



ОКТОМВРИ/НОЕМВРИ 2012

СПЕЦИЈАЛИЗИРАН МАГАЗИН ЗА УГОСТИТЕЛСТВО

БЕСПЛАТЕН ПРИМЕРОК

ON THE WAY IN...

КАКОВ Е ВЛЕЗОТ  
ВО ВАШИОТ  
ОМИЛЕН ЛОКАЛ?

BACK TO BASICS

СТИЛОВИ НА  
ПОСЛУЖУВАЊЕ  
НА ХРАНА

BEHIND THE BAR

БРЕНДИ,  
КОЊАК И АРМАЊАК

ПИВСКИ ТУРИЗАМ

НАЈДОБРИТЕ  
ПИВСКИ ГРАДОВИ

HORECA FASHION

IN&OUT

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

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



# RÉMY MARTIN



дистрибуирано од ПРИМА МК

Ваш пријател при купувањето

# Shopping katalog.com

Like?

ми се допада

## Категории

- Чевли
- Патики
- Чанти
- Накит
- Часовници
- Козметика/парфеми
- Accessories
- Книги
- Музика
- Спортски реквизити
- Играчки
- Туристички агенции
- Игротеки
- Мој Дом

tanca  
plus



Класично  
Модерно  
Ексклузивно  
Квалитетно



Megasport



nike  
adidas  
reebok

50%  
попусш

Baldinini



Baldinini • Mario Blandi  
• Sophia Vergara •

Bee  
Pink



Бижутерија  
Накит  
Часовници

ADDESSO  
TREND SHOES



Машки чевли ◇ Женски чевли  
◇ Патики ◇ ГОЛЕМ ПОПУСТ ◇

DOCA

БАНДА + АКСЕСОАРИ

ЧАНТИ НАКИТ ЧЕВЛИ



Т.Ц.  
ЗЕБРА

FRUIT LOOM  
Activewear



Најголем сајт за ваш најлесен  
избор при купувањето

## Содржина

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>08</b> On the way in...<br/><b>Каков е влезот во вашиот омилен локал?</b></p> <p><b>12</b> Back to basics<br/><b>Столови на послужување храна</b></p> <p><b>14</b> Made in Italy<br/><b>Koj ќе готви денес?</b></p> <p><b>18</b> Кафе<br/><b>Coffee Academy</b></p> <p><b>20</b> Вино<br/><b>Водка во кафуле или винце во природа</b></p> <p><b>24</b> Промоција<br/><b>Vigor бармен куп</b></p> <p><b>30</b> Behind the bar<br/><b>Бренди, коњак и армањаќ (прв дел)</b></p> <p><b>33</b> Behind the bar<br/><b>Есенски коктели</b></p> <p><b>36</b> Cyber<br/><b>Скопскиот живот на Google</b></p> <p><b>40</b> Man's Style<br/><b>Фјака</b></p> | <p><b>42</b> Shoping&amp;Shoping<br/><b>Не мора веќе на шопинг во Солун</b></p> <p><b>44</b> Пиво<br/><b>Најдобрите пивски градови во светот</b></p> <p><b>49</b> Каде на вечерта?<br/><b>Вечера во "Cipriani"</b></p> <p><b>51</b> Stillisimo<br/><b>Скапо-Ефтино</b></p> <p><b>53</b> In&amp;Out<br/><b>Horeca Fashion</b></p> <p><b>56</b> Хотели<br/><b>Corinthia Hotel</b><br/><b>Новиот кристал на Лондон</b></p> <p><b>61</b> Бифе носталгија<br/><b>Пиволенд</b></p> <p><b>66</b> Life style<br/><b>На органски начин до прекрасна кожа</b></p> |
|--|---|





## УВОДНИК

**bar  
code ИМпресум**

### ИЗДАВАЧ

BAR CODE Скопје

### АДРЕСА

Франклин Рузвелт бр. 14,  
1000 Скопје

ГЛАВЕН И ОДГОВОРЕН УРЕДНИК  
Радмила Павловска

### РЕДАКЦИЈА И СОРАБОТНИЦИ

Бујар Муча  
Дарко Ангелески  
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

Започна периодот на убави настани. Отварања, фестивали, нови иницијативи. Во овој број обележуваме неколку пред се, отворањето на првата академија за кафе во Македонија, Вигор купот за бармени, роденденот на господинот Џек Даниелс, најновите награди за вината на Тиквеш, отворањето на Сити Мол... За жал поради периодичноста на Бар Код, дури во следниот број ќе пишуваме за првиот фестивал на кафе, Виноскоп и се останато што ќе се случи во меѓувреме.

Во овој број ќе најдете шареноликост на теми кои ќе ве направат да се чувствуваат убаво. Нашите соработници, особено во овој број, длабоко анализираа како обичните нешта можат да станат поубави и поинтересни. Како на пример да се распределат машко- женските односи во кујната, како да имаме подобра презентација на нашиот ноќен живот на интернет, како на нашите деца да им објасниме дека алкохолот е добар но само во умерени количини, како да купуваме убава гардероба, а да не ја преплатиме, како да разликуваме брендите од коњак ....

Што би можела да додадам на ова? Многу малку, освен некои мои впечатоци за периодот од минатиот до овој број. Како на пример, тоа дека од секогаш сум сакала кафе барови и клубови каде што персоналот е расположен и позитивен, каде што пијалакот ти го даваат со играње и со по некоја шега, а летово тоа и ми се случи на неколку места во старата скопска чаршија. Одлично искуство. Или дека на пример, мајка ми ме замисли со прашањето - а зошто во Скопје како и во сите големи светки метрополи нема убави слаткарници? Па нели се и тие дел од угостителството? Зошто кај нас нема голема слаткарница со сите видови колачи и напитоци послужени во бел порцелан, во тишина без музика, меѓу сидови на кои се нацртани ангелчиња и цвеќиња? ... Се надевам дека нашите верни читатели- угостителите ќе знаат да ми одговорат на овие прашања веќе во следниот број, а дотогаш, сигурна сум дека ќе смислам уште две три нови прашања...

# Contributors

bar  
code



## Анџела Стефановска и Матео Барбароса

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



## Анета Коробкина, дописник од Москва

Високо образован и искусен професионалец во областа на угоститењето, хотелиерството и туризмот.

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



## Аријана Коскарова, дописник од САД

Издавач на електронската публикација 101 коктел. Студент на Универзитетот за туризам и менаџмент и на

Филолошкиот Факултет Блаже Конески, моментално на работен престој во САД, добитник на Certificate of appreciation од Белата Кука за професионализам за време на нивниот хотелски престој за овогодинешниот одмор на претседателот Обама.



## Емили Цветковски

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.



## Бујар Муча

Познат критизер на се и сешто, нештедејќи се притоа себе си. Нескромно еден од најдобрите готвачи-аматери во Скопје. Професионален излегувач во град, моментално во куќен притвор по своја воля. Роден во Скопје во чесно граѓанско семејство. Архитект кој непрекинато работи како проектант во своето партнзерско 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.



## Цаци Паковска

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



## 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 винарији, 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 заплинува 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 Најти, 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 почнато во Студентското радио уште во далечната 1992 година. Мигрира во неколку локални радиостаници, а најдолго се задржува во „Канал 103“ и две години во Радио „Равел“. Од печените 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.



### Вангел Бурјак

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



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



### Милена Арсовска

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



### Синиша Станковиќ

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



### Филип Арнаудов

Еден од основачите на Здружението на Бармени на Македонија и потпретседател на истото. Основач и инструктор во БАРеволуцион 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 коктели и во флертинг. Победник на првиот Marie Brizard Cup во Македонија 2010 и учесник на Светскиот Marie Brizard Cup 2010 во Бордо Франција. Креатор на првиот Македонски коктел Белегзија.



### Николина Стојанова

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

# Каков е влезот во вашиот омилен локал?

Пишува:  
**Радмила ПАВЛОВСКА**



**Ако пред вас има три ресторани еден до друг, а од претходно не ви се познати што нудат и колку се добри, во кој од нив ќе влезете? Веројатно во оној кој најмногу ќе ве привлече со својот влез!**

Влезот во бар или ресторан е исто толку важен колку и неговата внатрешност. Освен во мали места како кај нас, каде се уште излегуваме на познати места и се уште немаме навика да избирааме место за седнување шетајќи по улица, влезот, всушност има клучна улога во изборот за посета на одреден локал. Влезот е она што ќе го привлече случајниот минувач да застане и одлучи дали ќе влезе во одреден објект. Влезот е многу важен генератор на нови посетители секаде во големите градови.

Ако ме прашате мене, оваа тема и тоа како треба да добие на значење и кај нас, особено во последните две години, можеби не од горенаведената причина, но од причина што, поради рестриктивниот закон за пушење, во зима повеќето гости го минуваат

половина од својот престој во угостителскиот објект токму пред влезот. Тоа значи дека, исто како што ни е важно внатрешноста на локалот да биде пријатна и привлечна, веќе подеднакво важно станува и надворешниот простор пред влезот да биде пријатен за престој на оние кои излегуваат надвор на цигара.

Освен овие две причини, влезот е важен и од аспект на тоа што, исто како и кај луѓето, тој го дава првиот впечаток за објектот и неговите сопственици. Од него многу лесно може да се изведе заклучок за идентитетот на барот, неговата приказна и тип, односот на сопствениците кон него (а следствено на тоа и кон вас како кон потенцијален гостин), а од влезот може да се заклучи и какви цени може да очекувате кога ќе влезете во барот.

Кај нас, иако има доста примери на коректен пристап кон влезовите, сепак го имам впечатокот како, ниту сопствениците, ниту архитектите, да не посветиле внимание на влезот при планирањето на своите објекти. Точно, постојат табли и тотеми со името на локалот, постојат и цвекиња од двете страни на влезот но сепак отсуствува шлифот.

Отсуствува креативност и симпатичност, но и неколку технички неопходни нешта кои редовно се забораваат. На пример, ретко кој влез кај нас има мала стреа која би ги заштитила гостите при задржувањето пред влегувањето ако врне (или не дај боже некоја баба ако тресе трошки од прозорецот во зградата над објектот). Понатаму, ниту еден влез нема пристап за посетители со посебни потреби



Задоволете ги вашите сетила со NESCAFÉ *Classic*  
или некој од примамливите NESCAFÉ *Cappuccino* вкусови.

# NESCAFÉ® *Cappuccino*

ванила



ирско



чоколадо



карамела



лешник



NESCAFÉ®  
*Classic*



## on the way in...

што го сметам за страшна дискриминација во однос на гостите. И на крај но не и неважно, ретко кој ја одржува хигиената околу влезот подалеку од еден метар од влезот.

Освен естетскиот и практичниот функционален аспект на прашањето за влезовите, како што пишувавме и во еден од минатите броеви, влезот има улога и во тоа колку "среќа" ќе има еден објект во своето идно работење. Имено, според фенг шуи филозофијата, влезот во голема мерка ја одредува судбината на местото. Според тоа, на пример, треба да се избегнува црвената боја на влез, иако на многу локали таа боја им е омилена бидејќи привлекува внимание од поголема далечина. Позицијата на влезот е исто така клучна за протокот на позитивната енергија и не ретко се случува да се менуваат плановите на цели згради само за да се обезбеди позиција на влезот која ќе донесе повеќе среќа во идното работење.



Јасно е дека едно е идеалната ситуација, а друго се ограничувањата кои ги дава просторот околу влезот. Тесните тротоари, малиот простор за врата, а уште по所所 местоположбата која може да биде и во трговски центар не оставаат многу простор за креација. Во тој случај можеби нема да има место за црвен тепих со златни столпчиња за да ги направи гостите да се чувствуваат поласкано и вредно уште на влезот, но сепак ако се согледа значењето на ова прашање може да се смислат илјада начини како да се реши истото. Архитекти и газди, вие сте на потег! ■



# НАЈГОЛЕМА

# НАГРАДНА ИГРА

СЕМЕЈНА  
ЕКО КУКА  
60M<sup>2</sup>



АУДИ А1

# ПИЈ! ГРЕБИ! ДОБИВАЈ!

ЛЕТУВАЊА  
ПАТУВАЊА

Собери вкупно 10 КУПОНИ од JAFFA соковите, залепи ги во книшката, посети го JAFFA штабот и добиј грека со која СИГУРНО ќе освоиш една од наградите. Наградите се подигаат во JAFFA штабот.

СЕКОЈ ДОБИВА

СЕКОЈ ДОБИВА



LAND OF FRUIT  
**JAFFA**



HOT-HOT  
CONSTRUCTION GROUP

5 лет

GIVENCHY BOURJOIS

She

back to basics



# Стилови на послужување храна

Пишува:

**М-р Анета КОРОБКИНА**

дописник од Москва



Ако не сте навлегле подетално во оваа тема или посебно не сте се заинтересирале, сигурно никогаш нема да се сетите дека има повеќе од два вида сервирање на храна од она основното што го знаете - бифе/буфет (шведска маса) и порционно. Работејќи во оваа индустрија толку години можам да кажам дека секој од овие видови на сервирање на храна има свои предности но и недостатоци. Доколку станува збор за ресторан, видот на сервирање на храната обично зависи од стилот на ресторанот или пак од расположението на гостите, понекогаш се случува и тие самите да го менуваат сервисот, доколку тоа е возможно. А во случај кога се организираат настани, се зависи од буџетот на оној кој го организира настанот и самиот стил на истиот.

**Порционно послужување** - Мислам дека нема личност која немала искуство од таков сервис. Сите ресторани кои работат по a - la- kart meni го имаат ова послужување на храната. Гледате во менито, нарачувате порција и ја добивате истата пред вас. Позитивните страни на овој сервис се тоа што порцијата

е контролирана, нема потреба од високо обучен персонал, нема потреба од дополнителна опрема, а пак недостатоците се - веќе видено, класика од која некогаш сакате да избегате, или пак откако ќе ја донесат порцијата сфаќате дека не сте го сакале тоа јадење.



**Буфет (шведска маса)** - вториот најпознат сервис на храна каде позитивната страна е тоа што храната може многу убаво да се декорира и презентира, но исто така нема потреба од голем број на персонал за време на послужувањето и може да се послужи голем избор на разновидна храна која ќе гозадоволи сечиј вкус. Недостатоците на овој вид сервис се тоа што не може да се контролира количеството на порцијата, па некогаш може да дојде до ситуација да се потроши повеќе отколку што е предвидено или платено.



**Француски сервис** - едно од поелегантните послужувања на храна каде келнерот послужува на елегантен платер-послужавник (обично сребрен) од левата страна на гостинот. Келнерот го покажува јадењето пред гостинот а тој сам се послужува. Потоа платерот се враќа во центарот на масата, ако има повеќе платери, тие сите се поставени на масата и задачата на келнерот е да ги следи гостите и нивните желби. Позитивната страна на овој сервис е тоа што гостинот може сам да си избере што сака, персоналниот сервис и комуникацијата со гостите е добар и ако персоналот е добро обучен овој сервис може да изгледа многу елегантно. Недостатоците на овој сервис се тоа што нема контрола на порцијата и послужувањето може да трае предолго, затоа што гостите не секогаш знаат каква храна е на платерот.



**Англиски сервис** - е сличен на францускиот но во овој случај келнерот го послужува гостинот, менито е веќе познато и гостите имаат само избор дали ќе јадат или не. Пример, ако се служи главно јадење (месо) со гарнир и сос, еден келнер ќе послужи месо, втор келнер ќе сервира гарнир и трет келнер ќе понуди сос. Платерите не се оставаат на маса, туку се враќаат во кујна. Позитивната страна на овој сервис е тоа што порцијата е контролирана, послужувањето оди брзо ако келнерите се добро обучени и секако добиената доза на елеганција е она што треба да се додаде. Недостатоците ги нема многу, може само да се каже дека платерите дефинитивно не смеат да бидат евтини.

**Гиредон сервис (гуеридон сервисе)** - е мојот нај-омилен сервис, не за друго туку затоа што кога го учев овој сервис морав да повторувам неколку пати за да го презентирам најдобро што можам за да ја добијам оценката која ја сакав, а верувајте не е лесно да се научи брзо ако претходно сте немале баш големо искуство со правилно чистење на готова риба, сечење на кокошка, свеж лосос или подготвка на плачинки со коњак на орган (crepessuzette). Најголемата позитивна

## back to basics

страна на овој сервис е шоуто кое келнерот го прави за гостите, порциите се контролираат, а храната може да се задржи топла подолго време. Недостатоците се, што за да се воведе овој сервис е потребна скапа опрема и добро професионално обучување на персоналот. Поради специфичноста на овој сервис се троши многу време и е потребен голем број на персонал. Многу ресторани го користат овој сервис само како вид на шоу кое може да биде доста скапо за гостите, но затоа се исплати.



**Тролеј (сервис на колички)** - ретко се наоѓаат ресторани каде сервисот е целосно на колички, но во многу ресторани може да се види тролеј сервис на десертот, на скапите сирења и пијалоци. Во овој стил на сервис готовата храна се поставува на елегантни колички и келнерот оди до секоја маса понудувајќи и објаснувајќи што е поставено на тролејот. Позитивната страна на овој сервис е тоа што гостите можат веднаш да изберат и да бидат послужени без чекање, изгледа привлечно ако е убаво презентирано и е несекојдневно. Недостатоците се зависни од културата на народот односно некаде овој сервис функционира а некаде не.



Денес модернизацијата и технологијата носат уште многу други различни видови на сервис кои можат да се сртнат низ светот и при тоа стилот на сервисот го одредува самиот ресторан, гостите или пак културата на еден народ. Некои од овие видови на послужување ќе гисретнете под другими, како на пример порционото се нарекува и уште Американски стил. Буфет или кај нас подобро познато како Шведска маса може да го слушнете како кафетерија стил или самопослужување. Францускиот сервис може да го сртнете како сребрен сервис. Кој и сервис да се одбере за послужување на храната најважно е храната да е вкусна а персоналот да знае да ја сервира.



# Кој ќе готви денес?

Пишува:

**Емили Цветковик**

дописник од Италија



**Замислете дека постои апарат за мерење на домаќинлук и дека единица мерка е готвењето. Ако јас отидам да се мерам на таков апарат, апаратот ќе пукне од срам, а тестот за домаќинлук ќе биде мојот единствен неположен испит.**

Да си кажеме една голема вистина уште од старт без да се прикриваме позади глупи општествени закоравени идеи за полови улоги и функции: ние девојчињава од новиве генерации ни од далеку не им личиме на нашите мајки. Јас израснав во една мала провинција и до ден денес кога мислам на гозба, мислам на гозбите на мајка ми.

Пред едно дваесетина години (се ејкам на идејата дека можам да зборам за децении наназад) по

куќите на гореспомената провинција се спремаа познатите роденденни и слави на коишто домаќинот требаше да нагости минимум 30 души. А освен што требаше да ги нагости (читај угои едно кило за една вечер) тие некако, кога ги гледам од денешен аспект, беа голем тест за домаќинлук. Голема домаќинка беше таа кај што имаше два-три типа на салати, мезе, ордевери, два три вида на тестенини, кифлици, пити, свинско печење со неколку видови гарнири, ситни колачиња (посни по потреба) и на крајот торта со три слоеви различен фил, а мајка ми богами за една од тие тепаше и пола ден.

Дваесет години подоцна ќерката на мајка ми не би знаела од кај да почне. Понекогаш сакам да зготвам ете, нешто покомлицирано, да направам една Караборѓева, Розен или Боемска торта ама ја неам поим. Кога правам нешто многу комлицирано, правам колач од јаболка за да ми го заслади попладневниот чај.

Оној кој мисли на менито за ручек, кој оди да пазари, манијаклано го средува фрижидерот и на крај готви е маж ми. После секое негово готвење, погодувате, кујната изгледа како да готвел за цела војска. Три тави, неколку чинии за зарзаватите, неколку чинии онака, за уз пат, неколку за сервирање, па мене еден ручек ме чини едночасовно чистење по



# ВОЗДРЖИ СЕ АКО МОЖЕШ!

злашен<sup>®</sup>  
**Даб**



Прилеска Пиварница

ВРЕМЕ Е ЗА ДАБ!

дома. На почетокот, прилично испотена, мрчев како може да валка толку многу: "Гледај овде, гледај ова ти паднало на земја, губрево си го стапил овде наместо онде..." Секој ден исто цеде.

Тој престана да ме слуша.

Јас престанав да зборам само зашто си здосадив сама на себе.

Во една од тие тишини за време на рибањето сфатив дека никогаш нема да научам да готвам добро зато што тоа за мене не е никакво уживање туку една тековна домашна обврска. Додека готвам, јас пазам да заштедам некој тањир, пазам да не го извалкам подот, да не ги испрскам плочките, ставам три тави во исто време, во меѓувреме слушам вести, отварам мејл, одговарам на телефон и гледам само што побрзо да ја напуштам кујната.

Оценка: кец.

Спротивно од мене тој ужива во часовите поминати во кујна. Креативно, скоро безобразно, си игра со храната, отвара шише вино, беспрекорно ја сервира масата, си има некој филм, а јас од страна малку и завидувам на оваа ноншалантност, на оваа интимна игра меѓу него и шпоретот.

Резултат: пет плус.

Токму оваа е можеби причината поради која што, иако готвењето важи како женска работа, најпознатите готвачи се мажи. Мажите во кујна си играат, се пробуваат, си ги дразнат сетилата, експериментираат со остатоците од фрижидерот додека за нас е "треба да зготвам ручек". И со мака, со згрчено лице на онаа која сака нешто да признае, пишувам: и често се подобри, по ѓаволите.

Во овој момент можеме да заборавиме на тоа кој и што требаше да прави по општествени непишани закони. Го правиме она што ни причинува задоволство. Не сме толку напредни како нашите мајки во готвење за цела војска, мажите не си ги валкаат рацете да го поправат казанчето. Односите се заплеткуваат, нијансите на улогите избледуваат и денес сме по-малку пребирливи во под аспект "домаќинлик". Ние жените од денешница често сме кулинарски трупови, но за среќа, мажите се расположени за "проба во кујна". Кога пак никој нема желба да се затвори



и да готви, го потпомагаме пазарот за веќе зготвена и замрзнатата храна. Или пица тејк авеј. Никој не се замара толку многу.

Има ли смисла денес да се заплеткуваме со полови поделби на трудот. Денес бе?

Нема.

Дали е правилна или не е оваа промена, не е мое да судам зашто сум сепак дете на мое време и не ги знам минатите времиња. Или пак можеби сепак, и во овој случај за секого важи она "Како си зготвил, така ќе скраш". Кој како си ја наредил по дома.

Сега го напуштам текстов, а и вас зашто ми кркорат цревата. Не зготвив ништо, ама според миристот ќе скрам шпагети ал аматричана. ■



# NATURANA

АСЕПТИЧЕН СИРУП НА РАСТВОРАЊЕ fruits





кафе

## Coffee Academy Македонија

**Баркод:** Знаеме дека веќе подолго време се крчка идејата за професионална школа за кафе во Македонија. Конечно почнувате со работа. Како дојдовте до оваа идеја?

СА: Coffee Academy е создадена од 4 млади луѓе со големо искуство позади себе, кои делат иста цел - Придонесување во создавање на професионални фигури во угостителството (бартени, баристи) и ширење на културата на кафето. Матео Барбаросса и Анцела Стефановска се сертифицирани дегустатори и тренери на ИНЕИ (НАЦИОНАЛЕН ИНСТИТУТ ЗА ИТАЛИЈАНСКО ЕСПРЕСО) и SCAE (SPECIALITY COFFEE ASSOCIATION OF EUROPE), додека Дарко Ангелески и Филип Арнаудов се основачи на школата за бартендери BAREVOLUTION и основачи на Здружението на бартени на Македонија, кое е член на ИБА (Интернационална Барменска Асоцијација).

Низ минатите години тие несебично го шириат своето знаење преку професионални обуки, организирање на голем број настани од областа, организација на локални и државни напревари, редовни дописници на Баркод и уште ред други активности кои придонесуваат кон проширување на знаењето, ширење на културата и подобрување на угостителството во Македонија.

Значи нивната посветеност постои веќе долго време. Coffee Academy е официјализирање и проширување на можностите кои ќе им се дадат

на почетниците, на професионалните баристи и на љубителите на кафе.

**Баркод:** Кој ќе биде начинот на дејствување на оваа академија?

СА: Coffee Academy работи според идеологијата и правилата на SCAE. SCAE заедно со SCAA, која дејствува во Америка се водечка организација во светот на кафето. Тие се организатори на WBC (World Barista Championship) и другите светски првенства од таа област. Сертифицираат баристи, дегустатори, судии. Целосно се посветени на кафето во сите негови форми и припремања (од зелено кафе па се до неговото подготвување како еспресо, турско, филтер, инстант).

Затоа Coffee Academy се издига над сите брендови на кафе и основна мисија и е продирање во сржта на овој производ, ширење на приказната и историјата која кафето ја носи со себе, промовирање на новитети и најважно од сè - создавање на професионални баристи.

**Баркод:** Значи освен курсеви за еспресо кафе, ќе имате и програми преку кој ќе се изучуваат и другите типови на подготовкa?

СА: Секако, ќе има и семинари и курсеви во кои ќе се зборува и за турското кафе, french pot, филтер кафе. Ќе се организираат и workshops за Latte Art и Coffee Flair.

# кафе

Во однос на обуките за бариста, програмата е составена од 3 курсеви: Основен Бариста-1-во Ниво; Бариста-2-ро и 3-то ниво и Мастер Бариста. По завршувањето на секоја обука, баристите ќе можат да се сертифицираат и да добијат меѓународно призната SCAE диплома (Basic Coffee Knowledge, Barista 1st Level, Barista 2nd Level & Master Barista). Курсевите и испитите ќе се одржуваат од страна на сертифицирани SCAE тренери.

Во план е и организирање на кратки семинари за обичните љубители на кафе кои сакаат да го прошират знаењето и да го подобрят вкусот за кафе. Тоа ќе бидат дружења каде што ќе има дегустации на различни типови кафе, интересни факти за кафето и насочување на кафепијачите кон квалитетно припремено кафе.

*Баркод: Веќе организирале еден официјален бариста натпревар. Дали ви е во план тоа да прерасне во традиција?*

СА: И многу повеќе од тоа. Го оформивме и Здружение на Македонски Баристи кое ќе ги здружи сите баристи од Македонија и ќе го организира Државното Првенство На Баристи, чиј победник ќе ја претставува Македонија на Светското Првенство.

*Баркод: Одлично. Баркод ви посакува многу успеси и многу нови баристи.*

СА: Ви благодариме многу. Coffee Academy ќе биде верен партнёр на Баркод.■



Винскиот туризам во Македонија

# Водка во кафуле или винце во природа

Пишува:

Ивана Симјановска



Викенд доаѓа, а шемата е веќе позната- кафуле, кафуле, па дискотека. Ако не е кафуле, тогаш е некоја кафеана. И кога тогаш ќе ви здосади од истите кафулиња и истата шема, како што одамна ми здосади и на мене, се додека сосема случајно, не ја откриј пасијата за вино, винарите, лозјата и винските приказни на винарите.

Винската приказна на Македонија е стара исто колку и виното кое почнало да се произведува на овие простори некаде околу 13-от век п.н.е.

Повардарието, познатата Вардарска долина, одамна е една од најпознатите на Балканов каде се одгледува високо квалитетно грозје. Во последниве неколку години, Македонија станува се попозната, како регионално така и интернационално, по своето производство на квалитетно флаширано вино. Земјава брои околу 70-тина големи како и мали, таканаречени бутик винарии, кои произведуваат широка палета на вина, почнувајќи од автохтоната сорта Станушина, омилената Темјаника, па се до широко познатите Пино Ноар, Каберне, Шардоне, Мерло, и неминовно Вранецот по кој стануваме се попознати. Нешто што исто така станува актуелно во последно време на овие простори е винскиот туризам. Идејата за отварање на таканаречени соби за дегустација, вински ресторани, како и инвестирањето на винарите во изградба на комплекси за сместување во скlop на самите винарии е совршен пример како да му го приближите производот на консументот. На овој начин му се помага на обичниот човек да научи нешто повеќе за винските техники на производство на вино, а со тоа да се подигне нивото на винската култура во земјава. Приказната за виното е најдобро раскажана од луѓето кои го прават виното, познатите енолози и винопроизводители. Ако ја знаете приказната, таа ќе ви се насмее во умот следниот пат кога ќе отидете во некој супермаркет и ќе се фатите токму за она шише вино кое ја има главната улога во винската приказна. Поттикнување на винскиот туризам во земјава на овој начин е успешен обид за промоција на винарите, зголемување на продажбата на вина и

поставување на Македонија на светската винска сцена, а истиот верувам ќе зема се поголем замав во годините кои следуваат.

Последниве години, одредени вински клубови, вински фестивали и настани, како и специјализираното списание за вино Wine Spirit дадоа голем придонес во ширење на винската култура во земјава. Македонските винари може да се пофалат со извонредно вино, одлична домашна храна, прекрасни пејсажи и недопрена природа. Со еден збор совршен спој за промоција на земјава како винска дестинација како за домашните, така и за странските посетители. Благодарение на ова, се повеќе од винарите во Македонија нудат сместувачки капацитети за гостите кои доаѓаат да ги посетат и да дегустираат вино, да уживаат во природата и да се запознаат со се повеќе актуелниот вински туризам во Македонија.

Во оваа винска приказна води винарјата Попова Кула која се наоѓа во Демир Капија, со прекрасен поглед на клисурата и околниот пејсаж, која нуди сместувачки капацитети на самите лозја. Во скlop на самата винарија има хотел со модерно опремени апартмани низ кои провејува архитектонска нишка на традиционалната македонска куќа. Препознатлив симбол на винарјата е кулата во која се наоѓа соба за дегустации каде може да ужivate во изборот на вина и каде стручниот персонал ќе ви ја објасни разликата помеѓу различните видови вино, нивните карактеристики, со која храна најдобро одат,...

Викенд во Охрид е веќе позната дестинација, а зошто следниот пат да не скршнете до Вевчани и да ја посетите најмалата винарија во Македонија, да ги пробате вината на Милован, седејќи во единствениот ресторант во селото, пиејќи вина од единствената винарија во околната, и втората во цела Западна Македонија. Кога одите на викенд во Солун, отидете до кај чичко Јован во Гевгелија во неговата винарија Јостела, израдувајте го со своето присуство, а тој ќе ве почести со едно од најдобрите розеа во земјава, додека ви ја раскажува својата животна приказната. Кога веќе сте тргнале за Кавадарци, извозете уште некој километар плус до селото Крњево, каде има дури две винарии. И кога ќе почнете да губите сигнал на мобилниот, ќе знаете дека сте стигнале на вистинското место. Пробајте го Македонскиот коњак на винарјата Трајковски или уживајте во пино гриџ и пино блан на винарјата Грков. Козјото сирење кое се произведува во селото и свежо набраниот зеленчук од градините на овие винарии, ќе Ве потсети што е тоа вистинска природа. Јас многу често ја имам таа среќа да уживам во вината на овие винарии додека на небото во селото е



## ВИНО

распослано виножито, многу честа појава во Крњево. Нечепната природа во ова место нема да ве остави рамнодушни.

Бовин, која е една од постарите и водечки винарии кога се зборува за квалитетно вино, е исто така една од винарите кои моментално инвестира во изградба на сместувачки капацитети во склоп на самата винарија. Во изградба се неколку апартмани, соба за дегустации како и мала продавница за вино. Седејќи покрај базенот на винаријата, од каде се има поглед на километарските лозја ќе си ја одморите душата.

Винаријата Тиквеш е една од најстарите во Македонија, во која може да пробате примероци од огромната палета на производи, а и да ја посетите архивата каде се чуваат вина стари повеќе од 60 години.

Винаријата Попов во селото Сопот го има еден од најдобрите вински подруми кај нас, каде може да пробате од вината и да вкусите добра храна од локалните производители.

Една од најстарите винарии во Македонија, основана далечната 1926та година од кралот Александар и неговата сопруга Марија, е винаријата Еленови, позната како Вила Марија, која всушност е еден мал вински музеј. Винаријата се наоѓа во Демир Капија, местото со најмногу сончеви денови во годината во Македонија, дури 280.

Доколку и не сте баш расположени да го напуштите Скопје, посетете го ресторанот на винаријата Сковин каде меѓу другите вина, ќе ужivate во цветниот Совињон блан, посетете ја винаријата Картал кај Јоцо и Филип и видете што е тоа фамилијарен вински бизнис. Во Камник ќе ги пробате едни од најдобрите вина во земјава, а во Винар, малата винарија со одлични вина, уживајте во Кабернето барик.

Македонските винари може да се пофалат со извонредно вино, одлична домашна храна, прекрасни пејсажи и недопрена природа. И поради ова, следниот пат наместо да излезете за време на викендот во ионака истите кафулиња и веќе познатата шема, одберете да праштате до некоја винарија, да пробате некои од новите вина на винарите, ионака е време на гроздобер. Седнете со домаќините во винаријата кои секогаш се расположени за друштво, да споделите чаша вино, за да ви раскажат некој локален вински трач, досетка и виц на локалниот дијалект кои сигурно ќе ве наасмеат. И кога муабетот ќе тргне, не плашете се дека ќе кажете нешто што не треба. Еден винар еднаш ми рече: "Виното не бира муабет!". ■



Попов



Стоби



Тиквеш



На најновото рангирање на реномираниот магазин M&M Глобал

# „ТИКВЕШ“ меѓу најперспективните СВЕТСКИ БРЕНДОВИ

Минатиот месец ја добивме  
информацијата за уште  
едно значајно признание за  
македонската винска индустрија  
идентификувано преку нашата  
најголема винарница „Тиквеш“.

Имено, винарската визба „Тиквеш“ се најде на листата на 100-те глобално најперспективни брендови, која е формирана и публикувана од страна на водечкото глобално списание за пазарни и медија истражувања M&M Глобал. Покрај „Тиквеш“ на оваа престижна листа се наоѓаат само уште 2 бренда од поширокиот регион и 10 од цела Европа. Селекцијата е направена од илјадници брендови во сите индустрии од целиот свет што имаат амбиција да ги надминат границите на својот и на регионалниот пазар и да го освојат светот.

Она што оваа листа ја прави високо релевантна и уникатна е што таа не е резултат на пријавување и конкуирање од страна на компаниите, туку е производ на истражувања на бренд експерти од целиот свет. Квалитативните истражувања се водени според 4 основни критериуми - неочекуваноста на појавата на брендот во светски рамки (момент на изненадување), локалната автентичност, одекот на социјалните мрежи и глобалниот отпечаток, а ги зема во предвид иновацијата, посакуваноста и оригиналноста на брендовите. Според уредничката на M&M Глобал, Суну Синг, листата ги содржи брендовите што имаат планови радикално да го променат начинот на работа ширум светот, брендови со потенцијал да се прошират на глобалниот пазар.

„За Тиквеш е огромно признание да се најде на оваа престижна глобална листа, особено што воопшто не бевме свесни дека сме набљудувани од страна на бренд експертите на M&M Глобал. Ова е потврда дека и надвор од нашата земја е препознан-

**Бела Вода**  
црвено вино,  
беше оценето  
со неверојатни  
94 поени од  
најпознатиот  
светски вински  
критичар Роберт  
Паркер



ен правецот во кој се движи „Тиквеш“ и јасната визија за настап на меѓународните пазари со вредност создадена во Македонија. Затоа секој наш успех е потврда и за нашата земја“, изјави Игор Илиевски, генерален директор на ВВ „Тиквеш“.

Во краткиот текст посветен на „Тиквеш“, во специјалното издание на M&M Глобал, се потсетува на долгата традиција на винарницата, но и на најновите достигнувања при тоа се потенцира дека во 2010-та година американскиот вински експерт Роберт Паркер високо го оцени црвеното вино „Бела Вода“ класифицирајќи го како исклучително, што значително придонесе за глобална афирмација на брендот.

Инаку ова не е прво значајно признание во светски рамки за ВВ „Тиквеш“. Во 2008-та година најголемата винарница во југоисточна Европа беше избрана меѓу триесетте водечки глобални вински брендови на еден од најзначајните и најпознати светски саеми за прехранбена индустрија - СИАЛ во Франција. ■



Вината на Тиквеш се единствените вина од Македонија кои по вторпат добија исклучително висока оценка од најпознатиот светски вински критичар Роберт Паркер, чии оценки и препораки имаат големо влијание врз пробивот на вината на пазарите во светот.

„Направено од енологот Филип Камби, кој со години ми велеше: Чекај само да ги пробаш моите вина од Македонија, овој 100% вранец открива висококвалитетен овошен карактер, кој потсетува на калифорнијскиот зинфандел со арома на шипинка, малина и почвени зачински ноти, како и медитерански примеси кои потсетуваат на областа Јужна Рона. Виното содржи арома на раскошно овошје, средно до полно тело, суптилни танини и извонредна чистина и вкус. Дополнителни атрибути се: длабоката рубин/слива боја, изобилие на ноти од црна рибизла и непогрешлив карактер. Добиено е од лози на вранец стари од 30 до 60 години, а произведено е во најстарата винарија во Македонија - Тиквеш, основана во 1885 година. Колку долго ќе трае? Немам поим, но содржи доволно овошје и полно тело за да издржи најмалку од 2 до 4 години. Зашто да чекаме?“, изјави Роберт Паркер во јунското издание на „The Wine Advocate“.

## промоција



# vigor<sup>®</sup> БАРМЕН КУП

Бо рамките на Струмица Open Fest, на 17ти август се одржа четвртото издание на Вигор Бармен Куп, кој, според проценките, беше убедливо најпосетен досега. Бармен купот прерасна во своевидна традиција, чија основна замисла е коктел-културата да се издигне на повисоко ниво и да го заземе вистинското место во Македонија.

Во конкуренција на повеќе од 20 бармени од цела Македонија, Ненад Милосављевиќ од Гевгелија го освои првото место на финалето на Vigor Bartender Cup 2012. Неговиот млечно-егзотичен коктел "Ел Бобо" направен на база на Vigor водка, како и млеко, ликер од маракуја, гренадин и сок од портокал го воодушеви повеќечленото стручно жири во

кое членуваше и Ведран Петровиќ, претседател на Хрватскиот сојуз на бармени.

Барменското „сребро“ му припадна на Методи Перунковски со коктелот "Греен Фаирс", додека пак Стево Тренов со коктелот "19-ка" освои трето место.

Освен во дегустација на коктелите на најдобриите бармени во Македонија, насобраната публика уживаше и во нивните „акробации“ со коктелскиот прибор. Во категоријата „флер“, во кое стручното жири ги оценуваше бармените според егзибициите кои ги правеа за време на креирањето на коктел, победи Дарко Лазовски од Скопје, додека второ и трето место освоија Мартин Петрушевски и Бобан Аврамоски. ■



# промоција



1 место

Ненад Милосављевић



El Bobo

- 6cl Vigor Vodka
- 2cl Passion Fruit Monin
- 1cl Grenadine Monin
- 1cl млеко
- 4cl Pago Apple Juice
- декорација: strawberry cream, chocolate, rosemary

Најдобра стручност  
Ашанас Чурлинов

Vigorous Passion

- 4cl Vigor Vodka
- 2cl Campari
- 1,5cl Passion fruit Syrup Monin
- 12cl Fanta Shokata
- 0,2cl fresh lime juice
- декорација: grapefruit, lime, fisislis

Бодови

FLAIR

305

I

Дарко Лазовски

165

II

Мартин Петрушевски

125

III

Бобан Аврамоски

2 место

Миодраг Ђерунковски



Green Fairy

- 4cl Vigor Vodka
- 3cl midori
- 3cl Lime juice
- 10cl Pineapple juice Pago
- 3cl Fruit de Coco
- декорација: lime, cherry, plum

Најатрактивен коктел

Ванчо Стојанов

Fannki Vigor

- 4cl Vigor Vodka
- 2cl Peach Liqueur Monin
- 1cl Grenadine Monin
- 8cl Grapefruit Juice
- melon 2pcs
- декорација: pear & fisislis

3 место

Стијео Тренов

19ка

- 2cl Vigor Vodka
- 3cl Vigor Vodka Blueberry
- 1cl Blackberry Syrup
- 2cl fresh lime juice
- 7cl forest fruit tea
- декорација: lime, blackberries



SVAROG®  
VODKA

*Triple distilled*



# Нашето единствено злато на ЛОИ

На летните Олимписки игри во Лондон ова лето се натпреваруваа точно 204 земји, а само 7 од нив меѓу кои и Македонија (покрај Австрија, Албанија, Босна и Херцеговина, Исланд, Израел и Малта) се вратија дома без ниту еден освоен медал. Бидејќи Бар Код не го интересираат спортските настани, се заинтересуваме како се одвиваше ноќниот живот во Лондон по натпреварите. И дојдовме до интересен податок. Прославата на некои од учесниците меѓу кои и најдобрите пливачи на денешницата: Американците Рајан Лохти и Мајкл Фелпс, членовите на британскиот олимписки тим во веслање и пливачката Ребека Адлингрон како и харизматичниот пливач од Јужна Африка, Чад Ле се одвивала во ВИП-ложата на „West End club Chinawhite“ во друштво на убави девојки, и коктел од околу 2000 фунти креиран од ...оопс - Саша Стојчевски од Македонија. Ете го нашето злато од Олимпијадата.

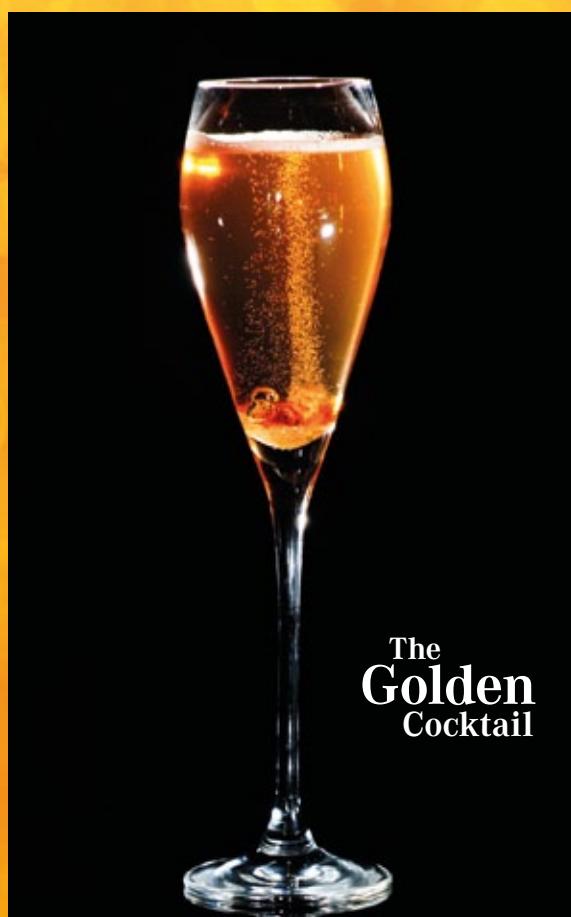
Се работи за Сашко Стојчевски-Саша кој е менаџер во клубот Chinawhite. Сашко по потекло е од Скопје и е во Лондон веке 15 години. Работел низ бројни елитни клубови, а во Chinawhite е 3 години. Клубот постои повеќе од 12 години, постојано е спомнуван по медиумите поради популарноста и познатите ВИП гости кои го посетуваат, меѓу кои и Мадона, Мик Џегер, Принс, Џеј Зи, Бијонсе, Жерар Батлер, Марк Валберг, Ева Мендес, а е и еден од омилиените клубови на играчите на Челси и принцовите Вилијам и Хари. Поради високата репутација и професионалност, клубот беше одбран



од австралиската фирма Елит Спортс која организира ексклузивни забави за спортисти и победници на олимписките игри во последните 12 години.

По повод олимписките игри и златните медалји, инспириран од духот на игрите, Сашко го креираше Златниот коктел кој е награда од куќата за секој кој добил златна медалја на олимписките игри. Секако коктелот можеа да го купат оние кои не добиле некоја медалја но сакаат да пробаат од златото и за тоа тие плаќаа точно 2012 фунти.

Коктелот се состои од Хенеси Паради, Луксор Брут Шампањ и е инфузиран со вистински 24 каратни златни листови, а во него се додава и специјално дизајнирано парче накит од познатиот Лондонски златар Хирш кој се состои од 24 каратни златни прстени со рубин, дијамант, сафир и емералд. ■





NOT JUST A STORY  
OUR STORY

THE ENDURING  
**MYSTERY**  
OF OLD NO. 7

A SQUARE BOTTLE  
FOR A  
**SQUARE**  
SHOOTER

WE RECKON YOU'LL LIKE IT ON THE ROCKS TOO



Your Friends at Jack Daniel's remind you to drink responsibly.  
For more information about responsible drinking please visit [ourthinkingaboutdrinking.com](http://ourthinkingaboutdrinking.com).

© 2012 Jack Daniel's. All rights reserved. Jack Daniel's and Old No. 7 are registered trademarks.



# THE MAN

## WHO STARTED

IT ALL

Часпер Џентон „Џек“ Даниел - најмладиот од тринадесет деца, бил роден во Тенеси некој Септември, во 1850 год. Ние велиме „некој“ Септември затоа што никој незнае прецизно точно во кој ден од месецот Г-дин. Џек е роден. Знаете, во 1800-те, луѓето не се грижеле за зачувувањето на податоци, па така некако и изводот од родени на Г-дин Џек бил загубен засекогаш. Денес, за да сме сигурни дека му оддаваме почит на Г-дин Џек на вистинскиот ден, секогаш го славиме целиот Септември. Тоа е традиција на која сме горди. И сосем сме сигурни дека Г-дин Џек би го одобрил тоа.

Во фабриката во Линчбург, Тенеси, се прави виски веќе седум генерации - приближно околу сто и педесет години. И веќе век и половина секогаш се има „отворено уво“ за добра приказна. Сега, кога е вистина дека секогаш ни е забавно она што ќе го чуеме, знаеме дека постои уште некоја бајка што може да се раскаже. А тоа е приказната за Тенеси Виски.

Никој со сигурност не знае зошто Џек Даниел избрал да ја нарече добрата голтка Тенеси Виски Old No.7. Но, со текот на годините имало неколку мислења на оваа тема. Некои велат дека тоа бил скрениот број на Џек. Некои тврдат дека тоа бил седмиот рецепт кој се истакнал над останатите. Знаејќи дека Џек бил љубител на жените, многумина веруваат дека бројот има некаква поврзаност со неговите седум девојки. Како и да е, само една работа е сигурна, а тоа е дека само Џек Даниел лично знае зошто неговото виски го нарекол Old No.7.

Како и повеќето производители на виски од тоа време, Џек Даниел најпрво го пакувал своето виски во долги земјени буриња. Во доцните 1870-ти, како и да е, па стаклените шишиња станале модерни, па Г-дин Џек започнал со стандардни, округли, стаклени шишиња на кои стои името на дестилеријата. Иако бил првиот произведувач на виски, не останал долго време задоволен, затоа што сакал неговиот производ да биде поразличен од останатите. Неговото виски било поинакво, па желбата негова била и самата амбалажа да биде поинаква. За среќа, во 1895 год. успеал во тоа, кога продавачот на Алтон Глас Компани му ја претставил необичната форма на шише со стеснат врат. Повеќе од 100 години покасно, шишето не е променето многу, а што се однесува до вискито кое е наполнето во него! Па, само една голтка и ќе знаете зошто се држиме до единствениот и непроменлив стандард на Г-дин Џек и до ден денес.

... е па, скрен 162 роденден господине  
Џек Даниел...!!!

WE HOPE YOU ENJOYED THE STORY OF

**JACK DANIEL'S**  
TENNESSEE WHISKEY

IN PICTURES AND WORDS

# MR. JACK'S BIRTHDAY

IT'S NOT SCOTCH.  
IT'S NOT BOURBON.  
IT'S JACK.



Maturity isn't just about whiskey. Please drink responsibly.

JACK DANIEL'S AND OLD NO.7 ARE REGISTERED TRADEMARKS. © 2009 JACK DANIEL'S. TENNESSEE WHISKEY ALCOHOL 40% BY VOLUME (80 PROOF). DISTILLED AND BOTTLED BY JACK DANIEL DISTILLERY, LYNCHBURG (PO BOX 361), TENNESSEE.



**behind the bar**

# Бренди, Коњак и Армањак

(прв дел)

Пишува:

**Филип АРНАУДОВ**

здружение на бармени на Македонија



Зборот брендди потекнува од холандскиот збор *brandewijn*, („изгорено вино“). Така холандските трговци буквально го претставувале виното од Јужна Франција и Шпанија во Северна Европа во 16 век. Описано како вино што било „изгорено“ или зовриено, со цел да го дестилираат. Потеклото на брендди може да се проследи наназад до проширувањето на муслиманските медитерански држави во VII и VIII век. Арапските алхемичари експериментирале со дестилизација на грозје и друго овошје, со цел да се направи медицински алкохол. Нивните знаења и техники насекоро се шират надвор од границите на исламот, со појавата на производство на грозје за Брендди во Шпанија и веројатно Ирска (преку монасите мисионери) до крајот на VIII век. Брендди, во поширока дефиниција, е алкохолен пијалок направен од овошен сок или овошна каша и лушпа. Поконкретно, се разделува во три основни групи.

Брендди од грозје е брендди кое е добиено со дестилација на ферментиран сок од грозје или од згмечена, непресувана пулпа и лушпа од грозје. Овој

алкохолен пијалок одлежува во дрвени буриња (обично даб), каде што добива боја, му созрева вкусот и добива дополнителни ароми и вкусови.

Брендди од пулпа (италијанската Грапа и францускиот Марк или нашата Комова се најпознатите примери) е брендди направено од пресувана гроздова пулпа и лушпи, како и од стеблата кои остануваат откако грозјето се гмечи и притиска за да се извлече најмногу од сок за вино. Брендди од пулпа, обично минимално одлежува и ретко во дрвени дуриња, се со веќе стекнат вкус. Тие често имаат тенденција да бидат прилично остри, иако можат да понудат и свежи, овошни ароми на видот на грозје кое се користи, карактеристика што е изгубена кај бренддите што лежи во дабови буриња.

Овомно Брендди е стандарден термин за секое брендди кое е направено од ферментирано овошје, освен грозје. Тоа не треба да се меша со Брендди со овошен вкус, кое е гроздово Брендди кое е зачинето со екстракт од друг плод. Овошните бренддија, освен оние кои се направени од јагоди, обично се дестилираат од овошни вина. Бобинките имаат тенденција да немаат доволно шекер за да се направи вино со доволно алкохол за правилна дестилација. Тие се натопуваат (мацерираат) во високо процентен алкохол за да се извлече нивниот вкус и арома. Кога ќе се исцеди течноста од овошките таа уште еднаш се дестилира. Калвадос, брендди од јabolка од Нормандија, регионот на северозападна Франција, е веројатно најпоз-

## behind the bar

натиот тип на овошно бренди. Eau-de-vie („вода на животот“) е стандардниот термин во Франција за алкохолни пијалоци воопшто, а посебно за безбојно овошно бренди, особено од регионот Алзас на Франција и од Калифорнија.

Брендито, како Румот и Текилата, е земјоделски алкохолен пијалок. За разлика од житните алкохолни пијалоци, како што се виски, водка и цин, кои се произведуваат во текот на целата година од жито што може да се собира и да се складира, Брендито зависи од сезони, зрелоста на овошјето, како и производството на вино од кое е направено. Различни видови на бренди се специфични за одредени региони. (Коњак, на пример, е град и регион во Франција по кој брендито произведено таму го добило своето име). Во некои региони за производство на Бренди, особено во Европа се донесени закони со кои мора да се користат одредени сорти на грозде кои се одгледуваат на точно определени региони.

### Француско Бренди: Коњак и Армањак

Коњак е најпознатиот тип на бренди во светот, репер со кој повеќето други брендија се споредуваат. Коњак регионот се наоѓа на западниот и централниот атлантскиот брег на Франција, веднаш северно од Бордо, во областите на Charente и Charente-maritime. Регионот е понатаму поделен во шест зони каде што расте гроздјето: Grande Champagne, Petite Champagne, Bois Ordinaries, Borderies, Fins Bois, и Bons Bois. Во првите два од овие региони се произведуваат најдобрите коњаци и често се назначени на етикетите на флашите. Коњаците со етикета Fine Champagne се мешавина од областите Petite и Grande Champagne. Основните вински сорти од кои се произведува коњакот се: Ugni Blanc, Folle Blanche, and Colombard. Вината направени од овие сорти се лесни, киселкасти и со ниско ниво на алкохол; тоа се слаби карактеристики за трпезни вина, но затоа се совршени за правење бренди. Коњак се дестилира два пати во казани за дестилирање во вид на чајник и потоа одлежуваат во Дабови буриња направени од даб од регионите Limousin или Troncais. Сите коњаците

го започнуваат своето зреене во нови буриња за да се омекне острот вкус и да добијат боја. Количините кои се одбрани за повеќегодишно стареење потоа се префрлаат во искористени зачинети буртиња, кои даваат помалку вкус на даб додека коњакот зре.

Сите Коњаците се мешавина на брендија од различни берби, и често од различни региони. Дури и оние кои се од едно лозје или дестилерија ќе бидат изменети од брендија од различни буриња. Како и во производството на Шампањ, гроздјето од локалните лозја се продава на коњак компаниите, кои купуваат од различни производители. Коњаците кои одлежуваат во бурињата се со различна зрелост и Мастер Блендерот на секоја компанија прави мешавина од нив карактеристичен за компанијата и вкус кој е задржан со години. Бидејќи не постојат ознаки (бројки) за староста на Коњакот, индустријата усвои некои општоприфатените термини за да се разликува Коњакот. Важно е да се напомене дека овие термини немаат правен статус, и секој производител на коњак ги користи според неговите сопствени критериуми.

- VS / VSP / Три звезди: (V.S., very superior; V.S.P., very superior pale) минимум две години одлежани во буре, иако обично просекот е четири до пет години.

- VSOP: (very superior old pale) минимум четири години одлежани за најмладите коњаците во мешавината, во индустријата просекот е помеѓу 10 и 15 години.

- X.O./Luxury: (X.O., extra old) Најмалку шест години одлежани за најмладите коњаците во мешавината, со просечна старост од 20 години или повеќе. Сите производители на коњак чуваат залихи од доста стари коњаците кои ги користат за мешање за да добијат некои од најдобрите коњаците во светот. Најстарите Коњаците се навремено отстранети од нивните буриња и се чуваат во големи стаклени садови наречени demijohns за да се спречи понатамошна загуба од испарување и да се ограничи претераниот вкус на дрво и талог. Луксузните коњаците се најдобрите за секоја компанија која што произведува коњак.



# Класични коктели СО КОНЈАК



## SIDECAR

- 4cl. Brandy
- 2cl. triple sec
- 1cl. lemon juice

Сипете ги состојките во шејкер полн со мраз, добро исшејкајте и сипете го коктелот во ладна мартини чаша.  
Декорација спирала од лимон.

## STINGER

- 3cl. Brandy
- 3cl. white crème de menthe

Сипете ги состојките во микс чаша со мраз, добро измешајте со барска лажица и сипете го коктелот во ладна мартини чаша.



## BRANDY ALEXANDER

- 3cl. Brandy
- 3cl. dark crème de cacao
- 3cl. cream

Сипете ги состојките во шејкер полн со мраз, добро исшејкајте и сипете го коктелот во ладна мартини чаша.  
На крај изрендадјте морско оревче врз коктелот.



# Есенски Коктели

## WINDS OF FALL

- 5 cl Бурбон
- 2 cl сок од лимон
- 1,5 cl јаворов сируп
- 5 cl сок од јаболко
- 5 cl пешнфрут џус
- 1 cl Кампари
- 1 лажичка мед

Сипете ги состојките во шејкер полн со мраз, добро исшејкајте и сипете го коктелот во double old fashioned чаша. Декорација неколку парчиња јаболко.



## GREEN APPLE MARTINI

- 4,5 cl Smirnoff Green Apple
- 1,5 cl ликер од зелена јаболка
- 2 cl сок од лајм
- 1 cl шеќерен сируп

Сипете ги состојките во шејкер полн со мраз, добро исшејкајте и сипете го коктелот во ладна мартини чаша. Декорација парче јаболко.



## APPLES & PEARS

- 5 cl Smirnoff Green Apple
- 5 cl сок од круша
- 2 cl ванила сируп
- 1,5 cl сок од лајм
- 5 капки Angostura Bitters
- 3cl Sprite

Сипете ги сите состојките освен Sprite во шејкер полн со мраз, добро исшејкајте и сипете го коктелот во double old fashioned чаша. Дополнете со Sprite и декорирајте со неколку парчиња јаболко и круша.



## WHITE GRAPE COSMO

- 5 cl водка
- 1 cl Triple sec
- 5 cl Cranberry juice
- 1cl сок од лајм
- 5-6 зрна грозје

Ставете го грозјето во микс чаша и изгмечете го со толчник, додадете ги останатите состојки и мраз. Добро исшејкајте и сипете го коктелот во ладна мартини чаша. Декорација две зрна грозје.



# 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



## бэГeuolution

КОКТЕЛ ШКОЛО ЗА ОБУКА НА ПРОФЕСИОНАЛНИ БАРМЕНИ



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

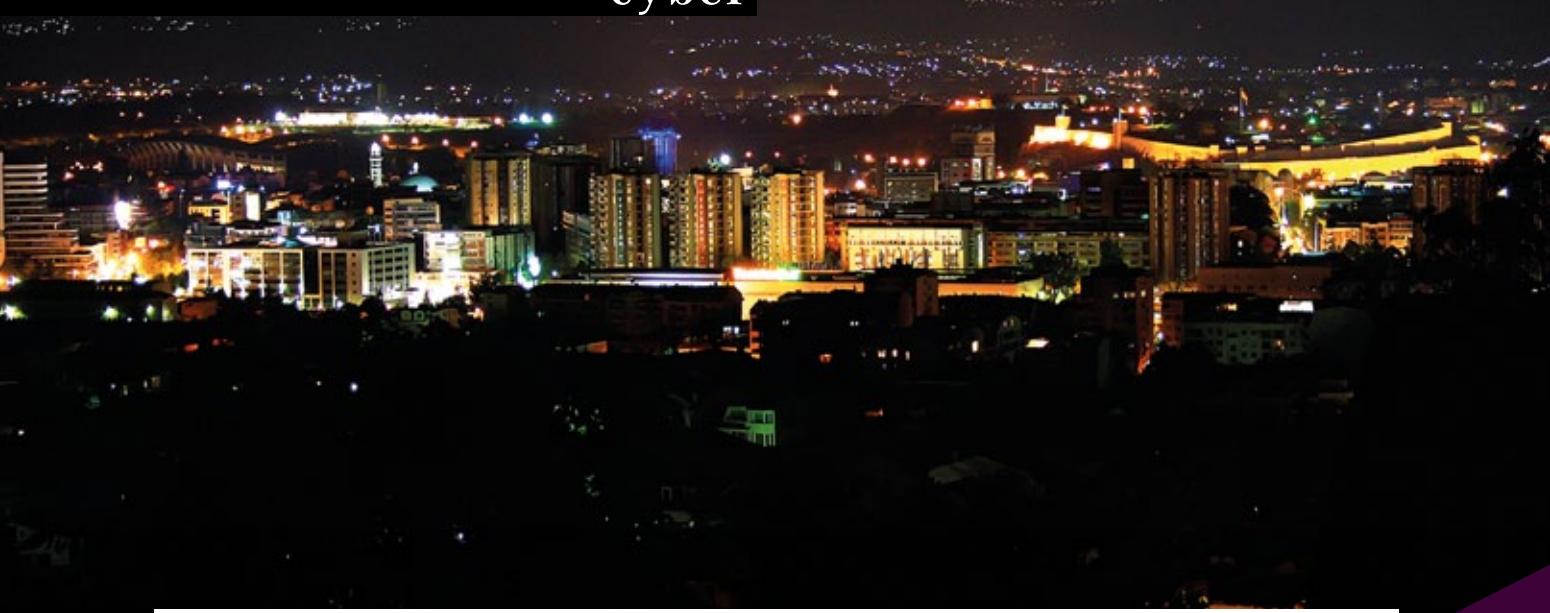
Mixology Bar "Cocktail Room" ул. Теодосије Гологанов бр.39 лок.14 Скопје

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

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

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





## Скопскиот живот на Google

Пишува:

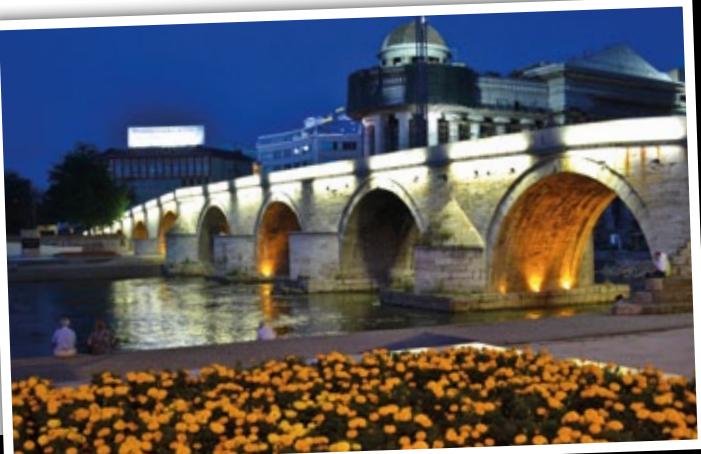
**М-р Милена АРСОВА**



Каков е виртуелниот профил на ноќниот живот во Скопје? Овие содржини го засегаат секој жител или гостин кој сака да ги задоволи своите урбани апетити. Google секако! Кога пребарувате кирилично "Скопје" прв резултат од пребарувањето е веб страната на општината на главниот град која секако ја прескокнувате и пребарувате портали кои се профилирани за ваков тип на информации. Според домеинот претпоставувате дека [www.skopje.com.mk](http://www.skopje.com.mk) излистан како втор резултат би бил вистинскиот извор на информации. Се отвора едно тажно визуелно веб решение чија фронтална информација на почетната страна е дека Скопската група Морал ќе го отвори концертот на легендарните англиски рокери Дип Парпл. И додека се прашуваш како си успеал да ја преспиеш оваа многу важна информација и се присетуваш дека Дип Парпл последен пат си ги видел на некој запрашинет постер кај вујко ти во подрум сфаќаш дека оваа ударна вест е постирана во 2005 година. Понатаму. Батали, дај друга веб страна! Солидни информации за скопскиот урбан тек воглавно се наоѓаат на web порталите [www.sk.com.mk](http://www.sk.com.mk) (панорама), [www.skopjeid.com](http://www.skopjeid.com), [www.zazabava.com](http://www.zazabava.com), [www.kadevercer.com.mk](http://www.kadevercer.com.mk), [www.time.mk](http://www.time.mk).

Она што ќе го најдете на овие веб страни се основни информации за фестивали, манифестации, саеми, изложби, свирки, концерти, претстави.

Панорама е според мене најдобро подготвена. Сосема доволно за да бидете информирани. Воглавно пласирано е се она што се случува но она што е евидентно кај сите градски портали е недостатокот од поинтелигентен обид за интеракција со настанот како на пример можност за резервирање на билет на театрска претстава или концерт, а тоа да не е на телефонски број на кој никој никогаш не се јавува. Факт е дека овие портали не може да пласираат повеќе од тоа што реално постои, ако градот не нуди многу настани, тоа е тоа. Но расположливите информации треба да бидат добро организирани, паметно групирани, лесно достапни, поживи и поинтерактивни. Да речеме, достапност на менија на ресторани, групирање на ресторани според цени и понуди, повеќе информации околу попусти, групирање на настани по жанрови и локации, можност за лично известување за одредени настани според претходно избрани филтри, видеа и фото галерии, трејлери

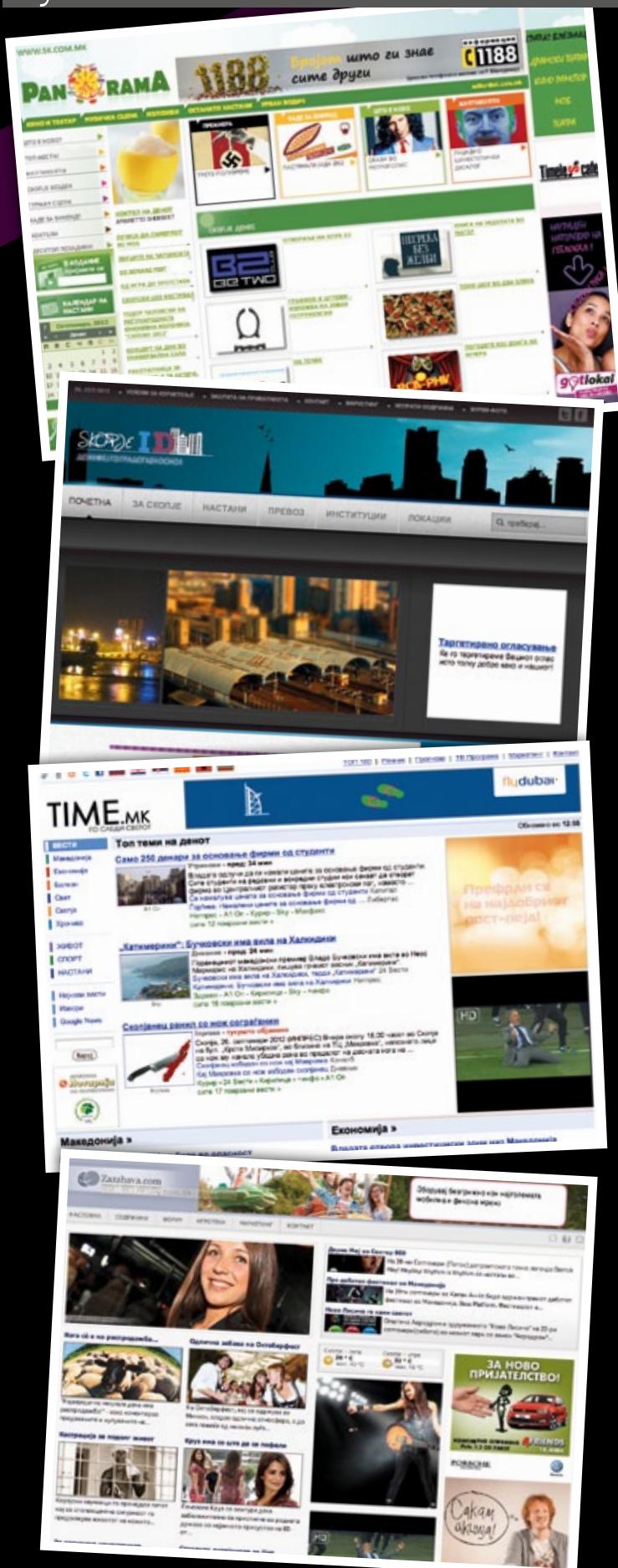


## cyber

на театарски претстави и филмови кои се веќе на репертоар, лични обраќања на организатори и сопственици, можност за оценување на настани и поставување на рејтинг, коментирање на настани, потенцирање на најкоментирани места и настани, и т.н.

Еве како би требало да изгледа еден идеален портал кој треба да ве прошета за викендот. Се будите во сабота наутро лоцирани негде во централното градско подрачје со буџет од 1000 денари за цел викенд. Не се информирате за настани преку Facebook бидејќи е цунгла од непотребни информации туку одите на главниот градски портал. Го избираате линкот "доручек за 150 денари". Понатаму, избираате во која општина или населба би сакале тоа да биде и ете порталот ги листа сите седум ресторани во центар кои нудат доручек за 150 денари. Ги отворате менијата. Јајца и сланина не, ама тост со овошје звучи супер. Следно, кликате на копчето резервација која важи само ако се појавите во ресторанот во следните половина час. Резервирате и летате право на доручек. Што со остатокот од викендот? Одите на рубриката "ја не сум уметник ама си поштуем" и се двоумите помеѓу два настана, инсталација на извесен фински концептуалист или промоција на новата книга на Гоце Смилевски. Ова првово е со две звезди и со коментари така така, а второво е со пет звезди и со потврдено присуство на 734 гости. Бидејќи вие не сте конформиста, секако одите на настанот на кој не оди никој. Тој ден е исклучително важен! Одите на сефте средба со симпатијата од курсот по јога. И кај сега да одите?! Аха! Кликате на рубриката "first date" и тука се излистани сите локации и настани за тој ден кои имаат некој поромантичен контекст, да речеме бар со тематска вечер на музика од педесетите, ресторан со специјално мени на афродизјачки коктели или едноставно одите во ретро кино на "Казабланка". Понатаму одите на рубриката "што има во Скопје во 2 сабајле" и бирате понуди кои ви се најсоодветни за тој момент.

Ова беше приближно идеалната слика за градски водич за која не треба многу за да стане реалност. Факт е дека кога ќе посетите локален веб портал за културно забавни содржини нема да налетате на концерт на David Byrne бидејќи такво нешто нема, но наместо ударни фотогалерии од пијани деца во турбофолкерски амбиент минимум што може да се понуди се рејтинзи на нови албуми на светската музичка сцена. Градските веб портали се виртуелното лице на градот кои посветуваат не само луѓето од овде кои бараат содржини туку и потенцијалните туристи. За жал ниту една веб страна нема содржини на англиски јазик. Поурбана физиономија, поинтелигентна разработеност и инвентивност би биле во прилог на сите засегнати страни, посетителите, угостители, сопствениците на порталите и пред се на градот. ■





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



Единствена сертифицирана SCAE  
**(SPECIALITY COFFEE ASSOCIATION OF EUROPE)**  
Кафе Академија во Македонија

Можност за добивање на SCAE диплома за  
сертифицирани **SCAE БАРИСТИ** и вклучување во  
програмата на **SCAE COFFEE DIPLOMA SYSTEM**

### Курсеви:

- ★ Основен Бариста Курс
- ★ Бариста 1 ниво
- ★ Бариста 2 Ниво
- ★ Мастер Бариста
- ★ Семинар за љубители на кафе

### Професионален консалтинг за кафе барови и други угостителски објекти

- ★ Обука на целиот персонал
- ★ Дизајнирање и изработка на кафе мени
- ★ Следење на стандардите и работа на персоналот на работното место
- ★ Позицирање и проектирање на барска станица

Повеќе информации: 077 53 00 93 ; 070 31 31 40  
[Facebook.com/CoffeeAcademy.mk](https://www.facebook.com/CoffeeAcademy.mk)



багеволюшон



# Фјака

Пишува:  
**Бујар МУЧА**



**Се прашувам дали Фјаката е заразна, оти ако е - би ги замолил Далматинците да ни ги заразат нашите Далматинци. Можеби тогаш ќе престанеме бесцелно да се мразиме и да си пуштаме клетви едни на други, туристите и угостителите. Можеби тогаш ќе сфатиме дека Лесковачката скара и Американските крофни се најужасното нешто во светот на гастрономијата. Можеби тогаш ќе откриеме зошто од нашата ракија и вино боли глава, зошто правиме пица бурек и зошто се доведовме во ситуација во Охрид да печеме товена пастрмка. А кога ќе откриеме зошто тврдите фекалии ни пливаат по езерата во сред сезона, е тогаш да ги земеме сите скутери и глисери и колективно да се удавиме со истите.**

**Се уште најдобриот гастрономски производ на Македонија во туристичка сезона се Мекиците на Стража.**

Со поимот Фјака прв пат се сретнав во осумдесеттите години на минатиот век како војник во Задар во тогашната ЈНА. Беше премногу млад за да ја препознаам филозовската нишка на поимот кој кај неупatenите наједноставно се поистоветува со мрзеливост. Искрено, живеејки во касарна немав многу можности да го почувствуваам тој феномен кај локалното население. Инаку Фјаката е ексклузивитет на жителите на Далмација, феномен со кој лугето од тој крај се гордеат.

По триесетина години, ова лето повторно се вратив во тие краишта, овојпат како турист на заслужен одмор. Војните, разделбите и страдањата во предходните децении ми ја избришаа од меморијата можноста да се летува на далматинското крајбрежје. Таканареченото Наше Море го заменив со Грција и Турција во сите свои форми и облици. Некако се навикнав на нивната претерана гостопримливост и напнатост, на униформираната гастрономска понуда и сместувачки услуги, на сите дребулии, пластики и зунзурки што мораа да се купат и да се имаат. Скоро се убедив себе си дека со морето некако одат светлечките реклами, брендиратите продавници, бескрајно глупавите идентични сувенири на кои што само им се менува називот на местото од каде се купени, масовноста на шеталиштата, пченките, дневните тури со гусарски бродови, се со јасно истакнати цени напишани со црн фломастер.

За да пристигнеш до саканата цел во Далмација, како турист немаш никакви туристички привилегии. Го користиш возниот ред прилагоден на потребите на месното население. Се е мирно и ненасилено, без непотребни рекламирања и ценовници за се и сешто. Првото утро на саканата

дестинација поминува во истражување на намирници и потребштини за наредните денови. За да дојдеш до посакуваната цел, потребно е да се рас-прашаш кај своите домаќини или кај било кој од љубезните мештани. Колку за илustrација, новини, наочари со диоптрија и едукативни книги за деца ќе најдете во поштата, која е во рацете на месниот лекар кој истовремено ги има и клучевите од аптеката и од амбулантата. Месарницата ќе отвори по потреба, самопослугата нема специјални цени за туристи, а уличниот продавач на овошје и зеленчук нема мегафон и не ломоти глупости за своите производи. Заедничко за сите овие институции е што околу единаесет часот затвораат и настапува феноменот на Фјака. Месното население вели дека климаксот на Фјаката доаѓа со кревање на температурата на неверојатни 30 степени. Настанува психофизичка состојба во која правењето ништо се доведува до степен на совершенство. Таквата форма на медитација трае до пет часот попладне кога се се враќа во нормала, проработуваат институциите со онаа иста насмевка на лицата на луѓето од утрото. Мештаниите инсистираат да не се мешаат поимите Фјака и мрзеливост. Мрзеливоста е велат човечка слабост, а Фјаката е сосотојба на духот која кај нив е божји дар, додека кај другите цивилизации е потребна Јога и медитации за да се достигне слична карма.

Не можев да и поверувам на оваа теза во прв момент, но секој нареден ден и случување ми го потврди обратното. Се што видов беше чисто, евидентирано и дискретно објаснето, се што вкусив беше празник за непцата, се што испив беше божји нектар. А сето тоа беше дело на истите оние луѓе што секојдневно од 11 до 17 часот влегуваат во фаза на Фјака. Незнам дали е од Фјаката, меѓутоа

овие луѓе нема да ти дојдат над глава во кафеана а ти уште не си седнал. Ке те почекаат десетина минути да се раскомотиш, па ќе дојдат дискретно да ја примат нарачката. Ако поради феноменот на Гладно Око почнеш избезумено да нарачуваш вишок храна, ќе ти укажат дека грешиш без ниту трунка желба од тебе да извлечат вишок против. По ниедна цена и за ниедни пари нема да ти продадат, зготват или наметнат нешто што се коси со нивните принципи и нивниот поглед кон совершенството. И за ракијата од орев или од портокал имаат приказна, чиниш производите им имаат душа. Искрено веруваат дека нивното море е најчисто, нивните лигњи највкусни, нивното вино најсофицицирано, нивниот маслинов зејтив најдевствен.

Се прашувам дали Фјаката е заразна, оти ако е-би ги замолил Далматинците да ни ги заразат наши-те Далматинци. Можеби тогаш ќе престанеме бесцелно да се мразиме и да си пуштаме клетви едни на други, туристите и угостителите. Можеби тогаш ќе сфатиме дека Лесковачката скара и Американските крофни се најужасното нешто во светот на гастрономијата. Можеби тогаш ќе откриеме зошто од нашата ракија и вино боли глава, зошто правиме пица бурек и зошто се доведовме во ситуација во Охрид да печеме товена пастрмка. А кога ќе откриеме зошто тврдите фекалии ни пливаат по езерата во сред сезона, е тогаш да ги земеме сите скутери и глисери и колективно да се удавиме со истите.

Се уште најдобриот гастрономски производ на Македонија во туристичка сезона се Мекиците на Стража.



# shopping & shopping



## Не мора веќе во Солун на шопинг

На страна патриотскиот дел, иако и тој е важен, но јас се радувам што јас и моите сограѓани нема веќе запотени да се влечкаме по туѓи градови и со полни раце кеси да се товариме во своите автомобили или уште по-лошо, во такси или градски превоз. На страна и тоа што економските душебрижници ќе кажат дека само во шопинг центри што им ги извлекувале парите на нашите сограѓани се инвестирало, наместо да се бркале инвестиции во производство, јас ќе кажам дека во Скопје на пример, во моментов има 50 метри малопродајен простор на 1.000 жители, што во споредба со другите метрополи, па и оние од најблискиот регион, е многу малку. Затоа се радувам што долгоочекуваниот трговски центар, кој интензивно се градеше изминатите две години, Skopje City Mall свечено ќе биде отворен на 4 октомври 2012 година, со богата забавна програма и во текот на наредните неколку денови.

Skopje City Mall носи брендови кој досега ги нема-ло кај нас, некои ги нема ни во соседните земји. Со таква единственска понуда на светски марки, комбинирани со домашни етаблирани брендови на едно место, како и разновидните дополнителни содржини, Skopje City Mall пред сè ќе ги задржи домашните потрошувачи да купуваат во Македонија, но и ќе ги привлече купувачите од регионот, особено оние од Косово. На големо задоволство на сите, Skopje City Mall во својата понуда ги вклучува добро познатите модни брендови на Inditex - Zara, Massimo Dutti, Bershka, Stradivarius, Pull&Bear. Само како пример, продавницата на Zara ќе се простира

на околу 2.190м<sup>2</sup>, на два ката, и ќе биде најголемата нивна продавница на Балканот. За прв пат ќе го имаме и водечкиот европски ланец на хипермаркети Carrefour бидејќи досегашните ланци (Веро и Рамстор на пример се само регионални играчи).

Покрај овие брендови, за прв пат во Македонија ќе се претстават: Cineplexx, Bo bowling, Sportvision, Bur-ger King, Dominos pizza, I Store, Aldo shoes, Penny Black, Punt Roma, Celio, Women' Secret, Parfois, Guess, Desigual, Pepe Jeans, World of Accessorize, Aftershock, Nine west, Blanko, Time Out, Boss Orange, Marlboro classic, Urban Jungle, Yves Rocher, Migato, Giovanni Galli, Fish Rozafa, како и добро познатите: Jysk, Neptun, DM drogerie, New Yorker, Lacoste, Mango, Okaidi, Spriengfiled, Golden Point, Bitziani, Timberland, Bata, Geox, Penti, Koton, Viktor Chevignon, Bella, Orka sport, Premaman, Enzi Menzi, Mayoral kids, Zegin, Cosmo, Shatze, Prima Optika, Swarowski, Stage café, Alo Alo café, Play Caffe, Trend lounge bar, Gyro Mamas, и уште многу други.

Освен модните брендови, понудата ги опфаќа и сите сервисни услуги, потреби за домаќинство, козметика и убавина, книжарница, детски катчиња со забавен и едукативен карактер, тематски и фамилијарни ресторани, брза храна од класичен тип и онаа со печат на здравата исхрана, кафулиња, кулгана. Но покрај комерцијален, Skopje City Mall ќе има и општествено-културен карактер и функција да го унапреди социјалниот живот на жителите на Македонија, истовремено доведувајќи ги високите стандарди во сооднос со просечните примања. Се надевам дека навиката за одење во кино ќе се врати на голема врата со првото мулти плекс кино во Македонија, со современа 3Д технологија - Cinelрехx. А за кафе баровите воопшто не се грижам, знам дека добро ќе работат... такви сме ние по природа, ќе скратиме на нешто друго, но за пијачка секогаш ќе оставиме по некој денар во џебот.■



# Ца Бест

НАЈЕВТИН  
НЕДЕЛЕН ПАКЕТ!



# 500

минути кон ONE

# 500

SMS кон ONE

# 500

мобилен интернет

=  
79  
денари

## Активирај неделен пакет на 1414

Цела недела не го испуштај мобилниот од рака! Само со Ца Бест 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, зборуваш за АПСОЛУТНА НУЛА (0 ден/мин) со цело Ца Бест друштво.

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

ONE

ПИВО



ПИВСКИ ТУРИЗАМ

# НАЈДОБРИТЕ ПИВСКИ ГРАДОВИ ВО СВЕТОТ

Пишува:

Марјан КОСТАДИНОВСКИ



**Beershop**

**Додека повеќето места се синоним за пивската култура, постојат многу градови кои навистина ќе ги освојат вашите срца и наполнат стомакот со пиво како вистински фанови. Овој мал водич искористете го за некоја следна дестинација за вашиот иден годишен одмор.**

Пивскиот туризам е прилично развиена гранка во Европа, но и во Америка. Повеќето пиварници имаат соби за сместување со ресторани за можност за дегустација на нивните производи, а некои понапредни дури и мини музеи. За сите е потребна претходна најава и одредена група на луѓе кои се заинтересирани за вакви пивски тури. Влезниците се симболични.

Сопственикот на сајтот „beer tutor”, понуди една листа на градови кои ги рангира како најдобри градови во светот за вистинските љубители на пиво, и при тоа се земени во предвид неколку елементи:

Што всушност значи изразот „beer lover“ или љубител на пиво? Секако постојат луѓе кои пијат по 24 пива дневно и тврдат дека се љубители на пиво, но тоа не е пиво и не е љубов. Тоа е на некој начин и зависност. На оваа листа се градови само за оние кои минимално нудат точено пиво. Ги посетуваат луѓе кои често сакаат да пробаат нови пива, нови стилови и прошират своите хоризонти.

Кои се критериумите за градовите? За разлика од некои други светски метрополи, нашите се базираат на тоа колку милиони барели произведуваат секоја година, а се состои од комбинација од следниве елементи:

- број на мали пиварници и пивски пабови по глава на жител.
- квалитетот и различноста на стиловите произведени од локалната пивница.
- пролиферација на барови и ресторани со одлични пивски менија
- достапност на локални и увозни пива (посебно за пивските маркети)
- главни пивски фестивали
- законска регулатива
- производство на пиво во домашни услови
- без пристрасност



## 1. БРИСЕЛ, БЕЛГИЈА

Брисел е главен град на Белгија, а исто така и на Европската Унија. Град домаќин на многубројни ресторани, пивници и музеи. Додека Портланд е број еден со опседнатост, Белгија може да се пофали со перфекцијата, со производството на најпрефинетите пива во светот. Како дополнение на ова е и податокот дека има најмногу повари по глава на жител во светот, земјата е домаќин на 6, од 7-те Трапист пиварници кои користат техники и рецепти кои се применуваат со векови. Да се потсетиме само на Westvleteren 12 кое е едно од најпрефинетите и најдобри пива во светот. На помалку од 12000 квадратни милји, Белгија е мала земја со својата локална дистрибуција. Од 213 и повеќе пиварници во земјата, Брисел е домаќин на 4 од нив, но постојат 49 на растојание од 25 км, и неверојатни 119 на растојание од 50 км. Географски Брисел е на 2-ро место поради тоа што е лоциран во срцето на Белгија, и концентрација на најголема популација во малата земја преплавена со неверојатни пиварници. Брисел е домаќин исто така и на околу 30-тина добри пивски барови. Во првата недела од Септември во Брисел се случува и „Белгискиот Пивски Викенд“ - фестивал кој што вклучува илјадници белгиски пива и пивари и извонредна можност да пробате некои од нив. Во Брисел се наоѓа и Музејот на Белгиските Пиварници. Доколку се движите по терминалот Еуростар (исто така познат и како Brusel South/Midi/Zuid на Англиски/ Француски/ Холандски) со малку пешки одење стигнувате до една од светски најдобрите мали пиварници, Пиварницата „Кантilon“ (Brasserie Cantillon). Овде пиварот Жан Ван Рој произведува некои од најреспектираниите ламбик пива со голема помош на неговото семејство. The lambic, gueuze, faro, kriek и framboise се произведуваат овде и се едни од најтрадиционалните ретки стилови на пиво воопшто. Пиварницата е исто така позната и како „Brussels Museum of Gueuze“, и е отворена за јавноста од Понеделник до Сабота. Посетата чини 4 евра со вклучен пижалок. Исто така во Март и Ноември во пиварницата се одржува и отворениот ден на пивото. Исто така место кое мора да го посетите е ‘Cuisine a la Biere‘ кое е описано како традиционален белгиски ресторан. Ќе го препознаете по старите пивски шишиња на отворите од прозорите. Неколкуте менија варираат со цени од 18 до 35 евра. Во центарот на Брисел рутата започнува

## ПИВО



од La Porte Noir ('The Black Door') со визба од 16-тиот век во кој има околу 60-тина видови на пиво. Кога ќе стигнете во центарот на Брисел неизбежен е „Grand Place“, во чиј скlop постојат неколку различни барови каде што во керамички садови ќе ве служат од пивата Timmermans; или „Les Brasseurs“, пивница лоцирана во зграда од 16-тиот век. „Les Brasseurs“ произведуваат неколку видови на пиво во комплетно реновиран простор. Исто така во „the Grand Place“ се наоѓа и Музејот на Белгиските пиварници, кој ви дава можност да погледнете во историјата на пиварството во Белгија, и пробате точно пиво. „Delirium Café“, кое што е отворено во 2004, нуди селекција од повеќе од 2000 различни пива и е влезено во Гинисовата книга на рекорди. Овде ќе најдете илјадници пива од цела Белгија, од секој агол од земјата и секој добро познат Белгиски стил на пиво. Од малите микропиварници кои освен нивниот локален регион тешко дека ќе ги најдете на друго место, како и илјадници пива од цел свет меѓу кои и Скопско. Менито е во форма на телефонски именик. „Delirium Café“ е вистинско место за оние кои сакаат да истражуваат на оваа тема. Ако сакате сепак малку поелегантна атмосфера тогаш треба да ја посетите пиварницата „Belga Queen“ со околу 20-тина флаширани пива неколку траписти и други ламбик и не-filtрани пива. Може да пиете и без да јадете, и покрај тоа што има квалитетна храна со цени кои се движат од 12 до 25 евра за основно мени, Од специјализираните продавници за пиво кои во Брисел ги има безброј и издвојуваме најдобрите: „De Bier Tempel“, со повеќе од 100 различни пива чаши и сетови, маџи и други работи. Тука е секако и „Beermania“, најдоброт Шоп во градот, со 400 видови на пиво и други зезалици, во рамките на истиот постои и мал бар каде може да се напиете пиво или две додека направите избор.

## ПИВО



### 2. МИНХЕН, ГЕРМАНИЈА

Минхенскиот Октоберфест секоја година привлекува повеќе од 6 милиони туристи. Без сомнение, Минхен е дом во кој се случува најголемиот пивски фестивал во светот кој се одржува од 1810 година. Како и Брисел, во Минхен има неколку главни пиварници. Разликата е во тоа што сите тие се големи пивски магнати како Augustiner, Paulaner, Hacker-Pschorr, Hofbräuhaus, Lowenbrau и Spaten, и исто како и Брисел и околните села се преполни со мали пиварници. Една од оние работи кои го прават Минхен специјална дестинација се бројните „пивски градини“ („beer garden“) каде што може да добиете литар пиво со снек доколку сте гладни. Повеќето од овие „пивски градини“ ви даваат можност сами да си ја носите храната. Ваквите „пивски градини“ започнале уште од 1812 година и се означени како важен дел од Минхенската културна и социолошка сцена. Кога се затвараат ваквите „пивски градини“ на сцена стапуваат многу барови кои се отворени цела ноќ и дури и да имате пиво, може со истото да шетате по улиците на градот. Германија воглавно добива екстра мотив за наоѓање разни начини да создаде многу вкусни пива и покрај нивниот закон Rajnhätsgebot за чистота на пивото кој налага пивото да се прави само со вода, слад, хмель и јачмен. Повеќето од пивата во Минхен се лагер пива или пилснер стил, познати се и по темниот лагер, а се повеќе се популарни и пченичните пива. Повеќето Минхенски пиварници имаат сопствен бар и ресторан. Белгијанците ќе кажат за Баварците дека не експериментираат со стиловите (само 4 состојки се дозволени за правење на пиво) и за користењето на дволитарските криги. Во практика, како што велат Белгијанците пивото е потоплено на дното од чашата, додека Баварците одговараат дека дебелината на чашата го држи пивото ладно, и дека премногу ладното пиво нема вкус. Секоја нација си има своја сопствена култура, но Баварците не би ја смениле за ништо на светот.



### 3. АМСТЕРДАМ, ХОЛАНДИЈА

Амстердам е многу добро познат по тоа што наоѓа различни начини за релаксација. Амстердамската пивска сцена ќе ги изненади сите, но пред се мора да знаете каде да погледнете и што сакате. Ако тоа го направите ќе видите дека географската локација на Холандија, е помеѓу Белгија и Германија, и тие креирале единствена пивска култура која се состои од љубов кон Белгиските пива кои што се прават и локално, и Германските бок пивски стилови. Градот има два фестивала каде што се слави пивото: Bokbierfestival и Meibokfestival. Во градот постојат 9 пиварници. Иако е малку надвор од патот, Brouwerij't IJ пиварницата е сместена во познатата ветерница и прават одлични пива. Како дел од една историска лекција може да го посетите и музејот на Хајнекен, со вклучителна тура по пиварницата и музејот. Ситуацијата со баровите е исто така изненадувачка и повторно треба да знаете што сакате да видите. Ако седнете во еден просечен бар, тука секако ќе најдете Амстел или Хајнекен, но доколку се заинтересирате малку повеќе ќе најдете извонредни барови каде што може да се доживее вистинската пивска култура. Барови кои мора да ги посетите доколку одите во Амстердам се „Cafe Belgique“, „Gollem“, „Het Elfde Gebod“, и „In De Wildeman“. Доколку сакате да го пробате локалниот вкус тогаш тука се „Cafe àt Arendsnest“ кое што има околу 30-тина Холандски пива на тачење и 120 во шишиња. Достапноста на пивата надвор од баровите е нешто што е проблем во Амстердам. Ликер столови и специјализирани продавници за пиво ги има неколку со совршено добра понуда. Препорака се „BierKoning“ кое што е единствената продавница со околу 1100 пивски етикети. Најдобро е да се посети во текот на летото каде што може да уживате и пиете пиво возејќи го т.н.

пивски велосипед како подвижен шанк по улиците на Амстердам, кој поради атрактивноста и опасноста по улиците на Амстердам извесен период беше забранет за употреба.



#### 4. КОПЕНХАГЕН, ДАНСКА

Копенхаген е град кој со право може да биде секогаш на врвот на листата за секој вистински љубител на пивото. Од друга страна Копенхаген е еден од најскапите градови за посета воопшто. Постојат многу повеќе барови кои самите си прават свое пиво како и неколку добри пиварници, а микропиварниците се тренд изминативе 10 години. Со сите пивски закони со кои се соочува Данска, тешко е да се каже колку пиварници и пивски пабови се лоцирани во околната на Копенхаген, но важно е дека се присутни десетина. Места кои мора да ги посетите се „The Norrebro Bryghus“ (пивница-ресторан сместена во стара фабрика), „Beer Here“, „Xperiment“. Данците го произведуваат секој стил на пиво вклучувајќи ги и Американските стилови кои повеќето од европските пиварници не се ни обидуваат да ги произведат. Револуцијата

## ПИВО

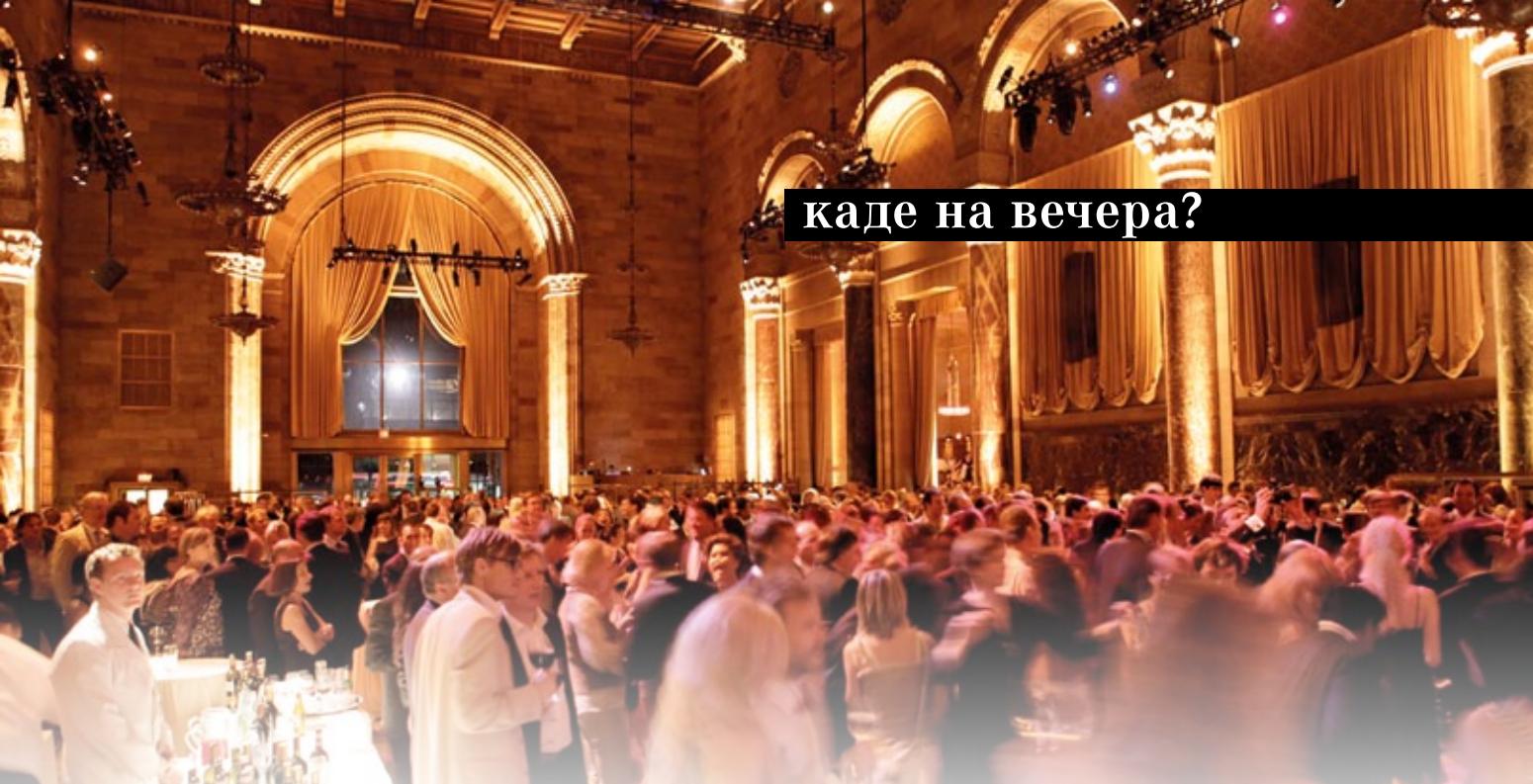


на точено пиво во Данска се случила многу бргу, а благодарноста се должи пред се на здружението на „ДАНСКИТЕ ПИВСКИ ЕНТУЗИЈАСТИ“ (the Danske Ølentusiaster), која работела во едукација на луѓето за квалитетот на пивото и вклучена политички во тие краишта. Истите тие го организираат и Европскиот Пивски Фестивал којшто е микс на макро и микро пиварници изложувачи и трговија со пиво. Повеќето продавници имаат добра понуда на пиво. Покрај поддршката на локалната пивска индустрија сепак Данците исто така ги прифаќаат и странските пива и не е проблем да се најдат примероци од САД, Белгија, Германија, Британија и други земји. Копенхаген има граѓански закони кога се работи за пивото - јавното конзумирање на пиво е дозволено, и повеќето барови се отворени помеѓу 2 и 3 часот, а вреди да се спомене и велосипедската турнеја по пиварниците „Tour de Biere“ каде што велосипедистите возат околу земјата и посетуваат околу 20тина пиварници во 10 дена.

извор: [www.beertutor.com](http://www.beertutor.com)







каде на вечера?

# Вечера во “Cipriani”

Пишува:  
**Аријана КОСКАРОВА**  
дописник од САД



Дали кога италијанецот Џузепе го отворил својот прв “Harry’s Bar” во Венеција бил свесен дека започнал нова ера во светот на луксузот со неговото име? Верувам дека во тој момент тој прв ресторант му бил само остварување на сонот и не ни замислувал каде води сето тоа.

Денес, групацијата “Cipriani” има преку 20 ресторани на сите страни во светот, меѓу другото и во најпознатите светски метрополи - Њујорк, Абу Даби, Мајами, Истанбул, Венеција, Порто Керво, Лос Анџелес, Ибица, Хонг Конг, и секаде низ овие места ланецот на луксузни “Cipriani” ресторани е синоним за услуга - par ekselans.

Познатиот коктел Белини, мешавина од просеко и праска е официјалниот пијалок на “Harry’s Bar”, исто како и “Carpaccio alla Cipriani”, вистински деликатес за љубителите на добрата храна. “When in New York”, секој мора да ги проба овие специјалитети. “Cipriani Downtown” се наоѓа на монденската улица “West Broadway” во Сохо. Има пријатна атмосфера, а чести гости се познати звезди кои уживаат на вечера со пријателите. Бидејќи, Америка е либерална држава, особено во поглед на модата, каде што секој го живее сонот и гордо си го носи стилот, без разлика на тугите мислења и погледи, во “Cipriani”, нема посебен дрес код. Наша препорака како европјани е вашиот стајлинг да биде лежерен со допир на префинетост, бидејќи сепак станува збор за еден луксузен италијански ресторант.

Бидејќи во минатиот број на Бар код пишувавме за мишelinскиот ресторант “Gilt” лоциран во добро познатиот хотел “Palace”, веројатно добро е и да ги спомнеме разликите помеѓу овие два одлични ресторани. Мишелинските ресторани нудат three-course меню кое задолжително вклучува предјадење, главно јадење и десерт а порциите се мали и добро декорирани. Во “Cipriani” не е задолжително да ги изберете сите три, може да дојдете само на десерт или Белини, без да мора да нарачувате предјадење или главно јадење но во секој случај порциите се во нормален обем. Еден интересен факт е што во “Cipriani” не свири никаква музика, додека во “Gilt” класичната музика е задолжителна. Двата ресторани избилилуваат со уредни маси и со свежо цвеќе, келнери кои добро ја познаваат храната, кои не забораваат да ви наполнат вода дури и кога чашата не ви е празна. Никогаш нема да чекате 20 минути за да ви ја донесат сметката и уште 20 за да ви наплатат. Во “Gilt” барот е сместен во друга просторија, одделно од ресторантот, додека распоредот во “Cipriani” е сличен на секој друг ресторант.

Драги наши верни читатели, независно дали ќе го одберете “Gilt” или “Cipriani” за вашата вечера во Њујорк, ќе го направите вистинскиот избор.





Најдобрите брендови  
лесно се препознаваат

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



## Скапо Евтино

Пишува:  
**Цаци Паковска**

стилист



Работата на познатите модни креатори е да бидат чекор пред другите со своите колекции, а купувачите треба да се запрашаат дали вреди да се фрлаат илјадници евра за скапите дизајнерски облеки. Дали модните куки ги покачуваат цените на облеките, без притоа да водат сметка за вистинската вредност?

Императивот дека високата мода мора да биде и скапа, се повеќе е прифатен како стратегија на самите модни групации, за кои креаторите прават специјални колекции за нивните продавници. Но сепак постојат и модни имиња кои работат самостојно и иако не се врзани за групација, се ценети и признаени во модниот свет. Нивните лимитирани колекции исто така се продаваат со високи цени. Понекогаш и самите групации, за масовно да го популаризираат нивниот моден дизајнер, прават сезонска соработка со евтините модни ланци, како што беше случајот на „Lanvin“ за „H&M“, за кој Албер Елбаз искреира евтини реплики на неговите скапи дизајни. Но сепак следната сезона повторно еден фустан на Lanvin чини повеќе од 1500 евра, затоа што модните зависници никогаш нема да го напуштат скапиот креатор за реплика од евтините модни ланци, чија работа е всушност да ги копираат познатите модни креатори. Единствената работа по која се разликуваат масовните ланци е тоа дека тие се лимитирани во употребата на префинети и скапи ткаенини, па затоа нивниот таргет се секојдневните облеки. Се разбира, високата мода продолжува да се бори за

превласт и никој од овие креатори не би можел да се ангажира од масовните ланци, без претходно да биде познат на модните писти во Њујорк, Париз и Милано.

Но за оние кои можат да си ги дозволат скапите облеки, се уште има смисла да ги расфрлаат парите на скапи дизајнерски облеки, како на пример костум по мерка, зимски палта и чевли, кои се изработени од совршени материјали кои го штитат вашето тело. Ќе потрошите 1500 евра на чанта затоа што во наредните години ќе ја износите. Во некои случаи статусните чанти имаат поголема вредност и од фустаните од 3000 евра кои ќе ги облечете само една сезона. Во предвид треба да се земе и земјата на потекло. Италијанските креатори се горди на заштитниот знак „Made in Italy“ кој е гаранција за квалитет. Во ексклузивните бутици во Милано, секој купувач е уверен дека облеките се со највисок квалитет.

Но високата мода се создава во приватните ателјеа во Париз, Њујорк и Милано, каде модните писти се среќаваат со реалноста на глобалната луксузна економија. Продажбата се одвива на договорен состанок, а облеките се уникатни. Оние купувачи кои не се импресионирани од понудата, повторно купуваат неколку парчиња затоа што само така можат да си го загарантираат пристапот до колекциите од следната сезона. ■





Одличниот оброк не е само во храната и виното. Тој е посебно емотивно искуство. Ние го креираме за да создадеме нешто невообичаено преку овозможување на спокојно место, полно со вработени кои се грижат за него исто како што се грижат за нивниот дом, а се грижат за Вас како за најдобрите гости. Нашите готвачи внимателно се грижат за сите гурмански детали и со посебни вештини ја креираат основата за извонредната кулинарска имагинација и кујна која ги служи најдобрите оброци на Вашата маса. Бидејќи добриот оброк не е само овој кој ќе Ве засити. Тој е посебно доживување кој Ве носи до изворот на задоволството кое го имате заборавено и на места кои до сега ги немате посетено.

#### Приказна создадена од срце

Ако сакате да го вкусите најубавиот цезар сос во градот, посетете го Ресторанот Диш кој се наоѓа во трговскиот центар Зебра. Италијанската кујна, домашно приготвените тестенини и прифатливите цени се адватите на ова место во градот, кое брзо ги освои љубителите на добрата храна. Амбиентот, комбинацијата на боите во интериерот го прават Диш да диши во топла и пријатна атмосфера во која секој посетител се чувствува како дома. Кога приказната се создава од срце, тогаш тоа и се чувствува.

Извор: Списание Глобус, 22.12.2009





in&out

# Horeca fashion



Пишува:  
**Радмила ПАВЛОВСКА**

Да, и во угостителството постои мода. Откако конзерватизмот на неприкосновената French Cuisine беше урнат уште пред повеќе од десетина години со појавата на новите гастрономски "Салвадор Дали" и "Александар Меквин" односно откако на сцена стапија револуционерно настроени селебрити шефови како

Феран Адриа, Рене Реџепи, Жак Пепен, па и Џејми Оливер ако сакате, веќе ништо не исто во трендовите на гастрономијата и пијалоците. Иако 2012 се уште не е замината, веќе се насираат нештата кои беа и се уште се модерни оваа година, исто како што и некои од претходно бомбастично најавуваните трендови, гледаме како неславно заминуваат од сцената. Подолу се по три примери за надоаѓачки и заминувачки трендови за чие појавување гореспоменатите звезди можеби и немаат толку големо влијание и веројатно поголема улога во нивното креирање имаат светската економска криза, и природната еволуција на глобалните гастрономски навики.

## IN

### Мулти сензорна, мултиетничка храна

Порано беше јасно - или одите на италијанска или на либанска или на мексиканска вечерка. Во последно време се почесто се експериментира со мешање на вкусовите и аромите и во една чинија најчесто можете да најдете микс од неколку типични национални јадења искомбинирани на перфектен начин за подобар вкус и искуство.

### Пијалак порано, вечерка подоцна

Со промената на социјалните навики и глобалниот ритам на вработените луѓе, се почесто, социјалните дружења се поместуваат за периодот по работното време, па дури некогаш се сместени и просториите каде што се работи. Логично по ова и времето за вечера, било тоа да е дома или повторно надвор, се поместува во подоцните часови.

### Пиво

Хммм? Пред околу пет години му предвидуваа дека ќе стане пијалак од минатото на сметка на растечкиот подем на виното и коктелите, но оваа година се чини дека пивото во целиот свет се продава повеќе отколку во најдобрите негови денови. Ние знаеме дека тоа се должи на светската економска криза и неговата пристапна цена, но веројатно тука игра улога и фактот што долгогодишните навики на конзументите сепак не се менуваат преку ноќ.



## OUT

### Молекуларна гастрономија

Кога ќе се присетам само колку ентузијајстично и во Бар Код го најавувавме овој тренд и му предвидувавме бум во ресторантите. Сепак, тестот на времето покажа дека овој тренд е прекомплициран, преиновативен, а веројатно и невкусен за да биде иднината на угостителството



### Хамбургери

Без да ги навредам следбениците и фановите на "Седмица" кај нас, но ова е дефинитивно аут. Дури и ако опстанува како тренд, трпи значајни промени во својот концепт и оди до таму што земичките и лебот се заменуваат со други намирници како што се оризни кришки или други форми на поздрави состојки.



### Кинеска Кујна

Се уште е најмасовна според бројот на конзументи и прекрасна ако ме прашате мене, но веројатно веќе им здосади на лубето. Ја надвладеаа понепознатите светски кујни од кои оваа година предничат Перуанска, Израелската и Кореанската кујна.





**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 фотографи и Canon Brand Loyalties.

#### Решение

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

#### Резултат

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



хотели

# Corinthia Hotel

## Новиот кристал на Лондон

Пишува:

**М-р Анета КОРОБКИНА**

дописник од Москва



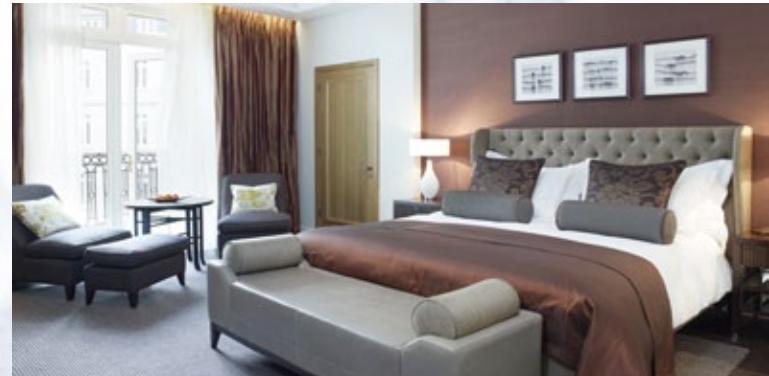
Посетата на гламурозниот Лондон беше напорна и кратка, но слатка. Изборот на хотел во Лондон не е лесен, земајќи во предвид дека Лондон е град на историски познати хотели меѓу кои и Klarixes, Dorchester, Savoј и многу други, во кои престојот ви е загарантирано прекрасен. Но сепак, ние се одлучивме за нешто поинакво, за нешто ново, за нешто за кое цел Лондон зборува, а тоа е новиот хотел Corinthia, отворен во Април 2011 година. Зградата му припаѓала на министерството за внатрешни работи па надворешната архитектура комплетно недопрена се вклопува прекрасно во центарот на Лондон. Локацијата е повеќе од удобна, во самиот центар на 5 минути пешачење од Биг Бен и Лондонското око. Секој вид на транспорт ви е достапен на еден чекор.

Кога влегувате однадвор, очекувате да видите историски соби, стар мебел и лоби кое би доликувало на таква архитектура, но кога ќе ви ја отворат вратата и за прв пат зачекорувате во лобито, сфаќате дека сте во

хотел од 21 век. Прво нешто што ќе забележите се големиот број на свежи цвеќиња кои подоцна ќе ги забележите насекаде низ хотелот, а кога ќе ја кренете главата нема да можете да го тргнете погледот од лустерот кој се нарекува „полна месечина“ и во кој има 1000 кристални (Бакарат) топки плус една црвена која го претставува нивниот потпис дизајниран од Чифик Гасми.

Сите исто така немаат никаква допирна точка со надворешната архитектура. Дизајнирани со највисока технологија искрено неколку пати ме збунија со сите тие вклучувајќи на светло, звук, телевизор, клима... Материјалите кои се користени се повеќе од оригинални, купатилото целото во бело сив мермер дава чувство дека сте во модерна турска бања, а за ваше удобство купатилата се опремени со плазма вградени телевизори. За љубителите на доброто утринско кафе меѓу кои сум и јас, сите се опремени со Неспресо машини и избор на 4 вида кафе. Уште еден момент на кои предвреме се сетиле беа штекерите, па земајќи во предвид дека Лондон има гости од цел свет, панелот со штекери имаше избор од 4 вида (Европски, Американски, Англиски и Азијски).

Изборот на ресторани во Лондон е повеќе од голем, но хотел и во овој поглед се потрудил многу во својот Ф&Б департмент да гизадржи гостите со понудата од најразличен тип.



Масимо ресторанот е гламур во кој секој од гостите ужива во свежо подготвена медитеранска храна, а ако сакате да вечерате лесно, тука е и барот со голем избор на свежи остроги и секако избор на вина каде без помошта на сомелиерот нема да можете да се одлучите кое вино да го дегустирате. Земајќи во предвид дека острите се доста специфичен избор се решивме да го пробаме a la carte менито. И не згрешивме, но ако очекувате да добиете порции кои ќе ве најадат за следните два дена ова не е место за вас.

Нортхол ресторанот служи Британска храна каде акцентот се става на тоа што сите продукти се од локалните фарми, свежи и веднаш сервирани. Во пријатна и тивка атмосфера можете најпрво да седнете на барот кој со својот дизајн ви дава можност да следите што се случува околу вас, а потоа во главниот дел да ужivate во прекрасната храна која ја нуди ресторанот. Иако Лондон е познат и по своите Лондонски пабови сепак ние решивме да останеме во хотелскиот бар, земајќи во предвид дека сме поголеми љубители на коктелиотколку на пиво, и изборот беше без грешка.

Басон барот е местото над местата за коктели каде секој коктел се служи во различна чаша, со различни декорации и додатоци и ако незнавете што сакате, доволно е да му кажете на барменот каков вкус (сладок или кисел) сакате и верувајте ќе добиете коктел за кој никогаш не сте сонувале. А еден од највпечатливите моменти е самиот бар кој од барот продолжува во пијано.

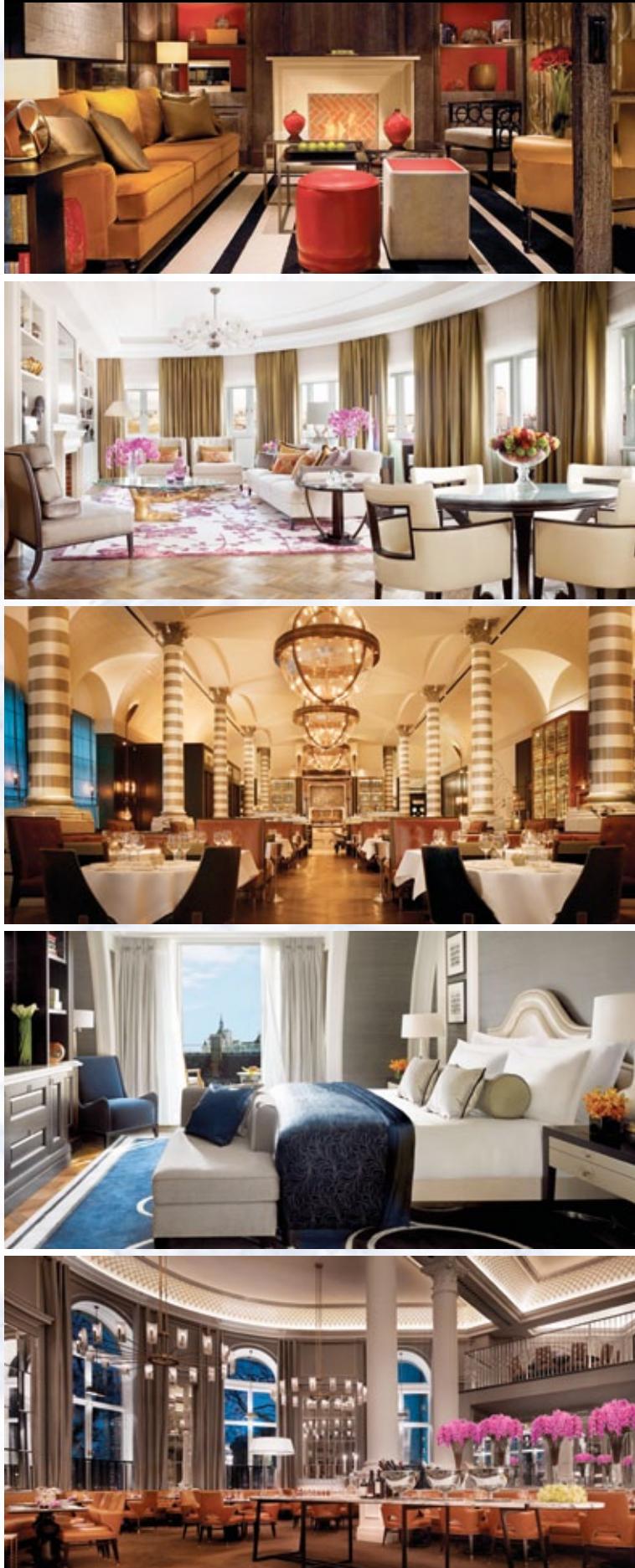
Но Лондон нема да биде Лондон без попладневниот чај, кој се служи во хотелското лоби. Без разлика на се, традицијата се задржува, црн чај во порцелански чашки и избор на сладости на кои тешко може да се одолее.

Секако дека ваков прекрасен хотел не може да помине без одличен спа центар. За жал поради полната програма немав можност да ги пробам третманите но од она што го видов во самиот спа центар можам да кажам дека истиот е софицицирано место каде од првиот чекор имате чувство дека сте на друг свет, свет во кој релаксацијата е приоритет на сите. Модерниот дизајн кој е имитација на морски бранови малку ве зашеметува а мислам дека тоа е и идејата да заборавите каде сте, далеку од брзиот живот, метежот и проблемите. Спа центарот е под менаџерство на Еспаној - истиот ланец кој го има во Пенинсулa Хонг Конг.

И секако јас морам да го прокоментирам пресоналот и услугата. Лондон е познат по традиционалните хотели и високата услуга, па овде токму и тоа ќе го добиете - средени, убави, насмеани и услужливи. Единствена моја забелешка беше што персоналот немаше беџ со своето име, што за мене работејќи во оваа индустриса беше чудно, но кога прашав зошто е тоа така, тие ми дадоа одговор дека секој од персоналот е трениран да се претставува убаво и со тоа гостинот да го запомни името. Како и да е, со ова јас не можев да се сложам и останав на моето дека секој кој што работи во хотелот треба да има беџ со своето име за гостите да не се збунуваат ако некој им се обрати.

Лондон има прекрасни хотели но се надевам дека убаво ви доловив барем еден од нив од кој јас бев воодушевена. ■

## хотели





# START A PARTY

HOWEVER YOU START A PARTY  
PLEASE ENJOY IT RESPONSIBLY





STARTAPARTYHERE.COM



DINA

HOSTESSES AND MODELS  
DINAMODELS@GMAIL.COM  
Контакт: 075/40 44 43



бифе насталгија



# Пиволенд

Пишува:

Синиша СТАНКОВИЌ



Пролетоска, кога единствениот мал(о)матурант во нашиот дом, конечно се врати како зомби од пополнокната седенка на клупите во маалскиот парк, каде (испадни ресторонот во кој ја прославуваа "малата зрелост" - или како веќе се вика периодот на четири години, демек, уште толцку до полнолетството - со соучениците ја чекале ромската блех-музика, за утрото со невидено врескање&задоволство, да им ја прекинат наставата на помладите лузери кои уште остануваат во основното училиште) немав време со него да разговарам за сериозните предизвици кои го очекуваат, зашто малиот заспа уште додека ги одврзуваше патиките... Цела ноќ, јас како горд татко, ем кул&модерен родител, си џбарав по ТВ каналите, додека поубавата ми половина, демек, уште покул од мене, се правеше дека спие, и жими мама, само еднаш му зазвонив (според домашниот договор, мобилниот му беше на вибрации, за не дај боже, да не испадне дека од дома го контролираат) чисто да го прашам да не му е ладно...

А, оние прашања кои ми се вртеа низ глава додека се борев со сонот, сабјалето не му ги поставил. Го оставил, самиот, кога ќе разбуди - да ми го пренесе

гејзирот впечатоци од првото целоноќно отсуство од дома. Мислам, и јас некаде на таа возраст, за првпат дома си дојдов ептен хaj&распеан, откако петнаесеттина минути си се возев сам во лифпот (кој како и секое технолошко чудо беше бездушен и без осет за сфаќање на напливот на емоции, јасно, каде-каде посилен од малиганите во крвта, и никако не сакаше да застане токму на мојот, седми кат во кулата во Карпош), ама мене, како и секогаш во животот, ме дочека и ме кутна в постела, постарата сестра. Која потоа, додека јас сум ги сонувал сокласничките, му објаснила на Стариот дека сум го "расипал стомакот", што од негова страна, онаков неискусен во поглед на алкохолот и обземен со содржините на некоја важна седница, било прифатено "на прва" и без коментар.

Ееее, ама мене, со сето моето искуство, стотици филмови ми се свртеа низ мислите, па со абсолютна посветеност и внимание го отслушав раскажувањето на малиот. За ноќта, и за песните и доживувањето, ама и за количките од супермаркетот, полни со гајби пиво и со шишиња ефтино вино, плус нели, жестоки пијалаци и тие нивните конзерви, со и од кои се лета... Не го гушев за лошите навики (нели сум кул, не можам до толку да бидам лицемер), ама му раскажував за пијачките кои си одат со одредена возраст и за изборот кој секогаш, секој самиот си го прави. И за маалската иницијација, кога постарите кои не праќаа по пиво од Супермаркетот, првпат ни дозволија и да го пробаме. И за пената

## бифе носталгија



и за горчливиот вкус, кој и мене тогаш, а како што разбрав, и нему сега, ја отвора дилемата: зошто некој тоа би го пиел? И уште да му биде убаво... А прашањата му беа - се во чело. Кога тоа јас толку сум го засакал пивото, иако нели, на почетокот ми било горчливо? И што е тоа што и покрај сите забелешки на мајка му, за грдата навика, сепак, ја одржува мојата емоционална врска со пивото, толку силна, сите овие децени... Откако си ја смирил душичката, по објаснувањето на малиот дека тоа жестокото е за никаде, дека пивото му горчи, а виното е гене-гене вкусничко, и си поверував дека за одреден период (барем до неговото првото тешко раскинување) сум си ја тргнал маката од врат, па ете, за да бидам најкул татко, морав да му ја објаснам мојата релација. Со пивото.

Почнав одоколу, му ги покажував сите оние Интернет финти - демек, зошто е пивото сто пати подобро од сопругата, на пример, или феноменалните налепници од пивата од сите држави кои сум ги посетил, или книгите за дизајн на криглите, шишињата, штуцовите... Му раскажував и за малите странски пивари во кои се произведува пиво кое мора да се испие за два-три дена (што е неверојатен аргумент на тамошните пивопии во препукувањата со сопругите - демек, да не пропадне), и за Вашингтонската пивница каде со молив и со затворени очи "се брза" по "пивската карта" со илјада видови пиво од целиот свет (а, ако некое случајно го нема - се добива шише џабалак - по избор), и за кинеските пива од некои корења, бог да чува, со повеќе алкохол од нашите вина..., ама ме прочита, умен на тато. И си побара вистински аргументи, низ животна приказна, а не прикаски за мали деца и изветвени вицови. Па, видов - не видов, се обидов да му го доблиjam вкусот на пивото од криглата за двајца во кафената спроти гимназијата (поради очите&насмевката на девојчето отспротива, тогаш ќе испиев и штуц солна киселина), или на пивото со ќебапчиња после натпреварите на "Вардар", додека некој уште одеше и на стадион да гледа фудбал. Или, вкусот на ќареното пиво со победа во баскет или фудбал, збогатен со јадачките за поразените кои го платиле... Или, вкусот на пивото, додека "цело маало" седнато на гајби пред

гранапчето, високоумно политички анализира што ќе стане со државата. Или, вкусот на пивото, пред телевизор, додека "твоите" победуваат, а поубавата половина е на трач- parti...

Не можев уште на оваа возраст да го разочарувам со податоци како оној од Австралија, каде некоја пивара, за да го промовира своето ново пиво, закупила еден мал остров на три години и го направила "рај за мажите". Демек, островот кој досега се викал Тиква и бил тропски рај за семејни посети, сега е прекрстен во името на новото пиво, и е забранет за брачни сопатнички, односно, на него можат да уживаат само групи мажи-пивопии, кои ќе победат на наградната игра за најдобра идеја за провод на тамошните хедонисти... Ама, без проблем можев да му раскажувам за тоа Јапонците, генијалци ниедни - низаедни, кои измислиле "природна изолација", некаква смрзнатата пена од автомат, која како сладолед се става во пивската чаша, т.е. пивото е вечно студено! Или, приказната за барот во Прага, кој имал поставено пруга сосе тунели, во должина од речиси 400 метри, со која на гостите им се "доставува" пивото. Или, бизарната приказна за пабот во некое англиско село, чиј газда сакал да создаде пријателски амбиент и за милениците на своите гости, па направил кучешко пиво - безалкохолен пијалок со вкус на телешко месо! Мислам, глупости, тоа странците се, бог да чува... Затоа, покрај тие, странските, му раскажував и наши, маалски прикаски и мои лични искуства, кои му се полесно прифатливи, нели...

Си мина летото сосе нашите муабети, малиов си тргна во средно и има некои нови сокласнички (јас скришум ја проверив околината на училиштето, да видам какви кафеани има, зашто може лесно ќе се вљубува како татко му...), за неодамна да ми соопшти дека ќе оди на некаква манифестација посветена на пивото, на која ќе имало и концерти и илјадници луѓе. И реки пиво... И, толку. Нема мубаает. Молчи и пливај. Да се живи мобилниот и телевизорот. На здравје! ■







**GOOD**

—



→ **GREAT**

KEEP WALKING  
JOHNNIE WALKER 

# На органски начин до прекрасна кожа

Пишува:

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

Круна МС



**Не грижете се, не сте единствени ако ве плаши мноштвото производи за нега на кожа на пазарот. Одлуката е тешка кога на сите од нив пишуваш дека се најдобри, најприродни и органски.**

Здравата кожа е свежа, полна со енергија, сјајна, мазна, мека, еластична и добро хидрирана. Исто така е и малку розова од оптималната циркулација на крвта. Кај оваа кожа лимфата ги отстранува сите токсини

и го стимулира имунитетот. Стресот е под контрола, антиоксидантите ги спречуваат оштетувањата од слободните радикали и хормоните се избалансирали. Потните и масни жлезди ја снабдуваат кожата со соодветна количина природно масло и влага, кои ја контролираат киселоста на кожата. Кожата се наоѓа во постојан циклус на обновување, каде милиони клетки се сушат и лупат секој час. Секоја клетка во нашето тело комуницира и функционира во хармонија. Сето ова е синериџија во движење.

## Убавина

На кожата и е потребен баланс којшто лесно се губи доколку не се грижиме за неа. Дисбалансот и оштетувањата на кожата може да се спречат доколку внимаваме на своите постапки. Ова е некогаш полесно да се каже, отколку да се стори, бидејќи многумина не сфаќаат дека активностите што рутински ги вршат ја оштетуваат кожата. Перфектниот органски начин да создадете прекрасна кожа е да го ставите стресот под контрола, да јадете здраво, да внесувате доволно течности, подеднакво да се одмарате и вежбате, да користите креми

со заштита од УВ зрачење и да избегнувате пушење. Секако, од помош е и да се грижите соодветно за кожата со чисти производи кои најнежно ја третираат кожата. Грубото влечење, триенje и грубите абразивни третмани со прсти, дланки, пешкир, марамчиња или машини може механички да ја оштетат кожата.

### Зошто токму органска нега за кожата?

Во младоста, телото е програмирано да ја одржува кожата чиста, мазна и мека, па затоа може слободно да ја запоставиме. Но, со текот на времето, овој систем на само-одржување на кожата почнува да функционира со по некоја маана, при што кожата се тенчи, станува помалку еластична и свиснува. Изложеноста на стрес, без разлика дали е тоа физички, ментален или од околината, само го влошува природниот процес на стареење. Да нагласиме, „која што старее“ не се однесува на кожата кај 50 или 60 годишници. Кожата може да почне да старее и многу порано доколку не се грижиме соодветно за неа.

Соодветната нега не значи дека треба да користиме скапи и/или комплицирани производи. Под соодветна нега се подразбира органска нега на кожата, логичен и релативно едноставен пристап што холистички ја поткрепува природната моќ на кожата да одржи добра и здрава состојба. Соодветната нега ги подразбира и двете овие терапии кои ја третираат кожата и од надвор и од внатре.

Примарната цел на органската нега на кожата е да се поттикне редовниот пилинг на клетките на кожата и да се одржи нејзината природна киселост, која што е комбинација од себум и перспирација што телото ги користи за да ја заштити и навлажни површината на кожата. Доколку оваа цел се постигне, оштетениот колаген и еластин ќе се обноват (главна заштита на еластичните влакна на кожата) и ќе се одржи јакоста, еластичноста и отпорноста на кожата. Има многу методи за да се оптимизира пилингот на клетките. Ексфолијацијата и пилингот на мртвите клетки се постигнува со триенje на телото, чистење со ракавица или тријка, користење на маски за длабоко чистење и алфа-хидрокси киселини или АХА (природни органски овошни киселини). Кожата добива АХА со многу третмани, почнувајќи од пилинзи до лосиони за хидрирање. За да ја заштитите природната киселост на кожата, користете гелови за миење со балансирана киселост. Исто така, избегнувајте антибактериски или парфемирани сапуни, кои се понекогаш навистина груби.

### Режим за нега на кожа

Штом се постави основата за здрава кожа со доволно сонце, свеж воздух, сон, релаксација, вода и храна, време е да се посвети внимание и на режимот за нега на кожата. Препорачуваме редовни професионални третмани на лицето. На овој начин сте поблиску до нега соодветна за вашиот тип на кожа. Периодот при промена на годишните времиња

## life style



е оптимален за овие третмани, бидејќи тогаш кожата исто така се менува за да се адаптира на климатските промени. Еве неколку чекори што можете самите да ги преземете за здрава кожа. Овие чекори може да ги адаптирате за вашиот тип на кожа, додека производите и апликацијата може да варираат во зависност од тоа дали третманот е за лицето или телото.

- **Чистење:** чистете ја кожата со нежно средство за отстранување на нечистотии и масти и за воспоставување рамнотежа на кожата. Но, внимавајте, нежно! Бидете исклучително внимателни со кожата на лицето и вратот. Мијте се со кружни движења кон горе и надвор. Внимателно измијте го и делот околу очите. Маските може длабоко да ги исчистат порите и да ги намалат по големина, со тоа што некои од нив дури имаат и ексфолијантна функција.

- **Тонирање:** нанесувајте течност за зацврснување на кожата, намалување на големината на порите и отстранување на остатоците од средството за чистење. Ова средство треба или да се напрска на лицето или да се нанесе со памук. Препорачливи се тонери со тревки и есенцијални масла.

- **Хидратација:** користете лосиони, креми, путери и масла кои хидрираат (ја навлажнуваат кожата), ја омекнуваат кожата (ја зачуваат влажноста на кожата) и подмачкуваат (нанесете тенок заштитен липиден слој). Нанесете на малку влажна кожа за да се зачува влагата/течноста. Не користете густи и масни креми. Кожата треба да дише! Нежно натапкајте хидратантна крема околу очите со памук или со прст.

- **Ексфолијација:** Користете ексфолијанти за да го отстраните горниот слој на мртви клетки и отпадоци и да поттикнете подобра регенерација на клетките и спречите зачепување на порите. Но, умереноста е клучна. Премногу честата ексфолијација и користењето премногу јаки производи за ексфолијација може да доведат до отстранување на киселиот слој на кожата и да го пореметат нејзиниот баланс. Секогаш следете ги инструкциите дадени на производите.

- **Заштита:** Доколку се придржувате до првите четири техники, кожата ќе ја добие потребната заштита, ќе се поттикне производството на клетки, киселиот слој на кожата ќе се заштити, а ќе се одржат и нејзинатаjakост, еластичност и отпорност.



Користете високо квалитетни креми за сончање, особено на пладне. Иако умереното изложување на сонце е добро за здравјето (особено за создавање на витамин Д), незаштитеното изложување на сонце е главна причина за појава на брчки и рак на кожа (во 90% од случаите).

## Избор на вистинските производи

Изборот на производи за нега на кожата е навистина важен. Сите лосиони, креми, балзами, масла и еликсири се храна за кожата. Внимавајте сите производи кои ги користите за нега на кожата да се чисти, органски и без токсини. Читайте ги внимателно сите етикети и информирајте се за сè што внесувате во телото и нанесувате на него.

Запомнете дека интегритетот и целоста на сертифицираните состојки од растително потекло - високото ниво на витамини, минерали, есенцијални масни киселини, амино киселини, фитостероли, ензими, природни шеќери и повеќе - овозможуваат витален спектар на придобивки за умот, телото, кожата, скаплот и косата. Овие состојки чистат, прочистуваат, хидрираат, елиминираат токсини, стимулираат, смируваат, измазнуваат и заштитуваат. ■



\* 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, вилици  
и врат - максилофацијална  
хирургија

2011/12

Superbrands

Macedonia's Choice



СЕ ОД СОВРЕМЕНАТА СТОМАТОЛОГИЈА





GOT A LITTLE CAPTAIN IN YOU?

УЖИВАЈТЕ ВО АЛКОХОЛОТ ОДГОВОРНО

ИСКУСНИТЕ ЗНААТ КОЈ Е НИВНИОТ ВКУС!

