

bar code

СПЕЦИЈАЛИЗИРАН МАГАЗИН ЗА УГОСТИТЕЛСТВО

АПРИЛ/МАЈ 2011

Цена 100 ден.

НАЈГОЛЕМОТО СВЕТСКО НАСЛЕДСТВО
ЗАЧИНИ

ПИВО

БОГОВИ НА ПИВОТО
СЕ ПИЕЛО НЕКОГАШ...ПИВО!

ВЕГЕТАРИЈАНСТВО

БЕЗМЕСНО МЕНИ

КАТЕГОРИЗАЦИЈА НА ХОТЕЛИ

5 СВЕЗДИ

КАФЕ

НЕ Е САМО ЉУБОВТА
ИНСПИРАЦИЈА ЗА УМЕТНОСТА

MAN'S STYLE

ПАРКИРАЊЕ
OVERCOMPENSATING

ISSN 1857- 6370



5 319990 601124

www.barcode.com.mk



GOT A LITTLE CAPTAIN IN YOU?

УЖИВАЈТЕ ВО АЛКОХОЛОТ ОДГОВОРНО

A Natural Attraction



The world's finest vodka. The taste of nature's freshest fruit.

At Finlandia, we set the global standard for premium flavoured vodkas.

Distinctively smooth—

Naturally.

finlandia.com

Keep your judgement pure. Drink responsibly.

©2009 Finlandia Vodka Worldwide Ltd., Helsinki, Finland.
Finlandia Flavoured Vodka 40% Alc./Vol.



GOOD

—



→ **GREAT**

KEEP WALKING
JOHNNIE WALKER 



- | | | | |
|----|---|----|---|
| 08 | најголемото светско наследство
Зачини | 54 | gastro earth
Гастрономски мапи |
| 16 | пиво
Богови на пивото... се пиело некогаш... ПИВО! | 57 | здравје
Полни усни - бели заби |
| 23 | вегетаријанството како бизнис концепт
Безмесно мени | 60 | гастрономија
Wine & Food Matching |
| 30 | категоризација на хотели
5 Свезди | 62 | архитектура
Тоалетите во угостителските објекти во Македонија |
| 32 | man's style
Паркирање - over compensating | 66 | back to basics
Телефонска етика |
| 36 | кафе
Не е само љубовта инспирација за уметноста | 68 | stilissimo
Пролет-лето 2011 |
| 39 | кетеринг
Што е кетеринг? | 70 | barcode light |
| 46 | behind the bar
ЗБМ Барменска лига 2011 | | |
| 48 | behind the bar
Најава за првенство | | |
| 49 | behind the bar
Cocktails | | |
| 52 | бифе носталгија
Наша, а светска! | | |

Купон за
претплата
Заштедете
време
20%

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

Име и презиме

Правно лице

Адреса

Телефон (фиксен/мобилен)

e-mail адреса

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



БОВЕДНИК

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
Александар Табаковски
Миа Костовска
Вангел Бурјаковски
Андреј Киселички
Николина Стојанова
Анета Коробкина
Аријана Коскаорова
Синиша Станковиќ

ГРАФИЧКА ПОДГОТОВКА И ПЕЧАТ
арс ЛАМИНА, Скопје

www.barcode.com.mk
info@barcode.com.mk

Иако звучи луцидно и непрактично-сепак ќе кажам: ова е издание на Бар Код какво одамна посакувам. Зошто луцидно и непрактично? Затоа што има многу малку практични совети и анализи, воопшто нема критика на нашата реалност, нема кукумјавки за нашите проблеми. Кога секој број би бил ваков, тоа ќе значи дека сме ги надминале нашите детски болести во угостителството, сопствениците на баровите и ресторантите престанале да се жалат и да се оговараат меѓу себе. Во таквиот посакуван момент ќе имаме желба и време да ги истражуваме финесите во угостителското работење и да се едуцираме за останатите аспекти на истото. Ќе се свртиме кон историјата, уметноста и езотеријата на сите состојки на угостителството и ќе го пуштиме нашиот креативен дух да не доведе до повисоки нивоа.

За барем малку да почувствуваме како тоа би изгледало, во овој број имаме приказни за се она што го третираме и до сега, но од поинаков агол. Зачините не ги гледаме како купче сушени ливчиња за супа, ами како состојки кои го зачинуваат нашиот живот. Ги забораваме пивото и фудбалот и уживаме во приказните за пивските богови. Дури фрламе ракавица на целата историја и велиме: можеби Исус и не пиел вино туку тоа било пиво! Вегетаријанците не ги гледаме како забегани чудаци на нашето време, ами како легитимна категорија на популацијата која заслужува да има и свои ресторани. Кафето го уживаме и пиејќи го, но и читајќи го и слушајќи го во музиката. Сите сетила ги активираме и летаме од континент до континент со најмагичните специјалитети кои секоја земја со векови ги усновршува за да можеме да уживаме во сите нив заедно. Попат до-знаваме дека категоризацијата на хотелите е толку разновидна што воопшто не е чудно што постојано се збунуваме споредувајќи различни хотели со ист број звезди. Замислуваме дека ги носиме најпопуларните чанти и најблескавата насмевка на овој свет. Со нетрпение го очекуваме наредното првенство на бар-мени на Македонија и им честитаме на дечките за нивната упорност и ентузијазам. Има ли поубав начин да се дочека пролетта со сета своја енергија и убавина (да не зборуваме за можноста да си запалите цигара со кафето седејќи на маса) и воопшто, ама воопшто да не помислувате на избори?



Зачини

Пишува:
Николина СТОЈАНОВА



Уште од самиот договор, во наредниот број да се пишува за зачини, се израдував како мало дете, бидејќи, за мене барем, во самото име се крие егзотика, некаква си езотерија, и задоволство. „Спајс грлс” велеа дека животот треба да се зачини. Во еден од многуте продолжетоци на Бетмен, двете помошнички на злосторникот беа „Мед и млеко” и „Отровен бршлен”. Двете беа подеднакво заводливи и смртоносни. Можеби би можеле и да го парафразираме тоа а да не биде поврзано со легендата на Бетмен. Имено, јас лично, го сакам кафето со две полни лажички шеќер, а на салатата и скоро секоја друга солена храна, сакам сол и бибер, повторно во нездрави количини. Значи зачините, дури и во најбаналното секојдневие го чинат животот. Му го додаваат оној шмек, за секого личен, но кај секого неопходен. Нивното значење не се однесува само на храната и нејзините додатоци, туку семантички зачините се протегаат на цел дијапазон дејства, состојби. Хммм, зачини - со нив, секогаш е повозбудливо, понеоддолтиво, помистериозно, поинакво од обичното, секојдневното...

Општата дефиниција за зчините го наведува следново: зчинот е исушено семе, овошје, корен, кора или пак некоја зеленчукова супстанца, која се користи во нутриционистички небитни количини, како додаток на храната или пак како додаток во однос на вкусот, бојата или како конзерванс, која ги убива штетните бактерии или го оневозможува нивното развивање. Во кујната, зчините се разликуваат по тоа дали се корени или тревки, кои најчесто се сушени ливчиња од зелени растенија, кои се користат, првенствено како додаток во целосниот вкус на јадењето.

Многу зчини се користат и во други цели, како на пример, медицина, религиозни ритуали, во производството на парфеми... На пример, куркумата се употребува за конзервација, Тасевото цвеќе се користи како лек, а да не заборуваме за сите можни својства на лукот, сушен или свеж - од природен антибиотик, до традиционална вијагра.

Зчините имаат богата историја, и често пати биле оспорувани или третирани како дрога, психотропска супстанца или некој вид гаволска работа. Сепак, народниот човек знаел како да ја извлече најголемата корист од нив. Па еве за нашите неуморни читатели и малку од нивната општа историја. Најстариот доказ за употребата на зчини датира некаде од пред 50 000 години. Секако дека трговијата со зчини најпрво се развила на Средниот Исток, отприлика пред 2000 год п.н.е., и тоа најмногу се тргувало со цимет и бибер. На Далечниот Исток, луѓето биле заинтересирани и за разни тревки, но и за најраспространетиот од сите - биберот. Старите Египќани употребуваја разноразни тревки во процесот на мумифицирање, и нивната потреба од егзотични тревки и зчини,

како и нивната манијакална употреба на шминка во нивните тешки климатски услови, придонеле трговијата со скапоценi зчини да се развие уште повеќе. Инаку, уште од тие давнешни времиња, зчините се сметале за нешто многу скапочено, особено поради тоа што до нив, тешко се доаѓало. Интересно е како стојат работите на Далечниот Исток. Кина, Индија и Кореа, веќе од пред 3000 години имале развиен медицински систем заснован на употребата на различни тревки. Во овие рани употреби на зчините и тревките тешко е да се оддели нивната независност од медицината или религиозните верувања, бидејќи сите три компоненти биле дел од истата цел, со помош на магија и вистински состојки да се реши проблемот. Егзотиката на зчините и нивните натприродни својства одамна се врежани во колективното несвесно на народите, па така нивната присуност е евидентирана во многуте форми на уметност. Како за пример и илустрација, зчините се спомнуваат и во Библијата. Во приказната за Постанокот на светот, Јосиф бил продаден како роб, но неговите браќа ги задесила судбина кај тровците со зчини. Во Песната над песните, која се мисли дека ја напишал самиот крал Соломон, машкиот наратор ја споредува неговата љубена со многуте видови зчини кои дури во тоа време биле познати. Очигледна е поврзаноста на зчините и женскиот принцип, во историјата на човештвото. Жените можат да бидат божествено благи како цимет, превртливи и тврдоглави како гумбир, или пак да поседуваат нарав на бибер.

Во Европа, за време на Средниот Век, зчините биле меѓу најтешко достапните но и најценетите луксузи што средновековниот човек можел да ги поими. Секако, црниот бибер и циметот се уште биле највозвишуваните. Она што се користело како



РАПСОДИЈА ВО ЗЕЛЕНО



Уживајте во алкохолот одговорно.

BADEL 1862

WWW.BADEL1862.HR

поевтина замена било касиа, ким, морско оревче, губмбир и каранфличе. Со оглед на средновековната философија и закоравен поглед на свет, зчините и нивното користење имале огромно значење и со нив требало да се постапува навистина внимателно. Се сметало дека тие се незаменлив дел од конзумирањето храна кои требало да ги доведуваат различните човекови расположенија во рамнотежа. Нивното секојдневно прескрибирано користење исто така значело долг и здрав живот, особено во времињата кога Европа била зафатена од гаволски тешки болести. Зчините се увезувале од плантажи во Азија и Африка, патот бил долг и макотрпен, а како последица на тоа, и зчините биле ужасно скапи. Главното пристаниште била Венециската Република, која располагала со трговска мрежа која во период од 7 векови ја направила многу богата и моќна. Значи зчините делувале не само на здравствената и нутриционистичка добротојба на Европејците, туку и на нивната финансиска и стопанска моќ. Иако најчесто користен зчин бил биберот, сепак најекслузивниот од нив бил шафранот, кој и ден денес на берзите е поскап од златото и се користи поради неговата силна златно-црвена боја, но како и за специфичен додаток на вкусот во одредени јадења.

Бидејќи сакавме приказните за зчините да им ги доближиме на нашите читатели, еве неколку од нив заедно со нивните својства, медицински квалитети и неколку совети за нивна употреба во кујната.



Ким е многу интересен зчин кој се добива од растение кое цвета на Источниот Медитеран и во Источна Индија. Семките, во мелена форма, се користат во многу различни кујни од многу земји во светот. Тој се употребува уште од антички времиња и тој е еден од зчините кои се спомнати во Стариот и Новиот Завет. Исто така, се употребувал и кај античките Грци и Римјани, а се употребува и во Мароко. Се смета дека неговото конзумирање ги спречува кокошките во дворовите и каприциозните љубовници од лутање. Се употребувал и за време на брачните церемонии за да им овозможи на

младоженците убав и беријетен живот. После црниот бибер, кимот е најупотребуваниот зчин, бидејќи се користи во кујните во Непал, Индија, Пакистан, Северна Африка, Блискиот Исток, Шри Ланка, во централно азиските кујни, западно кинеските, во Куба и Мексико. Тој исто така е дел од состојките во еден вид холандско сирење како и во некои традиционални пекарски рецепти во Франција. Главна состојка е во традиционалната бразилска кујна. Неговото влијание во целата структура вкусови на некое јадење е да допринесе оброкот да има одредена земна арома, ги стабилзира другите вкусови, и ги балансира лутите нијанси во чилито или пак карито. Се користи и во медицински цели. Чајот од ким прави да се дознае разликата меѓу вистински и лажни породилни болки. Во Шри Ланка, печени и потоа зовриени во вода семки од ким се користат за да ублажат акутни болки во stomакот. Во тоа веруваат и милиони луѓе во југоисточна Азија.



Лавандата е многу популарна тревка, која е домородна на Медитеранот. Оваа тревка се користела уште од антички времиња од Египќаните, старатите Грци, Римјаните и Арабјаните, како во процесот на мумифицирање, така и во медицински цели, за подготвка на ароматизирани купки и сапуни. Во Средниот Век пак, се користела поради медицинските својства но имала и религиозно значење. Нејзиниот мирис пак, е сеуште многу почитуван и користен во уметноста. Со текот на времето неговата употреба енормно се популаризира, па од 17от век, веќе има систематизирано производство на лаванда во Англија и Франција. Најчесто, во готвењето се користи англискиот тип лаванда. Таа има сладок, цветен вкус со ноти на цитрон. Сувата лаванда има особено јак вкус, па затоа во готвењето се користи во многу мали количини. Често се користи во комбинација

со други зачини кои потекнуваат од тревки, во готвењето на месо, најчесто дивеч. Лавандата е дел од семјството мента заедно со рузмаринот, мајчината душичка и нането, така што може да се користи во многу рецепти како замена за овие. Сувите ливчиња од цветот може да се чуваат затворени во тегла неколку недели и така да се направи шеќер со арома на лаванда и да се користи во многу десерти. Лавандата е исто така една од тревките кои се наоѓаат во зчинот Herbes de Provence (буквален превод, „Тревки од Прованс“ - регион во јужна Франција). Од лавандата исто така може да се направи и чај со својство на седатив, ако се подготвува од свежо набрани ливчиња. Чайот помага при главоболки и несвестица. Се користи и како ароматично масло во купки, кои го олеснуваат заморот и ја подобруваат општата добросостјуба.



Босилок — на старогрчки неговото име значи „кralска тревка“. За Французите, исто така била „кralска“. Во Индија, луѓето го обожувале босилокот повеќе од нивните кралеви. Таму го сметале за света тревка посветена на боговите Вишну и Кришна. Ова растение го користеле и старите Египќани во нивниот фамозен процес на мумифирање. А во некои делови на Мексико пак, граническиот босилек се чува во џебот или новчаникот за да привлече пари или да го направи љубовникот верен. За старите Грци и Римјани, тревката била симбол за лошотилук и лудило. Сметале дека за да порасне босилокот во правилната форма и големина, додека се сади семето во земјата треба да се вика и пцуе, за да го избркаат злото од него. Се смета и дека функционира како

афродизијак и им се давал дури и на коњи во сезоната на парење. Во Италија, босилокот е симбол на љубовта. Во Романија, прифаќањето граниче босилок од девојка значело веридба. Оваа тревка традиционално се подарувала кога некој ќе влезе во нов дом. Во денешно време, се смета дека босилокот привлекува муштерии па често пати вакво граниче се поставува во продавниците близу касата.

Во кујната, босилокот најчесто се комбинира со домати, поради неговата арома слична на каранфил. Босилокот е добра комбинација и со други видови зеленчуци како на пример модар патлиџан, тиквички, и спанаќ. Кога ќе се додаде во последниот половина час од готвењето, босилокот има способност да ги истакне останатите вкусови на употребени зеленчуци. Повеќето салати, а особено оние со домат, имаат голема корист од додавањето босилок во нив. Босилокот добро се комбинира и со пилешки меса, супи или чорби, и секако во сосови. Еден од најкористените рецепти е риба, попрскана со маслиново масло, бiber и ливчиња босилок, печена на скра во фолија. Босилокот има навистина широка употреба па е и составен дел од некои рецепти за земички, кифлички и други закуски од тесто.

Но босилокот има и големи медицински својства. Од дамнината се знае дека придонесува за олеснување на подуеноста. На Далечниот Исток, тревката се користи во чаеви против кашлица, а во Африка, за да се истераат црви од телото. Американските колонисти го сметале за основна состојка во лекот против главоболки. Тој е и составен дел од некои етерични масла. Се користи и чисто етерично масло од босилек кое во својот состав содржи камфор. Саксија со босилок поставена на маса ги спречува комарците и мувите од влегување внатре. Џусот од ова растение може да се користи против габични инфекции.



Шафранот е билка која расте на Медитеранот и се увезува главно од Шпанија, каде муслиманите го однеле во осмиот век, заедно со оризот и шеќерот.

Билките и зчините, освен како нутриционистички додаток, се користат и како ароматерапија со цел за подобрување на одредени состојби или лекување на истите. Интересно е што, освен за стандарните тегоби и состојби како што се болки, реума, замор, кашлица или слично, ароматерапија се користи и за подобрување или неутрализирање за многу специфични расположенија. На пример:

За критицизам- Грејпфрут

За акутен страв- Гераниум и Иланг Иланг

За страв од неуспех- Слез

За безнадежност- Бергамот и Портокал

Листата е огромна и фасцинантна. На неа може да најдете решение речиси за се- од љубомора до појасни сништа.

Најдобриот шафран расте во регионот околу Валенсија, иако во последно време и Кашмир си ја обновува репутацијата. Шафранот се одгледува и во Индија, Турција, Кина и Иран. Името доаѓа од арапскиот збор зафаран што значи „жолт“. Неговите својства за обвојување на храната се фалени исто како и неговиот специфичен вкус. Во Индија, неговата боја се смета за олицетворение на убавината, а будистите ја носат оваа боја на нивната облека. Во Римската империја, јавните бањи и дворани мирисале на него.

Шафранот е застапен во маварската, медитеранска и азиската кујна. Најчестата функција е да го обогати оризот во неговата препознатливо жолта боја. Добро се комбинира со риба и морска храна, но најдобро е познат како клучен зчин во шпанската паделка.

Големи количини шафран може да бидат фатални. Сепак, тој силно делува против грчеви во мускулите, а се користи против гасови и како седатив.

И ВО ПРИРОДАТА ИМА ПРОЗАК

Често пати кога станува збор за зчините и растенијата од кои тие потекнуваат се мисли и на тревки чии супстанции предизвикуваат менување во расположението или свеста. Многу од растенијата и воедно зчините, кои се користеле во иницијациски ритуали, за проширување на свеста или за спознавање на внатрешното битие се супстанции со халуциногени својства, но и растение кои се употребуваат, класично, во многу кулинарски рецепти. Такви најчести растенија се кава-кава (*kava kava*) или пак Кантарион (*St. John's wort*). Овие се чудесни тревки со смирувачко дејство. 25 научни студии потврдуваат дека кантарионот им помага на луѓето со симпто-

ми како лесна депресија, или пак на луѓе со симптоми на анксиозност и несоница. Кава-кава е едно од најиспитуваните растенија во лабораториите на научниците. Има поминато многу тестови кои ја докажуваат неговата способност да го смири умот без да има негативни влијанија на продуктивноста и концентрацијата. Ова растение го намалува стресот и нервозата. Исто така се користи и против несоница и тензија во мускулите. Покрај тоа што овие тревки најчесто во денешно време се користат во чаеви, можат да се најдат и во формата на апчиња со препорачано дозирање. Сепак тие можат да се најдат и како дел од некој кулинарски рецепт. Познато е дека тревките лечат и со нивниот вкус, текстура, боја и мириз. Понатаму, оние кои се разбираат во мистериите на разните тревки, го потенцираат ефектот што го доживуваме од тревките преку нашите сетила за мириз и вкус. Хербалната медицина е начин како да се приближи лечебната моќ на природниот свет во нашите домови. Поврзувањето со лекобните својства на тревките е начин како да се поврземе со Земјата. Кога земаме тревки во форма на чај, купка за капење или кога го топлим со нив, имаме можност да искусиме врска со природата, преку сензибилноста на самата тревка која ја перцепираме со неколку од нашите сетила. Во тие моменти, ние како да го слушаме повикот на зелениот свет околу нас кој се обраќа на еден дел од нашето битие кое се сеќава дека живеело во хармонија со природата.

Претходно споменавме дека употребата на тревки, зчини и секакви деривати од овие производи е многу ценета во медицината на Далечниот Исток. Имено, Индија е една од земјите која има засновано цел медицински систем базиран на правилната употреба на одредени тревки. Овој систем датира од пред 4000 години, опстојува до ден денешен, и сигурна сум дека голем број жители на светов се уве-

рени во неговата ефикасност. Уметноста на нивната употреба се состои во нивно правилно комбинирање кое доведува до олеснување на различни проблеми врзани со физичката, емотивната и здравствената состојба на човекот. Тоа е најстарата терапија која човекот ја користи во третмани на телото, умот и духот. Ајурведа, е индиски термин кој го означува секојдневното живеење во хармонија со природните закони. Тоа е исконска мудрост на здравје и лечење, и е еден вид философија и наука на живеењето. Целта на оваа мудрост е да се задржи и одржи здравјето кај човекот. Според принципите на ајурведата, здравјето е

совршена состојба на рамнотежа помеѓу телото и неговите различни видови енергии, но упатува и на

рамнотежа помеѓу телото, умот и свесноста.

На светов навистина постојат илјадници зачини за кои страниците од нашата рубрика не се доволни за да ги предочиме сите. Сите тие се подеднакво интересантни, забавни и кријат многу тајни. Нивната употреба во храната е неприкосновена, и секоја добра домаќинка држи до своите теглички зачини во кујната. Но идејата ни беше дека зачините не треба да се исклучиво присутни само во кујната. Тие имаат и други квалитети и својства, и колку повеќе го разбирааме тоа, до толку повеќе животот ќе ни биде ишаан, расвежен, збогатен со повеќе вкусови, мириси бои. Се надеваме само дека ве поттикнавме на мала зачинска авантура.



club
MATICA

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



Правило за супер пријателство #11

Никогаш не дозволувај другар ти
да пропушти добра журка!

1 ден.
мин.
во Relax

Ново во Relax

Разговори за 1 ден./мин. со пријателите

Колку твои пријатели се на најдобрата мобилна мрежа? Сега, одбери ја твојата Relax тарифа и зборувај со своите пријатели за само 1 ден./мин. во секое време, без никакви дополнителни трошоци. Плус, зборувај опуштено секоја вечер и за време на викендите со целата T-Mobile мрежа. Искористи ги новите поволности, префери се на еден од новите Relax тарифни модели со јавување во Контакт центарот на 122 или во една од најблиските Т продавници.

Промотивно, стани Relax корисник до 31 март и плаќај само половина од месечната претплата цела година!

За повеќе информации, посетете нё на www.t-mobile.mk.

Сподели доживувања

..... Т · · Mobile · ·

Богови на пивото... се пиело некогаш... ПИВО!

Пишува:
Марјан КОСТАДИНОВСКИ

Beershop



Дури и да сте знаеле дека пивото потекнува од античкиот период, ќе се сложите дека тоа е повеќе модерен изум. Како и многу други работи, и пивото темелно се променило после индустриската револуција во 19-тиот век, и историјата на пиварството можеме да ја поделиме на онаа пред и после индустријализацијата.

Кога би имале временска машина и вратиле во времето на првите индустриски пиварници без двоумење би го препознадле пијалокот што го сакате и пиете под името "пиво". Но кога би се вратиле уште поназад, не би можеле од "прва" да го идентификувате овој пијалок. Од почетокот на 19-тиот век па наназад, пивото и го немало оној вкус кој денес го знаеме. Најчесто тоа бил темен, густ, матен пијалок засинет со многу работи како лушпи од јајца, пелин и други зезалици. Од повеќето од стотина состојки во историјата се забележани неколку кои се користеле во одреден временски период за правење на пиво.

Сега се поставува и прашањето, што всушност некој пијалок го прави пиво? Од денешна гледна точка сите знаеме дека основата е од вода, јачмен, квасец и хмель, со некои додатоци како пченица, овошје и

сл. Но, во некој друг временски период пивото и не се правело токму од тие состојки. Се верува дека пивото е старо најмалку 7000 години, а можеби и многу повеќе од тоа, а хмельот се користи последните 1000 години од пивската историја.

Наједноставната дефиниција која ја знаеме, е дека е тоа алкохолен пијалок добиен од ферментирани цереалии-житарики (билики кои раѓаат зрна, како јачмен, пченица, рж или пченка).

ПРАИСТОРИЈА

Вистинското потекло на пивото и денес е сеуште голема мистерија, а како и за сите други мистерии од почетокот на човечкиот род, постојат многу приказни кои го објаснуваат тоа што тешко се објаснува. Од самиот почеток човекот ги користел приказните за да си го објасни светот околу себе. Митовите се есенцијални приказни, кои често вклучуваат некои имагинарни верувања од кои може многу да научиме, бидејќи тие го одразуваат оној аспект на културата за кои лубето сметаат дека е од исклучителна важност. Така знаеме колку била важна улогата на пивото во античкото општество, бидејќи многу митови се преполни со богови на правењето на пивото и пивски божици. Не е мал бројот на митовите кои зборуваат и за тоа дека боговите го откриле пивото и го поделиле на својот народ, гледајќи дека е добро кога тој се забавува. Низ историјата во литературата се појавуваат и илјадници богови и божици кои се поврзани со правењето на пиво. Следува еден преглед на дел од нив.

НИНКАСА И СУМЕРИЈАНЦИТЕ

Веројатно се работи за најстарата божица која се доведува во врска со пивото од сумерската цивилизација. Сumer бил сместен во јужна Месопотамија и бил една од најраните цивилизации кои ги знаеме. Со најголема веројатност можеме да кажеме дека Сумеријанците биле првата цивилизација која се занимавала со земјоделство, уште во 5300 год пне; со оглед на тоа дека писмото не било уште измислено се до бронзовниот период. Според сумерската митологија, Нинкаса била керка на Енки, врховен сумерски бог (Енки значи „господар на Земјата“). Била родена од „блескава свежа вода“ и создадена да ја „задоволи желбата“ и „смири срцето“. Првиот спомен за Нинкаса се наоѓа уште во 2800 година пред Христос, а првиот целосен текст датира од 1800 год пне, а го знаеме како „Химната на Нинкаса“. Химната во суштина го содржи првиот пишан рецепт за сумериско пиво (кои тие го нарекувале „сикара“) и пее за добрината на пивската божица Нинкаса. Правењето на пивото е описано во последните стихови на химната: „Нинкаса, ти си таа која точи чисто пиво во нашите садови, тоа е како жуборот на Тигар и Еуфрат.“

ОРИГИНАЛНАТА ЕЛ ПИРАМИДА

Sekhamet била египетска божица на војската со лице на лавица. Била жестока заштитничка на фараоните, а се верувало дека нејзиниот здив ги соз-



давал пустините. Во најпознатата легенда, после една од многуте битки Египќаните пропуштиле да пренесат жртва на Sekhemet, како што тоа било вообичаено, бидејќи така се гасела крвожедноста на нејзините војници, па речиси да го унишила целиот човечки род. Но, египетскиот бог на сонцето Ра, ја излажал со тоа што го префарбал Нил со црвена бо-

ја, па наместо крв пиеа вода од Нил. Црвениот Нил, всушност и не била крв, туку пиво, кое ја опило така да ја намалило нејзината моќ за убивање и станала добра божица.

На овој мит потсетува и фестивалот на пијанството, кој се одржува на почетокот на годината. Египќаните на тој фестивал танцуваат, свират и пред се пијат големи количини на црвено пиво, за да со тој ритуал потсетат на драстичното пијанство кое го спасило човештвото.

ЕПОТ ЗА ГИЛГАМЕШ

Епската поема Гилгамеш напишана е во древна Месопотамија уште во 2150 год пне, а постојат верзији на сумериски, акадијански и вавилонски јазик. Се смета за најстаро дело на книжевната фикција. Главните ликови во приказната се Гилгамеш, кра-



лот и Енкида пола див човек. Тие двајца доживуваат многу опасни и возбудливи авантури. Секако ако не сте знаеле и во оваа епска приказна значајна улога игра и пивото.

Енкид е делумно див, невообичаен, повеќе свер, помалку човек. На втората табла од епот за Гилгамеш, Енкид ја среќава проститутката Шамхат. Енкид за јадење не препознавал ништо друго освен леб, а за пиење пиво немал поим. Ставајќи храна и пиво пред него, таа му се обратила на Енкид со зборовите: „Јади храна Енкиде, тоа му припаѓа на животот, Пиј пиво, бидејќи тоа е обичај на земјата“.

Енкид јадел храна додека не се заситил и испил седум буриња пиво со што станал зборлест и почнал да



Božjega za svetu ljubav



пее од радост. Бил воодушевен и лицето му се вцрвило. Го измил телото со вода, се намачкал со масло, и станал човек. Облекол нешто облека и станал војник.

ДАЛИ ИСУС ПРАВЕЛ ПИВО?

Постои една пиварница по името на сумериска-та божица која се вика Ninkasi Brewing Co и која на грбот на своите реклами маџи го има натписот „ИСУС БИЛ homebrewer“ (homebrewer е човек кој со голема страст прави пиво по дома).

Некои научници веруваат дека, кога Исус ја претворил водата во вино на свадбата во Кана Галилејска (Иван, 2:1-12), со грчкиот збор за вино Оивок (или оинос) погрешно е преведен арамејскиот збор за „опоен пијалок“ - за кој не постои буквalen превод - а тоа би можело да биде пиво. Пивото било многу популарно на Средниот исток, за разлика од виното, бидејќи лозата била многу ретка, а јачменот го имало во изобилие. Потоа чисто од техничка глед-на точка, логично било Исус да ја променил водата во пиво, со оглед на тоа дека пивото и содржи 92 % вода. Тогаш и свештениците биле упатени во тајните на правењето на пиво. Виното претендира-ло за пијалок на Римјаните и богаташите, додека пивото бил пијалок на обичниот народ. Исус и неговите следбеници важеле за радикали и бунтовници, а ниту Римјаните пак не се сметале за достојни да пијат вино. Во Исусовиот стил не се вклопувал раскошот и наметливоста. Во времето кога Грците ја пишуvalе Библијата, веројатно помеѓу 50 и 150 год од н.е. преведувачите биле елитни граѓани, кои биле љуби-тели на виното. Така не било тешко да се сфати дека кога се соочиле со одлуката како да го преведат тој „опоен пијалок“ тие се одлучиле за виното.

СВЕТЦИТЕ НЕ ЧУВААТ: ПИВОТО И РЕЛИГИЈАТА

После падот на Рим, христијанството помогнало за зачувување на древната култура во текот на мрачните времиња, секако тука улога има и пивото. Свети Бенедикт кој не е официјално пивски светец, креирал во бтиот век интересен систем. Ги повикал монасите и им одредил дневно следување од пет литри пиво по човек. Пивото било поздраво од водата и ги олеснувал деновите на постовите. Со хранливиот „течен леб“ постовите полесно би се издржале. Подоцна сите црковни храмови се претвориле во вистински меани. Со тек на време, репутацијата на пивото кое се правело во манастирите и опатиите прераснало во мисија на чување на традиција на врвно пиварство.

Во тој дел од историјата, свештните лица кои се одлучиле да се посветат на правење на пиво, делувале на две полиња - едните го правеле пивото, а другите давале поддршка за технолошките инова-

ции. За некои се вели дека ја претворале водата во пиво, како Исус. Од технички аспект Арнолд од Со-асон бил првиот кој сламените плочи како оние кои се користат во пчеларството ги употребил за филтрирање и бистрење на пивото. Света Хидегард von Бинген прва ја описала предноста на користењето на хмельот во пивото, препознавајќи го неговиот придонес за чување на пијалокот.

Повеќе од половина милениум монополот на правењето на пивото го имала црквата, а во 12тиот век конечно верските пиварници почле да прават пиво надвор од своите храмови. Во времето на реформите во 16тиот век комерцијалното пиварство било во подем, а од манастирските пиварници се одржале само неколку. Нивната слава живее и денес.

ИЗВОРНИОТ КРАЛ НА ПИВОТО: ГАМБРИНУС

Кралот Гамбринус бил легендарен крал на Фландија, која денес е составен дел на Белгија и неофицијален светец и заштитник на пивото и пиварството. Неговото потекло, доколку навистина постоел е еден вид мистерија. Веројатно тоа бил Јан Примус, исто така познат и како ИВАН 1ви војвода од Брабант, кој



живеел од 1252 до 1294 год или можеби бил Иван 2-ри страшниот, војводата од Бургунди кој живеел од 1371 до 1419. Јан Примус бил прадедо на Иван страшниот. Во секој случај, документите велат дека еден од нив двајца се нарекувал Гамбринус. Тоа име би можело да биде и кованица од латинскиот израз „ganeae birrinus,“ што значи „onoј кој пие во таверна“.

Без оглед на тоа кој бил Гамбринус, се верува дека тој измислил пиво од слад во кое се додава хмель.

Буркарт Валдис, германски писател, во својата песна од 1543 г објаснил дека Гамбринус умешноста за правење пиво ја научил од Иисис, египетската божица на мајчинството и плодноста. Како што зборува легендата, Гамбринус живеел во сиромаштија и учел за стаклар во Фландриското царство. Се заљубил во Ќерката на мајсторот, Фландринга, која го одбила, па се откажал од тој занает и станал поет и музичар, и бил успешен на двете полиња. Се вели дека додека еднаш имал настап, од сцената ја здогледал својата Фландринга и почнал силно да се тресе, и почнал лошо да свири, па публиката го исвиркала. Побегнал во шумата, со намера да го заврши животот, но му се обратил ѓаволот и понудил спогодба. Му понудил да се обиде да ја заборави Фландринга во замена за неговата душа за 30 години. Гамбринус ја прифатил понудата и неговата страст за Фландринга ја заменил со страст за коцка во која бил брилијантен. Се збогатил и тогаш уште еднаш и се обратил на Фландринга. Мислел дека сега ќе му ја возврати љубовта, со оглед на тоа дека бил богат. Но таа повторно го одбила, бидејќи тоа што бил богат не било доволно. Гамбринус повторно отишол во шумата и повеќе од било кога решен да си го одземе животот, но повторно го пресретнал ѓаволот. Гамбринус го нападнал Сатаната, бидејќи не му го исполнил ветувачето, и животот повторно му станал ништожен, кога пред него наеднаш се создало поле исполнето со долгимотки, по кои растеле зелени билки со пријатна арома. —аволот му рекол на Гамбринус дека тоа е хмель и дека зад насадот се наоѓа погон за преработка на

хмельот у пиварница. „Дојди, му рекол, ќе те научам како се прави пиво и ќе заборавиш се во врска со Фландринга“. Кога научил како се прави пивото, Гамбринус од ѓаволот побарал да му покаже како да се освети и на публиката, која го понижила на настапот. —аволот му предложил инструмент на чија музика никој не може да и одолее, и го научил да свири на звона. Гамбринус се вратил во градот, одгледувал хмель и произведувал се повеќе пиво. Кога дошло времето, се вратил на градскиот плоштад и засвирил на своите звона, и им понудил на лубето да го пробаат неговото пиво. Овој пат тие рекле дека тоа е најдобриот пијалок кој до сега го пробале, а така неговиот успех се проширил и подалеку. Каде и да отишол, Гамбринус садел хмель, правел пиво и го забавувал народот со своите звона. Фландришкиот крал му понудил титула војвода во знак на благодарност за неговиот труд, но на Гамбринус му била драга титулата која му ја дале неговите муштерии-Кралот на пивото. Навистина целосно заборавил на Фландринга, па дури не ја ни препознал кога многу години подоцна дошла да го посети. Гамбринусовата пивска улога траела точно 30 години, кога ѓаволот дошол да ја собере неговата душа. Гамбринус засвирел на звоната и ѓаволот не можел да престане да танцува. Конечно ѓаволот почнал да го моли Гамбринус да престане да свири и го раскинал договорот. Кога подоцна Гамбринус починал, на местото каде што ги минувал своите денови пронајдени се бачви кои таму и останале наместо надгробен споменик. Во Белгија и ден денес постои пиво

Find the best restaurant to your taste

www.restaurants.com.mk

кое го носи неговото име а и многу други брендови со џаволски имиња базирани на оваа легенда. Затоа и нека не ве чуди кога ќе пробате некое силно белгијско пиво да кажете дека е навистина —аволски добро пиво, што е слоган на белгискиот ејл ДУВЕЛ.

Кога индустриската револуција ја усовршила умешноста за производство и правење на пиво и

сфатила улогата на квасецот до најситен детал, на човештвото не му требало многу приказни кои ќе објаснуваат за пивото и неговото потекло. Но, овие приказни зборуваат многу за важноста на пивото од разни цивилизации, кои ја создавале нашата заедничка историја, и ни дале безброј луѓе, вистински или измислени кои наздравуваат и слават пиејќи пиво.

Еве уште една мала листа на такви имиња на богови и божици.

Асан, Акан кај Маите бил бог на алкохолот, а неговото име во превод значи „завивање“ Имено бил многу жесток и често после пијанството правел од себе будала.

Accle кај Инките биле девици, кои ги одбрали Инти, богот на сонцето кај Инките да го чуваат светиот вечен огин. За да го скрателе времето, правеле пиво.

Албина (Британија, Ирска) божица на белиот јачмен, Албина била позната и како Алфита. Едно од најстарите имиња за Британскиот остров Албион се верува дека потекнува од нејзиното име. Првата модерна мини пиварница во Америка се нарекува New Albion Brewing.

БАХУС (Рим)-Ба-Магуја (Хаус) Во митологијата на племето Хаус Ба-Магуја бил дух на пијанството, Припадниците на племето Хаус се муслумани, кои живеат во северна Нигерија и други делови од западна АФРИКА.

ЦЕРЕС (Рим) Пред се Церес била „мајка божја“ и на Римјаните една од најважните. Во Грција, каде ја најдувале Деметра, нејзиното име значи „мајка земја“ или „мајка на јачменот“. Била и божица на жетвата и стопанството. Шпанскиот назив за пиво „Цервеза“ настанал од нејзиното име.

ДИОНИС (Грција) Денес го сметаме за бог на виното, но тој бил воедно и бог на пијанството, што вклучува и пиво и сите општествени аспекти на козумирањето алкохол. Во таа смисла Дионис бил законодавец и почитувач на мирот, Според една приказна Дионис пред да стане бог на виното бил бог на пивото, познат под името Сабзиос. Кога виното во Грција го превземал приматот над пивото, едноставно му го смениле името и надлежноста.

МАРДУК (ВАВИЛОН) всушност бил бог на сонцето кој во подонежниот вавилонски период на крај напредувал во господар на сите божества. Го поврзуваат со правење пиво и сметаат за бог на пиварството а има многу симболи и преку 50 имиња.

ОЗИРИС (ЕГИПЕТ) бил бог на земјоделците и воедно бог на пивото, а легендите говорат дека тоа било тој кој човекот го научил да прави пиво.

РАДЕГАСТ (Словени) како бог на гостопримството во словенската митологија Радегаст според верувањето прв правел пиво.

ЈИ-ДИ (КИНА) бил кинески бог на алкохолот. Тој изворно бил човек, а освен тоа и одличен пивар кој правел пиво од ориз. Живеел во 23 век пне. Кога своето пиво му го преставил на царот Ји кој сакал силни пива -овој го забранил бидејќи се плашел дека идните владетели а и општеството во целина нема да можеле да го поднесат така добро како што тој го поднесувал, и дека светот би пропаднал со тоа. Но Ји до продолжил да го прави своето пиво од ориз и со тек на време се стекнал со статус бог.

ИЗВОР НА ТЕКСТОТ (Beer Magazine, и книга Taste of Beer)



вегетаријанството како
бизнис концепт

Безмесно мени

пишува:

Александар ТАБАКОВСКИ



За корените на вегетаријанството и за причините зошто тој тип на исхрана некои го обожуваат можеби сте читале во посебните литератури или магазините кои третираат поширок спектар на теми. Бар Код ја обработува идејата за успешен угостителски концепт.

Вегетаријанството како концепт на исхрана може да се разгледува од повеќе аспекти, но доминантни се оние кои го третираат како третман за консолидација на организамот, како диета или режим на исхрана, па се до животен стил. Без оглед на тоа по која основа се добиваат поклониците, и дали се тие

краткорочни или долгорочни, вегетаријанството станува своевиден тип на движење кој обединува многу луѓе со исти погледи, но веге-заедницата е меѓу најмалку „бучните“. Тоа пак, од друга страна, коинцидира и со комплементарните пацифистичките погледи и практикувањето на йога, но како потрошувачи и тие луѓе се потенцијална цел за прехранбената и угостителската индустрија.

Нема да се каже ништо ново ако се констатира дека претприемачите се онолку успешни колку што ќе успеат да се снајдат во актуелните моменти на нивното битисување во едно општество. Дали е тоа во услови на војна, транзиција, мир или во екот на либерализацијата на граѓанските права, на обичните смртници им е сеедно, тие себе не се гледаат како бизнисмени. Но, претприемачкиот дух живее во сите услови, па погрешно е од секој што впловил во претприемачките води да го игно-



Is that an alligator or a crocodile?

easygoing Irish



рира делот на пазарот кој е доминиран од вегетаријанците. Ова е се позабележливо бидејќи сите големи ресторани кои држат до своето име и услуга, нудат извесни вегетаријански специјалитети. Но, дали е созреано времето за етабирање на посебни веге-локали откако порасна свесноста за нутриционистичката неоправданост на конвенционалните ресторани?

ГЕОЛОКАЦИСКИ СПЕЦИФИЧНОСТИ

За да се размислува за отворање на ресторан или било каков локал што ќе ги обединува припадниците на една заедница, е слично како да се разговара за отворање на тематски ресторан од било која провиниенција. Дали ќе биде тоа „виетнамски ресторан“, „хард рок кафе“ или „геј паб“, речиси е не-битно, генерално сите почиваат на ист концепт кој покрива само една тема. Апсолутните показатели еден таков бизнис план би требало да опфатат бројки на луѓе кои ја сочинуваат веге-заедницата или би биле потенцијални повремени муштерии, било како придружници или повремени вегетаријанци.

Според студијата за „Вегетаријанството во САД“, оваа земја во 2008 година имала 7,3 милиони жители кои сочинувале 3,2% од вкупната популација во тие моменти, додека Велика Британија во 2006 година преку сопствена анкета констатирала 3,6 милиони вегетаријанци или 6% од популацијата. „Европската вегетаријанска унија“ преку помалку веродостојни извори објавила дека низ различни земји на Европа процентот на луѓе кои го поддржуваат овој концепт на исхрана е помал, па варира од 0,3% во Португалија до 3,7% во Хрватска и 4,3% во Холандија. Најголем број на вегетаријанци според геолокациите критериуми има во Азија, па така дури 40% од жителите на Индија се сметаат за вегетаријанци. Зависно од изворот постојат различни податоци, но за најбројната светска земја Кина, каде што оризот и рибата се основа на кујната, не постојат научни статистички обработени податоци.

Релативизирано, битни се факторите кои во едно поднебје фаворизираат одреден тип на храна, па така различни резултати се добиваат доколку се анализираат местата покрај големи водени површини, наспроти планинските предели. Религиозните погледи се исто така битни фактор, па се смета дека дури 30% од Индијците се лакто-вегетаријанци само поради верувањето во хиндуизмот. Во Израел, самото министерство за здравство објавило податок дека околу 8,5% од нивното население конзумираат веге-храна, но тие се третираат и како лакто-вегетаријанци бидејќи според религијата и правилата за подготвување кошер храна, јајцата се дозволен продукт. Во православниот свет, постоењето исто така се смета за облик на вегетаријанство, па броите на вегетаријанци се многу поразлични доколку

се анализираат за време на Божикните или Велигденските пости, наспроти другите периоди од годината. Друг релативен показател може да биде и релевантноста на еден град во општествениот живот, бидејќи во големите метрополи каде што има и многу странци се сретнуваат повеќе различни типови на исхрана, отколку во помалите места кои се доминирани од локалните обичаи. Иако поместен на крај во оваа анализа, не помалку битен демографски факт е дека во Англија, процентот на женската популација е двојно поголем од припадниците на посилниот пол! Но, од друга страна гледано, речиси нема место на Земјата каде што вегетаријанството е непознато, или каде што не се препорачува.

ЗДРАВЈЕТО Е ГЛАВЕН МОТИВАТОР

Во современи услови, вегетаријанството добива нови поклоници поради ефектот што го дава во консолидацијата на здравјето. Таканаречените „модерни болести“ кои влечат корен од новиот начин на живеење и конзумирање на брза и мрсна храна, а се рефлектираат со гојазност, покачен крвен притисок, но и холестерол и триглицериди, бараат од луѓето да се свртат повторно кон природата и да ги искористат нејзините благодети.

Во 2002 година, магазинот Тайм и ТВ каналот Си-Ен-Ен спроведоа интернет анкета со преку десет илјади испитаници во кои 4% се препознале како вегетаријанци, од кои 32% го потенцирале здравјето како причина за својот избор. Оние кои единствено не го сакаат месото или се против разните хемикалии и хормони во месните преработки сочинуваат заедно 28%, додека разните групи на активисти кои сакаат да ги заштитат животните или нивните права претставуваат 21% од испитаниците. Како религиозни вегетаријанци меѓу посетителите на американските сајтови се идентификувале 6%, загрижени за планетата 4%, а како гојазни луѓе само 3%. Допирајќи ја и темата околу правците кои ги има во вегетаријанството, а кои се разликуваат во употребата на животински производи (риба, млеко, јајца), дури 57% се декларирале како полу-вегетаријанци, а 36% како ово-лакто вегетаријанци. Само 5% се таканаречени „вегани“, кои не конзумираат ништо со животинско потекло, а својот концепт го базираат на храна што се сади.

Оттука, поуката е дека свесноста за ефикасноста на практикувањето на вегетаријанството во модерниот свет е прилично голема, па дека го практикуваат и оние кои имаат апетит за месо. Дали само за пости или за одреден период, или пак заради желбата да се одржи витката линија, да се превенира од можни здравствени проблеми, се поголем број луѓе се свртува кон вегетаријанството, што ја проширува целната група на евентуалните конзументи за угостителски проект од ваков тип.



КУЛТУРА НА ЖИВЕЕЊЕ

Сепак, и покрај сите нутриционистички анализи, вегетаријанството не може да се смета само како концепт за исхрана бидејќи од која било страна да му се пристапи во денешно време, станува јасно дека свеста за придобивките постои. Но, тие придобивки не секогаш се изразуваат во помал број на внесени калории или подобра крвна слика, туку резултираат и со поголема душевна и умствена хармонија, за што постојат и филозофски и религиски сфаќања.

На Питагора му се припишува изјавата дека се додека луѓето убиваат животни, ќе се убиваат и самите себе, а зачетникот на монаштвото Свети Антоније од Александрија се борел со искушенијата конзумирајќи само леб, сол и вода. Коновие примери може да се спомне и индискиот лидер Махатма Ганди, чија политика за ненасилен бунт ја промовираше независноста на Индија по распаѓањето на колонијалниот систем. Оттука, пацифизмот и тежнеенето кон душевен мир се сметат како тесно поврзани нешта со вегетаријанството, што повеќе е поврзано со состојбата на умот, отколку со протеини и јаглени хидрати.

Јога инструкторите укажуваат на посебни кувари за исхрана, напишани специјално за оние кои што сакаат да медитираат. Хиндуизмот познава три сили на создавањето (Рајас), сочувувањето (Сатва) и уништувањето (Тамас). Оттука, јога-исхраната која што е вегетаријанска, нуди и три опции, три различни совети околу изборот на храната. Концептот на „сатва“ промовира чист ум преку внесување на вода, овошје, житарици, зеленчук и јаткасти плодови, но дозволено е и млеко и путер. Храната на „рајас“ го храни телото и дава сила, но кога се гледа само низ призмата на јогата треба да се избегнува што е зачинето вклучувајќи и кафе, лук, риба бидејќи го нарушува балансот. Сепак, некои извори сметаат дека мало количество на „рајас“ храна како лутите зачини, може да доведат до подобар метаболизам, а со тоа да станат „сатва“ и да го избистрат умот. Храната на „тамас“ е она што треба да се одбегнува секогаш, бидејќи не дава никакви позитивни страни. Во оваа група се поместени алкохолните пијалаци, но и сета презреана или бајата храна. Со други зборови, се што го прави да го чувствуваате телото тешко е непожелно, а генералната препорака е стомакот да биде половина полн со храна, ед-

Вегетаријанци од минатото:

Конфучие (филозоф)
Питагора (математичар)
Св. Антоније (монах)
Леонардо да Винчи (уметник)
Лорд Бајрон (поет)

Современи вегетаријанци: (19/20 век)

Алберт Ајнштајн (научник)
Махатма Ганди (политичар)

Антонио Гауди (архитект)

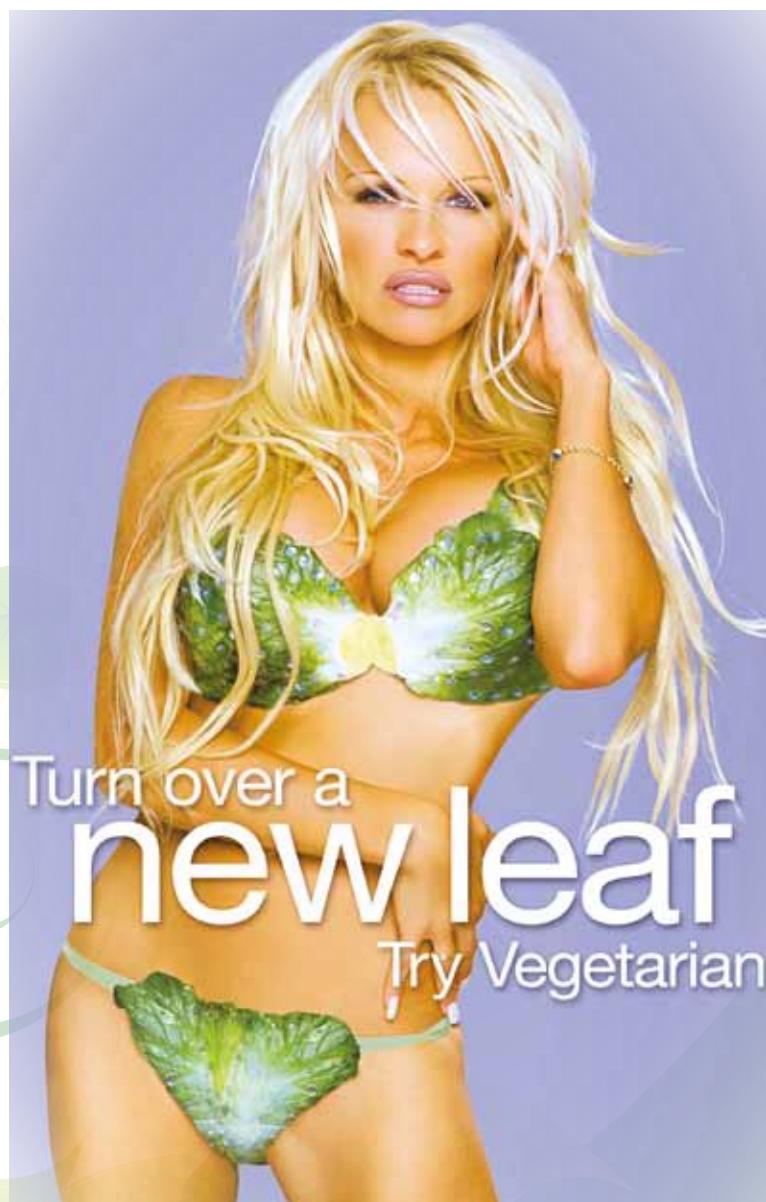
Џорџ Бернард Шо (писател)
Густав Малер (композитор)
Франц Кафка (писател)

(20/21 век)

Пол Макартни (музичар)
Брижит Бардо (актерка)
Памела Андерсон (модел)
Мартина Навратилова
(тенисерка)

на четвртина со вода, а една четвртина да биде не-исполнета за да се избегне ефектот на тешкотија. Во модерното време, забележлив е и обратен тренд, оние што станале вегетаријанци да почнат да практикуваат јога, наспроти инверзните искуства во минатото, особено во развиените западни општества, прво луgetо да побараат душевен мир преку јогата, а со тоа да станат и вегетаријанци.

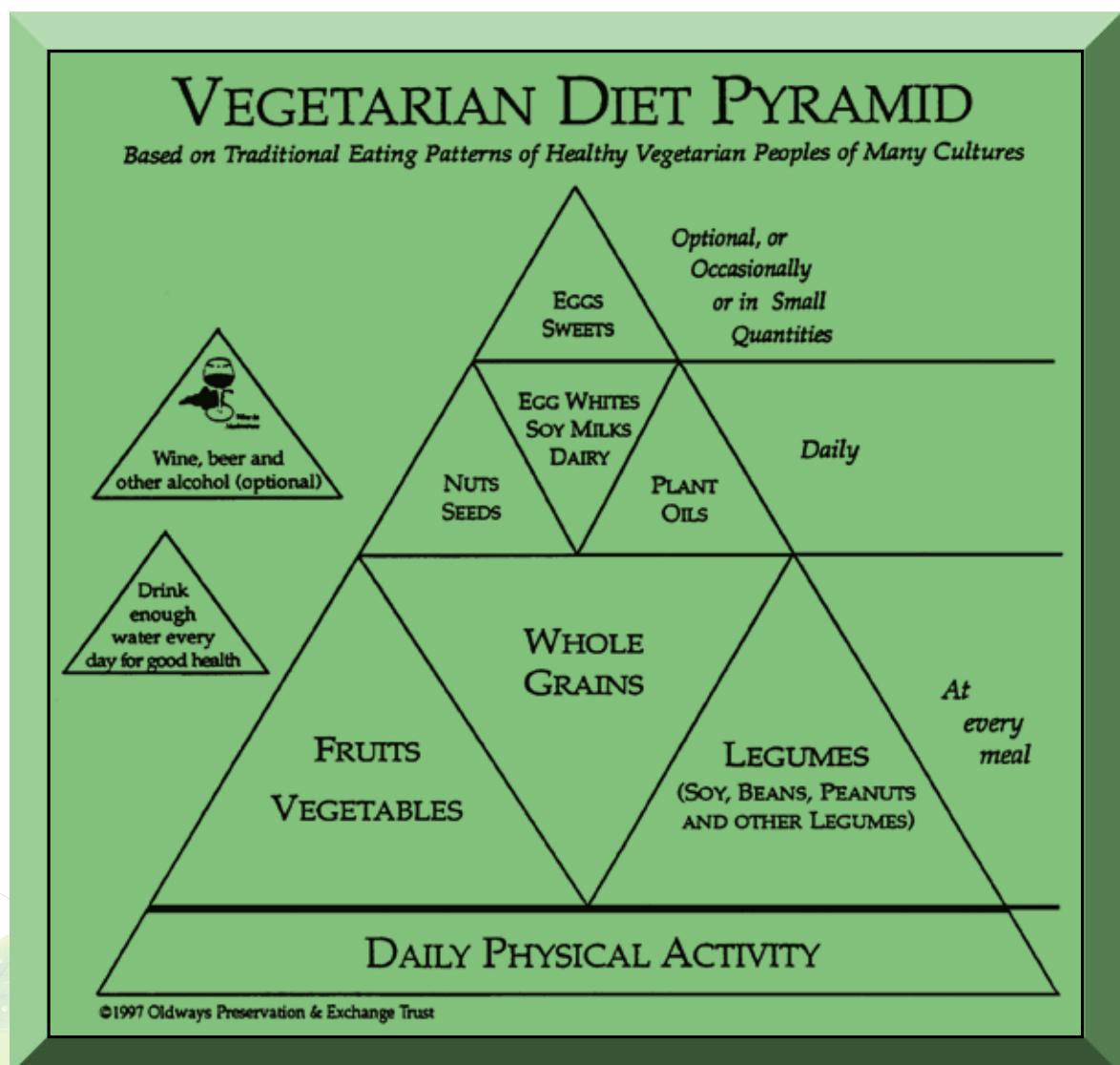
Но, доколку претходните два „несушествени“ елементи на вегетаријанското движење не се пресудни за еден угостителски бизнис концепт, а сепак се битни за споредните страни на проектот бидејќи го поддржуваат неговото постоење, на хартија мора да се има и издржан нутриционистички концепт на понуда. Тоа значи малку поинаква анализа на пирамидата на исхраната, чиј вегетаријански тип бил објавен во 1998 година од универзитетите Корнел и Харвард. Според оваа пирамида, храната е поделена според типот и според фреквенцијата со која треба да се внесува во организмот, но оставен е простор за персонализација во поглед на сервираното количество. Свежиот зеленчук и овошјето се основата заедно со интегралните (целозрнести) производи од овес и жито, како и мешункасти плодови (леќа, грав, соја). Овие намирници треба да се најдат во секој оброк, додека еднаш во денот се препорачува внесување на јаткасти плодови, белки од јајце, како и млеко кое може да биде и од животинско, но и од растително потекло (соја, ориз). Маслото за готвење мора да биде исклучиво од растително потекло (маслиновото се спомнува како најздраво според медитеранскиот тип на исхрана која што е признаена како посебен концепт). На врвот на пирамидата се оние нешта кои треба да се избегнуваат или да се внесуваат само еднаш неделно, а тоа се слатките работи и жолчките од јајцата, како и сите видови на алкохол,





вклучувајќи го пивото и виното. Дополнително, во оваа студија се инсистира на дневна физичката активност и хидратацијата на организмот.

Сето ова би значело дека успешниот концепт би се засновал на микс од сите работи кои мора да бидат земени предвид, па и содржината на менито би морала да биде така замислена за да ги почитува начелата на здравата исхрана, животниот стил, но и периодот на послужување (кое доба од детот, односно пред или по физичките активности). Веројатно може да се зборува уште долго и широко за сите нешта кои можат да придонесат и за свесноста околу полезноста на вегетаријанската храна, но и околу тајните на угостителството, но на крајот на краиштата не секогаш во пазарната борба победуват најумните и најучените. Бизнисот си носи свои правила и грижи кои се изразуваат во цврсти валути, за што е потребно повеќе од едукација во нутриционизмот и вегетаријанството, кои во овој случај можат да бидат само предност за успешните угостителски претприемачи.



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.



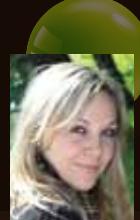
Every Drink is an Exceptional Experience
IN AN ABSOLUT WORLD

a Vision from

ZOOEY DESCHANEL & ELLEN VON UNWERTH

Explore More Exceptional Drinks at ABSOLUT.COM/DRINKS

5 сvezdi



Пишува:
М-р Анета Коробкина

дописник од Москва

Влегувате во хотел со пет звезди во Македонија и не е ни најмалку сличен на хотелите со пет звезди кои ќе ги видите во Европските земји. Патувате низ светот и гледате хотели со пет звезди кои во споредба со оние во Македонија изгледаат како да се со десет звезди. А во Америка пак нема да видите звезди туку дијаманти за категоризација. Сигурно многу пати се прашувате како и врз основа на кои критериуми хотелите се класифицираат во различни категории или групи.

Најпрво, треба да знаете дека во светот се уште нема еден единствен систем, кој дејствува, за категоризација на хотели. Има општо прифатени стандардни кои се имплементираат за одредување на категоријата, но, скоро секоја земја индивидуално ги изработува подеталните критериуми.

Морам да кажам дека правилната категоризација е од големо значење за развивање на квалитетен туризам во една земја. За тоа што, ако туристот не го добие она што му е ветено или поедноста вно какано, му се наплати за хотели и услуги од пет звезди а добил за три, тешко дека би се вратил повторно. Ако таков тренд продолжи земјата може да биде и непосакувана дестинација токму поради овие проблеми. Некои од земјите поради своите добри предиспозиции забораваат на квалитетот на

услугите но како се менуваат трендовите, патниците многу подетално ги испитуваат дестинациите што ги нудат истите. Исто така денеска социјалните мрежи и блогови играат важна улога во информирањето, па поради тоа угостителите навистина треба да се подзамишлат на кој начин го водат својот бизнис. Затоа што, ако во минатото се велеше дека еден незадоволен гостин ќе го пренесе своето незадоволство на најмалку десет свои пријатели денеска тоа слободно може да го помножите со сто, минимум.

За да се спроведе правилна и транспарентна категоризација, истата треба да биде извршена од независно тело, каде учествуваат навистина стручни лица од областа на хотелиерството, угостител-



За нас најпознат систем се звездите, повозрасната популација можеби ќе се присети дека во времето на Југославија категоризацијата на хотели беше (А,Б,Ц...) Во Америка се дијаманти, исто така можете да видите поделба и од типот: бизнис, луксузен, резорт, буџет хотел или прва класа, туристички, казино, спа, сезонски хотел итн.



ството и туризмот.

Исто така се препорачува големо присуство на "мистери шопинг" гости, за постојано да се проверува квалитетот и нивото на услугата. За хотелите од висока категорија може да следат и ненајавени инспекции во било кое време.

За нас најпознат систем се звездите, повозрасната популација можеби ќе се присети дека во времето на Југославија категоризацијата на хотели беше (А,Б,Ц...) Во Америка се дијамантите, исто така можете да видите поделба и од типот: бизнис, луксузен, резорт, буџет хотел или прва класа, туристички, казино, спа, сезонски хотел итн. Каква и да е категоризацијата, убаво е да ги прочитате коментарите на интернет од гостите кои веќе го посетиле тој хотел, така може да добиете пореална слика на самиот хотел.

Врз основа на што се врши категоризацијата? Тоа се стандарди како: чистотата, комотноста на собата како на пример: големината на просторот, купатилото (дали има када или туш), креветот (големината како и квалитетот на душекот) и сите додатоци кои следат во собата (ТВ и радио, интернет, клима, фрижидер, крпи и бањарки, козметика), понудата на храна и пијалаци (ресторан, бар, кафетерија, мини бар, послужување во соба), фитнес центар и спа, бизнис центар, интернет пристап и паркинг.

Светската туристичка организација има направено документ со детални информации и критериуми за категоризација, но тој документ повеќе служи како предлог а не како правило што мора да се почитува.

Европската унија на хотелски звезди во која членуваат дваесет и четири земји се обидува да го изедначи класифирањето во Европа, Досега ова

Најпрво, треба да знаете дека во светот се уште нема еден единствен систем, кој дејствува, за категоризација на хотели. Има општо прифатени стандардни кои се имплементираат за одредување на категоријата, но, скоро секоја земја индивидуално ги изработува подеталните критериуми.

е спроведено во Швајцарија, Шведска, Германија, Холандија, Австрија, Чешка и Унгарија на кои во 2011 година им се придружила Литванија, Латвија и Естонија. Доколку сакате да ги погледнете деталните критериуми кои ги има хотелстарс унијата тоа може да го видите на нивниот веб сайт www.hotelstars.eu.

Исто така, Светски хотелски рејтинг е проект започнат за да помогне во транспарентност во хотелериството и кој се обидува да ги стандардизира хотелите низ целиот свет. Главната улога на овој проект е поставувањето на хотелските стандарди и развивањето на квалитетни хотелски услуги. Повеќе информации за овој проект ќе можете да најдете на www.worldhotelrating.com

Ако сте зависник од патување и уживање и сакате да бидете сигурни дека одите во хотел со пет звезди каде ќе ги добиете услугите и квалитетот на производот кои ги заслужуваат платениите пари, погледнете ги хотелите кои се во групата на водечките светски хотели или Leading Hotels of the World. Во оваа групација членуваат хотели каде извонредната услуга и луксузот е норма а не исклучок. За еден хотел да стане член да оваа групација, треба навистина да ги исполнува високите стандарди кои се бараат во хотелериството најакаде низ светот. Хотели во оваа групација може да се најдат во Америка, Канада, Турција, Кенија, Зимбабве, Бугарија, Хрватска, Израел, Либан, Оман, Катар, Панама, Мексико, Јапонија и хотели во многу други земји кои можете да ги најдете на www.lhw.com Зошто Македонија нема хотел во оваа групација е навистина добро прашање?

man's style



паркирање over compensating

Пишува:

Бујар МУЧА

Фан на зонско паркирање



Почетокот на пролетта и првите сончеви денови се прекрасна инспирација за пишување на оваа навидум сообраќајна тема. Март во Скопје отсекогаш бил месец со неколку екстремно топли денови кои ги мамат прекрасните девојки да се ослободат од вишокот топли зимски али шта и да не потсетат на какви визуелни маки и искушенија ќе бидеме ние мажите во следните топли пролетни и летни денови. Се разбира дека нема да им забележиме на малите наслаги од ајвар и сарми на некој стратешки места на телото. Набргу се ќе биде средено, измазнето и набилдано а ние треба да сме среќни што немаме што да покажеме и не мора да се разголоваме. Веднаш по скопските девојки, следува брзата реакција на скопските кафеанци и кои мимо законот и потребните дозволи ќе ги окупираат тротоарите со ланските гарнитури за седење, чадорите и жардињерите со овенато ланско цвеќе. Ќе се извадат пепелниците од зад шанковите и ќе ги измамат колегите пушачи на бескрајни дегустирања на кафе и цигари, ослободени од фрустрацијата да морат да излегуваат во неколкуте дупки во градот кој имаа средено со инспекцијата.

Некако во исто време се ствара невидена гужва на потегот од Нова Македонија до Рузвелтова каде се наредени сите проминентни Авто Пералници во градот. Стрпливо се чека на ред да се испере и исполира гордоста и Алтер Егот на скопјанецот-Автомобилот. Тука не станува збор за автомобилите кои служат за транспорт и кои на луѓето им вршат работа. Се работи за набилданите скапи модели на есклузивни возила чија главна намена е компензацијата за извесни физички, социјални и интелектуални недостатоци на нивните сопственици. Тука исто така не станува збор за сите сопственици на такви превозни средства. Има тука момци на кои може да им се поизвиди на комплетниот стајлинг и животен стил. Има и такви кои воопшто не им робуваат на стереотипите и живеат лежерно и ослободени од потребата со себе да носат предмети кои ќе ја дополнат и ќе ја збогатат нивната индивидуалност.

Станува збор тука за една се помасовна појава на позери кои се препознаваат по тоа што во глутници се собираат по скопските отворени кафулиња и се натпреваруваат кој поблиску и повпечатливо ќе го испаркира своето скапо возило. Кружните текови и пешачките острови се нивна специјалност, додека помалку снаодливите и новајлиите ги оставаат возилата на коловозот, притоа заглавувајќи неколку прописно паркирани возила. Ќе ги препознаете по тоа што на нивните маси се уредно поставени сите електронски уреди што ги носат со себе и обврзано клучевите од автомобилот кој се постојано во нивните раце. Секој од нив во рок од половина час неколкупати "случајно" го притискаат копчето за автоматско отворање на вратите за да се види кое возило е негово и да се отпочне разговор за техничките карактеристики на миленичето. Возбудата расте со секое следно станување од маса за да се препар-

Мене ме чуди само една работа. Скопје си го
сакаме затоа што е наше, а не затоа што е
центар на светските слушувања и естетика.
Само малку градови во соседството
можат да се пофалат дека се
погрди и понеинвентивни од
Скопје. А овие паркирачive
сепак сета енергија и сите
средства ги трошат
за да се обидат
тука да станат
фраери.

кира гордоста и да се ослободи некое заглавено количе со несомнено помал квалитет. Полн погодок е ако при секое препаркирање се се поблиску до својата маса.

Никогаш до крај не сум успеал да ги разбера мотивите за ваквото однесување на овие луѓе. Де-



војките велат дека тоа е заради нив и дека се обидуваат преку автомобилот да ги заведат и магепсат. Но исто така тие забележуваат дека паркирачите за сето време си разговараат за своите машини како мајките на детски роденден што френетично зборуваат само за своите деца.

Мене ме чуди само една работа. Скопје си го сакаме затоа што е наше, а не затоа што е центар на светските случувања и естетика. Само малку градови во соседството можат да се пофалат дека се погрди и понеинвентивни од Скопје. А овие паркирачите сепак сета енергија и сите средства ги трошат за да се обидат тутка да станат фраери. Дали знаат и дали некој им кажал дека со своите возила можат да се прошетаат и надвор од Скопје и од Македонија, а со разликата во пари со купување на поскромно возило можат да си овозможат незабравни мигови на прекрасни дестинации. А можеби и не можат бидејќи за тоа е потребно познавање на некој странски јазик, малку историја и географија, малку уметност и филозофија. А на скопските тротоари не мораш ништо да знаеш, освен вештина во препаркирање.

Магазин за вино и животен стил

wine spirit





Бимилк-Пекорино Синергија на италијанска експертиза и македонска традиција.

Дека во Македонија може да се создаваат квалитетни производи, кои може да конкурираат на високо конкурентните пазари во ЕУ и пошироко, потврдува примерот со квалитетното овчо сирење Пекорино произведено во Млекара Битола-БиМилк. Овој производ се извезува на пазарите во САД и Канада, а е достапен и на македонскиот пазар.

Производ кој покрај за исхрана, “за мезе” како што знаеме да кажеме, особено е погоден да се користи и како пармезан. Идеален производ за пици и тестенини, но секако може да се комбинира и со други јадења.

Станува збор за препознатлив македонски производ кој со својот квалитет рамноправно може да се носи и со најпознатите светски сирења. Бимилк-Пекорино е произведено од 100% квалитетно овчо млеко од контролирани и селектирани фарми по технологија на партнери од Италија. Претставува синергија на италијанска експертиза и македонска традиција, тип на сирење со одличен квалитет.

Името Пекорино на секаде во светот е прифатено како тип на тврдо италијанско сирење. Млекара Битола произведува два типа на Пекорино: Пекорино тип за рендање и конзумен тип.

“Употребивме оригинални италијански

состојки: духот, искуствата и јагнешката паста, без кои производот немаше да биде Пекорино, а се друго е македонско: квалитетното овчо млеко, технологијата, како и грижата и посветеноста на нашите добри мајстори за сирење. Постојат четири основни типови пециорино, но во текот на историјата се развиле и голем број на подтипови, најчесто врзани за географскиот регион каде се произведуваат, секој подтип е специфичен сам за себе и со своя приказна. Нашиот подтип го нарековме едноставно македонски Пекорино. Целта ни е од сирењето да направиме вистински бренд локално и меѓународно препознатлив по својот квалитет и географско потекло, произведен од македонско млеко.

Ова е навистина производ со кој сме исклучително горди. Тоа не значи дека нема и понатаму да продолжиме со унапредување на квалитетот на нашите производи како и да го прошириме асортиманот на производи, кој е респективен, со оглед на фактот дека нудиме повеќе од 55 различни типови млечни производи, а Пекорино е секако еден од најквалитетните.” изјави за Бар Код Роко Водопија-Генерален директор на Млекара Битола-БиМилк.



Не е само љубовта инспирација за уметноста

Пишуваат:

Анџела СТЕФАНОВСКА, Матео БАРБАРОСА



Attibassi cafe

Во минатиот број на Баркод го описувавме кафе-то како мотив за социјализација, појдовна точка за раѓањето на кафулињата како место за размена на идеи, мислења, политички, уметнички и ставови од секојдневниот живот меѓу припадниците на високите општествени класи, но и монденски места за дружење и забава.

Овој разновиден свет на кафулињата ја инспирал фантазијата на познатите сликари, но во исто време неизбежно ја поттикнал и креативната страна на литератите, писателите и поетите, кои во аромата и обвивниот вкус на кафето пронаоѓале водечки принципи, контрадикции и корисни стимули за нивните пишани мисли.

Onore de Balzac зборува за кафето во романите Eugenie Grandet (1833 год.) и Ursule Mirouet (1841), но најдолго се задржува на овој напиток во книгата „Traité des excitants modernes“ (1839) каде што зборува за возбудувачките супстанци и напитоци од средината на деветнаесетиот век

Позната е и поезијата на францускиот поет Теодор де Банвил (1823-1892)

„Овој добар еликсир, кафето
Полага во нашето срце црн пламен,
Благодарение на него, Горд на својата победа,
Суптилниот ум триумфираше.“

Во многу други романи кафето е присутно повеќе како позадина, отколку како protagonист, како контекстуална референца на одреден момент од денот, како секојдневен гост кој е дел од навиката, па дури и како опис на необични ситуации. Воглавно и во литературата кафето ја задржува својата вредност на стимулативен напиток, момент на освежување за соочување со работниот ден или пак како единствена пријатна пауза.

Степан Аркадич во почетокот романот Ана Каренина од Лав Толстој, знае дека за да се соочи со сопругата која дознала за неговото неверство има потреба од 2 шолји кафе: силата и луцидноста кои му се потребни за објаснување и смирување со сопруга

гата.

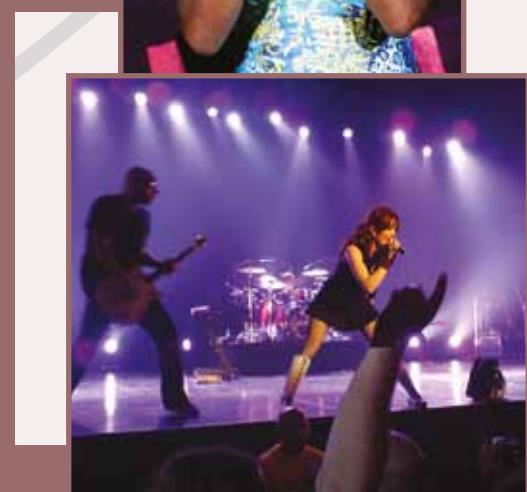
Секој книжевен жанр има свој начин на описување на кафето: во полициските романи е црно и врело како мистерија, или пак спротивно, тоа е инструмент за елиминација при разрешување на случаите. Во делата на Edoardo De Filipo подготовката на кафето се воздигнува до ритуал, церемонија, каде што главните личности се описаны во претпазливата подготовка, вниманието низ сите фази, од правилното печење, точниот степен на мелене, количината на меленото кафе, па се до негово то послужување.

И вториот главен град на кафето во Италија, Трст е описан во делата на италијанските писатели. Italo Svevo му изразува почит на црниот напиток, посветувајќи му дури еден цел простор наменет за негово конзумирање во секојдневието на луѓето. Во книгата La coscienza di Zeno, зборува за

фамилијарниот секојдневен ритуал, во кој фамилијата се собира во наменета сала за пиење кафе, каде што фамилијата се собира со шолјата топло кафе во рака за да се релаксира и разговара.

И Умберто Саба и Џејмс Џојс, кој бил заљубен во Трст и секој слободен момент го поминувал таму, во своите дела ги описуваат историските кафулиња на овој град.

Ритуалот на конзумирање кафе е длабоко навлезен во секојдневието на луѓето. Магична моќ во будење на умот и телото, различните начини на не-гова подготовка, улогата во социјалниот живот на општеството, како и многуте легенди кои кружат околу овој напиток биле сигурно клучните фактори кои го свртеле вниманието на уметниците и писателите и ги инспирирале да го споменуваат, описуваат и возвишуваат. И ден денес во Италија се актуелни настани „Литературно кафе“, на кои, најчесто во некое кафуле се собираат писателите и пиејќи го своето кафе читаат раскази и поезии.



Кафето во насловите на современата музика

Ella Fitzgerald- Black Coffee:
<http://www.youtube.com/watch?v=KRxS7Q64xUQ>

All Saints- Black Coffee:
<http://www.youtube.com/watch?v=1tMYxvFFJRM>

Garbage- Cup of coffee:
<http://www.youtube.com/watch?v=4A2JZFXhPdY&feature=related>

Natalie Cole- Coffee time:
<http://www.youtube.com/watch?v=ulw8Fsm1Kvs>

VODKA

Prestige

WORLDWIDE SINCE 1884



Beverage Testing
Institute 2009 -
Gold



Vodka Masters 2009 - San Francisco World
Master Award Spirits Competition
2010 - Silver



- Gold



International
Spirits
Challenge 2010 -
Commended Medal

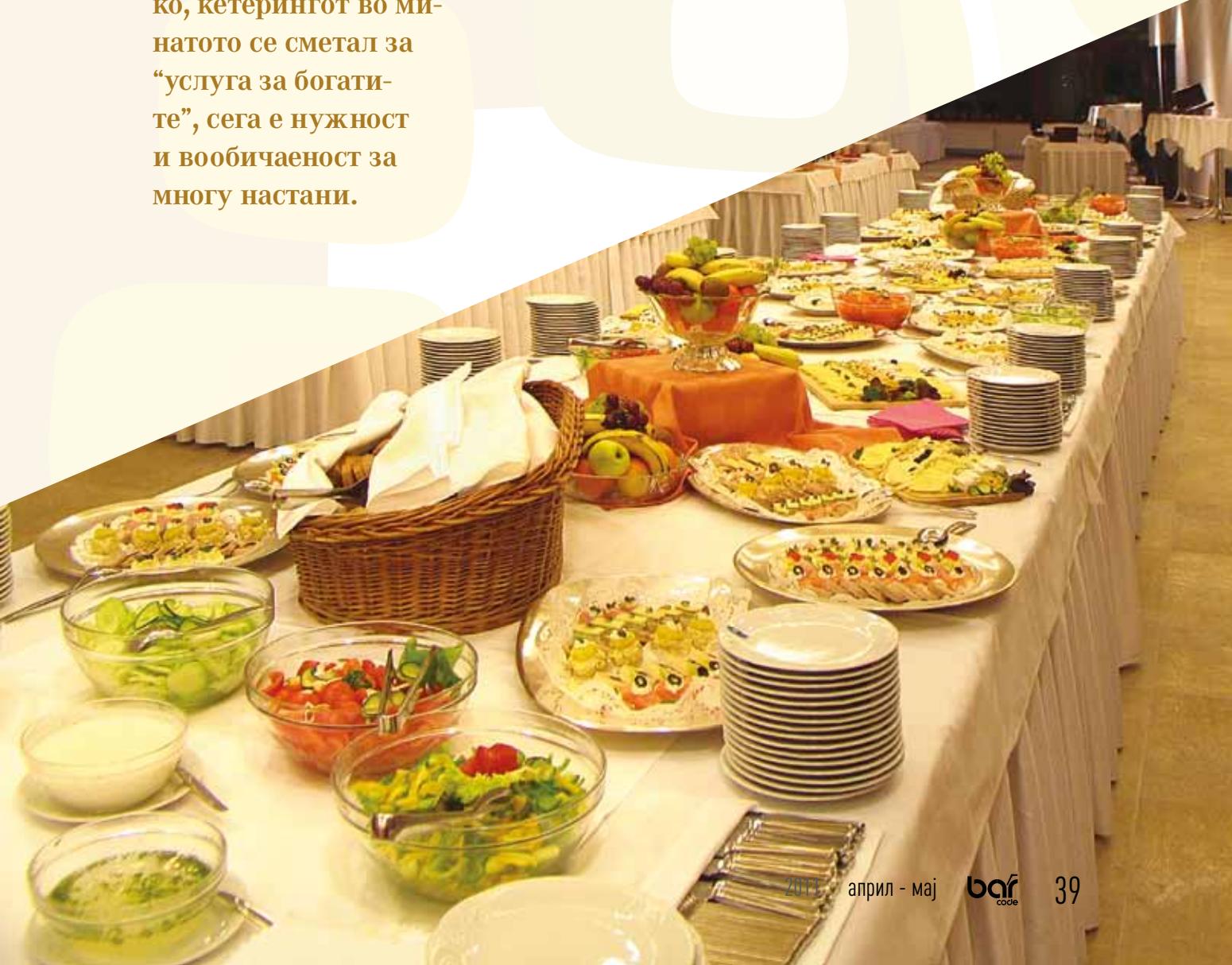


International
Taste & Quality Institute
2010 - 2*

Што е кетеринг?

Кетерингот е храна подготвена од професионалци за да биде послужена на група луѓе во планирано место и за одредено време. Иако, кетерингот во минатото се сметал за “услуга за богатите”, сега е нужност и вообичаеност за многу настани.

Пишува:
Аријана КОСКАРОВА



Видови на кетеринг

Кога ќе го слушнат зборот "кетеринг", поголемиот број од луѓето мислат на последниот прием на кој биле низ призмата на свадба или конференција, или пак на боцкање на мезе од послужавникот на неодамнешната забава. Сепак, има многу други видови на дејности од оваа област кои спаѓаат под овој домен, за што ќе ве запознаеме низ овој текст.

Најпрво, за почетоците на кетерингот.

Како започна кетерингот?

Историјата на кетерингот и благородната размена на храната датира од IV век п.н.е. Имено, се започнало во Кина, иако во тоа време културата на грандиозно јадење и пиење веќе била значаен сегмент за време на цутот на стариот Египет. Кетерингот сепак, само произлегува од вообичаените угостителски навики, уште од времето кога првите вистински хостели и гостилиници биле изградени во античка Грција.

Подоцна, кетеринг индустријата широко се проширила во Европа, најпрвин во Германија за време на XIV и XV век што го забележуваме и од односот на законодавците од тоа време. Првите "проверки на лиценци за пиво" биле платени од Аугсбург Електор во 1530 година. Во истата година бил изгласан законот после кој произлегле и збирот од правила за хотели и гостилиници кои воделе до регулирање на начинот на служење на пијалаци, специјални величини за чашите за пиво, утврдување на количината и прозирноста на пивото, па дури и количината и видот на чиниите донесени со оваа регулатива. Како што поминувало времето, се развиле еснафски хостели и куки кои денес нудат широк спектар на кулинарски можности кои имаат горда историја на традицијата и се предвесници на денешните трендови.

Постојат два главни вида на кетеринг:

- во просторијата (on premises) ;
- надвор од просторијата (off premises);

Кетерингот поставен во просторија се однесува на храна подготвена и послужена на група на луѓе во истото место кадешто е извршена подготвката на храната. Кетерингот послужен надвор од просторијата се смета за онаа храна која е подготвена во кујна и пренесена до одредена локација каде што ќе биде послужена на одреден број на луѓе.

Двата вида на кетеринг (во просторијата и надвор од просторијата) имаат многу заеднички работи. Превозот е главната разлика што честопати ја прави посложена безбедноста на храната , како на пример пакувањето во посебни кутии за да се задржи квалитетот и температурата на храната (топлата храна да остане топла, а ладната да остане ладна). Ова може да се постигне со користење на:

- изолирани ладилници;
- каминони-ладилници;
- преносливи делови за затоплување;

Репутацијата на лиферантот (снабдувачот, испорачувачот) за високо-квалитетна храна која е внимателно подготвена најмногу зависи од овој дел и се развива со годините. Било каков излив на труење може да резултира со тужби, смрт и затворање на бизнисот. Процедурите за безбедноста на храната се задолжителни- не смее да има недостатоци!



Планирање

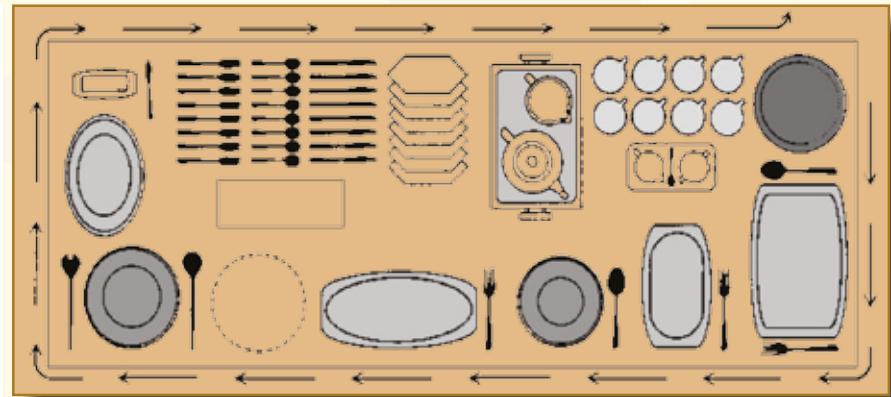
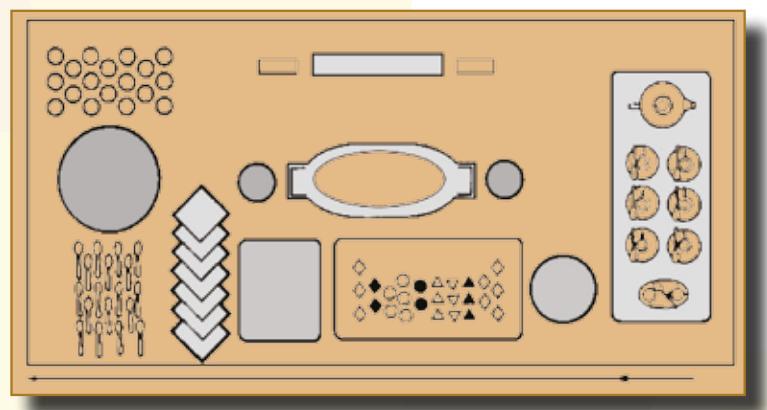
За успешни настани, лиферантот е потребно да го замисли и испланира секој чекор во процесот на сервирање и јадење. Другите активности како прием, декорации од цвеќе и свеќи, маси, столчиња, шатори и специјална опрема исто така треба да бидат земени во предвид. Планирање на секој детал на секој настан е она што го прави кетерингот предизвик.

Од сите детали најважно е менито. Не е значаен само видот на храната, туку и презентацијата на храната која мора да биде внимателно разгледана, во смисол на:

- стил на сервирање,
- како да бидат порциите наредени ако се сервираат во чинии,
- додатоци на чиниите,
- декорирање на собата, и
- дизајн на движењето на шведската маса.

Поставување на шведска маса

За да ви помогнеме правилно да поставите шведска маса, ви ги предлагаме следните сугестиции:



Направете гостите да се чувствуваат колку што е можно поудобно додека јадат. Обезбедете мали маси или послужавници ако е предвидено чинијата за храна луѓето да ја држат во рацете.

За да избегнете застој во мала соба, започнете го редот така што ќе заврши кај вратата и луѓето лесно ќе ја напуштат собата.

Освен ако собата за ручавање не е многу голема, можеби најдобро ќе биде да ги извадите сите столчиња и да ги ставите масите за послужување до сидот. Не е погодно да ја поместувате масата, чиниите може да бидат наредени така што ќе бидат достапни од двете страни на масата.

Поставете централен дел кој ќе го нагласи настапот на шведската маса.

Ако се служи топол пијалок, ставете ја опремата на послужавник на едниот крај на масата или на страничната маса.

Потешките видови на храна, како супа или тенџериња, треба да бидат ставени на другиот крај на масата.

Дијаграмите подолу ги покажуваат типичните поставувања на шведска маса. Едниот илустрира вид на шведска маса за прием, а другиот за вечера. Интуицијата и комфортот се најдобри водичи за поставување на шведска маса.

Започнете го едниот крај со чинии, потоа поставете ги во ред (од топло кон ладно) главното јадење, зеленчукот, салатите и зачините.

Приборот и салфетите се по последни што им дозволува на гостите слободни раце за самите да се послужат.

Оставете простор за гостите да ги стават нивните чинии на масата ако двете раце им се потребни за да се послужат со вид на храна како салата.

Ако просторот е дефицитарен, пијалоците и/или десертите треба да бидат послужени подалеку од главната шведска маса.

city radio 94.7



КЕТЕРИНГТО КАКО БИЗНИС

Ако размислувате да започнете со кетеринг компанија или да ја проширите постоечката, разгледајте ги позитивните и негативните страни на различните видови на кетеринг операции за да може полесно да определите кој е вистинскиот за вас. Во Основната поделба е следната :

- Кетеринг за посебни настани,
- Бизнес кетеринг,
- Мобилен кетеринг,
- Индустриски кетеринг.

Кетеринг за посебни настани

Кетерингот за посебни настани обезбедува храна за свадби, годишници, приеми и големи забави. Често пати вклучува презентација и услуга на храната како и различни аспекти на планирање на настанот. Некои лиферанти за настани се специјализираат за одреден вид на настан, додека други ги работат сите.

За: Во прилог на користење на вашите кулинарски способности, може да употребите нови форми на креативност за декорирање и планирање на настанот, и може да направите договор со музичари, компании за изнајмување, цвекари и ресторани за да го зголемите вашиот profit.

Кетерингот е добро место за да создадете одлична усна репутација. На пример, кога една свадба е добро организирана, пријателите на невестата и младоженецот ќе сакаат да соработуваат со вас на следните свадби или настани.

Против: Ако не ужivate во овој вид на работа, истиот може да ви одзема многу време и да ви делува стресно. Многу талентирани готвачи се нерешителни да работат на кетеринг за посебни настани затоа што аспектите на планирање на овој вид на кетеринг не се нивна област.

Ако организирате настан што е веројатно многу близок и интимен за вашите клиенти, една грешка од ваша страна може да предизвика бес кај гостите.

Бизнес кетеринг

Бизнес организаторите обезбедуваат храна за бизнис состаноци, ручеци, тренинг сесии, конференции и деловни забави. Ова е онаа форма на кетеринг што е многу барана, но и за која има многу конкуренција на пазарот.

За: Спротивно на многу организатори на подвижниот (мобилен) кетеринг и организаторите на кетеринг за посебни настани, кои го прават најголемиот дел од нивниот profit за време на летото или за време на сезоната на празници, бизнис кетерингот е строго баран во текот на годината.

Ако на вашите корпоративни клиенти им се допаѓа она што сте го направиле за нив, тие може исто така да бараат за нив да организират и друг деловен настан, забава па дури и личен настан.

Против: Бидејќи деловните состаноци и настаниично се обидуваат да ги задоволат сите, вие сте ограничени во вашата кујна на видови на храна кои се широко популарни.

Многу брзи-секојдневни синцир ресторани нудат организирање на кетеринг за ручек или состанок и честопати заземаат голем дел од пазарот на бизнис кетеринг. Вие ќе треба да се напреварувате со нив.

Мобилен (пренослив) кетеринг

Мобилниот кетеринг не се прави низ договор, туку се поместува од место на место во комбе или камиони специјално направен за да пренесува храна и опрема. Примери на мобилни лиферанти се продавачи на фестивали, саеми и пазари за храна, сервиси на оброк за носење и оброци што може да ги купите од кола. Ако сте заинтересирани за пренослив кетеринг, би требало да научите нешто повеќе за законските регулативи и дозволи, бидејќи овие две области често се преклопуваат.

За: Мобилните лиферанти уживаат ниски почетни трошоци како последица на малата опсежност и природата на скратеното работно време на нивната активност.

Овој вид на кетеринг може да биде лесно менуциран паралелно со стандарден кетеринг настан или ресторан.

Против: Многу од опремата бара ладни, згответни, топли оброци и продажбата на храната мора да се вклопува во мали, ограничени места како комбе, камион или тезга.

Бидејќи мобилните организатори раководат со бројни локации или места — честопати дури и во различни градови — тешко е да се создаде свесност за постоење на брендот и да се развије лоялна база на клиенти.

Индустриски кетеринг

Индустрискиот кетеринг обезбедува оброци за школи, болници, затвори, фабрики, универзитети, авонои и други институции. Најпопуларниот пример би бил Арамарк, кој всушност започна како бизнис на продавање на кикиритки и прерасна во индустриски кетеринг, додатоци за храна, професија на дотревување па дури и менаџмент на простори.

За: Индустриските лиферанти обично потпишуваат годишни или полу-годишни договори, така што им е гарантирана исплата на подолг период.

Услугата е надвор од сликата. Многу простори и институции ја нудат нивната храна во услужен сервис во вид на бифе, или во случајот на авионите низ струјардесите.

Против: Многу е тешко да се започне како индустриски лиферант. Најголемиот број лиферанти прераснуваат во овој бизнис ако имаат веќе некои постоечки врски со институциите или компаниите.

Бидејќи индустриските лиферанти обезбедуваат масивни количини на храна, често е тешко да се одржи висок стандард на квалитетот на храната.



Секој вид на кетеринг раководење има свои погодности и недостатоци. Вие не треба да се ограничите со еден вид на кетеринг. Всушност, најголемиот број од бизнис лиферантите често ќе организираат свадби или забави, а многу лиферанти за посебни настани ќе нудат мобилна продажба на храна на саеми или фестивали. Сепак, кога првпат започнувате, треба да изберете одреден вид на дејствување и да се специјализирате во него. Ова ќе ви даде фокус за вашиот маркетинг труд и ќе ја ограничи сумата на почетен капитал што ви треба. Кога еднаш ќе се докажете во таа област, и ако работите добро се одвиваат, може да почнете да се ширите во другите видови на кетеринг.

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 • www.dalma.com.mk





CLEARLY UNIQUE



SMIRNOFF VODKA-BASED SPIRIT
FLAVOURED WITH
NORDIC BERRIES

Уживајте во алкохолот одговорно.

behind the bar

ЗБМ Барменска Лига 2011

Пишува:
Филип АРНАУДОВ
здружение на бармени на Македонија



И оваа година интересот за овој натпревар беше голем и многи млади но и искусни бармени се пријавија на ЗБМ Барменска Лига 2011.

Барменската лига се одвива во 3 кола со 4 различни дисциплини и тоа:

1 коло: Теорија и pour test

Освен практичната работа во бар, Бармените треба да знаат и подотоци околу пијалоците коктели-те и нормално основните правила за работа во бар. Теоретскиот тест е токму за тоа. Се состои од 20 прашања и секој има 10 минути да го реши тестот.



За прв пат оваа година покрај тестот требаше да се погоди и пијалок кој претходно беше сипан во чаша (blind testing).

Pour test — дисциплина во која се мери прецизноста на Бармените во слободно сипување. За најкратко време треба да сипат точни дози на пијалоки и коктели. Секој одлив или неточна доза носи негативни поени односно секунди кои се додаваат на вкупното време. Победник е тој што ќе има најкратко време.

2 коло: Speed Round.

Можеби најинтересната дисциплина, секој треба да направи 5 различни коктели за најбрзо време. Коктелите можат да се работат во послободен стил, но сепак секој одлив, неточна доза или неточна рецептура носат негативни поени односно секунди. Најдобар е Барменот со најкратко време.

3 коло: Classic Speed Round

Слична на претходната дисциплина, за најкратко време да се направат 3 класични коктели. Но, за разлика од Speed Round мора да се внимава на правилниот начин на работа, мерење со дозери и правилни техники на подготвување на коктелите. Околу грешките слично е со претходните дисциплина со тоа што тука се добиваат повеќе секунди за секоја грешка.

После секое коло најдобрите 10 бармени добиваат поени во зависност од пласманот. На крајот од квалификациите се собираат освоените поени и најдобрите 12 Бармени одат во финалето.

Финалето е комбинација на Speed Round и Pour test. Бармените се натпреваруваат еден против друг во систем на елиминацији, и подобриот оди понатаму во наредниот круг, се до финалето каде што остануваат најдобрите двајца кои ќе се борат за титулата најдобар Бармен за 2011 година.

Оваа година ЗБМ Барменската Лига се одржува во Mixology Bar Cocktail Room каде што барот овозможува најдобри услови за овој натпревар.

До сега се одржаа првите две кола и тоа: 1. коло на 27 февруари Теорија и pour test и 2. коло Speed Round на 6 март.

Интересно дека за сега во водство се млади Бармени кои покажаа дека некогаш желбата за победа и тренингот се поважни од тоа кој колку години работи. Една од целите на овој натпревар е секој да види до каде е во споредба со своите колеги и навистина да се одреди кој е подобриот и највешт Бармен.

Резултатите од последното коло и финалето ќе ги објавиме во наредниот број.



28 Април
2011

Државно 4 на Првенство на Македонија во припрема на коктели и флертинг

Саем за Туризам и Угостителство
Скопски Саем - Скопје

Биди најдобар Бармен во Македонија и креирај го коктелот на годината. Победниците во двете категории ќе ја претставуваат Македонија на Светското Првенство на Бармени во Полска и ќе престојува 7 дена во Хилтон хотелот во Варшава. Награда вредна по 2000 евра за победниците во класика и во флертинг и можност да се дружат со најдобрите бармени од целиот свет.

Пријавување, правила и информации на:
www.barmk.com.mk

бэреволюшн

Центар за Професионална Обука на Бармени

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

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

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

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

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



www.barevolution.mk

Cocktail Room

Cocktails



Ginger Tom Collins

4цл Џин
3цл свеж сок од лимон
1.5цл Cocktail Room шекерен сируп
1цл Cocktail Room Ginger mix
Сода

Сипете ги состојките директно во колинс чаша, малку промешајте со барска лажица и декорирајте со парче лимон и црвена коктел цреша.

Watermelon Sour

5цл Ликер од лубеница
3цл свеж сок од лимон
1цл Cocktail Room шекерен сируп

Сипете ги сите состојки во шејкер со лед, добро протресте и сипете го коктелот во изладена мартини чаша. Декорација црвена коктел цреша.



Vanilla Side Car

4цл Бренди (инфузија ванила)
2цл Triple Sec
1цл свеж сок од лимон

Сипете ги сите состојки во шејкер со лед, добро протресте и сипете го коктелот во изладена мартини чаша. Декорација спирала од лимон.

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



Новиот Ауди А6: репер на полето на иновациите

Ауди го редизајнираше својот модел знаменателен во класата на бизнис лимузини. Новиот Ауди А6 ќе го има своето деби во Македонија кон крајот на месец април со со два дизел и два бензински В6 мотори. Првиот 2.8 FSI со 204 КС и вториот 3.0 TFSI со 300 КС двата опремени со новиот S-Troptic менувач и последната генерација на Quattro погон на сите четири тркала.

Со својата лесна каросерија, спортско подвожје и широкиот опсег на нови безбедносни и мултимедијални системи, седанот со „истинска големина“, е полн со иновативни решенија од секој технолошки аспект.

Најголемиот дел од каросеријата на Новиот Ауди А6 е направена од алуминиум и високотехнолошки материјали, што го прави екстремно лесен, компактен и безбеден.

Ремек делата во поглед на методите на дизајн и употребени материјали обезбедуваат особено висока звучна изолација внатре. Прецизно склопениите компоненти и хидрауличните системи на оските овозможуваат одлична вибрациона изолација.

Дизајнот на новиот Ауди А6 отелотворува едновремено атлетска градба и елеганција. Седанот е долг 4,92 метри и широк 1,87 метри и само 1,46 ме-





три висок, и ваквите спортски пропорции се без конкуренција. Долгиот капак на моторот, мазната линијата на покривот и истакнатите работи на страниците создаваат динамичен изглед. Изразените LED фарови го потенцираат впечатливатиот изглед напред.

Во просторната внатрешност на новиот Ауди А6 одекнува цврстиот стил на надворешноста. Главните елементите на внатрешноста го опколуваат просторот на возачот и совозачот. Елегантно заоблена-та контролна табла му дава на возачот централната положба во внатрешноста.

Секој детал од ентериерот е доказ дека Ауди инвестира во производството на автомобили. Сите материјали, вклучително и иновативно обработени-те дрвени облоги, се избрани и изведени со врвна грижа. Дополнително, како опција предните седишта можат да содржат вентилација и масажери. Стилско-то амбиенталното осветлување има потенцирани светлосни точки кои даваат голем ефект на целата внатрешност.

Новиот Ауди А6 го има логичниот ергономичен концепт кој го издвојува од останатите модели од брендот. Високо ефикасниот уред за автоматско регулирање на климата и најновата генерација на MMI радио систем, се стандардни елементи, а како опција достапен е и head-up екран кој прикажува клучни

информации на предното ветробранско стакло. MMI системот кој работи на допир е исто така достапен како опција, елемент кој му овозможува на возачот полесно регулирање на системите за навигација, на принцип на допир. Системот за озвучување е секогаш во врвна изведба, а во А6 се користи по-следната технологија на Bang & Olufsen Advanced Sound System.

Системот за претпазлива безбедност на Ауди кој е направен да ги предвидува критичните ситуации, значително ја намалува веројатноста од сообраќајни несреќи или пак ги минимизира ефектите од истата. Системот на Ауди за активно следење на сообраќајните ленти успешно го движат А6 на својата патека, а системот за помош при паркирање ја олеснува улогата на возачот при управување за време на паралелно паркирање.

Ауди кај А6 нуди 4 различни изведби на моторот. Понудата на бензински мотори е сочинета од моќните но високо ефикасни 2.8 FSI со 204 КС и 3.0 TFSI со 300 КС. Во дизелска изведба достапни се 2.0 TDI со 177 КС и 3.0 TDI со 245 КС.

Ауди А6 е поефикасен во однос на потрошувачката од својот претходник за дури 19 проценти, а доколку се анализира во однос на конкуренцијата ќе го завземе првото место.



Наша, а ”светска”!

“Ракијата ка-
ко национален пија-
лак е вметната во нацио-
налните емоции и на прозво-
дителите, но и на потрошувачите и
на купувачите”, тврдат нашите власти,
сакајќи да ги смират испаничените граѓани
крај казаните и да им ги развеат заблудите и скеп-
сата на трнливиот пат кон ЕУ. Со шише домашна раки-
ја во рацете, сигурно полесно ќе доодиме до тој Брисел... А,
ако ракијата им ја испратиме на Европејците со тапија, чисто ка-
ко наша претходница, сигурен сум и дека и нивните предрасуди
за нас и сомнничавоста, барем малку ќе се намалат. Народ што пече
толку добра ракија, не може да не е за во Европа.

Пишува:
Синиша СТАНКОВИЌ



Не знам колку пати сум го изразувал својот про-
тест и до детали сум описанувал колку многу, ама ор-
гански, не поднесувам кога и во некое новоотворе-
но кафуле, по теркот на фоа-елитните, ама се уште
нерангирани угостителски објекти во престолнина-
ни, на секоја порачка во која е содржан зборот — ракија,
како одговор добивам поглед полн со презир и
одмавнување со главата. Демек, на една таква, еп-
тен фолклорна пијачка, не и место меѓу оние увозни-
те, оние од шишињата со поубави етикети и бандеро-
ли. И иако порано се обидував, одамна веќе не на-
влегувам во материјална расправа со се помладите
шанери и се поубавите келнерки, за разликите меѓу
грозјето&сливите од една и пченката&компирите од
друга страна, зашто, ем се млади&неискусни, ем
сечиј избор го почитувам и за вкусовите не сакам
да расправам. Ама, никогаш не сум можел да разбе-
рам, зошто се срамиме од нешто со што можеме, а би
можеле и каде-каде повеќе, да се гордееме... Иако е
наша, македонска, балканска, аман - светска ни е ра-

кијата! Без оглед на презирот во очите на “поконду-
рените опиноци”...

На последното печене здрава, домашна ракија, во
едно од некогашните скопски села кое во меѓувреме
стана елитен сабурб на транзиционите богаташи (чиј
замоци лека-полека ги затскриваат немалтерисаните
куќи на староседелците, кои и денес пцујат&колнат што
за пуста парса ги продадоа нивите, наследството од
дедовците, што можеа уште малку да го почуваат, па
уште поскапо да го продадат на уште позбогатениите на-
тропници од градот), покрај евоцирањата спомени за
минатите печенења и за морничаво тешките утра на руки-
пијачите на “дивата” и за кошмарното плаќање данок
на ниексуството, се отвори и муабет дали ни е тоа (пу-
, пу, пу, скраја да е...) последна дружба покрај казанот.
Не дека некој од нас, геостратезите крај казанот, се на-
девавме дека државичкава ни, толку бргу ќе стане дел
од таа пуста Европа, што не не сака со речиси ист ин-

тензитет со кој ние сакаме да и седнеме в скут, туку се прошири некаква колективна паника, дека нашиве власти, како и секогаш подлизурковски, ќе играат како "поголеми католици од Папата". И, ќе почнат во името на Брисел, на кутриов народ да му ги доскратуваат и последните шанси да се развесели и со оној добро познат ентузијазам, засилен со самоделската ракија, да се надева дека некогаш и за него ќе важи песната со која пред двеве децении што ние џабе ги изарчиме, оној Тото победи на Евровизија, по малку црнохорно најавувајќи го обединувањето на Европа во државата, која покрај парчејето по шевовите поради напрегањата, тогаш почна и да се кине кај ќе стигне...

И така, стручњаците за ракија и за актуелните текови на светската политичка сцена, есеноска се фатија за гуша околу дилемата: дали, кога ние Македонците ќе станеме конечно и признати Европејци, ќе смееме да си даваме одишка барем неколку пати пати годишно (правејќи ајвар, колејќи крупен добиток и печејќи ракија, се во сопствениот двор!), или традицијата ќе ни отиде курбан, за атер на пристапувањето во асептичниот клуб на Европејците, на кои и кришките лубеница&диња, ама и мечтите, главно им се завиткани во целофан? И мене, како "човек од весниците", ме пратија да истражувам, и на следниот селски мини-митинг, паралелно со дегустирање на "одлежаната", да им ги аргументирам ставовите или на ЕУ-филите или на евроскептиците.

Арно ама, во државава е полесно да откриеш политичка, а уште полесно крими-афера, отколку да најдеш релевантни податоци за Европа и за ракијата. Де - не било нешто преведено, де - она одамна преведеното било дистрибуирано, ново не се печати, а не било сочувано во електронска форма, де — кај сум се фатил за ракијата, тоа било најлесно, кешки ние да и се доближиме на таа Европа на која и ги гледаме петиците, како на Брзата птица — Итрица... Сепак, за да не го загубам местото крај казанот, и довербата која ми ја укажаа маалските шампиони во печење ракија и во муабетење за сите финеси на светската геостратегија, набљудувани низ казански ракурс, се потрудив и благодарејќи му на еден љубезен господин од Информативниот центар на ЕУ, ги добив саканите податоци. Во книгулето кое во 2008/9 во рамките на проектот "Градење на административните капацитети за ЕУ интеграции", а со помош на британската амбасада во Скопје, го издаде Секретаријатот за европски прашања на Владата, се е убаво објаснето. Сите митови и легенди за ЕУ. И за земјата која ќе биде дел од ЕУ, кога тие Европејците ќе го проголтаат слоганот "И Сонцето е звезда" и ќе сфатат дека не се работи за Јапонија.

Значи, јасно и децидно - не е точно дека по влезот во ЕУ нема да може да се произведува домашна ракија! Во "Митови и легенди" на СЕИ, се убаво си пишува. "Вистинскиот проблем е во тоа што ЕУ не дозволува пијалочите со висок процент на етил алко-

хол да не бидат оданочени и тоа акцизно, а исто така, има и барање да се организира јвно легално производство. Наедно тоа бара засилена контрола за тоа кој и како произведува производи што содржат какво било количество на алкохол". А бе, мед им тече од устите на нашиве борци за ЕУ. Со секој збор. Па така, не убедуваат дека "ракијата како национален пијалак е вметната во националните емоции и на производителите, но и на потрошувачите и на купувачите". И ни дообјаснуваат дека и според досегашните закони за мали производители на алкохолни пијалоци се сметаат оние лица кој произведуваат помалку од два хектолитра годишно и тоа за свои потреби! И дека и како Европејци, ќе можеме да си печеме ракија која делумно ќе биде ослободена од плаќањето на официјалните акцизни стапки за етил алкохол...

Плус, според истражувањето на Светската здравствена организација, спроведено во над 100 држави, жителите на Молдавија се најголемите конзументи на алкохол во светот и во просек, годишно испиваат по 18,2 литри алкохолни пијалоци, што било речиси три пати повеќе од светскиот просек. Македонија ја немаше во агенциската вест, ама сигурно е дека не можеме да се споредуваме ни со останатите држави во "Топ пет" листата, како Чешка, Унгарија, Русија и Украина, што ќе рече, дека оние "два хектолитра за домашна употреба", белки ќе се доволно. За оптимизам. А со воведувањето ред околу казаните и со менувањето на "одомаќените практики кај производитељите", барем нема да има "брзосмртки" на пазарите...

Сигурен сум дека мојот извештај за напредокот на Македонија кон ЕУ, колку-толку ќе ги смири испаничените крај казанот и едвај чекам да им реферирам за ептен оптимистички да ја дегустираме "одлежаната"... Зашто, иако е долг патот - од ќошето на Европа до ЕУ, изгледа, сепак имаме шанса да го изодиме. Кога можат бугарските нестинари - со иконата на Богородица, мртви ладни да одат боси по жарта, можеме и ние, боси по трње, ама со шише домашна, "македонска а светска" во рацете, да доидиме некако до тој Брисел. Што и да не чека таму...



Гастрономски мапи

Пишува:
Аријана КОСКАРОВА



Австралија

Факт е дека пивото е заштитен знак на Сојузна Република Германија, но дали сте знаеле дека жените во Австралија пијат повеќе пиво од мажите?! Верувале или не, најпознатите австралиски брендови на пиво како: XXXX, Victoria Bitter, Coopers и други, според спроведените истражувања имаат поголем број на конзументи од женска припадност. Австралиската кујна е многу интересна и нејзината специфика се изразува преку скарата подготвена на гас, а не на јаглен, бидејќи се смета дека јагленот предизвикува појава на рак. Месото кое може да биде од полудиви животни, па дури и од кенгур заедно со колбасите претставува австралиски специјалитет. Се послужува придружен со тути — еден вид на австралиско печиво. Дали сте слушнале за познатиот десерт Павловна “крстен” по руската балерина Ана Павловна? Или пак за Анзац (Australian and New Zealand Army Corps) Соките бисквитите од Втората Светска Војна кои своето име го добиле во чест на австралиските и новозеландските војници. Во својот состав тие имаат брашно, кокос, вода, шеќер и овес.



Нов Зеланд

Најмладата од старите држави во светот, Нов Зеланд, иако била последна откриена од племето Маори изобилува со интересна гастро-номија. За домородците, основно јадење е јагулата (која поради индустрјализација се по-малку се лови) и јагнешките котлети на скара послужени со чаша пиво. Нов Зеланд е познат и по различните видови на сирење од кој најпознат е кремаст камамбер со вкус на кајсија. Да, да убаво слушнавте, сирење со вкус на кајсија. Добро познатото тропско овошје кое го има и кај нас киви — е симбол на Нов Зеланд, а постојат и посебен вид на минијатурни киви, кои не се лупат и се по големина како шери доматите. Најзастапено бело вино е Саувигон со најгласен овошен вкус. Десертот Ана Павловна кој пред малку го споменавме покрај Австралија е познат и во Нов Зеланд.



Тунис

Ако ја прочитате некогаш приказната за 1001 ноќ на Шехерезада, приказната за Аладин и Синбад морепловецот несомнено патот ќе ве донесе во Тунис. Сафари туризмот, пустинските дини со златен песок, безбройните палми, како и фармите за одгледување на крокодили претставуваат симбиоза на понудата на туристичките дестинации од Африка и Блискиот Исток. Главна карактеристика на нивната кујна е тоа што се сé готви на маслиново масло, а основни состојки на јадењата се ориз, кромид, морков, грашок, домати и ким. Домашниот леб се нарекува Khobz dar Pain, а познати јадења се Tajin, Ragu, Pastila, Mtagba, Osben el Hajelas и Marbej o Sardin. Десертите се типично ориентални, слатки како баклава, рфиза, калб, полнети урми и сл.

Најпознато јадење е Кускус со риба и овчо месо кое се подготвува во специјални садови со двојно дно, во кое на дното се става вода, а во другиот дел се реди месото, над него има решетка на која се става кускусот (сличен на тарана но посiten) и истиот се вари на пареата од месото.



Мароко

Мароко е дестинација која претставува сплет на традиционалното и модерното, различно обонените градови се единствени сами по себе. Мароко претставува очигледен пример како една држава го сфаќа туризмот сериозно. Излезот од длабоката економска криза во која западна државата во осумдесетите години го пронајде во туризмот што придонесе значително да се намали бројот на невработени, а националната авио компанија Royal Air Maroko да стане една од најразвиените и најквалитетните во светот. Најпознато јадење е Tajine, а се приготвува од говедско месо, јагнешко месо, месо од кокошка, риби со додавање на лук, магдонос, маслинки, урми, суво грозје, кајсија, печени бадеми, мед. Се приготвува во земјени тави откако ќе се издинствува пареата. Harira Marocaine е бујон од говедско или овчо месо со многу кромид, шафран, бибер, леќа и коријандер. Мароканската кујна исто како и алжирската и туниската се дел од ориенталната, богата со зачини и многу калории. Познато јадење е Tanjia Marocaine, кое се приготвува во земјена тава и се носи во фурна каде се пече околу четири часа. Tey Be Hanah е

чај од нане, традиционален пијалок покрај многуте овошни сокови. Алкохол не се продава.



Малта

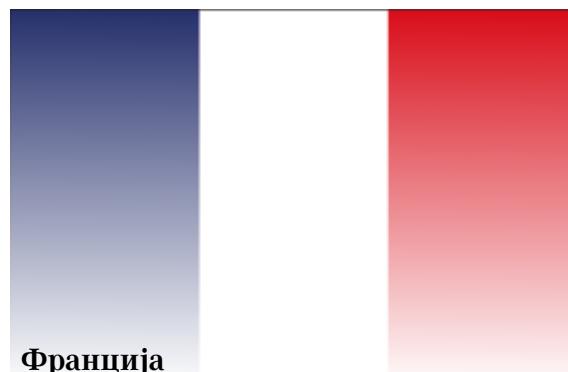
Разновидната малтешка кујна е последица на фактот што оваа држава има и копнен дел иако се смета за островска земја во Медитеранот и претставува комбинација од повеќе историски влијанија како сицијалнското, француското и британското. Сепак, Малта има свои национални јадења како Aljotta — еден вид на риба чорба со многу лук, домати, мајоран и ориз, Bragioli — говедски шницили филувиани со леб, сланина, јајца и зачини, а динструвани во црвено вино, потоа Stuffat Tal Fenek — национално јадење од зајак кое се приготвува за вечерни седенки со пријателите што се нарекуваат Фенката. Figolla е сув колач со лупени бадеми кој се прави за Велигден. Gibejnet е мало тркалезно сирење кое се сервира свежо или во зејтин и оцет.



Кина

Најстарата цивилизација во светот Кина, своите гастрономски корени за првпат ги започнала пред пет илјади години. Таа има богатство на состојки, комплексност на методи на сечење односно сецкање, софистицираност во зачинувањето како и разноликост во јадењата. Една кинеска поговорка вели дека "Кантонците (се однесува на сите Кинези) јадат се што има четири нозе освен маса, се што лета освен авион и се што гњури освен подморница". Кина е земја на 1000 зачини, повеќе од 150 видови зеленчуци, 500 видови риба, 70 видови бостан (дињи, лубеници, тикви), 200 видови шампињони, 110 видови меса застапени во нивните јадења меѓу кои има и бизарни за наши поими (мачки, змии, кучиња), свежи цвеќиња, чаеви и медицински растенија. Познати се свините од Suzhou или од Chongqing, пекиншката патка или оризот од Манџурија. Состојките во чиниите се ситно исечкани поради употребата на дрвени стапчиња (не се употребуваат вилушки и нож), за полесно да се конзууми-

ра. Постои едно јадење - Пепанијаки каде при приготвување куварите се прави виртуози во користење на нож. Соја сосот е бренд и се подготвува со векови (Кинезите не користат сол, соја сосот е приготвен со морска вода и ферментирана соја). Познати јадења се и сосот од риби, сос од лути пиперчиња кој се сервира во мали тркалезни садови. Странското влијание не ја одминало кинеската кујна, па според тоа во оваа кујна можеме да забележиме и употреба на кромид, каранфилче, кари и црвено вино. Дозирањето на огнот при приготвување на храната е исто така специфично, тој може да биде силен, умерен или благ. Постојат повеќе видови на садови за приготвување на храната како: вок, земјени тави, лонци на пареа, метални тави и др. Постојат повеќе од 60. 000 видови на јадења и тоа е разбираливо со оглед на пространството што го зафаќа, климатските региони и разновидното население. Кина е 17 пати поголема од Франција, има 56 малцинства, па за да се почувствува автентичноста на пекиншката патка, треба да се проба во Пекинг, а лакирano свинско печење во Кантон, затоа што на друго место се прави поинаку.



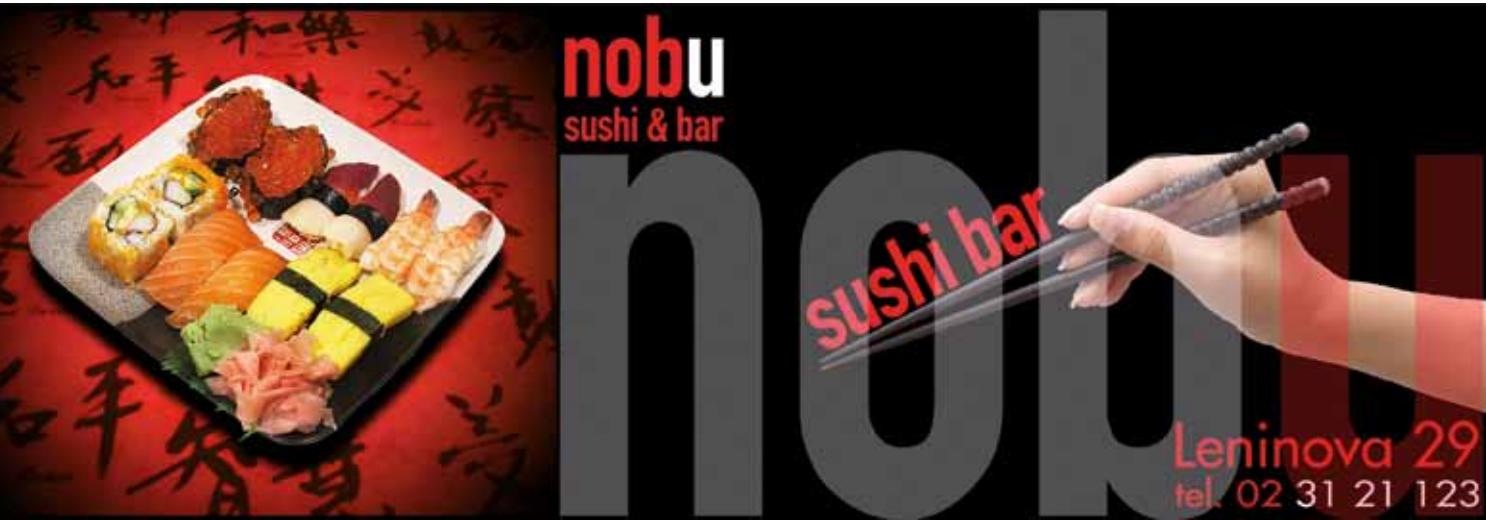
Франција

За богатството на вкусови и ароми во француската кујна може да се зборува многу. Причина за тоа е што француските јадења ретко имаат мрснотии (свинска и сл.), а никогаш немаат запршка. Јадењата се замастиваат со путер или масло, но и тоа со внимание да биде дозирано. Друга карактеристика е јадењата да бидат разновидни. За тоа се заслужни местоположбата и климата. На југ климата е блага средоземна, има билки и море, житни полиња, ридови покриени со лозја и овоштарници, големи шуми со дивеч, а на север големи пасишта благодарение

на кои млекото и сирењето се со одличен квалитет.

Французите за храната зборуваат со посебен жар и изненадувачко знаење. Тие имаат развиено рафиниран вкус за создавање на одлични специјалитети. Секој што патувал во Франција знае дека во времето предвидено за ручек, сите дуќани се затвораат најмалку два часа. Така, ручекот не е само земање храна туку служи за дружење и опуштање. Ручекот обично се состои од три или четири јадења: предјадење, главно јадење, сирење и десерт. Угледот на француската кујна се темели на големиот број деликатесни сирења, месни преработки, шампањ, коњак, вино и друго. За време на оброкот се пие вино, кое има статус на прехранбен продукт. Не постои француски винар или продавач во винотека кој само ќе ви препорача шише вино, а при тоа да не ви даде совет со кое јадење тоа најдобро одговара.

Секој традиционален ручек почнува со супа. Таа е задолжителна за секој оброк. Сé до средината на двасетиот век на селаните им била главно и единствено топло јадење. Приготвувајќи ја супата во голем лонец обилно сеставало зеленчук и други состојки, а потоа со часови се варела на тивко. Франција е земја во која се произведуваат повеќе од 370 различни видови сирења. Сирењата според конзистентноста се делат на меки, полуутврди и тврди. Покрај тоа тие можат да имаат кора или не, во средината може да имаат сина мувла одвнатре или црвена мувла однадвор. Кроасан што во превод значи полумесечина, е омилено печиво на Французите, а потекнува од Австрија. Кон крајот на седумнаесетиот век, Турците ја опколиле Виена и за да го покорат градот, околу градските сидини ископале ров. Тоа го забележале пекарите, кои рано наутро се враќале од работа и кренале узбуна па Турците морале да се повлечат. Во знак на својата победа, пекарите испекле печиво во облик на полумесечина. Во Франција виното се соединува со карактеристиките на регионот, слично како сирењето, со структурата и составот на почвата, положбата и изложеноста на сонце, на теренот, количината на врнежи, мраз, топлина, ветер и сл. За Французиот е злосторство во виното да се додаде вода (шприцер)! Најпознато место на производство на вино е визбата Помери во близина на Меџ.





здравје

полни усни - бели заби

Пишувача:

Д-р Радмила ДИМОВСКА, МСц

Специјалист по ортодонција, лазерска стоматологија и anti-aging

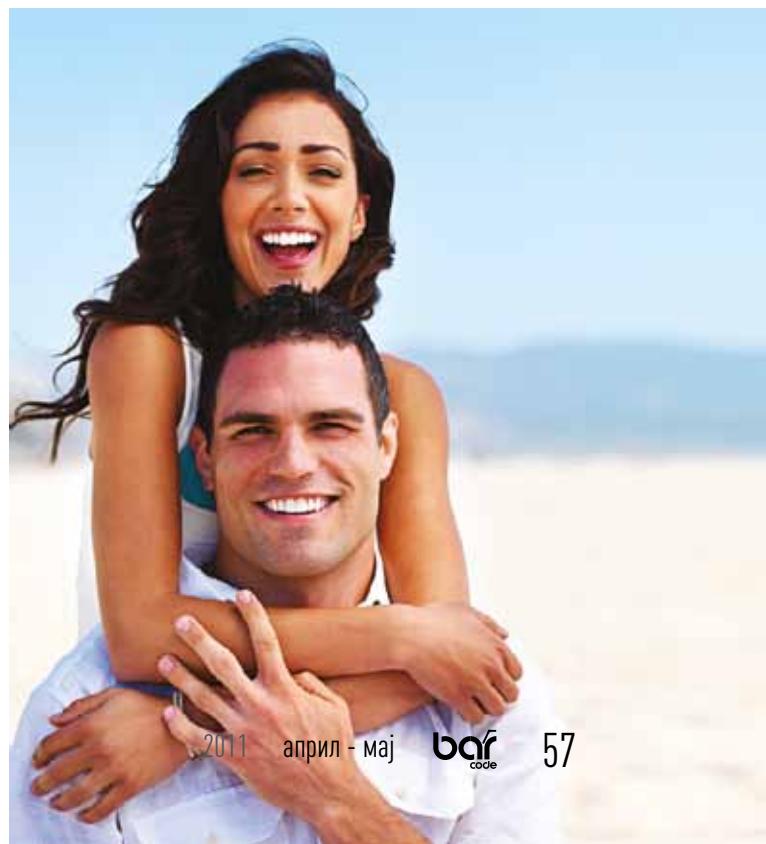


Меките, мазни, нежни усни ќе привлечат сечие внимание. Убавите големи сочни усни отсекогаш биле синоним за сензуален изглед. Полните усни се знак на убавина и здравје. Убавите усни ја дополнуваат убавината на секое лице.

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

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

Овие естетски правила се однесуваат на сите лицеви пропорции, иако постојат варијации во зависност од расата и бојата на кожата. Во оптимални услови горната усна е испакната 2-3 мм пред долната.



2011

април - мај

bar
code

57

Полнењето на усните е суптилна, стручна медицинска процедура која ТРЕБА да ја изврши високообразуван специјалист кој ги познава анатомијата и морфологијата на усните, како и правилата за хармонија на лицето и усните.

Изгледот на усните може да се подобри со следното:

- дефинирање на линиите на усните
- елиминирање на брчките
- елиминирање на хоризонталните бразди/лини на брадата
- разумно пополнување и повеќе нагласено дефинирање на усните
- ревитализација на линијата на горната усна
- намалување на брчките при смеене
- корекција на аглите на устата

За да дојдат до израз вашите нови усни, треба да се погрижите и за останатиот дел од вашето лице, негувајќи го секојдневно, но и повремено со останатите процедури кои се дел од анти-агинг програмата: мезотерапијата, хемискиот пилинг, примената на ботокс и дермални филери и доколку е потребна естетската хирургија на лицето, вилиците и вратот.

Имајте бели и убави заби!

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

Египќаните 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 дискордација на забите се: стареене, хемиски оштетувања и пребојување, кое е најчесто резултат од пушење, конзумирање кафе, Кока Кола, чај, сокови со вештачки бои, како и цревено 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 најповолната опција. Дури и луѓето со чувствителни заби можат да се подложат на овој третман.

Од оваа причина, повеќето пациенти се одлучуваат за ласерско белење на забите. Трошоците за ласерско белење може да се повисоки, но пациентите се одлучуваат за третманот пора-



ди краткотрајноста и ефикасноста на процедурата.

Постапка за ласерско белење на забите

Постапката на белење започнува со лесно измивање 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 ласерскиот третман на забите. Светлината од зракот може да ги обели забите дури за 8 нијанси.

Процедурата на ласерско 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 тетрациклин или други лекови 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 потцени.

Белите заби нудат олеснување на секојдневните социјални и деловни односи. Треба да завршите одредена работа? Мокта на белата насмевка влијае на успехот во поставената 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?

Освежете го вашето лице

ЧЕЛНИ ЛИНИИ

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

ОЧНИ КЕСИЧКИ/ТЕМНИ КРУГОВИ

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

ПАТКИНИ НОЗЕ

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

НАЗОЛАБИЈАЛНИ БРАЗДИ-ЛИНИИ НА СМЕА

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

ГЛАБЕЛАРНИ ЛИНИИ

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

УМОРНА КОЖА

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

ДАМКИ И АКНИ

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

ПАДНАТИ ВЕГИ

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

ЛИНИИ ОКОЛУ УСТАТА

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

ГУБЕЊЕ НА ТОНУСОТ НА КОЖАТА

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

ДАМКИ И АКНИ

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

Wine & Food Matching



Во минатиот број имавме навидум слична тема (комбинирање на храна со храна), па затоа во овој број повеќе ќе посветам внимание на спарувањето храна со вино односно ќе ве потсетам на правилата за спојување на овој "божествен пар".

Ќе се послужам со "шаблонот" Виното е пијалок на боговите (толку посакуван од луѓето), а Храната е животна потреба на човечкиот род па од тука и неизбежноста од нивно соединување.

Овој процес постои од самиот почеток на создавањето на Виното кое влече корени од древнина каде големите цивилизации уживајале во тој благодет илјада години пред нашата ера.

Значи ова не е ништо ново иако изгледа мошне модерно поради фактот што оваа тема во последно време забрзано се развива и се популаризира.

Во високата светска гастрономија отидено е многу далеку со процесот (молекуларна гастрономија) каде што за таа намена се испитуваат хемиски и физички својства на виното и храната, но јас нема да одам толку далеку и ќе го сведам процесот на основен (да не речам народен).

Поделбата е класична

- Бело вино со риба и бели меса
- Црвено вино со црвени меса и дивеч

Оваа поделба ќе ја сртнете на скоро секое шише вино од задната страна, а јас би рекол ужасно "ба-

Пишувач:

Андреј КИСЕЛИЧКИ



нален шаблон" иако е сосема коректна насока. Но да се обидеме и на друг начин како на пример: ... убав и свеж Ризлинг е идеален пар за зелена салата со јаболки, наане и лимонов сок, или пак лесен префинет Pinot Noir оди добро со чаден лосос или сотирани диви печурки....

Вакви примери и парови постојат многу, само треба да се пушти имагинацијата да биде слободна, но она што е задолжително е следното- било која комбинација треба да се провери и да се поткова со практично искуство (што иако и пркоси на определбата за диета и здраво живеење, ве уверувам дека е голем предизвик, а уште поголемо задоволство).

Пред да се впуштите во процесот наречен "Wine & Food Matching" важно е да се знаат основните, поточно појдовните точки.

- Вкусот е индивидуален и различен кај секого, па од тука и комбинирањето на виното и храната е релативно, но сепак постојат неколку таканаречени закони кој е препорачливо да не се прекршуваат.
- Познато е дека риба не оди со црвено вино но зошто е тоа така?- Рибата содржи Омега 3 масни киселини кој во комбинација со Танините застапени

во црвеното вино(а посебно зрелите и силни барикирани примероци) произведува непријатен "метален" вкус во устата кој го ограничува сетилото за вкус. Од друга страна пак интересно е дека ова правило не е секогаш во игра, црвено лесно и свежо вино на пример од сортата Станушина која содржи висок процент на овошни киселини идеално парира на црвеното месо на пастрмката и нејзиниот силен аромат (ова е веке ускладување на вкусови).

- Црвеното месо (а посебно чадено) во принцип си парира со силно, екстрактно и барикирено црвено вино, тоа е така поради сличностите на аромите и миризите.
- Од друга страна ако прашате некој производител на пршута во Северна Италија, со какво вино би ја послужил- сигурен сум дека одговорот ќе биде свежо и "ќрцкаво" Pinot Grigio или пак она бело вино што се произведува во тој регион (Pinot Grigio е комплексна и ароматна сорта на бело вино која добро и парира на силната арома на пршутата).
- Затоа како што реков вкусот е индивидуален и комбинациите можат да бидат различни и без строги правила но доколку се направени на вистински начин кој ќе произведе идеален баланс на аромите.



СВЕТЛОСНИ ИНФОРМАТИВНИ
РЕКЛАМНИ ПАНЕЛИ

МОЌНА УЛИЧНА РЕКЛАМА!

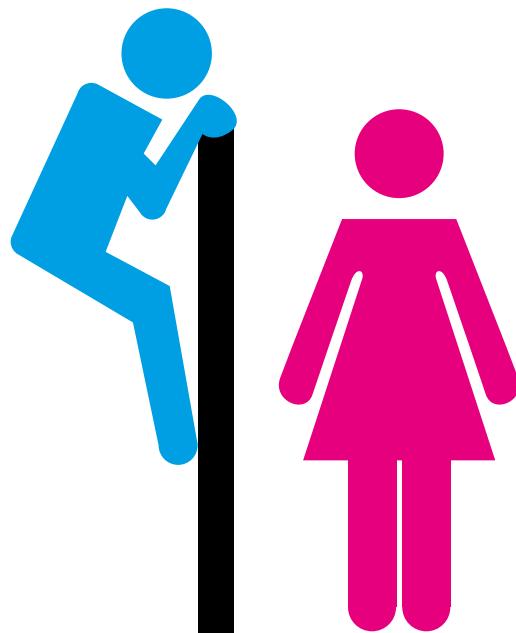
Панел Плус светлосните информативни реклами панели се поставени низ целиот град и денонеко го промовираат имиџот на Вашата фирма, Вашиот производ и го покажуваат правецот до Вашата локација.



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

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

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



Тоалетите во угостителските објекти во Македонија

Дали сте знаеле дека во државата постојат закони и правилници за многу работи, па во рамките на тоа и за димензионирањето и изгледот на тоалетите во угостителските објекти. Веројатно сте забележале и дека тоалетите се едни од најпосетуваните места во ресторантите, дискотеките и кафулињата. Некој од нас ги користат исклучиво за исполнување на своите хомеостатички мотиви и физиолошки потреби, нонеретко во праксата тоалетите се места за сериозни социјални контакти ислушања. Рапидниот развој на телекомуникациските системи и мобилната телефонија не направи, за жал, достапни во секој момент и за секого. Секој од нас во животот се нашол во ситуација кога во ресторант или во кафуле седи со луѓе кои не треба или не е пожелено да го слушнат доцниот разговор на мобилен телефон. Во такви случаи тоалетот е измислено место и оправдување на мир да се завршат "важните" ноќни разговори. Консултацијата е втора важна функција што во себе ја носи тоалетниот простор, особено оној на дамите. Каде ако не крај огледалата најдобрата другарка би реферирала се што знае за некој дечко. А тоа, богами, знае и да потрае. Додека трае експозето обично се прават и технички подготвки за драматичното појавување назад. Се поправа

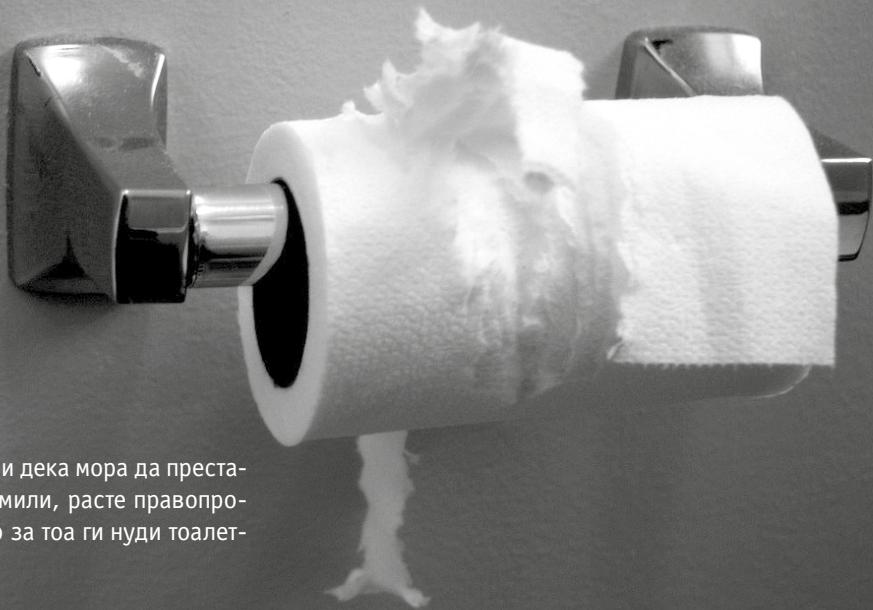
Пишува:
Бујар МУЧА

Архитект - клозетофил



шминката, се креваат чорапите се монтираат градите во соодветните градници, нешто слично како што се подготвуваат боксерите во аглите помеѓу две рунди.

Иако во последно време сите производители и дистрибутери на алкохолни пијалоци апелираат на разумно консумирање на истите, анкетите за трезност по угостителските објекти не се претерано охрабрувачки. Моето, а и искуството на некој мои пријатели укажува на неколку фази на обземеност од алкохолот. Скоро секоја од нив, вклучително и фазата на повраќање е тесно поврзано со потребата од одење во тоалет. Најбитната од фазите по мене е онаа кога имаме насушна потреба да поразговараме со одразот во огледалото. Моќта на самоубедување



дека правиме будали од себе и дека мора да престанеме да се налеваме како камили, расте правопропорционално со условите што за тоа ги нуди тоалетниот простор.

Постојат исто така ситуации кога меѓусебните односи на двајца (или повеќе) што си се допаѓаат, доаѓаат до точка од која нема враќање, или поточно нема одење надвор од локалот. Во вакви ситуации единствена дилема е дали да се појде во машкиот или во женскиот оддел. Анкетите покажуваат дека и мажите и жените попрво го одбираат машкиот тоалет. Мажите бидејќи кај очевидците се претвораат во херои, а жените затоа што мажите сепак помалку озборуваат.

Тоалетите имаат широка примена и во земјите каде што пушењето и консумирањето на лесни drogi е забрането со закон. Ова списание ги осудува не-законските и илегалните активности, но морав да ги споменам и овие аспекти за да не си помислат читачите дека сум неинформиран "Акмак".

Мислам дека во претходните редови горе-долу ги опфатив сите сфери каде угостителскиот тоалет наоѓа широка примена. Меѓутоа, тешко дека можам да се сетам на некој објект во кој има известено вакви мултименски простори. Во нашите локали предпросторите, и кога ги има, се премали и се угушуваат ако во нив во моментот има повеќе од двајца. Кабините се претесни и со врати кои се отвораат навнатре, така што ви е потребна спортска и балетска виртуозност за да влезете во нив без да се допрете за школката. Освен тоа никогаш не се димензионирани во доволен број во однос на максималниот број на посетители. Писоарите се посебна

приказна. Најчесто се ставаат во најтесните простории од тоалетот, така што секое помрднување наназад за да му се даде простор на пенисот да си ја заврши својата работа резултира со затворање на ходникот за комуникација.

Ова е архитектонски прилог и не би сакал да го обременувам со дискусија околу хигиената на тоалетите која се практикува само наутро откако ќе "помине жената", иако најважен период за одржување на истата е кога има најногу гости. Во тој период наместо хигиеничари, во нашите тоалети во мода се мафионичари опремени со сапунчиња, тоалетни хартии и освежувачи на просторот кој те облетуваат и те прскаат со се и сешто само за да ѝ караат некоја напојница. Е ајде сега во негово присуство земи и поразговарај со себе, или води љубов во кабина додека тој ти се заканува со освежувач на просторот со препознатлива арома на ванила и цимет.

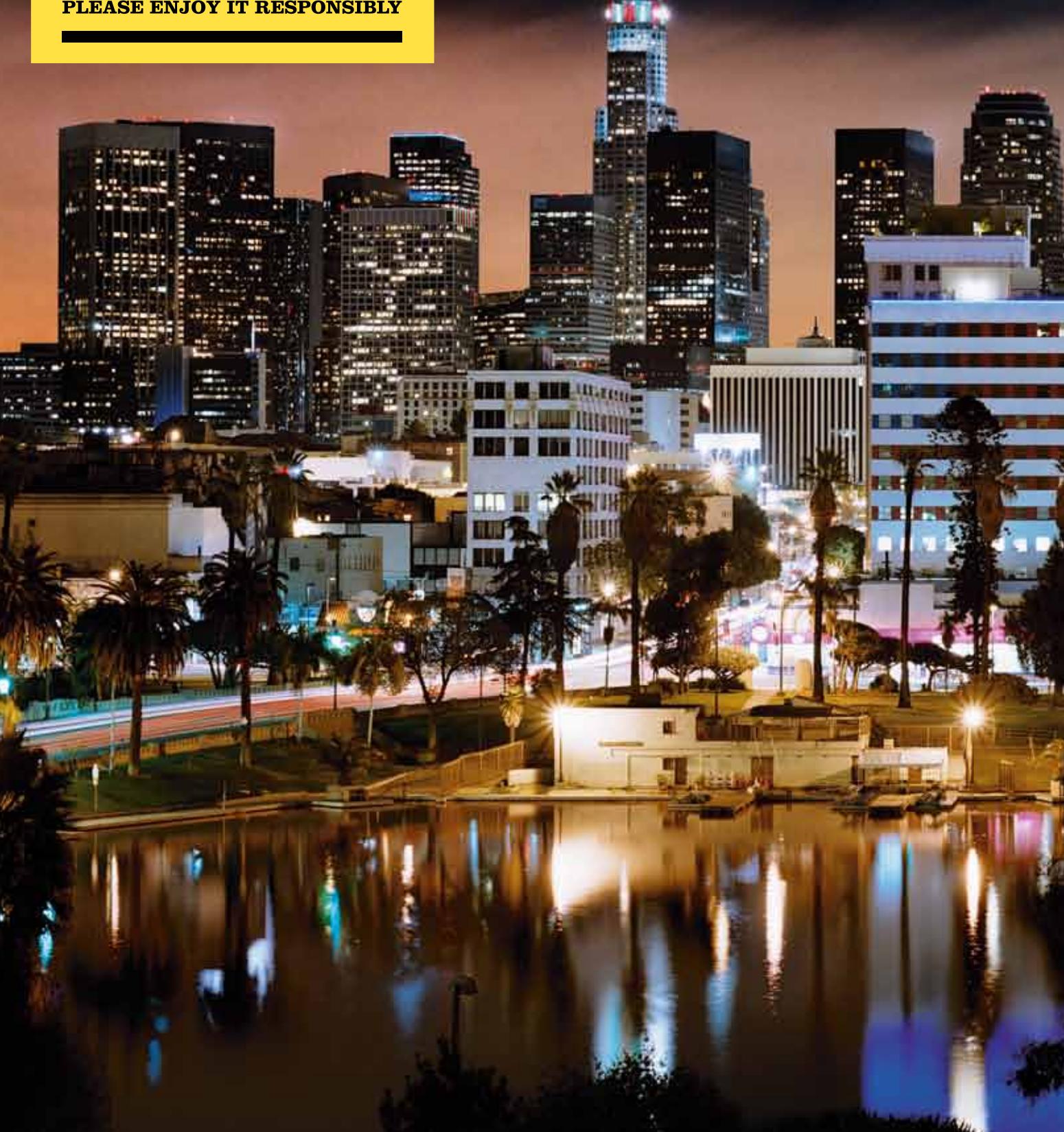
На крај по којзнае кој пат ќе ја повторам истата констатација. Угостителските објекти не користат само за задоволување на потребите за јадење и опивање. Социјализацијата на младите и на помалку младите е сериозен сегмент и причина за посета на истите. А за секоја дејност си е потребна канцеларија, нели?

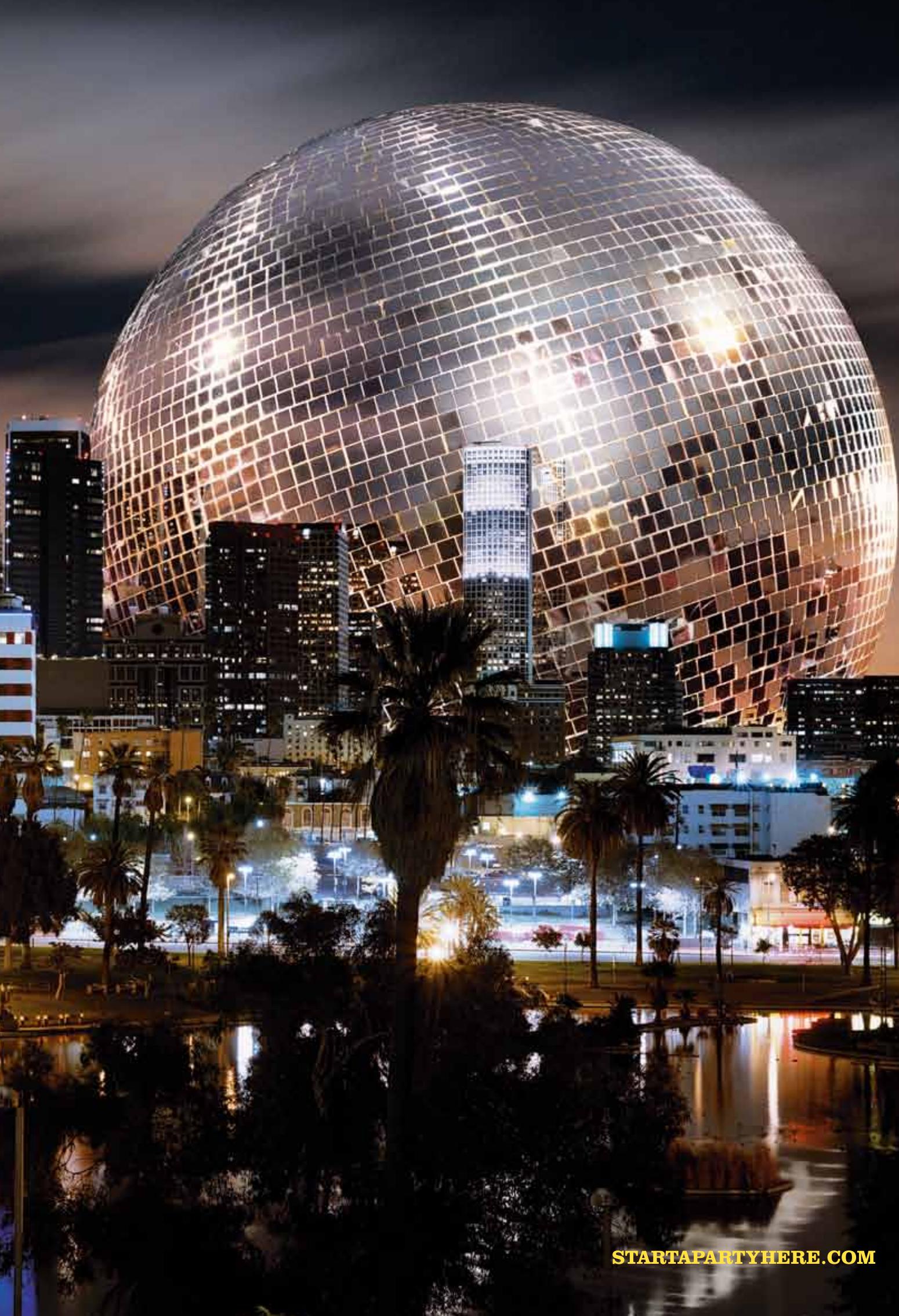




START A PARTY

HOWEVER YOU START A PARTY
PLEASE ENJOY IT RESPONSIBLY





STARTAPARTYHERE.COM

back to basics



Телефонска Етика

Во денешниот бизнис свет, одличната комуникацијата е една од најважните адути за успех. Телефонот како алатка за комуникација игра една од главните улоги. Можам слободно да кажам дека иновацијата на телефонот е заслужна за денешните успеси на многу големи бизниси, купо-продажни договори, испитувања, интервјуа и услуги кои се направени со едноставно кревање на телефонската слушалка и вртење на телефонскиот број.

Во угостителството и хотелиерството извонредната услуга започнува токму со кревање на телефонската слушалка. Земајќи во предвид дека денеска се повеќе луѓе го планираат своето време, поради исполнетите програми, доцните часови на работа и семејниот живот тие не би сакале да дојдат во ресторант во кој панирале да вчераат и да нема слободна маса. Затоа културата на резервирање се развива во позитивна насока.

Разликата во позитивното и негативното телефонско искуство е човечкиот фактор. За жал, во Македонија многу од вработените во угостителството и хотелиерството го гледаат телефонскиот звонок како попречување во нивното работење, па затоа многу често ќе слушнате дрски, оstri и брзи одговори кога ќе се јавите да резервирате. Верувам дека многу од вас го имале ова искуство.

Многу од угостителите и хотелиерите не обрнуваат внимание на телефонската етика, мислејќи дека тоа е само телефонски повик, и дека ќе се погрижат за потенцијалните гости кога ќе дојдат во нивниот ресторант или хотел. Верувајте ова е многу погрешно размислување, затоа што секојдевно се зголемува конкуренцијата на пазарот (се поголем избор на ресторани и хотели). Многу од гостите нема да дојдат само поради некултурниот и дрзок телефонски разговор. Јас лично неколку пати се имам премислено,

Пишува:
М-р Анета Коробкина
дописник од Делхи



затоа што тргнувам со мислата "Ако им е ваков телефонскиот однос, што да очекувам од услугата таму."

Направив едно мало испитување, се јавив до неколку реномирани ресторани во Македонија. А по ова што ќе го прочитате, сами одлучете до каде е телефонската етика во нашата земја. Верувам дека многу од читателите ќе се препознаат во долунаведените разговори. Ајде барем да бидам малку дипломат овој пат нема да наведам каде сум се јавила.

Прв ресторант

Телефонот звони шест пати
Ресторан: Да! (брз и остар тон)
Гостин: Дали е тоа ресторант?
Ресторан: Да! (брз и остар тон)
Гостин: Дали ќе може да направам резервација за денес во 16 часот?
Ресторан: Да, кажете (брз и остар тон)
Гостин: За четири особи на име
Ресторан: Во ред, пријатно (телефонската слушалка е спуштена)

Критика: Драг господине, тонот со кој разговарвате со мене ми дава до знаење дека или нешто не ви тргнало од сабајле или не сте наспани. Каде ви е културата на добар ден, повелете - основните зборови во угостителството. Дали заборавивте каде работите (името на ресторант) па моја работа е да ве потсетам? И искрено воодушевена сум од спуштањето на слушалката пред јас да ви се заблагодарам за резервацијата во вашиот ресторант.

Втор ресторан

Телефонот звони пет пати

Ресторан: Името е кажано (остар тон)

Гостин: Добар ден, дали може да резервирам маса за вечер?

Ресторан: Менаџерот не е тука, јавете се подоцна. (остар тон).

Гостин: А за колку време ќе може да ве побарам?

Менаџер: Па за саат време ќе бидам во ресторран.

После еден саат

Гостин: Добар ден, јас ви се јавив пред саат време да резервирам маса за четворица за вечер.

Менаџер: А да, а да дојдете на врата, па ќе ви најдеме маса.

Гостин: Господине, јас се јавив да направам резервација а не да ми кажете да дојдам на врата.

Менаџер: Во ред, во ред кажете во колку саат

Критика: Драг менаџеру, не треба јас да ви се јавам подоцна туку вие треба да го запишете моето име и треленовски број и вие да ми се јавите, најскоро што можете. Ве молам објаснете ми што значи "дојдете на врата ќе најдеме маса." Ова сигурно е некоја нова финта за "фаце контрол." Исто така, ако вие не сте на работното место, поради која било причина, треба да има одговорен кој ќе ве замени. И пожелно е да ги научите вашите вработени како да комуницираат со потенцијални гости, затоа што добив чувство дека сум и згрешила нешто на девојката која разговараше со мене. А да можеби згрешив што воопшто помислив да дојдам во вашиот ресторан.

Мислам дека не треба да продолжувам, затоа што има уште многу многу вакви примери.

Колку само фрустрира некултурното и незаинтересираното однесување на вработените во угостителството. Уште поинтересно е што во Македонија сум имала ситуации кога на телефон сум забележала дека додека зборуваат пушат цигара, го прекинуват разговорот за да одговорат на некои прашања од страна, ја кренале слушалката со "Почекајте" и неколку минути слушам како менаџерот им вика на келнерите, и некако ми доаѓа да им кажам "Извинете што сакам да потрошам пари во вашиот ресторан."

Но нема да бидам фер само да критикувам а да не дадам совет, па затоа ќе ви ги посочам основите на телефонската етика во угостителството. Зависно од типот на ресторан, резервациите може да ги врши, хост/еса, супервизор, менаџер или келнер. Во хотелите тоаично е одделот за резервации. Без разлика кој е одговорен за резервациите, телефонската етика е витална за успех. Мора да разберете дека кога некој се јавува да резервира, сака да

се чувствува добредојден и важен. Затоа наредниот пат кога ќе засвони телефонот дадете се од себе да им покажете на потенцијалните гости дека се грижите и сакате да им угодите.

Еве пример за извонредна телефонска етика:

Одговорете на повикот до три звонења

Секогаш зборувајте со насмевка, луѓето не ве гледаат но го чувствуваат тоа во вашиот глас

Имајте пријатен тон на гласот (не прегласно, не претивко, не остро или држко зборување) и зборувајте јасно и разбираливо

Поздравете го гостинот со (Добар ден, добро вечер) и јасно кажете го името на ресторанот/хотелот

Претставете се или едноставно кажете повелете

Откако сте ја кренале слушалката, никогаш не кажувајте "Почекајте" а продолжуваате да зборувате со други луѓе. Ако е навистина потребно гостинот да почека, потврдете дали тоа е во ред со него и ставете го на "холд"

Потврдете ги информациите за резервацијата - (име, датум, саат, број на гости, телефонски број, посебна прилика (роденден, годишнина) и итн.)

Заблагодарете се на гостинот за резервацијата и посакајте пријатен ден.



Пролет Лето 2011

Модата знае да биде скапа, но не секогаш и стилот. Иронично, но најчесто луѓето со помалку пари се тие кои се чини дека најдобро го разбираат стилот. Можеби затоа што не им робуваат на трендовите, внимателно одбираат што ќе купат, или пак затоа што ја усвршуваат уметноста на комбинирање на скапи и евтини парчиња. Едноставно не можете да предвидите што е тоа што ќе ве направи да изгледате поразлично. Потребно е доста време и вистински одлуки да се усвршите, но „стил“, е токму да успеете да искомбинирате нешто, кое навидум не се комбинира.

Така функционира модниот свет. Иако се уште е зима додека го пишувам вој текст, сепак се е подготвено за сезоната пролет-лето 2011. Барате нов фустан со кој ќе го ажурирате вашиот плакар?

Тогаш тоа може да биде еден асиметричен фустан. Истакнатите рамења и јаките бои се клучниот тренд за оваа пролет.

Асиметричните фустани со едно раме ги заменија фустаните со бретели. Сигурна сум дека овие модели на фустани веќе сте ги забележале на многу модни ревии, бидејќи скоро секој креатор има своја верзија. Асиметричните блузи и фустани не само што се впечатливи туку тие се и доста удобни. Со откриените рамења ќе се чувствувате гламурозно, а сепак ќе имате самодоверба дека се ќе биде на своето место. Убавината на овие фустани е тоа што единственото нешто кое ќе биде откриено, се вашите раменици, а никој нема лоши раменици. Кројот на асиметричните фустани во горниот дел е пресечен по дијагонала која визуелно го продолжува и истенчува делот кај градите. Асиметричните фустани се драматични и нема да има потреба да се замарате со модните додатоци. Овие фустани

Пишува:
Цаци Паковска

стилист



ќе блеснат во полн сјај доколку се еднобојни, бидејќи така ќе ја дефинирате вашата силуета.

Како се комбинираат боите во еден изглед.

Една од клучните предности на боите е да ги комбинирате со еднобојни парчиња облека. Да речеме дека сте пронашле блуза која навистина ви се допаѓа. На неа има прекрасни бои. Таа ќе ја искомбинирате со панталони во петролеј боја. На оваа комбинација можете да додатете крем чевли или пак зелени, бидејќи тие бои се дел од принтот. Како и да е, на сето ова не додавајте накит и чанта во боја, затоа што ќе наликувате на виножито во движење. Затоа модните додатоци нека бидат во неутрални бои. Така е најдобро! Но што се случува ако целата облека е неутрална. Тогаш делувате како на празен лист. За да добиете шаренолик изглед, додате модни додатоци во неколку бои. Сепак внимавајте боите да си одговараат или пак да бидат комплементарни.



За сезоната пролет лето 2011, најважната порака е да бидете индивидуалец. Не грижете се што другите мислат за вашиот изглед. Вистина е дека ноншалантниот стил е секогаш во мода, но овој изглед модните креаторите го редефинираат секоја сезона. Па така оваа сезона можете да се забавувате комбинирајќи ткаенини, принтови и модни додатоци. Модата треба да служи само како инструмент во создавањето на вашиот индивидуален стил. Земајќи цели комбинации од излозите или модните ревии е totalна бесмислица, ако сакате да ве третираат како жена со стил. Модните слики може да ве инспирираат да правите експерименти и се разбира да пронајдете многу детали кои совршено одат со вашата гардероба и одговараат на вашиот стил. Не купувајте помал број само затоа што планирате да ослабете. Купувајте на попусти, но не по секоја цена. Палто на попуст, кое воопшто нема да го облечете е веќе скапа инвестиција.

АХ ТИЕ ЧАНТИ

Чевлите се љубовта, ако не и вистинската опсесија за многу жени. Но што е со чантите? Секоја минута дознаваме за некоја чанта која е искреирана да биде уникатна, невидена, чанта која мора да ја имате по секоја цена. Голема, мала, спортска, накитена, класична... не е важно. Ако е во мода, тогаш мора да ја имате. Оние чанти како „Џеки 0., на Гучи, со ракчи од бамбус, или пак „Биркин“, и „Кели“, на Ерме, се најпознатите чанти на сите времиња носени од светските стил икони. Последните чанти, кои стана задолжително парче на сезоната се „Лејди Ди., од Диор и чантата „Ди., на Тодс. Но пред сите останати, отсекогаш постоела чантата со Шанеловиот потпис во сите свои облици: од онаа оригиналната па се до нејзините понови варијанти, големини, форми и бои. Познатиот француски моден бренд Луи Витон отиде дури чекор понапред, благодарение на соработката со уметниците како Мураками. Прада ги направи своите чанти од најлон и ланци, а потоа секоја сезона ги реинтерпретира со различни материјали, постигнувајќи ги истиот ефект секоја сезона- чанта



која секој моден зависник мора да ја има.

Армани ја измисли плик чантата, вистински накит изработен од скапоцен материјали. И повторно, да не ги заборавиме и оние искреираните чанти од познатите креатори како Николас Гескиер за Балансијага. Ниеден познат моден уредник не може да им одолее, правејќи ги сопствен фетиш. Како би можела да ја заборавиме чантата „Фенди багет“, во сите свои варијанти или пак препознатливите „Роџер Вивиер“, плик чанти, исто толку познати како и неговите чевли.

Денес забележуваме еден феномен кој се раѓа секојдневно, а тоа е појава на чантите со кои познатите брендови се повеќе се обидуваат да го популаризираат своето име. Жените се луди по чантите со познатите логоа, и повеќе е од јасно дека новите модни трендови се раѓаат секојдневно. Чантата е статусен симбол. Припаѓате на одредена група, доколку носите некоја одредена чанта. Менувајќи ја чантата, менувате и статус. Чантата го дефинира целиот ваш начин на постоење и го „одредува“, вашето мислење во однос на вкусот. Големи, огромни, мали или средни , изборот нема никаква врска со можностите, туку со вкусот. Чантите од познатите модни куќи, секако се сметаат и се користат како буржоаски модни додатоци, а ги носат оние кои сакаат да бидат ексцентрични и посебни. Резултатот е сосема ист. Не можете да излезете надвор без чанта! Таа е моден додаток кој се носи на сакаде, а во него го чувате целиот свет.

**Чантата е статусен симбол.
Припаѓате на одредена група,
доколку носите некоја одредена
чанта. Менувајќи ја чантата,
менувате и статус**

БУРЈАК		ЛИКЕР (СИРУП) ОД КАЛИНКА	ДАНОК НА ПОТРОШУВАЧКА НА СПЕЦИФИЧНИ ДОБРА И УСЛУГИ (МН)	ЈАПОНСКИ НАЦИОНАЛЕН ПЛАЛОК ОД ПРЕВИРЕН ОРИЗ	ТЕРМО ЦЕНТРАЛА	РЕСТОРАН СПЕЦИЈАЛИЗИРАН ЗА ЕДЕН ВИД ВОДНО ЖИВОТНО	СЛОВЕНСКИ ПОЕТ ЖУПАНЧИЧ	НУКЛЕАРНО ЕЛЕКТРИЧНА ЦЕНТРАЛА	НЕ Е ВЕЌЕ ТОПОЛ, ОСТИНАТ	НАВИВАЧИ НА МИЛАН	ИТАЛИЈА
ГУРНАМИ, СЛАДОКУСЦИ, ЉУБИТЕЛИ НА ДОБРИ ЈАДЕЊА											
ВИД БЕЛО СОРТО ВИНО											ШПАНСКИ ОСТРОВ ИЛИ МОДЕЛ НА СЕАД
7-МА, 28-МА И 13-ТА БУКВА ОД КИРИЛИЦАТА				СТАКЛЕН САД ЗА ТЕЧНОСТИ (МН) НАША ПЕЈАЧКА							
НИКОЈ								ПРИЛЕПСКО ПИВО МАКЕДОНСКИ АЛКОХОЛЕН ПЛАЛОК			
АВТОМОБИЛСКИ ЗАВОД			МЕАНА И ПРЕНОЌИШТЕ МЕСТО ОКОЛУ ОГНОТ			ЛИСТА НА ЈАДЕЊА ФРАНЦУСКИ ФУДБАЛЕР АРИ					
СКОПСКИ РЕСТОРАН НА КЕЈ 13-ТИ НОЕМВРИ					НАШЕ ИГРАОРНО ДРУШТВО Н.Р.А						
СВРЗНИК		ИРСКО ПИВО ВИД ВРБА (МН)						ЕДЕН ПРЕДЛОГ КЛУЧ (АНГ)			
СРПСКИ НЕДЕЛНИК				РАЗРЕТЧЕНИ РАРИЗЕТНИ ВИД СВЕТИЛКА						ОСВЕЖИТЕЛЕН ГАЗИРАН СОК (МН)	
БАР КОД	ФАБРИКИ ЗА ВИНО БАДЕЛОВ ВИД БРЕНДИ								ФРАНЦИЈА ПРОИЗВОД НА ДЕСТИЛАЦИЈА (ИСТО КАКО АЛКОХОЛОТ)		
ВИД СТАКЛЕН САД ЗА ЗАТВАРАЊЕ ТЕЧНОСТИ				ИНВЕСТИЦИ- ОНЕН КРЕДИТ ТЕР			НАША АФИРМАЦИЈА СОСТАВИ СОЕДИНИ				
ТОН		РАЗГОВОР ГЛАС (АНГ) ЦЕЛУЛОЗНА МАСА (МН)			СРЕДНОВЕК. БУГАРСКИ ЦАР ХИНДУ ИНК- АРНАЦИЈА НА БОЖЕСТВОТО						
СВИСНА СПЛАСНАА						ФРАЗА ЗА ЗАМОЛЧИ КУТИ					
ЈАПОНСКИ СИМБОЛ ЗА ДУХ, УМ И ЖИВОТНА ЕНЕРГИЈА		КАБЕЛСКА ТЕЛЕВИЗИЈА ПРЕЗИМЕТО НА БУБО				ЗОШТО (ДЕМ) ГИТАРИСТОТ САНТИЈАНИ					
БАР КОД	МАЈСТОРИ ЗА СКАРИ ФРАЗА ЗА "ШКОТСКО" ВИСКИ								ДРВЕН ДУВАЧКИ ИНСТРУМЕНТ СО ОСТАР ТОН		
ПРАВЕЦ ВО МУЗИКАТА				КРАЈ НА МУЗИЧКО ДЕЛО ТИЕ (СРПСКИ)				П.О. КУЧИЊА			
МЕКСИКАНСКО "ЛАЈТ" ПИВО						ВИД ИРСКИ РЕСТОРАН ИЗВИК ЗА БРКАЊЕ КОКОШКИ					
ДЕЛ ОД ВОЗДУХОУ СЕ СОЗДАВА СО ПРАЗНЕЊЕ НА ЕЛЕКТРИЦИТЕТ ВО КИСЛОРОДОТ				МУЗИЧАРОТ САМАРИЧЕВ ЈОД							
ПОДБУЦНУВАЧИ ПРОВОКАТОРИ (ДЕМ)									АВСТРИЈА		



THE FUTURE OF CLUBBING

2010/11

SEASON

club  COLOSSEUM



БЕСТSELLER
меѓу автомобилите
Polo за 999 €

**ГРАТИС
КАСКО
И
ПРВА
РЕГИСТРАЦИЈА**

Едни викаат дека е брз, други економичен, а трети авантурист! Сите се согласуваат дека Polo 1.2 е бестселер меѓу автомобилите! Не ја пропуштај можноста да го возиш овој возбудлив автомобил за неверојатни 999 €! Со оваа понуда, која се однесува на финансиски лизинг без остаточна вредност и без трошоци за обработка, добиваш и бесплатна регистрација и каско осигурување за првата година, како и грејс период од еден месец за првата рота. Биди дел од приказната - вози Polo со Starline пакет!



Das Auto.

*[61.738 ден.] ФИНАНСИСКИ ЛИЗИНГ без остаточна вредност со рата од 195 € за период од 6 години.

Официјални дилери за Volkswagen во Р. Македонија:

AB Auto
Климент Охридски 13, Струмица,
тел: 034 325 443

AL & DO
Горан Плачков 8, Охрид,
тел: 046 261 599

BEVA Auto
Иванчанска 66, Тетово,
тел: 044 347 454

BIS Auto
Грачански пат 66, Битола,
тел: 047 236 314

Centrum Co.
ул. Маршал Тито 66, Тетово,
тел: 044 351 333

KOLEVSKI
Панчира Тодори 56, Скопје,
тел: 02 2 521 454

PORSCHE SKOPJE
Босча и Херцеговина 66, Скопје,
тел: 02 26 26 266

START
Богдан Кадризи 1, Демир Капија,
тел: 043 366 207