

# bar code

СПЕЦИЈАЛИЗИРАН МАГАЗИН ЗА УГОСТИТЕЛСТВО

НОЕМВРИ/ДЕКЕМВРИ 2007

Цена 100 ден.

ФЕСТИВАЛ НА ВИНОТО  
**ВИНОСКОП**

ВИНО  
**МОЖНОТО ШАРДОНЕ**

АРХИТЕКТУРА  
**ЗА СТИЛОТ КАКО ТАКОВ**

ЛИЧНОСТИ  
**ЕРНЕСТ ХЕМИНГВЕЈ,  
НОБЕЛОВЕЦ И КОКТЕЛ МАЈСТОР**

ПУРИ  
**КАКО СЕ ОЦЕНУВА КВАЛИТЕТОТ  
НА ЕДНА ПУРА**



5 319990 601124

БОНТОН • NIGHTLIFE • КОКТЕЛИ • ГАСТРОНОМИЈА

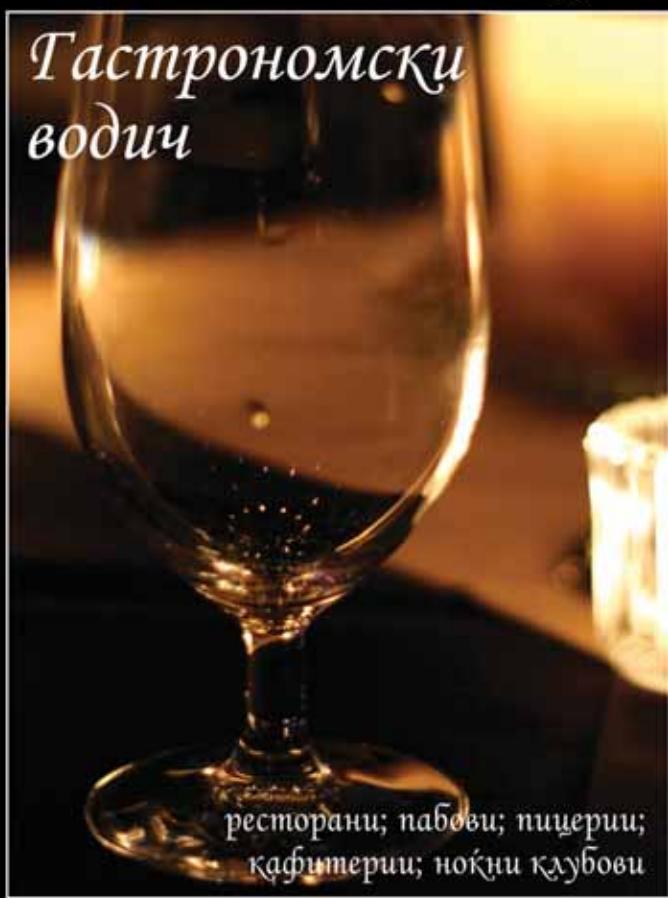
# Find the best restaurant to your taste



## www.restaurants.com.mk

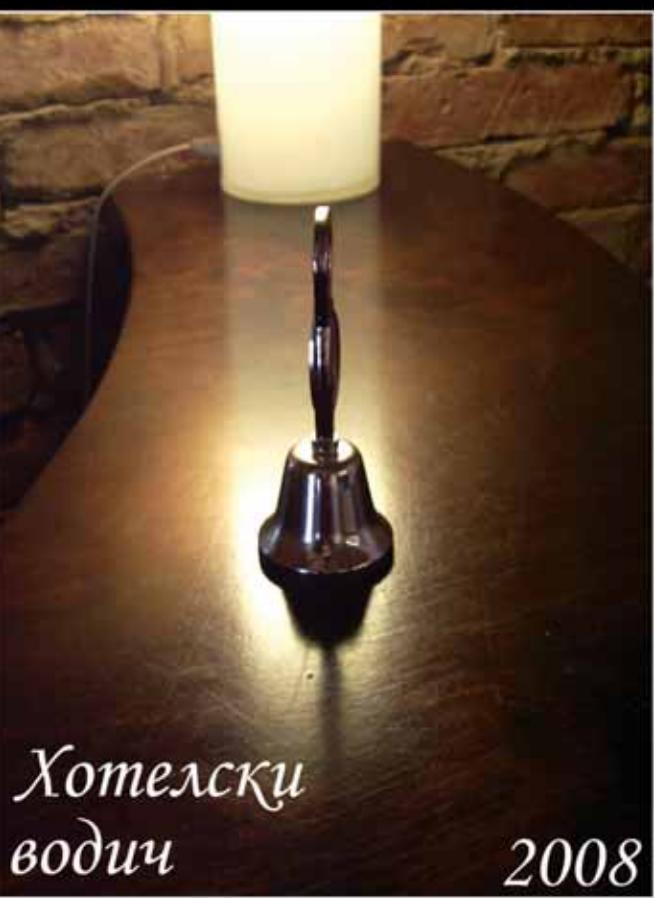
■ Само за најуспешните има место ■

Гастроономски  
водич



ресторани; пабови; пицерији;  
кафитерии; ноќни клубови

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



Хотелски  
водич

2008



# ТИКВЕШ

ВИНАРСКА ВИЗБА



VRANEC

TEMJANIKA

QUALITY DRY RED WINE  
TIKVEŠ WINE REGION  
PRODUCT OF MACEDONIA

QUALITY DRY WHITE WINE  
TIKVEŠ WINE REGION  
PRODUCT OF MACEDONIA

*Special Selection*



## СОПРЖИНА

**06** фестивал на виното  
**ВИНОСКОП**

**13** вино  
Моќното шардоне

**18** lifestyle  
**бонтон**  
Речиси совршени

**23** архитектура  
За стилот како таков

**26** архитектура  
А, Б, В..... до Ш  
или KNOW HOW да се  
одржи ниво на  
ресторан или кафе бар

**30** личности  
Ернест Хемингвеј  
нобеловец и коктел  
мајстор

**34** пури  
Како се оценува  
квалитетот на една  
пура

**37** интервју  
**Диого Ваз Гедеш**  
Преспа има што е  
потребно за елитен  
туризам

**42** анкета  
Колку пари месечно  
трошат Скопјани за  
забава

**46** nightlife  
**AMSTERDAM**  
Култните места на  
градот кој не спие

**50** пијалоци  
Пивото не е само за  
скара

**56** претставување  
Интернационална  
Асоцијација на  
Бармени

**58** храна  
Екстремна  
гастрономија



# ИМПРЕСУМ

Издавач  
**BAR CODE Скопје**

Адреса  
**Франклин Рузвелт бр. 14,  
Скопје**  
Тел/ Факс  
**389 2 324 5238**

Главен и одговорен уредник  
**Радмила Павловска**

Редакција и соработници  
**Александар Табаковски**  
**Александар Вучковски**  
**Ана Зафирова**  
**Бојан Манушев**  
**Бујар Муча**  
**Цаци Паковска**  
**Дарко Ангелески**  
**Елена Башковска**  
**Филип Арнаудов**  
**Горан Игик**  
**Игор Пачемски**  
**Ивана Костовска**  
**Кочо Андоновски**  
**Маријан Костадиновски**  
**Звонко Плавевски**

Графичка подготовка  
**ЛАМИНА Скопје**

Фотографии  
**BAR CODE**  
Маркетинг  
**Нина Павловска**

Печати:  
**ЛАМИНА Скопје**  
[www.BARCODE.COM.MK](http://www.BARCODE.COM.MK)  
[BARCODE@BARCODE.COM.MK](mailto:BARCODE@BARCODE.COM.MK)

## КУПОН ЗА ПРЕТПЛАТА

### Заштедете време и 20 %

Да, прифакам да се претплатам на примероци од секој број на Бар Код магазинот за период од една година, по цена од 80 денари по број (6 изданија без вонредните). Моите податоци и адресата на која сакам да ми се испраќа списанието се следните:

Име и презиме : \_\_\_\_\_

Правно лице: \_\_\_\_\_

Адреса: \_\_\_\_\_

Телефон (фиксен/мобилен) \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_

ОВОЈ КУПОН И ДОКАЗОТ ЗА УПЛАТЕНИ СРЕДСТВА НА ЖИРО СМЕТКАТА БРОЈ  
**250 0010003074 70**

ВО ИНВЕСТ БАНКА АД СКОПЈЕ, ИСПРАТЕТЕ ГО ПО ПОШТА НА  
УЛ. ФРАНКЛИН РУЗВЕЛТ бр. 14 СКОПЈЕ  
ИЛИ ПО Е-MAIL НА [barcode@barcode.com.mk](mailto:barcode@barcode.com.mk)



# ВОВЕЛНИК

Новиот број на Бар Код обележува неколку позитивни иницијативи, за кои се надеваме, целат кон истата мисија за која и самиот Бар Код се нафати да ја промовира на овие простори.

Случувањата како првиот меѓународен вински фестивал во нашата земја, приемот на Македонското здружение на бармени во светската асоцијација на бармени или формирањето на нов синдикат на угостители, ветуваат посветла иднина за македонското угостителство.

Уште понатаму, најавата за формирање на македонска асоцијација за "Slow food" за која пошироко ќе пишуваме во следниот број, отворањето на нови квалитетни угостителски и туристички објекти, како што се неколкуте ноќни клубови во Скопје, реновиранот хотел Радика во Маврово, иницијативите на Aqua Pura во Преспа, зачетоците на неформалните здружувања на истомисленици со истата пасија кон квалитетната храна, вино, пијалоци, пури и квалитетно дружење . . .

Еј, тоа се иницијативите кои ќе го донесат новиот квалитет. Полека се напушта деструктивниот и пасивен социјалистички пристап дека државата или некоја непозната сила мора да ги реши сите и сечи проблеми, а ние да седиме и да го критикуваме тоа. Ова е фантастичен позитивен момент за оваа бранша. Граѓанските иницијативи, па уште ако се и добри и поведени од лубето кои знаат, но пред се, имаат позитивен дух и ентузијазам, се единствениот начин да се задвижат работите.

Како и да е, ние ќе продолжиме да ги критикуваме смрдливите кафеани, поткршените садови за сервирање во ресторите и келнерите кои не ги разликуваат пијалоците, а особено простите гости кои не знаеле ни соодветно да се облечат за да излезат, но многу повеќе од тоа, со цело срце, ќе ги поттикнуваме и промовираме убавите идеи.

Онаму каде што можеме да помогнеме директно, со цело срце и енергија ќе го направиме тоа на најдобар можен начин. Кога нема да можеме директно да влијаеме, ќе ви презентираме теми кои ќе инспирираат други да иницираат убави работи. Ќе пишуваме текстови за квалитетот на живеењето, бон тонот во ресторан, ќе го претставиме Хемингвеј, тој култен бонвиван и нобеловец, ќе ви ги прикажеме екстремните начини на уживање во храната од кои некој можеби ќе се згрозат, но и многу важните препораки за одговорност при конзумирањето алкохол. Сето горенаведено, веќе го имаме испечатено на страниците во продолжение.

За крај на овој блескав инспиративен момент ви презентирам една мисла од Џон Рокфелер која мене лично многу ми се допаѓа:

"Тајната на успехот е во тоа, вообичаните нешта да се извршуваат на невообичаено добар начин"

(The secret of success is to do the common things uncommonly well. - John D. Rockefeller)



ВИНО

# Вино Скоп

Пишуваат:

Александар ТАБАКОСКИ, Горан ИГИЌ

Од 19-21 октомври на кеот 13 Ноември во Скопје се одржа првиот меѓународен фестивал на виното во Македонија. Симпатично осмислен и со многу поголема долгорочна вредност од она што моментално им го пружи на Скопјани и целата јавност која го сака виното, донесе свежина и гордост дека во Македонија има место за квалитет.

Подолу, ви го представуваме Вино Скоп преку неколку негови аспекти



## ПЛАСМАН НА НАГРАДЕНИ ВИНА

### ГРАН ПРИ

97,3 Винар - Vranec barrique 2004

### ЗЛАТНА ПЛАКЕТА Црвено Вино

- |      |   |
|------|---|
| 96   | Сковин - Syrah Cabernet 2005                      |
| 94   | Бовин - Dissan 2004                               |
| 92,6 | Пивка - Merlot 2004                               |
| 92,6 | Бовин - Aleksandar 2005                           |
| 92,6 | Chateau Камник - Cabernet Sauvignon barrique 2005 |
| 91,3 | Радевски - Cabernet Sauvignon 2006                |
| 91,3 | Тиквеш - Vranec Limited Edition 2004              |
| 88   | Тиквеш - Vranec Special Selection 2004            |
| 87,6 | Винар - Cabernet Sauvignon barrique 2004          |

### СРЕБРENA ПЛАКЕТА Црвено Вино

- |      |   |
|------|---|
| 87   | Chateau Камник - Cabernet Sauvignon barrique 2004 |
| 87   | Попова Кула - Vranec 2005                         |
| 86,6 | Цумајлија - Merlot 2000                           |
| 86   | Попова Кула - Cabernet Sauvignon 2005             |
| 85,6 | Сковин - Kale 2003                                |
| 85,6 | Повардарие - Vranec 2005                          |
| 85,6 | Вардарска Долина - Cabernet Sauvignon 2004        |
| 85,3 | Пивка - Vranec barrique 2003                      |
| 84   | Винар - Vranec 2004                               |
| 83   | Chateau Камник - Syrah barrique 2005              |

### БРОНЗЕНА ПЛАКЕТА Црвено Вино

- |      |                                      |
|------|--------------------------------------|
| 82   | Повардарие - Cabernet Sauvignon 2005 |
| 80,3 | Грков - Cabernet Sauvignon 2005      |
| 79,3 | Попова Кула - Merlot 2005            |
| 79   | Јостела - Merlot 2005                |
| 79   | Грков - Pinot Noir 2004              |

### ЗЛАТНА ПЛАКЕТА Бело Вино

- |      |   |
|------|---|
| 92   | Chateau Камник - Chardonnay Barrel Fermented 2006 |
| 91   | Chateau Камник - Muscat de frontignan 2006        |
| 90   | Тиквеш - Temjanika Special Selection 2006         |
| 88,3 | Бовин - Muscat 2006                               |

### СРЕБРENA ПЛАКЕТА Бело Вино

- |      |  |
|------|--|
| 87   | Пивка - Traminec 2005                    |
| 86,6 | Вардарска Долина - Chardonnay 2005       |
| 86,6 | Тиквеш - Chardonnay Limited Edition 2005 |
| 84   | Chateau Камник - Chardonnay 2005         |
| 83,3 | Бовин - Chardonnay 2006                  |

### БРОНЗЕНА ПЛАКЕТА Бело Вино

- |      |                                    |
|------|------------------------------------|
| 82,3 | Попова Кула - Sauvignon Blanc 2005 |
| 81,6 | Винар - Chardonnay 2006            |
| 79,3 | Сковин - Muscat 2006               |
| 76,3 | Цумајлија - Chardonnay 2006        |



**Интервју со  
ФИМКА ШОПОВА ТЕМОВА,  
член на организацискиот одбор на  
Вино фест**

**Бар Код:** Успешно заврши премиерното издание на Виноскоп 2007. Што постигнавте со новиот фестивал и дали акцентот беше ставен на деловните субјекти или на граганите?

- Акцентот на Виноскоп беше повеќе на грагани. Со овој фестивал секторот за локален економски развој на град Скопје сака, не само да го промовира вино производството во Македонија туку и да ја збогати туристичката и културната понуда на метрополата.

**Бар Код:** Колку сте задоволни од забавниот дел од програмата на фестивалот?

- Отварањето го предводеше парада од нашиот блех бенд Блезери, со танцова анимација од страна на Trizzi Ri Donna, група од 6 девојки од Сицилија со традиционална музика и танц. По нивното пристигање

на сцената фестивалот го отвори пеачот Ристо Самарџиев, а првата песна му ја посвети на трагично загинатиот Тоше Проески. Програмата ја збогатија и танцовиот ансамбл Скопје, потоа хорот Злата Магленска, бендот Војводина, Монистра етно бендот како и хорот Хераклеа и дуото Киклоп. Организирајме и аукција на постари и уникатни вина. Собравме 18 илјади денари кои ќе бидат донирани во детската болница Козле.

**Бар Код:** Дегустаторите порачаа дека виното треба да се пие во крајот каде што се прави. Дали можеби Виноскоп во иднина ќе се одржува во домашните вински региони?

- Овој фестивал е организиран по иницијатива на Град Скопје, така што секогаш ќе остане во главниот град. Ова е фестивал за промоција на вино, фестивал за збогатување на културниот живот на главниот град, за збогатување на туристичката понуда на градот и државата, но и за презентација на нашите вина на интернационално поле. Планираме тоа повеќе да го истакнеме наредната година кога ќе има учесници и од другите земји, на интернационално ниво. Со овој фестивал не се оспорува регионот од каде потекнува виното, тука се во прашање други идеи и интереси.

Тиквешкиот регион веќе има свој фестивал, но мислам дека треба да го промовираат подобро и да го анимираат подобро со што ќе добие подобро реноме и поголем карактер. Никогаш не е на одмет културниот живот на една држава да има повеќе настани, промоции, фестивали... Тоа само може да биде добро за туристичката и економската понуда на државата.



Интервју со  
**КЕВИН МУР**  
- Харперс Вајн анд Спирит магазин

- Виното не е наука, иако бара наука за производство. За мене, виното е мошне лична работа - рече гостинот од Англија, Кевин Мур, на самиот почеток од тестирањето. - Дегустирањето на виното бара знаење, посетување на локациите каде што виното се подготвува. Добриот дегустатор разговара за виното, бидејќи ако не знаеш што сакал некој да постигне, нема да можеш ни да го оцениш - рече Англичанецот чија страст да говори за виното беше забележителна. Тој особено сакаше да дознае за локалните сорти, бидејќи единственото нешто што го имаше слушнато за македонските вина е дека биле претерано интензивни, но никогаш претходно го немал вкусено.

**Бар Код:** Имете ли некои идеи што да се промени на Вино-Скоп за додолина?

- Организаторите се потрудиле доста и тоа беше едно убаво искуство за мене. Верувам дека фестивалот ќе напредува од година во година. На второто издание би сакал на една маса да бидат поставени сите вина, на кои ќе им ја знаеме годината и видот на виното, со што полесно ќе ги споредиме и рангираме. Се надевам и дека за оние вина што не ни се познати ќе ни биде објаснето каков вкус треба да имаат за да можеме да ги оценуваме.

### ВРАНЕЦОТ МОРА ПРВО ДА СЕ ПРОБИЕ КАКО БЛЕНД

Иако се вљуби во "вранците" од прва голтка, дегустаторот Кевин Мур има поинакво мислење како оваа сорта вино треба да се пласира кај странците кои никогаш не слушнале за неа.

**БАР Код:** Често добиваме совети дека "вранецот" треба да го промовираме посилно, бидејќи тоа е оригинална сорта што ја има само на овие простори. Дали сметате дека тоа е конкурентен вкус за пробирливите пазари?

- И во Молдавија имав можност да се запознаам со нивните вина од локални сорти, кои никој од развиените земји не ги знае и не ги увезува. За да ги увезува, некој мора да ги пробал и да ги бара пак, а ова вино може да се проба само тука. Значи Македонија мора да најде начин да го промовира винскиот туризам од една страна, а од друга страна бидејќи е малечка земја која не може да инвестира многу за да направи светски бренд од „вранецот“, мора да го понуди како бленд со некоја друга слична сорта. На пример,



Каберне совињон - Вранец! Или, Пино ноар - Вранец! Има многу такви примери, но би споредил со вината од Австралија и Нов Зеланд. Тие прават вина - не според рецептот, туку онакви какви што сакаат лубето. Затоа, вие можеби некогаш ќе чуете дека новозеландското "шардоне" е најдобро, но ако јас го пробам и видам дека ги нема традиционалниот ванила вкус, нема да го сметам за "шардоне". Затоа, на нивните вина секогаш е нагласено дека се од Австралија или Нов Зеланд, за да знаат лубето дека се поразлични, како на пример што на самата етикета вели дека е тоа "австралиска шира".

**- БАР Код : Дали тоа што "вранецот" ќе биде само додаток не мислите дека ќе се изгуби автентичноста?**

- Странците купуваат само нешто што им е познато и сигурно. Но, тоа не значи дека треба да се откажете од вашата традиција или автентичноста. Треба да правите онакви вина какви што ужivate да пиете и да не се оптоварувате со други работи. Такви и да продавате. Најтешко е да се натераат винарите да се здружат и заедно да работат во интерес на македонското винарство. Јас сум одушевен од вашето вино, но и пивото ви е одлично.

**- БАР Код: Го спомнавте винарскиот туризам. Колку е тој вреден како индустрисај само по себе?**

- Не би сакал да го издвојувам, но тој мора да постои за да можат вината да се промовираат. Знаете, кога реков дека ќе доаѓам во Скопје, најмалку уште четири мои пријатели изразија желба да дојдат со мене. Туристите сега бараат поинакви дестинации. Во Европа, практично насекаде е исто, секаде има

Мекдоналдс, Бургеркинг. Лубето денес сакаат да истражуваат нови нешта. Мора да дојдат прво тука, да го пробаат виното тука, а потоа да го бараат на локалниот пазар, низ цел свет. Мора да ги едуцирате корисниците! Со постепена едукација на потрошувачите, најпрвин на домашниот, а потоа и на странскиот пазар, можете да се пробиете.

**Бар Код: Што е добитната комбинација на ваквите фестивали?**

- Хармонијата! Секогаш е така. Без исклучок. Најдобро е виното што остава целокупен впечаток. Вино со добар вкус, мирис и боја. Тоа е најважното нешто. Пијалок во кој ќе може да се ужива. На Виноскоп пробавме многу такви добри вина, но и имаше и лоши.

**Бар Код: Дали на оценувањето влијае вашиот личен вкус и афинитет кон некои вина?**

- Во тој процес не смеат да влијаат личните афинитети и вкусови. Јас сум професионалец и кога го дегустирам и оценувам виното не уживам во него. Единствено што барам е добро конструирано вино. Со такво нешто можете да натерате некој што на пример не пие шардоне, да го проба или да почне да го конзумира. На тоа ќе го натера можеби добриот и силен мирис, можеби бојата... Во секој случај, квалитетот.

**Бар Код: Ќе има има ли место за Вино-скоп во магазинот Харперс?**

- Ние сме магазин за сите кои сакаат да се најдат на британскиот пазар на вино. Разговаравме нешто со организаторите, но најдобро ќе биде идната година да објавиме нешто пред да се случи Вино-скоп, за да биде информацијата правовремена.



**Интервју со  
ЕНРИКА ТИКИЈАТИ  
- Италија**

### **БЕЛОТО ВИНО Е ЗА МЛАДИТЕ**

Госпоѓа Енрика Тикијати од Италија беше највоздржана од сите дегустатори за време на процесот на оценување. Сепак, своите лични размислувања ги откри специјално за "БАР КОД".

**Бар Код: Што знаевте за македонските вина претходно, а какво мислење имате сега?**

- За Македонија знаев многу малку пред да дојдам на Вино Фест. Знаев само дека сте биле дел од Југославија и ништо повеќе. Но, кога веќе се договорив да дојдам во Скопје на дегустација се заинтересирај повеќе и дознав дека имате слична географија како Италија. Дека имате сончево време, дека одгледувате слично гројзе како нашето, а со тоа и дека имате слични вина со нашите од југот. Имате висококвалитетни вина и во тоа се уверив и Виноскоп. Мислев дека Грција има најдобро вино во овој регион, но сум била во заблуда.

**- Бар Код: Откако ги пробавте македонските вина, и белите и црвените, може ли да издвоите кои ви оставија посилен впечаток?**

- Јас секогаш ги преферирам црвените вина. Белите сметам дека се за помладите, тие сакаат да ги пијат повеќе. Црвените доаѓаат почесто од југот и имаат поинаков сензибилитет. Дополнително, за црвеното вино е потребно далеку поголемо знаење.

**Бар Код: Кое вино ви остави најсилен впечаток?**

- Вранецот е одлично вино. Пробавме многу добри црни вина, но мој фаворит е секогаш мерлото.

**- Бар Код: Вие доагате од Ферара, покраината Емилија Ромања во Италија, каде што најпознато вино е Ламбруско. Дали можеби тоа има влијание врз Вашиот вкус?**

- Не, напротив. Не ги сакам вината со „гас“. Ни класичните пенливи вина, ни Ламбруско. Од италијанските, чинам дека најдобрите вина доаѓаат од Неапол.



**Интервју со  
ПЕТАР МИЛЕВ,  
енолог од визбата Езимит Вино,  
Македонија**

### **ОЦЕНКИТЕ БЕА ЕДНОГЛАСНИ**

**Бар Код: Како го оценувате премиерното издание на Вино Фест?**

- Фестивалот помина добро. На Виноскоп за прв пат имав прилика да учествувам во жири комисија составена од меѓународни судии и тоа е драгоцено искуство за мене. Мислам дека се покажавме како добри домаќини и во добро светло го претставивме нашето вино. Им објаснив на колегите од странство дека наша специфична сорта е вранецот. Пред да го дегустираме им го објаснив и неговиот вкус и на тој начин како и со самата манифестација мислам дека ги доближивме до нашата винска култура.



### **Бар Код: Какви се вашите искуства во комуникацијата со колегите кои прв пат дегустираа во Македонија?**

- За судиите од странство можеби беше потешкотија што не се запознаени со ваквиот начин на оценување, но на крајот добро ја завршивме работата. Би сакал идната година да имаме можност сите вина што ќе ги дегустираме да ги видиме на една маса. На тој начин ќе имаме повеќе податоци за нив и мислам дека оценувањето ќе биде уште поефикасно. Дегустаторите во странство за време на промоциите цело време комуницираат меѓу себе, разговараат за вината што ги пробуваат и на крајот даваат речиси иста оценка. Најчесто се согласуваат во ставовите. И ние го постигнавме тоа на Виноскоп. Имавме горедолу исто мислење за квалитетот на поголем дел од вината што ги пробавме. Можам дури и да речам дека бевме едногласни.

### **Бар Код: Бидејќи сте енолог, дали при оценувањето се водите од универзитетското образование или од вкусот?**

- Многу работи ми помагаат. Но, сепак најмногу се водам од вкусот. Од непцата. Затоа многу внимавам на нив и сметам дека дегустаторите се добри некаде до возраст од 50 години. Потоа непцата делумно го губат осетот за вкус и квалитетот не е на истото ниво.

## **ДЕГУСТАЦИЈА И НАГРАДИ**

Во скlop на манифестијата беше организирана и професионална дегустација на вино составена од трочлена комисија, во која се најдоа Кевин Мур, претставник на специјализираниот магазин Харперс

од Англија, Енрика Тикијати од Италија и Петар Милев, енолог во винариската Езимит од Штип, а која немаше кандидирани вино за дегустирање и со тоа беше независен во оваа конкуренција. Организаторите посакаа дегустацијата да биде тотално „на слепо“, но сепак ја уважија забелешката на дегустаторите дека за издржана оцена мора да ги знаат барем годината на бербата и типот на вино, за да може подобро да ги оценат финалните производи чии карактеристики варираат кога се овие два параметри во прашање.

И начинот на оценување беше новитет за странските дегустатори, кои не се фамилијаризирани со системот кој е распространет на Балканот, а во суштина се состои од три категории: изглед, арома и вкус. Со нив се распределуваат 89 поени (15 за изглед, 30 за арома и 44 за вкус), а уште 11 поени се доделуваат за комплетна хармонија. Во делот за изглед поените се делеа според критериумите за бистрина (5) и боја (10), кај арома оценката се темелее на интензитет (8), чистота (6) и квалитет (16). Истите три карактеристики во сооднос 8-6-22 беа темел за оценката на вкусот, надополнети со 8 поена за финалниот ефект. Тестирањето се одвиваше од полесни кон потешки вкусови, при што се започна со белите вина, следуваше пауза при преминот на црвени вина, како и уште една пауза за последните шест кандидати кои беа означени како „барик“, односно значеше дека виното било во дабово буре. За судиите беа дозволени освежителни пијалоци и ладна закуска со цел да ги одржат своите сетила свежи, бидејќи дегустацијата траеше во континуитет речиси шест часа!

ВИНО

# Моќното шардоне

Пишува:

Александар ВУЧКОВСКИ

Вински клуб - ресторан Лабруско



## Потекло

**Винскиот клуб-ресторан  
“Лабруско” со задоволство  
Ве запознава со една од најпознатите и најценети сорти на бело грозје и вино - шардоне.**  
**Потеклото на оваа благородна сорта грозје е од едно мало село со идентично име кое се наоѓа во познатиот француски регион Бургундија. Регионот на**

## КАРАКТЕРИСТИКИ

Оваа сорта на грозје заедно со уште една (Пино ноар) се употребува и за подготвока на легендарниот шампан, а познатиот Дом Перињон е куве токму од овие две сорти на грозје. Поради нејзините хемиски и органолептички карактеристики таа е една од ретките сорти на бели вина кои можат да зреат во дабови буриња а таквите примероци на барик продолжуваат да зреат во шишето и на тој начин стануваат покомплексни и побогати. Со правилно чување на примерок од квалитетно шардоне, по неколку години ќе добиете вистинска овошна бомба со масна и густа структура,

Шардонето може да има жолта до златно жолта боја, карактеристична за зрелите примероци. Аромите се доста богати и интензивни, се појавуваат мириси на праски и кајсии во младите вина, па се до мириси на тропско овошје, диња, мед. Во барик-шардонето се појавуваат и ароми на тост, путер и



**Шабли е исто така познат по своето квалитетно вино Шабли направено од 100% шардоне. Благодарение на нејзината приспособливост и релативно лесно култивирање, оваа сорта почнала да се ширит во скоро сите познати вински региони, од Италија, Шпанија и Балканот, па се до новиот вински свет, како што се Австралија, Чиле, Аргентина...**

## СПАРУВАЊЕ СО ХРАНА

Една од најспецифичните карактеристики на ова вино е тоа што изборот на соодветна храна за негово спарување е огромен и доста широк за разлика од другите сорти на бело вино. Поради карактеристиките и неговите потенцијали некои го викаат и маскирано црвено вино. Винскиот ресторон “Лабруско” за почеток на вашиот ручек или вечера Ви сугерира да почнете со сирење со средна масленост како што се македонското овче сирење, Мукино - италијанско кравјо сирење со ореви, Камемберт и останати крави или млади овчи сирења комбинирани со суви кајсии, лешници и ореви. Рижкото со школки би била одлична комбинација, или паста со болоњезе или бешамел сос, а и крем супата од брокули, со пармезан, одлично ќе се носи со шардоне.

За главно јадење изборот е навистина широк, од пилешко бело месо готвено во бадеми и павлака, Коко



ванила. Ако грозјето е берено во последните денови на октомври и почеток на ноември, таканаречена доцна берба, поради вискиот степен на шеќерни единици и комплексното зреенje, овие вина уште на почетокот се полуслатки, и имаат одличен потенци-

јал да се развијат во квалитетни десертни вина.

Покрај регионите Шабли и Бургундија, квалитетно шардоне се прави и во североисточна Италија каде што оваа е трета најзастапена сорта во нивната винска индустрија, а во централната долина на Чиле и во долината Дел Рапел се прави квалитетно барикирано шардоне кое го прослави Чиле и го проби патот на нивната винска приказна. Калифорнија, една од најпрогресивните и најбрзо-растечки вински региони во светот посветува исклучително внимание и труд на шардонето. Долините Напа и Сонома се извор на огромни насади на квалитетно шардоне и благодарение на американската рационалност и развиена технологија, од овие региони се појавуваат ценети и познати винарии со своите адuti. Познатата фамилијарна винарија на Роберт Мондеви своите почетни успеси ги должи токму на оваа сорта и вино.

## ШАРДОНЕТО ВО МАКЕДОНИЈА

Во последните 15 години во Македонија се почесто се појавуваат винарии што произведуваат сериозни примероци на шардоне и разни блендови од истото. Винскиот ресторан "Лабруско" со задоволство констатира дека македонското шардоне се развива и станува се подобро, а одредени винарији веќе имаат признанија и награди од познати светски вински настани и институции. Македонската винска индустрија бележи огромен напредок и успех, и благодарение на трудот и посветеноста на овие поединци и уметници значително се подобруваат условите за професионално угостителство кај нас, за што искрено им благодариме.



Вин (пилешки копани маринирани во вино), па се до млади телешки кременадли во сос од жалфија. Што се однесува на делот за риба, шардонето најубаво се спарува со темните и масни риби, пред се лососот, туната, посебно ако станува збор за некој зреен примерок на ова вино. Прилогот или споредното јадење може да се состои од обарен аспарајус, морков, спанаќ или блитва, а зачините кои ќе ја



надополнат целата оваа гастрономска слика, се ароматични билки, како што се мајчина душичка, босилок, киселец, за да можат да го комплетираат полниот и интензивен вкус на виното.

Десертотично е најомилен дел од оброкот на многу гости во Лабруско, и кога служиме шардоне со десерт, треба да внимаваме самиот десерт да не е поблаг од виното за да не го загуши. Чаша зреено шардоне од доцна берба, би бил одличен десерт сам по себе, но ако барате нешто посложено тогаш може да одите со колач од сирење гарниран со манго, папаја, јагоди, или крем карамел со прелив од ванила. Чоколадото во овој случај би требало да биде изразено во дискретна форма во вид на прелив или додаток, но никако како главна состојка бидејќи високата какао масленост ќе го загуши сепак овошниот и свежиот карактер на шардонето.



JOHNNIE WALKER

# lifestyle



бон тон

# Речиси совршени

Пишува:  
Ана ЗАФИРОВА



“Во аголот на ресторанот кој на скопската гастрономска карта важи за ексклузивен, седната двојка која ви го лови погледот и без ваша воља. Веројатно се при крај со вече-рата, празните чинии со расфрланиот прибор го открива тоа. Тој околу 30 год. чиниш Аполон, скоцкан од глава до пети, црно одело, со бескрајно исштиркана бела кошута и блескав саат на раката. Таа околу 25 год. со фигура на “вретено”, коса сјајна како свила во фустан боја мастило.. И ете здравица меѓу нив .. шок .. Пропаст .. Разочарување .. несмасното држење на кристалните чаши го уништи звукот кој требаше да се чуе при нивното доближување .. ама тие не забележаа. . Среќни се .. Поводот ги донел таму .. По здравицата тој и испраќа заводничка насмевка... И .. неговите усни си имаат забава .. чепкалката е тука како симбол на завршената вечер - по ова сцена си потврдив по којзнае кој пат “манири зборуваат за нас, а не одблесокот на картичките во паричникот и облеката која вечерта сакаме да не претставува”. Затоа следните редови во Бар Код ви ги посветувам вам, кои сакате да учите, а сте доблесни да си признаете дека убавите манири на однесување во ресторан не се ваша силна страна



### Во ресторан

На влезот во ресторантот гостодата влегуваат први во просторијата за да ја оневозможат "потенцијална опасност", прават извидница за миг, а потоа ја држат вратата отворена додека дамата по нив не влезе во објектот. И помагаат на дамата да го соблече мантилот или капутот што го има на себе, а потоа гостодата го прашуваат келнерот за резервираната маса. Ако случајно имате гума за цвакање во уста, веднаш замотајте ја во хартија и во џеб. Некогаш беше правило мажите да ги плаќаат сметките во ресторантите ама денеска не е невообичаено и девојката да побара сметка и да ја плати. Бидете секогаш љубезни кон келнерот, откога ви е донесена сметката која тивко, незабележливо сте ја побарале, покрај сумата оставете и 10% бакшиш како благодарност за добрата услуга која сте ја добиле.

### За пијалоците

Откога удобно сте сместени на вашата маса, уживањето во вечерта го почнувате со пијалок. Е тука доаѓаат најчесто до израз манирите. Чашата секогаш се држи за "столбчето", поубаво звучи кога се наздравува, а на тој начин го спречувате загревањето на пијалокот. Покрај тоа на чашата не се оставаат прсти. Единствен исклучок кога е дозволено загревање на пијалокот со дланиките кога е послужено црвено вино чувано во подрум. Исклучок од правилото "држење за столбче" се чашите за коњак. Овие чаши имаат мал столб, сосема е неправилно да ги држите за столбче. Коњакот треба да се загрева со дланиките, на тој начин доаѓа до израз неговата богата арома. Коњакот се пие без мраз, загревањето со фламбирање е уште еден распространет начин на служење на коњакот кај нас кој е погрешен. Чашите без столбче ги држите за долната третина, а пред вашата голтка за време на вечерата усните ги бришете со салфета за да го спречите оставањето на масни траги на работ на чашите.

Аперитивите како што се порто, шери или коктيلите како Мартини драј се служат пред јадење. Кога ќе почне вечерата веќе не се пијат. Ако дојде до менување на сортата на вино, претходното сервирано вино веќе не треба да се пие. Иако чашата не е празна, можете едноставно да ја оставите. Секако сите ќе имаат разбирање доколку не сакате да ја промените сортата на вино. Кога станува збор за здравиците, секогаш се гледа во очи кога се наздравува.





шминкање. Најчест трик кој жените треба да го користат е да нанесат малку пудра на усните, потоа прв слој од карминот чии вишок ќе го симнат со бакнување на хартиено марамче, уште еден слој на пудра и кармин.



усните пред да се напиете од виното, секогаш ја користите горната површина на салфетата и повторно ја ставате во скут. Долната страна на салфетата заради облеката, секогаш останува чиста. По јадењето салфетата треба да се остави во положба со која флеките ќе останат на внатрешната страна. Ја оставате лево покрај чинијата. Неправилно е да ја оставите салфетата во чинијата, ова правило важи за ткаените но, и за хартиените салфети.



лоши звуци кои може да ги иритираат луѓето околу вас. Меѓу најлошите звуци кои можете да ги преди-

### Шминка

Остатоците од кармин на чашите се сметаат за голем прекршок на општо прифатените правила на убаво однесување и се наречени "fauxpas". Затоа дамите треба да користат сув кармин или пак треба да имаат нанесено кармин во мали количини. Дамки од карминот ќе останат и на салфетата, тоа е уште една причина за дискретно

зникате додека јадете е "сркањето", затоа најстрого е забрането.

По ручекот приборот треба да биде поставен во чинијата, а не крај неа. Различно поставениот прибор зборува за вашето (не)задоволство од менито кое ви е послужено.

Ако ножот и вилушката се паралелно поставени значи дека сте завршиле со ручекот или вечерата и јавно го презентирате задоволството од вкусната храна .

Вркстената положба на приборот значи дека сакате да направите мала пауза додека јадете. Погрешно е ако го оставите приборот да потпрен со врвот на работ од чинијата. Приборот кој се користи не смее веќе да има допир со масата.

Вака поставениот прибор означува незадоволство, протест за послужената храна. Се надевам дека често не ќе имате можност вака да го позиционирате вашиот прибор.

На маса треба да седите исправено. Секогаш вилушката и лажицата ги принесувате кон усните, а не телото кон нив. Доколку ја користите само десната рака, левата можете да ја ставите на масата но, само длакната. За време на службени ручеци никогаш не ги ставате лактовите на маса. Тоа правило важи за време но и по ручекот или вечерата. Ако сте во друштвото на пријатели ова правило не треба да го сфатите буквально така.

### Леб и нож за леб

Во подобрите ресторани како предјадење често се служи леб или тост. Да напоменеме дека лебот не се гризе и не се сече туку се крши на мали парчиња. Лебот се става на мали чинии за предјадење. Ако со лебот - тостот се служи и путер тогаш малата чинија, со малото ноже стои лево горе од главната чинија. И во овој случај лебот се крши на парчиња, секое парче се мачка со путер за да може да се внесе во уста како еден залак. По предјадењето и супата, чинијата со лебот е заменета со чинија со салата.

### Што треба да се избегнува

Гмечење на храната. Колку и да е вкусно тоа да го правите по дома избегнувајте ја ова навика кога сте на јавно место. Исто така не смеете да ја чистите чинијата со парчиња на леб. Мљацкањето е табу, а ако сте во Кина, дозволено е здригнување како добар маниер додека сте на маса, ама во остатокот од светот тоа е неприфатливо. Шминкањето и чешлањето додека сте на маса се смета за несоодветно.

### Чепкалка

Во минатото беше дозволено дискретно чепкање на забите додека се наоѓате на маса но, според новите начини на организација на масите во ресторантите и угостителските манири, чепкалката ја изгуби својата позиција на масата. Чепкањето заби треба да се извршува во тоалетот по ручекот или вечерата.

*Одберејте јо  
високиот стил*



**Фасада**



- хотели
- ресторани
- кафе барови
- пицерији
- fast food
- слаткарници
- домаќинства

*Сè на едно место*

**ARTGLASS**

бул. „Јујославија“ бб  
1000 Скопје,  
Македонија  
Тел./факс +389 2 26 16 555  
e-mail: artglass@mt.net.mk



*The Mediterranean  
is not so far away*



Уживајте во опуштената, романтична атмосфера, во топол, пријатен амбиент.

Ресторанот ДАЛМА е сместен зад Универзалната сала, во централното, но тивко градско подрачје.

**Предизвик да ни бидете постојани гости!**

*Enjoy serene, relaxed dining in a warm and cozy ambience.*

*The Dalma Restaurant is located behind the Universal Hall, in the central, yet, quiet part of the city.*

*A temptation to come again!*



Мени со над 150 јадења кое ќе ви пружи единствено гастрономско уживање.

Тортелини ди Парма, ајкула во тропски сос, Шамбреријан Бернез, бранцин на сино, фахитас, џамбалая... од сè по нешто. Извонредна храна, беспрекорна услуга, одлични цени - гаранција за неверојатно кулинарско уживање!

*A menu with more than 150 dishes will give you a unique gastronomic experience. Tortellini do Parma, shark in tropical sauce, Chateaubriand Bernaise, sea bass in blue, fahitas, jambalaya... you name it! Divine food, impeccable service, excellent prices - a guarantee for the most enjoyable culinary moments!*

Резервирајте го Ресторанот Далма за Вашата приватна забава, или пак резервирајте го нашиот тим на готвачи и келнери на локација по Ваш избор. Сметајте на наша дискреција и професионалност!

Book the Dalma Restaurant for your private celebrations or have us do everything for you. Have our team of waiters and chefs at the place you choose. Rely on our discretion and professionalism!

str. Petar Poparsov 22, 1000 Skopje • tel: +389 (0)2 3246 616 • [www.dalma.com.mk](http://www.dalma.com.mk)



#### Наша комплетна сервис понуда:

- Ресторан
- Кетеринг служба
- Организирање настани

#### Our complete service offer:

- Restaurant
- Catering
- Event management

# архитектура





# За СТИЛОТ како таков

Пишува:  
**Бујар МУЧА - архитект**



Никогаш, од најрана младост, уште од почетоците на моето школување не сум имал среќа кога се задавале прашања и задачи. Ако од 100 прашања имам можност да извлечам едно, ќе го извлечам она единственото што не го сакам или не го знам. Така и овој пат, на мене ми се падна вечноата темата за стилот. Неколку пати се правев недоволтен за да ја избегнам, но залудно. Искрено, не разбрав до крај дали треба да пишувам за архитектонскиот стил на нашите угостителски објекти или за стилот воопшто, така што решив да измешам баби и жаби па, што биде...

Надалеку познатиот Macedonian Style е уметнички правец создаван по победата над фашизмот во 1945 година па се до денес со тенденции за неограничен иден развој и неслутени трансформации. Само небото е лимит е максимата на народниот творец, идејниот градител на Македонскиот Стил.

Инаку, Македонскиот Стил (МС) е жив организам проткаен од неколку уметнички правци:

- **Македонски империјален правец**
- **Македонска еклектика**
- **Ханиоти - Кушадаси правецот и**
- **Старовремско-модернистичкиот правец**

Ќе бидам тесно професионален и горе наведените правци кратко ќе ги објаснам преку нивниот архитектонски аспект.

## Македонски империјален правец

Се појавува на почетоците на транзицијата на нашата земја, со преоѓањето на атрактивните парцели за градење од рацете на комунистите во рацете на окрупнетата буржоазија. Главната идеа на правецот е на несразмерно мала локација да се изгради што поголем и попомпезен објект, кој во себе ги содржи сите архитектонски атрибути и сета второстепена пластика на палатите и куќите за богати. Ваквиот објект го красат најчесто следниве елементи:

- Колонада од столбови при влезот што формираат трем и носат надвишена тераса со ограда од ковано железо.
- помпезни скали како во библиотека Лауренцијана во Фиренца
- Фасада од мермер со пикувани делови од малтер
- милиони тимпанони и фризови
- мали вути и каријатиди што се венец на непотребно сложени кровови
- дрвени полукружни прозорци со месинг помегу стаклата
- фонтани во форми од кои природата би се засрамила.... и така натаму.

Вистинските репрезенти на овој правец ќе ги најдете на падините на Водно, во Црниче, а богами и на потегот помегу Лагадин и Елешец на охридската ривиера.

## Македонска еклектика

Овој правец е дериват на предходниот, а негови консументи се наши сограѓани од средната класа, се уште недоволно нафатирани за да влезат во светот на империјализмот. Тие се свртени кон себе, така што елементите од предходниот правец овде се употребуваат во ентериерот. Во својот најзрел период, овој правец најмногу време им посветуваше на претфабрикуваните купатила во повеќесемејните згради, украсувајќи ги со керамички плочки од голем формат на чии бордури се отсликуваше сета античка историја. Овој правец со своите гипсени каскади и профилации и објави војна на скелетната бетонска конструкција. Малите халогени ампули кои ја прекршуваат светлината од сјајно лакираниот паркет од бамбус се вовед во неслутениот свет на еклектичниот футуранизам во македонскиот ентериер.

Овој правец нема свои ексклузивни локации и може да ве изненади на секој агол.



## Ханиоти - Кушадаси правец

Ова е типичен ентериерски уметнички правец кој се користи најчесто во угостителските објекти ширум татковината.

Глеј бе колку напред отишли Турциве, а не ко оние нашине архитекти - за к.. не ги бива. Се ори така по тугите улици македонскиот убав збор, се слика со телефон секој штосен детал за да кога ќе се вратат ги изедат живи скопските голи и боси архитекти.

Кеј 13 Ноември, ГПЦ, Ул. Македонија, Беверли Хилс се бастионите на овој правец, позајмен од селата на егејскиот брег. Навистина за к.. не не бива.

## Старовремско -модернистички правец

Овој правец е за мене мит. Неколку клиенти досега од мене барале да направам таков објект. Меѓутоа, сите усилији да дознаам што тоа значи до сега биле залудни.

Затоа, ја користам оваа прилика да ја востановам првата наградна игра на овој магазин. Оној кој преку фотографија или дефиниција најсликовито ќе го формулира правецот, добива бесплатна вечерта за двајца во еден од најдобрите скопски ресторани. Вашите формулации испратете ги на адресата на редакцијата најдоцна до 01.12.2007.





## архитектура

A, Б, В.....  
.....до III

или KNOW HOW да се  
одржи ниво на ресторан  
или кафе бар

Пишува:

Бујар МУЧА - архитект



Додека го испишуваат насловот на оваа епизода од текстов, се сетив колку беше жешко кога итав за да не стасам последен со предавањето на материјалите за предходниот број. Не ме изненади брзината со која поминаа изминативе два месеци, колку што за прв пат есента, моето неомилено годишно доба ме фати неподготвен. Немам многу аргументи зошто не сум близок со есента. Всушност имам само еден- немилосрдно се скратува денот за сметка на се постудени, магливи и разлигавени ноќи. А знаете каков шок за шемаџискиот организам е нагло да се префрли од свежите летни тераси во неклиматизираните македонски кафулиња.

Мегутоа, секогаш кога ќе застуди, групи млади момчиња ги изнесуваат своите костуми, кошули, мантили, вратоворски, црни чевли и лаптопи и се претвораат во.....

### J (Јапи)

.....така облечени ги запоседнуваат актуелните кафулиња на мнооогу долгите паузи, чекајќи да стигне шлеперот на граница, да се јави заменик министерот или не дај боже секретарката на премиерот да го потврди сотанокот за некое подобро утре. Два до три телефона од човек е вообичаената второстепена пластика на масите на кој се допива -

уште само ова - трето утринско виски, кое на приказните за вселенските бизнис вратоломии им додава дополнителна неверојатност. Ако ги познавате, избегнувајте ги бидејќи секогаш им се потребни едно двеста евра некого да подмитат, а во моментот се без камен бидејќи едно пола милион евра уплатиле утрово на Кайманските Острови. Едно време, неретко се појавуваа во ист стајлинг и навечер, и беа страв и трепет за угостителите кои мислеа дека влегла пазарна инспекција.

(им се извинувам на сите оние на кои описите во текстот им се животен стил, а не стигаат ни да си го допијат утринското кафе од реални дневни обврски).



### **K (Конобар)**

Постојат два подвида од истиот вид:

- 1) Школувани но пошироко непознати и
- 2) Нешколувани но сите ги познаваат. Двата подвида понатаму се делат на мажјаци и на женки. Во следниве неколку реда ќе дадам кратки упатства како да ги препознаете:

**мажјак:** ги наслува рестораните на поголемите хотели, работничките одморалишта и трансформираните општествени кафеани. Белите кошули и црните пантолони се нивната клупска боја. Рутинирани се во својата работа, а предлозите од типот: да направиме од се по нешто по наш избор? е нешто на кое не смеете да подлегнете. Начинот на кој доаѓаат до екстра профити е тајна стара колку и занаетот.

1) **женка:-** како конобари се врста во изумирање, но редовно ги красат шанк-пултовите на истите локали од точка

1). Стјлингот е сличен, пантолоните се заменети со сукња, а намќорскиот израз на машките колеги е заменет со пренагласена срдечност. Мене ми се омилени и секогаш со задоволство се задржувам на такви места.

**мажјак:** - на овој подвид сум му припаѓал во младоста. Обично се студенти на завршни години на факултети на кој што не мора да се оди на предавања или се апсолвенти. Секогаш осмислено casual облечени, со израз дека сево ова е преку к...., човече и дека кај и да е, ќе се вратат да завршат факултет. Но, бидејќи секоја вечер има некоја дешавка каде што е ред да се појават, обично обврските засекогаш ги закопуваат во сеќавањата. Плус тоа, ако си конобар во актуелен локал, ти баце мора да држиш алкохол за да влезеш во легендите. А и многу млади девојки те знаат, а ти ги импресионираш со својата академска перспективност, гратисите и free entrance на секаде во градот. Милина човече.....

**женка:** - скроз откачени човече, така и се облекуваат, знаат се за секого, имаат повеќе другари отколку другарки, пушат, пијат, обично кратко се задржуваат во одреден локал. Обично се вработуваат зошто им требаат пари, а многу ретко од задоволство. Битен сегмент за секој локал бидејќи половина се полни заради нив.

### **Л (Лоби, ресторанско Лоби)**

Непозната појава во Македонија. Се работи за простор во кој организирано и достоинствено се чека да се ослободи или среди маса за ручек или вечера. Обично тоа е изолиран шанк со аперитиви и високи барски столици и по некоја маса со столици, поскромни и различни од оние во главната сала. Во непосредна близина на лобито се наоѓаат тоалетите и гардероберот. Замишлете си: чекате да се ослободи маса, притоа не зјапајќи во тугите порции и не застанувајќи на патеката на движење на конобарите. Чиста научна фантастика.....

### **Љ (Љубов)**

Љубовта нема никаква врска со оваа тема, но како нејзин голем љубител, сакав да ја споменам и во оваа пригода. Како што луѓето влегуваат во врски затоа што некого љубат, така и угостителите, за да имаат успех во својата дејност треба да го љубат угостителскиот живот. Се останато е зчинето со неуспех на подолги патеки. Конзументите на овој вид на објекти се суперсензитивни и многу бргу ќе го откријат угостителот кој на профитот гледа како почеток и крај на смислата на неговото постоење. Конзумент кој ќе мора секоја рунда пијалок која ќе ја нарача да ја плати веднаш, многу бргу ќе ја побара среќата на некое попријателско и поопуштено место.

### **М (Мени)**

Ќе се задржам само на ресторанските листи на јадења. За винските листи нема да зборувам, бидејќи чинам дека беа споменувани во некој од предходните броеви. Ќе се согласите дека во 90% од македонските ресторани, менијата личат на памфлети за комерцијална понуда на животински крематориум. Се на скара, па уште и Лесковачка. Единствена промена што ќе ја забележите се периодичните зголемувања на цените на безбрз залепени стикери со промена на цените кон подобро. Најмногу ги љубам оние повеќејазичните каде можете да прочитате преводи на англиски и германски за увијачот, нафората, двојникот, моминската солза, ролованата вешалица.....тешко нам.

Едвам чекам да продолжиме со буквата Н, иако немам идеа на што да ја употребам оваа буква над буквите на секоја азбука.





## ЛИЧНОСТИ

Еден интелигентен човек некогаш е приморан да се опива за да го издржи времето со будалите околу него. Ова се зборови на познатиот писател Ернест Хемингвеј, омилен историски лик на сите светски бармени. Освен тоа што бил љубител на добрата капка, тој воедно бил и голем промотор на коктел културата. Некогаш и самиот знаел да подготви и да креира добар коктел но најмногу уживал кога ги пиел, особено во неговата омилена земја - Куба во неговиот омилен бар Флоридита





# Ернест Хемингвеј – нобеловец и коктел мајстор

## ХЕМИНГВЕЈ И ФЛОРИДИТА

Во 1932 година познатиот писател ловел сабјарки на својот брод Анита на отворено море на северниот брег на Куба. Таа година тој бил сместен во хотелот Ambos Mundos во соба 153 на улицата Obispo. Тој уживајал во прекрасниот поглед на градот и на заливот.

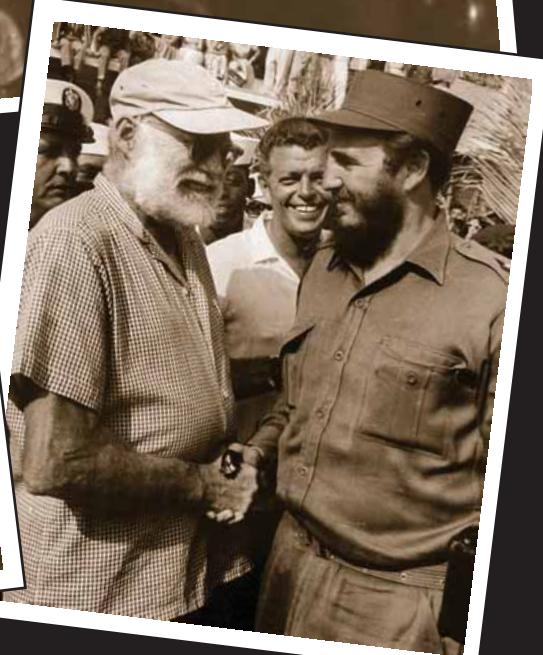
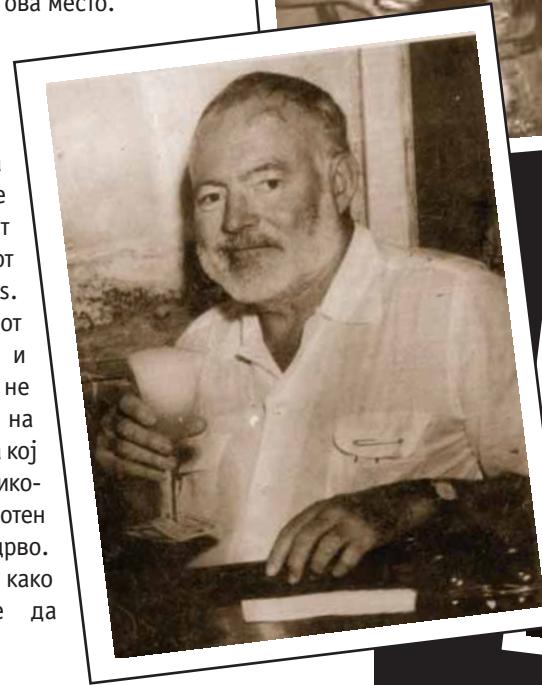
Местото и морското ветре биле идеални за пишување. Тој таму ја започнал финалната верзија на неговото дело "За кого бијат камбаните" на само 200 метри од барот кој подоцна ќе стане еден од најпознатите во светот, најмногу поради речиси секојдневното негово присуство и неговите специфични ритуали. За време на овој период и до крајот на својот живот Хемингвеј најголемиот дел од своето време престојувал токму на ова место.

Едно утро Хемингвеј се шетал по улицата Obispo, една од најпрометните улици во Хавана на која воедно се сместени и барот Флоридита и хотелот Ambos Mundos. Стигнувајќи до аголот на улиците Obispo и Monserrate, тој не можел да одолее на шармот на Флоридита кој го повикувал со великолестниот шанс изработен од блгородно и jako дрво. Отворените врати го како да го поканувале да влезе.

Пишува:

Филип АРНАУДОВ

Здружение на Бармени на Македонија



Antonio Meilán (роднина на жената на Constante, креаторот на Daïquiri Floridita) вели дека Хемингвеј влегол во барот за да оди во тоалет. Кога излегувал го привлекле коктелите што сите во барот ги пиеле. Тој пробал еден и рекол: Добар е но јас го сакам без шеќер и со дупла доза рум. Така Constante го спремил коктелот по негов вкус го послужил и рекол: повели Папа. Така е роден коктелот кој е наречен по него - Papa Hemingway. Подоцна во коктелот е додаден и сок од грејпфрут и така настанал „Hemingway Special“ Некој луѓе го преферираат овој коктел повеќе и од познатите коктели Daïquiri и Mojito.

Од тој ден Хемингвеј не посакувал ниту пак бил способен да се раздели од Флоридита и неговото Daïquiri. Дојал секое утро околу 10 часот. Се сместувал на своето место со број 1, на аголот од шанкот. Го праќал својот возач да му купи весник од хотелот Plaza кој е оддалечен 100 метри од Флоридита.

Флоридита претставувало искуство кое тој го нудел и на сите свои пријатели кои доаѓале на островот. Меѓу другите тој таму ги има однесено: Војводата од Виндзор, Gene Tunney, Jean-Paul Sartre, Gary Cooper, Luis Miguel Dominguin, Ava Gardner, Tennessee Williams, Spencer Tracy.

Денес во Флоридита на сидот, над неговото омилено место стои бронзена скулптура од 1954 за Нобелова награда за литература. Неговото место заштитено со ланец останува засекогаш празно.



Хемингвеј сакал коктелот Daïquiri да биде кисел па шеќерот го заменил со Маракино ликер и сок од грејпфрут. Постој приказна дека Хемингвеј направил рекорд со тоа што во една вечер испил 16 дупли Daïquiri-ја. Ако тоа е вистина, а има и сведоци, тој испил 1,68 литри бел рум, сок од 32 лајма, сок од 8 грејпфрута и 96 капки Маракино ликер!!! И ако им се верува на сведоците тој после тоа станал и на свои нозе си отишол дома!!!



### Classic Daiquiri

5cl бел рум

3cl сок од лајм

1 лажичка шеќер во прав

Сипете ги состојките во шејкер, добро пропресете и сипете во изладена коктел чаша.

Или може да биде фрозен: истите состојки само се спрема во блендер со кршен мраз.



### Hemingway Daiquiri

5cl бел рум

3cl сок од лајм

1cl сок од грејпфрут

Неколку капки маракино ликер

Сипете ги состојките во шејкер, добро пропресете и сипете во изладена коктел чаша.

Декорација парче лајм.



# Како се оценува пурата

квалитетот на една

Пишува:  
Радмила ПАВЛОВСКА

Пурите претставуваат статусен симбол. Со самото тоа, се претпоставува дека конзументите започнуваат да ги користат на подоцнечна возраст кога почнуваат повеќе да заработкаат. Меѓутоа, повеќето од нив, немајќи претходно искуство се соочуваат со проблемот на разликување на квалитетните пури, а гордоста која им ја носи возрастта ги спречува да прашаат како се оценува добриот квалитет на пурите.





Аромата се оценува со прекрасен дијапазон на описи како што се: нежна, празна, дискретна, горка, чоколадна, слатка, дрвенеста, суптила, неутрално пикантна, како кафе, медова, солена, кедрова, остра, со мирис на кожа, како анасон, како бибер, рустична, цимет, смолеста, лешникова, како лубеница, комплексна, земјена, длабока, зачинска, билкова, сува, богата, овошна, карамелова.....

Оценката на добра пурата најпрвин започнува од потеклото односно регионот од кој доаѓа. Најпознати се кубанските пури, но за подобрите познавачи постојат повеќе региони од кои доаѓаат добри пури, како што се Доминиканската Република, Хондурас, Мексико и слично.

Понатаму, визуелно може да се оцени квалитетот на обвивката на пурата која треба да биде од природни листови на специјален тутун иако во поново време комерцијалните и поефтините пури се произведуваат и од вештачки обвивки.

Важно е да се напомене дека големината, бојата и формата (Corona, Piramides, Robusto..) на пурата не игра улога во квалитетот, тоа се само различни видови на пури кои имаат свои специфики.

Откако ќе се запали пурата се обрнува внимание на следните карактеристики: повлекувањето (дали оди лесно или отежнато), аромата и вкусот, јачината слаткоста, конзистентноста и квалитетот на согорување и видот на пепелта.

Јачината (полнота) на пурата се оценува со неколку степени. Аромата се оценува според првичниот впечаток при повлекувањето и според финишот.

Во тој смисол, аромата се оценува со прекрасен дијапазон на описи како што се: нежна, празна, дискретна, горка, чоколадна, слатка, дрвенеста, суптила, неутрално пикантна, како кафе, медова, солена, кедрова, остра, со мирис на кожа, како анасон, како бибер, рустична, цимет, смолеста, лешникова, како лубеница, комплексна, земјена, длабока, зачинска, билкова, сува, богата, овошна, карамелова.....

На крајот се носи заклучокот. Како за пример, еве како би се оценил добриот квалитет.

Квалитетната пурата е целосно природна и рачно изработена и со потекло од одредени региони од Централна Америка. Таа согорува бавно и воедначено. Има природно повлекување без напор или брзо согорување. При тоа пепелот останува во формата на пурата и не се троши брзо. Аромата е полна и комплексна, сила но не нападна. Комплексноста на вкусот остава пријатно чуваство во устата.

Како што може да се забележи, постојат неколку правила за оценка на квалитетна пурата, но во основа на вистинското уживање во конзумацијата е личниот вкус во поглед на финансите во аромата и вкусот. Како што знаат да кажат вистинските уживатели, уметноста на уживање во пурите е иста како онаа со виното. Дури и се знае која пурата одговара со која храна и со кој пијалок, која се користи како аперитив, а која како дижестив.



**URSUS®**

**ROTER**  
THE RED VODKA





ДИОГО ВАЗ ГЕДЕШ интервју

# ПРЕСПА има се што е потребно за елитен туризам

Разговараше:  
Александар ТАБАКОВСКИ

Духовниот празник Крстовден (27 септември) е традиционален почеток на бербата на јаболката во Преспа, а годинава го симболизираше и почетокот на изградбата од 50 милиони евра вредната инвестиција во Отешево. Комплетното преземање на туристичкиот комплекс од страна на португалската компанија Аквапура ќе резултира со сосема нов концепт за туризам од досега видените во Македонија. Иако целата понуда ќе биде прилагодена на барањата на посетителите кои практикуваат таканаречен „елитен туризам”, предводникот на Аквапура, Диого Ваз Гедеш, во специјалното интервју за Бар Код открива детали за концептот, со кои што верува дека ќе привлече и домашни туристи

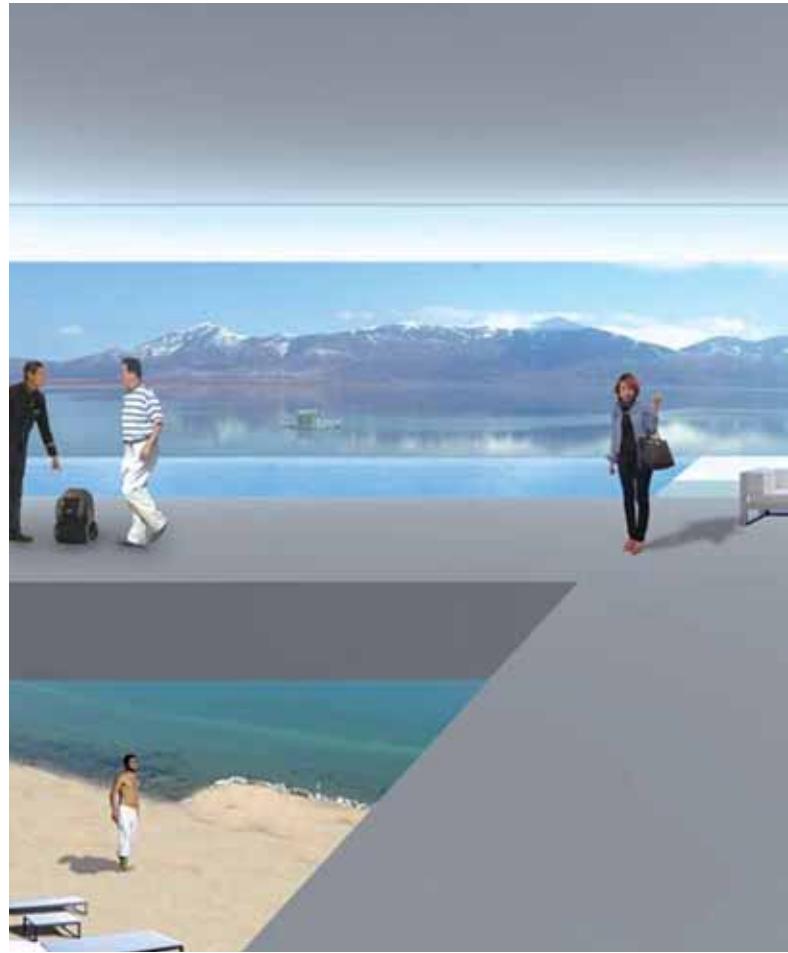
Најчесто далеку од големите урбани средини, локациите на Аквапура низ светот се синоним за туристите кои бараат навистина иновативен пристап во туризмот. Пренесувајќи ја генералната филозофија за повторно зближување со природата, преку архитектонските решенија во кои доминираат природните материјали и прозирните стаклени сидови најчесто се „прочистуваат“ талозите на замор, при што во комбинација со спа и велнес центарот кој треба да биде еден од најважниоте сегменти во концептот, оваа идеја станува репер и пример за сите други. Бизнис инвентивноста исто така нема забелешка, бидејќи е надополнета со храброст да се инвестира ваков објект во Македонија, земја која би требало да биде преплавена слични инвестиции во времето кое доаѓа. Токму затоа, претседателот на управниот одбор од компанијата Аквапура, Диого Ваз Гедеш, од страна на локалната власт беше награден со „златно јаболко“ на овој важен ден за Преспа, чија локална економија од сега ќе биде препознатлива и по друго освен по земјоделските производи.

**Бар Код: Кој е концептот на Аквапура што компанијата го протежира на светско ниво, а е основа и на одлуката за преземање на Отешево?**

- Аквапура е мошне ексклузивен концепт којшто вклучува луксузни вили, но во исто време и бутик-хотел. Вообичаено хотелот е димензиониран да има меѓу 50 и 70 соби. Бројот на вилите е исто така околу 50, коишто ќе бидат продадени, но ќе бидат одржувани од страна на хотелот. Значи, тие вили ќе имаат свои сопственици, но исто така ќе се изнајмуваат во одредени периоди од годината. Во приватните делови на Аквапура услугите ќе бидат ограничени само за лубето коишто се гости на овој комплекс. Исклучок од ова ќе биде само спа центарот, а понекогаш и ресторантите. Веруваме дека овој концепт ќе донесе тута луѓе од целиот свет, и од САД и од Азија, но најмногу од Европа. Целата инвестиција за хотелот и вилите ќе достигне околу 50 милиони евра. Вообичаено време за враќање на инвестиција од ваков карактер е околу 6 до 7 години. Стратегијата за ширење на Аквапура не ја вклучува можноста за сестрински проекти во истата земја, но тоа ќе зависи од потенцијалната туристичка атрактивност на секоја локација и можноста да се најде вистинско место со вистински услови за примена на принципите на Аквапура.

**Бар Код: Во минатото Отешево беше познато по своите ресторани со жива музика за време на летните ноќи, јавна дискотека, јавна плажа со многу спортски терени наоколу. Дали Вашиот комплекс ќе биде затворен за лубето кои не се ваши гости?**

- Апсолутно ќе биде отворен, но со некои ограничувања во приватните делови од хотелот. Аквапура е позната по многу отворениот и интегриран однос со локалната култура и историските вредности.



## НЕСЕКОЈДНЕВЕН СПОЈ НА ДИЗАЈНОТ СО ПРИРОДАТА

- Ниту еден од изградените објекти нема да ја наруши природата. Кога ќе се движиш, нема да се гледа тоа што ќе биде изградено, бидејќи ќе се вклопи во природната убавина - гласи ветувањето на архитектот Мануел Матеош.

Според неговата визија, речиси секоја вила ќе биде на самата плажа која ќе се протега од Отешево до Царина, практично поседувајќи нејзин мал дел како приватна плажа. Објектите ќе содржат многу природни материјали, а ќе доминираат стаклени сидови за да се почувствува спојот со природата.

**Бар Код: Која е вашата дефиниција за современиот туризам од висока класа?**

- Дестинацијата мора да биде чудесно убава, но во исто време мора да е доволно предизвикувачка бидејќи досегашните типични дестинации за висок туризам станаа стереотипни. Мислам дека Преспа го има тоа што и треба за да привлече туристи од елитниот туризам коишто бараат да видат нови и невообичаени дестинации. Истовремено бидејќи таквите туристи бараат убавина којашто ја нема на ниедно друго место, Македонија ќе се етаблира на таа мапа на светскиот елитен туризам и со ова ќе биде откриена како нова дестинација на туризмот од висока класа. Уметничкиот критериум е основната идеја, но не



## ЗАБЛАГОДАРУВАЊЕ ЗА НАГРАДАТА

Ви благодарам за ова високо признание што ми го доделивте на овој свет ден, поврзан со христијанската традиција на љубовта со која апостол Павле пред повеќе од две илјади години ја започна христијанизацијата на Европа. Македонија е библиска земја на Александар Велики, а Преспа со проектот Аквапура ќе ги подари своите убавини на сите трагачи по мапата на елитниот туризам. Мојата фасцинација со Преспа, со ова езеро, можам да ја споредам со долината Доро во мојата родна Португалија, како и со убавините на Бразил, Италија, Прага, Будимпешта и Панама како точки кадешто Аквапура сака да ја прогласи убавината, чистотата и ексклузивноста за основа на своето постоење. Конституирањето на Аквапура во Македонија го доживувам како настан кој ќе биде инспирација за голем број други светски инвеститори кои треба да дојдат во вашата прекрасна земја, токму сега, кога Македонија е пред вратите на Европа и НАТО. Преспа со своите трезори од илјадници години, со своето магично езеро и со фреските на Ангелот од Курбиново нека биде препознатлива на сите меридијани и нека свети со вечно сонце на Македонија.



бараме само убави простори по дефиниција, туку и нешто што произлегува од традицијата, од артефактите, од културната средина, од духовните традиции.

**Бар Код: Ова е прва инвестиција од ваков тип во Македонија, зошто токму тука и сега?**

- Херојско е моето чувство што влегувам на оваа територија, но тоа е проследено со внатрешна убеденост дека утре тоа ќе биде реалност. Мислам дека тука нема инфраструктура за сервисите на високиот туризам, но затоа одушевувањето од вашата земја ми помогна да соберам храброст, па верувам дека на овој начин ќе се решат некои работи што можеби чекале со децении и векови на погоден момент.

Профуникционирањето на Аквапура ќе биде токму тој долгоочекуван момент. Го добивме потребното внимание од државата и веќе работиме според планот. Купуваме објекти, работиме на нивно уривање. Има уште две прашања коишто треба да се решат, а тоа е локацијата на бегалскиот камп и болницата што е во Отешево, па ако и тоа се реши најскоро, со интензивно градење ќе започнеме во 2008-ма година, а првите туристи ќе ги дочекаме во 2011-та.

**Бар Код: Кои туристи најмногу ги трошат услугите на Аквапура во светски рамки?**

- За нас е типично, особено за вилите да имаме европски купувачи. верувам дека така ќе биде и во



Отешево, бидејќи е близу, бидејќи е во регион што многу се развива. Земете ја, на пример, Црна Гора којашто е во близина. Верувам дека нешто слично ќе се случи и тука што ќе ги привлече Европејците, но во исто време туристите од Северна Америка, Русија, буквално од целиот свет. Ние тоа и го посакуваме во концептот на Аквапура.

**Бар Код: Како Аквапура обично се рекламира себе и своите услуги?**

- Проектот Аквапура ќе ги искористи нашите сектори за маркетинг и продажба како и за односи со јавноста во многу земји, како САД, Франција, Италија, Шпанија, Португалија, Велика Британија, Германија и Бразил, како и глобалните системи за резервација, како ГДС и меѓународните брендови за резервација преку интернет за промоција и позиционирање на брендот во високиот луксузен угостителски дел. Но, начинот на кој се промовира секој објект на Аквапура е преку неговите карактеристики, во што е вклучена и земјата и специфичната локација со нејзиното целокупна културно и историско наследство.

**Бар Код: Дали португалскиот архитект Мануел Аирес Матеош ќе има слобода да вклучи некои традиционални македонски елементи во својот проект или комплексите имаат унифицирано архитектонско решение низ светот?**

- Архитектот на свој начин ќе ја претстави локацијата Преспа/Отешево според концептот на Аквапура и со помош на колку што може повеќе локален материјал.

**Бар Код: Дали имате некои конкретни информации за ловечкиот туризам врз основа на кои можете да предвидите колку патници и туристи воопшто може да се очекуваат на тоа поле? Дали ловечкиот туризам е посебен светски тренд или го придржува туризмот од висока класа?**

- Ловечкиот туризам обично се поврзува со патници од високата класа, а природните услови во Македонија за оваа цел ќе бидат многу важни за проектот Аквапура.

**Бар Код: Дали сте запознаени со понудата на работна сила во Македонија, едуцирана за работа во луксузни хотели?**

Сигурен сум дека целата економија ќе се развие кога ќе има проекти како овој на Аквапура и затоа очекувам да имаме и значителен број македонски туристи. Можам да кажам дека Аквапура ќе ги поздрави сите деловни иницијативи кои ќе ја зголемат свеста за Македонија како се попривлечна туристичка дестинација.

- Бев гостин во повеќе хотели и ресторани во Македонија, а исто така сум запознаен дека има угостителско училиште во Охрид. Оптимист сум за способноста на Македонците во туристичкиот сектор. Со нашата посветеност и програми за обука, Аквапура Преспа ќе има одличен тим.

**Бар Код: Колку од менаџерските места ќе бидат дадени на луѓе од Македонија, а колку интернационалци ќе има во менаџерскиот тим на Аквапура Отешево?**

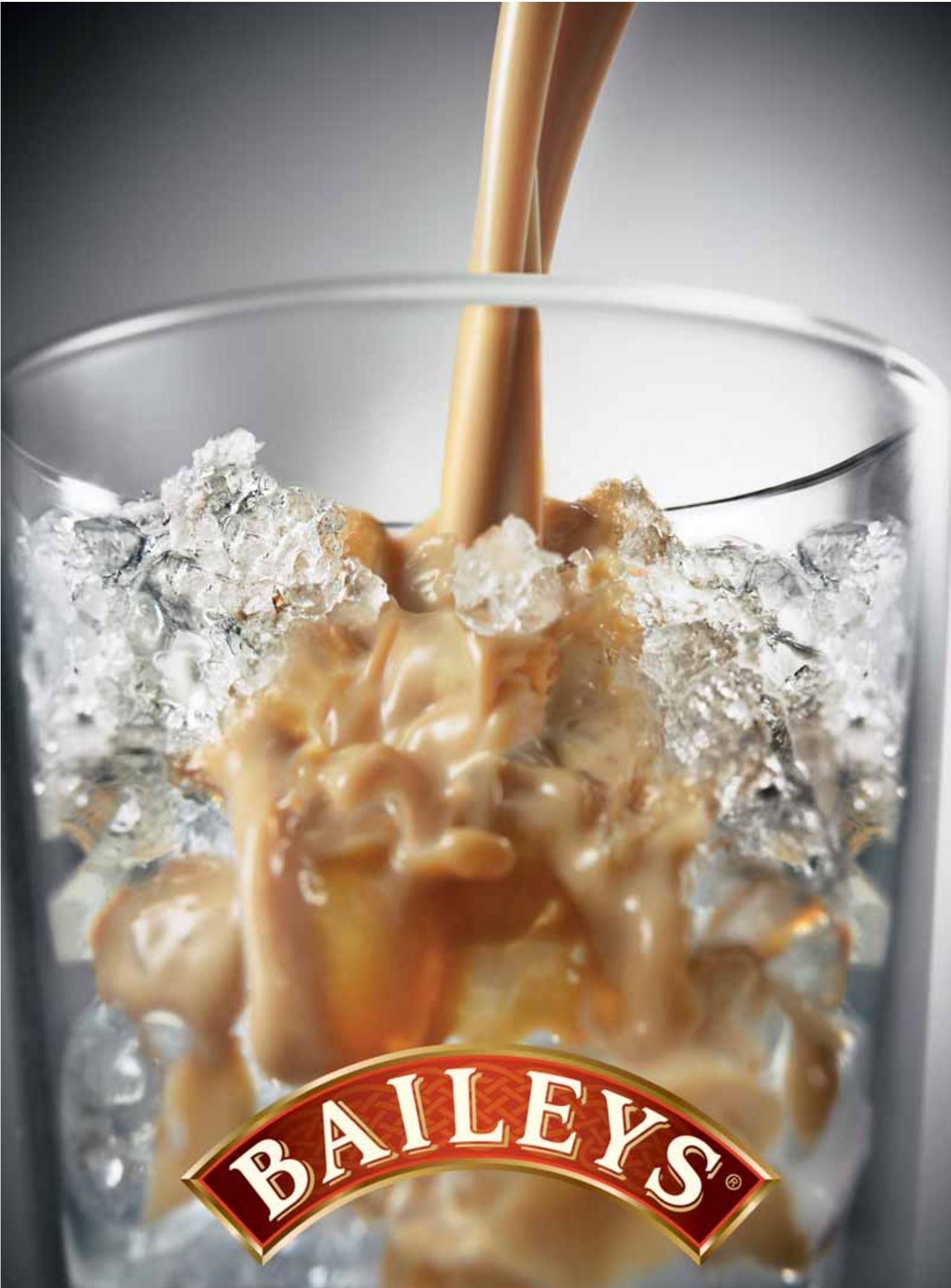
- Аквапура ќе повика Македонци за сите позиции и сите локални или странски кандидати ќе треба да одговорат на јасните очекувања за нивниот профил и кариера.

**Бар Код: Како ќе се обидете да ги привлечете македонските туристи да летуваат повторно во Отешево?**

- Свесен сум дека во моментот стандардот е понизок, но и со самиот проект Аквапура локалната економија ќе добие многу и ќе го подигне стандардот. Нам ќе ни требаат на пример бродови, патувања, организирани активности поврзани со културата и историјата, а сигурен сум дека ќе има и многу луѓе кои нема да сакаат да останат во нашите ресторани, туку ќе патуваат наоколу. Сигурен сум дека целата економија ќе се развие кога ќе има проекти како овој на Аквапура и затоа очекувам да имаме и значителен број македонски туристи. Можам да кажам дека Аквапура ќе ги поздрави сите деловни иницијативи кои ќе ја зголемат свеста за Македонија како се попривлечна туристичка дестинација.

**Бар Код: На прес конференцијата рековте дека од прв поглед сте се заљубиле во Преспа и Македонија. Прашањето е дали лесно се заљубувате во нови места?**

- Во суштина, кога сте заљубен, заљубен сте. Нема објаснување зошто и како сте се заљубиле. Не би можел да го објаснам тоа како се заљубувам. Овде местото е магично, исто како што се случи кога првпат отидов во Панама. Сум бил на многу места во светот, но не сум ја пронашол таа магија на сакаде. Ова место е едно од најдобрите што сум ги видел.



Serve chilled

## анкета

Анкетата на Бар Код покажува дека во земјава се забавува од најмладо до најстаро, а просечно за едно излегување Скопјаните издвојуваат од цебот по 700 денари. Парите ги трошат по кафулињата и дискотеките, но и за домашни журки. Анкетираните просечно излегуваат два пати неделно, што значи дека месечно за забавување трошат околу 2800 денари.

Често се вели дека парите не се пресудни за добар провод. Меѓутоа за да поминете барем една незaborавна вечер во која забавата со пријателите је ја зачините со неколку пијалоци, потребно е да издвоите едно мало богатство.

Резултатите од анкетата која ја спроведе Бар Код покажуваат дека Скопјаните на возраст од 12 до над 40 години просечно трошат по 700 денари за едно излегување.

### 12-18

Најмладите ноќни птици на возраст од 12 до 18 години за едно излегување во просек трошат околу 300 денари, што вушност ги прави најскромни трошачи од сите анкетирани генерации. Оваа суматинејцерите обично ја трошат преку викенд во скопските кафулиња и дискотеките. Сепак за најмладите, најдобри и најнезaborавни журки се оние кои ги организираат самите во некое кафуле каде неколку часа можат да лудуваат на омилената музика.

Околу 100 до 200 денари ги чини само картата за да можат да лудуваат под диско топката, а дел од нив мораат да издвојат и пари за превоз.

### 18-24

Просечно, по 500 денари за едно излегување трошат оние на возраст од 18 до 24 години. Неколку

коктели или жестоки пијалоци во некое од кафулињата на Кеј или Македонија, а потоа танцување на подиум во некоја од дискотеките.

Дел од анкетираните на оваа возраст објаснуваат дека во последно време во шема им се и ресторантите со пејачки и жива свирка, каде им било поисплатливо да наздррават со неколку чаши поефтино вино и потоа да продолжат со забава до зори во некое диско. На девојките им се случува понекогаш да да се напијат некоја пијачка и од шанкерот или од некој од гостите. Но, затоа дел од анкетираните девојки велат дека мораат да потрошат цело богатство за шопинг, шминка и фризура. Ако изгледаат убаво, ќе има некоја пијачка плус.

Оние кои се на возраст од 24 до 28 години за едно излегување во град просечно трошат околу 700 денари. Меѓутоа меѓу нив има такви кои од



Пишува:  
**Ивана КОСТОВСКА**

# Колку пари месечно трошат за забава

Џебот издвојуваат многу повеќе за да можат со една лудо помината ноќ да се оттргнат од досадното секојдневие. Се зависи од тоа колку е длабок џебот. Обично излегуваат во четврток и во недела, бидејќи сакаат да ги избегнат гужвите преку викенд и за да не се мешаат со помладите генерации.

## 24-28

Проводот на оние од 24 до 28 години се одвива по вообичаена маршута која започнува во ресторан или кафиќ а завршува наутро во Хард Рок или Колосеум.

Парите момците најчесто ги арчат за неколку чаши виски или по некое шише пиво. Девојките се повеќе ориентирани на коктели и сечени пијалоци, а излегувањето ги чини помалку оние кои не пијат алкохол.

## 28-35

Нашата анкета покажува дека најголеми трошачи од сите генерации се оние на возраст од 28 до 35 години. Овие генерации се журкаат еднаш до два пати неделно, но спремни се добро да инвестираат во ноќниот провод во друштво со пријателите.

Вистинска хит забава им е организирање на соло машка или соло женска вечер, кога си дозволуваат журка која потоа долго ќе се раскажува.

Генерациите на возраст од 28 до 35 години во просек еднаш месечно организираат и домашни коктел забави. Дел од анкетираните велат дека поголемо задоволство им е да ги повикаат пријателите на домашна журка кога домаќинот има шанса да ги демонстрира кулинарските специјалитети, но и способноста да подготви коктел за гостите.

### **35-40**

Околу 900 денари за едно излегување трошат оние на возраст од 35 до 40 години. Семејството за овие генерации не претставува пречка за да си дадат оддишка од работните обврски еднаш до два пати во неделата.

Генерациите од 35 до 40 парите за излегување најчесто ги трошат за вечера во друштво на партнери или пријателите. Повеќето од нив имаат омилени ресторани каде веќе станува традиција еднаш во седмицата да се организира пријателска средба со по некое шише вино и вкусна храна. Само десет отсто од анкетираните на возраст од 35 до 40 години еднаш до два пати во месецот се забавуваат во некоја од скопските дискотеки. Слично на генерациите од 28 до 35 години, и овие генерации излегувањето со пријателите понекогаш го заменуваат со луда домашна журка, кога децата обично преспиваат кај нивните баби и дедовци, а забавата трае до наредното утро. Генерациите од 35 до 40 години дел од буџетот за забава трошат и по кафулињата, каде попладневното пријателско кафе често се претвора во неколкучасовна седенка придружувана од повеќе жестоки пијалоци.

### **40+**

Највозрасните журкации со над 40 години просечно трошат околу 700 денари за излегување, покажува анкетата на Бар Код.

Во друштво на пријателите во просек се забавуваат еднаш неделно во ресторан или на пијалок во кафуле. Во диско повеќето речиси и не стапнуваат, а единствена забава со танцување им се семејните и пријателските прослави. Дел од анкетираните објаснуваат дека се принудени да скратат дел од личниот буџет наменет за излегување заради тоа што премногу ги чини излегувањето на нивните деца. Сепак, сите од анкетираните над 40 години барем еднаш во месецот издвојуваат пари зошто како што велат, смеата и забавата со пријателите и партнериот се бесценети.

### **Генерален заклучок:**

Вкупно земено, од најмладите до најстарите, сите издвојуваат просечно по 700 денари за добар провод. Во оваа математика не се вклучени парите кои Скопјаните ги издвојуваат за да се дотераат и убаво да изгледаат, за фризура, шминка и превоз до местото за забава.

Ако се спореди со просечната македонска плата, може да се направи пресметка дека Скопјаните кои излегуваат два пати неделно трошат над 10 отсто од платата за забава и провод. Повеќето од анкетираните одговорија дека излегуваат четири пати во месецот, што значи од буџетот издвојуваат 2800 денари за да се забавуваат.

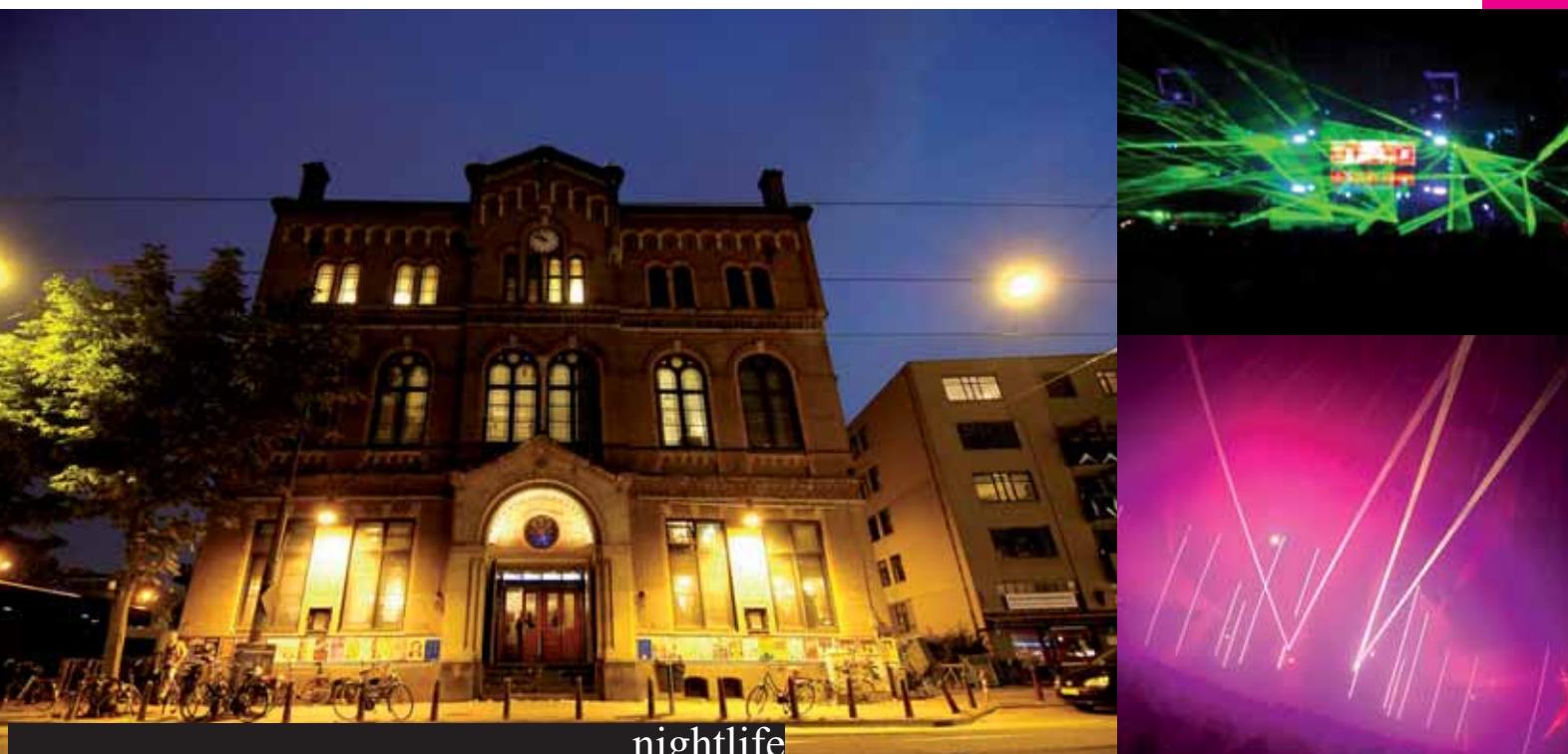
Оттаму за Скопје се повеќе важи дека е град кој заживува, а центарот навечер е преполн со расположени луѓе кои си велат: еднаш живеам и вреди да се забавувам.

Колку трошат Скопјаните за едно излегување?

12-18 години 300 денари  
18-24 години 500 денари  
24-28 години 700 денари  
28-35 години 1000 денари  
35-40 години 900 денари  
нас 40 години 700 денари







nightlife  
AMSTERDAM

# Култните места на градот кој не спие

Пишува:

Бојан МАНУШЕВ



Што е тоа што го прави излегувањето во еден голем град возбудливо, интересно и пред се привлечно за секого без разлика на возраста? Вистина е дека многу повеќе од добрата воља потребни се средства, но првенствено добри идеи.

Амстердам важи за една од светските метрополи што не спијат, иако во Амстердам ноќниот живот не нужно се базира на неспиење (имате забави кои траат од 17 до 23 часот во недела!). Магијата на ноќниот живот во Амстердам се базира најмногу на досетливоста на Холанѓаните и холандскиот менталитет кој пред се, се изразува преку нивната креативност и либерализам. Во Амстердам ретко ќе најдете клубови од затворен карактер, сите дискотеки, ресторани кафулиња и клубови се достапни за сите. Содржината, се разбира го диктира квалитетот и видот на посетителите. Скоро секаде среќавате луѓе од сите возрасти и профили. За голема среќа на отворените Холанѓани и многубројните туристи, социјалната сегрегација дури и да не постои.

Постојат неколку култни места кои во текот на времето предничат со своите интересни содржини и иновативност.

Ќе започнам со еден од најпопуларните подиуми во Амстердам, познатото "Paradiso". Катедралата која 1968-та година е пренаменета во културен центар, веднаш по реновирањето, прераснува во најпопуларна концертна сала во Холандија и пошироко. Секој што нешто значи во светот на рок и поп музиката го имале своето огнено крштевање во "Парадисо". Тука настапувале звездите како: David Bowie, Nirvana, Rolling Stones, Moloko... И да не ги заборавиме нашите Леб и Сол. Не ми се верува дека некаде на друго место во светот од една црква е дозволено да се направи концертна сала за рок и поп музика. Целата акустика и атмосфера на просторот допринесува за чувството на "unplugged" и интимност со бендовите на сцената.

Понатаму, вреден е да се спомене и ресторант-клуб "Elf" (единаст) кој е сместен на еднаесетиот спрат на една спретна за рушење социјалистичка зграда, кој до 22 часот е ресторан, но потоа со отворање на две големи лебдечки врати се претвора во ноќен клуб низ чии стаклени сидови може да се ужива во глетката на рамниот град. На огромни паноа се проектираат видео анимации кои го симулираат light

**Амстердам, заедно со Лондон, Париз, Берлин и Њујорк важи за град кој е репер за динамичен и креативен ноќен живот. Најголема заслуга за тоа имаат неговите ноќни клубови кои со декади го диктираат начинот на живеење на ноќниот живот во цела Европа**

show-to. И тука се случува на обичниот и едноставен бетонскиот подиум. Тука нема место за кич имиц и кожа - свила - злато ...

Во оваа прилика морам да го спомнам и местото каде што се одржува фантастичната хоусе забава која важи за најголема во Европа. Големата "Awakenings" забава се одржува три пати годишно, и од неодамна се организира во западниот парк во хангартот за гас. Тоа е огромен цилиндричен силос од челик во којшто може да присуствуваат повеќе илјади луѓе. Освен најпознатите светски d.j.-еи Awakenings е позната и по најубавото light show и ефекти во светот на хоусе музиката. Само за приказ, за време на забавата, 22 компјутери се грижат за ни помалу ни повеќе 100 ласери кои се вкрстуваат во сите бои на виножитото со што го прават амбиентот како да е надвор од оваа планета.

На крај да не ги заборавиме и дискотеките кои им претходеа на денешните клубови, а тоа се познатите 'Roxy" и "It" коишто во осумдесетите и деведесетите години го направиа ноќниот живот во Амстердам тоа што тој е денес.

"Roxy" беше лоциран во еден стар театар изграден во Art Deco стилот. Секој месец се менуваше ентериерот на дискотеката со декорот од стариот театар. Секој месец имаше нова тема како и нови артисти. Како врв на се беа руските акробати на трапез кои вежбаа додека посетителите играа под трапезот затоа што таму се наоѓаше подиумот. Неверојатно ..

Со текот на времето многу стари дискотеки и култни места се случува да исчезнуваат и бидат заменети со нови, различни или слични на старите содржини, но едно останува исто, а тоа е достапноста и оригиналноста .

Во моментов, во Амстердам има голема конкуренција на забави кои се прават од исти менаџери, но на различни локации, или пак еден клуб е изнајмен за неколку различни вида забави, кои се случуваат во различни денови од неделата. Сето ова го прави Амстердам возбудлив и несекојдневен како во разноликоста на понудата, така и во квалитетот на ноќниот живот кој привлекува луѓе од целиот свет.





# піалоши



A photograph of a man and a woman in a bar. The man is in the foreground, looking towards the camera. The woman is behind him, with her head tilted back and her mouth near the rim of a large glass of beer. The background shows shelves with various items.

пијалоци

пивото  
не е само за  
скара

Изборот на пиво како придружен пијалок на храната, на оброкот му дава нова димензија. Иднината, на пример на белгиските пива е да овозможи широк избор на различни, специфични вкусови кои би одговарале на посебни јадења, па дури и на десерти. Голем број на ресторани го прифатија предизвикот да понудат што е можно поголем број на видови пиво



Пишувач:  
**Маријан КОСТАДИНОВСКИ**  
(BEERSHOP)

## Седум златни правила за пивото комбинирано со храна:

### 1. Изберете го јадењето

Секогаш земете го јадењето како појдовна точка во изборот на соодветно пиво. Бидете сигурни во тоа да јадењето и пивото се слични во типот и нивото на вкус. Светлото пиво подобро оди со некој лесен оброк, додека јаките и тешки пива одговараат со јадења кои исто така имаат состојки со силен вкус и арома.



### 2. Хармонична рамнотежа помеѓу вкусовите

Кисело, слатко и горчливо: различните вкусови во јадењето и пивото треба да се избалансираат. Користете ја таа урамнотеженост за да создадете хармонија која ќе го подобри целиот оброк.

### 3. Рефлектирајте ја рамнотежата

Експертите советуваат да се обидете да го искористите пивото во рефлектирањето на рамнотежата на вкусовите. Ова значи да послужите пиво кое ќе потсетува на вкусот на јадењето. Со цел да ја постигнете оваа хармонија, пивото може да го искористите во подготвувањето на сосот, но тоа не треба да се сфати како правило, туку како исклучок. Најдобро е да се препуштите на креативноста на готвачот.



### 4. Земете го во предвид и начинот на готвење

Не е важно само јадењето што го избираате, туку и начинот на кој тоа јадење е приготвено. Дали е варено или печено? Изберете пиво соодветно на начинот на готвење.

### 5. Внимавајте на сосот

Како што споменавме, сосот не треба да содржи пиво. Сосот, со својот специфичен вкус, може да биде пресуден во изборот на пиво.



## **6. Се направете по редослед**

Неколку едноставни правила резултираат со сигурност и непогрешливост во создавањето на едно мени. Ова значи дека најпрво се сервира светло и лесно пиво, а потоа се продолжува со некое појако пиво, кое се разбира ќе соодветствува со јадењето. Со десертот се служи пиво со посебен, оригинален вкус.

## **7. Консултирајте се со вашите пријатели**

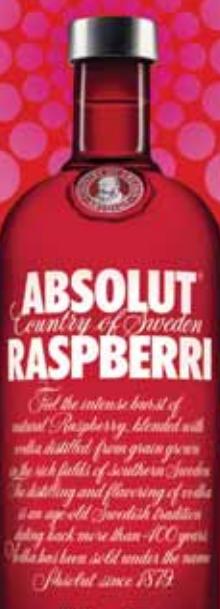
Секој има свој особен вкус. Постојат луѓе кои преферираат контраст помеѓу вкусот на јадењето и вкусот на пивото. Но, може да се каже дека поголемиот дел од луѓето се трудат да ги следат воспоставените шеми на вкусови.



### **Пивото и сирењето**

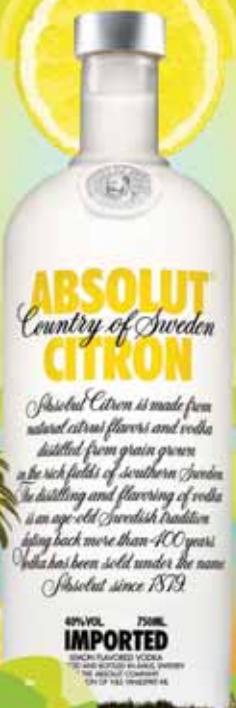
Ретко се случува да се послужи пиво со сирење, но тоа не значи и дека не треба, напротив. Постојат неколку видови на сирење кои можат пријатно да ги изненадат вашите гости. Пивата со ниска ферментација и пченичните пива, добро одат со тешки сирења со остатар вкус како што е Herve and Fromage de Bruxelles. Пивата со спонтана ферментација, одат со тостови премачкани со свежо, младо сирење, зачинето со тревки и зачини. Со манастирските сирења и полутврдите сирења, најдобар избор, се разбира, се трапист или манастирските пива. Пивата со висока ферментација, бараат меки и многу зрели, тешки сирења, додека белгиското сино сирење најдобро оди со слатки и слатко-кисели пива.





Find the intense burst of natural Raspberry, blended with vodka distilled from grain grown in the rich fields of southern Sweden. The distilling and flavoring of vodka is an age-old Swedish tradition, going back more than 400 years. Vodka has been sold under the name Absolut since 1879.

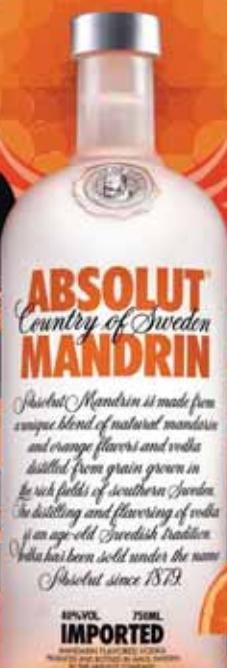
40% VOL 750ML  
IMPORTED



Absolut Citron is made from natural citrus flavors and vodka distilled from grain grown in the rich fields of southern Sweden. The distilling and flavoring of vodka is an age-old Swedish tradition, going back more than 400 years. Vodka has been sold under the name Absolut since 1879.

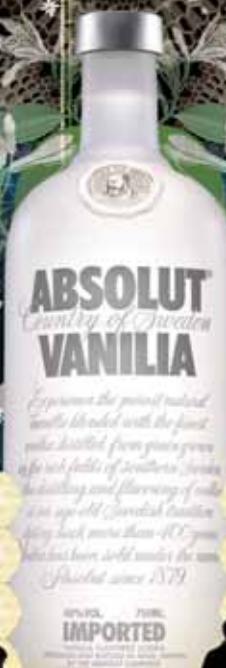
40% VOL 750ML  
IMPORTED  
SWEET & FRUITY FLAVORED VODKA  
THE ABSOLUT COMPANY  
CITY OF VÄSTERÅS SWEDEN

# FIND YOUR FLAVOUR



Absolut Mandrin is made from unique blend of natural mandarin and orange flavors and vodka distilled from grain grown in the rich fields of southern Sweden. The distilling and flavoring of vodka is an age-old Swedish tradition. Vodka has been sold under the name Absolut since 1879.

40% VOL 750ML  
IMPORTED



Experience the purest natural vanilla flavor blended with the finest vodka distilled from grain grown in the rich fields of southern Sweden. The distilling and flavoring of vodka is an age-old Swedish tradition, going back more than 400 years. Vodka has been sold under the name Absolut since 1879.

40% VOL 750ML  
IMPORTED

find your flavour at [absolut.com](http://absolut.com)

АБСОЛЮТ ВОДКА СПОНЗОР НА КОКТЕЛ ШКОЛО (ЗБМ), контакт ДАРКО АНГЕЛЕСКИ Тел. 075 436 681



НОВ СИНДИКАТ ЗА УГОСТИТЕЛСТВО И ТУРИЗАМ

# Сакаме позитивен дух и ред во угостителството!

Пишува:

**Елена БОШКОВСКА**



Ако не успееме,  
никој нема право  
да се пожали дека  
работите во нашите  
професии не се како  
што треба и сите  
треба да молчиме  
- порачуваат  
од синдикатот

Угостителите и туристичките работници повторно имаат на што да се надеваат и во што да веруваат. Нивните желби за регулирано работно време, за пријавен работен однос, како и за заштита на работното место се се поблиску до тоа да станат реалност. Добија нов синдикат кој најавува борба за остварување на овие услови.

По падот што го доживеа угостителските гиганти и по негативните последици од процесите на приватизација и транзицијата, ослабе и улогата на постоечкиот синдикат кој се уште постои во рамките на Сојузот на синдикати (CCM). Така, угостителските работници се најдоа во тешка ситуација.

Но, на сцена е Синдикатот за угостителство и туризам (СУТ), предводен од млади сили и со големи планови. Најавуваат дека ќе почнат со работа кон крајот на годината и дека ќе се залагаат за реализација на подобри услови за работа на угостителските работници и што е најважно, за подигање на свеста во угостителството.

## Единство преку организирање другарска вечер!

Синдикалците најавуваат и дека планираат да внесат позитивен дух во угостителството со тоа што ќе организираат еден ден во годината за заедничко дружење и натпреварување.

- Со дружба, забавување и натпреваруваме во служење, готвење и барменство сметаме дека ќе го подигнеме нивото на свест и единство во угостителството. Сигурно ќе организираметаков ден. Вакви настани веќе има во некои од нашите соседни земји. Грците имаат водечки синдикат во регионот и нивните угостители се одлично организирани. Во Бугарија работите одат во позитивна насока откако влегоа во Европската Унија, а во Србија децении напред се организираат слични настани на кои се собираат угостителските работници. Само во Албанија работите се на незавидно ниво и се уште немаат синдикат за угостителство. Ние се наоѓаме некаде во средината - велат од СУТ.

- Имаме идеи како да ги решиме сите проблеми - сакаме да се почитува нашиот труд. Да ни бидат платени работните часови за време на празниците и неделите, сакаме бенифициран стаж, да бидеме заштитени од повреди и што е најважно, да го подигнеме угледот на професијата. Регистрацијата на синдикатот е во процедура и штом заврши веднаш ќе почнеме и официјално да делуваме - вели Роберт Митревски, претседател на новоформираниот синдикат.

И покрај тоа што не е правно регистриран СУТ веќе една година функционира во рамките на Конфедерацијата на слободни синдикати (КСС). Се наоѓа во седиштето на КСС лоцирано кај Пошта 2 кај железничката станица.

- Направивме статут и избрали членови на извршен одбор составен од млади луѓе. Комуникацијата со постарите угостители е на пониско ниво и затоа се одлучивме на таков чекор. Претседател, потпретседател, генерален секретар и претседатели на синдикалните организации во угостителските објекти ќе се борат за остварување на нашите цели. Веќе имаме канцеларија која ќе биде достапна и отворена штом и се посветиме на оваа работа професионално - велат од новоформираниот синдикат.

Оваа организација ќе функционира на територијата на целата држава и веќе брои 80 членови кои засега не плаќаат членарина. Освен што ќе ги решаваат проблемите на угостителите и туристичките работници во СУТ најавуваат и дека ќе работат на нивна едукација и подигање на квалитетот на услугата.

- Планираме да организираме бесплатни курсеви по компјутери, странски јазик, барменство, правилно послужување и приод кон гостинот и курсеви по готварство за нашите членови. Нема само да седиме со скрстени раце и да чекаме некој да се покали дека има проблеми. Кога ќе се регистрираме членарината ќе изнесува симболични 100 денари. Ќе им помагаме на сите угостители и туристички работници кои ќе побараат помош, но секако нашите членови ќе имаат предност - вели Митревски.

Тој вели дека членови на СУТ може да станат сите оние што се чувствуваат како угостители или туристички работници, без разлика дали имаат регулиран статус или не.

- Се надеваме на големо членство штом се дознае за нас. Апелираме до сите заинтересирани во секое време да не контактираат на телефонот 071 277 890. Очекуваме позитивни реакции од угостителските и туристичките работници, но негативни од сопствениците - велат од СУТ.

Дел од сопствениците пак реагираат спротивно од очекувањата на синдикалците.

- На сето ова гледам позитивно, но тоа не значи дека сите сопственици размислуваат исто. Синдикатот не го поистоветувам со проблеми зошто работам легално и според законот - вели Влатко Ристовски, еден од сопствениците на кафулето La кафе.

Од новото синдикално движење најавуваат дека ако настанат проблеми нема да ги решаваат насили и со штрајк. Недоразбирањата ќе ги решавале со разговор и комуникација со сопствениците на угостителски објекти.

- За се ќе се обидеме да најдеме мирно решение, но ако тоа не успее ќе се обратиме до надлежните институции. Доколку некој ни се покали и поради наша реакција биде избркан од работа, ќе се бориме бескомпромисно неговиот работодавец да биде казнет, а во меѓувреме нему да му најдеме ново работно место. Веје има различни реакции. Ние планираме да реагираме во средното угостителско училиште и да побараме поголема сериозност во практичната работа на учениците. Со тоа ќе се подигне општото ниво на квалитетот - вели претседателот Митревски.

Тој не тврди дека ќе успеат во нивната мисија, но смета дека нема ништо да загубат доколку се обидат да ги подобрят состојбите во угостителството и туризмот.

- Ако не успееме, значи не постојат проблеми. Ако не успееме, никој нема право да се покали дека работите во нашите професии не се како што треба. Ако не успееме, сите треба да молчиме - порачува претседателот на Синдикатот за угостителство и туризам.

Останува времето да покаже дали оваа организација ќе успее да ги оствари своите ветувања или целата приказна ќе биде само уште еден неуспешен обид да се подобрят состојбите во угостителството и туризмот.

## претставување



# Интернационална Асоцијација на Бармени

/International Bartenders Association (I.B.A.)/

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

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

Првото светско првенство во подготовкa на котели I.B.A. го организирала во 1955 година во скlop на годишниот конгрес на I.B.A. Наградата отишла во рацете на италијанскиот бармен Џузепе Нери. Во 1975 година I.B.A. направила револуционерен чекор признавајќи ги жените членови. Во 2000 година освен задолжителниот натпревар во подготовкa на коктели I.B.A. воведува и ревијален но многу атрактивен натпревар во флертендинг (подготовка на коктели на атрактивен начин, со жонгирање и акробатички движење на бармените со шишињата и шејкерите). Првата титула во оваа дисциплина му припаднала на австралискиот бармен Лои Катада.

Денес во I.B.A. членуваат преку 50 земји од целиот свет меѓу кои најверојатно ќе биде и нашата земја.



## Здружение на Бармени на Македонија

Здружението на Бармени на Македонија(З.Б.М.) е основано 10. 10. 2005 год. во Скопје од група на млади но искусни професионалци со јасна визија за професијата БАРМЕН.

Основачи на З.Б.М. се:

Дарко Ангелески - претседател  
Филип Арнаудов и  
Рашко Бошковски

З.Б.М. е непрофитабилна организација основана со цел да ја подигне коктеле културата во нашата земја и да ја афирира професијата бармен која за жал во последно време беше запоставена во нашата земја. Активностите на З.Б.М. се едукација на членовите со основите на миксологијата како и обука како да работат во бар. За таа цел З.Б.М. почна да организира основни и напредни курсеви и семинари за обука на бармени. Досега обуката ја завршиле седум генерации на бармени кои полека но сигурно ги поставуваат стандардите во спремањето на коктелите и работата во бар во локалите во Скопје и Македонија. З.Б.М. постојано ги следи најновите светски трендови во барменството кои ги презентира на нашите членови како и на секој кој е заинтересиран за тоа.

Неодамна З.Б.М. е поканета за членство во Интернационалната Асоцијација на Бармени (International Bartenders Association) и во наредните три години ќе има статус на набљудувач. По изминувањето на овој период З.Б.М. ќе биде рамноправен член на И.Б.А.

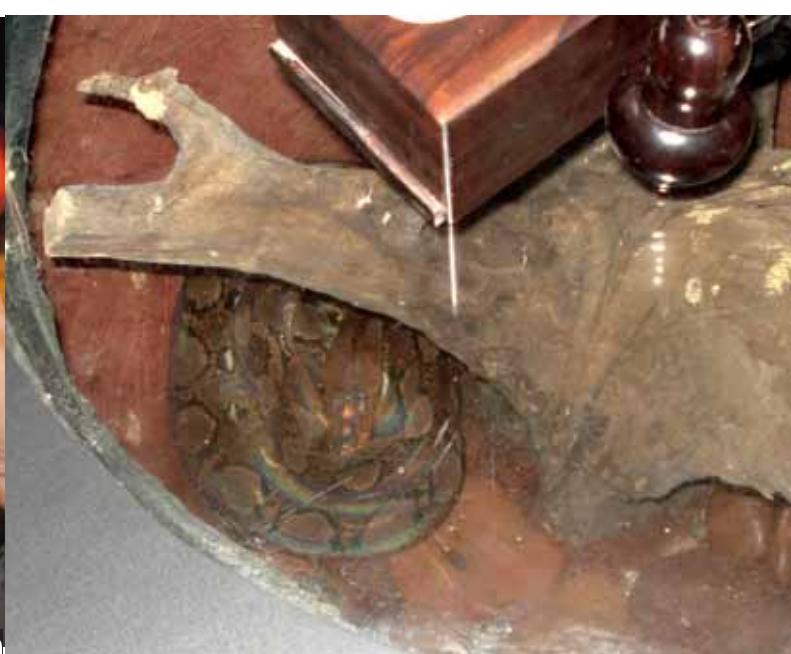
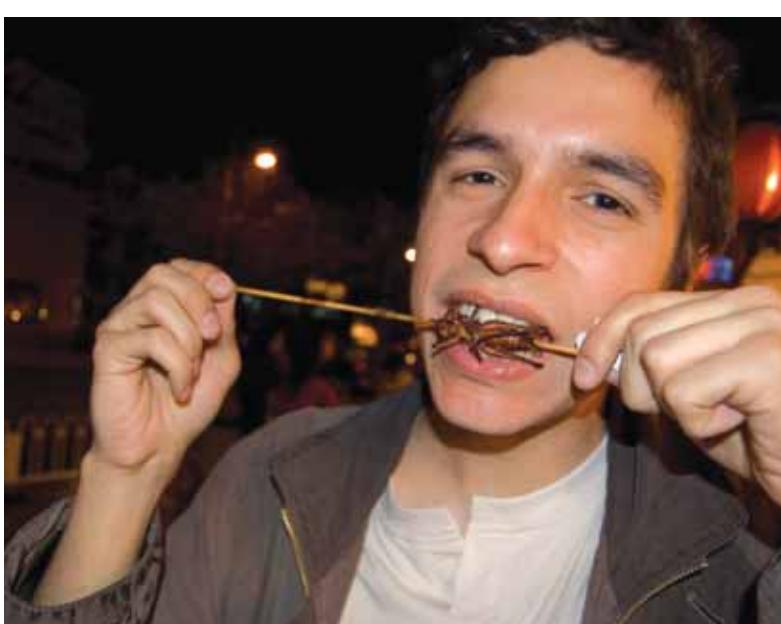
По повод приемот на нашата асоцијација во И.Б.А. во Септември оваа година, во посета на З.Б.М. дојде потпретседателот на И.Б.А. за Европа г-динот Рон Бушман. Тој беше гостин на З.Б.М. со цел да направи увид и контрола во работата на нашето здружение. Финалниот впечаток на г-динот Бушман одличен и тој беше презадоволен од работата на З.Б.М. нивните активности, од училиштето за обука на бармени а посебно од познавањата од областа на барменство на членовите на З.Б.М.

### Во иднина З.Б.М. планира поголеми активности:

- наредната година ќе се организира првото државно првенство во спремање на коктели во самостојна Македонија.
- ќе се одржат семинари потпомогнати од И.Б.А. за обука на бармени
  - освен основниот курс за обука на бармени ќе се организираат и напредни курсеви како и курс за флербартендинг кој е многу атрактивен во последниве години во светот.
  - ќе се одржат многу презентации на нови пијалоци кои првпат се увезуваат во нашата земја.

Со малку труд на оваа професија и предстои светла иднина во нашата земја и ние се трудиме да ја подигнеме на нивото на кое е во Америка и Западна Европа. Нашето мото е: БАРМЕН Е ПРОФЕСИЈА А МИКСОЛОГИЈА Е НАУКА и ние го живееме тоа.





храна

# Екстремна гастрономија

Пишува:

Ивана КОСТОВСКА



Крокети од пајаци, шпагети со црви, ресторани во кои под стаклените маси се движат змии, симулации на земјотрес додека јадете, тоалет шоли наместо столчиња. Ова се само дел од брилијантните идеи со кои светските угостители се обидуваат од своите ресторани да направат тема на денот. Кај нас тркачите во угостителскиот бизнис плашејќи се дека гастрономската авантура нема да донесе профит, се уште се држат до плескавиците и стековите на менито



Во македонските ресторани речиси и не може да се најде мену кое ќе ги задоволи вкусовите на гурманските авантуристи. Додека сопствениците на рестораните во светските метрополи се натпреваруваат со тоа од необичните ентериери и листите со јадења да направат тема на денот, кај нас за жал се уште владее гастрономска едноличност која ги остава пасивни оние на кои храната им е пасија.

Велат дека атмосферата ја креираат луѓето, но за да уживате во храната значаен е и просторот кој ве опкружува. Нашите ресторани стануваат здодевни со едноличните ентериери, што од прв поглед покажуваат дека сопствениците имаат пари да инвестираат, но не и добра идеја која ќе ги направи различни од другите.

Апетитот можеби ќе ви спласне, а stomакот ќе престане да ви крчи ако си замислите да го чекате посакуваниот оброк на тоалет шоља. Сепак брилијантната идеја на тајванецот Ерик Ванг да отвори ресторан со тоалет шољи наместо столчиња се покажала толку исплатлива, што само по седум месеци отворил втор уште поголем ресторан во Тајван каде неговите муштерии можеле да уживаат во чоколадниот сладолед и другите специјалитети. Сопственикот на тајванскиот ресторан Toilet Bowl, Ванг пред да ја оствари својата идеја со тоалет шољите сакал да се увери дека инвестицијата нема да му биде залудна, па затоа најпрвин на улица продавал сладолет во корнети во форма на тоалет шољи.

Трагачите по необични ресторани нема да останат рамнодушни ниту во Snek house, ресторан во Камбоџа, каде додека дегустирате од специјалитетите, под стаклените маси се движат секаков вид на змии, од кобри па до звечарки.

Ресторани под вода, ентериери како да сте во затвор, симулации на земјотрес додека вечерате и специјалитети кои го носат името на цвет-сет личности, се само дел од брилијантните идеи на светските угостители кои ги оставаат без здив како домашните гости, така и туристите.

Сопствениците на ресторанот Red piano во Сиам Реп. Камбоџа се сетиле како пијалок на куката да го препорачуваат коктелот Томб Раидер кој и бил омилен на нивната гостинка, познатата актерка Анџелина Џоли која им го кажала рецептот.

Кај нас за жал ќе останат разочарани и оние гурмански егзибиционисти кои секогаш кога ќе фрлат поглед на менито бараат да пробаат нешто ново, што претходно не го дегустирале. Причината е тоа што угостителите не се доволно храбри да експериментираат со храната и не ја делат страста за гастроономска авантура.

Во аргентинските ресторани, на пример, како специјалитет се

служат сите делови од бик или крава, па ако сте подгответи за експериментирање, можете да ги пробате дури и интимните делови.

Во јапонскиот ресторан Матсумото, на менито може да се пронајдат дури три необични јадења. Порција скакулци, тенки резанки коњско месо и порција мали пчели се специјалитетите од кои прсти ќе излижат оние на кои им здодеала секојдневната кујна.



На туристите во Мексико кои го нарачуваат она што им звучи интересно и необично, можеби нема да го издржат предизвикот да дегустираат порција Cabeza de cabrito. Сигурно ќе бидат запрепастени кога келнерот ќе им донесе јарешка глава исечена на средината и прибор за директно да го јадат мозокот и јазикот кој виси надвор од устата. Изненадувањето е уште поголемо кога гостите ќе ја забележат пилата до шанкот, што ги тера да се запрашаат како готвачот го подготвува овој специјалитет.

Кулинарските мајстори во Венецуела се до тој степен иновативни, што во некои ресторани може да пробате како десерт Мендез, колачиња направени од чиновски мравки.

Гастрономската едноличност сигурно не е симбол и за Камбоџа, каде може да дегустирате специјалитети со пајаци, змии, лебарки и црви. Авантуритите како особено вкусни ги споменуваат крокетите од пајаци кои се кркави и зачинети, кои иако најпрвин изгледаат необично во чинијата, кога ќе ги пробате имаат вкус на пилешко.

На менито во македонските ресторани ваквите необични јадења се уште ги нема. Убедени дека гастрономската авантура кај нас нема да донесе профит, угостителите се држат до стековите, плескавиците и пиците. Ниту еден нов тркач во угостителскиот бизнис не размислил да направи необичен ресторран за кој неговите гости нема да престанат да зборуваат, а туристите ќе можат да покажуваат фотографии и страсно да раскажуваат дека најголема страш им било да дегустираат необични специјалитети во Македонија.



**Kimberly-Clark  
Professional\***



ХИГИЕНСКА ОПРЕМА ЗА САНИТАРНИ ПРОСТОРИИ

НАМАЛЕНА ПОТРОШУВАЧКА...  
САМО ЕДНО ЛИВЧЕ Е ДОВОЛНО!  
САМО ЕДНА КАПКА Е ДОВОЛНА!

Диспенсери за картонни бришачки за рак, диспенсери за туалетна картија,  
диспенсери за течен сапун, диспенсери за прекривки за WC ѕашка, освежувачи за простор

СИТЕ НАШИ ПРОДУКТИ ПОСЕДУВАТ СЕРТИФИКАТИ ЗА КВАЛИТЕТ!



Tel. 02/3296-571  
[www.minako.com.mk](http://www.minako.com.mk)



KRASNAYA  
VODKA



# KRASNAYA™ VODKA

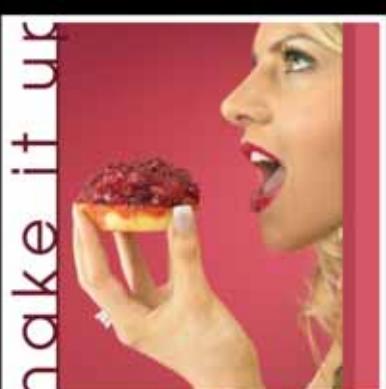
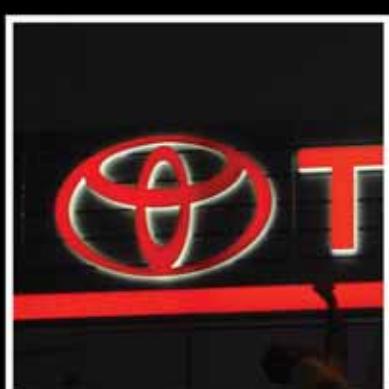
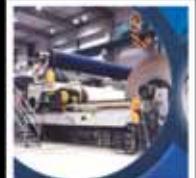
563033

BOTTLED BY

This exceptional vodka is produced from selected grains and represents the highest standard in vodka purity as a result of the unique filtration and specially prepared water. This results in exquisite taste and unforgettable drinking experience.



email: [info@krasnayavodka.com](mailto:info@krasnayavodka.com)



Веќе 10 години имаме искуство со опслужување на различен тип на клиенти: од големи компании, а.д. 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

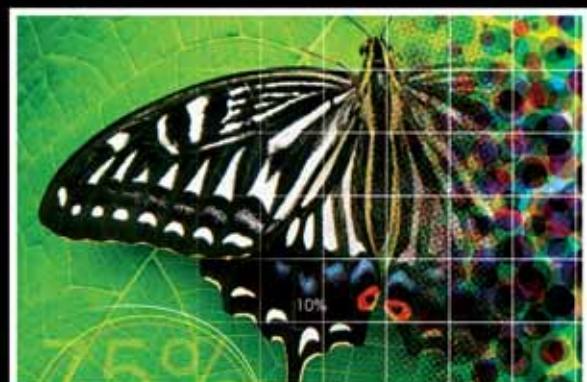
#### БРЕНДИНГ

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 пвц 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...

#### КОНТАКТ

Никола Парапунов бб лок. 55  
1000 Скопје  
Тел./факс 02/3062-853  
e-mail: samaehi@unet.com.mk



Како се облекуваат Македонките и Македонците, дали и како би можел да се дефинира нивниот стил на облекување? Веројатно не би можел, бидејќи стилот на облекување се движи во крајности, колку граѓани толку и стилови.

Можеби најголемиот проблем е што голем дел нашите сограѓани не се модно освостени, не ги познават правилата на облекување, па така честопати ќе ви се случи да видите куси светкави фустани на коктел забави, кошули со куси ракави на официјални пријеми, вулгарни аутфити во дискотека или пак спортски комбинации во ексклузивни ресторани.

Во што е проблемот? Во неследењето на светските трендови, во влијанието од турбо фолк сцената од соседните држави, или пак едноставно во мислењето дека се сами си знаеме.

Кои се најголемите модни грешки кои најчесто ги скреќавање насекаде околу нас?

Во политичките кругови - машките политичарити прават најголемите грешки при изборот на моделот и бојата на костумите, дезенот на кошулите и вратоворските. На официјални дипломатски состаноци, голем дел од нашите врвни политичари се појавуваат во костими со светла сива, беж или пак океанста боја. Жените пак политичарки обожаваат да се појавуваат во цветни кошули, чевли во јаки бои, несредени фризури и јака шминка или пак во најлош случај ..без воопшто шминка.

На медиумите - новинарите и ТВ презентерите повторно најголмите грешки ги прават во изборот на бојата и моделот на палтата. Жените грешка прават и во изборот на кошулите, па така ќе погледнете презентерка на вести во цветна и или пак дречаво розева кошула, свадбарска фризура, црвен кармин и вамп шминка. Голем дел од водителките на дневните шоуа се појавуваат во светкави вечерни фустани, кои не само што не прилегаат на емисијата туку ни на градбата на нивното тело.

Во ноќните клубови и кафулиња - Младите во Македонија, особено девојките се категорија која можеби се облекува најкичесто. Многу накит, бели чизми, надоградени коси и секако пластични ноќти...

Во ресторантите - Можеби најголемата одговорност во овој случај треба да ја превземат самите ресторани и кафулиња. Дозволувајќи, во нивните локали да се појават гости кои се недолично облечени, тие им дозволуваат да го покажат недостатокот на почит кон местото и приликата.

На работа во администрација или банки - длабоко деколте, јаки и дречави бои на облеките, нападна шминка, натапирана фризура. Кој би сакал наутро да гледа во една таква службеничка?

Веројатно многумина ќе се препознаат во некоја од овие категории. Ако е така, ова можеби ќе биде доволна инспирација како да го подобрят својот стил на облекување.

# stillissimo

## Најголемите модни грешки на Македонците и Македонките



Пишува:  
Цаци ПАКОВСКА



# THE BLEND



[www.illy.com](http://www.illy.com)



Секое арабика зрно се анализирано едно по едно со електронски систем базиран на фотокелија за сортирање кој ги елиминира несовршените зрна. Откако ќе бидат избрани зрната од различни групи се прави "blend" кој гарантира најголема хармонија меѓу вкусот и аромата на кафето.



Зрната се печат и по печенето, кафето се лади со млаз ладен воздух. Оваа процедура е подолга и покомплицирана од традиционалниот метод на ладење со вода, но ладењето со воздух го остава квалитетот на кафето апсолутно непроменет.



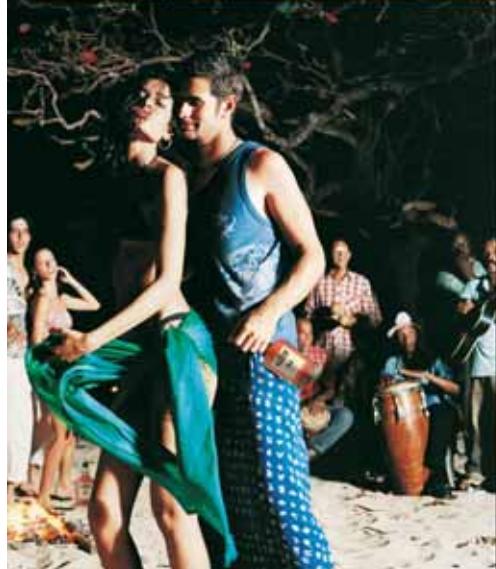
За пакување illikafe го користи методот со притисок (инертен гас), кој денес се смета за најдобар систем за зачувување на кафето. Ја продолжува конзервацијата на кафето (до 3 години) и совршено ги одржува аромите.



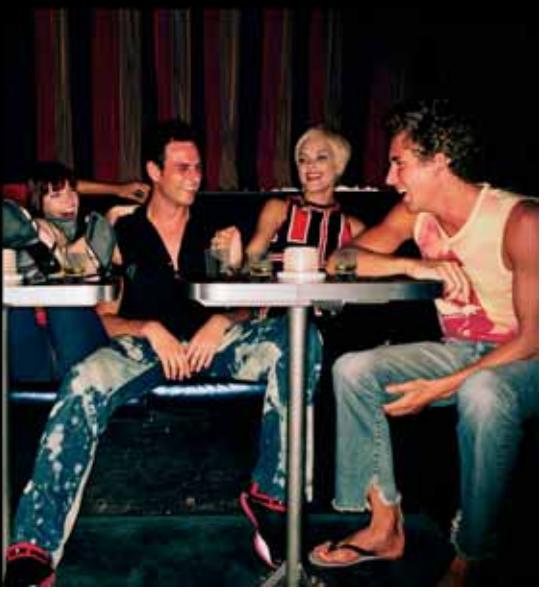
Овој фасцинантен процес произведува "blend" која ја возвишува слатката компонента во горко-киселкасто-слатката рамнотежа на еспресото, и која го дава слаткиот долготраен вкус веднаш препознатлив во секое illy еспресо.



ШТО ГИ ПОВРЗУВА  
СИТЕ ОВИЕ ЛУГЕ?



ROCK'n' STOCK



тест

Најчесто, местата кои сакаме да ги посетуваме, ги посетуваме затоа што едноставно, убаво се чувствуваат кога сме таму. Често пати велиме, дека имаат шарм, или позитивна атмосфера. Многу фактори влијаат на убавиот престој, па дури и начинот на кој сме си поминале на тоа место, кога прв пат сме стапнале во него. Сепак, за да се навраќаме постојано во истото место, некои работи мора постојано да бидат како што треба - хигијената љубезноста и општото расположение на пример.

Преку дваесет најопшти прашања кои се одговараат со да и не, брзо можеме да оцениме, дали еден објект ги задоволува минимум зададените услови, тој да биде оценет како добар



## Резултати:

Помалку од 10 позитивни одговори:

### **Twilight Zone**

- Овој објект не смее да постои. Се уште работи, или поради тоа што има глупави гости, или поради тоа што сопственикот собира кај себе неколку луѓе кои му се добри пријатели, па повеќе наликува на место за приватни забави каде што само дружбата е важна.

Од 11 - 14

### **Bucharest Monday night in the 90's**

- Ваквите објекти поминуваат кај гостите се до пред некоја година (дури и во Букурешт). Денес, со толку многу нови кафе барови и ресторани каде што се внимава на секој детаљ, недозволиво е било кој од гореспоменатите услови да не биде задоволен. Ваков објект може да работи една до две сезони, некогаш и повеќе, но јас да сум сопственик на ваков објект, веднаш би почнала да размислувам за комплетно реновирање и промена на концептот.

# Оценете дали е добар вашиот омилен угостителски објект

**Влезот во објектот е пристапен, чист, видлив и естетски среден**

Первиот впечаток за објектот е позитивен и пријатен  
**Мебелот е во добра состојба и во склад со интериерот**  
Деталите се одбрани со внимание и соодветствуваат со атмосферата

**Шанкот е убаво нареден**

Музиката е соодветна и пријатна

**Озвучувањето е квалитетно**

Персоналот се разликува од гостите според униформата и однесувањето

**Персоналот ги поздравува, веднаш ги служува гостите и ги запомнува нарачките**

Нарачката е соодветно послужена (соодветна чаша, прибор, температура, количина...)

**Персоналот е љубезен и пристоен и соодветно реагира на поплаки**

Персоналот ги прати гостите и делува заинтересирано

**За услуга и за сметка се чека кратко време**

Хигијената во објектот е на забележително високо ниво

**Има добра проветреност**

Во објектот има мени и во понудата се застапени сите ставки од менито

**Под шанкот е чисто и нема неред**

Тоалетот е нов и чист, ги има сите потребни аксесорис  
**Генералната атмосфера во објектот е позитивна**

Сметката соодветствува на конзумираниот пијалок или храна

Од 14 - 18

### **Reality Show**

- Сопствениците на ваквите објекти ги сфатиле правилата и трендовите. Ги има се повеќе, но на сите се чини им фали по некоја финеса. Најверојатно треба да помине време (моја проценка околу 2-3 години) за да сфатат и да сменат неколку работи кои ќе ги доведат до позицијата на врвот. Тука сме да им помогнеме, во секој случај.

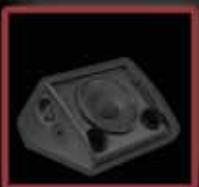
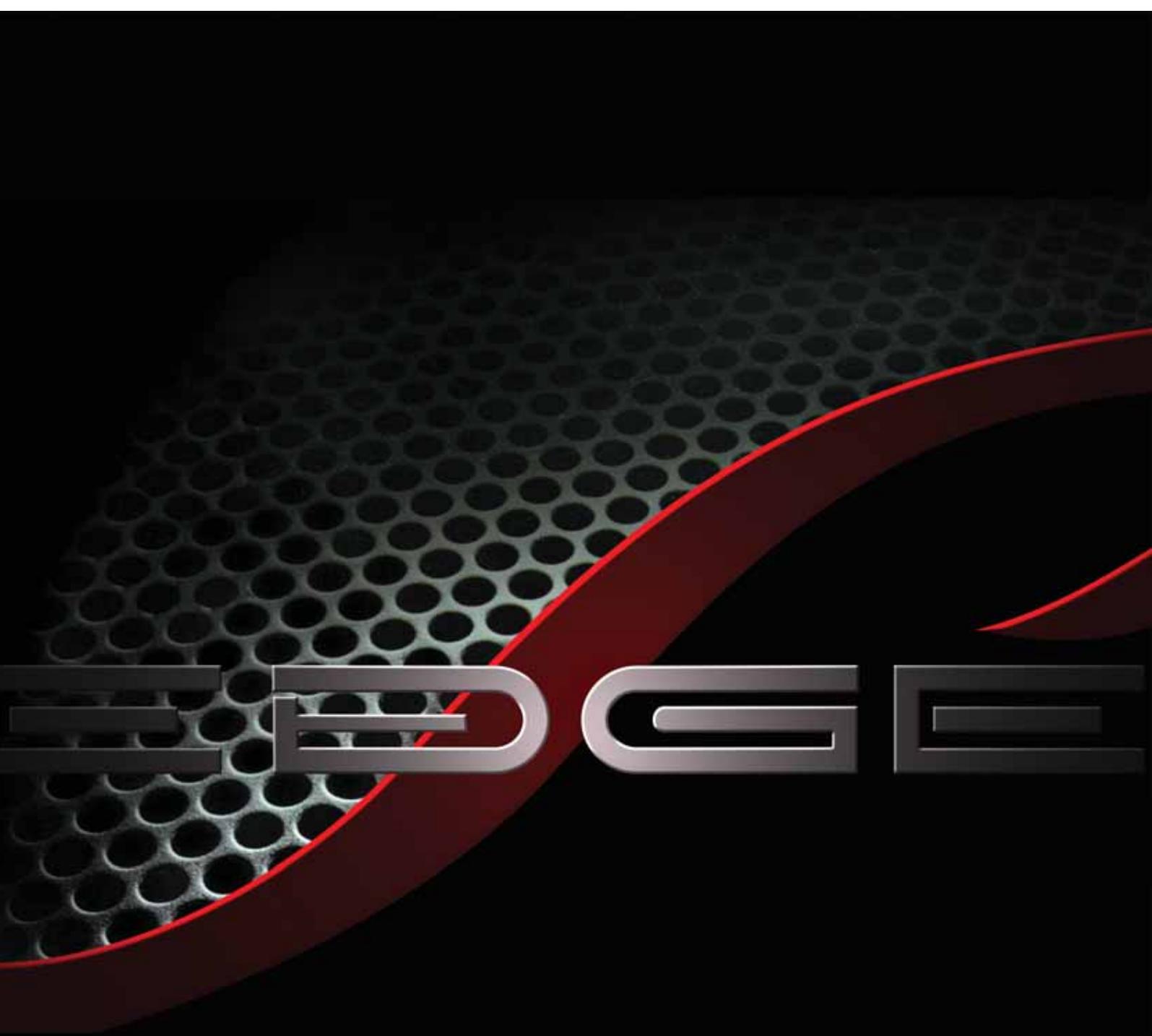
Од 19 - 20

### **First Class**

- Ќе беше убаво ако ги имавме. Ако за некој објект во вашата околина собравте 20 бодови, проверете се уште еднаш. Или премногу брзо го решававате тестот, или за сметањето ви е потребен дигитрон.

# THE FUTURE OF CLUBBING

club  colosseum



Аудио Центар  
[www.audiocentar.com.mk](http://www.audiocentar.com.mk)

Професионално озвучување и осветлување Г.Т.Ц І- Кат Тел.3114-831



**PROEL**  
technology as art