



ЈУНИ/ЈУЛІ 2012

БЕСПЛАТЕН ПРИМЕРОК

ВРВНИ РЕСТОРАНИ
УБАВО Е ДА БИДЕШ НАЈДОБАР

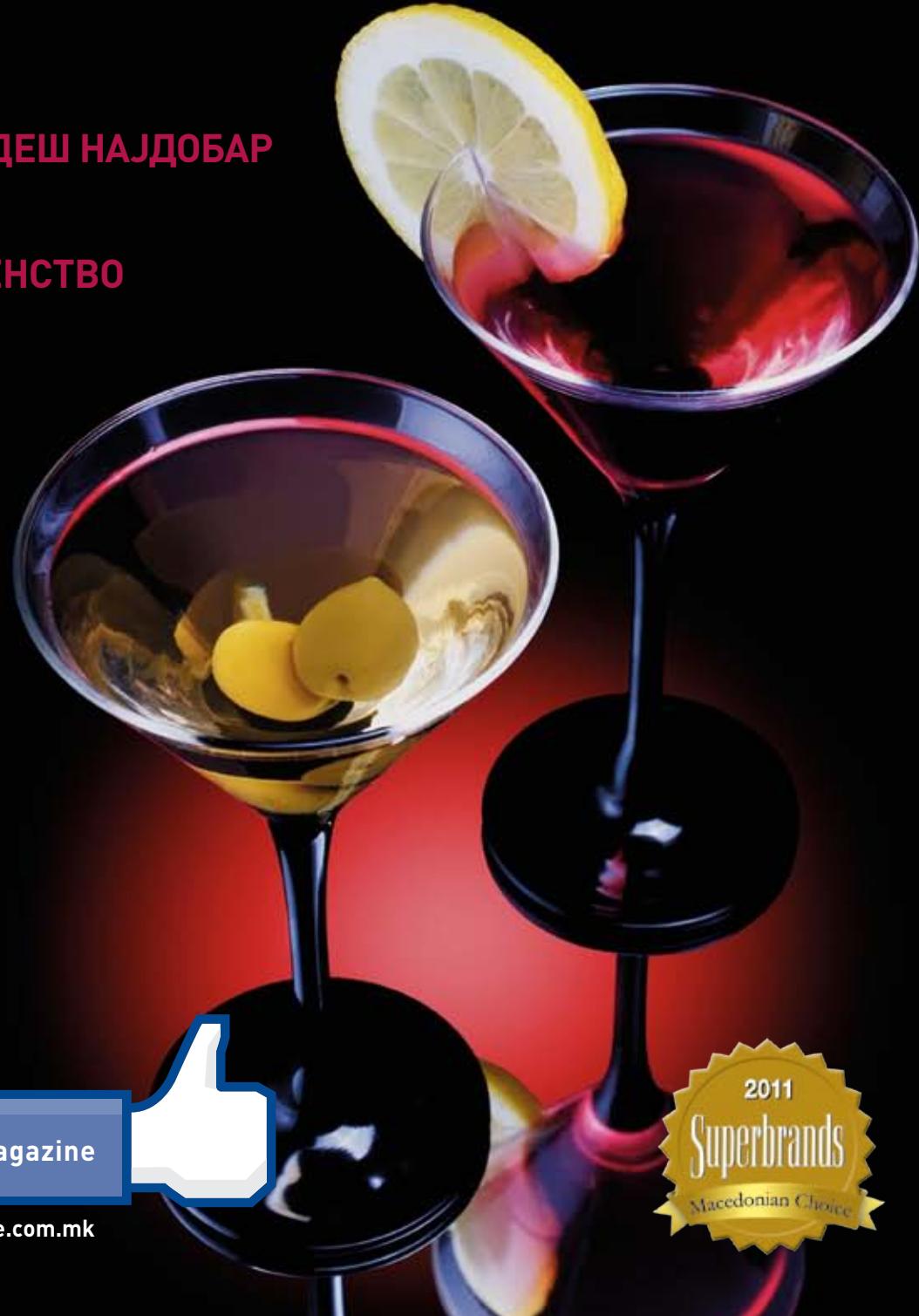
ВЕHIND THE BAR
ДРЖАВНО ПРВЕНСТВО
ЗА БАРМЕНИ

КАФЕ
МЕЛНИЦАТА
НЕ Е БАУК

РЕЦЕПТИ ЗА УСПЕХ
FENG SHUI

www.fb.me/BarcodeMagazine

www.barcode.com.mk





REDESIGN YOUR IMAGINATION
FINLANDIA VODKA FROM ABOVE



TIKVEŠ

TERROIR WINES

BELA VOD A

Vineyards

Crno grozje bere
so noze bosiljog ga
vino crno vino se po
magija so noze voze je
Sto ne
tvoi bos
vino crno
rani ljub
ije
me
m
e i



Содржина

- | | |
|---|--|
| <p>08 Револуциите во вечерните излегувања
Деведесеттите...</p> <p>12 Кафе
Мелницата не е баук</p> <p>16 Рецепти за успех
Feng Shui</p> <p>18 Врвни ресторани
Убаво е да бидеш најдобар</p> <p>22 Man's Style
Професии и стил</p> <p>24 За подобро утре на угостителството
Mistery Shopping</p> <p>27 Пиво
Антиkvизација на пивото</p> <p>32 Back to basics
Conierge</p> <p>37 Behind the bar
Петто државно првенство на бармени</p> <p>39 Behind the bar
Барменска игра</p> <p>40 Behind the bar
Smirnoff Speed Round</p> <p>42 Behind the bar
Bacardi Falair Show</p> <p>43 Behind the bar
Коктели</p> | <p>46 Урбани приказни
Graffiti</p> <p>52 Бифе "Носталгија"
Соло делница за кафе и весници</p> <p>58 Style
Rooftops</p> <p>60 Hotels
Peninsula Hotel</p> <p>63 Lifestyle & Здравје
Top 5 antiage процедури</p> <p>64 Lifestyle & Здравје
Блескајте и ова лето</p> <p>66 Stilissimo
Rachel Zoe</p> |
|---|--|





УВОДНИК

bar_{code} ИМПРЕСУМ

ИЗДАВАЧ

BAR CODE Скопје

АДРЕСА

Франклин Рузвелт бр. 14,
1000 Скопје

ГЛАВЕН И ОДГОВОРЕН УРЕДНИК
Радмила Павловска

РЕДАКЦИЈА И СОРАБОТНИЦИ

Бујар Муча
Дарко Ангелески
Филип Арнаудов
Игор Пачемски
Маријан Костадиновски
Радмила Павловска
Ангела Стефановска
Матео Барбароса
Радмила Димовска
Цаци Паковска
Миа Костовска
Вангел Бурјаковски
Andrej Kiselechki
Николина Стојанова
Анета Коробкина
Аријана Коскаорова
Синиша Станковиќ
Милена Арсова
Филип Фидановски

ГРАФИЧКА ПОДГОТОВКА И ПЕЧАТ
арс ЛАМИНА, Скопје

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

Често пати во изминатиот период си размислувам за дефиницијата на магазин за угостителство. Бар Код е конципиран и промовиран како магазин за угостителство, и отприлика на сите им е јасно дека кога ги тангира темите кои ги мачат угоститеите како што се законите, логистичките прашања на организација, изборот на менија и слични практични теми, работите се прилично дефинирани. Но од друга страна, угостителството постои поради своите клиенти - гостите. Тоа го дефинира нивниот лајфстајл. Нели е логично, ако сакаме да ги допреме и двете страни, да треба подеднакво да ги третираме и угоститеите и гостите? Од тука е и прашањето, каде е границата помеѓу магазините за угостителство и оние за лајфстајл? Не, не се работи за криза на идентитетот на нашиот магазин. Ниту пак за оправдание зошто имаме толку многу општи теми во последните изданија. Се работи за желбата да се задоволат потребите на сите наши читатели во вистинската мерка. Поради тоа и експериментираме и со малку поинакви теми во последните броеви. Вметнуваме повеќе лајфстајл содржини, но целта секако ни останува истата - да ги едуцираме гостите на угостителските објекти, а со тоа да стигнеме до целта зацртана уште во 2007 година, а тоа е повисоко ниво на угостителството во Македонија.

Затоа, во овој број може да уживате во теми за екстравагантни дестинации и коктели, да се потсетите како излегувавте во деведесетите, да сфатите дека местата ви се допаѓаат ако се уредени по Фенг Шуи или да ја запознаете Рейчел Зои... Но, угостители не се опуштајте. Можеби вашите гости не ги интересира, но вие сигурно ќе морате да се потсетите како се меле еспресото во машината за кафе, а ако имате хотел, и да се потсетите дека морате да вработите и консиерж. Ако згора на се имате и добар персонал, ќе треба и да почнете да размислувате да ги испратите на следниот државен натпревар во барменство.

Contributors



Анчела Стефановска и Маттео Барбароса

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



Andrej Kiselicchi

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



Анета Коробкина, дописник од Москва

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



Аријана Коскарова, дописник од САД

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



Бујар Муча

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



Вангел Бурјак

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



Игор Пачемски, дописник од Лондон

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



Маријан Костадиновски

Има завршено Машински факултет со ниту еден ден стаж по струката. Првите чекори во медиумите ги има почнато во Студентското радио уште во далечната 1992 година. Мигрира во неколку локални радиостаници, а најдолго се задржува во „Канал 103“ и две години во Радио „Равел“. Од печатените медиуми има соработувано и пишувано за „Зрак“, „Тротоар“, Студентски збор, „Град“, „Урбан магазин“, „Форум“, најчесто прилози за музика. Уредник е на првиот електронски медиум на македонски и албански јазик „Секој ден“. Од 2005 година ја отвора првата специјализирана продавница за пиво и целосното внимание го посветува токму на таа тема, иако не ја запоставува музиката и понатаму. Од 2007 година е стручен соработник во специјализираното списание за угостителство „Бар Код“, каде што пишува на темата пиво.



Милена Арсовска

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



Николина Стојанова

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



Радмила Димовска

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

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



Синиша Станковиќ

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



Филип Арнаудов

Еден од основачите на Здружението на Бармени на Македонија и потпретседател на истото. Основач и инструктор во BARevolution Центарот за Обука на Бармени. Еден од основачите на Cock-tail Room првиот Mixology Bar во Македонија. Организатор на сите досегашни првенства на Бармени во Македонија, ЗБМ Барменска Лига 2010 и 2011, Vа-cardi Macedonia Flair Open 2011. Меѓународен судија на повеќе класични натпревари на Бармени како и на флертендинг натпревари. Учесник на повеќе меѓународни натпревари во класично спремање на коктели и во флертендинг. Победник на првиот Marie Brizard Cup во Македонија 2010 и учесник на Светскиот Marie Brizard Cup 2010 во Бордо Франција. Креатор на првиот Македонски коктел Белегзија.



Цаци Паковска

Уште еден неуморен критичар на се што нема стил во земјава. Со долгогодишно искуство по медиумите, од 2010 храбро настапува на македонскиот моден пазар со лансирање на сопствена модна марка- Стилисими. Претходно, на неколку наврати со своите пионерски чекори во модниот бизнис се покажала и како успешен бизнисмен.

револуциите во
вечерните излегувања (2)



H · E · R · E · S
T · H · E
Y · O · S



ДЕВЕДЕСЕТИТЕ...

Пишува:
М-р. Милена АРСОВА



Ако јас се прашувам (а во случајов се прашувам), најдобро би било деведесетите да ги избришат од нашата колективна меморија. Добро, еве не се мешам во вашиот интимен Фројд, но ако може нека ги избришат од мојата. Неодамна српскиот медиум Блиц има спроведено анкета каде што прашува “Дали ви е страв да не се повторат деведесетите?” Понудените одговори се а) Да, б) Понекогаш кога ги следам политичките состојби и в) Не размислувам за тоа. Забележувате дека “Не” како одговор

воопшто го нема - едноставно не може а да не ви е страв од враќањето на деведесетите.

Но, еве не беше се до толку црно - една од позитивните работи на оваа декада е што во деведесетите граѓаните од градски сид (а верувам и од околните населби) конечно престанаа да ги тресат своите теписи пред зграда на металните гелендери. Друга позитивна работа е што пополека престанува да се носат оние ужасни Левис 501 во зелена и бордо боја. Не дај боже во случајов да е применливо она правило дека модата се враќа на секои дваесет години! Пу пу скраја!

Транзициска декада на масовен духовен генотип, така барем беше на Балканот-таму бев јас, така беше и за мене. А и нека не ве чуди што е така, на најмасовниот медиуми музиката ја пласираа Иван

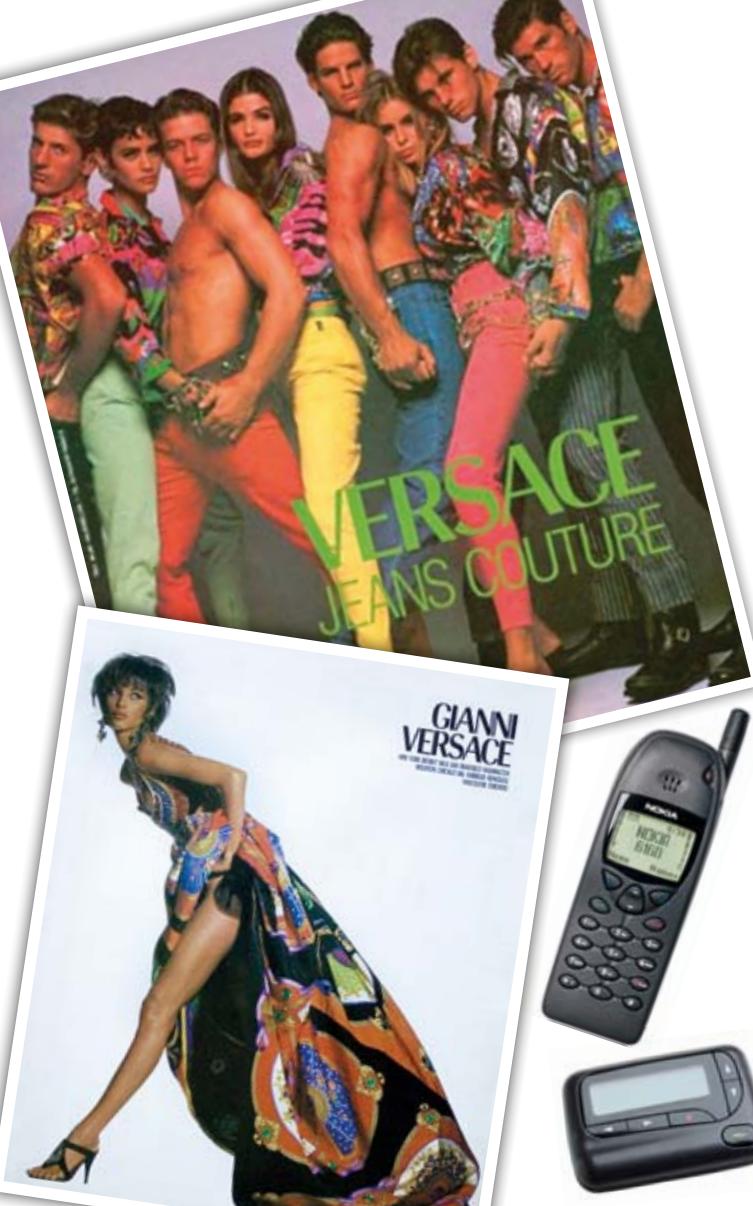
Летните горештини веќе не се проблем!

Освежи се со

NESCAFÉ®

frappé
Classic®





Мирчевски и Антонио Димитриевски. Култни емисии во домашниот етер беа "На вратата Стојанче стои" и "Македонски народни приказни". За мене деведесетите започнаа кога Кљусев, Глигоров, белиот прамен на Глигоров и уште неколку на плоштад наздравија со шампањско. Од тогаш се се смени, умреа идеалите на еднаквите, почна да штипе капиталистичката декаденција, а нашите тела станаа гласачки. Оваа декада некако не збуни, не најде неспремни, не фрли во еден суров капитализам во кој успешно исплива хохштаплерите (бабите така ги викаа), а онаа пуста средна класа заврши на стечајни листи без никаков жирантски кредитилитет. Нашата генерација го разбираше ова делумно, беше премногу млада и демократски неинформирана за да се бунтува, а сепак доволно зрела за да не се задоволи со мирисите на пролетните липи и багреми кои цутеа низ градот. Тинејџери легитимирали со бенетон блузони и џепарлак од цели 100 денари за сите две фанти.

Ако се прашувам јас (а во случајов се прашувам), мотото на ноќниот живот на деведесетите беше "Телевизор е на врата". Чудно ви звучи, нели? Знам! Телевизор беше егземплар на една многу важна професија на вратари во тренерки која зенитираше во таа декада. Арно ама Телевизор носеше долг мантил во беж боја (со крената јака се разбира) за кога поминува да земе замав како Супермен и тоа да биде запомнето, имаше глава како горенаведниот приемник и беше кошмар на секој тинејџерски сон со амбиција таа вечер да сенса во дупката Му-

НАЈДОБАР CATERING & PARTY SERVICE ВО ГРАДОТ

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

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

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

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

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



сандра на "Lady in red". Ако не си му се бендисал, отиде твојата младалачка кариера у Мусандра. Кога сме веќе кај дупката, таму DJ-јот имаше репертоар од вкупно триесет песни кои секогаш одеа по ист редослед. Ноќта завршуваше со Creep на Radiohead, ретко кој од нас тогаш не се пронаѓаше во таа песна, јас и комшијата и ден денес. Ноќниот живот почна убаво да еволуира, всушност беше единствената општествена појава која во тој период се движеше во било каков правец и која за прв пат во историјата на нашата татковина доби свој идентитет (аман со тоа Корзо, Пред Ванила и Мондијан - останте ги на раат генерациите да си градат свои митови).

Дивееше анархија, кафулиња и дискотеки кои никнуваа на секој чекор и кои работеа до зори, алкохол со сомнително потекло кој се точеше секаде и на секого, дизелаши со избрчени глави, плавуши, црнуши, стјуардеси, стринадеси, миничи, салонки, крепонки, цигери, тренерки, ланци, тракатанци, снобови, уметници, интелектуалци, рокери, турбофонери, сељаци, унпрофорци - сите беа у град!

Скопје преку ден беше епицентар на бедата, а ноќе Менхетен (добро сега не буквально ама еве во гостиварска варијанта). Ноќна мора и дневна брука. 33 Топ беше засолниште за секој амбициозен рокер, место без работно време и плафон за да ги сопре сите раскокани луди глави, затвораше кога ќе пројдеше првата 57-мица или пак кога цвеќињата од утринското сонце ќе почне да се исправаат. Панкер беше духовниот водач на еден голем сегмент од скопскиот ноќен живот. Современа форма на еснаф меанција, ги водеше најдобрите клубови и имаше способност да телепортира црчиња, камикази и слични течни соединенија со ишарет, а евентуално и со мисла. Флок и Ван Гог. Никнаа и Аквадро, Тиква Зелена, ЧАО, Змија, МНТ, Метропол и едно ужасно место кое се викаше Мода. Чаршија во тој период не постоеше како ноќна дестинација од прста причина што за прв пат почнаа да се наметнуваат новодржавничките етнички стереотипи кои тогаш преплавија цел регион. Нас не не засега никогаш, па дури ни тогаш.

Добрите клубови пласираа и добра музика. Smashing Pumpkins, Foo Fighters, Red Hot Chilli Peppers, Sonic Youth, Pixies, Missy Elliot беа подобрите бендови кои никнаа во тој период. Цел тој ноќен бран кој од година во година стануваше се поп прогресивен кулминираше со појавата на електронската музика. Вистинска пресвртница која супер му стоеше на скопскиот бетон и која внесе нов урбан дух наспроти кичот и турбофонот кој почнаа да доаѓаат од северната граница. Техно журките почнаа со Aphex Twin, Prodigy, Chemical Brothers, Underworld, како авангардни собирани во Мусандра со едвај 50 луѓе за потоа да прераснат во масовни рејв журки. Таа техно култура која се појави во деведесетите совршено си легна во Скопје и остави еден многу убав белег на тоа време, како што ниту еден музички бран не успеал да го направи претходно во овој град ни new wave-от во осумдесетите ниту пак hippy движењето

од седумдесетите. Некој се пронајде, некој не. Некој уште се бара.

И така. Оваа последна декада од вториот милениум почна некако наивно, со оние смешни пејјџери што титкаа на појас, а заврши со www и цел информатички, социо-економски бум што следи пропратно на второнаведеново. На глобален план се случи рушење на источниот блок, тогаш дојде Путин и се заборави, глобализацијата започна да зема замав, зачетоци на тероризам, светската трговска организација ја тргна хомосексуалноста како болест, се појавија и клонирани овци. На домашен план имаше бизнисмени кои со новата метода "brainstorming" почнаа да ја цутат нашата економија (ужас).

Велат дека секоја генерација си има една своја декада. Тоа несомнено е декадата на првите љубови, јадови, лудости, младости - тогаш кога прв пат зрели дознаваме за животот. Па сега како на кој му се падне. На баба ми се паднале четириесеттите (пу пу скраја). Нам ни се падна најтешката - деведесетите. Ја преживеавме! Среќа што знаевме да сонуваме во многу различни бои.



Мелницата не е баук

Пишуваат:

Анџела СТЕФАНОВСКА
Матео БАРБАРОСА

Attibassi cafe



Многу пати до сега сме пишувале за начинот на правилна подготвка на еспресото и капучиното и факторите од кои тоа зависи. Сигурни сме дека веќе сите баристи го познаваат фундаменталното правило на 4M, односно „Miscela (Мешавина), Macchina da caffè (Машина за кафе-кафемат), Macinadosatore (Мелница), Mano del Barista (Раката на Барменот)“. Овие се четирите меѓусебно поврзани фактори од кои зависи крајниот резултат во подготвувањето на еспресото и капучиното.

Квалитетната мешавина (изборот на квалитетен бренд на еспресо кафе) е основна појдовна точка. Кафемат кој функционира беспрекорно ќе ни овозможи правилна екстракција. Функцијата на мелницата е мелење на кафето во зрна, со што се зголемува површината на самото кафе низ кое ќе помине водата и се овозможува далеку подобра апсорпција на вкусовите, аромите и маслата. И на крајот „Раката“ (Умешноста) на баристата треба да ги поврзе овие три елементи, и според нас ја има најголемата улога во процесот на подготвка на кафето.

Доколку баристата правилно не ја избере мешавината, доколку не го контролира и одржува чист кафемат, и доколку не ја регулира мелницата, не можеме да очекуваме дека ќе добиеме квалитетен производ.

Според статистички истражувања 85% од интервенциите на сервиси се должат на нестручно ракување на баристата со опремата.

Веќе четири години преку нашата работа сме во близок секојдневен контакт со баристи. Постојано го следиме развитокот на оваа професија во Македонија, и се трудиме да ја подобриме преку многубројните обуки кои ги правиме и постојаното следење и контрола на квалитетот на кафето кај нашите клиенти низ цела Македонија.

Постои голем напредок во професијата, но глобално се уште наидуваме на две слаби точки на баристите во нивната секојдневна работа: правилно регулирање на степенот на мелење и правилна подготвка на капучиното.

Во овој број на Баркод ќе се задржиме на мелењето на кафето и ќе се обидеме на наједноставен начин да го објасниме регулирањето на степенот на мелење.

Како што напоменавме погоре, функцијата на мелницата е мелење на зрната кафе. Тоа се прави со цел за добивање поголема површина на кафето со што ќе се овозможи подобра естракција. И сами можете да ја претпоставите разликата доколку во раката би ставиле цели зрна кафе.

Но како да го одредиме степенот на мелење и како да ја регулираме мелницата со правilen степен?

Единственото правило кое постои за одредување на степенот на мелење е екстракцијата на еспресото а тоа е „Правилото на 25 секунди“, односно - со правilen степен на мелење во шолјата треба да истечат 25 мл (тоа е едно кратко еспресо) за 25 секунди. Само тогаш сме сигурни дека кафето е правилно измелено.

Доколу еспресото истече на пример за 10 или 18 секунди, тоа значи дека имаме недоволна екстракција и нашето еспресо ќе биде без тело (водесто), со слаб вкус и арома и со светол крем, кој веднаш ќе исчезне.

Доколку пак 25 мл истечат за 35 или 40 секунди, тоа ќе биде предолга екстракција и еспресото ќе резултира со горчлив вкус и темен крем, односно ќе биде изгорено.

Овие ситуации најчесто се должат на неправилното мелење на кафето.

Еспресо кафето во зрна е деликатен производ, кој под влијание на промената на влажноста во воздухот постојано го менува волуменот, а наш единствен инструмент со кој ќе ја одредиме и добиеме правилната големина на честичките на кафето е мелницата.

Со самата промена на влажноста на воздухот честичките на кафето го зголемуваат или намалуваат својот волумен, а резултатот ќе биде или изгорено или водесто еспресо. Во тој момент треба да се промени степенот на мелење за да ја добиеме повторно правилната екстракција - 25мл за 25 секунди.

Од тута веднаш се подразбира дека мелницата не е инструмент кој е регулиран при посета на сервисите и дека потоа не треба да биде „допрена“, од баристите. Напротив!!!

Можеме да ја споредиме мелницата со воланот од еден автомобил: инструмент што ни овозможува постојано да се адаптираме на текот на патот. Како што никој не би отишол право на кривина, бидејќи во таа позиција бил воланот кога го купил автомобилот, така не би требало било кој бариста да помисли да не го регулира степенот на мелење на кафето.

Како да го одредиме правилниот степен на мелење?

Доколку забележите дека еспресото истекува пребрзо, значи дека меленото кафе е крупно и дека водата низ него поминува пребрзо (големите честички не успеваат да ја задржат водата доволно за да се овозможи екстракција на телото, аромите и вкусовите) и во тој случај треба да одредиме степен на мелење со кој кафето ќе биде поситно мелено. Спротивно, доколку кафето истекува споро, значи дека меленото кафе е ситно (ситните честички продолжуваат да задржуваат водата која со своите 92 степени го гори кафето) и во тој случај треба да одредиме степен на мелење со кој кафето ќе биде покрупно мелено.



Запомнете да ги проверите и другите параметри пред да продолжите со штелување на мелницата, односно да проверите дали водата во кафематот е во оптимална температура и дали пумпата правилно работи - 4 бар при мирување и 9 бар додека истекува кафето, и дали имате доволна доза во рачката.

Секоја мелница има 2 ножа. Тие се наоѓаат под силосот за кафе во зрна. Со нивно отварање се зголемува растојанието меѓу ножевите кои кафето го мелат покрупно, и обратно, со нивно затворање се намалува растојанието и кафето ќе биде поситно мелено. На секоја мелница се наоѓа прстен со бројки и црти со чие вртење се отвараат или затвораат ножевите. На секој прстен е означена насоката во која треба да се врти прстенот за да се добие поситно или покрупно кафе. Стандардните ознаки се стрелки со натпис "ФИНЕ"- Ситно или "ГРОСО"- Крупно, или пак стилизирани зрна кафе кои почнуваат од поголемо па се до помало. Од таму ќе ја одредите насоката во која треба да го поместите прстенот.

Чекори при штелување на мелницата:

ПРВ ЧЕКОР: Го празниме силосот од меленото кафе.

ВТОР ЧЕКОР: Го поместуваме прстенот налево или надесно, во зависност од тоа дали ни е потребно поситно или покрупно мелено кафе. Обично се поместува за само една цртка, за да можеме постепено да стигнеме до точниот степен, но доколку забележиме дека за да направиме едно кратко еспресо ни се потребни 35 или повеќе секунди, тогаш можеме веднаш да го завртиме прстенот до

две црти во правец на покрупно мелено кафе. Искусен бариста може веднаш од око да одреди за колку треба да го намали или зголеми мелењето.

ТРЕТ ЧЕКОР: Мелеме околу три дози кафе и ги отстрануваме од силосот. Овој чекор е од голема важност бидејќи од ножевите до испустот каде што излегува меленото кафе во силосост за мелено кафе, постои канал во кој кафето е со стариот степен на мелење, кое што мора да се отстрани.

ЧЕТВРТ ЧЕКОР: Мелеме нови три дози кафе (ова кафе е мелено кафе со новиот степен кој ние сме го одредиле) и правиме едно еспресо на единечната рачка и две еспреси на дуплата рачка. Доколку резултатот е 25 мл за 25 секунди, +2 секунди, значи дека сме го одредиле правилниот степен на мелење. Доколку имаме повторно пребрзо или многу споро истекување ги повторуваме чекорите од почеток.

Доколку се следат горенаведените чекори, скоро невозможно е да се направи грешка.

И за крај, запомнете дека без правилен степен на мелење не можете да подгответе еспресо кое вреди да се вика еспресо, а со тоа ни капучино ниту пак било кое друго кафе на база на еспресо. Мелницата не е баук, таа е инструмент кој им е од огромна помош на баристите во правилната подготвотка на квалитетно еспресо.



Шпански ресторан и пиано бар

Azafrán

За сите оние кои уживаат
во медитеранската магија на вкусови!!
Ленинова 33-а, Скопје; тел.: 02/ 32 21 907

Best Restaurant
Year 2010



Понеделник, вторник и среда
Пиано вечери
20h - 23.30h

Секоја недела
"BRUNCH TIME"
& "LATINO PARTY"
12h-16h

Четврток и петок
Оскар Салас и Тони Китановски Трио
Цез вечери
20h - 23.30h

Влез само со консумација
(600 денари по особа).
Износот може да се искористи за пијалок или храна.
Задолжителни резервации на телефон: 070/ 274 173

Шпанска и интернационална кујна ... Организирање на забави и кетеринг ... НОВО! Мени со органска храна

ЗА ДОБРО ВАРЕЊЕ И ПОДОБАР МЕТАБОЛИЗАМ

Единствен јогурт со упатство за употреба:

Отвори, Пиј, Уживај,
Затвори, Повтори

МЛЕКАРА

ЗДРАВЈЕ

РАДОВО

2011/12
Superbrands
Macedonia's Choice

ЈОГУРТ
ШЛАНГ

МЛЕКАРА
ЗДРАВЈЕ
РАДОВО

ПРОБИОТСКИ
ФЕРМЕНТИРАН
МЛЕЧЕН
ПРОИЗВОД

ЗА ДОБРО
ВАРЕЊЕ И
ПОДОБАР
МЕТАБОЛИЗАМ



1L

1%

www.mlekarazdravje.com.mk



Фенг Шуи применет во угостителските објекти

Пишува:
Радмила ПАВЛОВСКА



Ако сметате дека на менито во својот локал е доволно да имате пијалоци и храна, прочитајте го текстот подолу, затоа што говори за најважниот зачин за вашиот успех, а тоа е Фенг Шуи принципот кој придонесува за тоа колку гостите ќе сакаат да го посетуваат вашиот локал.

Зошто некои ресторани и покрај добрата храна и интериер, едноставно не се успешни? Секој од нас видел ресторани пред кои се менуваат таблите со нивните имиња секои неколку години. Местото највидум е добро, секој нов сопственик со нов елан започнува со работа надевајќи се дека ќе му тргне подобро од претходникот. Сигурна сум дека менито било внимателно одбрано, дека интериерот бил нов

и квалитетен, а персоналот добро обучен. Сепак, по одреден период, ресторанот бил затворен.

Она што веќе подолго време, како шега го користиме јас и моите пријатели за секакви ситуации, односно реченицата "ова не е по Фенг Шуи" веројатно и е одговорот на погоре поставеното прашање. Се повеќе верувам во оваа констатација, особено кога ќе размислам дека и оние места во Скопје кои јас ги посетувам веќе со години (Суперфлај и Галерија 8) и ги анализирам зошто добро работат (се разбира, покрај фактот што сопствениците си ја знаат својата работа), не биле отворени без претходно да се консултира Бети - Фенг Шуи, засега единствениот консултант за која јас знам во Скопје.

Понекогаш се случува самиот објект, зградата во која се наоѓа локалот, во својата основа да нема енергија која, условно кажано, би поддржала успех. Затоа е важно, Фенг шуи консултантот да го изанализира местото уште пред да се потпише договорот за купување или изнајмување. Во одредени случаи, ваквата ситуација може да се промени, односно излекува со внимателно организирање на внатрешниот простор, но ова не е секогаш можно. Во многу случаи, доволно е да се присетиме кои бизниси биле спроведувани на одредена локација и како тие завршувале, па да ни стане јасно каква енергија носи таа локација и ја пренесува и на бизнисот кој се води на неа. Оние почувствителните, тоа можат да го почувствуваат и при самата посета на локацијата. Малкумина размислуваат за ова, меѓутоа, ако се

запрашаме како одредено место делува на нашите чувства, одговорот може и сам да ни се појави. Категории на чувства кои обично се јавуваат при посетата на местото се сигурност, конфор и смиреност или спротивните- несигурност, немир, желба да се напушти местото...

Откако ќе се заклучи дека одредена локација е добра, дури тогаш започнува предизвикот за креирање за вистински пријатен простор според правилата на Фенг шуи, односно поставување на насоките за внатрешното уредување. Бидејќи секој простор е приказна сама за себе, не можеме да дискутираме за конкретни општи правила кои само можат да се прекопираат од некое упатство и да функционираат. Затоа може да се говори само за принципите врз кои просторот се дефинира. Тие најчесто се движат околу изборот на поставеноста на мебелот, вратите и насоката на движење, но во голема мера и до изборот на боите и материјалите. Добар локал дизајниран според Фенг шуи мора да ја земе во предвид рамнотежата помеѓу спротивностите одразена во текстурата- меки и цврсти материјали, во боите- темни и светли и во формата на предметите.

Многу важен детал во дизајнирањето на еден локал по Фенг шуи е влезот! Тој треба да има енергија која поддржува успех и слава. Во случај кога влезот не може да се премести на друго место од локалот, а се покажало дека не носи позитивна енергија, добро е да се изведе влез со одредена боја и материјали кои ќе ја зајакнат добрата енергија. При тоа, црвената боја се покажала дека не е секогаш најдобро решение, иако угостителите често ја применуваат бидејќи таа привлекува внимание и ги повикува гостите да влезат внатре.

Истото важи и за позицијата на касата. Многу е важно таа да биде на позиција со силна енергија за пари. Така ќе се обезбеди, таа почесто да биде поплна, но и ќе се обезбеди и заштита од кражби.

Извадок од интервјуто со Елизабета Трифуновска, фенг шуи мајстор, објавено во Бар Код бр. 16 (Декември 2009)

... Фенг шуи е древна кинеска вештина за правилно уредување на надворешниот и внатрешниот простор. На старите фенг шуи мајстори уште пред повеќе илјади години им било познато она што дури сега современата наука го открива, а тоа е дека место во кое живееме или работиме влијае на нашето здравје, концентрација, а со тоа и на генералниот успех во животот. Во контекст на фенг шуи каде што се е Чи енергија или животна енергија, првиот впечаток во одреден простор, има голема врска со енергетскиот статус на некој простор. Значи, првиот впечаток кога ќе влеземе во некој угостителски објект ни зборува за квалитетот на енергијата во тој простор. За разлика од нас кои прв пат влегуваме во одреден простор, вработените обично толку највкупнуваат на него што и не го забележуваат квалитетот на енергијата во својот ресторан или кафуле. Оној кој се занимава со оваа професија прво што забележува е поставеноста на одреден објект(доколку станува збор за веќе постоечки објект), неговата околина и секако неговата влезната врата која во фенг шуи се третира како уста низ која влегува енергијата.

Доколку некој нема локал и сака да одбере поволно место за него тогаш се бара локација која ги исполнува стандардите на фенг шуи, иако морам да нагласам дека не е секогаш можно да се исполнат сите принципи за уредување според оваа вештина бидејќи просторот секако треба да се усогласи со личните аспекти на оној на кого му припаѓа тој локал.



врвни ресторани

Убаво е
да бидеш
најдобар



Пишува:
Радмила ПАВЛОВСКА



"Holy shit we won"! напиша на својата твiter страна на први мај Рене Рецепи, сопственик на ресторант NOMA во Копенхаген, добитник на титулата најдобар ресторант во 2012 во светот. Токму така, најобично, и скромно и фраерски го напиша тоа и потоа ништо не напиша со денови, бидејќи беше зафатен со медиумската слава, но повеќе од се беше зафатен со работа. Дека имал многу работа се гледа и од веб страната за резервации на ресторантот, каде во мај месец пишуваше дека до единаесетти јуни не примаат резервации поради пребукираност, а по тој датум, ќе почнат да ги примаат резервациите за од септември 2012 па натаму. До тогаш нема слободно место во ресторантот кој и минатата и предминатата година беше на прво место, а на листата на педесет најдобри ресторани во светот е веќе седум години. Во Бар Код на неколку наврати имаме пишувано и за ресторантот и за сопственикот, за кој, за да бидеме горди, нагласуваме дека потекнува од нашите краишта. Ако треба уште нешто да дополниме за него, јас би кажала само кратко дека- сите други негови конкуренти се готвачи, а Рене е волшебник!

Листата позната како S. Pellegrino World 50 Бест Рестаурант спонзорирана од магазинот Рестаурант е една од најкредибилните листи на најдобри ресторани поради системот според кој оценува и според независноста на своите, преку 800 гласачи, сите лидери во оваа бранша.

Постојат и други листи за оцена на ресторантите од кои Мишелинскиот водич е најпознатиот (Бар Код август 2011). Нашиот регион се уште не влегува во сферите на интерес на ваквите светски класификацији, но затоа постојат регионални оценувачи, кои даваат каква- таква слика за постоењето на добри ресторани и на ова поднебје. Неодамна бев во За-

греб и го посетив тамошниот најдобар ресторант за 2012 година, бистрото Апетит. Сопствениците ме убедуваа дека системот на оценка е превземен од Сан Пелегрино листата, додека информациите што ги изгуглав следниот ден велеа нешто сосема друго-дека врвни експерти од областа на ресторантството во Хрватска не биле вклучени во изборот, дека не може да се избере за најдобар, ресторант кој должи 400,000 ЕУР на своите добавувачи и ред други критики кои само ме потсетија каде живееме и зошто можеби се уште не сме зрели да се носиме рамо до рамо со добите ресторани од целиот свет.

И кај нас постои рангирање на угостителските објекти во Скопје и тоа сосема коректно и објективно веќе четврта година како проект на градот Скопје и SWOT Македонија, при што на последниот избор добитниците беа:

Гостилиници:

- Прво место - Галерија
- Второ место - Лира
- Трето место - Кај Димитрис

Ресторани:

- Прво место - Колиба
- Второ место - Уранија
- Трето место - Три бисери



Идентификувани предности и недостатоци во ресторантите во Скопје на последниот спроведен избор за најдобар ресторант и гостијница

Предности

- Изгледот на просторијата и хигиената во ресторантите и гостијниците покажуваат високи резултати.
- Квалитетот на храната во ресторантите и во гостијниците е на високо ниво во однос на свежината, количината и вкусот.
- Услугата на вработените е на високо ниво во однос на следните критериуми:
 - поздравување на гостите откако ќе седнат
 - пријателско расположение на келнерот
 - исполнување на специјални барања на гостите во однос на нарачката
 - издавање на фискална сметка

Недостатоци

- Првиот контакт со вработените, односно поздравувањето е на ниско ниво кај гостијниците, а упатувањето на слободно место за седење е на ниско ниво и кај ресторантите и кај гостијниците.
- Услугата на вработените е оценета како слаба во однос на следните критериуми:
 - проактивноста на келнерите (давање сугестии и помагање при изборот)
 - проверка како на гостите им се допаѓа храната (ресторани)
 - посакување на пријатно јадење
 - достапност на келнерите
 - отстранување на приборот и чиниите по јадењето
 - заблагодарување при наплатувањето
- Завршниот контакт е со ниски резултати особено при заблагодарување за посетата, но кај некои угостителски објекти и при поздравување на заминување.



20 | СПОДЕЛУВАМЕ ГОДИНИ НЕЗАБОРАВНИ ВКУСОВИ



Мајијата продолжува



Светот на храната е полн со вкусни состојки, но само некои од нив се создадени да донесат незаборавни мигови кои го зачинуваат нашиот живот.

Веќе 20 години, Витанез е незаменлив дел од таа приказна. Приказна во која се важни само две работи - љубовта кон храната и желбата да подариме врвен квалитет. Уживајте.



www.vitaminka.com.mk



Професии и стил Спортисти, спортски работници и пасивни спортисти

Пишува:
Бујар МУЧА



Несомнено големите достигнувања на нашите ракометари и кошаркари освен што им дадоа намена на новоизградената Триумфална Капија и на двократниот автобус-кабриолет, битно влијаеа и врз патриотските чувства на нашите граѓани исполнувајќи го вековниот стремеж на Македонскиот народ да навива за себе, а не за северниот сосед. Херојските чувства никогаш не одат сами, туку секогаш во пакет со херојска одежда. Па така, народниот дизајнер веднаш се сети во спортскиот стил на македонскиот пасивен спортсит - навивач да вклопи некој елементи од славното минато на македонскиот народ кој досегнува длабоко до предисторијата. Врвот на овој творечки занес, достоен дури и за еден Гали-

јано или Готје сепак беше и остана шлемот на флангата изработен од полистиренска пена во калап. Изолациските својства на овој материјал познати во градежништвото им овозможија дополнително вжештување на главите на македонските навивачки херои, особено во студенилото на Гетеборг за време на квалификацискиот турнир на нашите ракометари. Со овој, а и со сите останати модни детали изработени за оваа прилика трајно се збогати и се етаблираше повеќедеценискиот тренд на индивидуално или колективно семејно носење на свечена излезна тренерка изработена од светкави вештачки материјали пригодни за долги торжествени прошетки низ центарот на градот, во паркот или во зоолошката градина. Најверојатно животните во Скопската зоолошка мислат дека луѓето се врста која природата ја обдарила со полиестерско крзно. Со нетрпение го очекувам отворањето на некое од мноштвото новопредвидени аква - паркови. Можеби и таму преку модни додатоци ќе се поистоветуваме со успехите на македонската ватерполо репрезентација. Предлагам и во таа пригода ватерполо капчињата да бидат израбо-

тени од полистиренска пена. Со тоа значително ќе се олесни работата на спасувачките служби бидејќи и непливачите ќе плутаат над водата помогнати од специфичната тежина на полистиренот.

Меѓутоа ова се однесува само на пасивните спортсти, во науката попознати како навивачи. Спортстите, барем оние кои се прошетаа со автобусот - кабриолет и што минаа низ триумфалната порта пријатно изненадуваат во однос на индивидуалниот и колективниот имиц и стил на облекување и претставување. Од децентните тетоважи, па се до модните детали наликуваат на светски познатите спортски звезди ширум планетата. И во тренерки и во кошули и во костуми изгледаат како колоси и ги мотивираат останатите смртни мажи да повнимаваат на сопствениот и колективниот визуелен ефект што го оставаат врз природата и општеството. Арно ама тренериве и селекториве наши пусти ништо не успеаа да научат од типовите како Мурињо, Гвардиола или Манчини. Не. Тие упорно излегуваат на терен како кога одат кај кумот да позајмат бор-машина или едно двесте евра до први. Да излезеш пред десет илјади публика на терен, од кои пет илјади се жени, да те гледаат уште сто милиони на ТВ, а ти грев, мора нешто да ти недостига или пак да имаш се. Ефектот што го постигна Жозе кај женската популација на планетарно ниво, секој од нас барем еднаш го почувствувај изразен во длабока љубомора потникната од нашите партнери кои стопостотно навиваат исклучиво за екипата чиј што е тој тренер. А запрашајте се кој од вас моментално навива за Реал од Мадрид? Како кога саканата таму има свои длабоки мотиви?





за подобро утре
на угостителството



Mistery Shopping

Пишува:
Радмила ПАВЛОВСКА



И мене ми се случувало тоа. Ми се жалеле колегите на некој на кого сум му претпоставена, а јас сум тврдела дека колегата е баш фин и ништо не му фали. Потоа тие тврделе дека тој така се однесува со мене затоа што сака да ми остави погрешен впечаток, а со останатите колеги и со деловните партнери е многу незгоден. Се случува... Па како тогаш можеме да бидеме сигурни дека нашите работени секогаш, а особено со клиентите, се коректни и професионални?

Најдобриот одговор на ова прашање повеќе од 70 години го дава мистери шопингот. Тој е особено ефикасен за големите системи каде што не постои директна врска за контрола помеѓу менаџментот и оние кои се во директен контакт со клиентите, а особено во услужните дејности каде што спаѓа и угостителството. Честа е појавата и во нашите локали, додека е сопственикот присутен во објектот,

персоналот да е точен, исполнителен и услужен, но во истата минута кога тој ќе си замине, сликата драстично да се смени. Единствено решение за оваа појава е секако мистери шопингот, кој се применува од страна на професионално ангажирани независни лица, соодветно обучени и најмени за детектирање на сите аномалии, но и позитивни страни во работењето на еден објект.

Мистери шопингот не е лов на вештерки и барање грешки. Тој треба да даде реална слика за работењето на одреден локал, да ги детектира слабите страни и да овозможи нивно подобрување. Критичните точки кои се проверуваат не се само односот на персоналот кон гостите, туку и целокупниот впечаток за угостителскиот објект. Се проверуваат екстериерот и ентериерот на објектот, тоалетите, услугата и целокупниот впечаток. Некои од параметрите кои се проверуваат при тоа, се следните:

- пристап до објектот
- хигијена
- температура
- јачина на музиката
- осветлување
- квалитет на услуга
- брзина на услуга
- изглед на келнерот и целокупниот персонал

- квалитет на артиклите од менито
- справување со поплаки од страна на гостите

Целта на овие проверки е унапредување на услугата и целокупниот впечаток за локалот, но и награѓување и.eduцирање на персоналот, што на крајот на денот, се покажало дека повеќекратно се исплати за сопственикот на угостителскиот објект.

Колку што ми е мене познато, оваа услуга ја има во Македонија и тоа веќе подолг период и знам дека одреден број објекти ја користат, на големо задоволство на својот менаџмент и на своите гости. Најтопло ја препорачувам на сите угостители, бидејќи лично сум се уверила во резултатите од оваа активност.



СВЕТЛОСНИ информативни
РЕКЛАМНИ ПАНЕЛИ

МОЌНА УЛИЧНА РЕКЛАМА!

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



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

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

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



CLEARLY UNIQUE



SMIRNOFF VODKA-BASED SPIRIT
FLAVOURED WITH
NORDIC BERRIES

ПИВО



Антиквација на пивото

Пишува:
Марјан КОСТАДИНОВСКИ



Beershop

Изразот „антиквација“ е многу актуелен во денешното македонско секојдневие, но колку знаеме за поврзаноста на антиката и на пивото како пијалок? Светски тренд денес е рестварација на некои стари рецепти пронајдени на територијата на Египет и Месопотамија да создавање на брендови приближно слични на вкусот од тоа време (кои ќе ги обработиме во некој од следните броеви

МЕСОПОТАМИЈА

Пивото веројатно е најстариот алкохолен пијалок на светот, а за неговото пронаоѓање може да се заблагодариме на Сумеријанскиот народ кој живеел на територијата на Месопотамија, плодната долина помеѓу реките Тигар и Еуфрат на преминот помеѓу 4 и 3 тиот век пне. Овој древен народ уште пред повеќе од пет илјади години го измислил и писмото, така да на глинени плочи со клинастото писмо се пронајде-

ни записи за начинот на производството и видовите на пиво кои ги произведувале. Месопотамското пиво „каш“ како што го нарекувале Сумеријанците, односно „шикара“ (ававилонското име) речиси 5 илјади години било една од основните секојдневни намирници. Пивото се произедувало од јачменов, пченичен или слад од просо, па дури и од ориз или од ти пивски лепчиња кои би ги натопиле во жито и пуштиле да пролее семе, потоа грубо би ги сомлеле во брашно и од нив би испекле лепчиња кои потоа ги дробеле иставале во големи глинени лонци, за потоа тие трошки леб да ги залеат со вода и таа кашаста смеса да ја остават неколку дена да ферментира. Така ферментираниот пијалок се зачинувал со мед или му се додавале некои други зачини. Пијалокот бил многу густ, хранлив и заситувачки, и сосема во духот со изреката дека пивото е течен леб, која датира веројатно уште од тие времиња.

Пивото се произведувало често бидејќи тамошните климатски услови не дозволувале долготрајно складирање. Се претпоставува дека Сумеријанците знаеле за барем 18 видови на пиво и дека за секој вид имале посебно име. На пример, каш кал (силно пиво), каш сур ра (пиво со силен вкус), каш гиг (темно пиво), каш саг (благо пченично пиво). Најраспространето и најевтино било темното пиво кое секојдневно се конзумирало. Некои толку биле густи што не се сметале за пијалак, туку за храна. За начинот на пиење на пиво во древна Месопотамија, според ликовните прикази



кои ги наоѓаме се гледа дека пивото се пиело од големи садови околу кои лубето седеле и пиеле со помош на цевки бидејќи пијалокот бил филтриран и парчињата од нерастворени супстанции лебделе по површината.

И жените пиеле пиво. За нив се произведувало еден вид на слатко пиво наречено „улушин“. Тоа било скапо пиво и можеле да си го дозволат само богатите жени. За тоа сведочи наодот од Уруа (2600 - 2350 г пне) каде во гробот на свештеничката Пуаба се пронајдени луксузни сребрени садови високи 24 и 136 см долги златни цевки. На таков начин пивото се пиело и во Египет, а според грчкиот историчар Ксенофон и во Арменија. Секој Сумеријанец имал право, зависно од социјалниот статус и од работата која ја вршел, на одреден дневен удел на пиво (на пример: работникот добивал од две до три литри дневно).



Во тесна врска со конзумирањето пиво е и пижантството кое во Месопотамија не било сметано како порок, а ниту како лоша општествено неприфатлива особина. Пивото како култен пијалок се нашло и во сумериската книжевност и митологија но и во медицината. Неговото лековито дејство било за ублажување на болестите од жолчка и бubreжни заболувања. Лекот бил направен од пиво разредено само со вода. Од пивото се правеле лековити напитоци и масти, а понекогаш и лекови. Против заболка се користела смеса од пиво, билки и масла, а против кашлање се користела лековита тревка, густа супа од свинско месо и на крај пиво со мед. Пивото го добивале и родилките за закрепнување.

ЕГИПЕТ

За производството на пиво во стариот Египет сведочат написите сочувани на камени плочи и текстовите во пирамидите во Сакари од крајот на 4тиот век пне. Покрај лебот и лукот, пивото било една од темелните намирници на обичниот староегипетски човек. Пивото и лебот се произведувале дома или најголемо во заедничка пекарница, односно пивница. Најдоброто пиво имено се правело во градот Пелис, покрај реката Нил, а во 1980 американската експедиција открила три староегипетски пиварници од времето на фараоните: во Хиеронополис, Махасани и Балас. Тогашната египетска држава вовела монопол во производството на пиво кое било осно-



вна прехранбена намирница. За време на владеењето на династијата Птолемеј (330 до 30 г пне) производството на пиво се осамостоило од државата и тоа се нарекувало златно доба на пиварството. И во стариот Египет пивото се употребувало во обредни цели и во погребни ритуали, па се споменува и во „Книгата на мртвите“. Овие текстови првобитно биле пишувани на сидовите од гробниците, а подоцна на папирусите кои се приложувале покрај мумијата со што покојниците ги испраќале во другиот свет. За време на погребната церемонија на фараоните им било припишано послужување на четири видови на пиво.

За властите на стариот Египет пивото не било важно само како намирница туку и како платежно средство. Работниците на пирамидите плаќале со пиво кое смееле да го конзумираат или заменат за некои други намирници. За време на владеењето на Рамзес 2-ри, пивото станало значајна извезна роба која се извезувала по целото Средоземје. Старите Египќани разликувале осум видови на пиво во две основни целини слаби пива и силни пива. Повеќето од нив биле слатки, а се добивале со ставање на анис и шафран. Најпопуларно било „зитум“, нешто посилно било „дизитум“, а поблагите ги пиеле жените. Освен тоа произведувале и пиво со додатоци на смрека наречено „корма“ кое било посебно ароматично. И во стариот Египет, пивото се користело во медицински цели, помеѓу останатото се правеле состојки за спречување на бременоста, се користело и како лек против каснување од шкорпиони, а состојките за забна пломба се мешале со пиво. Слаткото пиво се користело за прочистување на организмите.

АНТИЧКИОТ СВЕТ

Старите Египќани и народите кои живееле на територијата на Месопотамија ги пренеле своите знаења за умешноста на правење пиво на Средоземјето. Но, народите кои живееле на брегот на Средоземјето и Мртвото море повеќе го сакале виното. За Грците било познато дека виното било пијалок на боговите. Но, иако познавале и произведувале пиво, за тоа постојат маклу податоци. Пивото го произведувале од слад кој го нарекувале маз (Арапите и денес така го нарекуваат пивото). Аристотел знаел за пивото и го нарекувал пинон (од глаголот пино, што значи пијам). Пивото односно zytos од зуме т.е. квасец во стара Греција не било посебно на цена бидејќи се сметало за пијалок на послабите луѓе, а се нарекувало и вино за сиромавите.



Производството на пиво во Грција се проширило на подрачјето на Римското царство каде пивото се нарекувало цереале винум, а се пиело во чест на божицата Церес. Подоцна, почнал да се употребува и поедноставен назив церевисиа. Римјаните освен што го произведувале, и „увезувале“ неколку видови на пиво, па така знаеле и за келтското пиво, и египетскиот zythum. Грчкиот географ Скилакис од Карианда во Кари, кој бил во служба на персискиот крал Дариј I, го описал престојот меѓу Скитите на следниот начин: „Кога некој ќе дојде кај нас во посета веднаш му носат леб и сол, ќе му прочитаат молитва, отпеат песна за добредојде и нудат опоен пијалок кои го нарекуваат sytho“. „Многу Римјани одбивале да пијат пиво бидејќи нивниот пијалок исто како и кај Грците бил виното, кое го мешале со вода бидејќи пиењето чисто вино се сметало за лоша особина. Пивото, имено го сметале за варваскиот пијалок и поради таа причина во античката литература ретко се споменува, најмногу во медицината и тоа воглавно како средство за прочистување на организмот и излачување на течности. Римјанките пак нивната пивска пена ја користеле во козметички цели.

КЕЛТИТЕ

Сите Келтски племиња одгледувале јачмен и пченица и од нив произведувале неколку видови на пиво кои се разликувале според квалитетот, вкусот и аромата, односно, според додатоците кои во нив ги ставале. Келтите го познавале хмельот и го користеле при производство на силни пива, а освен хмель често во пивото ставале и ким.

Наједноставното келтско пиво се нарекувало корма. Покрај пивото, Келтите пиеле медовина, а галските племиња, кои живееле на подрачјето на денешна Франција, сакале вино кое инаку било пијалок на богатите и високи општествени слоеви. Келтските воини секогаш го пиеле пивото пред борбите зошто верувале во бесмртноста на тој пијалок. Странците кои доаѓале во допир со келтските воини ги описувале како луѓе склони кон прекумерно прејадување и опивање. Пивото кај Келтите нашло свое место и во казненото право. Имено, лицата кои би ја злоупотребувале власта, после завршувањето на владеењето биле потопувани во бачва пиво.

Благодарение на Келтите, конзумирањето и производството на пиво било раширено во поголемиот дел од Европа, на територијата каде живееле келтските племиња, денешна Шпанија (Ибери), Северна Италија (Лигури), Франција (Гали, Аквитанци), Белгија (Белги), Швајцарија (Хелвети) и Велика Британија и Ирска (Брити, Шкоти, Пикти, Гоидели). Интересно е дека келтските пива кои биле произведени на територијата на денешна Франција, Белгија и Англија, до денес во своја основа го сочувале древниот начин на производство. На пример во Белгија при производство на пченичните пива Ламбик и денес се користи процесот на спонтана ферментација.



ГЕРМАНИЈА

Старите Германи не го сакале виното. Го сметале за пијалок кој не бил достоен на слободниот човек и воин. Имено, од виното брзо би се напиле и потоа пијани би заспале. Нивен пијалок било пивото. Тоа имало важна улога во нивната исхрана и се пиеало во сите пригоди. Во старогерманските обичаи точно било пропишано колку секое семејство може да подготвува пиво, а постоеле и одредени правила за начинот на пиење. Пивото било неизбежно при прослави на полнолетноста, свадби и погреби.

Грчкиот историчар Тацит во своето дело „Германия“ запишал дека германите „пиеле дење и ноќе, непрекнато се полевале со пиво и било неверојатно колкава количина пиво може да испие еден човек“. Германите сметале дека за настанокот на пивото може да му се заблагодарат на Один, највисокиот бог на старогерманскиот Пантеон. Се верувало дека Один (Њодан, Њуотан) во Валхали (старогерманскиот рај) пие слатко пиво, па во негова чест пиеле посебно свето пиво. За важноста на пивото во секојдневниот живот сведочат и древните садови за пиво кои долго време го задржувале значајното место во традиционалниот куќен инвентар. Интересни биле садовите во форма на птици (најчесто гуски и кокошки) кои плутале во големи базени со пиво. Со нив се црпел пијалокот, а истовремено служеле и како чаши.

Германите произведувале и вид на пиво кој го нарекувале мета, а го добивале со варење на јачмен и мед. Денес тој пијалок може да се најде во Бург (околина на Нирнберг), и во Асхафенберг. Тоа пиво во споредба со денешното, има висок процент на алкохол. Пивото се споменува и во старогерманското дело наречено Хавамал:

„Не го фали денот пред вечерата,
и жената не ја фали додека не е запалена.
Мечот фали го дури кога ќе го испробаш,
а девојката после венчавката,
мразот, кога ќе го стопиш,
а пивото дури тогаш кога ќе го испиеш“

СТАРИТЕ СЛОВЕНИ

И Словените правеле пиво уште од дамнешни времиња. Тоа го документира дури и Аристотел, кој славенското пиво го нарекувал пино, како и грчкиот филозоф и историчар Прискос, член на византискиот парламент на хунскиот крал Атила. Тој во 488 год, забележал како при преминувањето низ Панонија, Словените, населени покрај брегот на Дунав, нуделе јачменов напиток кој го нарекувале „камон“, односно „камас“ и со тоа им поклонувале слад и хмељ. Словените пивото најчесто го правеле од јамен и пченица. Тоа било поквалитетно и подобро. Со конзумација на пивото бил врзан и проблемот на пијанството. За време на владеењето на царот Петар Велики никој не смеел да испие повеќе од три пехари пиво на ден, значи не повеќе од еден литар.



Производство на врвни вина

Што го прави едно вино уникатно?

Секој производител на вино се обидува да создаде производ кој ќе биде единствен по својот вкус и карактер. Оваа потрага по уникатно вино води кон постојано предизвикување и надминување на остварените резултати. Токму оттука произлегува богатството во понудата на вино и развојот на нови производи кои предизвикуваат интерес и воодушевување кај сладокусците, бидејќи откривањето на вкусовите и уживањето во неоткриени вина е процес, за некои дури и ритуал, и омилен начин на поминување на времето на секој хедонистички „авантуррист“.

Во светот на виното ваквите „авантури“ постојат благодарение на тероарот. Според зборовите на Ронан Сејбурн, врвен сомелиер, тероарот е комбинација на многу мали нешта кои заеднички придонесуваат да се постигне совершенство. Создавањето на совершенство е цел и на македонските винарници кои се повеќе се потпираат на изборот на специфични локалитети во создавањето на уникатни вкусови.

Специфичноста на тероарот зависи од мезоклиматата, типот на почвата, надморската височина, релјефот. Мезоклима е климата која владее на многу мал простор на земјината површина, обично на еден единствен рид или лозје. Ова значи дека лозовиот насад е изложен на одреден број сончеви денови и врнеки во текот на годината. Поголемиот број на сончеви денови во годината влијае поволно на квалитетот на гроздјето, но екстремно високи температури знаат и да му наштетат. Оттука, присуството на умерен ветар во топлите летни денови прави огромна разлика во одгледувањето на квалитетно грозде бидејќи овозможува ладење и пропретрување на гроздовите, но исто така не дозволува да се задржи преголема влажност во воздухот која може да има неповољно влијание.

Плодноста на почвата, нејзиниот хемиски состав, пропустливост на вода, бројот на слоеви и длабочината на секој од нив, има големо значење врз развојот на гроздјето и неговиот квалитет. Минералите содржани во почвата влијаат на вкусот на виното произведено од гроздје одгледано на одреден локалитет.

Надморската височина е исто така важен фактор за квалитетот на гроздјето. Повисока надморска височина

носи пониски температури, а долготрајна изложеност на сонце, кои претставуваат идеални услови за одгледување на одредени сорти грозде.

Освен природните услови, современото поимање на концептот на тероар ги опфаќа и активностите кои се преземаат за одгледување на гроздјето. Ориентацијата на лозјето т.е. правецот и нагибот под кој се поставени лозовите насади влијае на квалитетот на произведеното грозде, затоа што од нив зависи во кој дел од денот лозјето ќе биде најизложено на сончевите зраци. Не смеат да се занемарат и агротехничките мерки за обработка на земјата, оддалеченоста на лозите, закршувањето, контролата на листната маса, редукцијата на плодот, наводнувањето, заштитата и одлуката за берба. Со сите овие постапки значително се зголемува квалитетот на произведеното грозде. Со нив се овозможува гроздјето да достигне оптимална зрелост и да ги развие уникатните карактеристики кои произлегуваат од природните услови на поднебјето.

Доколку вистински се искористат природните услови и се преземат адекватни практики во лозјето, со примена на соодветна технологија во винарницата ќе се овозможи вкусот и квалитетот на гроздјето да се пренесе во виното. Крајниот резултат е вино со уникатен карактер кој ги носи карактеристиките на поднебјето. Бидејќи нема две идентични места на земјината топка, така и овие вина не може да се поистоветат со вино од некој друг регион или локација. Оттука е возбудата од вкусувањето на вино во кое е содржана целокупната убавина, традиција и вложен труд на едно мало, посебно, автентично место.

Тероар (на француски - *terroir*) ги објаснува уникатните карактеристики на одредено место кои влијаат на вкусот и квалитетот на виното произведено од гроздје кое се одгледува на тој специфичен локалитет. Овој израз се користи многу често во индустриската за вино и се однесува на комбинацијата на влијанието на природните елементи: почва, клима и топографија. Токму овој назив се користи за вината на ВВ Тиквеш кои потекнуваат од специфични микролокации, како Барово и Бела Вода, каде што природата создала единствени услови за одгледување одредени сорти грозде. Овие природни погодности се искористени за производство на вина со неповторлив карактер и вкус.

Винарската визба „Тиквеш“ своите брендови „Барово“ и „Бела Вода“ ги нарече токму по називите на специфичните микролокации од кадешто потекнува гроздјето кое се користи за производство на овие вина. Неповторливиот вкус на црвеното вино „Бела Вода“ го препозна и изедначи со совершенство и реномиралиот американски вински критичар, Роберт Паркер, доделувајќи му фамозни 94 поени.

„Локалитетот Бела Вода е сместен во ридест предел кај Бабуна, Велешко.“

back to basics



Консиерж

Пишува:
М-р Анета КОРОБКИНА
дописник од Москва



Ако како што нагласив во претходните броеви, во ресторантите ни недостасуваат професионални хестеси, во овој број би сакала да укажам дека во хотелите недостига една друга позиција со која многу светски хотели се гордеат и ја рекламираат како особена - Консиерж.

Ако патувате и не сакате да трошите време на испитување што и како и во кое време да видите, или каде да купите нешто, тогаш услугите на консиержот сигурно добро ќе ви дојдат .

Од најмали барања како "може да добијам карта на градот" до барања од типот "ми треба бел стреч Долче&Габана фустан за вечер."

Јас лично консиержите ги викам "сезнајковци" затоа што за да бидеш консиерж на високо ниво наистина треба да знаеш се што се случува во градот.

Консиержите им помагаат на гостите да направат резервации за одреден ресторан, знаат да ви предложат ресторан со која кујна и да ви падне на памет, затоа што професионалниот консиерж сигурно ги посетил 70-80 проценти од ресторантите во градот. Тие даваат предлог и закажуваат спа услуги, препорачуваат место за ноќен живот, без разлика дали е тоа бар, кафе, караоке, клуб, или стрип клуб. Тие ги знаат најдобрите места во градот и можат да ви обезбедат слободен влез во секој од нив. Дел од работата на консиержите се и резервациите за транспорт (лимузини, авиони, бродови, воз). Уште нешто што мене ме воодушевува е тоа што тие можат да ви најдат билети за специјални настани (гала, концерт, балет, театар и кое и да било шоу) секако ако имате пари да ги платите. Ги знаат сите локални атракции, цената на влезниците и кое време работат,

без разлика дали се тоа музеи, цркви, золошки, луна парк. А ако зборуваме за консиержи од висока класа во луксузни хотели тогаш од нив се очекува да „се постигне невозможното.“ Консиержите имаат голем список на контакти на кого можат за јават во кое било време.

Хотелските консиержи имаат свое професионално здружение, наречено Les Clefs d'Or („Златни Клучеви“). Формирана во Франција во 1929 година. Здружението моментално има над 3000 членови во повеќе од 40 земји.

А еве и неколку интересни ситуации од работата на консиержите:

„Во нашиот хотел имавме гостинка која беше изведувач и беше потребна змија за нејзиниот напаст на ТВ, па не замоли нас да и најдеме змија тој ден. Ни требаше добар час. Најдовме продавница за егзотични миленичиња и тие се согласија да ни позајмат змија на неколку часа.“

„Во недела попладне, еден од нашите гости одлучи дека сака да направи пробно возење со новиот Хуммер. Свонев на сите можни страни, на сите авто салони но никој не работи во Недела. Го најдов телефонот на еден од сопствениците на салони и го замолив да го донесат автомобилот зошто гостинот е навистина заинтересиран. Тој се сложи а гостинот после пробното возење го купи Хамерот.“

„Едни од нашите постојани гости во хотелот, беа поканети на роденден кај еден познат политичар. Гостинот ме замоли да најдам армањак со датата на раѓање на славеникот. Бидејќи неговата возраст не беше од пред 5, 15 или 20 години тоа навистина не беше лесно. Но после некое време и многу завртени телефонски броеви сепак успеавме да го најдеме баараниот армањак. Затоа нашиот труд, покрај нашето задоволство, беше и награден и со многу голем бакшиш од нашиот гостин.“



Магазин за вино и животен стил

wine spirit





GOOD

—



→ **GREAT**

KEEP WALKING
JOHNNIE WALKER 



STOBI
WINERY

ко же
так во
вино
пиш
ти как буди
каКов
СИ* таму
каде што
нема
вина
любов
***аша**
секога је
полна
јако што има
вистинското
вино се
покрај
во*
вина
истината
и се
шрасша

ако носиш
нешто
неизречено
нешто **нешто**
ТЕ **и** **пече**
напушта
аша
от вина
само **се**
избреке

behind the bar



Петто Државно Првенство на Македонија

во подготвување на Коктели и Флертендинг

Пишува:

Филип АРНАУДОВ

здружение на бармени на Македонија



Здружението на Бармени на Македонија на 25 април на Скопски саем во скlop на Скопје Травел Маркет го организираше Петтото по ред Јубилејно Државно Првенство во Подготвување на Коктели и Флертендинг. По петти пат Најдобрите Бармени од Македонија во борба за титулата Шампион на Македонија и шанса да настапат на Светското Првенство на Бармени.

Како и претходните Првенства и ова беше поделено во две дисциплини, Класично подготвување на коктели и Флертендинг. На натпреварот во класично подготвување на коктели учествуваа 27 Бармени, а во Флертендинг четворица. Судии на натпреварот беа нашите гости од Црна Гора, претседателот на нивното здружение Рајко Мијач и Наим Фератовик долгогодишен член на управниот одбор на Црногорското Здружение на Бармени. Исто така во жириот беа и дел од најдобрите готвачи од Македонија Дејан Трајковиќ и Дејан Христовски, Анџела Стефановска и Матео Барбароса од СЦАЕ Македонија, Љупчо

Стојановски и Рашко Бошковски едни од најискусни-те Бармени во нашата земја.

Натпреварот започна во 11.00 часот со квалификациите во класично подготвување на коктели. На натпреварот се појавија доста искуси Бармени, но имаше и Бармени на кои ова им беше прв натпревар. Тоа што радува е дека сите покажаа одлична техника и подготвија многу креативни коктели. Најдобрите 12 од квалификациите продолжија понатаму во финале, кое започна во 17.00 часот и заедно со натпреварувачите од Флертендинг приредија незаборавно шоу. Публиката која на ова Првенство на Бармени беше во најголем број го следеше натпреварот од самиот почеток па се до доделувањето на наградите.

Во Класично подготвување на Коктели борбата за титулата беше многу неизвесна бидејќи сите Бармени го дадоа својот максимум и било кој од финалистите да победеше ќе беше заслужено. Но судиите го имаа последниот збор и одлучија третото место да му го доделат на Јовица Наков од Скопје. Втор



behind the bar

беше Дарко Ангелов исто така од Скопје, а првото место и титулата шампион за 2012 година ја освои Бобан Аврамоски од Охрид.

Во Флертинг натпреварот третото место го освои Мартин Петрушевски од Скопје кој иако е доиста млад е еден од најталентираниите во нашата земја. Со два пехари си отиде Дарко Ангелов кој го освои второто место и во Флертинг и покажа дека е еден од најсестраните бармени кај нас. Шампионската титула во Флертинг ја одбрани Дарко Лазовски од Скопје кој со сигурен настап и искуството од минатогодишното учество на Светското Првенство во Варшава, знаеше што е потребно да се освои првото место.

Наградата за најдобра техника ја освои минатогодишниот шампион Методи Перуновски од Гевелија кој од новиот спонзор на ЗБМ – Office Plus доби ексклузивен барски сет.

По повод јубилјеното Петто Државно Првенство Здружението на Бармени на Македонија оваа година додели специјална Плакета за придонес и развој на Бартendingот и Коктел Културата на Интернационал Коктел Бар кој исто така го одбележа својот десети роденден.

Бобан и Дарко ќе го претставуваат Здружението на Бармени на Македонија на Светското Првенство на Бармени во Пекинг, Кина кое ќе се одржи оваа година од 5-10 Октомври. До октомври следат напорни подготвки со цел да го повториме успехот од Полска па можеби и да направиме поголем.

Најголема Благодарност до спонзорите на ЗБМ:

- Прима МК со брендовите: Bacardi rum, Martini, Bombay Sapphire gin и Campari
- Гемак Тrade со брендовите: Смирнофф водка, Бајлес, J&B љихискс, Гранд Марниер и Арцхерс
- Хајнеман Македонија со брендовите: Marie Brizard, Riemerschmid, Mozart и Amarula
- Attibassi Espresso, Office Plus и Бирократ - Министерство за кафе, Бар Код првиот и единствен магазин за угостителство
- И секако Скопски Саем кој го организираа Скопје Травел Маркет - Саем за Туризам кој верувам дека ќе прерасне во традиција и ќе помогне за развојот на туризмот и угостителството во Македонија.



Победнички коктели

1 место

Бобан Аврамовски

Коктел Chocolate day
2,5cl Smirnoff Vanilla
0,5cl Marie Brizard Café
1cl Riemerschmid Chocolate
1cl Riemerschmid Hazelnut
4cl cream
Nutmeg



2 место

Дарко Ангелов

Коктел Miss Pinky
2cl Smirnoff Citrus
1cl Marie Brizard Watermelon
0,5cl Riemerschmid
Banana syrup
0,5cl Riemerschmid
Strawberry syrup
1cl lime juice
3cl cranberry juice



3 место - Јовица Наков

Коктел Sweet harmony

4cl Bacardi Gold
2cl Marie Brizard Vanilla de Madagascar
2cl Riemerschmid
Strawberry syrup
2cl lime juice
5цл чај од камилица
Свежо наане





ЗБМ Барменска Лига 2012

ЗБМ Барменска Лига 2012 е натпревар кој по трет пат се одржува кај нас. Оваа година Здружението на Бармени на Македонија кое е организатор на Барменската Лига ја организираше со малку поинаков концепт. Исто така имаме и нова локација каде што се одржуваат натпреварите, тоа е Вero центар каде што има одлични услови за натпреварите како и одлична посетеност на публиката.

Лигата е составена од вкупно 4 различни натпревари во 4 различни дисциплини, каде што бармените ќе можат да ги покажат своите способности. После секој натпревар победниците добиваат награди од спонзорите но и освојуваат поени зависно од пласманот. Барменот кој после сите 4 кола ќе има најмногу поени ќе ја понесе титулата Најдобар Бармен за 2012 година. Услов за ова е да учествува на минимум 3 од четирите натпревари од Барменската Лига 2012. Досега се одржаа првите 3 кола и тоа:

- 1 коло Attibassi Barista натпревар
- 2 коло Smirnoff Speed round
- 3 коло Bacardi Flair & Show

После првите 3 кола пласманот на учесниците на ЗБМ Барменска Лига 2012 е следниот:

- 1 место - Дарко Ангелов 32 поени
- 2 место - Јовица Наков 28 поени
- 3 место - Мартин Петрушевски
- 4 место - Дарко Лазовски 26 поени
- 5 место - Коста Јовановски 21 поен
- 6 место - Бобан Васиќ 20 поени
- 7 место - Методи Перунковски 18 поени
- 8 место - Горан Сакалиев 15 поени
- 9 место - Бобан Аврамоски 13 поени
- 10 место - Атанас Чурлинов 12 поени

Последното четврто коло Mixology натпревар кое ќе се одржи во ноември ќе го одлучи победникот на Барменската Лига 2012. До тогаш им останува на сите Бармени напорно да се подготвуваат и уште еднаш да не воодушеват со своите Барменски способности.



behind the bar

Smirnoff Speed Round

Второто Коло од годинешната Барменска Лига беше Smirnoff Speed Round натпреварот. Тој се одржа на 25 март на веќе познатото место - Веро Центар во Скопје. Натпревар во брзина и вештина на подготвување коктели, на кој учествуваа најдобрите Бармени од целата земја кои воедно се борат и за титулата најдобар Бармен за 2012 година.

На двете квалификациски кола Бармените се натпреваруваа во две дисциплини:

- Free Pouring – Секој натпреварувач треба да сипе точна доза на Smirnoff водка со една и со двете раце за пократко време и при тоа да внимава да

биде прецизен во дозите. Секое сипување помалку или повеќе од бараната доза носи негативни поени (секунди) кои се додаваат на вкупното време.

-Speed Round – Сите Бармени треба да направат пет однапред дадени познати коктели за што е можно пократко време. Погрешната рецептура, постапка, излевање или паѓање на опрема или чаша носат негативни поени (секунди). Најдобар е оној со најдобро време.

Најдобрите 12 Бармени од квалификациите одат понатаму во финале. Финалето е комбинација на претходните две квалификациски дисциплини. Бар-



ЗБМ БАРМЕНСКА ЛИГА 2012



мените во систем на елиминацији се натпреваруваат еден против друг. На два бара истовремено подготвуваат исти коктели каде што подобриот и побрзиот оди понатака во следното коло.

Во финалето се сретнаа двајца Бармени кои претходните две Барменски лиги го освоија второто место, Јовица Наков и Горан Сакалиев. Првото место го освои Јовица Наков од Скопје пред Горан Сакалиев од Кавадарци а трет беше Дарко Ангелов од Скопје.

За да се одржи овој натпревар Здружението на Бармени на Македонија имаа голема поддршка од Смирнофф водка каја беше и генерален спонзор на натпреварот. Голема благодарност и до Вero Центар кој обезбеди прекрасен простор за овој натпревар, Бар Код единствениот магазин за угостителство во Македонија и BARevolution школото за професионална обука на Бармени каде што Бармените ги стекнуваат своите знаења и вештини.

Повеќе информации, слики и видеа на:
www.bar.mk.





behind the bar

FLAIR&SHOW



Bacardi Flair & Show

На 8 ми април се одржа третото коло од овогодинешната ЗБМ Барменска Лига. Bacardi Flair & Show атрактивен флертендинг натпревар на кој учествува најдобрите Македонски Флер Бармени. Иако не е прв натпревар од овој тип, овој натпревар беше најдобро организиран и со дури 7 учесници што со оглед на тоа дека Флертендингот е дисциплина која се уште е во развиток е навистина добра бројка. И овој натпревар како и претходните две кола од Барменската Лига се одржа во прекрасниот Веро Центар каде што случајните и намерните посетители уживаа во ова целодневно Барменско Шоу.

На натпреварот секој Бармен треба ги покаже своите флертендинг вештини, но и да приреди свое шоу додека ги припрема коктелите. Во квалификации Бармените припремаа 4 коктели со Bacardi рум за 4 минути, додека во финале 2 коктели за 6 минути со што има време повеќе да ја забавуваат публиката и да ги покажат своите Флер способности.

Во исклучително тесна борба првото место му припадна на минатогодишниот шампион во Флертендинг и победник на барменската Лига 2011 - Дарко Лазовски од Скопје. Втор беше Мартин Петрушевски а трет Бобан Васиќ и двајцата од Скопје.

И овој натпревар како и претходните е во организација на Здружението на Бармени на Македонија со огромна поддршка на Бацарди кој е генерален спонзор на Флертендинг натпреварот од Барменската Лига. Благодарност до Bacardi, Веро Центар, Bar Code, BARevolution – Професионалното школо за Бармени каде што може да научите се за оваа професија.

Повеќе информации слики и видеа од натпреварот може да видите на официјалната страна на ЗБМ: www.bar.mk



42

bar
code



уни - јули 2012



BACARDI
rum

Strawberry Variations

од Cocktail Room

Strawberry Mojito

3-4 јагоди
 7-8 ливчиња нане
 $\frac{1}{2}$ lime
 2 барски лажици шеќер
 5цл White Rum
 Сода

Ставете ги во висока чаша јагодите, нането, лајмот и шеќерот и изгмечете ги добро со мадлер. Додајте дробен мраз, рум и сода и промешајте. Декорирајте со јагода и гранче нане.



Strawberry Daiquiri

3-4 јагоди
 2цл lime juice
 2цл шеќерен сируп
 5цл White Rum

Ставете ги сите состојки во блендер со мраз. Изблендајте добро сипете го коктелот во коблер чаша и декорирајте со парче лајм и јагода.



Strawberry Margarita

3-4 јагоди
 2цл сок од лимон
 1цл шеќерен сируп
 4цл Текила
 2цл Triple Sec

Ставете ги сите состојки во блендер со мраз. Изблендајте добро сипете го коктелот во коблер чаша и декорирајте со парче лајм и јагода.



Strawberry Collins

3-4 јагоди
 3цл сок од лимон
 3цл шеќерен сируп
 4цл џин или водка
 Сода

Во висока чаша ставете ги јагодите и сокот од лимон, испасирајте ги добро со мадлер, додајте го шеќерниот сируп и џинот, ставете мраз и сода и промешајте. Декорирајте со парче лимон и јагода.



бараевolution

КОКТЕЛ ШКОЛО ЗА ОБУКА НА ПРОФЕСИОНАЛНИ БАРМЕНИ



- ИЗВОНРЕДНА МОЖНОСТ ЗА ВРАБОТУВАЊЕ ВО БАРОВИТЕ НА СВЕТСКИТЕ МЕТРОПОЛИ
- ЗА САМО 3 (ТРИ) НЕДЕЛИ ОБУКА НАУЧЕТЕ ГИ НАЈПОЗНАТИТЕ СВЕТСКИ КОКТЕЛИ СО ИНТЕРНАЦИОНАЛНИ РЕЦЕПТИ
- ДОБИВАТЕ ДИПЛОМА КОЈА ВАЖИ ВО СИТЕ ЗЕМЈИ НА СВЕТОТ
- ЧЛЕН НА ИНТЕРНАЦИОНАЛ БАРТЕНДЕРС АССОЦИАТИОН (ИБА)
- НАЈПРОФИТАБИЛНА И НАЈЗАБАВНА ПРОФЕСИЈА ВО УГОСТИТЕЛСКИОТ БИЗНИС

Mixology Bar "Cocktail Room" ул. Теодосије Гологанов бр.39 лок.14 Скопје

www.barevolution.mk

www.facebook.com/koktelsskolo

tel: 02/ 31 36 355 // mob: 078 61 88 72 ; 077 53 00 93

3БМ





Најдобрите брендови
лесно се препознаваат

www.superbrands.mk



урбани приказни

Графити

Николина СТОЈАНОВА



Дали сте забележале, дека ако градот има да раскаже некоја интимна приказна, ако сака да се покажат на нешто а тоа јавно не може да го направи, или пак сака да се пофали со досетливоста на локалните жители, нивните светогледи, смисла за хумор и сеирциско образование, ако сака да и' се допадне на некоја девојка, или сака горко да и' се одмазди, тоа го прави јавно преку графитите? Иако можеби на прв поглед делуваат наивно и детски, премногу шарено, надвор од некаков реален контекст, тие имаат функција да го постигнат токму спротивното - да не' соочат со некоја реалност, која се правиме дека не ја гледаме. Се уште графитите, како вид лична експресија, во светот, се сметаат за нов вид уметност, после фотографијата и стрипот, а кaj нас се само шкрабаници на некои деца кои сакаат да се направат паметни. Ако погледнете поблиску ќе видите дека тие задоволуваат одредени ументички критериуми: пораката се пренесува преку конзистентност во формата и содржината кои напати се поколопуваат. Пораката е предадена стилизирано, маниристички, употребата на бойте игра голема улога, начинот на кои се „слика“ исто така... Сепак, оние кои ги изведуваат графитите, кои ги „лепат“ на сидови од згради во темни ќошиња, железнички ста-

ници, вагони, метроа итн., денес се нарекуваат „писатели“ а не „сликари“. Има ли причина зошто е тоа така? Зашто графитите првенствено се слогани кои тежнеат да бидат чуени токму од оние кои воопшто немаат слух, а главната идеја се крие во слоганот.

Кога ќе се спомне зборот „уметност“ повеќето луѓе замислуваат голема слика, во сопственост на припадник од високото општество, кој за неа дал многу пари со цел да си ја закачи во салонот и да и' се воодушевува како на некаков свет предмет. Сепак, во денешно време и за голема среќа на многу, таквите класични концепции за тоа што претставува уметноста веќе целосно бледнеат. Уметност може да се создаде во се' и од се', таа може да се создаде во различни форми кои ем ги збунуваат нашите сетила за тоа што се случува пред нас, ем истовремено ги стимулираат барајќи значаен дел од нашето внимание и размислување во нивниот контекст. И секако, во денешно време, или се галериите и аукцииските куки оние кои кажуваат што е уметност, или се сите останати индивидуалци кои на ваков или онаков начин се борат креативниот процес да го задржат индивидуален и неискомпромитиран. Затоа графитите сеуште го чуваат аспектот на тајноста, за да би можеле слободно и без никаков притисок да го соопштат токму она што го наумиле. Впрочем, и самото нивно настанување не е врзано со никаков јавен настап или настан. Тие сеуште настануваат во глувите доба, кога никој не гледа, затоа што графитите не трпат мали корекции, не трпат промена на само некои зборови. Тие се тоа што се, целосно, комплетно посветени на идејата и каузата што ја

претставуваат, без алтернацији, без компромиси.

Основната дефиниција за графити веда дека тоа се одредени пароли или цртежи кои се напишани, изгребани или испрскани на рамна површина во јавен простор. Тие можат да имаат различна форма, од едноставни реченици до елаборирани мурални слики, и човештвото со нив се сретнало уште во присторијата, кога мислено дека треба да ги црта појавите од природата на сидовите од своите пештери. Во денешно време, се користи обично боја во спреј или маркери. Урбантите уметници, во повеќето земји се конфронтираат со законите, според кои цртањето на нечиј имот без согласност од сопственикот е акт на вандализам, за којшто постојат соодветни казни. Најчесто, графитите изразуваат некоја социјална неправда или пак некоја силна политичка порака. Не треба да се заборави дека во големите метрополи, криминалните банди користат сопствени графити, знаци и кодови за да ја обележат нивната територија. Преку нив тие пренесуваат јасна порака за тоа колкава е нивната моќ, кои всушност се тие и која е нивната „носителска дејност“. Контроверзите што настануваат околу појавувањето на графитите се уште претставуваат големи проблеми за градските авторитети и полиција, и за „писателите“ кои сакаат да ги изложуваат своите дела во јавност. Во денешно време, постојат огромен број различни стилови графити кои варираат од видот на пораката до начинот на цртање, и иако, според законот, тие не би требало да постојат, сепак на некои места се толерираат, дури и се заштитуваат само поради уметничкиот момент кој го содржат во себе. Така на пример, посебен вид графити се оние наречени „бомбастични“. Овие се едни од најконтроверзните затоа што во осумдесеттите се поврзуваат со припадници на банди, градски неранимајковци и клошари. Но денес, овој стил е еден од најценетите видови урбана уметност бидејќи се состои од многу индивидуален пристап, изведен преку фино исцртани букви и складни бои. Тоа е крајно индивидуален начин за себе изразување. Самите графити пак можат да бидат автореференцијални и да го поставуваат прашањето за смислата на уметноста, смислата на одредени стекнати сирови човечки навики, или акцентираат одредени прашања кои општеството е се уште незрело да ги реши. Сепак, не треба да заборавиме дека, без разлика дали станува збор за коментар на социјалниот живот и менталитетот, или е израз на локален хумор или досетка, или пак се сведува на неодгатливи зборови и форми кои само оние кои ги нацртале можат да ги разберат, графитите функционираат како гатанка. Тие јавно го кажуваат она што другите го молчат. Начинот на израз е крајно експресивен, пораката е често многу прецизна и конкретна, но гласот на оној кој го создал графитот мора да биде нем, а пак неговиот идентитет не треба да биде општо познат. Тие се тајни и гласни истовремено, скриени и храбри, исмејувачки но вистинити и токму тука лежи фасцинацијата на обичното око кога ќе се сртне со нив. Токму тука лежи нивната гени-

јалност во однос на искреноста и бруталната вистина, кога одненадеш ќе искрснат на некое парче сид каде најмалку сте очекувале...

Еве на пример, во Англија си постои еден Бенски кој се смета за еден од највлијателните имиња во современата уметност. Тој својата ументост ја изразува на јавни поростори и во форма на графити, и негови слики, кои го оптоваруваат јавниот како и виртуелниот простор, се веќе икони на современото живеење. Бенски е присутен на скоро сециј профил на фејсбук, присутен е на разноразни флаери и градски гласила, одредни брендови го користат како лице за нивните производи, нема некој што не го знае! Типични британски Бобиевци како се држат за рака, девојче како проверува војник на полициски начин, демонстрант кој наместо да фрла молотови коктели фрла букет цвеќиња, пароли од типот: „следењето на вашите соништа е откажано“, и слични досетливи коментари кои длабоко го допираат светот и општеството, се причините зошто Бенски е толку популарен и толку вреднуван. Само што има една закачка, тој има милиони фунти на неговата сметка а никој до сега не успеал да го види неговиотлик. Се промовира преку агенти, други ги склучуваат зделките наместо него, а ги исполнува светските галерии и со дела и со посетители. Иако се согласувам дека е добро смислен маркетиншки трик преку кој ументикот генерира огромни суми пари, сепак, денешното високо развиено капиталистичко општество го до-



Зошто мојот бренд да е присутен на социјалните мрежи?

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

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

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

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

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

www.imam.mk

Успешен пример

Canon Macedonia

Предизвици

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

Решение

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

Резултат

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



FOLLOW YOUR DREAMS

CANCELLED



зволува и стимулира тоа, и тоа не значи дека неговите пораки и слики се помалку вредни. Тие би биле уште поинтересни ако досега сме се сретнале со нив на конвенционален начин. Секако, Бенски не му е вистинското име. Сево ова води кон заклучокот дека ако сакаме да не ја компромитираме нашата уметност, и не сакаме да ја подредиме на правила на институциите, тогаш тоа мораме да го правиме тајно, скришно, користејќи псевдоними. Исто така, не' води кон заклучокот дека и најдемократските општества користат цензура кога нешто ги удира по лице. Ни кажува дека кога соголената вистина не' зјапа директно во лице, на сите им е незгодно...

Во овој поглед, разликата меѓу нас и развиените земји е во тоа што дијалогот помеѓу официјалната и неофицијалната уметност постои, дека некои одредени експерти го согледуваат значењето и причината зашто млади урбани луѓе сакаат да се изразуваат на тој начин, па во тој поглед организираат саеми и работилници, објавуваат литература, доделуваат јавен простор за истата работа, дури и ангажираат графити уметници за разубавување на одредени објекти кои го игубиле шармот... Кај нас, во оваа барокна цунгла, ретко да има место за алтернативна уметност а уште помалку за графити. Затоа и нашите графити се повеќе смешни отколку критички, изгледаат понајвно и се бават со маалска тематика.

Но не сакам да го омаловажувам Скопје поради ова, напротив сакам да ги охрабрам сите оние кои смело пишуваат по сидови да го прават тоа уште повеќе, уште поорганизирано, уште помасовно, бидејќи преку нив, нашиот урбан глас се гледа и се чита. Преку нив, и ние си го белиме образот. Но Скопје не е Лондон, па така, кај нас можат и може да се видат следниве прекрасни досетки: од „Нина те сакам.“ потписан Владо на архитектонски факултет, до „Ах тој Париз, Париз“ на истото место кој ден дenes стои а настана во исто време со проектот „Скопје 2014“. Од „Калина, мандарините поскапеа а ти уште си ми скарана“, до „Навивам за којотот“ и „Веднаш се враќам“, потписан Годо. „Од беше златно дете“ каде цртежот преоѓа во хероински шприц, до „Исус е жив“ и „Фала богу што сум атеист“. Но ова се графитите од крајот на деведесеттите и почетокот на новиот милениум. Сега, ако се прошетате низ Центар,



ке наидите на неколку посебни банди, или подобро би било да ги наречам тајфи, кои цртаат минималистички цртежи, оставајќи знакчиња на полжавчиња наночолу. Едноставни симпатични чудовища во боја, мачки кои висат наопаку од нечииј прозор, големи букви со нејасен фонт и содржина, до бунтовни пароли од типот „Премногу полицајци премалку пра-вда“, ни кажуваат на деликатен начин дека нешто е труло во кралството на Грујо. Искрено ми е мило што барконата палка не може толку далеку да замавне, и што не им текнало да гледаат по ќошиња во Градски Сид, па да почнат се' да прават во барокен стил, за наместо графити да имаме гоблени со коњи на поило. Дури и мислам, да ги удри графит по глава нема да знаат што ги мавнало, што е добро, бидејќи градските ентузијасти ќе имаат уште време да ги испишуват нивните пораки, и да ни кажуваат што им пречи и што им треба на младите. Тоа е добро, и бидејќи значи дека селото не можете да го истерате од селанецот, ама не можете ни градот од граѓанинот.

Во развиените општества, графитите ги преплаќуваат масовните медиуми. Пазарот е преплавен со книги, документарци, списанија и билтени, но и бизнис климатот е поволн за нив. Масовно произведени алиша и разноразни тракатанци, капчиња,



ранци, патики, каши како начин да се изрази припадност на урбаниот начин на живеење се се' поприсути, бидејќи е солиден начин да се заработка пари. Но ова ги одвраќа графитите од нивната првична функција да критикуваат на радикален начин, во тој андергроунд алтернативен израз. Првенствено тие припаѓаат на лубето кои се дел од истата култура но кои не се трудат да ги искористат нејзините комерцијални вредности. За жал, денес постојат многу повеќе лубе кои се занимаваат со цртање и испишување графити кои само го гледаат знакот на доларот во нив а не знаат ништо ниту пак се грижат за таа неофицијална, подземна култура. За среќа пак, нашите графитии се немаат сртнато со глобалниот пазар, па вакви нелагодности и непријатности се уште не им се познати. Кај нас тајфите графитии се уште се ценети во соодветните маала, или скејт шопови, и се уште се скоро аматери во она што го прават. Тие не можат да отидат во големи книжари и да најдат 50 книги посветени на она што нив ги интересира, па мораат да се снобаат на споредни начини, преку пријатели од странство, интернет и слични патишта. Оваа дејност, ако можам така да ја наречам, е толку малку развиена кај нас, а нашите цртачи се уште го немаат осетено бремето на масовниот пазар, што тие се толку искрени и верни на себе, и се уште се неискомпромитирани аматери. Но повторно, ова е добро, бидејќи значи дека не скршнуваат од патот на тајноста и искреното сеbeизразување.

Затоа, кога ќе видам нов графит ми доаѓа да го лајкнам, ми доаѓа да му честитам на тој што го направил, или некако да му изразам симпатии, така што тој некој му пркоси на системот, дури и во оваа земја. Затоа, секој новонастапат графит е радост бидејќи сепак некој се осмелува да каже нешто, да потенцира нешто, да ни предочи, да ни ги отвори очите, да не направи да согледаме.

И да не заборавиме, се' дури јавните гласила се тивки во однос на она што не' опкружува, се' дури одредени прашања се забораваат, или намерно игнорираат, се дури постојат одредени загрозени групи или индивидуалци, јавните простори и градските сидови ќе бидат местото на слобода на говор и израз, но во тајност. Затоа, колку повеќе графити, толку повеќе урбан дух, толку поблиску до идејата за метропола, толку поблиску до градот убав...





ДЛ КОНКОРД

ПРОФЕСИОНАЛНА УГОСТИТЕЛСКА ОПРЕМА

02/ 31 19 319; 31 13 788

ул. Црвена Вода бр.16 - Скопје

e-mail: dlk@dlk.com.mk

www.dlk.com.mk



бифе "носталгија"

Соло делница за кафе и весници

Пишува:

Синиша СТАНКОВИЌ



Напролет и особено во неповторливите скопски летни утра, првото кафе, со неизбежните весници, најубав вкус имаше во некоја од скопските летните бавчи. Во оние неколку мига, додека ќезвето се крева од огин и се полни филцанот, како на филска лента минуваат векови, времиња кога постоел еснаф, кога се живеело покроце, и се имало време за се. И троа душа. И немало потреба да се сонува буден и да се “брцаат” желби, за некој отспротива да “гледа” дали ќе се остварат. Зашто, се верувало дека секому го неговото ќе му дојде. Кроце...

Првото утринско кафе, турско без шеќер, со кајмак - петел да стои врз него, ајде добро, нека биде и второто (за оние зависниците кои и пред очи да отворат, за да не кризираат, уште во пицами мораат да сркнат кафе, со или без цигара, или, да бидам малку од малку поромантичен, за оние кои тоа задоволство сакаат да го споделат со поубавите им половини, пред да се нурнат во дневната луња од обврски), некако најубаво “легнува” во некоја летна бавча. И тука, најдемократски, не дозволувам ни дебата, ни полемика. Така си е, по дифолт. На лето, бавча си е бавча. (Мала дигресија: никогаш не ми било јасно зошто отворениот дел на угостителските објекти, создаден за релаксација и уживање, се вика - бавча, име кое асоцира на рмбање - садење, копање, наводнување, берење, или, дури и поурбано - на измама, ако некој нели, “те работи како бавча...”?)

Во годините кога првото кафе го пиеј од пластични или хартиени чашки, на редакциските колегиуми на кои се анализираат грешките - “белите мечки” во минатиот и се планираат содржините од следниот број на весникот со кои ќе ја потресуваме јавноста, која чисто патем да констатирам - ништо не може да ја помести од место последниве 50 години по земјотресот, кафенисувањето ми го немаше меракот. Многу непотребен адреналин, високи тонови и ниски страсти, подметнувања под маса и зад грб, лекомислени оценки и тешки глави од вчерашните маилигани... Се на јуриш, без кејф. На работа, на труд! На брза лента, со сто на саат. Да му се одмили на човека. Тогаш, ептен им завидував на луѓето со (по)слободни професии, кои напролет и особено во неповторливите скопски летни утра, своето прво кафе со неизбежните весници (сега, покрај странците, и се повеќе нашинци, “бизнисмени” или вистински

деловни луѓе, ги забележувам како троа се информираат на тоа таблетите и сличните технолошки чуда и малку ми се крева желудникот, ама тоа е цената на прогресот што се заканува да ги егзекутира весниците "од хартија"), го пиеја во некоја од бавчите на ресторантите и кафулињата.

Елем, со години потоа, кога и самиот станав (по) слободен новинар, или, "уличен новинар", како што ме крсти еден од маалските сопаталци во партитите Чашкомет (кој во практика ја испочитува максимата дека новинарството е најубава професија што треба и мора да се напушти до 40-тата година од животот, за да останат убавите спомени и вкусот на предизвикот, па сега, може да дели саркастични оценки и да ги сожалува некогашните колеги, кои, како мене, останале закрепостени, оти им влегла чивијата и некогаш го вдишале мирисот на оловото) и самиот почнав да уживам во благодетите на (по)слободните утра во летните бавчи. И во будењето на градот што неизмерно го сакам. И го мразам, истовремено. Соло делница за кафе и весници. Сам со своите мисли и планови. Надежи? Како некогашните дембели. Колку и да имаше црни стории во весниците, сликата на осамен читател, кој со филцанот во рака ги краде првите, а потоа, како се движи низ календарот, и се посилните сончеви зраци - се додека не почне да се крие од нив под тендите, со години ми беше илустрација за оптимизам и безгрижност. Предигра за летните ваканции, каде на таа оптимистична слика, ќе и биде додадена алката која во Скопје и недостасува - мирисот и погледот кон морето...

Маалските камариади со нормални, канцелариски, па дури и "теренски" занимања, никако не можеа да ја сфатат ни мојата опсесија, со години осамен да го пијам првото "зимско" кафе, скриен зад весниците во неповторливиот "Париз" (сосе Рим или без него) и да ги прислушувам муабетите на дуќаните и златарите, дијалектите на гостите од внатрешноста кои оттука го почнуваа освојувањето на престолничната или белосветските јазици на кои се разбираа странците кои по задача или по грешка, заталкале во балканскиов лавиринт.... Добро, на друштвото од пред гранапчето и од маалската биртија, малку поприфатлив им беше мојот долгогодишен ритуал, соло пиењето на пролетно-летно-есенското кафе (се до првите дождови) во летните бавчи на главната улица која конечно, по 20 години, по кралот и маршалот, и го озаконуваат името. Но, само затоа што си тераа мајтап со образложението: дека јас, кутриот, демек, нападен од дома, всушност, мрзливо го шмркам кафето само како оправдување - за да се сверам во новите генерации скопски убавици, кои разголени според временските прилики, штрапацираат без причина, во недостаток на вистинско корзо. Завидливци ниедни-низаедни, осудени секое утро да го пијат реткото канцелариско кафе на екс, за да ја молат колешката отспротива, да им "гледа", откако ќе си ја брцнат желбата за која се свесни дека никогаш нема да им се исполни, или ѓоа да уживаат во исплакнатите содржини од чашиите и

филцаните, наполнети од некој бездушен автомат. Нормално, дека не можеа да сфатат, дека во оние неколку мига, додека гезвето се крева од огин и се полни филцанот, како на филмска лента минуваат векови, времиња кога постоел еснаф, кога се живеело покроце, и се имало време за се... И троа душа. Ама, ај да не забегувам.

Скопје, нели, никогаш не ни имало "Дембел чаршија", па некој сега да сече вени по неа и "младоста да си ја спомиња". Откако голем дел од кафулињава ги фрлија гезвињата и почнаа да пропадаат некои безвкусни копии на ѓоа италијански макијата и американски филтер-кафиња, со кафеави шеќерчиња и мали чоколатца (море и топла чоколада имаат - бљак, уште и индијанки и боза ќе почнат да нудат) и јас си легнав на брашно. Молчам, скрам и се обидувам низ пената да се потсетам на некогашниот вкус на вистинското кафе кое го разбиструва мозокот. И како и некогашните битолски дембели, навистина понекогаш, онака мрзливо, ги меркам младите и позрелите скопјанки, со искрено признание дека битолските "пуфли" се ненадминати... Ама и тоа, онака, чисто да ми пројде времето, оти и весниците се побргу се исчитуваат. А кога не може да се преврти филцанот, да се понадева човек дека можеби ќе му биде поубаво, да го сонува морето под скопскиот вршник, се се сведува на "добра вибра, ал лош трип", што би рекле остаточите од сараевскине надреалисти. Всушност, откако се се испреврте, откако еснафот изумре и неговото место го зазема "фукарата", заблажена со вештачки засладувачи, откако зборот "дембел" доби сосема ново значење а чаршијата се сведе на озборувачко подземје, и соло пиењето кафе како да ја губи смилата.

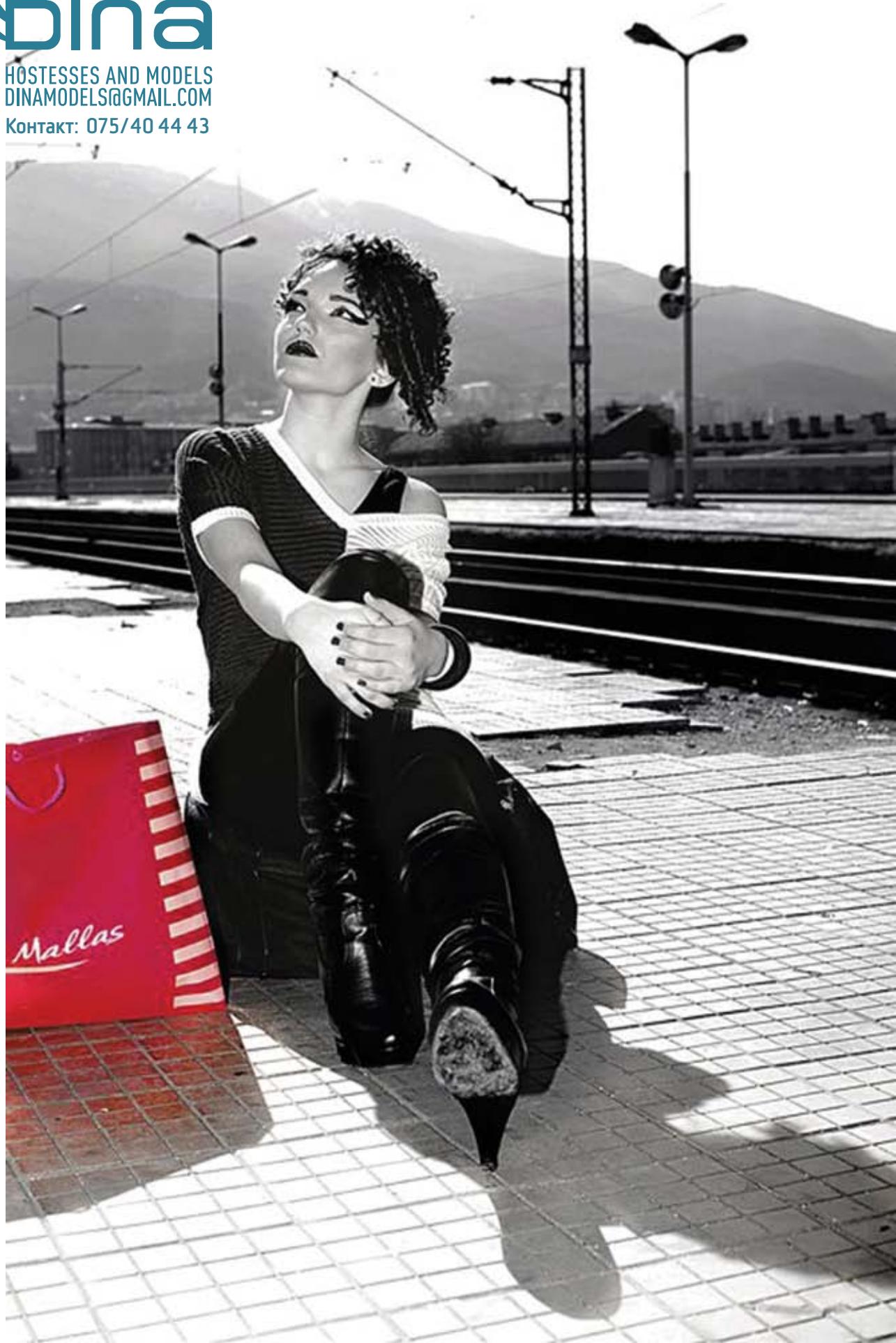
И затоа, и во летните бавчи, сега неретко седнувам и со поголеми друштва, во кои секој си гласно зборува што сака, а ретко кој некого и слуша. Засолнет во толпата, гледам како муабет-кафето (макар и муабет со самиот себеси) отстапува пред енергетските пијалаци - што даваат лажни крилја со кои не може да се летне до морето, а весниците се поразени од чаршииските озборувач(к)и, но се тешам дека сите гурулти минуваат. Може кроце, ама сигурно. А дека ќефот и меракот о(п)стануваат. Издржливи, како тоа кајмакот на кој можел и петел да застане...





HOSTESSES AND MODELS
DINAMODELS@GMAIL.COM

Контакт: 075/40 44 43





БАДЕЛ 1862

150 ГОДИНИ ТРАДИЦИЈА

Низ три века, веќе 150 години, Бадел 1862 значи врвна понуда на жестоки алкохолни пијалоци, вино и безалкохолни пијалоци. Бадел 1862 се гордее со својата традиција, бидејќи зад неа стои искуството на најспособните во тоа специфично хрватско производство. Таа гордост е трајно вткаена во името на компанијата, додавајќи ја и годината на нејзиното основање - 1862. Тоа му оддава почит на неговиот основач, но и претставува недвосмислена определба да се биде куќа со долга традиција.

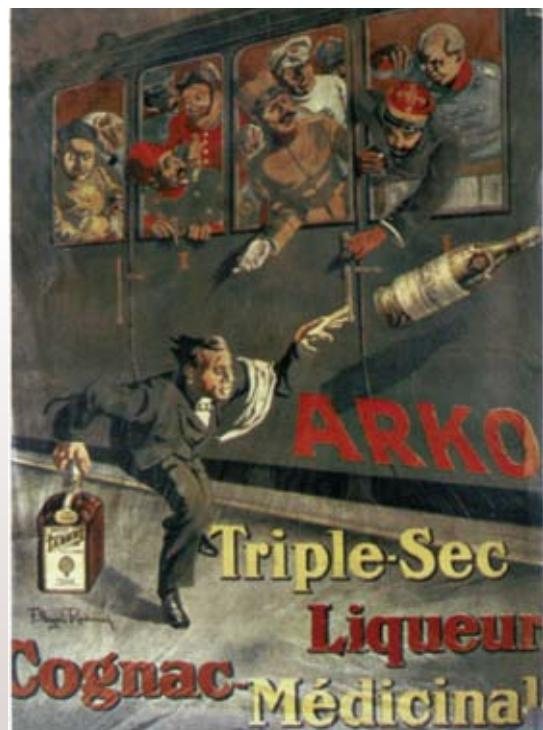
Денес Бадел 1862 е лидер на хрватскиот пазар на жестоки алкохолни пијалоци и еден од лидери-те во винарството, бидејќи денешното производствено портфолио кое се темели на производи со 150годишна традиција, постојано се прилагодува на современите потреби на потрошувачите, ги следи современите маркетиншки трендови, но секогаш ја уважува традицијата.

Од Покорни до Бадел 1862

Фрањо Покорни е еден од основоположниците на денешниот Бадел 1862. Најпрвин сосема сам произведувал жестоки алкохолни пијалоци, ги пакувал и ги дистрибуирал во трговијата. Набргу го проширил својот пазар во бројните средноевропски земји, а со своите ликери, особено со Пелинковец, освен значајните европски метрополи, го снабдувал и царскиот француски двор на Наполеон Трети.

Фабриката Арко, чии почетоци се во далечната 1867 година, станала ценето име во производството на коњак, пенливо вино, рум, ракии, ликери и други пијалоци.

Патриа е основана во 1886 година и се истакнувала со богата понуда на избрани алкохолни пијалоци, но произведувала и овошни сокови. Главниот



производ на Патриа бил Патриа бренд медицинал, кој бил толку омилен што ја надживеал фабриката.

Со указ на тогашните власти, во Загреб во 1950 година се основа Маријан Бадел, фабрика за ликери и рафинерија за алкохол. Четвртина век подоцна, Маријан Бадел се спојува со Винопродукт, која во своја сопственост имала повеќе винарии низ цела Хрватска. Понудата на жестоки алкохолни пијалоци се зајакнала со богат асортиман на вина, па овој деловен потег на Бадел од него направил незаменлив фактор во хрватското стопанство.

Факт е дека речиси низ целата своја историја Бадел 1862 бил симбол на квалитет меѓу жестоките

алкохолни пијалоци. Обединувањето со винарите од целото винородно подрачје на Хрватска денес го прави Бадел 1862 да биде еден од креаторите на винската карта на Хрватска. Остварена е и деловно - техничка соработка со производителите на вино со долга традиција од Свирче. Но, основата на производството на вино на Бадел 1862 биле и ќе бидат сопствените винови насади и подруми во Дарувар, Крижевци, Бенковац и Неспеш, а воедно се насадуваат и нови виногради, па во Корлат, покрај Бенков-



вец, се подигнати нови 100 хектари винови насади, а новите вина веднаш по излегувањето на пазарот освојуваат престижни меѓународни награди.

Историја проткаена со успеси

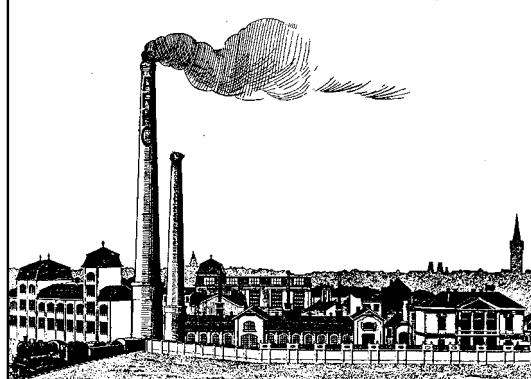
Меѓународните успеси не се ретка појава во историјата на Бадел 1862. На крајот од минатиот век Фрањо Покорни бил еден од најголемите хрватски извозници, а неговите пијалаци биле ценети и во највидените социјални кругови на Европа. И денес производите на Бадел 1862 редовно низат успеси и освојуваат највисоки награди и признанија (Monde Selection, Vinalies Internationales во Париз, Decanter World Wine Awards во Лондон, MUNDUSvini, Vinitaly во Верона), каде само вината овоиле преку 35 медали во последните десеттина години. Вината на Бадел 1862 редовно заземаат свое место и во публикацијата 1000 Vins du Monde (Илјада светски вина) која ја издава Француската унија на енолози.

Линиите на производи со вековна традиција се вушност оние производи кои со својот квалитет се избориле за својата долговечност, постојано потврдувајќи се на пазарот. Единствени промени се дизајнот и современата производствена технологија. Бадел Прима Брэнди, Бадел Пелинковец, Бадел Стара Сливовица, Шери Брэнди, се само некои од традиционалните производи. Тие останаа лидери на пазарот токму заради својот квалитет, а квалитетот е онаа нишка која ги води сите нови производи на Бадел 1862.

VLADIMIR ARKO

Tvornica i rafinerija žeste, tvor. pjenice, tvor. alkera,
tvor. etera i kemijskih produkata, vlepceara vin-
skih i voćnih destilata, vetrugovina vina i rakije.

ZAGREB



Rooftops: Europe

Пишува:
Инес Шабан



Погледот кон небото е восхитувачки, но важи и спротивното. И погледот надолу може да ве изненади, особено ако е тоа поглед на Ајфеловата кула, мостот Босфор кој поврзува 2 континенти или панорамски поглед на некоја од европските метрополи. Дозволете да ја надополниме вашата листа на места кои мора да ги посетите.

1. The Penthouse at Hotel ME

Стациониран на "Плаза Санта Ана" на кровот на хотелот "МЕ", со панорамски поглед на Мадрид, "Тхе Пентхусе" е еден од најубавите "роофтопс" во Европа. Елегантен декор, бели кревети со перници и фудбалерите на Реал Мадрид придонесуваат за да се долови атмосферата на еден од најдобрите локали во Мадрид.



2. 360°

На врвот од историската зграда во Истанбул наречена "Мисир" се наоѓа локал чиешто име потполно го објаснува погледот. "360°" е ресторан којшто преку викенди се претвора во клуб. Можете да појдете на вечера или доколку сакате да ја зчините вашата вечер со некој коктел, ова е вистинското место.



3. Continentale at Hotel Lungarno

Ако сакате да доживеете неповторливо искуство, погледот од Континентале го одзима здивот. Понте Векио и Палацо Векио, куполата на Дуомо, се само дел од знаменитостите кои можете да ги забележите додека се релаксирате на покривот во хотелот Континентале. Моето омилено место се лежалките, залиени со добро Пино Грио и зајдисонце над најпознатиот мост на светот. Хотелот е во сопственост на фамилијата "Ферагамо", а луксузот е нивната специјалност.



4. The Terrass Hotel

Ако имате желба да пиете француски шампањ и да уживате во панорамскиот поглед на Париз, "Тхе Террас Хотел" ни дава една поубава перспектива на животот од својот бар. Поглед на Ајфеловата кула и Моет, животот е новицина убав.



5. Vista at Trafalgar Hotel

Да не ви раскажувам кои се знаменитостите на Лондон, ќе ви кажам дека од барот "Виста" во хотелот "Трафалгар" можете да ги видете Лондон Ај, Нелсон, Трафалгар сквер и многу други. Декорот е стилски со акцент на розевата боја, и светла кои го осветлуваат небото над Лондон.





PLAYBOY
MACEDONIA

хотели



Пенинсула Хотел Хонг Конг

Пишува:
М-р Анета КОРОБКИНА
дописник од Москва



И кога би ми дале можност да го вратам времето назад ништо не би изменила, повторно би се решила да патувам, да учам нови култури да запознавам нови луѓе. И да би се вратило времето, повторно би се одлучила да бидам дел од хотелиерството и туризмот затоа што тоа не е работа тоа е начин на живот. Еден од моите поомилени цитати за патувањето е оној на Марк Твејн: "Дваесет години од сега ќе бидете повеќе разочарани од работите што не сте ги направиле отколку од оние што сте ги направиле. Затоа испловете од безбедното пристаниште, истражувајте, сонувајте и откријте нови нешта."

Ова ќе биде серија од статии за хотели кои ми оставиле голем впечаток. Ќе се обидам да ви ги доловам моментите на вистинското хотелиерство.

Хотелот "Пенинсула" во Хонг Конг е најстариот хотел во Хонг Конг. Од 1928 година до ден денешен хотелот е врвот на гламурот во Хонг Конг со прекрасна историска градба, 300 луксузни соби со воодушевувачки поглед на градот и пристаништето Викторија.

Зависно од тоа колкав буџет сте испланирале за патувањето, има неколку варијанти на транспорт до овој хотел. Ако не сакате сообраќај, хотелот може да ви го понуди својот хеликоптер кој за дваесет минути ќе ве донесе од аеродромот до хотелот. Ако уживаате во возењето, на располагање е возниот парк од 14 Ролс Ројси со специфично зелена боја или "Пенинсула зелена" (150 евра за еден час), а ако сте решиле да заштедите на транспорт, Хонг Конг го има едно од најдоброто метро во светот.

Локацијата на хотелот е перфектна, без разлика дали сте дојдени за бизнис или уживање.

Хотелот е во класичен стил и за оние кои сакаат модерен стил можеби овој хотел ќе им биде малку претенциозен. Хотелот има прекрасно лоби каде во 17:00 се служи попладневен чај (традиција задржана од времето кога Хонг Конг бил Англиска колонија). Персоналот кој работи во овој хотел е се што може да се очекува од пет звезди хотел во Азија. Културни, насмеани, секогаш спремни да помогнат и да најдат решение на било кое ваше прашање.

Собите претставуваат модерен луксуз со поглед на пристаништето и хотелскиот двор или градот, мермерни купатила, плазма телевизор и сите удобства што може да се најдат во класата на луксузни хотели.

Погледот кон пристаништето мора да го задржите во 20:00 затоа што во тоа време почнува спектакуларното ласерско музичко шоу "Симфонија на све-

тлата" влезено во книгата на Гинисови рекорди како најголемо перманентно ласерско и музичко шоу во светот. 44 високатници се претвораат во атракција во траење од 14 минути за сите оние кои на овие висококатници гледаат само како стаклени градби.

Секако ова не би бил луксузен хотел без спа центар, менацирано од ЕСПА. Спа центарот се наоѓа на седмиот и осмиот кат. Овде се нудат повеќе од дваесет третмани со почетна цена од 50 евра за третман. Одлично место да се релаксирате и да го преродите своето тело и дух. Персоналот е толку професионален што ќе направи да се почувствувате како да сте дел од некоја династија.

Хотелот има десет ресторани и барови во кои може да се проба се. Од гламурозната француска кујна во "Gaddi's" до специфичната кинеска храна во "Spring moon". Десетте ресторани/барови кои ги има овој хотел можат да задоволат сечии вкус. Дали сте за коктел или вечера, вратите се отворени а персоналот подготвен да одговори на сите ваши барања. Најголем впечаток ми оставил ресторанот "Felix" кој е дизајнерско дело на Filipe Stark, кој се наоѓа на 28от кат со прекрасен поглед на градот, атмосфера која позитивно ќе ви го смени расположението после напорниот работен ден или после долгот шопинг кој не може да се изостави во Хонг Конг.

А за се што ви треба дополнително тута е консиержот на хотелот кој нема што не знае за градот. Впечаток ми оставил неговиот ентузијазам и позитивност кон секој гостин со кој разговараше а она што го цитираше на нашите пријатели после нивната реакција за еден ресторант со специфична храна ме оставил со подотворени очи.

"Ако ја одбивате храната, ги игнорирате обичаите, се плашите од религијата, избегнувате луѓе, тогаш подобро останете дома" Џејмс Миченер.

Добар цитат морам да признаам.





Топ 5 Anti-aging процедури

“Секој ум на различен начин ја перцепира убавината, бидејќи таа постои само во него”

1. Хемиски пилинг

Со отстранување на површинските оштетени и изумрени клетки на епидермисот, хемискиот пилинг ја изедначува текстурата на кожата и ја поттикнува обновата на еластичните влакна. Кожата добива помлад изглед, подобра текстура итенот се изедначува. Пилинзите се контролирани и затоа се подобрува релјефот и структурата на кожата. Лесниот хемиски пилинг не остава никави траги, а кожата сјае веќе по првиот третман.

2. Мезотерапија

Мезотерапијата е ефикасна, медицинска и традиционална метода со која активните супстанции се инјектираат во средниот слој на кожата, познат како мезодерм. Коктелите за инјектирање се одредуваат по строго познати правила и протоколи и тоа зависно од состојбата која се третира, местото и ефектот кој сакаме да го постигнеме. Мезотерапијата е метода на прв избор кога се во прашање брчки, старење на лицето и рацете како и опуштен тонус на мускулатурата на лицето и вратот.

3. Ботокс и Филери

Ширум светот, ботоксот е најпопуларната анти-ејџинг процедура. Неговото дејство се гледа веднаш преку парализа на нервните завршетоци кои придвижуваат одредена група на мускули на лицето со што се запира одредена мимика на лицето. На тој начин се елиминира појавата на мимични брчки.

Пишува:

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



Дермалните филери претставуваат чист гел кој што содржи концентриран колаген наречен хиалуронска киселина. Гелот се вбрзигува во соодветниот слој на кожата и делува како замена за колагенот, при што овозможува подигнување и подршка. Со нивно вбрзигување во кожата, се подмладуваат не само лицето, туку и вратот, деколтето и рацете

4. Белеене на забите

Белењето на забите претставува ефективен начин на осветлување на природната боја на забите без отстранување на делови од нивниот површински слој. Со оваа процедура не се постигнува целосна промена на бојата, туку само осветлување на веќе постоечката. Оваа техника е одличен начин да се добие прекрасна насмевка. Методот е брз, ефикасен и безболен. Предност е што е безболна и ги осветлува забите до 8 нијанси, во зависност од моменталната почетна нијанса.

5. Ламинати

Ултра тенките порцелански ламинати нудат естетика без стружење на забите, без болка и без анестезија. Тоа се тенки порцелански лушпи кои целосно го менуваат лицот и бојата на вашите заби. За само 48 часа се добива нова насмевка без анестезии, стружење на забите, без болка и со само 2 посети ординација. Добрата вест е тоа што доколку еден ден посакате да се врати вашата стара насмевка, тоа е можно на многу лесен начин.



Блескајте и ова лето!!!

Пишува:

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

Круна МС



ПОЛИРАЊЕ НА ЗАБИТЕ

Полирањето на забите е едноставен вид на чистење. Ние ќе ви објасниме кои активности се пре-вземаат при секоја посета на нашата ординација. Во зависност од потребите на пациентот, извршуваме различни видови на чистење на забите. Може да се изврши профилакса, длабинско чистење (обработка) на коренот или пародонтално чистење. Професионалното полирање на забите претставува естетска процедура со која се отстрануваат плакот и дамките од површината на забите. Се врши кај пациенти чии заби се во добра здравствена состојба. Профилаксата вклучува рачно отстранување и полирање со цел да се отстрани плакот и каменецот. За рачно отстранување користиме специјални инструменти за отстранување на плак, бактерии и тврди наслаги, кои ги прават забите нерамни и матни. Оваа активност може да се изврши со ултразвучни отстранувачи (машина која вибрира со ултразвучна фреквенција и при тоа испушта вода) и/или рачни инструменти. И двата методи се користат за израмнување и чистење на површината на забите. Полирањето се врши со гумичка за полирање, профи паста и инструмент на моторен погон што отстранува бактериски наслаги и површински дамки. Со оваа процедура се чисти површината на забот што е над непцето, не под него. Чистењето на површината на забите под непцето е дел од поинаква процедура. Пародонталното чистење е наменето за пациенти кои имаат проблеми со непцета. Отстранувањето на наслагите и длабинското чистење на површините под непцета се користи при третман на пародонтални болести (инфекција на непцето и забната коска). Според Американската стоматолошка асоцијација, дефиницијата за профилакса гласи: Отстранување на плак-меки наслаги, камен и дамки од трајните и млечни заби.

ВОЗДУШНА АБРАЗИЈА

Воздушната абразија претставува нежен млаз на комбинација од воздух и прав со помош на кој се отстрануваат налепите на забот. Ние ја контролираме брзината и јачината на млазот, при што внимаваме да не Ви нанесеме болка. Во најголем дел од случаите, ова значи дека нема потреба од анестезија. При воздушната абразија, водата ги фаќа честичките од правта, спречува непотребно ослободување на честички и го прави третманот поудобен и за пациентот и за нас. Најчесто се користи за: подготовкa на отвори настанати како последица од мал кариес, отворање и проширување на процепи/фисури, отстранување на тврди супстанци наталожени на забите, отстранување на длабоки дисковорации, огрубување на површината на забите за поставување на коронки, мостови, брекети, и отстранување на остатоци од цемент при поставување коронки, мостови и брекети.

ЛАСЕРСКО БЕЛЕЊЕ НА ЗАБИТЕ

Белењето на забите претставува ефективен начин на осветлување на природната боја на забите без отстранување на делови од нивниот површински слој. Со оваа процедура не се постигнува целосна промена на бојата, туку само осветлување на веќе постоечката. Постојат повеќе причини за белење на забите. Бојата на забите кај секого е различна. Со текот на времето таа често се менува. Навистина се ретки оние кои имаат перфектно бели заби. Површината на забите ја менува бојата и кога се конзумира одреден вид храна, како што е чајот, кафето, црвено вино и црната рибизла. Цигарите исто така ја менуваат бојата на забите. Забниот каменец исто така влијае на бојата на забите. Кај некои луѓе обезбојувањето се јавува под површината на забите и е резултат од користење одредени антибиотици или од мали пукнатини на забите кои се здобиле со одредена боја. Професионалното избелување е најчестата процедура за белење на забите. Најпрво, стоматологот прави проценка дали пациентот може да се подложи на процедурата, а потоа го надгледува процесот. Прв чекор од процедурата е мачкање на непцата со гел или гумена маса за заштита на мекото ткиво. Потоа, се премачкуваат забите со средството за белење. Состојката во средството на белење, која предизвикува избелување на забите, е најчесто хидроген пероксид или карбамид пероксид. Со разложување на оваа состојка кислородот навлегува во глета на забите и ја осветлува. Ефектите од процедурата на белење на забите имаат различен век на траење кај секој пациент засебно, но може да постојат и до три години.Периодот се намалува доколку пациентот е пушач или конзумира храна и нијалоци кои влијаат на бојата на забите.



* Ултра тенки

порцелански ламинати-

Lumineers by KRUNA MS

* Zirconium порцелански

коронки и мостови

* Моќно ЛАСЕРСКО
белење на забите

* Естетска стоматологија

* Титаниум импланти

* Ортодонција

* Безбојни алајнери -
Invisalign by KRUNA MS

* Дигитален Рентген
кабинет

* Најсовремена
заботехничка
лабораторија

* Anti-aging третмани

*Хирургија на лице, вилици и врат



Круна МС®



СТОМАТОЛОШКА ОРДИНАЦИЈА

СПЕЦИЈАЛИСТИЧКИ КОНСУЛТАЦИИ
ЕСТЕТИКА - ОРТОДОНЦИЈА - ПРОТЕТИКА
ДИГИТАЛЕН РЕНТГЕН ПАНОРАМИКС КАБИНЕТ

www.krunams.com.mk e-mail: krunams@t-home.mk

Градски Трговски Центар, кула 2, кат 2

тел: 3166-919

Стилистка

на холивудските звезди

РЕЈЧЕЛ ЗОИ

Пишува:

Цаци Паковска

стилист

Младата генерација на анорексични холивудски звезди не се колебаат да го откријат своето тајно оружје - стилистката Рейчел Зои. Можете да ја сакате или пак мразите нејзината работа, но таа има вештина да ги одбере вистинските парчиња, и од нив да направи "маст хев".

Нејзиниот стил е боемски, инспириран од 70-тите години, како оној на Кејт Мос и Том Форд. Критичарите често ја обвинуваат дека од себе создава клонови со анорексични тела, искварцани лица, и секси изглед. Не е нејзина грешка што нејзините клиенти и следбеници наликуваат на неа, но веројатно тоа е резултат на тоа што тие не успеале да остават сопствен печат на севкупниот имиџ. Честопати се случува Зои да ги дотера девојките со облеки од својот плакар, кој е полн со подароци од најпознатите светски креатори, кои се надеваат дека Зои или пак некои од звездите кои таа ги облекува ќе бидат фотографирани во нив.



Таа не е зависна од шопингот, туку од работата. За неа велат дека е моден доктор, кој е на располагање 24 часа, 7 дена во неделата. Нејзините 15 клиенти кои ги стилизира за 6000\$ на ден се Џенифер Гарнер, Линдзи Лохан, Кира Найтли, Марија Шарапова, Деми Мур, Камерон Дијаз, Парис Хилтон, Селма Хаек, Кејт Хадсон, Енрике Инглезиас, Миша Бартон, Никол Ричи... Таа исто така дизајнира многу скапи чанти за компанијата Лајбер, консултант е на неколку модни веб страни, стилист е на ревиите на на модната марка Марчеса, работи на кампањите на Чими Чу, Самсунг, и ја има објавено својата книга наречена "Стил од А до Зои". Со нејзиното присуство на црвениот тепих, Рейчел Зои докажа дека е бренд сама за себе .





БРЕНДИРАЊЕ ВО МАЛИ ДОЗИ!

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

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

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

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



START A PARTY

HOWEVER YOU START A PARTY
PLEASE ENJOY IT RESPONSIBLY





STARTAPARTYHERE.COM

БУРЈАК	ОХРИДСКА ПЛАЖА	ИЗЛЕКУВАЛЕ ЈА ОЗДРАВЕЛЕ	СИМОН ГУГУЛОСКИ	ОПТИЧКИ АПАРАТ	РЕГИОНАЛНИ ЕНЕРГЕТСКИ РЕСУРСИ	БАР КОД	КАЛИУМ	ПЛАЖА И СЕЛО НА ПРЕСПАНСКО ЕЗЕРО	МАРКА ГЕРМАНСКИ КАМИОНИ	ОХРИДСКА ПЛАЖА
	ПОЗНАТА ПЛАЖА И ХОТЕЛ ВО СТРУШКО					МЕСТО ЗА ШАТОРИ И ПРИКОЛКИ ШТРАФ (ГЕРМ)				
ПОЗНАТА ПЛАЖА И ХОТЕЛ ВО СТРУШКО							СВЕТ, СВЕТЕЦ (ПОРТУГАЛСКИ) ТЕТОВО			
ЛАЗАР ЛИЧЕНОСКИ			НАДРАЗНУВАЧ АМЕРИКАНСКИ ГЛУМЕЦ НОЛТИ							
ЛЕМАН. ПОРАНЕШЕН ГЕРМ. ГОЛМАН НА ШТУТГАРД И РЕПРЕЗЕНТАЦИЈА					БЕЗГЛАСЕН ЕДЕН ОД ИЗВИЦИТЕ НА БОЛКА				ФОСФОР ОХРИДСКО ТУРИСТИЧКО СЕЛО	
ОДМОРАЛИШТЕ И АВТО КАМП ВО НОВ ДОЈРАН							АРАПСКА РЕП. ЕГИПЕТ СРБИН (НАРАЛЕНО)			
АВСТРАЛИСКАТА ГЛУМИЦА КИДМАН						РУСКО ИМЕ СОС, ДОДАТОК НА ЛАДНО МЕСО ИЛИ РИБА				
КРАТЕНКА ЗА РУСКИТЕ АВИОНИ ИЉУШИН			ГРАД ВО БУГАРИЈА ОБИД, ЕКСПЕРИМЕНТ							НАЈГОЛЕМИОТ АВТОКАМП НА ПРЕСПАНСКО ЕЗЕРО
НОВО (ГРЧКИ) ПРЕОФИКС ВО СЛОЖЕНИЦИТЕ			ЛАБОРАТОРИЈА (СКРАТЕНО) ГЕРМ. КОМП. ЗА ДОМАШ. АПАРАТИ				ПЛАТА, ДОДАТОК (ТУРСКИ) ГРЧКА БУКВА			
ИТАЛИЈА		ПРЕСПАНСКА ПЛАЖА ХОРОСКОПСКИ ЗНАК						РАДИС СТРУШКИ АВТОКАМП И ПЛАЖА		
ИТАЛИЈАНСКИ МАШКО ИМЕ					АМПЕР КИСЛОРОД		Е, ЧУ ИТАЛИЈАНСКИ И ТАКА НАТАМУ			
ЗГРАДА КАДЕ СЕ ЧУВАТ ОСУДЕНИИ (МНОЖИНА)								ГРАД И РЕКА ВО АВСТРИЈА ИМАГИНАРЕН БРОЈ		
ДВЕ ИСТИ БУКВИ			ЕНЕРГИЈА ПРВАК		АМЕРИКАНСКИ СЛЕП МУЗИЧАР ВОНДЕР РАЗБРАЛ					
ДЕВЕТНАЕСЕСТА БУКВА ОД КИРИЛИЦАТА		СЕЛЕКТОРОТ ДОНЧЕВСКИ ПРИМОРСКИ ГРАД ВО ЦРНА ГОРА						АВСТРИЈА ДОЛЧЕ ГАБАНА		ОХРИДСКА ПЛАЖА
СИНОТ БОЖЈИ							ДЕКОРАЦИЈА ДИЗАЈН КРЕАТИВНОСТ ЗЕМИШНА МЕРА (МН)			
ИВАН ГРОЗНИ			ПРВАТА БУКВА ОД ГЛАГОЛИЦАТА АМЕР. ГЛУМЕЦ РИЧАРД			ГРЧКИ ЕКВИВАЛЕНТ ЗА "СВЕТИ" БОКСЕРОТ МОХАМЕД				
БАР КОД	ХЕМИСКИ ЗНАК ЗА СРЕБРО ПОЛИТИЧКИ КОМЕСАР			КАЛИНКА ВЕНКО АНДОНОСКИ			ПОСЛЕДНАТА И 17-ТА БУКВА ПОСЛЕДНАТА И 16-ТА БУКВА			
СТРУШКА ПЛАЖА										
ОХРИДСКА ПЛАЖА						ПРВИОТ КИНЕСКИ КОМУНИСТИЧКИ ВОДАЧ ЦЕ ГУНГ				





GOT A LITTLE CAPTAIN IN YOU?

УЖИВАЈТЕ ВО АЛКОХОЛОТ ОДГОВОРНО