледуваат во Пиемонте, што морате да го сфатите само како основа за разните други деликатеси од царството на благите вкусови, во кои се приододадени уште и костените и оревите кои исто така успеваат таму.

Во средината на ноември се одржува саемот за тартуфи, бидејќи овој вреден род одлично успева во регионот. Вредните бели тартуфи од Пиемонте се споредуваат само со злато, ем поради нивната цеана, но и поради тоа што се редок деликатес.

Но, главната цел на овој текст е да ви ги доближи токму непознатите вкусови кои водат потекло од регионот на Александрија, а со кои потписникот на овие редови имаше ретка можност да се запознае на промотивниот настан одржан во зоната за госто-

примство на Ферари, во текот на гран при викендот во Монте Карло како дел од светското првенство на Формула 1. Како што укажуваат самите производители, целокупната гастрономија која доаѓа од Пиемонте е едноставна и се базира на свежи и природни продукти.

Вина со заштитено географско

Да се говори за храната од Пиемонте е всушност незамисливо без да се споменат вината кои потекнуваат од овој регион. Тоа всушност ја разгорува старата дилема, дали е постаро јајцето или кокошката, или дали за храната може да се зборува одвоено без виното. Всушност, на светската мапа Александрија е маркирана како вински регион од каде што потекнуваат неколку видови на вино, и тоа: „Gavi“ (бело), „Barolo“ (црвено), „Dolcetto“ (црно), „Браччетто“ (црвено пенливо), „Grignolino“ (црвено) и „Barbera“ (црвено). Виното е неоспорена звезда на овој регион и ја рефлектира љубовта на луѓето околу Монферато која е внесена во земјата, а е наградена со величенствени плодови. Во еден обид да се идентификуваат 100 најдобри италијански вина, кој датира од 2004 година, при одржување на саемот во Милано, една шестина или точно 16 вина се нашле на финалната листа, речиси без исклучок на некоја од бербите меѓу 1999 и 2003 година, што е показател за квалитет во континуитет.

Производните зони се околу градовите Асти и Александрија, каде што почвата е идеална за одгледување вино поради континенталната клима и слободната дренажа, но и земјата богата со разни нутриниенти. Локалните предводници „Grignolino“ и „Barbera“ се најтипични за ваквото поднебје бидејќи спаѓаат меѓу вината со висока ацидност. Вината од Монферато се сметаат за помалку комплексни и полесни за пиење споредено со другите од регионот на Пиемонте. „Grignolino“ се карактеризира со лесна црвена боја и богата арома, висока ацидност и високо ниво на танини. „Barbera“ има длабока црвена рубин боја, ниска содржина на танини и висока ацидност, често описано како вино со средно (медиум) тело. Сортата се смета за трета најкористена во Италија, а како младо вино има силна арома. При лежењето се користат специфични дабови буриња кои претходно биле изложени на оган (горени во извесен степен), а карактеристично е тоа што не се препорачува за чување. Ова вино е погодно за комбинирање со другите, особено со „Nebbiolo“ кој е природно со посветла боја, што е особено истакнато во регионот на „Barolo“ и „Barbaresco“.

Некои податоци укажуваат дека 90% од целокупното италијанско производство на „Brachetto“ доаѓа од местото Акви Терме, познато како спа центар од античко време. Таму се наоѓа и Палатата Робелини, изградена во 16 век, која денес е регионален цен-

Drink Jameson responsibly.

'Sine Metu'. www.jamesonwhiskey.com



JAMESON® Seriously playful.



JAMESON
IRISH WHISKEY

тар за вино. Освен „Brachetto”, тука се нудат и другите карактеристични локални вина како „Barbera” и „Grignolino”, кои се со ексклузивно географско потекло од Пиемонте. За разлика од вината на Монферато, северниот дел на Пиемонте ги нуди вината на Калузо. Најпознати претставници на белите винови се „La Rustia” и „Caluso”, при што второто е одлежано и до 12 месеци во дабови буриња, па оттука и се препорачува температурата за служење да му биде за чифт степени повисока (12-13 Целзиуси). И двете се од истата сорт „Erbaluce”. Црвените вина се преставени со „Acinsparsi” и „Le Tabbie”. Првото е типично за таканаречените „расфрлани” виногради од руралните средини, а е карактеристично лесно и добро структурирано вино. Второто е сортата „Nebbiolo” која се смета за поблагородна, а подготовката бара виното да одлежи четири години, од кои три во дабови буриња, поради што се служи на температури и до 18 степени.

Кулинарските традиции на оваа област имаат долга историја и се инспирирани од селските обичаи. Специјалитетите од готовено месо се делат на „богито мисто“ и „фритто мисто“, или зависно од вкусот дали преферирате варено или пржено месо. „Бугнет“ е вкусен зелен сос во кој се служи вареното месо, додека за љубителите на свежото сирење рикота, сочинет е „рабатон“ во кој се додаваат и други парченца сирење, заедно со зеленчук и јајца.

Меѓу најпознатите јадења кои вреди да се вкусат се „Pollo alla Marengo“ и „Bagna Cauda“ раскошен сос направен со масло, лук и сардела, кој одамна бил отрфлен од високата класа заради доминантното присуство на лукот. „Bagna Cauda“ едвај се спомнува во класичните кувари од регионот Пиемонте и дури во 1875 година романописецот Роберто Сачети ја опишува „Bagna Caðda“ што ја знаеме денес. Полесно е да се најдат корените на познатото јадење „Pollo alla Marengo“, кое според легендата било измислено на 14-ти јуни 1800 година за да се послужи Наполеон (по познатата битка на Маренго), која завршила со победна на француската војска. Специјалната состојка на ова јадење е фактот дека пилешкото се пржи во масло, а не во путер, кое очигледно се должи на фактот дека во хаосот на битката, товарите со храна паднале во рацете на Австројанците и путерот бил изгубен. Легендата на страна, ова јадење се прави од парчиња пилешко кои се мачкаат со брашно и се пржат во масло, со додаток на домати, лук, босилек, печурки, магданос, вино, лимон и слатководни ракчиња - порција достојна за еден крал.

Печурките, тартуфите, саламите и сирењето исто така ги позајмуваат своите бои во гастрономската палета на оваа област. Вреди да се проба и „Filetto baciato“ од Понсоне, салама направена од свин-

ска удина, наполнета со маринирано свинско филе и најпознатите две традиционални салами во областа, „саламе гентиле“ и уште попознатата „мулетта“. Уште еден важен играч на масата на Монферато е тартуфот, кој бил постојано присутен уште во раскошните гозби на античките римјани, а самиот Џоакино Росини го нарекол „Моцарт на печурките“.

Оваа област вrie од најразновидни слатки, кои само чекаат да ве предизвикаат. Од „Баци ди дама“, до „cannonsini“ наполнети со крем и чоколадо, до чоколадните Амарети и Нураг, кои отскокнуваат од класичната верзија направена во Кремона затоа што таму употребуваат лешници наместо бадеми. Нураг е најстарата слатка од Пиемонте. Во римско време, философот Плини спомнува производ направен од мед и семиња од шишарки, предходник на нугатот. Исто така бил многу раширен во Средниот век, и бил служен на свадбата на Џан Галеазо Висконти во 1395 година. Амарети се уште една традиционална слатка од Пиемонте. Потеклото на овој малку горчлив бисквит му се припишува на Франческо Мориондо, кувар и главен одговорен за изработки од тесто на дворецот Савој во првата половина на 18-тиот век.

Уште еден многу вкусен специјалитет се „Baci di dama“, две тркалезни бисквити со лешници споени со крем.

А во Касале Монферато е познатиот бисквит „Krumiri“, кој едноставно мора да се проба.

„Krumiri“- бисквит достоен за кралевите! За да се истражи историјата на бисквитот „Krumiri“, ремек делото создадено од Доменико Роси, мораме да се вратиме во Касале Монферато, во 1878 година, годината кога умрел Виторио Емануеле. Овие бисквите се смета дека се направени во знак на почит кон првиот италијански крал, и дека нивната форма ја добиле според обликот на кралските мустаќи. Бисквитите Крумири веднаш станале хит, и насекога копирале и другите специјалисти за тесто, и тоа во таа мерка што вистинскиот изумител бил присилен да потврди дека тој е авторот во дневните весници: „Јас, долупотпишаниот, со ова сакам да ги информирам моите бројни муштерии дека вистинските, оригинални „Krumiri“ се мој изум и се продаваат само во мојот дуќан во Касале. Пазете се од имитации и секогаш барајте го моето име на кутијата“. Во 1890 година, интервенирал дури и самиот градоначалник на Касале, и ја потврдил автентичноста и индивидуалноста на бисквитите „Krumiri“ на Роси со специјална лиценца. Денес, по повеќе од сто години од рафањето на „Krumiri“, компанијата го задржала оригиналниот карактер на овој вкусен бисквит, сите кои ги знаат, конзумираат и уживаат во овие бисквити се запознаени со високиот квалитет на состојките и традиционалниот процес на производство на оваа марка.



Giraudi Chocolate



Mongetto misto



Чоколад со сирење

Идејата да се комбинира чоколадо и сирење потекнува од замислата да се даде послужи нешто инвенивно со аперитивите од типот на пенливите вина, или како слатка која може да се комбинира и со пиво во попладневните часови. Благодарение на големото познавање на сирењето од д-р Карло Фиори, сопственикот на „Guffanti”, една од најдобриите италијански компании специјализирани за зреење на сирење, чоколатеријата „Giraudi” успеа да идентификува четири видови сирење кои претставуваат крешендо на вкусувачките чувства. Фиори вложува многу внимание при изборот на фармерите со коишто соработува, барајќи од нив високи стандарди. Тие го произведуваат сирењето „toma” со иста способност која ја имаат кога работат во нивното планинско место, дури иако сировината (млекото) е различно, затоа што тоа го нема вкусниот мирис од планинската флора. Заедно со фармерите, „Guffanti” ја возобнови традиционалната преработка на сирово млеко.

Прв од четирите вкуса сирење кое се користи за изработка на чоколатцата на „Giraudi” е најмекото сирење „toma”, кое доаѓа од долината Осола. Чоколатцата кој „Giraudi” ги произведува со него, се комбинираат со бело вино или суво и пенливо „Prosecco”.

Со слична препорака за дегустација со пенливо вино (но и со точно пиво) е и вториот тип на чоколатца, направени со сирењето „piacintinu”. Неговото име е контраверзно, бидејќи постојат две толкувања, при што едни сметаат дека тоа го претставува задоволството на консументите, а другите дека името се однесува на изгледот на производот, што значи, сирење што плаче, заради солзите формирани од млечните протеини. Ова сирење зрее долго време, а главна карактеристика е што му се дава див шафран на овчото млеко.

Третиот вид е комбинација на чоколада со најпознатото италијанско сирење пармезан. Неговото име потекнува од расказ на Бокачо од 14-тиот век, а се изработува во провинцијата на Парма и Реџо Емилија. При неговото зреење се зачувала традицијата на употреба на бакарни садови за загревање, а периодот на созревање е најмалку 36 месеци, но често знае да биде и подолго од четири годи-

ни. Препорачан пијалак е суво бело вино „Moscato” или пенливо „Lambrusco”.

Последниот вкус е со сирењето горгонзола. Според легендата, фармерот којшто го направил бил заљубен и ја заборавил сировината да се вари цела ноќ. Дури утрината почнал да ја меша, и кога видел дека смесата е збрчкана, ја помешал со нова сировина. Горгонзолата употребена во чоколадите на „Giraudi” се препорачува со точно или ароматично пиво, или слатко вино, како траминецот.

„Цепенков” на александристката кујна

Луицино Бруни е човек кој на извесен начин го посветил животот на популяризирање на рецептите кои излегле од кујните во Александрија. Навидум лесниот проект да објави книга со стари рецепти, буквално му го сменила животот, бидејќи нивното истражување му го пленило целото внимание. Во едно интервју дадено за A+, тој открива дека нашол извесни компетентни записи и од 16 век, но доминантни биле оние од 19 век. Неговата збирка од две три илјади рецепти се мултилицирала за три пати откако започнал соработка со весникот La Stampa од Торино.

- Фокусот беше на регионалните рецепти, бидејќи се мислеше дека италијанската храна е од различни региони. Потоа беше докажано дека географските граници не секогаш коинцидираат со оние кои се однесуваат на храната, па почна да се говори за „територии”, кои повторно е тешко да се дефинираат со поставување на граница. Храната се здобива со престиж кога се третира како интегрален дел од земјоделските традиции и повторното откривање на производството во мали количества. Тоа е извесна реакција на глобализацијата на храната, која пак води до стандардизација, односно производство и подготвка на некои продукти на ист начин. Тоа (реакцијата - н.з.) резултира со поврзување на храната со културата. Додека културата е класичен дериват од уметноста и материјалните аспекти на животот се сметаат за помалку битни, денес практично се што е поврзано со животниот стил на лубето е поврзано со природата, - вели Бруни, откривајќи ги своите опсervationи за храната во глобала.



Guffanti сирења



Krumiri и nugat



Вина на точење

Но, кога ќе дојде до откривање на главните карактеристики на александристката кујна, речиси да нема покомпетентен човек од него, бидејќи првата книга имала три изданија, а уште многу проекти започнале да се подготвуваат на слична тематика. Кога тој зборува за храната од овој регион, се труди да нагласи дека таа доаѓа од народот кој живеел таму, а не од богатите семејства или поранешните благородници.

- Грубо земено, храната е доминирана од секојдневната, обична храна. Има јадења кои произлегле од буржоазијата, бидејќи мора да знаеме дека по унифицирањето на Италија и во Пиемонт таа класа се појавила. Тие претежно оделе по ресторани, но нив ги немало пред 19 век. Имало некои конаки и тратории, места каде што лубето јаделе по потреба. Не постојат благороднички рецептни, бидејќи немало важни семејства, немало кралеви, немало принцови, ниту дворови. Најпознатиот двор бил оној на семејството Савоја, но знаеме дека тие не биле битни од аспект на храната.

Тоа можеби било пресудно во интернационалната реклами на одредена храна, бидејќи според Бруни не постои јадење од Александрија кое се стекнало со светска слава. Но, тоа не значи дека тамошните јадења се помалку квалитетни.

- Мислам дека квалитетот на храната во Александрија е еквивалент на секоја од било која област на Италија. Некој јадења имаа среќа да станат светски симболи на италијанската кујна. Ние немаме таков симбол, кој излегол надвор од границите на Италија, со што ќе ги направи познати типичните јадења од Александрија. Нашата кујна има значително широк избор на јадења, но нашата гастрономска традиција е помалку позната, но е импресивна, споредено со другите од Пиемонте, нема сомнение околу тоа. Храната од градот Асти е најпрепознатлива за регионот, а и географски е најхомогена, бидејќи нема влијание од туристите. Срцето на гастрономијата во Пиемонт е во Ланга, но мора да се направи уште многу во поглед на кетерингот и обновувањето на таа храна. Не можеме да спиреме на лавориките, туку мораме да се справиме со работата. Имаме богатство од производи за кои мора да се направат посебни проекти, да се дизајнираат наменски, да бидат повторно откриени.

Луцино се осврнува и на некои од коментарите за десертите кои се дел од александристката кујна, кои се мошне нетипичен вид, па за некои дури и груби.

- Тоа е повразно со фактот дека оние монументални и живописни десерти им припаѓаат на дворциите, кои ние не сме ги имале. Ние произведуваме многу колачи кои се популарни во нашата селска традиција. Тортите кои правиме не бараат ништо во поглед на чувањето, тие се едноставни и воопшто не треба да се елаборираат за да бидат представени.

На хроничар од негов калибар му се јасни повеќе нешта, но и тој има дилеми. Една од нив е надворешното влијание кои други култури и други кујни го оставаат врз италијанската.

- Јадењата се менуваат. Американската храна стигна во Италија во 18 век, неколку века после откривањето од Коломбо. Замислете како би изгледала таа без тие производи? Без домати, без компир и ред други нешта. Значи имало големи промени, пристигнале нови прозиводи, но лубето тогаш и не ги користеле многу. Разликата денеска е што лубето го користат. Нашата кујна е трансформирана од различни лубе кои дошле да живеат во Италија. Во исто време, храната е трансформирана со различни маркетинг акции и со глобализацијата која што комплетно го преврте пазарот. Таа предизвикува нови промени, па така со можноста да се одгледува киви тука по поефтина цена (отколку од увоз - н.з.), значи дека и тоа овошје ќе стане наш типичен производ. Интерпретирањето на оваа револуција е комплексна работа, па затоа апсолутно е невозможно да се предвиди што ќе јадеме за 50 години. Дефинитивно, тоа ќе биде нешто различно од она сега, - заклучува Бруни во интервјуто.

Храната е нешто во кое се ужива во сегашноста, па оттука, гурманите и сите други кои држат до својот вкус или имаат пробирливо непце, не би имале мир доколку не ја вкусиле храната од Александрија, скриената гастрономска престолнина на Италија.

ОПРЕМА ЗА СИТЕ ВИДОВИ УГОСТИТЕЛСКИ ОБЈЕКТИ



always a step ahead of others



секогаш чекор пред останатите



промоција

Cocktail Room

Миксологија - наука за мешање и подготвување на пијалоци, и секако највисоко ниво во Бартендингот.

Скопје и Македонија го добија првиот Миксолоџијски Бар - Коктел Рум (Cocktail Room). Конечно и гостите во Македонија ќе имаат можност да пробаат и да уживаат во уникатни коктели и вкусови направени од најдобрите Бармени кај нас.

Целта на Коктел Рум е да биде пријатно место за уживање за сите оние кои сакаат да пробаат нови вкусови и квалитетни коктели. Коктелите во Коктел Рум се подготвуваат со сирупи и инфузии на алкохолни пијалоци кои се направени специјално за овој бар. Тоа значи дека коктелите се уникатни, послужени во уникатни чаши и можат да се пробаат единствено во Коктел Рум. Можете да пробате и македонски коктели направени со ракија, тики коктели, класични коктели и нивни варијации, изборот е преку 200 различни коктели.

Коктел Рум ќе биде место каде што ќе се промовираат сите нови светски трендови во Бартендинг и Миксологија, ќе се промовираат нови пијалоци, нови коктели. Ќе се организираат семинари, тестинг, обуки и презентации. Со други зборови - Бартендинг Центар во Македонија.

Коктел Рум се наоѓа во центарот на Скопје (спроти студентскиот дом Кузман). Информации и контакт на : cocktail_room@yahoo.com





архитектура

Висината е важна

Пишува:

Бујар МУЧА

архитект



Драги мои пријатели и поддржувачи на врвното и професионалното угостителство, јас некако со крајот на летото и годишните одмори решив во моите текстови да и се вратам на мојата најголема љубов и основна професија- архитектурата. Тоа не значи дека ќе престанам да ломотам и за други аспекти на угостителскиот живот, но ви ветувам дека нареднава сезона во секој следен број ќе има по еден текст посветен на архитектурата.

Досега во ваквите текстови најчесто ги кудев и им се потсмевав на угостителите и за сите архитектонски промашувања прстот на вината го вперував во нив. Од овој број натака ќе удрам на моите колеги и на себе си, не за да направам баланс во критикувањето, туку за да ја подигнам свеста кај архитектите за грешките што сме ги правеле во минатото, што од глупост и незнание, што од потребата да им влеземе под кожа на клиентите за кои сме проектирале.

Факт е дека во последните 20-тина години во нашава земја во најголема мерка се проектираа станбено- деловни објекти. Тоа се згради кои на приземјето имаат деловна намена, а останатите катови се со содржини за домување. Голем дел од тие архи-

тектонски (зло) дела се изградени на фреквентните улици низ нашиве градови. Таквите деловни простори се мамка за угостителите поради својата локација. Така е и така треба да биде. Кутрите тие, плаќаа и плаќаат огромни пари за купување и изнајмување на овие локали, а добиваат простори со не поголема чиста височина од под до плафон од 2.8 метри. Па згора на тоа, приморани се да најмат уште некој глупав архитект кој во обид да ги сокрие своите инсталации и недостатоците од предходниот колега глупак кој што ја проектирал зградата, ја доведува висината на локалот до фамозните едвај 2,5 метри чиста висина. Е, во таков простор комбинацијата од три испушени цигари, два преджа и една застојана мишка предизвикува еколошка катастрофа без разлика на употребениот систем за кондиционирање на воздухот. А да не зборуваме за чувството кое гостинот го има кога во локал од 100м² има чувство дека со косата го допира плафонот.

Сево ова е резултат на две причини кои само ќе ги кажам и нема потреба понатака да ги коментирам. Првата причина е неукоста на македонските архитекти, помешана со елементарен недостаток на визија за она што го прават и потребата по секоја цена да

му се допаднат на нарачателот, та за ситна пара "да му извадат уште еден кат" намалувајки ги сите катни висини во зградата до понижувачки размери. Втората причина, повторно лежи во архитектите планери и нивните колеги кои работат во одделениета за урбанизам во локалната власт. Од истите причини како и кај овие првите, дозволуваат противување на урбанистички параметри кои за крајна цел имаат батење на инвеститорот и уништување на градот.

Работата е многу проста и се применува секаде во универзумот освен кај нас. Висината на деловното приземје не смее да е биде проектирана помала од 4, 5 метри. Поради алхемиските склоности на нашиот инвеститор/ Угостител, се препорачува да не се надминува оваа висина нималку, бидејќи веднаш доагат до идеа да "пукнат" понекоја галерија и автоматски да се приклучот на здржението на групаци погоре спомнати во овој текст.

Искрено надевајки се дека во иднина работите ќе се променат, останува да си ги пржиме темињата од вградени халогени лампи во физичка невозможност во некоја кафеана или ресторан да се спушти лuster како што тој личи.

Бујар Муча
Глупак од Скопје



НАНА
NANA

WINE RESTAURANT | ВИНСКИ РЕСТОРАН



back to basics

Како одбирааме ресторан?

Пишува:
М-р Анета КОРОБКИНА



Во денешно време, сите луѓе барем еднаш во својот животот јаделе во ресторан. Според статистиките, скоро сите луѓе одат во ресторан барем еднаш месечно, (зборувам за ресторани од типот на брза храна до ресторани висока класа), а средно-високата класа на луѓе оди во ресторан барем еднаш неделно. Според статистиките, луѓетоично повеќе преферираат да одат на вечера во ресторан отколку на ручек. Кога изборот на ресторани е преголем, прашањето е како решаваме во кој ресторан ќе одиме? Сигурно многу зависи од нашето расположение, луѓето со кои планираме да одиме, поводот на средбата и особено важни фактори кои ќе ги објаснам. Сигурно овие фактори се важни како и за гостите на ресторанот така и за сопствениците на истите.

Цената - како и во се друго, така и тута, цената игра пресудна улога во изборот на ресторанот. Секој сегмент од јавноста бира ресторан според својот буџет. Цената е алатка која или ќе ги привлече гостите или ќе ги одбие. Многу пати се случува гостите да дојдат во ресторан, да седнат и да станат одако ќе го погледнат менито. Оваа ситуација и не е баш пријатна, затоа многу ресторани го изложуваат своето мени на влезот од истиот. Исто така, ако од некој ресторан сте биле незадоволни од она што сте го

добиле во однос со цената која сте ја платиле, веројатноста да го посетите тој ресторан повторно е минимална.

Локацијата - е исто така голем фактор за изборот на ресторан. Голем процент од потрошувачите избираат место кое е лесно достапно и има обезбеден паркинг. Луѓето кои обично во сабота одат на шопинг, ќе одлучат да одат во ресторан кој нема да е многу далеку, а голем процент од нив ќе решат да јадат во трговските центри. Затоа денеска нема да сртнете трговски центар без делот за храна (фуд цоурт) и голем број на други ресторани. Бизнисмените кои одат на деловен ручек, исто така ќе одберат ресторан кој е во близина на нивните канцеларији. Единствено луѓето би се решиле да потрошат време да дојдат до некој ресторан ако ресторанот е единствен во понудата на менито, винската карта, квалитетот на истите.

Сервисот - е во топ три фактори за избор на ресторан. Ако појдете во ресторан во кој, прво за да нарачате е потребно петнаесет минути, за да ја донесат нарачката уште двесет минути, а потоа да ви ја донесат сметката уште десет минути, дали би повторно би го посетиле тој ресторан? Услугата е многу важен фактор во угостителството. Ако луѓето кои



ве услугуваат се неугледни, некултурни, бавни и без никакви манири веројатноста да се одлучите повторно за тој ресторан е мала. За разлика од ова, во ресторантите каде услугата е на ниво, гостите се секогаш во добро расположение, знаат да се поштуваат со вработените и повторно да дојдат.

Атмосферата - ако сте во форма за добра забава и гласна музика сигурно нема да одберете ресторан во кој има тиква музика и нема движење. Внатрешната декорација (ентериерот), музиката, кујната (понудата на менито) персоналот и нивната гардероба ја оформуваат атмосферата на ресторантот. Затоа денеска постојат ресторани за сечиј вкус и секое расположение. Во Македонија сега за сега постојат ресторани кои главно се разликуваат по кујната (менито) кое го служат, (Кинески, Мексикански, Кубански, Јапонски итн.), а малку е обратено внимание на ентериерот, гардеробата на вработените и музиката.

Квалитетот - на храната која се служи во ресторантите е пресудна за голем број на потрошувачи. Квалитетот ќе биде задоволен ако она што е понудено или објаснето во менито ги задоволи потребите или очекувањата на клиентите. Квалитетот не секогаш значи висока цена. Има многу мали ресторани со средни цени кои служат одлична храна. Не можте да ги помешате поимите квалитетна храна со здрава исхрана. Бидејќи, постојат ресторани кои се фокусираат само на здрава исхрана каде во менито ќе биде наведено (од каде се продуктите - географска локација, дали се органски или не, какво масло за готвење се користи и итн.).

Овие фактори се наведени како основни земајќи во предвид дека чистота на ресторантот е на највисоко ниво и ресторантот е веќе сертифициран со HACCP.

Find the best restaurant to your taste



Со Relax Family 0 ден!

- разговори
- остварување повик
- SMS
- викенд разговори



Samsung 3550
Relax Family Start
1.450 ден.
Доверба 24



LG GU230
Relax Family Comfort
1 ден.
Доверба 24



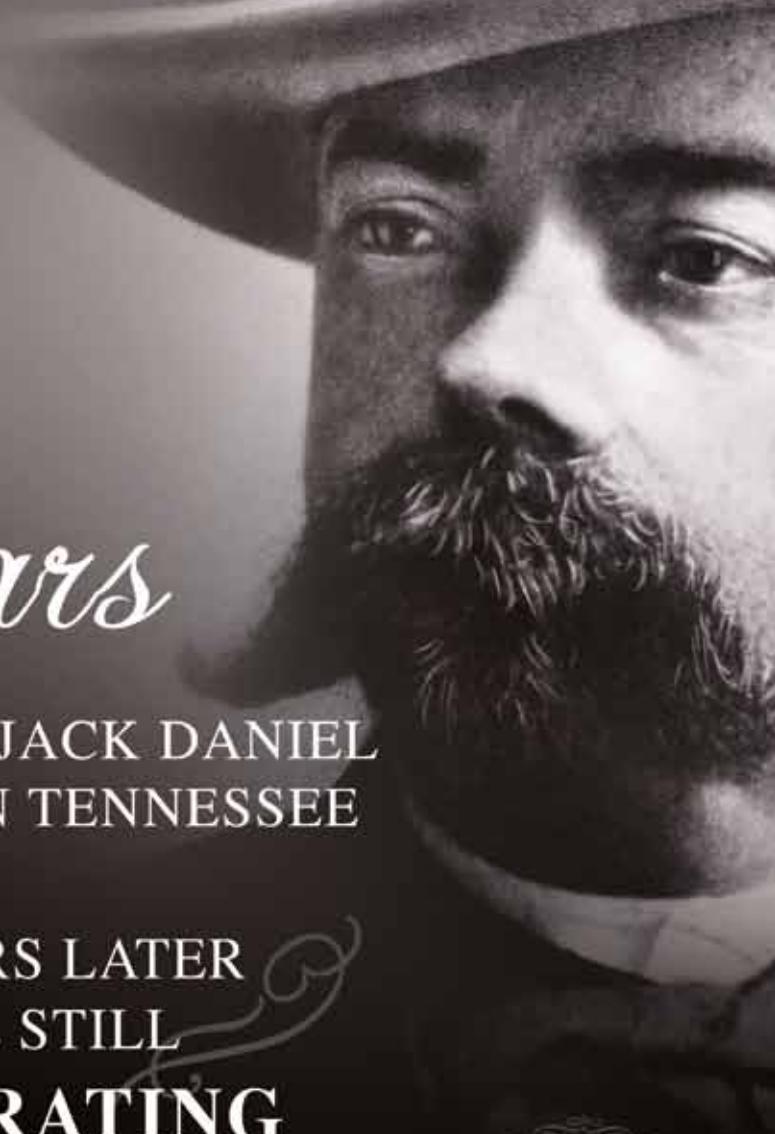
T-Mobile Pulse Mini
Relax Family Premium
4.990 ден.
Доверба 24

Супер поволната тарифа **Relax Family** отсега со нова, освежена понуда! Разговарајте и пишувајте SMS за 0 денари со вашите најблиски, без никакви дополнителни трошоци. Плус, добивате и намалени цени кон останатите национални мрежи, како и нова можност да одберете бесплатни викенд разговори* кон сите T-Mobile корисници и кон фиксната мрежа.

Стани нов **Relax Family** корисник и земи телефон по супер поволна цена!

Сподели доживувања

T-Mobile



160 years AGO JACK DANIEL WAS BORN IN TENNESSEE

160 YEARS LATER
WE'RE STILL
CELEBRATING

NOT ALL HISTORY IS DRY

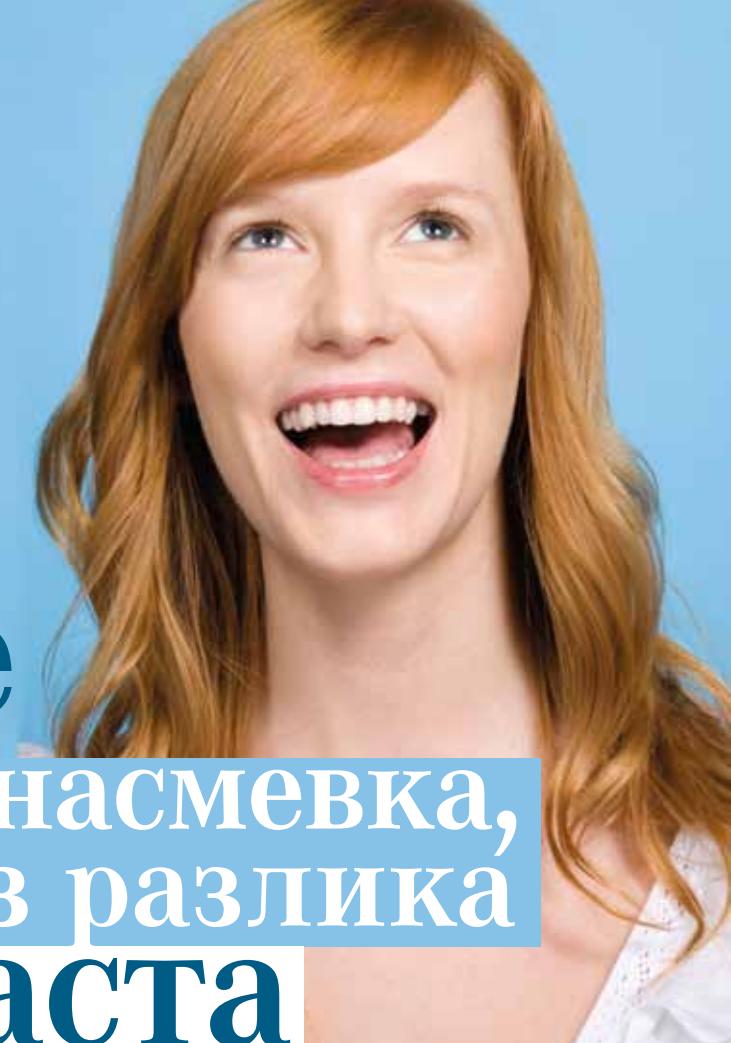
Ако случајно се викате Џаспер Њутон Даниел, а вашите обично ве нарекуваат Џек (освен Ал Пачино во филмот Мирисот на жената!), поседувате познавање како да го направите најдоброто виски на светот и воедно сте бескрајно уверени во успехот на тој волшебен напиток во нешто необично квадратно шише со црно бела етикета... Вашите шанси за успех значително растат. И не само што растат, туку во 2010 година, после ништојни 160 години обиколување на светот и запознавање на целата планета со магијата на течноста со богат мирис и опоен вкус, која го поправа расположението и ги зближува луѓето, вие станувате најпознатиот човек на Тенеси кој чекорел по сината планета. Таа популарност и близина со луѓето оди дотаму што денес малку кој ви се обраќа по крстеното име и воглавно сите ве знаат по прекарот Џек. И малку се оние, кои во било кој дел од светот, во било кој хотел, клуб, бар или биртија не го знаат по име. Секогач има по некој Џек, колу да се започне разговорот.... Потоа е лесно.

Денес би се рекло дека патувањето било лесно и забавно. Ништо поубаво од тоа да ги правиш луѓето среќни и наслеани. Уште и ако патувањето го започнеш од Сент Луис, од светската изложба за која си ја добил наградата најдобро виски, перспективата е прекрасна и сите врати ти се отворени.

И кога овој септември, ќе решите да си дадете на себе оддишка да излезете со друштво и да се опуштите, и не сте сигури која е вистинската причина за тоа, ние имаме предлог. Имено, ако претходно заклучивте дека знаеме се за Џаспер Њутон Даниел, ќе ви откриеме мала тајна. Не знаеме баш се. Не знаеме две нешта - првата се однесува на она: "Old No.7" кое можете да го забележите на секое шише Џек. Ние немаме поим што значи тоа ниту од каде потекнува. И секој кој ќе ви каже дека знае, ве лаже. Не е стар 7 години, не од 7-то буре, немал 7-жени, ниту 7деца, единствено НЕМАМЕ ПОИМ. Втората работа која не ја знаеме, а поради што ви го раскажуваме ова, е тоа дека не го знаеме точниот датум на раѓањето на Џек. Точно, звучи чудно, но во тие дамнешни времиња, во-дењето на евидентија за новороденчињата во Тенеси и не било некој голем приоритет. Но ништо за тоа. Ви предлагаме да одберете било кој датум во септември и направете прослава во чест на Џаспер Њутон Даниел. Соберете ги пријателите, подигнете ја чашата и наздравете. Кога како гостин на неговиот роденден ќе станете негов близок пријател, и вие ќе може да го нарекувате нагалено - ЏЕК. Всушност и цел свет така го нарекува, зошто не и вие? Така, во секоја кафеана во светот ќе имате по еден познат кого го знаете по име...

здравје

Имајте прекрасна наслевка, без разлика на возраст



Пишува:

Спец. М-р Радмила ДИМОВСКА

Круна МС



Сите се справуваме со промени на забите со текот на годините. Но, без разлика на возраст, со редовни посети во нашата ординација можете да имате прекрасна наслевка.

Покрај четкањето на забите и користењето на коцот, како главни средства за одржување на здравјето на устата, постојат и голем број поинакви решенија за освежување на наслевката.

20-тите

Во доцните дваесетти, поради процесот на растење, забите можат да почнат да се придвижуваат. Ова влијае на нивното порамнување. Нормално е забите да се придвижат, дури иако во младоста сте носеле протези. Забите се придвижуваат главно од наследни причини, поради никнувањето на умните (од оваа причина може да дојде и до преклопување на предните заби) или од прерано вадење на одредени заби. Сите овие причини доведуваат до несоодветно поставување на соседните заби. Ортодонцијата, Инвисалигн, естетската стоматологи-

ја и порцеланските мостови помагаат во корегирање на забите во движење. Исто така, начинот на кој го држиме јазикот во однос на забите при затворена уста, а и при гризење, влијае на нивното движење. Важно е да се подигне свеста за оваа состојба на забите, бидејќи на тој начин се отвораат празнини помеѓу забите, каде се таложи храна, при што може да се појави заболување на забот или непцето. Доколку забите се придвижиле или се поткршени и ја загубиле белината, проблемот може да се реши со пломбирање или поставување ламинати или коронки врз оштетените заби.

Инвисалигн

Доколку забите ви се екстремно искривени, време е да размислите за ортодонтско решение, како Инвисалигн. Колку побрзо се одлучите за оваа опција, толку пократок ќе биде третманот со нив. Инвисалигн се состои од тенки, безбојни и отстранливи пластични алајнери, кои се носат во период од 8 до 20 месеци. Инвисалигн е исто така добро решение доколку претходно сте носеле протези и потребно ви е уште едно мало исправување на забите.

30-тите

Доколку сте во 30-те, можно е да имате срепени-амалгамски пломби. Во минатото, забите се пломбираа со амалгам. Денес користиме високо естетски бели пломби. Не само што имаат многу подобра естетика, ние ги користиме за да го реставрираме природниот изглед на забот.

Естетско обликување

Доколку се обликуваат врвовите на малку искривените заби, ќе се добие поинаков изглед и визуелна перцепција на забите. Оваа процедура на обликување е економски исплатлива и најчесто им ја препорачуваме на оние кои имаат нерамни заби или мала збиеност на истите, за која не е потребно да се носат протези. Дополнително на ова, резултатите од естетското обликување се гледаат најчесто уште после првата посета. Доколку некоја мала несовршеност ве спречува убаво да се насмевнете, без разлика дали станува збор за празнина помеѓу забите, искривен, напукнат или заболен заб, размислете за опцијата на бондирање на забите. Тоа е брза и скоро безболна процедура. Доколку забите не се заболени и пулпата не е изложена, бондирањето најчесто се врши без употреба на анестезии.

За време на процедурата (која се врши во само една посета, и со која не се вршат корекции на должината на забите, туку само на нивните облини), аплицираме материјал кој што има иста боја како забите. Потоа, му дава форма, го стврднуваме со специјално светло и на крајот го полирааме. Со полирањето на забите им се дава природен изглед и чувство. Бидејќи е можно ваквите заби да се поткршат, важно е да внимавате и да се грижите за нив според советите кои ќе ги добиете од нас.

40тите и 50тите

Емајлот на забите се троши со текот на времето и долгите години четкање на забите, чкранање со нив и конзумирање храна богата со јаглехидрати, кои се лепат за забите и создаваат киселини кои го нагризуваат емајлот. Штом ослаби емајлот, забите го губат сјајот и можат да напукнат или да се поткршат. Еродираниот емајл не може да се замени, но може да се прикрие со порцелански коронки. Со текот на годините се јавуваат дамки кои тешко се вадат. Дополнително на ова, со годините, пулпата во забите се намалува и е заменета од дентин со потемна боја. Постојат два вида дамки кои се јавуваат на забите. Дамките на основата на забот кои настануваат како резултат на тетрациклин, преголеми количества на флуор или хипер-калцификација (длабоки бели дамки) кои можат да се прикријат со ламинати или коронки. Надворешните дамки, кои настануваат како резултат од пушењето, кафето, чајот, црвено вино, а понекогаш и од водичките за испирање на устата, можме да ги третираме со редовното профе-

сионално чистење на забите кое помага против малите дамки. Доколку не се отстранат, преминуваме кон ласерско белење на забите или употребата на порцеланските ламинати или коронки.

Направете ги забите отпорни на дамки

Доколку површината на забот е нерамна, поголема е веројатноста за појава на дамки. Ние можеме истата да ја израмниме и исполираме за да не може да абсорбира дамки. Забите со мазна површина се многу повеќе отпорни на дамки за разлика од нерамните.

Порцелански ламинати и коронки

Коронките се всушност нов слој на емајл. Може да ги прикријат несовршеностите на забите и да дадат природен изглед. Кога се соодветно измоделирани, ретко се забележува разликата помеѓу нив и природните заби.

Сепак, имајте на ум дека коронките можат да се поткршат, иако мала е веројатноста дека и забот под нив би напукнал, бидејќи е заштитен од коронката. За да се спречи нивно напукнување, третирајте ги коронките како вашите вистински заби, а не како алатки за гризење мраз, отварање на пакувања и слично. Исто така, на пациентите им препорачуваме навечер, додека спијат, да носат штитници, за да избегнат несакани поткршувања, а и да го продолжат веќет на коронките. За да ја одржите чистотата на коронките, важно е редовно да доагате на професионално чистење на забите. Пропратено со домашната нега, на овој начин коронките ќе бидат чисти, здрави и јаки. Деловите од забите кои се наоѓаат под коронките веќе не можат да заболат, а со тоа се намалува и осетливоста на целиот заб. Сепак, доколку на коронките не им овозможите соодветна нега во домашни услови, може да дојде до појавување на дамки или обезбојување на површината на забот каде коронките се спојуваат со него.

Ласерско белење на заби

Ласерското белење на забите е процедура која трае околу еден час и нуди инстантно освежување на насмевката. Најдобрите резултати се постигнуваат најчесто кај пациентите кои имаат здрав иjak емајл и немаат порцелански коронки или пломби. Ласерското белење најдобро делува во случаи каде забите се жолти или кафеави, а не сиви. Насмевката е чиста, свежа и природна, доколку забите се избелат за само неколку нијанси. Но, запомните дека со избелувањето нема да се избелат и порцеланските коронки или пломбите со боја поинаква од бела. За да ја задржите белата и убава насмевка, треба да користите средства за белење на забите во домашни услови.



60тите и над оваа декада

Дали насмевката прави да изгледате постари?

Доколку се уште не сте подготвени да посегнете по естетската хирургија, за да го решите проблемот со фините линии, брчки и длабоки преклопувања на кожата, постои не-хируршка алтернатива која можете да ја искористите, која се состои во изработка на ламинати или коронки. Кога задните заби се истрошени или извадени, лицевата структура, чија потпора се токму тие, колабира или се вовлекува, при што може да се јават длабоки назално-лабијални преклопувања на кожата. Пределот околу јаболкниците се подигнува доколку задните заби се надоградат со коронки, а со тоа насмевката се проширува и пациентот добива младешки изглед. Кога ќе се надоградат забите кои даваат поддршка на усните, се стимулира дотокот на крвта и линиите околу усната се помалку забележливи. Крајниот резултат е врамнотежен изглед и подобра истакнатост на јаболкниците, кои водат кон сèвкупен младешки изглед.

Повлекување на непцата

Повлекувањето на непцата лесно се идентификува и претставува честа појава, која настанува како резултат поради недостаток на дебело и jako ткиво околу забите или од премногу jako четкање на забите и непцата. Од овие причини непцето или се повлекува или се спушта. Доколку не го решите проблемот навремено, ќе забележите празнини или црни триаголници помеѓу забите или, пак, забите ќе добијат издолжен изглед.

Остарена насмевка

Доколку чувствувате дека без разлика колку ги избелувате забите, насмевката сепак прави да изгледате повозрасни, можеби е време да размислите за порцелански ламинати, коронки или мостови.

Коронки

Порцеланските коронки допринесуваат за

драстично разубавување на насмевката. Коронките им дозволуваат на пациентите да ја изберат бојата, позицијата, формата и големината на нивните нови заби. Доколку сакаат драматично да ја подобрат насмевката, секогаш предлагаме целосно порцелански коронки или мостови. Коронките се идеални за корекција на искривени заби или прикривање на обезбоени, истрошени или поткршени заби, со милиметарска дебелина и се прицврстуваат за предниот дел од забот. Секачите се трошат и стануваат пократки со текот на времето. Затоа врз предните 8 до 10 заби најчесто поставуваме ламинати за да се задржи врамнотежениот и природен изглед на насмевката. Ламинатите се еднократна инвестиција, од финансиски и временски аспект и затоа е од основна важност соодветната грижа за нив.

Парцијални протези

Парцијални протези се состојат најчесто од вештачки заби поставени на пластична основа во розова или боја на непцето и поврзани со неа со метална жица.

Овие протези се прикачуваат за природните заби со метални кукици или невидливи копчиња кои имаат подобар естетски изглед отколку металните кукици и се скоро невидливи. Коронките поставени на природните заби го подобруваат начинот на кој што парцијалните протези се вклопуваат во вилицата. Протезите со прецизни копчиња најчесто чинат повеќе. Посоветувајте се со нас во однос на видот протези кои се најсоодветни за вас.

Тотални протези

Доколку ги имате загубено сите заби, без разлика дали заради пародонтална болест, повреда на забите или кариес, тоталната протеза може да ги замени сите заби кои ви недостигаат и да ви ја разубави насмевката. На овој начин ќе го подобрите и здравјето и личниот изглед. Без поддршката од забите, лицевите мускули се опуштаат и лицето изгледа постаро отколку што навистина е. Со тоталните протези ќе можете да јадете и зборувате, нешта кои често не ги цениме доволно се додека не ги загубиме забите.



* Ултра тенки

порцелански ламинати-
Lumineers by KRUNA MS

* Zirconium порцелански

коронки и мостови

* Моќно ЛАСЕРСКО
белење на забите

* Естетска стоматологија

* Титаниум импланти

* Ортодонција

* Безбојни алајнери -
Invisalign by KRUNA MS

* Дигитален Рентген
кабинет

* Најсовремена
заботехничка
лабораторија

* Anti-aging третмани

*Хирургија на лице, вилици и врат



Круна МС®



СТОМАТОЛОШКА ОРДИНАЦИЈА

СПЕЦИЈАЛИСТИЧКИ КОНСУЛТАЦИИ
ЕСТЕТИКА - ОРТОДОНЦИЈА - ПРОТЕТИКА
ДИГИТАЛЕН РЕНТГЕН ПАНОРАМИКС КАБИНЕТ

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

Градски Трговски Центар, кула 2, кат 2

тел: 3166-919

ПИВО

Вистини и заблуди за пивото



Пишувач:
Марјан КОСТАДИНОВСКИ



BeerShop

За сите регистрирани и нерегистрирани алкохоличари, симпатизери или дури и оние пасивни љубители на пивото им препорачуваме овој текст да го читаат со кригла ладно пиво. Изборот нека биде ваш.

Една египетска легенда вели дека пронаоѓачот на пивото бил богот Озирис, бог на плодноста, земјата и на вегетацијата, а во минатите времиња пивото не се сметало само како пијалок туку и како лек и храна. Тој древен пијалок преживеал до денес и стекнал огромна популарност, но покрај него се врзуваат и некои дилеми кои ќе се обидеме да ги разјавиме.

сниме.

**Колку пивото е корисно за здравјето,
а колку е штетно?**

Бројните научни студии идентификувале над стотина биолошки активни компоненти присутни во пивото, кои имаат корисно влијание на здравјето на човекот. Најмногу надежи дава фитохемикалијата ксантахомул, која ја представува горчливата материја во пивото, а поседува антиканцерогено дејство.

Сепак во денешно време мора да бидеме свесни за опасноста која ја носи претерувањето со алкохолот. Прекумерното конзумирање на алкохол има негативно влијание по здравјето и околната, па треба да се биде многу внимателен со испраќањето на пораките за поволното влијание на алкохолните пијалоци на здравјето. Клучен збор кај сите сознанија за позитивното влијание на алкохолните пијалоци на здравјето е "умерено".

Да се пие умерено, значи да се пие во граници кои го одредуваат здравјето, општеството во кое живееме и обврските кон семејството и пријателите; за повеќетомина мажи тоа значи дневно 1-3 пијалци. Жените се поосетливи на алкохол (иако постојат исклучоци), па ним им се препорачува помала количина на пијалоци отколку на машките.

Количината на алкохол во "чаша" пиво може значително да варира, зависно од величината на чашата и процентот на алкохол во пивото и незначително се разликува низ цела Европа во согласност со традицијата и обичаите. Како нормативи за еден пијалок обично се подразбира чаша со волумен од 0, 25-0, 3 дл.

Треба да се запамети дека препораката за користење на умерена консумација на алкохол се однесува само на здравите лица и дека постојат одредени ситуации во кои умерена консумација на алкохол може да се смета за злоупотреба. Ситуации во кои умерена консумација на алкохол не се препорачува се бременоста, конзумирање пред управување со возило и машини и истовремено конзумирање на алкохол и некои лекови.

Дебелее ли пивото?

Пивото има слична енергетска вредност како и млекото и нема никакви "скириени" врски кои би го поттикнувале дебелеенето, особено создавањето на т.н пивски мев. Претерувањето со внес на било која намирница или пијалок резултира со зголемување на масното ткиво. Причината поради евентуалната наклонетост кон зголемување на килограмите кај пивопијците можеби лежи во фактот дека се претерува со неговото пиење, бидејќи се работи за "течна храна". Понатаму, научно е докажано дека навиките во исхраната на пивопијците се најчесто полоши од нутриционистичките препораки.

Дали пивото е хранливо?

Повеќе од 90% од пивото е вода, па пивото може да се смета како дневен придонес во внесот на течности. Се произведува од селектирани сировини-слад, житарици, хмель, квасец и вода. Сето тоа се природни состојки кои придонесуваат за здрава и урамнотежена исхрана. Иако умереното конзумирање на пиво може да го снабди организмот со многу

есенцијални витамини и минерали не смее да се заборави дека дека пивото секогаш треба умерено да се конзумира во рамките на урамнотежена исхрана.

Пивото не содржи масти, има низок процент на протеин, а јаглено хидратите воглавно потекнуваат од јаоченот. Пивопијците неретко ја правдаат својата љубов кон пивото истакнувајќи како на тој начин внесуваат важни витамини од групата Б. и навистина, квасецот е одговорен за витамините од групата Б кои остануваат во пивото при неговата ферментација. Сепак обидот за снабдување со витамин од групата Б преку пивото нема да биде толку успешен.

Пивото содржи и бројни елементи во траги и минерали. Нивната количина зависи од потеклото на сировините, методите на подготовкa и производствениот процес. Составот на земјата во која јаоченот и хмельот се одгледуваат, како и временските прилики играат главна улога во минералниот состав на пивото. Присуството на минерали како железо, хром, бакар, силициум и калиум секако може да се смета за погодно свойство. Посебно е поволен односот на натриумот и калиумот, каде што калиумот е во предност, што е предуслов за правилна рамнотежа на течноста во организмот и превенција на зголемен крвен притисок.

Ладно пиво како летно освежување, да или не?

Многумина се фаќаат за ладно пиво како освежување во текот на жешките летни денови. Но консумација на алкохол не се препорачува во текот на овие жешки денови со оглед на тоа дека алкохолот дополнително го дехидрира телото. Но сепак се сведува на умерено и одговорно конзумирање на пивото, а најдобро е во вечерните летни опуштања!



ПИВО

Октоберфест 1810-2010



Оваа година се одбележуваат 200 години од почетокот на најголемата пивска манифестација во Европа Октоберфест. Оваа година ќе има и дополнителни содржини, а нема да претераме и ако кажеме дека целиот Минхен ќе биде во знакот на овој голем јубилеј. Една од тие е и приредба која ќе биде официјална пропратна манифестација на пивската фешта - изложбата Октоберфест 1810-2010 која ќе биде отворена во минхенскиот градски музеј.

Првиот Октоберфест е одржан 1810 година во чест на венчавката на баварскиот принц Лудвиг и принцезата Тереза вон Шаксен-Хилдбургхаусен. Тоа било коњска трка со тачење на пиво, со кои младенците го почастиле полкот. Коњско-пивската фешта се одржала на ливада надвор од градот, која во чест на младенците била наречена Theresienwiese , а денес го има вообичаениот скратен назив Wiesn , а тоа е вообичаено и името кое е замена за Октоберфест, кој од тогаш постојано се одржува. Но со текот на времето се менувал и карактерот на приредбата, а како и кога може да видат посетителите на изложбата во Stadtmuseum-от, која хронолошки ги обработува настните на ова фешта која на светот ја пренесе славата на минхенската и баварската пивска култура.

Штадмузејот поседува најголема колекција на предмети поврзани со Октоберфест и приредил изложба која на посетителите им нуди чувство како да учествуваат во манифестацијата. Изложбата започнува со фестивалски урнебес, како што го знаеме од денешниот Октоберфест, а како контраст следува атмосферата на свеченоста од самиот почеток, односно првите сто години на Октоберфест.

Првите фешти ги приредувале кралевите, а од 1819 година организацијата ја превзема градската управа. На почетоците на изложбата се застапени слики со мотиви на коњски трки со барјаци кои ги добивале победниците на натпреварите во стрелаштво и награди на доделување на најдобри грла на годинешната земјоделска изложба.

Забавата на гостилиничарските штандови кои брзо станале најважен дел на прославата прикажани

се експонати како најстарото пивско буре од Минхен, фигури на куките на Гашпар, или плакати од изложбата.

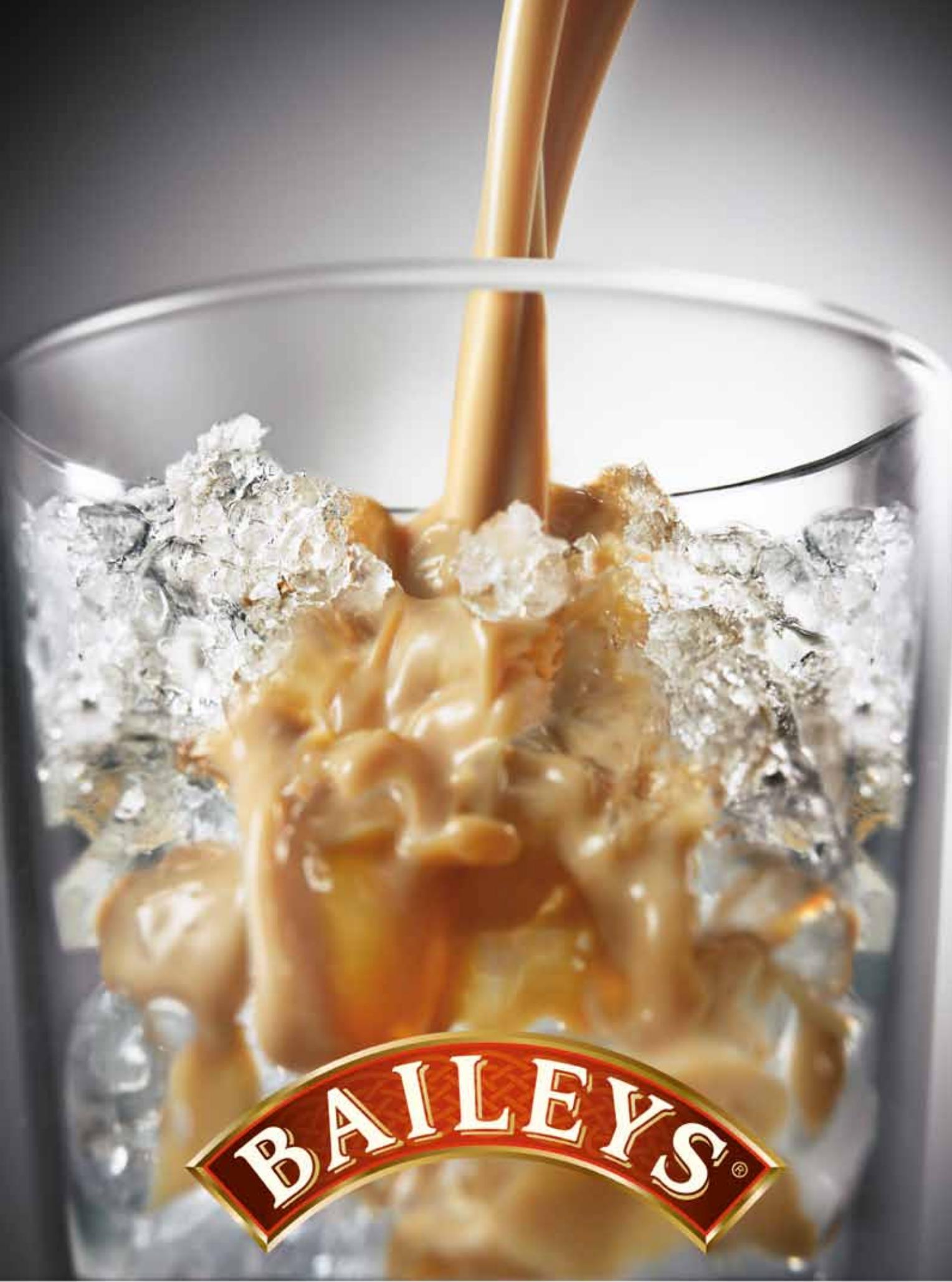
Октоберфест станува вистинска пивска манифестација на почетокот на милениумот околу 1900 година кога се изградени големи пивски павилјони-Шатори. Тоа било и време на голем развој на минхенските пиварници, за кои сведочат и рекламните плакати. На првите гостилиничари на Октоберфест потсетува примерот за стап за шетање Steirer Hansa . По повод сто годишнината на Октоберфест 1910 вложени се големи средства во уредување на фестивалскиот простор. Направена е огромна деветметарска слика која го красела главниот влез.

Во текот на првата светска војна Октоберфест не се одржувал, а така било и непосредно после Втората светска војна. Фештата се одложила неколку пати од различни причини, како епидемии на разни болести, така да во годишнината од 200 години од обележувањето Октоберфест се одржал 177 пати.

Од 1949 година Октоберфест е побогат со живописната поворка на фолклорни групи и историски стрелачки друштва, а сите пиварници посебно внимание посветуваат на раскошното декорирање на своите шатори. Од 1950 година, се печатат и официјални плакати, а истата година воведена е и церемонија на свечено отварање, која се одржува до ден денес, првиот ден на Октоберфест, точно на пладне, градоначалникот на Минхен го отвара првото буре со зборовите - O'zapft is!

Изложбениот простор е многу шарен, а експонатите големи. Посебно внимание е посветено се разбира на пивото, така може да се види кога кое пиво стигнало на манифестацијата, како биле опремени пивските шатори, а тука се и запрежните возила кои ги возат пивските буриња, па и самите бачви, столови, клупи, дувачки инструменти па дури и натписот Wegen Überfüllung geschlossen (затворено поради пре-натрупаност)

Извор: *Stadtmuseum München*



BALLEY'S®

Serve chilled

Менијата во Македонија - извор на информации за понудата или извор на забава?

Пишува:
Радмила ПАВЛОВСКА



Не знам за вас, но за мене и моите пријатели, особено за моите пријатели од странство, менијата во македонските угостителски објекти повеќе се извор на забава и сеир отколку извор на информации за понудата на самиот објект. Се имам изнагледано толку многу лоши преводи и печатни грешки, што повеќето не ги ни помнам. Мојот технички дух, таквите глупости сепак би ги класифицирал некако и тоа би одело отприлика вака:

Грешки во интерпретацијата на јадењата чии називи се превземени од странски јазици на пример: ХЕМЕНДЕКС (од ham & eggs)

Грешки во правописот на странските називи на пијалоците, на пример SMIRNOV вотка.

Преводи на англиски! Најчесто ова се тешки неразбирливи небулози кои нудат најмногу смеене, почнувајќи од буквјалиот превод, па се до правописот, на пример "гарбаге" што би требало да биде превод од зелка.

Тешки глупости за кои нема објаснување затоа што се толку нелогични и бизарни, што навистина не припаѓаат на ниту една класификација.

Подолу, ви нудиме приказ само на дел од боштата понуда на менија во нашата земја, неколку превземени од www.on.net.mk и едно мастер пис мени кое ги содржи сите горенаведени забележувања. Уживајте!

(домаќин, красиња, кромид, сирење, шашерка)		(tomato, cucumber, onion, paprika)
Грчка салаџа	150	Greek salad
(домаќин, красиња, кромид, маслинки, сирење)		(tomato, cucumber, onion, cheese)
Тараџур	120	Tsatsiki
Пинџур	120	Pindjur
Пијерки ќечени	120	Grilled peppers
Зелка	80	Garbige
Цвекло	80	Beet
Морков	80	Carrot



<i>Bacon</i>	<i>Cheese in Oven</i>	<i>Grilled Mushrooms</i>	<i>Grilled Courgettes</i>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>230</u>	<u>30</u>
<i>Cold Startes with Fish's and Sea Food's</i>	<i>Kavjar</i>	<i>Losos in Sauce Marinata</i>	<i>Sae Food in Sauce Marinata</i>	<u>550</u>	<u>450</u>	<u>450</u>	
<i>Hot Startes with Fish's and Sea Food's</i>	<i>Breaded Shrimps</i>	<i>Breaded Squid</i>		<u>550</u>	<u>500</u>	<u>500</u>	

ПЕЧЕЊА / Roast

Свинско печење
Roast pork

Јагнешко печење
Roast lamb

Јарешко печење
Roast young goat

РИБА / Fish

Охридска пастрмка
Trosst from Ohrid

Похован лигњи

Лигњи на жар

Калифорниска пастрмка

Речна риба
River fish

Шаран

Carp

Жабји батаци-Frog legs

ДРУГО / Others

Leb

Bread

пенуњ

Нафора

Fried bread

Помфрид со сирење

Fried potato toes with cheese

Младо кромидче

Young onion

Пиперка

Peper

DESERT / Dessert

Палачинки -Флабирани про.

Pancakes

Овошна салата

Fruit salad

Секси салата

Sehi salad

Сладолед

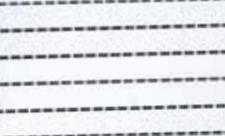
Ice-cream

Бадеми-Лешници

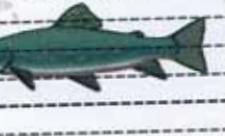
Amonols-harefnuts



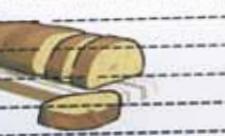
1кг 150р



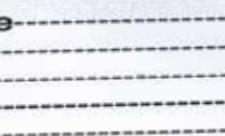
1кг 100р



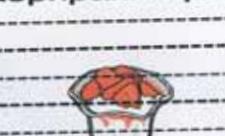
1кг 750р



1кг 60р



1кг 50р



1кг 20р



1кг 100р

СКАРА / Grilled Meat

Свински увијач 150гр.

Wrapped pork meat 150gr.

Шарска плескавица „Македонска“
Ham „Makedonika“

Свински вешалици 120гр.
Slices of pork 120 gr.

Свински кременадли 100гр.
Pork with bone 100gr.

Свински ражниччи 100гр.
Pieces of pork 100gr.

Домашни колбаси 080гр.
Home-made sausages

Јунешки цигер во марамица
Wrapped beeg Liver

Меано месо на жар
Variuls meat (on live coals)

Пилешки батаци на жар 100гр.
Chicken legs (on live coals)

Пилешки стек на жар 100гр.
Chicken steak (on live coals)

Плескавица
Ham

Растурен ражнич
Preces of meat

Дипломацки ражнич
Diplomatic

Пушени ребра
Smoked ribs

ЈАДЕЊЕ ПО ПОРАЧКА
Meuli bu order

Селско месо

Country meat

Полнета вешалица

Stuffed meat

Бивтек со јајце-прелив

Beefsteak with egg

Бивтек печурки

Beefsteak with mush rooms

ПСИХОЛОГИЈА НА
ИЗЛЕГУВАЊЕТО

Излегување во Светиот Месец на Рамазан

Пишува:
Бујар МУЧА



Драги мои пријатели, верници од сите можни конфесии и мили атеисти, свесен сум дека овој текст требаше да биде сместен во предходниот број. Но потребата да го пуштам со задочнување беше вдахновена од посветеноста на немуслуманите од нашава земја, во радост да го спојат Бајрам со денот на независноста и со викенд што следуваше и во торжество и блесок да го прослават успешниот пост на муслуманските браќа, славејќи го Аллах по блиските и далечните викенд дестинации.

Закон си е закон и сите мора да го почитуваме. Со еднаква боговозљубеност и ние муслуманите го очекуваме Велигден, Божиќ и сите други државни празници. Господ е еден, милозлив е ичесто овие денови ги спојува со викенд или со некој друг значаен ден од нашата богата историја. Веројтно ваквото заедничко славење е добро и за економијата, имајќи на ум дека ние не произведуваме загуби само кога не работиме.

Можеби во следниве години некој немуслуман ќе сака да ја пронајде смислата на празнување на рамазанскиот Бајрам, па си помислив дека е редно во овој прилог на нашево списание да се објаснат некој аспекти на постот. Постот во себе содржи одрекнување, но не е така во сите 24 часа од денонокието. Како и во животот на секој посветен излегувач, така и животот на еден муслуман во месецот на Рамазан се состои од одрекнување во текот на денот и хедонија во текот на ноќта. Муслуманската религија почива на астролошки и лунарни принципи во одредувањето на датумите и на термините во кои таа се практикува. Рамазанскиот пост секоја наредна година започнува 10 дена поназад од претходната, трае месец дена а термините на ифтарот и сифирот зависат од заогањето и изгревањето на сонцето и месечината. Накратко, се пости во време на денот, а се гоштева во време на ноќта. Најлесни се зимските рамазани кога поради краткотрајноста на денот, времето за гоштевање е подолго од времето на

постот. Но во зима е ладно и здодевно, така да се-кој муслиман излегувач го преферира летниот пост.

Модерно е во последно време првото вечерно јадење да се оствари во ресторан наместо дома, а потоа низ напитоци и игри на среќа да се дочека последното јадење пред изгрејсонце. Алкохолот е забранет во Исламот 24/365, така што е илузорно да зборуваме за тоа какви коктели се најпогодни во месецот на светиот пост. Вистинската посветеност и одрекнување претпочита и сексуална апстиненција во тој период, иако ова прашање е оставено на индивидуално толкување кај верниците.

Најлошата варијанта на пост, која ги навредува и сите излегувачи ширум светот, е лагата дека се пости и менувањето на денот за ноќ (спиење преку ден кога се пости, живеење ноќе кога се јаде и пие).

Сум успеал само еднаш да постам во мојот живот и морам да признаам дека чувството беше прекрасно, особено во делот на дружењето во периодот од ноќта кога не се пости. Знам дека е тешко да ви објаснам што е добро во тоа да не јадеш, да не пиеш, да не пушиш и да немашекс, ама па и вие сигурно немате некој аргументи за нејадење месо, сирене, пупер и слични работи цели 40 дена. Веројатно убавината е во исчекувањето. Како Мујо што уживаал да носи два броја помали кондуричекајки го со не-трпение уживањето во моментот кога ќе ги соблече.



city
radio
94.7



ПРЕХРАМБЕНИТЕ НАВИКИ НА МАКЕДОНЦИТЕ

Прехранбените навики на македонците, во минатите 5 децении, не се промениле драстично. Ако се обидеме тоа да го преточиме денес во еден просечен ручек, менито, во период од 1960 година па до денес, би било следно:

Салата: домат и краставица

Ручек: пилешко месо со прилог ориз и компири

Десерт: јаболко

Пијалак: пиво

Просечното македонско 4-члено семејство и во 1960 и во 2009 година консумирало исти количини на сирење (2.3 килограми), млеко (16-19 литри), грав (2.5-2.9 килограми), шеќер (3.8-4.0 килограми), вино (1литар).

Значителни разлики се појавуваат во консумацијата на леб (пад за 29%), јајца (раст за 200%), масло (раст за три пати) и овчо месо (денес веќе и да нема потрошувачка

ПРОИЗВОД	МЕРКА	1960	1974	1980	1990	2009
ЛЕБ, БРАШНО	КГ	56.5	44.3	42.9	41.4	41.6
ОРИЗ	КГ	1.5	1.2	1.0	2.0	2.7
СВИНСКИ МЕСО	КГ	1.0	1.3	1.3	2.6	1.7
ГОВЕДСКО МЕСО	КГ	1.6	2.5	2.4	3.2	3.0
СИРЕЊЕ	КГ	2.4	2.1	2.0	3.2	2.3
МЛЕКО	КГ	16.0	24.5	26.1	21.3	19.0
ГРАВ	КГ	2.2	1.7	1.1	2.4	2.9
МАСЛО	КГ	2.0	4.9	4.4	5.3	7.0
РАКИЈА	КГ	1.0	0.5	0.5	1.6	0.5
ВИНО	КГ	1.2	1.0	0.9	2.0	0.9
КОМПИРИ	КГ	6.2	6.1	5.0	7.9	9.2

What's in a name?

Името како идентитет



Разговарала:
Ана ЗАФИРОВА



Зборовите го имаат значењето, а имињата ја имаат моќта велат оние што се бават со ономастиката (наука која ги проучува имињата) како оправдување за својот фокус, имињата. Имињата во секојденвната комуникација, стануваат звуци на кои сме навикнати да ги слушаме. Веќе одамна ја изгубиле етимологијата и значењето па безмалку археолошки се предизвиците за оние кои ќе се нафатат да чепкаат што се крие зад Ана, Иван, Воскресија, Михаил, Љубица, Мирјана, Јане... Нашиот подвиг беа кафулињата на градската мапа. Социолозите ги толкуваат како начин за издвојување од толпата, религиозните велат дека ја определуваат судбината, а ние знаеме дека се етикета која се носи сиот живот.

Интересни и интерни се приказните за именувањето на скопските угостителски објекти. Во првата анализа ги сместивме оние кои имаат стаж во концепт или години во градови. Сите без исклучок за името се обиделе да чепкаат по локалното или глобал-

ното минато и да го врзат со современите трендови. Да бидат креативни, но и лојални на традицијата и правилата на игра за да се изборат за својата исклучителност, за својот идентитет и да се издигнат над маалските вредности. И кај повеќето од нив годините на постоење тоа и го потврдуваат. Станаа синоним за квалитетна услуга и незаборавен ноќен живот. Диктираа трендови, промовираа вредности и го развиваат градот. Но, успеаа да се и асоцијација на животните поглавја и одредница во лични приказни. Веќе името не е само име на кафуле туку и спомен, чест, белег на едно време во еден град, Скопје.

Дамар, Стара Скопска Чаршија

Дамар (турцизам) - главна пулсирачка вена или пулсот на животот. Името си припаѓа на калдрмата по која со години се тркалало, временски си се надворзуваат. Ние посакувме да и го вратиме пулсот на чаршијата и затоа кога го отваравме „Новото срце на чаршијата почна да чука Дамар“. А дека именувањето ја одредува судбината - вистина е. Погледнете ја чаршијата денес, пулсира и додека ние спиреме.

Змија - Дебар Маало

Првата „Змија“ е отворена во 1987 година и кога размислувавме за име си дојде очекувано. Прекарот „Змија“, на татко ми Ванчо Балевски беше одличен бренд кој можеше да се употреби и така се случи. Неговата фудбалска кариера ја искористивме за нашата, угостителската. И ако асоцијацијата за него на фудбалскиот терен била брз и вешт во играча и кафулето „Змија“ тоа си го востанови како имиџ. Почитување на угостителските правила, квалитетна услуга, следење новитети, вешта екипа која работи... Со тој концепт повеќе од 20 години „Змија“ е во градов.

Бастион - Дебар Маало

„Бастион“ е меѓу првите бендови во Македонија кои создаваа електронска музика, а во него членуваа Кирил Ќајковски и Милчо Манчевски. И името како такво веќе определи концепт на функционирање, обединување на љубителите на добриот музички звук, филмската и театарската уметност. „Бастион“ е првото кафуле кое пред 10 години се позиционираше на ул. Ленинова и остана бастион лојален на својот концепт без правење компромиси за вредностите кои денес земаа замав. Доследен, силен, стабилен, траен, непобедлив кон мисијата иако страничните влијанија беа силни. Бастион е синоним за градско јадро.

Super fly, Дебар Маало

Името го обединува концептот на кафе барот во едно. Музиката од седумдесетите (голден аге оф мусиц), време во кое се рафа фанкот и модерниот соул кои подоцна придонесуваат за развој на денешните правци на музика. Во минатиот век во Американските предградија и квартови каде фанкот и соулот се одомаќинети над хаосот кој владел се издигнува музика која е полна со емоции, како дело на современите Моцарти и Шуберти на која никој не е рамнодушен. Тоа се обидуваме и ние да се издигнеме над хаосот во нашата сфера во земјава и да создадеме вредности кои се синоним за квалитет. Па тоа е во суштина и значењето на Супер флс да е свеж, да поттикнува, да стимулира, да биде поголем од големите, подобар од најдобрите.

Дал Фуфо - ул. Водњанска

Веќе 26 години менито на Дал Фуфо е асоцијација за традиција во угостителството кај нас. А првичната идеја била да се отвори во Скопје еден поинаков ресторант, да се даде шанса на пицерија во градов. Претпазливо, неизвесно, без силни очекувања, Љубчо Николовски - Фуфо на Скопје му ја даде првата пица и првата пицерија и ете го и името „Дал Фуфо“. Низ годините не останаа само пиците, туку и тестенините и првите крем салати кои само по дома си ги подготвуваа домаќинките... На шега велат „Дал Фуфо“ беше гастрономско образование за градот. И можеби тоа е единствениот начин како се создава и негува бренд во угостителството.

Ресторант Балканника

Со векови на Балканот живееле многу народи и се среќавале многу култури. Некој поминувале, некој заминувале, некој останувале: Турци, Срби, Албанци, Бугари, Власи, Грци, Роми, Бошњаци, Хрвати, Словенци... Сме биле крстосница на која покрај многуте други белези и различните вкусови до денес ги носиме како трага. И затоа сме „Балканника“. Затоа што кујната ни е навидум слична но, различна, а сепак многу вкусна. А ние Македонците отсекогаш сме биле добри домаќини. Сакавме да бидеме и понатаму автентични претставници на традиционалното гостопримство својствено за нас и да создадеме место за убави, добри, весели луѓе како нас луѓето од Балканот.

Ориент Експрес, Дебар Маало

Возовите како потреба за движење напред, никогаш во круг. Нови правци, нови дестинации, нови места, со нови луѓе, нови видици. Помалку носталгично кон тоа старо превозно средство и антологиска рута на „Ориент Експрес“ Париз - Истамбул и една линија која минувала низ Скопје. Е конечно со него идејата за „донесување“ на храна од сите дестинации по нешто се чини успеа, па има италијански, француски, медитерански, балкански вкусови. „Ориент експрес“ е и луксуз или поинакво и подобро од обичното. Па вашето купе Ве чека, ако резервирате билет за гастрономското патување кое секогаш значи освојување на нови простори овој пат со мирисот и вкусот, а како поуверливо.



stilissimo



Модата помеѓу 1930 и 1950

Пишува:
Цаци Паковска
стилист



Триесетите:

Модата во 30-тите била директно под влијание на Големата депресија и падот на берзата. Многу креатори сметале дека не е време за експериментирање. Модата станала статична и подготвена за компромиси, притоа настојувајќи да застане зад сите победи на феминизмот, откривајќи суптилна елеганција и нежен изглед. Луксузот бегале од своите проблеми читајќи за животот на богатите и познатите. Холивудскиот гламур преовладувал. Долгите свечени фустани со гол грб станале императив. Но и покрај се, периодот помеѓу двете светски војни се смета за златна ера во француската мода, бидејќи тоа бил периодот на големи промени и напредок.

Кочиите биле заменети со автомобили, принцовите и принцезите ги изгубиле своите титули, а високата мода ги пронашла своите нови клиенти помеѓу филмските глумици, богатите наследнички и жените на индустрискиот сектор.

Се до 30-тите, богатите жени немале потреба да носат практични дневни облеки. Но како што нивниот живот станал подинамичен, така имале потреба од облеки кои ќе им пружат слобода во движењето. Свечените тоалети ги чувале за вечерните настани. Новиот изглед го , , освоил , , Париз, а набрзо и целиот свет. Едноставната гардероба збогатена со нападни модни додатоци стапила на сцената под името , , а ла гарсон , .

Една од најценетите креаторки од 30-тите била Италијанката Елза Скапарели која била една од најкреативните модни креатори на 20 век. Таа предизвикала сензација претставувајќи го првиот пулover во излогот на својот бутик. Елза Скапарели не внела толку револуционерни елементи во модата, колку што успеала да ги сруши претходно поставените темели за тоа што е добро, а што не. Соработувала и со големите Салвадор Дали, Жан Кокто и Кристијан Диор кој биле задолжени за дизајнот на ткаенините и модните додатоци. Елза Скапарели исто така правела и шапки. Нејзиниот стил во тоа време бил доста револуционерен. Таа ги искреирала мажествените костуми со истакната раменици кои ги носела Марлен Дитрих и кои биле копирани од цел Холивуд. Скапарели и Коко Шанел биле големи ривалки кои прилично жестоко се бореле за својата слава.

Но како и да е, елегантните креации на Шанел ја отсликувале независната жена на 20 век. Познатиот „Шанел“, костум кој и од денешна перспектива изгледа прилично современо, оставил голема трага во модната индустрија. И по толку години, Шанел костумот се уште се смета за одраз на добар стил.

Четириесетите

Женската мода во 40-тите била комбинација на стил и практичност со цел да се постигне една трајна елеганција. Ова е можеби изненадувачко за оние кои живееле во оваа ера и ја паметат по рестрикциите и тешкотии, како и по сивилото. Не вреди да се заборува за модата во 40-тите години без најпрво да се разбере огромното влијание кое Втората Светска Војна ја имала врз секојдневниот живот. Социјалните трендови ја диктирале модата. Втората светска војна засекогаш го промени модниот свет.

Модата за време на војната претставувала предизвик и сите одговарале на тој предизвик со огромни резултати. Жените носеле облеки со кои ја истакнувале нивната половина и колкови, наспроти истакнатите раменици и потполните кои станале задолжителни и можеби една од ретките нешта кои ги краселе облеките.

Спортските облеки станале се позастапени, а жените ја користеле својата креативност комбинирајќи ги истите облеки на најразлични начини. Облеките биле едноставни и практични, но дури и во воени услови жените успевале да изгледаат атрактивно.

За време на војната, Германците сериозно размислувале да ги преместат француските куки на високата мода во Берлин, бидејќи сакале Берлин да биде седиштето на високата мода и центарот на модниот свет.



Кристијан Диор



Марлен Дитрих



Елза Скапарели



Коко Шанел



Одри Хепберн и Грејс Кели

На 25 август, 1944 година конечно се гледал крајот на германската окупација на Париз. Со цел повторно да се воспостави доминацијата на Париз во светот на модата, 53 Француски креатори на високата мода се собрале и ја создале патувачката изложба позната како „Театарот на модата“.

Со завршувањето на војната ткаенините биле повторно достапни, Париските креатори на високата мода, кои за време на втората светска војна биле турнати на страна, повторно застанале на чело на модата.

Тоа бил златниот период поради креативноста на дизајнот, женственоста на стилот по војната, но исто така бил економски златен период во куќите на високата мода, бидејќи во овој период станале глобални брендови.

Највлијателниот кретор на доцните 40-ти, Кристијан Диор доминирал во модата по втората светска војна. Кога во 1947 година ја лансираше својата колекција, тој се уште бил анонимно име, но станал светски познат веќе следниот ден. Скандалозен и успешен биле неговите прекари. Тој го измисли новиот изглед, и стилот „Диор“, стапи на сцената.

Исто така тој го дефинираше новиот бизнис модел на пост воената модна индустрија правејќи го „Диор“, глобален бренд со широк спектар на производи. Кристијан Диор го разви новиот изглед, чија карактеристика беше истакната половина, подолго и пополно здолниште. Жените кои ја обожаваа едноставноста карактеристична за воениот период, протестираа, но овој пат Париз победи. Благодарение на новиот изглед, жените ги исфрлија своите стари облеки и потполно го променија својот стил. Женската мода стана нежна, женствена и роматична.

Кристијан Диор го освои светот со своите елегантни креации, а набрзо клиенти му станаа богатите жени како војвотката од Виндзор и звездите од филмската индустрија како Рита Хејворт, Ава Гарднер и Марлен Дитрих. Господинот Диор ја искреира целата облека на Марлен Дитрих за Хичкоковиот филм „Трема“. Кристијан Диор стана кралот на модата и првиот креатор кој излезе на насловната страна на весникот „Тајм“. Креатор кој стана модна икона ги облекуваше звездите и принцезите. Неговата кариера се вивна на небото предизвикувајќи заслепувачки успех, но неговата смрт значеше огромен губиток за целата модна индустрија.

Педесетите

Во 50-тите модата претрпела неколку промени. Втората светска војна ги оставиле жените да чезнеат по гламурот и стилот. Но како општеството станало полиберално, така и жените започнале да се облекуваат поопуштено и да ги напуштаат правилата во облекувањето. Силуетите со изразени раменици од 40-тите биле заменети со силуети во форма на песочен часовник. Жените во 50-тите се облекувале прекрасно. Се ценеле совршено скроените женствени облеки надополнети со модни додатоци, како високите потpetици, ракавиците и бисерите кои во тоа време биле доста популарни. Додека повозрасните госпоѓи носеле тесни здолништа надополнети со болера, младите девојки често носеле широки „свинг“, здолништа. Модата во 50-тите на жените им дала впечатлива појава како и мистичност. Дотерувањето и совршениот изглед биле на цена. Однесувањето и изгледот како „дама од глава до пети“, практично се учел од колевка.

„Новиот изглед“, на Диор со кој се нагласувале природните облини на женската фигура, доминирал во модниот свет веќе 10 години. Сепак ова не била единствената силуeta на ератата. За разлика од полните здолништа на новиот изглед, Шанел која повторно ја отворила својата модна куќа во 1954 започнала да ги произведува класичните Шанел палта и тесни здолништа изработени од твид. Коко Шанел веќе ги критизирала тесните блузи кои Диор ги промовирал неколку години напред. Но како и да е, лабавиот и слободен стил на Кристијан Диор практично бил почетната точка на она што следело во модата. Шанел била доволно итра да знае дека модата имала ограничена иднина.

1956 била годината во која се вовеле видливи промени кои ги одвојуваат раните од доцните 50-ти. Имало и такви кои биле против беспрекорниот негуван изглед, кој често го поврзувале со елеганцијата на Грејс Кели. Лесли Керон и Одри Хепберн честопати носеле едноставни црни блузи и рамни чевли, надополнети со кусо потшишани фризури.



БРЕНДИРАЊЕ ВО МАЛИ ДОЗИ!

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

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

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

★ Печатење на хартија и PVC во голем формат, лепење на сид, стакло и други површини, пластифицирање, брандирање 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, бецови...

кафе

Latte art(2)



Пишуваат:

Анцела СТЕФАНОВСКА, Матео БАРБАРОСА



Attibassi cafe

Поимот Лате арт, значи способност и умешност за правилно налевање на млекото во шолја еспресо, со цел да се нацрта дезен или најразлични фигури на површината на кремот од млекото.

Оваа техника, измислена во Италија во почетокот на осумдесетите години, добива независен брз развој во сите земји, одржувајќи секогаш една константа, креативноста во изведување на фигураните.

Во усовршување и иновација на оваа техника, како лидер после Италија се истакнува Америка, каде во 1966 година, Дејвид Шумер (сопственик на Caffe Vivace) направил видео касета во која се илустрира начинот на подготвока на Ружата.

Лате арт секој година е симбол на многу манифестиции и натпревари низ светот на кои претставници од секоја држава ги прикажуваат своите нови креации во цртањето со млеко.

За изведување на оваа техника потребни се 3 основни елементи :кремата на еспресото која е составена од маснотите кои ги содржат зрната кафе, самото црно кафе кое е под кремата и кремата на матеното млеко, кое се добива со матење на ладното млеко со топла пареа.

Кремот на кафето и кремот на млекото се нестабилни супстанци кои после кратко време се враќаат во првобитната форма, кремот на кафето се губи, а

кремата на млекото станува млеко. Затоа нацртаните фигури после одреден период се деформираат.

Првиот чекор за успешно изведување на оваа техника не е самото цртање, туку матењето на млекото, кое зависи од 3 фактори: типот на млекото, типот на лончето за матење и искуството и познавањето на баристот. Млекото треба да содржи висок процент на протеини. За разлика од тоа што многумина мислат, кремата на изматеното млеко не зависи од маснотите кое тоа ги содржи, туку од протеините кои под притисокот на топлата пареа, создаваат сјајна и компактна крема од млеко, без која изведувањето на Лате арт би било невозможно. Високомасленото млеко е одлично од аспект на вкусот на капучиното. Тоа му дава богат и полни вкус.

Италијанската култура во подготовката на кафето исто така наложува употреба на свежо, а не трајно млеко, чии конзерванси кои ги содржи го менуваат неговиот вкус.

Употребата на ладно млеко при секое матење е уште еден основен елемент, за добивање квалитет-на крема од млеко.

Лончето треба да биде цврсто, направено од двоен слој на инокс, со конусна форма.

Доколку вашето лонче сте го купиле по ниска цена, сигурно не е од инокс, туку од метален тенок лим. Доколку го матите млекото со неквалитетно лонче, кое не ја задржува и шире правилно топлината, тоа брзо ќе ви зоврие, и нема да имате време ни можност да го изматите за да добиете крема за Лате арт.

Лончето треба да има и клун кое ќе овозможи правилно налевање на кремата од млекото и самото млеко.

Искуството на баристата, се мери со времето поминато во кое тој пробувајќи и грешејќи илјада пати, успеал да добие способност и умешност да го подготви перфектно секое еспресо, секое капучино и секоја креација Лате арт. Не мора да значи дека кој работел подолго време е подобар. Треба да се гледа кој го посветил своето време да работи добро и професионално, а не само да работи и толку.

Во секој случај баристот треба да знае дека се потребни 30 секунди да се измати

Пола литар млеко, 23 секунди за 0, 375 литри, и 15 секунди за 0, 250 литри млеко.

Матеното млеко никогаш не смее да ја надмине температурата од 60 до 65 степени.

За да се перфекционира кремата не млекото и евентуалните балони со воздух, лончето лесно се удира од подлогата на шанкот (така се елиминираат балоните), и потоа се ротира со мали кругови во насока на часовникот (се компактизира кремата).

Најчести фигури во оваа техника се срце, лист и ружа. За правилно изведување на Лате арт потребни се многу проби и вежбање под надзор на експерт кој ќе ви објаснува и укажува на грешките.

Од маркетиншки аспект, употребата на Лате арт во кафетериите го зголемува значително квалитетот и самата услуга на локалот, и има големо влијание врз пријатниот впечаток на клиентот.

Во целиот свет е се поголем бројот на локали кои подготвуваат капучино користејќи ја есклузивно оваа техника.

Овој начин на подготвка е спореден со техниката Working Flair која се употребува во подготовката на коктели. Вкусот е ист, но клиентот го почнува неговото дегустирање со видот.

Лате арт е трендот во овој момент, кога станува збор за подготовката на капучино и макијато во целиот свет. Тоа е одлично за вкусот и убаво за очи.





GOOD

—



→ **GREAT**

KEEP WALKING
2010 JOHNIE WALKER 

мис келнерка на овој број

Анита Димовска

Име и Презиме: Анита Димовска

Возраст: 24

Работи во: База Битола

Работи како келнерка затоа што: Оваа работа нуди многу дружење

Најзначајна карактеристика:
Друштвена, позитивна и секогаш насмеана

Кај момчињата не може да поднесе: Намуртеност

Цени кога некој:
Културно се однесува

Пие: Smirnoff - тоник

Коктел: Mojito, White russian

Најомразени муштерии:
Премногу алкохолизирани...

Во иднина се гледа како:
Деловна жена



мистер шанкер на овој број

Милан Парталовски



Име и Презиме:
Милан Парталовски

Возраст: 24 години

Работи во: Кафе Адмирал Струга

Работи како шанкер затоа што:
Сакам да сум постојано во
комуникација со луге

Најзначајна карактеристика:
Одговорен и подготвен за нови
предизвици

Кај девојките не може да
поднесе: кога не знаат што
сакаат

Цени кога некој: мене ме цени

Пие: Smirnoff

Коктел: Sundown

Најомразени муштерии: нема

Во иднина се гледа како:
шанкер во свој кафич



Twister

Состојки

4цл Vodka Kurant
1цл Strawberry liqueur
1цл сок од лајм
Tonic
Sprite
Свежо нане
Јагода

Сипете ги состојките директно во highball чаша со мраз и декорирајте со нане и јагода.



Polish Spring Punch

Состојки

4цл Водка
2цл сок од лимон
2цл Black Raspberry Liqueur
1цл Raspberry Liqueur
Шампањ
3 капини

Во чаша за вино со мраз сипете ги состојките, на крај додате го шампањот и декорирајте со капини.



Melon Cup

Состојки

4цл Водка
1цл шеќерен сируп
Пенливо вино
2 парчиња диња

Изгмечете ја дињата во highball чаша. Додајте го сирупот, водката и дробен мраз. На крај дополнете со пенливо вино.



Summertime

Состојки

2цл Водка
2цл Dry Vermouth
2цл Сок од лимон
Tonic
Парче грејпфрут

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



Red Tonic

Состојки
4цл Водка
1цл Grenadine
1цл сок од лимон
Tonic
Парче лимон

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



START A PARTY

HOWEVER YOU START A PARTY
PLEASE ENJOY IT RESPONSIBLY



Уживајте во алкохолот одговорно.



STARTAPARTYHERE.COM

БУРЈАК		ДРВЕН САД ЗА ВИНО	ХОЛИВУДСКА АКТЕРКА ТУРМАН	ЛЕСНО СУВО БЕЛО ВИНО	ГРАМ	УРУГВАЈ	СЛЕДЕН	АНГЛСКА КРАТЕНКА ЗА ДНК	ИМЕНКА КОЈА ОЗНАЧУВА ЕДЕН ПОИМ	ВИД ЗЕМЈЕНА САКСИЈА ЗА ЦВЕЌИЊА		
ВИСОКО КВАЛИТЕТНА СОРТА ЦРНО ГРОЗЈЕ												
ХОЛИВУДСКИ АКТЕР ОД ЕГИПЕТСКО ПОТЕКЛО, ШАРИФ					ХРВАТСКИ КОШАРКАР КНЕГО ВАСИЛ КУНОВСКИ							
ТОПОЛ НАПИТОК ОД НАТОПЕНИ ЛИСТОВИ, ПУТКИ И ВЕТКИ					МАКЕДОНСКО ЦРВЕНО ГРОЗЈЕ							
ВАНАДИУМ (МЕК МЕТАЛ ПОГОДЕН ЗА ЛЕГУРИ)	ЈАПОНСКИ АЛК. ПИЈАЛОК ОД ОРИЗ ЕЗЕР, СЕЛО ВО РЕСЕН				МРАЗ (АНГ)							
ЗАЛАЦИ (АРХ)					РУСКА РЕКА							
БАР КОД		МКД. ФУДБАЛ НАУМОВ БЕЛО СУВО ВИНО					АЛЕКСАНДАР БАДЕВ ТРОШЕНИ (АРХ)		ТОН НОКЕН ЛОКАЛ		СУВО ВИНО ФРАНЦУСКА СОРТА	
ГРАД ВО ЕГЕЈСКА МАКЕДОНИЈА					РАПЕРКАТА ВЕКО			АЛЕКСАНДАР МИТЕВСКИ 25 И 17 БУКВА				
ЗОШТО (АРХ)					РЕОМИР РАДИУС	ДРВЕН САД ЗА ЧУВАЊЕ ВИНО ЗАСАДУВА						
ПОЛНОЛЕТЕН									21 БУКВА ПРЕНАСОЧУВАЧИ			
ИРСКА					КИНЕСКА АКТЕРКА ЈУ МЕШАНИ АЛК. ПИЈАЛОЦИ И ОВОШЕ							
18-ТА БУКВА ОД КИРИЛИЦАТА			ИВО ПАТИЕРА		МУЗИЧКИ ЖАРН ОД 1970 ЛАТИНО АМ. ДРЖАВА							
НУЛА			МУСЛИМАНСКО МАШКО ИМЕ НОВ РЕД (ЛАТИНСКИ)				ИРИДИУМ СОЈУЗЕН ЗАТВОР				СЕЛО ВО СТРУГА ДРИМКОЛ	
НАВЕДНА НАДВИСНА (АРХ)							ГРАД ВО СРБИЈА РИМСКИ ИМПЕРАТОР					
БАЊА ЛУКА					ВИД ВЕРМУТ КРЕАТОРОТ КРИСТИЈАН							
ПЕСНА НА ГЕРМАНСКИ (БУКВАЛНО)					ТЕТОВО МАКЕДОНСКО НАУЧНО ДРУШТВО			АНГЛ. ЈУНАК РОБИН ВИД ПАПАГАЛ				
ОЖИВУВА ПРЕСЛИКУВА									29 И 21 БУКВА 4 И 15 БУКВА			
БЕЗБОЕН, ИНЕРТЕН БЛАГОРОДЕН ГАС					РАЗВРАТНИ ГРУПНИ СЕКСУАЛНИ СВРЗНИК							
ДЕСЕРТНО ЦРВЕНО ГРОЗЈЕ									ЧАС			



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 интериер 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



Навистина моќна понуда!



Дали сте подготвени за новиот, уште помоќен Golf 6 TSI? Со својот нов TSI мотор, овој автомобил ослободува неверојатна моќ и има пониска потрошувачка. Почувствувајте ја силата на новиот Golf 6 TSI со Starline ниво на опременост и добијте повеќе од очекуваното: металик боја, светла за магла, целосна електроника на стакла и ретровизори со грејење, електро-хидрауличен серво управувач, ABS со ASR, 7 воздушни перничиња, двозонски автоматски клима уред, мултифункционален патен компјутер, мал кожен пакет, радио CD со mp3 и 8 звучници. Не чекајте повеќе – возете го помоќниот и поекономичен TSI мотор на Golf 6 кој сега е ваш по цена на стандарден модел!



Комплетно опремен
Golf 6 TSI
за 15.500€
957.900 ден.



Das Auto.

Официјални дилери за Volkswagen во Р. Македонија:

AB Auto
Климент Охридски 13, Скопје,
тел: (01) 329 463

AL & DO
Паркот Гоце Делчев 8, Скопје,
тел: 046 261 598

BEVA Auto
Илинденска 66, Битола,
тел: 047 236 314

BIG Auto
Грич пат 56, Битола,
тел: 047 331 333

Centrum Co.
ул. Маршал Тито 66, Тетово,
тел: 044 331 333

KOLEVSKI
Поглавје Тодорче 66, Скопје,
тел: 02 2 521 454

PORSCHE SKOPJE
Богдан и Крсмановиќ 66, Скопје,
тел: 02 26 26 207

START
Борис Кидран 1, Делчев Капеја,
тел: 041 366 207