



ДЕКЕМВРИ/ЈАНУАР 2011/12

СПЕЦИЈАЛИЗИРАН МАГАЗИН ЗА УГОСТИТЕЛСТВО

БЕСПЛАТЕН ПРИМЕРОК



GASTRONOMIJA
НОВОГОДИШНА ТРПЕЗА

REALITY SHOW
BAR RESCUE

BACK TO BASICS
5ТЕ ОСНОВИ НА
ДОБРА КОМУНИКАЦИЈА

BEHIND THE BAR
МЕДАЛ ЗА
НАШИОТ ПРЕТАСТАВНИК

MISS И MISTER BAR
ЈУЛЕ И НИКАЦ



www.fb.me/BarcodeMagazine

www.barcode.com.mk





~ 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

СОДРЖИНА

- | | |
|--|---|
| <p>10 Festive
Новогодишна трпеза</p> <p>12 Reality show
Bar Rescue</p> <p>16 Man's style
Професии и стил</p> <p>20 Леб и сирење? Не благодарам
Сирењето како десерт</p> <p>24 Новата година во
нашиот град</p> <p>28 Back to basics
Петте основи за
извонредна комуникација</p> <p>30 Гастрономски времеплов
Back in time</p> <p>36 Услугата во САД (2)
Лас Вегас</p> <p>44 Пиво
Пивото на Свети Никола</p> | <p>50 Кафе
HOST 2011</p> <p>52 Бифе носталгија
Пиво за појадок</p> <p>56 Miss и Mister BAR
Јуле и Никац</p> <p>60 Behind the bar
World Cocktail Championship</p> <p>63 анови..меани..барови
Безистен</p> <p>72 здравје
Ароматерапија</p> <p>75 Stilssimo
Како се создава трендот?</p> |
|--|---|





УВОДНИК

bar 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
Радмила Димовска
Цаци Паковска
Миа Костовска
Вангел Бурјаковски
Andrej Kiselichki
Николина Стојанова
Анета Коробкина
Аријана Коскарова
Синиша Станковиќ
Милена Арсова
Филип Фидановски

ГРАФИЧКА ПОДГОТОВКА И ПЕЧАТ

арс ЛАМИНА, Скопје

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

info@barcode.com.mk

Неодамна на мојот фејсбук профил позајмив и постирав прекрасна мисла која, преведена на македонски, одеше отприлика вака: „Живеам за ноките на кои нема да се секавам, со пријателите кои нема да ги заборавам!“

Се ближи периодот на празници и прослави, и како и секоја година, се прашувам- во што е поентата? Неколку години наназад, во декемвриските уводници, Бар Код се декларира како медиум кој бунтовнички, да не кажам, дури тинејџерски се дистанцира од кичерајското и профрома прославување на Новата година на овие простори. Минатогодишниот совет, да ве потсетам, беше- направете го секој ден, секое излегување да ви биде Нова Година, не чекајте го 31 Декември и славете ја Нова година преку целата година! Ако се вратиме на погоре споменатата мисла, веројатно таа е и суштината на моментите кои во иднина ќе ни бидат „сите наши Нови години“.

Ако тоа го поврземе со она што е наша цел и ориентација, а тоа е подигање на стандардите на угостителството и излегувањето кај нас, можеме да ја прошишиме мислата уште понатаму. Да им ги отвориме вратите на креацијата и имагинацијата на нашите угостители да бидат и тие дел од тие моменти. Нека не се фокусираат само на ордеверите на масите поставени секогаш на истиот начин во придржувања на истиот бенд и истите ноти во позадината. Нека ги аранжираат масите поинаку и иновативно. Нека им дадат мал подарок на гостите на излегување. Нека им го подготват омиленото јадење кое мајка им го подготвува дома за Нова Година, а кое не е на менито. Нека го постават седењето така што гостите, и оние кои не се познаваат ќе имаат контакт и ќе се дружат. Нека, без срам и јасно, објават дека во тоа место сите се пријатели, започнувајќи со тоа што тие самите ќе бидат пријатели со сите свои гости. Нека ги наредат сликите со своите гости од најубавите вечери околу шанкот.

Да редам понатаму? Нека му подготват на својот најредовен гостин коктел со неговото име. Нека ги знаат своите гости по име. Нека им помогнат на двајцата кои се гледаат преку шанк а немаат храброст да си пријдат да се запознаат. Нека им повикаат такси со совет да си го остават автомобилот на оние за кои ќе оценат дека не се во состојба сами да се вратат дома...

Листата може да биде бескрајна. И не чини скоро ништо. А вреди бесценето. Повеќе од инвестицијата во скап ентериер и голема светлечка реклами со името на барот или ресторанот пред вратата. А како се враќа? На најпосакуваниот можен начин... па дури и ако сакате да го мерите во пари.

Contributors



Анчела Стефановска и Маттео Барбароса

Скопско/италијански кафе-гуруа со невиден ентузијазам да ја прошират кафе културата во сите угостителски објекти во земјава. Исклени 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



Andrej Kiselicchi

Сомелие, Готовач ... Непоправлив Винско-Гурмански ентузијаст, на кого ентузијазмот му преминува во опсесија па потоа во професија... Еден од основачите на првиот најменски, вински ресторан кај нас, а воедно и еден од основоположниците на винскиот угостителски тренд. Промотор и реализатор на трендот Food & Wine панинг 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 топrenomирани 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 Блаце Конески, моментално на работен престој во САД, добитник на Certificate of appreciation од Белата Кука за професионализам за време на нивниот хотелски престој за овогодинешниот одмор на претседателот Обама.



Бујар Муча

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



Вангел Бурјак

Енigmatisчар 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 Џохансен, 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 готов 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 угостителство, 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 дипломирал во својата генерација со највисок просек, со завршена специјализација по ортодонција и магистериум од областа на мултидисциплинарниот менажмент на расцепите, докторат кој следи, објавени над 100 трудови, студиски престои и обуки низ целиот свет, навлегува и во тајните на anti-aging

медицината, естетиката и ласерската стоматологија. Пишува за Bar Code, Нова Македонија, COSMO, Бебе магазин, 24 часа здравје... Член е на деловниот совет при универзитетот American Colledge Skopje, АДА- американската асоцијација на стоматолози, Светското здружение за анти-агинг медицина, Европското здружение на ортодонти 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: ќебапи & пиво) заработка како новинар, а во паузите напишал неколку книги. ("Тренирани сништа", 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 прикаски, 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 Cock-tail Room првиот Mixology Bar во Македонија. Организатор на сите досегашни првенства на Бармени во Македонија, ЗБМ Барменска Лига 2010 и 2011, Bacardi Macedonia Flair Open 2011. Меѓународен судија на повеќе класични натпревари на Бармени како и на флертендинг натпревари. Учесник на повеќе меѓународни натпревари во класично спремање на коктели и во флертендинг. Победник на првиот Marie Brizard Cup во Македонија 2010 и учесник на Светскиот Marie Brizard Cup 2010 во Бордо Франција. Креатор на првиот Македонски коктел Белегзија.



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- Стилисими. Претходно, на неколку наврати со своите пионерски чекори во модниот бизнис се покажала и како успешен бизнисмен.



Добре дојдовте во магичниот свет на кафето!

Nestlé Professional е дел од Nestlé, најголемата компанија за производство на храна и напивки во светот. Својата приказна во Македонија ја започнува во 2006 година низ посебни канали на продажба на Nestlé, производи за консумација надвор од дома:



- XoPeKa-каналот - хотели, ресторани и кафетерии;
- NESCAFÉ апарати за кафе за деловни простории и јавни установи
- NESCAFÉ кафе за носење, кое може да го набавите во многу пекарници, киосци и ресторани за брза храна.

Во XoPeKa-каналот на продажба, Nestlé Professional е присутен од 2007 година. Оттогаш постигна значаен успех и стана лидер во понудата на топли и на ладни негазирани напивки во кафе-баровите. Денес директно и индиректно соработува со повеќе од 500 локали.

Nestlé Professional нуди производи за приготвување на топли и на ладни напивки што се препознатливи по својот вкус и квалитет и се составен дел од понудата на секој угостителски објект во нашата земја. Од 2010 година Nestlé Professional го нуди и еспресо-кафето **Buondi**, со што ја прошири својата понуда и во еспресо-сегментот.



Nestlé Professional нуди и модерен концепт на продажба, NESCAFE кафе за носење, а на своите консументи им овозможува да уживаат во своето омилено кафе и додека се шетаат разгледувајќи го градот, брзаат кон работа, чекаат автобус... NESCAFÉ кафе за носење може да купите во многу пекарници, киосци, ресторани за брза храна, бензински пумпи...



За повеќето од нас, најубав почеток на работниот ден е да дојдете на работа и да испиете кафе во друштво на колегите.

Nestlé Professional нуди широк спектар NESCAFÉ и NESQUIK топли напивки од апаратите за кафе, приспособени кон потребите на секоја локација.

Јавете ни се на бесплатниот инфо-број 0800 00 200 или на info@mk.nestle.com.

NESCAFÉ®
Classic

NESCAFÉ®
Cappuccino

NESCAFÉ®
frappé

Buondi
caffè

Aero

Nestlé
Nesquik

PERUGINA

NESCAFÉ®

Верен пријател на секое добро дружење

Време е за friendli NES!



NESCAFÉ® *Classic*

NESCAFÉ® *Cappuccino*

- *Cappuccino* ванила
- *Cappuccino* чоколада
- *Cappuccino* ирски крем
- *Cappuccino* лешник
- *Cappuccino* карамела



festive

НОВОГОДИШНА ТРПЕЗА

Која ја заслужуваме

Сакале или не, ние "гурманите" мораме да се соочиме со фактот дека следат напорни и "тешки" денови, исполнети со безброй искушенија и предизвици во однос на Храната и Пијалокот кој несомнено ќе ги има во изобилие!!!

Ова, ќе бидам искрен го потенцирам со (не) скриено задоволство, наспроти сите медицински и диетални инструкции и совети кои (со право) ќе ни ги пласираат деновите пред празниците и кој несомнено се корисни за здравјето но...

Впрочем се близат празници кој во суштинската основа се вртат околу храната и виното и истите се воздигнуваат на ниво на гурмански ритуал.

Пречекот на Новата Година е единствен празник кој е општо прифатен на целата земјина топка.

Овој Гурмански ритуал (говорам во глобални рамки) е производ на вековна синтеза во која учествувале сите народи и религии, иако во основата на празникот е Христовото раѓање по кое почнува да се смета времето во новата ера.

Значи дочекот на Новата година се слави во целиот свет, но ние имаме и еден друг "проблем":

Божиќ во поголемиот дел од светот се слави на 25 Декември, поточно по Грегоријанскиот календар, но ние го славиме по Јулијанскиот кој е 13 дена по-касно и тука е проблемот- сите кога "мрсат" ние треба да постиме.

Е сега, ќе бидам искрен, исклучок е денот на дочек на новата година кој не по наша вина е прифатен од целата земјина топка.

Пишувач:

Андреј КИСЕЛИЧКИ



Како и да е, сакам да се концентрирам на Новогодишната Трпеза која иако се вика така, кај нас почнува да се применува десетина дена пред Новогодишната Ноќ.

Причини:

Прослава со колективот

Прослава со другарите

Прослава со швалерите

Може има и други ама не ми текнува!

Во тоа време угостителските објекти, ги тријат дланките и започнуваат со рекламирање на промотивни Мени понуди во кој секако имате се што ви е (не) потребно, но за повисока цена од вообичаената?!

Да не ме разберете погрешно, јас голем дел од животот го поминав како угостител и ги почитувам сите иницијативи кој во себе носат нешто возбудливо, интересно и иновативно, но...

Како искусен угостител (си дозволувам да се наречам..) можам да ви ја предвидам претстојната понуда во поголемиот дел од рестораните:

Мешана Салата, Ордевер или Ладна Закуска (недефинирана), Мешана Скара (за да изгледа побогато), Десерт (недефиниран, најчесто некоја евтина торта) и Вклучен Пијалок (кој содржи евтина ракија и наливно вино).

Овој банален пакет ќе биде пласиран на пазарот без трошка совест и срам пред потенцијалните клиенти и што е уште пожално, од недостаток на избор од една страна и робување на старите навики од друга страна, ќе биде прифатен!

Што ми е поентата - Новогодишните празници се денови кој ние со нетрпение ги исчекуваме со цел да се релаксираме, уживаме и да се одмориме, па оттука заслужуваме и достоинствено да ги пречекаме.

Но за тоа треба малку повеќе имагинација и досетливост (говорам од угостителска гледна точка).

Ќе си дозволам (а се надевам дека ќе дадам и придонес за поттикнување на имагинацијата кај бајрем мал дел од нашите мили угостители) да креираам едно Новогодишно Мени во кое целосно би уживаал.

НОВОГОДИШНО ЗЕЛЕНО МЕНИ

1. Домашно Песто од Босилек и лешници, послужено со крекери

(Со ова предјадење ви препорачувам Суво пенливо вино- Просеко)

2. Зелена салата со Марула, Рукола, Шери домати и Пекорино на врвот.

(Овој дел ќе го залиете со добар домашен Совињон Блан)

3. Панирани ќофтиња од компир, блитва, вргањ и кромид со сос од дижон и слатко од јагоди.

(идеален партнери со домашно Розе од Пино Ноар)

4. Јунешки Грб(Рамстек) мариниран во бибер и маслиново масло, во сос од зелен бибер и Горгонзола(сирење со зелена мувла) - Прилог - Спанак на маслиново со лук.

(дефинитивно, некое барчирано Кабарне Совињон кое ќе го одржи балансот на аромите)

5. Овошна салата од ананас, киви, банана со Маскарпоне крем.

(е сега може да се вратите на пенливо вино и тоа по можност на некој по квалитетен, полу сладок Шампањ)



Да бидам искрен, за сиот труд што сум го вложил во изминатата година (работно) јас би очекувал вакво мени, кое ме удостојува со комплетна спецификација и јас би ја прославил Новата Година со вакво Мени, а Вие???

... До сега говорев воден мојата професионална деформација и ќе ве молам да ме извините... Но, јас, меѓу другото сум следбеник и на Домашната традиционална Трпеза, а посебно за Новогодишните празници кој ми се посебно мили. Домашната Трпеза ја подготвуваат Домаќинките со сите пропратни и вкусни специјалитети кој нам ни се добро познати (и не ни е дозволено да се мешаме): Туршија салата, Ајвар со Овчо сирење, Руска салата, Сармички од кисела зелка, Шпикувано Печено месо, Реванија.... (Искрено идеално)

Сето ова можам да го "спарам" со добро вино, но нема потреба, ќе си почнам со домашна ракија и ќе завршам со домашно вино и ќе уживаам во тоа .

Значи Домашната Трпеза е интимна и сами си ја креирааме, но треба да очекуваме, бајрем малку повеќе од рестораните кој треба да ни понудат нешто поразлично од она што ќе си го добијеме дома .

Уживајте во Новогодишните празници.



Задушено светло,
камера,
акција...

BAR RESCUE

Бар.

Бар е единица притисок еднаква на 100 килопаскали и приближно еднаква на атмосферскиот притисок на Земјата на морско ниво.

Не!

Бар е простор кај што се служат алкохолни пијалоци и истовремено се случуваат забавни настани и други социјални содржини.

Не!

Бар е место на наше море, кај што порано одевме за рекреација, здрав дух и подобри синуси!

Не, не, не!

Пишувач:
М-р М. Арсова



Најприфатлива дефиниција за бар е онаа на Џон Тафер. Парафразирано, тој вели дека Бар е место кое создава реакција на изненадување, среќа, еуфорија. Тоа е место каде треба да останете подолго од обично, да се смеете повеќе од обично, да се запознаете со повеќе луѓе од обично, да танцувате повеќе од обично, да си поминете поубаво од обично и да потрошите повеќе пари од обично.

Почнувајќи од крајот на деведесетите па се до денес, баровите, ноќните клубови и дискотеките се главните медиуми кои ја концентрираат социјалната интеракција помеѓу граѓаните на нашиот град (велам крајот на деведесетите бидејќи од тогаш сум редовен посетител на овој медиум). Сосема е непотребено да се навлегува во објаснување за тоа каква моќ на интеграција, братство и единство имаат овие ентитети (во отсуство на пософистицирани и поурбани форми) бидејќи се позната клетка од сечие наше минато. Мојот избор се секогаш андерграунд баровите бидејќи тие се и најслични на животот - живи, непредвидливи и нечисти. Елитните барови никогаш не биле мој избор. За мене, тие не му прилекаат на овој град од едноставна причина што контрастот на битпазарската нечистотија и црвениот килим е премногу стресен за да се преживее во краток временски интервал. Но, да не навлегуваме во беспотребна и веќе исцрпена анализа на локалните барови. Доволно е само да се запрашаме колку голем дел сочинуваат од нашите животи, а колку малку внимание им обрнуваме?!

Џон Тафер е продуцент на американското реалити шоу "Bar Rescue" или во слободен превод "Спасување Бар". Тој е само тематски следбеник на Гордон Ремзи од реалното шоу "Kitchen Nightmares", бидејќи неговиот пристап е сосема поинаков. Додека Гордон Ремзи романтичарски се фокусира на гурманството, естетиката и страста како клучни за водење на ресторан, за Тафер барот е извор на profit кој мора да биде заслужен. Тој е пред се менаџер

кој кога ќе влезе во ресторанот што сака да го трансформира не го погледнува прво менито туку ексел листите на трошоци и приходи. Поставува деловен концепт типично сведен на цели, резултати и активности. Но, со толку прагматична едноставност што веднаш успевате да процените зошто некои барови и ресторани успеваат, а други не. Гледајќи го, имате афирмативна реакција кон секој негов став.

Џон Тафер работи со сувово конструктивен критицизам. Негов најголем предизвик се некогаш легендарните, а веќе потонати ноќни барови кај што сопствениците имаат ентузијазам колку секретарките во месни заедници. "Ако подот е нечист, исто е и со храната" - забележува Џон. Тој чинијата не ја гледа како декорација туку како profit. Вели дека задачата на готвачот не е да подготви оброк туку реакција. Доколку гостите имаат прва реакција на вашиот оброк или пијалак, вашиот бар не е медиокритет туку успех кој генерира profit.

Џон пред се ја проверува конкуренцијата во близина и го поставува клучното прашање "Зошто гостите доаѓаат во овој бар?" "По што е овој бар претпознатлив?" Доколку се тоа бендовите кои свират во живо, тој ги советува менаџерите да одржат континуитет со најдобрите локални бендови, а при тоа да понудат соодветно мени на пиво или виски за таков амбиент. Доколку адуетот на барот се коктелите, Џон ангажира коктел мајстор од Диагео кој е задолжен да го процени процесот на подготовка и да ги обучи вработените . Пресметува колку време им е потреб-



но на бармените да подготват извесен број на коктели-пропорционален на просечната побарувачка во полн бар. Се ужаснува кога ќе забележи дека им е потребно многу повеќе време од потребното, што не се должи на недостаток на вештини на бармените туку на неорганизираност: текилата е на скрз левата страна од шанкот, лимончелото на десна, ледот е долу а неочекуваната нарачка е 15 маргарити. Фасциантен е начинот на кој коктел мајсторот ги пресметува трошоците за секој коктел. Доколку, барменот стави 10 мл повеќе текила губи 80 центи и ако вечерта има 50 нарачки за овој пијалок веќе е во загуба од 40 долари што на годишно ниво е речиси 14 600 долари.

Според Тафер доволни се десет оброци на менито, но истите треба да бидат совршени. Тој се потпира на истражувања кои велат дека 67% од гостите го нарачуваат првиот или последните два оброка од менито. И тутка е онаа позната американска финта, 7,99 или 8,99 но никако 8. Или пак фактот дека луѓето се многу повеќе перцептивни на чисти

износи отколку проценти, на пример намалување во износ од 20% може да значи 4 долари помалку, но доколку кажете 2 долари намалување тогаш ефектот е поголем, а сепак заштедувате 2 долари.

Ова се само дел од едноставните трикови на Џон Тафер со кои успешно ги трансформира пропаднатите американски ресторани. Можеби размислувате дека токму тој ви е потребен. Не сте во право. Во угостителството успеваат темпераментите. "Дајте ми еден одличен карактер и ќе го вратам за три недели како совршен менаџер".

Искористете го вашиот ентузијазам а украдете ја тактичноста на Тафер, за да создадете реакција на изненадување, среќа, евфорија. Кај што би останале подолго од обично, би се смееле подолго од обично, би запознале повеќе луѓе од обично, би танцуvalе повеќе од обично, би си поминале поубаво од обично и би потрошите повеќе пари од обично.

Ноќта слета како лилјак и со своите огромни сиви крилја го покри целиот град. Друго, ништо особено.



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





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 фотографи и Canon Brand Loyalties.

Решение

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

Резултат

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





Професии и стил

Многу работи се изменија од периодот кога бев мало дете и кога почнав да го спознавам светот. Да речеме околу четириесет години. Се сеќавам на раните попладниња додека со останатите деца си ги чекавме родителите да не земат од градинка или од училиште. Прва работа што ми паѓа напамет од тие чекања е патолошкиот страв дека никој нема да дојде по мене и дека засекогаш ќе останам сам да талкам по дворовите на тогашните образовни и социјални установи. Втора работа на која што сликовито се сеќавам е дека нашите родители во тоа време изгледаа исто и униформирано, без разлика на која социјална или интелектуална класа и припаѓаат. Речиси беше невозможно да се процени дали нечиј татко е лекар, уметник, инженер, фабрички работник или правник.

Пишува:
Бујар МУЧА
архитект



Некој од уметниците знаеше понекогаш да улета со малку подолга коса или зулуп, работникот ќе се појавише со густ и сериозен mustaќ и тука од прилика завршуваа елементите на препознавање. Останатото се состоеше во костуми во тажни бои, светло сини или бели кошули и еднакви како костумот тажни вратоворски. Речиси сите носеа ташни од вештачка кожа, бренирани со некој конгрес на СКМ, СКЈ, СРЗ, или ССРНМ. Чевли и онака имаше неколку модели кои најчесто се делеа на црни и кафени. Единствено јасно препознатливи беа офицерите на ЈНА и припадниците на униформираната милиција. Гледано од денешна гледна точка, тие момци изгледаа најфраерски од сите, иако тогаш не се мислеше така.

Општ Бизнисмен

Со преминот од социјализам кон капитализам кај нас срамежливо почнаа да се дефинираат и легитимираат поедини професии врз основа на индивидуалниот стил што почнаа да го негуваат разните професионалци. Ако се смета дека проституцијата е најстарата професија во историјата на светот, професијата општ бизнисмен е најстарата македонска професија од почетокот на транзицијата. Се врзува со поимите шлепер, пејџер, цесија и шпедиција. Сигурно се сеќавате на костумите со прешироки пантолони на фалти, сакото со закопчување на три копчиња, широките смкнати кошули со вратоворски со огромен чвор, чевлите со свончиња и пејџерот на ременот од пантолоните. Џебовите на овие ликови беа преполнi со купчиња пари, врзани со ластичиња за зимница. Се препознаваа по тоа што на скапо одело носеа ужасни чевли и синтетичка кошулa. Најчесто при првото запознавање со било кого дeлеа визит картички како начин на легитимација. Најчесто немаа јасен работен простор, туку по цел ден се товеа по гостилини честејки ги клиентите во недостаток на професионален интегритет. Да не се лажеме, оваа професија и овој стил сеуште постојат, не можете од прва да ги откриете. Во меѓувреме типовите се ишлифувале и сега ги нарекуваат шефе

или директоре. Нивните претпријатија никогаш не ја надминуваат бројката од тројца вработени од кој една е секретарка а другиот е или шура или баџанак.



**club
МАТИЦА**

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

Политичар

Втора битна професија што се изнедри меѓу првите во периодот на транзиција е професијата политичар. Плурализмот на политичката сцена и дава можност на секоја дилајла во тоа време да се занимава со политика и да влезе во една од веројатно педесетте политички партии на македонската сцена. Само сетете се на што личеше првиот, а богами и вториот парламентарен состав на кутрата ни земја. Тоа луѓе, ниту се гледаше ниту се слушаше. Арно ама повеќето од нив добија шанса да отпатуваат во странство по разни форуми, парламентарни средби, официјални посети и високи делегации. Е тука настапа хаосот. Луѓето нешто видоа, не довидоа до крај и од сето тоа настапа стилот кој што јас го нарекувам СДСМ стил. Се состојеше костум со закопчување на три копчиња како кај бизнисменот, но со една битна разлика. Кај политичарот од тоа време машната беше скапа свилена и од странство и речиси секогаш комбинирана со елек без ракави од истиот материјал како костумот. Втора битна разлика беше појавата на мобилниот телефон на ременот кај политичарот, заместо примитивниот пејшер. Скоро секој од нив двојно ја зголеми телесната тежина за само еден мандат. Денешниве политичари прилично напреднаа во развитокот на својот стил, иако некој од нив сеуште личат на своите претци од почетокот на транзицијата, а некои никогаш не научија за одредени пригоди да се посоветуваат со својот протокол.



Обезбедување

Третата многу важна професија која се појави во тој период како потреба за перење на изметот што го оставаа првите две професии зад себе е обезбедувањето.

Ниту еден професионален стил не остана докрај конзистентен како овој до денешен ден. Настапа како резултат на мешање на стилот на српските и бугарските колеги, а го достигна зенитот со дистрибуцијата на српскиот филм Ране. Овде се работи за стил од главата до петиците. Кога сме веќе кај главата, таа е обично избричена или оставена на кец, телото е пренавежбано и дебело, секогаш проследено со недовежбани нозе. Аксесоарот се состои од тетоважи, лузни, полициски наочари за сонце и златни алки и синцири. Нелогично избледените тесни фармерки и маиците со дебилни апликации им се омилена гардероба во работните денови. Во миговите на одмор и рекреација тука се ненадминливите излезни тренерки, идентични како оние што ги носат избраничките на нивните срца. Обувките што ги носат најточно би можеле да се стават во категоријата на излезни патики. Обично се проследени со огромни букви со името на брендот.

Ова беше краток осврт на трите најзначајни професии кои го одбележаа почетокот на македонската транзиција. Велам најзначајни затоа што само колу нив се вртеа големите пари, големите бизниси и големите муабети. Во тој период лекарите, инженерите, правниците и работниците чекореа по работ на егзистенцијата, така што егзистенцијализмот беше единствениот стил што ги обединуваше. Ми се допадна играта на зборови. Но сега веќе не е така и работите полека си доаѓаат на место. Од идниот број за разлика од овој, ќе се занимаваме со стилот на вистинските професии, оние на кој што гордо им припаѓаме.

Најчесто немаа јасен работен простор, туку по цел ден се товеа по гостилини честејки ги клиентите во недостаток на професионален интегритет. Да не се лажеме, оваа професија и овој стил сеуште постојат, не можете од прва да ги откриете. Во меѓувреме типовите се ишлифувале и сега ги нарекуваат шефе или директоре. Нивните претпријатија никогаш не ја надминуваат бројката од тројца вработени од кој е секретарка а другиот е или шура или баџанак.

Кога сме веќе кај главата, таа е обично избричена или оставена на кец, телото е пренавежбано и дебело, секогаш проследено со недовежбани нозе. Аксесоарот се состои од тетоважи, лузни, политички наочари за сонце и златни алки и синцири. Нелогично избледените тесни фармерки и маиците со дебилни апликации им се омилена гардероба во работните денови. Во миговите на одмор и рекреација тука се ненадминливите излезни тренерки, идентични како оние што ги носат избраничките на нивните срца



СВЕТЛОСНИ ИНФОРМАТИВНИ
РЕКЛАМНИ ПАНЕЛИ

МОЌНА УЛИЧНА РЕКЛАМА!

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



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

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

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

2011/2012 декември - јануари bar code 19

леб и сирење? Не, благодарам

Сирењето како десерт

За некого прифатливо за некого не, но се повеќе ресторани во светот го нудат сирењето како десерт или на крајот од своето мени, што означува дека го препорачуваат после главното јадењето, пред или после десертот.

Како личност која потекнува од традиционално македонско семејство, сирењето со леб и домат ми е најомилено кога фрижидерот од било која причина останал празен или искрено не сум расположена за готвење. Па затоа и за мене беше несфатливо како може сирењето да се јаде за десерт со додатоци од свежо овошје (грозје, јагоди, јаболка), суво овошје (смоква, слива, кајсија), апетисани (бадеми, лешници, ореви) и со мед или цем. Но, редно време беше, морав да се предадам и да пробам, и верувајте не згрешив. Правилните комбинации на одреден вид на сирење со погоре наведените продукти беше доживување и тогаш го сменив моето традиционално размишување дека сирењето може да се комбинира само со леб, домат и по некоја маслинка.

Видови

Постојат седум вида на сирење:

Свежо(младо), Свежо одлежано, Меко, Полумеко, Тврдо, Плаво и Сирење со додадени вкусови. Секое од нив со својата специфичност (поради климата, животните и нивната исхрана, микро климата во одредени региони како и технологијата на

Пишувач:
М-р Анета Коробкина
дописник од Москва



производство) си наоѓаат љубители низ целиот свет. Можеби не сте знаеле но како и вината и производството на одредени сирења е контролирано за да се задржи високиот квалитет. Па така за ова одговорна во Франција е AOC (Appellation d'Originale Contrôlée), во Италија DOC (Denominazione d'Origine Controllata) и Европската унија PDO (Protected Designation of Origin).

Првото сирење кое било заштитено со закон во 1666 година во Франција е Roquefort.

Одлики

Одликите на сирењето се гледаат по: вкусот, текстурата, одлежаноста, бојата, влажноста, процентот на масти како и прстенот кој се формира на надворешниот слој.

Свежо сирење - може да се јаде после неколку дена па дури и после неколку часови од производството. Ова сирење е бело по боја. По вкус обично се чувствува млекото со малку киселот. Процентот

на масти во ова сирење е најмал од сите групи 19-21 проценти на 100 гр. Влажноста во ова сирење е највисока што е и знак дека треба не треба да се чува долго откако ќе се отвори.

Во оваа група ќе ги најдете: Mozzarella, Feta, Ricotta, Mascarpone (основа на Тирамису десертот) и Holloumi.

Свежо одлежано - и самото име кажува, ова е младо сирење кое е оставено да одлежи (10-30 дена) во специјални услови, во визби со контролирана влажност и додаток на квасци на надворешноста на сирењето. Ова овозможува внатрешноста на сирењето да остане свежа а надворешно поради додаток на квасци ќе се формира тип на мувла и дамки во различни бои (бела, жолта или сива). Но, сепак поради одлежувањето, сирењето губи 50 проценти од влажноста. Процентот на масти во овие сирењаично е 22-23 проценти на 100 гр.

Во оваа група ќе ги најдете: Chochette, Ketem, Valencay, Vicky's Spring Splendour.

Меко - ова сирење надворешно има бел прстен кој повеќе личи на опаковка отколку на дел од сирењето. Тој се формира после 21 ден одлежување на сирењето одкако ќе се посоли и природно ќе ја привлече белата мувла. Зависно од млекото кое е користено сирењето ја добива внатрешната боја. Ова сирење може да има вкус на печурки, бадеми па дури и вкус на печено јагне. Со одлежувањето на сирењето внатрешноста станува мека и кремаста а надворешниот слој (прстен) останува полу тврд.

Во оваа група ќе ги најдете: Brie de Melun, Camembert de Normandie, Brillat Savarin.

Полу меко - сите полу меки сирења се мијат со саламура за да се заштитат од формирање на несакана мувла. Колку повеќе се одмиваат со саламура толку повеќе овој вид на сирење станува меко, лепливо сојак мирис. Овој вид на сирење задржува доста влага, а внатрешната текстура е еластична, меко гуместа а во некои случаи дури и меко течна. Овој вид на сирење одлежува од 3 недели до 3 месеци во специјални услови и има 22-30 проценти масти на 100 гр.

Во оваа група ќе ги најдете: Stinking Bishop, Langres, Vacherin Mont d'Or, Taleggio, Edam.

Тврдо - овој вид на сирење може да варира многу по изглед. Швајцарското тврдо сирење може да се најде со меурчиња кои се формираат од гас кој ги активира културите во сирењето кога истото се носи во топла просторија за да дозреे. Овој вид на сирењаично има 28-34 проценти масти на 100 гр.

Во оваа група ќе ги најдете: Gouda, Emmentaler, Parmigiano, Cheddar, Manchego, Grana Padano.

Плаво - можеби за многу и невкусно но доста познато сирење со доста специфичен вкус. Овој вид на сирење има силен, солено челичен вкус. Плавата мувла расте во внатрешноста на сирењето за разлика од белата мувла на некото сирење која се формира надворешно. Овој тип на сирење одлежува 1-5 месеци, има 28-34 проценти масти на 100 гр.

Во оваа група ќе ги најдете: Requefort, Gorgonzola, Bavaria Blu, Stilton.

Додадени вкусови - овој вид на сирење може да се најде во тврд и во полумек вид. Се добива со додавање на зачини, треви, ореви како и суво овошје со што сирењето го добива вкусот на додаток.

Во оваа група ќе ги најдете: Wensleydale with Cranberries, Taramundi, Yarg Cornish Cheese, Nagelkass.

Даска со сирење

Како предлог за вашето десертно мени воведете ја оваа новина. Во центарот на даската поставете мала стакlena чашка со мед а околку неа тенко и во мали количини исечени неколку видови на сирење од погоре наведените. Додадете грозје и јагоди, како и некој вид на суво овошје, и на крај додадете апетисани. Ова е одлична презентација и уживање во различните вкусови на сирењето комбинирано со добра чаша вино по избор (пенливо, бело, црвено или десертно).

Интересни факти за сирењето

- Докази за постоењето на сирењето датираат од 2,800 година пред нашата ера, најдени во Египетска гробница.

- Сирењето се чува на температура од 2-8 степени а се служи на собна температура, за убаво да се почуствуваат вкусовите.

- Америка е најголемиот производител а Франција е најголемиот извозник на сирење.

- Тврдите сирења можат да се чуваат до 28 дена за разлика од меките (до 7 дена).

- Грците јадат најмногу сирење после нив се Французите.

МЛЕКАРА ЗДРАВЈЕ РАДОВО



Вкупниот број на вработени изнесува 250
Дневниот откуп на млеко е 90 000 литри

The total number of employees is 250.
The daily purchase of milk is 90 000 liters.

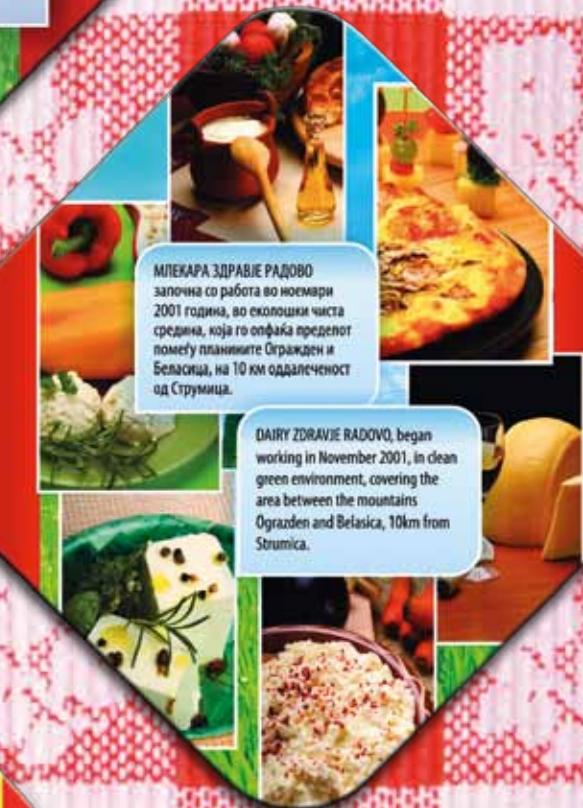
Млекара Здравје Радово е најголем извозник на млечни производи од Македонија.

The Dairy Zdravje Radovo is the largest exporter of dairy products from Macedonia.

Постојаниот квалитет на производите и континуираните вложувања во нови технологии, доведоа да нашата компанија стане лидер во продажбата на тврда млечна програма - сирење и кашкавал во Македонија. Исто така е регионален производител на растителен кашкавал со кој ги освои пазарите во соседните земји.

The steady quality of the products and the continuous investment in new technologies, made our company a leader in seals of hard dairy program – white cheese and yellow cheese (kashkaval) in Macedonia. Also the factory is a regional producer of vegan cheese that won the markets of the neighboring countries.





Новата Година во нашиот град

Пишувача:
Николина СТОЈАНОВА



Прославувањето на Новата Година, односно пристигнувањето на наредната и испраќањето на претходната е еден од најмасовно распространетите ритуали, иако на секаде во светот има некоја локална форма и правила кои се чини ги разбираат само локалните жители. Се чини дека на секаде низ светот, 31 декември е момент кога е дозволено се', кога дури и најтврдокорните размислуваат за мир во светот и добра волја меѓу луѓето... Атмосферата, барем според она што јас сум го видела, е секогаш свечена, грижите полека испаруваат со алкохолот, се споделуваат радости и уште некои поземски нешта, и сите во главата си кроиме планови за нов почеток... Единствено, во мојот град, новиот почеток доаѓа секоја година а никако да го видам како изгледа. А мојот нов почеток се состои во поцивилизирано општество, град кој виситна би функционирал градски, некоја поинаква содржина во него отколку веќе видени кафичи и спортски обложувалници. Имам чувство дека секоја година се повторува истата приказна, освен што оваа година градската прослава ќе се одржува помеѓу десетици мегаломански скулптури, па претпоставувам траекторијата на движење на народната маса ќе биде барем во некој дел условена од целата идеолошка стратегија поставена на тој скромен плоштад.

Уводна историја за оние кои се прашуваат што па сега е Нова Година: првиот запис за славењето на новогодишните празници, пронајден во антички Вавилон датира уште од пред 4000 години. Во старо време, кога календарите не биле планетарно унифицирани и секој народ си имал свој, Новата Година се славела во исто време кога доаѓала пролетта, што е логично за народи кои зависеле главно од производите на земјата. Вавилонската Нова Година започнувала со првата Нова Месечина, т.е. со првото видливо искачување на месечината по зимската рамнодневница и тој ден бил сметан за првиот пролетен ден. Пролетта е време на нови посеви, нови плодови, регенерирање на природата и доаѓање на новото. Таа идеја за доаѓањето на новото и испраќањето на старото е сеуште присутна во моментот на славењето кај сите народи.

1ви јануари, од друга страна, е сосема произведен датум, кој се должи на хировите на римските императори околу 2000 години подоцна. Римјаните продолжиле да го слават доаѓањето на Новата Година кон крајот на месецот март, но нивниот календар бил постојано прилагодуван кон суетните моменти на секој нов император, па последица на тоа е календар кој е унифициран но не е синхронизиран со дневните мени на сонцето. Во 153 год.п.н.е., римскиот сенат го прогласил 1ви јануари за официјален и вечен почеток на Новата Година.

Со појавата на христијанството, новогодишните прослави имале негативна репутација. Црквата ги сметала ваквите прослави за претерано пагански, но со ширењето и раsteњето на религијата, таа немала друг избор освен да ги присвои. Додека траел Средниот темен век, Црквата сеуште имала слаба толеранција кон празникот. Па така, први јануари, во западниот свет, се слави само во последните 400 години.

Тука ние сакаме да си славиме. И секогаш кога имаме можност го правиме тоа. А за Нова Година славењето е најграѓдиозно. Какви слави, крштевки, матури! Нова Година па нека дојде потоп! Нова година секогаш ме потсеќа на огнометите ширум светот, почнувајќи од Сиднеј, и оној за мене досаден повторувачки концерт кој го даваат секое новогодишно утро на Прва, со виенската филхармонија. Особено се сеќавам кога светските метрополи се тркаа која ќе направи поголем и пошарен огномет на преминот во новиот милениум. Концертот можеби и ќе го сменам од каналот, но огнометите никогаш! Момент на воздишки и жалење - убавите огномети се секогаш на друго место, никогаш во Скопје.

Новогодишната традиција налага користење на јавните плошти и обезбедување добра забава. Во тој колективен празничен дух, радоста се споделува со најблиските, а во умот ни се вртат само најблагородни мисли за мир во светот. Сите се чувствуваат

свеченост, сите сточки го поднесуваат студот, сите се сплотени во една атмосфера и чувство на распекменост.

Можеби. Но она што јас го гледам на скопскиот плоштад секоја Нова Година не ми побудува некои возвишиeni чувства на слога и заедништво. Напротив. Едноставно не знам од каде да почнам со описот на македонскиот, престолнички начин на славење. Дали да почнам од тезгите со нелегални пиротехнички материјали, која секоја година се толерираат иако сите сме свесни, вклучувајчи ги и властите, за нивните негативни последици. Или да почнам од неколкуте дедомразовци кои излгедаат сирото и се трудат од петни жили да привлечат деца за сликање. Или пак, од сите можни производи кои таму се продаваат без да е платен данокот за нив, а кои во суштина се куп кинеско губре со кои ние треба да си ги задоволиме празничните апетити. Како шлаг на целата предновогодишна атмосфера е губрето кое ве удира по нозете додека чекорите. Американски крофнички, хартии од костени и нивните лушпи, лименки, пукнати петарди, летоци, секако дека информативните плакати се скинати и се влечкаат по земја, секако дека мајките не ги опоменуваат нивните деца што прават, а татковците си ја докажуваат маженственоста преку nonшалантноста и неангажираноста.

Новогодишната атмосфера не би била новогодишна ако моите сограѓани, од двата пола и сите возрасти, френетично не се посветуваат на шопингот. „Па ако не си купам нешто за Нова Година, кога?!” - е слоганот што најчесто се слуша овие две недели. И одноставно МОРА да се оди во шопинг, а тој не е никогаш едноставен. Одредена гардероба повлекува одредени обувки, а тие - одредена ташна, а пак ташната пропратните модни детали. На крајот со истите пари едно тричленено семејство може да се прехрани за еден месец. Преполнi продавници, хистериични жени се тегнат да го дофатат токму тоа парче гардероба, раскенкани деца, полуипујани мажи кои си ја тренираат кондицијата за најзначајната вечер во годината се барем клучните елементи на новогодинешната така наречена еуфорија.

Она што го збунува мојот скромен ум е идејата дека хонорарите во Македонија во принцип каснат, платите се веќе потрошени уште пред да се добијат поради многуте кредити, школарини или егзистенцијални домашни потреби а сепак, ние се однесуваме како да живееме во Лас Вегас! Секое можно кафуле, ресторан, бар, меана, хотел организира новогодишна забава. А цените за дочекот можат да одат дури до 6000 денари!! 100 евра за една вечер! Па дали сте вие саглам! Таа постојана потреба да се биде виден и докажан пред публика која единствено се грижи за социјални симболи и статусни привилегии без воопшто да ги разбере, е најочигледна за Нова Година. Бескрајно договарање, покачени смет-

ки на телефон, брзање, некоја идеја дека треба да се видиме со сите пријатели и познаници баш во тој период (дека ако се видиме на 3ти јануари ќе има голема разлика), некоја желба за конзумирање ракија и опуштање, предновогодишно собирање со другарите од маало, со колегите од работа, со пријателките од хор ... свесни сме - Новата Година е на прагот од нашиот град.

Мене единствено ми се патува за Нова Година. Имам огромна желба да не бидам дел од тој сеопшт бит пазар, но не ни сакам да бидам сведок на целата таа социјала, за која знам дека едвај го поминува месецот а сепак е натерана со наметнувањето на глобалните потрошувачки навики и провинцијалскиот комплекс само да троши, и да се весели на тој конкретен ден и покрај наредниот убиствен јануарски месец, кога градот буквально хибернира од немање пари.

Градските власти успеваат секоја година да го направат прославувањето што повеќе шунтерско, да привлечат некој евтини светици желни да им пеат на скопјани на минус 20. Секоја година прославувањето е во нивна организација, и секоја година ништо ново, интересно или квалитетно не се случува. Здравко Чолиќ гостува во Македонија редовно уште пред јас да се родам, значи не ми е интересен и возбудлив во дваесет и првиот век. Некој трибјут бендови на АБА?? Што пак беше тоа? Ѓ Демек сите сакаат диско? Лесно е да го залажеш народот, да му претставиш нешто како атракција а за кое знаеш дека ќе се одушеви по илјадити пат. И истата слика се повторува повторно и повторно, и јас оваа Нова Година пак сакам да одам некаде далеку. Пак сакам да одам, но стигнувањето таму е веќе сосема друго прашање. За таа посебна единствена новогодишна ноќ не сакам да правам ништо особено и посебно. Мојот живот нема да се смени ако на таа вечер славам до последните жили и се доведам себеси во сериозно токсицирана состојба. Светот нема да биде подобро место на живеење на 1ви јануари, напротив, мене баш на тој ден светот ми делува некако

тажно.

Но морам да си го признаам следново и на себе и пред вас. Сепак, има нешто што го сакам во овој период. Домашните слави се се' побројни и лубето на вистината стануваат повесели во најтемниот период во годината. Собирањата со вистинските пријатели се мевлем за социјабилната душа. Вистина, ми пречи целата техно турбо фолк музика која трешти од 90% од угостителските објекти, но не ми пречи да ја слушам музиката што јас ја сакам гласно! Знам дека скопскиот огномет не е најспектакуларниот но сакам да го гледам мојот град под шарени светла. Секако дека не купувам специјална скапа облека за новогодишната ноќ, но секако дека сакам да бидам дотерана кога излегувам. Она што сакам да го кажам е дека го сакам периодот, но не самата ноќ. Ја сакам возвудата, домашните посети и излегувањата но не можам да се согласам дека тоа е специјалниот ден и вечерта е најважната во годината. Времето не со-пира тогаш, проблемите се уште постојат, лубето кои ги сакаме ќе ги видиме пак, гардеробата нема да ме направи позадоволна а уживањето во специјалните моменти не е само резервирано за 31ви декември.

Сметам дека најубавата новогодишна порака се состои во уживањето и следењето на истите принципи што толку ни се натураат во тој период, но во текот на целата година. Желбите за подобар свет треба да се спроведуваат и на 3ти Април, и 8ми септември, и 19ти декември и на 1ви јуни. Искажувањето љубов на најблиските треба да ни е природна работа а не резервирана за специјални моменти охрабрени и од психотропија. Треба да сме свесни дека мир во светот никогаш нема да има но барем да ги разбираеме вредностите кои го промовираат. И на крај, јасно ми е дека секој ден не е Велигден, но секој ден е нов! Не само оној првиот во новата година.



nobu
sushi & bar

nobu
sushi bar

Leninova 29
tel. 02 31 21 123

Добро утро....



Heart of the Health

ВИТАЛИА Мусли - здрав почеток на новиот ден

Велат по утрото се познава денот. Токму затоа започнете го денот со нешто здраво, вкусно и хранливо.

Нутриционистите со години наназад ја потенцираат важноста на здравиот појадок кој е клучен фактор во одржување на виталноста и оптималната телесна тежина. А како совршениот појадок за одржување на здравјето се секако муслите. Со млеко или ѡогурт, лесни за конзумирање, истовремено нутритивно избалансирани, муслите се вашиот вистински избор.

Гранола муслите со јаткасто овошје и Гранола муслите со овошје од Виталиа се одличен утрински појадок за секого. Гранола муслите со јаткасто овошје се збогатени со магнезиум и Б комплекс кои го прават оброкот избалансиран, но и со извонреден вкус и арома. Јаткастото овошје во гранолата го снабдува организмот со незаситени масни киселини кои делотворно влијаат врз здравјето. Гранола муслите со овошје изобилуваат со папаја, ананас, суво грозје, банана, брусница и јаболко и се збогатени со калциум и Б комплекс. Токму затоа денот започнете го на вистинскиот начин, со Гранола мусли. Со секоја лажица од вкусните мусли на ВИТАЛИА добивате грст здравје и енергија.



Vitalia - specialist in health food

www.vitalia.com.mk



Vitalia Healthy Food

5те

ОСНОВИ НА ИЗВОНРЕДНАТА УСЛУГА



Нема поубаво чувство од она, да си ја знаеш работата, да бидеш горд на истата, и на работа да уживаш секој ден. Моето лично искуство работејќи во различни земји низ светот со многу националности и култури ме има доведено до заклучок дека Азиските народи ова го знаат и го применуваат најдобро. Да се биде извонреден во угостителството не е лесно, но ако се сака се може. Добро разработен план, како да се достигне ниво на висока услуга ќе помогне многу во остварувањето на целите, доколку ги имате зацртано.

Од некаде треба да се почне, а јас секогаш сакам да почнам од основите на извонредната услуга, затоа што без овие пет карактеристики кои вработените во угостителството треба да ги имаат не може да се достигне високо ниво на услуга.

Насмевнете се - се извинувам колку пари е вашата насмевка? Сигурно е премногу скапа штом не ја давате! Гостите не доаѓаат во ресторани за да видат намуртени лица, во лошо расположение. Тие одвојено во ресторан да имаат убаво гурманско уживање и да се расположат. Мора да разберете дека со тоа што гостите доаѓаат во вашиот ресторан ви прават ваша услуга, а не им правите вие услуга што ги служите. Од друга страна гостите кои доаѓаат во вашето место, дојдени се поради бизнис или задоволство. Но која и да е причината, тие треба постојано да гледат насмеани лица, направете го вашиот хотел нивни втор дом. Треба да запомните дека директорот не е тој што ја дава платата, гостите ја даваат платата. Затоа бидете расположени, секогаш насмеани а со тоа ќе ја подобрите целата атмосфера на ресторон/хотелот како и расположението на вашите гости.

Пишува:

М-р Анета Коробкина

дописник од Москва





Гледајте - треба да разберете дека гостите нема да се чувствуваат удобно ако тие не се убаво пречекани а во исто време гледаат дека персоналот се собрал на едно место и муабети или келнерите поминуваат/заминуваат и не обрнуваат внимание на

гостите. Една од најчестите ситуации во која гостите се вознемираат е кога тие пет минути се вртат, креваат рака и не можат да најдат келнер што гледа и следи што се случува во ресторанот, затоа што некој од нив е зафатен со цигара, некој со телефон, некој со списание/дневен весник. Од друга страна, во хотелот најчестата ситуација која ги вознемира гостите е необрнувањето на внимание кога гостите се на рецепција а рецепционерот "глуми" зафатеност на телефон со главата надолу и не ги ни погледнува гостите. Со поглед, дадете до знаење дека ги забележавте, а гостите разбираат дека зборувате на телефон во моментот и нема да ве прекинат. Многу е важно за една извонредна услуга да следите што се се случува околу вас, не само поради нивото на услуга туку и поради безбедност на персоналот и гостите, на пример: Ако видите дека има течност истурена на подот треба веднаш да реагирате а не да ја прескокнете и да продолжите, или ако видите дека гостинот носи багаж, веднаш треба да понудите помош.

Слушајте - не сонувайте будни и не го плаќајте одморот додека гостинот зборува. Во ресторантите тоа е особено важно кога ја примате нарачката. Затоа што гостите ќе ги изнервираат или народно кажано "ќе ги извади од кожа" ако јасно ви кажат што сакаат да нарачаат а после тоа вие поставувате прашања на кои гостинот ќе дал одговор или се враќате после неколку минути да потврдите дали гостите нарачале она што вие сте запишале. Од друга страна, во хотелите не слушањето може да доведе до грешки во системот за резервација, погрешно планирање на некој настан, не исполнување на барањата на гостите. А со сето тоа доаѓаат дополнителни трошоци и жалби од страна на гостите како и губење на гостите во иднина. Вакви ситуации повеќе од сигурно не се дел од извонредната услуга.



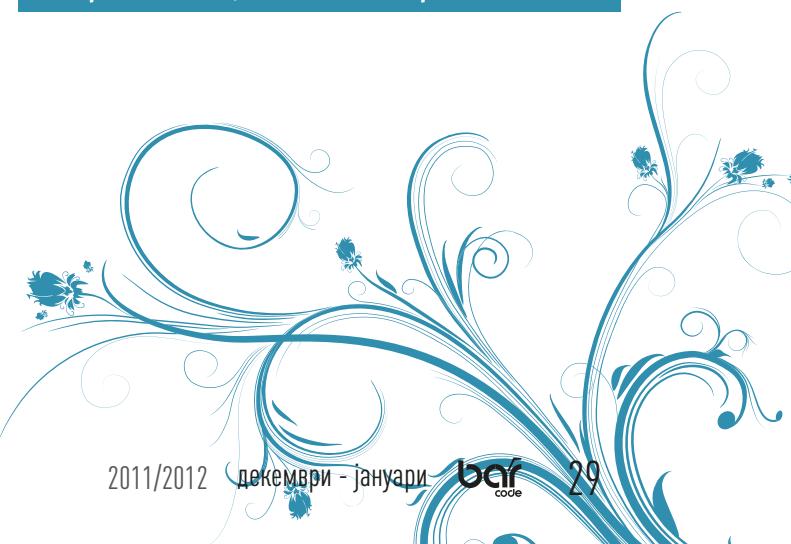
Зборувајте - еден од главните атрибути без кои угостителството не би функционирало е комуникацијата. Поздравете ги гостите, поставувајте прашања, понудете избор и објаснете, покажете им дека си ја знаете работата и дека се грижите за нивното удобство. Понудете нешто повеќе од она што гостите секогаш го очекуваат. Во ресторант, претставете го новото јадење на менито, новиот коктeл, новото вино и објаснете го со зборови на кои не може да им се одолее. Во хотел, понудете го менито на спа центарот, фитнес клубот, ресторант и вкусното мену, ако гостите доаѓаат доцна понудете им го "room service" менито. Секој гостин ќе го ценит ова.



Заблагодарете се - заблагодарете се на секој гостин, без разлика дали вие сте ги услужиле или не. Запомните дека ресторант/хотелот а и вашата работа зависи од нив и нивното задоволство. Затоа секогаш од срце заблагодарете се, поканете ги повторно и насмејте се.



Нека Новата година ви биде стартот на ново зацртаните цели се надевам дека една од нив ќе бидат овие пет основи за достигнување на извонредна услуга. Но, не го применувајте она правило на диетата "Од понеделник сум на диета" и така секоја среда од понеделник сме на диета. Зацртајте ги вашите цели, напишете ги и чекорете кон нив, полека но сигирно.



Back in Time



Некогаш во животот имаме моменти кога нашата потсвест е разбудена од некакво чувство на револт или контроверзна изјава. Не знам дали радикалните потфати кои следат по тоа будење се импулсивни или долго време тлееле во нас. Статијата за здодевната храна во Македонија во еден од изминатите изданија на Бар Код можеби и беше еден катализатор кој ме натера да се упатам на едно вакво патешествие кон откривање не само на мистиката на храната на нашите простори, туку и еден изговор да влезам во едно носталгично катче од минатото кое како да го имаме заборавено. Ќе се навратам на едно време на економски просперитет, кулинарска миграција, мешање на традицијата со западот, време на будењето на некогашни младости и време на идеали.

Уште на почетокот сакам да расчистиме една работа- јас не сум Југо носталгичен и овој серијал од текстови нема да биде уште еден ламент по изгубената држава.

Моето семејство, по мајчина страна, како едно од семејствата за кои можам да сметам дека се дел од Македонската етногенеза имало променливи периоди на просперитет во бивша Југославија.

Од претседателствување со президиумот, до толчење камен на Голи Оток, од период на релативен просперитет во седумдесетите до достоинства животна есен во новиот милениум сме минале се: од фрустрации, политички успех и пад, финансиска благосостојба, револт, тага, збогувања.

Моето детство е меланж од виенски шницли, рестован компир, бел сос, зубатац, крап, реформа торта, шне нокли, махирица, лигњи, јазик, еклери, макало. Мојата младост мина во лајт мотивот на суши, тајландско карри, фјужн, молекуларна гастрономија, модерна Европска храна. Мојата рана средовечност

Пишува:

Игор Пачемски



е со вкус на француска, рустикална бистро храна, која се готви во мојот дом со чаша Француско вино.

Секој битен момент во мојот живот е проследен, како со визуелни, така и со олфакторни и вкусни сеќавања. Колку што во мојот репертоар е присутен француски роуц сос, толку е и блитвата од Далмација или лутите суви пиперки. Колку што сакам Англиски росбиф, толку сакам и виенска шницла, пастрмајлија или сарма. Колку што се нашите гастрономски корени пусто Турско, толку се и виенски, медитерански, блисоко источни и континентални.

Времето од 1946 до 1991 не беше бастион на репресија, туку интегрален дел од нашата историја. Да не го заборавиме овој битен дел од нашата кулинарска, животна и социјална мимикрија. Добре дојдовте во носталгичното катче.



SHIFT_the way you move

QASHQAI ВО БОРБА ПРОТИВ ЕПИДЕМИЈАТА НА НИСКИ ЦЕНИ

ПРЕБОГАТО ОПРЕМЕНИОТ NISSAN QASHQAI ACENTA
ОТСЕГА ОД 18.990€ (1.173.582ДЕН.)



QASHQAI ACENTA Е ОПРЕМЕН СО АВТОМАТСКА ДВОЗОНСКА КЛИМА, РАДИО СО CD MP3 И AUX СО USB ПРИКЛУЧОК, ПАРКИНГ СЕНЗОРИ, СВЕТЛА ЗА МАГЛА, 17" АЛУМИНИУМСКИ ФЕЛНИ, АНАТОМСКА ПОТПОРА ВО ВОЗАЧКОТО СЕДИШТЕ...

Ви ја претставувам: Невена.

Бар Код: Претставете се на нашите читатели

НП: Јас сум Невена Пачемска претходно Фотева. Родена сум во Бистрица, Битолско. Мојот животен пат ме однесе во Битола, Белград, Загреб и Скопје

Бар Код: Дајте ни кратка семејна историја

НП: Фотевци се по потекло од Герман, Егејска Македонија. Мајка ми е од Милошевци, од Љубојно во Преспа. Двете семејства имале пријателски и професионални врски и мајка ми и татко така се земале. Двете семејства миграраат во Битола, семејството на мајка ми купува улица во Битола, а семејството на татко ми во Бистрица, каде што шетајки со пајтон го купуваат стариот беговски имот.

**Бар Код: Ова звучи доста романтично!
Што потоа?**

НП: Старата куќа беше прекрасна. Имаше витражни порти, убав мебел и беше вистинско седиште на една лоза. За време на првата светска војна куќата служела како Француска болница и тута настанува првичното кулинарско влијание од Француските пациенти кои оставаат рецепти и кулинарски навики необични за нашите простори. Со доаѓањето на брачна двојка од Белград да бидат новинар и учителка во Битола, во нашата куќа се отвора уште една кулинарска авенија со виенска жичка.

Рецептот за бела торта со кори и крем од путер, редовно сервирана на нашата трпеза за Свети Никола, нашата куќна слава, ми е еден од омилените вкусови од детството. А богами и полжави и речни ракови!

Бар Код: Но не и најомилен?

НП: Јас сум голем љубител на пикантната, рустикална храна. Мојот вкус на детството е преспански крап на кромид.

Бар Код: Би го споделиле ли рецептот со нашите читатели?

НП: Секако! Крап од 2 кила се чисти и од главата се вари чорба. Ова е нешто што секоја домаќинка знае да го прави, така да и не е нешто интересно, иако е превкусно. Крапот се сече на филети кои се пржат во масло и путер додека не добијат златна боја. Филетите се ставаат на хартија да им се впие маснотијата. Кромидот не се пржи во истата маснотија. За риба од 2кг се користи 2кг кромид (зnam дека звучи многу, но тајната е во тоа дека треба многу кромид). Кромидот се пржи додека не позлати и во него се става сол, бибер, буковец, китка магдонос, 250цл бело вино и 4 суви пиперки кои се попару-

ваат и се ставаат во тавата. Се додаваат и пет цели чешниња лук. Колку поситно се сече лукот, толку станува полути и ако се остави цел, се добива подисcretен вкус. Кромидот и зачините се ставаат во земјен сад, на нив се редат филетите и се пече во рерна на 150 степени половина час. Се сервира со леб, се пие со црвено вино и секако пикантеријата на ова јадење е фактот што рибата се јаде со раце. На прашањето зошто црвено вино, одговорот е лесен. Крапот се нарекува речно прасе и вкусот е доволно силен да дозволи црвено вино!

Бар Код: Ммм! Звучи фантастично! На вашите студии заминувате во Белград. Како дефицитарен кадар, добивате одлична стипендија и кредит. Кажете ми за животот во Белград во тоа време.

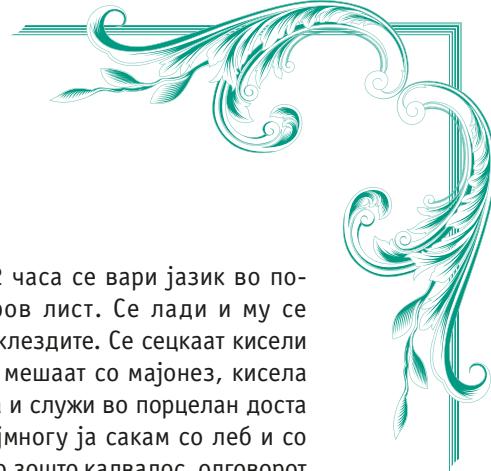
НП: Тие години беа фокусирани, академски, сериозни и доста софистицирани имајќи во предвид дека се работеше за Источна Европа. Се носеа костуми со сукњи до колена, чевли со мала штикла, мантили. Секоја сабота се одеше на ручек во ресторан. Јас и мојата најдобра пријателка Милана редовно пиевме Вермут. За предјадење се јадеа салати, за главно јадење јас милував студено свинско печење, на кое му беше тргната маснотијата, а за десерт, пченица со шлаг или чоколадна торта. Храната во студентскиот дом беше толку пристојна да ние одевме во ресторан да се почестиме, а не да направиме суплемент на сиромашна исхрана.

Бар Код: Дали е ова вкус на вашата младост?

НП: Тамам работа! Вкусот на мојата младост се неделните ручеци на Душица, старата учителка од Бистрица, која после војната си ја доби назад семејната куќа на Македонска улица (Македонска број 10 беше адресата на која се издаваше тогашна Политика). Нивната слугинка готвеше прекрасно. Неделниот ручек почуваше со бистра супа од кнедли. Прекрасен домашен бујон со исклучителни кнедли. Потоа следеше печење или Виенски шници со прекрасно пире, рестован компир или ориз. За десерт, класична Виенска торта или Француски крем бруле или крем карамел. Душица беше толку отмена и светска. Се надевам дека по пат на осмоза, несвесно, добив и самата, барем еден мал дел од нејзината софистикација.

Бар Код: Загреб?

НП: Никогаш не го сакав толку многу. Го ценев, но беше многу студен. Како вонредна, мажена и вработена студентка, имам сеќавања на кушет коли, Илица, Еспланаде, мојата исклучитолно гостотубиба братучетка Елисавета, Сергеј Доган, Бруно Бетлем и фисура калкарина.



Бар Код: Како го доживеавте бракот и како ви поминаа седумдесетите?

НП: Во тоа време, бракот значеше слобода од финансиска и мобилна гледна точка. Свадбеното патување ми беше во Париз, редовно ја посетувавме Будимпешта, Грција, Италија. Скопје беше во златните години- Метропол, Континентал, цин и тоник со пријателките, ламе блузи на Нови Години во Десарет. Група Македонија, качамак во Три Воденички, Рej Чарлс.

Бар Код: Вашата омилена песна од тој период?

НП: Ги има многу. Сите од Групата Македонија, Гриша од Сашка Петковска, Каде Песно Моја од Славе Димитров, и јуст цаллед то cas и лове soy од Стиви Вондер.

Бар Код: Нина или Верица?

НП: Секако Нина!

Бар Код: Зошто?

НП: Поради емпатија, стихови, боја на глас и сличност на мојот сензибилитет.

Бар Код: Вкусот на вашите средовечни години?

НП: За тоа ќе треба да почекате до 80-тите! Секако, јазик на два начина! Рецептот оди некако вака (не сум љубителка на егзактни мерки во кујната и сакам алхемички пристап кон готвењето):



СТУДЕН ЈАЗИК

Во експрес лонец 2 часа се вари јазик во посолена вода со ловоров лист. Се лади и му се отстрануваат кожата и жлездите. Се сецкаат кисели краставички, копар, се мешаат со мајонез, кисела павлака. Се побиберува и служи во порцелан доста добро оладена. Јас најмногу ја сакам со леб и со калвадос. На прашањето зошто калвадос, одговорот е лесен. Читајќи го Ерик Мария Ремарк, го засакав овој пијалок.

ПИКАНТЕН ЈАЗИК НА РУСКИ НАЧИН

Во експрес лонец 2 часа се вари јазик во посолена вода со ловоров лист. Се лади и му се отстрануваат кожата и жлездите. Јазикот се сече на медалјони и се панира во јајце, брашно и презла. Се пржи додека не добие златна боја. Сосот се состои од: лук, ринглици, капари, буковец, домати и вотка. Тавата во која јазикот е пржен се деглазира со вотка. Вотката се фламбира да испари. Се додаваат исеканите капари, буковецот и секако доматите на кои им се отстранети семките. Ги подготвувате како за путанеска. Сосот се редуцира, се пасира и јазикот се полива. Се посипува со свеж магданос. Се сервира со добро црвено вино (за циркулација, се разбира).

Бар Код: Совет за довидување?

НП: Многу нешта влијаат во склопувањето на животниот мозаик. Извесно е дека не сме единствените актери. Кон духовноста најчесто се свртуваме како зрели личности. Достоевски за мене беше пресуден. Неговото пре-прочитување ме доведе до новиот завет. Како верник, јас многу често постам. Македонската народна кујна има феноменална вегетаријанска страна. Компир со суви пиперки, лук, масло и бiber е фантастична замена за пире. Ако сте месар, со ова јадење прекрасно одат лутти колбаси, во стил на Либански мергез. Добар апетит.





БРЕНДИРАЊЕ ВО МАЛИ ДОЗИ!

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

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

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

★ Печатење на хартија и PVC во голем формат, лепење на сид, стакло и други површини, пластифицирање, брендирање на возила, светлосни реклами - внатрешни и надворешни, униформи, маџи и капи со ваше лого или уникат, печатење на менија, постери, брошури, етикети, церади, банери, знамиња, билборди, печатење на чаши и чинии, беџови...

city
radio
94.7



УСЛУГАТА ВО САД (2)



Вегас е градот на совршената модерна градба, каде што се што ќе замислите е возможно. Што и да се каже за овој грандиозен американски проект е премалку. Бидејќи во САД се е правено до совршена мерка, од улиците и авениите во Њујорк до најубавата плажа во Мајами, може слободно да се заклучи дека САД е еден проект граѓен по вистинска мерка без исклучоци.

Некогашниот град на коцката, денес место каде што лутето доаѓаат за да ги видат некои од најдобрите Бродвејски Шоуа како Фантом во казиното Venetian (Венеција) или да го посетат музејот Мадам Тисо (исто се наоѓа во казиното Венеција) и да одат на концерт на легедарниот Елтон Џон или Селин Дион во Палатата на Цезар. Верувале или не, билетите за овие концерти и шоуа не чинат многу, доколку ги купите од уличните "тапкароши". На пример, доколку купите влезници за во Мадам Тисо на касата тие ќе ве чинат 25 \$, што е за 8 \$ повеќе од она што би го платиле кај уличните продавачи. Во зависност од местото каде што ќе седите влезниците за концертот на Елтон Џон - "Пијано од Милион Долари" варираат од 80 до 500 долари. Интересен е фактот што, првото казино кое е изградено е казиното Фламинго кадешто своевремено настапувале кралот на поп музиката Елвис Присли и Том Џонс. Денес, Фламинго не се вбројува во топ 5 казина на Вегас, но сеуште го држи своето место на Стрип (The Strip – улицата на која се наоѓаат најпознатите казина). Во однос на гастрономијата, Вегас несомнено со еден збор нуди сè! Од американскиот заштитен знак - рестораните за брза храна како Мекдоналдс, Кентаки Фрајд Чикен, Бургер Кинг.. се до ресторанот "Бакнеж" на Ева Лонгорија. "Беско" во однос на кујната спаѓа во групата на Steakhouse

Пишувача:

Аријана КОСКАРОВА

дописник од САД



ресторани со латински вкус, се наоѓа во гламурозниот трговски центар "Crystals", а после добра вечерна не-ретко гостите продолжуваат со доброто расположение во ноќниот клуб EVE кој се наоѓа над самиот ресторан. Менито го има креирано самата Ева Лонгорија која во интервјуата секогаш потенцира дека отворила ресторан бидејќи самата се смета за добар кулинар, а тајната на уникатниот вкус на нејзините јадења лежи во латинските зачини. Она што јас ви го препорачувам е денот да го започнете со цеден сок на терасата во Wynn. Глетката на водопадот во Wynn и згодните келнерки ќе ви го разубават денот. Еден многу значаен факт за угостителството во Вегас се токму тие келнерки облечени во исклучително кратки фустанчиња, која од која позгодни, кои сметам дека ја даваат финесата во целокупниот пакет со својата убавина и привлечност. Кога ние во Скопје би имале ресторани кадешто би служеле најубавите манекенки несомнено тврдам дека мажите од целиот Балкан, па и пошироко би доаѓале тука и Скопје би бил градот на 24 часовната забава. Но, да се вратиме на Вегас. Во овој град, не мора да се мачите да пре-барувате низ интернет сајтовите за тоа кој ресторан е најдобар, каде каква храна се служи бидејќи безмалку сите хотел-казина во себе имаат по 7-8 ресторани направени за сечиј вкус. Но, доколку сакате да пробате нешто ново, а да запштедите 20 \$ на интернет (иако Вегас е градот на иднината сепак интернетот во хотел-казината не е бесплатен и чини 20 \$ дневно) јас ви предлагам да го оставите тоа во рацете на искусниот Concierge, кој



Jägermeister

DRINK IT
ICE COLD



Drink Responsibly
jagermeister.com

ќе ја резервира најдобрата маса во најдобриот ресторан/бар/диско и верувајте ми ќе ги надмине вашите очекувања. Еден ручек во Белацио би изгледал вака-уредно облечени доаѓате на влезот во некој од ресторантите, хостесата ве спроведува до местото, не чекате 15 минути за да дојде келнер, туку веднаш доаѓа со мену во рацете, цените за пијалок се од 8 до 15 \$ за чаша пиво, виски или коктел. Доколку сакате да нарачате шише вино Бордо (1961 Палмер е скромни 1 673 \$), но кога имате избор од над 60.000 шишиња и селекција од 5 250 вина како и 17 сомелиери, 3 мастер сомелиери и високо обучени познавачи на доброто вино нема да направите грешка во изборот. Всушност, на сајтот на самиот Белацио хотел можете да ги видите имињата на сомелиерот и шефот на кујната. Додека уживате во пијалокот, келнерот ви носи потпечени лепчиња со лук и намаз кои стимулираат отворање на апетитот. Храната се сервира набргу после тоа, а можеби не многу значителен но доволен детал е што, приборот е поставен на масата пред да седнете. Само за мала споредба, во ресторантите во Скопје, дури и во оние најелитните масите се празни, или пак имаат пепелник (доколку седите надвор) и по некое заборавено мени. Кога ќе седне гостинот, тогаш се поставуваат хартиени подметачи и прибор, а тањирите доаѓаат со јадењето. Во секој дел на САД, не само во Вегас, секоја од масите е претходно поставена со чаршав, прибор и цвеке, а доколку не е поставена, хостесата нема да ве спроведе до таа маса. Ако имате голема желба да седнете баш на таа маса, тогаш таа ќе ве замоли да почекате во барот додека ја подготват масата. Откако сте завршиле со главното јадење, а се двоумите околу десертот, келнерот на посебен послужавник ќе ви ги донесе десерти на денот и вие на лице место може да го изберете она што најмногу ви се допаѓа. Во некои ресторани во Њујорк како на пример во "Il Tesoro", при крајот на вечерта еден од

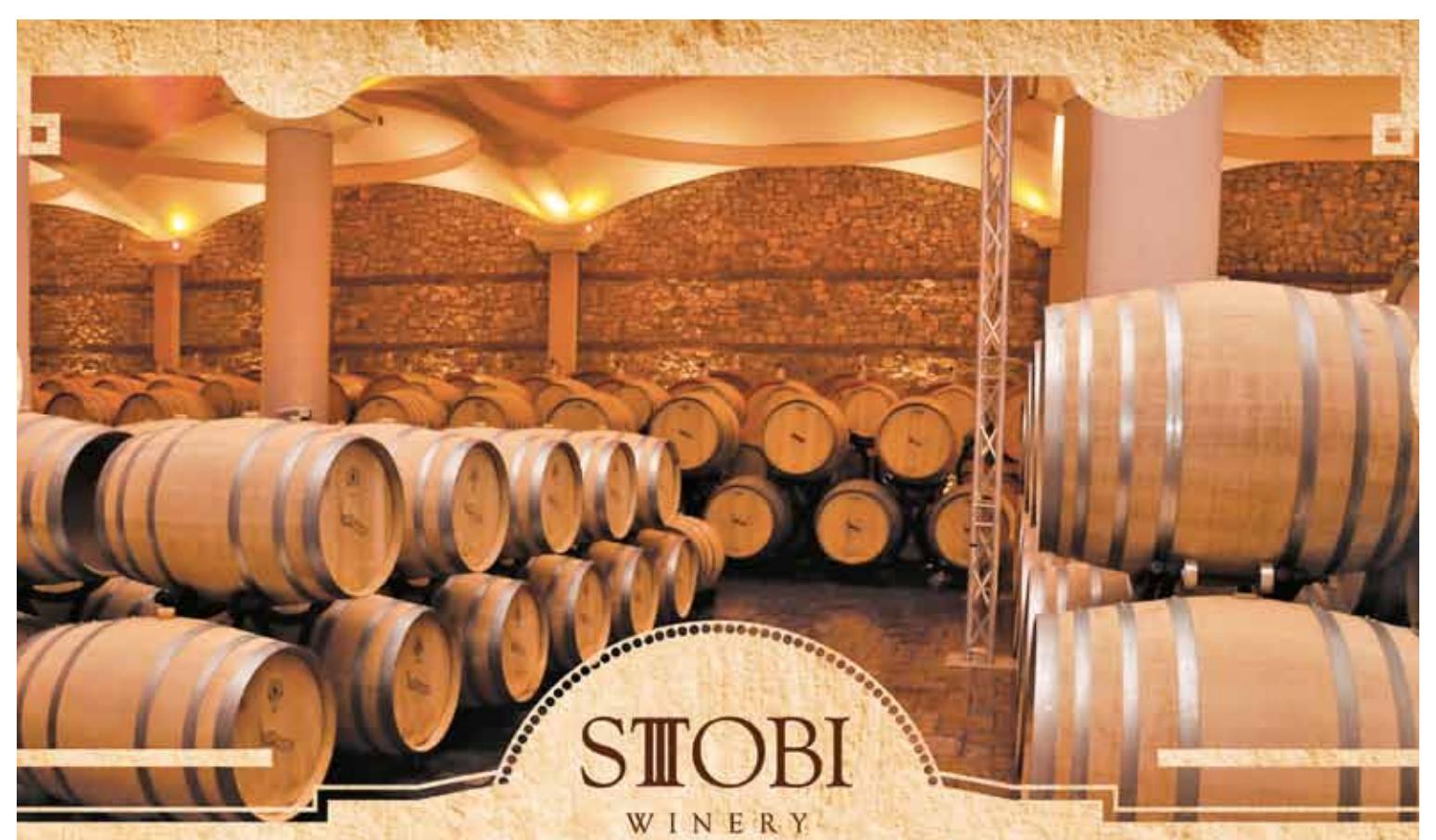
келнерите поминува со послужавник на кој е поставен изборот на десерти за вечерта. Тоа е добра тактика бидејќи изгледот на десертот во 90 % од случаите го ма-ми окото и иако не сте гладни сепак нема да можете да одолеете на чоколадната торта или панакота. Доаѓаме до моментот кога ја барате сметката, оставате бакшиш од 15 % или повеќе и задоволни го напуштате ресторантот, а јас ви препорачувам да се упатите кон заносната фонтана пред Белацио. Танцувачката фонтана е еден од најубавите симболи на Вегас, а заедно со онаа од Барселона несомнено и во целиот свет. Добрите барови се уште еден симбол на Вегас, ако сакате да пробате нешто несекојдневно јас ви препорачувам да го посетите барот "Минус 5 °Ц" во казиното Монте Карло. Во овој несекојдневен бар, влезот е 15 \$ а пред да влезете мора да облечете капут и чизми. Внатре е вистинска смрзнувачка, но тоа не им пречи на посетителите да се напијат некој од аперитивите на барот. Доколку сте љубители на чизкејк, во Форум шоповите во казиното Палатата на Цезар, ја имате најдобрата слаткарница-ресторан "The Cheesecake Factory" каде може да пробате еден од 50те легендарни видови на cheese cake. За љубителите на добрата забава ноќниот живот на Вегас е вистинско лудило, било дали сте во официјалниот Плејбој клуб на Хју Хефнер во Палмс, или пак во ноќните клубови на Venetian, Tao и Lavo. Tao е неколку пати прогласен за најдобар клуб, а цените на картите варираат, но најчесто се 100 \$ за мажии 30 \$ за девојки. Ако сакате да се дружите со славните, најевтиното сепаре е 600 \$.

На крајот може да заклучиме дека Лас Вегас, како што би рекол еден мој пријател е градот на иднината. Градот во кој ако еднаш си отишол, мора повторно да се вратиш. Во целиот кич во кој живееме, одговорно тврдам дека на сите ни е потребен еден одмор во Вегас. VIVA LAS VEGAS!





www.badel1862ad.com.mk



STOBI

WINERY

Површината од 700 квадратни метри, капацитетот од 300.000 литри и дабовите буриња и бочви од реномирани француски компании како Seguin Moreau и Tonnelle Baron, го прават барик-одделот на винаријата Стоби најуниватен на Балканот. Loциран во живописните предели на Градско, објектот беше спектакуларно отворен во Октомври во присуство на претставници на локалната власт, надлежните министерства, стопанскиот живот на земјава, бројни бизнис-партнери, дипломатски кор и други пријатели.

Со овој импозантен barrique (барик) оддел винаријата Стоби пишува ново поглавје во својот инвестициски циклус во Македонија. Во овој софистициран простор виното на компанијата ќе одлежува во дабови бочви и буриња. Станува збор за две третини големи дабови бочви со различен волумен и една третина класични дабови буриња од 225 литри. Освен што се произведени од двете споменати француски фирмии, сите дабови буриња се монтирани на OXO – LINE структура со цел одржување максимална хигиена. За да одржува постојана температура и влажност на воздухот, целиот барик-оддел е вкопан под земја.

Во рамките на барик-одделот ќе функционираат и енотека и винска архива. Токму во неа, компанијата Стоби ќе ги чува најдобри вина од својата производна линија. Објектот вклучува и сала за дегустација со капацитет од околу 50 луѓе. Во барик-одделот е поставено спектакуларно осветлување, за кое што беше ангажирана италијанска компанија DELTA GROUP.

Големиот број присутни на свеченото отворање имаа единствена можност да го проследат настапот на Роберт Тисо, британскиот перкусионист на стаклена харфа. Мелодиите што тој ги отsviri на инструментот, чии што жици се заменети со чаши, предизвикаа воздишки кај гостите. Тие уживаа и во возбудливата изведба на симфонискиот оркестар специјално оформлен за оваа пријода, а добија шанса да погледнат и изложба на буриња насликани од елитна група домашни уметници.





STOBI
WINERY

кажи
ми какво
вино
пишеш
ми каквади
каков
си* таму
кадешто
нема
вино
любов

наша**
секогаш
е полна
ако јо имаш
вистинското
вино
покрај

во**
е
вистината
и си расаша

ако носиш
нешто
неизречено
нешто што
ТЕ иришска
чачајце
на чаша
виного вино
сдије
се
и о бете



САЭМ НА ЖЕНА

ОД ТИМИНГОН
ДО ПРОЈЕКЦИОН

WWW.SAEMNAJENA.MK

04-06.11.2011 СКОПСКИ САЭМ

Спонзори
omni events

Спонзори
adriatik carline, BORKA, DK

Медијски партнери



Од 4 до 6 ноември, на Скопскиот Саэм по втор пат се одржа манифестијата Саэм на Жена во организација на Омни Ивентс. Единствениот лајфстајл настан кој е посветен на жените во Македонија, година опфати повеќе аспекти од животот на жените, со поголем број на учесници и многу новитети.

Овој уникатен настан оддава почит на секој аспект од животот на жената - од личниот и семеен живот, па се до работата, физичката активност, здравјето, убавината и уживањето, модата, домот, финансисите и претприемништвото. Саэм на Жена 2011 презентираше голем број на изложувачи, неколку сцени и интерактивни штандови кои нудеа голем број на интересни содржини и понудија специјални попусти на своите производи за времетраење на манифестијата.

Новитети на овогодинешниот Саэм на Жена беа: игротеката за деца, каде што мајките можеа да ги остават своите дечиња и да се препуштат на уживање; хуманитарната дизајнерска модна работилница и проектот "Creative Support" каде можеа да се видат најдобрите македонски модни дизајнери како ги креираат своите модели; сегментот "Дом и декор" каде посетителите имаа можност да се.eduцираат за новитетите за разубавување на домот достапни на пазарот; дел посветен на венчавките - за оние кои се подготвуваа да го кажат судбоносното "да", како и многу други активности кои ја з bogатија програмата на посетителите.

Голем дел од активностите на Саэм на Жена беа ориентирани кон подигнување на свеста за помош за жените оперирани од рак на дојка. Сите средства кои беа собрани од продажбата на билети се

наменети за купување на специјални градници кои се донираа на жените оперирани од рак на дојка (во соработка со Борка и Медикус Хелп - Жена Центар). Дел од проектот "Creative Support", кој ја поврза модата со хуманоста, беа хуманите македонски дизајнери и моделите кои ги носеа нивните креации на завршната модна ревија. Креациите беа понудени на аукција, а средствата се донираат за истата цел. Хуманитарниот карактер продолжи со акцијата на Црвен Крст во рамки на саэмот за собирање на облека и храна.

Атракција годинава беше "ток шоу"- то во живо со Весна Петрушевска и нејзините гости Антонио Милошоски, Тодор Гечевски, Александар Ношпал и Емилија Стојменова Цаневска, кои дискутираа на тема "успешен маж - успешна жена".

Ова е дефинитивно дестинацијата заближување, информација, инспирација, и забава. Посетителите уживаа во содржините што ги понуди Саэм на Жена и следната година ќе се дружиме повторно.

ОПРЕМА ЗА СИТЕ ВИДОВИ УГОСТИТЕЛСКИ ОБЈЕКТИ



always a step ahead of others



секогаш чекор пред останатите



ПИВО



Пивото на Свети Никола

Декември месец во Христијанскиот свет е исполнет со многу верски празници и домашни слави. Секако најголем и најзначаен од нив (не потценувајќи ги и другите) е денот на Свети Никола. Дали сте знаеле дека постои и пиво инспирирано токму од неговиот лик и дело?

Насекаде познатиот и омилен лик на светецот Свети Никола, асоцира на добрина, дарежливост и широкоградност. Го почитуваат и љубителите на пивските специјалитети, не само поради тоа што Никола е еден од пивските патрони, туку и поради тоа што по неговото име е наречено и најсилното пиво на светот, кое е воедно и многу скапо. Станува збор за пивото Samichlaus кое го произведува пиварницата Eggenberg од Австрија, пиво со многу куриозитетни факти од кратката, но бурна историја.

Всушност, Samichlaus не потекнува од таа пиварница, па дури ни од државата... Почетокот на приказната на овој несекојдневен златен сок не води во 1836 година во Швајцарија, во местото Фелдбах, во општината Комбрехтикон. Добро ситуираниот син на локалниот мелничар Ханс Хајнрих Хурлиман ја формирал семејната пиварница, нарекувајќи ја со неговото име. Неговиот син Алберт, кој пивскиот занает го изучил во Баварија, ја преселил во 1866 година пиварницата на пордачјето на тогашната општина Енге кај Цирих. Пиварницата била изграде-

Пишувач:

Марјан КОСТАДИНОВСКИ

Beershop



на на селскиот имот Кај Камениот Стол, на кој денес потсетува улицата наречена Steinentischstrasse. Пивото почнало да се прави една година подоцна, а благодарение на машината за производство на мраз, можело да тргне и во масовно производство, па веќе во 1880 година Хурлиман станува најголемата швајцарска пиварница која со голема леснотија ги отстранувала малите конкурентски пиварници, купувајќи ги и интегрирајќи ги во свои претпријатија. Така во 1921 година завршила и втората најголема пиварница во Цирих, Ütliberg.

ШВАЈЦАРИЈА СКЛОНА КОН ЕКСПЕРИМЕНТИРАЊЕ НА ВКУСОВИТЕ

Швајцарија низ историјата на пиварството имала многу специфична ситуација, со тоа што производителите на пиво не морале да се грижат од странската конкуренција. Имено, во средината на триесеттите години од минатиот век тамошниот пивски картел така се еtabлирал, да можел да влијае на поделба на подрачјето меѓу пиварниците и строго забранувал увоз на пива, кои немале никакви шанси да се пробијат на нивниот пазар. Тоа потсетува на средновековното право на правење пиво, со кое царевите им давале на градовите не само право да го прават своето пиво, туку и ги бранеше од конкуренцијата на пиво од другите градови. Во Швајцарија ова влијание се задржало многу долго, па уште од крајот на осумдесетите години влијанието на странското пиво на пазарот изнесувало само еден процент. Ситуацијата се променила дури во почетокот на деведесетите години, кога Данците со тешки маки ја срушиле моќта на пивскиот картел и драматично го размрдале тамошниот пазар на пиво, а тоа повторно резултирало со собирање и зголемување на домашните производители на пиво, кои со здружувањето ги намалувале трошоците и така им одолеале на конкуренцијата.

Но, Швајцарската индустрија на пиво има и други посебности, кои отвараат една необична линија која го руши стереотипот за Швајцарците како конзервативен народ и луѓе често наклонети кон традицијата. Развиле цела палета на пива базирани на локални стари селски обичаи и верувања. Токму во пиварницата за која зборуваме, се правел Hexen Bräu или Вештеркино пиво, солидно чоколадно пиво со 5,4, % алкохол, а сладовината за тој напиток се правела само во ноќна смена и тоа единствено во ноќта на полна месечина, значи еднаш месечно. На ист начин се правело и пивото Воллмондбиер, пиво на Полна месечина во семејната пиварница Лохер во Апензел кај Св Гален. Пиварите тврдат дека поради посебното влијание на месечината така правеното пиво побргу ферментирало. Во конзервативната Швајцарија се правело и пиво од коноп, но најдоброто сепак е кога во 1980 година пиварницата Хурлиман го создаде најнеобичното од сите пивски специјалитети - пивото Samichlaus, наречено според Свети Никола, светецот познат како дарител на децата, кој всушност својата дарителска турнеја ја извршува во текот на целиот месец декември, бидејќи Санта Клаус, кој некаде го нарекуваат и Дедо Мраз, а некаде и Дедо Боже, потекнува од Свети Никола.



ПИВОТО НА СВЕТИ НИКОЛА

Значи пивото Samichlaus, се прави само еднаш годишно и тоа на 6-ти декември на денот на св Никола, но после ферментацијата не оди веднаш на пазарот туку одлежува во подрумите цела година и во пивницата и во локалите оди дури следната година. Со тоа пиво HURLIMAN потврдил дека настојувањата во квалитетот секогаш му се во прв план, а освен тоа добиле пиво кое е со 14 % алкохол, кое било најсилно пиво на светот и како такво влегло во Гинисовата книга на рекорди.

Брајан Гловер во неговата Светска енциколопедија на пиво вели дека направиле "црвенкасто - сиво пиво, кое со својата високо алкохолна мешавина на коњак и средство против кашлање представува нежен напиток за пивкање и уживање пред да си легнете". Книгата на рекорди и фамите кои од првиот момент ги следи ова пиво му донесоа светска слава. Преку ноќ ова пиво станува предмет на желба на пивските сладокусци и снобови, па се што ќе се појави на пазарот се продава веднаш, без оглед на пеколната цена (во Македонија тоа би било некаде околу 500 денари за шише од 0,33 литри) Но токму поради тие причини управата одлучува во 1997 година да се затвори пиварницата.

Поради, турбулентните промени во пиварницата Хурлиман кои почнале уште во 1984 година, претпријатието се трансформира во Холдинг, а семејството Хурлиман се повлекува од бизнисот. Во 1996 година влегува во состав на холдингот Feldschlösschen, најголемиот конкурент на швајцарскиот пазар, и најголем тамошен производител на пиво, кој денес е во сопственост на данскиот Карлсберг. Година дена подоцна, 1997 згаснува производството во пиварницата Цирих Енге. Со тој акт е укинат и брендот Samichlaus, на кого оваа пиварница повеќе никогаш не се врати. Денес произведува само три марки - Хамер, Лагер и Стернбрау, од редот на обични светли пива со долна ферментација.



Според оценките на порталот Beer Advocate, Samichlaus е деклариран како светло пиво и е doppelbock, со 14 % алкохол, силно карбонизирано, со овошен вкус кој влече на малина, карамелизирано, одлично оди со десерт. Од ова пиво се произведуват само 900 големи шишиња од два и три литри, од што голема количина завршува во Јапонија и Америка, а само двестотини шишиња во европските земји.

Денес ова пиво повеќе не е најсилно пиво, туку само едно од најсилните (минати броеви).

ОД ШВАЈЦАРИЈА ВО АВСТРИЈА

И покрај одлуката на пиварницата Харлиман да го напушти тој бренд, Samichlaus, не чекал многу долго на почетокот на новиот живот. Само три години подоцна, австриската пиварница Егенберг од Вошдорф, недалеку од Линц, успела да го откупи правото на користење на изворниот рецепт и на св. Никола повторно почнало правењето на ова единствено пиво.

Пиварницата Schloss Eggenber е семејна пиварница, која повеќе од 200 години ја води семејството Forstinger-Stöhr. Инаку дворецот Егенберг, прв пат во историјата се споменува во 971 година, а од 14-тиот век во него се правело пиво исклучително за потребите на околните села. Уште од 1681 година овде почнува да се прават пивски специјалитети и по тоа, оваа пиварница денес е една од водечките во Европа. Од 160 илјади хектолитри, колку што се прават годишно, поголемата количина завршува за извоз, а нивните пива се пијат во Азија, Австралија и Америка. Во асортиманот секако има и неколку класични лагер пива, но тоа што нив ги издвојува се пивата како што се Classic Märzena, Gold Special, Festbock или Urbock, кои се со 23% слад и кои со посебната постапка се во чекор со Samichlaus. Интересно е дека наследиле уште едно пиво од швајцарскиот Хурлиман, по чија лиценца се произведува и безалкохолното Libero, потоа Nessie кое го викаат виски меѓу пивата, Spirit of Hanf кое содржи коноп, Тики пивска мешавина со сок, а Bockbierbrand жестоки на база на пиво.



ЗОШТО ГО СЛАВИМЕ СВЕТИ НИКОЛА?

Но да се вратиме на Свети Никола. Зошто токму тој е избран за светец на чиј ден се прави овој специјалитет? Имено, во суштина специјалните пива по правило се прават пригодно, за празници, па целата таа пивска категорија се нарекува и божикни пива. Свети Никола е всушност идеален бидејќи се слави на почетокот на декември, во време кога почнуваа долгата сезона на слави и верски празници богати со дарувања. Освен тоа тој е и еден од многуте пивски патрони, заштитник на производителите на пиво. Тој е светец кој со својата заштита покрива најголем спектар на подрачја. Штити од темнина, од разбојници, од грабежи. Патрон е на апотекарите, парфимериите, пекарите, градинарите, бродарите, морнарите, трговците со вино, велетгрозвците, младоженците, патниците, невестите, младенците, момчињата, децата, билкарите, судиите, невини и стари девојки, грешниците, верниците, сиромавите, просјациите, чистачите на кондури, школски деца и студенти. Свети Никола бил бискуп во Мира во Лиција и учествувал во 325 година на Првиот егumenски сабор во Никеја. Според народното верување, правел чудесии, меѓу останатите ја намалувал бурата во морето, па поради тоа за свој заштитник го одбрале морнарите. Со својот благослов оздравил деите, па оттука е и неговиот глас за заштитник на децата. Умрел на бти декември па затоа неговиот спомен ден е сместен на тој датум.

Најпозната легенда од неговиот живот е онаа за неговиот сосед, кој осиромашил, па не можел да ги омажи своите три ќерки. Никола скришум во прозорот ставил златници во крпа, па овој со тоа можел да го осигура миразот за својата прва ќерка, а тогаш тоа го повторил и за втората.. Таткото на девојките по секоја цена сакал да дознае кој е таинствениот дарител, па му ставал заседи, бидејќи сметал дека ќе дадел пари и за третата ќерка. Но Никола открил дека таткото на девојките го чека, па се предомислил, се качил на покривот и златниците ги пуштил по оцакот. Како на огништето се сушеле чорапи, златниците паднале во нив, па од тука доаѓа и обичајот дека за даровите на свети Никола се подготвуваат и чорапи, и верување дека тој даровите ги спуштал по оцакот. Иако се паѓа на 6 декември тој сепак се празнува во текот на целата година, со што ги забикулува и добрите деца и дарува. Во Швајцарија и Австрија го викаат Самицхлаус, во Германија Николаус, во Чешка Mikulaš, во Америка и на други места Santa Claus, а се појавува и под името Baba Chaghlaoo, Father Christmas, Joulupukki, Kanakaloka, Kris Kingle, Piero Noel, Papa Noël, Weihnachtsmann, Djed Boži njak, Djed Mraz итн.

Сите тие значи за време на Божик, па и пред тоа, ги развеселуваат не само децата, туку и пивопијци. Ги рушат стереотипите за пивото како сезонски пијалок кој во лето ја гаси жедта, и потврдуваат дека пивото се пие и преку зима, и тоа не било какво пиво, туку вистинско задоволство за вистинските љубители на златниот сок

Наздравје и се најубаво во новата 2012 година.





Cruo grozje bere
so nože bosi go ja
vino cruo kje se p
magija so bosi noze j

Što ne sum grozje
troj bosi noze da me



БАРОВО

Уникатно тероар вино

Нашата нова линија на вино го носи името на локалитетот Барово, местото каде што се одгледува грозјето од кое се произведени Барово бело и Барово црвено вино.

Барово е сместено во подножјето на планината Кожув на 600м надморска височина и се одликува со специфични географски и климатски карактеристики, како и специфичен состав на почвата на која се одгледува виновата лоза. Комплексниот спој на овие природно-географски карактеристики е познат под името тероар (*terroir*) и претставува основа за добивање вино со уникатен карактер и вкус.

Методите на одгледување на лозовите насади во Барово, како и нивната старост, овозможуваат со ограничување на приносот на грозјето да се истакнат неговите интензивни и богати ароми. Свежината и природните карактеристики на грозјето ги зачувавме и пренесовме во виното и зато:

Барово бело вино е совршена комбинација на сортите белан и шардоне, со златножолта боја, полн вкус и силен мирис на праска, бели цветови и багрем.

Барово црвено вино е раскошна и мокна комбинација на сортите вранец и кратонија, која освојува со мирисот на капини, диви јагоди, боровинки, со зрелите танини и изразено долга завршиница.

Наздравете со вината Барово!



the winemaker Philippe Cambie

настани

Виноскоп

Интервју со Фимка Шопова Темова, организатор на Виноскоп



Бар Код- По неколкугодишно искуство во организацијата, дали Скопјани лесно ја прифатија оваа манифестација?

- Да, уште од првите денови на фестивалот, 2007 година, настанот предизвика голем интерес. Веќе имаме постојани посетители, кои секоја година на време се информираат за времето кога повторно ќе можат да уживаат во вкусовите на Вино-Скоп.

Бар Код- Дали винарите покажуваат задоволителен интерес за учество на Виноскоп?

- Мислам дека тоа го покажува самиот факт дека винарите се со нас секоја година и дека овој број на изложувачи се зголемува. Ние секако сме со надеж дека во наредната година ќе успееме да го потврдиме и името Интернационален и ќе привлечеме и странски производители, како што успеавме да привлечеме туристи...



Бар Код- По што ќе се разликува годинешниот Виноскоп од претходните изданија?

- Пред се по местоположбата, оваа година на Кеј 13 Ноември, и мал дел од плоштадот, и тоа на левата страна од Камениот Мост. Потоа, тука е изгледот на настанот, што оваа година беше целосно под шатори, и секако програмата.

Бар Код- Имаше ли некакво специјално изненадување во годинешната програма?

- За разлика од минатите години, оваа година решивме да се посветиме на нашите македонски естрадни звезди и тоа: Влатко Стефановски, Игор Џамбазов, Есма Рецепова, Ристо Самарџиев, Даутовски Квартет, Гоце Арнаудов, Петар Ренцов, Ајдаред, Чалгиска музика, и многу други за комплетно доживување на настанот.



ЕКСКЛУЗИВНО

Бар Код на HOST 2011

HOST уште еднаш се потврди како лидер на интернационално ниво во секторот B2B (Business to Business) со 6 специјализирани оддели: Професионално Угостителство, Леб/ Пица/ Паста, Бар / Кафемати/ Кафе, Сладолед/ Слаткарство, Хотели&СПА - 6 синџири, различни, но синергични, кои на овој настан ја пронајдоа вистинската интеграција.

HOST е пресекот на кривите на понудата и побарувачката. Да се земе учество на овој саем е уникатно и комплетно бизнис искуство, кое овозможува да се дефинира позиционирањето во еден пазар во континуирана еволуција, да се зајакне позицијата на брендовите, да се запознаат новитетите на пазарот.

HOST 2011, беше издание за рекорд, не само по рекордот за Гинис на 623 кафиња подгответи за еден час, туку и за значајните бројки постигнати на саемот. Посетеноста забележи значителен број од 125 илјади посетители, од кои 34% странски посетители од 153 земји.

„На HOST се допира со рака напорот на планирањето и инвестицијата во секторот на угостителството. За посетителите, ова значи пронаоѓање на иновација, колку технолошка толку и концептуална, вистински идеи за создавање на нови формати кои ќе ја пресретнат еволуцијата на конзументите. Овој факт го покажува и зголеменото присуство од 19 % на странски посетители, во споредба со минатата едиција, „изјави Енрико Пацали, извршен директор на Саемот на Милано.

Од 21 до 25 Октомври 2011 година, на саемот во Милано се одржа 37-то издание на HOST – Internationale Салон за Професионалното Гостопримство, под мотото „Dove l'ospitalita' incontra il business“ (Каде што се сретнуваат гостопримството и бизнисот).

Пишуваат:
**Анџела СТЕФАНОВСКА,
Матео БАРБАРОСА**



Attibassi cafe

Иако саемот беше посветен на сите значајани точки од секторот угостителство, нашето внимание беше концентрирано на секторот Бар/Кафемати/Кафе, каде што новитетите не изостануваат, од зеленото кафе па до обработката, од печењето па до дегустацијата.

Изложувачите беа многубројни: произведувачи на кафемати и мелници, произведувачи на машини за печење на кафето, произведувачи на кафе, капсули, шолји и керамички производи и најзначајните асоцијации и школи за еспресо кафе.

Од произведувачите на кафемати, мелници и опрема најголем впечаток ни оставил штандот на Nuova Simonelli, производители на брендовите Nuova Simonelli и луксузниот бренд на кафемати Victoria Arduino. Тие оваа година на саемот го прославија нивното 75 годишно постоење.

Освен по иновативните модели на кафемати-
овој бренд е познат како главен покровител на
Светското Првенство на Баристи (World Barista
Championship), кој оваа година се одржа во Богота.
Кафематите на кои се одвива натпреварот се израбо-
тени токму од Nuova Simonelli. Па затоа и не не изне-
нади присуството на нивниот штанд на светскиот
првак на баристи за 2011 година, Алеандро Мен-
дез, кој за целото времетраење на саемот неуморно
подготвуваше и послужуваше еспресо на сите гости
на на штандот, откривајќи и мали тајни за тоа како да
се подготви шампионско еспресо.

Го прашавме најдобриот бариста на свет: „Што според тебе треба да има еден вистински бариста?“, а тој решително ни одговори „Пред се професионалност, целосно познавање на мешавината која ја користи, како и на опремата со која работи. Ништо не смее да биде енigma за тој што работи позади шанкот. Во исто време треба да знае да го служи и секој клиент, тргнувајќи од принципот дека секој клиент треба да добие одлично подготвено еспресо или капучино..“

Меѓу изложувачите на брендови на еспресо-
бара присутни скоро сите поголеми и попознати
производувачи на кафе. Нормално, ние поголем дел
од времето го поминавме на штандот на Attibassi. И
овој пат главниот акцент беше ставен на еклузивно-
ста и традицијата на овој бренд. Оваа сензација ја
пренесуваше и самиот елегантен стил на уредување
на штандот во кој доминираше барок стил.

Големо внимание беше посветено на новата
мешавина Attibassi 100 % Арабика, како и на новите
производи и кафемати за подготовкa на еспресо кафе со систем капсули.

Во скlop на саемот, Attibassi организираше и
средба на сите свои странски дистрибутери, со цел
размена на идеи, и можност за креирање на нови,
подобро запознавање на пазарите и тамошните
проблеми или пак можности за развивање на
продажбата, но пред се на еспресо културата.

На Host беа присутни и двете најголеми асоци-
јации за кафе: INEI (Национален Институт за Итали-
јанско Еспресо) и SCAE (Specialty Coffee Association
of Europe).

INEI следејќа ја својата мисија и оваа година-
акцентот го стави на дегустацијата на вистинските
италијански еспреси, нивното сертифицирање, сензо-
ријалната анализа и филозофијата на процесот од
bereњето на зрната кафе, па се до нивната припрема.
Како новитет го промовираа отворањето на нивно
седиште во Јапонија, како и желбата да се рашири
овој тренд и во другите земји, во кои културата на
пиење еспресо е голема, и чие зацврстување и еду-
цирање на угостителите и на самите конзументи ќе
биде добредојдено.

SCAE пак, кој е организатор на WORLD BARISTA
CHAMPIONSHIP, во скlop со својот натпреварувачки
 дух го промовираше евентот „SCAE WORLD OF COF-
EE VIENNA“, на кој ќе се одржи WBC 2012 и WORLD
CUP TASTERS CHAMPIONSHIP, и на кој се очекува
да влезат во натпреварот повеќе од 50 земји. Ка-
ко нивни долгогодишни соработници, ја обновивме
заедничката идеја за создавање на асоцијација на
SCAE во Македонија и искрено се надеваме дека за
наредната година меѓу земјите натпреварувачи ќе
биде и Македонија.



бифе "носталгија"

Пиво за појадок

Далеку е Финска... А и Ленин е од некое друго време. Она пред да не сопнат. А и ние тута, во Македони чекава, сме и отпојќе Балканци, за дотолку да се мачиме со нашите содружнички. Ние најдобро ја знаеме нивната сила и посветеност, и со задоволство им го препуштаме товарот, т.е. нас. Да не м,кнат низ животот

Чекајќи го периодот на празниците, славите и прославите, адете и претпотопските натапанувања со јадење и пиење без мерка, пиејќи го катајневно утринското кафе на скопскиот плоштад, со директен поглед на Ацета Наш, така, лицитирајќи - со какви ли лампиони и конфети ќе го накитат Освојувачот градските ни народоусреќители, се задумав за најновото откритие на некои генијалци од Нов Зеланд. Иноватори ние дни, низаедни, од таму „долу и подолу“, измислиле светло пиво од 5,5 проценти алкохол, ама со вкус на цреша и наменето за појадок! „Пивото“ чии состојки се „врвен пченичен слад, цветен хмель „нелсон“ и цреши, и кое ферментира и се чува во посебни услови, затворено со плутена тапа и запечатено“, им било наменето на оние кои понекогаш сакале да се напијат шампањско (со јагоди, на пример) за појадок! А бе, нирвана...

На момент си помислив, колку ли би било убаво, наместо на кич-плоштадот (завиткан во ќебе и залепен до грејалката во „летната бавча“, за атер на муабетот со колегите пушачи - модерните лепрозни) да пијам макијато, плашејќи се да не ми падне филцанот од смрзнатите прсти - да густирајам пиво за појадок во кафетерија во Окланд? Само, бргу се премислив, и сфатив дека сонцето таму не светит како тука. Јас и инаку, во магливите и мамуруливи скопски утра, најпрвин главно пијам јогурт или расолница, за да соберам храброст, и потоа со филцан кафе да се соочам со светлото ни минато и неизвесната ни



Пишува:
Синиша СТАНКОВИЌ



иднина на скопскиот плоштад. А пиво од цреши, со или без јагоди...? Не, беееене...

Но, затоа со нескриено задоволство ја проголтав веста дека на некој генијален угостител во Прага, му текнало да им дозволи на гостите сами да ја одредуваат цената на пијалаците и на оброците! Не-којси Ондреј, сопственик на прашкото кафуле „Биг Лебовски“ (крстено според истоимениот филм), кој сфатил дека гостите се секогаш во право, сега ги трие рацете, презадоволен од ѕарот што му останува, откако гостите на кафулето, според сопствена проценка ќе му ги платат џезмињата и пијачките, ама и „сувенирите, постерите, книгите, играчките и шаховските кутии што се продаваат во локалот“. А бе, нирвана...

Е, тоа е духот на онаа Европа! А кaj нас кутрите, од Европа и од светот забаталени, полесно им е на маалските газди да ги пополнуваат старите тетратки од Кочани со ливчиња од „каса-прими“ кочаните, се надевајќи се дека еден убав ден и ќе ги наплатат борцовите и вересиите, отколку да го отворат срцето и да го прифатат неконвенционалниот, европски,



ATTIBASSI
Bologna

THE ESPRESSO ITALIANO SENSATION





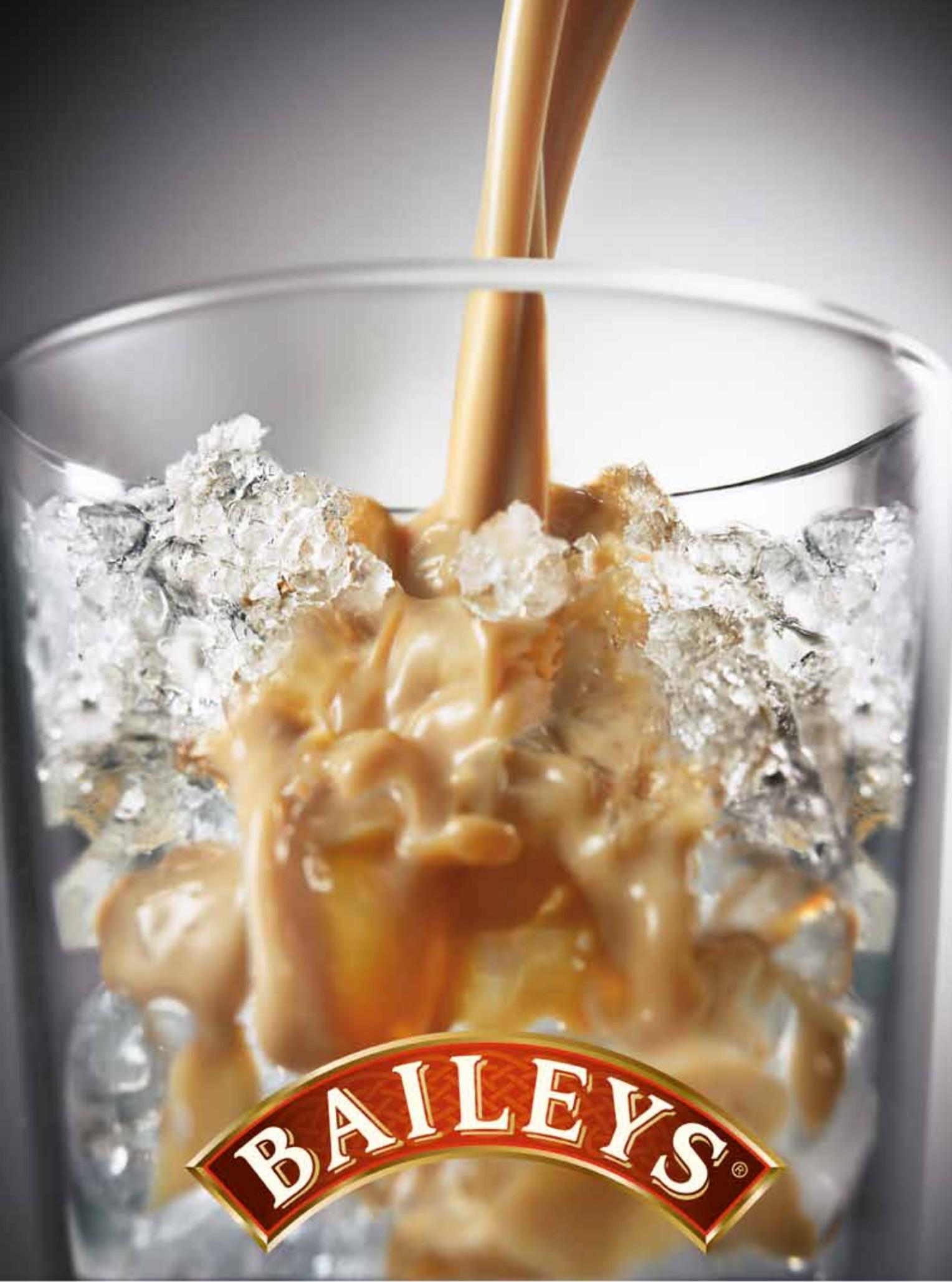
претприемачки дух. Добро, откако чув дека син ми веќе следната година ќе има училиштен предмет - Претприемништво, за децата од мали нозе да се учат како да формираат фирмии и компаниии, и потоа што подолго да го пролонгираат незабежното фалименто, си реков, може и нам ќе ни тргне. Ама, сепак, ме мачи горкото сознание дека Чешка е светлосни години далеку од Балканов, и дека таков претприемачки дух е едноставно, незамислив на македонскиве простории. Тој Чехот вели дека гостите се труделе да бидат коректни и дека некој давале повеќе, а некој помалку. Ама, лудо храбриот македонски угостител што би сакал да го ископира искуството на „Биг Лебовски”, најверојатно би банкротирал за еден месец, оти ние сме си помалку чурук табиети... Кога би ни понудил некој нешто вакво, би збрлавеле од радост (како нашинецот од вицот, кој наводно со британски центлмени играл покер „на доверје“) и би определувале цени според нашиот терк, изграден низ децениите каскање зад онаа Европа... Коректно, некој малку, другите уште помалку, третите - ич! Како во комунизмот што толку го чекавме, ама не сопнаа на патото до првото ќошче: „Секому според заслугите, од секого според можностите“. Е, толку ни се можностите. Од малку - помлаку. Или ич.

И ме фати страв, ова нашиве меанации (на кои жими овој период од годината, во кој и богати и голтари паѓаат во севдахи и тераат дерт како да е катаклизмата прашање на ден, им гарантира неизбежен ѕар) да не прифатат некој други странски искуства. Да си изберат целна група, демек, грижливо селектирана клиентела. Како примерот на барот „София“ во германскиот град Кил, кој е специјализиран за локалните алкохоличари! Градските власти во онаа Европа, сакајќи да ги превенираат честите инциденти меѓу обичните жители и главно невработените, ептен големи љубители на добрата капка, му плаќаат дел од трошоците на сопственикот на барот, а тој пак, им организирал пријатно катче на седумдесеттина алкохоличари од тоа маало, на кои им се се-рвираше исклучиво кафе и безалкохолни пијалоци, ама смееле да пушат цигари, па дури и самите (BYO) да си донесат евтино пиво и сангрија! А бе, нирвана... Засолнети и гетоизирани во својот „рај“, не им пречат на правоверните граѓани. Пу, пу, пу... скраја да е. „Јас сум за правда, а цганот е за пендрек!“, нели. („Ја сам за правици А рулја за педагошку палицу!“ - КУД Идијоти).

Видов - не видов, ги баталив светските искуства и како домаќин и глава на куката, почнав да правим конкретни планови за празниците. Уште откако ни летнаа тинејџерските години (во кои секој декември, целото мое друштво беше под тензија и во трескавично исчекување на разврската - да не му се случи некому, чисто случајно за фраери од таков калибар, нели, ама сепак, да не испадне скандал со трауматични последици - некој од Нас, да остане „тек“ за Нова година), последниот месец во годината го дочекуваме многу порекласирано. Последнава деценија, се е и по малку рутинирано: во маалската меана мејусебно се консултираме за подароците за децата, со кои навреме ќе ја накитиме елката што ќе стои така накитена се до стара Нова година; а ако случајно има снег, ќе им направиме и Снежко на децата, всушност, ќе се расцимолкаме за времињата кога во Скопје се уште паѓаше снег, децата се маваа со грутки и се „сликаа“ легнувајќи во него, а не се „убиваа“ со клик на геймерските, безжични глувчиња, зазверени во екраните... За подароците за сопругите не правиме муает во меаната, оти нели, после толку години брак, одамна сме го развили братско-сестринскиот однос (ниту тие од нас нешто очекуваат, ниту ние нешто посебно се трудиме, барем да ги потсетиме на убавите и одамна минати времиња, кога сме ги освојувале нивните симпатии). Ама, на крај, секој од нас, тајно од камаратите од меаната, од тајните подфондови на црниот фонд (читај: неизиграно едно коло во обложувалница и ескиважи на две-три тури пијачка кога кафенанските сопаталци се презафатени со жестоки муабети на тема патриотизам и политика, спорт и успеси кај оној толку поинаквиот пол...) ќе и подари на својата поубава половина, „нешто ситно и не многу скапо, ама од срце!“. Демек, што не трпат. И, со искрена желба, подарочето да ги испегла се поненадминливите разлики во ставовите и да ги зачисти дамките од изминатата година...

Не сме ние Финци за да бидеме ем фини и културни, ем светски шампиони во носење на сопругите на грб! И да тренираме, трчајќи со сопругите преку рамо, цела година! Прочитав дека некојси Таисто Миетинен, на светски признатиот шампионат во носење сопруги наопаку на грб, патеката долга 253 метри, ја истрчал најбрзо, сосе сопругата Кристина Хапане во рацете, јасно... за само една минута и пет секунди, и така во вистинска брачна хармонија, го повториле успехот од минатот шампионат. Е сега, далеку е Финска, нели? А и Ленин е од некое друго време. Она пред да не сопнат. А и ние тука, во Македонија, сме и отпојќе Балканци, за дотолку да се мачиме со нашите содружнички. Ние најдобро ја знаеме нивната сила и посветеност, и со задоволство им го препуштаме товарот, т.е. нас. Да не м,кнат низ животот.

Додека ние, празнично распекmezени, сонуваме за некои нови меани во кои самите ќе ги определуваме цените. И правилата.



BALLEY'S®

Serve chilled

miss и mister barcode



Интервју со Милошевска Јулијана - Мис Бар декември 2011

Читаш ли „Barcode Magazine“?

Дали го читам најпопуларното списание во нашето кафуле? Секако кога ќе дојдам на ред секој слободен миг го користам за читање

Колку долго се занимаваш со оваа професија?

Се занимавам речиси три години и се чувствуваам како вчера да почнав, секој ден нов предизвик. За овие три години можам да кажам дека научив многу работи кои понатака во животот ќе ми бидат корисни.

Дали имаш омилен тип на гости?

Никогаш не сум ги двоела гостите. Секој гостин добива најпрофессионален третман и се трудам кон сите да бидам иста: насмеана, навремена и професионална а гостите: среќни и задоволни.

Како се чувствуваш како наша Мисица за месецов?

Прекрасно, како и секоја девојка што ја работи оваа работа би се чувствуvala. Ви благодарам Barcode

Што би им препорачала на следните потенцијални Мисици? Во што е твојата тајна?

Хехе, нема тајна едноставно бидете она што се во најпозитивно светло, извлечете го најдоброто од вас до максимум а гостите верувајте го забележуват тоа кај вас.



Милошевска Јулијана

Овојпат „Barcode Magazine“ заврши во кафулето „Supernfy“. Нашите „Miss“ и „Mister“ овој месец се пожестоко се борат за титулата - најдобра Македонка и најдобар Македонец во барот. Секако и овојпат ведри и насмеани, професионални и секако најдобрите во земјата - ви ги претставуваме Miss и Mister Barcode за декември 2011, Милошевска Јулијана и Никола Јорлевски





Никола Јордевски



Интервју со Никола Јордевски - Мистер Бар декември 2011

Никола дали го следиш Barcode Magazine?

Нормално дека го следам. Секоја пауза кога можам да се искрадам да испијам едно еспресо од кога тука е Barcode, признавам дека некогаш се заборавам читајќи, некогаш дури и знам да се насмејам гласно пред гостите, но за тоа се виновни интересните содржини. Себично ги чувам сите броеви на Barcode.

Која е твојата омилена категорија од Barcode Magazine?

Најомилена категорија ми е гастрономијата, секоја чест за авторот кој знае максимално да го долови секој специјалитет и од секое јадење со креативноста да создадат уметност

Мисицата се чувствува прекрасно, како се чувствуваш ти?

Ова е совршен гест и голема чест за мене Barcode. Огромен мотив дека шанкот и барот се вистинското место за мене каде што можам најдобро да ги пласирам моите квалитети. Оваа титула ми кажува дека сум на вистинскиот пат.

Сега она големото барменско прашање...твојот прв коктел? Омилен коктел кој го подготвуваш? Омилен коктел кој сакаш да го пиеш?

Омилен коктел што го потготувам е „Caipiroska“. Одличен свеж коктел. Инаку обожавам „whiskey sour“ за овој период а и гостите многу го бараат.

Што би им порачал на македонските бармени?

Да ја сакаат својата работа: „Што повеќе комуниираш, толку повеќе дознаваш, а оваа работата колку што го бара тоа од вас толку и ви го нуди. Потрудете се да бидете вие следниот „Мистер Бар“

behind the bar



Веќе петта година по ред Здружението на Бармени на Македонија е учесник на годишниот Конгрес на Интернационалната Асоцијација на Бармени (ИБА).

Оваа година во Варшава Полска се одржа 60-тиот годишен Конгрес на ИБА, 37- от натпревар во класично подготвување на коктели и 12- от флертендинг натпревар. Сите овие настани се одржаа од 5ти до 10ти Ноември во хотелот Хилтон. Оваа година македонската репрезентација отиде со четворица претставници (најмногу досега) кои земаа учество во сите настани на конгресот.

Пристигнавме на 5ти Ноември, каде што не пречекаа гостопримливите домаќини од Полската Асоцијација на Бармени. Тие ни приредија прекрасен прием и вечера за сите гости. Наредниот ден се одржа 60- от јубилеен Конгрес на ИБА. На состанокот пристапуваа делегациите од сите земји членки, како и бордот на ИБА претставуван од претседателот Дерик Ли, потпретседателите на ИБА за секој континент, секретарот и благајникот. ЗБМ беше претставувана од претседателот Дарко Ангелески и потпретседателот Филип Арнаудов. На состанокот кој траеше цел ден се разговараше како и секоја година за новите трендови во професијата за 2012 година, за новиот формат на натпреварот во класично подготвување на коктели, се избираа нови потпретседатели за Северна и Јужна Америка и за Европа.

Пишува:

Филип АРНАУДОВ

здружение на бармени на Македонија



Вечерните часови беа резервирали за баровите на спонзорите на ИБА каде се промовираа новите производи и коктели. На 7ми Ноември се одржаа квалификациите за флертендинг натпреварите. Имаше вкупно 46 учесници, секој шампион на својата земја. Македонија ја претставуваше актуелниот шампион Дарко Лазовски од Скопје. Тој настапи 8ми по ред и имаше прекрасна кореографија и сценографија и еден од најоригиналните настапи од сите натпреварувачи. Во финале продолжуваат само 6 натпреварувачи кои имаат најдобар настап но и поени од коктетот кој што го припремаат. Финалисти на 12 ИБА флертендинг натпревар беа: Том Даер од Англија, Марек Послужни од Полска, Горан Рајовиќ од Србија, Душан Јањатовиќ од Хрватска, Сергеј Булатхин од Русија и Вацлав Абрахам од Чешка. Во финалето кое се одржа наредниот ден после квалификациите во класично подготвување на коктели убедливо победи Марек Послужни од Полска кој приреди незаборавно шоу и врвен флер. Втор беше Том Даер од Англија, а третото место му припадна на Сергеј Булатхин од Русија.

Пред финалето во флер на 8ми Ноември се одржаа натпреварите во класично подготвување на коктели. За прв пат во историјата на ИБА натпреварот во класично подготвување на коктели имаше нов формат. Сите 57 земји учеснички беа поделени во 5 категории: Pre Dinner, Fancy, Sparkling, Long Drink и After Dinner. Ние бевме избрани во After Dinner категорија и Македонија беше представувана од нашиот шампион Методиј Перунковски од Гевгелија. Методиј го спремаше коктелот Oriental Cookie. Тој имаше сигурен настап и најдобра техника со што покажавме на Светската Бартендинг сцена дека сме сериозни конкуренти за медал. Веднаш по настапите на сите натпреварувачи беше и прогласувањето на победниците. Според реакциите на сите присутни и настапот на Методија бевме сигурни дека овој пат ќе се вратиме со медал. На изненадување на сите присутни тоа и се случи- Методија Перунковски со коктелот Oriental Cookie го освои бронзениот медал. Иако сме сигурни дека заслужувавме и подобар пласман, сепак сме многу задоволни бидејќи ова е само втор по ред настап на претставник на ЗБМ на натпреварите на ИБА а веќе се враќаме со медал. Со освоеното 26 место за одбележување е и Дарко Лазовски за кого ова е прв голем натпревар на кој тој успешно се покажа и изработе подобро, од многу други поискусни бармени од останатите земји.

Напорната работа на ЗБМ направи да веќе по 2 години учество на Светското Првенство да го заслужиме респектот на другите членки и во иднина да гледаат сериозен конкурент во претставниците на ЗБМ.

Последната вечер се одржа Гала вечер на која се доделуваат подароците од сите земји на домаќинот, се додели наградата за животно дело Анчело Зола на потпретседателот на ИБА за Северна Америка господинот Хозе Анкона. Исто така се одржа и ревијален натпревар помеѓу победниците од сите категории. Победник беше Такафуми Јамада од Јапонија, кој ги доби наградите за најдобра техника и за најдобро име на коктел. Најдобра декорација имаше претставничката од Португалија Кристина Пимента, а тимската награда им припадна на тимот од Русија. Полската Асоцијација на Бармени одлично го организираше овој настан и честитки до нивниот претседател господинот Ричард Берент.

Голема благодарност до спонзорите на Здружението на Бармени на Македонија без кои овој успех немаше да го постигнеме: Хајнeman Македонија со Marie Brizard, Mozart и Riemerschmid; Pernod Ricard Macedonia со Absolut vodka, Havana Club, Ballantine's; Гемак со Baileys, Grand Marnier и Archers и Универзитетот за Туризам и Угостителство Скопје. И секако благодарност до единствениот магазин за угостителство во Македонија Barcode.

До следната година им порачувам на сите Бармени напорно да работат, да учествуваат на натпревари и постојано да се надоградуваат. Тоа е единствената формула за да бидат успешни во својата професија.

Победници во категории и коктели:

Pre Dinner Category

1st place Jason Clark – New Zeland

The International

5cl Havana Club 7y.o.

1,5cl De Kuyper Pomegranate

0,5cl Antica Formula

Sellers Bitter

2nd place Antonio Lai – Hong Kong

Garden Flower

5cl Piper Heidsieck Brut

2cl Absolut Raspberry

0,5cl Routin Rose

0,5cl Routin Raspberry

0,5cl Violet

3rd place Veselin Cabarkapa – Montenegro

Achilles

3cl Absolut Kurant

2cl Martini Extra Dry

0,5cl de Kuyper Amaretto

0,5cl Monin Green Apple

1,5cl Caraibos Orange juice

Sparkling Cocktails Category

1st place Vasil Kolev – Bulgaria

Parfum de Moet
10cl Moet & Chandon Imperial
2cl Apsolut Pears
2cl Mangoyan
2cl Finest Call Raspberry Puree Mix
2 barspoons Monin Chestnut
Lime, fresh peel

2nd place Branko Leposa – Slovenia

Rose Symphony
9cl Moet & Chandon Imperial
2cl Bombay Saphire
2cl Giffard Crème de Rose
2cl Grand Marnier
1cl Giffard Hibiscus
1cl Giffard Pomegranate

3rd place Mario Hofferer – Austria

Coolibri's Kiss
9cl Moet & Chandon Imperial
2cl Havana Club 3y.o.
2cl Monin Violet
0,5cl Monin Litchi
1 dash Monin Amaretto

WORLD COCKTAIL CHAMPIONSHIP

IBA

WARSAW
2011

Fancy Cocktail Category

1st place Takafumi Yamada – Japan

Great Sunrise
3cl Absolut Berriacai
1cl De Kuyper Paechtree
1cl Monin Grapefruit
1,5cl Monin Passion Fruit Smoothie
1cl Caraibos Mango Nectar
1,5cl Mattoni Grand Mineral Water Sparkling

2nd place Damian Joseph Muscat – Malta

Higway to Heaven
2cl Absolut Vanillia
2cl Cointreau
2cl Finest Call
1,5cl Monin Strawberry
1cl Monin Coconut
12cl Caraibos Pineapple juice

3rd place Yurly Sokriyan – Ukraine

VaniDori
4,5cl Abslout Vanillia
2,5cl Midori
0,5 Monin Vanilla
1,5cl fresh lime juice
4cl fresh apple red
Estragon fresh 12 leaves

Long Drink

1st place Alexander Rodoman – Russia

Sophia Loren
5cl Absolut Citron
2cl De Kuyper Sour Rhubarb
3cl Monin Fruit Smoothie Mango
1cl Monin Caramel
1cl lime juice
3cl Perrier

2nd place Cristina Jardim Pimenta – Portugal

Atlantic Flower
2cl Bacardi
1,5cl Malibu
1cl Marie Brizard Vanille de Madagascar
1,5cl Monin Strawberry
6cl Caraibos Passion Fruit Nectar
6cl Caraibos Pineapple Juice

3rd place Roberto Zulijani – Croatia

Concubino
2cl Grey Goose
2cl Marie Brizard Coconut
2cl Passoa
1cl Cointreau
1cl Monin Granadine
10 Caraibos Orange Juice

After Dinner

1st place Manolo Martin Garcia – Spain

Magic Garden
3cl Bombay Saphire
2,5cl Marie Brizard Apry
1,5cl De Kuyper Sour Apple Pucker
3cl Monin Pistache
1cl Finest Call Lemon Sour
4,5cl Caraibos Coconut Cream

2nd Nikolaos Mparmpakis – Greece

King Hibiscus
4cl Havana Club 7 y.o.
1cl Giffard Hibiscus Liqueur
1cl Giffard Crème de Rose
2cl Monin Fruit Smoothie Peach
0,5cl lime juice
1,5cl Strawberries fresh

3rd place Metodi Perunkovski – MACEDONIA

Oriental Cookie
2cl Havana Club 7 y.o.
2cl Mozart Black Chocolate Pure 87%
1cl Kahlua
1cl Monin Cinnamon
4cl Cream

На изненадување на сите присутни тоа и се случи- Методија Перунковски со коктелот Ориентал Чоокије го освои бронзениот медал. Иако сме сигурни дека заслужувавме и подобар пласман, сепак сме многу задоволни бидејќи ова е само втор по ред настап на претставник на ЗБМ на натпреварите на ИБА а веќе се враќаме со медал.



анови..меани..кафе барови

Приказна за малиот **Безистен** во Старата **скопска** **чаршија**

Старата скопска чаршија односно просторот околу неа според археолошките пронајдоци бил населен уште во 4000 година п.н.е, кога според историските податоци, Пајонците во 6 век п.н.е. го населиле овој простор. Со завладувањето на овој простор од страна на Римската Империја, овој дел бил значаен верски и културен центар на кој се граделе храмови, бањи, театри. Разорен земјотрес во 6 век го разурнал Скупи, па Јустинијан одново го изградил градот на повисокиот дел сакајќи да го заштити населението. Од 12 век веќе постојат писмени документи од кои дознаваме дека по примерот на византиските метрополи го добива својот прв голем трговски и занаетчиски центар - Старата Скопска чаршија. Таа се протега од Камениот мост до Бит пазар и до Калето. Според некои пишани документи и трговците од Дубровник и Венеција вложувале во изградба на истата. Со завладувањето на овие простори од страна на Османлиите, започнала изградба на сараи, амами, анови па така по византиската се развила и отоманска архитектура. Оваа чаршија е документирана од Холандскиот графичар Јакобус Хаверин на крајот од 16 век во негова гравура. Пожарите, земјотресите и поплавите кои ја следеле низ историјата ја намалувале нејзината површина и убавина од разновидна архитектура и влијанија на повеќе култури.

Проф. М-р Филип Фидановски

Сепак од втората половина на 19 век повторно заживеала. Последниот удар и го задал земјотресот од 1963 година по кој полскиот архитект Адолф Циборовски работи на нејзина реконструкција. Старата чаршија претставувала подградие на некогашниот Горен град. Таа, во себе содржи објекти од различни временски периоди и култури: цркви, џамии, анови, бањи, безистен и многу дуќани. Лоцирана е на источниот брег од реката Вардар, чаршијата била градски центар за трговија уште од 12-от век. Таа е

Пишува:

Проф. М-р Филип ФИДАНОВСКИ





најголемата чаршија од ваков тип на Балканот. Со неа и денес постојат објекти кои ги поврзуваат времињата и цивилизациите. Во рамките на Старата скопска чаршија егзистираат Скопското Кале, Црквата Свети Спас, Куршумли Ан, Сули Ан, Капан Ан, Безистенот, црквата Свети Димитрија, Даут-пашин-амам, Чифте амам, Саат-кула, Мустафа-пашина џамија, Иса-бего-ва џамија, Бит пазар и Камениот мост. Поради нејзината богата историја денес таа е заштитена со закон и претставува споменик на културата.

Еден од објектите за кој ќе ви ја раскажам приказната за неговото постоење и дух од времето минато и времето сегашно е по-знатиот Безистен. Веднаш над Сули ан, односно над неговиот западен влез се наоѓа влезот на уште еден монументален споменик на исламската профана архитектура во Скопје. Тоа е Безистенот - првиот и најзначајниот трговски објект во Скопје во првите векови на турското владеење и ембрион на скопската ориентална чаршија.

Всушност, Безистенот бил центар на трговскиот живот во градот, околу него се формирала Чаршијата. Тој примил повеќе функции и за големината на градот како и за не-

говите потреби, тој имал своя содржина, локација и димензии. Првиот скопски безистен бил изграден во средината на 15-от век, односно во периодот меѓу 1445 и 1469 година. Денешниот безистен, онаков каков што го гледаме, е релативно нова градба. Од натписот со "убаво несх Г талик писмо во стихови на турски јазик" на камената плоча поставена над главниот влез, што се наоѓа на Белградска улица, дознаваме дека тој бил изграден во периодот меѓу 1899 и 1900 година на местото на некогашниот Безистен на Исхак - бег кој бил уништен во големиот пожар во 1689 година за време на Австро-Г турска војна. Како градители на новиот безистен се спомнуваат мутевелиите Хаџи Хусеин, Осман Јашар бег. Безистенот бил место каде што во прво време се продавале производи од платно, поради што и го добил името, бидејќи самиот збор "безистен" е кованица

од арапското "без" што занчи "платно" и персиското "(и)стан", што значи "продажно место".

Денес безистенот се нарекува уште и покриена чаршија. Отстапувајќи од својата првобитна намена Безистенот во раните 90 Г ти години од минатиот век станува култно место каде се спојува авангардноста, културата и уметноста. Галериите, Багдад кафе и другите културни организации му дадоа сосема поинаков шарм на Безистенот, и го претворија во центар на Старата скопска чаршија. Центар во кој се родија многу уметнички идеи, многу пишани зборови, многу





испеани стихови. По еден изминат период на хибернација на Безистенот се роди и нов ден и нова идеја, ГАЛЕРИЈА 8 и уметничките ателјеа на Друштвото на ликовни уметници на Македонија.

Приказната започнува вака, потребата од културен напредок и уметнички израз на еснафот и откривање на нови хоризонти и простори се појави како задача да се пронајде автентичен простор на автентично место за уметниците. Едногодишното талкање по Скопските улици барајки го тој простор се потсетивме на раните 90-ти години од минатиот век. Талкањето не одведе во едно време кога културата и уметноста беа растеретени од притисокот на динамичниот живот. Се дружеше и твореше во еден мирен амбиент и токму тоа не наведе на левата страна од Вардар. Во Чаршија. Каде звукот на чекорот по калдрмата ја ткае мелодијата на насликаната со боите на кои се создаваат од сончевите зраци прекршувајќи се од шарените излози на малите

дуќани. Да таа музика и тие бои ни го отворија патот до малиот затскирен Безистен. Тишината во него те внесува во сосема поинаков свет, свет на мистерија и неизвесност. Само во тој свет уметноста може да се снајде и да излезе на површина и да понуди бескрајно чувство на задоволство. И ете го еснафот ја доби Галерија 8 и засега двете уметнички ателјеа со тенденција, но и уште два угостителски објекти да се добијат и другите простори за истата намена. На 01.07.2011 година со спектакуларен перформанс од пантомима, видео арт, музички програма и изложба на уметнички слики беше промовиран Монрмартерот во Скопје. И еве се до денес на Скопје и на чаршијата му дава свеж воздух во културниот и уметнички пулс. Се пронајдоа нови пријателства, се родија нови идеи, се родија нови љубови. Се врати животот на уметноста и културата. Се роди нов ден кој силно го осветли со боја и звук нашето секојдневие.





START A PARTY

HOWEVER YOU START A PARTY
PLEASE ENJOY IT RESPONSIBLY





STARTAPARTYHERE.COM

Superbrands

Историјат

Superbrands е пазарна марка, која има воспоставено висок углед што на потрошувачите, им нуди емоционални и допирливи вредности, кои тие, свесно или подсвесно, ги сакаат и распознаваат.

Superbrands е меѓународна организација специјализирана за брендинг, денеска активна во 88 земји ширум светот. Првите активности започнаа во Обединетото Кралство во 1994 година со емисијата на радио станицата GLR (денеска BBC Radio London), чија основна цел беше да им даде на потрошувачите увид за значајните пазарни марки присутни во нивниот секојдневен живот. По големиот успех на емисијата, во 1995 година основана е Superbrands организацијата како тело за препознавање и промоција на угледните пазарни марки.

Денеска Superbrands соработува со повеќе од 20.000 водечки брендови. Google, Leviæs, Facebook, Coca Cola, BBC, Apple, Milka, Microsoft, Evian, McDonalds се само дел од тие врвни брендови.

Оваа година во Македонија, Superbrands по втор пат го организира и надгледува процесот на гласање во склад со меѓународните стандарди, кои вклучуваат гласање од страна на потрошувачите и членовите на Стручниот совет.

1. По кои критериуми се бираат и кој гласа за Супер брендовите во Македонија?

Најпрво, водечките маркетиншки агенции и агенции за испитување на пазарот во Македонија (Idea Communication, GFK, McCann Erickson) обезбедуваат значителна количина на податоци, врз чија основа се составува попис на финалистите, односно листа со скоро 1200 брендови, поделени во 24 категории.

Истовремено се формира Стручен совет кој е составен од луѓе кои во својата секојдневна работа имаат некаква врска со врвни македонски или светски брендови. Членовите на Стручниот совет можат да бидат сопственици на познати брендови или менаџери на познати трговски марки, потоа тука се личности кои работат во маркетиншките агенции, медиуми, бизнис здруженија, разни институции како и академици кои како свој предмет го имаат брендот или маркетингот.

Гласањето е по пат на интернет и стручното тело гласа по метод на непосреден одговор, со скала на оценка од еден до десет. Основни критериуми за добивање највисока оценка се квалитетот, сигурноста, различноста и емотивната привлечност што треба еден бренд да го поседува да биде подобар од својата конкуренција.

Додека првото гласање што се одржа во 2009 година беше направено само од страна на Стручниот совет, оваа година беше дадена можност и на самите потрошувачи да гласаат за своите омилени брендови преку нашата интернет страница. Релативно големиот одзив од преку 8000 гласачи, уште еднаш ни покажа дека македонските потрошувачи сакаат да ги препознаат најдобрите брендови во својата земја.

Сите брендови со висока просечна оценка, повикани се активно да го капитализираат статусот со употреба на наградниот знак Superbrands Macedonia's Choice 2011/12.

2. Што значи тоа да се биде супер бренд?

За поимот бренд постојат повеќе дефиниции но во општи црти тоа претставува име, термин, знак, симбол или дизајн или комбинација од повеќето нив што идентификуваат некој производ, услуга и што го прави различен од конкуренцијата. Мене лично многу ми се допаѓа дефиницијата дека брендот е нешто што ги поврзува народите и културите. Во секој случај, ако за бренд се вели дека тоа е нешто што полесно, побрзо и посакапо се продава, тогаш еден Супер бренд тоа го прави на уште полесен и побрз начин од својата конкуренција.

3. Кој, и што се може да биде супербренд?

Концепцијата на Superbrands е да го третира брендот во најшироката смисла на зборот. Тоа значи дека бренд не е само производ за широка потрошувачка, туку тоа може да биде и услуга, географска одредница, личност и слично.

4. Имаме ли ние, автентични македонски брендови што можат да конкурираат на поширокиот европски, светски пазар и кои се тие?

Покрај споменатите македонски туристички дестинации, секако дека постојат компании и производи кои успеале да направат бренд кој е препознатлив надвор од нашите граници. Тука сигурно би го спомнал Алкалоид кој со своите брендови го има освоено статусот на Супербренд во повеќе држави од Адриатикот, а лично јас очекувам дека нема да биде изненадување ако во блиска иднина истото го добијат и во европски или светски рамки. Витаминка и Европа се повеќе се пробиваат на надворешните пазари и веќе се Супербрендови во Косово.

Се разбира дека имаме и производители на вино или други производи кои имаат шанса од својот производ да направат еден Супербренд кој ќе им овозможи полесен пристап до странските пазари. За тоа е потребно многу работа, многу време и најважно, добар менаџерски тим.



Најдобрите брендови
лесно се препознаваат

www.superbrands.mk



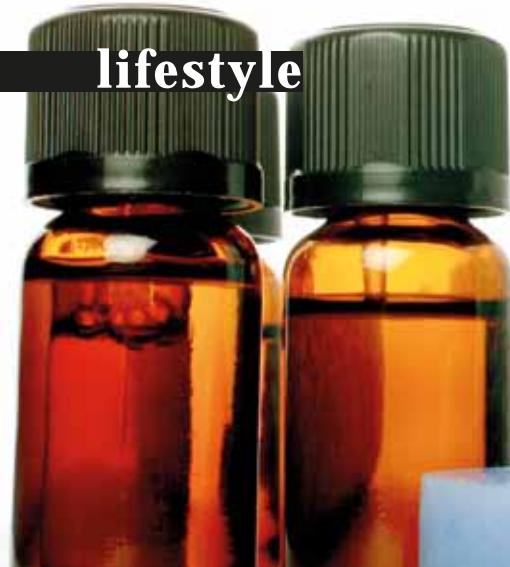
GOOD

—



→ **GREAT**

KEEP WALKING
JOHNNIE WALKER 



Ароматерапија

Што е Ароматерапија?

Арома терапијата користи природни масла екстрагирани од цвекиња, ливчиња, корења, семки или останати делови од растенијата кои ја подобруваат физиолошката или психолошката состојба на човекот. Нашироко е познато дека инхалирањето на овие „есенцијални“ масла ја подобрува умствената состојба, додека патувајќи низ телото ја подобруваат неговата состојба. Таа е форма на алтернативната медицина, со широка палета на апликација, од ослободување од болка, подобрување на расположението и подобрување на конгенитивната функција. Иако не е призната од современата медицина, таа е вклучена во безброј медицински и спа третмани.

Моќта на Ароматерапијата

„Есенцијалните“ масла делуваат на два начина, преку апсорпција или инхалација, иако се мисли дека и преку вдишувањето на мирисите во просторот се постигнува некаков ефект.

Се разбира дека доколку ја користиме ароматерапијата за ослободување од мускулна болка, најдобар начин за примање на маслата е преку масажа на соодветните делови од телото.

Пишувача:

Д-р Радмила ДИМОВСКА,
МСц, спец. по ортодонција,
лазерска ортодонција и anti-aging
Круна МС



АПСОРПЦИЈА

Најдобро делува при болки во мускулите и зглобовите. Кога есенцијалните масла ќе се нанесат на кожата со блага масажа, молекулите пенетрираат и преку крвотокот се разнесуваат низ телото кое ги прими потребните состојки, а останатото се елиминира преку метаболизмот. Преку ефектот топло-ладно и пријатната миризба се помага во отстранувањето на болките. Се наоѓаат во сите креми за медицинска масажа и продукти за спа третмани.

ИНХАЛАЦИЈА

Најдобро делува преку непосредно вдишување, не не се препорачува за пациенти со астма. За подобрување на расположението се препорачува инхалација на есенцијалните масла, бидејќи то обезбедува најбрзиот пат до мозокот. Малите молекули на маслата, доаѓаат до олфакторниот епител, со околу 25 милиони рецепторни клетки сместени во носот. Мирисот се претвара во порака кој го следи патот до мозокот предизвикувајќи подобрување на расположението. Се наоѓаат во форма на пареи и масла за испарување

Најупотребувани се

ЕУКАЛИПТУС

Начините на примената на еукалиптусот се разновидни, од нанесување на кожата, изработка на пастили или масло за инхалација. Со своите силни антисептички карактеристики добар е против настинка. Не се препорачува за употреба кај трудници, бебиња и мали деца, а може да предизвика и алергија.



САНДАЛОВИНА

Се користи уште од антички времиња заради своето смирувачко дејство. Поседува антимикробни моќ, па растворено се користи за апликација на кожата против мозолчиња и разни воспаленија на кожата.

ЛАВАНДА

Најупотребувана билка за екстракција на есенцијални масла. Поседува антисептична, антибиотска и антифунгална моќ. Заради својот пријатен мирис и лековитоста се користи и за изработка на чаеви за широка примена. Таа е традиционален лек против несоница и главоболка. Се користи при ублажување на тегобите при воспаление на горните дишни патишта. Го поттикнува варењето и отстранувањето на штетните материји од организмот, а незасладен чај од лаванда помага и при надуеност на стомакот и проблеми со желудникот. Исушените ливчиња од лаванда се користат за полнење на перници за опуштање и подобар сон. Се користи во изработката на многу козметички препарати, купки и лосиони за масажа.



ПРЕПОРАКА- Доколку сакате да се смирите користете масла од лаванда, мандарина, камилица.

За да се заштите од настинка користете еукалиптус, босилек, оригано, цимет, лимон и анисон.

Ослободете се од стресот и опуштете се со мирисот на пепермит, лимонова трева, гераниум, камилица, рузмарина, портокал...

НАЈВАЖНО ОД СЕ КОГА КУПУВАТЕ НЕКОЈ ПРОИЗВОД КОЈ Е НАМЕНЕТ ЗА АРОМАТЕРАПИЈА ТОЈ ДА БИДЕ НАПРАВЕН ОД ВИСТИНСКИ ЕСЕНЦИЈАЛНИ МАСЛА. НА НЕГО ТРЕБА ДА ПИШУВА ДЕКА МАСЛАТА СЕ ЧИСТИ, ПРИРОДНИ, А НЕ СИНТЕТИЧКИ. ДОКОЛКУ НА ПРИМЕР ПИШУВА ДЕКА САМО МИРИСА НА ПРИМЕР РУЖА, ТОГАШ ЌЕ ДОБИЕТЕ САМО ЕФЕКТ НА МИРИС, А НЕ И ТЕРАПЕВТСКИ ЕФЕКТ.

КЛУЧ НА УСПЕХОТ НА АРОМАТЕРАПИЈАТА Е РЕАКЦИЈАТА НА ВАШЕТО ТЕЛО. ИНИЦИЈАЛНИОТ ЕФЕКТ НА АРОМАТА Е НАЈВАЖЕН. ДОКОЛКУ МИРИЗБАТА ВИ Е ПРИЈАТНА, УЖИВАЈТЕ СО СИТЕ СЕТИЛА

Освежете го вашето лице

ЧЕЛНИ ЛИНИИ

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

ОЧНИ КЕСИЧКИ/ТЕМНИ КРУГОВИ

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

ПАТКИНИ НОЗЕ

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

НАЗОЛАБИЈАЛНИ БРАЗДИ-ЛИНИИ НА СМЕА

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

ГЛАБЕЛАРНИ ЛИНИИ

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

УМОРНА КОЖА

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

ДАМКИ И АКНИ

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

ПАДНАТИ ВЕГИ

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

ЛИНИИ ОКОЛУ УСТАТА

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

ГУБЕЊЕ НА ТОНУСОТ НА КОЖАТА

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

ДАМКИ И АКНИ

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

Како се создава ТРЕНДОТ?

Тренд или едноставно тенденција во модниот лексикон би било она што го гледате на модните писти, односно она што е модерно во моментот.

Секоја сезона светските креатори за кусо време ја развиваат својата стратегија која всушност има цел да создаде нов тренд. Некој од креаторите создаваат нослива облека, која набрзо можеме да ја видиме низ улиците. А благодарение на модните ексентрици меѓу нас, можеме да ги забележиме и креациите од модните ревии на високата мода.

Трендот понатаму го шират влијателните светски модни списанија со своите статии, едноставно наречени „трендови“. Во нив се прави избор на највпечатливите облеки за таа сезона од сите креатори. На некој начин се бара заедничкиот именител на сите колекции. И на тој начин се создава трендот. А кога се ќе се појави во бутиците, тогаш е време за ширење на трендовите.

Пишува:
Цаци Паковска

стилист



Кои се претскажувачите (предвесници) на трендот.

Трендсетерите на некој начин претставуваат професионални претскажувачи на модата. Идните тенденции се секогаш неизвесни, а благодарение на лутето кои имаат можност да ги препознаат безвременските парчња, како на пример Кејт Мос трендот се шири со огромна брзина.

Вториот Претсказувач на трендот се производителите на ткаенини.

Во соработка со креаторите, производителите на ткаенини ги ткааат ткаенините од кои ќе бидат изработени колекциите кои што ќе го диктираат трендот. Ткаенините играат огромна улога во формирањето на идните трендови. Ткаенините од кои се изработени облеките кои се во тренд оваа зима, биле произведени пред 4 сезони.

Третиот предвесник на трендот се главните уредници на модните списанија.

Да не постојат овие луѓе, најверојатно нема да знаеме што се случува во модната индустрија и што е во тренд секоја сезона. За нив секогаш е резервиран првиот ред на модните ревии. Шест месеци пред да ги погледнеме колекциите на креаторите, новините на модните недели секојдневно ги фаќаат своите прибелешки. А како резултат на тоа тие прават дневен список на тенденциите за сезоната. Токму модните списанија се тие кои прогласуваат што е она што ќе биде во тренд. Тие ги дефинираат правилата на модата. А кога на нивните страници ќе се појават најдобрите модели од сите кретори кои имаат слична порака, тогаш можеме да зборуваме за тенденција. Трендовите секако зависат и од рекламните кампањи кои се наоѓаат на страниците на модните списанија.

Никој не може да го спречи лудилото по трендовските облеки. Дури и светската економска криза не е пречка за продавањето на облеките. Профитот на модните куки од година во година се повеќе расте, особено кај најексклузивните светски модни брендови.



Како и да е, мојот главен совет би бил да ги избегнете модните диктати и да научите да ги анализирате информациите кои ги читате во модните списанија. Не треба слепо да им верувате на советите на креаторите и уредниците. На крајот на краиштата, нивната цел е да направат огромен профит, кој се движи некаде околу 300 милијарди долари по сезона. Затоа следете ги трендовите, но не слепо. Дадете и дел од себе, бидејќи во спротивно ќе станете модна жртва.





HOSTESSES AND MODELS
DINAMODELS@GMAIL.COM

БУРЈАК		КОКТЕЛ: ВОДКА, ЛИКЕР ОД ПОРТОКАЛ СОК ОД БРУСНИЦА И ЗЕЛЕН ЛИМОН	ЗЕЛЕН ЛИКЕР: ПЕЛИН, АНАСОН, ШЕКЕР (АЛКОХОЛ 70-75%)	БРЗА ХРАНА (АНГЛ.)	ЕВРОПСКА ВАЛУТА	ТУЗЛА	ПРВАТА ЖЕНА ПО БИБЛИЈАТА (МНОЖИНА)	БАЛКАНСКИ ЖЕСТОК АЛКОХОЛЕН ПИЈАЛОК	СВРЗНИК	СЕЛО ОД ОПШТИНА МАВРОВО РОСТУШЕ	ВИД ПАПАГАЛ	
ВИД УГОСТИТЕЛСКИ ОБЈЕКТ												
ИЗВРШУВА									ЗЕМИШНА МЕРКА			
КРАТЕНКА ЗА “БИВШТА” СВЕТСКА ВЕЛЕСИЛА					СЛИКА НА СВЕТЕЦ <hr/> 5 И 31 БУКВА				НАУКА ЗА ТУМОРИТЕ			
НАЧИН НА ПЛАНСКО ИСПИТУВАЊЕ							АНГЛИСКА МЕРКА ЗА ДОЛЖИНА <hr/> АРАПСКА ТИТУЛА					
ОПШТО НАРОДЕН ФРОНТ				МЕШАЧ НА КОКТЕЛИ <hr/> ГОРЧИВ ЛИКЕР ОД ТРЕВКИ								
ГРАД ВО СЛОВЕНИЈА					КИНЕСКИ ВОДАЧ ЦЕ ТУНГ <hr/> НОКЕН ЛОКАЛ					АВСТРИЈА		
КИСЛОРОД		ПРВ ЈАВЕН НАСТАП <hr/> РАКИЈА СО СУШЕН АНАСОН					КАСАЈ, АПКА (ДЕМ) <hr/> ЕКСПРЕС РЕСТОРАН					
ЕДНА НОТА			АКТЕРКАТА ГРЕТА <hr/> АПАРАТ ЗА ПЕЧЕЊЕ ЛЕПЧИНЯ						ЕЛЕКТРОН <hr/> ОБЕДИНЕТА МАКЕДОНСКА ОРГАНИЗАЦИЈА			
ИТАЛИЈАНСКИ КАЛЧО ЛИГАШ						РУСКИ КОМПОЗИТОР СТРАВИСКИ <hr/> О А						
СКОПСКО СЕЛО РОДНО МЕСТО НА ЈУСТИНИЈАН ПРВИ					ФУДБАЛ. ТРЕНЕР ИВИЦА <hr/> РУСКА ВОДА						ЗАВИСНИ ОД ДРОГА	
ЕЛЕКТРО СТОПАНСТВО СКОПЈЕ				ПОЗИТИВНА ЕЛЕКТР. ЧЕСТИЧКА <hr/> АВСТРИЈА								
ПИСАР КОЈ СЕ ЗАНИМАВА СО НЕКОИ ПРАВНИ РАБОТИ						ЕГИПЕТСКИ БОГ АМОН <hr/> ЈАПОНСКА МЕРКА ЗА ДОЛЖИНА				ПРВАТА БУКВА <hr/> ЗАЧИН, ВИД ТРОПСКО РАСТЕНИЕ		
БАР КОД		НАША НЕГАЦИЈА <hr/> ЛИЧНА ЗГОДНА		СТАРО (ДЕМ) <hr/> ВИД ШАМПАЊ ОД МАРТИНИ					3 И 21 БУКВА <hr/> ЕДНА НОТА			
ОПИСЕН ЗБОР ЗА УБАВИ ПРЕДМЕТИ (МН)							ВИД ЗАЧИН, АФИОН <hr/> ВРШИТЕЛ НА ДОЛЖНОСТА					
БОДАН АРСОВСКИ			СТОЈАНОСКИ НЕНАД <hr/> ШИВАЧКО КРОЈАЧКИ РАБОТНИК				ВИД АЛКОХОЛЕН ПИЈАЛОК <hr/> КАЛИНКА					
A		ИЗЛОЖБЕНА ТЕЗГА <hr/> ЕЛЕКТРО ИНДУСТРИЈА							ИЛИЈА МИЛЧИН <hr/> АЛЕКСАНДАР МАКЕДОНСКИ			
АЛКОХОЛЕН ПИЈАЛОК							ЛАМЈА ЗМЕЈ <hr/> КИСЛОРОД					
СРЕЌА (ТУРСКИ)					ВЛАВ ЦИНЦАР							



PLAYBOY
MACEDONIA



GOT A LITTLE CAPTAIN IN YOU?

УЖИВАЈТЕ ВО АЛКОХОЛОТ ОДГОВОРНО