

# bar

АВГУСТ/СЕПТЕМВРИ 2012

## code

СПЕЦИЈАЛИЗИРАН МАГАЗИН ЗА УГОСТИТЕЛСТВО  
И НЕГУВАЊЕ НА УБАВИТЕ НАВИКИ

БЕСПЛАТЕН ПРИМЕРОК

КАФЕ

**RESPECT THE  
CAPPUCCINO**

MADE IN ITALY

**СОБА НА ЈУГ**

ВЕЛИЧЕСТВЕНИОТ

**ШАНКЕРОТ Е ВАШИОТ  
НАЈДОБАР ПРИЈАТЕЛ**

КОКТЕЛИ

**PINACOLADA**

САМО ЗА ШИЗИЦИ

**СИТНИЦИТЕ КОИ ЈА  
ПРАВАТ РАЗЛИКАТА**



[www.fb.me/BarcodeMagazine](http://www.fb.me/BarcodeMagazine)



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





# Jägermeister

**DRINK IT  
ICE COLD**



Drink Responsibly  
[jagermeister.com](http://jagermeister.com)

# ЏаБест

## НАЈЕВТИН НЕДЕЛЕН ПАКЕТ!



# 500

МИНУТИ КОН ONE

# 500

SMS КОН ONE

# 500 MB

МОБИЛЕН ИНТЕРНЕТ

# 79

ДЕНАРИ

### Активирај неделен пакет на 1414

Цела недела не го испуштај мобилниот од рака! Само со ЏаБест добиваш најевтин неделен пакет со 500 минути, 500 SMS-и кон сите ONE броеви и 500MB мобилен интернет на 3G мрежа, за само 79 денари. Активирај го неделниот пакет со повик на 1414.

Плус, зборувај за АПСОЛУТНА НУЛА (0 ден/мин) со цело ЏаБест друштво.

Повеќе инфо на (02) 181, [www.dzabest.mk](http://www.dzabest.mk), [facebook.com/dzabest](https://facebook.com/dzabest)

one



## СОДРЖИНА

## 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

Игор Пачемски

Маријан Костадиновски

Радмила Павловска

Ангела Стефановска

Матео Барбароса

Радмила Димовска

Цаци Паковска

Миа Костовска

Вангел Бурјаковски

Николина Стојанова

Анета Коробкина

Аријана Коскаорова

Синиша Станковиќ

Милена Арсова

Филип Араудов

Емили Цветковиќ

Ивана Симјановска

Инес Шабан

ГРАФИЧКА ПОДГОТОВКА И ПЕЧАТ

арс ЛАМИНА, Скопје

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

[info@barcode.com.mk](mailto:info@barcode.com.mk)

- 08** Кафе  
**Respect the cappuccino**
- 12** Револуциите во вечерните излегувања (3)  
**Одисеја 2000**
- 16** Made in Italy  
**Соба на југ**
- 18** Over & over again  
**Дали ни е потребен dress code?**
- 20** Back to basics  
**СОП - мит или реална поддршка**
- 22** Величествениот  
**Шанкерот е вашиот најдобар пријател**
- 24** Вино  
**Виното ги избриша границите на Балканот**
- 27** Behind the bar  
**Pina Colada и нејзини варијации**
- 28** Само за шизици  
**Ситниците кои ја прават разликата**
- 30** Stilissimo  
**Интимните врски на најдобрите модни креатори**
- 34** Man's Style  
**Електро и машински инженери**
- 37** Пиво  
**Чешко-словачка пиварска култура и традиција**
- 42** Behind the bar  
**Gin**
- 50** Здравје  
**Нашата кожа е она што го јадеме**
- 55** Хотели  
**Првиот Таџ Хотел**
- 57** Психологија  
**Who's got the power?**
- 62** Искуства  
**Gilt - New York**



## УВОДНИК

“Године пролазе нервозним кораком, године пролазе ми стоимо, Јесмо ли сретнији јесмо паметнији?” . . . Вака одеше една симпатична песничка од Бајага на времето, а мене ме потсети на петте години кои поминаа од појавувањето на првиот број на Бар Код, точно на 07.07.07, датум намерно одбран со сите седмици за да ни донесе среќа. И се запрашав дали навистина сме попаметни бидејќи староста ионака за мене одамна е ментална, а не временска категорија, и дали седмиците навистина ни донесоа среќа, која патем, за мене исто така е ментална категорија. Во превод, ова прашање значи- дали угостителството во Македонија навистина виде фајде од магазинот кој пет години, а се надевам и уште многу по толку, ќе се труди да го потпира и развива овој интересен и контроверзен сегмент од нашето живеење?

Да не бидам нескромна, но јас навистина сметам дека работите мрднаа. Инспирирана од легендарната реченица/ група на ФБ : Уште на бојлер не сте се качиле да се сликате , ми се наметнува мислата дека во Бар Код уште за типот на сапуните во тоалетите не сме пишувале. На некои теми сме се наврќале повеќе пати, но барем по еднаш сме пишувале речиси за се: ентериери, менија, услуга, обезбедување, чистота, обезбедување, финансиски, правни и социјални аспекти, коктели, дрес код, фенг шуи, хороскопи на кафе барови, осветлување, озвучување, трендови, архитектура, паркинзи, франшизи, менаџмент, маркетинг, бармени, келнери, награди, вина, салати, програмски вечери, цеци и полументи, нови години и матурски- “јуст наме ит ње хад ит”! Кој читал- добро. Кој не читал- ќе прочита следниот пат. Друго ми беше поентата.

Ништо не се менува преку ноќ и затоа немам амбиција да ги мерам резултатите според бројот на барови кои од појавувањето на Бар Код до сега воведоа коктели во своите менија, или да проверам дали после некој текст, авторитетите во градското собрание почнаа да го толкуваат поинаку законот за терасите. Се уште е рано за тоа. Но затоа, со полно срце можам да ви кажам каде Бар Код ја направи најголемата промена, а при тоа и да нагласам дека тоа е најважно. Знаете дека како и за секоја друга работа, така и во оваа сфера, најважни се луѓето. Од нив потекнува се. Тие ги менуваат законите, тие го воведуваат квалитетот, тие ја шират позитивната

енергија... тие се дружат, тие се угостителството! Во текот на овие пет години Бар Код успеа да ги обедини и задржи сите ентузијаста на ова тло, кои имаат барем некаква врска со угостителството. Полека, чекор по чекор, година по година, од еден муабет на друг, од еден даден телефон, до пет добиени телефонски броеви за да се провери некоја информација... Промената се случи! Замислете, во Македонија (а и пошироко) се оформи корпус на луѓе кои ги разбираат нештата, имаат воља и енергија да го понесат угостителството на свои плеќи! Ако ме прашате мене Бар Код го заврши првиот и најважниот дел од својата мисија- ги собра сите учесници во угостителството во Македонија во еден мал космос кој сега е посилен од порано. Работите си врват побрзо, маки-те се поднесуваат полесно.

Затоа, ако се навратам на прашањето од погоре, одговорот е да! Попаметни сме и посреќни. Им благодарам на сите фантастични луѓе кои во изминативе пет години, а и понатаму даваат свој придонес кон мојата идеја, и оние кои пишуваат, и оние кои печатат, и оние кои огласуваат, и оние кои читаат, и оние кои само мислат на нас! Ана, Роза, Даре, Буцо, Анџела, Матео, Радмила, Филип, Вангел, Аријана, Андреј, Анета, Игор, Мац, Милена, Синиша, Николина, Цаци, Дарко, Горан, Мира, Кети, Вучко, Андреј, Ана, Цаци, Алек, Нина, Ирена, Бучко, Хусни, Нино, Коста, Агим, Оки, Нина, Љупчо, Гипи, Небојша, Раде, Ана, Бојан, Алтин, Сашка, Радош, Гоги, Даниел, Златко, Горан, Петар, Ѓоре, Ристе, Жарко, Владе, Денис, Ѓорѓи, Дени... **ВЕ САКАМ СИТЕ!** Ама од срце!!!



# Contributors



**Анцела Стефановска и  
Матео Барбароса**

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



**Анета Коробкина,  
дописник од Москва**

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



**Аријана Коскарова,  
дописник од САД**

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



**Бујар Муча**

Познат критизер на се и сешто, не штедејќи се притоа себе си. Нескромно еден од најдобрите готвачи-аматери во Скопје. Професионален излегувач во град, моментално во куќен притвор по своја воља. Роден во Скопје во чесно граѓанско семејство. Архитект кој непрекинато работи како проектант во своето партнерско студио Мегарон во Скопје, но и автор и коавтор на над 100 проекти во

Македонија и во странство. Активно се бави со филмска и театарска сценографија кај нас и во светот, меѓу другото и на филмот Балкан-кан.



**Вангел Бурјак**

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



**Емили Цветковиќ**

Љубопитна и иронична, зависник од модни вести и од вино, живее веќе девет години во Болоња каде што магистрира Економија. Работи како бајер за бутик на висока нога, пишува за Off.net, блогира и како хоби сака да наоѓа маани и онаму каде што ги нема. Секогаш во брзање, секогаш спремна за нови штикли и за проба на нов ресторан, упорно се обидува да научи да готви.



**Ивана Симјановска**

Ивана Симјановска е ко-автор и издавач на првиот Македонски вински водич, вински ентузијаст и дегустатор. Повеќе од пет години беше член на одборот на првиот Македонски вински клуб, организирајќи дегустации на вина од наши винарии, промовирајќи ја винската култура во земјава. Има широко познавање од винската индустрија во земјава и има работено како консултант за неколку винарии и вински фестивали во Македонија. Во 2012, Ивана беше член на интернационалното жири на првиот Балкански интернационален вински фестивал во Софија (БИЊЦ 2012) како единствен претставник од Македонија. Има дипломирано англиски и италијански јазик и книжевност на Филолошкиот факултет, меѓутоа, сосема случајно запливува во винските води каде е и денес.



**Игор Пачемски,  
дописник од Лондон**

Магистер по хемија едуциран во Велика Британија кој моментално работи како македонски креатор на марката на долна облека Yes Master

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



### Маријан Костадиновски

Има завршено Машински факултет со ниту еден ден стаж по струката. Првите чекори во медиумите ги има почна-то 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 Арсова

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



### Радмила Димовска

Доктор кој прв дипломирал во својата генерација со највисок просек, со завршена специјализација по ортодонција и магистериум од областа на мултидисциплинарниот менаџмент 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 anti-aging медицина, Европското здружение на ортоданти итн... Член е Ротари клубот Камен Мост-Скопје. Работи во приватната стоматолошка ординација “КРУНА МС” успешно балансирајќи меѓу четирите најважни потреби: да живееш, да сакаш, да учиш и да оставиш трага.



### Синиша Станковиќ

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



### Филип Арнаудов

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



### Цаци Паковска

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

# Respect the Cappuccino



Пишуваат:

Анџела СТЕФАНОВСКА,  
Матео БАРБАРОСА



Attibassi cafe

Идејата за пишување на оваа тема ја добивме откако во неколку кафетерии во Македонија нарачавме капучино. Бевме послужени со различни видови на пијалоци. Во едното имаше шлаг пена, другото пена од млеко која што повеќе наликуваше на пена од шампон и се преливаше надвор од шолјата, третото беше со чоколоден прелив, а најмногу не изненади кога не послужија со Нескафе капучино 3 во 1.

Зшто кај нас во Македонија капучиното кое што е дел од италијанската традиција и италијанската кафетерија исто колку и еспресото се изобликува секојдневно на различни начини во зависност од фантазијата на тој што го подготвува? И уште еден факт останува мистериозна дилема: Кој го измислил големото макијато? Големо макијато постои само во Македонија и кога некој би прашал за каков вид на пијалок станува збор, би му одговориле дека тоа е лошо подготвено капучино.

Како изгледа вистинското италијанско капучино?

Капучиното е микс од кафе еспресо и млеко. Содржи 100-140 мл полномасно свежо млеко изматено со пареа и наточено во исти делови од течност и пена врз 25-30 мл еспресо во шолја од 150-200мл.

**Состојки:**

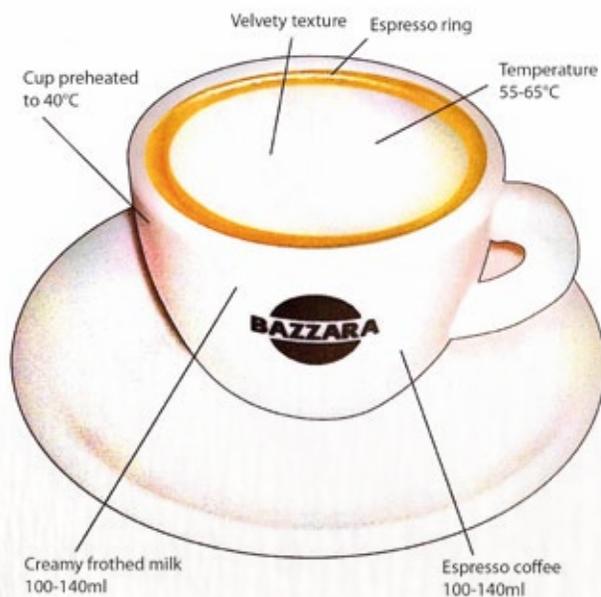
1. Кафе еспресо во количина од 25-30мл. Со помала доза на еспресо кафе не би се развиле сите вкусови и ароми, а со поголема доза вкусот би се раводенил. (Ова е најчеста грешка која што ја прават баристите во Македонија. Дозата на еспресо кафе е секогаш преголема, некои дури ја полнат шолјата до половина, со што комплетно се уништува хармонијата на вкусовете. (Идеалната доза која што изнесува 25-30мл е еднаква на едно кратко еспресо).

2. Млеко во количина од 100-140 мл. Млекото треба да биде свежо, полномасно и со минимум 3,2 % протеини. Пред да се мати млекото треба да биде чувано на ладно и никогаш да не се мати повеќе пати.

**Подготовка:** Најпрвин се мати млекото, кое што прво треба да направи пена, а потоа да се стопли. Откога ќе се измати се остава да „одмори“, во лончето за матење и се подготвува еспресото. Потоа се налива врз еспресото.

**Однос кафе/млеко:** Постои правилото на 3 дела и тоа: 1/5 кафе еспресо, 2/5 топло млеко и 2/5 пена од млеко (млечна крема).

**Изглед:** Капучиното е сервирано во топла шолја (40 степени) од бел порцелан со волумен од 150-180 мл. Треба да има сјајна бела крема без меурчиња, со хомогена свиленакаста текстура која што потсеќа на течна павлака за готвење и да биде „украсено“, со карактеристичниот „прстен“, од еспресото. (СЛИКА 1)



**Послужување:** Температурата на капучиното треба да биде од 55-65 степени (ниту млако, ниту пак врело). Се служи веднаш по подготовката, за да може клиентот најдобро да го дегустира. Што повеќе поминува времето толку повеќе се губат аромите и се намалува крематата во волумен и конзистентност.

За да можеме да го подготвиме правилно капучиното ќе мора да заборавиме на сите правила и начини на подготовка кои сме ги употребувале досега и да ги следиме правилата за подготовка кои се направени од врвни баристи и сертифицирани италијански тренери.

Целта е да се комплетира налевањето на емулзијата од млеко на начин за да се создаде карактеристичниот надворешен кафен прстен или круна од еспресо што ќе ја украси површината на капучиното.

Откако со матење на млекото сме добиле емулзија на млеко и сјајна свиленакаста крема без меурчиња, ја нали-

Летните горештини веќе не се проблем!

# Освежи се со ладно

**NESCAFÉ**<sup>®</sup>

*frappé*  
Classic<sup>®</sup>

**NESCAFÉ**<sup>®</sup>

*Cappuccino*

ванила,  
чоколадо,  
лешник,  
ирско,  
карамела



# кафе

ваме течноста врз еспрето држејќи го лончето со една рака и шолјата со друга.

Држењето на лончето и шолјата треба да биде цврсто и сигурно (СЛИКА 2); лесното движење на зглобот ќе направи емулзијата лесно да се излизга од лончето во еднакви делови и префектно да се спои со кафето.



Шолјата се полни до самиот врв, внимавајќи да не претече.

Во подготовката на капучиното постои правилото на 5Л (LATTE - МЛЕКО, LATTIERA - ЛОНЧЕ ЗА МАТЕЊЕ, LANCIA-ТУБА ЗА ПАРЕА, LAVORAZIONE - ПОДГОТОВКА, LATTE ART), кои се надополнуваат на правилото на 4М кое се однесува на подготовка на еспрето (MISCELA - МЕШАВИНА НА КАФЕ, MACCHINA - МАШИНА ЗА КАФЕ, MACININO-МЕЛНИЦА, MANO DEL BARISTA - УМЕШНОСТ НА БАРИСТА)

1. LATTE - МЛЕКО: Основниот елемент на капучиното е млекото. Млекото во допир со силна пареа, благодарейќи на протеините кои ги содржи овозможува создавање на пена или крема. Секогаш треба да биде ладно пред да се мати и при матењето не смее достигне температура повисока од 60 степени. Дали знаете што се случува кога млекото има температура повисока од 60 степени? Еден вид на протеини кои што ги содржи млекото се заситуваат и во соединение со полифенолите од кафето создаваат материја која што нашиот организам не може да ја дигестира. Млекото треба да биде полномасно и да содржи минимум 3,2 % протеини во 1 литар.

2. LATTIERA - ЛОНЧЕ ЗА МАТЕЊЕ: Често овој елемент не е сериозно сфатен, па може да се забележат и баристи кои што млекото го матат во гезве за турско кафе. Лончето игра огромна улога во правилното матење на млекото.

- Формата треба да биде конусна каде што дијаметарот на дното ќе биде помал од дијаметарот на површината на лончето. (СЛИКА 3)

- Материјалот од кој што е изработена треба да е инокс 18/10. Овој тип на материјал е отпорен на термички шокови, бидејќи се грее и се лади брзо.

- Држачот на лончето треба да биде ергономичен и да овозможува лесно маневрирање со истото.

- Испустот на лончето од каде што се излива млекото треба да биде тесно, не премногу испапчено и издефинирано, за да може правилно да и прецизно да се налива млекото.

- Постојат различни големини на лончиња (Слика 4). Поаѓајќи од правилото дека исто млеко не се мати 2 пати, користењето на лончиња со различен волумен овозможува да се подготви само количината која ни е потребна.



1 cappuccino	2 cappuccinos	3 cappuccinos	4 cappuccinos
			
<b>Total capacity</b> 250ml	<b>Total capacity</b> 500ml	<b>Total capacity</b> 750ml	<b>Total capacity</b> 1000ml
<b>Frothing time</b> 8 sec	<b>Frothing time</b> 15 sec	<b>Frothing time</b> 23 sec	<b>Frothing time</b> 30 sec

3. LANCIA - ТУБА ЗА ПАРЕА: Тубата за пареа е фундаментален елемент во матењето на млекото. Нејзината двојна улога е да внесе воздух во млекото за да се создаде кремата и да го стопли млекото.

При нејзината употреба важно е истата пред секое матење да се акционира за да се испушти кондензираната вода која што се создава додека е во мирување, и уште поважно да се исчисти после секое матење со што ќе се избегне задржување на млекото на тубата и создавање на бактерии.

4. LAVORAZIONE - ПОДГОТОВКА: Правилната подготовка се состои во припремање на квалитетно еспресо, матење на млекото со оптимална температура, создавање на сјајна крема и наливање на истата врз еспрето.

5. LATTE ART- Ова е техника со која што на површината на капучиното баристата умее да црта различни фигури при наливање на млекото. При оваа техника може да се користат преливи, како и молив за цртање на млеко со кои што се усовршуваат фигурите.

Ова се најважните правила за подготовка на капучиното. Тоа е дел од италијанската традиција и култура и како такво треба да се почитува и припрема на истиот начин и надвор од Италија. Следниот пат кога клиентот ќе ви побара големо макијато или капучино, послужете го со вистинско италијанско капучино. Ви гарантираме дека ќе биде пријатно изненаден. ■



VEZESHARRI®



# Одисеја 2000



Пишува:

**М-р Милена АРСОВА**



Дали се сеќавате како започна 2000?! Апокалиптично! Сите асоцијации за новиот милениум беа дека ќе не нападнат марсовци, ќе не сотре озонската дупка, ќе не отруе глобален вирус, сексот ќе стане виртуелен, ќе ни имплантираат чип за да смисли место нас дали да јадеме во Седмица или Дејстан, ќе не телепортираат на друга планета за да се олеснат давачките, ќе не замрзнат, ќе не мултиплицираат. Ова последново и дај боже да се десеше за другата да го пишуваше текстот дури јас пијам пиво

во Лајка. Јас и Нита уште во 95та се договаравме каде да пречекаме новиот милениум. Арно ама немавме виза за да гледаме огномет во некоја европска метропола па на 31.12.1999 завршивме во Аквадро. Супер беше! Пред нас една Белграѓанка со испеглана коса прво не испогази со скапите штикли, потоа ни рече да пазиме да не и ги изгориме хулахопките со жижица за на крај да се струполи колабирана пред нас. Предозираност со амфетамини! Така проценија стручните лица од Аквадро. Отидов да земам вода за да ја попрскам, се сопнав пред шанкот, конобар немаше и тука почна новиот милениум! Знаев дека чудни работи наговестува... Патем, и благодарам токму на Нита која несебично ми помогна да се присетам на времето за кое пишувам во овој текст.

Од денешна гледна точка, тешко е да се пишува за оваа декада. Премногу е блиска за да биде

носталгична и многу различна од се она што како деца го очекувавме од 21от век. Во оваа декада некако застанавме на нозе. Транзицијата ни легна, пополека ја навикнувавме или пак смислувавме начини како да куртулиме од неа. Југословенската носталгија почнавме да ја забораваме и да живееме со идеалите на европската перспектива која можевме да ја видиме само преку увезени производи за масовна потрошувачка. Перспективата беше на строго метафизичко ниво. Или ја чувствуваш Европа длабоко во себе или дремеш со денови пред некоја амбасада за да добиеш виза за фиксни неколку дена. Исполитизирано општество поделено на Љубчо и Бранко (сега се смири!). И таман некако почнавме да пркнуваме, се случи наметнат конфликт подоцна проследен со уште поголема изолација и борба за превласт. Единствена работа која ни остана беше ноќниот живот, белегот на градот на солидарноста. После Флок, се појави Балет, Метропол го замени Елемент каде редовно гостуваа најпознатите лондонски ди џеи- Teri Frensis, Нејтан Колс, Eddie Richards, Pure Science. Среда стана официјален ден за излегување откако Зоки Бејбе во Елемент ја промовираше својата резидент вечер. Тука беа и неизоставните Ринг, Сектор, Аквадро, на Ленинова се појави Бастион, секој се облекуваше како сака, од синтетика до пвц, блузони со качулки и смкнати фармерки. Кон крајот на декадата скопската чаршија почна да го зголемува шармот на ноќното излегување преку сите оние мали локали и пабови кои никнаа во краток временски период. Кафулињата почнаа да добиваат тематски идентитет за различни љубители на електронска музика, рок, бендови во живо, перформанси на ди џеи и тн. Заживеа и она попладневно мезење и цаболебарње низ локални кафанчиња. Имавме одличен скопски филмски фестивал, концерти на David Burne, David Sylvian, Placebo, Gang of Four, Patti Smith, Laurie Anderson.

Во 2001 година филмот на Милчо Манчевски "Прашина" го отвори Венециското Биенале, следеа низа други филмски успеси- Големата Вода, Мираж, Балкан Кан, Превртено, Коски.

Но, набрзо се стана поинаку, почна да замира ноќниот живот, да се затвораат локалите во 24 часот, дозволивме турбо фолкот да навлезе длабоко во порите на земјата и да се вгнезди во срцето на градот-во големите клубови во неговиот центар. Плоштадот го претворивме во паланечка чистинка со цуцешки канделабри. Цеца Ражњатович и Аца Лукас ја полнат Метрополис Арената, ништо веќе не е како некогаш. Клупската и независната уметничка сцена се обидуваат да преживеат. Се повеќе почнавме да се вгнездуваме пред ТВ приемници, овој пат не за да гледаме филм кој трае еден час и четириесет и пет минути туку цели сезони на Lost, Dr.House, Bones, 24. На локалните телевизии ништо едукативно, само серии со шпанска, турска и индиска патетика. Престанаа да постојат кино сали. Само понекое музичко радио, пред се тука мислам на канал 103 кој што секако имаше обиди да се затвори.

## револуциите во вечерните излегувања (3)



## револуци ите во вечерните излегувања (3)

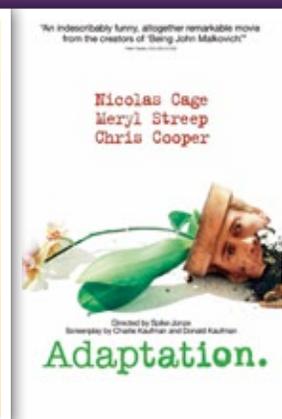
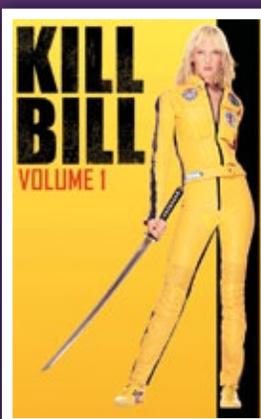
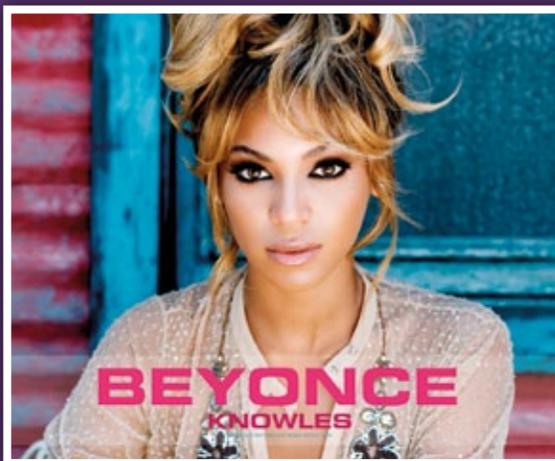
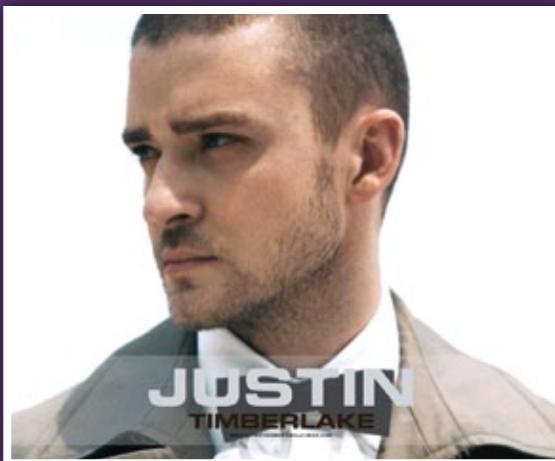
Сепак, ова е само прва декада на нов милениум која ако ништо друго покажа невиден прогрес во областа на технологијата, интернет револуцијата со неверојатен раст на корисници, глобално поврзано општество во кое зборовите “твит” и “блог” стануваат официјални интернационализми, а мобилните телефони минијатурни џебни компјутери. Виртуелната реалност ја победи она другата. Почнавме да живееме на социјални мрежи, таму да се запознаваме, договараме, разменуваме мислења, да се смееме, да оговараме, да раскинуваме, да фаќаме сеир, да се информираме и да го спасуваме светот.

Светот најмногу го гледавме преку интернет. Декада на масовен тероризам. Два патнички авиони тотално го уништуваат Светскиот Трговски Центар, околу 3000 луѓе умираат како резултат на терористички напади во Њујорк и во Вашингтон. Американската влада ги обвинува Ал Каеда и Осам Бин Ладен. Америка ги напаѓа Авганистан и Ирак. Бомбашки напади во Мадрид, Лондон, Мумбаи. Се појавуваат нови епидемии, САРС, птичји грип, свински грип. Економската криза започнува со колапс на американскиот хипотекарен систем. До септември 2008 кризата се шири низ целиот свет, невработеноста расте. Барак Обама станува првиот претседател на САД со афро-американско потекло. Во 2009 на тагата и нема крај кога умира кралот на поп музиката Мајкл Џексон. Вебпорталот Викиликс објавува илјадници тајни државни и воени документи. Се насетува арапската пролет, Европа е во криза.

Сепак не е се така црно, во 2003, група научници успеваат потполно да го декодираат човечкиот геном, како би ги победиле генетските болести и херојски би ја добиле битката против ракот и сидата. Филмската индустрија цвета, се појавуваат феноменални филмови како Мулен Руж, Кил Бил, Адаптација, Господарот на прстените, Вештачка интелигенција. Бритни Спирс ја победува Мадона и станува поп икона на деценијата заедно со Џастин Тимберлејк, Роби Вилијамс, Бијонсе. Албуми снимаат некои од подобрите бендови актуелни во претходната декада како Њу Ордер, Депеш Моде, Дејвид Боуви. Се појавуваат ЛЦД Саунд Систем и многу други помалку или повеќе добри музичари, мислители, писатели.

Во 1968 година Стенли Кјубрик во неговата “Одисеја 2001” ни ја претстави симболиката на најсовршеното оружје - интелигентниот компјутер Хал на кој човекот пополека му станува роб. Моментот кога човекот го исклучува Хал стигнува до монолитот и станува надчовек.

Незнам колку е ова на Кјубрик далеку од вистината, сега го гасам Хал и ви посакувам убав милениум!





9  
ВИТАМИНИ

**SEVITANA**  
**ОСВЕЖИ СЕ!**

**НОВО ПАКУВАЊЕ, НОВИ ВКУСОВИ!**  
...во најблиските кафетерии и ресторани до вас...  
[www.vitaminka.com.mk](http://www.vitaminka.com.mk)



# Соба на југ

Пишува:

**Емили Цветковиќ**

дописник од Италија



**Прекрасно е да можеш и после многу години да откриеш нешто ново. Кога сè ти се чини веќе видено, слушнато, почувствувано, ете нешто мало, сосема мало, но сосема доволно за да ти ја промени перспективата. Денес имам совршена причина да ви раскажам за едно мало, сосема мало, но и сосема доволно место.**

Болоња е мал град кој сеуште знае да ме изненади. Од време на време никнува по некое ново место кое знае да ме заведе и да ме освои. После години поминати по студентски журки, по аперитиви и хепи аур, по плати едно земи 2, по пиење по преполните плоштади и во фенси барови, на крајот, како што е редот, љубопитноста им ја оставаш на новодојдените и си старееш во неколку места. И јас како најголемиот дел од луѓето, закржлавена, секојдневно одам на две-три места, ги поздравувам бармените или келнерите кои без да ме прашаат ми ја служат истата пијачка или ми ја даваат истата кифла за доручек. Заборавам да мрднам од секојдневната шема. Си одам на сигурно и заборавам колку многу пропуштам и колку никогаш не откривам. Од овие причини “Соба на југ” ја открив доцна. Но сепак, за среќа, ја открив.

Ми стана едно од омилените скришни места. Љубоморно го чувам за себе и никого не носам таму, по ниту еден повод.



Дека е нешто посебно, се намирисува уште од надвор. Големите прозори со железна сива рамка, пригушено светло, мирис на храна кој нежно те повикува да застанеш на прагот и да сирнеш. Личи на соба каде секој поминува и заминува и каде никој не гледа кој има и кој што прави. Личи на место каде се собираат десетина луѓе, секој во свој филм, секој со своите мисли. Не знам дали може да се дефинира како бар, бистро, винотека или сала за чај. Коктели, нема. Се пие строго вино или пиво. Ако некој има ептен големи претензии, сприц аперол.

Во зимските денови се претвора во сала за чај. Одам често на чиз кејк со чај и на тишина.

Кујнта е отворена цел ден нон стоп (тука за жал голем дел од рестораните имаат двократно работно време, не дај боже да ти се пријаде во четири попладне) и нуди по некое сезонско ладно јадење како карпачо од туна или топла тосканска супа во зима. Винската карта е зачудувачка и брои над 150 етикети. Секој месец како понуда има неколку вина кои за тејк авеј имаат промотивна цена.

Местото е уредено без смисла. Како студентски апартман. Скрпен мебел, купен по пазарите за антиквитети, полица со книги, по некој двосед, по некоја перница овде онде, по некој тепих ставен без некоја логична цел.



Таква е Собата.

И луѓето што одат не се дефинирани или класифицирани. Две другарки на чај и кекс, дечко и девојка на чаша вино, професори и студенти или осаменици кои сакаат на раат да прочитаат весник или книга. Или на учење или сурфање (знам дека и ова ќе ви звучи неверојатно, ама во Италија, најголем дел од баровите немаат вај фај). Сето ова “Собата” ја прави специјална.

И тука времето изгледа како да застанало. Сè оди со забавен ритам. Полека доаѓаат да те прашаат што ќе пиеш, полека ги спремаат пијачките и полека доаѓаат да ти ги донесат. Во Соба не се оди никако “за на брзинка”. Тука нема место за нетрпеливост.

Пред некоја вечер шетајќи низ Еврејското Гето гледам дека цело плоштадче е зафатено во совршен “Соба” стил. Ниедна маса не е иста со останатите, некаде мала округла масичка, некаде правоаголна, некаде буре наместо коњопој, некаде двосед, некаде триножно столче, некаде портокалови гајби. Безвременска слика, може човек да се врати назад во осумдесетите или во деведесетите. Не постои ниту еден детал кој ги издава модерните времиња. Џез во позадина и на сите маси

ледено пиво и бело вино, овде-онде по некое мрзливо куче, весел џагор. Изгледа како сите да зборуваат за нешто весело, изгледа дека вечерва на никој не му е важна економската криза, Марио Монти, временската прогноза или мизерно изиграното фудбалско финале. И јас се замешувам во целата гужва и си мислам дека и тука понекогаш, не многу често, се прават некои паметни работи. Да скратиш неколку паркинг места за малото плоштатче да се претвори во "Пеколен салон" и да им дадеш на луѓето можност да си ја уживаат вечерта во едно од најсугестивните делови на Болоња. Браво!

Денес е еден од оние денови кога ме притиска некоја глупа носталгија. Денес не ми помагаат ни убавите ресторани, прекрасното вино, тортелините, зградите од пред 1000 години зашто сум едноставно носталгична. И додека се замешувам меѓу целата гужва и се ла-



## made in italy

дам со пивото, како што е типично за лунатиците, расположението ми се променува и од петни жили ме облева радост. Доволно за да си кажам: "Па, на крајот на краиштата и не ми е толку лошо."

Ете како едно нешто мало, сосема мало, вечерва ми ја смени перспективата.

Југ,  
бегство на душата за враќање на југ од мене,  
како што и се враќаме секогаш на љубовта  
и живееме запалени од јулската жега...

Кој знае дали местово е крстено по истоимената песна на Виничо Капосела?

Следниот пат, ќе прашам. ■



## 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



over&over again



## Дали ни е потребен Dress Code?

Пишува:

**Аријана КОСКАРОВА**

дописник од САД



Кодексот на облекување содржи пишани, а многу почесто напишани правила за облекување. „Облеката краси, облеката гнаси!“ е многу позната изрека која јасно го отсликува значењето на физичкиот изглед. Облеката заедно со другите аспекти на физичкиот изглед има општествено значење, со различни правила и очекувања во зависност од околноста или приликите. Но, пред се тука игра улога психолошката перцепција која самите ние ја создаваме за личните очекувања од нашиот изглед. Некогаш успеваме,

некогаш не, за среќа Марфијевиот закон е тука да не потсети дека токму оние вечери кога сме помалку задоволни од нашиот изглед, најубаво си поминуваме. Иако датира уште од Средниот век и времето на Европското дворјанство, во Македонија кодексот на облекување и во XXI век, не игра некоја значајна улога, а за тоа се „виновни“ урбаните ресторани кои за целиот период од нивното постоење не успеаа да наметнат стил на облекување кој треба да го почитуваат сите гости без разлика на нивниот статус. Наспроти нив, рестораните во светот, притоа тука не ги сметам само оние со мишелински ѕвезди, и те како внимаваат на дрес кодот на нивните гости, бидејќи го сметаат како нераскинлив дел од целокупната слика за нивниот ресторан.

Неодамна, имав можност да бидам гостин токму во еден италијански ресторан (не толку познат), со 15 вкупно маси, лоциран во градината на еден бутик

хотел, каде на влезот љубезната хостеса, учтиво ги замолуваше гостите кои носеа само кошули, пред да влезат во ресторанот да облечат некое од понудените сакоа, за да не се наруши почитта спрема другите гости и ресторанот да не изгледа како едно шаренило од бои и материјали. После спроведување на гостите до нивната маса, тие беа слободни да го соблечат сакоето и “повторно” да се вратат на својот изглед. Иако можеби за момент ова изгледа малку е непријатно и тензично, сепак ресторанот воопшто не беше место само за “одбрани луѓе”, напротив секој можеше да резервира и да дојде на вечера без никакви предрасуди. Услугата беше на врвно ниво, и од самото присуство во еден таков ресторан, човек може да научи многу за стандардите во оваа индустрија.

Но, да се вратиме во Македонија, дали нам ни е потребен кодекс на облекување? Врвните менаџери на топ 5 рестораните во Скопје, кои успешно функционираат веќе со години и кои имале можност да пробаат “се” сметаат дека клучот за успех е создавање на место каде што секој ќе се чувствува пријатно, каде нема да владее тензична атмосфера, напротив луѓето ќе доаѓаат на ручек, кафе или вечера без многу да се заморуват за нивниот изглед. Земајќи го во предвид фактот за економската состојба на земјата како и степенот на неформално образование а.к.а. бон-тон не ми останува ништо друго освен да се согласам со нивната констатација. Се сложувам дека, најголемиот број ресторани или лоунге барови треба да претставуваат место каде што секој ќе се

## over&over again

чувствува “како дома”, иако сметам дека еден главен град кој обожуваме да го наречеме метропола, каде преовладува бизнис туризам, има потреба од барем еден ресторан каде хостесата на влезот пред да ги спроведе гостите, на љубезен начин ќе обрне внимание на нивниот изглед.

Не сме сите модни експерти и не треба да бидеме. Секој треба да изгледа онака како што се чувствува, меѓутоа не се согласувам со онаа констатација дека “За добар изглед треба да имаш пари”, напротив за добар изгледа треба да имаш добар вкус, а добриот вкус се стекнува и се гради низ годините. ■



back to basics



## Стандардни Оперативни Процедури (СОП)

# МИТ или реална поддршка

Пишува:

**М-р Анета КОРОБКИНА**

дописник од Москва



Ниту еден сериозен бизнис во сферата на угостителството, без разлика дали е тоа мал кафебар, ресторан или хотел, не ги отвора своите врати за гостите пред предходно детално разработени СОП (стандардни оперативни процедури). Ниту еден вработен не почнува со работа пред целосно да е запознаен со оперативните процедури. СОП е документ во кој чекор по чекор се објаснети: секојдневните тековни процедури, безбедносните процедури, постапките на вработените во различни ситуации, правилата на однесување итн.

Важноста на овој документ е од големо значење за перфектното функционирање на една организација, но дали секогаш е добро разбрана потребноста од истиот, тоа е друго прашање. Работејќи со многу хотели и ресторани како консултант, неколку пати ми се има случено сопственикот да каже „Нам не ни е потребен СОП“ а на моето прашање дали ги знаете значењето на овој документ сум добила одговор „тоа е книга со процедури.“ Ако гледате на овој документ само како книга за на полица која ќе фаќа

прашина, тогаш нормално е дека овој документ нема да ви даде никаква поддршка.

Најважното во составувањето на СОП е кратката и разбирлива информација.

Имајќи ваков документ секој од вработените може да се запознае со стандардните на организацијата, ако има прашање веднаш да се обрати или ако нешто не е јасно да се разјасни и на крај да се потпише дека ги разбира и прифаќа истите. СОП е библијата на секој угостителски објект без кој ниту еден вработен не смее да почне да работи, без разлика дали е тоа вработен во кујна, сервис, обезбедување, сметководство итн. Овој документ ќе ве спаси од многу главоболки затоа што вработените ќе знаат како да си ја завршат својата работа или како да изреагираат во одредени ситуации. Секако овој документ за да има валидност и сила треба да е добро претставен пред вработените, да е професионално разработен и ако има измени во процедурите да се обноват.

Со правилно користење на СОП и постојан тренинг на вработените, гаранцијата дека вработените ги знаат и разбираат процедурите се зголемува а се намалува можноста за грешки во работењето, незадоволни гости и загуба на средства. Врз база на СОП се подготвува и годишен тренинг план во кој сите вработени без разлика дали се во директен контакт со гостите или не, мора да бидат вклучени во годишниот тренинг план. ■



# Шанкерот

## е вашиот

# најдобар пријател

Пишува

**Николина СТОЈАНОВА**

Да не се лажеме. Сите сакаме да одиме во „кафани“ (кафичи, кафулиња, кафеа, кафани, кафеани, биртии, ресторани, ресторан-барови, барови, пабови, клубови, дискотеки). И во секоја „кафана“ најбитно е шанкот да е добар, што би значело да е добро позициониран, секогаш полн со пијалак, а не да го красат полуиспиени шишиња вотки и некои советски коњак за кој никој никогаш не чул; да е добро осветлен, да пружа амбиент, да го открива карактерот на „кафана“та, да оддава впечаток на комодитет... Сите овие критериуми, што се однесува шанковите, се сфатени далеку полабаво во нашата земја, често на некои од нив се прават големи превиди, естетиката некогаш страда поради личните убедувања на сопственикот и така натака, но сите овие параметри и не ми пречи да се подзаборавени или разлабавени доколку позади тој така импозантен шанк стои Шанкер, секако, во права смисла на зборот.

Формата нема смисла без содржината, формата има смисла некогаш и само поради субстанцата конзистентност позади неа, но ако шанкот има лош шанкер или уште полошо има шанкер што мисли дека е, а тоа не е, тогаш целата работа е отидена по ѓаволите. Тогаш не вреди на Хард Рок Кафе, ниту Хилтон, ниту Максим, ниту Мишелин, тогаш пиши пропало.

Кај нас шанкерот често се занимава и со споредни работи освен со служење пијалоци: напати собира отпадоци, напати мие чаши, напати смета промет, напати е дел од маалскиот живот. Напати е дел од маалскиот живот до таа мера што ги познава секојдневните минувачи, нивните швалерски односи, обновувањето на нивната гардероба за летната сезона, точната финансиска состојба на секој посулешен

играч во кладилницата на улица, но во нашиот крај тоа се ризиците на професијата. Во крајна линија, нашите шанкери се свесни до некаде за последиците од работното место па сигурно со чиста совест и свест решиле да го одберат тоа работно место. Но, како што кажав претходно, сево ова горенаведено е толерантно, се разбира до разумна граница, ако дотичниот шанкер си ја врши работата професионално и одговорно. Под тоа го сметам следново: служење пијалоци во чисти чаши, без цинцарски однос кон мразот или шеќерот за кафето, ладно макијато е ладно макијато, лимон и мраз подразбира лимон и мраз, ладно пиво исто така треба да е ладно, пијалокот да не се чека повеќе од 3 минути, сечениот да биде во соодветен сооднос пресечен и да не наплаќа повеќе од што си пишува на убаво испечатената фискална сметка. Кога на сето ова ќе бидам сведок и на третман со насмевка, салфетка под чашата, убаво направена шара на пената на кафето, просто и едноставно ми се остава бакшиш. И најверојатно, пријатниот спомен остварен на тој шанк од личноста зад него, од содржината што го прави шанкот, а оттука и „кафана“та како пријатно место за трошење пари, ќе се вратам повторно да оставам пари, и нели, бакшиш. Овој редослед категорични и логични параметри се чини не проаѓа кај нас.

Е сега замислете си „кафана“ која ви е омилена во градот, во која може да се влезе во секој период од денот и пак да се најде некој познат, да се пие кафе и после 22 часот, да се јаде или пие или и двете квалитетно, со солидни и фино сервираны дози или порции. Замислете си и шанк по ваш вкус, и вашето омилено место на него и столче кое празно ве чека токму вас. И замислете си шанкер кој си зборува на телефон со девојка му ко да ја решава иднината на светот, или е загледан во телевизорот со фудбал, или го мрзи да живее не па да служи ладно нес со лед и не многу млеко... Има еден шанк во Охрид што одамна го сакам, и амбиентот околу и зад него. И ми се паѓа шанкер кој ми е лут што не е од Скопје, уште повеќе што студира во Штип, чија суета е толку



голема и мала истовремено, што на крајот, откако си го испив пијалокот што најмногу го сакам во лето, наоѓам нокт. Изгрикцан. Бидејќи можев да ги видам кривите линии. И се велам во себе, ова или шанкерот ми е многу лут, да е гризли ќе ме смачкаше на лицу сместа, или некој така добро од далеку си го исплукал ноктот што го нервирал па тој залетал во мојата чаша. А на шанкот, во моментот јас и другар ми од лицето, и шанкерот карши нас. Претпоставувате, жичките спојување и барам да го видам главниот. Јас, чијшто солиден период од младоста ми се разлеа по тој шанк, наоѓам изгризан нокт на крајот од чашата и шанкер со поглед на Брус Ли!!! Скандалозно. Безобразно. Нефер. Нефер до крај.

Помина приказната.

Од друга страна, има еден четвороаголен шанк во Скопје и зад него работеше Горан. Со шанкерско искуство од крстаречки бродови. Е Горан е дете за пофалба. Секој си добиваше кафе по свој кејф. Дозата на пијалокот може да се каже дека му беше, во најмала рака, здрава. Брз, ефикасен, крупен. Знаеше да пушти една на стални муштерии. А Горан мораше да се справува со табитите на сите. А на тој четвороаголен шанк, кој е еден вид тркалезна маса, имаше секакви какви што може да има. Горан беше рамноправен кон сите. Така тој шанк и таа „кафана“ беа окарактеризирани со солидна доза и силен глас за добра забава, градски луѓе, опуштено место, разно разни муабети, и уметници и маалски бараби, и млади професорки и стари продавачки, и големи и мали фраери, и добри шали... Најдобро беше кај Горан на смена. Сите згрижени, опслужени, задоволни, се лијат пијалоци, се прават пари, си проаѓаме

сите добро. Горан умееше да го трпи и оној што прави најдосадни разговори, и оној кој е расположен од вечера, и оној кој има лош ден, и оној кој го слави раѓањето на син му, и сечиј роденден и сечија вечер. Горан беше другарче. Ќе го погледнеш и знае што сакаш, и си го гледаш посакуваното нешто пред тебе, за кратко време во наши рамки.

Значи не е до шанкот. Секој може да го види најубавиот шанк во Мајами, Хонг Конг, Дубаи, да го премери, прецрта и си да си го изготви за себе. Тој што се грижи за таа доблесна структура е тој по кој што се памети шанкот. Ќе бидам фатална и ќе кажам дека од шанкерот зависи и „кафаната“. Секогаш е тука во право време. Следи, набљудува, ги менува негативните исходи на нечии мизерни денови, прави да се чувствуваме подобро. Не смее, ни кажува новости, чита весници за нас, следи временска прогноза за девојките, и коефициенти на спортска за момците. Слуша приказни колку што таксист раскажува. Организиран е, дисциплиниран и лојален. Ова звучи како реклама за куче со шампионско потекло, но не се однесува на оној што се мисли за човековиот најдобар пријател. Како прво и прво, кучињата не разговараат со вас и не ги разбираат вашите тежини или смисла за хумор. Кучињата оставаат влакна а шанкерите добар впечаток. Како трето, кучињата не даваат совети и немаат толкава емпатија како човечко суштество. Во денешно време, кога потребата од добар шанк (оној кој ве опушта, ве социјализира, ви ги зема парите без вие да почувствувате) станува поголема од потребата отколку грижата за домашен љубимец - животните не се човековиот најдобар пријател, шанкерите се тоа. ■

## The Balkans International Wine Competition 2012

# Виното ги избриша границите на Балканот

Пишува:

**Ивана Симјановска**



### Како започна се...

Во март оваа година добив покана од директорката на БИЊЦ 2012 фестивалот, Галина Тодорова Нифору, да бидам дел од жирито кое ќе ги оценува вината на првиот Балкански интернационален вински натпревар во Софија. Покана која со задоволство ја прифатив, радувајќи се на можноста да пробам ретки сорти од Балканот, на едно место, во четири дена, а воедно и шанса да видам до каде сме ние како винска земја во споредба со винариите од овој дел од светот.

### Првиот Балкански собир од вински причини

Од 15ти до 18ти јуни во Гранд хотелот во Софија за прв пат се одржа Балканскиот интернационален вински фестивал 2012 (т каде 20 судии од Европа, Русија и САД се собраа за да ги оценат вината од овој регион со цел да се промовира Балканот и да помогнат истиот да го најде и задржи своето место на големата светска винска мапа. И самата бев изненадена кога дознав дека Балканот како регион се наоѓа на петто место во светот по производство на вино.

Фестивалот траеше 4 дена од кои првите два беа од натпреварувачки карактер, а останатите 2 беа самски дел каде се претставија повеќе од 60 винарии од целиот Балкан. Во жирито кое ги оценуваше вината, јас бев единствениот претставник од Македонија. Беше користен Австралискиот начин на оценување кој е поразличен од стандардниот ОИВ метод на оценување.

Во текот на првите два дена, затворени за јавност, додека траеше натпреварувачкиот дел, имавме можност да дегустираме и оцениме преку 400 вина од целиот Балкан. Доста пријатно бев изненадена од квалитетот на дадените примероци, бевме наизменично носени од бели на црвени, од розе на десертни вина за да не се создава зголемување на нивото на танини на непцето и истото да остане свежо, па во неколку наврати, колку да се провери конзистентноста на оценувањето, од страна на прет-



Со мојот панел на судии, Вили Галабова (Бугарија), Јан Холстром (Шведска), Луиз Алберто (САД), Стеван Рајта (Србија) и Керолин Гилби (Велика Британија).



Со Кристи Кантербери MW

седалот на целокупното жири, Константинос Лазаракис, ни беше дадено исто вино во две различни чаши во истиот flight.

Меѓу членовите на жириго беа четворица Master of Wine (Мастер оф вајн), највисока и најценета титула во винскиот свет: Константинос Лазаракис беше претседател на целокупното жири, а Кристи Кантербери од Њу Јорк, Пол Ливерсиц од Лондон и Керолин Гилби од Лондон беа претседатели соодветно на секој од трите панели на судии. Жириго додели вкупно 23 златни, 63 сребрени и 134 бронзени медали, од кои Македонија се закити со следните медали - 2 златни за Шато Камник, Каберне Совињон Тен Барелс Резерва 2009 и Тиквеш за Барово ред 2010, 2 сребрени за Тиквеш Бела Вода Бело 2011 и Стоби за Мускат Отонел 2011, 4 бронзени за Шато Камник, Куве де престиж 2009, Тиквеш за Барово бело 2011, Александрија бело куве 2011 и Александрија розе куве 2011. Битно е да споменам, дека за речиси секое пријавено вино, добивме по еден медал.

Во двата фестивалски дена беа одржани 8 предавања и 8 Мастер класови од страна на членовите на судиското жири од кои еден беше мојот на тема: Вранецот, Балканска сорта грозје, неговиот потенцијал и различните варијации кај Македонските вина,



Мастер класот на тема: Вранецот, Балканската сорта грозје, неговиот потенцијал и различни варијации кај македонските вина

## ВИНО

каде претставив едни од 8те најдобри вранци во Македонија. Пријатно се изненадив од посетеноста. Присутните се запознаваа со вранецот, па ги гледав како им се појавуваат насмевки на лицето, па изненадување и мешање на мириси и вкусови на нешто непознато, а сепак примамливо. Разбирливо, повеќето од нив за прв пат имаа можност да пробаат вранец, а оние поискусните беа изненадени од различните варијации на вина кои може да ги даде оваа сорта грозје. Интересот за овие вина, само го засили интересот за вранецот во следните два дена.

### Зошто Балканот?

Балканот доживува ренесанса на својата многувековна винска индустрија, во секој сегмент, и во најбитниот, квалитетот на произведеното вино. Старите традиции на производство на вино, денес оживеани и модернизирани, дадоа резултат, на Балканот се произведува квалитетно вино. Она што Втората светска војна и Комунизмот му го сторија на винопроизводителството, уништувајќи ја идејата за производството на квалитетно вино, Балканот успеа да го заборави и многу брзо да се издигне од речиси (под)заборавен вински регион, во регион за кој допрва ќе се зборува, со вина кои ќе се бараат. Да, мило ми е да кажам дека и Македонија е дел од оваа винска приказна за која допрва ќе се раскажува.

На овој фестивал, винските традиции беа оживеани од страна на најинтересните, најенергични и најзабавни луѓе кои може да се сретнат. Луѓето од Балканот!



### Изборот на мојот мастер клас

- Винарија Мојсоф - Лајф Вранец 2006
- Винарија Филовски - Вранец 2008
- Винарија Стоби - Вранец Веритас 2011
- Винарија Тиквеш - Бела вода 2010
- Винарија Попов - Вранец резерва 2007
- Винарија Бовин - Император 2010
- Винарија Бовин - Дисан 2010
- Шато Камник - Тироар Вранец Гранд Резерва 2008

Енергијата која беше разменета најпрво помеѓу судиите од Балканот, им беше пренесена на судиите од САД, УК, Италија, Германија, Шведска, Русија, кои во своите блогови, веб страници и печатени

## ВИНО

медиуми, напишаа: Виното ги растопи границите на Балканот, Интернационалното ценење на вината на комшијата може да помогне да се надминат разликите, Балканот обединет за прв пат,...

Уживав во белите вина на Словенците, Ризлингот и Шардонето 2008 на Двери Пац (кое оправдано освои злато), Анкор сира 2008 на бугарската винарија Катаржина, Плавац мали 2008 на хрватската винарија Корта Катарина, Аурелиус 1995 од српската винарија Ковачевиќ, бленд на мерло и каберне, а десертното вино Циркус на винаријата Лаликос од Грција уште долго ќе ми е едно од најомилените во оваа категорија.

Секој ден, по завршување на натпреварувачкиот дел, нашата домаќинка и директорка на фестивалот не носеше во најразлични ресторани во Софија, каде спонзори на вечерта беа различни винарии од Бугарија. Последниот ден не однесе во типичен бугарски ресторан, каде со моите колеги од Србија, Хрватска, Словенија седевме на иста маса со колегите од Велика Британија, САД и Италија и пиевме ретки примероци на грчки вина кои специјално за оваа пригода ги имаше донесено Константинос Лазаракис. За да биде поинтересно, Стеван Рајта (Србија) и Роберт (Словенија) им налеваа од бугарската ракија на куката, која којзнае како се најде на нашата маса, на сите судии, и тоа најмногу на главната судијка од нашиот панел, Керолин од Лондон, која претход-



Со Галина Тодорова Нифору, директорката на фестивалот

ниот ден ни кажуваше дека воопшто не пие ракија. И, по некое време, им реков: “Пријатели, ги побалканчивме колеги-ве од светот” и се изнасмеавме. Виното ги обедини луѓето од Балканот, а ние ги развеселивме дојденците од светот.

Онолку колку политиката на Балканот со векови ги дели народите на непријатели, толку политиката на добро, подобро и најдобро вино е онаа која ги зближи. И верувајте ми, можеби таа е и единствената која уште долго може да не задржи зближени, обединети, со една единствена цел- промоција на винската култура на една земја, за нејзина препознатливост во светски рамки. ■

Магазин за вино и животен стил

# wine

spirit





# Pina Colada

## и нејзини варијации

### Pina Colada

- 4цл бел рум
- 2цл сируп од кокос
- 10цл сок од ананас

Сипете ги состојките во блендер со дробен мраз. Добро измешајте и сипете го коктелот во ураган чаша. Декорирајте со парче ананас и црвена цреша.



### Blue Hawaiian

- 4цл бел рум
- 1,5цл Blue Curacao
- 2цл сируп од кокос
- 1,5цл сок од лимон
- 10цл сок од ананас

Сипете ги состојките во блендер со дробен мраз. Добро измешајте и сипете го коктелот во ураган чаша. Декорирајте со парче ананас .



### Strawberry Colada

- 4цл бел рум
- 2цл сируп од кокос
- 10цл сок од ананас
- 4-5 свежи јагоди

Сипете ги состојките во блендер со дробен мраз. Добро измешајте и сипете го коктелот во ураган чаша. Декорирајте со парче ананас и јагода



### Melon Colada

- 4цл бел рум
- 2цл сируп од кокос
- 10цл сок од ананас
- 2 парчиња свежа диња

Сипете ги состојките во блендер со дробен мраз. Добро измешајте и сипете го коктелот во ураган чаша. Декорирајте со парче ананас и парче диња.



само за шизици

# Ситниците кои ја прават разликата

пишува:

Миа КОСТОВСКА

Што ги разликува искусните шизици кои посетуваат барови од шконтерите? Ситниците! Незабележливи на прв поглед, но со многу значење...

1. Секогаш наздравувајте пред да пиете
2. Кој го купува пиенето прв добива шанса да направи здравица
3. Сменете ја вашата здравица барем еднаш месечно
4. Да честиш некого пијалак е пет пати подобро од ракување
5. Купување пијалак на непозната жена е кул. Да и ги платиш сите пијалаци е глупаво
6. Никогаш не позајмувај повеќе од една цигара од иста личност во една вечер
7. Вниманието од келнерот се добива со поглед и со насмевка
8. Не му пракај погледи на келнерот доколку не сакаш пијалак
9. Неприфатливи нешта да се кажат после пиене: Супер, сега ќе се начукам. Мразам пиене.
10. Ако и понудиш пијалак на жена и те одбие, не и се допаѓаш
11. Ако и понудиш пијалак на жена и не те одбие, сеуште има шанси да не и се допаѓаш

12. Ако таа ти купи пијалак, и се допаѓаш
13. Ако некој ти понуди да ти купи пијалак, не го покачувај твојот стандард на пиене.
14. Ако испиеш еден "женски" пијалак во јавност засекогаш ќе бидеш запаметен како дечкото што пие женски пијалаци.
15. Откако ќе пиеш, не се погледнувај во огледало. Ќе ти ја разниша самодвербата
16. Ако има дицеј не барај повеќе од една песна во вечерта. Ако не ја пушти во рок од половина час не го вознемирувај пак, а ако ја пушти исто така не го вознемирувај
17. Научи да правиш ружа од салфетка. Ќе се изненадиш колку добро делува.
18. Ако не можеш да си дозволиш да дадеш бакшиш, не можеш ни да си дозволиш пијалак во бар. Тогаш оди во продавница за алкохол.
19. Никогаш не пререкувај за квалитетот на брендот на бесплатна пијачка.
20. Никогаш не давај бакшиш од кусурот. До колку твојата сметка е 990 денари можеш да му кажеш на келнерот да го задржи кусурот, но од кога веќе ќе ти го даде во рака не треба да го вратиш назад. Таа сума нема значење за келнерот.
21. Секој на подиум или позади шанк изгледа 50 проценти подобро
22. Можеш да кажеш колку тежок алкохоличар е некој по тоа колку блиску го држи пиенето до устата
23. Ако истуриш пијалак, забриши. Ако скршиш чаша почекај да дојде келнер а потоа обвини некој друг.
24. Во ред е да пиеш сам

25. После три пијачки ќе го заборавиш името на жената две секунди откако ти го кажала. После тоа можеш да ја нарекуваш срце или мила.

26. Ако пиеш пијалак доврши го. Ако не планираш да го довршиш не го ни прифаќај пиењето.

27. Твоите песни ќе почнат од како ќе го напуштиш барот

28. Никогаш не ги покажувај твоите цубокс колекции на некој што не го познаваш

29. Вриштење "некој нека ми купи пијалок" никогаш не успеава.

30. Доколку ти снима пари и твојот пријател те финансира мораш да се смееш на сите негови шеги

31. Никогаш не си ја одмарај главата на масата или на шанкот.



## САМО ЗА ШИЗИЦИ

32. Луѓето со најмногу пари најретко оставаат голем бакшиш

33. Прифатливо е, дури и традиционално, да исчезнеш сред ноќ во која многу се испило. Твоите пријатели ќе разберат, ако воопшто забележат

34. Секој со три или повеќе пијачки во раката има предност да помине и треба да му се отстапи простор.

35. Часовникот во барот, се движи два пати побрзо од нормалните часовници после полноќ

36. Ќе ги заборавиш сите овие правила после петтата пијачка. ■



Шпански ресторан и пиано бар

Azarán

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



JAZZ

Четврток и петок  
Оскар Салас и Тони Китановски Трио  
Џез 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

## ИНТИМНИТЕ ВРСКИ НА НАЈДОБРИТЕ

# МОДНИ КРЕАТОРИ

Пишува:

**Цаци Паковска**

СТИЛИСТ



**ДОНА КАРАН И СТИВЕН ВАЈС** - Дона Каран има два брака зад себе. Нејзиниот прв сопруг, Марк Каран поседувал ланец на бутици. По 8 години брак тие се развеле во 1978 година. По пет години Дона се омажила за Стивен Вајс, познат скулптор и сликар, човекот на нејзиниот живот. Тие живееле среќно 28 години, се додека во 2001 Стивен не починал од рак.

**ВАЛЕНТИНО И ЦАНКАРЛО ЦАМЕТИ** - Валентино и Цанкарло се запознале во 1960 година со што веднаш станале пријатели. Двајцата се вљубиле, но не можеле да бидат заедно од истата причина. Тогаш Валентино се оженил, но набрзо и се развел. Многумина велат дека токму љубовта кон Цанкарло му го растурила бракот. Како и да е, Валентино и Цанкарло од тогаш се неразделни, и како животни и како бизнис партнери.

**ЏОРџО АРМАНИ** - Приватниот живот на Армани од секогаш бил тајна за аутсајдерите. Кога го прашуваат на оваа тема, тој честопати се шегува дека Роберта Армани е неговата единствена жена (Роберта е неговата внука која работи со ВИП клиентите во компанијата Армани). Како и да е, Џорџо ги изненади сите кога призна дека бил бисексуалец, дека во исто време го привлекувале мажи и жени.

**ТОМ ФОРД И РИЧАРД БАКЛИ** - Том Форд отворено призна дека е хомосексуалец. Тој и неговиот партнер Ричард Бакли (уредник на познати модни списанија) живеат заедно повеќе од 25 години. За себе велат дека се многу среќни

**ЏОН ГАЛИЈАНО И АЛЕКСИС РОШЕ** - Алексис Роше е стилист, уметник и партнер на Галијано. Тие се заедно 7 години, но многу малку се знае за нивната врска.

**ДОНАТЕЛА ВЕРСАЧЕ И ПОЛ БЕК** - Пол Бек работел како манекен за Џани Версаче, кој ја запознал својата сестра со него. Од тогаш Донатела и Пол се заедно (повеќе од 20 години). Тие имаат две деца. ќерката Алегра ќе го наследи светски познатиот бренд.

**РОБЕРТО КАВАЛИ И ЕВА ДУРИНГЕР** - Честопати Роберто



Кавали изјавува дека од годна во година се повеќе ја сака својата жена. Ова не е ни чудно, со оглед на тоа дека неговата сопруга Ева е убава и паметна жена. Во минатото таа има победено на повеќе избори за убавина, вклучувајќи ја и титулата Мис на Австрија во 1977, Мис на универзум 1977, а била и во полуфиналето на Мис Свет 1977 и Мис на европа во 1978 година. Покрај тоа, Ева со години е и бизнис партнер на својот сопруг. И покрај фактот што неодамна овој пар имал криза во врската, а Роберто честопати бил виден во друштво на млади манекенки, нивниот брак трае повеќе од 30 години.



**КРИСТИАН ЛУБУТЕН И ЛОИ БЕНЕ** - Лои Бенеш со години е бизнис партнер, но и животен партнер на Кристиан Лубутен. За нивниот приватен живот никогаш не се откриени било какви детали.



**СТЕЛА МЕКАРТНИ И АЛАСХЕР ВИЛИЈАМС** - Аласхер Вилијамс е Британски уредник, член на Британската кралска легија. Тој и Стела се во брак 9 години и имаат 4 деца.



**ВИВИЕН ВЕСТВУД И АНДРАС КРОНТХАЛЕР** - Животот на Вивиен Вествуд е полн со различни животни приказни. Нејзиниот прв брак со Дерел Вествуд траел само 3 години, но за тоа време добиле три деца. Потоа модната креаторка се омажила за Малком Мекларен, но набрзо се развеле. Сега нејзин сопруг е Австрискиот креатор Андреас Кронхалер, кој е многу помлад од неа, а честопати и изјавува дека сака и мажи.



**ЖАН ПОЛ ГОТИЕ И ФРАНСИС МЕНУК** - Жан Пол Готие имал само една вистинска љубов на неговиот живот - Франсис Менук. Тие биле заедно 15 години се до смртта на Франсис кој умрел од сида. Франсис бил првиот човек кој го убедил Готие да оснива свој бренд. По смртта на неговиот љубовник, Готие изјавил дека сакал да се откаже од модата или пак да работи за друг бренд. Но потоа сфатил дека Франсис би се гордеел ако тој продолжи да ја гради својата модна империја. Така и направил.

**МАРК ЏЕЖКОБС И ЛОРЕНЦО МАРТОНЕ** - Марк отворено признава дека е хомосексуалец. Неговата врска со Лоренцо Мартоне, маркетинг директор од Бразил, не беше анонимна. Во 2009 година по само една година врска тие стапија во брак, за веќе во 2010 да се разведат.



**ВЕРА ВАНГ И АРТУР БЕКЕР** - Венчален фустан од Вера Ванг е сон на секоја девојка, но што знаеме за оваа креаторка. Не многу. Овие денови завршува нејзиниот 23 годишен брак со Артур Бекер. Тие имаат две ќерки.



**МУЧИА ПРАДА И ПАТРИЦИО БЕРТЕЛИ** - Мучиа Прада е среќно омажена за Патрицио Бертели веќе 32 години. Патрицио сега е генерален директор на Прада.



**КАРЛ ЛАГЕРФИЛД И ЖАН БАПТИС ЏАБИКОНИ** - Многумина знаат дека љубовникот на Карл Лагерфилд починал пред 17 години. Од тогаш модниот креатор немал некоја сериозна врска. Според озборувањата од пред некое време Лагерфилд е во врска со 23 годишниот манекен Џан Баптис Џабикони кој честопати го придружува на сите настани. Како и да е, креаторот ниту потврдува ниту ги отфрла овие озборувања. Само има изјавено дека на неговите години не му прилега јавно да го изложува својот приватен живот. ■

# ...И Бадел 1862 го создаде Svarog

Во преполната сала на ресторанот Мулино, на 14. јуни се одржа ексклузивна промоција на новата премиум водка на Бадел 1862, водката Сварог. На настанот присуствуваа голем број на јавни личности од забавниот и политичкиот живот, како и претставници од хрватската амбасада во Република Македонија, голем број на деловни партнери од трговијата и ХоРеКа каналот на продажба.

Познатата македонска хип-хоп ѕвезда Тони Зен стана заштитно лице на водката Сварог, именувана по словенскиот бог на огнот и небото. Со древен словенски ритуал: преку енергетичниот танц на македонските легенди Ребис и перформансот на хрватскиот театар Игра на сенки, богот Сварог беше „повикан“ во Македонија и отелотворен во ликот на Тони Зен. На овој начин, новата ексклузивна водка Сварог која компанијата Бадел 1862 неодамна ја лансираше на хрватскиот пазар, ја доби својата македонска промоција. Се работи за висококвалитетен алкохолен пијалок во чие производство беа вклучени врвни хрватски алкохолни стручњаци и дизајнери, настојувајќи на овој начин најадекватно да го одбележат 150-годишното постоење на Бадел на балканските и европските пазари.

Сварог е прв од од сите стари словенски божества - јак, силен и моќен, по малку див и дрзок, Создавач на сонцето, возвишен ковач кој го користи небескиот и овоземскиот оган, најмоќен меѓу воините и најстраствен меѓу јунаците. Токму тие карактеристики се поврзани со водката Сварог, создадена од најдобриот житен алкохол, припитомуван за да се добие што подобар вкус. Во овој врвен, моќен и заводлив пијалок е заробена есенција на огнена мажевност и припитомена сила на природата.

Бадел обрна големо внимание на новата водка која бара голема посветеност при производството (три посебни дестилации, филтрација, а шишињата рачно се опремуваат - со бели ракавици), но затоа резултатот е врвен.

Кристално бистра, со мек и нежен, речиси снегулкаст вкус, Сварог водката исполнува со задоволство и ја гаси жедта за живеење преполно со уживања и страст. Нејзината благородна и совршена природа најдобро доаѓа до израз кога се конзумира разладена. ■



SVAROG<sup>®</sup>  
VODKA

*Triple distilled*



# Електро и машински инженери

Пишува:  
**Бујар МУЧА**



И да сакав, не можев да најдам полошо време за пишување на овој прилог. Надвор е топло да потопло не може да биде, а мојата процедура за пишување е секогаш иста. Седнувам пред компјутер, ги затворам очите и ја замислувам групацијата на

луге за кои мислам да пишувам. Меѓутоа, при последното затворање на очите веднаш ми се укажа портокаловата тревога за топлотен удар предизвикана од изборот на материјали и колоритот што овие господа го употребуваат во секојдневниот живот. Впрочем, луѓево воопшто и немаат летна гардероба, особено во делот на панталоните. Во жарот на тешките шестгодишни студии, никој не им пренел дека и панталоните се делат на летни и на зимски, а во поразвиена форма и на пролетни и есенски. А бои? Во спектарот на овие луѓе постојат црната, сивата, кафената во сите свои варијанти, зелената и



уште некој тажни деривати на истите. Сите до една имаат својство да ја апсорбираат топлината во летните месеци. Ова не може никако поинаку да се сфати отколку како потреба преку стилот да се направат опити од сферата на проводници и изолатори.

Посебна приказна е изборот на најомилениот дел од инженерската гардероба-кошулата. Секој електро-машински инженер што држи до себе, во својот плакар има барем две карираны кошули во комбинација на нивните омилени бои, секогаш инспирирани од чаршафите на масите на скопските кебапчилници. На мистериозен начин, овие господа пронаоѓаат идентични дезени за варијанта со кратки и со долги ракави. Или пак ги зашиваат или отшиваат ракавите во зависност од годишното време?

На вака подготвена основа на општи панталони и карирана кошула ќе се обидеме да го дефинираме инженерскиот стил по годишни времиња. Напролет, на оваа основа обично се налепува волнено елече, дополнето со чевли за костум и со сако превземено од костум. Ова е омилена варијанта за вечерни излегувања, особено кога општите панталони се фармерки. На лето се вади сакото и елечето, а чевлите за костум се заменуваат со отворени кожни сандали со зимско чорапче, да впиело. Кошулата е зачудувачки иста како зимската, само со куси ракави.

На високи температури пак доаѓа до откопчување на неколку копчиња од кошулата, а чорапот во сандалката се заменува со босо ноќе. Останува да впива само белата памучна рамбовка која сега поради раскопчаната кошула се гледа и претставува моден додаток. Оние повозрасните се уште за не дај боже имаат при рака и сафари летна јакна со кратки ракави, облека изумрена во еволутивните процеси на модата. Постарите читаели точно ќе знаат за што зборувам.



## man's style

Наесен пак се враќаат ракавите на кошулата, сега покриени со ракавите од волнениот џемпер на копчиња со V израз. Се враќа пролетното кондурче за костум, а на сето тоа се додава безлична кафена јакна со милиони џебови и подџебови од сите страни со ни ваму-ни таму должина до половина бутони на нозете.

Зимата и есента се разликуваат само по качетот или поло капчето со стреа кое често е брендирано од некој производител на машински и на електро делови. Ако е многу студено, карираниот шал е тука да го засили ефектот на карираната кошула. Ако е екстремно ладно, под кафената јакна може да забележите тексас јакна од универзитеските денови, оригинал ЛЕВИ'С.

Електро и Машинските инженери не почитуваат премногу додатоци, но не можат без диоптерски наочари со преголема рамка, актовка, пластично хемиско пенкалце и запалка со партиска содржина, добиена на врата од активисти.

До следниот број, ви посакувам убав одмор прорпратен со шопинзи на попуст, насекаде каде што ќе се најдете.■



# ВОЗДРЖИ СЕ АКО МОЖЕШ!

Злашен  
Даб

Прилейска Пиварница

ВРЕМЕ Е ЗА ДАБ!



Консумирајте одговорно!

# Чешко-словачка Пиварска култура и традиција



Пишува:

Марјан КОСТАДИНОВСКИ

**Beershop**



Самите Чеси велат - „кога ќе испиете едно наше пиво, тоа ве тера да испиете уште едно, па уште едно“. Веројатно во оваа изрека е и вистината за квалитетот и репутација на Чешките пива. Во овој број во нашиот пив-ски водич ќе ве запознаеме со Чешките и Словачки пива.

Чесите имаат долга традиција во производство на пиво, а освен тоа се и најголеми пивопојци во светот. Некогашните жители на келтските, германските, а подоцна и словенските племиња, ја познавале технологијата на правењето на овој освежителен и пред се хранлив пијалок. Всушност словенските племиња и ја вовеле новината во производството на пиво - употребата на хмељот, а во земјата постојат два реона кои се познати по квалитетот во одгледувањето на ова растение. Едното е во западна Чешка, каде што одгледувањето на хмељот е познато уште од 9 тиот век, а второто е во Моравија, која е позната пред се како вински регион.

Во 1869 г на иницијатива на пиварот Јан Непомук Шари во Прага е отворено првото училиште во светот за производство на слад.

Заштитник на пиварите во Чешка е Св Венцислав, а во народот се слави и кралот Јачминек (кралот Јачмен). Колку е важно пивото во животот на Чесите, најдобро сведочи неговото место во чешката уметност и книжевност (Јарослав Хашек, Бохумил Храбал), сликарството (Јозеф Лада) но, и во фолклорот (песни, пословици, па дури и народни приказни).

## Познатите чешки гостилници и пивници

Најславната и најпозната чешка пивница се наоѓа во Прага. Секако, станува збор за пивницата "U Kalicha". Во времето кога во истата деновите ги минувал војникот Швејк (кој во реалниот живот бил потпоручникот Лукаш), тоа била обична, неинтересна, зачадена и не баш чиста „биртија“. Светската слава се должи на режисерот Ерњино Пискатори кој во 1927 во Берлин го поставил Швејк на театарската сцена и така му го отворил патот кон светската литературна сцена. Интересно е дека самиот режисер речиси никогаш не ни бил во наведената пивница, од причина што воопшто не ни бил во Прага. Во текот на своето постоење гостилницата е многу пати реновирана за денес да биде престижна пивница која од 1992 е во сопственост на браќата Павел и Томаш Тупфер каде во секое време може да се напиете добро пиво со чешката кујна.

Второ најпознато прашко култно место е пивницата и пиварница „U Fleků“, (интересен податок е дека во истата, во 1911 е формиран фудбалскиот клуб Хајдук од неколку сплитски студенти). Тради-

## ПИВО



цијата е долга речиси половина век. Кога во 1999 г. ја прослави својата петстогодишнина од постоењето, во зградата е отворен и пиварски музеј во кој може да дознаете повеќе за производството на пиво во Прага, да го видите старинскиот пиварски инвентар, а после разгледувањето, да уживате во вкусот на лагер пивото кој пиварницата го произведува по стари рецепти но со нова технологија.

Во Чешка има околу 120 пиварници, од мини пиварници до големи пиварски гиганти. Освен во споменатите мини пиварници пивото во Прага се прави уште во девет други пиварници. И во Чешка постојат пива кои се прават во манастири. Позната е манастирската пиварница Страхов која во 1140 г. ја основал кралот Владислав Втори. Прв податок за правење пиво во манастири потекнува од преминот од 13тиот во 14тиот век, а за изградба на нова пиварница чија изградба започнала во 1629 г. виновен е опатот Кашпар Куестенберг. Во почетокот на 20тиот век пиварницата била укината и зградата пренаменета за владини објекти. Повторно почнала со работа во 2005 година после претходна реконструкција, а во неа е отворен и ресторанот Св Норберт, наречен по основоположникот на црковниот поредок и еден од заштитниците на Чешка.

Недалеку од Карловиот мост, се наоѓа пивницата и пиварница-Pražský most u Valšů (Betlémska 5) чиј ентериер е направен во готски стил, а пиварницата произведува и свое оригинално пиво Rohozec. Пиварницата Пивоварски Дум - Pivovarský dum (Ječná/Lipová 15) отворена е во пролетта 1992 г. Мини пиварницата која е составен дел од ентериерот на ресторанот нуди најмалку осум видови пиво. Освен вообичаеното светло и темно пиво може да се најдат и пива кои никаде на друго место не може да се

добијат, на пример пиво со вкус на кафе, вишна, коприва, еукалиптус, банана и ванила (го нарекуваат и адвентистичко пиво, а го служат со ванилини кифлици). Во улицата Na Perštýně 7 се наоѓа и пиварницата „Кај медведот“ која го произведува најсилното пиво во Чешка со 11,8 % алкохол. Во 2000 гостин им бил и Жан Клод Ван Дам.

Во центарот на Прага се наоѓа и пиварницата Новомески, формирана 1993 г. Во овој дел од градот пред стотина години постоеле многу мали старински пиварници, а профитот го наследувале синовите од своите татковци. Дека пиварскиот дух во овој крај не е исчезнат, говорат и многуте признанија кои оваа пиварница ги има добиено за својата работа. На пр. во 1999 е прогласена за најдобар ресторан со класична чешка кујна, а во 2008 освојува и 2 ро место за своето пиво новоградски лагер.

И на крајот од оваа Чешка пиварска авантура треба да се спомене и најголемата пиварница која се наоѓа во Смичов, некогаш работничкиот дел од градот и го произведува пивото Старопрамен кое освен Уркелот и Бадвајзерот е едно од трите најпознати пива надвор од Чешка. Пиварницата е формирана во 1869 г, а две години подоцна на пазарот се појави и светлиот лагер, кој од 1911 е наречен Старопрамен. Од триесетите години од минатиот век оваа пиварница била на самиот врв на производството на пиво во земјата. Од 2000 година ги организира и Пивските свечености во Прага.

Од историски аспект на пиварството во Чешка, значајна улога имаат два града - Плзен и Будејовице. Во Плзен се произведува светски познатото пиво Пилснер Уркел. Пиварницата Праздрој е најголемата пиварница во Чешка формирана во 1842 година.

Пивото Будвар Бадвајзер е од јужно- чешката





метропола Будејовиц и се смета за едно од најдобрите пива во светот, а надвор од границите било познато уште од 1913 г. иако тогаш не се викал Будвар (тоа име го носи од 1930 г). Пиварницата постоела уште од 1200 година, а името Будвар Бадвајзер го носи од 1967 г. Секоја година ја посетуваат преку 40000 посетители кои може да видат како се произведува пивото и да го дегустираат и во подрум погледнат мултимедијалната изложба „приказна за пивото бадвајзер“.

### Словачките искуства

За време на заедничкиот чешко словачки државен соживот, државата во срцето на Европа како што е нарекувана поранешната Чехословачка била традиционално поделена на пивска Чешка и винска Словачка. Но сепак, овие поделби не треба да се прават бидејќи и Чешка, посебно покраината Моравија била позната по винградството, додека исто така во Словачка се прават убави питки и квалитетни пива, за што сведочат наградите и признанијата на меѓународните пиварски изложби и саеми стекнати уште во текот на заедничката држава.

Словачка не може да се мери со Чешка по бројот на пиварници бидејќи во Словачка има едвај 15 тина додека само во Прага има 10. Но, во времето кога Словачка го имала својот златен период на пивото, помеѓу 1620 до 1650 г како што се наоѓа по историските извори, пивото се правело во сите градови и поголеми населени места. Освен тоа и првиот историски документ кој се однесува на производство на пиво потекнува од подрачјето на Словачка уште од 1274 година. Се работи за документ кој го издал унгарскиот крал Ладислав IV, а во него се споменуваат пиварници во местата Тврдоместице и Велике Ухерце во близина на гратчето Тополчани (денешна покраина Нитра) во кое и денес пиварството е значајна стопанска гранка. Во гратчето Тополчани денес се наоѓа седиштето на компанијата Pivovary Torvag a. s., членка на една од најголемите пивски групации на светот SABMiller. Во состав на Пиварницата Топвар се две големи пиварници - едната во Топлчани, а втората во источниот дел на Словачка во Прешовската околина во градчето Vel'ký Šariš. Пиварниците произведуваат неколку свои пива Torvag, Šariš, Smädny mnich и неколку чешки лиценцирани

## ПИВО

пива Pilsner Urquell, Velkopopovický Kozel, Gambrius и безалкохолното Radegast Birell.

Во 18-тиот и почетокот на 19-тиот век најквалитетното и најпознато словачко пиво било Тренчијанското пиво (денес во таа покраина нема ниту една пиварница) кое се продавало и во Унгарија, а освен тоа познато било и источно словачкото Кежмарско пиво (околина на Прешова). Исто така интересен е и податокот дека во првата половина на 19-тиот век на територијата на тогашна Унгарија имало околу 300 пиварници, а повеќето од нив се наоѓале на територијата на денешна Словачка. Околу 1850 г. словачките пиварници почнале масовно да се затвараат поради високите даноци пропишани за варење на пиво, но и поради развојот на индустриското производство, што значело пропаст на малите пиварници и прекин на правење пиво во домовите. Во заедничката држава пиварството се развивало претежно во Чешка, иако во 60-тите години биле отворени неколку пиварници во Словачка, а во 1960 било отворено и првото стручно пиварско училиште во Братислава. Во Братислава, словачката метропола (познат како Пожун) која може да се пофали со единствената положба, бидејќи единствен главен град во светот се граничи истовремен со две држави, Австрија и Унгарија, пивото се правело во пиварницата Стеин, која во 1873 г ја формирал Александар Стеин, а исто така бил отворен и ресторан. Пиварницата произведувала светол и темен лагер, кој почнал да добива престижни оценки за квалитетот на меѓународните пиварски изложби (пр 1873 г медала за квалитет во Виена, 1878 во Париз, 1999 во Брисел). Пиварницата е затворена во 2007 г, но пивото Стеин и понатаму се произведува, како што се наведува на пивската етикета „во Европска Унија“, што е широк поим и Словаците претпоставуваат дека нивните омилен братиславски пива Стеин, Газда, Грошак Пандур, Хорден се прават некаде надвор од Словачка.

Сепак во Братислава е отворена една нова мала пиварница Рихтар Јакуб сопствено на Јан Трибулик на компанијата Триби с.р.о, што е моментално единствено место во Братислава каде што се прави пиво,





наречено во чест на познатите братиславски рихтари (старо историско име за градоначалникот). Од крајот на 13 тиот и првата половина на 14тиот век нивниот грб е заштитен знак на пиварницата и се наоѓа на пивската етикета. Мини пиварницата Рихтар Јакуб се наоѓа во ресторанот Omam Shop Café (Sasinkova ulici br. 19), а пиво Jakub, 12% светол лагер од пilsенски тип, се продава во ресторанот по цена од 1,29 еу за 0,4 l. Оваа информација е за оние патници кои можеби ќе имаат прилика некогаш да се одлучат за викенд престој во Братислава.

Во Братислава во 1840 год е изградена железница, прва на територијата на Унгарија, која ја поврзувала Братислава со 15 километри оддалечениот град Svätý Jur, познат по седум вековната долга традиција на виноградарството, но и по пивото Kláštorňý ležiak (манастирски лагер) кој се произведува во мини пиварницата Кодекон, отворена во 1995 година и сместена во манастир. Мини пиварницата е во состав на ресторан и пивницата може да се посети само со претходна најава и резервација. Во Словачка ваквите мини пиварници со пивници се многу омилен и ги има неколку. Во Трнава е минипиварницата Сеслер, наречена во спомен на Јозеф Сеслер. Минипиварницата почнала со работа 2008 ма година и произведува пиво кое исто така го носи името на познатиот сладар, а неговиот портрет се наоѓа на чашите на кои се служи пивото.

Во месноста Кваџану близу Липтовскиот Микулаш (покраина Жилина), на селски имот на семејството Бронтвај, наречен Vidiecka usadlost (kbr. 88) отворена е 2006 година микропиварница, каде што се вари светло и црно Бронтвајовско пиво. Семејството се занимава со селски туризам, изнајмување апартамани, варат пиво и прават локални кулинарски специјалитети. Во истата покраина, во градчето Вутча се наоѓа пиварницата Popper, една од најмладите (отворена 1992) и најмали словачки пиварници. Произведува светло и тамно пиво Popper и 16% темно пиво Palatin.

Меѓу мини пиварниците посебно место завзема пиварницата и ресторнот Kaltenecker, отворени во 1997 г. во градчето Rožnava. Освен класичен светол и темен лагер, секоја година произведуваат и специјални пива со различни егзотични додатоци на пример со екстракт од кафе, токајско вино, вишни, ванила, банана, ѓумбир. Тоа е единствената пиварница во Словачка која произведува пива со егзотични вкусови, и е високо ценета кај оние кои сакаат да пробаат нови вкусови. Покраината Banská Bystrica, е пивското срце на Словачка, богато со руди па во тој крај рударството е една од најзначајните стопански гранки. Рударите доаѓале од Чешка и Шлеска и носеле со себе технологија за правење пиво. „Ние сме најстарата словачка пиварница основана во 1473 година (20 години пред откривањето на Америка) и од тогаш без прекин правиме пиво) е слоганот кој се наоѓа во местото каде што е лоцирана најстарата пиварница во Словачка Vyhne. Пиварницата Steiger произведува неколку видови од истоименото пиво, како и пивото Kachelman.

Во градот Банска Бистрица, каде што според усмената традиција пиварството има традиција подолга од 5 века, први почнале со производство колонизираниите Германци, а потоа и унгарските индустријалци.

И на крајот од ова мало истражување ни преостанува ништо друго туку да се упатите на лице место со овој мал водич и од прва рака да се уверите во оправданоста на квалитетот на словачките и чешки пива. ■

# NATURANA

АСЕПТИЧЕН СИРУП НА РАСТВОРАЊЕ *fruits*



БЕЗ КОНЗЕРВАНСИ  
БЕЗ КОНЗЕРВАНСИ  
БЕЗ КОНЗЕРВАНСИ  
БЕЗ КОНЗЕРВАНСИ  
многу  
обожје  
во  
чаша

МЛЕКАРА  
**ЗДРАВЈЕ**  
РАДОВО

2011/12  
Superbrands  
Macedonia's Choice



ПАТЕНТИРНА ТЕХНОЛОГИЈА  
ПАТЕНТИРНА ТЕХНОЛОГИЈА

# ЏИН



Пишува:

**Филип АРНАУДОВ**

здружение на бармени на Македонија



Џинот заедно со својот роднина од низините Џеневер, Genever (Jenever во Белгија) е бел (чист) алкохолен пијалок зачинет со бобинки од смрека и комбинација на билки и зачини. Суровина за добивање на ѓин најчесто е житарица (пченица или рж) со што се добива алкохолен пијалок кој е полесен за пиење. Џеневерот најчесто е направен од т.н. вино од слад (мешавина од јачмен, пченица, пченка и рж), од која се добива потешок на вкус алкохолен пијалок сличен на неодлежано малт виски. Мал број на ѓеневери во Холандија и Белгија се дестилираат директно од бобинки од смрека со што се добива

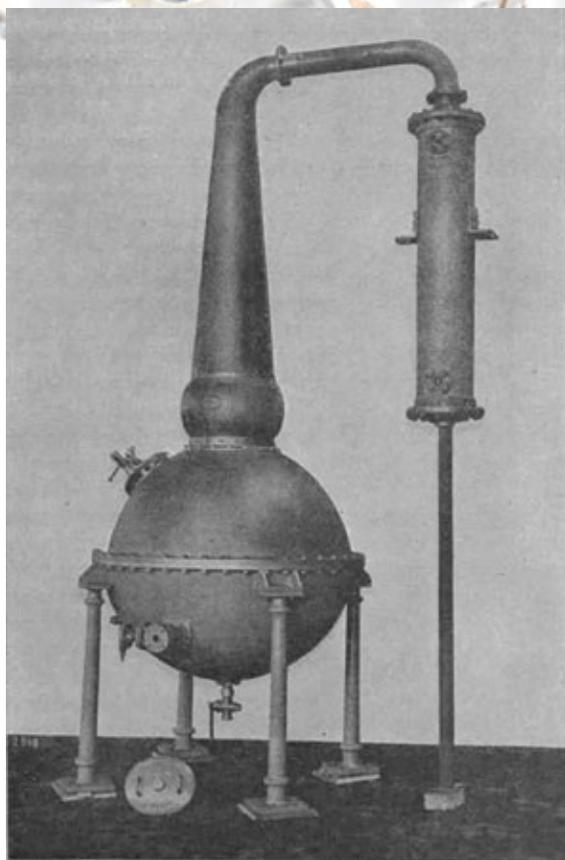
интензивно зачинет алкохолен пијалок. Главниот зачин во ѓинот и ѓеневерот е многу ароматичната сино-зелена бобинка од смрека. Тоа е зимзелено дрво кое расте ниско во вид на грмушка и комерцијално се одгледува во северна Италија, Хрватска, САД и Канада (го има и на Македонските Планини). Дополнително може да се додаде анасон, корен од анџелика, цимет, кора од портокал или лимон, коријандер и др. Сите производители на ѓин и ѓеневер имаат свои тајни комбинации на состојките чиј број може да биде од 4 до дури 15.



## Дестилација на Џинот

Повеќето џинови се произведуваат во поефикасните казани за дестилација во колони. Како резултат се добива лесен на вкус алкохолен пијалок со висок процент на алкохол, чист со мал процент за зачински состојки. Џеневерот се дестилира во помалку ефикасните казани во вид на чајник во кој се добива алкохолен пијалок со помал процент на алкохол но со појак вкус на зачините.

Џиновите со низок квалитет се направени едноставно со мешање на неутрален алкохол и бобинки од смрека и екстракти од зачини. Џиновите за масовна потрошувачка се произведуваат така што се потопуваат бобинките од смрека и останатите зачини во алкохолот и потоа таа мешавина повторно се дестилира. Квалитетните џинови и џеневери се зачинуваат на уникатен начин. По една или повеќе дестилации базата се дестилира за последен пат. За време на оваа последна дестилација, алкохолната пара поминува низ комора во која се наоѓаат исушените бобинки и зачини. Парата полека ги екстрахира ароматичните масла и состојки од бобинките и зачините и патува се до казанот за кондензација. Добиениот зачинет алкохолен пијалок има многу комплексен вкус.



## Класификација на Џинот

• **London Dry Џин** е доминантен Англиски стил на џин. Многу е погоден за мешање со други пијалоци. Како џин најзастпен е во Обединетото Кралство, поранешните Британски Колонии, САД и Шпанија.



• **Plymouth Џин** има пополнио тело (во споредба со London Dry Џин), чист, овошен вкус и е многу ароматичен. Првично направен во Плимут пристаниште кај Англискиот канал, модерниот Plymouth Џин денес се произведува само во една дестилерија во Plimut, Coates & Co, која ги има правата на терминот Plymouth Џин.



• **Old Tom Џин** е пример за оригинален лесно засладен џин кој бил популарен во 18 тиот век во Англија. Името му доаѓа од првата вендинг машина за пијалоци. Во 1700 тите некои павови во Англија имале дрвена плоча обликувана како црна мачка („Old Tom“), со устата на мачката свртена нанадвор. Жедните минувачи ставале паричка во устата на мачката и потоа ја ставале својата уста во цевка која се наоѓала помеѓу шепите на мачката. Тогаш Барменот кој се наоѓал внатре во барот ставал доза Џин во цевката која завршувала кај жедниот минувач. Денес само неколку дестилерии прават cat Old Tom Џин, но во главно од љубопитност.



• **Хеневер или Холандски Џин** е Холандски стил на џин кој се дестилира од слад од каша житарици слична на онаа за производство на виски. Oude (стар) Џеневер е оригиналниот стил, со боја на слама, релативно сладок и ароматичен. Jonge (млад) Џеневер е посув и полесен на вкус. Некои Џеневери одлежуваат од една до три години во дабови буриња. Обично Џеневерот има понизок процент на алкохол од Англискиот Џин (36-40%). Се послужува чист, без лед и добро изладен. Класичен додаток (мезе) со џеневерот е сушена зелена харинга. Џеневерот класично се пакува во цилиндрични камени шишиња. Се произведува во Холандија, Белгија и Германија.





**PLAYBOY**  
MACEDONIA

### Џин Региони

• **ОБЕДИНЕТО КРАЛСТВО** произведува воглавно Сув Џин (Dry Gin), во казани за дестилација во форма на колони. Британските Џинови имаат тенденција да бидат со поголем процент на алкохол (околу 45%) и вкус на цитруси со употреба на сушена кора од лимон и портокал од Севиља, но се употребуваат и други билки. Британските Џинови најчесто се користат за мешани пијалоци.

• **ХОЛАНДИЈА И БЕЛГИЈА** произведуваат џеневер, претежно во казани за дестилација во форма на чајник. Имаат понизок процент на алкохол и пополнио тело за разлика од Британските Џинови. Некои од овие џеневери одлежуваат во дабови буриња една до три години. Во тренд на некои производители се и Џеневери со овошен вкус, најчесто црна рибизла. Џеневерот се служи чист и изладен.

• **ГЕРМАНИЈА** произведува џин сличен на џеневерот кој се нарекува Dornkaat, на брегот на Северното Море во регионот на Фризија. Има поелсно тело и поделикатен вкус во споредба со Англискиот Џин и со Џеневерот. Се служи чист и изладен.

• **ШПАНИЈА** произведува значителна количина на џин, многу сличен на Лондонскиот стил во казани за дестилација во вид на колони. Најголем дел се продава за мешање со кола.

• **САД** е најголем светски производител на Џин. Се произведува во казани за дестилација во форма на колони. Американските суви Џинови се (наречени и меки џинови) имаат помал процент на алкохол (под 40%) и се помалку зачинети од Англиските. Најдобро продаван џин во Америка е Seagram's Extra Dry, попродаван е и од познатите Англиски Gordon's и Gilbey's. Seagram's Extra Dry е еден од ретките џинови кој одлежува во дабово буре. Три месеци на лежење му дава интересна боја на слама и мазен вкус.

### Мартини и смислата на животот

Најпознат од сите мешани пијалоци со џин е Џин и Сув Вермут, комбинација наречена Мартини. Како и кај повеќето познати коктейли приказните за потеклото на Мартини се помалку спорни. Една теорија вели дека еволуирал од коктейлот Мартинез, комбинација на Old Tom и сладок вермут кој настанал на крајот од 19ти век. Другата вели дека коктейлот е креиран во Кницкербоцкер Хотелот во Њујорк на почетокот на 20 ти век. Односот на Џин и вермут на почетокот бил 2 спрема 1, и од тогаш станува се посув. Големиот Британски државник Винстон Черчил, кој посветил голем дел од своето време на пиене рекол дека е доволно да се помине со капачето од вермутот преку чаша џин за да се добие добро мартини.

Мартинито често се користи како метафора за некои од големите политички и социјални проблеми низ историјата. Претседателот Џими Картер го осуди „three martini lunch“ како термин за аристократијата, за својата борба помеѓу класите во својата изборна кампања. Тој не беше повторно избран.



### Џин - Потекло и Историја

Џин е алкохолен пијалок добиен од житарици зачинет со бобинки од смрека. Англискиот збор Џин (Gin) е скратеница од холандскиот Џеневер (Genever), холандски збор за смрека. Потеклото на џинот е малку непријатно. Во доцните 1580 години алкохолен пијалок со вкус на смрека е пронајден во Холандија од страна на Британските војници, кои во тоа време се бореле против Шпанија за независноста на Холандија. Тие благодарно пиеле и пијалокот им давал т.н. холандска храброст во битките. Холанѓаните биле охрабрувани од својата влада да го фаворизираат овој домашен пијалок за сметка на виното и другите увезени алкохолни пијалоци за кои требало да се плаќа данок.

Неколку декади подоцна во доцните 1600, докторот Dr. Franciscus de la Voë во универзитетскиот град Леиден креирал медицински алкохолен пи-

## behind the bar

јалок зачинет со смрека и со други зачини. Тој го промовирал овој пијалок како диуретик. Ценеверот наскоро преку англискиот канал стигнал во Англија прво како лек, а подоцна и како пијалок.

Познатиот опис на карикатуристот Хогарт на таквото однесување во своето дело го претсатвил како натпис над една продавница за цин кој вели: Пијан за пени, Мртов Пијан за две, чист за ништо. Владата панично се обидувала да го забрани производството на цин, така да во 1736 донеала акт за цинот, кој пак резултирал со недозволено производство на Цин и маркетинг и продажба на “медицински” алкохол.

Комбинацијата на мерките на владата, растот на високо-квалитетните комерцијани цинови, популарноста на увезените румови и општото чувство на исцрпеност ја донесе оваа масовна хистерича под контрола.

Со почетокот на 18-ти век започна и светскиот раст на Британија, каде и да оделе колонизаторите го носеле Англискиот цин со себе. Во Британските Северно Американски колонии познатите Американци Пол Ревер и Џорџ Вашингтон биле големи љубители на цин.



The best advertisement is a satisfied customer.

Со доаѓањето на Викторијанската ера во Англија на средината на 19-ти век, се вовеле и рехабилитација на угледот на цинот. Дамите од средната класа пиеле слое Гин (цин зачинет со бобинки), а цинот бил многу конструиран од Англиската војска. Многу од коктелите со цин биле креирани од офицерите, а најпознатиот е секако Цин и тоник. Пијалок креиран од англичанте во тропските колонии кои својата доза на кинин (горчлив лек против маларија) ја земале со цин. Модерниот тоник ја се уште содржи кинин, но само за арома.

# BAR evolution

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 ИНТЕРНАЦИОНАЛНАТА АСОЦИЈАЦИЈА НА БАРМЕНСКИТЕ ПРОФЕСИОНАЛЦИ (ИБА)**

- **НАЈПРОФИТАБИЛНА И НАЈЗАБАВНА ПРОФЕСИЈА ВО УГОСТИТЕЛСКИОТ БИЗНИС**

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

[www.barevolution.mk](http://www.barevolution.mk)

[www.facebook.com/koktelskolo](https://www.facebook.com/koktelskolo)

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



Џинот можеби потекнува од Холандија и ја постигнува својата популарност во Англија, но денес најентузијастички и потрошувачи можат да се најдат во Шпанија, која е најголем потрошувач по жител во светот. Производството на London Dry стил на џин започна во 1930, но посериозна потрошувачка почна со популаризацијата на Џин и кола во 1960 тите.



Производството на џин во Америка датира од колонијалните времиња, но голем поттик за производството на џин беше Прохибицијата од 1920 година.

Џинот од друга страна не бара никакво стареење и бил релативно лесен за производство со мешање на суров алкохол со екстракт на бобинки од смрека и други зачини во големи садови како кади (од тука потекнува терминот Џин од када „Bathtub Gin“). Овие џинови генерално биле со слаб квалитет и вкус, и придонеле во развојот на коктелите кои ги правеле за да се прикрие лошиот вкус на џинот. Со завршување на прохибицијата во 1933 година завршило и производството на нелегален џин, но џинот останал на Американската сцена на алкохолни пијалоци. Бил доминантен бел алкохолен пијалок се до растот на водката во 1960-тите. Се уште е популарен, потпомогнат од враќањето на популарноста на Мартинито. ■

## Класични ЏИН КОКТЕЛИ

### Gin & Tonic

Во висока чаша со мраз додадете:

- 5цл. Gin
- Tonic water дополнете

Декорирајте со парче лајм

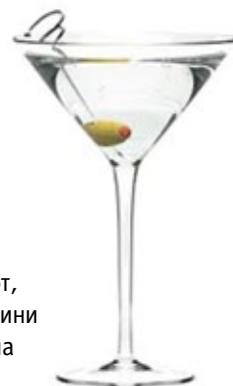


### Classic Dry Martini

Во микс чаша со мраз ставете:

- 6цл. Gin
- 1цл. dry vermouth

Измешајте го добро коктелот, сипете го во изладена мартини чаша идекорирајте со зелена маслинка.



### Tom Collins

Во висока чаша додадете:

- 5цл. Gin
- 3цл. Сок од лимон
- 2 барски лажица шеќер

Измешајте ги состојките со барска лажица, додајте лед и сода и декорирајте со парче лимон и цреша.



Нов триумф  
за македонската винска индустрија

# „Вранец Special Selection“

на Тиквеш  
со 90 поени  
од Роберт Паркер



Најпознатиот светски вински критичар Роберт Паркер (Robert M. Parker) по вторпат даде исклучително висока оценка за вино од Македонија што претставува потврда дека врвниот квалитет на македонските вина е правило, а не е исклучок. Имено, во најновото издание на неговото списание „Вински адвокат“ (The Wine Advocate), Паркер го оцени со 90 поени црвеното вино на винарската визба „Тиквеш“ - „Вранец Special Selection“, берба 2010-та. Оваа оценка следи по исклучителните 94 поени кои Паркер, пред неполни десет месеци, ги даде за виното „Бела Вода“ на „Тиквеш“. Македонија и понатаму останува единствената земја од регионот која може да се пофали дека нејзино вино воопшто некогаш било оценето од овој вински критичар со светско реноме.

Во образложението на својата висока оценка за вранецот на „Тиквеш“ со серијата „Special Selection“, со која ова вино се вбројува во рангот на извонредните врвни вина од јужна Франција и Шпанија, Роберт Паркер нагласува дека се работи за „вино со уникатен карактер, со интензивна црвена боја, јаки ароми и препознатлив вкус, произведено во винарницата со најдолга традиција во Македонија, создадено од страна на винскиот консултант Филип Камби (Philippe Cambie) и неговиот тим“.

Оценките и препораките на винскиот критичар Роберт Паркер претставуваат вистински престиж во винската индустрија со реален ефект врз бизнисот на винарниците кои во своето портфолио имаат вина

со позитивна оценка од Паркер. Неговото влијание е особено големо на северно-американскиот пазар каде неговите оценки даваат можност за добро позиционирање и сериозен пласман на вино. Доказ за тоа е и прогресот во извозот на пазарите во САД на нашата најголема винарница „Тиквеш“. Имено, веднаш после првата оценка која Паркер ја даде за виното „Бела Вода“ следеше извоз во САД на околу 60.000 шишиња од неколку брендови на винарницата.

На оцената на Паркер за виното „Вранец Special Selection“, берба 2010-та, претходеше објава на неговиот твитер профил во која тој напиша: „Неверојатна вредност - можеби е време да проверите колку добро е виното Тиквеш Вранец 2010-та од Македонија“. Веднаш потоа компанијата на познатиот увозник на врвни вина во САД, Ерик Соломон (European Cellars) ја откупи целата расположлива количина од виното на „Тиквеш“ „Вранец Special Selection“ од бербата 2010-та и дополнително тројно ги зголеми првично договорените нарачки од висококвалитетните вина на „Тиквеш“ „Вранец Special Selection“ и „Ркацителите Special Selection“ за 2013 година. Инаку European Cellars е компанијата која досега беше специјализирана за увоз на американскиот пазар единствено на висококвалитетни вина од одредени региони во Франција и Шпанија, што е уште една потврда за тоа колку се значајни овие две оценки од Роберт Паркер за позиционирање на Македонија како земја каде се произведуваат високо квалитетни вина. ■

# TIKVEŠ ALEXANDRIA

*Cuvée*

*Врвно вино за  
вистинско осветување*



# Нашата кожа е она што го јадеме!



Пишува:

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



**Здравата кожа е сјајна, витална и изгледа помладо отколку што навистина е. Како се добива ваква прекрасна, младешка кожа? Одговорот е сосема едноставен: Јадете здраво.**

Добрата исхрана за телото е подеднакво добра и за кожата. Бидејќи кожата е најголемиот орган од телото, тоа што јадеме има поголемо влијание отколку она што го ставаме на неа. Колку помалку внимаваме на исхраната, со толку повеќе проблеми со кожата ќе се соочиме.

Повеќето експерти се согласуваат дека избалансираната исхрана е најдобра храна за кожата. Но, што се подразбира под „избалансирана исхрана“? Научно е докажано дека добрата исхрана ги овозможува сите потребни хранливи состојки во соодветна количина и на тој начин го поттикнува оптималното здравје на кожата. Иако возраста, големината и активноста кај секого различно влијае на потребите, секој од нас има потреба од соодветна здрава исхрана. Најздравата исхрана содржи протеини, здрави маснотии полни со омега 3 масни киселини, здрави јаглехидрати, како житарки со високо

количество на влакна и големо количество на овошје и зеленчук. Овошјето и зеленчукот се извор на антиоксиданти и фито-хранливи состојки кои не само што ја заштитуваат кожата, туку и го даваат и здравиот сјај.

Одредени хранливи состојки имаат уште поважна улога за здрава кожа, како витаминот А, што го има во млечните производи со низок процент на маснотии, и бета каротенот, растителната форма на витаминот А, што може да се најде во темно зелените и портокалови овошја и зеленчуци. Овој витамин има важна улога во одржувањето и обновувањето на кожата. Поголемата количина од онаа што е потребна не прави никаква разлика. Но, доколку постои дури и најмал недостаток на овие хранливи состојки, истиот се манифестира како сува кожа што се лупи. Витаминот С, што го има во цитруските овошја, дињите, боровинките, брокулата, пиперките и доматиите ја намалува оксидацијата и оштетувањето од слободните радикали. Овој витамин исто така ги зајакнува капиларите за да не пукнат и на тој начин кожата има подобра боја и тонус. Најважно, витаминот С го стимулира колагенот и на тој начин ја зацврстува и тонира кожата. Витаминот Е, што го има во оревите, семките, здравите масла, пченичните никулци, производите од житарки и спанакот го имаат истиот фактор против стареење. Истражувањата покажуваат дека исхраната со соодветно количество селен, што го има во житарките, морската храна, лу-



\* Ултра тенки  
порцелански ламинати-



\* 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, вилицы  
и врат - максилофацијална  
хирургија



**СЕ ОД СОВРЕМЕНАТА СТОМАТОЛОГИЈА**

кот и јајцата, заштитува од рак на кожата. Здравите Омега 3 масни киселини ги има во лососот, сардините, пастрмката, морската храна, лененото семе, маслиновото масло и оревите. Овие масни киселини ги смируваат воспаленијата низ целото тело и може да спречат појава на акни и црнки, како и сува кожа.



За хидратација на кожата е потребно да се внесе адекватно количество на течности, особено вода. Течностите што содржат високи количества на кофеин не овозможуваат подеднаква хидратација, за разлика од течностите што не содржат кофеин. Иако советот да се пијат осум чаши вода во денот не е научно подржан, сепак ова е препорачливо количество вода што треба да се испие во текот на

денот. Точната количина вода што треба да се внесе дневно зависи од обемот на телото, активоста и климата. Водата без минерали треба да се избегнува, бидејќи телото и кожата имаат потреба од минерали за да функционираат нормално. Истражувањата на корисноста од пиењето чај покажуваат дека антиоксидантните и анти-инфламаторни карактеристики на чајот се добри за кожата.



Седумдесет проценти од кожата се состои од колагенско ткиво кое и дава потпора на кожата и ја одржува нејзината еластичност. Кожата постојано се обновува. Како старееме, овој систем на обновување затајува и се јавуваат брчки. Генетиката, околината и исхраната влијаат на долговечноста на системот за обновување на кожата. Овој систем е најчестата причина зошто бараме начин да го забавиме процесот на стареење на кожата. Локалниот витамин А, познат како ретинол, се користи во голема мера за нега на кожата за зголемување на производството на колаген и попречување на стареењето на кожата.

Општо земено, за здрава и сјајна кожа е потребна добро избалансирана исхрана со високо количество на овошје и зеленчук и омега 3 масни киселини. Антиоксидантната и против-воспалителна заштита која доаѓа од здравата исхрана е најважниот аспект на здравата кожа. Мултивитаминските додатоци на исхраната може да помогнат, но нема да ја заменат слабата исхрана, бидејќи соединенијата во храната потребни за здрава кожа не може да се соберат во едно апче. Исто така, потребно е да пиеме многу течности, да користиме креми за сончање и добри производи за нега на кожата. ■





**Најдобрите брендови  
лесно се препознаваат**

[www.superbrands.mk](http://www.superbrands.mk)



# STOBI

WINERY

кажи  
 ми  
 какво  
 би  
 но  
 ти  
 е  
 ш  
 ма  
 каков  
 си  
 каде  
 нема  
 бичо  
 лубов  
 \*  
 ша  
 секогаш  
 е  
 полна  
 како  
 вистинското  
 вино  
 покрај  
 во  
 ве  
 истината  
 и  
 шрасша

ако носиш  
 нешто  
 неизречено  
 нешто што  
 те  
 и пече  
 чај  
 вино  
 вино  
 о  
 е  
 во  
 рече



## ХОТЕЛИ

Скапоцениот камен на Индија - Првиот Таџ Хотел

# Таж Махал Palace Hotel



Пишува:

**М-р Анета КОРОБКИНА**

дописник од Москва

**Првиот хотел од оваа групација која е позната по најпрестижните хотели во Азија е отворен во 1903 година во Мумбај (The Taj Mahal Palace). Во 2003 година, Таџ групацијата на хотели ја прослави сто годишнината од своето постоење и до ден денешен останува симбол за познатото гостопримство на Индија.**

Посетата на Мумбај за мене сама по себе беше воодушевувачка а овој хотел ми го долови чувството на луксуз кој многу луѓе мислат дека е реткост за Индија. Хотелот е дел од “Леадинг Хотел оф тхе Њорлд”, лоциран веднаш до “Портата кон Индија”. Двете крила на овој хотел се разликуваат по својата архитектура поради времето во кое се изградени, и двете крила претставуваат гордост на Мумбај и историја која раскажува многу за Индија со само еден поглед него. Внатрешноста на хотелот ве враќа во времето на махараџите, раскошниот мебел, артефактите и уметничките дела ве носат чекор по чекор низ наследството кое пари вреди.

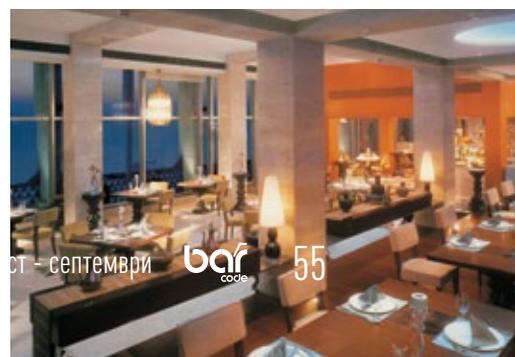
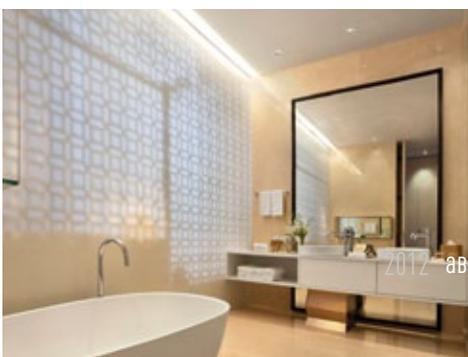
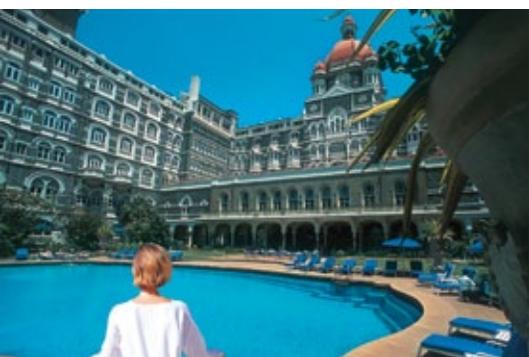
Услугите кои ги нуди овој хотел ќе го задоволат и најпребибливиот гостин. Во зависност од вашиот буџет, транспортот може да варира од одење пешки, до Таџ луксузните автомобили, Таџ аир или пак Таџ јахта.

Собите се со поглед кон дворот (базенот) или пак со поглед кон Арапското море. Секоја соба доаѓа со персонален батлер, па така да нема потреба да се грижите и да трошите време на распакување на куферите. Собите се со прекрасен дизајн, дело на италијански, малезиски и сингапурски дизајнери.

Хотелот има 11 ресторани и микс на Европска, Арапска и Азиска кујна, со многу награди за најдобри ресторани во различни категории на кујна. Го направивме својот избор и решивме да го посетиме ресторанот Соук. Со прекрасен амбиент и поглед кон пристаништето на Мумбај овој ресторан нуди голем избор на вкусни Арапски рецепти. Кога ќе го прочитав името на јадењето немав представа за што станува збор но кога ќе го прочитав описот сакав што побргу да го донесат. Едноставно прекрасно искуство. Уште еден ресторан кој ми остави голем впечаток “Њасаби бс Моримото” е првиот Јапонски ресторан во Мумбај, земајќи во предвид дека ова е спој на едни од најдобрите Шефови на кујни во светот можете само да ја вклучите имагинацијата и да заборавите на досадните Калифорнија ролс.

Релаксирањето е голем дел од Индиската култура па за тоа Јива (Џива) спа е место каде се оди после напорен бизнис ден или напорен шопинг ден. Професионалниот и прегостопримниот тим ве прави да се почувствувате како да доаѓате од кралско семејство. Без дополнителни разговори, терапевтот ве остава во спокој со прекрасна музика, температура и арома на релаксирање. Најинтересниот момент за мене беше миењето на нозете во вода со рози пред почетокот на третманот.

И дојдовме до мојата омилена тема - услугата. Нема момент во кој може да се почувствувате дека нешто ви недостасува. Персоналот на овој хотел како да дошол заедно со историјата на истиот. Прекрасни насмеани лица, со позитивно однесување подготвени да ви помогнат не во секоја минута туку во секоја секунда. Дури малку се чувствував непријатно кога се вртиш да ги погледнеш декорациите на сидовите и веднаш некој дотрчува да те праша да не ти е потребна помош. Горди на она што се и на она што го работат, персоналот од оној што отвара врати до менаџментот се пример за прекрасен сервис, и пример како да се работи и да се биде дел од хотелиерството. Секако дека никогаш нема да ја заборавам посетата на овој хотел, затоа што и јас станав дел од историјата на Таџ Махал Палас во кој престојувале Битлси, Бил Клинтон, Мик Џегер, Принцот од Велс и многу други. ■





[www.badel1862ad.com.mk](http://www.badel1862ad.com.mk)

# Who's got the power?

Пишува:

**Радмила ПАВЛОВСКА**



Модерните релации се базираат на две нешта-емотивно поврзување и игри на моќ. Дали е тоа применливо и на релациите кои ги воспоставуваме со келнерот или барменот при посетата на ресторан или кафе бар. Се разбира. И уште понатаму, тоа е основата на добриот или лошиот впечаток по излегувањето од објектот. Анализата на пристапот на келнерот или барменот кон гостинот може да биде на различни начини. Но какво е психолошкото објаснување за основата на тој однос? Се работи за игри на моќ помеѓу двете страни, исти онакви какви што постојат и во сите останати релации помеѓу луѓето- емотивни, социјални, политички, корпоративни и фамилијарни. Идејата за вакво размислување ја добив при разговор со една моја познаничка- сопственичката на четири високо рангирани ресторани во Амстердам кога минатата недела ми објаснуваше колку многу посветува на обучување на својот персонал да ги

совлада основните, но и оние суптилни вештини на комуникација со клиентите кои според неа се клучот за повторно враќање на гостите.

Терминологијата врзана со игрите на моќ некому може да му се види како неминовно негативна работа или да побуди асоцијации за доминатно-субмисивни односи, особено со еротски конотации. Меѓутоа игрите на моќ не се неминовно репресивни особено ако свесно се користат со добри намери.

Неколку примери за ова се и трите ситуации опишани подолу

Келнерот обично стои додека гостинот седи. При тоа тој природно ја има моќта во свои раце поради висината. Може да ја злоупотреби ако биде надмен или нељубезен, но може да ја искористи и позитивно со тоа што ќе понуди насмевка и добар опис на понудата и гостинот автоматски ќе се почувствува безбедно, безгрижно ќе го продолжи својот престој во објектот и ќе си отиде задоволен. На тој начин, келнерот му ја предал моќта на гостинот и тие ги смениле улогите со позитивен исход.

Следната ситуација на позиционирање на моќта е исто така суптилна интимна релација помеѓу келнерот и гостинот. Келнерот на гостинот му дава храна. Тоа е нешто што гостинот го внесува во себе и стану-

## психологија



ва дел од него. Поради ова тој мора да има доверба во оној кој му ја дава храната затоа што теоретски тој зависи од него и се наоѓа во многу ранлива позиција. Позитивното искористување на оваа ситуација подразбира кажување на неколку зборови од страна на келнерот со кои тој ќе го осигура гостинот дека во себе ќе внесе нешто што нема да му наштети и ќе го направи да се чувствува поубаво. Може да ја пофали храната, може да потенцира дека тоа е токму она што му е потребно на гостинот во ментот или да ги пофали позитивните ефекти од конзумирањето на оброкот или пијалокот.

Третата ситуација може да биде двострана. Во претходните две ситуации келнерот ја имаше



почетната позиција во која има моќ. Во оваа и двете страни настапуваат од исто рамниште па подоцна се покажува кој ја превзема моќта. Имено, се работи за компетенции. Во случај кога гостинот знае повеќе од келнерот за составот на рецептот, начинот на служење или редоследот на нарачки, келнерот во старт ја изгубил моќта и може веднаш сам да си даде отказ. Идеален пример би бил кога фокусот на моќта суптилно би се пренесувал од едниот на другиот при што и двете страни би се чувствувале моќни поради своето знаење. Во превод ова би значело добар разговор помеѓу келнерот и гостинот.

Примери има уште многу и сите се сведуваат на класични психолошки анализи на релациите меѓу луѓето, но на крајот повторно завршуваме на истите заклучоци до кои доаѓаат и не-психолозите кои даваат совети за поуспешно служење на гостите. Заклучоците се едноставни- келнерот треба да биде насмеан, да му дава чувство на сигурност и удобност на гостинот, да не биде надмен, да воспостави близок но формален однос на доверба, да биде љубезен, но не и смешно сервилен, да остави впечаток дека може да ја реши секоја ситуација и така натаму. Со вакво поставување на нештата се постигнува задоволство и на двете страни. Гостинот си оди задоволен и повторно се враќа во местото затоа што ја постигнал главната цел на своето излегување а тоа е доброто поминување а не само за задоволување на својата потреба за храна или пијалак. Келнерот или барменот добиваат бакшиш и дополнителна мотивација за својата работа.

Како да се постигне ова? Не мора да се исчитаат многу психолошки книги, ниту пак да се консултира психолог за оваа работа. Доволно е само да се размислува на темата и да се има добар мотивирачки менаџер кој ќе го потсетува персоналот дека малите гестови ја прават големата разлика. ■





**GOOD**





**GREAT**

**KEEP WALKING™**

**JOHNNIE WALKER®**



# Гилт-Њу Јорк ресторан со 2 мишелински ѕвезди

Пишуваат:

**Аријана КОСКАРОВА  
и Инес Шабан**



Исто како и луѓето, така и рестораните во светот се делат на добри и лоши. Светската категоризација обусловила доделување на мишелински ѕвезди на најдобрите ресторани. Минатата недела, имавме чест да бидеме гости во добро познатиот њујоршки ресторан Гилт, во хотелот Палас. Како и сите гости во овој ресторан со околу десетина маси, во текот на денот, консиерџот од хотелот каде што престојувавме ни резервираше маса. Прво нешто што се забележуваше во овој ресторан со мишелински ѕвезди, е тоа што делот за вечера е одделен од местото за аперитиви т.е. барот. До нашата маса не спроведе хостеса. Веднаш дојде келнер кој ни ги наполни чашите со вода. Потоа не послужи со топол леб и намаз од кикиритки. Всушност во Америка принципот на служење на храната е поделен на три лица: *busser* - тој што ја поставува масата и ја чисти откако гостите ќе си заминат, *server* - тој што ја прима нарачката и е одличен познавач на кујната и *food runner* - најпрво ги послужува гостите со вода и леб и намаз а потоа ја носи храната до масата. Во различни ресторани различен е и принципот на одредување на нивната дневница, меѓутоа во поелитните ресторани во Њујорк секој од нив зема процент од бакшишот во зависност од договорениот процент. Сервер обично зима 14% од бакшишот на крајот на вечерта, буссер 11% и фуд руннер 7%. Меѓутоа сето тоа варира во зависност од ресторанот. Бидејќи на почетокот на нашето доаѓање ја информиравме хостесата дека пишуваме за магазинот Баркод и дека би сакале да направиме кратко интервју со шефот на кујната, добивме малку поинаков третман



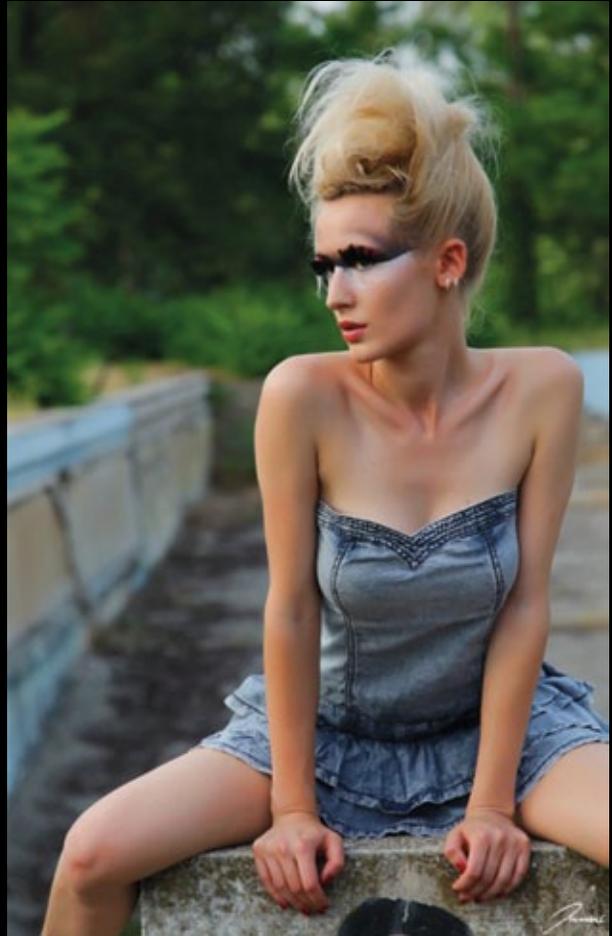
од другите. Покрај наведеното "3 course menu", кое се состои од салата како аперитив, бифтек или риба како главно јадење (*main course/entrée*), и десерт најчесто *crème brulee*, чоколадна торта, профитероли ... имавме можност да пробаме повеќе јадења како и да добиеме детален опис на подготовката на храната. Всушност при самото земање на нарачката келнерот не заборава да праша "Како би сакале гостите да им биде подготвена храната?". На почетокот споменавме дека најпрво на гостите им се сипа вода во чашите. Никогаш не се сипа од шише туку секогаш од бокал. Тој бокал не се остава на масата, па во текот на вечерта гостите сами да посегнат по него, напротив, задолжениот келнер (во случајот *busser*) во текот на целата вечер поминува со бокалот и им сипа во чашите. Во рестораните со мишелински ѕвезди, пред послужувањето на главното јадење, покрај првичното лепче и намазот, келнерот поминува со избор од неколку видови на парчиња леб и гостите сами избираат со каков леб ќе им биде послужена вечерата. Истото се случува и пред послужувањето на десертот, покрај изборот од 3 course менито, гостите имаат можност да пробат и од десетте видови на колачи, кои келнерот им ги носи до самата маса. Келнерите во овие ресторани најчесто зборуваат 2 до 3 јазици, и служењето им е професија, а не хоби. Послужуваат со бели ракавици, се со цел да се запази нивото на хигиена и начин на кој е послужена храната. Во прилог читателите на Баркод може да уживаат во неколку слики кои ги направивме во самиот ресторан како и ексклузивните фотографии со шефот на кујната кој е всушност и креаторот на менито. ■





HOSTESSES AND MODELS  
DINAMODELS@GMAIL.COM

Контакт: 075/40 44 43



# RADIO **ati** 88.4

Te1 02 3063 086

WWW.VATI.COM.MK



СВЕТЛОСНИ ИНФОРМАТИВНИ  
РЕКЛАМНИ ПАНЕЛИ

## МОЌНА УЛИЧНА РЕКЛАМА!



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



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

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

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



SMIRNOFF

PREMIUM  
*Triple Distilled*  
VODKA



# ДЛ КОНКОРД

ПРОФЕСИОНАЛНА УГОСТИТЕЛСКА ОПРЕМА

02/ 31 19 319; 31 13 788

ул.Црвена Вода бр.16 - Скопје

e-mail: [dlk@dlk.com.mk](mailto:dlk@dlk.com.mk)

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



## БРЕНДИРАЊЕ ВО МАЛИ ДОЗИ!

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



---

# START A PARTY

---

**HOWEVER YOU START A PARTY  
PLEASE ENJOY IT RESPONSIBLY**

---





# БУРЈАК

ВИД ЈАДЕЊЕ  
ОД ПИПЕРКИ,  
МЕЛЕНО МЕСО,  
ОРИЗ, ДОМАТ,  
КРОМИД...

ЛАВ  
(АНГЛ.)

ЕЛЕКТРОН

ПЕНЛИВ,  
ПЕНЛИВО  
ВИНО  
(ИТАЛ.)

ПИТА,  
БАНИЦА

КОНФЕРЕНЦ  
„НА ВРВОТ“

ВОЕНА  
ФОРМАЦИЈА

РУСКА  
РЕВОЛУЦИО-  
НЕРНА ВОЕНА  
ОРГАНИЗАЦИЈА

ЗАЧИН  
(ДОБИЕН ОД  
РАСТЕНИЕ ОД  
СЕМЕЈСТВОТО  
НА ЛОВОРИКИ)

ПОДРАЧЈЕ НА  
СЕЛО ИЛИ ГРАД;  
ОГРАДЕН  
ПРОСТОР

СПЛЕСКАНО КОФЕ ОД ЗАЧИНЕТО МЕЛЕНО МЕСО ЗА НА СКАРА										
ОСНОВНА ЕДИНИЦА			СТАПЧЕСТИ ПРЖЕНИ КОМПИРЧИЊА КЛУЧ (АНГЛ)							
ОРИЕНТАЛНО СЛАТКО ОД: НИШЕСТЕ, БРАШНО, ШЕКЕР, ОРЕВИ... (МН)							ИЗВИК НА ЧУДЕЊЕ СПРОТИВНОСТ ТАНЦУВАА			
МЕТАР	ИТАЛИЈАНСКА ФАМИЛИЈА ГРАДИТЕЛИ НА ВИОЛИНА АНГСТЕРМ							ЕВА РАС ОКТОМВРИ (СКРАТЕНО)		
СВРЗНИК КОЈ Е И СВРЗУВАЧКИ И РАЗДЕЛЕН		КОЊ (ТУРСКИ) АВСТРИЈА				ПРИПАДНИК НА ГЕРМАНСКО ПЛЕМЕ МЕСО БЕЗ КОСКИ				ПАРЧЕ МЕСО СО КОСКА ОД РБЕТОТ
МЛЕЧНА КАША ОД МЕЛЕН СУСАМ					ЈАДРАНСКИ ОСТРОВ ПРИПАДНИК НА СТАРОСЛОВЕНСКО ПЛЕМЕ				КЕЛВИН ПЛОД СО ТВРДА ЛУШПА	
ИНВЕСТИЦИОНО КРЕДИТНА			„ЧОРБАСТА“ САЛАТА ГРАД ВО ФРАНЦИЈА							
КАЧАМАК, БАКРДАН, МАМАЛИГА								ЕДНА НОТА ВИД ТОПЕНО СИРЕЊЕ		
ЕЗЕРО ВО СЕВЕНА АМЕРИКА НА ГРАНИЦА ПОМЕГУ САД И КАНАДА				ЛИЧНА ЗАМЕНКА ВИД ЛИКЕР СО 40% АЛК.			НАШИОТ РАПЕР ТОНИ ГРИЗЕ, КАСА (АРХ)			
50% ОД ЦЕЛО					НА ДВА ДЕЛА					
АМЕРИКАНСКИ РЕЖИСЕР ФЛАЧЕР			НАПИТОК ОД НЕСКАФЕ, ШЕКЕР, ВОДА, МЛЕКО... Н.Д.						АЗОТ ТЕРИТОРИЈАЛНА ОДБРАНА	
РАБОТИ ТЕШКА, ЗАМОРНА РАБОТА ПРЕМНОГУ РАБОТИ						МНОГУКРАТЕН, БЕЗКРАЕН СТЕПЕН МАТЕМАТИЧКИ СЕ НАЕЖУВА				
КАЛИУМ	ПРЕМИНОТ ..... БАИР ГЛАВНА НЕНА- ДЕЈНА МИСЛА							ШИФРА, КЛУЧ ПРОПИС НАЦИОНАЛНО КАРАТЕ И ЦУДО		
ДВЕ ИСТИ БУКВИ			ЗА ПЕЧЕЊЕ МЕСО НА ЖАР (МН) УСТАВНА КОМИСИЈА						ЛИТАР ПОСЕБЕН ОРИГИНАЛЕН ВКУС	
<b>БАР КОД</b>	ДЕЛ ОД ОРГАНИТЕ ЗА ДИШЕЊЕ ПИЈАЛОК ОД ПЛОДОВИ								31 И 1 БУКВА ОД КИРИЛИЦА ДОЛГ ВРЕМЕНСКИ ПЕРИОД (МН)	
ЗАМЕНКА КОЈА СЕ ОДНЕСУВА ПОЕДИНЕЧНО ЗА СИТЕ						МАРМАЛАД, ПЕКМЕС (АНГЛ) 25 И 17 БУКВА				ЕДЕН ПРЕДЛОГ
ИЗВИК СО КОЈ СЕ ИЗРАЗУВА СТРАВ, БОЛКА, ЈАД			ОРГАНИЗАЦИЈАТА ... КЛУКС КЛАН РИМСКИ 1000				ЗАЧИН ОД ЛУТ КОРЕН ТОЧ			
ВИД ЗАЧИН КОЈ ГО ПОДОБРУВА ВЕРЕЊЕТО НА ХРАНАТА				СТАРО ДАМНЕШНО ВРЕМЕ, СТАР ПРЕДМЕТ						

**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](http://www.imam.mk)

Успешен пример

## Canon Macedonia

### Предизвици

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

### Решение

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

### Резултат

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





**GOT A LITTLE CAPTAIN IN YOU?**

УЖИВАЈТЕ ВО АЛКОХОЛОТ ОДГОВОРНО