



ДЕЦЕМВРИ / ЯНУАРИ 2012

СПЕЦИЈАЛИЗИРАН МАГАЗИН ЗА УГОСТИТЕЛСТВО
И НЕГУВАЊЕ НА УБАВИТЕ НАВИКИ

БЕСПЛАТЕН ПРИМЕРОК

НАЈИСКРЕННИТЕ НОВОГОДИШНИ ЧЕСТИТКИ
CHRISTMAS ANTI RESOLUTIONS

КАФЕАНСКИ МУАБЕТИ
ДА СЕ БИДЕ БОЕМ

КАФЕ
МОИТЕ "КАФЕ МОМЕНТИ"

HOW NOT TO LIVE
МОЈОТ ГРАД

BEHIND THE BAR
БРЕНДИ

www.fb.me/BarcodeMagazine



www.barcode.com.mk



Сите сме онлајн

бесплатно на Vip 3G мрежа

Сега сите Vip Припјад и Vip Постпјад корисници добиваат бесплатен интернет на Vip 3G мрежа, без дополнителна активација. Доколку сте Vip Постпјад корисник, бесплатниот интернет го добивате автоматски, додека Vip Припјад корисниците бесплатниот интернет може да го користат во период од 7 дена после секое надополнување на сметката.

Сега сите сме постојано онлајн и заедно уживаме во убавите нешта.

Сите нови и постојни корисници на Vip Free тарифните модели бесплатниот интернет го добиваат засекогаш, додека корисниците на останатите постпјад тарифни модели и Vip Припјад корисниците бесплатниот интернет го добиваат до 31.1.2013 г.

За повеќе информации посетете ја нашата веб страница www.vip.mk или јавете се на 077 1234.



СКОПСКО Radler – успешна приказна уште во своите зачетоци

СКОПСКО, како и секогаш, е во чекор со светските трендови во пивскиот свет, а тоа го потврди со лансирањето на новото СКОПСКО Radler.

Оваа идеја се заснова на желбата да се потврди имиџот на СКОПСКО како водечки, иновативен бренд на пазарот во Македонија, а исто така, да се задоволат и желбите на нашите верни потрошувачи, да се прошири изборот на СКОПСКО не само во смисла на различноста во пакувањето туку и на новиот освежителен вкус на СКОПСКО Radler.

СКОПСКО Radler е прво домашно пиво со вкус на лимон, вушност комбинација од најкавалитетното пиво СКОПСКО и сок од лимон. Како пиво со два процента алкохол и со совршена комбинација на состојки, СКОПСКО Radler ја здоби својата популарност веднаш по појавувањето во продажба, посебно кај младите луѓе, кои се во потрага по совршено освежување, чијшто број секојдневно се зголемува.

Имено, со создавањето на СКОПСКО Radler го отворивме патот кон една нова категорија на пазарот на пиво, категорија со огромен потенцијал, која веќе придонесува кон порастот на целиот пивски пазар преку освојување нови потрошувачи. Позитивните резултати во продажбата се веќе забележливи, а новите потрошувачи сè повеќе стануваат и лојални потрошувачи.

Со лансирањето на СКОПСКО Radler останавме доследни на нашата цел, секогаш да нудиме нешто ново, иновативно и, се разбира, со беспрекорен вкус и квалитет.



Contributors

bar
code



Анџела Стефановска и
Матео Барбароса

Скопско/италијански кафе-гуруса со невиден ентузијазам да ја прошират кафе културата во сите угостителски објекти во земјава. Искалени бармени и баристи во Италија со дипломи и сертификати добиени од ИНЕИ (Национален Институт за Италијанско Еспресо), но и значајно работно искуство, денес се увозници и 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 "С. Ritz" во Швајцарија, еден од десетте светски топ реномирани универзитети во оваа област. Работното искуство го стекнува во различни земји низ светот (Македонија, Турција, САД, Швајцарија, Русија и Индија) на различни позиции како што се: консултант, сервис тренер, кетеринг менаџер, менаџер на ресторан, ивент менаџер, келнер, администратор и туристички консултант.

Синиша Станковиќ



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



Емили Цветковиќ

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



Бујар Мучка

Познат критизер на се и сешто, не штедејќи се притоа себе си. Нескромно еден од најдобрите готвачи-аматери во Скопје. Професионален излегувач во град, моментално во куќен притвор по своја 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.



Аријана Коскарова,
дописник од САД

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



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 винари, промовирајќи ја винската култура во земјава. Има широко познавање од винската индустрија во земјава и има работено како консултант за неколку винари 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 Најтли, Шарлин Спитери, Кортни Лове, Викторија Бекам... Неуморен ловец на сите нови трендови во угостителството во Лондон, редовен посетител на Хај Енд локалите и готвач на кој и Џејми Оливер му симнува капа.



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.



Ина Многу Фина

Девојка што не знае што сака но знае што нејќе. Професионален хејтер на се што е урбана импровизација. Течно зборува сарказам и иронија. Дебар маалка која во слободно време тренира Твитер. Добитник е на наградата за ТВИТ на годината за 2012 на натпреварот организиран од blogirame.mk.



Николина Стојанова

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



Маријан Костадиновски

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



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 учиши и да оставиш трага.



Милена Јосифовска

Магистер по меѓународно право, долгогодишен работник во областа на Европски интеграции ангажирана преку УНДП во Владата на РМ. 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 свой стил да ги елаборира стандардите на угостителството, да критикува со аргументи и да сугерира промени кои звучат лесни како песна. За себе вели дека има уште неколку работи да заврши во овој живот за потоа да стане сопственик на ресторан. Кога ја читаме, сфаќаме дека соништата се оправдана. Меѓу другото, блондинка и многу добар човек!



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.



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 потсеќа на сите наши аномалии... Но, економистот во него вели дека сепак за да живее духовното, мора да постои материјалното ...

Содржина

- | | | |
|---|--|---|
| <p>07 Најискрените новодогишни честитки
Christmas antiresolutions</p> <p>10 Made in Italy
Божиќ..според Емили</p> <p>12 Кафеански муабети
Да се биде боем</p> <p>16 How not to live
Мојот град</p> <p>18 Кафе
My coffee moments</p> <p>22 Man's style
Антички Македонци</p> | <p>26 Така прават најдобрите
Cipriani Corp Catering</p> <p>32 Back to basics
СААС, формула за успешна хотелска рецепција</p> <p>36 Вино
Вршачки грозде-бал</p> <p>40 Behind the bar
Brandy (2)</p> <p>44 Behind the bar
Natprevare</p> <p>52 Пиво
Пивски туризам (2)</p> | <p>61 Lifestyle&здравје
Сјајна насмевка</p> <p>64 Фестивал
Body mind soul</p> <p>67 Бифе носталгија
Бескрајна приказна</p> <p>70 Stilissimo
Модата и стилот</p> <p>73 Хотели
Lotte hotel Moscow</p> |
|---|--|---|



УВОДНИК

Ако мене ме прашате, во овој број на Бар Код, моите соработници се надминаа себе си. Енергија и содржини кои ретко се појавуваат на едно место во толкова концентрација. Во овој број ќе најдете искрени и темелни осврти на темите кои се актуелни деновиве. Некои од нив се толку искрени, што имав јавувања од соработниците, пред да ги испратат текстовите, со прашања од типот "Ама можам баш се што сакам да напишам? Тебе нема некој да се налути? Нема да ти пречи?..." Се разбира дека со радост одговорив дека нема да ми пречи. Бидејќи, според мене, најдобар текст е оној кој е искрен и поткрепен со знаење за темата. Така креативноста и енергијата на текстот доаѓаат до израз. И се надевам, никој нема право да се лути. Освен стандардните, главни теми на овој број се боемството и, неодминливо-Новата година.

Како и секоја година, нашите размислувања за тој календарски "кврц" се "обратни" од оние на сите други медиуми. Не, не... Не сакаме по секоја цена да бидеме различни од другите, па на крајот да испаднеме смешни. Само сме реални и објективни. На почетокот можеби делуваме иронично и арогантно, но на крајот ги покажуваме нашиот оптимизам и позитивност. Такви сме ние од ова поднебје - мрчатори, но со добри намери. Затоа ќе се цитирам по трет пат во декемврискиот број на Бар Код, затоа што искрено верувам во таа мисла- направете го секој ден, секое излегување да ви биде Нова Година, не чекајте го 31 Декември и славете ја Нова година преку целата година! Листата на активности, за да го постигнете ова може да биде бескрајна. И не чини скоро ништо. А вреди бесценето.

bar_{code} импресум

ИЗДАВАЧ

BAR CODE Скопје

АДРЕСА

Франклин Рузвелт бр. 14,
1000 Скопје

ГЛАВЕН И ОДГОВОРЕН УРЕДНИК

Радмила Павловска

ГРАФИЧКА ПОДГОТОВКА И ПЕЧАТ

арс ЛАМИНА, Скопје

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 Јосифовска
Филип Араудов
Емили Цветковиќ
Ивана Симјановска
Ина Многу фина

www.barcode.com.mk

info@barcode.com.mk

CHRISTMAS ANTIRESOLUTIONS



Пишува:
MJ

Драги читателки и читатели,
Отворено да си направиме муабет за новогодишните желби. На прагот на секоја Нова Година, после една длабока интроспекција за тоа кој сте, каков сте и што мајка барате овде, отворате тифтер и смишувате една цела листа на работи кои ќе ве направат подобар човек во следната година. И така, безуспешно минуваат цели 365 дена за да сфатите дека целите или преамбициозно сте ги поставиле или пак сте биле премногу пасивни. Оваа година, не планирајте ништо. Едноставно, препуштете секој нов ден да ве одведе на подобро. Или пак, одберете подолу на која категорија припаѓате и изнасмејте се пред да се спојат сказалките.

За пијаниците

- Ќе пијам само два пати во годината, за роденден и кога нема да ми биде роденден
- Рационално ќе ја планирам иднината-пивото секогаш ќе го купувам пред забраната за продавање алкохол после 19 часот
- Да положам цвеќе во вечниот дом на Amy Winehouse и Janis Joplin
- Оваа година вртам нов лист, не ни мезам више
- Првите три пијачки веќе не ги бројам
- Нема да мешам смедеревка со жолта
- Не сум алкохоличар бе, ако пиеш Фанта тоа значи дека си Фантастичен?

За плавушите

- Годинава длабоко ќе се засенам за глобалната економска криза и падот на еврото
- За во град ќе гледам да излегуваме повеќе од 17 другарки, бидејќи не пуштаат под 18
- Ќе се правам дека се разбираам и редовно ќе ги користам зборовите „впрочем“, „евентуално“ и „имено“
- Имено, ќе се чувствуваам многу поевентуално и покрај тоа што средината има впрочем друго мислење за мене
- Морам да ослабам. Нема да ја делам пицата на 8 парчиња - многу ми се, туку на 4

За дебелите

- Добро, еве ќе пробам „смуди“, има со прасечко?
- Ќе се запишам на масажа
- Ќе одам пешки од дома до автомобил
- Ќе јадам повеќе сарми, од напор при голтање се правеле стомачни мускули

За мрчаторите

- Што и да посакам за следната година е џабе
- Ќе запишев магистерски студии, ама тоа и така не се ценi
- Откако ќе се разбудам во 12 и ќе го ажурирам мојот статус на ФБ за ужасните социо-економски

christmas antiresolutions

услови, ќе појдам до кафич за да испијам едно лошо подгответено кафе

за: пукнатата цевка во купатило, скинат чорап, ретко зготвен грав, брачните проблеми на комшијата, пмс, дијареа на малиот.

За интелектуалците

- Ќе ги рекапитулирам инсинуациите околу мојот можен ангажман во било каква форма на медиокритетни социјални ќелии
- Нема да се занимавам со дезинхибиции на волево-нагонските динамиزمи
- Ќе си земам од оние шалчињана како марамата на Јасер Арафат. Треба да ја преиспитам и рамката на очила

За старите моми

- Ма не идам веќе на депилација на mustaќи
- Што сум ја крива што сум најбоља и што маж за мене не се наоѓа. Ќе запишам докторат
- Е ќе се мажам, така за инает

За хипохондриците

- Редовно ќе одам во Солун, имаат најубави Аптеки
- Птичиј грип, свински грип, шап и лигавка-зимово ќе мора да се одседи дома
- Крвна слика ќе правам секој први во месецот
- Никако поздравување без ракавици

За зависниците од социјални мрежи

- Да ги инволвирам подобро пријателите од социјалните мрежи во мојот личен живот преку редовно твитање и ажурирање на мојот ФБ статус

За политичарите

- Да појдам до пазар, да излезам на 2-3 интервјуа и ти жено прикриби се идат локални избори
- За секое деветто дете И-пад и што ќе се напие невестата
- Многу ми се шетаат младиве по мини сукњи! Алооо! Дајте една кампања за реперкусиите од мини сукњи
- Не вработувам веќе соработници со IQ над 140, овој економски раст не може да се носи со регионалните пазарни сили
- Време е да почне да се размислува за Скопје 2018

За угостителите

- Ќе си купам ренде за шопска
- Ќе придонесам кон подобра интеракција меѓу гостите со тоа што на масите ќе оставам по пола мени, па нека се договорат со другата маса која половина да ја гледа
- Ќе направам нова промоција „кој најде повеќе од две парчиња лосос во истоимената салата-следува автомобил Нисан“
- Ќе честам бесплатно еКспресо со секој оброк над 1500 денари
- Добро ѕве ќе пуштам годинава душа, ќе го сменам менито, ќе ја живам атмосферата и ќе си ги засакам гостите малце повеќе од профитот

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

NESCAFÉ® Cappuccino

ванила



ирско



чоколадо



карамела



лешник



NESCAFÉ®
Classic



made in italy



Божиќ, според Емили

Пишува:

Емили Цветковик

дописник од Италија



Како што се палат новогодишните светилки, излозите се бојат со златно и црвено, насекаде се слуша онаа пискавата "All I want for Christmas is you", декемвриската магла се меша со мирис на костени и топло чоколадо, правопропорционално со цел овој божиќен муд, на лицата на луѓето се појавува онаа искривена насмевка типична за празниците...

Ако ја гледаш одозгора или од страна, или пак од рајот, божиќната атмосфера сама по себе е магична, нема збор. Се палат илјадници мали светла, излозите се бојат во црвено, насекаде божиќни колачиња, градот не штеди на струја и на украси, цајканите затвораат едно око, со поткраднување се продолжува работното време по кафулињата, луѓето подзабораваат на банкарските сметки и на сметките

за плаќање и отприлика сè пулсира во ритамот на една ткашна реклами за панетоне: "На Божиќ се може, На Божиќ се може, На Божиќ може да се направи повеќе."

Во оваа хаотичност испреплеткана со еуфорија и филантропија, се зголемуваат и сите коктел забави, импровизирани излегувања, целодневни дружби по кафани, фамилијарни ручеци кои зајдуваат во вечери, новогодишни забави на мали фирмии, големи компании и гала вечери насекаде. Се создаваат невозможни комбинации на луѓе и алкохол, и суреални ситуации кои веројатно ќе се повторат само околу следната Нова Година.

Сите се онака хепи фемили. Одат заедно на новогодишен шопинг, па одат по тезги да купат некој лампион, па мезе, пијачка. За време на празници сè функционира и сè изгледа како монтирана сцена на "Шоуто на Труман". Семејствата сложно се смешкаат, жените забораваат за швалерките на мажите, снайте и свекрвите се толерираат повеќе, зетот и бабата исто така, на работа се кмичи десет дена пред Нова

made in italy

Година, а богами и 2 недели после тоа. Колешките што во нормални времиња би си ископале очи, се засакуваат и си даваат онакви долни женски комплименти од типот: "Леле женска, многу убаво изгледаш", додека длабоко во себе ја побиваат желбата да си плукнат во око една на друга.

Сверодска љубов, да не веруваш.

И кој знае зошто, освен што Божиќ успева да ги смени контурите на еден град, да го разбие балансот на сите микро космоси и да ја смени дури и човековата примитивна природа, успева да биде и милиони датуми во еден.

Некогаш е низа почетоци и надежи и ветувања, индивидуални и колективни. Почеток на нова фискална година, надеж дека работите ќе тргнат на подобро, дека глобалната криза ќе попушти, дека ќе се најде работа, дека ќе поевтини струјата.

Недеж дека ќе ја снема тагата или дека ќе се преболат несрќните љубови. Дека ќе се заборави или дека ќе се продолжи понатаму. Надеж дека некој од соништата ќе се исполни. Ветување да се биде подобри. Да се биде на диета или дека ќе се пие помалку или дека ќе се штеди повеќе.

Оние за кои не е почеток, Божиќ е крај. Та-дам, истече времето. Се дава втора шанса, се пробува, потврдува и тоа вака некако звучи: "Е па ќе видиме како стојат работите до Нова Година, па после ќе решиме".

Сè во исто време. Станува Почеток, Рок, Крај, Надеж, Ветување, Сонување, Посакување за сè нешто. За

љубов, за среќа, за фамилија, за работа, за пари или за преживување.

И цела оваа перипетија од искриволичени чувства и општа љубов, кулминира во Новогодишната прослава кога сите им посакуваат се најдобро.

А што се менува вака суштински?
Едно големо ништо.

Кврц. Календарот како секогаш, на точно преодредени интервали прави кврц. 31 станува 1 и толку.

А на први ќе ги видиме истите водителки од секогаш кои ќе ги кажат истите работи, телевизиите ќе бомбардираат со ништојни емисии полни со насилено славеничко расположение, некоја петарда пукнала кај што не треба, сообраќајка на пијано, весел плоштад од предходната вечер, Виенски концерт, па пораки и телефонски сивкања, остатоци од храна од вечерното славење, остатоци од мамурлук и од несеќавање.

Кога вака ќе си се подзамисли човек, првиот ден од годината е еден од најголемите остатоци на сваштарии и повраќаници.

Не знам за вас, ама мене Први од секогаш ми бил прилично глуп ден.

Чин Чин и Добра Година, како што би се рекло во овие краишта.





кафеански муабети



Да се биде боем...



Пишува
Николина СТОЈАНОВА

Во овој број, во пресрет на многубројните празници што ни ги топлат и разубавуваат зимските денови ќе зборуваме за боемството. Станува збор за категорија активности кои не секогаш се позитивно квалификувани, за активности против кои мајките предупредуваат, а татковците не ги признаваат пред своите деца, за активности кои од една страна ви го валаат името а од друга, ви ја оддржуваат репутацијата. Во крајна линија, станува збор и за многу алкохол, многу музика, многу дејства со необјаснети логички предлошки, за скитање по улици и сокаци, за имање тајфа, банда, верни другари, кои ако треба, а нормално во случајот на боемството треба, ќе соберат цел плех оркестар во мал лифт и ќе го качат во нечија дневна соба, се разбира во најнепристојното време... Но да почнеме со ред и да видиме што се крие позади ваквото „недолично однесување“.

Прво и пред се', терминот „боем“ потекнува од Божемија, што пак е регион со историско значење

За боемството кај нас редовно и неуморно не' потсетува Македонската Радио Телевизија со оние метузалемски снимки од распешана банда мажи по битолските сокаци, кои се возат во кочија и им досаѓаат на домаќинствата во убавите куќи, во доцните вечерни часови. Можеби, сликата и приказната ни делуваат помалку анахронични, па никој со здрав разум не би одел со цел бенд позади себе, да и' се дворува на чесната девојка и ќе очекува таа топло да го прими. Но за нашите баби, тој бил најфраерскиот од начините!

во денешна централна Европа чијшто поголем дел припаѓа на Чешката Република. Главен град на овој регион бил и е Прага (а Прага е позната по пиво, ноќен живот и секаков вид културни настани). Најверојатно практикувањето на неконвенционален животен стил е врзано за овој регион бидејќи неговите жители талкале низ Европа во потрага по нови возбудувања и повеќе животни шанси. Во овој контекст, боемите се скитачи, авантуристи или како што и ние ги викаме, багабонди (што доаѓа од француски и значи „талкачи“). Употребата на терминот прво е регистрирана во англискиот јазик во 19от век и бил користен да ги опише нетрадиционалните животни стилови на маргинализираните и осиромашени уметници, писатели, новинари, музичари и актери во големите европски градови. Овие групи луѓе биле и поврзувани со неортодоксни политички и општествени светогледи, често пати наменети и изговорени против естаблишментот. Начинот на кој тие се бореле против конвенциите инволвирал слободна љубов, која во 19от век сеуште била табу во поголемиот дел од цивилизирана Европа, и често, своеволна сиромаштија, како подобар морален избор од лажниот буржоаски начин на богатење. Но овој животен стил не ги одминувал ниту богатите, ниту благородниците, ниту оние кои помислувајќи да му го свртат грбот на естаблишментот, како секоја народна практика од која богатите прават атракција и забава. Сите се привлечени од шармот на ваквиот живот, а тие што можат да си го дозволат, го имитираат; оние кои реално се такви ументички души, прават од ваквиот живот модус вивенди, принцип, начело и смисла. Во Франција пак, теминот бил врзуван за ромската популација населена таму, која се разбира, живеела во најсиромашните квартови, во субстандардни услови.

Боемството е шаклива работа кај нас. Одредени ќе им завидуваат на храброста, други ќе им ја прекоруваат глупоста а сите сакаат да можат да им успее, кога веќе се излезени во провод, да ја постигнат истата таа еуфорија и истата таа веселост што на многумина им делува така недостижна. Да потсетиме, не станува збор за алкохолизам туку за уживиње во чувството што го предизвикува алкохолот.

Ваквите демографски менувања на европскиот етнически придонесуваат термините да се адаптираат на повеќе сфери од оние од кои оригинално

кафеански муабети

потекнуваат. Па така, во доцниот 19ти век, боемството прераснува во еден вид лево, субверзивно движење на уметници и поети кои го отфрлаат комфорниот живот на сигурната средна класа и нејзината меинстрим култура. Тие ги отфрлаат салонските навики на практикување култура и сметаат дека уметноста треба да биде радикална. Ваквите ригорозни ставови секако дека ги елaborирале пиејќи абсент кои понатаму ги водел кон уште подлабоки експерименти со телото, умот и духот. Официјалното боемско движење завршило во преминот од деветнаесеттиот кон дваесеттиот век, но нивниот животен стил се пресликувал понатаму во надреализмот, генерацијата битници, па дури и во панк рокот.

Оваа доза фактографија не' потсетува дека сепак не станува збор единствено за мерачи на улици, скитачи, пијаници, туку за малку посифицирана, и иако неочигледно на прв поглед, порафинирана класа граѓани, кои, покрај уживањето во различни опојни средства, чувствуале антагонизам кон оние кои ја кроеле официјална култура и уметност и се чувствувајале вистински засегнати во однос на придобивките кои ни ги сервира културата „од горе“. Во нашите краишта, боемството не е така заспано ниту има преземено некоја друга форма. Можеби затоа што кај нас крвта е вистински погуста од на другите, па таквите навики ги стекнуваме или од домашните, или од најтесните средини во кои растеме, бидејќи, во секое маало, ако не и во секоја зграда, постои некој чичко што кога ќе се „загреј“ кажува умни работи, а сепак не се за верување. За боемството кај нас редовно и неуморно не' потсетува Македонската Радио Телевизија со оние метузалемски снимки од распеана банда мажи по битолските сокаци, кои се возат во кочија и им досаѓаат на домаќинствата во убавите куќи, во доцните вечерни часови. Можеби, сликата и приказната ни делуваат помалку анахронични, па никој со здрав разум не би одел со цел бенд позади себе, да и' се додворува на чесната девојка и ќе очекува таа топло да го прими. Но за нашите баби, тој бил најфраерскиот од начините! Боемството не е врзано само со некои социјални навики, дали некој преферира ракија или узо, боемството врзува цел сплет кодекси и манири, цела приказна околу обичното седење во кафеана, цел дијапазон емоции, од крајно општи и врзани за редот и поредокот, до болно лични, врзани со личната среќа, несреќа, возвратена љубов или отрфлено љубовно писмо, до тажната судбина на семејството, или на синот заминат во „белиот свет“. Делува чудно, но се чини дека боемството кај нас станало дури и личен израз на голем број незадоволства. Во општество кое со децении не се менува суштински, прибегнувањето кон оваа, можеби неразбррана навика, но секако прифатена, станува еден од ретките изрази на сопственото „јас“, без грижа што ќе каже комшилукот на тоа однесување.

кафеански муабети

Препознатливоста има онтолошко значење во овој случај, таа од старт, визуелно говори дека дотичната личност е нешто по-различна од останатите и води кон претпоставката дека и вистина, размислува поразлично од останатите. Во атмосфера каде одењето против конвенционалноста е осудено, каде на инаквото му требаат векови да се адаптира, каде редот е ред од памти век, таа така тривијална марама, во суштина кажува многу нешта.

Боемството е шаклива работа кај нас. Одредени ќе им завидуваат на храброста, други ќе им ја прекоруваат глупоста а сите сакаат да можат да им успее, кога веќе се излезени во провод, да ја постигнат истата таа еуфорија и истата таа веселост што на многумина им делува така недостижна. Да потсетиме, не станува збор за алкохолизам туку за уживиње во чувството што го предизвикува алкохолот. Тоа се луѓе кои во Мулен Руж пред стотина години би се чувствуvalе како дома - вжештена атмосфера на танчарки, пејачки, раздрагани девојки, пијалок и храна, често и жешки расправии за некои „суштински“ прашања, чувство дека нокта никогаш нема да заврши... Тоа се чесни луѓе со изразени социјални навики и вештини за комуникација. Луѓе, кои би ја потрошиле последната парза атер на денот, друштвото, фезмето, а кои утре ќе се грижат за утрe. Дури и кога позајмуваат, тие пари одат за сечие добро - во касата на меаната. Да се биде боем не е доволно само да си забавен и вицкаст, треба да поседуваш и нешто уметничко, некаков сензибилитет кој те прави да се чувствуваш посебен, и издвоен од повеќемината. Потребна е склоност кон естетика, и убави предмети, склоност кон дешифрирањето на она што авторот сакал да го каже, и можноста тоа да се каже во кафеана, или на шанк, во поново време. Боемите имаат аверзија према материјални нешта, добра кола, телевизор со рамен екран, девојка како од списание.. Тој им пркоси на истите бидејќи знае дека животот е многу повеќе од статусни симболи и дека дружењето, пиењето, забавувањето на некој чуден начин допираат до она што животот го прави вреден. Боемите никогаш нема да бидат поклоници на здравиот живот, рекреативното скијање или возењето ролери колку да се остане во форма. Тие остануваат во форма кога станува збор за издржливост на маса, за доследност во истакнување на таа важна антikonформистичка идеја која со саати

се меле. Тие имаат тренинг во кажување досетки, вицеви, анегдоти со познати личности, непроспиени ноќи и луда забава, ангажирање во разговор убави жени. Имањето социјални компетенции во животот е талент, дарба, способност која многумина посакуваат да ја имаат а истите тие посакуваат и да не постоеја такви луѓе, поради можноста од соочување со она што тие не се а сакаат да бидат. Боемите уживаат во разиграноста на пролетта и во романтичноста на есента бидејќи се најпогодните годишни времиња за седење во кафеанските градини. Зимата и летото попречуваат во лезетот на терање муабети со саати, на раскалашени попладниња, на вечери кои се претвораат во пијанки и седенки или во нешто што никој не можел да го предвиди во почетокот на денот. Боемството подразбира и авантуристички дух, и претприемчивост, и разбирање. Боемството е врзано и со космополитизмот, бидејќи терањето работни саати на кафеанска маса бара способност за слушање туѓи мислења, полемизирање, дебата, конструктивен дијалог...

Препознатлив знак на боемите е некој дотичен моден детал или аксесоар, како што љубиме да кажеме. Шешир, шал или марама, или non stop сини кошули, или пушчење луле наместо цигара, или муштикла за истата. Препознатливоста има онтолошко значење во овој случај, таа од старт, визуелно говори дека дотичната личност е нешто по-различна од останатите и води кон претпоставката дека и вистина, размислува поразлично од останатите. Во атмосфера каде одењето против конвенционалноста е осудено, каде на инаквото му требаат векови да се адаптира, каде редот е ред од памти век, таа така тривијална марама, во суштина кажува многу нешта. Сигурно дека ниедна мајка не би сакала својот син да ја носи истата така гордо, но за голема среќа, мајките продолжуваат да раѓаат такви синови па сеуште останатите можеме да искусиме пријатни мигови на маса која се однесува како Швајцарија, која е политички неопределена а уметнички презаситена. Мора да си признаеме на самите себе дека без боемите во друштво не се излегува во град, вечерта поминува побајаѓи досадно бидејќи нема кој да ја засити, да и' стави зачини, да го претвори во вистински успех монотониот ноќен живот. Исто така мораме да си признаеме дека нештата што боемите така ревносно ги изнесуваат во нивниот омилен локал се во принцип точни, дека ги кажуваат работите онакви какви што се, ги поставуваат во вистинската рамка и им го даваат реалниот контекст, иако на прикриените и лажни моралисти им делува дека се полни со Боемите биле и ќе бидат пркос на се' она што катадневно ни пречи во нашето стеснато општество а што самите го премолчуваме поради некаков си мир. Затоа, ако вашиот син се стекне со епитетот „боем“ не го прекорувајте, тој единствено сака да биде поинаков и има право на тоа. Не треба да се срамиме, туку да ги поттикнуваме и поддржуваме, па дури и да се фалиме со нив. Да запомнеме, се биде боем е комплимент, никако вреден за осуда...

GOOD
NATURE

Овошен чај АЦЕРОЛА со аронија



Повеќе од само вкусен чај - GOOD NATURE е целосно доживување!

Богата мешавина од сушени плодови од тропска цреша ацерола и од аронија, како и од други сушени овошја и билки, ароматизирана со несекојдневна арома на цреша. Ацеролата е овошје кое содржи високи концентрации на витамин Ц и затоа претставува одличен природен извор на истиот, како и на витамин А, калциум, железо и биофлавоноиди.

Плодот од аронија ја надополнува "витаминската ризница" со дополнителни концентрации на витамини, но и на антиоксиданси. Чajот е исклучително вкусен, со слабо киселкаста нота и со богат, овошен вкус. Има карактеристично пријатен мирис на цреша, кој плени со својата уникатност.



АЛКАЛОИД
СКОПЈЕ

how not to live



Мојот град

Пишува
Ина МНОГУ ФИНА



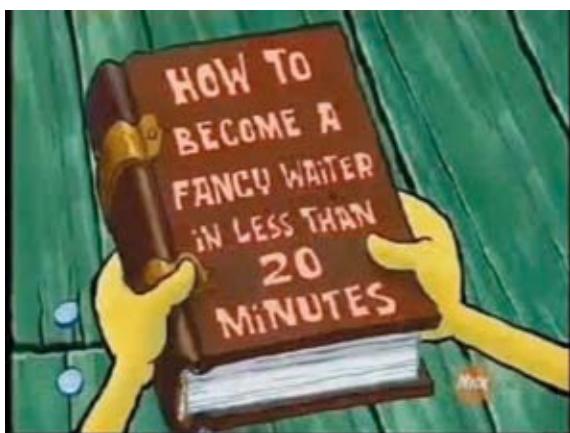
Ноември. Веќе четврта година од зимска гардероба обновувам само чизми и капут бидејќи излагам пред кафичи. Бев многу гласна околу законот против пушење ама сега сфатив дека стварно е подобро вака. Полесно ги анализираш луѓето: што готват најчесто, дали биле во кафана пред тоа, дали имаат кариес и сл, па веднаш можеш да поминеш на поглавните прашања при запознавање: што си во хороскоп и кој си на фејсбук. Тоа мене не ми смета, јас најчесто сум надвор и таму се врти муабет за студот и симптоми на настинка.

Секако не е сеедно пред кои кафичи излагам. Бич плиз јас сум од Дебар маало. Прво што приметувам е услугата. Генерално е океј но има и некои места кои мислам дека персоналот си го носат на семинар за кулока пред да им дадат смена. Тие ми се омилени. Доаѓа, со мал ај контакт ти дава на знаење дека тебе те прашува што ќе се напиеш. Секогаш во второ лице единина пошто персирање е мејнстрим. А и си му дошол на смена што авто-

матски ве прави блиски пошто човек на човека му е келнер (стара народна). Нарачуваш, носи и ако донарачаш вода или кафеав шеќер добиваш фаца како да си му го фатил паркингот во Градски сид. Фацата е најважен дел од семинарот за кулока. Овој популарен вид на келнери ретко ти го тресе пепелникот за да ти се згади и да престанеш да пушиш. За твое добро, пошто пушењето е извор на многу болести а во Скопје најчесто на цистит. Викањето на сметка е обично кај сите ист, маftаш додека не те види колегата па да му/и каже дека треба сметка да донесе. Некои од келнерите никогаш немаат ситно 20-30 денари и автоматски тоа се вика бакшиш.

Друга категорија на омилени луѓе како муштерија ми се Газди. Газди на кафана. Има такви кои се грижат да останеш редовен гостин преку пријатната атмосфера и добрата храна. Секоја чест. Но има и газди кои се маркетинг гуруа. Тие обично имаат фејсбук профил и купат слики од јадењата кои секој ден ги шернуваат. Тоа многу ми смета бидејќи од нив не можам да проследам колку бушави се разбудиле децата на моите другарки и што облекле за во градинка. Истите тие газди кога ќе те сретнат прво што ти кажуваат е дека одамна не си му дошол во кафана и ние после тоа треба да се чувствуваме опоменати. Е, Газда левел ултимејт е ендемски вид. Тој

кафаната ја третира како дневна соба кај него дома. И кога си кај него дома се знае кој е Газда. Тој може на резервирана маса за 10 луѓе да смести свои пријатели па оние со резервацијата да дознаат за тоа кога ќе



how not to live

дојдат, од келнерот. Секогаш со муабетот „Газдата така рече шо да ви праам.“.

Колку и да звуци смешно малку така незгодно е. Услугата многу зборува за локалот и третманот на гостинот. Гостин, зошто муштерија е за бакалниче. Гостинот може и не мора да е задоволен. Има и такви кои во слободно време тренираат изживување врз персонал но генерално гостинот е ред да биде услужен барем лъбезно. И лоша реклами е добра реклами не проага тутка. Социјалните мрежи се толку сурови за хејтање што лошиот глас надалеку се слуша и ретвитува (стара народна).

И да, имаше лани неколку места на кои им беше грижа за тие што преседуваат надвор па имаа грејачи и ќебенца. Им благодарам.



OTEL METROPOLE

HOTEL METROPOLE

CAFE METROPOLE

Jean Louis David

TAURANT

RESTAURANT



My coffee moments...



Пишуваат:

Анџела СТЕФАНОВСКА,
Матео БАРБАРОСА



Attibassi cafe

Кафе - еден збор, а толку многу синоними... Потреба, будење, дружење, пауза, муабет, моменти, спомени, ритуали... За секого шолјата кафе има посебна приказна... Важно е таа да е полна со добро подгответо и вкусно кафе и понатаму се се одвива спонтано... Во овој број на Баркод замоливме неколку сопственици на кафе барови да го споделат со нас нивниот кафе момент, ритуал или омилено кафе како дел од нивното секојдневие.



Кога станува збор за кафе, веќе долго време тие моменти за мене се навика, ритуал... Секој ден, без разлика дали сум во мојот кафе бар, некаде на службен пат или пак едноставно на релаксација во Маврово.

Моето утринско кафе го пијам помеѓу 9 и 10 часот. Тоа е кратко капучино, односно еспресо кафе во голема шолја со малку млеко и малку пена (до половина од шолјата). Јас си го нарекувам jako капучино.

На пладне, во Play или во Play City си нарачувам едно „комплетче“, а тоа е составено од кратко еспресо Attibassi и Јана негазирана вода, без чаша.

Во вечерните часови повторно пијам „комплетче“, со тоа што во вечерното „комплетче“, еспресот е безкофеинско.



Краткото еспресо е моето омилено кафе. Во текот на денот секое испиено кафе има различно значење: љубов, работа, пауза, дружење...

Утринското кафе за мене значи исполнетост. Го пијам во домашна атмосфера со мојата сопруга и мојот син.

Додека работам, кафето ми е потреба за активност. Ми дава доволна енергија и ми ги освежува мислите.

Понекогаш е стоп-пауза, помеѓу 2 состаноци, или после добар ручек и се претвора во дружење и уживање кога го пијам со моите пријатели.



За мене кафето е шолја полна енергија. Пијалок кој веднаш ќе те разбуди и освежи. Затоа и омилено кафе ми е краткото еспресо.

Првото го пијам наутро во Тренд веднаш по доручекот додека го прелистувам весникот. Сакам

кафе

да ја почувствува вистинската арома и мирис и затоа го засладувам само со 3-4 зрнца кафен шеќер.

Во текот на денот пијам уште неколку еспреса, додека сум на состанок, после ручекот, набрзина потпрен на шанк додека муабетам со пријателите и познаниците.

А кога веќе сум на шанкот, бидејќи сум убеден дека во подготовката на кафето постои некоја лесна магија, им велам на баристите „Погледнете го со љубов и тоа ќе биде перфектно..“



Мојот кафе момент...

Ми се случил илјадници пати, кафе моментите се моја професија, се случуваат секој ден без исклучок и без причина. „Кафе момент“ не ми е асоцијација само на кафе, тука има нешто повеќе од вкус и мирис, има споделување, прекрасни спомени, дружење со пријателите, донесени одлуки, пронајдени решенија, долги разговори, а и по некоја тајна.

Кафе моментите ми се случуваат секојдневно, некои се спонтани, некои наметливи, некои се дури и заборавени, но најубавите секогаш носат и по некоја приказна со себе... првото оригинално италијанско еспресо на Сан Марко во Венеција; вкусот на традиционалното турско кафе на Босфор; потребата за вкусот на кофеин после долго возење до Барселона; импровизираното фрапе изматено во камперски услови... Различните вкусови на различни места го прават „кафе моментот“ приказна, но кофеинското доживување каде и да се случи е единствено - дава енергија, прави умствено рестартирање и ви дава простор за самите себе.

кафе



Вообщично утрото го започнувам со ритуалот на пиење утринско кафе (еспресо) во Superfly. Отприлика тоа изгледа така:

Дојам во Superfly, веднаш влегувам позади шанкот (се разбира доколку дојдам пред персоналот) ја испушtam водата од кафематот некаде пола минута, пушtam четири кафиња во расход (чисто да се изгуби металниот вкус од кафето и да залафа макината), мелам тазе кафе, ја чистам раката од веќе истеченото кафе, ставам 7 грамска доза во раката и го пушtam моето утринско Attibassi, не прекратко точно до делот на малата шољичка каде што почнува логото на Attibassi. Значи еспресото во една рака кутијата цигари во другата и надвор на тераса за максимално задоволство во комплетен мир, поточно еспресо + цигара + соул музиче = моја утринска медитација



Кафето ми е навика, ритуал, потреба... но пред се начин на уживање и перфектно започнување на секој ден.

Секое утро го започнувам со уживање во утринското еспресо, без разлика дали локацијата ќе биде во мојот дом или во Every Day Lounge Barot.

Перфекционист сум кога е во прашање кафето и тоа мора да е послужено правилно - Во претходно добро исчистена машина, со 20-25мл кафе и нормално во затоплена шолја за да го добијам правиот мирис и вкус, но и топлина на еспресото кое што го конзумираам.

Мислам дека убавината во краткото еспресо е токму во моментот на задоволството што еден мал пијалак од 25 мл ви го дава, и за кој што вреди да се разбудите позитивен и со очекување секое утро.

Задоволството е секако уште поголемо доколку се има и друштво при конзумирање на пијалокот, така да независно дали сум со сопругата дома или пак со колеги на работа уживам да имам друштво при пиењето на утринското кафе.



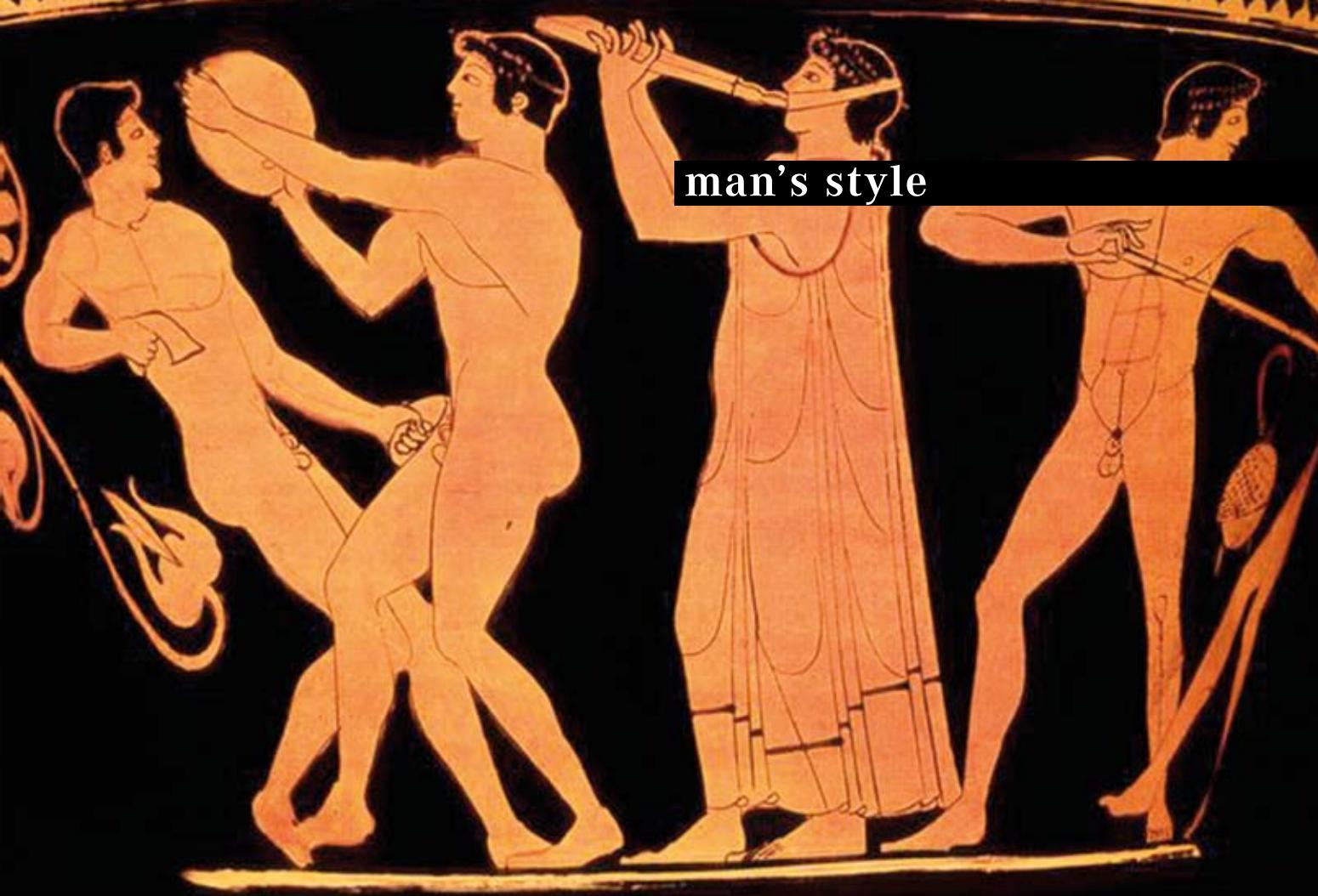
АЛИ ОСМАН,
БТА - АЕРОДРОМ
АЛЕКСАНДАР ВЕЛИКИ

Вообщичен почеток на мојот работен ден е со шолја вкусно кафе, подгответо од персоналот на БТА.

Совршена комбинација со добро подгответо кафе за мене е чоколаден колач или мафин. Мирисот на кафето придонесува добро расположение, дружба и гарантирано успешен и исполнет ден.

Кафето го пијам без шеќер, бидејќи подобро се чувствува вистинскиот вкус и арома, а истовремено овозможува комбинација од неколку задоволства од кои за мене најважна е дружбата и смеенето со пријателите.

Кафето е причина за добро задоволство, има една турска поговорка која гласи: "Една шолја кафе има 40 години спомени".



man's style

Антички македонци

Пишува:
Буцо МУЧА



Поимот Антички Македонци за прв пат го слушнав пред 37 години на часот по историја во моето училиште. Строгата и посветена наставничка по историја со занес ни раскажуваше за воените и освоју-

вачките подвизи на кралевите од Пела, додека ние занесено гледавме во илустрациите во учебникот каде што Александар Велики торжествено прободуваше персиски војници јавајќи на слон. Во тоа време ниту збор не се споменуваше за генетската поврзаност со жителите на Социјалистичка Република Македонија, туку Македонското кралство се ставаше во контекст на збиднувањата во елинистичкиот период на балканскиот полуостров и во Мала Азија. Тогаш научивме и дека македонските кралеви стигнале најдалеку во освојувањата, најмногу благодаре-



man's style

ние на директната инволвираност на кралот Александар во сите воени походи, рамо до рамо со неговата фаланга.

Четири години подоцна, повторно го поминувавме истото градиво, но овојпат проширен и надградено. Тогаш дознавме дека јазикот на Античките Македонци се разликувал од оној на Античките Грци, дознавме и дека доктрината на Александар била благородна во смисла на здружување на лукето во едно силно повеќетничко царство, но по пат на војни и поробување. Научивме и дека ги охрабрувал своите војници да стапуваат во бракови со девојки од освоените земји, се со цел да створи кохезионо ткиво за своето ново царство. Не научија дека иако автохтони, Античките македонци биле тесно поврзани со остатокот од елинистичките народи по основ на религија, филозофија и развој на демократијата. Не случајно, самиот Аристотел од Стагира бил главниот учител на младиот воинствен крал. Но и тогаш, ниеден учебник експлицитно не го поврза генетски овој антички народ со народот на современа Македонија.

Во годините што понатаму минуваа, дознававме дека поистоветувањето на македонците тогаш и сега е табу тема за која безмалку се губи глава. Но не се губеше глава ако се проучуваа останатите аспекти од функционирањето на Античкото Македонско царство.



man's style

Па така можеше да се дознае дека односот на Античките Македонци спрема хомосексуалноста била еднакво либерална како и кај другите соседни антички народи во тоа време. Имањето љубовник од ист пол најчесто значело показател за благородништво и повисок интелект. Самиот учител на кралот бил се-когаш во интимно друштво со едно или повеќе убави млади момчиња. Доволно е да се погледнат еротските прикази на орнаментиката од тој период, за да се заклучи дека хомосексуалноста не само што била во симбиоза со хетеросексуалноста, туку за некои слоеви на општеството била и препорачувана.

Во последните години се повеќе се афирмира тезата за директната поврзаност на народот што денес живее на овој простор со народот на Античките Македонци. Низ песни и споменици се величаат подвигите на предците, се наогаат поврзници помеѓу античките и современиот јазик, се користат симболите и предметите од тоа време кога се слави и кога се навива. И сето тоа е во ред затоа што човек е она што се чувствува дека е. Но машки е кога се поистоветуваш со нешто и со некого, тоа да го направиш и со добрите и со помалку добрите работи, со јунаштвото и со pragmatizмот, со вообичаеното и со помалку вообичаеното.

Па така, во тој контекст треба да се однесуваме и кон хомосексуалната заедница во нашата средина. Да ги надминеме предрасудите и табуата како што тоа го правеле кралевите на кој им дигнавме споменици, како филозофите кои ги вдахновиле со мудрост нашите тогашни кралеви. Хомосексуалци има на секаде на планетата и во рамките на сите етнички заедници во светот од првиот хомо сапиенс до денес. Тоа се наши пријатели, колеги, браќа и сестри, комшии, а нејкако и музички спортски и селебрити идоли. Нели е помалку срамота да ги присилуваме на маршеви и паради и да ги подвргнуваме на потсмев и да ги жигосуваме, кога тоа не го правеле нашите антички кралеви? Во ниту еден антички ракопис, во ниту еден антички еп не е описан бунт или парада на тогашните хомосексуалци. Напротив, во многу случаи опевајќи ги херојските дела на поединци, опеани се и нивните истополови љубовни приказни.



Тајната на совершеното espresso

Пиењето кафе е повеќе од едноставно конзумирање на овој напиток. Тоа е мал ритуал за поздравување на новиот ден, ритуал со кој внесуваме драгоценi мигови на близкост и релаксација во секојдневието.

Тајната на доброто кафе се состои во комбинацијата на најквалитетните состојки, научно прецизниот процес на подготвка и умешноста на оној кој го приготвува. Така, на пример, при подготовката на еспресо следат строги правила кои се предуслов за добивање на привлечниот вкус на овој напиток омилен ширум светот.

Процесот започнува со мешањето на квалитетни зрна кафе во вистинскиот сооднос. Смесата фино се меле и употребува веднаш, затоа што при контакт со кислород се губи квалитетот. Потоа, мешавината внимателно се натапкува и се вметнува во еспресо машината. Но, и тој процес не е целосно механички, туку подразбира постојано прилагодување на аголот, притисокот, температурата и времетраењето.

Ова подразбира дека човечкиот фактор игра голема улога во традиционалната подготвка на еспресо. Затоа, бројни компании се обидуваат да најдат начин преку кој техничките предуслови ќе бидат секогаш задоволени и на тој начин ќе овозможат квалитетно еспресо со секое послужување. Најблиску до вак-виот континуиран квалитет е брендот Nespresso. Имено, во 1996. година Nestlé Nespresso S.A. ја патентираше својата уникатна иновација која ги соединува најдобрите видови на кафе, вештината на познатите баристи и идеалните технички услови.



Револуционерната Nespresso понуда е сочинета од херметички затворена капсула од алуминиум која содржи исклучително квалитетни мешавини на кафе и софистицирани машини со елегантен дизајн во кои е интегрирано најнапредното од технологијата.

Секоја Nespresso капсула содржи комбинации на најдобрите плодови кафе кои се одгледуваат, берат и складираат преку традиционалните мануелни методи. Финалната сировина е подложена на строги тестирања што ја потврдува и фактот дека 20% од светското производство на најквалитетното кафе го откупува Nestlé, а од таа количина само 2% стануваат дел од Nespresso.



Сега на сцена стапува совршениот "бариста" - Nespresso Aguila кој е најсофистицираниот апарат за кафе произведен до денес. Aguila за првпат беше презентиран во Светскиот Трговски Центар во Дубаи во мај 2011. година и чини околу 20.000€. Овој професионален автомат направен од инокс и алуминиум со елегантен дизајн, го комбинира најдоброто од традиционалното приготвување на еспресото со најсовременото од технологијата. Така, Aguila има интегрирана опција за интернет конекција што овозможува 24/7 контрола од страна на овластените сервиси и претставува 100% гаранција за квалитетно еспресо при секое послужување.

Овие компоненти на Nespresso брендот чие заштитно лице е актерот Џорџ Клуни, се потврда дека секоја шоља еспресо е производ на целосно контролиран процес, од одгледувањето на зрната кафе, до финалниот производ, а резултатот е бескомпромисно квалитетно, совршено еспресо.

На Балканите, Nespresso кафињата се достапни во неколку ексклузивни хотели и ресторани во соседството, но за жал сеуште не и во Македонија. Останува да се надеваме дека и вистинските љубители и уживатели на кафе наскоро ќе може да го доживеат уникатното Nespresso искуство и во нашата земја.



Jägermeister

DRINK IT
ICE COLD



Drink Responsibly
jagermeister.com

така прават најдобрите

“Cipriani Corp Catering”



Event management and organization (1)

Пишува:

Аријана КОСКАРОВА

дописник од САД



Покрај бројните ресторани во светот, корпорацијата “Cipriani” во текот на своето постоење формира уште една компанија, специјализирана во областа на планирање и организација на свечености. Cipriani Corp Catering не признава грешки. Во секојдневната организација на настани за над 600 гости ништо не е случајно ниту пак ненамерно. Од банкет келнерите до капетаните на одделни секции и менаџерите. Секој сегмент е детално планиран, впрочем на тоа се должи и опстојувањето на пазарот и континураното враќање на клиенти. Во текот на моето работење во Cipriani Corp Catering, не се случило вечерта по завршувањето на настанот, организаторот да не дојде и да не го букира истиот ден за наредната година. Задоволен гостин е гостин што повторно ќе дојде. За да се работи во Cipriani, секој задолжително мора да присуствува на тренинг, тој тренинг најчесто е во првиот четврток од месецот и доколку не сте во можност или сте го пропуштиле, автоматски сте избришани од името на компанијата. Тие сметаат дека доколку не можете да одвоите еден ден, не сте доволно заинтересирани за да работите за компанија како Cipriani. На тренингот кој најчесто трае 10-11 саати, сите вработени, било да сте аплицирале за келнер, менаџер, планер, менаџер на човечки ресурси или рецепционер, се обучуваат и се обврзуваат на професионалност за клучните сегменти. Исто така сите мора да го поминат тренингот за келneri, за во иднина доколку (не дај боже) има дефицит од

келneri, било кој од менаџментот да може да дојде и да го замени. Кога се работи професионално, нема простор за суети. Во прилог на овој текст ќе се осврnam на одделни сегменти токму од тој тренинг за келneri кој е задолжителен за сите. Имено, настаните кои ги работи Cipriani се настани каде се применува францускиот начин за служење. Францускиот начин се разликува од италијанскиот, како и од “шведска маса” по неколку сегменти. Токму по овој француски начин е препознатлив Cipriani. Секој водич започнува со изглед. Како треба да се изгледа кога сте повикани да работите на некој настан.

Изглед и униформа

- Бела кошула со јака, чиста и испеглана.
- Црни свечени панталони, чисти и испеглани.
- Бела маица за под кошулата, чиста и испеглана.
- Црна пеперутка машна, а за шанкерите црна враторврска.
- Црни чорапи.
- Бело сако. (Белото сако е заштитен знак на Cipriani и затоа самата компанија го обезбедува за секој келнер посебно. Било дали сте на вечера во Киприани ресторан или пак сте на некој настан, сите келneri се облечени исто. Препознатливоста е уште еден сегмент во чекорите на извонредна услуга.)
- Чевли - црни свечени чевли (забранети се патики, чизми и потpetици).
- Жени - косата секогаш да биде уредно собрана во пунца со црно ластиче. Забрането е парфем и нападна шминка.
- Мажи - косата мора да биде уредно пострижана и не смее да паѓа во лице. Брадата секогаш да биде избрисана. Забрането е колонска вода.
- Жени и мажи - ноктите мора да бидат уредни (ника-

така прават најдобрите



ко предолги, секогаш безбојни) Задолжително е туширање и користење на дезодорант пред да се дојде на работа.

- Накит - Дозволено е носење на еден саат, еден прстен (ако е веренички). Не смеат да се носат обетки или ланчиња.
- Задолжителни алатки: добар отварач, две пенкала, чистач на маса, освежувач на здив, запалка или ќибрит. Овие алатки се задолжителни и секој келнер пред да влезе во Cipriani на вратата се прегледува дали ги има потребните алатки. Доколку ги нема нема да може да работи на настанот и ќе биде испратен дома.

Работно однесување

- Позитивниот однос создава добра работна атмосфера за сите и остава долготраен впечаток со колегите и гостите.
- Ако доцните, јавете се во одделот за букирање и информирајте ги веднаш.
- Мобилни телефони: Користењето на мобилни телефони и други електронски направи за време на работно време е ЗАБРАНЕТО освен ако не сте на пауза или во одделна одредена област и со дозвола на капетанот може да користите мобилен телефон.

Во овој дел сакам да објаснам неколку работи. После тренингот, секоја недела во 9 часот на Вашата емаил адреса стигаат понуди за работа за тековната недела. Истите понуди им се испраќаат на над 2000 вработени. Тоа значи дека имате неколку минути за да ги букирате деновите кога сакате да работите. Работното време за еден настан е најмалку 5 саати, но има и денови кога се работи по 17 саати, секако со паузи. Платата за еден келнер изнесува 16 \$ на саат или 12 €. Се исплаќа секој петок на чек кој што вработените го подигаат од канцеларите на компанијата. За да не биде дека заборавив за кога сум букиран, на денот на настанот

Cipriani Corp им испраќа емаил порака - потсетник со која ги потсетува на саатот и местото каде што се букирани. Имено Cipriani во Њујорк има две пространи сали, едната е на Grand Central, а другата на Вол Стрийт. Различни настани се изведуваат паралелно на двете места и затоа е потребно да знаете за каде се букирани.

Капетанот е искусен келнер кој е одговорен за една секција, односно доколку настанот има 80 маси, работат 4 капетани, и секој е задолжен за својот дел од 20 маси. Првиот капетан работи на 1-20, вториот од 20-40



 vitaminka

И кафето е сега повкусно



Оригинален
карамелизиран бисквит

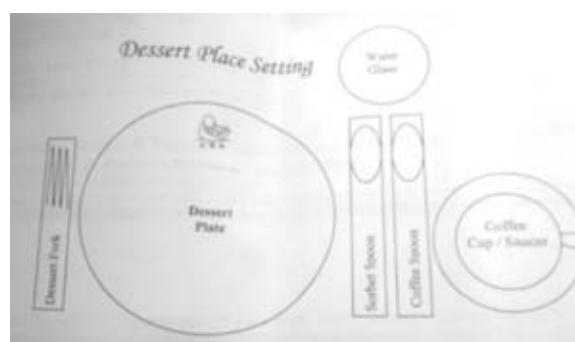
www.vitaminka.com.mk



итн. Капетаните се облечени во црно сако и црна вратоврска. Тие ги прегледуваат келнерите кога влегуваат и ги одредуваат задачите на секој келнер. Од капетанот зависи дали ќе служите вечера, дали ќе носите белини или пак ќе ги сместувате гостите.

- Професионален и културен јазик на зборување е задолжителен. Никакво задевање, употребување на сексуални зборови, вербална или физичка злоупотреба, дискриминација или несоодветно однесување нема да се толерира. Било какво однесување што ја компромитира можноста на другите да си ја вршат својата работа ќе резултира со "писмено предупредување" и можно раскинување на договорот за работа.

- Не е дозволено цвакање на мастика.
- Не е дозволено јадење освен ако не сте на пауза и во одредните области. Cipriani Corp обезбедува оброк за секој вработен и време во кое тој може да оди на пауза.
- За време на настанот доколку сте ги завршиле обврските околу Вашата маса, бидете внимателни и тивки, рацете свиткани позади. Не се потпирајте на сидови или на гарнитури и не зборувајте со колегите во сала.
- Непотребно зборување во кујната и во салата создава непригодност.
- Ако имате потреба да го напуштите вашето место најпрво најдете замена со дозвола од капетанот.
- Не ја напуштајте салата додека сте на работно време освен ако не ви каже капетанот.
- Барање на бакшиш не е дозволено.
- Никој не смее да земе нешто од салата кога заминува, како на пример: опрема, храна, цвеќиња, декоративни материјали, подароци, нешто што му припага на некој гостин или колега. Без исклучоци.



Безбедност

- Ако се повредите веднаш известете го капетанот.
- Ако видите потенцијално опасна ситуација веднашкажете му на капетанот (пример. чад, оган, тепачка).
- Никогаш не се расправяјте со непријатен гостин или работник.
- Движете се на десно на скалите и по ходниците.
- Кога се движите позади друг келнер, известете го со зборовите "Позади тебе", "Жешка храна".
- Ако се скрши чаша или падне тањир, застанете таму и испратете некој да донесе метла и да исчисти. Истото се однесува и на воден под.
- Гледајте пред себе. Бидете внимателни. Никогаш не трчајте.
- Секогаш имајте соодветна опрема (ајнцер) кога носите топла храна или пијалоци. Ако немате прашајте го капетанот каде да најдете.

така прават најдобрите

Услуга

Сите вработени мора да влегуваат низ влезот за вработени. Мора да бидете во вашата униформа пред да се логирате и да бидете подгответи за работа со алатките во рака кога се логирате. Вашето време на почеток на настанот е времето кога се логирате, а не времето кога пристигнувате на работното место. Ако планирате да пристигнете 30 минути пред почетокот на настанот нема да Ве фати гужва. Ова исто така ќе Ви ја даде можноста да се подгответе за настанот и да го прочитате вашиот дневен лист со задачи. Во листата на задачи на капетанот е да го испрати келнерот дома доколку доцни. Точноста на одговорност на келнерот, не на капетанот.

Точки на услуга

- Обрнете внимание на начинот на услужување. Секој настан е различен. Ве поттикнуваме да поставувате прашања.
- Знајте што послужувате. Научете го менито пред почетокот на настанот.
- Никогаш не викајте НЕ! Ако гостинот Ве праша нешто и не го знаете одговорот, прашајте го менаџерот.

- Никогаш не носете повеќе од тоа што можете. Но никогаш не носете ниту помалку.
- Кога ги упатувате гостите никогаш не покажувајте со прст. Гестикулирајте со отворена дланка.
- Информирајте се каде се наоѓаат тоалетите и гардеробите.
- Менаџерите и капитаните може да побараат од Вас да направите нешто спортивно на оригиналните задачи. Постои причина за тоа, за тоа Ве молиме да соработувате.
- Сите прашања во кујната треба да се упатат до капитанот на кујната, НИКОГАШ до шефот на кујна.
- Никакви автограми, смешкање или папараци однесување. Дозволете им на гостите малку приватност.
- Некогаш клиентот најмува странски организатор. Треба да го знаете името на организаторот.
- Предвидете ги потребите на гостите. Секогаш поздравувајте ги со насмевка и пријателско "Добар ден, добра вечер" итн.

Ова се само воведните чекори од кетеринг сервисот на Cipriani Corp. Во наредните изданија на Баркод продолжуваме со другите детали од системот на професионална услуга и организација на свечености и настани.



СВЕТЛОСНИ ИНФОРМАТИВНИ
РЕКЛАМНИ ПАНЕЛИ

МОЌНА
УЛИЧНА РЕКЛАМА!

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



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

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

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

ВОЗДРЖИ СЕ АКО МОЖЕШ!



Прилеска Пиварница

ВРЕМЕ Е ЗА ДАБ!

Консумирајте одговорно!

back to basics



СААС Формула за успешна хотелска рецепција

Пишува:

М-р Анета КОРОБКИНА

дописник од Москва



Минатиот месец имав тренинг со персоналот на рецепција на еден хотел со пет звезди и една од темите на која работевме беше токму темата што ќе ја разработиме во back to basics затоа што се започнува од основата, а тоа во случајов е решавањето на емотивните ситуации на рецепција.

Во хотелите првата и последната интеракција на гостите со вработените од хотелот е оделот „Front Ofis“ во кои влегуваат неколку пододделенија: вратари, носачи на багаж, консиержи, рецепција, телефонските оператори и менаџери за релации со гостите. Секое од пододделенијата игра голема улога во процесот на создавање незаборавно искуство за гостите. Земајќи во предвид дека гостите со своите прашања и проблеми секогаш доаѓаат или звонат на рецепција, можам слободно да кажам дека овој оддел ја има најголемата комуникација со гостите. Поради природата на работата на рецепцијата пресоналот мора да е добро подготвен да се справи со секој гостин и да одговори на секоја ситуација позитивно.

Кога еден од учесниците во тренингот го поставил прашањето „Анета, како да не изреагирам на провокација од гостинот кој вознемирен поради други мене ми вика - а ти да не си глуп?“ Се рашири смеа низ учесниците, токму поради фактот дека ваков тип на прашања од страна на гостите е нашата тема. Кога знаеш дека ти не си виновен, не е твоја грешка а ти си тој кој мора да го испушта гостинот и да прими по некој непријатен комплимент, најважно е како да се справиш со своите емоции и да одговориш на секоја ситуација позитивно.

За справување со овие ситуации може да помогне СААС системот кој ако научите да го користите може навистина да ги смени ституациите од негативни на позитивни.

С: Смирете се себеси

Кога жалбите не се однесуваат кон вашата работа лично тогаш и коментарите не ги земајте лично. Но, од друга страна не давајте изговори дека вие не сте виновни или дека гостинот не е во право. Смирете се себеси, разберете дека гостинот е вознемирен поради настанатата ситуацијата а не е лут на вас лично. Покажување на своите емоции само ќе ја влошат ситуацијата.

back to basics



A: Анализа

Проанализирајте ја настанатата ситуација, побарајте ја информацијата која ви недостасува, како што тоа го прават докторите, ги бараат симптомите пред да ја напишат дијагнозата и да дадат лекови. Мора да запомните дека гостинот мисли дека вие ја имате целата информација и сите инструменти да го решите неговиот проблем. Инволвирајте го и гостинот, но пред се покажете му грижа, дека вие сте спремни да му помогнете.

A: Авто разговор

Или разговор со самите себе. Ова не е ситуација каде слушате гласови во својата глава и одговарате на прашања кој никој не ви ги поставил. Овде станува збор за вашите мисли и контролата над истите. Повеќето од нас се критични кон своите постапки повеќе од кој било друг. Кога слушаме критики нашата самодоверба паѓа па затоа ни е потребен некој кој ќе ја поткрепне а тоа сме самите ние. Кога ќе научите да го контролирате внатрешниот глас и да го свртите на позитива, проблемите со кои ќе се справувате на reception ќе бидат многу полесни.

C: Справи се со ситуацијата и заборавија

Откако ќе го решите проблемот и ќе се справите со ситуацијата заборавете ја истата и не ја држете лутината на гостинот постојано во глава бидејќи со

тоа одново ја враќате ситуацијата како да се случува повторно. Мора да разберете дека работејќи на reception вие сте мајка и татко, психолог, другар, доктор а понекогаш и психијатар.

Ако сте решиле да бидете дел од хотелот а особено дел од тимот на reception, мора да бидете спремни на она што ве очекува таму. Неодамна прочитав една фраза која уште повеќе ме натера да си ја засакам мојата професија а таа звучеше така "Во минатото луѓето кои го жртвуваа својот сон, своето семејство, својот ручек, слободното време за другите да бидат задоволни се нарекуваа Светци а денеска овие луѓе се нарекуваат Хотелиери" па бидете горди на тоа што некој дошол кај вас со проблем а вие сте го решиле.



Младо вино

За винарите годината започнува со закројување на лозјето, продолжува со серија активности за „негување“ на плодот пред да се стигне до бербата и ферментацијата на грозјето во вино, по што следи оној конечен момент на трпеливост и исчекување да се вкуси сиот тој труд. Трпението е потребно до третата недела на ноември кога вообичаено, во сите земји со винска традиција, за првпат се отвораат бочите и се вкусува виното од последната берба. Тоа е време за предвидување и најава на „свездите“ - вината и сортите кои ќе ја означат и прослават таа берба. Тоа е време кога љубителите на виното уживаат во дегустацијата на различните вина од последната берба и притоа го тестираат своето винско знаење преку предвидување на идниот квалитет и успех на виното кои се разбираат следат после неговото конечно одлежување и пласман на пазарот.

Трета година по ред, тоа се случуваше во третата недела на ноември, на Фестивалот за младо вино организиран од нашата најголема винарница, „Тиквеш“. Овој фестивал е само уште една активност инспирирана од винската традиција, а во насока на унапредување на домашната винска култура и позиционирање на Македонија како винска земја во вистинска смисла. Тоа е долгочрочна обврска која „Тиквеш“ ја презеде за себе како предводник на домашната винска индустрија.

За значењето на овој датум од календарот на винарите заборува и фактот што некои од најзначајните успеси на

нашата најголема винарница, скромно беа наговестени на претходните две изданија на овој Фестивал. Првата година како „свезди“ на бербата 2010 беа најавени црвените вина „Бела Вода“ и „Вранец Special Selection“ по што следеа две исклучителни оценки од г. Роберт Паркер, најреномираниот светски вински критичар. Овие вина беа оценети со 94 односно 90 поени по што следеше нивен пласман на дотогаш неосвоени пазари за македонската винска индустрија. Во третата недела од овој ноември, како нови свидети беа најавени вината од сортите мерло, вранец, шардоне и темјаника, а ние со нетрпение го очекуваме одговорот од пазарот.

Винарите во различни региони во светот отсекогаш правеле специјално вино погодно за консумација во втората половина на ноември за да го прослават крајот на бербата и пристигнувањето на првото вино. Постепено, овој традиционален чин бил искористен за комерцијални цели и промоција на ваквите вина за продажба. Виното „божоле“ (Beaujolais), именувано по истоимениот францускиот регион во кој се произведува, ја стекнало својата популарност благодарение на организацијата на трка до Париз за да се достават првите шишиња од новата берба. И денес, секој трет четврток од ноември, на различни пазари ширум светот, со голема прослава се очекуваат првите шишиња Beaujolais Nouveau.

Оваа практика се проширила и во други вински земји, како Италија, Шпанија и САД, а во Чешка е познато виното кое секоја година се отвора во чест на Св. Мартин на 11 ноември (11.11.) во 11 часот.





90
points



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 калифорнискиот 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 повкус. 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“.



ВИНО



Вршачки грозје-бал

Црниот Отело – забранетото грозје

Пишува:
Ивана Симјановска



**Доколку патот ве нанесе накај
Војводина, Ви советувам да
уживате во гостопримството на
лукето од овој крај, да го посе-
тите Беровиот подрум, да ја
пробате Франковката на вина-
ријата Вршачки виногради, да ја
слушнете љубовната приказна
за винарот, и да пробате вино
од забранетата сорта грозје,
Црниот Отело, бидејќи во забра-
нетите нешта е исконската
убавината на животот.**

Вршачки грозје-бал

Од 14-16-ти септември оваа година, традиционално по 55-ти пат во Вршац, Србија, се одржа Вршачкиот гроздобер или уште попознат како Вршачки грозје-бал. На овој вински фестивал, секоја година се претставуваат сите винарии од овој регион, изложувајќи ги своите најдобри и најнови вина.

Малиот град Вршац со население од 36 000 луѓе, во деновите на Гроздоберот добива уште толку гости колку што има жители, кои доаѓаат од соседните држави да уживаат во вината од овој познат регион чија главна дејност е лозарството и винопроизводството. Вршац и околината, сместени во подножјето на

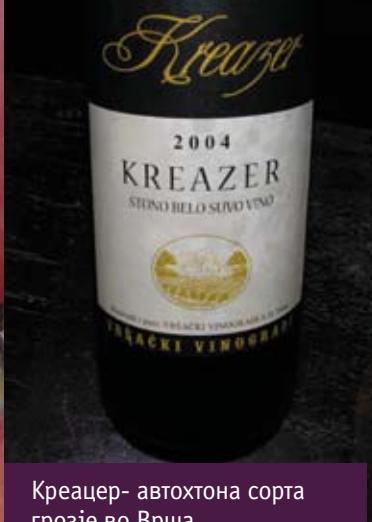


Милош Калапиш, претставник на винаријата Вршачки виногради
А.Д. и вински вitez, во разгледување на виноградите

Музејот во центарот на Вршац каде беше одржана изложба на различните сорти грозје кое се одгледуваат во ова виногорје



Црн мускат (Црн Отело)



Креацер- автохтона сорта грозје во Вршац



ВИНО

Вршачките планини на надморска височина од 90 до 250 метри, како место за одгледување на виновата лоза се познати уште од Римско време. Во ЦИЦ век, Вршачкото виногорје било едно од најголемите во Европа простирајќи се на површина од 10 000 хектари, но Филоксерата (лат. пхсллоџера) речиси ги десеткувала насадите, па денес во Вршац и околината има околу 2000 хектари лозја. Од ова, речиси 1700 хектари се во сопственост на најголемата винарија во Војводина и во Србија, Вршачки виногради А.Д., која има капацитет од 34 милиони литри и годишно производство од 8-12 милиони литри вино. Во асортиманот на оваа винарија преовладуваат бели вина добиени од најчесто од италијански ризлинг, рајнски ризлинг, и креацер, автохтона сорта грозје која се простира на 200 хектари низ целото Вршачко виногорје, како и франковата од црвените. За мене најинтересни да се дегустираат беа Франковата, со изразено буке на цреши и капини и ризлингот Кутреш, доцна берба, со ароми на дуња.

Забранетото грозје - Црниот Отело

Во винскиот подрум Крстов, во сопственост на Ѓорѓе Крстов, пионерот и промотор на винскиот туризам во овој крај, кој произведува бели и црвени вина, како Креацер, Италијански ризлинг, Рајнски ризлинг, Франковка, додека ги дегустирај вината од веќе споменатите сорти грозје и ги споредуваат разликите, ми принесоа грозд од Црн Мускат, или кај нив познат како Црниот Отело, и вино од истата сорта грозје која е забранета да се произведува поради што содржи големо количество на етанол кој може да предизвика слепило. И како и секогаш, љубопитноста ми го победи стравот...сепак една чаша од ова вино нема да ми наштети. Никогаш не сум помислуvala дека во црвено вино ќе уживам во киселини кои како да скокаа од чашата, јаки, остри, но на мое изненадување сепак благопријатни, инаку карактеристични за оваа сорта грозје, со ароми на црна рибизла, долг послевкус на боровница и висок процент на алкохол од дури 16 %.



Со Бразилскиот амбасадор во Србија, НЕ Алесандро Нета Адор, со кого бевме почетни гости на деновите на Гроздоберот во Вршац - во семејната винарија Винник, во сопственост на винскиот вitez Никола Џуцуль



Никола Лекиќ, раководител на Беровскиот подрум

Беров подрум

Последниот ден во Вршац беше предвиден за посета на Беровиот подрум основан во далечната 1875 година од Германската фамилија, Бер, кои се доселиле во овој регион откако нивната ќерка се заљубила во Мариц, најголемиот винар во Гудурица каде се наоѓа винскиот подрум. Купиле земја и изградиле прекрасен имот со вински подрум, визба и место за преработка на грозје. Ја набавиле и најmodерната опрема за правење вино во тоа време, и започнале да прават вино. Денес имотот е реновиран и е во сопственост на винаријата Вршачки виногради, каде доаѓаат туристи од речиси насекаде да го посетат ова дело на големите љубители на виното.

Доколку патот ве нанесе накај Војводина, Ви советувам да ужivate во гостопримството на луѓето од овој крај, да го посетите Беровиот подрум, да ја пробате Франковката на винаријата Вршачки виногради, да ја слушнете љубовната приказна за винарот, и да пробате вино од забранетата сорта грозје, Црниот Отело, бидејќи во забранетите нешта е исконската убавината на животот.

Беровиот вински подрум

Винската приказна за Беров подрум, Вршац и вината, децении наназад ја раскажува г-динот Никола, чиј дедо своевремено бил назначен за вински вitez во Париз.

Магазин за вино и животен стил

wine spirit



Неодоливиот момент
на секоја совршена вечерा

Kamnik



Kamnik b.b 1000 Skopje, Macedonia
Phone: +389 (0)2 5111 252
e-mail: contact@chateaukamnik.com
www.chateaukamnik.com

behind the bar

Бренди, Коњак и Армањак 2 дел

Пишува:

Филип АРНАУДОВ

здружение на бармени на Македонија



Армањак е најстариот вид на бренди во Франција, со документирани референци за дестилација кои датираат од почетокот на 15 век. Регионот Armagnac се наоѓа во срцето на древната провинција Gascony во југозападниот агол на Франција. Како и во Cognac постојат регионални растечки зони: bas-Armagnac, Haut Armagnac и Tenareze. Основни сорти на грозје кои се користат за добивање на Армањак се исто така: Ugni Blanc, Folle Blanche и Colombard. Но дестилација се одвива во уникатен alambic Armagnacais, еден вид на column still казан за дестилација кој дури е и повеќе „неефикасен“ од типичниот коњак тип - казан за дестилација во вид на чајник.

Брендито кое се добива има рустичален и наметлив карактер и арома која бара дополнително стареење во буре за да го разблажи. Најдобрите Армањаци се одлежани во буриња направени од локалниот Монлезун даб. Во последниве години Армањакот одлежува и во Limousin и Troncais дабови буриња, бидејќи погоден Монлезун даб се потешко да се наоѓа.

Повеќето Армањаци се мешавини, но за разлика од коњакот, може да се најдат и шишиња од еден вид грозје или од повеќе видови но од иста берба (година). Категориите на Армањакот се генерално исти како оние на коњакот (V.S., V.S.O.P., X.O. итн.). Мешавините Армањаци често имаат поголем процент на постари брендии во нивните мешавини во споредба со коњакот, што ги прави повредни за остроумниот купувач.

Шпанско Бренди

Brandy de Jerez е направено од страна на производителите на Шери вино кои се наоѓаат околу градот Херез де ла Фронтера во југозападниот дел на Шпанија. Речиси сите Brandy de Jerez се направени од вина произведени на друго место во Шпанија - првенствено од Аирен сорта на грозје од Ла Манча и Екстрамадура - бидејќи локално Шери грозје е премногу вредно за од него да се прави бренди. Денес поголемиот дел од дестилацијата исто така се прави на друго место во Шпанија.



behind the bar



ја со користење на column stills казани за дестилација. Добиениот дестилат потоа се испраќа во Херез за да одлежи во Шери буриња по системот солера сличен на овој кој што се користи за Шери вино. А солера е серија на големи буриња, сите со по малку постари дестилати од претходниот до неа. Кога брендито од последното буре е готово, се вади, но не повеќе од една третина. Потоа бурето се дополнува од претходното, а тоа до него, од тоа до него... и се така до првото кое се дополнува со штотуку добиен дестилат. Во овој систем на префрлање на брендито преку серија на буриња се мешаат бренија од различни берби (некои солерас имаат над 30 фази) што резултира со забрзување на процесот на созревање.

Основниот Brandy de Jerez Солера мора да одлежи најмалку шест месеци, Ресерва една година и Гран Ресерва минимум три години. Во пракса, најдобрите Ресерва и Гран Ресерва често одлежуваат од 12 до 15 години. Раскошни, малку слатки и овошни ноти може да се најдат во Брениди де Херез кои доаѓаат не само од стареење во Шери буриња, но исто така и од разумно користење на овошни концентрати за вкус и есенции на даб (Бойсе).

Пenedес Брениди доаѓа од Пenedес регионот во Каталонија во североисточниот дел на Шпанија во близина на Барселона. Моделирани по Францускиот Коњак и направени од мешавина на регионално грозје и локално Угни Бланц се дестилира во казан за дестилација во вид на чајник. Еден од двата локални производители (Torres) го одлежува брендито по солера метод но во буриња направени од француски Лимузен даб. Додека другите (Mascaro) го одлежуваат брендито во стандарден, не-солера начин, но исто така и во буриња од Лимузен даб. Како резултат се добива Брениди кое е побујно од коњак, но послаго и посуво од Брениди де Херез.

Италијанско Брениди

Италија има долга историја на производство на Брениди која датира најмалку од 16 век, но за разлика од Шпанија или Франција не постојат посебни региони за производство на Брениди. Италијанското Брениди е направено од регионалните вински сорти на грозје, а повеќето се произведени во column still казани за дестилација иако сега постојат голем број на мали производители кои користат казани за дестилација во вид на чајник. Тие одлежуваат во дабови буриња минимум 1-2 години, а просекот е шест до осум години. Италијанското Брениди има тенденција да биде со светла боја и деликатен помалку сладок вкус.



Брениди од пулпа: Грапа

Италија произведува значителен износ на Грапа, како сировина наречена фирењатер, но и домашна со елегантен вкус, направена само од еден определен вид на грозје и рачно спакувана во шишиња. И двата вида на Грапа може да се неодлежани или може да одлежат неколку години во стари буриња со што кои ќе се скроти остриот вкус на алкохол без да прими многу вкус и боја од бурето. Марк (француско брениди од пулпа) од Франција се произведува во сите вински



behind the bar

региони, меѓутоа најчесто се консумира локално. Marc de gewürztraminer од Алзак е особено забележлив бидејќи тој ги задржува некои од истакнатите парфимирани мириси и зачинет карактер на гроздето. Калифорниското Бренди од пулпа од САД е во голема мерка во италијански стил и обично се нарекува Граппас, дури и кога тие се направени од не-италијански сорти грозде. Ова исто така важи и за Бренди од пулпа од Канада.

Германско Бренди

Германски свештеници дестилирале Бренди уште од 14 век и германските дестилизатори организирале свој еснаф уште 1588. Сепак, речиси од самиот почеток, германското Бренди (наречен њеинбранд) е направено од увозни вина наместо вредните локалните сорти грозде. Германското Бренди најчесто се произведува во казани за дестилација во вид на чајник и одлежува во дабови буриња



најмалку шест месеци. Брендито кое одлежува најмалку една година се нарекува уралт или алтер (што значи „постаро“). Најдоброто германско брендзи има мазен вкус, полесен од коњакот со малку допир на сладост.



бараeuolution

КОКТЕЛ ШКОЛО ЗА ОБУКА НА ПРОФЕСИОНАЛНИ БАРМЕНИ



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

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

www.barevolution.mk

www.facebook.com/koktelshkolo

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



WINTER COMES FIRST IN RADIKA

Book mobile: +389 75 32 53 06
Book tel. : +389 42 22 33 00
Mail to: reservations@radika.com.mk
www.radika.com.mk

"BOOK NOW!"



RADIKA

HOTEL, SPA & CASINO RESORT



behind the bar



Настани

Од 5-ти до 10-ти Ноември во Пекинг Кина се одржа 61-от Конгрес на ИБА, 38-от Светски Натпревар во Класично Подготвување на Коктели и 13-от Светски Флертендинг натпревар. Ова е веќе шесто учество на Здружението на Бармени на Македонија на Конгресите на ИБА и трето на официјалното Светско Првенство во подготвување на Коктели.

На конгресот на ИБА присуствуваше потпретседателот на ЗБМ Филип Арнаудов. Се дискутираше за најновите трендови во Бартендингот и кои се задачите на ИБА и нејзините членки за наредната 2013 година.

Бобан Аврамоски победникот на Петото Државно Првенство на Бармени во Македонија ја претставуваше нашата земја на овој натпревар.

Секоја година членството на ИБА се зголемува и веќе брои 60 земји. Од минатата година форматот на натпреварот во класично потготвување на коктели е поинаков. Сите земји се поделени во 5 различни категории: Pre dinner, After dinner, Long Drink, Fancy и Sparkling. Македонија претставувана од Бобан Аврамоски беше во категоријата Long Drink.

Бобан се претстави со коктелот Pink Hanfu и го освои 7-то место. Во нашата категорија прв беше Васил Колев од Бугарија, пред претставниците на Унгарија и Шпанија.

Интересен беше и натпреварот во Флертендинг каде што имаше најсилна конкуренција од сите досегашни натпревари на ИБА. Таму првото место го освои Хуан Пабло Сантиаго од Уругвај на кого ова му е втора

Пишувач:

Филип АРНАУДОВ



здружение на бармени на Македонија

титула, пред ланскиот победник Марек Послужни од Полска и Вацлав Абрахам од Чешка.

Во останатите категории места освоија:

Pre Dinner:

1-во место Валтер Роландо од Перу со коктелот:

“Sweet Dream”

- 4.5 cl Bombay Sapphire
- 0.5 cl Martini Dry
- 0.5 cl Finest Call Lime Juice
- 1.5 cl Védrenne Crème de Pomme Verte
- 0.5 cl Marie Brizard Grand Orange



2-ро место Един Халачевик од Словенија со коктелот

“Juniper Rouge”

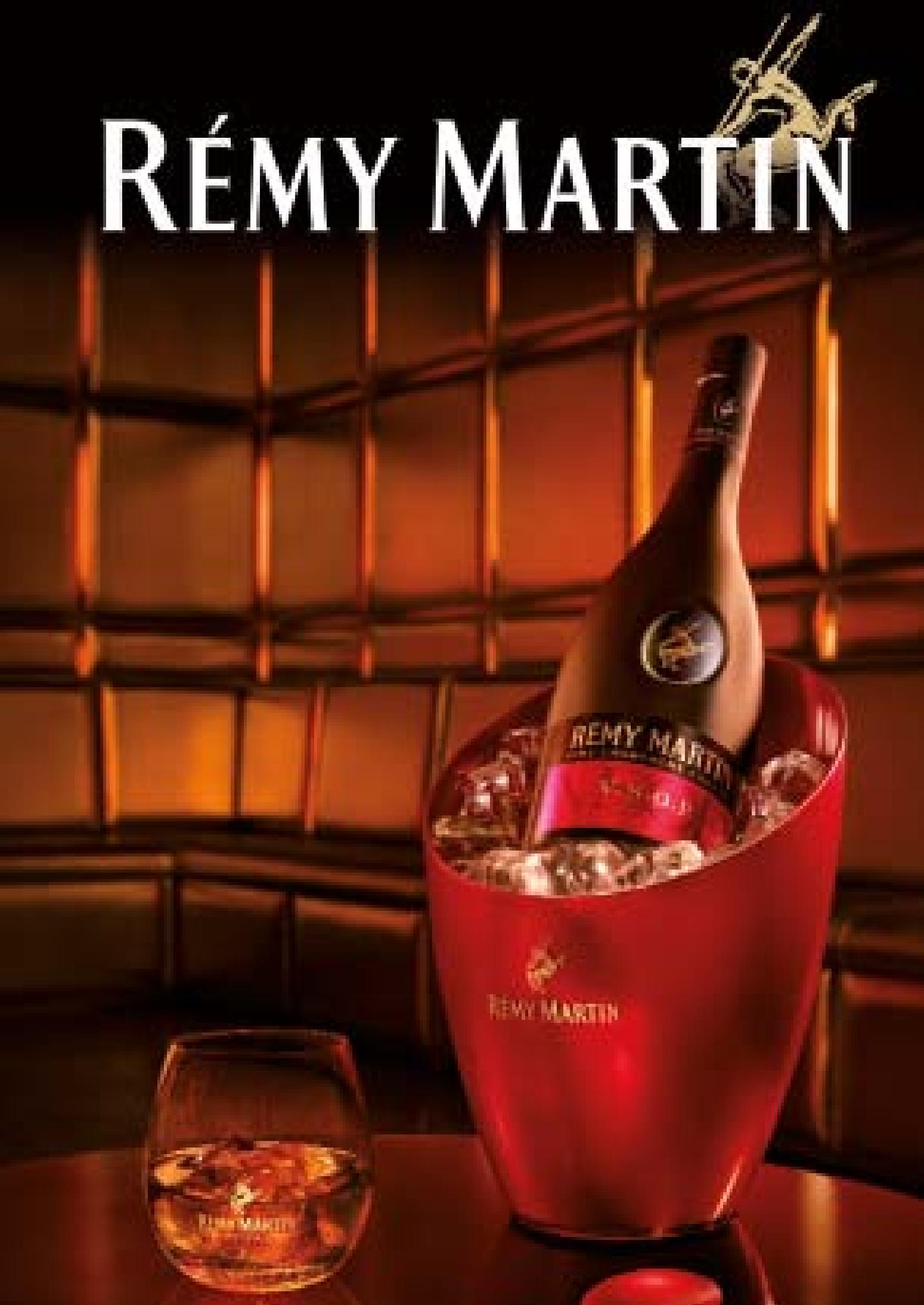
- 3.5 cl Bombay Sapphire
- 1.5 cl Grand Marnier Cordon Rouge
- 1.5 cl Martini Extra Dry
- 0.5 cl Giffard Pomegranate Syrup

3-то место Хреин Хјартарсон од Исланд со коктелот

“The Red Rose”

- 3.0 cl Bombay Sapphire
- 2.0 cl Martini Extra Dry
- 1.0 cl De Kuyper Raspberry
- 1.0 cl Routin Raspberry

RÉMY MARTIN



дистрибуирано од ПРИМА МК

behind the bar



After Dinner:

1-во место Фумијаса Мимитсука од Јапонија со коктелот

“Shining Bloom”

- 2.0 cl Grey Goose La Poire
- 2.0 cl Grand Marnier Cordon Rouge
- 1.0 cl De Kuyper Blueberry
- 1.5 cl Fabbri Coconut
- 1.0 cl Monin Crème Brûlée
- 1.0 cl Cream

2-ро место Ксавиер Миранда од Еквадор со коктелот

“Shamy Elderflower”

- 3.0 cl Grey Goose
- 3.0 cl Grand Marnier Cordon Rouge
- 3.0 cl Giffard Elderflower

3-то место Хозе Гурерио од Португалија со коктелот

“Sweet Butter...Fly”

- 1.0 cl Havana Club Anejo 7 anos
- 1.5 cl Isolabella Sambuca
- 1.0 cl Monin Butterscotch
- 0.5 cl Monin Gingerbread
- 1 cl Coco Real Cream of coconut
- 1.5 cl Cream

Sparkling:

1-во место Даниел Фурчиќ од Хрватска со коктелот

“Magic Emerald”

- 1.0 cl Artic Mint
- 2.0 cl Finest Call Sour Apple Mix
- 1.0 cl Monin Green Apple Liqueur
- 0.5 cl Monin Matcha Green Tea
- 9.0 cl Champagne Piper Heidsieck Brut
- 1 dash Lime Juice, Fresh

2-ро место Хуан Карлос Агуера од Аргентина со коктелот

“Dawning in Beijing”

- 2.0 cl Grey Goose L'Orange
- 2.0 cl Cherry Marnier
- 1.5 cl Fabbri 1905 Mandarine
- 1.5 cl Monin Cherry
- 4.0 cl Finest Call Mango Purée
- 8 cl Champagne Piper-Heidsieck Brut
- Garnish : Cherry Marnier (vapor)

3-то место Панајотис Гиованис од Грција со коктелот

“Golden Bubble”

- 2.0 cl Grey Goose L'Orange
- 1.5 cl Midori
- 2.0 cl Finest Call Passion Fruit Purée
- 1.0 cl Monin Mango
- 10.0 cl Champagne Piper-Heidsieck Brut
- 4 fresh basilica leaves

behind the bar



Fancy

1-во место Еторе Диана од Италија со коктелот

“Esse Emme”

- 3.0 cl Grey Goose
- 2.5 cl Marie Brizard Parfait Amour
- 1.0 cl De Kuyper Peachtree
- 0.5 cl Marie Brizard Blue Curacao
- 2.0 cl Cream
- 4 drops Fabbri Strawberry
- Garnish: Marie Brizard Blue Curacao (Vapour)

2-ро место Хелгер Ава од Естонија со коктелот

“Desert Wind ”

- 3.0 cl Rémy Martin
- 1.5 cl DiSaronno
- 1.5 cl Védrenne White Mint Liqueur
- 6 cl Hot Chocolate
- 2.0 cl Cream

3-то место Даниел Бубакри од Швајцарија со коктелот

“Secret of passion”

- 4.0 cl Bombay Sapphire
- 1.0 cl Marie Brizard Cranberry
- 1.5 cl Monin Strawberry
- 1.5 cl Monin Watermelon
- 8.0 cl Passion Fruite Juice
- 0.5 cl Lemon Juice, fresh

Long Drink

1-во место Васил Колев од Бугарија со коктелот

“Green Island”

- 2.0 cl Atric Tropical Fruits
- 1.5 cl DiSaronno
- 1.5 cl Finest Call Sour Apple Mix
- 0.5 cl Monin Gingerbread
- 1 cl Aloe Si Juice
- Cucumber (fresh, 1 slice)



2-ро место Акос Орош од Унгарија со коктелот

“Kiss of the dragon”

- 2.0 cl Havana Club Anejo 3 Anos
- 2.0 cl Giffard vanilla de Madagascar
- 1.5 cl Monin Spicy
- 1.5 cl Monin Mango Fruit Smoothie
- 0.5 cl Lemon Juice, fresh
- 12 cl Passion Fruit Juice

3-то место Рафаел Мартин Торес од Шпанија со коктелот

“Cool Family”

- 1.0 cl Grey Goose La Poire
- 1.5 cl Giffard Elderflower Liqueur
- 1.5 cl Finest Call Pomegranate
- 0.5 cl Monin Finest Call Sweet & Sour
- 1.0 cl Orange Juice
- 1.5 cl Mattoni Grand Mineral Sparkling Water



behind the bar



Во Флертендин шампион е Хуан Пабло Сантиаго од Уругвај со коктелот

“Sweet Dream”

- 3.0 cl Bacardi Carta Oro
- 2.0 cl Grand Marnier Cordon Rouge
- 1.5 cl Finest Call Mango Purée
- 1.5 cl Routin 1883 Lychee
- 2.0 cl Orange Juice
- 1 cl Grapefruit Juice

Последната вечер, пред Гала вечерата сите победници во категориите се натпреваруваат во Супер Финале. Победи претставникот од Перу Валтер Роландо, и се здоби со титулата шампион на ИБА за 2012 година.

Наградата за најдобра техника му припадна на Фумијаса Мимитсука од Јапонија, за најдобра декорација на Хозе Гуреиро од Португалија, а тимската награда ја освоји Васил Колев и Тишио Михаилов од Бугарија (Тиши освои 4-то место во финалето на Флертендинг).

Наредното Светско Првенство на ИБА ќе се одржи во Чешка, во прекрасната Прага. Побединците на Шестото Државно Првенство на Бармени на Македонија ќе не претставуваат таму. До тогаш Здружението на Бармени на Македонија продолжува со своите активности кои може да ги следите на www.bar.mk или на [facebook stranata Association of Bartenders of Macedonia](https://www.facebook.com/stranataAssociationofBartendersofMacedonia).





Бадел 1862

го потврди врвниот квалитет на престижен натпревар во Лондон

Водката Сварог доби сребрен медал на
Меѓународниот натпревар на вина и жестоки пијалоци

Водката Сварог доби
сребрен медал на
Меѓународниот натпревар
на вина и жестоки пијалоци

И покрај фактот што е пласирана на пазарот пред не-
полни три месеци, Сварог водката на Бадел го освои
второто место на престижното светско натпревару-
вање International wine & spirit competition (IWSC
2012) во Лондон. Ова високо признание е потврда
за квалитетот и стратешкото вложување во про-
изводните процеси од страна на Бадел 1862.

IWSC е еден од најголемите светски натпревари за
оценување на квалитетот на алкохолните пијалоци, а
оваа година се одржа во Лондон. Самиот натпревар
се одржува од 1969 година и е единствен од ваков
тип во светот, а се смета за еден од најригорозните
бидејќи освен самите органолептички својства
кои ги оценуваат најголемите светски стручњаци
во подрачјето преку пробување на слепо („blind
tasting“), секој поединечен примерок се праќа и на
хемиска анализа, со цел да се приберат податоци за
чистотата на тестираните производ.

На IWSC натпреварот оваа година учествуваа произ-
водители од 90 земји од светот, а конкуренцијата ја
сочинуваа речиси сите позначајни производители
на алкохолни пијалоци во светот. Сварог водка го
освои сребрениот медал, што воедно е и најголемото
признание кое е доделено на една хватска водка,
а исто така е и едно од најголемите признанија за
хватските алкохолни пијалоци, воопшто.

Покрај сребрен медал за својот нов бренд Сварог,
Бадел 1862 од овој престижен натпревар во
Лондон си замина и со освоени бронзени медали
за популарните Бадел Пелинковац и Бадел Стара
Слјивовица.





Водка со WOW! ефект.
Одлична е чиста и ледено
ладна. Кул е и со додавање
на џус, тоник или во
коктели. Наточи,
забавувај се и уживај!



facebook.com/VigorMK



BADEL 1862

ПИВСКИ ТУРИЗАМ (2)

НАЈДОБРИТЕ ПИВСКИ ГРАДОВИ ВО СВЕТОТ

Додека повеќето места се синоним за пивската култура, во светот постојат многу градови кои не се толку познати по пивото, но кои навистина ќе ги освојат вашите срца и наполнат стомакот со пиво како вистински фанови. Овој втор дел од малиот водич искористете го за некоја следна дестинација за вашиот иден годишен одмор.

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

Пишува:

Марјан КОСТАДИНОВСКИ



BeerShop

ДАБЛИН, РЕПУБЛИКА ИРСКА

Даблин во основа е рај за љубителите на пивото. Малку работи се промениле откако Џејмс Џојс ја напишал неговата класична новела, и покрај зголемувањето на европскиот стил на кафеани и ресторани кои во градот ги има околу 800тини и повеќе, пабовите се уште го држат главниот збор во социјалниот живот и се место каде што може да сртнете пријателски луѓе, релаксирате и уживате во пinta пиво. Во „Ulysses“ Џојс го описува карактеристичниот амбиент во еден Даблински паб толку успешно, што неговите ликови може да бидат измислени, но базирани на повеќето луѓе кои може да ги најдете по пабовите и низ градот. Само во Даблин во паб може да влезете како странец, а да излезете со многу пријатели. Совршен пример за еден стар Даблински паб е по the Palace Bar (21 Fleet Street). Овој мал и скромен паб има слава поголема од неговата вистинска големина. Во интериерот со огледала и дрвени полици се случиле многу историски

NATURANA

АСЕПТИЧЕН СИРУП НА РАСТВОРАЊЕ fruits



БЕЗ КОНЗЕРВАНСИ
БЕЗ ХЛЕБАЦИ
БЕЗ КОНЗЕРВАНСИ
БЕЗ ХЛЕБАЦИ

тногу
бомје
бо чаша

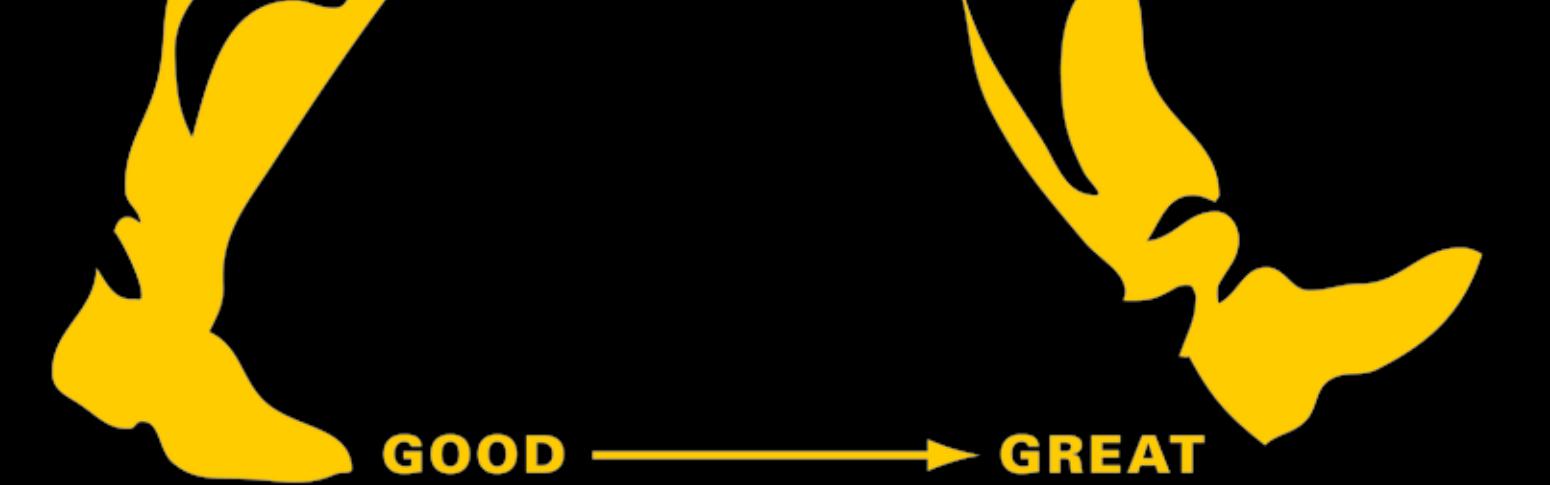
МЛЕКАРА

ЗДРАВЈЕ

РАДОВО

2011/12
Superbrands
Macedonia's Choice





GOOD —————→ **GREAT**

KEEP WALKING.
JOHNNIE WALKER.





ПИВО



ЕДИНБУРГ, ШКОТСКА

Кога зборуваме за Шкотска, повеќето луѓе помислуваат на скочот, пијалокот кој што е најпопуларен таму. Но тоа што не го знаете, е дека Шкотите со пиво се занимаваат 5000 години и го имаат најстариот пивски бренд FROACH HEATHER ALE стар 2000 години. Градот Единбург има исто



така долга пивска историја. Уште во 18 и 19тиот век пиварството било главна индустриска гранка, а во 1960 година таму имало 40 пиварници. Денес постојат само 6 од нив, од што се чини дека овде пивската локална сцена е во опаѓање. Но, тоа што пиварниците исчезнуваат не значи дека Шкотите не го сакаат пивото. Колку за одбележување е отварањето на неколку нови мали микропиварници во текот на минатата година, во околната на Единбург. На некој начин, Единбург е многу сличен на Амстердам, и треба да знаете што сакате и каде и што да побарате. Повеќето барови се врзани за одредена марка пиво и мора да ги побарате независните пабови за да најдете нешто повеќе од тоа. За среќа постојат повеќето такви. Препорака е да се пробаат The Brauhaus со нивната импресивна листа од 400 и повеќе пива.



средби и разни литературни читања со чаша пиво. Palace Bar е еден од најголемите книжевни пабови во Даблин. На рекламата објавена во the Where To Drink Guide од 1958 година, а која го краси еден од сидовите стои „Интернационално познат и признат со неговите интелектуални освежувања.“ Уште еден паб кој виртуелно не се менувал со години е Џон Малиган (8 Poolbeg Street). Формиран во 1782г. долго време беше познат по тоа дека го имаат најдобриот Гинис во Ирска. Меѓу познатите е и Grogan's, Grogan's Castle Lounge (15 South William Street) како центар и омилено свратилиште на сликарите, писателите, боемите и алтернативците. Интересно е дека од улица не може да го примиштите овој паб, но доколку зачекорите позади завесите и минете низ вратата тоа е како да влегувате во нечија дневна соба. Една чудна карактеристика на Грогон е дека пијачите се многу ефтини. Меѓу познатите гости е и Бред Пит кој бил тута редовен гостин додека работел на филмот Snatch. Додека идните тактковци ја чекаат веста за своите идни поколенија, може да се напијат една пinta пиво Гинис спроти породилната болница Ротунда. Друг начин да го запознаете Даблин и неговата пабска култура, историја и неговите литературни асоцијации е да влезете во „Literary Pub Crawl“ кој што е водич на Ирските актери кои што изведуваат хумористични точки од најпознатите писатели. „Ние бевме банда на невработени актери кои што правевме забави во пабот. Тоа беше природна фузија на две идеи и одличен начин на легитимизирање на пабскиот начин на живот“, вели Кол Кјулиган еден од основачите на трупата. Но, посетата на Даблин не е комплетна доколку не ја посетите и продавницата на Гинис, каде што ќе дознаете се за ова светски познато пиво, од процесот на производство, рекламиите, до приказната на Артур Гинис. Откако ќе видите како се прави Гинисот, време е да го вкусите овој производ во нивниот бар во епицентарот во светот на Гинисот. Со пinta од „течното црно злато“ во рака и неверојатен поглед од 360° по улиците на Даблин е прекрасна позиција за да ја сфатите загатката на Џојс.



ПИВО



Доколку одите таму посетете го и BrewDog's Pub. Доколку не сте запознаени со Brew Dog, тие се една од најкреативните пиварници во Британија. Во Единбург се одржува и годишниот Scottish Real Ale Festival и новиот Edinburgh Independent Beer Festival. И немојте да се изненадите доколку во бар нарачате пиво и ви постават и вакви прашања: Барменот- „Нешто специјално?“ Момчето одговара: “А имате ли нешто специјално?“. Барменот - „Пааа имаме некои стари єјлови“, - „Сигурно?, донеси ми тогаш еден“. Добро, но дали сакате од пред 4000 години или 3800 или можеби 2700 или 1500 години стари или можеби нешто посвежо од 1554 или 1825?“.

МОНТРЕАЛ, КВЕБЕК, КАНАДА

Сигурно сте слушнале за пивото Молсон од Канада кое е најголемо и најпознато, но исто така треба да знаете и дека Канаѓаните посветуваат внимание и на нивните мали пиварници кои ги извезуваат своите брендови во Европа. Монреал е импресивен и поради тоа што неговата пивска сцена од микропиварници е стара 10 до 15 години. Градот има 21 пиварница, и 38 се во метро зоната. Unibroue, Dieu du Ciel, и Benelux се некои од нив. Барската сцена во Монреал е исто така еквивалент за многу барови и ресторани од кои ги издвојуваме Vices et Versa, l'Amere Boire, Broue Pub Brouhaха и Bieres et Compagnie за почеток, а повеќето од нив се отворени до доцна. Солидна селекција на пиво



лесно се наоѓа по специјализираните продавници за алкохол кои ги има во голем број. Во Монреал се случува најголемиот пивски фестивал во Канада Mondial de la Biere, на којшто учествуваат 650 пивски брендови и 5 дена пивски забави до бескрај. Другите фестивали се Chambly Bieres et Saveurs Festival и the Winter Warmer Festival. Во градот исто така има голем број мали микропиварници кои што самите организираат настани за дегустација, награди и други настани.

БАМБЕРГ, ГЕРМАНИЈА

Лоциран во регионот Франконија во Германија, овој мал град со околу 70000 жители има извонредна пивска култура и е познат како „град изграден на пиво“. Исто така е и под заштита на УНЕСКО. Градот е домаќин на 8 пиварници вклучувајќи ги Brauerei Spezial, Brauerei Heller и Mahrs Brau, но постојат и повеќе од 100 пивари во радиус од 25 милји. Како дополнение има и две големи фабрики за производство на слад (Weyermann Malz и Bamberg Malzerei), светски најголемиот и најстар производител на пивски системи (Kaspar Schulz) и the Franconian Brewery Museum. Повеќето региони во Германија се познати по креирање и производство на специфични пивски стилови, а во Бамберг е Rauchbier (smoked beer или чадено пиво) кое што обично има сладок вкус на чадено месо. Брауереи Хеллер е еден од најголемите производители на овој стил. Не е за секого, но не грижете, се зошто имаат и многу пива на точење. За разлика од другите локации кои се наброени во оваа листа Бамберг нема многу барови со голема листа на пива и мора да дојдете порано за да се напиете пиво зошто повеќето затвараат во 11 часот или по полноќ. Имаат и две продавници за пиво со околу 100тина шишиња избор. 60 години по ред во Бамберг се случува годишниот пивски фестивал наречен Sandkerwa со околу 250000 посетители.





Најдобрите брендови
лесно се препознаваат

www.superbrands.mk



JOHNNIE WALKER
Red Label.
BLENDED SCOTCH WHISKY

DISTILLED, BLENDED AND BOTTLED IN SCOTLAND

1829 MELBOURNE & LONDON LTD.



JOHNNIE WALKER
WHERE FLAVOUR IS KING™

THE JOHNNIE WALKER, RED LABEL AND WHERE FLAVOUR IS KING WORDS, THE STRIDING FIGURE DEVICE AND ASSOCIATED LOGOS ARE TRADE MARKS © JOHN WALKER & SONS 2012. PLEASE DRINK RESPONSIBLY. 18+.





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



Сјајна Нова Година: Среќна нова наслевка!

Пишува:

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



Како што наближува Новата Година, така секој од нас се подготвува после полноќ да сврти нов лист за многу нешта. Ново здравје, нови навики, нови очекувања. А, зошто да не и нова, сјајна наслевка? Со развојот на технологијата, денес е сè полесно да се добие прекрасна бела наслевка. На крајот, наслевката е првото нешто што се забележува кај секој од нас. Да се покажеме сите во најубавото светло!

Нова година: чекори кон здрава наслевка

Новата Година се ближи. Сигурно размислувате за нештата кои сакате одново да ги започнете со почетокот на новиот календар. Можеби размислувате да заштедите повеќе пари, да најдете подобро вработување или, пак, да смалите неколку килограми. Многумина се одлучуваат за поздрав



живот. Зошто не се одлучите во новата година да го подобрите здравјето на забите?

Здравите одлуки го чуваат здравјето на забите. Било која од следниве стратегии ќе ве поведе кон посјајна, здрава, бела наслевка.

Јадете многу овошје и зеленчук

Јадењето е важно за здравјето на забите. Лошата исхрана влијае на целиот имун систем и ја зголемува подложноста на многу чести заболувања на устата, вклучувајќи го и заболувањето на непцата. Антиоксидантите и другите хранливи материји што ги има во овошјето, зеленчукот, мешунките и јаткастото овошје ја зголемуваат моќта на телото да се избори со бактерии и воспаленија, а со тоа и да ги заштити непцата и забите. Додатно на ова, крцкавите и свежи зеленчуци и овошки како јаболкото, морковите и целерот помагаат во чистењето на плакот од забите.



lifestyle & здравје



Престанете со пушчење

Тутунот ја оштетува устата на многу начини: го зголемува ризикот од појава на дамки и промена на бојата на забите, појава на кариес, повлекување на непцата, заболувања на непцата и грлото, рак на белите дробови или устата. Пушачите се изложени на два пати поголем ризик од губење на забите за разлика од непушачите. Цигарите или пушчењето на било какви производи од тутун е исто онолку опасно колку и користењето други производи од тутун.

Добрата вест е што ризикот од загуба на забите се намалува доколку престанете со пушчење или користење на други производи од тутун.



Четкајте ги забите барем два пати во денот и чистете ги со конец барем еднаш дневно

Четкањето и чистењето со конец ги заштитува забите од кариес и заболувања на непцата кои настануваат од плакот (леплив, безбоен слой од штетни бактерии што се таложи на забите секој ден). За доброто здравје на забите се подеднакво важни и четкањето и чистењето со конец. Доколку не ги четкате и чистите забите соодветно со конец, може да допринесете

до крвавење на непцата, што понатаму може да се развие во сериозно потечени, црвени непца кои крвават (гингивит), а на крајот и до заболување на непцата. Здравјето на устата е од голема важност особено поради фактот што болестите на устата може да влијаат на состојбата на целото тело.



Редовно посетувајте го стоматологот

Доколку барем два пати во годината го посетувате стоматологот за контрола на забите, може да ги избегнете сите дентални проблеми, пред да предизвикаат неудобност или да бараат посложен и поскап третман.

При редовните посети стоматологот може да го следи здравјето на устата и посочи режим за здравјето на устата со којшто би се решиле сите можни проблеми.

Оваа Нова Година донесете одлука да се исхранувате подобро, да престанете да пушите и да ја подобрите хигиената на устата. Забите и телото ќе ви бидат благодарни!



* Ултра тенки
порцелански ламинати-



* Zirconium порцелански
коронки и мостови

* Моќно лазерско 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



Круна МС

СЕ ОД СОВРЕМЕНАТА СТОМАТОЛОГИЈА

фестивал



Body, mind, spirit...

На 3-ти и 4-ти ноември во Македонската опера и балет се одржа првото издание на СКОПЈЕ БОДС, МИНД анд СПИРИТ ФЕСТИВАЛ, настан кој на македонска сцена понуди нешто ново и несекојдневно како прв фестивал за здравје и уметност на живеењето одржан на овие простори.

На интересен начин, како спој на работилници, семинари, презентации и предавања, проследено со проекции на филмови, музика, здрава, нутриционистичка храна, медитации и кунг фу, на македонската јавност ќе се претставија преку 100 експерти со свои предавања од областа на медицината, алтернативната медицина и состојбата на телото и духот воопшто. Во презентацијскиот простор пак, во фоајето на МОБ можеа да се сртнат голем број изложувачи кои ги презентираа своите вештини, или пак производи и услуги од доменот на здравото живеење.

Во двета фестивалски дена преполни со настани, огромниот број на посетители можеа да уживаат во семинари и предавања од еминентни предавачи не само од Македонија, туку и од Србија, Германија, а како специјален гостин беше најавен Сњами Ананд Рамесх Ваисхампазан од организацијата Арт оф Ли-

винг од Индија кој одржа дводневен семинар за јога и медитација за среќа, а исто така и го затвори фестивалот со масовна медитација за мир.

Всушност, првиот Скопје Бодс, Минд анд Спирит ги собра на едно место сите оние кои со своите услуги и дејности, или пак со своето знаење, можеа да придонесат за поздрав и поквалитетен живот, а беа застапени различни рекреативни спортови, боречки вештини, јога, медитација, хомеопатија, гешталт терапија, стрес и стрес менаџмент, биоенергија, астрологија, библиотерапија, нутриционизам и здрава исхрана, но и предавања за превенција, рана дијагностика и третман на различните болести на денешницата.

Предавањата преполнi, импресиите огромни, посетителите презадоволни и во нетреливо очекување за наредното издание, а пак организаторите... Орга-





фестивал

низаторите во надеж дека вториот Скопје Бодс, Минд анд Спирит ќе може да одговори на уште повеќе прашања, дека ќе собере уште повеќе предавачи, ќе обезбеди уште поквалитетна програма, ќе задоволи уште повеќе вкусови и конечно - дека овој настан ќе стане вистинска традиција на овие простори и ќе ја постигне својата цел: да научиме да го негуваме своето физичко и ментално здравје и да научиме да го сакаме своето тело, својот ум и својот дух.



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







бифе носталгија

Бескрајна приказна

Пишува:
Синиша СТАНКОВИЌ



Боемшината е начин на живот. Со стил. Со исаф за се. Нешто што никако не може да се одглуми во неколкучасовен престој во кафеана, додека се бистри политика&спорт, се озборуваат сопругите и бескрупулозно се лаже за успехите во вонбрачнитеекс-излети... Боемшината се живее со цело срце и душа.

Дента кога на вратата на најстариот скопски хотел го залепиле книвчето со жалната вест за неговата неочекувана смрт, седев со колегите-фоторепортери, во летната бавча на едно модерно кафуле на главната скопска улица, обидувајќи се да се загреам со филцанот со блуткава содржина (која од не знам кои причини на таа улица ја нарекуваат макијато, онака надуено, знаете де, со оној поглед од кој избива индигнација, додека одречно ви одговараат на прашањето дали имаат наше - турско кафе), завиткан во топло ќебе како да сум во Маврово на скијање и со грб кон плинскиот греач што на студеното ноемвриско пладне требаше да му даде шмек на април. Тогаш, некој од колегите зависници од никотин, поради чие друштво и интересни муабети морав да се mrзnam, меѓу два муабета, спомна дека утрото на стаклото на влезот на ресторонот, ја прочитал кусата информација 'Хотелот Бристол повеќе не работи'. И толку.

Некој опцу, друг праша каков ли чир врз и онака нагрденото скопско лице сега ќе никне таму, трет констатираше дека по уривањето на бараката Влае во Карпош, сега во престолнината веќе ќе нема каде

бифе носталгија

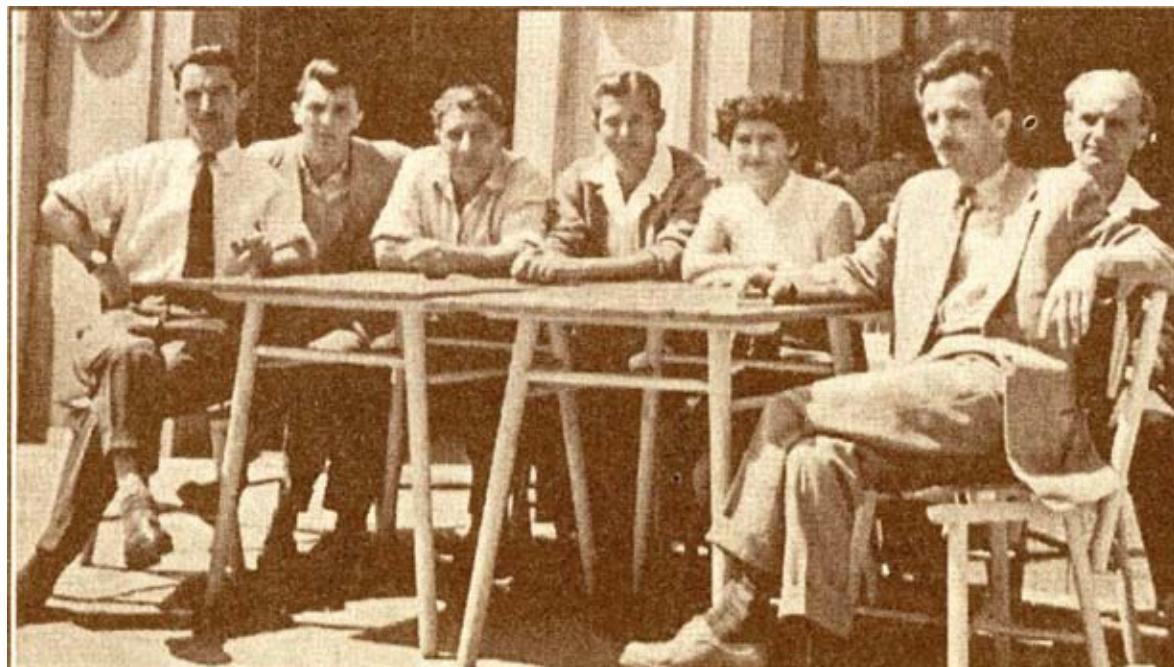
да се појадува вистинска чкембе чорба, најдобриот лек за мамурлак од сите видови целоноќно бегство од реалноста, а јас си одмолчав... Не ми беше жал, ми беше... така некако, чудно. И глупаво се чувствуваат. Посиромашно. И безуспешно е обидував да се сетам со кого тоа, последен пат летото, седев во хотелската бавча со најубава сенка во градот... Сентиш, без врска.

Едно е важно: аш, нема веќе! По 90 години, по илјадниците страници ненапишана историја на скопската калдрма и асфалт, некој, ете така, си решил да ја затвори непрочитаната книга која со толку љубов ја пишуваа најневеројатните ликови од урбаните легенди, и да ја фрли на правливиот рафт каде агресивните натрапници ги забаталуваат сите работи со скопска арома. Со душа... Душата на боемите и проститутките, на таксистите и кодошите по задача или убедување, на посетителите на предземјотресното, она легендарното Скопје (сите оние кои од старата железничка, од улицата на Кралот и Маршалот, со пајтон или пеш, доаѓале да ја почувствуваат традицијата, или надевајќи се на поубаво утре, да го соблечат, да го истиријат од себеси здивот на паланката), но и на кредитното и транзиционото, наше Скопје... 'Затворија еден од најпрепознатливите белези на главниот град', напиша некој од новинарите. Не е ни прв ни последен, точакот на историјата ги гмечи сите оние кои занесени со поубавото минато или згадени од реалноста, цврсто не се држат за него, но бездушната трка за ќар, илустрирана и со последниов пример, ме наведе по којзнае кој пат да се думам за опачината на носталгијата за старите добри времиња. За

вистинските причини да се пека по нешто што одамна поминало, додека со 'нежна скара' и пиво&вино се евоцираат спомени за личностите кои веќе ги нема, за живописните настани во кои главни роли имале оние кои 'знаеле да го живеат животот' и кои алчно го вдишувале секој ден, полнејќи ги белите дробови како да им е последен...

Пред десетина години, во едно од двете интервјуа што сум ги дал во животот, на прашањето за скопските боеми, одговорив од прилика - дека тие заминале во сеќавањата пред нашата генерација да се испили и дека за нив само сум слушал од постарите кафеански сопаталци, или од разговорите кои со некој од последните боеми ги правев за весници. И дека Јоле не можеше да биде замена за Букет... И дека, нормално, за боемштина е неопходно и едно поинакво Скопје. Она со душата која е одамна изветреана.

Не дека и јас, и еден мал дел и од мојата генерација не ја поседуваме онаа ќефлиска жичка за дерт и за паѓање во севдах, ама нашата натрупана негативна енергија која знаела да се канализира и во некоја серенада под прозорец (sepak, многу почесто во врескање со ромските ламаринени банди, по повод некоја слава или во неделите од католичкиот Божик, до православната Нова година), никогаш нема да ја има суптилноста и романтиката на боемските генерации пред нас, за кои толку сме слушале. И за кои нели, во нашите руки - години во кафените, постарите не воспитувале, вметнувајќи ни чувство на носталгија за времињата кои не сме ги ни доживеале..



бифе насталгија

Боемшината е начин на живот. Со стил. Со исаф за се. Нешто што никако не може да се одглуми во неколкучесовен престој во кафеана, додека се бистри политика&спорт, се озборуваат сопругите и бескрупнозно се лаже за успехите во вонбрачнитеекс-излети... За потоа, глумците да се вратат на редовните обврски, мирниот семеен живот и најудничватата борба за profit. Боемшината не е глупавото мерење на машкоста, преку натпреварите во издржливост во локање алкохол (додека малиганите не го тушираат мачоизмот и адреналинот и на натпреварувачите и на навивачите), ниту лепењето на плукнати пари врз челата на музичарите или бркнувањето во деколтеата на пејачките без слух, ама со силикони...

Боемшината се живее со цело срце. И душа. Без оглед на ставот на средината, па дури и на најблиското опкружување и на фамилијата. Тоа е нешто што нашата генерација, иако сакаше, не ни можеше да го доживее, освен нели, од филуваните приказни на далеку постарите воведничари во легендите: поетите, актерите, сликарите..., уметниците од сите фели и калибри, кои децении пред нас, ни ги чувале столчињата и масите. (Во една мала кафеана, на масата край сидот, ја чекавме славата...) И пред да си заминат, ни ги пренесуваа од колено на колено, искуствата и преживеалиците, обезбедувајќи ни едночудо теми за кејф-муабет... И така, се думав дека денес, во задушениот ни главен град, на неговата колабирана главна улица, не можеш ни кафе на раат да се напиеш, а да не те здоболи лажната насмевка на некој политичар, да не те извади од памет суратот на некој асли криминалец, или маскенбалскиот имиџ на некој зевзек кој еуфорично се звери лево-десно, збеснат од среќа што почнал со освојувањето на престолнината... И си сфатив: нема лабаво! Нема лангзам. Хотелот

Бристол веќе не работи". Боемшината веќе одамна не живее тука! Аш, нема веше. И толку...

* * *

Истиот ден кога ливчето со жална вест го залепија на стаклото на хотелскиот ресторант, попладнето по работно време, некој од кафе-камарадите, спомна дека дошло време за вистинска кафеана, и дека е ред да се напиеме по една, за душа на хотелот. Се некако, чувствувајќи го подгреаниот оптимизам на нашите синови, на кои, за жал, оти никогаш и не милуваа посебно да бидат во нашиот скут, не верувам дека успеавме од колено на колено, да им ја пренесеме приказната за времињата со душа. Елем, во маалската кафеана го истеравме адетот, нормално, за атер на традицијата. Мрморејќи си ја низ заби химната на малските копиљаци: Не е се, не е се толку сиво/ Кога имаш со некого да отидеш на пиво...



Модата и стилот

Пишува:
Цаци Паковска

стилист



Честопати зборуваме за модата, како да се облечеме, за новите трендови, како да бидем ексцентрични и екстравагантни, каде можеме да ги најдеме најновите колекции од познатите креатори. Ги правиме сите невозможни работи само да бидеме модерни и посебни. Модата повторно и повторно се измислува. Понекогаш е прекрасна, понекогаш нема цел, повторлива е и вулгарна. Мораме да бидеме претпазливи во името на креативноста и да не бидеме премногу зависни од неа. Да се откажеме од тоа да бидеме една од многуте реплики кои ги гледаме низ градот и низ целиот свет. Треба да имаме поинаков стил користејќи ги алтернативните идеи и оние најосновните. Не секогаш, но понекогаш тоа успева. Неверојатно е како една обична бела кошула може да биде поинтригантна кога се носи со вистинските облеки. Зборувам за памучната бела кошула со машки крој, но се разбира и кошулите од скапи ткаенини, како свилата, но и оние со едноставен крој кои и тоа како го привлекуваат вниманието на толпата. Кога кралицата Рания од Јордан, на една кралска венчавка носеше долго здолниште и бела свилена кошула, нејзината

фотографија беше објавена низ целиот свет како симбол на елеганција. Од сите принцези и кралици кои носеа раскошни фустани со декорација и шапки, токму таа беше онаа на која сите и се восхитуваа. Едноставноста изгледа поснобовска во споредба со скапоцените креации. Во минатото, сликите од Џеки Кенеди која носи бела кошула и окер панталони се незаборавни, исто како и сликата на Дајен Вриленд, големата уредничка на Американскиот Вог, која носела машка кошула и долго црно здолниште. Едноставноста на белата кошула навистина изненадува.

Ако се носи со здолниште или елегантни панталони прераснува во парче кое ја скрутува комбинацијата која може да изгледа или премногу модерно или премногу досадно. Белата кошула не само што може да се носи со се, туку може да ја има вистинска улога како неопходен симбол на стилот. Сепак треба да внимавате за неа да не размислувате како бегство, особено во миговите кога не знаете што да облечете, туку како клучен елемент во гардеробата на еден ексцентрик, некој што не сака да биде како другите и е подготвен да ги скрши правилата. Храброста се наоѓа во едноставниот изглед.

Во потрага по стилот

Личниот стил е нешто што е видливо на прв поглед. Поважен е од било кој моден тренд, не постојат сезони и правила кои треба да ги следите. Обичните жени се обидуваат да го имитираат стилот на популарните звезди, но дали сето тоа вреди? Само некој од познатите, всушност имаат стил со кој можат да се пофалат. Мадона секогаш ќе биде „модна икона“ но никогаш нема да биде „стил икона“.

Можеме да говориме за стил, само ако од него се чита вашиот карактер.

Се вели дека индивидуалниот стил е нешто со што се рафате, исто како харизмата или пријатниот глас. Но само помислете на Сара Џесика Паркер - една



стил икона. На почетокот на нејзината кариера таа долго трагаше по својот сопствен стил, но од кога соработуваше со стилистката на „Сексот и градот“ Патриша Филд се се промени.

Овој пример го илустрира фактот дека секој може се да постигне. Само е потребно да се пронајдете себе си и да разберете што всушност сакате. Најдобриот начин да го пронајдете својот стил е да го спознаете вашиот внатрешен свет.

Основи на стилот

Разновидноста на стилови е бесконечна, но сите тие се само варијанти на три основни стилови.

- Вечна класика - Џеки Кенеди е типичен пример на овој стил. Нејзиниот имиџ се состоел од високи потпетици, шапки, тесни здолништа и струкирани костуми, а сето ова се смета за 100% елеганција.



- Креативна личност - Тука се возможни секакви идеи. Оние кои го сакаат овој стил сакаат да се издвојуваат од толпата. Туники, етно фустани, романтични и женствени парчиња, комплицирани дизајни и креативи одлуки, се клучните моменти на овој стил.



- Контра културата - лубето кои го сакаат овој стил, сакаат се што останатите го одбегнуваат. Масовната култура не е за нив. Ништо не може да биде полошо за овие жени, од купувањето на тренди облеки.

stilissimo

Нивниот стил е секогаш комплициран. На средината на минатиот век овие жени носеле смокинг, машки шапки, а од сите бои ја преферирале црната.

- Некој ќе кажат дека на оваа листа треба да е најде и спортскиот стил, но јас бидејќи сметам дека овој стил е пригоден само за во теретаните и стадионите.

Запомните, стилот е лична работа. Свесни сте кој сте и никако не сакате да бидете некој друг, или пак да бидете послаби, пониски, повисоки или поубави. Голем дел од жените со стил на сите времиња, не биле идеални убавици. Токму тие жени ќе не натераат да мислим дека убавината е ако едноставно веруваме во себе.

Сето ова одлично звучи во теорија, но пронаоѓањето на сопствениот стил може да биде застрашувачко. Но не грижете се, можете да бидете сам свој моден гуру! Благодарение на облеката „личниот стил“ може да ја претвори жената во божица. Како што времето и животното искуство покажало, не секоја жена може да стане божица. Но се разбира, секоја треба да се обиде!

Но како и да е, најголемиот дел од стиловите доаѓаат и си одат како што заминуваат и годините. Модата постојано еволуира, а на некој начин и вие треба да се развивате со неа. Иако не треба да ги следите баш сите најнови трендови, сепак не треба да носите и облеки од пред 10 години. Старомодноста ја рефлектира личноста која ги носи тие облеки. Можеби не сакате да изгледате тренди, но секако ќе сакате да изгледе свежо и стилски.

СТИЛ СОВЕТИ ОД МОДНИТЕ ЕКСПЕРТИ

- **Ралф Лорен:** Кршењето на правилата е она што ги прави облеките интересни. Обожувам да ги комбинирам материјалите и формите на неовообичаени начини-класичното со модерно, парталавото со елегантно.
- **Џон Галијано:** Денес гламурот значи самодоверба, независност и без никаква грижа да ги исполните вашите желби - во модата, животот и живеењето.
- **Донатела Версаче:** Највредното нешто во вашиот плакар не е парче облека, туку е моден додаток. Како ги менувате чантите и чевлите, така го менувате вашиот изглед и вашето расположение.
- **Порцо Армани:** Елеганцијата е резултат на природната рамнотежа помеѓу едноставноста, потрагата по себе и интелигенцијата. Сето ова го генерира ставот кој го нарекуваме елеганција. Тоа е квалитет, кој спротивно на популарните верувања, не бара длабоки цевови.



БРЕНДИРАЊЕ ВО МАЛИ ДОЗИ!

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

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

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

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



хотели

Корејско гостепримство во Москва

Lotte Hotel Moscow



Пишува:

М-р Анета КОРОБКИНА

дописник од Москва

Да искусиш корејско гостопримство во Русија е нешто навистина интересно. Со брендот Lotte за првпат се запознав пред две години на конференција во Москва и изборот да бидеме дел од гостите на овој хотел беше одличен. Ова е ланец на луксузни хотели кој во светот не е сеуште познат, имаат хотели во Кина и Јапонија а единствениот Европски за сега е во Москва.

Хотелот е лоциран во центарот на Москва на Арбатската улица недалеку од реката Москва од една страна и Кремъл од другата. Близу до хотелот, на три минути одење има и метро што за Москва е голема предност, земајќи во предвид дека со автомобил може да заглавите во сообраќај и повеќе од два часа па ако навистина немате потреба да патувате со автомобил,

метрото е единствен спас од ненормалниот градски метеж. Сепак Москва има 12 милиони жители, плус туристи и околу еден милион непријавени жители.

Пристапот и влезот во хотелот се одлични. На рецепција ве пречекуваат вработени кои се подгответи да одговорат на секое ваше прашање со трпение и разбирање. Собите се повеќе од модерни. Централниот регулатор ви дозволува да контролирате се во собата, светло, клима, телевизор, знаците за „не вознемирувај и исчистете ја собата“ и она што во многу хотели мене не ме радува, а овде навистина ме изненади е тоа што има 2 главни вклучувачи на светло, па пред легнување не ви треба пола саат за да ги исклучите сите светилки. Собите се опремени со огромен конфорен кревет и избор на перница која зависно од вашето расположение и удобство може да ја смените ако не ви одговора. Во собата исто така има и сервис за чај и кафе, па ако не сте расположени или сте уморни да излегувате може да уживате во своето утринско кафе со поглед на Арбатската улица. Бањата е целосно во гранит, а за љубителите на добрата козметика, овој хотел може да се пофали со козметика од Molton Braun. Нешто најинтересно за мене и претходно невидено беше Корејскиот тоалет кој беше целосна модерна технологија, вклучувајќи подгрев на седење, биде и подесување на висината.

Изборот на ресторани во хотелот е повеќе од доволен, дали сакате да седите во лоби барот и да уживате во лаунџ музиката или два часа да ручате во файн дайнинг ресторанот на одличниот Француски шеф кој над својата глава има 3 Мишелински звезди Пјер Ганер (Les



PLAYBOY
MACEDONIA



хотели

Menus par Pierre Gagnaire). Како стартер Foa Grata беше незаборавно искуство, маринирана во сос од цвекло и малина, каков спој на вкусови....ммм. Како некој кој не е голем љубител на месо ја пробав рибата - Дорада со црвени ракчиња и не згрешив во мојот избор, тоа едноставно беше прекрасен ручек. Цекако не може да остане незабележан и дизајнот на ресторанот кој тотално одговара на менито. Во овој ресторан се служи и доручекот на кој како што се вика има и од пиле млеко. Вториот ресторан кој не може да остане незабележан во хотелот, а и во цела Москва е Мегу, вториот најпознат ланец на јапонски ресторани во светот, после Нобу. Овде тотално може да заборавите дека сте во Москва.



Релаксацијата во хотелот е на одлично ниво, фитнес центарот со базен е доволно голем да ги задоволи потребите и на најпребирливите. Овде имате бесплатен личен тренер, кој во секој момент е тука да ви покаже дали ги правилно вежбите, како на пример мене во случајот.



Услугата од персоналот според мене не е на највисоко ниво, не барем на она на кое треба да биде во ваков хотел, но ова не е ништо ново за Русија. Среќа не целиот персонал беше таков, единствено што почнувајќи од неколку вработени е дека услугата ја прават од сила а не од тоа што навистина сакаат, а тоа за луѓе што патуваат и плаќаат скапо за хотел не е баш најпријатно чувство.



Како и да е со овој мал минус хотелот сепак ми оставил одличен впечаток и би го препорачала на оние кои патуваат во Москва.





START A PARTY

HOWEVER YOU START A PARTY
PLEASE ENJOY IT RESPONSIBLY





STARTAPARTYHERE.COM

БУРЈАК		АВТОХОНА МАКЕДОНСКА СОРТА ЦРВЕНО ГРОЗЈЕ	СОРТА НА БЕЛО ГРОЗЈЕ	МУСЛИМАНСКО МАШКО ИМЕ	ДАНСКИ АЕРО ТРАНСПОРТ	СТРАНСКО ЖЕНСКО ИМЕ	РАДИУС	ЗВУК ШТО СЕ СЛУША, ШТО СЕ ШИРИ, ЕКОТ	ТЕМНО ЦРВЕНА МАКЕДОНСКА СОРТА ГРОЗЈЕ	ЦРВЕНА СОРТА ГРОЗЈЕ ОД БОРДО	НАША ПЕЈАЧКА ЈАНЕВА
АВТОХОНА СОРТА НА БЕЛО ГРОЗЈЕ											
СОРТА НА ЦРВЕНО ГРОЗЈЕ							АЛКОХОЛЕН ПИЈАЛОК ОДРЖУВАЧ НА РЕДОТ				
СЕВЕРНА ПОЛАРНА ОБЛАСТ								СЛУГА СИН (АРАПСКИ) ПРОВИНЦИЈА ВО АРТЕНТИНА			
НЕИДЕНТИФИКУВАН ЛЕТЕЧКИ ОБЈЕКТ				УКРАСЕН РАБ НА ФУСТАН, ЗАВЕСА ИЛИ СЛ. КЈУ КЛУКС КЛАН							
УПРАВЕН ОДБОР			УСПЕХ ВО ПРОФЕСИЈАТА (МН) ИСПОЛНИЛА, РЕАЛИЗИРАНА								
НАЈПОЗНАТ ИТАЛИЈАНСКИ БРЕНД						КАСНО, НЕ НАВРЕМЕНО ГРЧКА БУКВА					
ИМАГИНАРЕН БРОЈ		ЕКРАН (АРАПСКИ) ИТАЛИЈАНСКИ ПОЛИТИЧАР МОРО						АКТЕРКАТА ХАТАВЕЈ ДА (ИТАЛИЈАНСКИ)			
ШЕВ НА ЖЕНСКИ ЧОРАП				ФРАНЦУСКИ ФУДБАЛСКИ СЕЛЕКТОР КЛОД АКТ, АРХИВ (ЛАТ)							
СЛАДОК ДЕСЕРТ СО БРАШНО, ГРИЗ, ШЕКЕР И МАЦЛО					ПАКОНСКИ КРАЛ СОВРЕМЕНИК НА ФИЛИП II						ВИД ФРАНЦУСКО БУРГУНДИСКО ЦРНО ГРОЗЈЕ
БАР КОД		ПАТКА (АНГ) СПЕЦИФИЧНА СОРТА ЦРВЕНО МАК. ВИНО			ЛАЗАР РИСТОВСКИ ГРУПА ОД ОСУМ ЧЛЕНА			ОЛИВЕР БЕЛОПЕТА БОРИС ЦЕПАР			
ЦРВЕНО ПОРТУГАЛСКО ВИНО						ЗАВИТКА ОПРОСТУВАЊЕ (ПОЕТСКИ)					
РАДИУС		МАКАР ЖИТЕЛИ НА ЕВРОПСКА ЗЕМЈА					ЖЕСТОК ПИЈАЛОК ФОСФОР				
МАСЛО, ЗЕЛТИН (АНГЛИСКИ)				ТПП ВИНСКА СОРТА НА ГРОЗЈЕ				ДВЕ СОСЕДНИ БУКВИ ПОРТУГАЛИЈА			
АНТИЧКИ ПЕХАР ЗА ВИНО (ВУЛКАНСКИ ОТВОР)							ВОДАЧОТ НА ЦРВЕНите КМЕРИТПОЛ ИЗВИНИ (АНГЛ)				
УЧИЛИШЕН ЦЕНТАР			НАРОД, ПЛЕМЕ (СТАРОГРЧКИ) ЗАТВОР					НИКО НЕСТОР МЕГУНАРОДЕН МОНИТАРЕН ФОНД			
ЛИЧНОСТ ЗА ОДНОСИ СО ЈАВНОСТА (PUBLIC RELATIONS)					РЕЧНА РИБА САРАЕВО				КИСЛОРОД КАКО		
ЕЛЕКТРОН		РИБА ОД РОДОТ НА ЛОСОСИТЕ ШПАНИЈА									
ВИД ЕДНОМОТОРЕН АВИОН					СИЛИ НА ИМПЛЕМЕНТАЦИЈА (АНГЛ. КРАТЕНКА)						



www.badel1862ad.com.mk

ИСКУСНИТЕ ЗНААТ КОЈ Е НИВНИОТ ВКУС!

