

bar

ОКТОМВРИ/НОЕМВРИ 2011

code

СПЕЦИЈАЛИЗИРАН МАГАЗИН ЗА УГОСТИТЕЛСТВО

БЕСПЛАТЕН ПРИМЕРОК

REALITY SHOW

ФАНТАСТИЧНОТО РЕАЛНО ШОУ
"КОШМАРИ ВО КУЈНАТА"

БАРОВИ

ДЕМОКРАТИЈА И
КОСМОПОЛИТИЗАМ

КАФЕ

СЕНЗОРИЈАЛНА АНАЛИЗА

ГАСТРОНОМИЈА

ВКУСНА МАНЏА -
ГОЛЕМА ФИЛОЗОФИЈА

BEHIND THE BAR

60 ГОДИНИ ИНТЕРНАЦИОНАЛНА
АСОЦИЈАЦИЈА НА БАРМЕНИ

ПИВО

ЗАД СИДОВИТЕ НА МАНАСТИРОТ



www.barcode.com.mk | www.fb.me/BarcodeMagazine



Зошто мојот бренд да е присутен на социјалните мрежи?

Почетокот на 21-виот век ни го донесе феноменот - интернет-маркетинг. Во последните две години со Facebook, Twitter и Youtube започнува нова маркетинг ера.

Мојот бренд не е присутен на социјалните мрежи, но сакам да биде?

Честитки! Преземавте голем чекор и се придруживте на повеќе од 300.000 успешни бизниси што се веќе присутни на социјалните мрежи.

Имам фан-страница на социјалните мрежи, но сакам да биде повеќе популарна?

Честитки! Вие веќе сте ја откриле моќта на социјалните мрежи и свесни сте за нивниот потенцијал, но не можете да најдете начин целосно да го искористите потенцијалот. Ние ќе ви помогнеме...

www.imam.mk

Успешен пример

Canon Macedonia

Предизвици

Креирање на база на фанови на Canon што ја сакаат фотографијата, професионални фотографии и Canon Brand Loyalties.

Решение

Креирање на официјална фан-страница и стартување на апликација „Цело лето со Canon фотки“

Резултат

За многу краток период бројот на корисници на оваа апликација се искачи на 10.000



JACK DANIEL'S
old
No.7
BRAND

~ BOTTLE ~
EVOLUTION



Your friends at Jack Daniel's remind you to drink responsibly.
JACK DANIEL'S and OLD NO. 7 are registered trademarks.
©2007 Jack Daniel's. Come visit us at www.jackdaniels.com



- 06** barcode
Contributors
- 08** reality show
**Фантастичното Реално Шоу-
"Кошмари во кујната"**
- 12** барови
Демократија и космополитизам
- 18** кафе
Сензоријална анализа
- 22** гастрономија
**Вкусна манџа -
голема филозофија**
- 26** back to basics
А на врата стои...Хост-еса
- 30** од прва рака
**Првите 15 минути во
ресторан во САД**
- 32** man's style
**Нега и убавина на
машкото тело**
- 35** пијалаци
**Гордоста на Мексико -
Текила**
- 38** септември 2011
Мис и Мистер бар
- 42** архитектура
**Фотографии од преполни
чини**
- 44** бифе носталгија
Аплауз
- 46** stillissimo
15 мажи со топ стил
- 50** behind the bar
**Cocktail Room -
Есенски коктейли**
- 52** behind the bar
**60 години Интернационална
Асоцијација на Бармени**
- 54** behind the bar
**Кој е крив -
угостителите или гостите**
- 56** behind the bar
Вигор бармен куп
- 58** lifestyle
**7 едноставни начини
за одржување
на здрава тежина**
- 61** и ова е угостителство
Каде оди Обама на одмор?
- 64** пиво
Зад сидовите на манастирот
- 74** london calling
**Goring, вистинска
Англиска институција**
- 78** barcode light



ВОВЕДНИК

bar code **импресум**

ИЗДАВАЧ

BAR CODE Скопје

АДРЕСА

Франклин Рузвелт бр. 14,
1000 Скопје

ГЛАВЕН И ОДГОВОРЕН УРЕДНИК

Радмила Павловска

РЕДАКЦИЈА И СОРАБОТНИЦИ

Бујар Муча
Дарко Ангелески
Филип Арнаудов
Игор Пачемски
Маријан Костадиновски
Радмила Павловска
Ангела Стефановска
Матео Барбароса
Милена Арсова
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

Интересно е тоа, како во одредени периоди, сите соработници на Бар Код некако исто се завртуваат кон исти или слични поими и теми, иако сите тие поединечно не разговарале меѓу себе за истите. И друг пат ми се случувало, при првото читање на пристигнатите текстови да забележам повторување на поими, идеи или забелешки, па дури и имиња на одредени личности, иако се работело за сосема различни теми. Замислете, во овој број, онака, после години и години како не сум го чула неговото име, на два пати се споменува Стив Меквин, врзано и со барот кој е инспириран од него а кој се наоѓа во Лондон, но и во текстот за мажите со стил. Истото во овој број се случува и со споменувањето на хостесите во рестораните, скопската Чаршија... Иако, како човек со техничка академска основа не верувам многу во необјасливи нешта, сепак верувам дека ова значи дека тимот на Бар Код има некоја своја внатрешна поврзаност, иста динамика на размислување, енергија која ни е заедничка и која не прави да бидеме она што сме и што досега сме го постигнале. И до сега сум потенцирала дека сме една ентузијастична група на позитивни луѓе кои сакаат да ги подобрат нештата околу нас. Но за поголемата читачка публика некои од нас веројатно се непознати пишувачи кои само добро го пласираат својот став, знаење и обсервации. Затоа, во овој број додадовме и две странички со листа на нашите најредовни соработници, со нивните кратки профили- на начин на кој тие се гледаат себе си, но и како ги гледа околината. Се надевам дека, со тоа што, на тој начин ќе ги запознаете подобро, и нивните текстови ќе ви бидат појасни и поинтересни.

Што се однесува до текстовите за овој број, освен што по број на страници се многу повеќе од претходните броеви, тие се содржински многу интересни. Од анализи и сопствени размислувања на теми кои не окупираат сите нас, до податоци и информации кои верувам, до сега не сте ги знаеле.

Затоа уживајте во секоја страна на овој есенски број на Бар Код и коментирајте на нашата веб страна и фан страницата на Фејсбук. Сакаме да го дознаеме и вашиот став и мислење. Бидејќи ни значи.

Contributors

bar
code



**Анцела Стефановска и
Матео Барборса**

Скопско/италијански кафе-гуруа со невиден ентузијазам да ја прошират кафе културата во сите угостителски објекти во земјава. Искалени бармени и баристи во Италија со дипломи и сертификати добиени од ИНЕИ (Национален Институт за Италијанско Еспресо), но и значајно работно искуство, денес се увозници и дистрибутери на престижното италијанско еспресо кафе Attibassi преку својата фирма Инекс И.Т. Скопје



Андреј Киселички

Сомелие, Готвач ... Непоправлив Винско-Гурмански ентузијаст, на кого ентузијазмот му преминува во опсесија па потоа во професија... Еден од основачите на првиот наменски, вински ресторан кај нас, а воедно и еден од основоположниците на винскиот угостителски тренд. Промотор и реализатор на трендот Food & Wine пиринг во угостителството кај нас. Присуство и учество во организација на голем број вински дегустации, од кои повеќето за нови брендови или стилови на вино со посебен акцент на нивно вистинско презентирање и доближување до потенцијалниот потрошувач.



**Анета Коробкина,
дописник од Москва**

Високо образован и искусен професионалец во областа на угостителството, хотелиерството и туризмот. Генерален менаџер и основач на СЕК Хоспиталити Тренинг и Консалтинг. Магистерската диплома ја има добиено како почесен студент на Универзитетот "С. Ritz" во Швајцарија, еден од десетте светски топ реномирани универзитети во оваа област. Работното искуство го стекнува во различни земји низ светот (Македонија, Турција, САД, Швајцарија, Русија и Индија) на различни позиции како што се: консултант, сервис тренер, кетеринг менаџер, менаџер на ресторан, ивент менаџер, келнер, администратор и туристички консултант.



**Аријана Коскарова,
дописник од САД**

Издавач на електронската публикација 101 коктел. Студент на Универзитетот за туризам и менаџмент и на Филолошкиот Факултет Блаже Конески, моментално на работен престој во САД, добитник на Certificate of appreciation од Белата Куќа за професионализам за време на нивниот хотелски престој за овогодинашниот одмор на претседателот Обама.



Бујар Муча

Познат критизер на се и сешто, не штедејќи се притоа себе си. Нестромно еден од најдобрите готвачи-аматери во Скопје. Професионален излегувач во град, моментално во куќен притвор по своја воља. Роден во Скопје во чесно граѓанско семејство. Архитект кој непрекинато работи како проектант во своето партнерско студио Мегарон во Скопје, но и автор и коавтор на над 100 проекти во Македонија и во странство. Активно се бави со филмска и театарска сценографија кај нас и во светот, меѓу другото и на филмот Балкан-кан.



Вангел Бурјак

Енигматичарот во него би рекол дека ако место оружја вкрстуваме зборови не би имало војни . . . Хумористот би рекол дека ако повеќе се смееме повеќе ќе живееме. . . Карикатуристот ведро го потсеќа на сите наши аномалии . . . Но, економистот во него вели дека сепак за да живее духовното, мора да постои материјалното ...



**Игор Пачемски,
дописник од Лондон**

Магистер по хемија едуциран во Велика Британија кој моментално работи како македонски креатор на марката на долна облека Yes Master која е една од најуспешните млади брендови во светот. Марката се продава во Велика Британија, Америка, Белгија, Холандија, Италија, Шпанија, Австралија и Јапонија. Игор соработувал со Ким Кардашијан, Дејзи Лоу, Скарлет Јоханесен, Кира Најтли, Шарлин Спитери, Кортни Лове, Викторија Бекам . . . Неуморен ловец на сите нови трендови во угостителството во Лондон, редовен посетител на Хај Енд локалите и готвач на кој и Џејми Оливер му симнува капа.



Маријан Костадиновски

По долгогодишно работење по електронските и печатени медиуми (Форум, Град, Урбан Магазин, Студентски Збор, Електронски весник "Секој Ден", Студентско Радио, Канал 103, и Радио Равел) како новинар и музички соработник, во 2005 ја отвора првата специјализирана продавница за пиво во Македонија и со тоа да го носи пивскиот вкус на Европа и светот во Македонија. Од 2007 година, редовно со своите текстови во Бар Код се обидува малку и да едуцира, а од 2008 г е редовен учесник и на Пиволенд единствената пивска манифестација во Скопје. Повремено пушта музика и по одредени скопски локали. Позитивен атеист со возачка дозвола од Б категорија, регулирана воена обврска и личен профил на фејсбук, со лозинка *****.



Милена Арсова

Магистер по меѓународно право, долгогодишен работник во областа на Европски интеграции ангажирана преку УНДП во Владата на РМ. Како таква, редовно излегува на балкон да провери дали Македонија влегла во НАТО и ЕУ. Очигледно е дека има најмалку професионални допирни точки со угостителството, но ако треба да избереме дописник кој е од другата страна на приказната тоа е дефинитивно Милена. Има најдобар талент во уникатно свој стил да ги елаборира стандардите на угостителството, да критикува со аргументи и да сугерира промени кои звучат лесни како песна. За себе вели дека има уште неколку работи да заврши во овој живот за потоа да стане сопственик на ресторан. Кога ја читаме, сфаќаме дека соништата се оправдани. Меѓу другото, блондинка и многу добар човек!



Николина Стојанова

Преведувач во процес на подготовка на докторат од областа на компаративната книжевност, но пред се љубител на музика изложби и секакви други настани кои го прават Скопје урбано место за живеење. Стрелец со Водолија . . . неуморен урбан скитач по улици . . . љубител на шанкови



Радмила Димовска

Доктор кој прв дипломираше во својата генерација со највисок просек, со завршена специјализација по ортодонција и магистериум од областа на мултидисциплинарниот менаџмент на расцепите, докторат кој следи, објавени над 100 трудови, студиски престои и обуки низ целиот свет, навлегува и во тајните на анти-агинг

медицината, естетиката и ласерската стоматологија. Пишува за Bar Code, Nova Македонија, COSMO, Бебе магазин, 24 часа здравје... Член е на деловниот совет при универзитетот American College Skopje, ADA- американската асоцијација на стоматолози, Светското здружение за анти-агинг медицина, Европското здружение на ортоданти итн... Член е Ротари клубот Камен Мост-Скопје. Работи во приватната стоматолошка ординација "КРУНА МС" успешно балансирајќи меѓу четирите најважни потреби: да живееш, да сакаш, да учиш и да оставиш трага.



Синиша Станковиќ

Постземјотресен Скопјанец, маалски човек, (за)пишувач..., за леб (читај: кебапи & пиво) заработува како новинар, а во паузите напишал неколку книги. ("Тренирани сншита", раскази, "Мисирков", 1987, "Чашкомет" роман, "Матица македонска", 1997, "Земја на искривени огледала," есеи, "Матица македонска", 1998, "Балкански дневник" есеи, "Мисла", 2001, "Лица и опачини" интервјуа, "Култура", 2005 и Маалски приказки, колумни, Прајм инфо, 2007). ..Зависник од носталгијата . .



Филип Арнаудов

Еден од основачите на Здружението на Бармени на Македонија и потпретседател на истото. Основач и инструктор во BARevolution Центарот за Обука на Бармени. Еден од основачите на Cocktail Room првиот Mixology Bar во Македонија. Организатор на сите досегашни првенства на Бармени во Македонија, ЗБМ Барменска Лига 2010 и 2011, Vascardi Macedonia Flair Open 2011. Меѓународен судија на повеќе класични натпревари на Бармени како и на флertenдинг натпревари. Учесник на повеќе меѓународни натпревари во класично спремање на коктейли и во флertenдинг. Победник на првиот Marie Brizard Cup во Македонија 2010 и учесник на Светскиот Marie Brizard Cup 2010 во Бордо Франција. Креатор на првиот Македонски коктейл Белегија.



Цаци Паковска

Уште еден неуморен критичар на се што нема стил во земјава. Со долгогодишно искуство по медиумите, од 2010 храбро настапува на македонскиот моден пазар со лансирање на сопствена модна марка- Стилисимо. Претходно, на неколку наврати со своите пионерски чекори во модниот бизнис се покажала и како успешен бизнисмен. Додека се подготвува овој број на Бар Код, таа се подготвува за најголемиот настан на својот живот- донесување на свет на своето прво дете. Со среќа Цаци од целиот тим на Бар Код! ■

Reality Show

KITCHEN NIGHTMARES

Фантастичното Реално Шоу- “Кошмари во кујната”

На која емисија најчесто го менувате каналот? Јас порано на Ристо Ничевски (бог да го прости), шаховскиот коментатор кој на тогашната МРТВ мавташе на една шаховска табла и раскажуваше како Анатоли Карпов и Гари Каспаров своевремено одиграле некој шаховски меч. Никогаш не успеав да ја разберам смислата на таа емисија, но од денешна гледна точка таа е софизам во споредба со реалните шоу кои се актуелни на нашето поднебје. Сега имам еден специјален микрочип за детекција на реално шоуа и го менувам уште пред да го пуштам. Чиста метафизика! Дали се сеќавате на она несреќно реално шоу во кое неколкумина од бившите ЈУ простори (ужасно го мразам овој термин) седеа затворени во еден стан со нов ламинат, облечени во тренерки пушеа цигари и меѓу себе се кодошеа пред холограмот на Големиот Брат? Не беше тоа ни холограм, туку морбидно изобличен глас на шминкерот или третиот асистент на режија. Ако нешто паметам од тоа шоу, беше ликот и делото на Радашин кој стана надалеку познат по тоа што не се избеаѓал ниту еднаш за време на тој борбен престој и како таков беше чест гостин на локалните ток шоуа. Па се разбира дека тоа животното достигнување мора да се подели со пошироката јавност, а особено младите градители на Европска Македонија. Дискусиите околу моралот на овие телевизиски содржини би ги оставила за тркалезните маси во Холидеј Ин и слично, на овие неколку страни би сакала да ви пренесам впечатоци од едно поинакво реално шоу кое неодамна во САД и Англија достигна вистински успех.

Пишува:

М-р М. Арсова



Станува збор за Реалното Шоу “Kitchen Nightmares” (или во превод “Кошмари во кујната”). Во 2004 година беше добитник на БАФТА и ЕМИ наградите за најдобро телевизиско шоу, емитувано во неколку сезони од 2004 година најпрво во Англија, а потоа и во САД. Шоуто го води Гордон Рамзи како долгогодишен гуру во бизнисот со угостителство кој почетоците на своите достигнувања ги бележи како шеф на ресторан, за подоцна да создаде вистинска угостителска империја од Лондон па се до Токио, Дубаи, Монреал, Лос Анџелес и Њу Јорк. Добитник е на голем број награди меѓу кои и за највлијателна личност во сферата на угостителството во Англија. Кулинарскиот перфекционизам и искуство го оправдуваат неговиот кредибилитет да создаде реално шоу во кое се прикажува трансформацијата на просечните или неуспешни ресторани во угостителски триумф.



е канадски и покрај тоа што е наведено дека е од првокласен квалитет, пастата во реномиран италијански ресторан не е свежа и домашна како што тврдат келнерите. Но, најинтересниот дел е кога Гордон влегува во кујната. Таму затекнува вистински хаос, нечистотија, несогласувања, погрешни нарачки, лоша опременост на кујните, сите оние работи кои гостите не можат да ги видат, а влијаат врз квалитетот на услугата. Тој дава и совети за промена на ентериерите кои често се сведуваат и на минимални интервенции. Доколку станува збор за морски ресторан, Гордон става аквариуми кај што гостите можат сами да ги ловат раковите.

Она што е заедничко во секоја епизода од ова реално шоу е фактот дека рестораните не пропаѓаат поради лош ентериер, па дури ни поради лошо мени туку најчесто поради лош менаџмент. Најсуштинската интервенција на Гордон е во работењето на менаџерите. Тој ги следи нивните односи со вработените, го проценува нивниот ентузијазам и скоро секогаш предвидува неуспех доколку истиот недостасува.

Како Гордон Рамзи успева во тоа? Ги напушта сопствените ресторани со мишелински ѕвезди и заминува во потрага по неуспешните, за брутално да инвестира во нивниот успех, им дава период од една недела, за тие со негова помош да постигнат комплетна трансформација. Гордон се фокусира на неколку работи кои се клучни за успешно работење на секој ресторан: менито, квалитетот на храната и услугата, задоволството на гостите и најважното од се менаџерските вештини на сопствениците. Најпрво го проверува менито и ја вкусува храната во ресторанот. Тој е арогантен и директен, вели “Оо па вие ја служите салатата без да почекате да се исуши, врз мокриот зеленчук ставате сос. Јадам супа, а не салатата”. Потоа ја проверува автентичноста на производите од менито и ги открива сите ситни лаги на угостителите. Дознава дека зеленчукот е три недели стар, јастогот



Гордон го седнува персоналот и му дозволува да гласа кој од тројцата менаџери е најсоодветен да ја води работата. На еден од тројцата менаџери на Black Pearl ресторанот на Менхетн тој сурово му вели “Од првиот момент кога те видов со твоите скапи очила за сонце и твојот надуен став, сфатив дека ти немаш никаква страст да го водиш овој ресторан, твоето место треба да биде во кујна заедно со вработените, а не на шанк. Ти не носиш страст во себе за да водиш ресторан.”



Колку и да звучи телевизиски, во реалното шоу “Кошмари во кујната” рестораните нависти-

на добиваат успешна трансформација за само една недела. Епизодите се сведоштво за тоа колку малку е потребно за одреден работен процес да функционира совршено, а токму тоа малку недостасува. Успехот не се должи секогаш на материјалната инвестиција, туку на креативноста, уникатноста, ентузијазмот, упорноста и пред се страста.

Жал ми е што во нашето опкружување се уште нема Гордон Ремзи кој значително би го подобрил совршениот потенцијал на нашата кујна. Лепливи менија, салата од рукола во која ако најдеш рукола

ќе добиеш Нисан автомобил, пинџур од тегла, земја во чинијата од нечист зеленчук, келнер со изедени нокти и чепкалка меѓу забите, еднолични менија во скоро сите ресторани, домашни вина со сомнително потекло, недостаток на продукти, се само дел од нашите “Кошмари во кујната”.

Погледнете го шоуто на Гордон Ремзи. Тоа е вистинска инспирација за угостителите кои би сакале да го подобрат својот бизнис, за идните претприемачи во угостителството, за медиумите кои имаат тенденција да прикажат покреативна содржина, но и за сите вас кои заслужувате уживањата во ресторанската храна да се вашите пет минути на денот. Не заборавајте дека менито, ентериерот, насмевката на конобарот па дури и двете патлиџанчиња во вашата чинија се уметност.

И не заборавајте, без оглед на тоа дали сте сопственик на ресторан, готвач, конобар или само гостин “Имајте страст за она што го работите”. ■



A man in a dark suit is sitting in a chair on a city sidewalk at night, looking out at a street. In the street, a crocodile is lying on the ground near a manhole. The street is lined with tall buildings and has cars and streetlights. Another man in a suit is sitting in a chair across from him, looking towards the crocodile. A speech bubble points from the man on the left to the crocodile.

Is that an alligator or a crocodile?

easygoing Irish



Демократија и Космополитизам

Морам да признаам, баровите се едни од моите најомилени места за поминување слободно време. Силна просторија, голем, комотен шанк, со љубезен бармен кој нема проблем да ви удоволува и на најситните муштериски каприци, по можност и некој топол оброк, некоја вкусна порција, широки сепареа, масички за кафе - институтција на која и нема рамна.

Иако постојат многу различни имиња за ваквите установи, и во различни делови од светот носат различни имиња (таверна, бистро, лаунџ бар итн), сепак сите тие се распознаваат по една главна, голема и квалитативна разлика, а тоа е шанкот - каде насмеаното лице на задолжениот со кеф ќе ви ја послужи наредната алкохолна пијачка.

Иако шанкот како специфично место со каса за наплаќање и висока маса за потпирање е измислен уште во 1592 год, се смета дека служењето од позади шанк е измислено од извесен британски викторијански инженер со долго звучно име - Исамбард Кингдом Брунел, кој имал намера бргу да ги послужи патниците од возовите кои во голем број пристигале во „собите за освежување“ додека железницата ги менувала локомотивите во кои требало да се качат. Уште малку генијалност примената за општо добро. Во почетокот на 20от век, служењето алкохол не било дозволено во неколку земји, како Обединетите Држави, Финска, Исланд или Норвешка, но дури

Пишува:

Николина СТОЈАНОВА



и во тие тешки времиња, луѓето едноставно морале да одговораат на социјалните повици на заедничко, често и бесцелно делење алкохолни пијалоци на ист шанк. Во Америка, за време на Прохибицијата постоеле нелегални барови, преполни со криумчарени ефтини алкохоли со чудни имиња - „Корави прасиња“ (blind pigs), каде што сиромашните, оние од средната класа и богатите си пееле на новокомпонираните џез песнички, или пак терале расна правда. Денес баровите се глобално распространети и она што е цивилизациска придобивка е што различни видови барови можат да се најдат и во други светски метрополи па можноста да се ужива во тајландско пиво во Европа постои. За разлика од западниот свет и прозападните земји, некои радикални муслимански земји го имаат забрането постоење на овие установи како дефинитивен и ултимативен удар на шејтанот врз верниците во Брунеи, Иран, Саудиска Арабија, додека во некои земји од Емиратите дозволено е странците да се опиваат по неверојатна цена додека локалните муслимани можат само да си прават „филмови“ како е да си под дејство на алкохол. Барот е дефинитивно бастион на некои демократски вредности. Во принцип секој пристаен кој има доволно да се почасте себеси со една пијачка има

право да влезе и присуствува рамноправно на институционалниот шанк. Понатаму, сите се тука со иста цел, да уживаат во вечерта, во музиката и во друштвото на пријателите, но секој има право да искаже секаков став во барот - политички, расен, зајадлив, едноставно глупав и банален, некој екстремно радикален или тотално философски, секој може секому да му каже што било! Во барот уметници, политичари, интелектуалци седат рамо до рамо со пообичниот свет, таксисти, работници, сопственици на мали претпријатија, пасионирани играчки на спортска... Имиџот на барот зависи од сопственикот во голема мера, но најмногу зависи од менаџерот и клиентелата која тој ја привлекува. Ако ентериерот е блузерски, барот може да стане моторџиски и хеви металски, ако барот е наменет за посериозна клиентела кој цела вечер ќе слуша некои поквалитетни популарни шлагери, има големи шанси да се претвори во разводенето кабаре предводено од ефтини стоечки комичари. Може така барот да прерасне од коктел бар во мини диско со јуниор програма итн. - значи барот има право да си го смени мислењето, да се создаде себеси повторно, да се ребрендира и редизајнира и се чини дека барот е оној кој навистина е „фатен чекор во чекор со времето“. Покрај ваквите „шифтинг“ барови, светот познава и барови кои се наменети исклучиво на широкиот избор на вино (кој не служи пиво или жестоки пијалаци), на пример, или пак на коктел бар (кој најчесто е лоциран во хо-

тел, ресторан или аеродром), потоа маалски барови, музички барови (со музичка програма, или свирка во живо), моторџиски, барови кои луѓето ги посетуваат за време на паузата за ручек, стриптиз барови, геј баорви итн. Неброени видови задоволства на дофат на урбаните жители на планетава, смислени и измислени само за наша забава!

Е сега, да видиме какви се барови постојат на овој наш малечок глобус. Барот МекКвин дефинитивно го должи својот стил и име на еден одреден Стив. Дури и ентериерот изобилува со слики и предмети кои потсеќаат на ѕвездата на „Големото бегство“. Полирано дрво и изложени цигли, црн и прилично мажествен простор е главниот дел од овој лондонски бар, чијшто подрум е прилагоден во комотна сала за вечера со малечка бина. Познат е по тоа што во четвртоците навечер организира вечера посветена на циркуски точки, бурлески и кабареа. Театарскиот аспект како да е присутен на секое парче мебел, а музичката политика одговора на неговиот ретро стил. Коктелите се сфаќаат сериозно и се прават со неверојатна грижа и внимание. Кујната, скромно нуди гурмански ѓефови претворени во модерни европски рецепти.

Во Бразил, терминот за малечок, живописен скоро маалски бар се нарекува „ботего“. Но „ботего“ не секогаш значи непретставително место каде „киснат“ од утро до мрак маалските играчи на спортска, туку може да биде сфатен и на повисоко ниво, каде

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



топлата атмосфера е надополнета со одлична услуга и квалитетен пијалок. Еден такв е „Бардот“, познато место за излегување во Сао Паоло чиј концепт на постоење е нешто помеѓу кафич и бистро. Станува збор за пријатен амбиент кој содржи и француски и бразилски акценти. Тоа е живо место популарно поради повеќе причини - ентериерот е елегантен но едноставен, сите сидови се црвени а присутни се и елементи на цигла и темно дрво. Секако, бразилската морска клима доаѓа до израз кога од едно вакво место се слуша џез и боса нова. Храната е пристојна, како и моќните мартинија и класичната добро подготвена каипириња.

„На мајка ти“ (So Mama's) на прв поглед изгледа како типичен француски локален бар на сред Њу Орлеанс. Но внатре се случува различна приказна. Кога станува збор за храната, воопшто немате работа со мрсни тањира и уште полоша манџа туку со кујна на ниво! Најпознати се по бургерите кои може да се најдат со додатоци од типот на кавијар, путер од кикирики и сланина! Џубоксот е исто така доволно добра причина да се посети ова место, наместен на добар стар јужначки блуз...

Мадрид на пример, си ја носи историјата на градот и во своите барови. И ако ви досади она типично туристичко посетување музеи и знаменитости, тогаш посетете го „Ел Диего“, пријателски настроен бар.

Со лесно чувство на простор, воздух и светлина, тој е совршено место за освежување. Шанкерите имаат стотина „финти“ за расположение во малиот прст и секогаш се добро и пријателски расположени кон странците. Познати се по добрите коктейли.

Секој од овие барови, кои спаѓаат во списокот најзборувани, не случајно се имаат најдено во овој текст. Служат на целта да илустрираат како угостителите смислуваат секакви работи, но и се држат до одредени традиции кои гарантираат квалитет само за да го намамат од евентуалниот муштерија вишокот пари од неговиот џеб. Дали привлечноста е во кавијарот, познатото јадење, некој специјален коктейл, или пак е во ентериерот, добриот и функционален шанк, стабилниот и препознатлив избор на музика, баровите мора да имаат препознатлива карактеристика. Како некој кој ги следи шанковите, во градов, земјава а и во странство, кога ќе се пружи таквата шанса, сметам дека имам изградено одреден критериум но и цврст став за тоа што е добар шанк, односно бар. Најмногу навикната на дебармаалските, за мене добар бар пред и пред се' подразбира голем, убав, стабилен и репрезентативен, масивен, дрвен шанк. Понатаму, скоро исто толку важно е шанкерот да биде секогаш насмеан, да додава сламки, шеќерчиња, да ја брои точната количина на коцките мраз, да го прави ладното нес

Магазин за вино и животен стил

wine

spirit



кафе буквално според секој индивидуален рецепт, да знае како точно се служат одредени алкохолни пијалоци (на пример, коњак, па макар и Баделов, дали треба или не да се служи со мраз?!?!?!?!), колку матење си бара одреден коктел, и секако дека треба секогаш да е расположен да се стави во улога на мини психијатар на неговиот муштерија колку и овој да е досаден, банален, неизбањат, антисемитски или антиромски настроен, колку и да е хипер националист или шовинист.

Реално, во Македонија има ретко вакви идеални шанкери. Ако покрај сите овие критериуми уште е висок, црн и згоден, и има дефинирана сексуална ориентација тогаш е дефинитивно фиктивен лик, а не реален конститут. Но, во Македонија се наоѓаат понекогаш шанкери „со карактер“ па да ти е кеф цела вечер да седиш дури некој ти помага во процесот „збогом памети! Има кај нас мајтапци, тие ми се омилените; има и такви кои се трудат да бидат професионални, чиј професионализам ветрее во момент кога некој ќе им претера со нарачката; има и неспретни и спори, но добродушни; има спретни и намргодени; има и охридски и скопски и битолски, и сите си се различни во услужувањето - охриданиецот ќе го послужи скопјанецот, на крај, битолчаниецот за инает на охриданиецот ќе го послужи прв скопјанецот ама не значи дека повеќе ќе го сака... итн. Во баровите во нашата малечка земја ретко кога има нависитна голем и убав избор на пијалок. Покрај стандардните пива, коњак од Бадел, Цин сакс, вотка Тројка имаме и наливни вина и ракија. Ништо од хамбургерот со кавијар и внимателно подготвените коктели. Но добро, нашиот стандард е единствен таков во Европа, ни накалемија и ХЦЦП и ни забранија да си правиме ракија и вино по дворови и подруми, а знаеме сите дека тие се најдобри. Угостителството треба да се бори помеѓу аграрните реформи и законите за малите сопственици и нормално дека нема да имаме барови, клубови и ресторани по дефиниција.

Сепак не би сакала да звучам премногу критично, ниту пак целта ми е да тврдам дека ние немаме нокен живот, ниту пак култура за одење во ресторан, или паб, или клуб. Ние сме народ од југот, секако дека љубиме да безделничиме по кафичи и кафеани и шанкови. Секако дека имаме некој ген-детектор на добар пијалок и храна. Секако дека пред да дојде овој закон со работното време важевме за една од подобрите дестинации за излегување во рамките на онаа држава која веќе не постои. Секако дека понекогаш, ама ова навистина понекогаш, знаеме да уживаме и во добра и селектирана музика. Секако дека во Охрид постои единствениот по мое сознание цез клуб, и во Битола постоеше до скоро единствено цез кафуле во Македонија.

Скопје има друга историја и приказна. Откако го донесоа законот за работно време се измешаа и категориите на угостителските објекти, се смени и клиентелата и амбиентот. Се' некако се испо-

преврти. Но, некои ентузијастички проекти сеуште не го напуштиле нашиот главен град. Покрај бројот на спортски кладилници, и трафики-скара-на-кило, кои никнаа побрзо од печурки на дожд, во старата скопска чаршија се јавија некои поинакви вибрации. За појаснување на читателите, градот Скопје почнал да расте и да се шири од страната на чаршијата кон центарот на градот, па оттука најстар дел, или она што туристичките водичи така слаткоречиво го нарекуваат „срце на градот“ е токму турската чаршија. Таа постои на истото место неколку стотици години, и во неа се свртеле и каравани, имало и хотели, и меани и чајџилници. Природно е и во времето што доаѓа токму чаршијата да го нуди тој скитачки амбиент, тој порив на ноќно излегување и обиколување различни.. шанкови. Природно е во неа да има мешавина од се' и сешто, односно од сите култури, стилови на музика и различни публики како и што било со векови. Е па така, оваа приказна доаѓа до нејзиниот заклучок. „Дамар“, што на отомански турски значи „жила“, метафорично, симболично и буквално си го носи своето име како место кое пул-





сира со ритамот на модерното време. Хипстерско, и авангардно, каде е застапен електронскиот звук и слободните уметнички интермедијални изрази, поставата таму си ја брка својата работа. Понатаму, скопјаните и дојденците ќе можат да си уживаат и во старо новиот Безистен. Затворениот пазар, со турски натписи со арапско писмо, нуди еден тотален поинаков амбиент од оној на голем град. Има четири излези, и површината е распределена на четири еднакви делови, а три кафичи ја пополнуваат геометриски распределената површина нудејќи свое видување на нештата. Поплочено, калдрмисано, секогаш имате поглед на некое нелогично поставено пенџерче, на некој симпатичен агол. Од ова лето се користи како идеално место за промоција на книги, изложби или музички албуми. Покрај тоа, во истото место се сместени и неколку ателјеа на уметници, така што веќе важи за собиралиште на уметничката публика. Визуелното, аудитивното и она шесто сетило за хедонизам, секако ќе биде под стимул тука. Уште повеќе, се чини како Скопје конечно да доби локал посветен на џез музиката. Добро, колку навистина добри џез музичари може да има држава од 2 милиона сите сконцентрираи во еден град со варирачката цифра жители? Но сите тие ентузијастички, домашни или гости си ја пробиваат среќата прво во метрополата. Па логично, каде би свиреле ако не во веќе постоечкиот а сега и засилениот „Њу Орлеанс фиш енд џез бар“. Секоја вечер различна понуда: боса нова и конги, па некои блузери, па некои по-сериозни фри џез музичари, па некои општо прифатени стандарди, па гости од лево и од десно, оние кои се професионални и оние кои сакаат само да се испробаат, сите тие си наоѓаат место под малечката бина, во близина на кебапчилницата „Бабиљон“ а под закрилата на ова необично за скопски услови место.

Се' додека скопјани не се предаваат и се држат до идејата за добар ноќен живот, и во крајна линија за добар провод, се' додека креативци ќе и'

служат на идејата за синтеза од новитети, убавина и квалитет, со радост ќе ги посетувам нашите македонски шанкови, и ќе се смеам на шегите на нашите шанкери. Лично ме радува идејата што најцентрот на градот повторно има ритам и музика, боја, различни мириси и вкусови. Си подрипнувам од среќа во петок навечер. Се' додека ќе има луѓе кои ќе сакаат да го кројат урбаното живеење и целиот порочен, нездрав, боемски и шарлатански животен стил, има надеж за оние кои мислат дека шанкот е нивен најдобар пријател. Па во крајна линија, секогаш ќе можеме да се потпреме на него. ■

Реално, во Македонија има ретко вакви идеални шанкери. Ако покрај сите овие критериуми уште е висок, црн и згоден, и има дефинирана сексуална ориентација тогаш е дефинитивно фиктивен лик, а не реален конститут. Но, во Македонија се наоѓаат понекогаш шанкери „со карактер“ па да ти е кеф цела вечер да седиш дури некој ти помага во процесот „збогом памети! Има кај нас мајтапци и, тие ми се омилените; има и такви кои се трудат да бидат професионални, чиј професионализам ветрее во момент кога некој ќе им претера со нарачката; има и неспретни и спори, но добродушни; има спретни и намргодени; има и охридски и скопски и битолски, и сите си се различни во услужувањето - охриданаецот ќе го услужи скопјанаецот, на крај, битолчанаецот за инает на охриданаецот ќе го услужи прв скопјанаецот ама не значи дека повеќе ќе го сака... итн.

Највисока оцена за „Бела Вода“ црвено вино 2010

Врвното од **Македонија** доби светска потврда

Скопје, 29 септември 2011 - Најпознатиот вински критичар во светот **Роберт Паркер** (Роберт М. Паркер) го оцени со 94 поени црвеното вино на винарската визба „Тиквеш“ - „Бела Вода“, берба 2010-та. Ваквата исклучително висока оценка, го сврстува виното на ВВ „Тиквеш“ меѓу најквалитетните и најценетите вина во светот. Истовремено, „Бела Вода“ црвено вино е првото и засега единствено вино од Македонија, но и во регионот, кое воопшто досега било оценето од вински критичар со светско реноме од калибарот на Паркер. Неговите оценки имаат големо влијание за позиционирање на вина на светските пазари, особено на северно-американскиот пазар, како и на нивната цена.

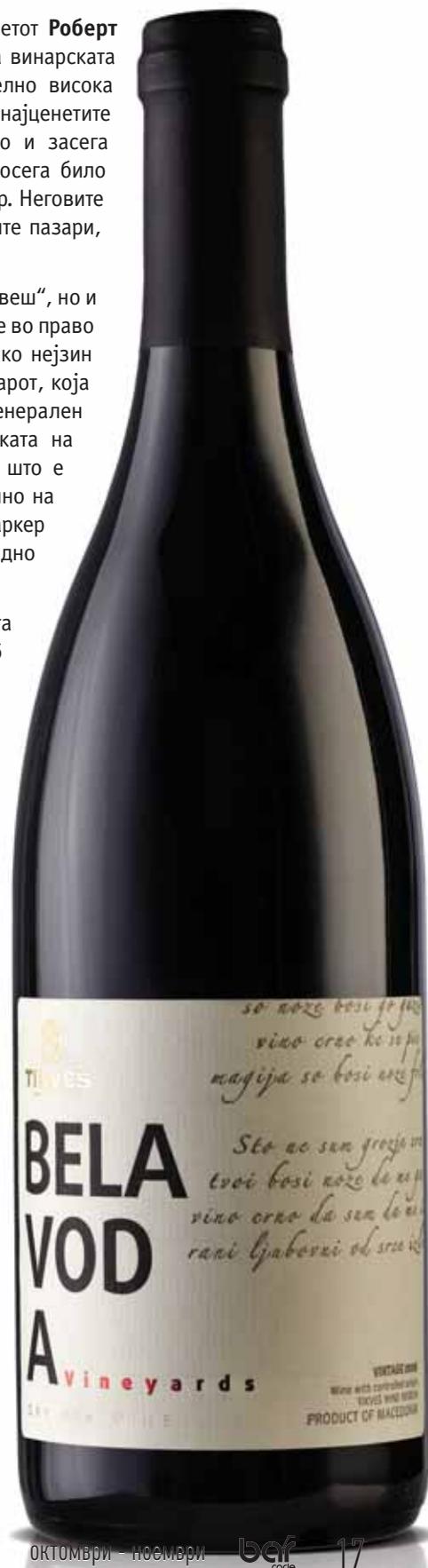
„Високата оценка на Паркер има исклучително големо значење за „Тиквеш“, но и за македонската винска индустрија воопшто. Таа потврдува дека бевме во право кога говоревме дека македонската винска индустрија и „Тиквеш“ како нејзин лидер, треба да се менуваат и да ја прифаќаат филозофијата на пазарот, која бара уникатни вина со највисок квалитет“, вели **Ѓорѓи Петрушев**, генерален директор на винарската визба „Тиквеш“, потенцирајќи дека оценката на вински критичар со огромен кредибилитет во светски рамки, како што е Паркер, е единствена релевантна препорака за потрошувачите на вино на пазарите во САД, но и секаде во светот. „Едноставно, оценката на Паркер е единствениот и највредниот печат за извоз што може да го добие едно вино“, дециден е Петрушев.

Црвеното вино „Бела Вода“, берба 2010-та година што ја доби високата оцена од Паркер е резултат на заедничкиот напор на експертите од „М6 аграр“ и тимот предводен од енологот **Марко Стојаковиќ** и светскиот вински консултант **Филип Камби**.

„Дури и најдобрите француски вина ретко добиваат 94 поени кај Паркер. Со ваква оценка можеме да се натпреваруваме со која било реномирана светска винарија. Може човек и да не се разбира многу во виното, но ако ја види оцената на Паркер, знае дека тоа ќе биде врвно вино. Со оваа оцена „Бела Вода“ има потенцијал да стане дел од винските карти во најексклузивните хотели и ресторани во Њујорк, каде се нудат само вина кои добиваат над 90 поени“, објаснува енологот Стојаковиќ, потенцирајќи дека оценката на Паркер потврдува дека винарската визба „Тиквеш“ одбра вистинска развојна стратегија кон остварувањето на својата цел - постојано подигнување на квалитетот и реномето на своите вина заради освојување на нови пазари.

Уникатноста на виното „Бела Вода“ е тоа што е добиено од грозје кое потекнува од строго контролирани лозови насади со заштитено географско потекло, што всушност е карактеристика на т.н. „тероар вина“, при што „тероар“ означува идеален спој на трите фактори - почвата, климатските услови и локацијата, неопходни за производство на винско грозје со највисок квалитет. Дополнителна предност е и ретката комбинација на сорти од кои се направени овие вина. „Бела Вода“ црвено вино 2010 е префинета комбинација на сортите вранец и плавец. Инаку виното сеуште не е пуштено во официјална продажба која се очекува по финализирање на процесот на полнење на целата количина, но на пазарот од неодамна се пуштени во продажба белите вина „Бела Вода“ и „Барово“ како проширување на серијата тероар вина.

За дополнителни информации:
ImagePR, +389 (0)2 3290 486;
office@imagepr.com.mk



кафе

Сензоријална Анализа



Пишуваат:

Анцела СТЕФАНОВСКА, Матео БАРБАРОСА



Attibassi cafe

Дали мислите дека „додека пиете едно кафе„ само пиете едно кафе? Или пак сте дел од мултисензоријалното искуство, создадено од перцепции, амбиентот кој што не опкружува, нашата личност, нашето расположение и позитивните несвесни емоции кои ритуалот на секојдневното дегустирање на нашето еспресо ни ги подарува?

Кога ја доближуваме шолјата кафе до нашите усни, сите сетила се активираат со цел што попрецизно да ја анализираат содржината на црната течност, која ќе иницира почеток на серија верижни реакции кои ќе се синтетизираат во „Ммх, одлично...“ или пак „Бљак! Ова кафе е изгорено! „Сето ова се случува додека седиме во еден кафе бар и столчето е малку ниско и некомотно, новите чевли се премногу тесни, музиката е прегласна, пријатниот ветер не освежува, го наслушуваме разговорот околу политиката кој се води на масата позади нас, мобилниот кој вибрира во џебот од нашите панталони, топлото сонце кое не тера да ги подзатвориме очите и низ воздишка да кажеме „колку се убави последните летни денови...“ Целиот овој процес, кој го прави секој од нас, на автоматски и несвесен начин се вика

СЕНЗОРИЈАЛНА АНАЛИЗА

Доволно е да размислиме за дефиницијата на поимот АРОМА:множество на перцепирани сензации преку сетилото и клетките за мирис и обработени од страна на нашиот мозок. Сензации, а не молекули што создаваат одреден мирис! Баш така, затоа што мирисите се составени од многубројни молекули, кои соединувајќи се, прават нашиот нос да перцепира одреден мирис. Нешто како изведбата на оркестарот- се слуша и музиката на поединечните инструменти, но сите инструменти кои заедно ја создаваат мелодијата, креираат нов звук!

Сензоријалната анализа има за цел да ги раздели, идентификува и измери сензациите од предметот кој е цел на анализата. Но кои се инструментите на сензоријалната анализа? Сетилата-би одговориле повеќето од прашаните.

Но, би згрешиле, затоа што дегустаторот не дегустира со носот и устата: дегустира со главата, односно со мозокот кој ги процесира информациите добиени од поединечните сетилни органи. Проблемот се состои во фактот дека дегустаторот не е машина или компјутер, тој е човек, со сложени лични карактеристики од својата култура, искуства и емоционалност. И не може да се очекува дека една група од судии дегустатори, своите лични искуства и емоции ќе ги тргнат на страна: тие се интегриран дел од начинот на размислување, на чувствување и перцепирање на нашето кафе.

Големиот предизвик на сензоријалната анализа е да оствари, во границите на возможното, објективно

оценување. Сензоријалните карактеристики, односно сензациите (горко, меко, црвено...) не се карактеристики на предметот, тие се резултат на интеракција меѓу предметот и човекот преку сетилните органи. На пример виното, без да биде набљудувано или пробано, не е ништо друго освен супстанца со одредени физички и хемиски карактеристики содржана во шишето. Перцепцијата на одреден предмет не е предметот и ги нема истите карактеристики: физичките карактеристики и перцепциите се суштински различни, затоа што и наједноставните сензации се комплексни елаборации на нашата психа.

Со други зборови, има огромна разлика меѓу објективниот свет и искуството кое што ние го доживуваме од него: секое човечко суштество создава мапа или модел на ориентација во реалноста, и од тука потекнува однесувањето. Претставата за светот е индивидуална, и зависи од одредени лимити: невролошки, индивидуални и социјални.

НЕВРОЛОШКИ ЛИМИТИ

Реалноста почнува да се трансформира почнувајќи од сетилните органи: клетките за прием го трансформираат почетниот стимул во нешто сосема различно, бидејќи сите форми на енергија перцепцирани од различните сетила се трансформираат во енергија различна од почетната, односно електрохемиски импулси, кои се јазикот на нашиот нервен систем. Нашите органи ни откриваат само дел од формите на енергија кои се сопственост на предметот кој го анализираме, бидејќи нашите сетила се лимитирани и перцепцијата се состои во одреден интервал. На пример нашите очи ги перцепираат електромагнетските бранови, кои ги дефинираат боите, но не и инфрацрвените или ултравиолетовите зраци.

ИНДИВИДУАЛНИ ЛИМИТИ

Секое човечко суштество собира серија на искуства кои се единствени и ја создаваат неговата личност. Овие искуства стануваат дел од личната перцепција на опкружувањето. Аромата, мирисот и бојата на едно еспресо, се сигнали кои сами по себе не значат ништо доколку не се соединети од нашиот мозок заедно со личните познавања и искуства. Не станува збор за одредено познавање на карактеристиките на производот, но за перцепираните и емотивните искуства. Значи, во моментот кога ја доближуваме шолјата кафе до нашите усни се иницира процес на проток на информации во нашиот нервен систем, каде што се случуваат трансформации, елаборации и интеракција со индивидуалната перцепција на субјектот, односно со целиот багаж искуства и претходни познавања.

СОЦИЈАЛНИ ЛИМИТИ

Од горенаведеното може да сведе заклучок дека секој од нас реалноста ја гледа со различни очи, и дека перцепциите на секого, зависат од личното искуство, што значи дека може да бидат различни и некомпатибилни. Но, забораваме дека голем дел од нашите секојдневни искуства се исти со искуствата на другите луѓе од групата на која припаѓаме: живееме во ист град, ја гледаме истата телевизија, ги следиме истите настани. Низ овој долг пат социјалната група се синтетизира, ги изедначува правилата, ја запознава истата реалност и начинот на перцепција на искуствата. Културното наследство на едно општество е инструмент за филтрирање на реалноста, кој ни овозможува и не учи како да ги категоризираме искуствата според одредена шема.



Уште еден фундаментален елемент од сензоријалната анализа се механизмите на различно перцепирање на нештата како резултат на претходни искуства. Реалноста може да биде модифицирана од страна нашите сетила како резултат на три механизми: генерализација, бришење или деформација.

Со генерализацијата, одредени елементи или делови од сензоријалното искуство од нашето кафе, ќе бидат репродуцирани во сите кафиња кои ќе ги пробаме. „Кафето кое што го пробав кога имав 10 години беше многу горко, значи сите кафинња се горки и невкусни.“

Механизмот на бришење, ни овозможува да одбереме, од комплексната перцепција, само одредени аспекти, бришејќи ги другите: на пример, ако се сконцентрираме да го препознаеме мирисот на печени зрна кафе во шолјата кафе, нема да успееме да перцепираме ниту еден друг мирис.

Со механизмот на деформација, можеме да ги смениме сензоријалните податоци. Во сензоријалната анализа овој механизам се однесува на очекувањата. Ако очекуваме да ја вкусиме чоколадната нота во едно еспресо, многу веројатно тоа ќе се случи, и доколку вкусот на чоколадо не присутен.

Сеуште мислите дека „додека пиете едно кафе,“ само пиете едно кафе? Или пак сте дел од мултисензоријално искуство, создадено од перцепции, амбиентот кој што не опкружува, нашата личност, нашето расположение и позитивните несвесни емоции кои ритуалот на секојдневното дегустирање на нашето еспресо ни ги подарува? ■



STOCK



TWO ITALIANS WALK INTO A BAR THAT
DOESN'T HAVE STOCK. THE REST AIN'T FUNNY.



*True Italian spirit
since 1884.*



Вкусна манџа

ГОЛЕМА ФИЛОЗОФИЈА

Манџа е широк и не до крај дефиниран поим, кој означува течна-готвена храна, но не и чорба (оти чорбата си е категорија сама по себе) а малку погуста, поточно некој пат може да биде и погуста а во друг случај поретка, но како и да го “вртиме” треба да биде квалитетна и да не најаде! (приближно ова е дефиниција, колку и да ви звучи чудно).

Наизглед просто и едноставно, но да се подготви вкусна манџа - искрено е голема филозофија.

Slow Food беше темата во минатиот број каде дефиниравме што значи тоа, а од таму произлезе и идејата да позборуваме за Манџата која како здрав и квалитетен оброк, секако е дел од таа филозофија и движење.

Пишува:

Андреј КИСЕЛИЧКИ



-Компир Манџа

-Зелка Манџа

-Лека Манџа

-Летна Манџа...

Значи имињата на манџите кај нас најчесто (скоро секогаш) се именувани со додавање на името на основниот продукт од кој се приготвува истата, пред поимот “Манџа”. Мора да признаеме “многу” досетливо и иновативно, но замислете си во минатото до-

макинките кој ги подготвувале оброците (покрај сите маки и обврски во “крпениот” живот) застанати со прстот на глава и смислуваат некое специфично име за секој оброк посебно?!

За потеклото на зборот Манџа, колку што знам има две варијанти:

Од “Манџа” што на разговорен Турски значи Храна.

И од “Mangiare” што на Италијански значи јадење (кое е точно немам, а може е компилација од двете).

Како и да е Манџата, кај нас се подготвува од кога паметиме за нашето постоење, и во минатото била основна форма на прехрана, која во однос на состојките варијала од регион до регион. Велам основна од причина што најлесно и најекономично било да се направи котел Манџа и бројното семејство со извесна количина леб да го помине целиот ден.

Сево ова изгледа прилично грубо и површно, но во минатото, домаќинките со подготовките на ручекот, започнувала во раните утрински часови, а тоа е индикатор дека посветувале солидно внимание на начинот и финесите во припремата, времетраењето на готвењето (не помалку од 4 часа)....Сега ќе објаснам зошто ги потенцирам овие информации.

Во Минатиот број зборувавме за опасностите од комплетно искоренување на домашно готвената храна и замена на истата со брзата и помалку здрава храна, за што го откривме и лоциравме виновникот - новонастанатиот начин на модерно живеење каде и жената и мажот се подеднакво работно ангажирани. Е сега од истите причини се случува и нешто друго, поточно вистинската Манџа (онаа што ја паметиме од нашите баби) полека се претвора во инстант оброк кој е далеку од вкусен и квалитетен.

Најчесто жените (со чесни исклучоци за добрите домаќинки) го подготвуваат ручекот колку да “помине” и да се рече дека направиле домашно приготвен оброк кој наводно е здрав и вкусен, но забораваат дека за вкусен оброк треба комплетно внимание и посветеност.

Постојат повеќе традиционални начини на подготовка, но секогаш оди прво месото, па потоа зеленчукот и тоа структурно, најпрвин потврдиот, а потоа поразложливиот, па сето тоа да се врзе. Потоа има опција со запржување однапред или пак со дополнителна запршка, но во секој случај треба да се почитува редот и временските дистанци на дотурањето на намирниците (едно правило за зеленчукот а друго за месото), конзистентност на истите и соодветно зачинување во вистинскиот момент за време готвењето. Ако се почитуваат сите овие правила резултатот е, висококвалитетен, здрав и вкусен оброк кој слободно може да се рангира и вклучи во Slow Food филозофијата.

Ако сакаме да го преведеме на Англиски, терминот “Манџа” нај соодветен збор би бил “Stew” иако истиот означува и готвено јадење во густ сос, поточно во светската гастрономија официјално постојат Stew и Soup, но ова нашево е нешто помеѓу за што и не постои збор (ова е доказ колку варијации на тема постојат кај нас). До душа скоро секоја нација има оброк кој се готви на сличен, специфичен и својствен начин. Заедничко кај сите е тоа што овие оброци се тесно поврзани со традицијата, и “корените” на народите, а воедно секогаш и без исклучок претставуваат посебна гордост за истите.





На пример во Русија се подготвува надалеку познатиот “Боршч”, кој според карактеристиките и нутриционистички вредности е најблизок со нашата Манџа (како општ поим, иако нашиот е многу поширок).

Потоа во чешка, посебно во Бохемија се подготвува “Полевка” од свинско месо и зелка (пандан на нашата Зелка Манџа), во Индија “Самбар” - варен мешан зеленчук (карфиол, морков, грашок, зелка...) со многу лути зачини кој се запржуваат на почетокот и ја заменуваат запршката. Но овие две повеќе спаѓаат во фамилијата - супи или пак кај нас би рекле чорба.

Интересно но и помалку логично е што во западниот дел на Европа овој начин на готвење е помалку познат. Зошто пак логично? - Овој начин на готвење е специфичен кај условно, посиромашните народи кој го употребувале како главен дел од оброкот или комплетен оброк, за разлика од оние кој традиционално биле Империји или Кралства и кој супата или варивото го користеле за предјадење а потоа следувало “главното”.

Е кај нас Манџата или чорбата биле и ќе бидат главен оброк, па затоа сме ги “фортифицирале” (засилиле), згуснале и донеле до стадиум да ги задоволат сите сетила па и апетити, но под услов (ќе повторам) да биде зготвена со љубов и внимание. ■



nobu
sushi & bar

nobu
sushi bar

Leninova 29
tel. 02 31 21 123



TERROIR WINES

Бела Вода црвено вино

Квалитетот доби светско признание!



Пристигна уште една потврда за квалитетот на вината на Тиквеш!

Ги одбравме најдобрите лозови насади, внимателно се грижевме за секој грозд и со љубов, трпение и многу емоции го создадовме нашето најдобро вино. Создадовме квалитет кој го освои светот.

Бела Вода црвено вино, беше оценето со неверојатни 94 поени, што го прави вино со највисока оценка во југоисточна Европа. Големината на ова признание е во исклучително високата оценка која и најдобрите светски винарници ретко ја добиваат. Дури и винарниците од Бордо кои поседуваат совршени услови за создавање врвно вино, добивањето вакво признание еднаш во десетлетието го сметаат за извонредно достигнување. Тиквеш покажа дека и Македонија може да направи врвно вино. Успехот е уште поголем бидејќи оценувањето го изврши најпознатиот и најценет светски енолог и вински критичар Роберт Паркер.

Тој изјави: „Подготвувајќи го извештајот за Јужен Рон, декусирав неколку вина за кои вреди да се зборува. Две извонредни вина од Македонија: Барово на винарницата Тиквеш направен од вранец и крајошница, сериозно бојатно вино, комплексно и зрело. И виното за кое дадов неверојатни 94 поени, Бела Вода црвено вино на винарницата Тиквеш, а добиено од џлавец малик и вранец. Декусацијата ја направив во лабораторијата на Филип Камби, кој е консултант на Тиквеш. Бела Вода црвено вино е вино кое дефинитивно вреди да се проба!“

Среќни сме што сиот труд и љубов кои ги вложивме во создавањето на ова вино ја доби заслужената награда – вино со светски квалитет!

Продолжуваме и понатаму со љубов и посветеност да создаваме вина кои возбудаат!

Тиквеш



the winemaker Philippe Cambie

back to basics

А НА ВРАТА СТОИ... ХОСТ-ЕСА

Уживањето или задоволството во рестораните и кафе-баровите не го вклучува само квалитетот на храната и пијалациите како и нивото на услугата која ја добивате од келнерот туку и еден друг, во Македонија одамна заборавен, поим- Хост/ Хостеса... За некогo можеби непознат поим, за некогo познат но поради некористењето го заборава значењето, а за некои кои посетиле кафе-барови, ноќни клубови и ресторани надвор од Македонија добро познат и користен.

Колку пати ви се има случено да влезете во кафе-бар или ресторан и да не знаете каде да седнете. Нема слободни маси во моментот, некои маси не се раскренати, на некои стои резервирано или нема знак па откако ќе седнете келнерот ќе ви каже дека треба да се преместите на друга маса а во меѓувреме гостите кои се веќе седнати зачудено или љубопитно гледаат во вас. Мене лично воопшто не ми се допаѓа оваа ситуација. Тоа е исто како да поканите гости дома и да не им покажете каде е дневната соба, па пред сами да ја најдат да се прошетаат до спална и до кујна.

Хост/Хостеса не е келнер/ка, менаџер или кој и да било друг вработен во локалот. Ова е посебна работна позиција, која секој локал кој држи до своето реноме и име мора да ја има. Хостесата ако ја познава својата работа може многу да придонесе за позитивна атмосферата во локалот, ефикасност во рабо-

Пишува:

М-р Анета Коробкина

дописник од Москва



тењето на келнерите и организација на просторот. За оваа позиција се бараат или избираат личности кои се позитивни, комуникативни и брзи.

Должностите на хост/хостеса се:

- Да одговори на телефонски повик и да земе резервација на високо професионален начин
- Беспрекорно да ги знае резервациите и распоредот на масите
- Да ги пречека гостите со насмевка и професионален однос
- Да ги проведе гостите до слободна чиста маса
- Да помогне при седнувањето на гостите ако има потреба (ташни, шопинг кеси, компјутер)
- Да го подаде менито на гостите и да ги извести дека келнерот ќе дојде за неколку минути

- Да комуницира со гостите и да го потврди нивното задоволство
- Да ги испрати со насмевка и повторно да ги покани гостите
- Да даде информација за идни случувања во локалот

Колку само прекрасно се чувствувам во локали каде сум убаво пречекана и сместена а уште поубаво кога имам направено резервација и кога хостесата ми се обраќа користејќи го моето презиме. Досега ова во Македонија ми се нема случено. Моето искуство во еден ресторан надвор од Македонија ме натера да им оставам бакшиш и на хостесите поради нивната професионалност и грациозност. Средени со пријатна шминка, коса врзана (ресторан - храна се служи), испеглана чиста униформа, убава насмевка и пријатен глас. Нивниот однос те тера да помислиш односно да се почувствуваш дека се дојдени да те услужат само тебе. Откако го кажавме презимето на кое беше направена резервацијата, хостесата до сместувањето на масата го употреби три пати. Додека не водеше до нашата маса, не праша дали сме за прв пат гости на овој ресторан. Одговоривме позитивно, а таа ни кажа дека ресторанот е отворен во 1992 година и дека Шефот на кујната има добиено награда за иновативност во готвењето. Откако не

проведе до масата, не праша дали истата која ја имаа резервирано за нас е во ред и ни помогна да се сместиме. Ни ги подаде отворени менијата и винската карта и ни предложи да го пробаме специјалитетот на кујната затоа што прв пат доаѓаме. Не праша дали имаме нешто да ја прашаме, а ако не келнерот ќе дојде за неколку минути и за крај ни посака пријатна вечера.

А од друга страна, искуството кое го имав со хостеса во Македонија беше доста интересно. Барем според описот на работните должности (стоеше пред врата и резервациите беа кај неа) требаше да биде хостеса а што девојката си мислеше дека е навистина немам претстава. Ноќен клуб... еден од подобрите во Скопје... Резервирано сепаре... Доаѓаме до врата, а девојката со цигара во рака ми се обраќа со: "Кажи маче.. на кое име е резервацијата?" Дали понатаму треба да раскажувам.

Па драги угостители замислете се малку и оној чекор плус што треба да го направите за да бидете подобри од другите нека биде токму во отварањето на оваа позиција.

А драги гости во угостителските локали не срамете се да ги дадете своите забелешки за ситуациите кои не ви се допаѓаат. ■





GOOD





GREAT

KEEP WALKING™

JOHNNIE WALKER®



од прва рака

првите 15 минути во ресторан во САД

Во САД кога гостинот ќе влезе во ресторанот (зборуваме за класичен ресторан, а не ресторан за брза храна) на вратата ќе го пречека насмеана хостеса (најчесто облечена во црн класичен фустан) која ќе го однесе до неговата маса. Тоа е така, бидејќи во најголемиот број од елитните ресторани гостинот мора најпрво да направи резервација. Кога гостинот ја прави резервацијата, хостесата (бидејќи таа најчесто ги прави резервациите и одговара на телефонот кога ќе засвони) го запишува и телефонскиот број на гостинот (во случај на непредвидени ситуации) и го информира за дрес кодот, исто така забележува дали гостинот има посебен избор за местото на масата или дали е алергичен на некој вид храна. Елитните ресторани во САД во голема мерка внимаваат на дрес кодот на нивните гости. Нив воопшто не им е битно да имаат шаренило од луѓе во ресторанот, облечени, кој во сако, кој во фармерки, кој во чевли кој во апостолки, напротив она на што исклучително се внимава е изгледот на гостите бидејќи верувале или не, неговиот изглед игра многу голема улога во впечатокот што другите гости ќе го добијат за тој ресторан. Така, ако гостите во ресторанот се облечени елегантно- во сако и чевли, гостинот што првпат влегува во ресторанот ќе добие впечаток дека станува збор за елитен ресторан за кој вреди да се потрошат пари. А денес, сите ние сакаме да се чувствуваме елитно, да се пофалиме каде сме биле, што сме јаделе, кој бил таму итн. Најчестиот дрес код е кошулата да биде во панталоните (а не извадена надвор), сакоето е задолжително како и елегантните чевли (а не патики,

Пишува:

Аријана КОСКАРОВА

Дописник од САД



апостолки, сандали). Особено се забележува на ова и често пати се случува гостите кои имаат резервација, но немаат соодветна облека да бидат вратени, бидејќи едноставно тоа е политиката на ресторанот и нема исклучоци за никого! Е сега, за разлика од САД, во Македонија, гостинот ако од било која причина не може да влезе, најпрво ќе се изнервира, неретко ќе почне да пцуе, па ќе сврти 2-3 броја, ќе покажува големина и на крај среќен што си го наполнил егото и успеал да влезе (бидејќи никој не сака во неговиот ресторан да му се прават сцени на врата) ќе се жали како храната не му била добра или како масата не му чинела и слично. Затоа во нашите таканаречени елитни ресторани немаме хостеси, нема кој да не врати кога не сме соодветно облечени, но нема ни одбран народ. Се додека имаме суети, се до тогаш нема да имаме добра услуга.

Откако хостесата, ќе го однесе гостинот до неговата маса, која што е перфектно чиста (нема искинати или исфлекани чаршави) најчесто има свежо цвеќе како детал, (во сите елитни ресторани свежото цвеќе на масата е задолжително), му го подава мени-

то, започнува од дамата, на која што и го дава мени-то за храна, а на господинот винската карта, бидејќи најчесто мажите се задолжени за изборот на пијалокот, и на масата ја остава листата со специјалитетите на вечерта. Додека гостите размислуваат за изборот на храна, келнерот им носи шише со ладна вода, им сипа во веќе поставените чаши и го остава на масата. Потоа, тој им се претставува, го кажува своето име и ги информира дека тој ќе биде нивниот келнер за вечерта. Започнува со објаснување на вечерните специјалитети (сите келнери се обучени за сите видови на храна и пијалок), така што тие играат улога не само на келнер туку и сомелиер. Многу е важно келнерот да ја познава храната, и нејзиниот вид како и брендovите кој се користат во ресторанот за во случај кога гостинот е алергичен на одреден вид да знае да му препорача нешто друго. Сега кога гостите се запознаени со видот на храната, келнерот им остава време да го направат својот избор и во меѓувреме им го носи пијалокот. Доколку избрале вино, го отвара пред нив и го става во садот со мраз, доколку е коктел, зависно од типот на ресторанот, коктелот може да биде подготвен во кујна, но доколку станува збор за многу елитен ресторан, келнерот игра улога и на бармен, па во мал шејкер ги става состојките, го избира видот на чашата (секогаш разладена и декорирана) ги става на послужавник и ги носи до масата. Таму приредува вистинско шоу со тоа што го шејка коктелот пред гостите, го сипа во чашата која е веќе претходно декорирана и го послужува. ■



Нега и убавина на МАШКОТО ТЕЛО

Пишува:

Бујар МУЧА



Уште во минатиот број спомнав дека на темава не и е местото во првиот есенски број во оваа година, но тоа се должи исклучиво на мојот стихијен однос кон пишувањето и планирањето на овој прилог. Се сомневам дека нешто суштински ќе се променеше ако ова едукативно и научно-популарно четиво се публикуваше на почетокот на летото, односно пред наездата на нашите торжествените машки фигури низ плажите по дома или во соседството, па се до врвните планетарни туристички дестинации.

Кога зборуваме за негата и убавината на домашното машко тело, мора да се напомене дека и до ден денешен тоа е табу тема за огромен процент на нашата популација. Аманетот што ни го оставиле нашите татковци и дедовци јасно укажува дека секоја интервенција врз сопственото тело која оди подалеку од потстрижување на косата и бричење на брадата е смртен грев кој задира во машкоста на целото племе на кое му припаѓаме. Ништо помалку опасен не е ни ставот на нашите мајки и баби кои тврдеа и сеуште тврдат дека мажот не се бира заради убавината, туку заради добрината. Подоброто крошок Трол, отколку убав Ѓавол. Подоброто десет дена



срам на плажа, отколку цела година во теретана е најточната мисла кажана од наши момчиња која го отсликува реално денешното дереце со изгледот на младите машки тела кај нас.

За разлика од нас, нашите жени и девојки се од ден на ден се поубави и понегувани. Свесни за своите физички квалитети се почесто коментираат дека кај нас не постојат веќе убави мажи и дека чарето мора да го бараат надвор од границите на државата. Таквото сознание не прави дополнително зајадливи и анксиозни, та со времето ги губиме и останатите атрибути како што се шармот, смислата за хумор, романтичниот дух и надалеку познатата балканска вештина како љубовници. На сите нас атрибутите за машкост ни се базираат на шлепањето на традицијата, божем сме потомци на Александар Велики, Ѓерѓ Кастриоти или Султанот Бајазит (во однос на тоа на кое јуначко племе му припаѓаме), а кај нив веројатно не би прошле на регрутација ниту како лупачи на компири во воената кујна. Никој повеќе во антиката и никаде повеќе отколку на Балканот низ историјата не се негувал култот за убавината на машкото тело. А денес, никаде повеќе отколку кај нас тој култ не се

има претворено во купишта сало, смкнатост и изма-стена неуредност.

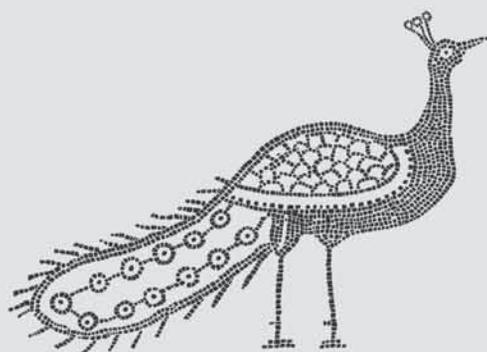
Продавниците кај нас со години наназад се снаб-дуваа со машка козметика но забележливо е дека по-сле извесно време се откажуваат од набавка на цели линии затоа што никој не ги купува. Искрено, ни јас не сум поборник на користење на машки креми со ефек-ти на затегање на кожата или корегирање на брчките околу очите, но сметам дека секој маж мора да има на својата полица некоја крема за лице, за тело и за раце. Оние влакнестите, барем во лето би требале да користат тример за да не шетаат по плажите како ди-ви животни. Похрабрите би можеле да му предложат на својот фризер некаков потфат со косата кој би ги истакнал поубавите црти на лицето. Изборот на об-лека треба да биде реален и базиран на сопствениот одраз во огледалото. Нема ништо полошо од неатлет-ски граден маж во облека за атлети.

Сепак, најсуштествено е секој од нас да преста-не да го проширува желудникот со бесцелно долги ручеци и пијанки и да избере некаква физичка ак-тивност во склад со своите способности и афини-тети. Сега барем не може да се вадиме дека нема

каде. Градовите се полни со спортски објекти и фитнес центри, патеки за трчање и возење на разни спортски возила и помагала. Само на тој начин ќе го спречиме трендот нашите дами кога водат љубов со нас да фантазираат за разни вампири и железни луѓе од странските серијали. Оние повозрасните знаат дека Балканскиот Галеб од седумдесеттите и осумдесеттите беше мокар сон на западноевроп-ските жени. Мислам дека е тоа доволен мотив за промени. ■

Ништо помалку опасен не е ни ставот на нашите мајки и баби кои тврдеа и сеуште тврдат дека мажот не се бира заради убавината, туку заради добри-ната. Подобрo кроток Трол, отколку убав Ѓавол. Подобрo десет дена срам на плажа, отколку цела година во теретана е најточната мисла кажана од наши момчиња која го отсликува реално денешното дереце со изгледот на младите машки тела кај нас.





STOBI

WINERY

Гордоста на Мексико — ТЕКИЛА



Дали се сеќавате на вчерашната вечер. Ако се сеќавате тогаш навистина не сте се забавувале а ако не се сеќавате сигурно сте испиле премногу текила. Текилата се смета за “дивиот” брат на Шампањското, два пијалака кои најмногу се пијат на прославите, текилата кај помладите генерации. Текилата е алкохол кој влегува во категоријата на десет најпознати алкохолни пијалаци во светот. Ако не секој, верувам дека голем процент од луѓето го имаат пробано овој пијалак, а можеби за дел од нив и станува омилен. Еден од најпознатите светски коктели “Маргарита” го содржи овој алкохол, еден од најпознатите шотови кој се пие филмски со сол и лимон е токму текилата. Историјата, фактите, и начинот на производство на текилата не е многу познат меѓу луѓето барем не во споредба со виното и пивото. Дефинитивно, се надевам, сите знаат дека овој алкохол доаѓа од Мексико.



Пишува:

М-р Анета Коробкина

дописник од Москва

Текилата се добива од растението “Blue Agave”. Ова е растение кое во природни услови на одгледување може да се најде само во Мексико во државата Халиско во околината на градот Текила (поради единствена комбинација на земјата (вулканска почва), влажноста, врнежите, температурата и сонцето). Растението е во вид на ананас со долги тенки листови и расте над земја.

Можеби ќе ви звучи чудно но на ова растение му се потребни 8 до 12 години да порасне за да биде во состојба да го даде сокот кој е потребен

за производство на текила. Па на пример ако во 2011 се посади ова растение, истото ќе може најрано да се собере за производство на текила во 2019 година.

Собирањето на растението е рачно, луѓето кои го собираат се нарекуваат “jimadors” тие мора да имаат добро познавање за растението, затоа што ако го соберат прерано нема да има доволно шеќер а ако го соберат подоцна ќе биде презреано. Откако ќе се отстрани коренот и листовите со специјален нож кој се нарекува “coa” останува срцевината на



растението која е во вид на ананас и може да тежи од 40 до 100 килограми. Оваа срцевина се нарекува “риџа” која најпрво се пече во печки со пареа а потоа со пресинг на истата се извлекува сокот наречен “aguamiel” или медена вода. Сокот се ферментира со додавање на одредени квасци а после ферментација следува двојна дестилација со што се добива младата или “Бланцо” текила.



Текилата може да се најде во една од петте категории:

- *Blanco (White/Silver)* – Која е флаширана веднаш после дестилацијата или чувана помалку од два месеци во метални бочви.
- *Joven/Oro (Gold)* – Мешавина на бела (Blanco) и одлежана (Reposado)
- *Reposado (Rested)* – Одлежана најмалку два месеци но не повеќе од една година во дабова бочва.
- *Añejo (Aged)* – Одлежана најмалку една но помалку од три години во дабова бочва.
- *Extra Añejo (Extra aged)* – Одлежана најмалку три години во дабова бочва.

Бојата текилата ја добива од дабовите бочви по природен пат или со додавање на карамел сируп. Не може да се каже дека една текила е подобра од друга, се зависи од вкусот на оној кој ја пие. Белата текила обично е со посилен вкус и цитрусов аромат. Жолтата текила е побогата со обично помек вкус на дабово дрво или мед.

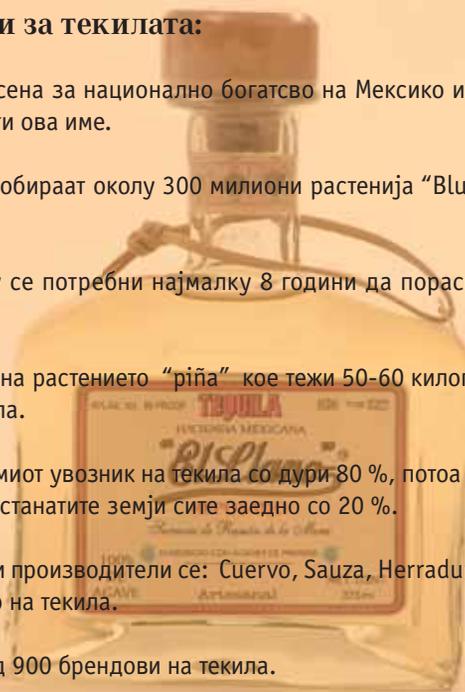
За да го заштити и контролира производството на текила, Мексико во 1970 година вовеле стандарди за производство на текила.

- NOM – Norma Oficial Mexicana:
- Текилата мора да содржи 100 % природни состојби
- Растението мора да е одгледано во Мексиканската држава Халиско
- Мора да содржи не помалку од 38 % алкохол
- Ферментираниот сок мора да е двојно дестилиран
- На шишето мора да е напишано дека е произведена во Мексико
- Мора да го има специјален бројот од NOM на етикетата
- На етикетата мора да ја има категоријата на текилата
- Флаширањето и проверката мора да е направена во Мексико ■



Интересни факти за текилата:

- Текилата е прогласена за национално богатство на Мексико и ниедна друга земја нема право да го користи ова име.
- Секоја година се собираат околу 300 милиони растенија “Blue agave” за производство на текила.
- На растението му се потребни најмалку 8 години да порасне и истото се употребува еднаш.
- Од една срцевина на растението “риџа” кое тежи 50-60 килограми се добива отприлика 7 – 8,5 литри текила.
- Америка е најголемиот увозник на текила со дури 80 %, потоа следуваат Германија, Шпанија, Франција и останатите земји сите заедно со 20 %.
- Четирите најголеми производители се: Cuervo, Sauza, Herradura i Cazadores со околу 51% од производството на текила.
- Постојат повеќе од 900 брендови на текила.
- Во градот Текила дневно се произведува 230,000 литри текила.



club
МАТИСА

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

МИС И МИСТЕР БАР СЕПТЕМВРИ 2011

Од овој број повторно ја реактивираме рубриката за Мис и Мистер на Барот. За разлика од претходната рубрика, сега номинациите и изборот го организираме преку Фејсбук страната на Бар Код, каде што секој може да се номинира или да номинира свој омилен бармен или келнерка, а победници се оние кои ќе соберат најмногу Лајкови.

Добитниците за овој број се Бобан и Даниела, тие се презадоволни и заслужено ги добија титулите. Bar code Magazine воопшто не штедеше на своите кандидати, па освен што ги круниса со маички, за нив подготви и полни торби подароци

www.facebook.com/Barcode magazine



Интервју со Даниела Апостоловска – Мис Бар септември 2011

Дали читаш Баркод Магазин?

Па какво е тоа прашање? Нормално дека читам. Баш пред некој ден се радував на една содржина од новиот број за пивото и жените. Ме радува фактот дека подобро го познаваме и пивото од мажите. Секогаш кога имам кратка пауза од работа, кога одмарам, се релаксирам со Бар код Магазин.

Колку долго се занимаваш со оваа професија?

Да ви кажам кога ќе помислам скоро и да е неверојатно, сигурна сум дека и на вас ќе ви биде. Замислете цели дваесет години. Се почна од зезање и забава во златното време но еве ме сега, времето не е златно но моите букви Мис Бар на униформата се, сигурна асоцијација за мене.

Дали имаш омилена категорија на гости?

Никогаш не сум ги категоризирала. За мене сите гости се исти. Се разбира дека сум поопуштена со оние кои се редовни во кафулето или пак се мои редовни гости во сите кафулиња во кои сум работела, е тоа навистина ме прави среќна, значи дека сум оставила добар впечаток.

Како се чувствувааш како Мис Бар за месецов?

Навистина прекрасно. Ова го сфаќам како круна на целото мое долгогодишно искуство. Никогаш не помислив дека ќе ја работам оваа професија толку долго и дека сето ова ќе биде наградено со „титула“ пред се и еден тон прекрасни награди.

Што би им препорачала на останатите кандидати за наредните месеци? Како до титулата? Во што е тајната?

Пред се мислам дека е најважна насмевката, не пресилна, не премала, едноставно доволна и пријатна и секако брзината, културата и трпение. Да не ја заборавам и вештината на комуникација со гостите, кога треба да бидете пријатели, кога треба професионални се разбира сето добро избалансирано. ■



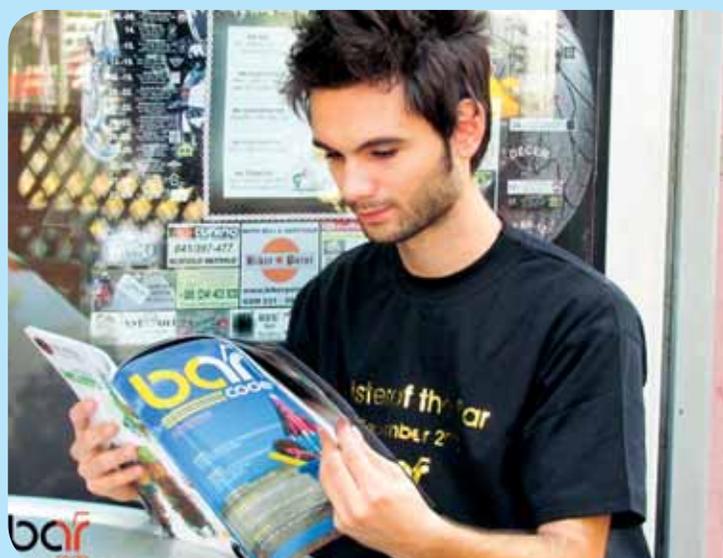
Интервју со Бобан Димовски – Мистер Бар септември 2011

Боби читаш ли Bar Code Магазине?

Да, да секако вели возбуден нашиот Мистер бар. Многу ми е мило што постои ваков магазин бидејќи е единствен магазин каде што можам да прочитам повеќе за мојата професија и сета таа магија околу бармените, коктейлите, баровите во светот и

Имаш ли омилена категорија во Bar code Magazine?

Иако признавам го читам во еден здив и генерално ме забавува, еве ако треба веќе да избирам би ја избрал архитектурата – празник за очи. Фотографиите од местата и баровите кои ги гледам едноставно ме оставаат без здив. Инаку многу сакам да патувам и да откривам нови места, па можеби и ќе се обратам за подетални информации за некое егзотично место кое сте го објавиле во досегашните броеви.



Мисицата се чувствува прекрасно, што е со тебе? Како ја доживуваш титулата Мистер Бар?

Пред се навистина прекрасно, ви благодарам Bar Code Magazin. Понатака и одговорно бидејќи оваа титула сега ме мотивира да бидам уште подобар во она што го правам. Навистина сум среќен, има премногу добри бармени во градот кои сметам дека на овој начин одлично би се анимирале во оваа област.

Секако малку клише но....– омилен коктейл?

Се насмевнува, можеби и одговорот ќе звучи клише но би рекол Мохитото, во сите можни варијации и вкусови. Тоа беше мојот прв коктейл кој научив да го подготвувам, следуваа Кајпирињата, Кајпиروشка изнаете како велат: Првата љубов не се заборава. Колку коктейли ми поминале низ раце не се ни сеќавам но некако тој ми е посебно драг.

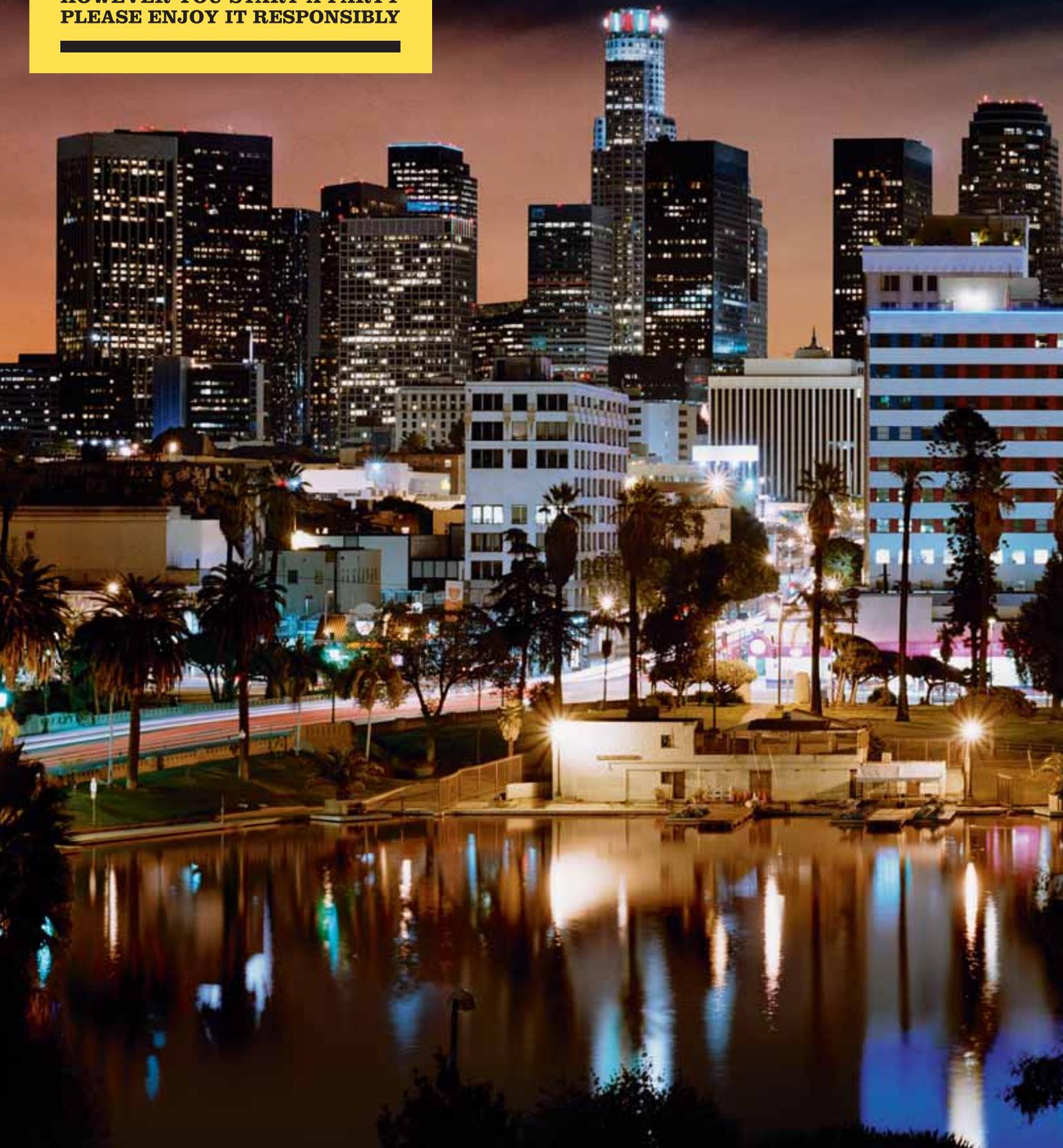
Што би им препорачал на бармените во Македонија?

На сите колеги им препорачувам да бидат одговорни во работата, да учат што од интернет, што од Bar Code Magazine, да бидат креативни, сигурни во себе, секогаш расположени и да внимаваат на хигиената. ■



START A PARTY

HOWEVER YOU START A PARTY
PLEASE ENJOY IT RESPONSIBLY





Фотографи и од преполни чини и

За архитектонските аспекти на и околу угостителството пишувам откако почна да се печати списанието. Во изминативе 3-4 години ги исцрпив сите теми кои ја засегаа архитектурата во угостителството и обратно, освен една. Оваа последнава бидејќи се почесто се користи како декоративно-пропаганден елемент во нашите ресторани, решив да го третирам како сегмент од ентериерот. И тоа многу грд сегмент!

Ваквиот начин на очигледно рекламирање на храна датира од откритието на дигиталниот печат на различни сјајни површини. Веројатно погодувате дека се работи за фотографирани порции со храната што се нуди во ресторанските листи. Се повеќе ресторани уште на самиот влез гордо ги нудат своите фотографирани делиции, наредени како на филмска лента на светлечки реклами, стратешки поставени да го одвлечат вниманието на гладниот намерник. Чинијата голема, како во скапите европски ресторани, парчето месо масничко и се чади, околу месото брокула и магнонос за да удри на зелено, додека од другата страна на чинијата мешано вариво за да те шашардиса со колоритот. Сликата се разбира е преосветлена и изгорена кај месото, а за комплетната драма се погрижува заштитната фолија со висок сјај. Final Touch на сево ова дава забот на времето и сончевата светлина која на сиот овој триумф на ди-

Пишува:

Бујар МУЧА

Архитект



зајнот му даваат нота на антиквитет и нечитливост. Па уште кога ќе прегоре неонката и ќе почне да трепери-на радоста и нема крај.

Оние поинветивните, истата оваа галерија на икони ја повторуваат на самите листи на јадења, за уште еднаш да ви стане јасно за што се работи. Проблемот насатанува кога веќе видената порција ќе ја сервираат пред вас. Чинијата е помала, брокулата завршила, а толку очекуваното брзо смрзнато вариво е променето со тажни препржени компирчиња. А што да се каже за сладоледот кој е фотографиран непосредно по сервирањето, а обично ви го доставуваат наполо истопен. Сепак најголем хит ми се секогаш фотографиите на Шопската салата од птичја перспектива. Неартикулиран куп на нешто бело изрендано на бела чинија со гранче од магнонос на врвот. И сево ова луѓе, во ресторани кои себе си се сметаат за ексклузивни.

Овој начин на презентација си ја вршеше со години работата во Fast Food рестораните, пекарите, бурекиџниците и кебаџниците во кои обично делото е подобро од сликата. Освен тоа, инстант хранилиштата немаат услови за поставување на Листи на јадења па прибегнуваат кон овој начин на рекламирање.

Интересно е дека освен македонските ексклузивни ресторани, на овој начин на рекламирање се одлучија и неколку приватни хируршки клиники во државата. Замислете си ја оваа прекрасна ситуација: Одите најпрвин на посета кај некој близок кој закрепнува во болница по успешно изведена хируршка операција. Таму на излез од болницата ве очекува светличка реклама на операција на дебело црево, па така среќни од позитивниот исход за здравјето на вашиот близок, се упатувате до првиот ексклузивен ресторан да се почестите за здравјето на блискиот. А пред вратата на ресторанот ве пресретни-



ваат фотографии на термички обработени делиции, слични на оние од болничките билборди. За свои пари човек секогаш треба да знае што добива! Или не треба? ■





Аплауз

Уште Маршалот беше жив, кога на некој саем, на мое жестоко инсистирање, сестра ми ми купи чизми со висока штикла - “платформа” (фризурата секако ми беше “а ла Бебек”) и додека цело школо се смееше и чудеше, јас на секој голем одмор, шетав како паун. Море, како пејач на ВИС, на сцена

Како копиљ, единствените пари од дома ги украдов за да купам саксофон. Играчка јасно, во Супермаркетот, единствен и во маалото и во градот. Ама, мене ми личеше како вистински... Оној вистинскиот саксофон, онака блескав, со години го гледав низ излог во Трговскиот центар, и лиги ми течеа... Збрлавен, речиси како Гулабот (кому никој не му го знаше името и сите го ословуваа со прекарот според тетоважата на рамото, а маалските џандари го викаа Ренту - оти кога ќе влезел во стан на скапаниот Запад, “чистел” се до паркет...), кога нам на копиљаците, ни раскажуваше за полуголите женски по излозите во тоа блудната Германија... Само, џабе ми беше сето лепење на носот врз валканото стакло на излогот. Ништо, не ми помогна, татко ми си пекаше за хармоника, мајка ми не дозволуваше, оти слабичок каков бев - ќе сум го искривел рбетот...,

Пишува:

Синиша СТАНКОВИЌ



па, за да ги пополнам празнините од нивните џебови (од времето кога само сонувале на постарата сестра да и купат пијано) и од нивните срца, ископани од немоќта детето да им учи музика, иако живееле безмалку во дворот на Музичкото училиште - мене ме насанкаа да свирам. Ама, саксофон - нико. “Нема во блех-оркестар да ми свириш, Бог да чува!”. И, го тегнев тоа гудалото, додека морав... Син на тато и на мама. (Дигресија: Со виолината никогаш не ги видов светлата на сцената, ама моите родители, Бог да ги прости, долго си префрлуваа - на кого ли сум се метнал, откако пукна резилот и се дозна, дека виолината сосе гудалото, сум ги криел неколку месеци во јамболиите, сосе скришум купениот сакс-играчка, а во футролата сум ги носел патиките и дресот, оти тогаш се занесував дека ќе израснам во баскетџија...)

А не дека не сакав да настапувам, така наведнат во длабокиот наклон, да ги чекам ракоплескањата... Уште Маршалот беше жив, кога на некој саем, на мое жестоко инсистирање, сестра ми ми купи чизми со висока штикла - "платформа" (фризурата секако ми беше "а ла Бебек") и додека цело школо се смееше и чудеше, јас на секој голем одмор, шетав како паун. Море, како пејач на ВИС, на сцена. И, иако "аплауз" во шифрарникот на нашето маало значеше дупла заушка од која рој бумбари брмчат меѓу ушите барем едно деноноќие, си сакав да бидам... На сцена. И чекав акламација. И по цена да "изедам" котек. Така, откако моите родители немаа доволно слух за саксофонот, а јас бев еден од ретките во гимназијата кои никогаш не научија да свират гитара за да бркаат женски, си го читав Шкворецки и се снаоѓав како знаев и умеев - морав да водам "приредби" и да рецитирам срцепарателни стихови, колку да бидам дел од "групите"...

А денес, го гледам наследникот ми, син на тато, ептен убаво се поклонува на сцена. Ама, непаре му е по кеифот да вежба, на тоа - пијаното. Да се разбере, не сум јас како старите мои, жими мама, немам јас празнини во сништата, кои некој друг треба да ми ги пополни, туку така, случајно се оженив за професорка по пијано. Инаку, син ми ќе свиреше што си сака. Мислам, ако дотолку не сакаше - саксофон...

Додека едно од најпризнатите имиња меѓу татарциите во некогашната држава, под светлата на придушените рефлектори на малата сцена која никогаш нема да ја заборавам, со бирани зборови ми објаснуваше дека сум многу млад и "се уште уметнички неопределен", дека на деби-настапот сум дотуркал до самиот финиш и дека не смеам да се откажувам, дека имам време да се дефинирам, да си пишувам, и драми можеби, за по некоја година, кога демек, ќе созреам, да наминам пак, на приемен на Академијата..., борејќи се со голтката во грлото што не сакаше ни напред ни назад, јас се замислував избричен и потстрижан на нуларица (или на 0,5 како што се случи еден месец потоа, и трааааааеше цели 11 месеци) во униформата на братствоединствената Армија, и ми идеше да... Добро, потоа, низ алкохолните магли, газејќи по срчи во боемскиот кварт, седумтемина среќници директ во фаца ми признаа дека треба да сум горд оти сум единствениот од шестемината лузери кој имал мадиња (ова за разликата во дефинирањето на храброста со имање мадиња или газ - е тема за сосема поинаква белешка, море, за цел еден елаборат, или дури докторат на некој од дисперзивниве или приватниве универзитети) да учествува во нивното славје, макар и со по некоја солза за време на песните на тамбурашите. А мене, само ми се пиеше. И така, се чувствував ептен сам во градот што толку го сакав, а тој не ме сакаше мене доволно.

И иако им ги следев кариерите на среќниците што го минаа тоа прво вистинско сито и решето во мојот живот, ретко патував да ги видам нивните претстави. Немав веќе толку младешки кураж, а и не ми се пиеше. Дотолку. И како лека-полека да зреев. "Не сум (веќе) доволно млад за да знам се..." (Вајлд). Го послушав троа, тоа татарцијата, си пишував од задоволство и за кебапи и пиво, и се дефинирав, нели, во голем пишувач. Од 0,11 тони. Се дрогирав и со театар, едно две децении (цела една скопска генерација живееше на релација МОТ - мини ФЕСТ - Цез фестивал) се додека животот во Оазава од водвил не ни стана трагикомедија, во која не ни даваат ни да се изнаплачеме на раат, ни во темнината на салонот, ни скриени во гримијорните. Нели, се е маестрално изрежирано, ние си статираме, а аплаузите се однапред снимени... На театар денес одам само на "мавање со торта", оти ни постмодерните кодови и длабокумни реплики, ни естрадните фекалиии за широкиот плебс, ептен не можам да ги издржам...

И си пишувам, далеку од рефлекторите кои знаат да заслепат. Само, некако не знам, не сум сигурен дали конечно созреав. Некоја од умните глави, ќе да беше Аристотел, напишала дека човекот го достигнува интелектуалниот зенит на возраст од 49 години, а еден друг, ако не се лажам, исто така светски признат ум, пак, тврдел дека до зенитот се стигнува седум години порано. И се си мислам, дали кутриот јас, така фатен во нешто помеѓу возраста, треба да чекам или да се опуштам, оти минало моето време. И се прашувам: дали и кога ќе се избирам (ќе ми дадат?) и јас нешто да изрежирам? Етидичка бе, на мала сцена, без помпа и гламур... ■



15

мажи со ТОП стил



Без разлика колку пати играл антихерој, Марчело Мастојани никогаш не можеше да се ослободи од епитетот „Латино љубовник.., човекот беше беспомошно кул. Надвор од екраните неговиот вкус за облека беше класичен и конзервативен. Секоја година тој порачувал десетина костуми, само од Англиски материјали, кај неговиот римски кројач Виторио Зеноби. За едно списание тој има изјавено дека, денот кога сите ќе бидат многу елегантни, тој ќе почне да се шета облечен како проститутка, но тој живееше уште 32 год по оваа изјава, а ова не се случи.



Свездата од филмот Големото бегство- Стив Меквин статусот стил икона го постигна поради девојките, автомобилите и неговиот начин на живот . Неговиот стил на облекување со маички на в- израз, совршено му стоеја на неговата руса коса, длабоко сините очи и цврстиот скоро безвременски став



Уште од андрогениот изглед инспириран од јапонскиот театар кабуки, до денешните идеално сошени костуми, Дејвид Боуви е човекот кој секогаш се менуваше, единствениот кој со својот стил влијаеше не само на музиката туку и на животниот стил



Пишува:
Цаци Паковска
стилист

воопшто. И кога неговите арт-перформанси се закануваа да го засенат неговиот музички талент, Боуви повторно отскокнуваше со песна, не дозволувајќи неговиот стил да биде пред музиката



Ова и предходно го имате чуено. Џорџ Клуни е паметен, убав и забавен.. а костумите на него изгледаат едноставно фантастично. Џорџ Клуни е доказ дека мажот станува позгоден со годините. Црн костум и седа коса не стојат подобро никому, облеките не го носат него, тој ги носи облеките.



Секој кавер на албумите на Рокси Мјузик и соло албумите на Брајан Фери најавуваа една поинаква стил икона и трендсетерска нова личност, елегантен, облечен во бело таксидо, залижана коса, или пак кожено палто и тенка вратоврска. Неговата беспрекорна елеганција не се намали и кога почна да се облекува како англиски џентлмен во твид. Се разбира тој се уште е еден од најпосакуваните мажи, кој излегува со 30 години помлада девојка.



За време на 50те и 60т' години, времето кога ја започна својата кариера, Пол Њуман на екраните се појавуваше во тесна маичка и панталони, најчесто со моден додаток- цигара и чаша виски. Но надвор од екраните Њуман беше замислен, достоинствен, пристоен фамилијарен човек. Тој можеби беше претставник на идеалот, како еден маж треба да изгледа во таксидо, но Њуман најчесто носеше џемпери со В-израз , блузи со копченца и спортски панталони.

Но Пол Њуман вели дека откако ја подарил својата гардероба, а во неговиот плакар останале само неколку џемпери и панталони, неговиот живот станал поедноставен, а тој многу посреќен.



По повеќе од 20 години пред камерите, Џони Деп ни покажал се освен себеси. Сепак сите се обидуваат да истражат и да го разберат неговиот хобо шик стил, стил кој веројатно произлегува од неговото живеење во селцата во јужна Франција. Тој ни од далеку не е заинтересиран за модата. Џони Деп е потикнувач на модата. Неговата појава секогаш ќе го привлече вашето внимание затоа што неговиот изглед е целосно индивидуален.



Нејасно е дали навиката на Џани Ањели својот часовник Картие да го носи над манжетните на кошулите, беше поради алергија на метал или пак затоа што кошулите беа толку прецизно изработени по мерка, што часовникот и не го прибираше под нив. Починатиот газда на Фиат, вратоврските ги носеше на истиот начин , над елеците и џемперите , а успеваше да ги направи и претседателите љубоморни со својот стил на живеење. Господинот Ањели знаеше да каже дека совршениот крој, факторот удобност и елеганцијата создаваат зависност.



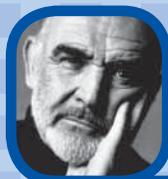
Модниот креатор Ибер де Живанши своето име го изгради создавајќи модерни колекции со класичен дух. Тој беше многу шик, но не сакаше тоа да го истакнува. Денес 80 годишниот креатор кој ја облекуваше Одри Хепберн во нејзините филмови, вели дека, како стареее облеката ја нема истата важност, на неа гледате поинаку, но најомилените облекува во кои се чувствува најудобно сепак се еден пар фармерки и Т- маичката. Зарем не може некој да биде покласичен од тоа.



Човек со хронични спротивности, Курт Кобејн лачеше енергија која во исто време беше дива и уметничка. Кога се појави на сцената со групата Нирвана, музичкиот свет ја запозна 24 годишната нова музичка звезда. Гламурозен, валкан, тивок и гласен, Курт Кобејн беше мртов само после 2 години, а сеуште сите се обидуваат да го разберат.



Од сите нешта кои го прават стилот на Жан Пол Белмондо нешто што не може да се имитира, можеби најмалку битна е облеката. Неговото самоуверено движење и крупното тело, направија овој Француз да биде посебен. Неговото појавување на екраните покажа како еден актер со главна улога треба да изгледа и да глуми. Тој беше совршен модел на новиот бран во Француската кинематографија, а изгледаше сосема убаво и во костум исто така.



Шон Конери се уште е моделот по кој се мерат другите Џемс Бондови. Густи веѓи и волчја насмевка, но најверојатно неговиот начин на движење е тоа што го прави посебен. Неговиот шарм со годините уште повеќе доаѓа до израз, тој засекогаш ќе остане најдобриот Џемс Бонд.



Ако си замислите некој писател, сигурно тој би бил Вуди Ален. Неговиот невкус во облекувањето воопшто и не се промени низ годините. Тој остана препознатлив по комбинацијата со старомодни џемпери на копчиња и рамките на очилата кои веројатно му се залепени за лицето. Наречете го бубалица, малку бушав или пак интелектуалец од источниот брег, Вуди Ален докажа дека не морате да се дотерате како Кери Грант за да бидете секс симбол, само мора да знаете да го носите она што ќе го облечете.

направи белата маичка од долен веш, нешто кое и денес е дел од сечија гардероба. Тој беше најголема-та Американска енигма. Неговата кариера од 60тите беше заборавена, што беше огромна грешка, затоа што токму тогаш тој дојде на себе како вистински маж. Неговото тело, широките раменици и неговото движење беа нештата што направија да ги носи ко-стумите подобро од било кој.



Никој не ја има неговата самодоверба, лидерска во неговата генерација. Ворен Бити е свесен за својата убавина. Навистина никогаш не е битно што носи господинот Бити, тој секогаш делува неформално, што и не значи дека никогаш и не размислувал што ќе облече. Спор, нежен и со целосна контрола над себе, тешко ќе го замислите Ворен Бити да биде нешто сосема поинакво од ова. ■



Марлон Брандо е запаметен како човек од 50те и 70те. На почетокот од својата кариера, успеа да ја



СВЕТЛОСНИ ИНФОРМАТИВНИ
РЕКЛАМНИ ПАНЕЛИ

МОКНА УЛИЧНА РЕКЛАМА!



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



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

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

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

ТРОШИ.

ШТЕДИ.


BLUEMOTION
 — TECHNOLOGIES —

25.750 €
 (1.591.350 ден)

Направете го вистинскиот избор - заштедете со Passat 2.0 TDI Blue Motion! Покрај тоа што е голем пријател на природата, Passat 2.0 TDI Blue Motion со својот Start-Stop систем, е и најштедливият автомобил во својата класа, а тоа го прави најдобар пријател на секој кој ужива во шопинг! Изработен од висококвалитетни материјали, новиот Passat е опремен со Comfortline пакет што вклучува технолошки напредни безбедносни системи како детектор за замор и сензори за светла и дожд кои обезбедуваат високо ниво на безбедност во возењето. Направете паметен избор, возете одлично опремен Passat 2.0 TDI Blue Motion.



Das Auto.

Официјални дилери за Volkswagen во Р. Македонија:

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

AL & DO
 Пирин Планина 8, Охрид,
 тел: 046 261 599

BIS Auto
 Греш пат 66, Велтопа,
 тел: 047 236 314

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

KOLEVSKI
 Палмиро Тоѓаловиќ 66, Скопје,
 тел: 02 2 521 454

PORSCHE SKOPJE
 Босна и Херцеговина 66, Скопје,
 тел: 02 26 20 266

START
 Борис Кидрич 1, Демир Капија,
 тел: 043 366 207

Cocktail Room

ЕСЕНСКИ КОКТЕЛИ

Пишува:

Филип АРНАУДОВ

здружение на бармени на Македонија



Heather 81

4cl vodka

2cl сируп од мед

6 ливчиња нане

1.5cl Drambuie

Во шејкер ставете го сирупот од мед и нането, испасирајте со мадлер. Додајте ја водката, Drambuie и мраз и добро исшејкајте. Сипете го коктелот во old fashioned чаша со мраз и декорирајте со нане и саке.

The Green Crush

3cl Absinthe

1,5cl свеж сок од портокал

4cl Cocktail Room Spicy Rum

2 Dashes Orange Bitters

2cl Vanilla Syrup

Orange Soda (Fanta)

Сипете ги сите состојки освен содата во шејкер, додајте мраз и добро исшејкајте. Додајте Orange Soda (Fanta) и декорирајте со парче портокал.



Pilgrim's Pear

5cl пире од круша.

1cl gin

суво пенливо вино

Сипете го пирето и џинот во чаша за шампањ и полака досипете го пенливото вино. Со барска лажица нежно промешајте и декорирајте со парче круша.

ABSOLUT COSMO

Mix 1 1/2 parts ABSOLUT® VODKA with 1 part cranberry juice and 3/4 part triple sec. Add 1/4 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

60 ГОДИНИ

Интернационална Асоцијација на Бармени

International Bartenders Association (I.B.A.)
Годинава Интернационал Бартендерс
Асоцијацион (И.Б.А.) го слави својот 60 ти
роденден. ИБА е единствената асоцијација која
ги обединува здруженијата на Бармени од повеќе
земји кои се значајни и имаат големо влијание во
професијата Бармен.



Историја на ИБА

Повеќето земји во светот имаат свои професионални организации, American Bartenders' Guild и британскиот UKBG се меѓу најстарите во светот. Денес тие како и повеќе здруженија од други земји се дел од Интернационалната Асоцијација на Бармени или International Bartenders Association (I.B.A.)



I.B.A. е формирана на историската конференција во Гранд хотелот во Torquay во југозападна Англија на 24 февруари 1951 година. Само седум европски земји биле присутни на основачкото собрание: Данска, Франција, Италија, Холандија, Шведска, Швајцарија и Велика Британија. За прв претседател на I.B.A. е избран г-динот Били Тарлинг од Велика Британија.



Првото светско првенство во спремање на коктейли I.B.A. го организираше во 1955 година во склоп на годишниот конгрес на I.B.A. Наградата отиде во рацете на италијанскиот бармен Џузепе Нери. Во 1975 година I.B.A. направи револуционерен чекор признавајќи ги жените членови. Во 2000 година освен задолжителниот натпревар во спремање на коктейли I.B.A. воведува и ревијален но многу атрактивен натпревар во флертендинг (спремање на коктейли на атрактивен начин, со жонглирање и акробатски движење на бармените со флашите и шејкерите). Првата титула во оваа дисциплина му припадна на австралискиот бармен Лои Катада.

Денес I.B.A. има преку 55 земји членки од целиот свет меѓу кои е и нашата земја. ■



Кој е крив- УГОСТИТЕЛИТЕ или ГОСТИТЕ

Пишува:

Филип АРНАУДОВ

здружение на бармени на Македонија



Како добар познавач на угостителството, а и сопственик на угостителски објект, со овој текст, иако сум свесен за ризикот кој го превземам, сакам да ве запрашам- дали само угостителите се виновни за состојбите во угостителството кај нас. Каде е улогата на гостите како механизам кој на градува, но и санкционира одредена понуда или услуга? Зошто да мислиме дека се виновни само лошите понудувачи на угостителските услуги? Дали можеби не треба да почнеме да ги анализираме и гостите во нашите локали кои, кутрите, ги снижиле до толу своите критериуми, што прифаќаат се и сешто?

Многу пати е пишувано и зборувано за угостителството во Македонија. Секоја чест на исклучоците, но засега нема некои драматични промени кон

подобро. Се е некако моментално и трае само дури ги држи еуфоријата за нешто ново.

Но тоа што дефинитивно функционира се <шема> местата (па макар било тоа и само една сезона).

Порано Скопје имало свое корзо-па така сите што сакале да бидат видени или да се видат со некого излегувале таму. Е денес тоа се сите <шема> кафулиња. Разликата е во тоа што шетањето по корзото не чинело ништо, но за да седнете во кафуле треба да нарачате и да платите барем едно кафе. И тоа е во ред, луѓето сакаат да се дружат да се мешаат со други луѓе, но кога сте веќе во угостителски објект и плаќате за некој пијалок или храна очекувате за вашите пари да добиете добра услуга и квалитетен производ.



Но за жал тоа што ќе го добиете е сосема различно:

- никој нема да ве пречека да ве смести
- за да нарачате ќе го чекате келнерот половина час
- уште толку за да ја добите нарачката
- ако имате некоја специфична желба (повеќе или помалку млеко во кафето и слично) нема да ви ја исполнат.
- чаша вода да побарате ќе добите таков поглед од келнерот што ќе заборавите дека воопшто сте биле жедни
- квалитетот на пијалочите дали е тоа кафе или нешто друго е на најниско ниво.
- пак ќе треба да го чекате кленерот за да ви даде сметка (најчесто нема да ја добите туку усно ќе ви наплати)
- и на крај ќе платите многу повеќе од реалната цена или премногу ако споредиме квалитет - цена.

Ова е само дел од работите кои се случуваат, лоши примери има многу и ќе биде потребно многу простор само да ги наброиме.

Тоа што е трагично и што загрижува е што гостите повеќе не реагираат на лошата услуга. Едноставно сфатија дека така треба и се помирија со тоа. Ако ги вратат назад бидејќи <се е резервирано>, или дека газдите ги зафатиле најубавите места во локалот, наместо да си најдат подобро и попријатно место,

наредниот ден ќе дојдат порано за да си фатат место во истиот тој локал.

Уште поголем проблем се јавува кога случајно ќе дојдат во некој локал каде што ќе бидат убаво пречекани, сместени и квалитетно услужени. Веднаш ќе се јави отпор и некој страв кај гостите и наместо да се опуштат и да уживаат, ќе се прашуваат што не е во ред со местото и со персоналот. И ќе си заминат воодоошевени од тоа како ги пречекале и услужиле или ќе си заминат со чудење. Но и во двата случаи следна дестинација ќе им биде <шема> локал.

Тоа што може да го заклучиме е- секоја чест на сопствениците и на персоналот на таквите локали што успеале така добро да си ги воспитаат своите гости што со нивните пари го плаќаат своето присуство таму. А тоа што ќе добијат и како ќе ги третираат воопшто не е важно. Можеби со таа филозофија треба да се послужат и другите трговци: замислете позната продавница за автомобили, плаќате за Мерцедес а добивате Фико. Но не е битно колку плаќате и за што, битно е од каде сте ја купиле колата.

Драги гости време е да почнете да си ги цените своите пари и време и да си го барате тоа што го заслужувате. Со тоа вие ќе бидете позадоволни а и ќе дадете свој придонес во развојот на угостителството вон ашата земја. ■

BAR evolution

Центар за Професионална Обука на Бармени

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

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

Исто така нудиме и 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 заработувачка и истовремено добра забава



www.barevolution.mk



ОДРЖАН ТРЕТИОТ

ВИГОР БАРМЕН КУП

Сите љубители на добрата забава, убавото време и она што оди со него - освежувачки коктейли, имаа шанса тоа и да го доживеат викендот на 16. и 17. септември, во Гевгелија, за време на финалето на третиот Вигор Бармен Куп. И оваа година, во заедничка организација на Бадел 1862 ад Скопје и казино Фламинго Гевгелија, на едно место се најдоа сите македонски бармени кои имаа желба, вештина и љубов да креираат коктейли со Вигор водка како носечка алкохолна база. Воедно, истовремено се одржа и вториот натпревар во флаир категорија, во која бармените ја презентираа својата умешност пред расположената публика, со што уживањето во настанот беше комплетно.

Предквалификациите за третиот Вигор Бармен Куп беа дел од караванот низ Скопје, Охрид, Струмица и Битола, од каде што во тесна конкуренција беа избрани 30те учесници кои се квалификуваа за финалето во Гевгелија. Четворчленото жири во двата дена од финалето го сочинуваа г-ѓа Вета Решетар, евент менаџер во Бадел 1862 д.д. Загреб, Ведран Петровиќ, потпретседател на Здружението на бармени на Р.Хрватска, Анте Жиго, хрватски вицедржавен во флортендинг, и Дејан Бошковски, ХБ менаџер во Дизниленд.

Победници во категоријата класика во мошне разновидниот и тесен избор, оваа година се:

1во место -

Зоран Ристов од Гевгелија, со коктейлот
Love Nest

2ро место -

Роберт Костоски од Охрид, со коктейлот
Cuba Fashion

3то место -

Ванчо Стојанов од Гевгелија, со коктейлот
Stock Me Baby

најдобра стручна работа
- Никола Јосески за Monoloco

најатрактивен коктейл
- Игор Богоев со Mystic Sunrise

а во категоријата флаир:

1во место - Александар Бошев

2ро место - Мартин Петрушевски и

3то место - Дарко Лазовски

Според импресиите на стручното жири и претставниците на организаторите од Македонија и Република Хрватска, македонските бармени покажуваат висока мотивација за усовршување во техниката на коктейлиерството и спремност која е на исто ниво со онаа на бармените од светската сцена. Всушност, за таа цел и беше организиран Вигор Бармен Купот, кој повторно изненади со иновативноста на бармените, и не остави во задоволно исчекување на ВБЦ 2012. ■





Победнички коктейли:

1



Зоран Ристов Гевгелија
Love nest

- cl
- 4 Vigor Vodka Peach
- 2 Stock KEY Rum
- 2 fresh apple juice
- 8 fresh pineapple juice
- 1 Monin Grenadine
- ананас, цреша, тиква, грејпфрут

2



Роберт Костоски Охрид
Cuba Fashion

- cl
- 4 Vigor Vodka malina
- 4 Stooock Triple Sec
- 6 Pago ananas juice
- 5 Pago orange juice
- 1 Monin Grenadine
- јаболка лимон, цреша

3



Ванчо Стојанов Гевгелија
Stock me baby

- cl
- 4 Vigor Vodka Malina
- 2 Stock XO
- 1tbs Med
- 5pcs Malini
- 8 Pago blueberry
- смоква, лист ананас

7 едноставни начини за одржување на здрава тежина



Пишува:

Д-р Радмила ДИМОВСКА, МСц

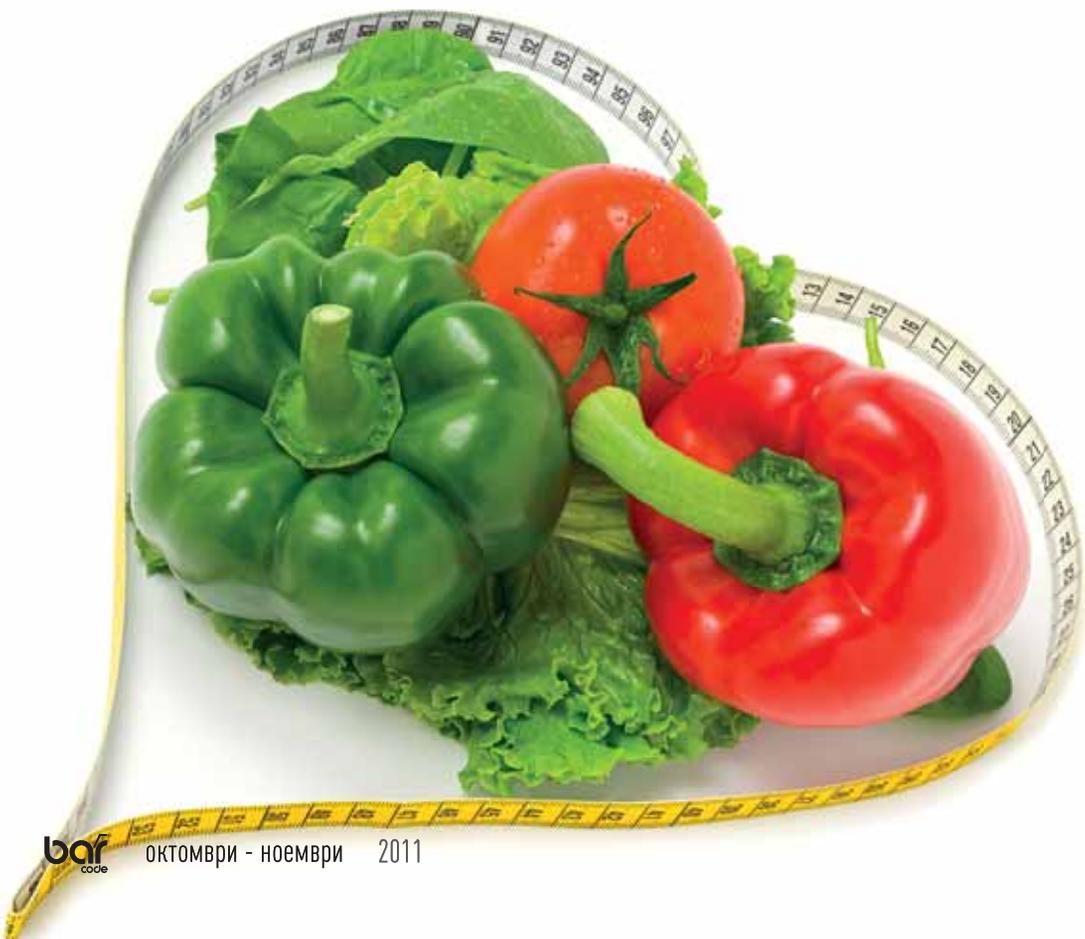
Специјалист по ортодонција, ласерска
стоматологија и anti-aging

1. Не се лишувајте

Не внесувањето доволно калории во текот на денот е гаранција дека ќе се прејадете подоцна во текот на неделата. Можеби сте воделе диета со ограничено количество калории, но скоро е невозможно дека ќе се придржувате до истиот план штом ќе ја достигнете посакуваната тежина. Не дозволувајте да дојдете до точката каде се чувствувате дека сте прегладнеле - чувството дека ви се превртува стомакот од што е празен. Штом сте толку гладни, лесно ќе ги занемарите сите совети и стратегии за здрава исхрана и ќе се нафрлите на пица или милкшејк.

2. Честете се во мали дози

Ако апсолутно обожувате чоколаден сладолед, а сте се заколнале дека нема да јадете, оваа одлука сигурно ќе ви создаде проблеми порано или подоцна. Колку подолго се воздржувате, толку е поголем ризикот дека ќе попуштите и ќе изедете огромна количина сладолед. Сè е добро доколку е умерено. Купувајте ги нештата што ги обожавате во мали пакувања или поделете ги поголемите пакувања во помали порции. Целта е да не чувствувате дека не смеете да јадете нешто, бидејќи е добро познато дека го сакаме секогаш она што не смееме да го имаме.



Задржување на телесната тежина

Да се загубат килограмите е едно нешто, но да не се вратат е сосема друга работа, која со децении ги мачи дури и највнимателните деиталци. За да ви помогнам, составив седум едноставни, но ефикасни стратегии. Одржувањето на здравата телесна тежина се сведува на здрав разум и суптилно менување на начинот на кој ја гледате храната. Продолжете со читање за да дознаете што всушност мислам.

3. Јадете помалку, но почесто

За да избегнете лишување (како резултат на кое едноставно ќе вдишете цела фамилијарна пица) треба само да јадете помалку храна, но почесто. Малите оброци не се за секого, но ако сакате да се чувствувате сити (а, не прегладнети), тогаш обидете се да ги разделите оброците на повеќе помали оброци. Пет или шест помали оброци во текот на денот може навистина да влијаат на нивото на енергија што го имате во текот на денот, а и на тоа како се чувствувате општо земено. Големите и тешки оброци се потешки за варење и после нив често се чувствувате мрзеливи, додека доколку цел ден јадете помали оброци, ќе се чувствувате полесно и полесно ќе ви биде да го контролирате копнежот по храна.

4. Внесувајте доволно течности

Понекогаш чувството на глад е всушност прикриено чувство на жед. Така, доколку размислувате за фина зашекерена ужина, прво внесете течност, а потоа, уште еднаш размислете дали навистина сакате да ужинате. Лесно се заборава на водата кога сме зафатени, без разлика дали станува збор за станаци, рокови или справување со децата по дома. Водата е одличен начин да се избегне јадење кога всушност не сте воопшто гладни. На работната маса имајте бокал вода и чинија со зрнести плодови, краставица и резанки портокал за да ве измамат постојано да внесувате течности.

5. Ужинајте паметно

Сите ние ужинаме; не е лошо да се ужина, но изборот што го правиме во однос на ужината може да ни донесе проблеми. Сè што е зашекерено и полно со бело брашно (колачиња, торта) дава наплив на енергија, но потоа и чувство на издишан балон, после што само зјапаме во празно и се прашуваме што ли ни се случило. Кога сме изморени или фрустрирани лесно е да посегнеме по грицките за утеха, но во овие моменти всушност ни треба гориво, а не храна која нема хранлива вредност. Наместо чипс и крофни одлучете се за нешто од следниов список:

- половина јаболко јогурт со помала масленост со мелено ленено семе и замрзнати малини

- рака (12-14) непечени бадеми
- зеленчук и хумус
- сок од зеленчук со ниско количество натриум
- стапчиња целер

6. Размислете уште еднаш што имате на мени

Што вклучувате во секојдневното мени е добар показател дали ќе имате проблеми со одржување на идеалната телесна тежина. Доколку менито ви е полно со едноставни јаглехидрати (леб, тестенини, компири) и месо, може да се соочите со проблеми при одржување на тежината. Подобро би било кога половина од исхраната би се состоела од зеленчук, четвртина со намирници од цело зрно и четвртина протеин. Зеленчукот не мора да е здодевен за јадење. Ако при помислата на зеленчук пред очи ви излегува чинија полна со свежи моркови, размислете повторно. Обидете се со чинија четвртина полна со аспарагус подготвен на скара и четвртина карфиол печен во рерна. Или, пак, исечкана свежа брокула полиена со јогурт со мала масленост и копар со калинка и искршени непечени бадеми. На можностите им нема крај. Слободно експериментирајте со разни кујни и видови готвење, сè додека не ги пронајдете комбинациите кои најповеќе ви одговараат.

7. Насочете се кон свежата храна

Пакуваната храна заменете ја со свежа доколку сакате да ја задржите здравата тежина. Доколку немате идеја, отидете на пазар и видете што сè се нуди. Сигурно изборот е поголем и со поживи бои отколку во супермаркетите. Свежиот сезонски зеленчук и овошје не бараат многу работа, така што нема да му робувате на шпоретот. Можеби е тешко да се откажете од пакуваната храна на која убаво пишува колку калории и маснотии содржи, но запомнете дека оваа храна не му ги нуди на телото вистинските потребни хранливи состојки. ■

- продолжува :-)

Освежете го вашето лице

УМОРНА КОЖА

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

ДАМКИ И АКНИ

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

ГЛАБЕЛАРНИ ЛИНИИ

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

ПАДНАТИ ВЕЃИ

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

ЧЕЛНИ ЛИНИИ

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

ОЧНИ КЕСИЧКИ/ТЕМНИ КРУГОВИ

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

ПАТКИНИ НОЗЕ

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

ЛИНИИ ОКОЛУ УСТАТА

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

НАЗОЛАБИЈАЛНИ БРАЗДИ-ЛИНИИ НА СМЕА

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

ГУБЕЊЕ НА ТОНУСОТ НА КОЖАТА

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

ДАМКИ И АКНИ

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

каде оди

Обама ? на одмор

Претседателот на САД, г-динот Барак Обама заедно со сопругата и двете ќерки и ова лето својот одмор го помина во резиденцијата на островот Мартас Винјард. За таа цел, пред неговото пристигнување, се разбира, беа активирани ЦИА, Тајната служба, Кабинетот и сите останати служби за безбедност и брифинг на Американската влада, на што лично бев сведок.

Интересно е прашањето, зошто највисокиот орган на САД, доаѓа токму на овој мал остров, кој е доста просечен, нема карипски плажи ниту брендирано бутици, нема светски чуда, рестораните се просечни, хотелите се добри но не и фасцинантни, а сепак во летниот период е омилено место за одмор не само на Претседателот, туку и на многу актери како Морган Фриман, Адам Сендлер, Мег Рајан, Бил Гејтс, екс претседателот Бил Клинтон, а и Лејди Гага гради куќа на соседниот брег. Тешко е да се даде одговор на тоа прашање, што е она што ги привлекува луѓето да го посетуваат овој навидум просечен остров, за кој се верува дека е посебен. Но, да ја оставиме причината на страна, она на што сакам да се осврнам, е услу-

Пишува:

Аријана КОСКАРОВА

Дописник од САД



гата која што ја добиваат тие како гости. Најпрво, да започнеме со сместувањето. Сите членови од Кабинетот на Претседателот, како и Тајната служба, Адам Сендлер, Бил Пакстон и сл. спијат во хотели каде што сместувањето чини 340 \$, појадокот не им е вклучен во цената, бидејќи повеќето хотели се всушност ин-ови кои не нудат појадок, туку само сместување. На рецепција ги пречекуваат студенти од целиот свет кои преку летото работат како рецепционери и повеќето од хотелите имаат свое биро за информации (Concierge) преку кое што горенаведените гости нарачуваат пици, букираат патување со брод, прават резервации за вечера и сл. Нема лимузини и приватни шофери, иако обезбедувањето е на високо ниво. Она што сите овие луѓе го бараат е приватност. Доаѓаат тука, за да уживаат во обичното, да ручаат во просечен ресторан (иако со многу обезбедување) но сепак да ги служи келнерот што е на смена тој ден, да пробаат свеж рак бидејќи тоа е најпознато јадење на островот и да уживаат во чаша добро вино. Еден многу интересен факт што ми остана во глава кога го запознав Бил Пакстон (кој е многу познат актер во Америка, моментално актуелен со улогата во серијата Голема Љубов, а ние го знаеме од Титаник), е што верувале или не, неговиот син работи

1 ден. телефони ден./мин. разговори кон сите мрежи



Nokia C1-01

- MMS, GPRS, BT, E-mail, JAVA
- Екран во боја 65K
- Дигитална камера VGA
- FM радио, игри

1 ден.
во Доверба 24
со месечно дополнување од 600 ден.



Nokia 2220s

- MMS, EDGE, E-mail
- Екран во боја 65к
- Дигитална камера VGA
- FM радио,
- MP3 Player, игри

1 ден.
во Доверба 24
со месечно дополнување од 600 ден.

Доверба 24 во припејд!

Сега и во припејд можеш да земеш телефон по супер цена! Одбери нов телефон веќе од 1 денар и во припејд со договор Доверба 24 и зборувај по цена од 1 ден./мин. кон сите мрежи. Искористи ја оваа одлична припејд понуда веднаш!

За повеќе информации посети ја страницата www.t-mobile.mk или јави се на 122.

Сподели доживувања

T-Mobile

како келнер во еден од рестораните на островот. Иако, овој навидум обичен човек е многу познат холивудски актер, сепак за време на летото неговиот 15-годишен син работи во италијанскиот ресторан Латанци како келнер. Она што можеби го прави нивниот престој поразличен од оној на обичните гости се нивните приватни готвачи (специјално ангажирани) како Сем Кас, официјалниот готвач на претседателот на САД кој го следи претседателот на секое патување. Тоа не значи дека овие Вип-гости остануваат рамнодушни пред рестораните на островот, напротив Обама најчесто можете да го забележите во ресторанот Ненси во Оак Блафс каде што цените се движат од 10-20 \$ за салата (Цезар, Медитеранска) до 40-60\$ за порција (морска храна или месо). Коктелите се од 10-15 \$, а бакшишот кој што изнесува 20% од сметката е задолжителен. Всушност тука сите работат за бакшиш и затоа и добро се заработува. Кога сме веќе кај добриот бакшиш, пред неколку години еден од гостите на островот бил и познатиот НБА играч на Бостон Селтикс, Реј Ален кој му оставил 100\$ бакшиш на работникот (студент) од Стоп енд Шоп само затоа што му ја туркал количката до автомобилот. Она во што се разликува менталитетот во САД од оној во Македонија е што, тука сите знаат дека студентите кои што работат во угостителството работат за бакшиш и затоа ретки се оние кои си заминуваат без да остават барем 10\$. Додека кај нас и 50 денари се многу за поголемиот број од населението, за што веројатно повеќе е виновна невработеноста и нискиот приход на граѓаните отколку менталитетот. Но, да се навратиме на услугата што овој остров ја пружа. Она што навистина ми се допадна кај на пример, Сенаторот на Масачусетс Скот Браун беше неговата природност. Него можете често да го забележите, без никакво обезбедување, со својата сопруга во посета на некој од околните ресторани, како ја добива истата услуга како и било кој од нас. Никаква претенциозност, никакви посебни барања, голема стабилност и утчивост, тоа е она што можете да го забележите кај овие луѓе без оглед на нивната функција или статус. Она што го бараат е голема професионалност, приватност и еднаков третман, а затоа знаат како и соодветно да ве наградат. ■



И наградата не мора секогаш да е пресметана во пари.

ЗАД СИДОВИТЕ НА МАНАСТИРОТ



Пишува:

Марјан КОСТАДИНОВСКИ

Beershop

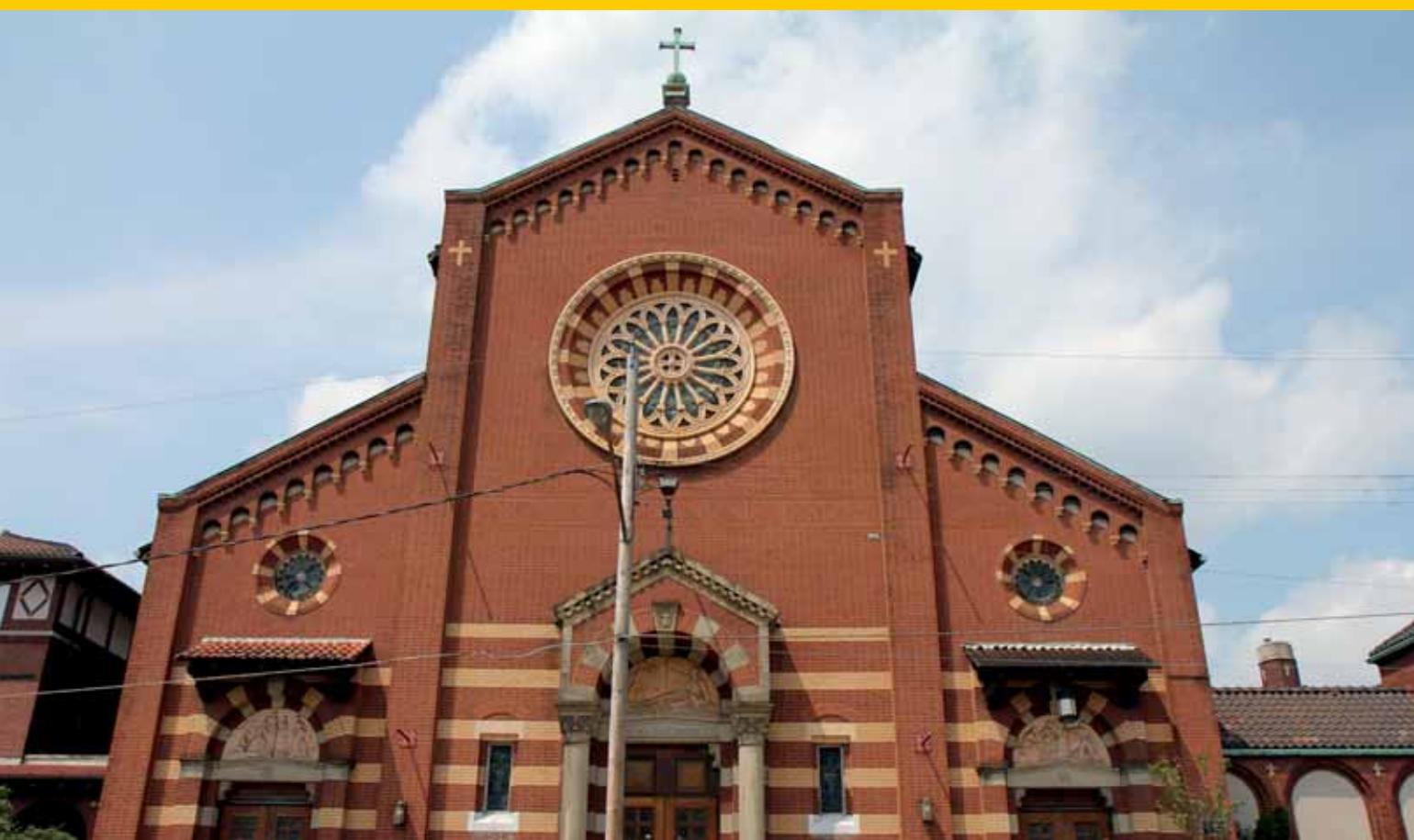
ЦРКОВНО ПИВАРСТВО

Црковното пиварство корените ги влече уште од старите манастири. Во почетокот, монасите правеле пиво само за своите потреби и тоа имало функција на хранлив напиток, посебно за време на постовите, а тоа важело исто така и за женските манастири

„Благослови го Госпoде ова пиво, што со милоста Твоја излегува од зрното пченично, за да стане бла-

готворен лек на човековото поколение, го повикуваме Твоето Име најсветло, да секој кој ќе се напие од него, го оздрави своето тело, а душата му закрепи.“. По Исус Христос, нашиот Господ Бог”

Врската помеѓу пивото и Христијанството датира многу одамна. Пивото е суштински елемент во секојдневниот живот на монасите кои се креатори на модерното пиварство и основачи на првите мали пи-



варници во поголемиот дел од Европа. Поранешните црковни великодостојници сфатиле дека директниот линк до душата на верниците е преку нивно пиво. Ферментацијата се смета за дар од Бога, а квасецот го добил прекарот „бог е добар“. Под влијание на манастирите, пивото било правено со подобар квалитет кој постојано се надградувал. Монасите ги конструирале првите пиварници како дел од хотелскиот бизнис кој што нудел и храна и пијалок на верниците и другите случајни патници, а за нивните потреби изградиле и цркви. Движејќи се бргу кон Средниот Век, пивото било побезбедно за пиење од водата, и неговата популарност се зголемувала, така што се очекувало и децата да почнат да пијат пиво. Пивото генерално се уште се подготвувало од жените (ч. минати броеви), и се третираше како „течна храна“

МОНАСТИРСКИ И ТРАПИСТ ПИВА (BIERE D'ABBAYE, TRAPPIST BEER)

Идејата за подготовка на пиво во манастири е стара скоро два века, и за тоа постојат доволно докази за манастири во кои имало мали пиварници, како што некои други правеле вино и ликери. Пред ерата на прохибицијата во Европа и Америка, монасите се уште произведувале пиво за свои потреби. Некои монаси со текот на времето почувствувале дека животот во манастирот станал премногу удобен, па така во 1098 година Св. Роберт Молесме формирал заедница на реформистичките монаси во францускиот град Steaux, на латински Cistercium, која го сочинувала коренот на т.н. Цистеријански одредби. Оригиначните одредби на Цистеријанците биле многу строги што вклучувало почитување на комплетното молчење, но како што минувало времето и овие одредби се модернизирале. Друг реформатор бил игуменот Арманд Жан ле Бутилие де Ранк, основач на Редот на Цистеријанците во 1664 год во манастирот La Trappe во Нормандија. Од сите правила вклучувајќи ја и дневната рачна работа, тишината, изолацијата, била додадена и апстиненцијата од месо. Се до овој век, пивото и виното (во зависност и од климата) се пиеле обично во текот на оброците, затоа што водата која ја пиеле од бунари, се сметало дека е загадена. Тоа било и дополнителна причина на монасите да го преферираат пивото уште повеќе што поради неговиот степен на хранливост тоа било незаменливо за време на постовите. Бидејќи Трапистичките монаси го отфрлиле месото од редовната исхрана, тие биле принудени да произведуваат пиво зад ѕидовите на манастирите, заедно со правењето на леб, сирење и одгледување на зеленчуци. Француската револуција и времето на Наполеон кое следувало речиси целосно го уништиле монаштвото во Франција и Белгија, и повеќето од денешните манастирски пива се формирани и реставрирани подоцна во 19



тиот и 20 тиот век. Се разбира дека се започнало со производство на пиво за сопствена употреба, а идејата за производство за пиво за јавна продажба дошла многу подоцна. Поради начинот на подготовката традицијата била „скршена“, и на манастирите им бил потребен „технолошки трансфер“ за надворешниот свет, и многу повеќе вработени. Во суштина манастирските пива се слични со Трапистите, со оглед на тоа дека се обраќаат на истата публика. Повеќето имаат имиња со јасно изразен црковен збор, и сите други изрази кои произлегуваат од него. Некои како што е случајот со Св. Сикстус, го користат лиценцирано името од постоечката опатија, со учество на приходите од самата опатија. Во други случаи манастирот (опатијата) зема поактивна улога во ефективното производство на пиво. Некои од овие манастирски пива не постоеле или никогаш и не постоеле или биле инспирирани од имињата на трапист пивата. До најголема експанзија на манастирското производство на пиво доаѓа во средниот век, кога некои манастирски пиварници продавале годишно и до три илјади хектолитри пиво. Малку подоцна манастирските пиварници ја губат својата повластена положба, бидејќи се создаваат и на големо се развиваат граѓански пиварници. Тие биле успешни во масовното производство на пиво, па манастирските пиварници и шанкови полска исчезнуваат. Црковното пиварство продолжило сепак да дејствува во форма на поголеми пиварници надвор од опатијата. Сепак и тие пиварници исчезнале при премин на векот, под притисок на силната конкуренција на новоизградени индустриски пиварници.



ДЛ КОНКОРД

ПРОФЕСИОНАЛНА УГОСТИТЕЛСКА ОПРЕМА

02/ 31 19 319; 31 13 788

ул.Црвена Вода бр.16 - Скопје

e-mail: dlk@dlk.com.mk

www.dlk.com.mk

ПИВАРСТВО СО СТИЛ (ВАЖНО Е ДА СЕ ЗНАЕ ЗОШТО ОВИЕ ПИВА СЕ СКАПИ)

Овие пива се богати и комплексни, со голем број на специфични вкусови. Благодарение на Белгиската даночна политика, пивата не може да се произведуваат помеѓу 13,5 степени C° и 15,5 степени C° што е практичен минимум во волуменот на пивата од овој тип. Но, надвор од ова прашање, навистина е скапо да се направат вакви пива. Материјалите се многу важни во изборот на вистински вкус на сладот. При производство на Трипл, се користи најдобар слад кој се користи за Белгискиот пилс слад, кој е основа и за Дубел кој користи и неколку други специјални сладови кој му ја даваат карактеристичната боја и вкус. Шеќерот е исто така важен елемент во производството на овие стилови и во многу случаи земањето на вистински шеќер може да предизвика некои проблеми. Во Белгија во главно се користи карамелизираниот шеќер. Но, за дефинирањето на вкусот на пивото многу важна е улогата на квасецот. Многу е важно да се користи квасец од познат производител што е посебна привилегија денес во Белгија. Изборот на хмељот е посебно важен при правењето на трипл пивото. Манастирските пива генерално се произведуваат под лиценца на комерцијалните пиварници, користејќи го името и рецептот од манастирот којшто претходно го произведувал. Многу малку од нив се всушност направени зад ѕидовите на манастирот, а пиварниците се често подалеку од опатијата којшто го додава и името на пивото кое го произведуваат. Некои „манастирски“ пива се едноставно именувани според името на манастирот или локалниот светец без било каква поврзаност на некој постоечки монашки ред. Како и да е, повеќето од овие пива се со многу висок квалитет. Како и Трапист пивата (ч. стари броеви), така и манастирските пива означуваат традиционален сегмент и се однесуваат на стари рецепти и методи на подготовка. Под типично манастирско пиво од еден бренд обично има неколку различни варијации на пивото, со светли и темни верзии, различни јачини, и „дубел“, „трипел“ стилови. Дубел се темни пива кои што се подготвени со двојно повеќе слад потребен од оној за „регуларно“ пиво. Обично се додава карамелизиран шеќер и некои зачини. Трипел се однесува на пиво кое што користи три пати повеќе количина на слад од вообичаената „доза“. Карамелизираниот шеќер исто така се додава во некои случаи. Овие пива се светли, нефилтрирани и ферментираат во шишето и се со повисок процент на алкохол. Но, често пати се случува да името „манастирски пива“ се користи и во комерцијални цели што било причина и за формирање на „Здружение на Белгиски пиварници за заштита и негување на името и традицијата на брендот“, што резултираше со ознаката „Certified Belgian Abbey Beer“ на секое пиво.



ПИВСКИ СВЕТЦИ („When The Saints Go Malting In“)

Поврзаноста на пивото со Христијанството ја гледаме и во постоењето на многу Светци кои се значајни за постоењето и егзистенцијата на овој пијалок низ вековите. Тројца христијански светци се наведени како заштитници во подготовката на пивото, Св. Августин на Хипо, Евангелистот Св. Лука и Св. Никола Мирски или познат како Дедо Мраз (е сега знаеме зошто Дедо Мраз е црвен во образите). Во раните години на христијанството светците биле прогласувани, но не и во формален процес од страна на црквата. Како резултат на тоа, светците биле создадени како „Херои на христијанството“ за да ги заштитат пиварниците, пиварите и пивата. Свети Патрик (заштитикот на Ирската држава) ни е на сите познат, а неколку години наназад во неколку пабови низ Скопје се празнува и кај нас неговиот ден. Но, дали сте знаеле дека Св. Патрик, секогаш во своите мисионерски патувања со себе носел и по некој пивар. Средновековните Христијани на Католичката црква го слават пивото, Ст. Арнолд патронот на пивото рекол: „Од потта на човекот, и Божјата љубов. пивото дојде на светот“. Св. Бартоломеј е патрон светец на медовината, и на пивото ферментирано со мед. St. Columbanus се смета дека го спасил бурето пиво пред да биде жртвувано велејќи им на луѓето дека пивото секогаш мора да биде примено со благодарност кон вистинскиот

ХУМОР

Неколку причини зошто пивото е подобро од Религијата:

- пивото никогаш не е причинител на големи војни
- секогаш знаете што ќе добиете кога ќе побарате пиво
- пивото никогаш не ви кажува како, кога и зошто да имате или немате секс,
- никогаш досега никој не бил измачуван, малтретиран или обесен за пиво
- доза од сиц-пацк религија нема да ја угаси вашата жед,
- не мора да чекате 2000 години за вашето второ пиво,
- ако еднаш сте платиле за вашето пиво, не мора да очекувате да направите договор за соработка со пиварницата
- може да докажете дека вашето пиво постои
- ако сте го посветиле вашиот живот на пивото, секогаш постојат групи кои ќе ви помогнат да запрете со пиењето
- нема да ја изгорите и запалите барменката доколку ви понуди различен бренд на пиво.
- никој нема да ве убие доколку не пиете пиво



Но еве и некои причини зошто религијата е подобра од пивото

- премногу религија нема да ви предизвика нагон на повраќање
- нема шанси да шетате по креветот голи со некој непознат странец по премногу религија
- Исус е бесплатен, пивото се наплаќа.
- религијата има многу помалку калории
- крстената вода не влијае на вашето чувство за баланс.
- колку сообраќајки гледате во црква?
- религијата нема да ви даде мамурлак
- вашиот брачен другар нема да се жали дека здивот ви смрди на религија
- може да ја размрдате вашата религија и таа нема да експлодира
- стомакот нема да ви се надуе од премногу доза на религија
- ден после одењето во црква, може да се сетите на се што се случило претходно
- Велењето "о, Боже" е многу позабавно во црква отколку во тоалет.
- полицијата нема да ве уапси ако го прифаќате Исус помлад
- ОК е да возите и да бидете отворени кон Исус
- Исус беше распнат за вашите гревови, а пивото е само пастеризирано
- премногу религија нема да ве убие (можеби токму спротивното)

Find the best restaurant to your taste



www.restaurants.com.mk

Бог, пред да се консумира. Светата Римска Империја и Карло Велики имале љубов кон пивото и инсистирале на подигање на неговиот квалитет. Тие ги поддржале пиварите во царството и овозможиле научно да го истражуваат. Христијанската култура на пиво во средновековната црква е неизбежна. Папата Грегориј еднаш опишал како децата во средниот век биле крстени со пиво наместо со вода заради стравот од болести.. Англиските барони инсистирале на вклучување на пивски стандарди на нивната средба со кралот. Сепак Германија е таа која го предводеше патот во стандардите за пивото со носење на Законот за чистота на пиво од 1487 година кој што вели дека пивото мора да се прави од вода јачмен и хмељ. (ч.стари броеви)

МУХАМЕД И ПИВОТО

Пророкот Мухамед го отфрлил алкохолот, за да направи разлика меѓу неговите следбеници од Христијаните и Евреите, и тој се забранува во сите муслимански држави. И будистите исто така се воздржуваат од конзумирање на алкохол, но во многуте други антички вероисповеди, алкохолот бил главно средство со кое верниците го достигнувале религиозниот транс.

АМЕРИКАНСКАТА ПРОХИБИЦИЈА

Повеќето протестански религии кои доаѓаат од Америка не се секогаш анти алколичарски настроени. Пуританците и Квакерите уживаат во конзумирање на пиво, како и подоцнежните Лутеријанци и Пресбитеријанци. Но, од друга страна Мормоните и Баптистите се строги прохибиционисти. Тоа што е интересно кога ќе прашате некој од овие религии тие секогаш ги почитуваат семејните вредности. Некои од нив се многу навлезени и во Американската политика. Во раниот 20-ти век тие се одговорни за Прохибицијата. Денес, многу закони се под нивно влијание. Дозволена старосна граница за пиење е 21 година. Пиењето е забрането во многу области во Неделите. Алкохолот е строго регулиран и оданочен и речиси го дефинира алкохолот како дрога еднаква на марихуаната и хероинот. Забраната траела 13 години и била уредена со закон и внесена во Уставен амандман. Но накратко работите стоеле вака: апстинентичкото движење познато како суво движење, дошло во САД 1836 година, со формирање на Сојуз на здруженија на умереност. Во 1915 година на Конгресот му се предлага да се воведат амандман во Уставот со кој се налага забрана за користење на опојни пијалоци но не го добива потребното двотретинско мнозинство туку само обичното





PLAYBOY
MACEDONIA

ПРЕПОРАКА ЗА ДЕГУСТАЦИЈА:

LEFFE, GRIMBERGEN, AFFLIGEM,
MAREDSOUS, CORSENDONK, FLOREF-
FE, TONGERLO, KASTEL, LA TRAPPE,
ACHEL, WESTMALLE, ROCHEFORT,
CHIMAY, ORVAL, WESTVLE-
TEREN ETC ETC...

мнозинство на гласови. Но во 1919 година повторно се предлага истиот амандман кој ги задоволува потребите на подносителите, кој го забранува производството, прометот и продажбата на алкохолните пијалоци. Отишол дури и до тој степен со што се забранил увозот и извозот на алкохолни пијалоци. Амандманот познат како прохибиција стапил на сила 1920 год. Пиварниците кои сакале да опстојат морале да преминат на сурогати-пијалоци кои личеле на пиво, но не содржеле алкохол. Од 1400 американски пиварници Прохибицијата ја преживуваат само 160

од нив Неколку години подоцна под иницијатива на овие преживеани пиварници се формира Здружение на Американските производители на пиво. Најголемата од нив Anhauser Busch произведувала пекарски квасец и сируп од јачменов слад, но и сладолед и вклучила во производство на ладилници и камиони. Во 1932 г демократите на Франклин Рузвелт во својата изборна програма го внеле укинувањето на Прохибицијата, која добива огромна поддршка со која се укинува Прохибицијата. Прохибицијата е уредена со закон но корените сепак лежат во религијата. Тие го пропагирале ставот дека злоупотребата на алкохолот е општествено неприфатлива, тие го поддржувале концензусот дека алкохолот е дар од бога, а неговата злоупотреба поттикната од ѓаволот. Пијанството било осудувано и казнувано. Но, прохибицијата не била само ексклузивитет на Американците. Уште во 1914 забрана на алкохол била воведена и во Русија која траела до 1925, а на Исланд од 1915 до 1922 а за пивото до 1989, во Норвешка од 1916 до 1927, но сепак најпозната и најдрастична била американската. Во пиварството Прохибицијата оставила длабока трага. Само половина од затворените пивоварници го обновиле производството, а почнале да произведуваат пиво од типот на „американскиот лагер“, кој и данес е најприсутен тип на американскиот пазар. ■





SMIRNOFF

PREMIUM
Triple Distilled
VODKA

london calling

Goring,

ВИСТИНСКА АНГЛИСКА ИНСТИТУЦИЈА

Хотелот Горинг е еден од оние места пред кои би можеле да поминете и да не ги забележите. Ова е еден типичен пример на воздржана елеганција и лоу ки рафиниран објект кој е единствено претпознатлив по виолетовото знаме, кое гордо се вее покрај Англискиот Јунион Џек. Хотелот постои повеќе од 100 години и целата историја можете да ја прочитате на нивната веб страница <http://www.thegoring.com> каде што има многу интересни историски анегдоти од типот на фактот дека хотелот е прв хотел во светот кој ги имал сите соби ен суите (со бања), до фактот дека госпоѓата Горинг за време на контролирана дистрибуција на храна после втората светска војна (а ла купончиња за леб) измислила салата во која се користело се, од зајак до кит и антилопа, во зависност од вишокот во државните залихи.

Јас имам специјален однос со Горинг и првпат таму престојувал во 1994, како дел од мојата едукација во Апингам Скул, едно од водечките училишта во

Пишува:

Игор ПАЧЕМСКИ

дописник од Лондон



Англија, како деца со вистински педигреа, кои не само што учат изводи, алгебра и физика, туку имаат уште еден слој на нивното образование- високо општество.

Горинг е еден од оние хотели, кој што е неминовна станица на патот кон созревањето во еден светски човек, рака под рака со Pouilly Montraet, Jermyn Street, елитни приватни клубови и Хермес вратоврски.

Моето прво искуство беше да се чувствувам како Мартин Идн, на Џек Лондон, како голем морнар во лошо скроен костум (фала мамо, фала чичко Ангеле) и да разберам многу брзо, кај ми е местото. После такво искуство, човек има 2 опции- или врати се дома и јади Бриселски купус во Александар Палас или стани еден од овие луѓе кои толку некогаш те импресионирале. И фала богу, не сум од тие што се откажуваат па следните неколку екскурзии ми беа поуспешни.

Симболот на хотелот е овен, (горинг е вид на овен) ивратоврските со симболот се во колекцијата на секој маж со педигре, како еден симпатичен сувенир од овој прекрасен хотел.



Декорот е беспрекорен и секој детал е осмислен со намера да се створи атмосфера во која и секој нуво риш се чувствува пријатно. Од Викторијански графики, Георгијанскиот мебел, кожените честерфиелд каучи до Сваровски чанделиер-от во форма на цветови од цреша, хотелот дискретно шепоти: ако не си за тука, оди. Ако не ме разбираш, не припаѓаш тука.

Јас го имав задоволството во повеќе наврати да спијам, ручам, вечерам, да пијам коктейли и да присуствувам на Англиската церемонија Хај ти (чаен ритуал во Недела попладне).

За неделниот ручек, бев со пријател од мојот колеџ и јадевме омлети од јастог и печено говедско со компири и француски шненокли за десерт. Двајцата, секако во вратоврски и блејзери.

На Хај Ти, бев со Весна Додевска, која беше совршено облечена во долг виолетов цветен фустан и џемпер од жолт Кашмир. Јадевме сендвичи од дивеч, профитероли, мадлени и пиевеме Болинцер.

За еден, за мене, многу свечен настан во Лондон на кој присуствуваше и уредничката на Бар Код, Радмила, пиевме винтиџ шампањ, мажите беа во блејзери, жените во коктел фустани.

Ова се случи, непосредно после свадбата на Кејт и Вилијам оваа пролет. Јас имав можност да бидам во истата соба каде што престојуваше тие, една недела по нив. Чуден избор на хотел морам да признаам, бидејќи ова е еден од старите џентлмен хотели, како што е на пример Беркли. Нема напнатост, баби во Шанел со пудлици ниту Руски куртизани на шанк.

Сепак, со овој чин, Кејт докажа дека не е од оние кои мирисаат на нови пари и дека сепак е добро воспитатна.

Додека бевме таму, Лаура, менаџерката на барот ми кажа дека едвај чека оваа фама околу нивната свадба да заврши. Додека тоа го кажуваше, влегоа две плавуши во Кавали од и ова го потврдија. Горинг е еден хотел, на кој нови гости не му требаат. ■



За еден, за мене, многу свечен настан во Лондон на кој присуствуваше и уредничката на Бар Код, Радмила, пиевме винтиџ шампањ, мажите беа во блејзери, жените во коктел фустани.





ATTIBASSI

Bologna

THE
ESPRESSO
ITALIANO
SENSATION





БРЕНДИРАЊЕ ВО МАЛИ ДОЗИ!

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

БУРЈАК

ПРЕХРАНА ЛЕБЛЕБИЈА БОДЛИКАВО РАСТЕНИЕ ЕЛЕКТРО МАКЕДОНИЈА ДОДАТОК ОД ЗЕЛЕНЧУК НА ЈАДЕЊЕ СО МЕСО РАДИУС АГЕНЦИЈА ЗА ВРАБОТУВАЊЕ ГРАДИНАРСКО РАСТЕНИЕ ВИД БЕЗМОТОРЕН БРОД СТРУЧЊАК ЗА ИСХРАНА НА РАЗНИ НАРОДИ

ЦЕЛОСЕН, НЕОДВОЕН, ПОТПОЛН,										
ВИД ЈАДЕЊЕ КОЕ СЕ ПРАВИ СО ЗАМОТНА И ПОПОЛНЕТА ЗЕЛКА ИЛИ ЛОЗА						АФРИЧКА СЕКТА КОЈА ВЕРУВА ВО ДУХОВИ ГЕРМАНСКА ОБЛАСТ				
ПРИПАДНИК НА ТУРСКО ТАТАРСКО ПЛЕМЕ				РАНКО РАНГЕЛОВ ПЛОД СО ТВРДА ЛУШПА (МН)			ПОДЗЕМНО ЖИВОТНО ГРЧКА БУКВА			
РАДИО ТЕЛЕВИЗИЈА			ЛИК ОД СЕРИЈА 1001 НОК МОЛИТВИ ВО СТИХОВИ					ЕЛЕНА РИСТЕВСКА ДОБРА ВОДА		
АМПЕР		СПРОТИВНО ОД ВЕШТАЧКИ БЕЗЦВЕТНИ ВОДНИ РАСТЕНИЈА								
ИМЕТО НА БИВШИОТ ЕГИПЕТСКИ ПРЕТСЕДАТЕЛ ГАМАЛ АБДЕЛ						ПОТОНАТА ВО ВОДА	ШЕГА, ШАЛА ГАС КОЈ ШТИТИ ОД "У-ВЕ" ЗРАЦИ			
ЛАКОМ, СТРВЕН				ДА (АЛБАНСКИ) ЈУЖНО ОВОШЈЕ				КЛУЧ (АНГЛИСКИ) АВТО МОТО СОЈУЗ НА МАКЕДОНИЈА		
БАР КОД	ГРОЗДОВ ШЕКЕР ВИД ЗЕЛЕНЧУК								КИСЛОРОД СКИТАТЕ (АРХ)	
ВИД ЗАЧИН				ВИД ЛЕЖАЈ ЗЕЛЕНО ГРАДИНАРСКО РАСТЕНИЕ						
РАДИУС		ИЗВОРЕН, ВРОДЕН ТАТКО (СТАРО- СЛОВЕНСКИ)								
АД АКТА			СВЕШТЕНО ЛИЦЕ ПРЕСЕЛЕН ОДСЕЛЕН				МАК. АВИО СООБРАКАЈ ТАЛОГ ДОНЕСЕН ОД РЕКА			
ЧОВЕК СО ГОЛЕМ БЕЗУМЕН, ИЗГОР КОПНЕЖ КОН ЉУБОВ								ДВЕ ИСТИ БУКВИ КАЛИНКА		
ВИД АЛВА					МИРИЗЛИВО ГРАДИНАРСКО РАСТЕНИЕ ИМЕТО НА МАРКС					ПРИСТАНИШЕН ТУРСКИ ГРАД
АЛТ		ЉУБЕНА РЕОМИР						ИНТЕГРАЛЕН БРОЈ РИБНИ ЈАЈЦА		
ВИД ГОЛЕМА ТОРБА ОД КОНОП, ПЛАТНО ИЛИ НАЈЛОН						ЖИТНО РАСТЕНИЕ ТЕЧЕНИЕ				
ИТРИУМ		ЛИТАР 2 И 9 БУКВА		РАДИО ТЕЛЕВИЗИЈА СКОПЈЕ КОЈ (СРПСКИ)				КИЛОМЕТАР АКО (АНГЛ)		
ГРАДИНАРСКО РАСТЕНИЕ СО СОЧЕН КОРЕН							ЕЗЕРО ВО СЕВЕРНА АМЕРИЛКА ЕЛЕКТРОН			
НЕБРОЕНО БОГАТСТВО (ТУР)					ЈОГУРТ ОД ГАБИ, ЕЛИКСИР НА МЛАДОСТА					

**city
radio
94.7**

MACEDONIA

Superbrands

2009



GOT A LITTLE CAPTAIN IN YOU?

УЖИВАЈТЕ ВО АЛКОХОЛОТ ОДГОВОРНО