

# bar code

СПЕЦИЈАЛИЗИРАН МАГАЗИН ЗА УГОСТИТЕЛСТВО

ДЕКЕМВРИ/ЈАНУАРИ 2010/11

Цена 100 ден.

## FESTIVE

СЕРВИРАЊЕ ШАМПАЊ  
СО ВАНИЛА И ЧОКОЛАДО

## НАВИКИ

ЗОШТО МАКЕДОНСКАТА  
КУЈНА НЕ НАПРЕДУВА?

## БИФЕ НОСТАЛГИЈА

ОНА МАЛКУ ДУША

## ГАСТРОНОМИЈА

КИНЕСКА КУЈНА

## АРХИТЕКТУРА

И ДОЛЖИНата Е ВАЖНА



ISSN 1857- 6370

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



*Tocakaj*  
ALEXANDRIA  
*Cuvée*

A woman with long, wavy brown hair, wearing a red sleeveless dress, is seated at a wooden table. She is looking down at a large wine glass filled with red wine. On the table in front of her are three bottles of Alexandria Cuvée wine: a white wine bottle, a dark red wine bottle, and a rose wine bottle. The background is a dark blue night sky with stars.

ТИКВЕШ

Уживајте во виното одговорно



Jägermeister

DRINK IT  
ICE COLD



Drink Responsibly  
[jagermeister.com](http://jagermeister.com)

## Содржина

- |             |  |    |   |
|-------------|--|----|---|
| 07          | festive<br><b>Сервирање на шампањ со ванила</b>                              | 42 | коктели<br><b>Marie Brizard Cup</b>   |
| 08          | навики<br><b>Зошто македонската кујна не напредува?</b>                      | 48 | stillissimo<br><b>Модата и стилот</b>   |
| 13          | back to basics<br><b>Потребите на гостите</b>                                | 52 | психологија на излегувањето<br><b>Јадење по пазари</b>  |
| 16          | бифе носталгија<br><b>Она малку душа</b>                                     | 54 | Мис келенерка и Мистер шанкер   |
| 20          | put your hands up for new york<br><b>Последниот добар француски ресторан</b> | 56 | здравје<br><b>Блеснете за новогодишната ноќ</b>   |
| 22          | гастрономија<br><b>Кинеска кујна</b>   | 50 | традиција<br><b>Дукат најдобра гостијница, Стара градска куќа најдобар ресторан</b>             |
| 26          | соглас<br><b>Пијалок за престиж</b>  | 66 | skopje legal<br><b>Дали оваа зима ќе може да се пуши на терасите од угостителските објекти?</b> |
| 28          | архитектура<br><b>И должината е важна</b>                                    | 68 | clubbing<br><b>Спиритуалност без религија</b>   |
| 30          | кафе<br><b>Околу една шолја кафе</b>   | 70 | barcode light   |
| <b>ПИВО</b> |  |    |   |
| 34          | <b>Октомври, месец кога е создаден пилснерот</b>                             |    |   |
| <b>ПИВО</b> |  |    |   |
| 37          | <b>Баварски перек, верниот пријател на пивото</b>                            |    |   |
| 40          | коктели  |    |   |



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

**Име и презиме**

**Правно лице**

**Адреса**

**Телефон (фиксен/мобилен)**

**e-mail адреса**

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



# УВОДНИК

## 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  
Аријана Коскаорова  
Синиша Станковиќ

ГРАФИЧКА ПОДГОТОВКА И ПЕЧАТ  
арс ЛАМИНА, Скопје

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

info@barcode.com.mk

Традиционално, новата година во Бар Код ја прославуваме не-ново- годишно. Не се оптеретуваме со резимирање на изминатите 365 дена, ниту пак ги предвидуваме наредните. Постојат две причини за тоа- првата е затоа што во секој број го правиме горенаведеното, а втората е затоа што сметаме дека секој период во годината е добар за прослава, забава и добро расположение. Ова дотолку повеќе, што не дај боже, не сакаме да не понесе масовното расположение на кукање и жалење за немањето ова или она, што последниве неколку години, го претворија предновогодишниот период во најдепресивен период во годината. Кога на ова ќе се надодаде гротескноста на неразумните пијанчења и бесмислени забави со уште побесмислен стајлинг и идеја, велиме- не благодариме. Ние сме тута за секој ден во годината да ви го претставиме како новогодишен- да ви укажеме на илјадниците поводи и причини за прославување, да ја воведеме културата на добро наздравување, да го подигнеме нивото на стил и добрите манири. Единствено на што ве потсетуваме секоја година е мантрата која ја промовира-ме секогаш кога можеме- пијте одговорно и не возете кога пиете!

Во овој број им посакуваме добредојде на уште неколку нови соработници, го прославуваме нашето враќање во авионите над нашето небо и им благодариме на честитките кои стигнаа до нас за успешноста на минатиот број.

Ќе забележите дека текстовите во овој број се многу лични, небаре, десетина гледања на една иста работа. Провејуваат анализи, сугестиии но и интимни доживувања на центарот на нашиот свет- кафетеријата, ресторант, кафеаната.... Бидејќи знаеме дека ве чека период на поинтензивни посети на ваквите места, прочитајте ги сите, можеби ќе се пронајдете во нив, а можеби и ќе ни пишете за вашето лично искуство. Во секој случај- наздравува-ме со вас за периодот кој доаѓа!

VODKA  
*Prestige*  
WORLDWIDE SINCE 1884



Beverage Testing  
Institute 2009 -  
Gold



Vodka Masters 2009 -  
Master Award



San Francisco World  
Spirits Competition  
2010 - Silver



- Gold



Monde Selection 2010  
- Gold

International Spirits  
Challenge 2010 -  
Commended Medal



International  
Taste & Quality Institute  
2010 - 2\*

festive

# Шампањ со ванила и чоколадо



Во период на празници, прослави и забави како што е овој, барем еднаш, секој од нас помислува на Шампањот како најсоодветен пијалак за вакви прилики.

Шампањот во себе носи доволно стил за да може да биде послужен и само во соодветна чаша и на соодветна температура. И покрај тоа, варијациите во неговото послужување можат уште повеќе да го засилат впечатокот на гламур и софистицираност.

Една од тие варијанти, а веројатно, досега и единствената форма која го издржала тестот на времето е сервирањето на Шампањ со јаготка.

Сепак, ако сакате да оставите впечаток и да бидете препознаени како тренд сетер на ултра новата препорака на светските авторитети во оваа област, ви ја нудиме следната идеја- наместо јагода, во чашата за Шампањ, ставете стапче од ванила (уште попоинтересно е, ако е тоа спирала) и коцка вистинско темно чоколадо.



# Нутриционисичките навики на Македонците

Заклучокот се сведува на тоа дека македонскиот народ не е подготвен да ја подигне свеста и вреднувањето на неговите автентични прехранбрени состојки и начинот на готвење кон нешто што може да биде уште поквалитетно на вкус и да нуди досега невкусено задоволство. Далеку од тоа дека нашите сирења, пресочни пиперки и домати, или ајварот ни се лоши. Тие едноставно се „дежа ву”, со нив не се подготвува ништо ново последниве неколку века. Кај нас има еден рецепт за гравче-тавче, за ориз со пилешко во рерна, за полнети пиперки. Варијацијата е кај секоја домаќинка која додава „Вегета” по сопствена проценка. Готовите по македонските ресторани се добро обучени во вртење парчиња месо на скара, а месото крие во себе огромен потенцијал. Неговите комбинации и со овошја само додаваат екстравагантност и сочност во вкусот, а кај нас тоа е некој вид на табу. Спомнувањето на таков рецептично предизвикува недоверба и моментално одбивање на истиот. Можеме само да констатираме дека нашата затапеност и држење до вистински македонски кулинарски вредности (ќебапчиња и луто пиперче) ќе направи да каскаме во однос на останатиот свет и во оваа прекрасна, возбудлива и толку благородна област во нашите животи.

Пишувач:  
Николина СТОЈАНОВА



Кога станува збор за прехранбените навики на мите сограѓани, секогаш имам амбивалентни чувства. Од една страна, сакам скоро се' што содржи нашата, традиционална, македонска кујна. Од друга страна, сакам и поинакви начини на подготвување храна, на експериментирање, на користење зачини кои не се сведуваат на вегета и црвен пипер. Ако погледнете на интернет што пишува за македонската кујна, ќе сртнете некои симпатични информации. „Македонската кујна се состои главно од леб и сирење, понекогаш во комбинација со јајца.“ Каков ли е овој податок и што ли ќе си помислат луѓето што го читаат ова? Дали немаме специјалитети, комплексни јадења за кои треба неколку часовна подготовка? Понатаму интернет вели: „Другите оброци можат да почнат со предјадење, или мезе, служено со ракија.“ Според туристичките водичи, а најверојатно и сите кои ја запознале Македонија, главно национално јадење е „тавче-гравче“, а лебот се смета за најосновна храна. Најчест приружник на македонскиот ручек, кој повлекува и неколку ракии, е шопската салата, со исклучиво нејасна етимологија. Во ресторантите, најпопуларна била пицата. И тоа имајте на ум, не било каква пица, туку „македонска“ и не дај боже да биде од тие оригиналните, италијанските, со 4 видови сирења, вистински сос од домат а не кечап, и зачинета со босилек. Босилек се конзумира кога немаш аутан а треба да се спасиш од комарци, а пицата се конзумира со бело сирење покрај кашкавалот, кулен, јајца, павлаки, екстра маслинки и сусам. Пицата може да се конзумира и вметната во бурек!, но никако не може да се конзумира како пица - многу тенко тесто, попрскано со сос од домати, малку скршен пармезан и босилек. Како нација, еден од туристичките водичи за нашата земја, смета дека сме немале некои табуа во однос на храната, освен во однос на религијата.

Македонската кујна е во суштина исклучиво разновидна. Се смета дека има медитерански, турски и блискоисточни влијанија. Релативно топлата клима на нашата почва, обезбедува одлични услови за одгледување разни видови зеленчуци, овошја, тревки и зачини. Млечните прехранбени продукти, сирења, кашкавали, домашни кисели млека, можат комотно да си ги мерат силите со било чии производи од таков тип на светскиот пазар. Македонското вино, исто така не е за потценување.

Понатаму, на интернет ќе прочитате дека Македонците имаат елаборирана култура на пиење кафе. Турското кафе сеуште е најпопуларно. Од целото тоа културно наследство на пиење кафе има и некои позитивни последици. Пиењето кафе и муабетот, имале длабоко влијание врз брачните и полошите односи, врз политичката и социјалната интеракција. Можеме да сметаме дека кафето е наша голема културна придобивка од Истокот, одомаќинета кај нас. Но во Македонија, кафињата подивуваат. Секако дека ги имаме стандардните е(к)спресо, макијато и капучино, но додатоците на кафињата не се спрекаваат на ниедно друго место! Секогаш кога не-

кој нарачува капучино со шлаг, со повеќе шлаг и екстра чоколаден прелив, си замислува некое италијанско лице како седи карши и негодува со неразбирање.

Иако младите се' повеќе посетуваат кафе барови, поради извиканоста и лошиот имиџ на кафаеаниите, сепак убаво помината вечер во кафеана, со плус музичко-визуелно сетило дожиувавње, изведенено од нашите познати македонски песнопојки, е неспоредливо! Иако има над 500 регистрирани угостителски објекти во Македонија, старите добри кафеани се сеуште најпосетени. Ем може да се пие за евтини пари, ем да се боцка, ем да се доживее право фезме. лично немам ништо против одењето во кафеани на фезме. Тоа е личен избор и лична идеја за она што претставува забава. Но она што многу ме изненадува е како може старите добри кафеани, ајвари и лъти малиџана, печени меса на скара и евтини вина, да бидат сеуште толку многу интересни за повеќето од нас? Се зачудувам одново и одново кога ќе видам реклами за некој нов „традиционален македонски ресторан“, со традиционална македонска музика и традиционални јадења подгответи на традиционален начин. Едноставно, се муртам кога ќе го видам тоа. Како на Македонскиот народ да не му е доволно од таа атмосфера на шарени чергичиња, бардачиња и стомни вода? Да не заборавам дека посебен елемент во декорот е запрежна кола; како тоа да ќе ме врати кон автентичниот вкус на земјата?? Кога за првпат се организираше Пиволенд во Скопје, најавија дека ќе има штандови со кинеска и индиска храна, и се израдував како мало дете. Инаку кинеската и индиската кујна, иако е традиционална, секогаш е во постојано менување. Секогаш зависи од состојките во регионот, од начинот на подготвување, од умешноста во користењето зачини. Значи се израдував како мало дете. Вечерта ми приоѓа еден млад брачен пар кој ме прашува каде се наоѓаат скарите. Јас, сакајќи да ги изрекламирам овие „алтернативните“ храни, им кажувам дека можат да пробаат и нешто поинакво (настрана што е далечно, малку застапено кај нас, и навистина егзотично и вкусно). Тие во смеа ми кажуваат: „Каква кинеска, индиска кујна! Се знае што е храна, дај да фатиме ред кај скарите!“. Јас останувам повторно зачудена, дури малку и поразена од незаинтересираноста на мите сограѓани за нешто што не е од Балканов... За компарација добро би ни послужил примерот со Австралија. Австралијанците знаат дека се релативно млад народ, но исто така знаат дека треба да оддржуваат чекор со времето и трендовите. Денешната храна во Австралија се вика модерн Австралиан фоод. Зошто е тоа така? Бидејќи веќе со години е застапен интернационален стил на готвење и колизија на кујни од целиот свет. Жителите на земјата на кенгурутите долго време биле во потрага по кујна која ќе можат да ја наречат своја. На крај, се одлучиле дека еднакво место имаат кујните на сите народи кои имигрирале таму, но тоа не ги спречува готвачите и ресторантите да експериментираат со



CLEARLY UNIQUE



SMIRNOFF VODKA-BASED SPIRIT  
FLAVOURED WITH  
NORDIC BERRIES

Уживајте во алкохолот одговорно.



различните вкусови, некој типични јадења да ги подготвуваат на нетипичен начин, и да користат секакви сосотојки од било каде на планетата. Во Австралија се уште постојат аборцијински навики на исхрана, и се уште се гледаат остатоци од кулинарската традиција на првите доселеници - типични британски рецепти, како „неделно печено месо“, или јоркширски пудинг. Но набрзо по зацврстувањето на англиската кујна, се јавуваат интензивни нови кинески влијанија како последица на имиграцискиот бран во средината на 19от век. Интересен е фактот што кинеските ресторани во Австралија веќе служат „вестернизирани“ оброци, како слатко кисело свинско со помфрит и говедско со црн грав. Комплицираноста во готвењето и самите рецепти, сепак е кинеска. Втората голема австралијанска кулинарска револуција се случила по Втората Светска Војна, кога се доселуваат огромен број имигранти од Европа. Како што пристигнувале медитеранците, така со себе ги носеле маслиновото масло, разните европски зеленчуци, шпагетите, макароните, туршијата, баклавата и останатите слатки. Затоа денес Австралијанците се исхрануваат со храна од целиот свет. Никогаш не сум била во Австралија, но имам чувство дека нивните готвачи знаат што прават кога комбинираат азиска и европска храна, готвачки стилови и состојки. Еве некој од популарните рецепти: печено пилешко со крцави листови од винова лоза, „киноа“ - салата од тиква и портокал, или пак карамелизирани портокали.

Австралија е само еден пример на кулинарска еволуција во светот. Европа, но и Јужна Америка се повеќе се впуштаат во такви авантури. Но станува збор за култури кои се свесни за нивната традиција, и кои знаат дека таа секогаш ќе се почитува, но кои исто така се свесни дека едно е почитување на старото, е друго е храбра иновација во новото. „Модерните“ ресторани, и да се традиционални секогаш нудат нешто ново во поглед на амбиентот, во изборот на сортни вина, во беспекорниот готвач. Искрено, дали сте разлистале некој странско списание и да видите отворање на нов ресторан уреден со чергичиња и глинени соларничинија?

Модерните ресторани се посветуваат на идејата дека храната е уметност и се трудаат секогаш да ја претстават на поинаков начин од она што досега сите го

знаат. На пример, некој ресторант Нортх, што се наоѓа во САД, се наследници на добро зготвена типична италијанска храна, но нуди „свеж пристап кон модерната италијанска кујна“ (цитатот е од интернет страната на ресторантот). Ресторанот нудиекси атмосфера, уникатни мезиња и главни јадења подготвени во пекча на дрва. Сопственикот на овој ресторант се труди да им овозможи на гостите целосно доживување на чинот на вечерјање, голем избор на вина, свежи состојки и традиционални јадења со низа новини. Кај нас дрвените печки се користат за печење пица (и тоа ни е реперот каде ја прават добро), или за печено прасе, јагне, јаре, што пак не врзува кон традиционалното, македонското, веќе виденото. Изборот на вина обично се сведува на договор со дистрибутерот, што пак обврзува служење вина од само една винарија а не од повеќе различни. Мое лично убедување е дека и најрустичалните таверни во светот се направени со повеќе стил и сенс отколку нашите елитни, а така традиционално досадни кафани. За да ни биде уште повеќе јасно дека сме далеку од светските трендови, да кажеме збор два и за молекуларната гастрономија. Тоа се низа анализи и испитувања каде гастрономијата и науката се спојуваат, со цел, да произведат совршен оброк. Зборувам за оброк чие припремање бара големо познавање на состојките, начините на готвење, но и оброк кој бара голема креативност и концентрација од оној што го подготвува. Молекуларната гастрономија е дисциплина со која се занимаваат и гастрономските експерти и научниците кои ги испитуваат различните физички и хемиски процеси кои се случуваат додека се припрема храната. Молекуларната гастрономија ги испитува и објаснува хемиските причини позади трансформацијата на состојките, но и социјалните, уметничките и техничките компоненти на кулинарскиот феномен, генерално. Шефовите во најелитните ресторани се сметаат за уметници. Тие во готвењето користат речиси научни методи, па затоа тој мал, симпатично скроен и аранжиран оброк од 3 залаци, во себе носи цела плејада вкусови. Најобичните и најсекојдневните парчиња месо го даваат нивниот целосен потенцијал



# ОПРЕМА ЗА СИТЕ ВИДОВИ УГОСТИТЕЛСКИ ОБЈЕКТИ



always a step ahead of others



секогаш чекор пред останатите



бидејќи се подготувани на префинети пареи од сирупите во кои се готват свежи парчиња овошја. Гарнирот, не е само одмрзнато и сварено парче морков или брокула, туку е нешто многу повеќе од обичен додаток. Тој го доплнува вкусот на истиот начин на кој добра рамка знае да ја разубави уметничката слика. Десертите - филигрански залаци задоволство. Рецептите се секогаш нови, бидејќи секогаш се испробуваат нови комбинации.

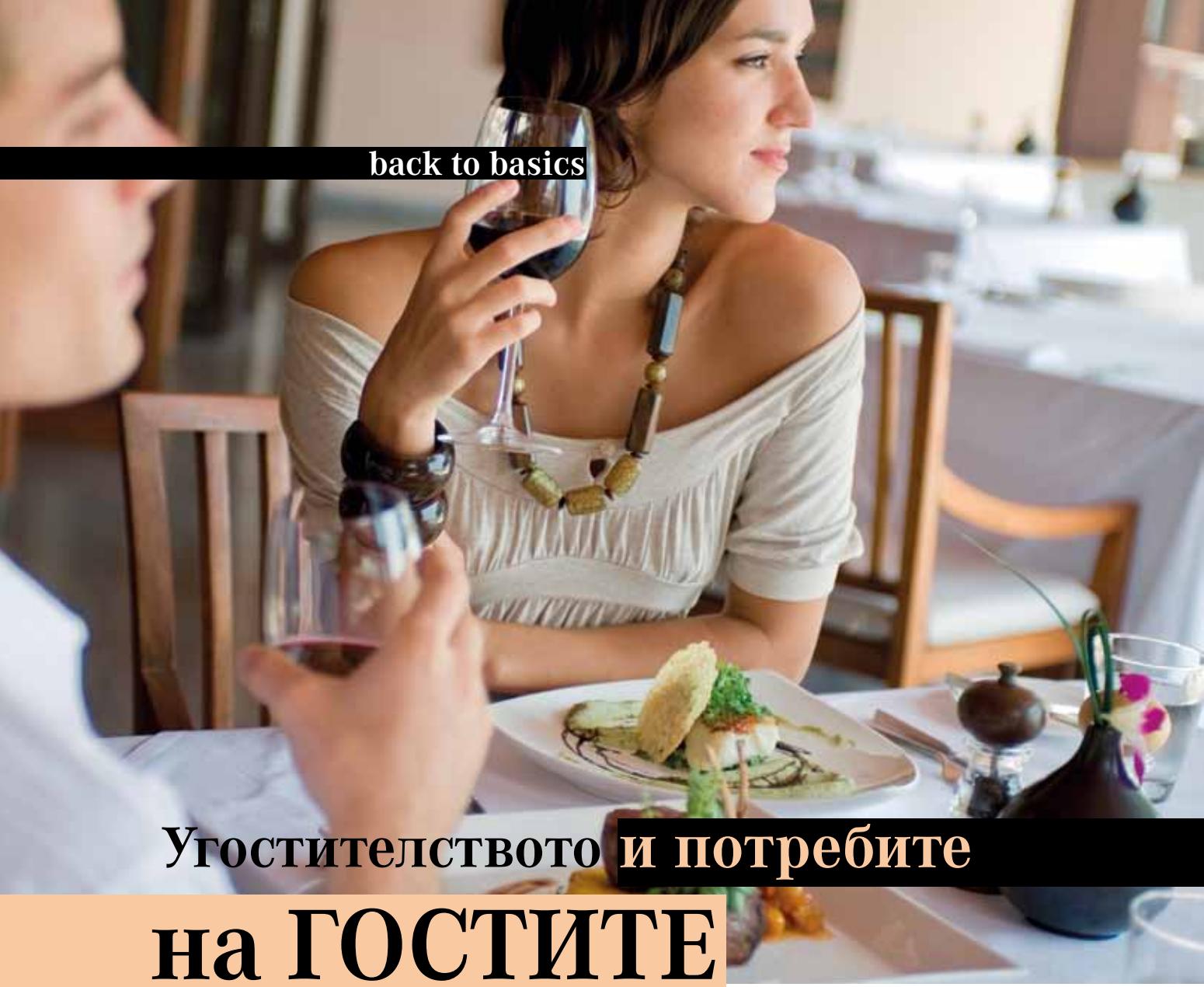
Да се вратиме во Македонија. Месо- скара. Гарнир - „златна мешавина“ од која исто така се прави руска салата. Десерт Г што друго ако не палачинка со еурокрем и екстра шлаг, оревите ги добивате во „ре-стораните што држат до себе“.

Една извесна теоретичарка, Елизабет Телфер, го анализира феноменот на прехранување, готвење, како и неговите социјални и психолошки импликации.

Таа изложува сознанија кои велат дека одредена естетска реакција е вид на задоволство и таа може да биде последица и од вкусување храна. Таа додава и дека квалитетно, внимателно, посветено подготвена храна е слично како конструирање уметничко дело. Се полемизира околу тоа дали оригиналниот рецепт е форма на уметност или неговата изведба, но овие полемики важат и во било која друга област од уметноста. Подготвувањето, изложувањето и дегустацијата на оброкот, е процес кој вклучува исти елементи како и при задлабочувањето и восприемањето на пораката во некоја слика или скулптура. Поради се-во ова, постојат интердисциплинирани постапки како оние во молекуларната гастрономија, и мислители кои сериозно се бават со чинот подготвување храна. Заклучокот се сведува на тоа дека македонскиот народ не е подготвен да ја подигне свеста и вреднувањето на неговите автентични прехранбрени состојки и начинот на готвење кон нешто што може да би-

де уште поквалитетно на вкус и да нуди досега не-вкусено задоволство. Далеку од тоа дека нашите сирења, пресочни пиперки и домати, или ајварот ни се лоши. Тие едноставно се „, дежа ву“, со нив не се подготвува ништо ново последниве неколку ве-ка. Кај нас има еден рецепт за гравче-тавче, за ориз со пилешко во перна, за попнети пиперки. Варија-цијата е кај секоја домаќинка која додава „Вегета“ по сопствена проценка. Готовчите по македонските ресторани се добро обучени во вртење парчиња ме-со на скара, а месото крие во себе огромен потен-цијал. Неговите комбинации со овошја само дода-ваат екстравагантност и сочност во вкусот, а кај нас тоа е некој вид на табу. Спомнувањето на таков ре-цептично предизвикува недоверба и моментално одбивање на истиот. Можеме само да констатираме дека нашата затапеност и држење до вистински ма-кедонски кулинарски вредности (ќебапчиња и луто пиперче) ќе направи да каскаме во однос на останатиот свет и во оваа прекрасна, возбудлива и толку благородна област во нашите животи.





**back to basics**

# Угостителството и потребите на ГОСТИТЕ

Пишува:

**М-р Анета Коробкина**

дописник од Делхи



Што ги дели одличните угостители од оние просечени или лоши (кои воедно и не треба да бидат во оваа индустрија)?

Одговорот го дава и самиот поим - угостителство, да бидеш услужлив, да угодуваш и да го почитуваш својот гостин. Нивото на услугата и како се третираат гостите, ќе им го направат искуството на гостите незаборавно (во позитивна или негативна смисла). Верувам дека многу од вас го имале и едното и другото искуство.

Едно и единствено правило на угостителството е тоа дека за да бидеш угостител и да работиш во оваа индустрија мора да сакаш, и тоа од срце, да им ги разубавиш животите на луѓето. Ова во исто време е и комплексно и просто. Ова е така затоа што понекогаш треба многу за да се задоволат потребите на луѓето а понекогаш и најмалите нешта (ка-

ко насмевката) ги прават луѓето среќни. Без разлика дали треба многу или малку за да се задоволат потребите на гостинот, угостителот секогаш треба да излезе во пресрет и да го понуди најдоброто од себе. И најважно од се да си ја почитува професијата!

Секој кој што плаќа (во овој случај: јадење, пиење, спиење, патување и уживање) бара соодветна услуга. Секоја личност е различна и секој има различни потреби кои како угостители можете или не можете да ги исполните. Во угостителството има четири важни потреби кои, ако се стремите да ги задоволите, вашите гости ќе бидат задоволни. Многу пати овие потреби не се задоволени или поради неинтересираност на вработените или поради нивното моментално ментално отсуство.

Првата, потребата да бидете разбрани. Веру-

вам многу од вас го имале ова искуство. Во една реченица: "Те молам слушај што зборувам" На пример, во ресторан нарачувате бело вино, а ви носат црвено, нарачавте јадење, кое подоцна ве убедуваат дека не сте го нарачале, барате сок без мраз, а ви носат со мраз, кафе со кафеав шеќер, а ви носат бел шеќер. Во хотел, барате соба со поглед на езеро/море, а ви даваат со поглед на шума, барате соба за непушачи, ви даваат соба за пушачи. Во туристички агенции барате подуди до 30,000 денари, а ви праќаат понуда од 50,000 денари. Значи, потребата гостите да бидат правилно разбрани е голема.

Втората, потребата да се чувствувате добродојдени. Верувам дека многу од вас имале и вакво искуство. Влегувате во ресторан, пет минути стоите и се вртите гледајќи дали има слободна маса или некој кој може да ве упати. Најлоша ситуација е кога никој не е таму да ви каже добродојдовте, вие седнувате на маса а по една минута келнерот трчајќи ви кажува дека масата е резервирана. Друг пример, се јавувате во хотел да добиете информација, најпрво чекате неколку минути, потоа ве префрлаат од една линија на друга, па ве известуваат дека личноста која е одговорна е на ручек и ќе го завршат разговорот со "јавете се подоцна." Ете како се губат клиенти. Мое многу лошо искуство со добродојде е со една од реномирани авиокомпании во Македонија, кога господицата го крене телефонот ми кажа "момент" и продолжи со вулгарни зборови да го изразува неиздоволство од нејзината работата, свесна или несвесна дека јас се слушам. Какво незаборавно добродејде!

Третата, потребата да се чувствувате удобно. Во угостителството, клиентот плаќа за да биде услужен и да се чувствува удобно. Дали некогаш сте се почувствувајќи дека сте платиле и не сте ја добиле услугата или сами сте си се услужиле? Како може ова да се случи? Пример, во ресторан веќе неколу пати прашавате да ви донесат пармезан, а него се уште го нема, па на крај сами ќе си станете и ќе си земете. Побарајте мраз, а сами отидовте до барот да си земете, прибор за јадење, па станавте и го земавте од масата до вас и итн. Тоа ве прави да се чувствуваате неудобно. Во хотелот, ја дадовте кошулата на пењење и пеглање и не ви ја донесоа во назначеното време, а веќе доцните на состанок. Можеби ако са-

ми си ја исперевте и испеглавте ќе стигневте на време. Закажавте време да ве разбудат со телефонски повик, повикот не се случи, па нареден пат сами ќе си се разбудите. Во туристичките агенции многу пати после долгот разговор, ќе ви се случи да ви кажат "ќе ви се јавиме во текот на денот" но понекогаш забораваат да кажат кој ден. И колку се чувствуваате удобно, кога треба да ги побарате повторно. Едноставно, лутето кој треба да ве услужат и се платени, не го прават тоа а поради нив клиентите не се чувствуваат удобно.



Четвртата, и не верувам последна, потребата да се чувствувате важни. Квалитетното или високото угостителство, не бира луѓе спрема кои угостителите ќе се однесуваат дека се важни или не. Секој човек ја има потребата да се чувствува важен, а работата на угостителите е токму таа, да направи секој гостин да се чувствува важен. Ако во еден ресторан на две различни маси седат различни луѓе, не би требало келнерот или менаџерот да одлучува кој е поважен. Секој треба да добие исто ниво на сервис.

Многу клиенти се губат поради неиздоволување на нивните потребите. Па мала поука за угостителите - обидете се да ги задоволите овие четири потреби на следните гости што ќе дојдат во вашиот локал и ќе ја забележите разликата во нивното расположение. Мала поука за гостите, избегнувајте ги локалите каде вашите потреби не се задоволени, па со време тие ќе мора да го сменат начинот на работа.





# Она малку Душа

Пишува:  
Синиша СТАНКОВИЌ



Просечниот балкански шанкер, па дури и просечниот келнер со на-смевка која ја прикрива болката од проширените вени, не се и не можат да бидат копии на нивните пандани од холивудските филмови. Ама, знаат и тоа како, со секоја чаша лизната по шанкот на овој отспротива, да му сервираат и коктел емоции. Само, треба да се потсетат на времињата кога уште можеа заинтересирано да ги (со)слушаат гостите, на кои им ги знаеја пијачките и имињата...

Првороденото дете во нашето друштво на почетокот на 90-тите, нормално, беше машко. И исто така, разбираливо, во класичен балкански&мачо стил, неговото доаѓање на свет беше одбележано со малку солзи радосници на гордите дедовци&баби и со поточиња од разни видови алкохол, испиени во маалската крчма и во топлиот дом на збрлавениот

татко, чисто за да се разубави колку-толку вкусот на мекиците. Прославата беше за паметење (особено затоа што дел од присутните беа деградирани поради утрешната оправдана неспособност да се појават на работните места), спомени се евоцираа, хиперболизираа и глорифицираа на секој следен роденден или слава, се додека не почна да ги раскажува и мајката на "нашиот" син, која од оправдани причини воопшто не беше присутна на свечениот чин, но сепак, имаше забележителна улога во чинот што му претходеше на славјето...

И додека нам, на уште погордите другари на гордиот татко, ни летна периодот во кој ни довикнуваа - "дечко" и одеднаш се најдовме во некое чудно време во кое некои копилации ни се обраќаат со - "чичко", токму тој првот син во нашето друштво, стана бруцош и главен јунак во мојава прикаска. Елем, иако не толку одамна сите другари, барабар со татко му, скришум во едно кафуле на улицата "Македонија" гордо го одбележавме и потоа уште погордо го чествуваме неговото прво лебдење во безвоздушната состојба создадена во прегратката на едно прекрасно девојче, токму деновиве, ку-

триот ми се пожали за една случка. И ми ги разбуди носталгичните сеќавања на старите, нели, и со самото тоа што си заминале, секогаш (по)добри времиња...

Во еден извикан скопски клуб, (во кој на некаков џетсетерски настан на кој присуствуваше познатите скопски фаци кои себеси, предизвикувајќи збунетост кај поблиската им околина, се нарекуваат селебрити, влегол со пропусницата на татко му, колку да испадне кул пред девојката), малиот смрзнал од страв и од срам, кога му стигнала сметката за неговото пиво, вотката за довчерашното девојченце и енергетската пијачка која заљубено ја делеле. Вљубен до уши, како што само може да биде еден тинејџер, туку што зачекорен во полнолетството, заборавил да побара екстра пари од дома и бил шокиран од изгор цените. Откако ја проголтал гордоста, некако со девојчето заеднички ја скрпиле сумата за цехот без бакшиш. Ама раскажувајќи ми, резигнирано заклучи дека - не е тој за таму. Ај што им било скапо, што никој не ги есапел и се однесувале кон нив како кон дечишта, туку, стекнал впечаток дека на газдите, на келнерките и шанкерите, кои како зомби се пробивале низ посетителите, единствено им било

важно да им ги земат парите.

И, иако за актуелниот скопски клабинг е најмалку повикан да зборува некој како мене, кој израснал во "клупчињата" (читај: подрумите) како Шенеда на Љубе, Галаксија на Седек, или поретко, 63, Алпина, Пони ли беше или некако поинаку..., видов - не видов, му раскажав на малиот, како на негова возраст, еднаш поради перчењето со новите фармерки, парите ги заборавив во цебот на старите. И потоа трчав како морон на релација Турска чаршија - Капиштец, турретур, ама имав логистичка поддршка... Од чичкото келнер, кој ја убедуваше тогашната создавачка на мојот безвоздушен простор, дека не ми се слошило и дека не сум се задржал толку долго во тоалетот, туку дека сум излегол нему да му завршам некоја итна работа. За потоа, со широка насмевка, со која покровителски се изразува разбирање за првата љубов и маките на младоста, скришум да ми ги земе парите што ги донесов од дома, да ми ја врати личната карта и на убавицата, на која сепак, не и беше јасно зошто толку сум се испотил, да и каже дека за гости како нејзиното момче - вечерата е на сметка на куќата. Ееех, тоа беа времиња.

Ама самите си го баравме. Бездушниот сјај и невкусниот професионализам. Знам дека просечниот балкански шанкер, па дури и просечниот келнер со насмевка која ја прикрива болката од проширените вени, не се и не можат да бидат копии на нивните пандани од холивудските филмови. Но, точно знам дека знаат и тоа како, со секоја чаша лизната по шанкот на оној отспротива, да му сервираат и коктел емоции. Треба само да се потсетат на времињата кога уште можеа заинтересирано да ги (со)слушаат гостите... И, можеби се занесувам, ама најискрено верувам (и претходно некаде напишав) дека да не сум новинар, би бил шанкер. Омилен од оние - отспротива. Токму како шанкерите од американските филмови, кои во своите дупка-барови, не се мачат со коктели и сипуваат виски и во валкани чаши, ама прекрасно слушаат - туги маки. Затоа што, во држава во која, психотерапевти се само шанкерите и таксистите (одење на вистински лекар, скраја да е, ги отвора ширум устите на комшиите и бројните засегнати за тугите животи), недобројни се оние кои ем имал маки, ем сакаат некому да ги раскажат. Ама, им е срам... А, Н.В. шанкерот, некогаш беше тута - за нив. Да си го одмолчи своето, или да отвори душа, да даде совет, да го забрише шанкот од скришните солзи. да не ја дава онаа последната чашка која се клати на работ, да викне такси... Со алкохолните испарувања, изветреа и она малку душа. Денес, овошјето, знаменцата и украсите на работ на коктел-чашата не се доволни. Недостасува токму она малку...

Боемите умреа одамна, и пред нашето време. И секоја носталгија по нив е патетично арчење време, како тажаленките за Старо Скопје. Ама, асептичноста на клубовите и трендите кафулињата, во кои можете





да купите кубанска пура за да ја пушите надвор, под будното око на уличниот полицаец, но соблазнување ќе предизвика ако порачате ракија - е крајно одбивна. Всушност, како душата на скопските кафе-анции, да беше исфрлена од употреба сосе ракијата. Од овој момент кога угостителските објекти од било каков вид, ги прекинаа врските со руралните корени, со вистинското наследство - забранувајќи ја ракијата или мастиката, се изгуби и кејфот. И во сиот гламур, сосе стотиците коктели и увозни жестоки пижалоци, скопјани си живуркаат во странскиот филм, отуѓени. Епизодисти. Секој се звери во сопствената чаша, неретко и стоечки, како на "коњопој", за муабет нема шанси поради прегласната музика, а шанкерот-пантонимичар и келнерката-еквилирист, гледаат некако - низ гостите, чии имиња не ги интересираат... За желбите - дума да нема.

*club*  
**MATICA**

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



Банкомат



Интернет

24/7  
низ цела  
Македонија!

- Плаќање сметки од T-Mobile и Македонски Телеком преку интернет
- Надополнување припјад сметки преку интернет
- Плаќање сметки од T-Mobile и Македонски Телеком преку банкомат
- Надополнување припјад сметки преку банкомат

## Достапност на плаќањето во секое време, каде и да сте

За прв пат кај нас, T-Mobile и Македонски Телеком, воведуваат систем за електронско плаќање на месечните сметки за телефон, интернет и телевизија, преку интернет, и од најраспространетата мрежа на банкомати во државата, во соработка со Стопанска Банка. Плаќајте со Вашите VISA и MasterCard картички без провизија и дополнителни трошоци.

Повеќе информации на [www.t-mobile.mk](http://www.t-mobile.mk) и [www.t-home.mk](http://www.t-home.mk)

Сподели доживувања





put your hands up for NY

# Ла Гренуиј

## последниот добар француски ресторан во Њујорк

Ако го прашате познатиот дизајнер на чевли, Маноло Бланик кои се седумте места што мора да ги посети додека е во Њујорк, ќе го добиете следниот одговор.  
1. Каде: Т. Антони (T. Anthony)  
Зошто: Купување на омилените платнени торби во сина и црвена боја.

2. Каде: Музејот на модерна уметност (The Museum of Modern Art - MoMA)  
Зошто: Релаксирање во градината на скулптури.

3. Каде: Ризоли (Rizzoli)  
Зошто: Обожува да се поминува време во одделот за уметнички книги.

4. Каде: продавницата на Ралф Лорен (Ralph Lauren)  
Зошто: Тука ги купува своите омилени облеки.

5. Каде: Зградата Крајслер (The Chrysler Building)  
Зошто: Најдобриот Њујоршки хоризонт.

6. Каде: хотелот "Ст. Регис" (St. Regis Hotel)  
Зошто: Се чувствува како дома.

7. Каде: Ла Гренуиј (La Grenouille)  
Зошто: Овој ресторан ја има најдобрата супа од грашок на светот.

Ла Гренуиј веќе 48 години го носи статусот на последниот добар француски ресторан во Њујорк. Падот на добрата кујна во Њујорк е предмет на диску-

Пишувач:  
Аријана КОСКАРОВА



сија на љубителите на храна со декади, уште од последното затворање на Ле Павиљон во 1971. Традиционалната висока кујна (*haute cuisine*) за првпат беше донесена во Њујорк од Хенри Сул на Светскиот Саем во 1939 за подоцна да процвета во неговиот "Ле Павиљон". Се отворија и други ресторани во годините што следеа. Цела прекрасна Том Волф сцена: *Blanket-de-vo* (тешка чорба) и *Bum-de-Veniz* (вино), накитени дами покрај господа во сако од мек кашмир и свилени вратоврски - *C'est fini!* (Завршено!)

Не е многу дамнешно времето откако Чарлс Масон, кој го води ресторанот уште од 1975 ги поздравува своите гости на вратата, тивко и француски ги пречекува. Сеуште можете да земете столче на црвениот банкет во неговиот ресторан, да седнете под сноп од цвеќиња и да ја пробате раскошно подготвената храна од Ескофиер. Ова е вака уште од времето кога неговиот татко, исто така по име Чарлс го отворил ресторанот во 1962 година со својата жена Жизел.

Клиентелата е неверојатна. Доаѓаат градски патриции, пронајдени патници, романтичари кои слават годишници, измамници во служба на придружни пријатели, свештеници кои пијат Бургундија со сво-



ите кукиња со синцири. Насекаде има накит и докази за пластиична хирургија.

Доколку ја отворите официјалната страна на овој ексклузивен ресторан, во полето на "Објави" ќе го прочитете следното.

1. Јакните задолжително се оставаат доле, а не горе каде ручекот е под светлина или крај огништето.
2. Пушењето е забрането.
3. Изоставете ги вашите колеги и Ве молиме воздржете се од користење на мобилни телефони и други уреди.
4. Децата под 12 години оставете ги во рацете на вашата драга бебиситерка.

#### Кујна

Кујната и букетот од свежи цвеќиња го оддаваат спонтаниот избор на сезонски продукти. Тука може да изберете некое од следните менија: Мени за ручек, Мени за вегетарјанци, Барско мени, Театарско мени, Мени за вечера и Винска карта.

Она што го прави овој ресторан различен од другите е и секако собата за приватни забави.

Оваа соба која се наоѓа на горниот спрат на ресторанот има: камин, Јулија балкони и високи тавани прелиени со сонце кое продира низ стакларникот. Собата била некогаш дом на сликарот Бернард Камот, кој

знаедно со својот пријател Антоан де Сент Егзипери (автор на книгата "Малиот Принц") биле домаќини на многу забави заедно со Гreta Гарбо, Жан Габин и Чарли Чаплин. Денес, собата продолжува да бидејте домаќин на несекојдневни настани со поставена удобност за 20 гости и повеќе. Приватните забави за ручек започнуваат од 90\$, а оние за вечера од 195\$ по човек.

Така е и во La Grenouille, мал остров на тивка цивилизација во средината на притиснатото-уво Менхетен. Тој им претходи на лаптопите и на интернетот, го надживеа Советскиот Сојуз, диското, доминацијата на телевизиската мрежа и најважно, секоја друга висока кујна во центарот на градскиот Француски ресторант на своето време.

#### Која е тајната на успехот?

Којзнае која алхемија го создаде тековниот успех? Очигледно храната има главна улога во тоа, меѓутоа La Kot Баске, Ле Павиљон, Лутес и La Каравељ имаат еднакво добра храна и секој од нив пропадна. La Grenouille има нешто повеќе. Критичарите сметаат дека дел од успехот лежи во храната, а дел во уникатниот декор со цвеќиња.

Ако некогаш посакате да го посетите La Grenouille, адресата е: 3 East 52nd Street New York

Резервации за ручек се прават од понеделник до петок, а за вечера од понеделник до сабота.



НАНА  
NANA

WINE RESTAURANT | ВИНСКИ РЕСТОРАН



## Кинеска кујна

# ОСНОВА И ЗАЧЕТОК на светското кулинарство

Издавач: Бар код

Пишува:  
Андреј КИСЕЛИЧКИ



Ако го земеме за точен податокот дека човекот настанал некаде во Кина тогаш сосема природно е да веруваме дека Кинеската кујна е зачетокот на кулинарството воопшто во светот. Покрај тоа, како што напоменав во минатиот број, според сите статистики Кинеската кујна го држи приматот на најексплоатирана, најпопуларна и најраспространета во светски рамки, па затоа сметам дека е лигично и неизбежно да и посветиме малку внимание.

Историјата и почетоците на Кинеската кујна најчесто се поврзуваат со Пекиншкиот човек или "Хомо Ерецтус Пекиненсис" чии фосилни остатоци се стари меѓу 400 000 и 500 000 години, а исто така во тој период се претпоставува дека тој го пронашол органот кој се разбира е неопходен за готвење и така полека, полека се започнало...  
Ова е само реална претпоставка која сама по себе се наметнува и нема причина да ја побиваме.  
"Кинеска Кујна" како поим е толку широк што не

може да се опише во една реченица. Постојат еден куп групи и подгрупи кој влегуваат во генералниот поим, поточно секаде во светот каде што кинезите се насељувале (со оглед на тоа дека во нивната историја имало прилично многу бранови на емиграција) основале своя група или подгрупа на Кинеската Кујна. Можеме да споменеме неколку поголеми како што се Американско-Кинеска кујна или пак Индијско-Кинеската кој во принцип се засновани на кинеската кујна како основа и потребите, условите и намирниците кој се актуелни или популарни во новата нивна татковина ...

Од друга страна пак, во земјата, кујната е регионално поделена на повеќе огранаци кој со оглед на територијалните, географските, климатските па дури и културните разлики меѓу регионите прилично се разликуваат како во намирниците така и во начинот на готвење (кој е многу важен). Тоа воопшто не е чудно ако го споменеме добро познатиот податок дека во Кина живеат над една милијарда луѓе. Како најпознати а воедно и како региони кој наметнале различност на ниво на посебен стил на готвење ке

ги спомнам "Сишуанската", "Шандонг", "Цијангсу", и "Кантонеската" кујна.

Генерално земено во нивната гастрономија главни намирници се оризот и брашното или поточно тестенините. За ова првото на сите ни е познат вицот зошто Кинезите имаат коши очи? А за ова второто треба да се размисли дали тестенините потекнуваат од Италија која има стотици видови или пак од Кина која во својата сто илјади години стара гастрономска традиција непрестано ги конзумира (во нивната традиција "Нудлс" тестенините имаат религиозно значење и означуваат долговечен живот). Е сега пак во Јужна Кина главен прехранбен продукт е оризот, а во постудените предели во Северна Кина преферираат тестенини, леб и продукти од брашно. Во некој од регионите користат повеќе морска храна, некаде зачинета и лута, некаде пак маринирана, значи како што споменав, територијата е

гу важна карактеристика во дизајнот кој овозможува задржување на иста температура на секој дел од тавата со што подеднакво и навремено се готват сите намирници.

Велат, има три основни правила кој постојано треба да се на ум додека се готви се со цел за успешно и свежо зготвена храна на Кинески начин.

1. Подготовката и готвењето се две различни процесури.

2. Сите потребни намирници и продукти треба да се спремни за готвење на масата, пред готвењето воопшто да започне.

3. Кога ке отпочне готвењето треба да се посвети комплетно внимание се до завршувањето на истото без никакви прекини (ова е важно затоа што скоро

секогаш се готви на силен орган со кој е тешко да се регулира готвењето)

Со таква педантно и точно поставени предуслови за работа кој се



го-  
ле-  
ма-  
,кли-  
матски-  
те услови  
различни,  
народот  
уште побро-

ен  
и од тука про-  
излегува богат-  
ството и различноста на нивната кујна. Интересно е да се напомене дека сите готварски стилови и техники се застапени и се применуваат. Пржење, печење, задушување, панирање, маринирање... но техниката со која тие најмногу се гордеат и ја сметаат за своја автохтона е "Stir-frying" или "Rapid-cooking". Оваа техника ни е веке добро позната и на широко се применува во угостителството па и во домакинствата сè-каде во светот. Тоа во суштина е пржење проследено со постојано мешање на продуктите со помош на движење на тавата во воздух, а сето тоа да биде временски кратко и навремено. Ке заборавев главниот момент, сето тоа треба да се готви во "VOG" тава-тава која се разбира е Кинески изум и има една мно-

длабоко во нивниот генетски код скоро неизбежно е да се подготви вкусен оброк. Значи покрај техниката и брзината круцијална улога игра и маслото за готвење. Заради начинот на готвење кој постојано се одвива на силен орган потребни се масла кој имаат висока точка на горење, поточно кој не се лесно запаливи. Во овој случај отпаѓаат маслиновото и сусамовото масло а исто така и путерот, а пченкарното, соиното и памуковото масло се идеални за таа намена. Намирниците кој се користат за ваков стил на готвење задолжително е да бидат ситно сецкани и со идентични големини без разлика на различноста на продуктите, се со цел идеална контрола на готвењето на истите со што би се избегнало еден дел од оброкот да биде препржен а другиот жив. Во текот на готвењето во точно определено време се дотураат зачините и мирудиите за идеален баланс на вкусовите. Намирници кој се користат се сите можни зеленчуци кој ние ги позна-



ваме и сите видови на месо и риба без никакви ограничувања во однос на религијата или начинот на живеење. Значи тие јадат се што им е достапно и вкусно за конзумирање. Можам да напоменам најупотребувани или продукти кој се од најголемо значење за оформувањето на препознатливиот Кинески вкус.

- Ориз, Тенки тестенини(Noodles) , Кинеска зелка, Печурки(претежно дехидрирани), Ситна(бабс) пченка, Гумбир, Кинески магданос, Соја сос, Сос од остроги, Чили сос, Пилешко месо, Риба.....

Препознатлив дел во нивната кујна е мешањето на контрастни вкусови кој се неутрализираат за време на нивното комбинирање, на пример луто со слатко, маринирано со свежо, солено со благо, сиве овие комбинации се прават само со големо искуство и долго време минато во готвење и експериментирање. Ако случајно ви падне "ВОГ" во раце препорачувам да бидете претпазливи и да земете барем некој едукативен час кој би ве увел во тајните на најстаратата светска гастрономија на која главни карактеристики и се редоследот, внимание и трпение- впрочем како и народот.



**ABSOLUT COSMO**

Mix 1 1/2 parts ABSOLUT® VODKA with 1 part cranberry juice and 1/2 part triple sec. Add 1/2 part fresh lime juice and garnish with an orange peel.



*Every Drink is an Exceptional Experience*  
**IN AN ABSOLUT WORLD**

*a Vision from*  
**ZOOEY DESCHANEL & ELLEN VON UNWERTH**  
Explore More Exceptional Drinks at **ABSOLUT.COM/DRINKS**

cognac

# Пијалок за престиж

Коњакот е тип на бренд кој се добива со дестилација на бело вино, откако ќе заврши ферментација на грозјето. За коњакот да се нарече коњак, мора да е произведен во Француската област "Charente" лоцирана околу градот "Cognac". Во околината на градот се наоѓаат шест реони (Grande Champagne, Petite Champagne, Bon Bois Borderies, Fins Bois i Bois Ordinaire)..Најкавалитетниот коњак доаѓа од реонот "Grand Champagne" (не го помешувайте со областа Champagne, каде се произведува шампањското) и се добива со двојна дестилација на виното од сортата грозје "Ugni Blanc, Colombard, или Folle Blanche." Коњакот се чува во дабови бочви најмалку две години, а од бочвите ја добива бојата и аромата.

Производството на овој пијалок е строго контролирано од "Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC)" кое контролира: тип на грозје, територија каде е одгледано грозјето, вид на дестилација (кој е стар 300 години), додатоци во ферментацијата (нема додаток на шеќер или други аромати), одлежување на коњакот во дабови бочви (минимум 2 години) и чување на бочвите (во визби кои се одобрени од BNIC).

Сигурно сте се запрашале што значат ознаките на коњакот (V.S., V.S.O.P., EXTRA, итн.). Ова се ознаки кои се користат за означување на квалитетот на коњакот и времето на одлежување во бочвите, слично како што кај виното ќе ја видите годината.

Пишува:

**М-р Анета Коробкина**

дописник од Делхи



Но, на шишето на коњакот нема никогаш да најдете специфична година, зошто еден коњак може да е мешавината од различни бочви со различни години. Па, ако на шишето го видите следново:

V.S. (Very Special) или \*\*\* три звезди - ќе знаете дека ова е коњак со добар квалитет, кој одлежал минимум две години во дабова бочва. Повеќето од нив се 5 до 10 години но не со многу висок квалитет.

V.O. (Very Old), V.S.O.P. (Very Superior Old Pale) и RESERVE – ова е коњак, кој одлежал минимум 4 до 5 години во дабова бочва, а повеќето дури 10 до 15 години. Овој коњак е со одличен квалитет.

X.O. (Extra Old), Imperial, Vieille Réserve, NAPOLEON, GRANDE RESERVE – коњакот со таква ознака одлежал минимум 6 до 7 години, но повеќето од овој вид на коњак е чуван повеќе од 20 години во дабова бочва. Ова е коњак со извонреден квалитет.

Како професионално се служи и како се пие коњакот

Угостителот треба да знае:

- Коњакот се послужува во чаша "Brandy Balloon."

- Најпрво во чашата се сипува топла вода, за да се затопли чашата

- Потоа водата се отстранува и се сипува неколку капки поевтин коњак.

- Вртејки ја чашата коњакот се фламбира со што се отстранува секаков мирис и влага, а чашата е убаво затоплена.

- Откако чашата е убаво затоплена се сервира нарачаниот коњак.

- Коњакот се понудува како дигестив.

\* Нов тренд е коњакот да се служи во чаша со помал обем и потесно грло, за аромата да се задржи многу подолго.

Нарачателот треба да знае:

- За да се осети вкусот на добриот коњак, тој се пие полека.

- Коњакот не треба да се меша со други пијалоци или да се додава мраз, зошто тоа ќе го уништи вкусот и аромата.

- Чашата се држи во длаката со што се одржува топлината, која помага да се ослободи аромата.

- Коњакот е пожелно да се пие во друштво на добра пура.

Ако се одлучите коњакот да биде ваш пијалок, бидете внимателни и секогаш погледнете ја цената на истиот пред да го нарачате, затоа што квалитетниот коњак може да достигне цена и од илјада евра за едно послужување, од чаша, не шише.

За жал во Македонија, многу е мал бројот на угостители, а и гости кои го познаваат вистинскиот вкус на добриот коњак и неговата вредност. Додека кај нас ова е просечен или заборавен пијалок, во светот тој е мерка за моќ, препознатливост, престиж и стил.

Неколку интересни факти за коњакот:

- Коњакот е еден од најскапите пијалоци во светот. Денеска, сеуште се користи методот на производство кој се користел пред 300 години.

- Најстариот коњак (240 години) можете да го пробате во ексклузивниот лондонскиот хотел "St. Regis - Lanesborough Hotel" за цена од 4,500 € за 25мл.

- Речиси 85% од производството на коњак се делат на четири производители Remy Martin, Martell, Hennessy и Courvoisier.

- Америка е најголемиот увозник на коњак, по неа следува Сингапур а на трето место е Велика Британија.

- Во процесот на производство на коњак, 2 милиони шишиња се губат секоја година поради испарувањето.

- Ако сте настинати напијте се чашка коњак, еден од најстарите лекови за настинка.

Ако имате одвишок пари и незнаете каде да ги потрошите еве предлог. Петте најскапи коњаци во светот:

5. Le Voyage de Delamain (6,000 €) – Мешавина од некоју коњаци. Произведени 500 шишиња. Вкус на суво овошје и азиски зачини.

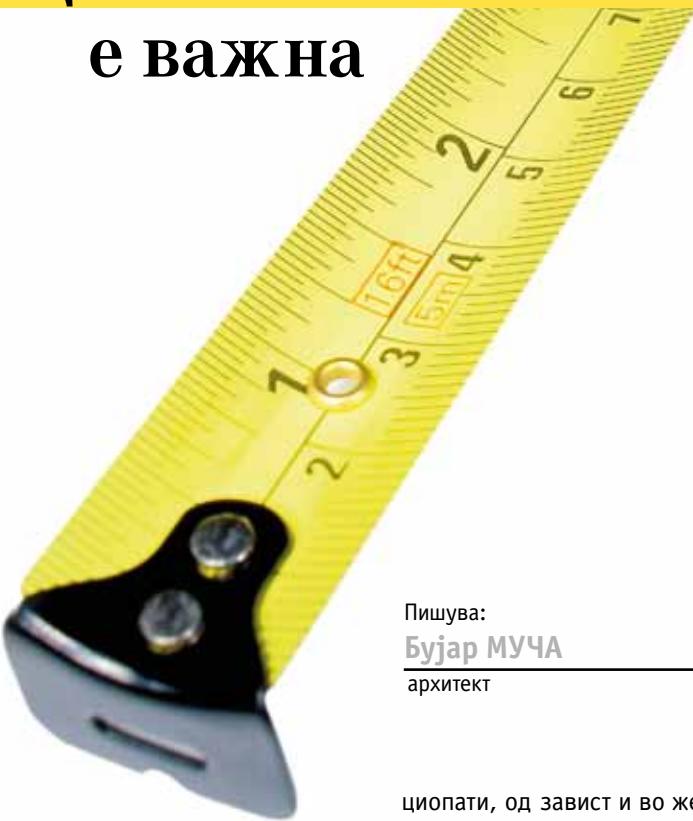
4. Hardy Perfection 140 years Cognac (10,000 €)  
– Најстариот чист коњак. Произведени 300 шишиња. Вкус на даб, кафе и чоколадо.

3. Remy Martin Black Pearl Louis XIII (42,000 €)  
– е мешавина на 1,200 коњаци од 40 до 100 години. Во овој коњак се осеќа вкусот на цимет, гумбир и кубанска пура.

2. Hennessy Beaute du Siecle Cognac (150,000 €) – е мешавина на резервите на Хенеси коњаци од 47 до 100 години. Овој коњак се продава во алатнициумска кутија, која се отвара со специјален клуч, а внатре кристално шише и огледала.

1. Henri IV, Cognac Grande Champagne (1, 5 million €) – Поризведен од наследниците на кралот Хенри четврти, од 1776 година. Мешавина на најквалитетните коњаци, чувани над 100 години. Се продава во шише од 24 каратно злато, украсено со 6,500 дијаманти.

# И Должината е важна



Пишува:  
**Бујар МУЧА**  
архитект



**Проектирањето и осмислувањето на интериери за угостителски објекти е сериозно сложена и грда работа. Освен да си талентиран како архитект, потребно е да си и добар психолог како би можел без да извршиш самоубиство да ги испушаш желбите на клиентот.**

А тие по правило не се поклопуваат со соништата на жена му која обично влече на розево и на месинг, па со халогенки и гипсени лајсни. Таман ќе сфатиш што значи да проектираш стапински и модернистички во исто време и ќе постигнеш хармонија со клиентот и господата клиент, ете ти ги другарите на клиентот од маало во посета на градилиштето. Тие гриди со-

циопати, од завист и во желба да му напакостат на најдобриот другар, со сите можни сили ќе се трудат да ти го оскрнават проектот, да те направат дилетант и крадец пред ранливото клиентско семејство во меѓувреме збогатено со роднина кој порано држел кафана и знае се. Во меѓувреме, уште десетина твои колеги низ полувијани муабети ќе му посведочат на клиентот дека си добар дечко, ама неспособен и дека ги крадеш преку подизведувачите. И така малку по малку, кој стигне ти го менува проектот, па дури и "Светле" која цел живот им чисти по дома, а сега ќе го чисти и локалот. И добавувајќи на мраз ќе даде сугестија "од искуство" кога два дена пред отворање ќе дојде да донесе грatis ледомат. Најопасен е сепак човекот кој на ден пред отворање ќе донесе грatis кафемат и ќе избуши и исече пола шанк, крајно незадоволен од неговото решение. Реално, ништо од тоа не е толку страшно, бидејќи кафеани-

те се објекти кои што трпат секакви глупости и модификации. Најважната работа што освен талентот за проектирање треба да ја поседуваш е добар дел од животот да го имаш поминато налактен на шанк или во обид да стигнеш до него. Тогаш ќе ја знаеш и црвената линија од која што нема отстапување, а тоа е - должината на шанкот.

Шанкот може да има каква било форма и облик, но за да функционира треба да биде поставен по најдлгата страна на локалот и по можност да има капацитет за стоење од 30% од вкупниот број на гости во локалот. Се помалку од тоа е еднакво на пулт во маалско гранапче. Никогаш и никаде во светот гостите што седат не ја правеле атмосферата, ниту проводот во кафеаните. За тоа се секогаш заслужни конзументите со уморни нозе. Дури и девојка кога се пушта некому во американски филм, го пра-

ви тоа со пристапување до шанк, а никогаш на некој тип што седи на маса. На долг шанк ќе поставиш три-четворица шанкери со оглед на фактот дека ќе има место за движење за сите. А четворица на шанк од истиот прават ординација за групна психо-терапија. Што повеќе шанкери, толку повеќе психопати што плаќаат огромни цехови во убедување дека некој ги слуша и ги разабира (ова од лично искуство и како шанкер и како психопат).

Кога зборуваме за шанкови, должината навистина е важна. Тука техниката не помага како кај некој други работи. Што подолго, тоа подобро и побериќетно. А да, поздрав до оние што се уште проектираат ентериери за угостителски објекти и јака им душа.



кафе

# Околу една шолја кафе



Пишуваат:

Анџела СТЕФАНОВСКА, Матео БАРБАРОСА



Attibassi cafe

**Кафето е друштвен напиток, кој се пие во фамилија, со пријатели или едноставно со непознаници. Првите локали во кои се служи кафето се наоѓале во Мека, Каиро и Истанбул. Осмислени како места за разговор, клиентите покрај дегустирање на топлото и вкусно кафе, времето го поминувале разговарајќи за актуалните теми или забавувајќи се со друштвени игри.**

Во почетокот на седмиот век, модата на Кафе Баровите почнува да ја зафаќа и Европа.

Во тој период трговците кои се враќале од Средниот Исток го промовираат на Европската Буржоазија новиот концепт на локал, каде што се соединува моментот на чисто задоволство во дегустирањето на доброто кафе со исто така пријатниот, но и корисниот момент на дружењето и разговорот. Набрзо потоа на Европјците им се придржуваат и Грците и Ерменците, кои отвараат Кафе Барови во сите гла-вни градови.



**ATTIBASSI**  
*Bologna*

# THE ESPRESSO ITALIANO SENSATION



## Многуте сезони на кафето

Coffee Houses за брзо време го преплавиле си-иот главен британски град, трансформирајќи се во места за деловни разговори и политички дебати, до тој степен што Лондон во седмиот век ја добива титулата на Кралица на "добрите салони". Од место за дегустирање на добро кафе, овие места набрзо еволвираат во вистински општествени институции каде од масите, освен мирисот на топлиот напиток се ширеле и разговори за политика, уметност и филозофија, играјќи така фундаментална улога во создавање и наметнување на новите идеи.

И Виена го прифаќа овој тренд бројеки околу шестотини кафе барови. Секој кафе бар имал своја клиентела создавајќи дури вид на друштвени клубови. Во овие места за прв пат кафето се врзува со ширењето на еден нов феномен кој засекогаш ќе го смени европското општество од 18 век - Весникот! Клиентите, благодарејќи на интуицијата на сопствениците на кафе баровите, можеле гратис да ги разлиствуваат и читаат дневните весници и списанија. Низ времето кафе баровите прераснуваат во Сали за читање, и во нив се појавуваат првите познати дрвени држачи во кои се вметнувале весниците со цел да се олесни нивното читање и да се зачуваат од уништување.

Во Венеција, во почетокот на 7-от век, во кафе баровите на плоштадот Сан Марко, повеќе од луѓе желни за култура, се среќавале богати центлмени во потрага по авантури и осамени дами. Во меаните во градот се дружело и се играло до доцна во ноќта. Тие биле идеални места за додворување и тајни врски.

Кон крајот на 19-от век и Париз придонесува во развитокот на ерата на Кафето, нудејќи нов концепт: дегустирање на петит ноар проследувајќи кратки театарски или балетски спектакли-таканаречените Cafe Chantant.

Тие набрзо ја преминуваат француската граница, освојувајќи го веселиот дух на Италијанците. Наполи е првиот град кој го прифаќа новото руво на Кафе Барот: место за забава и дружење. По Галеријата Умберто и салонот Маргерита станува монденско место каде што балетите и театриските спектакли се обогатуваат со кабарето на неаполските комичари.

Кафето веќе станува само изговор. Okolu него е креирано прецизно сценарио кое што повеќе не може да исчезне или помине од мода, туку само да еволуира.

Посетувани од центлмени, уметници, писатели и политичари, Кафе баровите стануваат пред се места за размена, каде што уметноста и културата се мешаат со обичните муабети и брборења.

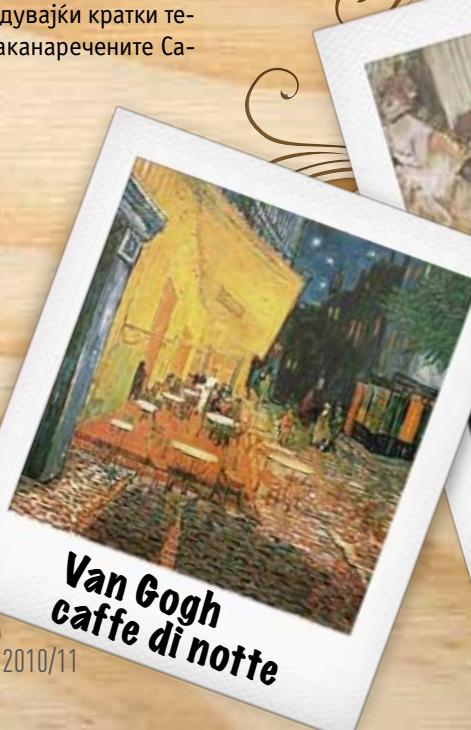
Оваа двојна природа на кафе баровите, е насликана и во уметноста и во литературата, придонесувајќи за овековечувањето на некои од тогашните локали.

Кафе барот бил извор на инспирација за сликарите, кои низ масите наоѓале различни индивидуални и општествени карактери кои сакале да ги насликаат, секој на свој начин. Сцени и личности од убавиот свет и типични реалности од тоа време завршиле на платната на сликарите од тоа време.

Шолјата кафе низ времето ја задржува титулата на социјален феномен кој е симбол за дружење, инспирација и забава.



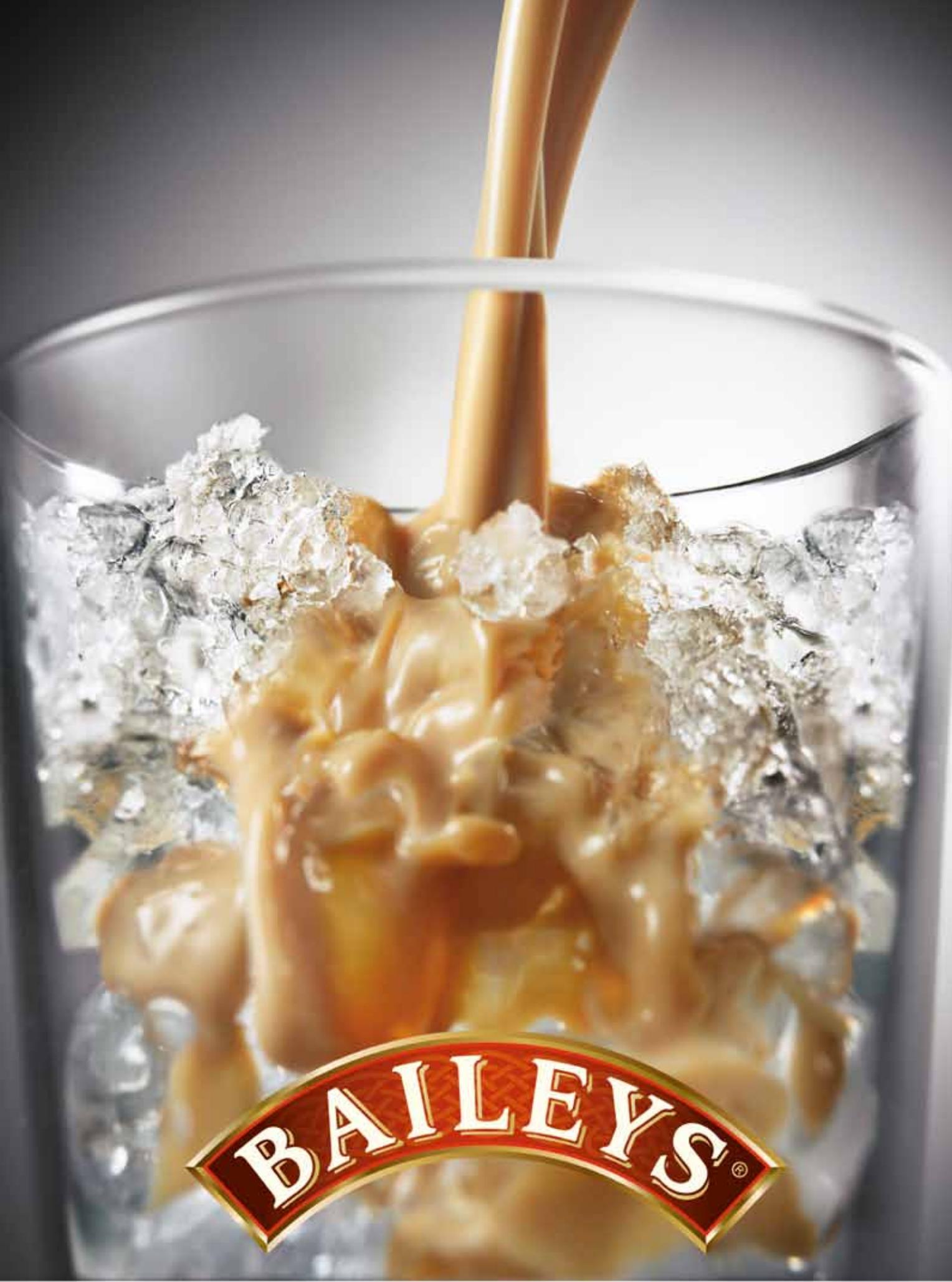
Art Caffe - Vienna  
02 code



Van Gogh  
caffè di notte



Caffe Concerto agli  
Ambassadeurs



BALLEY'S®

Serve chilled

# Октомври месец кога е создаден **ПИЛСНЕР**

Најраспространетиот тип на пиво на светот е светлото пиво со долна ферментација. Тоа денес има многу варијанти, но принципот на кои се базира производството на тоа пиво на сите им е ист. Често тоа пиво се нарекува пилс или пилснер, што укажува на чешкиот град Плзен, каде што е прв пат направено тоа пиво. Тоа се случило во месец октомври 1842 година. Денешниот плзенски тип на пиво има просечен удел на алкохол од 5 %, а се добива со ферментација на сладовина со 11 до 13 % екстракт. Сладовината се произведува од многу мека вода и многу светол слад. Ова пиво е со посилна доза на хмель и има голема концентрација на јаглерод диоксид. Карактеристичен е по својата арома на хмельот. Оригиналната марка која се произведува во Плзен се нарекува Плзенски Праздрој, односно во извозна варијанта Пилснер Уркел и се зачинува со хмель од областа Жатец, каде што се смета дека го имаат најкавалитетниот чешки хмель. Подрумите на плзенската пиварница се наоѓат длабоко под земјата, вкопани во песок, а се долги девет километри. Се до неодамна, пивото одлежувало во храстови буриња премачкани со пиварска смола. Во пиварницата и денес постои одредена количина на тие буриња, во кои одлежува пивото наменето за дегустации во пиварскиот ресторант.

Чешката традиција на пиварството е исклучително богата. Пишаните документи потврдуваат дека пивото таму се правело уште во 11-тиот век, но со сигурност може да се претпостави дека било и многу порано. Во почетокот, се правело по домовите, кои од Владетелите добивале право да го произведуваат, па градовите имале и по повеќе стотици пиварници, а од почетокот на 14-тиот век

Пишува:

**Марјан КОСТАДИНОВСКИ**



**Beershop**

се градат големите пиварски индустрии, што меѓу другото било причина за потешка контрола на производството на домашното пиво, што било причина и за често расипување. Така во февруари 1838 година, во Плзен се случило 36 буриња на пиво да бидат истурени на улиците на централниот плоштад, пред градските власти, бидејќи се воспоставило дека не се за употреба. Причината била во неквалитетната опрема и технолошка постапка во тогашната пиварница, па мештаните одлучиле да изградат нова, на местото кадешто во близина имало извори на квалитетна вода. Новата пиварница одлучила да прави баварски тип на лесно пиво, кое тогаш било многу популарно, па за мајстор на пиварницата бил повикан младиот баварски стручњак Јозеф Грол. "Благодарение на неговата надареност, знаење и пиварско искуство, и изборот на квалитетни суровини, произведено е одлично пиво кое се одражило и до денес со голем квалитет". Првата количина е направена на 5 октомври 1842 година, а на свечената промоција на новото пиво присуствуval и славниот чешки композитор Беджих Сметана, кој од пивото бил толку одушевен што му посветил многу простор



во својата позната опера "Продадена невеста". Инаку долната ферментација во пиварството ја откриле баварските свештеници уште во 16-тиот век. Тогаш, голем проблем било одржувањето на квалитетот на пивото и заштита од расипување во текот на летните месеци. Поради тоа постоеле и строги правила дека пивото смеело да се прави само во периодот од 29-ти септември до 23-ти април, а во текот на летото можело да се прави само со посебна дозвола. Сакајќи што подобро да ја сочуват сладовината од расипување, свештениците го складирале пивото во ладни подруми, и брзо забележале дека квасецот не плива на површината на течноста туку на дното. Така добиеното пиво можело да се чува многу подолго, а било наречено лагер пиво по германскиот збор за складирање.

Оваа постапка е прифатена низ цела Европа, но уште во 19-тиот век пиварниците тешко ја контролирале јачината на пивото и температурата на вриење. Пресвртницата ја извршил Габриел Седлмајр, кој во 1836 година превземал управување на минхенската пиварница Спатен. Складирањето на пивото на ладно место развило постапка на производство на стабилно пиво, но тие пива и понатаму биле темносветли или матни. Се претпоставува дека тоа било со-сема случајно, веројатно поради тамошниот јачмен, кој бил сиромашен со белковини, а плзенската вода била многу мека. Така благодарение на посебната вода, поинаквот моравски слад и многу горкиот хмель Грол всушност добил нешто сосема поинакво, по почнал да прави пиво со добра ферментација.

Големата популарност на златниот лагер (односно "лежак", како што го нарекуваат пивото Чесите) придонесло за уште една локална специјалност - Чешка имено е светски позната и по индустриската на стаклото, а всушност тоа време било време на масовно производство на стаклени чаши, во кои златната течност добивала сосема нова димензија. Плзенското пиво било извонредно, а неговата популарност брз го проширило па така веќе во втората половина на 19тиот век се извезувало и во Америка. Во 1898 година, пиварницата вовела нов заштитен знак - марката Праздрој, односно Урљуелл, светски позната и денес. "Пиварницата постојано била во врвот со технолошкиот развој, поседувала прва парна машина во Плзен, во 1865 година имала и плинско осветлување., а од 1881 електричната лампа ја инсталирал лично Франтишек Крижик. 1894 година имала и своја телефонска линија. На светската изложба во Париз 1899 година, Плзенчаните прикажале свој вагон со разладен состав за транспорт на пиво...". пишива др Зденек Суса во Големата чешка книга за пиво.

Денес, родденденот на златниот лагер се прославува со пивски фестивали на Плзенскиот фест, а овогодишниот 168 се слави со посебна програма - невообичаено разгледување на пиварницата и

ресторанскиот дел и Пиварскиот музеј. Во музејот се изложени реставрирани книги на посети од 19тиот век, како и богато украсениот албум на странските дистрибутери на Граѓанска пиварница од 1892 година. Албумот го изработиле странските преставници на плзенската пиварница, а го донирале на пиварницата по повод 50годишното јубилеј од нејзиното работење. На изложбата во пиварскиот музеј може да се видат и многу други книги и албуми од крајот на 19тиот и почетокот на 20тиот век, меѓу останатите и албумот на основачот на пиварницата и членовите на управниот одбор, се до албум со купувачите на пиво. Со оваа изложба на историски книги и албуми започнува циклус на изложби достапни за јавноста кои постепено ќе бидат прикажувани. Покрај останатото ќе има и реклами предмети низ историјата, чаши и стаклени шишиња, документи како и други артефакти.

Што се однесува до најавеното необично разгледување на пиварницата, на нив посетителите ќе ги запознаат со животот и делото на Јозеф Грол, ќе може да погледнат во пивските подруми, кои инаку на посетителите не им се достапни.





# Одран

вториот



Во заедничка организација на Бадел 1862 ад Скопје и казино Фламинго Гевгелија, во прекрасната, мистична атмосфера на казиното, на 01. и 02.октомври беше одржано финалето на вториот Вигор Бармен Куп. И оваа година, македонските бармени го покажаа својот ентузијазам и иновативност во креирањето на коктели со Вигор водка како носечка алкохолна база. Оваа година истовремено се одржа и прв натпревар во флаир категорија, кој што го комплетираше чувството на уникатна дружба и забава кај присутните на овој настан.

Вигор предквалификациите беа одржани во Скопје, Охрид, Струмица и Битола, од каде што во тесна конкуренција беа избрани 30те учесници кои се натпреваруваа во Гевгелија. Самиот настан траеше два дена, на тој начин раздвојувајќи го полуфиналето од финалните настапи. Четворочленото жири го сочинуваа г-ѓа Вета Решетар, евент менаџер во Бадел 1862 д.д. Загреб, Ведран Петровиќ, потпретседател на Здружението на бармени на Р.Хрватска, Саша Ловреншчак, хрватски првак во флертендинг и професор по барменство, и Лорен Арсовски, ФБ менаџер во казиното Фламинго.

Создаден за забава! слоганот на Вигор беше целосно почувствуваан од сите присутни кои се забавуваа заедно во креирањето и испробувањето на коктите, со беспрекорната поддршка на целиот персонал на казино Фламинго.

Победници во категоријата класика во мошне разновидниот и тесен избор, и добитници на многу вредни награди од организаторите и спонзорите, оваа година се:

1во место - Александар Манчевски од Гевгелија, со коктелот Vigor Passion

2ро место - Дарко Ангелов од Скопје, со коктелот Exotic Dance

Зто место - Зоран Ристов од Гевгелија, со коктелот Caribbean Rose

најдобра стручна работа - Јовица Наков за Exotic East

најатрактивен коктел - Андријана Груевска со Melon Twilight

а во категоријата флаир:

1во место - Јовица Србиновски

2ро место - Јосип Шодан

Зто место - Александар Бошев

Импресите од одржаниот куп се поттик за понатамошните залагања на Бадел 1862 АД Скопје да вложува во потенцијалите кои ги имаат македонските бармени и да се негува културата на креирањето и пиењето коктели на нашите простори.



ПИВО

# Баварски Перек верниот пријател на Пивото

Пишува:

Марјан КОСТАДИНОВСКИ



**Beershop**

Сигурно ви здосадило кога ќе нарачате пиво секогаш да ви носат кикирики или чипс како мезе.. Некој пософистицирани локали одат и чекор понатаму со нудење на разни други солени стапчиња, а да не зборуваме пак за малку сирење или маслинки. Но, еден елемент е целосно запоставен, а е извонреден прилог со пивото, како по неговата важност, така и по популарноста и е рамо до рамо со него. Тоа е перекот, но не било каков, туку голем, а и да не постои таков треба да го измислите. Wiesn Brezn!!!

Книгите кажуваат дека перекот традиционално се подготвува од тесто со бело брашно и типично е прелиен со смеса од брашно, сол и вода. Може да се најде во многу пекарници во разни форми. Долго време се и дел од кулинарската традиција на просторот на Средна Европа, но поради својот атрактивен изглед и вкус се прошириле по целиот свет. Освен во свеж облик се продаваат и како трајно пекиво во кесички.

Тоа што ние во нашите пекарници можеме да го купиме исто така не е тоа за што сакаме да зборуваме во овој текст - Wiesn Brezn, односно познатиот баварски перек. Тој е точно четири пати поголем од стандардниот. Wiesnbrezen, Wiesnbrezn, Brezel, Bretzel, Brezl, Breze - тоа се сите варијанти на името под кое може да се најде овој специјалитет, кој освен по величината, карактеристичната форма, боја и мирис препознатлив е и по крупната сол на површината. Сировините за производство се пченично брашно, вода, квасец, натриумов карбонат, и маснотии. Една од најважните карактеристики на минхенскиот т.е. баварскиот дивовски перек е натопувањето во натриумов хидроксид, поради што Ќиесн Брезе се вбројува во таканаречени "топени" пецива. Перекот непосредно пред печењето сосема кратко се топи во ладен раствор на натриумовиот хидроксид и тоа се прави со три до пет проценти на натриумов хидроксид растворен во вода. Тоа на перекот му ја осигурува карактеристичната убава кафе-





# THE FUTURE OF CLUBBING 2010/11

SEASON

club  colosseum



на боја и типичен вкус. Со загревањето во печката натриумовиот хидроксид на површината на пецивот реагира со јаглерод диоксидот од воздухот и така настанува натриумов хидрогенкарбонат (сода бикарбона и вода). Постојат многу приказни за настанокот на баварскиот перек. Една германска легенда вели дека го измислил пекарот Фридер од Бад Урах во Германските Алпи во 15-тиот век. Тој, како што кажува приказната паднал во немилост на својот господар, грофот Еберхард од истото место и требал да биде обесен. Но, грофот така ја ценел неговата пекарска умешност, со тоа што великолично му поднудил исцелување, ако ја изврши задачата која му ја поставил - морал во рок од три дена да направи некое пециво низ кое сонцето ќе сјаело тројно, а на грофот ќе му биде повкусно од било кој леб кој до тогаш го пробал. Мајсторот ги испробал речиси сите невозможни комбинации, се додека еден ден со пругата не му го попречила патот со скрстени раце и тоа го инспирирало да направи пециво во варирачка форма на осмица, која ја задржала и до денес. Во моментот кога сакал да го стави тестото во печката, на тепсијата скокнала една мачка, па дел од тестото паднал во канта со сода (натриумов хидроксид). Со оглед на тоа дека времето на пекарот истекувало, го ставил и тестото во рерната, а грофот со тоа пециво бил така одушевен што му го подариł животот на пекарот. Сепак постои верување дека оваа форма е креирана преку римскиот прстенест леб, кој со тек на времето бил издолжен во облик на шестка. Со текот на времето, веројатно се случило да се спојат две такви шестки во денешниот облик на осмица. Имено на латински рацете се нарекувале „брацицум“, односно „брациателлиум“. На старогер-

мански тоа звучело како Брезителла. Посебно во јужногерманската област, каде што постојат бројни католички манастири, перекот станал жртвен предмет, како за новогодишните така и за прославите за крај на жетвите, односно благодарност за плодовите, а трите отвори на перекот се толкуваат како и пресветото Тројство - Отецот, Синот и Светиот дух. Од 14-тиот век перекот е симбол на еснафот на пекарите. Баварија секако дека го има својот пронаоѓач на перекот - тоа е минхенскиот пекар Антон Непомук Фанебренер, кој работел во кафулето на дворскиот снабдувач Јохан Еилес. Тој своите переци ги топел во шеќерна вода, а наводно еднаш сосема случајно по нив истурил сода бикарбона, која инаку ја користел за чистење на тепсиите. Останатото е историја. Покрај традиционалните баварски колбаси, перекот е исто така еден забележителен момент на тековниот Октобер фест најголемиот пивски фестивал во Германија.



## КОКТЕЛИ

За новогодишната ноќ Cocktail Room ви ги препорачува:

### АГНИ (FIRE)

**Половина лимет**

**5цл водка цитрон**

**1.5цл шеќерен сируп**

**2 свежи чили**



Во микс чаша ставете го лајмот и чилито и добро изгмечете. Додајте ја водката и сирупот и мраз, добро исшејкајте и сипете во мартини чаша. Декорација две чили пиперчиња.

### New Year Cosmo

**4цл Orange vodka**

**2цл сок од лимет**

**1цл сок од портокал**

**1цл сируп од цимет**

**3цл сок од брусница**



Сипете ги сите состојки во микс чаша со мраз и добро исшејкајте. Сипете го коктeлот во ладна мартини чаша и декорирајте со парче лимет наросено со мелен цимет.

### C.R. New Year Special

**5цл Водка**

**2цл сируп од јагода**

**2цл свеж крем**

**Морско оревче**



Сипете ги водката и сирупот во микс чаша со мраз и добро исшејкајте. Сипете го коктелот во ладна мартини чаша. Кремот убаво изматете го сипете го врз коктетлот, одозгора наросете морско оревче. Коктелот се послужува со коктел цреши на страна.

### Celebration

**4цл Рум**

**2цл сок од лимон**

**6цл сок од грејпфрут**

**1цл гренадине**

**1цл сируп од цимет**

**сода**



Сипете ги сите состојки во микс чаша со мраз и добро исшејкајте. Сипете го коктелот во висока чаша, дополнете со сода и декорирајте со парче црвен грејпфрут

Коктелите се креирани во првиот Mixology Bar  
во Македонија – Cocktail Room

Коктел Рум ул.Теодосие Гологанов бр.39 лок.14  
(пред клуб на пратеници)

## КОКТЕЛИ



# Marie Brizard Cup

Дека интересот за бартендинг и за натпревари на Бармени расте доказ е и првиот Marie Brizard Cup - Македонија. Натпреварот се одржа на 26 Септември во склоп на саемот на жена во Скопје. Натпреварот го организираше Хајнеман Македонија - увозникот на Мари Бризар ликерите за Македонија.

Во конкуренција на 18 професионални Бармени од цела Македонија кои во своите барови ги користат ликерите на Мари Бризар победник беше Филип

Арнаудов од Cocktail Room со коктелот Madam Brizard. Тој учествуваше на Мари Бризар светскиот натпревар во подготовката на коктели во Бордо - Франција од 7-10 Ноември, каде се натпреваруваше со најдобрите Бармени од повеќе земји.

Второто место го освои Јовица Наков, исто така од Cocktail Room, а трет беше Методи Перунковски од Казино Фламинго Гевгелија.

Организаторот е задоволен од квалитетот на коктелите со кои се претставија Бармените, како и од самите Бармени и очекува овој натпревар да стане традиционален.





easygoing Irish

Ексклузивен увозник DENMAK  
[www.denmak.com.mk](http://www.denmak.com.mk)

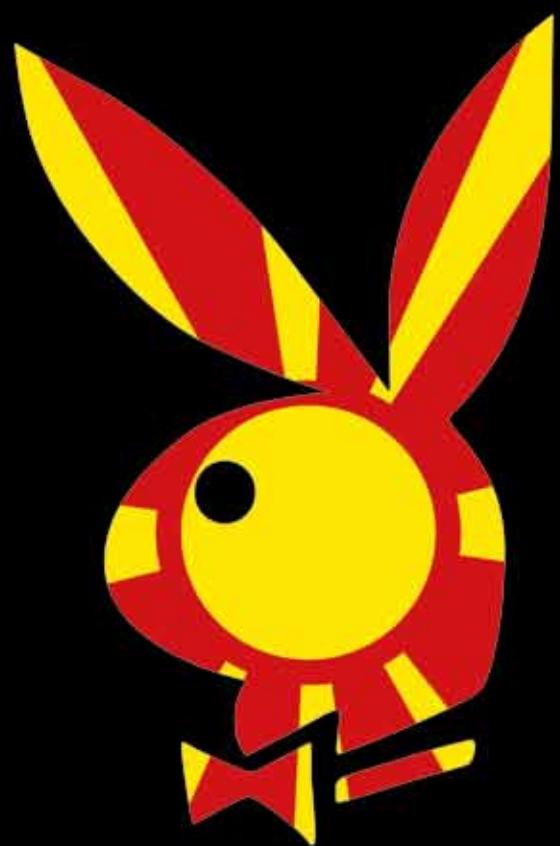


## IBS Marie Brizard 2010

Како награда за освоеното прво место Филип Арнаудов учествуваше на 27-от IBS Marie Mari Brizard семинар и натпревар на Бармени кој се одржа во Бордо - Франција. Во конкуренција на 45 Бармени од 27 различни земји од целиот свет тој го освои 16 то место. Исто така присуствуваше и на семинарот на Мари Бризар и фабриката каде што се разговараше за најновите ликери и трендови во светскиот бартендинг.

Ова е уште еден доказ дека Македонскиот Бартендинг и Здружението на Бармени на Македонија се на исто ниво како и сите останати земји од светот кои имаат и подолга традиција во подготвка и пиење на коктели.



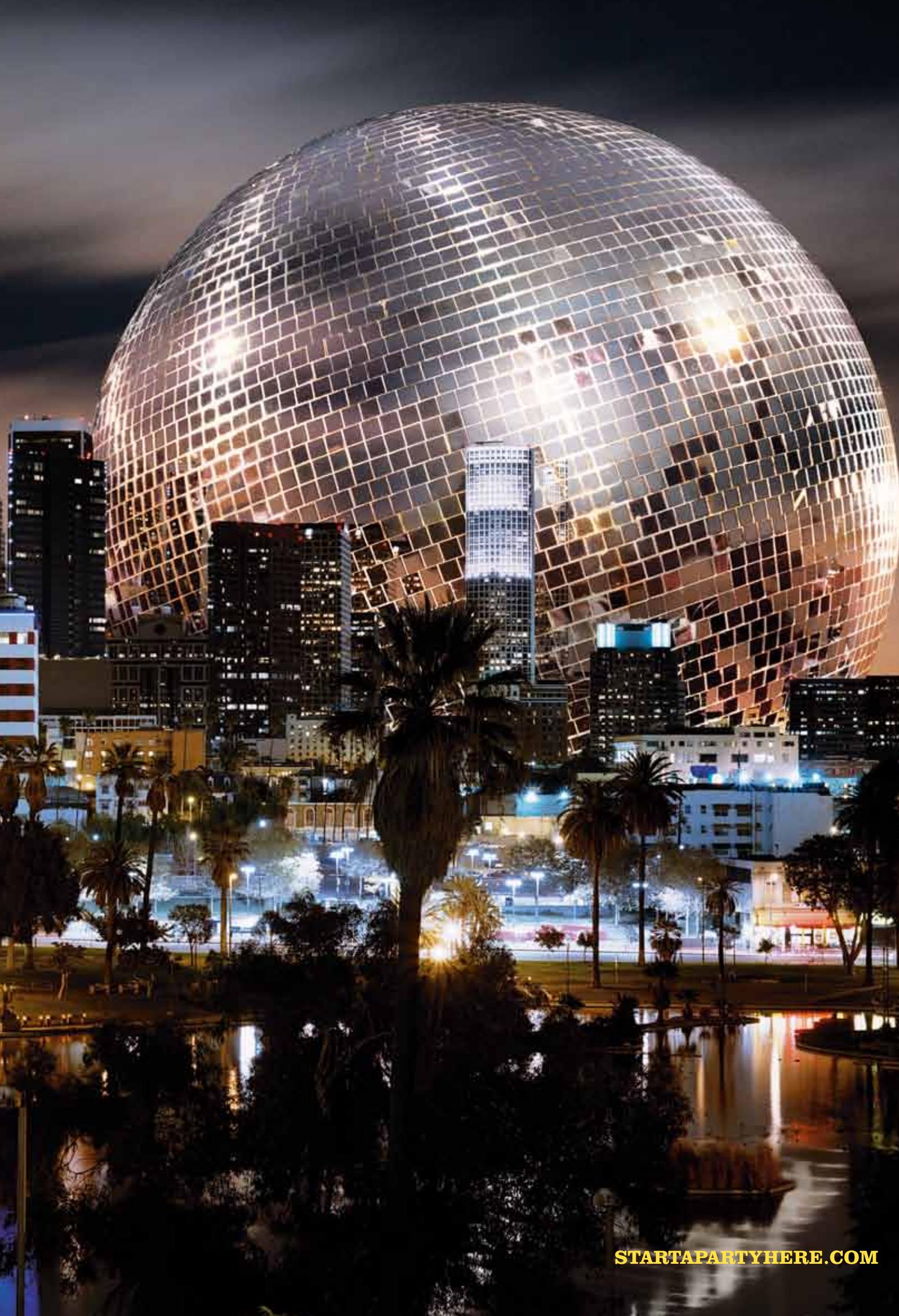




# START A PARTY

HOWEVER YOU START A PARTY  
PLEASE ENJOY IT RESPONSIBLY





STARTAPARTYHERE.COM



# Модата и Стилот

Пишува:  
Цаци Паковска  
стилист



Честопати зборуваме за модата, како да се облечеме, за новите трендови, како да бидеме ексцентрични и екстравагантни, каде можеме да ги најдеме најновите колекции од познатите креатори. Ги правиме сите невозможни работи само да бидеме модерни и посебни. Модата повторно и повторно се измислува. Понекогаш е прекрасна, понекогаш не-ма цел, повторлива е и вулгарна. Мораме да бидеме претпазливи во името на креативноста и да не бидеме премногу зависни од неа. Да се откажеме од тоа да бидеме една од многуте реплики кои ги гледаме низ градот и низ целиот свет. Треба да имаме поинаков стил користејќи ги алтернативните идеи и оние најосновните. Не секогаш, но понекогаш тоа успева. Неверојатно е како една обична бела кошула може да биде поинтригантна кога се носи со вистинските облеки. Зборувам за памучната бела кошула со машки крој, но се разбира и кошулите од скапи ткаенини, како свилата, но и оние со едноставен крој кои и тоа како го привлекуваат вниманието на толпата. Кога кралицата Ранија од Јордан, на една крал-

ска венчавка носеше долго здолниште и бела свилена кошула, нејзината фотографија беше објавена низ целиот свет како симбол на елеганција. Од сите принцези и кралици кои носеа раскошни фустани со декорација и шапки, токму таа беше онаа на која сите и се восхитуваа. Едноставноста изгледа поснобовска во споредба со скапоцените креации. Во миналото, сликите од Џеки Кенеди која носи бела кошула и окер панталони се незаборавни, исто како и слиската на Дајен Вриленд, големата уредничка на Американскиот Бог, која носела машка кошула и долго црно здолниште. Едноставноста на белата кошула навистина изненадува.

Ако се носи со здолниште или елегантни панталони прераснува во парче кое ја скрутува комбинацијата која може да изгледа или премногу модерно или премногу досадно. Белата кошула не само што може да се носи со се, туку може да ја има вистинска улога како неопходен симбол на стилот. Сепак треба да внимавате за неа да не размислуват како

бегство, особено во миговите кога не знаете што да обелечете, туку како клучен елемент во гардеробата на еден ексцентрик, некој што не сака да да биде како другите и е подготвен да ги скрши правилата. Храброста се наоѓа во едноставниот изглед.

## СТИЛ СОВЕТИ ОД МОДНИТЕ ЕКСПЕРТИ



Кршењето на правилата е она што ги прави облеките интересни. Обожувам да ги комбинiram материјалите и формите на невообичаени начини- класичното со модерно, парталавото со елегантно.

- Џон Галијано: Денес гламурот значи самодоверба, независност и без никаква грижа да ги исполните вашите желби- во модата, животот и живеењето.



- Донатела Версаче: Највредното нешто во вашиот плакар не е парче облека, туку е моден додаток. Како ги менувате чантите и чевлите, така го менувате вашиот изглед и вашето расположение.

- Џорџо Армани: Елеганцијата е резултат на природната рамнотежа помеѓу едноставноста, потрагата по себе и интелегенцијата. Сето ова го генерира ставот кој го нарекуваме елеганција. Тоа е квалитет, кој спротивно на популарните верувања, не бара длабоки цебови.



## Во потрага по стилот

Личниот стил е нешто што е видливо на прв поглед. Поважен е од било кој моден тренд, не постојат сезони и правила кои треба да ги следите. Обичните жени се обидуваат да го имитираат стилот на популарните звезди, но дали сето тоа вреди? Само некои од познатите, всушност имаат стил со кој можат да се пофалат. Мадона секогаш ќе биде „модна икона“, но никогаш нема да биде „стил икона“.

Можеме да говориме за стил, само ако од него се чита вашиот карактер.

Се вели дека индивидуалниот стил е нешто со што се раѓате, исто како харизмата или пријатниот глас. Но само помислете на Сара Џесика Паркер- една стил икона. На почетокот на нејзината кариера таа долго трагаше по својот сопствен стил, но од кога соработуваше со стилистката на „Сексот и градот“, Патриша Филд се се промени.

Овој пример го илустрира фактот дека секој може се да постигне. Само е потребно да се пронајдете себе си и да разберете што всушност сакате. Најдобриот начин да го пронајдете својот стил е да го спознаете вашиот внатрешен свет.

## Основи на стилот

Разновидноста на стилови е бесконечна, но сите тие се само варијанти на три основни стилови.

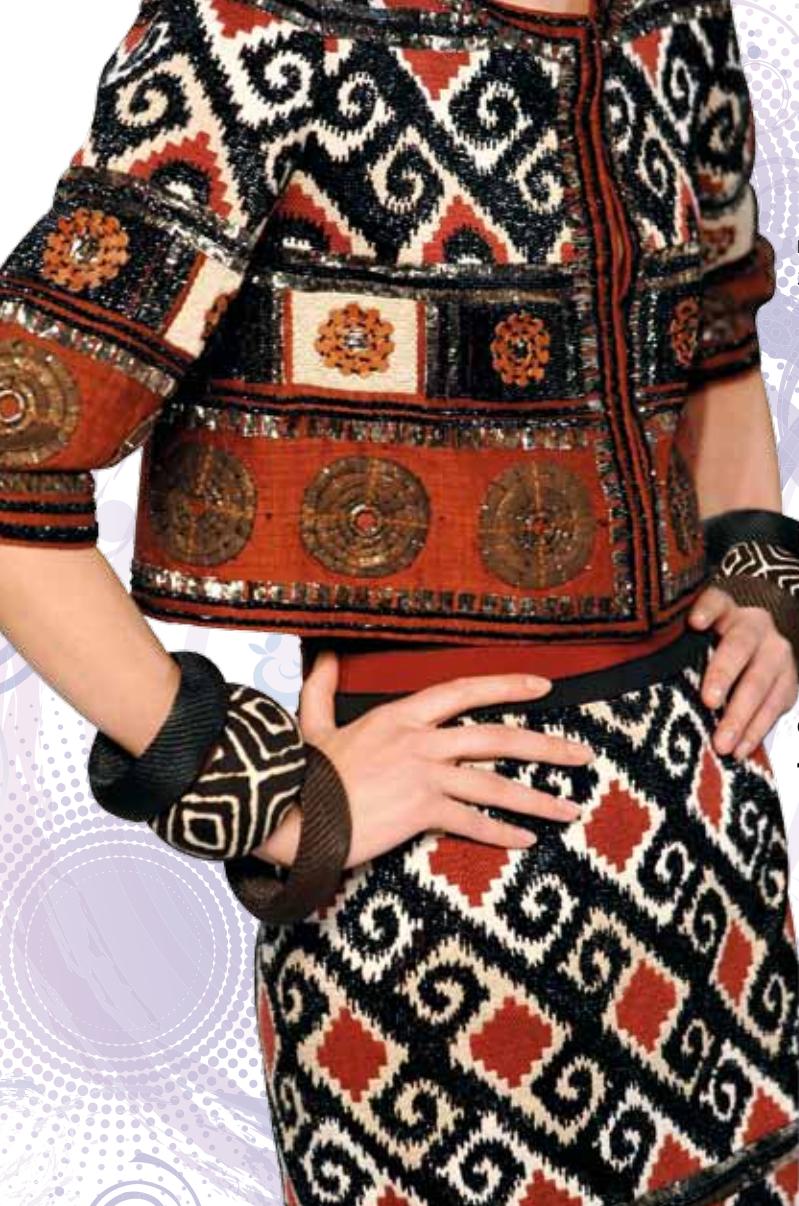
- Вечна класика - Џеки Кенеди е типичен пример на овој стил. Нејзиниот имиџ се состоел од високи потpetици, шапки, тесни здолништа и струкирани костуми, а сето ова се смета за 100% елеганција.

- Креативна личност - Тука се возможни секакви идеи. Оние кои го сакаат овој стил сакаат да се издвојуваат од толпата. Туники, етно фустани, романтични и женствени парчиња, комплицирани дизајни и креативи одлуки, се клучните моменти на овој стил.

- Контра културата- луѓето кои го сакаат овој стил, сакаат се што останатите го одбегнуваат. Масовната култура не е за нив. Ништо не може да биде полошо за овие жени, од купувањето на тренди облеки. Нивниот стил е секогаш комплициран. На средината на минатиот век овие жени носеле смокинг, машки шапки, а од сите бои ја преферирале црната.

- Некои ќе кажат дека на оваа листа треба да е најде и спортскиот стил, но јас бидејќи сметам дека овој стил е пригоден само за во теретаните и стадионите.

Запомнете, стилот е лична работа. Свесни сте кој сте и никако не сакате да бидете некој друг, или пак да бидете послаби, пониски, повисоки или поубави. Голем дел од жените со стил на сите времиња, не биле идеални убавици. Токму тие жени ќе не натераат да мислиме дека убавината е ако едноставно веруваме во себе.



Сето ова одлично звучи во теорија, но пронаоѓањето на сопствениот стил може да биде застрашувачко. Но не грижете се, можете да бидете сам свој моден гуру! Благодарение на облеката „личниот стил“, може да ја претвори жената во божица. Како што времето и животното искуство покажало, не секоја жена може да стане божица. Но се разбира, секоја треба да се обиде!

Но како и да е, најголемиот дел од стиловите доаѓаат и си одат како што заминуваат и годините. Модата постојано еволуира, а на некој начин и вие треба да се развиваате со неа. Иако не треба да ги следите баш сите најнови трендови, сепак не треба да носите и облеки од пред 10 години. Старомодноста ја рефлектира личноста која ги носи тие облеки. Можеби не сакате да изгледате тренди, но секако ќе сакате да изгледате свежо и стилски.

## НАЈДОБАР CATERING&PARTY SERVICE ВО ГРАДОТ

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

За разлика од други кои што имаат утврдени менија, ние го прилагодуваме на Вашите потреби и буџет.

Ги следиме најновите светски стандарди во кетеринг сервисот и нудиме разновидни менија и цени.

За сите настани, по желба се обезбедува и детско мени.

ул. Петар Поп Арсов 22, 1000 Скопје  
тел. (+389 2) 3246 616 • моб. 078 260 410  
[contact@dalma.com.mk](mailto:contact@dalma.com.mk) • [www.dalma.com.mk](http://www.dalma.com.mk)



city  
radio  
94.7





# Јадење по пазари



Пишува:  
**Бујар МУЧА** (Пазарски фанатик)

Многу сакам пазари! Од кога знам за себе, најпрвин со мајка ми а подоцна и сам, со големо уживање се плеткав по скопските зелени пазари. Буњаковец беше и остана мојата прва љубов на која што и останав верен до денешен ден. Морам да признаам дека од време на време сакам да се мувам и со Бит Пазар, Зелено Пазарче и со затворениот Пазар на Тафталице. Се си мислам дека љубовта кон кулинарството ја стекнав буткајќи се како дете по тесните ходници помеѓу тезгите. Таму научив да ги препознавам мирисите на свежите овошја, зеленчуци и мирудии. Се сеќавам дека пазарџиите многу ме сакаа и секогаш ми даваа да пробам од нивните производи. Лаком бев и ништо не одбивав. Напротив, пробувајќи се по ред откривав комбинации на продукти кои ми се допагаа и кој до ден денеска ги употребувам во мојот гастрономски свет. Кога пораснав и почнав да шетам по светот, не престана да ме следи манијата на посета на градските пазари на светските метрополи. До ден денешен сликата за градовите кои ги посетувам ја градам врз основа на раскошноста и понудата на тие гастрономски светилишта. Од една кратка прошетка меѓу пазарските тезги може да се насети гастрономската понуда на ресторантите во градот во кој се наоѓате. И не само тоа: За разлика од кај нас, во повеќето белосветски пазари првите гастрономски искуства можете да ги вкусите на ли-

це место во импровизираните меани на лице место.

Најблиску до нас е пазарот во Солун, веднаш крај плоштадот Аристотелис. Најмалку дваесетина импровизирани таверни, повеќето со жива музика од локални уметници и улични свирачи ја нудат најсвежата морска храна и континентална храна во градот. Немојте да се надевате на било какви готвачки иновации. Се е спремено на жар и се е перфектно вкусно. Винската карта се сведува на вино од буре со можност да изберете бело или црвено. Сосема е можно да не најдете слободна маса бидејќи е омилено место на солуњаните. Пазарот во Атина функционира на слични принципи со посебен акцент на печените краци од октопод.

Следна дестинација се истанбулските пазари. Рибниот Пазар се наоѓа во кварт во кој се влегува од славната улица Истиклал на Таксим. Овде ресторанска понуда не се препорачува затоа што со времето е претворена во туристичка атракција со нелогично високи цени, но она што се случува помеѓу ресторантите на пултови и тезги е вистински гастрономски рај. Без сомнение мора да ги пробате пржените црни школки на стапче или полнетите со ориз и цимет во лушпа. Најголем хит на истанбулчани се пржените јагнешки црева едноставно вметнати во четврт леб како сендвич, или пак донерот кој како база наместо лепиња користи издлабен печен компир. Многу побогата понуда нуди пазарот во центарот на Бешикташ. Таму рибите од пазарот директно се пренесуваат на скарите на начичканите ресторанчиња. Никако не пропуштајте да пробате сипа во земјено тавче подготвена на птер или салата од октопод, поинаква од онаа на која сте навикнале во Грција.

Ако слетувате во Рим без двоумење посетете го гратчето Фиумичино што се наоѓа веднаш крај аеродромот. Рибниот Пазар тука се наоѓа на рибарските бродови наредени на устието на Тибар во Тиренското Море. Во непосредна близина на десетици инстант тезги се подготвуваат највкусните морски плодови што досега сум ги пробал и највкусното филе од Орада со печени комири и вргањ. Непроценливо!

За крај вреди да се спомене пазарот во Париз спроти славниот Дом На Инвалидите. Тука се наоѓа царството на Атланските остриги, полиени само со неколку капки лимон и прекрасно домашно полупенливо бело вино. И на полжавите на птер ама баш ништо не им фалеше.

Ова се само мал дел од богатата пазарска гастрономска понуда на планетата. Дефинитивно е ИН кога сте надвор од државата некој од пазарите низ светот да ви биде дел од дневната шема. Се разбира дека ќе ја искористите приликата да купите и некоја локална мирудија која ќе ја збогати вашата кујнска колекција. Голем дел од тие мирудии се и осведочени афродизијаци па е добро да се имаат. Никогаш не се знае кога ќе ве извадат од ситуација.



**МИС КЕЛНЕРКА НА ОВОЈ БРОЈ**

# Даниела Смилева

Име и Презиме: Даниела Смилева

Возраст: 22

Работи во: Кафе Бар-Прего

Работи како келнерка затоа што:  
Ми се допаѓа таа професија

Најзначајна карактеристика:  
Секогаш наслеана

Кај момчињата не може да поднесе:  
Лажење и лицимерие

Цени кога некој:  
Ме цени и мене

Пие: Коњак (бренди)

Коктел: Мохито

Најомразени муштерии:  
Нема

Во иднина се гледа како:  
Искусен шанкер или келнерка



**мистер шанкер на овој број**

# Александар Калајлиоски

Име и Презиме: Александар Калајлиоски

Возраст: 42

Работи во: клуб/ресторан МКЦ

Работи како келнерка/ шанкер затоа што: шанкер

Најзначајна карактеристика: комуникативен

Кај девојките не може да поднесе: кога ќе кажат дека се познаваат со газдата тоа подразбира специјален однос кон нив

Цени кога некој: знае што сака да пие без посебни додатоци во однос на служењето на пијалокот

Пие: конјак

Коктел: маргарита

Најомразени муштерии: сите што бараат специјални типови на кафиња, а најверојатно дома пијат само турско без шеќер

Во иднина се гледа како: добар газда на ноќен клуб





**здравје**

# блеснете во новогодишната **НОК**

Сте се соочиле ли со ситуација каде сте биле поздравени, а не сте можеле да возвратите со насмевка бидејќи не сте се чувствувајте пријатно поради состојбата на вашите заби? Белите заби се од голема помош во социјалниот живот. Убавата и бела насмевка е секогаш предност за сите оние во потрага по партнери. Мажите со бели заби се секогаш добри пријателници, додека жените со убави и бели заби се секогаш навистина многу привлечни. Не изненадувајте се доколку се стекнете со многу нови пријателства откако ќе ги избелите забите.

Белите заби долго време се сметаат за пријатели на убавината и доброто здравје. Луѓето со бели заби имаат поголема самодоверба и почесто се смеат.

Египјаните биле првите кои користеле паста за заби направена од измелени тревки и оцет. Римјаните, од друга страна, верувале дека урината ги белее забите и го зачува нивното здравје. Најчестите форми на дисколорација на забите се: стареење, хемиски оштетувања и пребојување, кое е најчесто резултат од пушење, конзумирање кафе, Кока Кола, чај, сокови со вештачки бои, како и црвено вино, иако и одредени лекови можат да предизвикаат значително пребојување на забите. Напредокот на технологијата условува појава на поголем број решенија за здрава и бисерна насмевка. Професионалното белење на забите е најповољната опција. Дури и луѓето со чувствителни заби можат да се подложат на овој третман.

Од оваа причина, повеќето пациенти се одлучуваат за лазерско белење на забите и покрај другите опции достапни на пазарот, вклучувајќи

Пишува:

**Спец. М-р Радмила ДИМОВСКА**

Круна МС



ги и "направи сам" пакетите. Трошоците за лазерско белење може да се повисоки, но пациентите се одлучуваат за третманот поради краткотрајноста и ефикасноста на процедурата.

## Постапка за лазерско белење на забите

Постапката на белење започнува со лесно измирање на устата, отстранување на плакот од линијата на непцето и апликација на специјален гел за нивна заштита. Потоа на предната површина на забите се нанесува професионален гел кој е уникатен по тоа што содржи посебна хемикалија, која му овозможува на ласерот да го постигне максимумот во белењето на забите. Штом се зацврсти гелот, започнува лазерскиот третман на забите. Светлината од зракот може да ги обели забите дури за 8 нијанси.

Процедурата на лазерско белење на забите вообичаено трае приближно 1 час. Во екстремни случаи е потребно повторување на третманот до неколку пати, поради длабоките дамки на забите кои се најчесто резултат од тетрациклини или други леко-

ви кои влијаат на бојата на забите. Крајниот резултат е брзо белење на третираниот предел, чија белина трае подолго од онаа добиена со традиционалните методи на белење. Уште една предност на ласерското белење на забите е тоа што ласерот може да се насочи на конкретна дамка (која е проблематична за белење), без притоа третманот да ги зафати сите заби во устата.

#### Чувствителни заби?

Чувствителноста на забите е честа појава. За разлика од другите опции за белење на забите, овој третман е еднократен и затоа претставува најприфатлива опција за лицата со чувствителни заби.

Ласерското белење на забите е безболно, брзо и неагресивно.

**Белите и убави заби не може да се заменат. Важноста на белата и убава насмевка не треба да се потценети. Следните ситуации објаснуваат зошто. Белите заби нудат олеснување на секојдневните социјали и деловни односи. Треба да завршите одредена работа? Моќта на белата насмевка влијае на успехот во постапената цел. Доколку ви е потребна услуга, насмевката често е од голема помош. Секако, не посочуваме дека животот е тежок без чисти и бели заби, но третманите за избелување денес не чинат многу. Затоа, зошто да не ги избелите забите и да го решите проблемот со дамките?**

Ултра тенки порцелански ламинати - естетика без стружење на забите, без болка и без анестезија

Дали сонувате за нова насмевка? Дали сакате побели, поголеми, помладешки заби? Дали при тоа сте загрижени за стружењето на забите и отстранувањето на здравата глеф од забите? Дали се плашите

од болката и анестезијата? Доколку е така, Вие сте кандидат за ултратенките порцелански ламинати кои нудат естетика без стружење на забите, без болка и без анестезија. Нивната дебелина се движи околу 0.2 до 0.3 мм, а целата процедура во нашата ординација трае 3 дена и се завршува со само две посети. Првата трае само 30 минути, кога се точно се поставува индикацијата за овој тип ламинати кои најчесто се користат за корекција на бојата и формата на забите и за затварање на дијастемите (празнини) помеѓу забите. Онаму каде што деформациите се поголеми истите можат да се комбинираат со класичниот метод на препарација, а за идеални резултати секако треба да се земат во **ФФФФФФФ**, татму каде што се потребни, ортодонскиот третман и белењето на забите како чекор до совршена хармонија и естетика во устата. Потоа се зема отпечаток кој се испраќа во лабораторија каде на единствен начин се изработуваат ултра тенките ламинати. Бидејќи овие ламинати се потенки од класичните, техничката изработка бара скапа технологија, како и повеќе вештина и уметност во креацијата на забниот техничар.

Постигнувањето на вистинската боја е предизвик кај ултра тенките ламинати. Но сето ова е потребно да се постигне креација на перфектна насмевка.

При втората посета истите се местат, повторно без анестезија и без стружење.

Добра вест е тоа што доколку еден ден посакате да се врати вашата стара насмевка, тоа е можно на многу лесен начин. Едноставно треба да дојдете во ординација и безболно да се отстранат.

Со безметалната керамика, естетската стоматологија се доближи до своето совершенство па неминовно беше следниот чекор во развојот да биде што побезболна и понеинвазивна процедура за нивна изработка и секако главниот императив - да се зачува што повеќе од забната структура која со стружењето неповратно се уништува. Ултра тенките порцелански ламинати се метод на избор но само кога се правилно индицирани и кога се користи правилна техника за нивна изработка.



## НЕКОЛКУ ПРЕПОРАКИ ЗА НОВОГОДИШНАТА НОЌ

### КУЛТУРА НА ЧЕПКАЊЕ НА ЗАБИТЕ

Се наоѓате во убав ресторон, со добро друштво. Јадете убава храна и . . . Секогаш е непријатно да ви се заглави мало парче храна помеѓу забите. Можете да го почувствуваате, ама не можете да го видите. И кога сте помислиле дека на дискретен начин, ќе го извадите, тоа едноставно не ви оди.

Потребен е план б.

Во сите ресторани императив е , на масата да стои сад во кој има чепкалки за заби. Во поелитните ресторани тие се индивидуално спакувани со име-то и логото на ресторонот. Денес дури се користат и мали држачи на кои е намоткан конец за заби. Никој со сигурност не може да каже од кога датира навиката да се користи чепкалка за заби. Со векови високата класа користела чепкалки за заби изработени од злато, сребро или драгоценни камења. Изгравирана чепкалка за заби било нешто без кое не можело да се замисли еден добар господин со добри манири на однесување. Во времето на прохибицијата, чепкалката станала заштитен знак на лубето од подземјето. Сепак држењето на чепкалката во аголот од устата и не е баш некоја убава слика. Според современиот бон - тон, денес се избегнува чепкање на забите во јавност. Доколку тоа морате да го стопирате, со едната рака покријте ја устата држејќи ја чепкалката со другата рака. Направите движења како да свирите на усна хармоника. Најважно е да бидете брзи. Доколку ви е потребно повеќе време, попсегнете по чепкалката и со извинување заминете во тоалетот. Користете го крајот на чепкалката за да го отстраните непожелното парче храна. Внимавајте да не се повредите. Доколку на масата или во тоалетот има конец за заби, користете го и него. Пожелно е по чепкањето на забите да ја исплакнете устата со

водичка за уста или со обична вода. Запомнете дека чепкалката е за еднократна употреба. Не ја чувајте.

Доколку забележите дека кај некого се заглавило парче храна меѓу забите, културно е да му кажете.

Така и нему и вас ќе ви биде попријатно. Рестораните не се секогаш погодно и пристојно место за одржување соодветна хигиена на забите и устата. И нормално, нема шанси да се пие макијато или винѓ со цевка!

Затоа, за да ја избегнете шарената насмевка на сред вечерта, пропратена со виолетови усни и, најлошо, виолетови мустаки еве уште неколку совети за бела насмевка за сите кои го сакаат кафето и виното:

- Купете средство за чистење на забите во форма на шамивчиња. Пакувањето е тенко и погодно за во ташна или новчаник. Исто така се лесни за употреба. Едноставно, извадете едно, навлечете го на прстот и исчистете ги забите. На крајот, исплакнете ја устата со вода.

- Тие се исто така одлични во отстранување на синилото на устите и мустакот.

Совети за здрави и бели заби:

Никогаш немојте да ги миете забите по пиењето вино. Виното само по себе нема да ги оштети забите, поточно гледта, но присуството на алкохол ќе предизвика нејзино размекнување. Користењето на четка за миење заби веднаш по консумирањето вино лесно може да допринесе за оштетување на гледта кое доведува до осетливост на забите. Ако сакате да имате кристално бели заби, консумирајте помалку црвено вино. Пребојувањето на забите е предизвикано од обояните молекули познати како танини кои се абсорбирани од површината на гледта.



- 
- \* 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



Градски Трговски Центар, кула 2, кат 2

тел: 3166-919



**GOOD**

—



KEEP WALKING  
JOHNNIE WALKER 

традиција

## "Дукат" најдобра гостилница

## "Стара Градска најдобар ресторант Куќа" во Скопје

Економскиот развој на локалната заедница е движечката сила кон која треба да се ориентира град Скопје. А угостителскиот бизнис е сериозна карика во економскиот синџир. Изборот на „Најдобар угостителски објект меѓу најдобрите“ во Скопје е придонес во таа насока. Во продолжение еве ги најдобрите угостители во градот за 2010.

Со цел да се достигне извонредна услуга, град Скопје и SWOT RESEARCH по трет пат спроведоа истражување низ кое се испитуваат стандардите во услугата кон посетителите и се идентификуваат слабостите на кои во иднина би требало да се поработи.

Разговарала:  
Ана ЗАФИРОВА



По спроведените два избора за „Најдобар угостителски објект меѓу најдобрите“, во 2008 и 2009 година, овогодишните резултати се напредок на целиокупната слика и влеваат надеж за угостителскиот бизнис.

Изборот на ресторани и гостилници го направи координативното тело на проектот, а општата оцена на SWOT Research е дека за разлика од минатата година значително е подобрен квалитетот на услугата во Скопје. Нашето мото секогаш е „ПРОДАЖБАТА НА МАЛО Е ВО ДЕТАЛИТЕ“, па водени од овој слоган мораме да потенцираме дека квалитетот на услугата на угостителите во Скопје е зголемен и во просек достигнува и до 90%. Нашите купувачи во просек чекаат околу минута и 25 секунди за да бидат послужени, околу дваесетина минути за да ја добијат нарачаната храна и околу 3 минути за да ја добијат побараната сметка, рече генералниот директор на SWOT Research, Марко Радоњиќ.



Истражувањето, се одвиваше во две фази, а го врши Агенцијата SWOT Research преку своите тајни купувачи. Беше спроведено во период од 15.09-15.10. 2010 година, а тајните купувачи ги посетија локалите по три пати пред да ја донесат конечната одлука. Годинава беа испитувани 50 гостилиници и исто толку ресторани, а тајните купувачи се раково-деа по неколку критериуми: прв впечаток, изглед на просторијата, квалитет на услуга, квалитет на храната и завршен контакт.

Градоначалникот на Град Скопје, Коце Трајановски, свечено им ги врачи плакетите и дипломите на најдобрите угостители во нашиот град во двете категории: најдобра гостилиница и најдобар ресторран.

Се надевам дека наградите што ги доделуваме, на оние што ги добија им значат верификација на нивната успешна работа и се мотив плус да ја усвршат сопствената услуга, но истовремено за оние што никогаш не ги добиле овие признанија, овој настан ќе претставува поттик да ја подобрат услугата и односот со гостите и веќе идната година, плакетата за најдобар угостител да биде во нивните раце. Сите оние што се занимаваат со оваа професија, од го-



За најдобра гостилиница во Скопје е прогласена гостилиницата „Дукат“, а второто место и припадна на гостилиницата „Лира“, додека трета е гостилиница „Кај Димитрис“.

Во категоријата ресторани водечкото место и припадна на „Стара градска кука“, додека втор беше ресторантот „Балканика“, а на третото место се најде ресторантот „Азафран“.

За најдобрите 6 угостителски објекти но, и за оние кои не се пласираа на врвот градоначалникот Трајановски со лична порака.

дина в година, се повеќе го издигнуваат традиционалниот македонски угостителски квалитет на ниво на еден светски стандард на угостителско работење, што нас како организатори на оваа манифестација не прави особено горди, истакна Градоначалникот Трајановски.

До следниот избор за „Најдобар угостителски објект меѓу најдобрите“ се надеваме на сосема нови имиња на угостителски објекти, а досегашните ќе си ги задржат постоечките вредности на квалитет во услугата.



КОНЦЕПТИ

# Концепт на Ресторан

Денешните висококонкурентни односи кои властеат како на домашниот, така и на меѓународниот пазар на ресторански производи и услуги, го наметнуваат концептот на ресторанот како најмоќно средство со помош на кое менаџментот на еден ресторан може да обезбеди трајна деловна егзистенција на објектот, како и континуирано остварување на висока стапка на профит од неговото работење. Тоа би значело дека, уште во фазата на планирање за отпочнување со работа на новиот ресторански бизнис, менаџментот неопходно е да вложи максимални напори со цел креирање на оригинален и уникатен ресторански концепт, со кој интегралниот ресторански производ на конкретниот угостителски објект, ќе биде препознатлив, атрактивен и привлечен за целниот сегмент потрошувачи, на кои ќе се настојува да биде позиционирана целокупната понуда на ресторанскиот објект. Имајќи го во предвид претходното изложеното не е тешко да се заклучи дека, првиот и најзначаен чекор кој треба да го направи менаџментот на угостителскиот објект, во насока на креирање на уникатен, пазарно препознатлив и високо профитабилен концепт на ресторанот, претставува донесувањето на одлука, во врска со изборот на целиниот пазарен сегмент на потрошувачи, чии карактеристики претставуваат основа за адекватното креирање на секој конститутивен сегмент во рамките на концептот на ресторанскиот објект. Според тоа, се наметнува силна потреба во центарот на секој успешен и маркетиншки ориентиран ресторански концепт да се наоѓа потрошувачот, со сите негови потреби, желби, барања, склоности, платежни можности и останати карактеристики. Оваа потреба претставува императив при креирањето на концептот на секој ресторански објект, без оглед на видот и категоријата на кои им припаѓа, или пак неговата организациона поста-

дипл. мен. по хот. и рестор.  
**Мартин Наумовски**

веност, односно без разлика на тоа дали егзистира како самостоен деловен субјект, или пак претставува деловна единица во рамките на конкретен ланец на ресторани, хотелски или било кој друг вид на сместувачки објекти и т.н.

При планирањето, осмислувањето, креирањето и имплементацијата на соодветниот концепт на секој вид угостителски објект, чија основна дејност претставува приготвувањето на разни видови јадења и пијалоци, како и нивно послужување на специфичен угостителски начин, неопходно е да се обрне должно внимание на секој поединечен конститутивен сегмент во рамките на интегралниот ресторански концепт. Овие универзални елементи, кои треба да бидат составни делови на секој модерен и потрошувачки ориентиран концепт, на било кој вид и категорија угостителски објект за подготовкa и послужување на храна и пијалоци, би биле следните: локацијата на ресторанот; амбиентот и атмосферата на ресторанот; еколошки чистата средина; квалитетот на интегралниот ресторански производ; храната и пијалоците; менито; сервисниот синцир и нивото на услугата која ја продуцира; висината на цените на производите и услугите вклучени во понудата на објектот; и менаџментот, односно квалитетот на управувањето на ресторанскиот објект. Сите овие конститутивни сегменти, неопходно е да бидат испланирани, осмислени и аплицирани во концеп-

тот на идниот ресторански објект, како специфична и оригинална креација, така што истовремено ќе бидат компатибилни на видот на угостителскиот објект, неговата категорија и карактеристиките на избраната целна група потрошувачи, кон која првенствено е ориентирана понудата на ресторанот. Имајќи во предвид најразличните видови и категории на објекти кои денес егзистираат во домашната и меѓународната глобална ресторанска индустрија сфатена во најширока смисла на зборот, како и широкиот дијапазон на производи и услуги кои тие ги нудат, се наметнуваат безброј можности за креирање на пазарно прпознатлив и оригинален модел на ресторански концепт, кој на секој угостителски објект би му обезбедил трајна деловна егзистенција и успешно справување со се позаострената конкуренција. Покрај сето ова, секој потрошувач како индивидуа се одликува со специфични карактеристики кои се својствени само за него. Разликите кои постојат помеѓу потрошувачите во поглед на нивната возраст, пол, професија, нивните енергетски и калориски потреби, склоностите кон најразлични видови на јадења и пијалоци, нивната потреба за уживање во добар амбиент и атмосфера, нивните различни очекувања во врска со придобивките од секој сервисен контакт реализиран од страна на услужниот персонал, различните платежни можности, како и многу други разлики помеѓу потрошувачите, претставу-

ваат фактори со најголемо влијание врз диференцијацијата на различните концепти на угостителските објекти.

Во контекст на претходно изнесеното може да се извлече генерална констатација дека, тајната на секој успешен и трајно конкурентен ресторански концепт, всушност се состои во максималното прилагодување и синхронизација помеѓу претходно наведените конститутивни сегменти на концептот на ресторанот и карактеристиките на избраната целна група потрошувачи, набљудувани од секој аспект. Овој совршен склад помеѓу карактеристиките на интегралниот производ кој еден угостителски објект го нуди на пазарот на ресторански услуги и потребите, желбите и преференциите на потрошувачите, треба да го обезбеди менаџментот на угостителскиот објект како креатор на ресторанскиот концепт. Треба да се нагласи дека, единствено високиот квалитет на интегралниот ресторански производ, како и еколошки чистата средина во која е лоциран ресторанскиот објект, како елемент на концептот, претставуваат универзални вредности на секој специфичен модел на ресторански концепт кој во својата практика го негува конкретен угостителски објект, без разлика на видот на потрошувачите кои него го посетуваат.



## 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 поднебje и зачинето со зачини што сами ги одгледуваме.



# Дали оваа зима ке може да се пуши на терасите од угостителските објекти?

Угостителите од Скопје се во недоумица. Откако минатата зима некако протуркаа со проблемите кои ги имаа со тоа што пушачите на ниски температури излегуваа пред угостителските објекти (иако и тоа не беше дозволено), оваа година, копјата се кршат околу тоа дали тие ќе можат да постават урбана опрема (тенди, огради и греачи), со цел да ги заштитат своите гости и својата добивка. Откако, првиот чекор беше направен, односно, измените во законот дозволија користење на летните тераси и во зимскиот период, на ред дојде и прашањето дали поставувањето на заштитната урбана опрема е дозволено или не. Подолу се цитати од законот за градба, кој во комбинација со законот за заштита од пушчењето, вели дека угостителите и пушачите и оваа зима најверојатно ќе го кршат законот. Додека не се реши овој проблем, од ситуацијата на терен може да се заклучи дека единственото олеснување за сите е тоа што сега за сега, инспекциските служби се прилично флексибилни во однос на овие прекршоци.

Службен весник на РМ, бр. 130 од 28.10.2009 година

## Член 80

(1) Урбана опрема се поставува на јавни површини кои претставуваат градежно изградено и уредено земјиште без притоа да се наруши основната намена на просторот и безбедноста на сообраќајот. Потребата за поставување на урбана опрема ја утврдува советот на општината, советите на општините во градот Скопје и Советот на градот Скопје.

(2) Урбана опрема се поставува под добиено одобрение за поставување на урбана

опрема, кое го издава градоначалникот на општината, градоначалниците на општините во градот Скопје и градоначалникот на градот

Скопје.

## Член 81

(1) Со одобрението за поставување на времен објект и одобрението за поставување на урбана опрема се утврдуваат условите, начинот и рокот за поставување и отстранување на времениот објект, односно урбана опрема.

(2) Министерот кој раководи со органот на државната управа надлежен за вршење на работите од областа на уредување на просторот донесува Упатство за начинот на изготвување на годишната програма за поставување на времени објекти и микролокацијски услови и ја пропишува формата и содржината на одобрението за поставување на времени објекти и одобрението за поставување на урбана опрема.

Службен весник на РМ, бр. 124 од 20.09.2010 година

## Член 135-а

(1) Доколку овластениот градежен инспектор утврди дека урбана опрема - тераси со или без настрешници и покриени или непокриени шанкови е поставена без одобрение за поставување на урбана опрема, донесува решение за отстранување на истата и во рок од три дена ќе поднесе барање за поведување прекршочна постапка.

(2) Доколку овластениот градежен инспектор утврди дека урбаната опрема - тераси со или без настрешници и покриени или непокриени шанкови е поставена спротивно на одобрението за поставување на урбана опрема, ќе донесе решение со

кое ќе го задолжи лицето на кое е издадено одобрението, во рок од три дена од приемот на решението, поставената урбана опрема да се усогласи со издаденото одобрение и ќе поднесе барање за поведување прекршочна постапка.

(3) Жалбата изјавена против решението од ставовите (1) и (2) на овој член не го одлага извршувањето на решението.

(4) Доколку лицето кое поставило урбана опрема без одобрение или спротивно на

одобрението, не постапи по решението од ставовите (1) и (2) на овој член, односно не ја отстрани урбаната опрема во определениот рок, отстранувањето на опремата ќе го изврши овластениот градежен инспектор на сметка на лицето кое ја поставило урбаната опрема. За отстранување на опремата овластениот инспектор ќе го извести надлежниот орган кој го издал одобрението, по што надлежниот орган е должен истото да го поништи.

(5) Надлежниот орган нема да издаде одобрение за поставување на урбаната опрема во случаите од ставот (4) на овој член, за период од најмалку шест месеци од денот

на поништувањето на одобрението, односно од денот на отстранувањето на опремата поставена без одобрение.

#### Член

По членот 161 се додава нов член 161-а, кој гласи:

#### Член 161-а

(1) Глоба во износ од 5.000 до 7.000 евра во денарска противвредност ќе му се изрече за прекршок на правно лице доколку постави урбана опрема - тераси со или без настreichници и покриени или непокриени шанкови, без одобрение за поставување на урбана опрема или спротивно на одобрението за поставување.

(2) Глоба во износ од 2.000 до 4.000 евра во денарска противвредност ќе му се изрече за прекршокот од ставот (1) на овој член и на одговорното лице во правното лице.

(3) Глоба во износ од 4.000 до 6.000 евра во денарска противвредност ќе му се изрече за прекршокот од ставот (1) на овој член и на физичко лице - трговец поединец.



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, Бизнис Центар Палома Бјанка, 1000 Скопје, Македонија Т. +389(0)2 32 36 616 Ф. +389(0)2 31 11 024

[www.panelplus.com.mk](http://www.panelplus.com.mk) e-mail: [info@panelplus.com.mk](mailto:info@panelplus.com.mk)



clubbing

# Спиритулност без религија во црквата наречена "кафетерија"

Пишува:  
Зоки БЕЈБЕ



Во повеќето од интервјуата кои ги имам прочитано, речиси сите на прашањето "Што ве прави скреен?", одговараат: Малите нешта во животот! Размислувајќи за малите нешта што не прават скрекни ,многу е лесно да сфатиш дека поголем дел од оние мали нешта кога станува збор за интеракција со други луѓе желни за мали нешта се одвиваат во кафетерија. Таму си на муабет , но таму си и да раскинеш врска, таму се чекаш со некој за работа ,таму си да започнеш врска, да се видиш со сите или да не те види никој. Твојата кафетерија треба да биде твојот раат.

Тоа обично треба да е место кое е во близина на твојот дом или во дел на градот каде што ги скрекаваш сродните на себе. Тоа може да биде место каде паѓаат сите социјални разлики и каде непречено ќе размениш дел од својата енергија и присутност со луѓе со кои немаш ништо заедничко. Исто така, тука се и шанкерот и келнерот на кои единствено е културно да им ги познаваш имињата но не мора да се заморуваш со нивниот живот. Обрат-

ното не важи- тие треба да знаат како да го трпат твојот живот раскажан кога тебе ке ти дојде . Можат да се препуштат на твојот молк дури читаш весник но и да ти се насмевнат кога твоето кафе не е во ред па сакаш сосема ново кафе.

Најдоброто во се е тоа што можеш да имаш и повеќе свои кафетерији , но тоа е за луѓето кои имат многу слободно време .

Мене лично ми е најинтересно кога некој сака да ме однесе во неговата кафетерија и да ме запознае со неговиот ритуал на пиење кафе . Речиси секогаш добивам впечаток дека местата кои јас сум ги избрал се најдобри. Твојата кафетерија може да биде и бизарен суперхерој, едноставно да ти го разубави денот. Во една ситуација морав да ја платам годишната членарина за мојата кредитна картичка за да можам да ја одблокирам и извадам пари. Бидејќи таа информација ја дознав по телефон дури пиејќи кафе, на неколку часа позајмив одредена сума пари од мо-

јата кафетерија за да ја одблокирам мојата сметка. Мојата кафетерија ми го направи денот и буквально богат .

Но има и тажни моменти кога ќе го згрешиш изборот на кафетеријата. Кога ќе се залажеш дека можеби тоа место е кул а потоа сфаќаш дека ниту персоналот е дозреан да се носи со твојата личност, ниту нивната ноншаланција и нељубезност ,на е до-бра за било кој друг и едноставно сфаќаш дека ти не припагаш таму . Многу е тажно кога во твојата кафетерија ќе влета нов шеф или не дај боже нов газда кои не ги разбира ритуалите и каноноите на кафетеријата . Во тој случај сите се збунети и речиси сплотени и се обидуваат натрапникот да го сместат во кафез за да може малку да набљудува и увиди за што се работи . Но најчесто тоа не успева па не само што ти самиот ќе ја напуштиш сопствената кафетерија ту-ку тоа ќе го сторат и останатите . Па ќе се скрекавате и раскажувате како ви било добро таму секој ден но дека веќе нема што да барате на тоа место. Единствено што ќе ви остане е тоа што ќе имате пријатели за цел живот од една кафетерија која одамна не

ви е заедничка.

На крајот на денот се поставува прашањето, што е она што вистински ве врзува за вашата кафетерија. Која е таа толку моќна мала работа што ве тера да бидете на едно место секој ден па макар на нога да дрмнете еспресо. Веројатно, тоа е насмевката од персоналот кога ќе забележат дека сте дошле . Кога ќе забележат дека дошол некој нивен пријател ,некој кој ќе се напие кафе и со некој муабет ќе им го скрати работниот ден . Некој со кого на момент ќе бидат можеби и сериозни ако е потребно, но и во таква ситуација можат работата да ја свртат на смеа. Бидејќи во кафетерија како во некој спиритуален храм работите стануваат поедноставни и лесни за поднесување .

Но за да ја добиете насмевката од домаќините , обидете се барем почесто кога влегувате во вашата кафетерија, и вие да влезете насмеани . Па нели е тоа Ваша кафетерија!

Јас како атеист ја одбрав мојата црква во која не постои религија и социјална категорија ,јас ја имам моја кафетерија!

**nobu**  
sushi & bar

**nobu**  
sushi bar

2010/11 декември - јануари **bar**  
tel. 02 31 21 123

69

БУРЈАК		ЗДРАВИЦА КОГА СЕ ПОСАКУВА НЕШТО ДОБРО	ПРВО СКОКНИ ПА РЕЧИ ...	ВИД НА БРЕНДИ	ЕДЕН ОД БРАКАТА НА САМОИЛ	ВИД ПИТА ОД КОРИ	РЕКА ВО ЈАПОНИЈА	МУЗИЧКИ ЖАРН БЛИЗOK ДО ФАНК И СОУЛ	ВУД ВРБА (МН)	АЗОТ	СЛАТКО ГОРЧИВ ЛИКЕР ОД БИЛКИ (МН)
ПРВИОТ ДЕН ВО СЛЕДНАТА (СОЛАРНА) ГОДИНА											
АЛКОХОЛЕН ПИЈАЛОК ЗА "ОТВАРАЊЕ" АПТЕТИТ										МЕТАР СИЛЕН "КРУЖЕН" ВЕТАР	
БУКВА КОЈА Е ИДЕНТИЧНА СО БРОЈОТ "ТРИ"		СУВОМЕСЕН ПРОИЗВОД УГОСТИТЕЛСКИ ОБЈЕКТ 9(МН)									
РЕКА КОЈА ТЕЧЕ НИЗ БИХ И СРБИЈА						КАЛИУМ ПОКАЗЕН ЗБОР			ИРИДИУМ НИКЕЛ		
ЛЕГЕНДАРНИОТ СОУЛ МУЗИЧАР ЧАРЛС				ВИД СВЕТИЛКА ОВОШНИ ПИЈАЛОЦИ							
УБИЕЦ ОД ЗАСЕДА (СПОРЕД СРЕДНОВЕКОВНА МУСЛИМ. СЕКТА)							ИЛЬУШИН ГАЗИРАН ГОРЧИВ ОСВЕХИТЕЛЕН ПИЈАЛОК				КАФАНСКИ ЧОВЕК
ВЛАДО ТАСЕВСКИ		ДОДАТОК НА САЛАТИ ШКОЛСКИ КОШАРКАРСКИ КЛУБ						РЕКА ВО РУСИЈА ВИД ЦИГЛА, БЛОК			
ГЕРМАНСКИ ЗЕЛЕН ПОЛИТИЧАР ФИШЕР						М. ИМЕ НАГАЛЕНО ФАБИКИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА АЗОТ					
МУСЛИМАНСКО МАШКО ИМЕ					ФОЛКЕРКАТА МАЛИНОВА ДРЖАВА ВО АЗИЈА					КЕЛВИН ГОЛЕМИ ВОДНИ ПОВРШНИ	
БАР КОД	ОВЛАСТЕНО ЛИЦЕ ЗА ПОРАЧКИ НОВОГОДИШЕН УКРАС										
Л.Н.		ИНДИЈАНСКО ПЛЕМЕ (МН) ДЕЛ ОД СКЕЛЕТОТ									
СРЕЌА, КОРИСТ ДОБИВКА (ТР)				КОНЬ (ТР) ДОМАКИН			ТВ ЛИЧНОСТ И АВТОРКА ОД САД ЗАМЕНКА				
16-ТА БУКВА		АНГЛИСКИ ФУДБАЛЕР ДЕЈВИД ЗВУК НА КРШЕЊЕ						РАДИУМ ВОЛШЕБНИК МАГИОНЧАР			
СУД ПО БРЗА ПОСТАПКА, ВОНРЕДЕН СУД					Ф.К. ОД ИТАЛИЈА ЖЕСТОК ПИЈАЛОК						НОВО ГОДИШНИ ДРВА
НАУКА ОД МИНАТОТО											
СЕ Е ВО РЕД (АНГ)		НАРОДЕН УНИВЕРЗИТЕТ ГАЛИУМ			ЕВЕНТУАЛНО (СКР) ЖЕСТОК ПИЈАЛОК	ТРЕНЕРОТ НА БАЕРН ВАН ЛИЧНА ЗАМЕНКА				ЕЛЕКТРОН Ф.К. ОД АТИНА ГРЦИЈА	
ФУДБАЛ											
БРЗАМ					ЖЕСТОК ПИЈАЛОК ДОБИЕН ОД ЖИТАРИЦИ					ЕВРОПСКИ КОМИТЕТ СИМЕНС	

**SPARKASSE**   
BANK

## Време е за свој стан!

Станбен кредит со фиксна каматна  
стапка во првите 3 години!



**6,95%**  
фиксна каматна  
стапка

Време е за вистинска одлука! Шпаркасе Банка Ви ја дава единствената можност за станбен кредит со:

- фиксна годишна каматна стапка од 6,95 % во првите 3 години
- променливи годишни каматни стапки по третата година од 7,5% доколку редовно се подмируваат обврските
- рок на отплата до 360 месеци
- еднократна провизија до 1,5 % во зависност од износот на кредитот

\* Во моментот овој продукт Банката го нуди без нотарски трошоци за апликантите.

# Брзината на успехот!



**5** години  
Порше Македонија!

Веќе 5 години наша основна цел е Вашето задоволство и довербата која ја имате во нас! Заедно, докажавме дека сме најдобри и продолжуваме понатаму кон уште поголеми успеси, за да останеме на врвот и во годините кои доаѓаат. Благодарение на Вас и Вашата доверба, Порше Македонија го слави својот петти роденден. Пет години исполнети со успех, лојалност и големи достигнувања.

Ви благодариме!

**PORSCHE**  
MACEDONIA



Das Auto.



AUTO



Audi



Комерцијални  
Возила