

# bar

АПРИЛ / МАЈ 2013

## code

СПЕЦИЈАЛИЗИРАН МАГАЗИН ЗА УГОСТИТЕЛСТВО  
И НЕГУВАЊЕ НА УБАВИТЕ НАВИКИ

БЕСПЛАТЕН ПРИМЕРОК

**КАФЕ**

**ДЕЧКО ШТО ЕСПРЕСО ИМАТЕ?**

**BACK TO BASICS**

**ОСНОВЕН ПРИБОР ЗА ЈАДЕЊЕ**

**ПУРИ**

**НАЈСИЛЕН СТАТУСЕН СИМБОЛ**

**HOW NOT TO LIVE**

**ПРОЛЕТ**

**BEHIND THE BAR**

**ВИСКИ**

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



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





**GOT A LITTLE CAPTAIN IN YOU?**

УЖИВАЈТЕ ВО АЛКОХОЛОТ ОДГОВОРНО

# MONIN®

DEPUIS 1912



*Ultimate*

CREATIVITY

## ПРИРОДНА ЛИМОНАДА СО 12 MONIN® ВКУСОВИ

### FRENCH KISS

Природна лимонада  
+ Monin сируп Јагода и Паска

### CARIBBEAN CAPTAIN

Природна лимонада  
+ Monin сируп Blue Curaçao и Кокос

### SUMMER HIT

Природна лимонада  
+ Monin сируп Диња и Лубеница

### MINT

Природна лимонада  
+ Monin сируп Mint

### SECRET & PASSION

Природна лимонада  
+ Monin сируп Passion и Капина

### GREAT SUPRISE

Природна лимонада  
+ Monin сируп Капина и Кокос

### STRAWERRY

Природна лимонада  
+ Monin сируп Јагода

### BERRY & PASSION

Природна лимонада  
+ Monin сируп Јагода и Passion Fruit

### BLACKBERRY

Природна лимонада  
+ Monin сируп Капина

### CHERRY

Природна лимонада  
+ Monin сируп Вишња и Паска

### CRANBERRY

Природна лимонада  
+ Monin сируп Брусница

### RASPBERRY

Природна лимонада  
+ Monin сируп Малина

For more beverage inspiration see

[www.monin.com](http://www.monin.com),

Facebook

and the MONIN App.



Увозник и дистрибутер  
ТИМ ПОИНТ - Скопје

Тел: ++389 2 3111 316; [www.tim.com.mk](http://www.tim.com.mk)



# Contributors



**Анцела Стефановска и  
Маттео Барбароса**

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



**Анета Коробкина,  
дописник од Москва**

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



**Синиша Станковиќ**

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



**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 Муча**

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



**Аријана Коскарова,  
дописник од САД**

Аријана Коскарова е ко-автор на првиот урбан туристички водич "Skopje in Style". Дипломец на Филолошкиот Факултет "Блаже Конески" и на Универзитетот за туризам и менаџмент, чие работно искуство во САД ги вклучува, престижниот ланец на ресторани "Cipriani", хотелот "Harbor View", каде за време на летниот период престојувала Белата Куќа, маркетинг агенцијата "Гетмеонтоп" и сл. Зборува 5 јазици и е добитник на престижниот сертификат за професионалност од страна на Белата Куќа.



**Ивана Симјановска**

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



**Игор Пачемски,  
дописник од Лондон**

Магистер по хемија едуциран во Велика Британија кој моментално работи како македонски креатор на марката на долна облека Yes Master која е една од најуспешните млади брендови во светот. Марката се продава во Велика Британија, Америка, Белгија, Холандија, Италија, Шпанија, Австралија и Јапонија. Игор соработувал со Ким Кардашијан, Дејзи Лоу,

Скарлет Јоханесен, Кира Најтли, Шарлин Спитери, Кортни Лове, Викторија Бекам... Неуморен ловец на сите нови трендови во угостителството во Лондон, редовен посетител на Хај Енд локалите и готвач на кој и Џејми Оливер му симнува капа.



### Филип Арнаудов

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



### 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 подготовка на докторат од областа на компаративната книжевност, но пред се љубител на музика изложби и сè 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 пишува на темата пиво.



### Радмила Димовска

Доктор кој прв дипломираше во својата генерација со највисок просек, со завршена специјализација по ортодонција и магистериум од областа на мултидисциплинарниот менаџмент на расцепите, докторат кој следи, објавени над 100 трудови, студиски престои и обуки низ целиот свет, навлегува и во тајните на anti-aging медицината, естетиката и ласерската стоматологија. Пишува за Bar Code, Нова Македонија, COSMO, Бебе магазин, 24 часа здравје... Член е на деловниот совет при универзитетот American Colledge Скопје, АДА- американската асоцијација на стоматолози, Светското здружение за anti-aging медицина, Европското здружение на ортоданти итн... Член е Ротари клубот Камен Мост-Скопје. Работи во приватната стоматолошка ординација “КРУНА МС” успешно балансирајќи меѓу четирите најважни потреби: да живееш, да сакаш, да учиш и да оставиш трага.



### 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 свој стил да ги елаборира стандардите на угостителството, да критикува со аргументи и да сугерира промени кои звучат лесни како песна. За себе вели дека има уште неколку работи да заврши во овој живот за потоа да стане сопственик на ресторан. Кога ја читаме, сфаќаме дека сонштата се оправдани. Меѓу другото, блондинка и многу добар човек!



### 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 - Стилисимо. Претходно, на неколку наврати со своите пионерски чекори во модниот бизнис се покажала и како успешен бизнисмен.



### Вангел Бурјак

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

## СОДРЖИНА

- 09** Пури  
Пури, еден од најсилните статусни симболи
- 14** How not to live  
Пролетта е на прагот и останатите трауми од детството во форма на есеј по македонски јазик
- 17** Back to basics  
Видови прибор за јадење
- 20** Храната од друг агол  
Храна и религии
- 22** Made in Italy  
Еден залак Болоња
- 26** Вино  
Чаши за вино
- 30** Необично  
Пиво со чудни состојки
- 32** Кафе  
Дечко, што еспресо имате?
- 34** Stilissimo  
На што да ги потрошите своите милиони, а притоа да не личите на Скроевич од Источна Европа
- 36** Пред да се вработите во угостителски објект  
Што ќе ме прашаат на интервју?
- 38** Вински облести  
Бордо - уметноста на мешањето
- 40** Бифе носталгија  
Балансирање
- 44** Behind the bar  
Се за виски
- 48** Behind the bar  
Scotch Whisky Cocktails
- 49** За прв пат во Македонија  
Недела на ресторани 2013
- 50** Bonus track  
Свадби
- 54** Lifestyle  
Храна против стареење
- 59** Хотели  
Taleon Imperial Hotel-Sankt Petersburg
- 64** Пиво  
Историјата на пиварството





## УВОДНИК

**bar** code **импресум**

ИЗДАВАЧ

BAR CODE Скопје

АДРЕСА

Франклин Рузвелт бр. 14,  
1000 Скопје

ГЛАВЕН И ОДГОВОРЕН УРЕДНИК

Радмила Павловска

РЕДАКЦИЈА И СОРАБОТНИЦИ

Бујар Муча  
Дарко Ангелески  
Игор Пачемски  
Маријан Костадиновски  
Радмила Павловска  
Ангела Стефановска  
Матео Барбароса  
Радмила Димовска  
Цаци Паковска  
Миа Костовска  
Вангел Бурјаковски  
Николина Стојанова  
Анета Коробкина  
Аријана Коскарова  
Синиша Станковиќ  
Милена Јосифовска  
Филип Араудов  
Емили Цветковиќ  
Ивана Симјановска  
Ина Многу фина

ГРАФИЧКА ПОДГОТОВКА И ПЕЧАТ

арс ЛАМИНА, Скопје

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

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

Ние што сме од овие простори ја сакаме пролетта. Ја обожуваме. Од страна гледано, како да водиме двоен живот. Едниот во зима, а другиот кога е потопло. Како да сме подвоени личности, јас сепак би рекла - метеопати, или можеби само осетливи на надворешните фактори. Ако не прашате нас, кои се занимаваме со темите на угостителството, ќе ви кажеме дека тоа се должи на отворањето на летните тераси, на летната облека по улиците и на поголемата должина на денот. Некои од моите соработници, во овој број, преку своите текстови, веселоста, да не кажам сеирот, ја пронајдоа во свадбите, годишнините од матурските и верските празници. Сите причини се легитимни, а згора на тоа и фактот што двајца од нашите соработници добија принова (честитки до Анета и до Филип од целиот тим), не прави да се чувствуваме уште порадосни. Во целата таа радост, за да не излезе дека сме само опуштени и несериозни, решивме во овој број да се навратиме на основите. На оние теми со кои започнавме на почетокот... чисто да се потсетиме. Се занимававме со основниот прибор за јадење, со основите на винската култура, интервјуата пред да се вработите во угостителството, здравата но и помрсничка храна, статусните симболи без кои не се може, историјата на пивото и со најосновната категорија на алкохолни пијалоци - вискито. Чисто онака, да си повториме, за да ја здржиме кредибилноста на луѓе кои го разбираат угостителството. Во меѓувреме, додека да почнеме да се жалиме на високите температури, ќе уживаме во сонцето, цвеќињата и долгиот ден, чекајќи го мирисот на липите во Скопје, кога отприлика, ќе излезе и следниот број на Бар Код.

# VIGOR<sup>®</sup>

NEW TASTE

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!

## СТАНИ КОКТЕЛ МАЈСТОР!

Бадел 1862 АД Скопје организира бесплатен едукативен тренинг за бармени за подобрување на вештината на приготвување коктели со следниве термини:

Град	Ден	Датум и час
Битола	среда	3.04. 13:00 ч
Струмица	четврток	4.04. 13:00 ч
Штип	петок	5.04. 09:00 ч

За учесниците следува Уверение за успешно совладана едукација. За повеќе информации следете не на

[www.badel1862.com.mk](http://www.badel1862.com.mk)

<https://www.facebook.com/Badel1862MK>

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



**BADEL**1862

пури

## Пури, еден од најсилните статусни симболи

Пишува:

**Николина СТОЈАНОВА**



Знаете, кога ќе влезете во затворена просторија, димот на пурите можете веднаш да го забележите. Тој е оној дебел и густ чад од кој ви се врти во главата и кој го препознавате од 10 метри раздалеченост. Скоро да не постои човек на планетава кој не може да го препознае тој чад, специфичен по неговата арома и густина. Но има и уште еден момент, никој не му забележува на пушачот на пури. Едноставно, со таков човек никој не се замерува. Зошто? Зошто пушењето пури не е едноставен чин на инхалирање никотин и задоволување на ситно-пушателските апетити. Пушењето пури е многу повеќе од тоа, па така, тоа говори не само за статусната положба на оној кој ги конзумира, туку говори и за неговата мажественост, за неговата моќ и контрола, за неговата способност да се справува со ситуации и издава наредби. Тешкиот дим од пурите, служи и за привлекување, и за прчење и фалење, но и за потврда на карактерот или вирилноста на оној во чија рака се наоѓа пурата. Оттука пурите биле во центрот на игрите на моќ - Тито добиваше пури на подарок од Кастро, а скоро и да не постои слика од Ал Капоне на која тој не држи пура. Тие од секогаш биле заштитен знак

на посебна класа луѓе, не секогаш со вистинските морални вредности, но секогаш како луѓе кои имаат огромна моќ на располагање - мафијашки босови, генерали, претседатели на држави, темпераментни уметници.

### Основна анатомија

Мотањето пура не е едноставна работа. Тоа се состои од темелно познавање на структурата на пурата како и од умешноста да се завитка добро. Ние нема да одиме во големи детали околу составните делови на пурата, но сепак еден општ преглед не е на одмет. Имено, таа може да се подели во неколку функционални делови во однос на должината и длабочината. Но гледано вертикално, пурата се состои од капа, тело и стопало (цап, бодс анд фот). Капата, или врвот од каде се повлекува има лесно приставено парче тутун, секако залепено со природен лепак. Таа спречува пурата да се одвитка. Телото е главниот дел од пурата, кое се состои од три главни слоеви. Овие слоеви се уште познати и како филери, и претставуваат купишта суви листови тутун. Мешавината на овие филери е исклучително битна бидејќи од нивната комбинација зависи аромата и специфичниот вкус. Ова во индустријата на пурите е познато како „бленд“ или спој, мешавина. Колку повеќе масла има во овие листови толку послена е пурата односно таа е помалку сува.

### Како започнува приказната со пурите?

Пурите имаат долга историја од 2000 години. Фолклорните верувања во централна Америка кажуваат дека практиката на мотање листови тутун и нивно пушење потекнува од тамошните стари цивилизации како на Маите и Ацтеките. Се смета дека тутунот е воведен во Европа со шпанските освојувача на новиот континент. Конквистадорите сфатиле дека локалното население се служи со примитивно смотани цигари кои испуштаат густ и дебел чад, со посебна арома. Така, пушењето свиткани листови тутун почнува полека да се шири во Шпанија и Португалија, а подоцна и во Франција, благодарение на францускиот амбасадор во Бразил, Жан Никот, по кого и активната состојка го добива името. Веќе во 17от век, Америка почнува да одгледува тутун, најпрво поради лукративната можност за трговија со него. До средината на 16от век, речиси цела Европа била зафатена од модата на пушење тутун, цигари и пури, бидејќи се сметало и дека инхалирањето на чадот имало лековни моќи. Веќе во 19от век, пурите се истакнуваат како белег на вискоите сталежи, па декадентните Европјани почнуваат да смислиуваат секакви можности да ја доближат оваа навика до богатите трошачи. Луксузните возови се опремени со купеа за пушење исто како што во скапите хотели и ресторани се уредуваат посебни салони каде првенствено мажите можат да уживаат во оваа порочна навика. Во овој период се воведува и навиката на пушење пури по вечера со добра чаша коњак или порто.

Денес, тутунот за производство на пури расте во неколку земји на светот како што се Куба, Бразил, Хондурас, Доминиканска Република, Никарагва, Камерун, Индонезија, Мексико, Филипините и источниот дел од Соединетите Американски Држави. Се уште се смета дека најдобри пури се произведуваат во Куба, иако по американското ембарго, повеќето од нив ги префрлуваат бизнисите во други држави како Доминиканска Република и Хондурас. Сепак, според многумина експерти, најдобриот тутун сеуште расте на Куба, а таму се наоѓаат и вистинските мајстори на виткањето, кое според некои, е огромен фактор во целокупното пушачко искуство. Неколку критериуми се битни во изготвувањето на добра пура, и оценувачите на истите се исто толку сериозни и ценети како и оние кои оценуваат различни типови вина. Значи, во случајот на пурата, географското потекло е исто толку важно како и во случајот на сортните вина. Почвата, како и минералите во неа се состојките кои го даваат основниот белег на пурата. Оценувањето на пурата започнува на визуелно ниво - квалитетот на обвивката е нешто што може веднаш да се забележи бидејќи таа се прави од природни листови специјален тутун (во поново време, со масовното производство на пури, обвивката на пурата може да биде и од вештачки материјал). Понатаму, пурата се оценува и според бојата на пепелта и според тоа дали пепелта се додржува на неа или паѓа. Традиционалните критики кажуваат дека бојата на пепелта треба да е светло сива дури и бела и дека добро свитканата пура нема да дозволи пепелта да падне дури и откако ќе се испуши целата. Но, бојата на пепелта зависи и од составот на почвата, односно дали во неа сеа наоѓа калциум или фосфати. Постојат почви кои не се толку богати со овие минерали, но сепак раѓаат високо квалитетен тутн. Исто така, важно е и повлекувањето, односно



дали е тоа рамномерно или не, дали е отежнато или се случува глатко. Пурите можат да имаат различни степени на јачина, а тоа не зависи од нивната големина. Аромата пак се оценува според впечатокот од првиот и последниот дим. Оценките на аромата се исто толку елаборирани колку и букето на виното. Тој дијапазон може да варира од нежна и дискретна арома, до суптилна, горка, чоколадна, дрвенаста, неутрално пикантна, арома која потсетува на кафе, медова арома, остра арома, арома со мирис на какао, анасон, бибер, цимет; таа може исто така да биде и смолеста, лешникова, земјена, длабока, сува а богата, овошна или карамелова... Квалитетната пура согорува бавно и изедначено, има комплексна арома и остава пријатно, неповторливо искуство во усната шуплина.



Секако, ниеден моден израз не би бил целосен доколку не е пропратен од цел асортиман модни додатоци. Како што е важно големите колекции вина, коњаци и ликери да бидат соодветно и луксузно чувани, така и поседувањето палета пури ја повлекува истата одговорност кон естетиката во уживањето. Колекцијата пури не вреди ништо без претходно изработените кутии во кои соодветната температура и влажност на воздухот се точно одредни и симулирани, без елегантно обработени сечачи за горниот дел на пурата, без уникатно дизајнираните пепелници. Доаѓаме до заклучокот дека пурите се ценат, чуваат и обожуваат како што жените си го чуваат и милуваат накитот или скапите крзна. Пепелниците и футролите за пури ја имаат истата цел и обележје како кожните ракавици или скапите привезоци.



## пури

### Легенди

Светот на луксузот и статусната моќ секогаш бил обвиткан со мистерии или урбани легенди. Така, и светот на пурите крие интересни анегдоти и приказни. Еден од најголемите митови во врска со пурите, и тоа со кубанските, е дека во оваа островска земја, пурите се мотаат на бедрата на млада и раскошна девица! Сликата која многумина си ја кројат е дека додека го собираат тутунот на врелото сонце, тие мотаат пури на нивните бронзени испотени бутини. Но ова не е точно, повеќе е маркетиншки трик отколку жива вистина, бидејќи е навистина тешко да се смота што било токму на тој дел од телото. Точно е од друга страна, дека кубанските „ролачи“ се сметаат за највешти па многу еминентни произведувачи на пури наемнуваат мајстори токму од оваа земја.



Другата интересна приказна е врзана со личноста на една од најголемите фигури во американската историја, имено со онаа на Џек Кенеди. И следново, е жива вистина. Сите знаат дека големиот ЦФК бил страстен љубител на пури и тоа на брендот Х. Упманн Џоронас особено, па така, пред да го воспостави фамозното ембарго на Куба, му дал наредба на неговиот секретар за јавност, Пјер Селинџер, ден пред настанот, да набави 1200 парчиња од нив.





## пури

Неверојатно, но кубанските пури ја имаат токму таа фатална моќ. Тој дури и сакал да ги изостави пурите од ембаргото, односно да го продолжи нивниот увоз. Но ваквата иницијатива не била прифатена, бидејќи тутунарите од Тампа (Флорида) се спротивставиле. Ова било истовремено добро и лошо, бидејќи кубанските пури не биле конкурентни на американскиот пазар, но лошо, бидејќи немале веќе достапност до квалитетниот тутун од Куба.

Еден од помаркантните ликови кој се вљубил во кубанските пури бил Винстон Черчил, кој дошол во контакт со нив во 1895 год, кога во тек била кубанската војна за независност од Шпанија. Оттогаш, Черчил, секогаш бил забележуван со пура во рака. Луѓето кои работеле со него, зборуваат дека можел да испуши и до 7 пури во текот на денот. Негови најомилени биле брендovите Ромео и Џулија, и Ла Арома де Цуба кој сега не постои. Секогаш имал 3000 до 4000 пури „на лагер“, складирани во посебна просторија до неговата работна соба. Фидел Кастро е исто толку синоним за Куба како и пурата во неговата рака. По 44 години пушење веќе бил приморан да се откаже од нив во 1985 год, поради болест. Често изјавувал во јавноста дека сеуште сонува како го вовлекува димот од неговите омилени Цохиба Цорона Еспециал. Познатиот писател Марк Твејн можеби го носи рекордот за најмногу испушени пури во текот на денот - 22 биле нормална цифра, а знаел и да претера дури и со 40. Фамозно изјавил дека: „Ако пушењето е забрането во рајот, тогаш јас не одам таму.“ Еден од најмоќните луѓе во Америка, Ал Капоне, кој во 1920тите контролирал се', од проституција, нелегално коцкање и шверц со алкохол, не одел никаде без својата пура, па дури ни на денот кога се збогувал со слободата, фатен од страна на полицијата во 1932 год. Таткото на психоанализата, Сигмунд Фројд е еден од многуте страствени пушачи. Почнал да пуши на 24 години и уживал во отприлика 20 пури дневно. Често изјавувал дека не можел да работи без да има запалено пура и

дека „пушењето е едно од најголемите задоволства во животот.“ Сигурно досега веќе помисливте и на Тито, и на Алфред Хичкок и на кој се' не, но едно е сигурно, сите овие ликови имаат нешто од што може да почувствувате благи морници по грбот.

Сепак, во родното место на најпознатите пури во светот, пурите имаат сосема друга вредност. На Куба, пурите се дел од начинот на живот. Таму тие не се предодредени само на високите слоеви и не се чувани во посебно изработени кутии. Таму, исто така не е невообичаено да се види жена да ужива во нив, независно од нејзината убавина, возраст или општествена положба. Се чини дека децата се учат да возат точак и да пушат пура. Тие се составен дел од локалните религиозни култови и практики, а чадот од пурата се доживува како моќно средство во ритуалите на прочисување на душата и удоволување на различните светци. Парадоксално, Куба е едно од ретките места во светот, каде пурата е обележје на народот, а не на високата класа, на нивната култура и на начинот на кој таа култура се оддржува.

Контроверзиите и полемиките околу оваа скапа и специфична навика се многубројни. Моралното прашање зошто само одредена класа луѓе може да ги ужива е едно од оние прашања кои со себе повлекуваат многу манири а малку морал. Останува очигледен фактот, дека оној што сака да остане забележан, што сака да импресионира и доминира, задолжително држи запалена пура во раката, без разлика дали тоа бил Тито или Френсис Форд Копола. Извивањето на дебелиот чад оди рака под рака со креирањето успешна легенда и импресивен имиџ. Нема човек кој влегол во светот на легендите, а без притоа да не ужива во пушењето пури... Помодарство, порок, навика или имиџ, има нешто повеќе од очигледното во мрзеливиот дим и тешката арома, што исто како деликатните вина и експерименталните кујни, ќе биде тајна која само виситнските познавачи знаат да ја одгатнат.

Според INEI (Национален институт за италијанско еспресо) и SCAE (Specialty Coffee Association of Europe), но пред сè според она што го налага италијанската традиција за подготовка на вистинско италијанско капучино, се користи СВЕЖО МЛЕКО кое содржи минимум 3,2% протеини и 3,2% масти.

Само со овој тип млеко можеме да гарантираме висококвалитетен сензоријален профил, одличен и полн вкус и сјаен, густ и кадифен крем.

- ☪ за конзистентен млечен крем,
- ☪ за автентичен млечен вкус и мирис,
- ☪ за искусен бариста...

„100% СВЕЖО МЛЕКО  
на Млекара Здравје“



# Пролетта е на прагот и останати трауми од детство во форма на состав по македонски јазик



Пролетта во Скопје е супер. Не морам да се стискам веќе внатре... шалој - капи - капуту и слично, ниту да се мрзнам надвор за цигара. По стоти пат си ветив дека ќе престанам да пушам и успеав. Ги остаив цигарите. Сеа припалувам само со прво кафе, после јадење, со алкохол, пред спиење, после секс и коа ми се пуши. На пролет се отвараат терасите по кафичи. Се е повесело, повеќе луѓе се будат од зимскиот сон за да влезат во пролетен филм.

Пишува:

**Ина МНОГУ ФИНА**



### Неколку правила за пролетта:

1. Доколку имаш во текот на изминативе месеци купено нова кола, дај боже џип, тогаш мораш да ја испаркираш пред кафич на четири жмигавци за сите да ја видат. Воедно ако си фраероќа од човек, остави си ја на тротоар во Дебар Маало, пошто плаќање паркинг е ту мејнстрим. Што повеќе ја блокираш улицата тоа повеќе ни кажува дека си градска фаца, донт гив ап. Овие луѓе пијат Виски, нарачуваат со „наеш за мене!“

2. Од Фебруар одиш во Теретана? Па тоа е можност во Април да облечеш рамбовка и не се плаши од настинка „не можете нико ништа“. Движењето е добро извежбано на огледало, ништо тука не е случајно. Рацете подигнати, нема везе што мускулите не му сметаат да ги спушти. Во кафич се влага строго со телефон на уво, каков фраер си ти ако не те бараат да те прашаат „кај си брат“ и „шо да ти напраи мама за ручек“? Овој тип на презгодности се дружат само со машини пошто имаат толку јак муабет што ниедна жена не е толкав мазохист за да им поседи на маса. Пијат алкохол, како и секој друг врвен спортист.



3. Дневни состаноци во кафич. Сумите на фактурите се зголемуваат доколку на соседната маса седат девојчиња на пауза од факултет. Некои делови се подшепнуваат, а врв на муабетот е „да не спомнувам имиња“. Пијат еспресо - кратко и кисела вода.

Ако се ептен влезени во филм и пура припалуваат. Обично тие немаат излаз навечер.



4. За жените кои ослабеле цели 2 кила од Нова година навака, сега е времето да облечат мини. На дневно кафе со штикли доаѓаат само тие што се дојдени на едnodневна екскурзија во Цамбо. Омилен пролетен аутфит ми е „манекенка да будем“, оние кои преку ден излагаат во маица со принт и фармерки, со штикличе. Не е нафенирана ама има шминка пошто некако некаде има прочитано дека тоа е кежуал. Вечерната варијанта е фустанче „родила ме мајка да будем певаљка“ и најстрашното - анимал принт хеланки. Е тука прочитете ми паѓаат во депресија! Задолжително се вади телефон и се слика, се постира на ФБ веднаш, обавезно се чекираат во кафичот и истите тие што се на маса си коментираат под сликата: „газимеее“, „маци топ си кис4е“, „најбоља си“ и сл.

5. Секако, пролетта ги најавува и едnodневните екскурзии во Солун за гиро и фрапе покрај морето. Ептен ако си шизик се сликаш со чаша од Старбаксо и ќеса од Зара. Строго одиш во Космос пошто Сити мол е ту ласт сизн.

6. Пролетта ја сакам дека се полни патеката покрај Вардар. Далеку од сообраќај и напорни луѓе. Таму е супер, најубави ми се оние кои трчаат нашминкани со обетки алки, и маичка со деколте за бронхопневмонија.

**Заклучок** - Се на се, го сакам Скопје и го сакам Дебар маало во пролет. Детството во парк и Ленинова во коштанчиња. Прајслес.

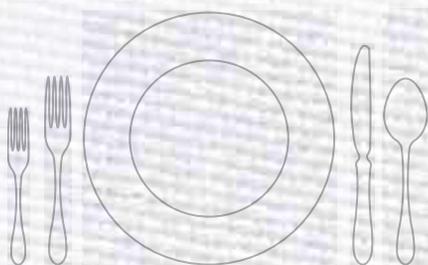
# И кафето е сега повкусно



**Бисквит со  
оригинален вкус  
на карамел!**



# Видови прибор за јадење



Пишува:

**М-р Анета КОРОБКИНА**

дописник од Москва



Земајќи во предвид дека повеќето од нас дома користиме прибор за јадење - нож, лажича и вилушка но и фактот дека живееме во поднебје каде најпозната храна во рестораните е скарата, не би се изненадила дека многу луѓе не би ни знаеле дека постојат различни прибори за различни јадења. Во оваа статија ќе се запознаеме со приборот за јадење кој се користи во светот за најразлични јадења. Сепак треба да знаете дека со развивањето на технологијата и модерниот дизајн многу од приборите би ги сретнале со малку поинаков дизајн и користење, но овде ќе ги споменеме основните кои еве повеќе од десет години во оваа индустрија ги среќавам постојано.

## back to basics



### Лажичка за еспресо

(10 цм)

Земајќи во предвид дека чашката и тањирчето се мали, за да не дојде до превртување на чашката или паѓање на лажичката, оваа лажичка се користи само кога се служи еспресо или турско кафе.



### Лажичка за чај/кафе

(12-15 цм)

Оваа лажичка се користи кога се служи чај/кафе или некој друг вид на топол напиток како на пример топло чоколадо, какао. Во многу ресторани оваа лажичка се користи и како десертна лажича.



### Универзална лажича

(17-20 цм)

Универзална лажича се користи за неколку видови јадења, супа, паста, главно јадење.



### Лажича за супа

(17-19 цм)

Оваа лажича се користи исклучително за јадење супа.



### Лажича за ладен чај

(19 - 22 цм)

Лажича за ладен чај се користи за мешање на ледени пијалоци кои се служат во висока чаша. Исто така оваа лажича се користи како десертна кога се служи сорбет или сладолед.



### Лажича за маслинки

(18 - 23 цм)

Оваа лажича се користи за послужување маслинки кои се сервирали во висока тегла.



### Лажича за сенф

(10 - 12 цм)

Оваа лажича се користи за служење сенф ако истиот е поставен на масата во висок сад. Оваа лажича се користи и за служење и на други додатоци (кечап, мајонез итн) ако се послужени во висок сад.

## back to basics



### Вилушка за торта

(15-17 цм)

Десертната вилушка се користи кога се служат помеки десерти. Едната страна од вилушката е како мал нож, со што помага во гостинот да го пресече десертот на мали парчиња. Зависно од стилот на ресторанот, десертот може да е послужен со неколку прибори. Само лажича, само вилушка или со лажича и вилушка. Како и да е овој прибор ќе биде сервиран на масата над тањирот.



### Вилушка за јастог

(15-17 цм)

Доста тенка вилушка која се користи за вадење на месото на јастогот од неговите тенки коски. Обично кога се служи јастог, се сервира и инструмент за кршење на коските, нешто слично на оревокршачкиот инструмент кај нас.



### Вилушка за маслинки

(12-17 цм)

Оваа вилушка се користи кога на масата се сервираат маслинки без коски.



### Вилушка за остриги

(12-17 цм)

Остригите во повеќето случаи се служат отворени на половина, затоа што се доста тешки за отварање. Единствено ако има некакво шоу, тие може да бидат отворени пред гостите или самите гости да пробаат да ги отворат користејќи нож.



### Вилушка за полжави

(15-17 цм)

Вилушката за полжави е доста користена во Франција, затоа што полжавите се дел од Француската кујна. Оваа вилушка се сервира во придружба на инструмент за држење на полжавите, нешто во стилот на клешти кои се држат во левата рака а со вилушката во десната се вади полжавот од школката.



### Вилушка за компири

Оваа вилушка служи за сервирање на печени компири, кога се поставени во центарот на масата. Формата на вилушката е доста комфортна да се послужи компирот без да се распадне на парчиња



### Нож за стејкови

(20-22 цм)

Овој нож се поставува на масата кога гостинот ќе нарача стејк. Ножот е остар и лесно го сече месото.



### Нож за путер

Нож за путер се користи за да се намачка путерот на леб. Исто така овој нож може да се користи за мачкање џем.



### Нож/Вилушка за сирење

Овој предмет има две функции. Едната е да се пресече поголемо парче сирење послужено на тањирот за сирење а врвот со три забци служи да се подигне пресеченото парче и да се послужи во тањирот на гостинот.



### Нож за овошје

Нож за овошје се користи за сечење обично на портокал, цитрон и друго цитрусово овошје.



### Нож и вилушка за предјадење

(18-20 цм)

Ножот и вилушката за предјадење се малку помали од оние за главно јадење и обично се користат за топли или ладни предјадења како и за салати. Зависно од тоа колку и какви предјадење се на менито, понекогаш се случува да има сервирано два сета нож и вилушка



### Нож и вилушка за главно јадење

(20-22 цм)

Нож и вилушка кои се користат за главни јадења, но не за риба или стејкови.



### Нож и вилушка за риба

Сечилото на ножот е малку потенок од обичен нож, затоа што рибиното месо е многу полесно за сечење.

# ПОЛА ПРЕТПЛАТА ЦЕЛИ 24 МЕСЕЦИ

one



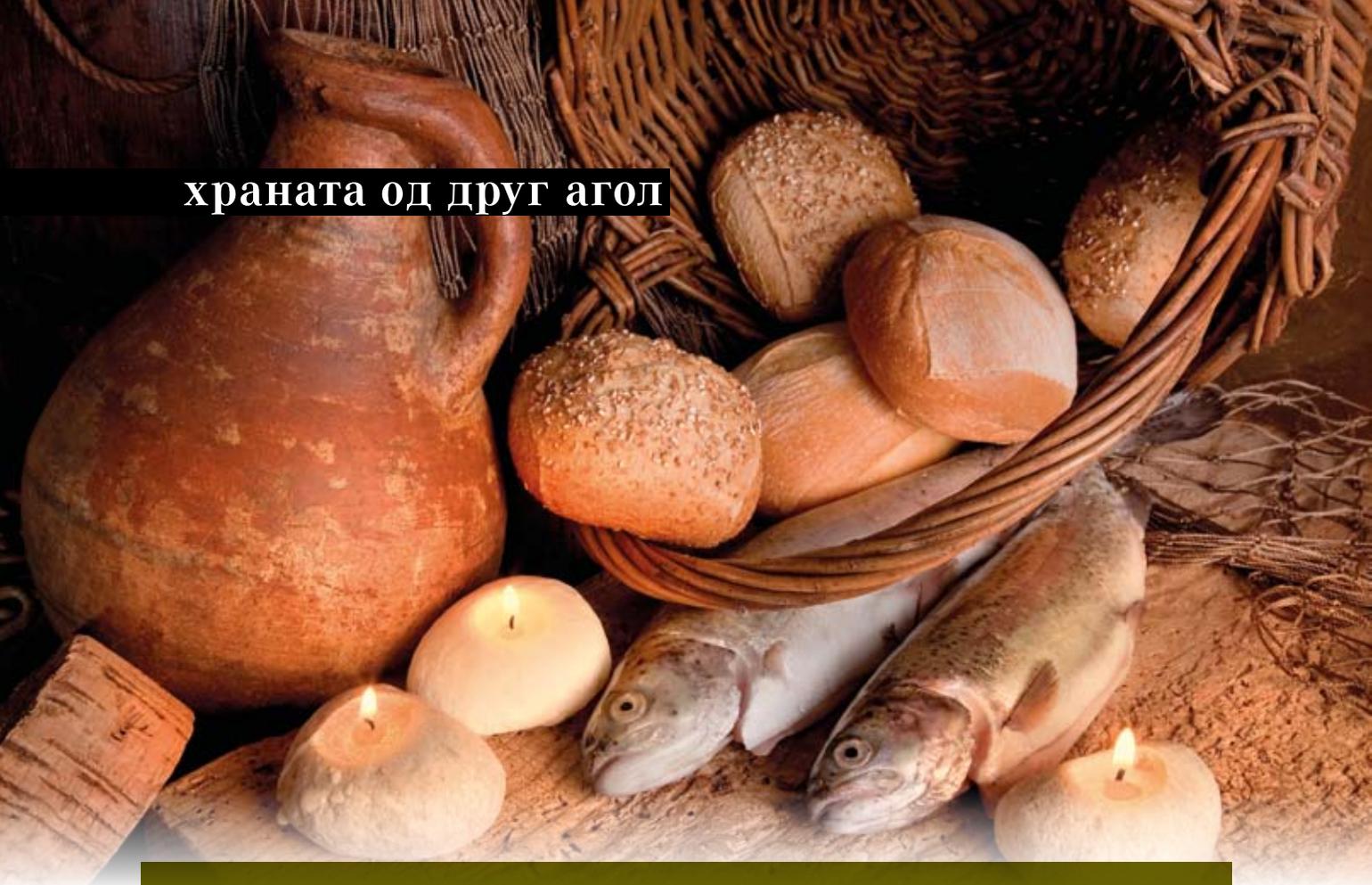
## Префрли се на најдобриот постпејд

Опушти се, најдобрата постпејд понуда е повторно достапна! Префрли се на најдобриот постпејд и плаќај само пола од месечната претплата, цели 24 месеци. Со промотивните тарифни модели TOTAL Promo, секој месец добиваш: **БЕСПЛАТНИ** разговори кон мобилната и фиксна мрежа на ONE; **БЕСПЛАТНИ** разговори кон другите национални мрежи; **БЕСПЛАТНИ** SMS и MMS пораки; **БЕСПЛАТЕН** интернет. Плус, можеш да одбереш Samsung Galaxy Y, нов android смартфон за 0 денари со тарифниот модел TOTAL Promo L.

Понудата е промотивна и важи ограничен период со склучување договор на 24 месеци.  
Повеќе информации во **Центарот за грижа за корисници на (02) 181.**

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

храната од друг агол



## ХРАНА И РЕЛИГИИ

Пишува:

МЈ

Без оглед на тоа дали сте атеист или верник, ќе признаете дека вербата има огромно значење во еден човечки живот - од градење на идентитети преку утврдување на стил на живот, па се до начин на исхрана. Најважна е улогата на храната во контекст на религиозните обреди и духовната дисциплина. Постови, начин на готвење, воз-

држување од јадење на одредени прехранбени продукти кои се повеќе штетни отколку корисни за човечкиот организам. Религиозните ритуали, не само што го дефинираат начинот на исхрана туку имаат и огромно влијание врз прехранбената индустрија бидејќи специфичните потреби на одредени верски заедници може да поттикнат одредена прехранбена индустрија. Тука е и симболичното значење на храната, на пример во христијанството рибата е симбол на Исус а јагнето на светиот дух, виното и лебот се крв и месо.

### Хиндуизам

Хиндуизмот е третата најраспространета религија и таа толку многу внимание обрнува на исхраната, што дури и ја нарекуваат "религија на кујната". Хиндите веруваат во поврзаност на животи, тие не јадат месо или пак храна која подразбира одземање на нечиј живот. Кармата е духовен товар кој го акумулираме или испуштаме во текот на нашите животи и затоа јадењето месо е всушност јадење на нечија душа. Имајќи ја предвид оваа логика, повеќето хинди се во главно вегетаријанци. Особена е забраната за говедско месо бидејќи се сметаат за свети животни. Алкохолот, лукот и кромидот се избегнуваат бидејќи се смета дека го попречуваат духовното просветлување. Постојат строги правила за подготовка на храна. Нивната кујна е комбинација од интензивни и посуптилни вкусови. Кумин, кориандер, ѓумбир, асафетида, шафран, кари, кокосово млеко... се вели дека

еден оброк треба да содржи најмалку 10 зачини. Најпопуларни јадења се сабји (зачинет зеленчук), самоса (пржени тестенини полнети со зеленчук), дахл (супа од грав), а оризот и пита лебот се најчестите прилози.



## Будизам

Будизмот кој е повеќе филозофија на живеење отколку религија има начини на исхрана кои зависат од тоа кој дел од Будизмот се практикува и во која земја, но воглавно се практикува во источно азиските земји. Во своите многу животи на земјата пред Буда да се роди во човечко тело, тој егзистирал во различни животни форми. Слично на хиндуистичкиот концепт за кармата, будистите веруваат дека болката зададена на друг ќе се пренесе и на тебе. Оттаму и прифаќањето да се биде вегетаријанец кое некогаш оди до таму што дури се избегнува јадење и на зеленчуци кои се земаат со пресекување на коренот како што се компир, морков, и тн. Во будистичката кујна говедското месо, алкохолот и егзотичните зачини се избегнуваат. Оризот и нудлс тестенините се основа на оброците. Се јадат воглавно зеленчуци пржени и и подготвени на параа кои се комбинираат со зачини или сосови како што се соја сос, даши или кари. Јајцата се конзумираат редовно, но не и млечните производи.



## Ислам

Муслиманите се едни од просторно најраспространетите религии и поради тоа тешко е да се каже што е типичен муслимански специјалитет. На муслиманската трпеза ќе најдете на сосема различна храна во различни страни од светот - земјите од Блискиот Исток, Бангладеш, Пакистан или пак во европските муслимански земји. Но она што е заедничко се религиозните норми и обреди кои потекнуваат од куранот. "Халал" и "Харам" се основата на муслиманските прехранбени принципи и значат дозвола или забрана за конзумирање на одредени прехранбени продукти. Во забрана дефинитивно спаѓаат свинското месо, алкохолот или пак животни кои се убиени на несоодветен начин. Ова значи дека ако тие се измачувани или пак ако не биле соодветно хранети не би смеело да бидат дозволени. Рамаданските празници имаат огромно влијание врз начинот на муслиманската исхрана. Рамаданот е деветиот месец од лунарниот исламски календар. Постот е обврзувачки за секој возрасен здрав муслиман и значи апстиненција од јадење и пиене од зори па се до зајдисонце. Духовното значење се поврзува со потребата за благодарност

## храната од друг агол

и почит кон оние кои имале помалку среќа. Она што може да го најдете на една муслиманска трпеза се хумус, сусам, маслиново масло, ориз, маслинки, табуле, баба гануш, но немојте да живеете со погрешниот стереотип дека кебапи и донер се муслиманска храна.



## Јудаизам

Еврејската кујна е комбинација на повеќе стилови на готвење кои имаат влијанија од сите места каде Евреите биле населени низ вековите. Постои влијание од Блискиот Исток, Медитеранот, шпанската, германската и источно европската кујна. Исто е и со влијанието на Еврејската кујна низ различни места од светот. На пример, полнета зелка која е традиционален еврејски оброк е типична за источна Европа, фалафелот и хумусот се типични за секој грчки или индиски ресторан. Но, она што е заедничко е уникатниот еврејски стил на готвење. Религиозните правила како што е Сабатот имаат значително влијание врз начинот на исхрана и готвење. Сабатот е седмиот ден од неделата (според нивно броење - сабота) и ден на одмор кој бара воздржување од работни активности и посветување на спиритуалните сегменти. Воглавно се јадат оброци како што се "cholent" или "chamin", споро готвено месо со компири, грав и јачмен кое се подготвува денот пред Сабат.

## Христијанство

Најтешко е да се говори за начин на исхрана кога станува збор за Христијанството. Католици, православни или протестанти, тие се најраспространетата религија на географски сосема различни страни на светот и со различни историски влијанија така што денес е многу тешко да се каже дека воопшто постои типичен христијански оброк. Но она што е специфично за оваа религија и сосема различно од сите други е што не постои забрана за конзумирање на одредени прехранбени продукти. Тие веруваат дека да се јаде се што е здраво е суштина на христијанската слобода. Ограничувањата се наметнати со постовите кои се еден начин да се постигне свесност за Иисусовите маки и постоењето на бог.

made in italy



## Еден залак Болоња

**Во Болоња, вегетаријанец би се убил, а жените кои вечно пазат на секој залак во традиционалните ресторани би се туфкале од грижа на совест.**

### За гурманите е орален рај.

Првите години маки мачев со секакви носталгии меѓу кои најтешко ми паѓаа оние кулинарските. Во овој период ми беше посебно тешко да се борам со полноќните желби за ајвар и галичко сирење. Но за среќа, си го погодив градот.

Болоња, трпелива старица, доволно миризлива, и мрсна, и зачинета, и неодолива, малку Балканска, малку не... ден по ден, залак по залак, тивко ме зграпчи за грло. Денес ако треба да си го напишам менито за последниот оброк, тоа сигурно ќе биде пола наше, пола болоњско.

Ја викаат la dotta, la rossa e la grassa: мудра, црвена и дебела. Мудра заради основањето на првиот Европски Универзитет, црвена заради бојата на зградите и заради познатиот болоњски комунизам (некогаш и за ова ќе си направиме лаф муабет), а дебела пора-

Пишува:

**Емили Цветковиќ**

дописник од Италија



ди големиот број на специјалитети кој го нуди оваа кујна. И состојките кои се употебуваат при готвењето се прилично дебели: путер, бешамел, рагу, тестенини од јајца, сало и слични недиеетални сверови. Дека е црвена, се согласуваме, дека е паметна, можеби и тоа, а дека е дебела нема сомнеж. Ова гастрономско богатство се должи сигурно на Универзитетот кој низ годините довлечкал секакви луѓе кои со себе си ги понеле и сопствените тенџериња.

Синоними за оваа кујна се тестенини од јајца полнети или празни и свинско месо. На првата лесно се навикнав зашто по потекло сум од фамилија лебари и израснав со јуфки и тарана. Со второто, ич немам проблем.

Симбол на градот се тортелините, инспирација по папокот на Венера. Најголемата уметност лежи во обемот и во големината и судејќи по овие, не е лесно да најдеш - асални тортелини. Се јадат во супа од капоне, кој тука во Емилија е посебно ценет, или



пак со крем од млеко. И состојките за филот со кои се полнат тортелините се многу Емилијански: свинско, пармезан и мортадела која е родена токму во Болоња. Тортелините се мојата прва љубов и иако ми беше тешко да се навикнам да ги сркам и да им рендам пармезан, затоа што, кај се видел, си викав, рендан пармезан во супа, останаа незаменлив грев за моето грло. Денес, зимските студени вечери со тортелини во супа и црвено вино се најубавиот дел од денот.

Специјалитетот per eccellenza се таљатели со рагу. Како што ви кажав, рагу (кое предвидува употреба на три вида месо: свинско, јунешко и телешко) во Болоња се јаде строго со таљатели. За овие последниве се вели дека ги измислил некој готвач кој се инспирирал од долгата коса на Лукреција Борџа и за прв пат биле послужени на нејзината свадба. Иако изгледа банално, не е лесно да најдеш добри таљатели со добро рагу кое не ти останува како грутка во стомак. Ама ако се погодите во моите краишта, слободно пишете ми, ќе ве упатам на едно добро местенце.

Во ресторан, главната дилема ми е тортелини или таљатели. Понекогаш бирам едно, а наместо десерт го нарачувам тоа што во првиот круг испаднало. Како успевам да се довлечкам до дома после вакви гастро екцеси, не ме прашувајте. Ама таква сум, без усул.

За виното, главно немаме дилеми. Пиеме.

И зелените лазањи се типични за Болоња. За бојата логично се додава спанаќ при готвењето на тестото, а традиционалниот рецепт ги сака со рагу, пармезан и бешамел.



**Да преминеме на главните јадења.**

За оние кои се диетални евергрини имам еден непристоен предлог: болоњска шницла. Не постои ништо потешко, а ако постои јас не сум го пробала. Панирана телешка шницла пржена во путер покрие-



**made in italy**

на со пармезан, натопен леб, пршута и млечен крем. Тешка за објаснување, а за варење невозможна. Меѓу останатите главни јадења познати се полнетите тиквички кои се служат со сос од домати и пржено ала болоњезе, каде има разни длабоко пржени гревови од месо до зеленчук, овошје и пржен крем. Пржениот крем е мое главно либидо. За среќа го носат во мали количини.

Најкореографскиот дел, кога се работи за главните јадењан е „келнерската“ количка со варени меса каде има од свинска коленица, јазик, телешки мускул и свинско главче, до варена кокошка. Тука секој си ја крои чинијата по својот кејф.

### Да се заблажиме:

Гледам секогаш да оставам мало дупче за десерот и најчесто ја бирам англиската супа (со чоколаден крем и ликер алкермес). Кога имам прилика препрашувам по луѓе од каде толку брит име на мештанска торта, но до сега никој не ми ја задоволил љубопитноста. Понезабавни се тортата од ориз (јас сум за сутлијаш) и пинца - сув колач полнет со



цем од кисели јаболка или чертозино, за кое ќе ви зборувам во некоја Божиќна Станица.

### При крај:

После вакво перверзно најадување и налевање, следи делот кафе и она што малку народски и малку селски се вика убиј - кафе, ликер демек, за варење. За да си го дадете смртоносниот удар, се завршува со Векја Ромања или Монтенегро за да се остане во скроз болоњски муд. После ова, лека ноќ и со среќа.

Магазин за вино и животен стил

# wine

spirit



# МЕНТАЛЕН ИНТЕРНЕТ РЕЛАКСАТОР...



## WWW.CENTRALA.MK



# Чаши за ВИНСКА намена



Пишува:

**Ивана Симјановска**



**Чашите за вино се од битно значење за подобро да го цените виното. Влијаат на тоа како подобро да ја набљудувате бојата и подобро да ги почувствувате аромите и вкусот на виното.**

Чашите за винска намена најчесто се направени од стакло или кристал. Чистиот транспарентен кристал овозможува да се види бојата на виното и да се забележат евентуалните недостатоци во истото. Рачно дуваното стакло е доста потенко, посебно на устата од чашата, и подобро се набљудува виното за разлика од машински направените чаши.

Традиционалните чаши за вино имаат дршка за со прстите да не ја допирате самата чаша за да се избегне зголемување на температурата на која се сервира виното, како и да не се оставаат отисоци на чашата. Денес сè повеќе се популарни чаши за вино кои немаат дршка, не зафаќаат многу простор и не се лесно кршливи како традиционалните.

## Колку вино да наточите во чашата

Виното треба да е наточено една третина од големината на чашата. Треба да оставите доволно простор во чашата за да може да го завртите виното за да се ослободат аромите. Исклучок е пенливото вино затоа што не мора да го вртите во чашата бидејќи на тој начин ќе исчезнат меурчињата.

## Чаши за бело вино

Чашите за бело вино се со долга дршка, помала зафатнина на самата чаша и потесно дно за разлика од оние за црвено вино.



## Чаша за црвено вино

Чашите за црвено вино се поголеми, со поголема зафатнина на самата чаша и со пошироко дно за да се овозможи аерација т.н. дишење на виното. Доколку вашиот буџет ви дозволува, може да купите чаша кои се дизајнирани за различни типови вино- на пример, чашите за пино ноар се разликуваат од оние за каберне совинјон. Големината и формата влијаат на интензитетот и комплексноста на аромите, додека формата на устата го одредува местото каде виното ќе “легне” на јазикот, со тоа влијаејќи на перцепција на неговиот вкус. И верувајте дека различните чаша прават голема разлика во тоа каков е вкусот на различните видови вино.



## Декантери

Неизбежен дел од дегустирање на црвено вино се декантерите кои овозможуваат виното, посебно она кое е постаро или чувано во буре, да се отвори, за да дојдат до израз аромите кои со години биле заробени во шишето.



## ВИНО

### Чаша за пенливо вино

Чашите за пенливо вино се со долга дршка и може да бидат долги и високи за да ги насочуваат меурчињата во континуиран проток кон врвот или пак да бидат во форма на лале и да се стеснуваат кон врвот за подобро да се сочуваат односно “заробат” аромите и меурчињата.



### Чаша за десертно вино

Чашите за десертно вино се мали бидејќи овие вина најчесто се конзумираат во мали количини.



## Вински речник

**Аерација** - Познато како дишење. Виното почнува да дише, односно се “отвара” откако ќе стапи во контакт со воздухот и на тој начин ги ослободува своите мириси и ароми.

**Арома** - Мирис на виното. Терминот вообичаено се употребува за млади вина (кога мирисот главно доаѓа од грозјето), додека терминот буке е резервиран за старите вина (кога мирисот станува покомплексен).

**Декантер** - Сад направен од стакло или кристал кој се користи за аерација на вино, најчесто црвено и постаро, пред тоа да биде послужено. Декантерите може да бидат со различна форма која овозможува полесно и побрзо дишење на виното.

**Каберне совинјон** е една од најраспространетите вински сорти во светот, од причина што успева на различни поднебја. Најпозната е како основа за вината Бордо, каде што се меша со Мерло и Каберне франк. Аромите на оваа сорта многу зависат од зрелоста на грозјето за време на гроздобер. Виното добиено од каберне совинјон е идеално за зреење во дабови буриња, бидејќи дрвото не само што ги смирува природните танини туку и аромите на ванила и зачини што ги има во дрвото ги надополнуваат природните ароми на црна рибизла и тутун, кои се карактеристични за ова грозје. Оваа сорта е се повеќе распространета и во земјава.

**Пино ноар** е црвена сорта грозје која потекнува од регионот Бургундија. Денес оваа сорта се одгледува насекаде во светот, а воедно е е една од најтешките за одгледување. Вината добиени од Пино ноар се сметаат за едни од најпрефинетите вина. Се одликуваат со светло црвена боја, лесно до средно тело, ароми на креши, малини, рибизли, до оние на печурки, земја и кожа, со дополнителни ноти на цимет, каранфилче и тутун. Пино ноарот дава одлични вина во Македонија.



## Вести од винскиот свет

Најава на [www.vino.mk](http://www.vino.mk)

Неодамна, својата најава ја имаше првиот вински веб портал во Македонија [www.vino.mk](http://www.vino.mk) поддржан од списанието Wine Spirit.

Се работи за портал кој е првиот од овој вид во Македонија и чија цел ќе биде, најпрво, да ја шири винската култура во земјава како и да ги следи винските настани, фестивали и саеми во земјава и светот, но и да помогне да се промовира македонското вино за полесно освојување на светската винска сцена.

Самиот веб портал е поделен во неколку дела и ќе им помогне на винските ентузијастички и љубители на доброто вино да научат повеќе за основите на виното и дегустирањето, за македонските вина и винарии, а потоа и за оние од другите вински земји во светот, винските региони, винскиот туризам итн. Интересно е да се спомене дека [www.vino.mk](http://www.vino.mk) воедно ќе претставува и една дата база на сите македонски винарии, и ќе го следи нивниот развој, почнувајќи со претставување на новите вина, учеството на вински фестивали и саеми, како и наградите кои тие ги освојуваат.

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





SPECIAL SELECTION

## Триумф на Тиквеш

на престижниот Grenaches du Monde  
во Франција

### Злато за Grenache Blanc Special Selection

„Grenache Blanc Special Selection“ на  
ВВ „Тиквеш“ е добитник на златен медал  
на меѓународниот натпревар на вина од  
сортата гренаш „Grenaches du Monde“  
во Франција.

И покрај силната конкуренција на  
винарници од целиот свет, Grenache  
Blanc Special Selection на Тиквеш е  
единственото вино од регионот на  
Југоисточна Европа кое освои златен  
медал и со тоа се вброи помеѓу  
најуспешните вина од Франција,  
Шпанија и Италија.

Со оваа награда Винарската визба  
„Тиквеш“ им се приклучи на најдобрите  
светски винарници и најважно од сè, ја  
зацврсти позицијата на Македонија на  
светската винска мапа. Златото за  
„Grenache Blanc Special Selection“ е  
уште еден доказ дека врвниот квалитет  
на македонските вина ги заслужува  
највисоките оценки.



необично



## ПИВА СО ЧУДНИ СОСТОЈКИ

Овој серијал го започнавме пред некоја година со темата за најскапи, најсилни и пива со екстремни вкусови и етикети. Но фантазијата и желбата за експериментирање на големите пиварски мајстори не познава граници. Во овој број продолжуваме со мало истражување на оваа тема за пива кои се прават со невообичаени состојки. Не е препорачливо да читаат луѓе со слабо срце, а доколку сте од оние кои често шетаат надвор од овие наши балкански граници обидете се да откриете некоја мала микропиварница или паб. Ќе се изненадите од широкиот календарско-доскоп на пива со екстремно чудни вкусови. Пивата се претежно наливни а во одредени случаи и флаширани.

Пишува:

Марјан КОСТАДИНОВСКИ



**Beershop**

**SPRECHER MBEGE ALE:** Овошните пива и не се веќе некоја новост за нас, дури и лично имав прилика да пробам пиво од банана, но Sprecher Mbege Ale е африкански стил на пиво кој се приготвува со користење на банана како основна состојка во производството на овој стил на пиво кој е многу популарен во Источна Африка. Sprecher Mbege Ale е нефилтрирано пиво кое се подготвува во пиварницата во Висконсин (Sprecher Brewing Company). Опишано е како пиво со жолта боја и 7% алкохол согласно со традицијата се произведува и со додавање на вистинска банана.

**CANNABIS/HEMP:** 3/1996год. е датумот кој го промени светот! Во Март 1996год. Германија направи некои измени во Законот за употреба на наркотици со цел да овозможи одгледување и употреба на растението „ЕУ коноп“, се разбира во комерцијални цели. Во мај истата година се одгледувале 1500 хектари коноп во Германија, а компанијата „dupetit Natural Products“ поддржуваше повеќе од 50 фармери во Германија и почитувајќи го концептот на традиционалниот органски начин на подготовка како и соодветна техничка експертиза се овозмо-

жи висок квалитет на органски производ за добра цена и Cannabia пивото беше создадено.

Пивото е прифатено не само од страна на младите луѓе туку и од големите експерти и познавачи на овој пијалок. Денес Cannabia® произведува исто така и безалкохолно пиво. Се разбира употребата на Cannabia е до тој степен искоммерцијализирана што во некои земји од ЕУ се применува дури и во разни типови на чоколадо.

**ПИВО СО СЕНФ:** Browerij Smisje Wostyntje Mustard Ale е белгиско пиво кое што се произведува на тој начин што користи 90% јачменов слад, 10% Минхенски слад, два вида на хмељ, црн карамелизиран шеќер и сенф. Пивото е со 7% алкохол. Рецензиите се разликуваат по степенот на сенфот во вкусот на пивото, а повеќето се согласуваат дека вкусот доаѓа до израз кога се пие пивото топло. The Smisje Brewery (Броуњериј Смесје на Холандски) е мала пиварница со годишно производство од 200 хектолитри и е една од најмалите постоечки Белгиски микропиварници.

**BARLEY TIKKA VINDALOO:** Stuart Howe, главниот пивар во пиварницата Sharp's Brewery од Англија - воедно и дом на познатото пиво "Doom Bar bitter", која е позната по креирање на оригинални и чудни пива. Howe признава дека неговата „љубовна врска“ со зачинот кари е речиси долгогодишна, како таа со пивото и така се посветил на правење пиво со користење на кари зачин како дополнителна состојка, заедно со хмељот. Howe користи кари во прав, ѓумбир, кориандер, ким, кордамон и анасон, во неговото „кари пиво“, за кое вели дека најдобро е да се служи со соодветна храна. Sharp's Brewery е формирана во 1994 г во Велика Британија денес е една од најголемите пивари специјализирани за "cask conditioned" (чување во буриња) со високо модерна специјална опрема за подготовка на пивото, применети сите стандарди за храна и хигиена за да се произведе пиво со највисок квалитет. Стјуарт има и свој блог кој им овозможува на сите фанови да ги следат вестите од внатрешноста на пиварницата.

**ПИЦА И ПИВО:** Мамма Mia's Pizza Beer Пицата и пивото се совршен пар од храна и пијалок. но пиво со вкус на пица? За сите, но посебно оние со осетлив стомак може и нема да уживаат во оваа комбинација, инаку уникатен гастрономски специјалитет. Том Сифурт од Илиноис ја открил тајната на комбинацијата на зачини со органо, лук, и домати за освежувачки вкус на неговиот ејл. Комбинацијата пиво и домати самата по себе делува необично нели!

#### **OYSTERS (ПИВО СО ОСТРИГИ): THE PORTERHOUSE BREWING COMPANY**

Целата приказна со The Porterhouse Brewing Company започна уште во 1996 кога Лиам ЛаХарт и Оливер

## НЕОБИЧНО

Хјуџис во Даблин го отвараат првиот бар и микропиварница со цел да креираат оригинален концепт и космополитски стил на производство на познатите Даблински стилови на стоут и портер пива. Да создадете одлично пиво е комплицирана уметност, а тоа е и причината која ги натера овие ентузијастички да креираат пива со уникатни вкусови и ароми. За таа цел користат 8 различни типови на пивски слад од 2 земји и 10 водови на хмељ од 5 земји од 3 континенти кои се испраќаат директно до нивната пивница и се без хемикалии, непастеризирани и едноставно секогаш свежи. Во пиварницата се произведуваат 9 специјални пива за кои добиваат интернационална награда и Златна медала во 1998/99 во Пиварската индустрија. Од сите нив го издвојуваме Oyster Stout или стоут пиво со остриги, со што се фалат дека со тек на време станува нивниот најпродаван стоут. Свежите остриги се чуваат во специјализирани климатизирани простории во текот на процесот на производство кој што на пивото му го дава екстра слаткиот вкус. Опишано е како пиво со извонредно избалансиран вкус, и дека не е погодно за вегетаријанци.

#### **КВАСЕЦ ОД НЕГОВАТА БРАДА: ROGUE ALES BREWERY**

Целата работа со "брадава" започнала како шега. Брет Џојс, претседател на Rogue Ales Brewery Company од Орегон, изјавил дека во лабораторијата се обидуваат да одгледат нов квасец од нивните плантажи на хмељ, но со мал успех. „Зошто не се обидете да барате на друго место, употребете малку магија“ им рекол. Деветтемина вработени во лабораторијата ја употребиле брадата на наградуваниот пиварски мајстор Џон Мејер, кој се немал бричено од 1978 г. Се покажало дека неговата брада била совршена за квасец со кој би се правел пиво. Во моментот е во фаза на тестирање а за почетокот на годината е најавено и нивното ново пиво со финалната верзија.

#### **ДИМЕНО ПИВО: AECHT SCHLENKERLA RAUCHBIER**

Потекнува од 1678 година и со само 5,2 % алкохол е едно од најслабите екстремни пива во светот. Закитено е со доста награди во категоријата на чудни пива, и најдобар кулинарски специјалитет. А тајната во рецептот е дека користи 100 % чаден или димен слад. Очекувајте волшебен вкус на пепел, дрво, ароам на печено. Пивницата постои уште од 17тиот век во околината на Бамберг Германија место каде што само овде опстојува овој стил на пиво. Сеуште произведуваат сопствен слад подготвен во печка, на оган со букови дрва. Се смета за сезонско пиво.



## Дечко, што еспресо имате?

Пишуваат:

**Анџела СТЕФАНОВСКА,  
Матео БАРБАРОСА**



**Attibassi cafe**

Кога се отвора нов кафе бар или ресторан, најважно е, од самиот почеток да се понуди одлична услуга и квалитетни производи. Богата и разновидна понуда составена од различни брендови на алкохолни и безалкохолни пијалоци секогаш ќе го воодушеви гостинот. Но, кога станува збор за кафе еспресо тогаш најчесто одлуката и изборот се однесува на само еден бренд. А бидејќи токму кафето е еден од производите кои донесуваат најголем приход на кафе баровите, треба да сме сигурни во изборот на квалитетен бренд и фирма добавувач која ќе ни овозможи поддршка и сигурност.

Кои се главните фактори кои треба да се проценат при избор на кафе за вашиот локал?

### 1. ПОТЕКЛОТО НА КАФЕТО

Италија е земја во која е создадено еспресото, од самото печење па се до неговата подготовка. И никој како Италијанците до совршенство не знае како треба да изгледа и како да се произведе перфектно

еспресо. На македонскиот пазар има повеќе брендови на италијанско кафе, па затоа не двоумете се околу ова прашање при изборот на кафето.

### 2. ИЗБОР НА МЕШАВИНАТА

Речиси секој бренд на еспресо кафе има неколку различни мешавини. Се разликуваат по процентот на кафе Арабика и кафе Робуста содржан во нив, потеклото на зрната Арабика и Робуста, и колку видови од истите се застапени во 1 кг еспресо. Мешавините кои содржат поголем процент на Арабика имаат и повисока цена. Доколку Арабиката и Робустата се со висок квалитет, разликата во мешавините ќе биде само во сензоријалниот профил на еспресото.

Споредете ги цените на различните брендови на кафе и нивните мешавини. За да направите најдобра одлука прво сами вие верувајте им на вашите сетила и дегустирајте различни мешавини, а потоа објаснете им го на одговорните во фирмата добавувач концептот на вашиот локал и таргет група на клиентела. Тие со нивното искуство најдобро ќе ве советуваат.

### 3. ПОНУДА ЗА СОРАБОТКА

Во скоро секоја понуда за деловна соработка во пакет со кафето добивате и одредена количина

гратис спакувани шеќерчиња, лажички, хартиени салфетки и слични промотивни артикли. Разледајте ги и споредете ги различните понуди.

Составен дел на понудата обично се и кафемат и мелница, шолји за послужување на еспресо и капучино како и други промотивни материјали (маички, кеџели, светлечка реклама итн.).

За да добиете кафемат и мелница на гратис користење најчесто од вас се бара да трошите одредена количина на кафе на месечно ниво, за да можат да се покријат трошоците на самата опрема. Добро издефинирајте ги условите со добавувачот на самиот почеток на соработката.

#### 4. БИРАЈТЕ ПРВО СПОРЕД КВАЛИТЕТ, А ПОТОА СПОРЕД ЦЕНА

На нашиот пазар може да се најдат најразлични брендови на еспресо кафе. Цените по килограм се движат од 400 денари па се до 2000 денари. Цената понекогаш може да биде и маркентишки трик. Затоа не е сигурно дека плаќаќи повеќе ќе добиете подобар квалитет.

Но, сепак одлучувајќи се за еспресо со помала цена можете лесно да згрешите. Еве зошто:

- Прво, ниска цена често имаат еспресо кафињата кои не се произведени во Италија и кои реално имаат низок квалитет. Одлучувајќи се за оваа опција со цел заштеда ќе понудите низок квалитет кој на долг период ќе се одрази врз намалена потрошувачка, бидејќи клиентот е свесен дека за истата цена на друго место ќе добие квалитетно кафе.

- Второ, за подготовка на едно квалитетно еспресо е потребна доза од 7 гр мелено кафе. Тоа го наложува италијанската традиција, како и експертите и познавачите на еспресо културата. Често нискоквалитетните кафиња бараат поголема доза за припрема на еспресото, па така наместо да заштедите вие ќе изгубите.

Не ретко се случува во ресторани каде што кафето е послужено гратис, да се најде на некавалитетни брендови кафе. Но нема ништо полошо од лошо кафе после добар ручек.

За локали кои имаат релативно мала продажба на кафе (помалку од 40 кафиња на ден) постои опција за користење на кафе во патрони или капсули кои се припремаат на мали апарати наменети за истите. Можеби цената на една доза кафе во патрон или капсула е повисока од цената на доза кафе во зрна, но заштедата на електрична енергија која ја троши професионален кафемат и гаранцијата дека ќе имате секогаш свежо, перфектно дозирано и

## кафе

квалитетно кафе може да се покаже како правилен избор за вашиот локал.

#### 5. ТЕХНИЧКА ПОДДРШКА И СЕРВИС

Колку што е важен брендот на кафето кое ќе го изберете, толку е важно е компанијата добавувач да ве поддржи со навремени интервенции и одржување на кафематот.

На кафематот му е потребна редовна депурација (прочистување на водата) на секои 18 кг потрошено кафе. Исто така е важно редовно менување на гумички и потрошни делови. Доколку ова изостане, квалитетот на кафето значително ќе се намали.

Од големо значење е и времето на интервенција во случај на дефект на опремата. Сервисната екипа треба во најкраток можен рок да го поправи дефектот.

Затоа добро информирајте се за техничката поддршка на компанијата со која ќе соработувате.

#### 6. ОБУКА И КОНТРОЛА НА КВАЛИТЕТ

Обуката на персоналот во вашиот локал е фундаментална алка во синџирот на одличното еспресо. Можете да го имате најдобриот бренд на кафе, но ако вашиот персонал не е професионално обучен и кога станува збор за еспресо, „професионално обучен“ треба да се сфати буквално, тогаш вашиот избор на квалитетно кафе може и ништо да не вреди.

Контрола на квалитетот на кафето во вашиот локал од страна на обучени лица од дистрибутерската компанија ќе ви помогне во одржување и подобрување на производите кои вие ги служите.

При избор на вашиот дистрибутер и бренд на еспресо кафе нека оваа услуга на обука на вашиот персонал има голема тежина меѓу факторите за одлучување.

Гостите најчесто се приврзуваат за одреден локал доколку во него се служи одлично подготвено кафе. Тие стануваат редовни и лојални гости кои се верни и на кафе барот и на самиот бренд на кафе.

Затоа при изборот на одреден бренд на кафе гледајте на долгорочна соработка. Нека спонзорствата, промотивните материјали, попусти и гратиси не ви бидат пресудни. Одберете квалитет и дистрибутерска фирма која верува во својот бренд, верува во квалитет и која ќе биде поддршка и партнер за вашиот локал.

## На што да ги потрошите СВОИТЕ МИЛИОНИ, а притоа да не личите на Скороевич ОД ИСТОЧНА ЕВРОПА

Пишува:  
**Цаци Паковска**  
СТИЛИСТ



Кој спомена нешто за кризата? Милионерите од целиот свет минатата година потрошиле милиони евра за да си ги задоволат своите желби. Иако глобалната економија се уште не функционира добро, тоа не ги спречува милионерите да ги трошат своите пари на некои неверојатни нешта. Прашањето е, доколку сте милионер со стил, на што да ги трошите своите пари? Еве неколку совети, односно листа на најскапите нешта што се купени во 2012 (Ова не важи за милионерите кои сметаат дека Порше, златен Ролекс, Луи Витон чанта со монограми и Версаче костум се најдоброто нешто во светот)

- **ASTON MARTIN DB5** - Иако во 2012-та еден колекционер на автомобили платил неверојатни 32 милиона американски долари за Ферари ГТО, сепак вистинската икона, се разбира кога станува збор за автомобилите, е Астон Мартин ДБ5 кој честопати се опишува како најубавиот автомобил на светот. Направени се само 885 автомобили. Овој модел се возеше во шест Џејмс Бонда, вклучувајќи го и последното продолжение Скајфол. Очекувајте да издвоите 350.000 евра за овој модел на Астон Мартин.

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



- **GOYARD'S PALACE TRUNK** - Овој познат француски бренд е најстариот бренд за куфери кој постои уште од 1853 година. Многу години уште пред да постојат озогласените Луи Витон куфери со монограми, Гојар бил најпосакуваниот бренд помеѓу аристократијата и познатите личности во Франција. Како знак за престиж, аристократите го нарачувале Гојар куферот да биде обележан со грбот на нивното семејство. Секое парче од овој куфер се уште рачно се шие, а за изработка се потребни повеќе од неколку месеца. Цената на овој луксуз е 4400 евра.

[www.goyard.fr](http://www.goyard.fr)



- **PARTAGAS RESERVA SERIE D No 4 CIGARS** - Најдобрите рачно направени Кубански пури. Овој робусто содржи тутун со најмалку три години старост, а и омотот е исто така внимателно избран. Една кутија со 20 пури чини 650 евра.

[www.cigars.co.uk](http://www.cigars.co.uk)

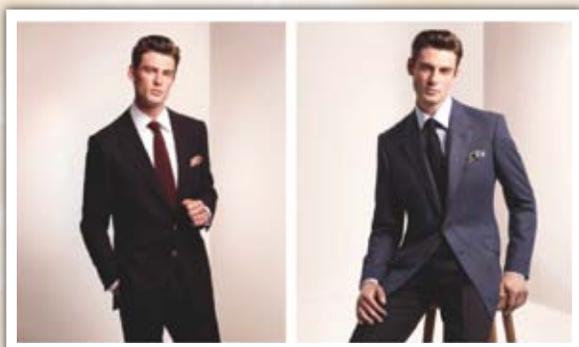


- **JOHN LOBB BROGUES** - Џон Лоб е историски бренд кој ги прави најдобрите чевли во Европа, ако не и во светот. Кога станува збор за стилот и елегантијата, овој бренд е лидер во категоријата за машки чевли. Чевлите на Лоб се удобни како папучи. Хју Грант и Принцот Чарлс се нивни муштери. Овие чевли ќе ве чинат од 2300 евра па нагоре.

[www.johnlobbtd.co.uk](http://www.johnlobbtd.co.uk)

- **KILGOUR BESPOKE SUIT** - Ако сте господин облечен со стил, можеби сте свесни дека најважното луксузно парче облека е англискиот бренд Килгур. Легендата вели дека овие костуми направени по мерка, имаат совршен крој и можат да траат цел живот. Секој елемент од овој костум е 100% „Биспоук“ и потребно е еден од 50-те кројачи во оваа компанија, да ви го изработи за најмалку 80 часа, а изработката може да трае и една година. Цената на еден Килгур Биспоук костум ... ситница ... од 3300 евра, ако се земат во предвид квалитетот и изгледот кој можеби никогаш нема да излезе од мода.

[www.8savilerow.com](http://www.8savilerow.com)



- **MONT BLANC MEISTERSTUCK 149 FOUNTAIN PEN** - Моќниот милионер својот потпис треба да го потпише со стил. А ништо повеќе нема да ве одвои од другите, како овој модел на пенкалото Монт Блан. Изработено од црна смола и перо од 18 каратно злато. Дизајнот не е променет од 1924 година. Овој мал луксуз ќе ве чини околу 400 евра.

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



- **LEICA MP CAMERA** - со својата репутација на монарх во светот на фотографската опрема, овој Лајка апарат кој датира од почетокот на минатиот век, се уште се продава по неверојатна цена. Апарат со прилично тивка бленда, кој слика фотографии со одличен квалитет, дури и на места каде недостига светлина. Цена 2150 евра.

\* Доколку сакате да фотографирате „со стил“ тогаш побарајте го фотоапаратот Лајка М9-П во соработка

со познатиот француски бренд „Ерме“ (Leica M9-P „Edition Hermès“). Моментално овој модел е лимитиран на 300 парчиња и чини 20 000 евра.

[www.en.leica-camera.com/home/](http://www.en.leica-camera.com/home/)



- **BREGUET WATCH** - За крај, ништо повеќе нема да го „издаде“ вашиот статус и вкус од часовникот кој треба да ја „кити“ раката на еден милионер. Иако брендот „Ролекс“ е најпродаваниот часовник, сепак кога станува збор за луксузот, убавината и стилот, се чини дека милионерите го препочитаат „Брекет“. Познат по својот супериорен дизајн, невидената грижа за корисниците и одличната репутација на брендот, часовниците „Брекет“ се омилен меѓу светската елита. (По него следуваат „Патек Филип“ од Женева и францускиот бренд „Бушерон“.)

Доколку сте пасиониран колекционер на луксузни часовници сигурно ќе посакаете да го имате овој Брекет 19076а/12 џебен часовник кој е вистинско ремек дело. Направен во чест на софистицираноста и извонредната работа на компанијата во последните 2 века. Џебниот часовник е изработен од 8-каратно жолто злато и рачно изгравирани. Ова колекционерско задоволство ќе ве чини 570 000 евра.



Сега откако нашиот милионер се „опреми“ со костум Килгур, чевли Џон Лоб, часовник Брикет, пенкало Монт Блан, пури Партагас, куфер Гојар, фотоапарат Лајка, подготвен е да отпатува со својот Aston Martin DB5 на својот одмор.

## пред да се вработите во угостителски објект

# Што ќе ме прашаат на интервју?

Пишува:

**Аријана КОСКАРОВА**

дописник од САД



Сите ние барем еднаш во животот се среќаваме со предизвикот - интервју. Некои од нас веднаш ги фаќа паника, а некои се тотално смирени. Овој текст има за цел да одговори на прашањето: Што треба еден апликант да знае и за што да се подготви се со цел да покаже максимум од себе си пред работодавците. Исто така сакам да напоменам дека целосното искуство кое е застапено во овој текст се однесува на сумирање на интервјуата во САД и во најголема мера не е слично на оние разговори за вработување кои се водат во Македонија. Бидејќи имаме добар обичај да ги донесуваме и воведуваме трендовите и кај нас, верувам дека за периодот од 5 години и во Македонија во сите фирми со закон ќе се регулира постоењето на еден менаџер на човечки ресурси (што би рекол еден мој пријател, кадровско), Се плашам дека, за жал, доволно сегашниот кадар не е доволно обучен, бидејќи како што сите знаеме на нашите факултети, 90% е теоретско предавање а 10 % практична примена (завршена со потпис од фирмата на роднините дека сте "работеле" и сте стекнале практично знаење). Во поново време гледам и на интернет сајтовите се појавуваат огласи за менаџери за човечки ресурси, но за жал, во квалификациите се бара само диплома (стекната со бубање), возачка дозвола и познавање на странски јазик (како демек да ќе регрутира некој стра-

нец). Но како што велат старите - ако знаеш подобро направи го, па затоа би сакала да не критикувам напрасно туку да дадам една сугестија на тоа како тоа се прави светот. Па кога веќе ги превземате трендовите, да не го правиме тоа само бидејќи името звучи убаво, туку и поради тежината која ја носи самата професија. Сепак, идејата е на крај да се вработи вистинската личност за вистинската работа.

Како за магазин од областа на угостителството од особено значење ни е да им посочиме на апликантите што ги чека пред нивното интервју. Ова се најпопуларните совети и прашања од интервјуто за професијата „КЕЛНЕР и ХОСТЕСА“!

Изглед: Кога одите на интервју за некоја од овие две професии потребно е да изгледате средено, да оставите добар впечаток, бидејќи изгледот во овие професии е 50% од одлуката што ќе ја донесе менаџерот. Сепак бидејќи се работи за професии каде што не станува збор за канцелариска работа, и да бидете полабаво облечени никој нема да ви забележи. На овие интервјуа ќе забележите луѓе во фармерки и маички со сако, па може и девојки во класичен фустан и сако (најчесто доколку аплицираат за хостеси), а келнерите најчесто носат црни панталони и бела кошула бидејќи тоа е неофицијално познатата униформа за работа.

Прашања: 1. Дали го носите вашето резиме? (Секогаш имајте копија плус од вашето резиме во ташната бидејќи во 99% од случаите, менаџерите забораваат да го испечатат вашето резиме).

2. (Откако внимателно ќе прогледа низ вашето резиме) Што ќе ми кажеш за тебе?

На ова прашање најголем број од испитаниците не знаат што да одговорат. А универзалната сугестија вели-подгответе си дома краток одговор на вашите најголеми достигнувања релевантни за професијата за која аплицирате. Тука може да го споменете и вашето образование за да оставите впечаток на целосна личност.

3. Третото прашање е најчесто поврзано со второто прашање, со некој детал, пример доколку сте споменале дека сте работеле како асистент келнер, па келнер и на крајот сте работеле како сомелиер, третото прашање може да звучи вака: Кажи ми нешто за твоето искуство како сомелиер? Колку време сте работеле? Каде сте работел?

Како одговор можете детално да го опишете вашето претходно искуство.

4. Споменавте дека сте работеле и како хостеса неколку месеци, дали може да ми кажете кој систем на нарачки го користевте?

За оние кои не знаат, во 70% од рестораните во Америка се користи системот "Open Table", кој е замена за запишувањето на резервации во тефтер. Системот на "Open Table", исто така дава можност хостесата при внесување на резервацијата да ја селектира и масата на која што гостите ќе седнат.

Истото прашање се однесува и на келнерите, бидејќи во САД има неколку различни фирми што програмираат системи за нарачки, најчести се Micros и POS. Во суштина сите тие се слични, менито е внесено, и поделено на предјадење, главно јадење, десерти, топли и ладни пијалоци. На тренингот вашиот колега ќе ве научи се, а понатаму се

## пред да се вработите во угостителски објект

е прак-са. За една недела ќе го знаете тој систем подобро од тастатурата на вашиот компјутер!

5. Дали може да ми кажете некои видови на вина?

Ова прашање најчесто се поставува во елитни ресторани каде што се служи добро вино. Не се плашете да ги споменете оние светски познатите како Мерло, Шардоне, Пино Грицио, нема да згрешите. Речиси 90% од Американците пијат Шардоне или Пино Грицио како нивен избор за бело вино.

6. Дали има некои денови кога не можете да работите?

Во САД никогаш нема да работите 7 дена во неделата по 8 часа дневно. Секое прекорачување на 40 часа за работодавецот значи дека треба да ве плати дуplo и затоа во рестораните работат по 10 различни келнери, секој по 3-4 дена во неделата.

7. На крај разговорот завршува со: Дали имате некои прашања за мене?

Доколку имате недоумици за висината на платата или за работните часови ова е вистинското време да го поставите вашето прашање.

8. Доколку имате среќа вашиот разговор за работа ќе заврши со: Кога можете да дојдете на тренинг?

Среќно!



# Бордо

## - уметноста на мешањето

**Областа Бордо се простира околу и помеѓу реките Гарона и Жиронда. Тука се наоѓаат најзначајните насади на лозја во светот. Континенталните струења, влијанието на Атлантикот, особените ветрови, посебноста на почвата, изнедриле најубави грозја**

Оваа винска област на југозападот на Франција е своевиден репер за добро, врвно и најдобро вино. Од тука се прифатени многу методи на подготвувањето на виното. Тука се наоѓаат најважните школи за енологија. Во градот Бордо се одржува најголемиот светски саем "Винекспо". Најголеми светски финансиери вложуваат во Бордо. Милион евра за лозје е скромна цена. Богатите руски тајкуни сакаат да "стават рака" на Бордо. Кинезите лудуваат по вина-та од Бордо, Американците исто така.

Бордо, како винска област е составена од неколку региони. Тоа се Песак Леоњан, Грав, Сотерн, Барсак, Померол, Сент Емилион, Појак, Марго и Сент Естеф. Најпознатата област Медок се дели на горна и

долна. Посебноста на секо делче од ова виногорје е посебно нотирана, елаборирана и истражена. Областа Бордо има дури 57 делови со заштитено географско потекло иако тие региони се едни до други, безмалку на дофат.

Бордо има насади од 110.000 хектари. Тука се прават десеттина проценти од сите француски вина или преку 600 милиона шишиња. Вината се главно црвени и суви. Помалку од 20 насто отпаѓа на белите, розеата или слатките вина.

Во Бордо има огромен број производители на вино, се проценува дека се најмалку 13.000. Најчесто ќе сретнете вино од Бордо, именувано според некој шато (замок). Прифатено е имотите да се нарекуваат така, но тоа не затоа што производството се собира околу некој замок или таму се прави. Најчесто се работи за обични фарми со вински подруми, а ретко кое од нив е следено и со газдинска куќа која едвај да би можела да личи на нешто



како замок. Називите се даваат за да се објасни или прикаже некоја целина на лозја, место и производител. Се работи за имоти од најмногу 150 хектари.

Има многу такви "шатоа" но најголемиот дел од производителите или го продаваат своето вино кај големите трговци кои го доработуваат или само го флашираат или пак директно го носат грозјето во некоја задружна винарница. Постојат дури 3.000 производители со "шатоа" во називот од кои само 200 се познати по врвно вино.

Винификацијата на вината од Бордо се состои во умешноста на винарите да правата асамблажи од повеќе видови грозје. Најзастапена е сортата "каберне совинјон", следат "мерлото", "пети вердо", "каберне фран", "карменер", "малбек"... За белите тоа се "белиот совинјон" и "семијонот". Умешноста стекнувана со векови довела до тоа во Бордо да се развие познавање на сите особености на сортите, да се одредува најсоодветното време за береење и одлежување. Пропорциите се одредуваат во зависност од годините, од родот, во зависност од посебноста на некое лозје или неговата изложеност. Во последно време податоците се добиваат од сателитски набљудувања.

Во Бордо приносите од хектар се мали. Од хектар се добива просечно помалку од 5 илјади литри течност. Тука говориме за масовното производство. Кај висококвалитетните вина тие количества се уште помали.

Тука грозјето се уште се бере рачно, па дури и за тоа се специјализирани посебни екипи. Сортирањето на зрната е исто така рачно.

Освен тоа, Бордо е заслужно и за големата популарност на барикот како начин за збогатување и одлежување на виното. Овие садови некаде до седумдесеттите години на минатиот век биле скоро заборавени за да производителите на Бордо ги воведат повторно и тоа да стане светски тренд кој во овие години ја доживува својата кулминација. Безмалку никој кој држи до своето производство нема да се откаже од барикот по бордоовска мерка од 225 литри, кој се смета идеален за дозревање на виното. Нормално, најдобрите изработувачи на дабов барик се наоѓаат во областа Бордо.

Инаку познато е дека на добрите вина од Бордо им треба долго одлежување за да ги развијат своите карактеристики. Таквите вина, се разбира, се и поскапи. Но фамата за скапотијата на Бордо вината е претерана. Зашто на пример одлични, мошне пријатни и привлечни вина од Бордо има за 6 до 8 евра, а за десеттина евра ќе добиете извонредно вино. Оние од пеесет, сто или повеќе евра припаѓаат на мошне мал сегмент од оваа богата гама.

## ВИНСКИ ОБЛАСТИ

### ВИНО И ХРАНА

#### Виното оди со палачинки

Навиките во исхраната се менуваат, разновидието е се поценето. Она што некогаш било исклучиво јадење за десерт, денес станува комплетен оброк. Палачинките се добар пример за тоа.

Тие се повеќе се јадат не само како десерт туку и во солени варијанти. Одлично се гарнираат со шунка, со шампињони, топени и сини сирења од типот рокфор, со месни салати, чоколадни и слични кремове. Од палачинките можете да формирате цел оброк. Но прашањето останува - дали може со нив да се пие вино? И какво? Највеќе би одговарале свежи суви бели вина со посилни ароматски примеси. Еден "совинјон блан" од винарницата "Тиквеш" одлично ќе ја заврши работата, "шардонето" исто така, за "белиот гренаш" и да не зборуваме. Значи, главно свежи вина. За оние палачинки со сладок фил би препорачале пенливо вино "Ергион", единственото македонско пенливо вино. Секако ќе одговара и некое слатко вино, особено оние од доцни берби.

Но како и да е не се стеснувајте во изборот на вино. Скоро да нема храна со која виното не оди. Штосот е да се избере.



# Балансирање

**Син ми, веројатно нема никогаш да има шанса, како татко му, нели, да изрезбари со иглата од шестарот - љубовна изјава врз моливот на убавицата од соседната клупа. Што да прави кутриот, да ја дупне тастатурата?**

Неколку месеци назад, гледајќи ги фотографиите на некои госпоѓи во најубавите години, со за мене непознати презимиња, и на некои средовечни господа, во тоа Книгата со фаци, се обидувам да ги вратам нивните ликови низ децениите и да се сетам во кој клас од нашата генерација во "Орце" учеа... И се така, распекмезено до балчак, им ги читам пораките кои зрачат со воодушевување поради "тркалезната" годишнина од матурата, и се чудам како и зошто - тоа соучениците главно ги препознавам и покрај зголемениот им габарит и проретчените им фризури, а со дамите имам поголем проблем со меморијата? Не дека во "најубавото време од колевка па до гроб", гледав во само едно лице и сите други за

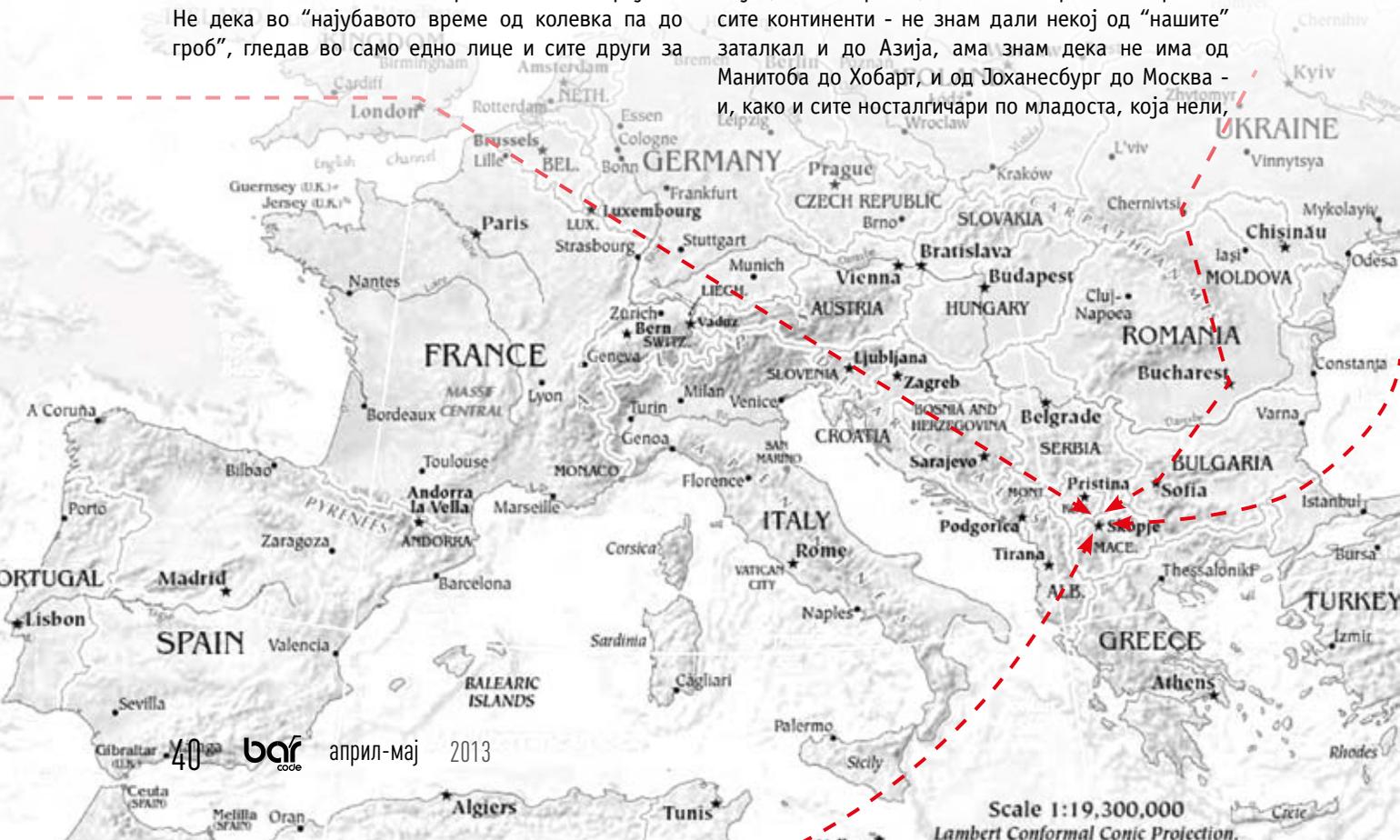
Пишува:

**Синиша СТАНКОВИЌ**



мене не постоеле (имавме И такви парови, кои на ниту еден одмор не можеше човек да ги види - тек: заедно доаѓаа и заминуваа, заедно бегаа од часови или пушеа во истото ВЦ...), ама јас иако бев перманентно заљубен (во тоа време пишуваав поезија, еееееј!), се трудев да шарам колку-толку. Мислам, колку ќе ми посветеа внимание денешните гопоѓи, де... И затоа, не ми е најјасно зошто толку често се чудам која ли убавица од почетокот на осумдесеттите, се крие под новото презиме... Ќе да е до фората која ја имаат убавиците уште оттогаш, кога побрзо и порано созреаја од нас, вљубениците во фудбал&баскет и реге кои каскаа зад нив, па до ден-денес ни бегаат... За едни гради предност..

Нејсе, оваа пролет, ќе се собереме од речиси сите континенти - не знам дали некој од "нашите" заталкал и до Азија, ама знам дека не има од Манитоба до Хобарт, и од Јоханесбург до Москва - и, како и сите носталгичари по младоста, која нели,



;)

ha ha :P

?

нема да се врати, како и пред пет години впрочем, ќе си направиме фезме, ќе истуриме по некоја капка од чашите за оние кои се ептен оправдано отсутни од класниот час и од целата фешта, ше скокаме (кој колку може) на рефрените на песните од “наше време”, и премалени, ќе завршиме на бурек или на утринска чорба... И знам дека сите ќе се обидат да се појават во топ-форма (јас за тоа не се грижам одамна, зашто сум во таа “милитаристичка” фаза одамна&перманентно, уште откако со мојот аеродинамичен изглед почнав да наликувам на топовско гуле) и да остават впечаток дека ништо не се променило. Од пред пет години. Од пред три децении...Иако...

Пред повеќе од дваесет години, во паузите меѓу мињето чаши и точењето пиво во таверната на една критска плажа, (додека правев планови дали да се преселам во Луксембург каде ме чекаше сигурна работа на “џубокс” во елитен ресторан, или да се вратам дома, да го сменам пасошот и брачниот статус и да продолжам со новинарството...), се така си седев, се сверево во морето и си запишував по нешто. За моите соученици и за тоа нашето, нормално - најубаво време. Па, и за матурата...

“Спомени. Од средношколските преживеалици. Мајско фотографирање, секогаш во три реда. Некогашните „бубалици“ и репетенти, махери и „смотанковци“, љубовџии и вечни сонувачи, убавици и искомплексираны, мозолчави ќерки на тато, вербални анархисти и антихристи... Денешни полициски соработници и деликвенти, распуштеници и стари моми, малостопанственици и непризнати поети, коцкари и професионални фудбалери, домаќинки и озборувачки, гастарбајтери и пропаднати актери, грижливи родители и машки и женски

проститутки... Незадоволства од се и поради се, киретажи и абортуси, пијанства и трескавични борби за опстанок на здебелените, брчкосаните и прерано обелените, некогашни Надежи на социјалистичкото, самоуправното и уште за толцку - комунистичко општество. Некогаш. Нирвана и јога, прочистување и галење на Кришна, Волкот и Сидарта, два прста нагоре и верба... Елементите на колажот од стотици метри увозни материјали со летни бои и дезени, колажот што, под блесокот на блицовите, достоинствено маршираше кон влезот на „Континентал“. Холивуд во Автокоманда. Вотка, танго. Вотка, реге. Вотка, оро. Вотка, солзи. Нема вотка. Вино, збогувања. Вино, оро. Матурираа. Вино, оро. Ѓоа созреаја. Срчосана меморија...”.

Тие критски белешки за времето на генерациската, маалската, скопската... игра - Чашкомет, неколку години подоцна ги вкоричив. И денес, по толку години, знам дека би ги напишал многу поинаку. Не знам дали и поквалитетно, ама сигурно уште поискрено.

Оти, ни помина времето на перчење и (само) залажување. За три децении, брачните партнери & децата, шефовите & љубовниците оросписката политика & економската криза, годините & болестите... некако не припитомија. “Like a true nature’s child / We were born, born to be wild / We can climb so high / I never wanna die”. Даааа бе! Нема шанси... Главно, си легнавме на брашно. И, ни остана голата искреност. И спомените, добро... Сосе тагата за времињата со душа.

Судиров со новава технологија, која навистина, ни овозможи перманентно да бидеме онлајн и со некогашните соученици, расеани низ светот, ни ја клоцна душата во Ѓошето за казнети. Педагошка,

## бифе носталгија

дисциплинска мерка на модерното време... Гледајќи го син ми, кој, штом јас или поубавата ми половина ќе се приближиме до вратата од неговата соба, веднаш го спушта капакот на лаптопот, барајќи на сиот глас - приватност и криејќи го локот на девојчето со кое изворедно се разбираат - на далечина, навистина, без жал за младост и поплава од емоции, ми паќа тешкичко! Тоа, што малиот нема никогаш да има шанса како татко му нели, да изрезбари со иглата од шестарот - љубовна изјава врз моливот на убавицата од соседната клупа. Што да прави кутриот, да ја дупне тастатурата? И додека на девојчето од екранот му "симнува" и испраќа песни кои ги чул од мојата соба ("ова старциве слушале и добри ствари, еј?!"), малиов не може ни да замисли дека татко му и вицмахерот од соседниот клас, полни пиво&адреналин, во една кочан-зима, доцна во ноќта - може и пред полноќ било - додека маалскиот позорникар се кинеше од смеене, и пееја под прозорец на една, ем заедничка, ем голема, ама важно, невозвратена љубов. Се додека татко и, во пижами, онака од балкон, не ја прекина "серенадата", со "молба" - веднаш да кршиме глава оттаму, за да не ни се симне долу!

Елем, еднаш, чисто како баланс, додека го чекав син ми да ми среди некој проблем на компјутерот (за да не го скршам во изблик на бес - типична реакција за олдајмер кој секогаш ќе има резерви кон новите скаламери), му ги раскажував "правилата" за играње џамлии. И успеав да му го задржам вниманието, со пинцурите&карталите, со порцеланките и кожените заштитници за зглобовите на горниот дел од дланките, со разликите меѓу игрите со и без круг, со шлајка или на мор... Го батали и компјутерот. Можеби, кога малиот би имал шестар, а девојчето од под капакот би имала молив...

Сепак, не ќе да е само до симнувањето и спуштањето. И не е само поради генерацискиот јаз - демек, ние се качувавме на Водно (ај добро, да не претерувам, на Јунфер Брдо), а клинците како син ми, ги качува "Црвениот Бик"... До начинот на совладување на пречки, ќе да е... Дај Боже, клинците да се исчат до врвовите кои си ги поставиле. А ние, "матуранти-

## 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





# Се за Виски



Пишува:

**Филип АРНАУДОВ**

здружение на бармени на Македонија



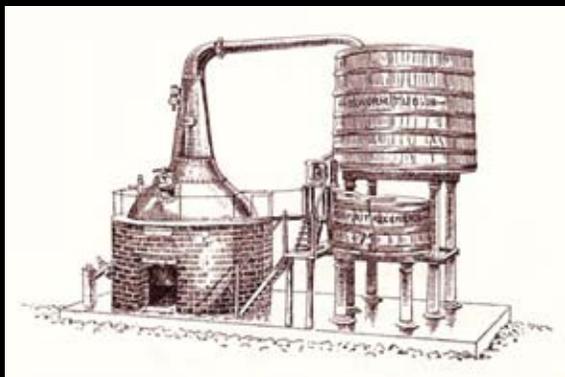
Виски во својата најосновна смисла е алкохолен пијалок кој е дестилиран од житарици. Понекогаш житариците се гмечат, пасираат, понекогаш не. Тоа е одлежан пијалок, често подолг период во дрвени буриња (обично даб). Ова стареење (одлежување) го омекнува грубиот вкус на суровиот алкохол и додава ароми и вкусови и заедно со килибарната боја го разликува Вискито од останатите Бели Алкохолни пијалаци добиени од житарици како што се Водка, Џин и Aquavit, кои по дестилацијата обично добиваат неутрален вкус, и генерално не одлежуваат во дрвени буриња.

Основата на скоп виски е пиво со вкус на хедер кое е направени од јачменов слад кои го подготвувале Пиктите и нивните праисториски предци. Археолозите пронашле докази за таква подготовка која датира најмалку 2000 п.н.е. Ова пиво (кое денес се произведува барем од еден шкотски мал производител) има низок процент на алкохол и не е многу стабилно.

На почетокот на деветтиот век, ирските монаси пристигнале во Шкотска за да ги покрстат нивните келтски браќа. Заедно со Словото Господово ги донеле

и првите примитивни казани за дестилација, кои ги собрале во текот на преобратување на континентална Европа за време на мрачниот среден век. Локалните Пикти наскоро сфатиле дека тие би можеле да се создадат стабилен алкохолен пијалок со дестилација нивното Хедер пиво. Едноставните казани за дестилација се наоѓале во повеќето рурални чифлици, а домашните вискија станале составен дел на галската култура.





Се додека шкотските кралеви владееле со Единбург ситуацијата со виското била статус кво. Вискито било само уште еден производ од фармата кој повеќе или помалку се одржувал. Но со акт на унијата во 1707 година, Англија, Велс и Шкотска се обединуваат во Обединетото Кралство. Тоа ќе ја измени скоч виски сцената засекогаш. Владата во Лондон наскоро почнува со наплата на такси за производителите на виски (додека во исто време ги намалуваат даноците на англиските производители на цин). Резултатот бил предвидлив бум во недозволена дестилација. Во 1790-те во Единбург имало повеќе од 400 илегални дестилерии кои се натпреварувале со само осум лиценцирани дестилерии. Голем број на денешните шкотски дестилерии, особено во регионот Хигхландс, имаат свои корени од вакви нелегални активности.

Со актот за акцизи од 1823 се намалени даноците за скоч виски до толерантно ниво. Овој чин се совпадна со почетокот на индустриската револуција, и претприемачите наскоро ќе изградат нови, посоршени дестилерии. Локалните т.н. moonshiners (шверцери) не се повлекле тивко. Некои од првите лиценцирани дестилаторите во рурални средини

## behind the bar

биле загрозувани од страна на нивните нелегални колеги, но на крајот ефикасното производство и владеењето на правото победиле. Вискито, кое доаѓало од овие дестилерии било направено првенствено од јачменов слад кој бил сушен во печка со помош на тресет. Чадот од овој оган од тресет му дава карактеристична чадена нота што го прави овој шкотски производ веднаш препознатлив кај сите виски уживатели во целиот свет.

19-иот век донел брзи промени во скоч виски индустријата. Воведувањето на казани за дестилација во вид на колони во почетокот на 1830-тите довело до создавање на т.н. греин виски, некавалитетен алкохолен пијалок направен главно од други житарици како пченица или пченица. Греин виското за возврат довело до создавање на помешан скоч виски (Blended Scotch) во доцните 1860-ти. Мешавините со греин виски го смируваат наметливиот чаден карактер на малт виското.

Добиеното виски (blendend whisky) се покажало дека е поблаго и поприфатливо за странските потрошувачи, особено на англиските, кои се префрлиле на скоч виски во 1870-тите кога наездата на филосера во лозјата на Европа го прекинува снабдувањето на коњак и Порт - двата алкохолни пијалоци кои важеле за стил на цивилизираното живеење. Дестилериите на малт виски биле купени од страна на компаниите кои мешаат (блендаат) виски кои го мешале малт виското со греин виски за да се создадат мешавина и брендови кои ќе доминираат на пазарот. Дестилериите на малт виски обично заземале споредна улога во новите брендови и повеќето служеле само за мешање. Но



неодамнешното повторно заживување на малт виски доведе повеќето од дестилериите да излезат со флаширање на своите производи.

До 1970 меѓународните компании за трговија со алкохол ги поседуваа повеќето од малт виски дестилериите, ситуација која продолжува до денес. Денес, сите скоч малт виски се двојно или тројно дестилирани во казани за дестилација во вид на чајник, додека скоч греин виски се прави во казани за дестилација во вид на колона. Single Malt Scotch Whisky е малт виски, кое е произведено во една дестилерија. Тоа може да биде мешавина од малт виски од различни години (во тој случај возраста на етикетата се однесува на најмладото виски во миксот). Јачменовиот слад за скоч виски прво се суши со оган од исушен тресет (форма на набиена трева и компост кои се собираат од мочуришта). Чадот од тресетот додава специфична нота на чаден вкус на малт виското. Vatted malt скоч е мешавина на малт вискија од различни шкотски дестилерии. Скоч греин Виски (што ретко се флашира како такво) е направено првенствено од пченица или пченка со

### Скоч региони

- **The Highlands** се состои од дел на Шкотска северно од линијата од Данди на Северно Море на исток, до Greenock на Ирското Море на запад, вклучувајќи ги и сите на острови во близина на копното, освен за Islay. Хајленд малт виски опфаќаат широк спектар на стилови. Тие обично се ароматични, со мазно и средно исполнето тело, со ароми што се движат од бујни и комплексни до цветни. Под-региони на Хајленд вклучуваат го Speyside; на север, исток и запад Хигхландс, на Orkney Островите и на Западните Острови (Arran, Jura, Mull and Skye).
- **The Lowlands Низините** го опфаќаат целото шкотско копно јужно од висорамнините освен Полуостровот Kintyre каде што е лоциран Campbeltown. Низинското малт виски е со лесно тело, релативно благо, и нежно.
- **Islay** е остров на западниот брег. Традиционалните Islay malt виски се интензивно чадени и со луткаст карактер со специфична нота на јод или медицински шмек што се вели дека доаѓаат од морската сол која се содржи во локалниот тресет кој се користи да се исуши на јачменовиот слад.
- **Campbeltown** е пристаниште се наоѓа на врвот на полуостровот Kintyre на југозападниот брег, од каде ни доаѓа карактеристичен зачинет и со ноти на сол малт виски.

мал процент од јачмен и јачменов слад (последново не се суши над оган од тресет). Blended Scotch е мешавина на греин и малт виски.

Зошто блендед скоч е добар работа, дури и ако ви се допаѓа Сингл Малт? Тоа е факт што кај верниците во малт виски, другите ги прави неверници и безбожници. Меѓу денешните ентузијастички на скоч малт виски, тоа често може да се слушне дека дека малт виското е супериорно во однос на блендед и за тоа не треба да се дискутира. Секако личниот вкус е субјективна работа, но еден уживател на малт виски треба да ја подигне својата чаша секогаш кога Dewars или Џони Вокер го испорачува камионот со виски, бидејќи без овие блендед виски брендови повеќето од останатите дестилерии на малт виски не би постоеле. Блендед скоч виски е микс на десетици различни малт виски кои се комбинираат со греин виски со цел да се создаде посакуваната мешавина. Поединечните проценти на секој малт виски може да биде мал, но секој придонесува со својот уникатен карактер во мешавината. Тој што ја прави мешавината ќе треба да купи или произведе големи количини на различни малт виски со цел да се задржи конзистентноста на мешавина. Така, дестилерија на малт виски, со еден Сингл Малт може да ја добие славата, но мешавините на крајот ја плаќаат сметката.

Независни трговци кои флашираат виски - Пред денешното оживување на популарноста на Сингл малт виски, голем број од стотина дестилерии на малт виски не се мачеле да го флашираат својот производ. Речиси се од нивното производство било продавано на т.н. мешачи, директно или преку посредници. Единствениот исклучок од ова правило е релативно мал број на буриња од секоја сезона на производство што ќе бидат продадени на мали независни трговци или произведувачи кои сами ќе го созреваат виското, колку што тие сакаат и на крај ќе го флашираат и продадат. Оваа комерцијална традиција била поприсутна пред појавата на супер-маркетите и ланеците на продавници за алкохол, но мал број независни произведувачи останале во Шкотска. Најпозната од нив се Cadenhead, Gordon & McPhail, и The Malt Whiskey Society. Овие трговци т.н. ботлингс можат да понудат интересни варијации на официјалните дестилерии, но не значи дека тие варијации се секогаш добри.





**SMIRNOFF**

PREMIUM  
*Triple Distilled*  
VODKA

# Scotch Whisky Cocktails



## Rusty Nail

- 4cl Scotch Whisky
- 2cl Drambuie

Сипете ги состојките директно во old fashioned чаша со лед, промешајте и декорирајте со спирала од лимон.



## Rob Roy

- 5cl Scotch Whisky
- 2cl Rosso Vermouth
- 2-3 dashes Angostura bitters

Сипете ги состојките во микс чаша со лед, промешајте добро со барска лажица и сипете го коктелот во изладена коктел чаша. Декорирајте со црвена коктел цреша.



## Godfather

- 3cl Scotch Whisky
- 3cl Amaretto

Сипете ги состојките директно во old fashioned чаша со лед, промешајте и сервирајте го коктелот со мешалка.



# За прв пат во Македонија од 06-12 Мај 2013 ќе се одржи

## „НЕДЕЛА НА РЕСТОРАНИ“

„Недела на ресторани 2013“ е замислен како настан на кој граѓаните и посетителите на Скопје ќе можат да уживаат во најдобрите специјалитети приготвени од локални гостилници па сè до врвни ресторани. Настанот има нетипичен концепт со тоа што се предвидува да не се одржува на само едно место туку да вклучува различни ресторани од главниот град кои ќе нудат менија по претходно утврдена цена од 299 Денари.

Целта е менијата со атрактивни цени да привлечат што поголем број на посетители и да ја демонстрираат автентичноста на секој ресторан и стилот на готвење. Идејата на настанот е да прерасне во традиција и да ја подигне гастрономската и винската културата во Скопје.

Концептот на овој настан е по примерот на светските метрополи.

- Лондон  
<http://www.londonrestaurantfestival.com>
- Њујорк  
<http://www.nycgo.com/restaurantweek>
- Загреб  
<http://www.tjedanrestorana.com>
- Белград  
<http://nedeljarestorana.co.rs>
- Сингапур  
<http://www.restaurantweek.sg>
- Токио  
[http://jrw.jp/index\\_en.html](http://jrw.jp/index_en.html)



## Свадби

Пишува

**Ина МНОГУ ФИНА**



Пролет е време за свадби. Најчесто туѓи. Ама така одма знаеш дека Пролетта дошла на нашиот праг кога на Фејсбук ќе почнат да редат од фотосесијата на Кале или позади матично пошто ороото пред влез е ту мејнстрим. Секој муабет за свадба почнува исто. Знаеш... мала и културна сакам да биде онака млади, ама нашиве бе напињаат... Си викам како ги напињаат побогу. Ние нејќевме народно знаеш... ама го договоривме Наум Петрески и Зуица гостинка ќе биде знаеш дека нашите сакаа...мхм.

Матично, строго во Парк. Другите Матична не се важат значи таму не фаќа мајата за долг и среќен брак. Слика со розе позадина од бараката во Парк пошто не беше предвидена за Скопје 2014 да биде во Барок стил. Невестата е таа во хаљината што и е 4 броја помала и некако само на неа и личи дека и стои исто како на онаа на сликата од интернет. Косата е во ниска висока пунџа, да не знаеш тие шо висат дали се распаѓаат или така треба. Деверушите

носат едни чудни на глава пошто имаат видено на ТВ дека тоа е шизичко. Во матично се истураат Хихирику финти со тавче, луд камен и останати никад сфатени изреки.

Црква. Дека најфраерока е да си во Соборен храм, а и децата имаат кај да се истрчаат внатре.

Кулоќата почнува после тоа. Оној саат предвиден за фото шутинг. Таа гледа негде во далечината тој со бидермаерот позади... романтично. Една откачена фотка, тие двајца подскокнати, пресмешно за младите. Машките наредени зад него, женските зад неа и се влечат. Па како ви текна ееее! Веќе навлезени во јака фраерока и откачени моменти се влага во ресторанот.

Секој ресторан има свој начин на тадааам! Почеток на свадбата. Факели, труби и останати аудио и визуелни шокови што ја најавуваат невестата која што ја видовте пред малку на влез кога и го дававте поклонот. Во плик. Најавено на поканата, пуно јако, како ли им текна!

Свадбата се почнува со танго, аристократски. Со песна од Тоше. После две танга, додека сфатиш кој е келнерот на твојата маса почнува забавниот



## bonus track

дел. Добро Вече че че че. Среќен брак на младите ајде кумот да ја заигра невестата. Невестата не сака народно ама после второто оро си ги извади штиклите и облече Барби влечки за да може фино да го фати пајдушкото Оптан топтан кисело млеко... Е за микрофон ќе се фати старосватицата она увек најбоље пее и ќе испее две песни Зајди Зајди.

Негде на пола свадба се дешава пиршката, гарнирот тортата. За тоа време е најпаметно да одиш во тоалет кај што се вртат муабетите: ја слушна ли ма што ми рече мајка му? ...кој е ма оној у оделото, црно? ...дезодоранс имаш? И слично. Откако ќе се вратиш на свадбата и веќе осеќаш дека ти се суши мозокот иде преубавиот дел. Сечење на тортата. Па тој спонтан момент кога се мачкаат со шлаг по нос..оп ејјј не очекував еј, баш ме изненади шо ме нашлапа. Гостите со тањери ко да просат. Никад не го сфатив тој дел. Бидермаерот и оние пресмешни мажи откачени шо се џиткаат по истиот. После тортата делот за младите.

Изненадување на вечерта ди џеј и одма се фаќа вовчето на Моји су другови. Неочекувано исто ко пиршката за предјадење. На ди џејот случајно ќе му се најдат две три цедеа од Аца Лукас и Житораца грл Цеца. Хаос. Игра рокенрол цела Југославија е рок делот.

Доколку се праи свадба на онаа нивата шо е каскадна, па оро то ти е ко малку со благ наклон таму под шатори, лајк а барбикју. Има и базен. Откачени те ќе го фрлат младоженецот во базенот оти тоа е јакоќа левел цепки сме на свадба!

Деца на свадба..нека се истрча нека си играат!

Имаш сингл другарка? Сама покани ја, и онака штедиш имаш 300 гости. Најблиските. И седни ја меѓу парови пошо сигурно многу сака да слуша која кога се породила до кога доела и како они праеле свадба. И ако е сама 10 пати кажи и да ја запознаеш со некој слободен пошо она за мажење е дојдена на свадбава. Мажена си? Не! Ај, ќе биде ееј што не било па тоа...

Свадба е мачење за гостите повеќе него за младоженците. Тие утре ќе бројат пари евентуално ако сите пливови не им беа празни, а ти си прошол онака. Се надеваш дека нема да те викнат да го гледате двдто. Кога ќе ги оптегнат сликите на ФБ обавезно пиши колку јако сте прошле и најбоља свадба евр пошто тоа се очекува. Се преслушуваш у себе уште колку свадби имаш да преживееш кај што мора да одиш. Пошо они нејќат бе ама нивните знаеш напињаат дека...





Ексклузивен дистрибутер  
за Македонија:

**МОНО ТРЕЈД Увоз-Извоз Скопје**

Тел./ Факс: 02/3 120 088, 3 138 738



ДТЦ Мавровка, Ламела Ц, 4/12  
1000 Скопје, Македонија

[www.franck.hr](http://www.franck.hr)

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

# Храна против стареење

Пишува:

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



## Јадете за да изгледате помладо

Подготвени ли сте да изгледате помладо? Одлично! Разновидната исхрана, вклучувајќи четири парчиња овошје секој ден помага да се чувствувате помлади, дури и 6 години помлади. Потрудете се да ги вклучите следните седум намирници во вашата исхрана.

## Боровинки полни со антиоксиданси

Малку по малку, дознаваме дека боровинките содржат повеќе антиоксиданси од било која друга храна. Оваа храна не само што го намалува ризикот од заболување, туку и помага во спречување на губење на помнењето. Јадете една чаша боровинки во било каква форма - свежи или замрзнати, барем три пати во неделата. Бидејќи содржат големо количество влакна, исто така помагаат и во одржувањето на здравата телесна тежина.



## Лосос за здраво срце

Лососот е примарен извор на омега 3 масните киселини - здравите маснотии кои ги спречуваат болестите на срцето и го одржуваат младиот изглед на кожата. Само 85 гр лосос содржат дури 170% од дневните потреби од В12 (уште еден витамин што е поволен за здравјето) и повеќе од 80% од потребите за витамин Д, со којшто се регулира крвниот при-

тисок. Лососот треба да се консумира два пати во неделата.

## Јаткасто овошје полно со протеини

Јаткастото овошје е одличен извор не само на протеин, туку и магнезиум и витамините В и Е. Да, јаткастото овошје содржи висок процент на маснотии, но здрави маснотии. Консумирајте до пет мали шаки во неделата, т.е. околу 60 гр или 15 до 20 бадеми, индиски оревчиња, ореви или друг вид на ореви.



## Зелјест зеленчук

Скоро е невозможно да се исполнат дневните нутритивни потреби без консумација на зелјест зеленчук, како спанаќот, марулата, зелје, кељ и блитва. Ваквиот зеленчук содржи многу влакна, витамин С и К, фолна киселина (вид витамин В што го штити срцето и помнењето), лутеин (заштитник на видот) и четири основни минерали: калциум,

магнезиум, железо и калиум. Зелјестиот зеленчук исто така содржи големо количество витамин А, што го одржува младиот изглед на кожата. Консумирајте две порции во денот, по една чаша зготвен зеленчук од овој вид или две чаши свеж. Колку е потемна зелената боја, толку е подобро.



### Житарици богати со влакна

Житариците содржат до 96% повеќе влакна, магнезиум, цинк, хром и витамин Е и В6 отколку рафинираните зрна. Житариците помагаат и спречуваат појава на здравствени проблеми кои настануваат со консумирање на рафинирани зрна, т.е. болести на срцето, рак, дијабетес, хипертензија, дури и прекумерна тежина. Во идеални услови, треба да се внесат 6 порции житарици во денот, но потрудете се да консумирате барем три од нив. Колку е една порција? Парче интегрален леб, половина чаша зготвени житарици, како кафен ориз или киноа или една чаша житарки.



### Жолт и портокалов зеленчук

Само една порција зеленчук со темно жолта боја, богат со влакна овозможува пет пати повеќе бета каротен отколку што е потребно во денот за да се намали ризикот од појава на настинки и други инфекции и да се заштити кожата од оштетувања предизвикани од сонцето. Калиумот во овој вид зеленчук исто така го штити срцето и го регулира крвниот притисок. Консумирајте два пати по по-

## lifestyle

ловина чаша во денот (или еден сладок компир или една чаша тиквичка или моркови)



### Јогурт/кисело млеко

Полномасниот јогурт, со намалена маснотија или без маснотии е одличен извор на сите В витамини, протеин, калциум и, доколку има активни култури, пробиотици, кои се одлични во борбата против бактериите. Консумирајте 4 или повеќе чаши во неделата доколку ова ви е главниот извор на млечни производи.

### Најдобрата храна против стареење за мажи

**1. Сладок компир:** Овој зеленчук полн со скроб е богат извор на бета каротен, којшто води кон витамин А. Витаминот А е антиоксидант неопходен за исхраната на секој маж, бидејќи е најефикасниот антиоксидант во борбата против оштетувањата предизвикани од слободните радикали. Слатките компири се исто така добар извор на влакна, кои водат до добро здравје на срцето, а и многу други поволности по здравјето.

**2. Протеин од сурутка:** овој протеин не е толку храна, колку што е хранлива состојка, но е сепак многу важна состојка на исхраната против стареење. Се наоѓа во млечните производи заедно со протеинот касеин и е од основна важност за растот на мускулите и обновување на ткивата. Протеинот од сурутка се состои од неколку аминокиселини кои го намалуваат воспалувањето и оштетувањата од слободните радикали - двата фактори кои во голема мера влијаат на стареењето кај мажите. За поголем внес на протеин од сурутка земете во предвид додаток во исхраната од овој вид со изолати и хидролизати за оптимална апсорпција.

**3. Зачин од кајен пиперка - Кајен бибер:** Зачинот од кајен пиперка помага многу во исхраната против стареење. Ова е одлична состојка против стареење бидејќи содржи одредени хранливи состојки кои

## healthy lifestyle

влијаат на вазодилацијата на телото. Со други збо-рови, кајен зачинот ги проширува крвните садови и ја подобрува циркулацијата, со што се подобрува преносот на хранливите состојки и се зголемуваат придобивките од антиоксидансите врз кожата. Кајен пиперката исто така има и термогенски ефект врз телото, т.е. го забрзува метаболизмот и го зголемува согорувањето на калории.

**4. Вода:** Не само што е од основно значење за опстанок, туку е и одличен напиток без калории што ја хидрира кожата и ги намалува шансите од појава на знаци на прерано стареење. За жал, многумина од нас не консумираат доволно количество вода. Осум чаши вода во денот не се доволни за сите оние кои водат активен живот. Треба некоја чаша повеќе.

**5. Лубеница:** Едно од најдобрите овошја против стареење за мажите, лубеницата е моќно оружје против оштетувањата од слободни радикали. Ова антиоксидантно овошје е полно со вода и затоа е добар извор на хидратација. Исто така, богата е и со селен и цинк, кои се основни за оптимално здравје на кожата. Консумирајте ја како здрава ужина - има малку калории, а и навистина многу заситува.



**6. Чоколадо:** Чоколадото за многу мажи е најомилената храна против стареење. Одличен извор е на флавоноиди - антиоксидантите кои го забавуваат процесот на стареење. Проблемот со чоколадото е што има многу калории, па затоа важно е да се внимава колку се консумира. Во спротивно, доаѓа до олабавување на ременот.

**7. Ѓумбир:** Ѓумбирот е познат и по неговото против-воспалително дејство кое помага во намалување на оштетувањата од слободните радикали. Исто така помага и во варењето на храната и подобрување на имуниот систем. Консумирајте го со чај, заедно со кари зачинот, а може дури и во десерти.

**8. Боровинки:** Боровинките помагаат против воспаленија предизвикани од оксидација и оштетувања од слободните радикали. Сите видови боровинки помагаат и во намалување на ризикот од дадени срцеви заболувања. Добра ужина се и доколку се трудите да ја намалите телесната тежина.



СВЕТЛОСНИ ИНФОРМАТИВНИ  
РЕКЛАМНИ ПАНЕЛИ

# МОЌНА УЛИЧНА РЕКЛАМА!

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



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

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

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

\* Ултра тенки  
порцелански ламинати-



\* Zirconium порцелански  
коронки и мостови

\* Моќно ласерско белење  
на забите

\* Естетска стоматологија

\* Титаниум импланти

\* Ортодонција

\* Безбојни алајнери -

Invisalign by KRUNA MS

\* Дигитален Рентген  
кабинет

\* Најсовремена  
заботехничка  
лабораторија

\* Anti-aging третмани

\* Хирургија на лице, вилицы  
и врат - максилофацијална  
хирургија



**СЕ ОД СОВРЕМЕНАТА СТОМАТОЛОГИЈА**



**dina**

HOSTESSES AND MODELS  
DINAMODELS@GMAIL.COM

Контакт: 075/40 44 43



# Taleon Imperial Hotel

## Санкт Петербург



Пишува:

**М-р Анета КОРОБКИНА**

дописник од Москва

Земајќи во предвид дека центарот на царскиот град Санкт Петербург е заштин од UNESCO а воедно и од администрацијата на градот, прекрасно и незаборавно е движењето по централните улици затоа што секој поглед кон зградите носи историја со себе. Зградите во центарот на Санкт Петербург не го измениле својот изглед ниту боја повеќе од 300 години колку што и постои овој град, изграден од Царот Петар I. Се уште според законот, ако купиш зграда во центарот, внатрешно имаш право да направеш што сакаш, но надворешно архитектурата и бојата смее само да се реставрира во никој случај не смее да се менува.

Таков е и случајот со еден од моите најомилени хотели во светот. Не само поради фактот што сакам хотели со

## ХОТЕЛИ

историја и значење туку и поради тоа што истиот е дел од мојата животна приказна (мојата свадба беше во овој хотел). Taleon Imperial Hotel е лоциран во центарот на Санкт Петербург на 5 минути од царскиот зимски дворец или светски познат како Ермитаж. Во 1768 година (XVIII век) императорката Екатерина ИИ, го подарила ова парче земја на високо заслужниот сенатор и генерал Николај Иванович Чичерин. А архитекторот Жан Ватист Вален бил одговорен за изградбата и изгледот на дворецот. До ден денешен овој дворец е познат како домот на Чичерин. Во 1993 година овој дом е купен од приватно лице и веднаш реконструиран, но повеќето од внатрешните соби го задржуваат својот изглед.

Има 120 луксузни соби од различни категории, меѓу кои 80 класични а другите лукс и 4 премиум лукс класа во кои влегуваат - Лукс на император, лукс на императорка, Елисеевски лукс и Талион лукс. Најголемиот лукс е императорскиот со 240 м квадратни со цена од 10.000 евра за една вечер. Дизајнот на собите а и на целиот хотел е класичен, што и доликува и се очекува од едно вакво место. Во дизајнот се употребени само природни материјали, од најголемите предмети па се до најмалите. И дефинитивно во класиката не е изоставена ни бањата, цела во мермер со „Villeroy & Boch“. Луксузот не завршува овде, козметиката е „Oxford Collection“ (Супериор собите) и Француска козметика „Hermes“ (Супериор суитите), и пешкирите се италијански - „Frette“

Хотелот има два ресторани кои се на највисоко ниво и во однос на кујната и во однос на услугата. И двата ресторани имаат класичен стил, Викторија ресторанот се наоѓа на највисокиот кат и има многу убав поглед над градот, а Талеон ресторанот каде секоја недела се служи бранч се наоѓа на вториот спрат. Хотелот е познат по својот бранч затоа што за време на истиот



## ХОТЕЛИ

се служи ненормално вкусна и свежа храна од неколку видови кујна. Овој ресторан до сега е три пати прогласен за најдобар луксузен ресторан во Санкт Петербург. А јас можам да потврдам и лично дека има причина зошто, неколку пати кога сум ручала во овој ресторан, сум останала збунета од ефективност на персоналот, како да ти ги читаат мислите и без да прашаш знаат што е потребно да се донесе или да се асистира, а за храната немам коментар, спој на вкусови на кој дефинитивно никој неможе да одолее.

Хотелот има два бара кои се одлично место да се релаксираш во тивка атмосфера на виски и пура. Овде може да се најдат најретките пијалоци и пури.

После реновирањето и проширувањето, хотелот отвори и конференциски сали во класичен стил, кои само можат да го збогатат евентот кој сте го замислиле, дали тоа е состанок, презентација, свадба или конференција.

И секако пет ѕвезди не би биле пет ѕвезди без место за тотална релаксација во спа и фитнес центарот кој се наоѓа во поткровјето и има поглед на градот. Центарот е опремен со најнова технологија и со базен од 20 метри, а ако сакате тотална приватност има и базен од 12 метри кој може да се изнајми.

Од услугите кои се нудат нема што нема, така да нема ни да ги набројувам, ако имате можност за 24 часа батлер сервис, значи што ќе посакате и во кое време ќе го посакате, ќе го добиете. Можам да кажам дека ова е еден од ретките хотели каде не сум имала некоја голема забелешка од професионална страна. Персоналот е обучен на високо ниво, но сепак земајќи во предвид дека во руската култура служењето и не е нешто кое премногу се практикува, може да се најде по некоја минимална грешка, односно барем јас можам тоа да го забележам.

Без разлика на моите мали професионални забелешки можам да кажам дека ова е еден од најубавите класичен хотел во кој сум престојувала. Па ако планирате да го посетите царскиот град Санкт Петербург, и сакате да се почувствувате како цар, не би згрешиле ако решите да престојувате во Талеон Империал Хотел.





## ДЛ КОНКОРД

ПРОФЕСИОНАЛНА УГОСТИТЕЛСКА ОПРЕМА

02/ 31 19 319, 31 13 788

ул. "Црвена Вода" бр.16 Скопје

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

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





---

# START A PARTY

---

HOWEVER YOU START A PARTY  
PLEASE ENJOY IT RESPONSIBLY

---





# ОД ИСТОРИЈАТА НА ПИВАРСТВОТО



Пивото е старо колку и човештвото. Со текот на историјата производствениот процес и квалитетот на пивото минале и сеуште минуваат низ бројни промени. Пивото се произведувало повеќе од 5000 години. За неговото пронаоѓање постојат бројни легенди кои ги вклучуваат богот Озирис, нордскиот бог Один и кралот Алрека, потоа Јан Примус (Гамбринус), војводата од Барбант.

Најверојатно пронаоѓањето на пивото не било дело на поединец, туку последица на случајот. Како се случило, тоа може само да се претпоставува. Записите откриени на глинени плочи потврдуваат дека Сумеријанците, жителите на некогашната Месопотамија, преку 40 % од своите житарици ги претвараат прво во леб, за да потоа од него произведат пиво, кое го плаќале како физичките работници така и државните службеници.

Египќаните, исто така како појдовна сировина за производство на пиво користеле парчиња леб, а селаните од Нил, така го прават и ден денес. Илјада години подоцна, веројатно во периодот на Христовото раѓање, пивото почнало да се произведува и на северот од Европа, каде не се одгледувала ниту виновата лоза. Според записите на римските писатели, Галите кои го населувале подрачјето на денешна Франција и дел од Германија, знаеле за пијалок од јачмен. Така Тацит, пишува: - Германите пијат еден ужасен пијалок, добиен со вриење на јачмен или пченица, некој „бучкуруш“, кој со виното нема никаква сличност. Се разбира Германите така ја пиеле и медовината која ја зачинувале со хмељ,

Пишува:

**Марјан КОСТАДИНОВСКИ**

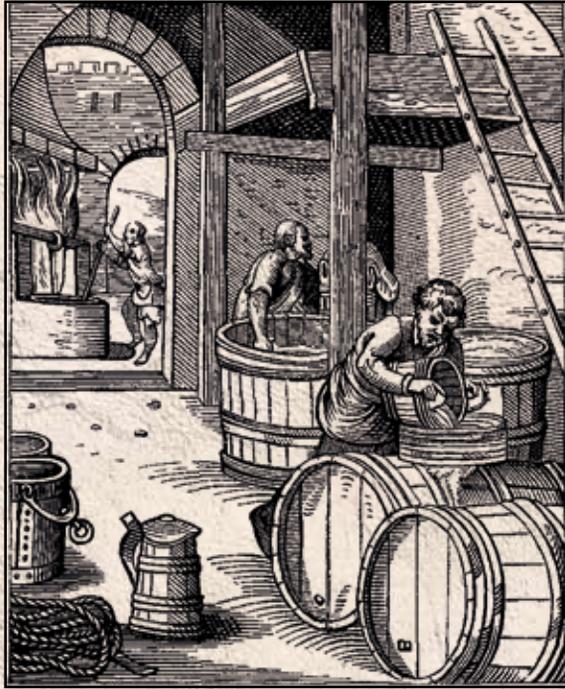
*Beershop*



па поради тоа тие два пијалока, пивото и медовината се сметале за еден ист пијалок.

Пивата произведени во древните времиња битно се разликувале од денешните. Тие биле матни и подложни на расипување. Податоците од стариот Вавилон покажуваат дека пивото морало да се пие од сламка бидејќи по неговата површина пливале делови од житните зрна од кои било произведено, а пена воглавно и немало. Поради тоа грчката и римската литература ги исмејува народите кои пиеле пиво наместо вино, па винопијците ги опишува како „вистински мажи“ кои пијат нектар, а пивопијците како пониски браќа. За Грците и Римјаните виното било пијалок на културни народи, а пивото на варварите.

Неколку векови подоцна, во царството на Карло Велики, производството на пиво се развило до степен на развој на производството на вино. Тогаш пивото се произведувало во манастири, а манастирските пиварници станале носители на развојот и напредокот на пиварството. Во тоа време, помеѓу шестиот и седмиот век, истовремено со почетокот на примената на хмељот, почнува да се



користи зборот пиво (birra, bier, beer). Имено хмељот, кои Германите одамна го користеле како зачин за подготовка на медовината, откриен е како добар додаток на пивото. До тогаш како зачин за пивото е употребуван „грут“ мешавина на повеќе ароматични тревки. Се до крајот на средниот век, секоја пиварница имала право на производство на сопствен грут, па не само што го чувале строго туку и се бореле против доминацијата на хмељот. Со тек на времето хмељот сепак успеал да се пробие поради технолошките предности, како што се таложеење на белковините, забрзано бистрење на пивото, пријатна горчина и успорување на порастот на штетните микроорганизми. Сепак тогашното производство на пиво не се базирало на научни факти туку на принципот на обиди и грешки, па биле потребни илјадници години за негово усовршување.



## ПИВО

Се до половината на 19-тиот век производството на пиво било ништо друго туку занаетчиска умешност, бидејќи мајсторите пивари речиси ништо не знаеле за причините и последиците на промените кои се случувале во текот на производството и чувањето на пивото. Незнаењето било толку големо да во втората половина на 16 тиот век за расипувањето на пивото ги обвинувале лошите сили тн „пивски вештерки“, а последната меѓу нив е запалена во 1581 година во Швајцарија. Научната основа на пиварството ја создаваат фундаментални научни дисциплини, хемија, биохемија и микробиологија, кои почнуваат да се применуваат при изучување на сировините (јачмен, слад, хмељ и вода) и технолошките постапки на сладење на јачменот, варење на сладовината, нејзино алкохолно вриење, ферментација и дозревање на пивото. Истражувањата ги покренале самите пиварници, но ги спроведувале бројни квалификувани научници и професори.

Кога баварскиот војвода Wilhelm IV 1516. го прогласил Реинхеитсгебот (Законот за чистота на пивото), квасецот како главен фактор за производство на квалитетно пиво не бил ни споменат, бидејќи неговите микроскопски ситни станици никој не можел да ги види, со оглед дека првиот микроскоп е измислен дури во 1674 г. (A. Leeuwenhoek). Истражувањето на улогата на квасецот во алкохолната ферментација започнало дури првата половина на 19-тиот век, а докажано дури 1857 со работите на Луи Пастер.



Хансен од Заводот за физиологија на Карлсберг лабораторијата, прв успеал да изолира една единствена станица на пивскиот квасец како основа за производство на „чиста култура“ која почнала да се користи ширум светот, благодареејќи на објавениот труд на Роберт Кох. Расипувањето на пивото и виното во 19тиот век било вообичаена појава. Луј Пастер во својата студија „Etude sur la biere“ од 1876. открил дека тоа е последица на развој на растењето на бактериите на оцетната и млечната киселина, а Хорас Браун докажал дека за тоа допринесуваат и тн „диви квасци“. Благодарение на откритието

## ПИВО

на Пастер денес знаеме дека некогашните пивски вештерки биле жртви на производителите на пиво кои лошо ја вршеле својата работа негрижејќи се за чистотата.

Усовршувањето на светлосниот микроскоп овозможило микроскопијата да се воведо во пракса како редовна метода на надзор на квалитетот на пивото. Иако повеќето бактерии кои го расипуваат пивото биле познати под различни имиња уште од времето на Пастер, Браун и Лаер (во втората половина на 19тиот век), дури Ј.Л. Шимењел помеѓу 1930 и 1960 успеал да ги класифицира под и денес познати називи (*Lactobacillus pastorianus*, *Acetobacter* и *Acetomonas* spp., *Zymomonas anaerobia*, *Obesumbacterium proteum*). Подоцна, 1970. се откриени и две стриктно анаеробни бактерии (*Pectinatus cerevisiiphilus* и *Megasphaera cerevisiae*.)

Индустрискиот развој на производството на пиво започнува кон крајот на 19тиот век и во голема мерка е последица на општиот развој на науката и технологијата, кога се отвараат многу и денес активни центри на истражувањето и умешноста за правење пиво. Така во 1886 г. во Британија е формиран *The Laboratory Club*, основа на денешниот „Институт за пиварство“ (*The Institute of brewing, Reading*). Германците далечната 1865. во манастирскиот комплекс *Weihenstephan* започнале со натпревари за пиварите од кој во 1895 г настанала, Високата школа за стопанство и пиварство“, која во 1930 како факултет влегла во состав на Техничкото училиште во Минхен. Во Берлин уште во 1883 г е формиран *Wersuchs und Lehranstalt fuer Brauerei (VLB; Истражување и школа на пиварството)* како дел од

Универзитетот во Берлин. Во Данска Ј.С. JACOBSON, основачот на пиварницата Карлсберг, ја формира лабораторијата на Карлсберг 1875. г. со намера да ги истражи научните основи на сладење на јачменот, варењето и вриењето на пивото. Управата на лабораторијата била бирана од Данската академија за наука.

Технолошкиот развој создал и нови можности: употреба на парната машина, а подоцна и електромотор, рачна работа заменета со стројни, а пронаоѓањето на разладните уреди го направил производството на пивото независно од временската прогноза.

Современото пиво е научно достигнување. Секоја пиварница се гордее со својата традиција дури и кога на истата локација изгради нов, најсовремен погон за производство на пиво. Потрошувачите имаат доверба во се што е старо и проверено и воопшто не размислуваат за тоа дека секоја технологија, па така и технологијата на пиво постојано развива и менува, бидејќи новите научни согледувања ги унапредуваат технолошките постапки со цел на забрзување на процесот, смалување на потрошувачката на енергија и сировините, зголемување на квалитетот и трајноста на готовиот производ наточен во амбалажа и заштита на околината.

Кога денешното пиво би било исто на она што се произведувало пред повеќе од сто години, тешко дека современите потрошувачи исто би уживале во него, бидејќи се произведувало само во зима, а пиело преку лето, бидејќи не било така бистро, а трајноста минимална.

*Од Светската Енциклопедија за пиво*



Здружение на Бармени  
на Македонија



Организира

**ШЕСТО ДРЖАВНО ПРВЕНСТВО  
НА МАКЕДОНИЈА ВО ПРИПРЕМА НА  
КОКТЕЛИ И ФЛЕРТЕНДИНГ**

25 април 2013 • Скопски Саем  
**СКОПЈЕ ТРАВЕЛ МАРКЕТ**

**ПРИЈАВИ СЕ**

Биди најдобриот Бармен во Македонија и креирај го коктелот на годината. Победниците во двете категории ќе ја претставуваат Македонија на Светското Првенство на Бармени во Чешка и ќе престојуваат 7 дена во Hilton Prague Хотелот во Прага. Награда вредна по 2500 евра за победниците во класика и во флертендинг и можност да се дружат со најдобрите Бармени од целиот свет.

Пријавување, правила и информации на:  
[www.bar.mk](http://www.bar.mk)

Сликата од возилото е симболична.

НЕКОИ МАЖИ ТЕШКО ГИ ИСКАЖУВААТ СВОИТЕ ЧУВСТВА.  
**НО НЕ И НАШИТЕ ДИЗАЈНЕРИ.**



**НОСИТЕЛ НА ТИТУЛАТА  
ЗЛАТЕН ВОЛАН 2012.**

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



**НОВОТО RENAULT CLIO  
СЕКОГАШ КЕ ГО ПАМЕТИТЕ ПРВИОТ ПАТ.**

- 3,6 - 5,5 l/100km
- 5 EURO NCAP ѕвезди
- ENERGY МОТОРИ
- МУЛТИМЕДИЈАЛЕН ЕКРАН ЧУВСТВИТЕЛЕН НА ДОПИР

ПРОСЕЧНА ПОТРОШУВАЧКА: 3,6 - 5,5 l/100km. ЕМИСИЈА НА CO<sub>2</sub>: 93 - 127 g/km.

**DRIVE THE CHANGE**



**automotivegroup**  
Скупи 06, Скопје / тел: 02/27 27 200

Скопје: Аутомотив Груп, 02/ 27 27 200  
Битола: Ред Ауто 047/ 254 847



JOHNNIE WALKER  
**Red Label**  
BLENDED SCOTCH WHISKY

DISTILLED, BLENDED AND BOTTLED IN SCOTLAND  
© 1995 H&M BOURBON, L.P.



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\*



# БУРЈАК

	ПРОЛЕТНО ЦВЕКЕ СО ЦУТ	РАСТЕНИЕ ОД СЕВЕРНА АФРИКА, МАДАГАСКАР .....ВЕРА	ЦРВЕН (АНГЛИСКИ)	ТРОПСКО РАСТЕНИЕ СО УБАВИ МИРИЗЛИВИ ЦВЕТОВИ	БЕЗВЛАСТИЕ, БЕЗРЕДИЈА (МНОЖИНА)	РИСТО ДАРЛЕВ	ВИД ЦВЕКЕ ПЕРУНИКА	ХРВАТСКИ ПОЕТ УЕВИК	КЕЛВИН	ТРАДИЦИОНАЛНА ЈАПОНСКА ВЕШТИНА ЗА АРАНЖИРАЊЕ ЦВЕКЕ
УКРАСНО РАСТЕНИЕ СО БЕЛИ ЦВЕТОВИ БЕЛА РАДА										
РАСТЕНИЕ СО ДОЛГИ И ТЕНКИ ЛИСТОВИ И РОЗОВО БЕЛИ ЦВЕТОВИ (МНОЖИНА)									ВИД ДЕЛУМНО ФЕРМЕНТИРАН ЧАЈ	РУСКО ЖЕНСКО ИМЕ
НЕКОЈА ШТО ИМА СИНА БОЈА ПОСИНЕТА						ИНКА (СРЕДЕН РОД) ОСТРОВ И ГРАД ВО МИКРОНЕЗИЈА				
ИЗБОРНА ЕДИНИЦА			СПОРТСКА ОБЛЕКА ЗА НАСТАПУВАЊЕ МУЗИЧКА НОТА					РЕКА ВО РУСИЈА		
МЕГУНАРОДНА КРАТЕНКА ЗА СЕВЕР		БОСАНСКИ ФУДБАЛСКИ ТРЕНЕР КОДРО СОБНО УКРАСНО ЦВЕКЕ					МУЗИЧКИ ПРАВЕЦ ПРЕДВЕСНИК НА РЕГЕ ЕРБИУМ			
СКЛОНОСТ, ПРИВЛЕЧНОСТ КОН НЕШТО									НОРВЕШКА ЕКС ЈУ ПЕЈАЧКА НИМАНИ	
СИЛИЦИУМ			ДВЕ ИСТИ БУКВИ ЕВРОАЗИСКИ НОМАДСКИ ПЛЕМИЊА			ВИД ЦВЕКЕ РУЖА ПРВИОТ ЧОВЕК				
УНГАРСКИ КОШАРКАРСКИ КЛУБ ОД „АБА“ ЛИГАТА ШОЛНОК .....					АМПЕР НОВИ ПАЗАР		ЕГИПЕТСКИ БОГ НА СОНЦЕТО АМОН ЕДЕН МЕСЕЦ			ПЕШТЕРСКИ ВИСУЛЦИ ПО СВОДОТ И СИДОВИТЕ ОД ВАРОВНИК
РАСТЕНИЕ СО СИТНИ ЛИВЧИЊА И СИНОВИОЛЕТОВИ ЦВЕТОВИ								НАЈМАЛ СОДРЖАТЕЛ ГРЕЈНО ТЕЛО		
ЗДРУЖЕНА ДОБРОВОЛНА АРМИЈА				ВИД ТРЕВЕСТО РАСТЕНИЕ ВОЛШЕБНАТА ЗЕМЈА						
ПРЕФИКС ЗА ВОЗДУХ, ВОЗДУШЕН					МАЛДИНСКА РАБОТНА АКЦИЈА ПЕКОЛ				АВСТРИЈА МИТОЛОШКА БОЖИЦА НА БУРИТЕ И ВЕРНОСТА	
<b>БАР КОД</b>	РЕД. РЕДИЦА ДЕКОРАТИВНО СОБНО РАСТЕНИЕ (МК)					ПРЕДМЕТ, ФИГУРА НА ОБОЖУВАЊЕ МУСЛИМАНСКО МАШКО ИМЕ				
ФУДБАЛСКО ДРУШТВО			ПЛАТА НАГРАДА (ТУРСКИ) ЦВЕКЕ СО МЕКСИКАНСКО ПОТЕКЛО ГЕОРГИНА СНОП ЦВЕКЕ							
АЗИСКА ДРЖАВА					РАДИУС ЧАС		АЗИСКО ГОВЕДО НЕ (РУСКИ)			
ПРВО ПРОЛЕТНО ЦВЕКЕ СО БЕЛИ СВОНЧЕСТИ ЦВЕТОВИ (МНОЖИНА)									ТОН ФИНО ПАМУЧНО ПЛАТНО ЗА ВЕЗЕЊЕ	
СЕВЕРНО КОРЕЈСКИ ЛИДЕР КИМ ЈОНГ			ТЕМПЕРАТУРА ИРИДИУМ		ЕКС МИНИСТЕР ЗА ЕКОНОМИЈА БЕСНИК СЕЛЕН					
СУЛФУР		ЕДНА НЕПОЗНАТА				ПЕЧЕНИ ЛЕПЧИЊА РИМСКИ БРОЈ 50				
БЛИСКО ИСТОЧНА ДРЖАВА							МИРИЗБИ			

**Зошто мојот бренд да е присутен на социјалните мрежи?**

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

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

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

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

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

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

Успешен пример

## Canon Macedonia

### Предизвици

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

### Решение

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

### Резултат

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



**ВИСТИНСКИ**  
*Coca-Cola* **ВКУС**  
**НУЛА ШЕЌЕР**



**ВОЗМОЖНО Е!**