

# bar

ДЕКЕМВРИ/ЈАНУАРИ 07/08

---

СПЕЦИЈАЛИЗИРАН МАГАЗИН ЗА УГОСТИТЕЛСТВО

## code

Цена 100 ден.

SLOW FOOD

ПОЛЖАВЧИЊАТА ЗАСТАНАА  
КОНТРА ФАСТ ФУДОТ

КОКТЕЛ КУЛТУРА

HOLLYWOOD  
- КОКТЕЛИТЕ ВО КЛАСИЧНИТЕ ФИЛМОВИ

БАРСКА ОПРЕМА

НЕМЕТ РЕНДЕ

КАФЕ

ESPRESSO - THE ITALIAN STYLE

РЕСТОРАНИ

ЕНТЕРИЕРОТ ВО  
РЕСТОРАНИТЕ КАКО АФРОДИЗИЈАК

СОВЕТИ

КАКО ДА НЕ ЈА ДОЧЕКАТЕ  
НОВАТА ГОДИНА



Find the best restaurant to your taste



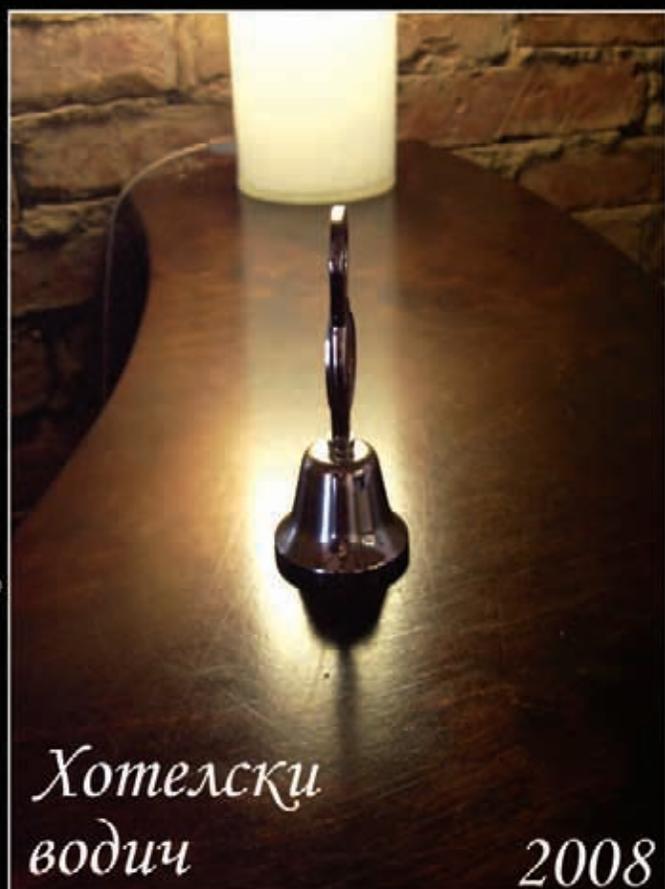
[www.restaurants.com.mk](http://www.restaurants.com.mk)

■ Само за најуспешните има место ■

*Гастрономски  
водич*

ресторани; пабови; пицерији;  
кафитерии; ноќни клубови

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



*Хотелски  
водич*

2008



**ТИКВЕШ**

*Limited Edition*

За љубителите на добро вино



## СОЛОЖИНА

- 06** вино  
Гордоста на Бургундија
- 10** курс за сомелиери  
Македонија доби  
40 нови амбасадори  
на виното!
- 12** интервју  
Игор Луковиќ  
Во магичниот свет на  
виното
- 14** slow food  
Полжавчињата  
застанаа контра  
фаст-фудот
- 18** коктел култура  
Hollywood  
Коктелите во  
класичните филмови
- 22** барска опрема  
Немет ренде
- 26** кафе  
Espresso  
The Italian Style
- 29** архитектура  
А, Б, В,..... до Ш  
или KNOW HOW да се  
одржи ниво на  
ресторан или кафе бар
- 42** ресторани  
Ентериерот во  
рестораните како  
афродизијак
- 44** вински настани  
Претставени  
македонски вина што  
ќе го освојуваат  
хрватскиот пазар
- 52** совети  
Како да не ја дочекате  
Новата Година
- 56** пијалоци  
Трапист - пива на кои  
треба да им верувате
- 60** коктели  
Божиќни коктели
- 64** stilissimo  
Модните грешки на  
новогодишната ноќ



### КУПОН ЗА ПРЕТПЛАТА

#### Заштедете време и 20 %

Да, прифаќам да се претплатам на примерци од секој број на Бар Код магазинот за период од една година, по цена од 80 денари по број (6 изданија без вонредните). Моите податоци и адресата на која сакам да ми се испраќа списанието се следните:

Име и презиме : \_\_\_\_\_

Правно лице: \_\_\_\_\_

Адреса: \_\_\_\_\_

Телефон (фиксен/мобилен) \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_

ОВОЈ КУПОН И ДОКАЗОТ ЗА УПЛАТЕНИ СРЕДСТВА НА ЖИРО СМЕТКАТА БРОЈ 250 0010003074 70 ВО ИНВЕСТ БАНКА АД СКОПЈЕ, ИСПРАТЕТЕ ГО ПО ПОШТА НА УЛ. ФРАНКЛИН РУЗВЕЛТ БР. 14 СКОПЈЕ ИЛИ ПО E-MAIL НА [barcode@barcode.com.mk](mailto:barcode@barcode.com.mk)

Според планот, овој број на Бар Код го печатиме еден месец порано во вид на вонредно издание. Еве, пригодно, и ќе го наречеме вонредно Новогодишно издание, макар што, нескромни сме (признаваме), сметаме дека секој број на ова списание со благородна мисија за подигање на нивото на култура во угостителство е вонреден сам по себе. Според тоа и темите, како што можете да претпоставите, не се стандардни - Новогодишни, туку нудат поинаков поглед на атмосферата околу празниците. Ако стереотипот за Новогодишно издание на било кое списание во вашата свест, подразбира неколку обврзители текстови околу новогодишното украсување, подароците, понудата и програмата со жива музика во кафе баровите и рестораните, совети за убавиот изглед, календарче и листа на сите слави и ритуали околу празниците зачинето со многу лигави пораки за убаво поминување на таканаречената Најлуда ноќ, ние, еве на почетокот, ви кажуваме дека немаме такви текстови во овој број.

Едноставно, не сакаме да бидеме лицемерни и да ви величаме нешто, што веќе следниот ден ќе ве тресне по главата, со сета своја реалност. Па дајте, ќе ве молам, каква е таа илузија, во овие луди времиња со луди луѓе, некоја стресна вечер после уште постресен период од 15 дена, да ја нарекувате најлуда или највесела? Па има ли полудо нешто од Baileys-от послужен еден месец порано, на моите двајца пријатели во еден скопски клуб во доцните ноќни часови... во лоша чаша за бело вино со една коцка мраз. Или лудите идеи на угостителите, да се потрошат еден куп пари за ентериер, а да се киксне на квалитетно осветлување, озвучување, лошо кафе и несоодветно понудено вино, со што паѓа во вода целата идеја на локалот.

Затоа, ние мозгаме, како навистина да ви понудиме информации кои нема да ве направат среќни само додека го читате текстот во предновогодишниот период, туку ќе ве научат на квалитетен пристап кој потоа ќе ве направи среќни цело време!

Направивме попис на основната барска опрема, да не биде после работата- немет ренде, собравме информации за нашата идна национална гордост- Виното (што



## ВОВЕДНИК



се случува, до каде сме..), ја воведовме очекуваната рубрика за кафето, ги анализиравме различните аспекти на доживувањата во ресторан и бар, ги најдовме најпознатите реплики поврзани со пијалоците во холивудските филмови, најдовме емоции во различните светлини и бои кои светат во добрите клубови, пиевме белгиски пива и јадевме бааааавно како полжави. Го признавме без срам, стресот во празничниот период и се утешивме барем малку кога разбравме дека дури и во Лондон не е поразлично. За крај,

на жените им порачуваме - без светки во новогодишните фризури!

Од минатиот број, за овие и сите други информации кои ви ги презентираме, знаат и Прилепчани, Битолчани, Неготинчани, Охридани... Им благодариме на сите кои не читаат, купуваат, дистрибуираат, огласуваат, ни пишуваат преку нашата интернет страница или барем и со убави зборови ни даваат поддршка и ни помагаат од број во број да се чувствуваме поубаво и поуверени во исправноста на нашата мисија.

За да не отиде муабетов во насоката на "I am for the world Peace", го завршувам овој таканаречен новогодишен воведник без стандардната честитка, туку со нешто што ептен ми легна минатиот пат, и еве ќе го повторам - ќе ве испратам во читачкото патување на овој број на Бар Код со еден од моите омилен цитати: Успехот е патување, а не цел. (Success is a journey, not a destination)

### bar code ИМПРЕСУМ

Издавач  
**BAR CODE Скопје**

Адреса  
**Франклин Рузвелт  
бр. 14,  
1000 Скопје**

Тел/ Факс  
**389 2 324 5238**

Главен и одговорен уредник  
**Радмила Павловска**

Редакција и соработници

**Александар Табаковски  
Александар Вучковски  
Ана Зафирова  
Бојан Манушев  
Бујар Муча  
Цаци Паковска  
Дарко Ангелески**

**Елена Бошковска  
Филип Арнаудов  
Горан Игиќ  
Игор Пачемски  
Ивана Костовска  
Маријан Костадиновски  
Звонко Плавеvски**

Графичка подготовка  
**АРС ЛАМИНА Скопје**

Фотографии  
**BAR CODE**

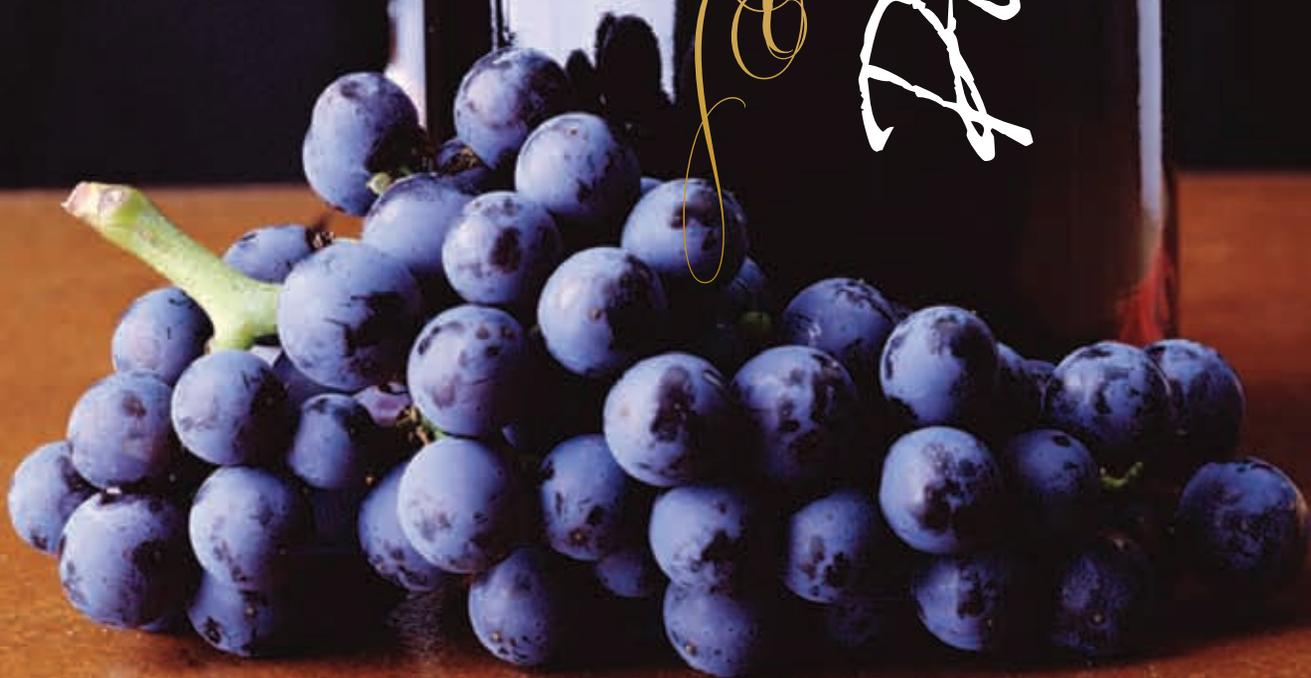
Маркетинг  
**Нина Павловска**

Печати:  
**ЛАМИНА Скопје**  
WWW.BARCODE.COM.MK  
BARCODE@BARCODE.COM.MK

ВИНО

# Гордост на Бургундија

*Pinot Noir*



Пино ноар е сортата на црвено грозје со која ќе се обидеме да ве запознаеме во овој број на Бар Код. Да ја погледнеме накратко неговата богата лична карта



Пишува:  
**Александар ВУЧКОВСКИ**

Вински клуб - ресторан Лабруско

### Лична карта

Главната база и потеклото на пино ноар е регионот Бургундија во североисточна Франција, каде што климата е малку постудена за разлика од јужните и западните делови, но токму оваа карактеристика ќе ја направи и прослави оваа сорта како една од најценетите сорти на црвено вино. За разлика од шардонето и некои црвени сорти на вино, пиното е многу тешко за култивирање и одгледување, подложно е на разни болести и бактерии и потребна е вистинска нега за растење на истото, а родот е секогаш помал во однос на другите сорти, што понекогаш економски е тешко исплатливо за лозарите и придонесува за крајната висока цена на виното. Вака разгаленото Пино, пак претставува вистински крем меѓу винскиот свет, и бара посебни критериуми и познавања за конзумирање и оценување. Пино ноар е втората сорта (заедно со шардоне) од која се прави познатото куве “Dom perignon” но и други пенливи вина во областа Шампањ.

Во последните неколку децении, ова вино ги премина границите на Бургундија и благодарение на инвентивноста и трудот на одредени нации, но и сличноста на климата и почвата, пиното почна да се одгледува и во Нов Зеланд, Северна Калифорнија, Орегон, Вашингтон, Јужна Африка, па и во Македонија. Сличноста постудена и влажна клима, со многу дождовни денови и помалку сонце, се карактеристики на овие делови од светот, и се одлични места за одгледување квалитетно пино.

Пино ноар имаше неофицијална, но огромна промоција и во Холивуд, со оригинално лансирање во светот на конзументите и севкупниот вински свет. Пред десетина години е снимен филмот “Sideways”, во кој главниот јунак не сака да чуе за друго вино освен за пино ноар и самиот филм претставува еден едукативен документарец за портфолиото на оваа сорта. Обична, секојдневна, и на моменти банална драма, “Sideways”, кој патем беше и кандидат за Оскар, се постави како главен промотер на пиното и,





неговата потрошувачка само на американскиот пазар се зголеми за цели 40 проценти во однос на другите сорти.

Се претпоставува дека целиот филм е нареден од неколку калифорниски винарии што на нивен начин сакале да го популаризираат ова вино, а и да си ги зголемат приходите, во што и успеаја.

Во Македонија сеуште се нема снимено филм за пино ноар, но на некои наши винарии и не им треба таков потсетник, зашто на време сфатија дека пиното е тежок но вистински благородник меѓу вината и дефинитивно се исплатува да се потрудат и испотат за да направат квалитетно македонско пино, што рамноправно ќе се носи со галеничињата од Бургундија, Орегон, Нов Зеланд.....

### Спарување со храна

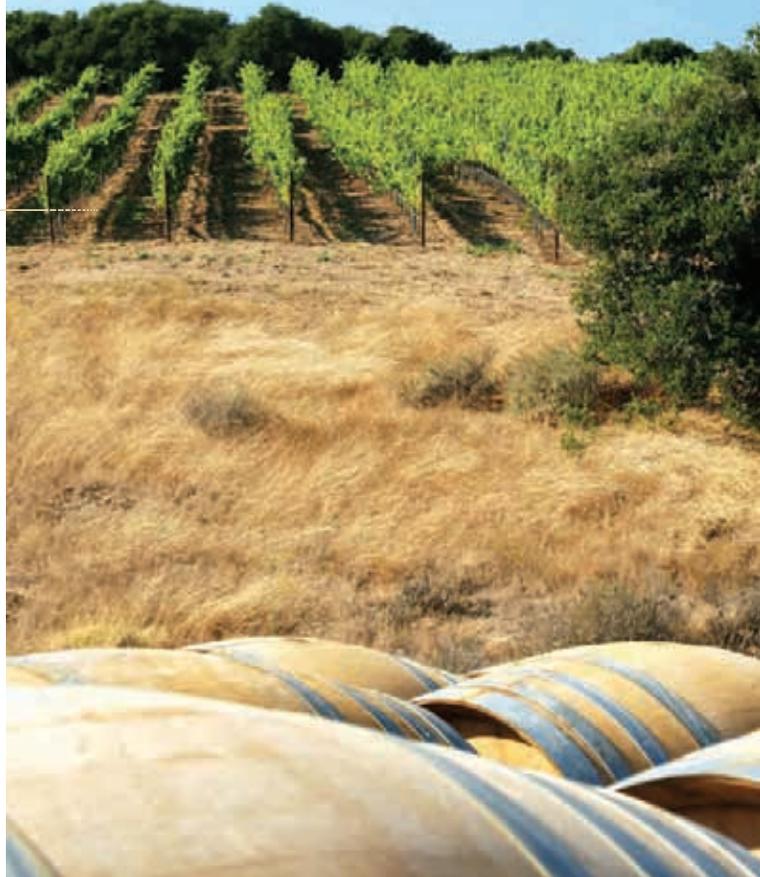
Општо за Пино Ноар можеме да кажеме дека има светло црвена, до боја на цигла, и убава просирност и бистрина. Изобилува со ароми на јагоди, малини, земја и минерали, а добро избалансирано пино ги следи овие ароми и во вкусот, со можни траги на печурки. Телото е лесно до средно, а послевкусот краткотраен, но предизвикувачки за следната голтка. Пиното има ниски и дискретни танини, па затоа е одличен партнер за некоја помрсна риба како што е туната или лососот.

Како соодветен избор за вашиот ручек или вечера Лабруско ви препорачува не премногу мрсна и калорична храна, туку сирења со средна масленост и млади меса со помалку месни фондови, за да не се наруши свежиот и нежен карактер на пиното.

Како за почеток може да почнете со средно мрсно сирење, како што е камемберт, нашето кравјо сирење или провалоне во комбинација со лешници или индиски ореви. Пастите со вргањ или болоњезе, би биле одличен другар за предјадење, а младото телешко и свинското филе, но и пилешкото, а посебно темниот дел се одличен партнер за спарување со пиното. Еден од победничките моменти на Лабруско е комбинацијата на темно пилешко месо со капери, каламата маслинки и домати готвени со свежа мајчина душичка, и чаша пино ноар се разбира.

Ако сакате да бидете похрабри и да експериментирате слободно правете го тоа, но немојте да претерувате и да пробате да спарите на пример пино ноар со сланина, свински ребра, или крвав бифтек. Ова нема да им успее и на најголемите непознавачи, зашто маснотијата во овие меса ќе го задуши, победи и убие свежото и овошно тело на префинетото нежно пино, па дури и тие нема да можат да уживаат во него. Винскиот ресторан Лабруско ги обесхрабрува сите вакви обиди.

Ако се решите да одите до крај со пино, тогаш десертот нека биде суво овошје (слива, кајсија, урма), со малку крем или колач со сирење и јагоди.





Вашето идеално  
софтверско решение!



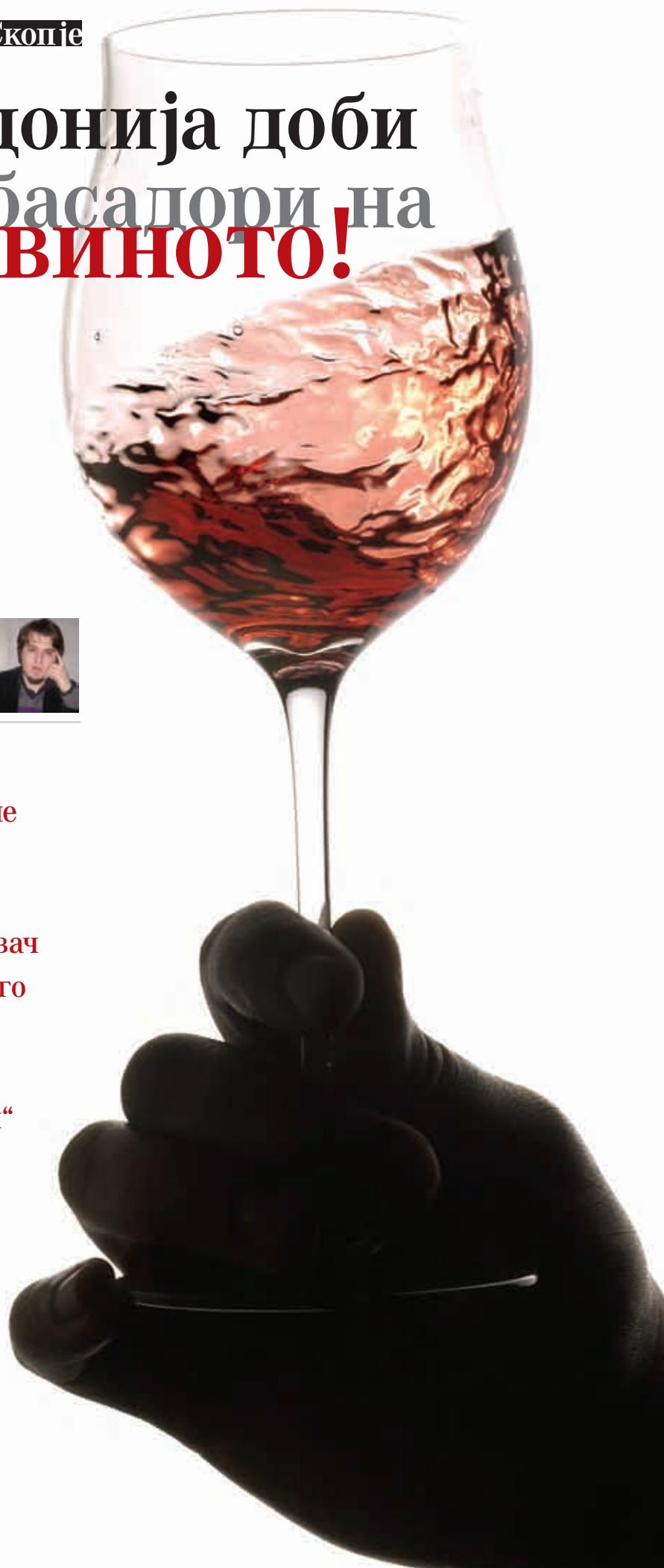
# Македонија доби 40 нови амбасадори на ВИНОТО!

Пишува:

Горан ИГИЌ



Целта беше да се подигне нивото на пиење вино. Со квалитетниот интернационален предавач и со обуката сигурно ќе го подигнеме нивото на винска култура - велат организаторите „Тиквеш“



## Македонското сомелиерско здружение единствено во светот поради претседател жена

Покрај тоа што угостителството доби нови реформисти на винската култура, од обуката се изроди и првото македонско Друштво на сомелиери. Учесниците се организираа и на чело на ова здружение избраа жена. Куриозитет е тоа што тоа е првата жена претседател на друштво од тој вид во светот.

- Здружението е во фаза на регистрација и многу брзо ќе почне да делува. Точен е податокот дека никаде во светот нема жена на чело на сомелиерско друштво и по тоа ќе бидеме единствени - велат учесниците.

Сте посакале ли некогаш да се напиете квалитетно вино и да побарате помош во изборот, а да не ја добиете? Или уште полошо, да сакате да импресионирате некого, а во најдобриот ресторан во градот да нема винска листа?

Сето тоа наскоро ќе биде минато. Благодарение на винаријата Тиквеш и на интернационалниот предавач и помошник менаџер во Американското здружение на сомелиери Игор Луковиќ, македонското угостителство и винска култура добија 40 нови амбасадори на виното. Поделени во две групи, августовска и септемврска, најголемиот дел од учесниците добија сертификати за сомелиерство кои ќе важат само во Македонија. За интернационална диплома, учесниците ќе треба да полагаат напредни курсеви на англиски јазик.

Со оваа група на амбициозни и едуцирани луѓе се очекува квалитативен импакт во угостителството. Така, и фразите од типот: "имаме бело и црно вино" и "сите вина ни се добри" ќе станат дел од минатото и само една несериозна фаза во оваа дејност.

- Целта на овој курс беше да се подигне нивото на пиење вино. Направивме убав интегрален спој меѓу храната и виното и сметаме дека со обуката ќе го подигнеме нивото на винска култура. Вакво нешто и беше потребно на нашата земја која има традиција на правење вино подолга од 2500 години - вели Атанас Ламев, директор на продажба во винаријата Тиквеш.

Оттаму се надеваат дека курсот ќе стане традиција. Најавуваат можност да организираат обука и следната година, која можеби ќе се случи во другите градови од земјата каде веќе има интерес за тоа.

Сомелиерите од Скопје меѓу другото се едуцираа да разликуваат вкусови на вина, начин на изработка, складирање, амбалажи, како и комбинација на вино и храна, региони во кои се прави и историја на виното. Втората група за која предавачот Игор Луковиќ вели дека е подобра, завршните испити ги полагаше во ресторанот Амика. За најдобар учесник беше избран, Влатко Милев од ресторанот Лира.

- Од оваа група положија сите, за разлика од првиот пат кога некои киксираа. Тоа е одличен сигнал



за македонското сомелиерство кое е на своите почетоци. Задоволен сум од напредокот и квалитетот на знаењето што го покажаа учесниците. Се надевам дека успеавме во нашите намери и дека догодина кога ќе дојдам во Скопје ќе видам резултати од она што го предавав - рече Луковиќ.

И учесниците се задоволни од квалитетот на обуката. Повеќето планираат да го надоградат научното со напредниот курс за интернационално призна-та диплома.

- Научивме многу работи кои се корисни за нас самите, но и за подобрување на квалитетот на македонското угостителство. Дегустиравме на слепо, правевме селекција на вина, ја посетивме фабриката на Тиквеш, но имавме и теоретски дел во кој се едуциравме за винските региони, стар и нов свет на вина и слично. Имавме квалитетен предавач. Токму ваков курс ни требаше бидејќи сме земја со долга традиција на производство на вино и мора да имаме и квалитетно сомелиерство - вели еден од најiskusните учесници на курсот, Томислав Трајановски.

Поголемиот дел од учесниците на обуката веќе работат во најелитните скопски ресторани и најавуваат промени во однос на служењето и презентирањето на виното во нив. Дали нивното знаење "ферментирало" и дали ќе си останат на зборот, ќе покаже времето.

## интервју ИГОР ЛУКОВИЌ

По вокација новинар кој пишувал за гастрономија, вработен како трговец на вина, а всушност неговото вистинско лице е осликано во титулата пасиониран сомелиер и заменик менаџер во Американското здружение на сомелиери. Како лиценциран предавач и искусен сомелиер мисијата во Македонија ја оценува како успешна.

- заменик  
менаџер  
во Американското  
здружение  
на сомелиери

# Во магичниот свет на ВИНОТО

- Ја постигнавме целта со двете групи. Ги заразивме учесниците со винска мушичка и се надеваме дека ќе останат во магичниот свет на виното. Веќе има такви сигнали од првата група чии учесници продолжија да се занимаваат со вино. Со обуката не само што добивте нови сомелиери, туку го добивте и првото здружение од овој тип.

**Бар Код: Што добиваат учесниците со завршувањето на овој курс?**

- Добија сертификат дека го посетувале курсот под покровителство на Тиквеш и едно основно ниво за да можат да работат како сомелиери. Програмата е работена по шаблон од курсот за сомелиери на американското друштво. Дипломата што ја добија учесниците во Скопје не е меѓународно призната, но веќе постои интерес меѓу нив за такво нешто. Ќе се обидеме да им организираме лиценцирано полагање кое ќе мора да се одвива на англиски јазик. Мислам дека ќе успеам да издејствувам овие знаења да им бидат признаени, а со новите би имале можност и самите да станат предавачи.

**Бар Код: Што е потребно да се биде добар сомелиер?**

- Знаење и пракса. Не треба некаков посебен талент. Секако, неопходна е желба, љубов кон виното и уште еднаш, многу практична работа. Без тоа нема добар сомелиер.



**Бар Код: Каде би ја рангирале Македонија на табелата на сомелиерство?**

- Македонија има еден интересен парадокс. Вашето подрачје е неверојатно квалитетно за одгледување гројзе и вино, а за жал до неодамна акцентот го ставате на квантитет. До скоро време 70% од виното го извезувавте како наливно, но за среќа нештата се менуваат. Така што, со одличен квалитет и со најмногу посадени винови лози во просек по глава на жител, Македонија е несфатливо назад кога е сомелиерството во прашање. Ако би морал да рангирам - прва е Словенија, потоа Хрватска, а третото место го делат Србија и Македонија.

# Неколку препораки зошто да пиете **ЦРВЕНО ВИНО**

Пишува:

**Д-р Радмила ДИМОВСКА**

Стоматолошка Ординација Круна МС

ИСТРАЖУВАЊАТА ПОКАЖУВААТ ДЕКА ПИЕЊЕТО ЦРВЕНО ВИНО Е ЗДРАВО ЗА ЗАБИТЕ И ГРЛОТО.

СПОРЕД НЕКОИ НОВИ СТУДИИ, СОСТОЈКИТЕ НА ЦРВЕНОТО И БЕЛОТО ВИНО ПОЗНАТИ КАКО ПОЛУРЕНОЛИ ГИ УНИШТУВААТ БАКТЕРИИТЕ КОИ ПРЕДИЗВИКУВААТ ВОСПАЛЕНИЕ НА НЕПЦАТА. НЕКОЛУ НАУЧНИ СТУДИИ ПОТВРДУВААТ ДЕКА ВИНОТО ГО НАМАЛУВА ЛДЛ ХОЛЕСТЕРОЛ (ЛОШИОТ ХОЛЕСТЕРОЛ), А ГО ПОКАЧУВА ДОБРИОТ ХДЛ ХОЛЕСТЕРОЛ.

## **ПИЕЊЕТО ЕДНА ЧАША ВИНО ДНЕВНО ШТИТИ ОД НАСТИНКА**

ВИНОТО СОДРЖИ ГОЛЕМ БРОЈ БИОЛОШКИ АКТИВНИ КОМПОНЕНТИ КОИ СЕ ДОБРИ ЗА НАШЕТО ЗДРАВЈЕ. ДОКАЖАНО Е ДЕКА ВИНОТО АКТИВНО СЕ БОРИ ПРОТИВ БАКТЕРИИТЕ ОРАЛНИТЕ streptococci and S. pyogenes



### **СОВЕТИ ЗА ЗДРАВИ ЗАБИ:**

НИКОГАШ НЕМОЈТЕ ДА ГИ МИЕТЕ ЗАБИТЕ ПО ПИЕЊЕТО ВИНО.

ВИНОТО САМО ПО СЕБЕ НЕМА ДА ГИ ОШТЕТИ ЗАБИТЕ, ПОТОЧНО ГЛЕЃТА, НО ПРИСУСТВОТО НА АЛКОХОЛ ЌЕ ПРЕДИЗВИКА НЕЈЗИНО РАЗМЕКНУВАЊЕ. КОРИСТЕЊЕТО НА ЧЕТКА ЗА МИЕЊЕ ЗАБИ ВЕДНАШ ПО КОНСУМИРАЊЕТО ВИНО ЛЕСНО МОЖЕ ДА ПРИДОНЕСЕ ЗА ОШТЕТУВАЊЕ НА ГЛЕЃТА КОЕ ДОВЕДУВА ДО ОСЕТЛИВОСТ НА ЗАБИТЕ.

АКО САКАТЕ ДА ИМАТЕ КРИСТАЛНО БЕЛИ ЗАБИ, КОНСУМИРАЈТЕ ЦРВЕНО ВИНО ВО РАЗУМНИ КОЛИЧИНИ ПОРАДИ ПРЕБОЈУВАЊЕТО. (ПРЕБОЈУВАЊЕТО НА ЗАБИТЕ Е ПРЕДИЗВИКАНО ОД ОБОЕНИТЕ МОЛЕКУЛИ ПОЗНАТИ КАКО ТАНИНИ КОИ СЕ АБСОБИРААТ ОД ПОВРШИНАТА НА ГЛЕЃТА.)

# “Полжавчињата” застанаа контра фаст-фудот



Постои силна врска меѓу чинијата и планетата. SLOW FOOD значи јадење со стил, уживање во светот на гастрономијата, нешто спротивно од џанк-фуд, храната која откако ќе ја конзумирате, вашиот стомак ви испраќа апели за помош. Мотото на SLOW FOOD е - одвојте време за вкусна и здрава храна, а истовремено негувајте ги традиционалните рецепти кои често се фрлаат во заборав

Пишува:

Ивана КОСТОВСКА



Вистинските хедонисти во кујната ќе кажат дека она што патува до вашиот желудник мора да биде беспрекорно вкусна храна и пијалок, вкус кој ќе ги разбуди сите сетила и ќе помогне да ја разберете старата мудрост што потсетува колку е значајно да се грижите каква храна конзумирате.

Постои силна врска меѓу чинијата и планетата. Кога јадете, тоа нека биде со стил, одберете го она што е најдобро и опуштете се во секој залак од она што ви е сервирано.

Ваквата филозофија која говори дека фундаменталното право на секој човек е да ужива додека дегустира, како и да го заштитува наследството и традицијата кога станува збор за храната, уште пред речиси дваесетина години формирала критична маса која застанала на другата страна од булеварот на она што се нарекува фаст фуд или џанк фуд. Како контраст на брзата храна ги создале темелите на SLOW FOOD, еко-гастрономска организација формирана во Италија која денес обединува над 80.000 членови од

преку 100 држави широм светот. Логото на SLOW FOOD е полжав кој е асоцијација дека кога јадете, не треба да бидете во трка со времето. За задоволството е потребно време, а храната дефинитивно може да се каже дека е задоволство.

Пред помалку од еден месец SLOW FOOD ги доби првите “полжавиња” во нашата земја кои организирани ќе се борат за конзумирање вкусна и здрава храна.

Тие се надеваат дека ќе помогнат Македонија да биде на листата на нутриционистички и свесни земји. Слободан Чокревски - професор на Факултетот за ветерина, Ангелина Јаневска-сопственичка на ресторан “Нана”, Ики Малинковски сопственик на винарската визба “Chateau” Камник, Гезиме и Нагиб Феџи - сопственици на “Caseificio Cesarina”, Донато Кјарини од Европската унија и сопственичката на “Bar code magazine” Радмила Павловска, се основачите кои ќе застанат позади мотото SLOW FOOD во нашата земја.

## Мисијата на SLOW FOOD

Трката со современиот начин на живот често ќе ве стави на коленици да јадете што ќе стигнете, да немате ниту минута да застанете и да размислите дека кога станува збор за храна, всушност станува збор за задоволство, вкус, знаење и право на избор. Мотото на SLOW FOOD е дека кога ќе почувствувате глад не треба да свртите во уличката до најблиската сендвичара и да купите голем сендвич кој ќе ги засити очите, а потоа stomакот ќе испраќа апели за помош.

Токму ваквиот фаст-фудовски начин на живот и незаинтересираноста на луѓето каква храна јадат предизвикува бавно изумирање на националната кујна и вкусните традиционални специјалитети кои некогаш биле печат за некое подрачје. Неодговорни кон самите себеси, џанк конзументите стануваат и пасивни и неодговорни да ги заштитат гастрономската традиција и култура.

Мисијата на SLOW FOOD е фер храна со добар вкус, храна која треба да е произведена на здрав начин што нема да и штети на природата, околината и нас самите. “Полжавчињата” себеси се сметаат за производители а не за конзументи на храната, бидејќи со тоа што се информирани за тоа како се произведува храната стануваат партнер во производството и дел од целиот процес.

Преку настани и иницијативи, SLOW FOOD им помага на луѓето да разберат дека уживањето во одличниот вкус треба да биде на иста линија со напорот да се зачуваат традиционалните гранки т.е. зеленчукот, овошјето и производите кои исчезнуваат поради индустриските агробизниси. Според ова движење, изборот за тоа каква храна јадеме влијае на остатокот од светот.

Заедничкиот магнет кој ги обединува членовите на SLOW FOOD е страста за вкусна храна.

Љубовта кон јадењето е мотивот кој ја натерал Рита Хејн од Калифорнија да стане дел од SLOW FOOD. Таа објаснува дека го обожува целиот процес на подготовка за едно јадење, од купување на храната па се до нејзиното дегустирање. Според Рита, храната е едно од нештата во животот кое ги обединува луѓето во длабоко сензуално доживување.

Храната ни овозможува да патуваме низ времето, просторот и социјалните бариери, без никакви ограничувања. Со овие зборови студентката од Канада Геневиџ Русо ја објаснува причината зошто им се приклучила на “полжавчињата”.

Ако ние сме она што јадеме, кој би сакал да биде брз, ефтин и лесен, смета Кристина Панди, членка на SLOW FOOD.

## Хармоничен мит за животот

Ако во кујната подготвувате нешто бавно, секојдневното ќе ви стане поубаво, без вообичаената доза на стрес. SLOW FOOD ќе ви препорача наместо да испиете чаша сок од тетрапак, самите да си подготвите витаминско уживање цедејќи неколку природни портокали. Кој би одбрал парче замрзната пица загреана во микро, кога многу подобро звучи чаша

добро вино со парче сирење.

За миг може да се почувствувате задоволни и исполнети ако ја намалите брзината. Притиснете на кочници и воскреснете го задоволството во конзумирање на здрава и чиста храна. Со тоа, велат од SLOW FOOD, ќе создадете еден хармоничен мит за животот.

Анти џанк-фуд движењето потсетува дека не треба да се фрлат во заборава традиционалните јадења кои некогаш ги подготвувале нашите баби.

Поради тоа, тие ставаат акцент на храната која е маргинализирана и постои ризик да исчезне.



## Промотери на здрава храна

Од 1989 година, SLOW FOOD има своја издавачка куќа која се има посветено на филозофијата на движењето. Во центарот на вниманието на публикациите, книгите и магазините е изборот на квалитетна храна и вино, едукацијата на конзументите за културата на храната, како и промоцијата на чисти и фер продукти. Таргет група на SLOW FOOD е младината и училиштата. Волонтерите од оваа организација помагаат да се изгради една структурна рамка во училиштата која ќе го промовира мотото - со здрава храна до здрав живот.

Преку проекти, различни случувања и семинари, SLOW FOOD разви своја мрежа и меѓу производителите и дистрибутерите во гастрономскиот свет. Креирајќи го Универзитетот за гастрономска наука SLOW FOOD создаде една мултидисциплинарна академска програма за науката и културата на храната.

Застанувајќи во одбрана на биодиверзитетот на храната, SLOW FOOD му нуди на светот пат кој е поинаков од оној по кој чекори брзата храна. Тоа е патека по која чекорат оние кои длабоко во себеси го чувствуваат задоволството од конзумирање добра храна и пијалок, кои ја негуваат традицијата и не забораваат да си приспоменат за рецептите кои се негуваат со генерации.



DEBORAH MILANO



**BOVIN**  
WINERY



SUPERIOR



**BOVIN**

*Merlot*

VRVNO VINO



WINE OF MACEDONIA

11% 14% BY VOL

11. 750 ML

VRVNI VINA

web: [www.bovin.com.mk](http://www.bovin.com.mk)

КОКТЕЛ КУЛТУРА  
HOLLYWOOD

# Коктелите во класичните ФИЛМОВИ

Пишува:

Филип АРНАУДОВ

- ЗБМ

Многу од големите класични филмови се снимени за време на растот на првата коктел револуција.

Нагласувањето на коктелите и коктел културата може да се сретне во филмовите како: Казабланка, Ана Кристи и се разбира Џејмс Бонд. (Голдфингер)





Првите генерации на режисери, актери и актерки ги создадоа незаборавните филмови било кога направени, и го трасираа патот за сите други филмови што следат. Сцените, дијалозите и сликите од раните филмови се врежани во нашите сеќавања со нивната елеганција, витештво, љубовта и смеата кои ретко се среќаваат во денешните филмови.

Многу сцени во раните филмови се одвиваат во баровите или на коктел забави и задолжително, секој побогат филмски лик од тоа време има кабинет за пијалоци или мини бар во својот тренди апартман. Коктелите се дел од секојдневниот живот на филмските ликови.

Во филмот „Седум Годишна Копнеж“ Мерлин Монро игледа малку необично кога го натопува чипсот во својот шампањ а нејзиниот маж кој го игра Том Ивел обаснува како и тој е способен да си спреми доручек на необичен начин со тоа што доручкува два сендвичи со путер од кикирики и испива два Viski sour.

Во филмот „Слабиот човек“, Вилијам Паулел му дава инструкции на барменот за финесите на шеќањето - Најважна работа е ритамот. Секогаш имај ритам во шеќањето. Менхетанот шеќај го по фокстрот ритам, Бронкс по тустеп ритам а Драј Мартини по ритамот на валцерот.

И кој може да ги заборава легендарните зборови на Хемфри Богард во „Казабланка“ кога и вели на Ингрид Бергман "Here's looking at you, kid," и за тоа време и спрема шампањ Коктел кој се прави од сув шампањ, Бренди, коцка шеќер и Ангостура битер.

Сите овие прекрасни моменти од филмската историја може повторно да се доживеат кога ќе посакате, во некоја пријатна вечер со вашиот омилен коктел, "shaken, not stirred."

Еве неколку од најпознатите филмски реплики поврзани со коктелите. За да се зачува автентичноста не се преведени.

**"A martini, Shaken, not stirred."**

James Bond (Sean Connery)

- **Goldfinger (1964)**

**"Of all the gin joints in all the towns in all the world, she walks into mine."**

Rick Blaine (Humphrey Bogart)

- **Casablanca (1942)**

**"Mind if I get drunk with you?"**

Vantine (Jean Harlow)

- **Red Dust (1932)**

**"Mac, you ever been in love?"**

**"No, I've been a bartender all my life."**

Wyatt Earp (Henry Fonda) & Kate (Jane Darwell)

- **My Darling Clementine (1946)**

**"I'll admit I may have seen better days... but I'm still not to be had for the price of a cocktail, like a salted peanut."**

Margo Channing (Bette Davis)

- **All About Eve (1950)**

**"Look, sweetheart, I can drink you under any god-damn table you want, so don't worry about me."**

Martha (Elizabeth Taylor)

- **Who's Afraid of Virginia Woolf? (1966)**

**"The whole world is drunk and we're just the cocktail of the moment. Someday soon, the world will wake up, down two aspirin with a glass of tomato juice, and wonder what the hell all the fuss was about."**

Dean Martin

- **The Rat Pack**

**"Meet me down in the bar!**

**We'll drink breakfast together."**

T. Frothingill Bellows (W. C. Fields)

- **The Big Broadcast of 1938 (1937)**

**We shall drink to our partnership. Do you like gin? It is my only weakness."**

Doctor Pretorius (Ernest Thesiger)

- **The Bride of Frankenstein (1935)**

**"What is a cocktail dress?"**

**"Something to spill cocktails on."**

Dr. Lawrence Bradford (William Powell) & Paula Bradford (Jean Arthur)

- **The Ex-Mrs. Bradford (1936)**

**"I got rid of all those reporters."**

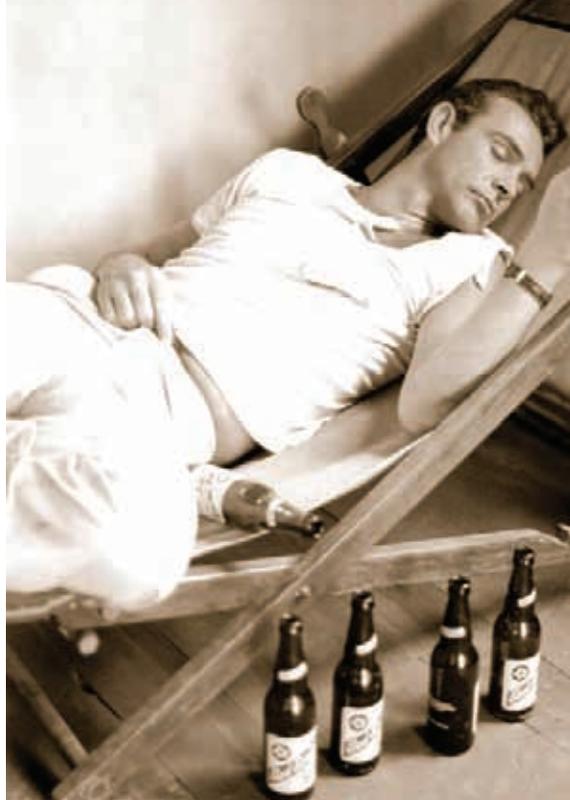
**"What did you tell them?"**

**"We're out of scotch."**

**"What a gruesome idea."**

Nora Charles (Myrna Loy) & Nick Charles (William Powell)

- **Another Thin Man (1939)**



**"Give me a whiskey, ginger ale on the side...and don't be stingy, baby."**

Anna (Greta Garbo)

- **Anna Christie (1930)**

**"Why don't you get out of that wet coat and into a dry martini?"**

Larmadou Graves (Charles Butterworth)

- **Every Day's A Holiday (1937)**

**"Let's all drink gin and make wry faces."**

Wally Campbell (Bob Hope)

- **The Cat and the Canary (1939)**

**"I suppose I'll be able to get a drink there."**

**"I told the stewardess liquor for three."**

**"Who are the other two?"**

**"Oh, there are no other two."**

James Bond (Sean Connery) & Felix Leiter (Cec Linder)

- **Goldfinger (1964)**

**"Nothing is going to stand in the way of my getting the man who hit me with that tomato..."**

**This is my room if you want me. I'm going to take a hot bath and a hot toddy."**

C.J. Haskell (Charles Winninger)

- **Pot O'Gold (1941)**

**"I never should have switched from Scotch to Martinis."**

**Humphrey Bogart's last words**

**"Let there be dancing in the streets, drinking in the saloons, and necking in the parlor."**

Otis B. Driftwood (Groucho Marx)

- **A Night at the Opera (1935)**

**"My nerves could use a drink."**

Frances "Francie" Stevens (Grace Kelly)

- **To Catch a Thief (1955)**



Smirnoff



SMIRNOFF VODKA IS A REGISTERED TRADEMARK OF SMIRNOFF BROTHERS, INC. © 2011

## барска опрема



Пишува:

Филип АРНАУДОВ

Здружение на бармени на Македонија

За да не ви се случи примерот како на протагонистот од познатиот летен виц кога не можел да порача шопска салата иако во ресторанот ги имало сите состојки, во продолжение ви ја презентираме листата на основни барски помагала кои се апсолутен “must” за секој сериозен бар



# Немет ренде



Добро опремен бар не значи само да ги имате вистинските пијалоци при рака, туку значи и дека е потребно да имате соодветен алат потребен за правилна подготовка на коктелите

## КОКТЕЛ ШЕЈКЕР

Сигурно, најпотребувана алатка во барот е коктел шејкерот (по некоја наша стара терминологија - рачен миксер за пијалоци, но ние ќе ја користиме англиската односно интернационалната терминологија). Се користи да се исшејка коктелот со мразот пред да се сервира. Придобивките од користењето на шејкерот се двострани: ги соединува вкусовите на сите пијалоци во коктелот и истовремено, многу брзо го лади истиот.

Постојат два вида на шејкери - троделни и дводелни.



## Троделен или Коблер шејкер

Ова е класичен коктел шејкер и се состои од три дела: метална чаша, метален поклопец со сито кое служи да го задржи мразот кога се сипува пијалокот и капаче. Се изработува од челик што не рѓосува. Овој шејкер најчесто се употребува во нашите локали и исто така е погоден за домашна употреба бидејќи е наједноставен за користење. Јас лично не би го препорачал за професионална употреба и за коктел бар бидејќи бара малку подолго време за сипување на пијалокот.



## Дводелен шејкер

Овој шејкер ретко може да се најде кај нас. Се состои од два метални дела чаша и поклопец. Во него коктелот се шејка и се сипува со помош на стреинер (подолу за стреинерот). Дobar е за употреба доколку може да го најдете.



## Бостон шејкер

И овој шејкер е исто така дводелен но се состои од метален дел и стаклена чаша односно миксинг глас. Микс чашата влегува во металниот дел благо се удира одозгора и шејкерот е затворен. Треба да се внимава при отварањето на овој шејкер - тој се отвора така што благо се удира на спојот помеѓу двата дела со едната рака, додека со другата ги држиме двата дела истовремено. Коктелот се сипува од металниот дел со помош на стреинер. Овој шејкер е најпрактичен за употреба бидејќи пијалоците се сипуваат во микс чашата а која е стаклена и можете да видите што и до каде сте ставиле. Исто така микс чашата можете да ја користите за подготовка на коктейли кои се мешаат не се шејкаат) како што се Драј Мартини, Менхетен и други.



## Коктел Питчер (Микс чаша)

Питчерот е всушност стаклен бокал или поголема микс чаша. Се користи за подготовка на мешани коктейли. Доколку не може да го најдете слободно користете ја микс чашата од Бостон шејкерот.



## Стреинер Хауторн/Стреинер/Цулип Стреинер

Ова е алатка без која не може да се замисли еден бар. Се користи да го задржи мразот во шејкерот кога се сипува коктелот. Има два вида на стреинери: Хауторн Стреинер и Цулип Стреинер. Хауторн стреинерот се користи за Металниот дел од Бостон шејкерот или дводелниот шејкер, карактеристичен е по тоа што околу него има пружина. Цулип стреинерот се користи на Микс чашата



## Мерач или џигер (jigger)

За добар коктел секогаш треба точно да се измерат дозите на состојките. За тоа служи мерачот. Најчесто е метален и двостран со две различни мерки (на пример 4цл со 2цл или 3 со 5). Совет: Дobar бармен секогаш користи мерач.



## Барска Лажича

Основната функција е за мешање на коктейли во микс чаша. Освен тоа се користи за подготовка на градени коктейли по слоеви како што се Б-52, Афтер еит и слично, и секако се користи за се друго што се работи со лажичата: да ставите шејкер за Мохито, да извадите маслинка од тегла и слично. Некои барски лажичи на другиот крај имаат мал метален толчник или некои имаат мала вилушка.



## Мадлер или Толчник

Се користи да се изгмечи овошјето, но и некои тревки (на пример нане). Денес се многу популарни коктейлите Мохито и Каипириња, кои не може да ги направите без добар Мадлер. Најчесто се изработува од дрво, но во последно време се прават и од пластика.



## Електричен Блендер

Се користи за фрозен коктейли како што се Пина Колада, Фрозен Маргарита, Фрозен Даикјури. Потребано е да го има секој бар.



## Останати алатки потребни за работа позади бар:

- Отварачи за вино
- Отварачи за пиво и сокови
- Нож и нож за декорација
- Штипки за мраз и овошје
- Лопатки за мраз
- Кибли за мраз
- Садови за декорација
- Галони за сокови
- Пурери
- Дробилица за лед
- Даска за сечење
- Цедалка за лимон, портокал и лајм

ЦЕЛОКУПНАТА БАРСКА ОПРЕМА МОЖЕ ДА СЕ НАБАВИ ВО СПЕЦИЈАЛИЗИРАНАТА ПРОДАВНИЦА АРТ ГЛАС НА УЛИЦА ЈУГОСЛАВИЈА ББ ВО СКОПЈЕ (02 26 16 333)



*Одберете го  
вистинскиот стил*

*Раџабанџе*

- хотели
- ресторани
- кафе барови
- пицерији
- fast food
- слашкарници
- домаќинства

*Сè на едно место*

**ARTGLASS**

бул. „Јуџославија“ 88  
1000 Скопје,  
Македонија  
Тел./факс +389 2 26 16 333  
e-mail: artglass@mt.net.mk



кафе

# Espresso

## The Italian Style

Пишува:

Ангела СТЕФАНОВСКА  
и Матео БАРБАРОСА

Секој во животот свој го слушал зборот КАФЕ. И ретко кој останал рамнодушен да не го проба неговиот неодолив вкус. Денес 90% од луѓето што пијат кафе не можат да го започнат својот ден без него. Кој може да издржи напорен работен ден без една пријатна пауза пропатена со топла шолја кафе? Кој може да одолее на најупотребуваните зборови на светот, АЈДЕ НА КАФЕ, знаејќи дека ги чекаат пријатни моменти во друштво со блиските? НИКОЈ!

Но колку од овие кафе зависници знаат да го препознаат вкусот на вистинското добро кафе?

Ќе започнеме со неговото потекло...

Кафето има восхитувачка и воедно привлечна историја што ја носи со себе магијата на далечните земји и култури. Зрната на овие скапоцени растенија стигнале во Европа, благодарейќи им на истражувачите, авантуристите и трговците што патувале со прекуокеанските бродови и на нив треба да им благодариме за единствениот вкус што го пробуваме кога ќе се напиеме добро кафе.

Историјата на овие билки е со богата традиција, исто како и знаењето на луѓето кои со долготрајни истражувања низ последните 100 години, внимателно ги мешале зрната на Арабика и Робуста, се додека не го добиле тој концентрат на задоволство, кој целиот свет денес го познава како Вистинско Италијанско Еспресо.

Традицијата почнува на почетокот на 20-от век, кога еден џентлмен од Наполи, иритиран од долгото време кое и требало на тогашната машинка за кафе т.н. МОКА, почнува да соработува со господинот Безера, инжињер од Милано, и во 1901 година ја произведуваат првата машина за еспресо.

Целиот тој напор сеуште го пронаоѓаме во денешно време во секоја од 110-те милиони шолји еспресо, што секој ден се подготвуваат и сервираат само во Италија.

На Апенинскиот Полуостров еспресото наутро се пие без или со млеко во неодоливиот микс на капучиното. По ручекот кога преовладува уморот претставува неопходна подршка, а навечер претставува вистинско релаксирање и задоволство.

За Италијанците кафето е повеќе од мотив за дружење, значи потреба. Низ времето таа потреба е претворена во уметност.

Во стогодишната традиција, еспресото навлегло во животот, во секојдневието, во срцето на секој Италијанец и затоа денес е амбасадор на италијанската култура и традиција.

Од 60-те познати билки од типот КОФЕА, само 25 се употребуваат во производството, а само 4 имаат значајно место во трговијата на кафе. Од нив само 2 се користат за добивање на италијанското еспресо: Кофеа Арабика и Кофеа Робуста.



**АРАБИКА:** расте во планинските предели на Етиопија и тоа е најквалитетниот вид кафе со застапеност од 75% од годишното производство. Нејзиниот вкус ги опфаќа сите сетила на јазикот. Се карактеризира со киселкав вкус со чоколадни нијанси.



**РОБУСТА:** Овој вид е прилично издржлив на топлината клима и на паразитите. Расте во тропските зони на висина од 200 до 600 метри. Кафето со голем процент на робуста има силен и горчлив вкус, а кремата има темно кафеава боја. Содржи од 1,6% до 3,2% кофеин, додека арабиката содржи од 1,2% до 1,7%.

Единствениот вкус на еспресото не е само резултат на умешната подготовка, туку и на создавањето на одредени мешавини кои ги карактеризираат различните квалитети.

Мешавината се создава соединувајќи различни типови и пропорции на Арабика и Робуста, обично од 5 до 8 видови.

Со тој процес се постигнува квалитет кој овозможува во една шолјичка да го пронајдеме сето тоа што го очекуваме од едно добро еспресо: силна арома, компактна крема со лешник боја и чоколадни нијанси, јак, но не и горчлив вкус кој истовремено ќе ни остави пријатен ретровкус.

Доколку би пробале едно еспресо - 100% Арабика, иако урбаниот мит вели дека тоа е најдобро еспресо, би останале изненадени од горчливиот и кисел вкус, а исто така и од самиот факт што тоа воопшто нема крема.

За да се заштити традицијата и знаењето кои го создале еспресо и да се избегне неговото имитирање во странство кое поради лошиот вкус му наштетува, во Италија постои INEI (национален институт за италијанско еспресо).

Оваа институција е признаена од владата на Република Италија и нејзината дејност е да ги заштити оние италијански производители, кои ги задоволуваат условите и квалитетот на вистинското италијанско еспресо. INEI издава сертификати кои го заштитуваат квалитетот и автентичноста не одредено еспресо.

Едно од малкуте привилегирани еспресо кои го имаат овој сертификат е ATTIBASSI CAFFE, кое од неодамна се пие и во Македонија, а е традиционален бренд од Болоња, кој постои од 1918 и се извезува ширум светот.

Секоја година под покровителство на најпознатиот светски водич за кафе Coffee Review, се прави класификација, во која најдобрите брендови на еспресо се оценувани од врвни светски експерти.

Оваа година меѓу првите се пласираа: Segafredo со 92 поени, Oro Caffe со 91, и Attibassi Caffe со 90!





архитектура



# А, Б, В..... .....ДО Ш

или KNOW HOW да се  
одржи ниво на ресторан  
или кафе бар

архитектура



Пишува:  
Бујар МУЧА - архитект

Во минатиот број од сосема нерационални причини ја најавив буквата Н како буква над буквите. Извинете ме ако можете, ама јас немам архитектонски термин за оваа буква. Меѓутоа се сетив на еден славен угостителски термин, омилен кај вработените во локалите

## **Н** Напојница (Лат. Бакшиш)

Немам ништо против оваа институција. Напротив, во некои минати времиња ми реши извесни егзистенцијални прашања. Доброто менаџирање со напојниците може да му зададе удар на поткраднувањето - болната рана на сите угостители. Во светот постојат неколку вида на напојници кои пак потоа во одредени проценти и по одредена логика се делат на сите вработени, дури и на оние што не се во непосреден контакт со гостите. Во оваа прилика би сакал да го поздравам трендот на се почесто оставање на напојница по македонските локали.



## **О** Околина

Станува збор за поблиската и пошироката околина во која сте со намера да го отворите својот локал. Идеалната комбинација би изгледала отприлика вака: приземен локал во строгиот историски центар на градот окружен со сродни, разработени и веќе етаблирани угостителски објекти, на пешачка улица во чија непосредна близина има паркинг кој работи 24 часа...и да, ќе заборавав, кварталот не е станбен. Ваквата идеална комбинација најверојатно никогаш нема да ја најдете но ако некогаш дојдете во ваква ситуација, потрудете се во изборот да се содржат барем 66% од гореспомнатите вредности.



## П Подови

Страшно важен, а најмаловажан и понижуван архитектонски елемент. По него газиме со валкани чевли, а очекуваме од него секогаш да ни биде убав.

Живееме во земја со калливи и валкани градски улици, со премногу тревници во градовите кои ги газиме и така ја разнесуваме земјата по тротоарите кои се претвораат во локви кал кога врне затоа што не постои атмосферска канализација на над 50% од улиците.

На што не учи тоа? Дека во милите ни локали не треба да ги облагаме подовите со текстил и со мермер. А зошто? Затоа што и двата материјали се со висока апсорбирачка моќ, така што по секој дожд на истите ќе се оцртаат ѓоновите на драгите гости.

Каде е излезот? Излезот е во употреба на дрво, епоксидни смоли, тераца и цементни подови. Керамиката не ја спомнувам затоа што лично не ја сакам, иако е добра за одржување. Сепак, местото и е во тоалетите.



## Р Резервација

Прекрасен показател на менталната состојба на угостителот. Сетете се колку пати сте влегле во празна или полупразна кафеана во која буквално на секоја маса стои забрана за пристап во вид на картонски пакувања од ексклузивни пијалоци или полни флаши од просечно вино. Кого мислите дека лажете дека ви оди турбо и дека само што не пристигнале сите. Драги угостители, резервации дискретно се ставаат само на масите кои навистина се резервирани. Сето останато остава само чувство на nelaгодност на намерниците кои можеби навистина ќе станат ваши гости. Резервациите доаѓаат со трудот, потта и квалитетот.



## С Столици

Во светот на ентериерите веројатно најсложениот предмет за дизајнирање поради неколку причини. Истата мора да е ергономски совршена, изработена од трајни материјали, ниту прелесна ниту претешка, да е тестирана на 50000 седнувања и да е уметност сама за себе. Не е дека не постојат такви столци, меѓутоа секоја од нив има една непремостлива маана-таквите се прескапи за нашиот угостител инвеститор кој во меѓувреме ги потрошил парите на непотребни работи како километри месингани и иноксни лајсни, огледала и гипсени фризови.

Затоа тука се секогаш спасоносните мали погони во северна Грција кои нудат одвратни недовршени реплики кои немаат ниту еден од гореспоменатите квалитети. Мој фаворит се столиците од ковано железо со заврзани јастучиња кои се помрднуваат само со вилушкар.

Полека доаѓаме до крајот на азбуката. За следниот број почнуваме со буквата Т која од сега ја најавувам за елаборација на терасите-летните тераси.



KEEP WALKING

JOHNNIE WALKER





*The Mediterranean is not so far away*



Уживајте во опуштена, романтична атмосфера, во топол, пријатен амбиент.

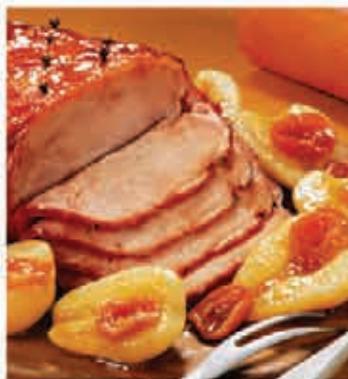
Ресторанот ДАЛМА е сместен зад Универзалната сала, во централното, но тивко градско подрачје.

**Предизвик да ни бидете постојани гости!**

*Enjoy serene, relaxed dining in a warm and cozy ambience.*

*The Dalma Restaurant is located behind the Universal Hall, in the central, yet, quiet part of the city.*

**A temptation to come again!**



Мени со над 150 јадења кои ќе ви пружи единствено гастрономско уживање. Тортелини ди Парма, ајкула во тропски сос, Шатобријан Бернез, бранџин на сино, фахитас, џамбалаја...од сè по нвшто. Извонредна храна, беспрекорна услуга, одлични цени - гаранција за неверојатно кулинарско уживање!

*A menu with more than 150 dishes will give you a unique gastronomic experience. Tortellini do Parma, shark in tropical sauce, Chateaubriand Bernaise, sea bass in blue, fahitas, jambalaya... you name it! Divine food, impeccable service, excellent prices - a guarantee for the most enjoyable culinary moments!*

Резервирајте го Ресторанот Далма за Вашата приватна забава, или пак резервирајте го нашиот тим на готвачи и келнери на локација по Ваш избор. Сметајте на наша дискреција и професионалност!

*Book the Dalma Restaurant for your private celebrations or have us do everything for you. Have our team of waiters and chefs at the place you choose. Rely on our discretion and professionalism!*

**str. Petar Poparsov 22, 1000 Skopje • tel: +389 (0)2 3246 616 • www.dalma.com.mk**



**Наша комплетна сервис понуда:**

- Ресторан
- Кетеринг служба
- Организирање настани

**Our complete service offer:**

- Restaurant
- Catering
- Event management

Професионално осветлување на угостителски објекти

# Нека биле СВЕТЛИНА!

(во различни бои,  
ако не Ви пречи)

Пишува:

Ико ДАСКАЛОВ

Бегањето од стереотипите, различноста денес е цел сама за себе. Да се биде поинаков, значи подобар, поатрактивен, попривлечен, посакуван, значи успешен. Во угостителството ова е топ тема. Независно од карактерот на објектот и типот на услугата што ја нуди, различноста од останатите значи се. Доказ за тоа се неверојатните интериери кои се креираат со цел да се задоволи вкусот на клиентите кои поставуваат се повисоки критериуми. Но потешко од да се биде поинаков, е да се остане таков! Секоја креација, музика, храна, простор ако се конзумира секојдневно станува здодевен, веќе виден...упс, стереотипен



Како еден простор да остане атрактивен без притоа да се прават масивни зафати и инвестиции, како да се понуди различност од аспект на креирање на различна атмосфера во непроменет декор. Некои театарски светло-мајстори би биле од голема помош во овој случај. Како што и називот на нивната професија кажува, светло-мајсторот на тетарската сцена со помош на светлината (преку соодветни уреди се разбира) и својата умешност (мајсторија) може крајно едноставниот сценски декор да го исслика, да му даде друга димензија, значење, да го претвори во цела приказна и тоа повеќепати во еден мошне кус временски период. Играта на светлината, бојата и сенките сеуште претставуваат моќно оружје во будењето на нашите емоции и отапени сетила. И додека некои од клубовите во Македонија го сфатиле



ова и го прават повеќе или помалку успешно, остатокот од угостителските објекти (од најразличен тип, вклучувајќи и многу од споменатите клубови) опасно заостанува зад светските трендови! Не би сакал да навлегувам во причините за ова, но секако е чудно, особено ако се има впредвид дека ентериерните решенија се на мошне високо ниво! Неинвентивност или неинформираност?

### **Примена!**

Значи, не би сакал да навлегувам но би сакал да верувам дека се работи за ова второто, што секако не треба да биде оправдување. Од друга страна, во светски рамки секако, индустријата во овој сегмент зема се поголем замав, се развиваат и применуваат нови технологии а употребата на интелегентните

расветни тела го доживува својот процут. Како што веќе нагласив, примената на овие уреди одамна не е резервирана само за подиумите за игра, туку се повеќе се пренесува на отмените ресторани, барови, хотели, продавници, шопинг центри па и деловни простории! Ке речете глупост, ама тоа е само ако размислуваме конвенционално. Нели рековме дека треба да ги напуштиме стереотипите и да ги направме работите поинакви, да ги погледнеме во друга боја или уште подобро во 265.000 бои.

Можностите за примена се практично неограничени. Од најмали апликации како бутици и продавници, преку барови и ресторани, до масивни инсталации каде расветата се користи во естетско / декоративни но и рекламни цели. Тука, пред се, мислам на таканаречената архитектонска расвета, каде со примена на



специјални уреди наменети за надворешна инсталација се бојат големи површини од фасади на згради и јавни објекти. На овој начин она што преку ден изгледа обично и познато, она што е дел од нашето секојдневие, во ноќта може да се претставува вистинско визуелно доживување и благодарение на добро обмислениот светло дизајн од ден во ден или поточно од ноќ во ноќ да се трансформира во различна светлосна структура. Преплетувањето на технологиите е неизбежно, па миксот од светло и видео создава извонредни уреди кои проектираат специјално обработена слика на огромни фасадни површини или внатрешни ѕидови со можност за многу комбинации и промени на боја и графика! Посебност, атрактивност, мистика, порака, внимание, реклама! Замислете само што може да се направи со квалитетен светлосен дизајн од објектот на Македонската опера и балет. Замислете го погледот кон фантастичните форми на тој прекрасен пример на модерната архитектура како блескаат во ноќта облиени со боја и светлина. Можеби зградата на Комерцијална Банка, Македонскиот Телеком или поранешен Метропол а сега Ноќен Клуб Б2, можеби Вашиот објект?

Сепак, најголемата примена светлосниот дизајн ја наоѓа во креирање и трансформација на ентериерите. Примената на интеллигентната расвета наоѓа примена во сегменти кои се надвор од она што вообичаено се доживува како нејзина вообичаена средина, па така продажните простори, хотелските фоајеа, влезни партиции на деловни објекти, рестораните претставуваат нови полиња за светлосниот дизајн. Клубовите, ноќните барови, lounge-овите традиционално се најголеми конзументи на овие технологии, но денес и на овие простори им се пристапува надвор од клишеата за примена на интеллигентната расвета. Па така надвор од сцената и подиумите, со помош на оваа технологија се создава специфична атмосфера во влезните делови, тоалетите, просторите околу шанковите и скалилата, Chill и V.I.P. секциите. Нормално ова може да се направи и со добро направен (читај екстремно скап) ентериер, но тоа е форма која е дефинирана и непроменлива за разлика од светлосниот декор кој го трансформира просторот онолку пати и на начин кој вие ќе го одберете. Кај нас овој пристап е во почетна фаза и е ограничен на, колку што ми е мене познато, две инсталации кој во вистинска смисла го реализирале просторот со



Играта на светлината, бојата и сенките сеуште претставуваат моќно оружје во буџето на нашите емоции и отапени сетила. И додека некои од клубовите во Македонија го сфатиле ова и го прават повеќе или помалку успешно, остатокот од угостителските објекти (од најразличен тип, вклучувајќи и многу од споменатите клубови) опасно заостанува зад светските трендови! Колку што ми е мене познато, две инсталации кој во вистинска смисла го реализирале просторот со помош на светлосниот дизајн, поточно новиот објект на клубот "Collosseum" во Скопје и клубот "Infinity" во Битола. Тоа се типични примери каде покрај вообичаената сценска расвета се употребени и голем број на интелигентни ЛЕД расветни тела кои се комплетно интегрирани со ентериерниот дизајн.



помош на светлосниот дизајн, поточно новиот објект на клубот "Collosseum" во Скопје и клубот "Infinity" во Битола. Тоа се типични примери каде покрај вообичаената сценска расвета се употребени и голем број на интелигентни ЛЕД расветни тела кои се комплетно интегрирани со ентериерниот дизајн.

### Технологији

Зависно од потребите и посакуваниот ефект можете да посегнете по различни алатки во различна технологија. Од интелигентната расвета која е позната како стандардна сценска и клупска опрема, (Moving head-и, Scanner-и и Color Changer-и), а која денес наоѓа место во сосема поинакви апликации, преку различни менувачи на бои за внатрешна и надворешна употреба до револуцијата во модерната расвета, ЛЕД технологијата. Оваа се развива и шири со таква брзина што е практично невозможно да се набројат сите видови на расветни тела и полиња на нивна примена. И не е чудно, зошто добивките од нејзината употреба се бројни. Телата кои ја користат оваа технологија се извонредно лесни за инсталација и монтажа затоа што имаат мала тежина и димензии, извонредно долг животен век (во просек од 50.000 до 100.000 часа) и можат да бидат во една боја но вообичаено се RGB (црвена, зелена, сина) каде со промена на интензитетот на овие три бои се добиваат таканарени "true colors" или 265.000 бои. Контролата може да се врши преку специјално дизајнирани уреди за управување, преку уредите за управување на сценската расвета или преку соодветен компјутерски софтвер наменет за управување на интелигентна расвета. Дополнителна бенефиција е што расветните тела во оваа технологија не испуштаат или испуштаат минимална количина на топлина, што ги прави погодни за поставување на места каде што конвекционалните тела со лампа не можат да бидат употребени. Над се, во склад со модерните трендови за енергетска ефикасност ЛЕД технологијата е неверојатно ефикасна и мал потрошувач на електрична енергија. Ако се земе предвид бројот на тела и времетраењето на нивната експлоатација во една инсталација ова е секако значаен факт во изборот на расвета при уредување, со кои драстично се намалуваат трошоците за одржување и експлоатација на објектот. На сето ова можност секогаш да бидете различни доаѓа некако гратис.





*Haupt*  
**HENKELL**  
**TROCKEN**  
*Feinherb Sek*

**D.R.Y. SEC**

HENKELL & CO. SEKTRELLEREI KG. WIESBADEN, DEUTSCHLAND



# Catering

Ако некогаш сте биле на официјален прием, отварање на галерија, презентација или пак годишен ( jubilee), сигурно сте се соочиле со кетеринг искуство.

Доколку сте биле на елегантна прослава со одлично послужена и сервирана храна, со професионална услуга која постојано Ви носи варитети од разновидни мали и симпатично издизајнирани канапеи или пак голема маса на која забележувате царство од неодолива храна – декорирана со безброј креации од овошје и зеленчук.. Треба да му заблагодарите на Кетеринг тимот за тоа.

А што всушност значи зборот кетеринг? *Cater/to cater* - буквално преведено од англискиот јазик значи да снабдува или услужува. Додека *Catering* значи еден процес на снабдување, припремање, организирање, послужување на голема група на луѓе – за приватен или јавен настан.

За многу луѓе, кетерингот изгледа премногу едноставен и лесен: храната се готви и послужува, така? Тоа е основната идеја, но тука има повеќе – МНОГУ повеќе!!! Од почетната иницијатива за средба помеѓу клиентот и кетеринг организаторот, па се до главниот настан, кетерингот вклучува многу планирање и припрема, добра опрема, креативност и навистина добар тим што работи за сето тоа да се случи. Храната е дефинитивно звезда во светот на кетерингот, но е само еден дел од равенката.

Планирање т.е. организација на целосен настан се актуелизира во последно време како дел од кетерингот кој многу компании го практикуваат.

**MyWAY** е компанија кога веќе една година посветено работи за усовршување на сите чекори за успешно организиран настан. “Не дека храната не е повеќе централна точка. Храната е повеќе од тоа и е дел од поширока мисија” – вели Владо Андоновски, основачот на **MyWAY** Кетеринг. Тој вели дека кетерингот е она што треба да ги задоволи сите сетила: **ВИД, СЛУХ, ДОПИР, МИРИС И ВКУС.**

“Со одлично подготвена атмосфера, може да се привлече со сите овие сетила на начин што би го направил настанот специјален и за паметење... Добро издизајнирана храна може да допре до вашите сетила за вкус, мирис и вид – можеби и допир, но тоа не би требало да го засени остатокот од настанот”.

**MyWAY** нуди ексклузивна услуга која ќе ви помогне да го организирате Вашиот контел, прием или домашна веселба. Искуството на **MyWAY** е гаранција за практичност и едноставност при организирањето на Вашиот специјален настан - кулинарска сензација која ќе задоволи сите ваши сетила.

**MyWAY** кетеринг тимот е подготвен да одговори на Вашата потреба за организирање без ограничувања на капацитетот. Пристапува со подеднаква професионалност за настан од 20 луѓе или настан



од 2000 луѓе. Храната е внимателно подготвена и дизајнирана на начин кој што остава помнење за сите сетила. Од основен до ексклузивен пакет кој нуди разновидни варитети на канапеи, коктейли од морски специјалитети, месо и суво-меснати производи, сирења декорирани и потопени во различни зачини, пекарски производи, свежо овошје – сето тоа составено во една сензација која долго ќе се памети.

Покрај кулинарската ексклузивност, **MyWAY** ви нуди услуга која ќе ве води чекор по чекор при организирањето на Вашиот настан: од подготвна на презентациони материјали, видео/аудио опрема, обработка и снимање на промотивно ЦД, изработка и печатење на покани, подготовка на храната, достава до Вашата локација, персонал за послужување, прибор (чаши, виљушки, ножеви, лажици) - до чистење по завршувањето на настанот.

Брзиот начин на живот и секојдневните обврски речиси не ни оставаат време да го организираме нашиот настан како што би сакале. Затоа **MyWAY** е тука да го олесни целиот тој процес на организација.... заштеда на време, олеснување во подготовката на храна/пијалок/покани/послужување/чистење... Дозволете **MyWAY** да биде дел од Вашиот животен стил...

**Кога само најдоброто ќе биде доволно, помислете на MyWAY Catering!**

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



ХИГИЕНСКА ОПРЕМА ЗА САНИТАРНИ ПРОСТОРИИ

Minako

Намалена потрошувачка...

Само едно ливче е доволно!  
Само едно капка е доволна!

ДОВОЛНО Е САМО ЕДНАШ!



5 години МИНАКО

Пробајте ги...



Тел: ++ 389 2 3296 571  
Факс: ++ 389 2 3296 573  
www.minako.com.mk

Диспанзери за хартиени бришачи за раце  
Диспанзери за тоалетна хартија  
Диспанзери за течен сапун  
Диспанзери за прекривки за W.C. штица  
Освежувачи за простор



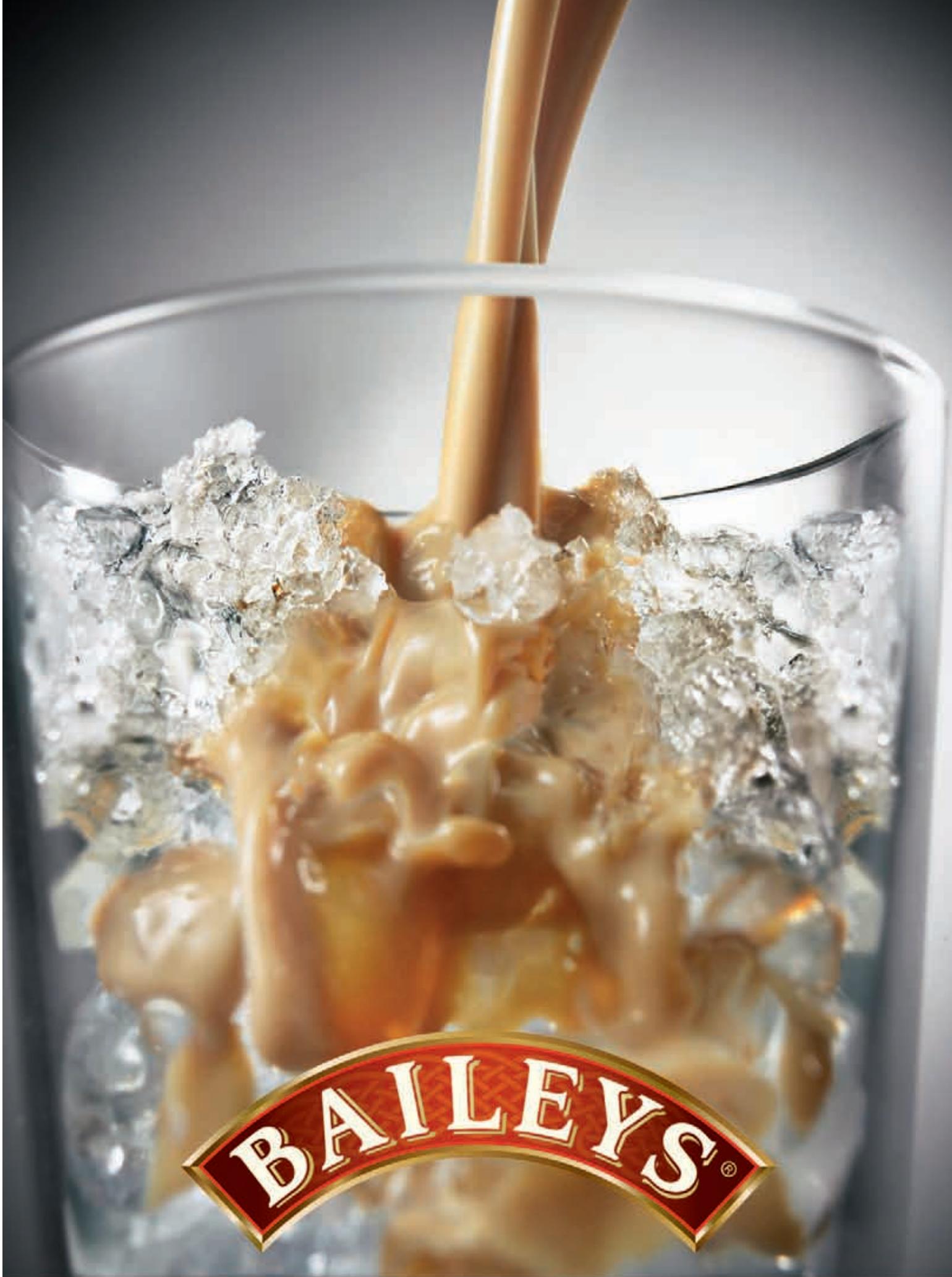
КОДИ

Системски, бизнис  
и мултимедијални решенија



3133-104; 3232900; 3238-922

www.kodi.com.mk



**BAILEYS**<sup>®</sup>

**Serve chilled**

Навистина не знам многу за настанокот на рестораните и нивната базична функција во минатото, но знам дека денес, во многу од нив најмалку е важно задоволувањето на еден од основните хомеостатички мотиви - гладта. Во нив се повеќе лугето се среќаваат поради дружења, прослави, потпишувања договори..... но и за да започнат врска која се надеваат дека ќе прерасне во романса.



# Ентериерот во рестораните како афродизијак

Пишува:

Бујар МУЧА - архитект



Скоро без исклучок, постојат неколку шеми за прв состанок кои се движат одприлика вака: билет или покана за настан каде што е важно да се биде виден, потоа вечера во добар ресторан, а на крај којзнае,... можеби навистина сум неоделив. Првиот дел од вечерта обично служи за позиционирање и обележување на теренот и покажување на 'уловот' на остатокот на крдото. Финишот на вечерта е вечна цел и за нејзино објаснување постојат специјализирани списанија за постари од 18 години. Но делот со ресторанот и вечерата е полн со аспекти кои некогаш се на ваша страна но некогаш знаат и да ја упропастват вечерта.

Првиот аспект е вашиот шарм и елоквентност и тука природата го сторила своето и тука нема помош. Вториот аспект е храната, неприкосновен афродизијак

ако е подготвена, одбрана и сервирана од мајстори. За овој дел ќе оставам простор за експертите од нашата редакција и соработниците.

Но тука е третиот аспект на кој ќе ги посветам следниве неколку реда - ентериерот и амбиентот во кој потенцијалниот додворувач ќе ги пласира сите свои инстинктивни и искусвени емоции како би ја завршил нокта во експлозија од страсти, некаде во своето љубовно гнездо.

Овојпат нема да критикувам ниту еден пример од македонската пракса туку ќе се обидам да опишам ентериер на ресторан во кој операцијата Пустинска желба би лизгала како низ путер.

Да почнеме од влезот. Тој би морал да има предпростор со гардеробер кој во ладниот период од го-



дината ќе им овозможи на потенцијалните љубовници да разменат по некој поособен допир додека си помагаат во ослободувањето од тешката облека. Во спротивно би биле принудени да ги остават своите работи на слободните столици на нивната маса и да се чувствуваат како во спортска соблекувална.

Растојанието помеѓу масите мора да му овозможи, првенствено на мажјакот непречено да ги изведува сите бон-тон операции на последователно станување и седнување. И не само тоа, прописно оддалечените маси ја даваат потребната интимност и дистанца од љубопитните уши на соседите. Таквата безбедност го разврзува јазикот до неслутени далечини.

Дискретното осветлување на масите и на целиот простор, знаете веќе ги прави нештата поубави и

помистични. А освен тоа ги крие исконските сигнали за парење со нежно удирање и допирање со долните екстремитети под масата.

И за крај - на озвучувањето и музиката им го давам приоритетното место од сите овие елементи. Освен што е задолжително да биде тивка, исто така е неопходно да биде лишена од агресивни хитови со текст што одзема внимание од комуникацијата. А и живите ансамбли што просјачат од маса до маса се погубни, бидејќи за сто-двеста денари се способни да ти го е... муабетот и сиот претходен труд.

Па сепак, сево ова е наменето повеќе за потенцијалните парови кои палат на буткање. Некој пак толку си одговараат од прва да и паркингот пред зграда им е таман. Верувајте ми...



ВИНСКИ НАСТАНИ

# Претставени домашни вина што ќе го освојуваат хрватскиот пазар

Пишуваат:

Елена БОШКОВСКА

Горан ИГИЌ



Сомелиерот Санди Парис ги откри тајните на сервирање добро вино во комбинација со храна. Познатиот хрватски експерт беше презентер на брендовите Чекорови, Попов и Пивка



## Парис е признат сомелиерски бренд

Родум од Пула, еден од најпознатите вински градови во Хрватска, Санди Парис, чие презиме потсетува на главниот град на татковината на виното Франција, работи како сомелиер уште од 1994 година. Член е и предавач на хрватското сомелиерско друштво од тринаесет (13) години, а сопственик е и на вино бар на јадранското приморје. Промоцијата на Чекорови, Попов и Пивка за прв пат го донесе во Македонија.

- Имам голема желба да дојдам во вашата земја, која и покрај тоа што не е светска винска сила кога ќе се спореди со Франција, има извонредно квалитетно вино. И покрај тоа што временските услови кога доаѓав беа неверојатно лоши, па морав да слетам во Охрид и со автомобил по магла да патувам до Скопје, презадоволен сум од престојот во Македонија. Имате плодна почва за квалитетно вино, а ист е случајот и со сомелиерската дејност. Очекувам таа да се развива многу позитивно. Можеби ќе успееме и да организираме обука за македонските љубители на виното. Нашето друштво веќе единаесет (11) години одржува предавања и регионални првенства во сомелиерство. Школата ни се темели на принципите на Италијанското сомелиерско друштво кое брои дури 23.000 членови - рече Парис кој објасни дека виното се прави на лозјата, а во визбите и казаните само се моделира и финишира добро одгледаниот божествен пијалак.



"Виното не е производ, тоа е живо битие кое треба да се негува како и децата." Со овие зборови, реномираниот хрватски сомелиер Санди Парис, на 22 Ноември, во ресторанот Скопски мерак, промовираше неколку висококвалитетни вина на малите винарии Чекорови, Попов и Пивка. Брендите на овие успешни производители, кои наскоро ќе се појават и на хрватскиот пазар, беа презентирани во комбинација со специјално и соодветно одбрана храна. Па така, "Пино Ноар" на Пивка беше послужено во комбинација со риба халибут подготвена на путер, а "Ризлингот" на Чекорови со салата од рукола, лосос и пармезан. Винаријата Попов, пак своето "Шардоне" кое во колевката на ова вино, францускиот град Бордо, е наградено со бронзена медала за квалитет, го спои со паста од зелени резанци гарнирана со ситни шампи. Покрај овие, беа послужени и "Траминец", "Мерло", "Каберне Совињон", "Вронец" кој е препознатлив бренд на нашето поднебје и "Мускат емоушн" од винаријата Попов, производ кој се уште не е излезен на пазарот, а беше специјално дегустиран во оваа прилика.

Гостинот од Хрватска, кој се смета за еден од тројцата најдобри сомелиери во таа земја, ги откри тајните и вештините на оваа релативно нова професија кај нас. Тој објасни дека виното треба да се третира со огромно внимание. Кога се отвара да не се прави тоа насилно и секогаш да се дегустира пред да се послужи.

- Не навредувам никого кога тврдам дека и во многу од хрватските, а исто така и во македонските

ресторани виното се служи многу погрешно, со што се губи квалитетот за негова конзумација. Никако не смее да се отвара насилно и да се шокира, да се прави натпревар во тоа чие шише ќе испушти најсилен звук. Одвратно е и кога келнерот го држи виното меѓу нозе за да го отвори или пак кога ќе му го остави на гостинот да го направи тоа место него. Сето тоа ја убива желбата за добро вино. Едноставно, овој извонреден пијалак треба да се отвори внимателно и бесшумно, да се помири сапата, да се дегустира една голтка и дури тогаш да им се понуди на гостите - рече Парис.

Оваа промоција, под покровителство на Програмата за воспоставување пазарни врски, беше организирана по примерот на слични настани од Белград, Сараево, Бања Лука, како и од Скопје каде ваков начин на дегустација и промоција на вино се одржа минатата година.

Хрватскиот експерт за вина на домаќините од ресторанот Скопски мерак, Тони Груевски и Зоран Еделниски од ИФАД програмата, им врачи сертификати за завршен курс за сомелиерство под покровителство на Хрватското здружение на сомелиери. Тие ја презентираа и програмата која се имплементира од страна на ИФАД Проектот (Меѓународен фонд за развој на земјоделството), која работи на унапредување на одредени синџири на понуда во производството, преработката и пласманот на земјоделски производи како на домашниот така и на странскиот пазар во под-секторите овошје, зеленчук, јагнешко месо и млечни производи.



---

# START A PARTY

---

HOWEVER YOU START A PARTY  
PLEASE ENJOY IT RESPONSIBLY

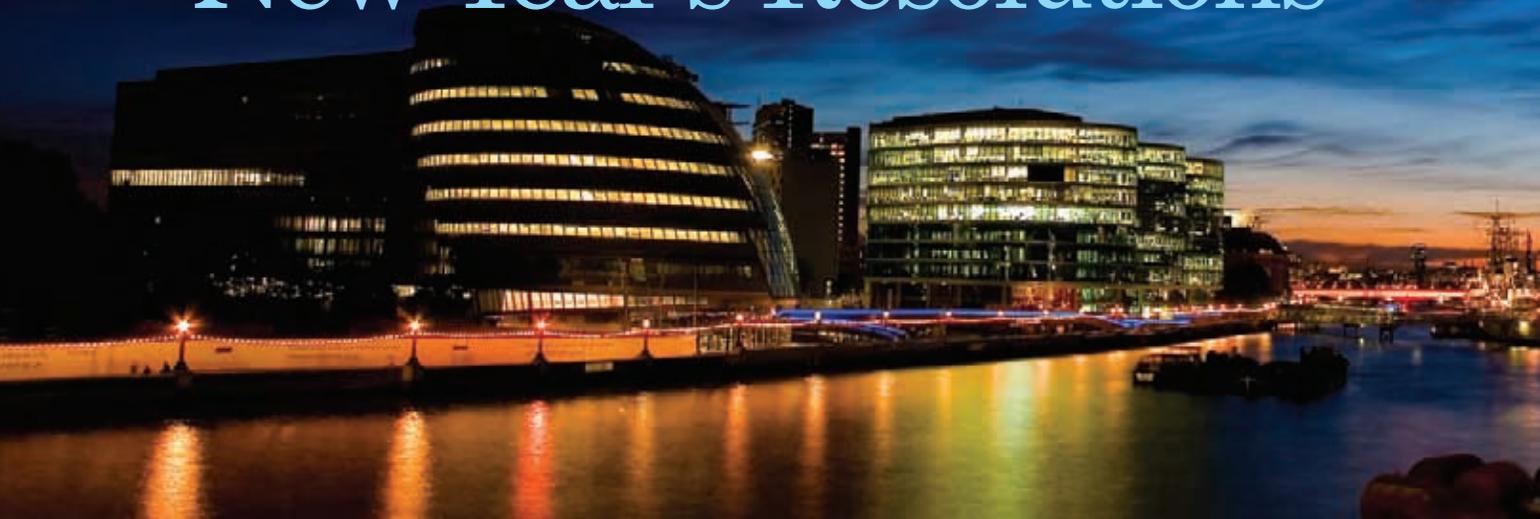
---





НОВА ГОДИНА  
LONDON

# New Year's Resolutions



Пишува:  
Игор ПАЧЕМСКИ



Новогодишни ветувања: Престанувам со пушење, треба да ослабам 10 килограми, се зачленувам на фитнес... ќе си најдам девојка/дечко, ќе напредувам во кариерата... Овие мали и симпатични **to - do** листи пропратени со пецкави нервози се темелно вклопени во новогодишната англиска психа, од онаа на Бриџет Џонс до било која англиска сосетка преку вратата.



# или божиќни ноќни мори



За разлика од нашиот соц-реалистички пристап кон Новогодишните Празници - пакетче (пожелно од работа), подварок, руска салата и кифлички, елка со источно-европски призвук и Цеца до сабајле, нашите северно европски пријатели имаат сосема поинаков пристап кон новата година. Во Декември, сите во Англија, се зафатени со Божиќното лудило...

Секретарки низ фирмите шетаат со светкави рогови ала Рудолф, кич елки никнуваат на секое второ биро и секој сектор во секоја фирма организира посебна офис забава. Авторката Хелен Филдинг во нејзиниот светски бест-селер, Дневникот на Бриџет Џонс многу едноставно и прецизно ја опишува транзицијата од нормалното англиско секојдневие во предновогодишната еуфорија - од киселински мамурлак пропратен со диета од Рение (Англиски таблети за желудник), несоодветни канцелариски афери (од типот Стојна од сметководство со Спасе од маркетинг- прекрасна идеја за една ноќ, но проследена со доживотно избегнување на горенаведениот објект/субјект низ ходници и околу фотокопир) до фамилијарниот пекол што неминовно следи.

Така дојдовме и до фамилијарниот хорор во англиското опкружување во новогодишниот период. За разлика од нашите мајки кои иако сме начукале 30 години (ова го кажувам од лично искуство) ги поминуваат деновите тегнејќи ни ги маиците да не настинеме во бубрезите, Англиската семејна нишка е толку тенка што ќе ви треба лупа да ја видите.

Значи Новата Година е идеална и ретка шанса, за фамилијарно фијаско, околу мисирка од 15 кила, каде што Хариет, вратена од универзитет им соопштува на нејзините дека има обетка на јазикот, Џон им кажува на сите дека е хомосексуалец и мама и тато им соопштуваат на децата, дека после 30 години брак, мама го остава тато за инструктор по фитнес. Замислете си го ова,

во амбиент на Англиска куќа, свеќњаци, карирани завеси, порцелански балерини и еден ужасен репетитивен саундтрак каде што Ерта Кит сака Санта бејби да и даде поголема вреќа полна со Тифани или Бинг Крозби сонува за Бел Божиќ.

Што останува да се каже после ова? Какви се социјалните дешавки пред Новата Година во Лондон? Типичниот Лондончанец го поминал Декември пијан како буре, се испокарал со мама, тато и вујна и се поправил 9 кила, не може да престане да јаде стилтон сирење и не му е дојдено до тафрење за Нова Година...

Нормално, на 31-ви Декември ги запишува своите новогодишни ветувања и некој паметен створ од неговиот круг на пријатели предлага да оди во локалниот паб, каде што ќе се испијани толку многу, што во моментот ќе му се чини прекрасна идеја да почне да ги пее ABBA од 9 навечер и да скока како мајмун на Макарена во 2 наутро. Нормално, овој момент на кршење на ветувањата му прави огромна грижа на совеста, и ги поминува следните 48 часа под јорган, вкочанет од страв дека дневниот циклус повторно почнува.

Поучени од гореопишаната ситуација, што останува да се прави на самата вечер кога клубовите наплаќаат 3 пати повеќе за пијачки, а угостителските објекти се полни со Ратки и Славки од Полска и Словачка во фустани од H&M со нивните црнци, мислам дечковци, кога на Трафалгар Сквер е минус 50 и е полно со политички активни студенти од Болоња... Мој совет, затоа е: седете си дома во Македонија и прославете ја Новата Година во Скопје, затоа што барем од вртење чочек ќе подослабете малку... Не доаѓајте во Лондон за Нова Година! Има многу попатетни времиња за посета на Лондон.



**URSUS**<sup>®</sup>



**ROTER**  
THE RED VODKA





СОВЕТИ НИКОГАШ ДОВОЛНО

# Како да не ја дочекате НОВА ГОДИНА?



Предновогодишната атмосфера полека ги обзема сите, па медиумите редовно „ве сервисираат“ со информации како да си поминете за најлудата ноќ. БАР КОД се обиде да ви состави водич, како да не си поминете, бидејќи лудувањата некогаш носат и непријатни спомени, па секогаш е подобро да се стави прст на чело однапред, а да не се пропушти забавата и да се ужива во празничното расположение



Многу е тешко во целата предновогодишна атмосфера да не ја „загубите главата“ бидејќи притисокот доаѓа од сите страни. Шопинг манија, кулинарски деликатеси, алкохолни предизвици, тесни и широки друштва, бон-тон честитања, и што уште не доаѓаат како капак на традиционално напорниот период во кој секогаш е лудница и на работа, и на школо, во сообраќајот, и во кафеаните... Тоа се толкува најчесто како „Божикен дух“ и убаво е секој да го почувствува на вистински начин, да го доживее онака како што него најмногу ќе му годи, а не како што другите ќе му наложат.

Во современиот, постмодернистички свет многу нешта не се како што беа порано, доминираат бизнис интересите и масовните илузии дека само „тоа и тоа“ вреди, а се друго е шкарт. Но дали секоја душа на планетата го доживува тоа на ист начин? Дали сите сме скроени со ист сензибилитет кон одредени нешта? Па нормално дека не, затоа некои од нас повеќе ги бидува за бројки, други за букви, трети за уметност итн. Оттука, секој од нас има и различен поим за забава, но ние овде ќе се обидеме да ве советуваме како да не си ги упропастите празниците, а евентуално да ви дадеме идеја што да направите кога имате некоја дилема.

### КОГА НЕМА СО КОГО ДА СЛАВИТЕ...

Ова е една од најголемите дилеми за секоја индивидуа и често пресуден фактор за тоа како ќе мине најлудата ноќ. Оние кои се загрижени за тоа, вообичаено почнуваат со „масирање“ уште месец дена порано, додека оние кои што оставаат до последен момент вообичаено „седат на повеќе столчиња“ па чекаат да видат која опција е најдобра. Откажувањата се составен дел од овие договори, па на крајот СЕКОГАШ има некој што е повреден, или што

упаднал во неприродно за себе друштво, само бидејќи претходно неговото друштво не успеало да се организира солидно. Најважно од се е да бидете опкружени со лица покрај кои можете да се опуштите и да ја почувствувате забавата, без исфорсирани кич елементи или намерно претерување со алкохолот за да се опуштите и да се забавувате. Поентата е дека тоа нема да биде ваша последна журка, напротив, сигурно ќе има уште многу, по разни поводи, па нема потреба да се паѓа во несвест. Една од најдобрите препораки по ова прашање е да извадите максимум од ситуацијата, па кога ви е јасно дека нема да падне фантастично-незаборавно доживување од сонштата, да изненадите некого кому вашето присуство навистина ќе му значи. Помислете на постарите, без оглед дали станува збор за вашите родители кои пропуштиле безброј забави кога се посветиле на вашето издигнување; или изнемоштени баба и дедо, кои ни на сон не очекувале такво пријатно изненадување надвор од телевизорот; или пак добрината да ја покажете на сличен начин кон други со што би го постигнале истиот ефект. Вие знаете најдобро кого најмногу ќе израдувате!

### КОГА ТУЃИТЕ ПЛАНОВИ НЕ СЕ ВАШИ...

Секој има различна ситуација, без оглед дали станува збор за работно место, училишни обврски или семејни традиции. Обидете се со чиста свест да ги изберете само оние работи кои се вклопуваат во Вашите можности. Патувањата или репризните журки годинава ќе бидат сериозно нарушени поради фактот што 31 декември е во понеделник и согласно досегашната практика, тој ден ќе си остане работен и нема да се спои со празниците. Истовремено, втори јануари е работен ден и не остава простор за лудување до бесвест. Колку подобро си го испланирате времето, толку подобро ќе минете на забавата.



Вистина е, забавата тешко се планира, и мора да бидете опуштени, но исто како што мора да си ги знаете лимитите во поглед на конзумирање алкохол или храна, мора да си го знаете и тајмингот поради кој потоа нема цела работна седмица да бидете „неупотребливи“. Секако, планот треба да биде генерален, со можност да биде флексибилен, но во насока на подобро расположение.

#### **КОГА ИМА НОВИ МОМЕНТИ...**

Е сега, што ако се појави нов момент среде забавата, на пример - неочекувано а допадливо познанство со друга личност? Не е дека не помисливме и на тоа, но исто така можевме да помислиме дека некому од Вашето друштво му се sloшило. Можеби не е исто, но во секој случај советот е идентичен: факт е, приоритетите понекогаш се менуваат. Менаџментот на приоритетите е можеби најсовршениот начин на живот во големите урбани средини, каде што притисоците (а со тоа и приоритетите) се менуваат од час во час. Да се разбереме, дај Боже забавата да е само забава и да нема ништо неубаво, сите да бидат весели и задоволни. Но, мора да бидете свесни, дека нови моменти секогаш ќе има, па едноставно Б-верзија на вашиот план е исто така добредојдена. Пробајте да спречите наместо да лечите, не дозволувајте некои од Вашите блиски да изгуби мерка, или ако веќе тоа се случило, спречете поголема катастрофа со тоа што ќе го оставите зад воланот на патот кон дома. Во поромантичните варијанти, не си дозволувајте да направите грешка поради која уредента ќе се каете. Направете го тоа што сакате да го направите, без оглед дали е Нова Година или кој било друг ден. Љубовта не доаѓа специјално за празниците, но ако се случи, обидете се да ситуацијата да ја водите трезвено. Утрото е секогаш попаметно од ноќта.

#### **КОГА МАСИТЕ И ЧАШИТЕ СЕ ПОЛНИ**

Традиционално, трпезата е најбогата токму за време на Новогодишните и Божиќните празници согласно верувањето дека таква треба да ни биде



годината и дека поинаку не може. Ако тоа ве прави и вас среќни и задоволни, нема проблем, не и стојте на патот на личната среќа. Но, во исто време, обидете се да бидете само малку одговорни кон себе, доволно за да не си создадете проблеми кои натаму би ви ја нарушиле празничната атмосфера. Умереното конзумирање алкохол доаѓа на прво место, како и одговорното однесување зад воланот. Од нутриционистичка гледна точка, вие ќе направите серија прекршоци сакајќи да пробате од повеќе ѓаконии кои ќе се најдат на трpezата, но нели, празник е, мора да се разликува од секојдневието. Пораката е да не се претерува, да се избегнува конзумирањето на она што останало по цена на сопственото здравје и да се сочува витката линија. Само вистинското и одговорно уживање во сите нешта ќе ја задржи насмевката и добриот дух, бидејќи никој не знае подобро од вас како ви е најубаво.

## КОГА ЗАБАВАТА Е ВО ПОЛН ЕК

Човек мора да се опушти, мора да се забавува, па макар издржале и музика која не ви е баш по ќеф, но во име на тоа дека тоа му годи на друштвото. За да не биде дека сте осудени само да трпите, имајте со себе некаков носач на звук (цеди, касета, флеш меморија) и обидете се конструктивно да придонесете кон изборот на музиката што и вас ќе ве расположи. Ако е во прашање угостителски објект, секогаш е пожелно да се праша однапред каква музика ќе биде на програмата за најлудата ноќ. Забавувајте се на оној начин што ви годи, на оној начин што ќе ви помогне да го совладате секојдневниот стрес и проблеми, иако расположението не доаѓа по порачка. Мора да бидете активни во создавањето на расположението, бидејќи така побрзо ќе го постигнете, отколку само да оставите тоа да ве најде вас. На тој начин најдобро ќе ја почувствувате атмосферата и во иднина повторно ќе им се радувате на празниците. А нив секогаш ќе ги има.

## ХУМОРОТ Е НЕОДМИНЛИВ ЗА ДОБРО РАСПОЛОЖЕНИЕ

Неколку вицови на новогодишна тематика добро ќе ви се најдат за празниците.

### ИДЕНТИЧНО

На шалтер во банка, во пресрет на празниците, еден човек доаѓа да подигне пари.  
- Ајде нека ви е среќна Нова година, - културно започнува странката.  
- Благодарам и на Вас исто,  
- одговара службеникот.  
- Би сакал да ја подигнам целата плата ќе ве молам.  
- Но, на Вашата сметка има само 200 денари?  
- Хмм... Фала и на Вас исто!

### ДОБРОЧИНИТЕЛСТВО

Се враќа русокоса од прослава на Нова година и му труби на камионот пред себе, но тој не и обрнува внимание на гестукулациите. Таа конечно собира храброст и му излегува пред пат, и ја паркира колата.  
- Господине, пола саат ви мафтам дека нешто ви паѓа од камионот.  
- Ви благодарам на грижата, но ова е камион за растурање на сол по патот за да не замрзне.

### СУЕВЕРИЕ

Разговараат две русокоси.  
- Знаеш ли дека оваа година  
Нова година паѓа во петок?  
- Уф, само да не е петок  
тринаесетти



**nobu**  
sushi & bar

Leninova 29  
tel. 02 31 21 123

# ТРАПИСТ

пива на кои треба да им верувате



пиво

На пазарот на пиво, може да се најдат многу пива чии производители тврдат дека се Манастирски. Сите Трапист пива се Манастирски, но не значи дека и сите Манастирски пива се и Трапист пива. Но, вистината е дека Белгија и Холандија се земјите посветени на производството на овој вид на пива. Тие се поделени во две групи со чисти и јасни разлики. Шестте Трапист пивари (Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle, Wesvleteren, Achel) го имаат заштитено името со закон и се обединија во Интернационалната Трапист Асоцијација, а нивните производи го носат логото Автентичен Трапист Продукт. Ова всушност значи дека производителите се прават под буден надзор и одговорност на Манастирите од кои што и првенствено потекнуваат, а дел од профитот од продажбата на Трапист производите оди во добротворни цели. Сите претходно споменати белгиски пива го носат тоа лого, а воедно тие се и единствените во целиот свет. За разлика од нив втората група се т.н. Манастирски пива - Abbey beer) и тие се произведуваат во комерцијални цели, но и натаму со извонреден квалитет (Leffe, Grimbergen, Maredsous, Corsendonk...). Според ова, Трапист пивата мора да исполнуваат 3 услови:

- пивото мора да биде произведено во кругот на опатијата
- производството треба да биде надгледувано од Монасите
- поголемиот дел од приходот да биде наменет за добротворна работа.

Трапист пивата се богати на вкус и со богата историја. Приказната за трапист пивата започнала од уште од 1664 од манастирот La Trappe во Нормандија, област во Холандија од каде што потекнува пивото La Trappe и е земено името Трапист. Постојат некои дискусии за ова пиво. Пивото повеќе не се произведува во ѕидините на манастирот, но е лиценцирано од една поширока Холандска пивара (Баварија). Го нарекуваат Трапист пиво, поради тоа што приказната започнала токму од овој Манастир, но поради неговата комерцијализација исклучено е од Здружението. Во продолжение ќе ве запознаеме со најдобрите белгиски трапист пива.

Пишува:

Маријан КОСТАДИНОВСКИ

- Beershop





### Chimay

(<http://www.chimay.be>)

Chimay е најголемата од сите Трапист пивари. Се наоѓа на југозападниот дел од Белгија, а со производството започнале уште за време на летниот период од 1861 година. Малата група на Монаси со многу напор во таа област изградиле Манастир (Abbaye de Chimay), а јаловата почва ја претвориле во плодно земјиште. Во близина на Манастирот создала цела фарма, во која се произведувало пиво и сирење. Во 1862 година Монасите го создале своето прво пиво, денес познато како Première (75 цл), кое во целост ја запазува монашката традиција на произведување. Со ова, Манастирот дал основа за создавање на многу фабрики, кои внесоа многу динамика во целиот регион. Откако заврши главната улога на Монасите како иноватори, тие на драго срце му ја предадоа целосната администрација од производството на пиво, на компанијата lauman. Центарот за флаширање и пакување на пивото, како и канцелариите, се преместени неколку километри подалеку од Манастирот. Но, производството на пивото сеуште е под надзор на монасите. Chimay сеуште се произведува во атарот на Манастирот, со што се гарантира автентичноста и квалитетот. Се флашира во областа Baileux, неколку километри подалеку од Манастирот. Моментално произведуваат три типа на Chimay. „Chimay red“ е првото пиво произведено од монасите. Пакувано е во шишиња од 0,75л, затворено со плутена тапа, а било наречено Премиер. Тоа е со бакарно црвена боја, со овошна арома на кајсија, цврста и кремаста пена, и процент на алкохол од 7%. „Chimay triple“ за првпат е направено во 1966 година. Тоа е пиво со килибарно светла боја овошна нота на суво грозје и морско оревче и сосема мала горчина. Процентот на алкохол е 6%.

„Chimay blue“ првпат е лансирано во 1948 година како божиќно пиво, но подоцна стана и предводник во палетата на Chimay. Во 1982 година почна да се пакува и во амбалажа од 0,75л. под името Grand Reserve, а во 1993 година беше лансирано и Magnum, пакување од 1,5л. Предноста на ова пиво е што се чува и неколку години, а процентот на алкохол е 9%, а после тоа наликува на виното порт.



### Orval

(<http://www.orval.be>)

Во истиот регион каде што е и Chimay е и манастирот Orval. Пивото од овој манастир се произведува врз основа на филозофијата: прави една работа и прави ја добро. Тие произведуваат само едно пиво, еден вид Белгиско Пале Але (тип на пиво), се служи во пехар чаша со матна портокалова боја, елеганција и вкус, во карактеристично заоблено темно шише. Првиот рецепт за овој тип на пиво е регистриран во Манастирот уште во 1100 година. Процентот на алкохол му е 6,5% и е со изразено строга горчина. Вкусот сосема се разликува од сите останати Трапист пива. Монасите од овој манастир исто така произведуваат и сирење.



### Rochefort

(<http://users.pandora.be/gerritvdb/rochefort/English/RochefortIndex.htm>)

Уште една Трапист пивара од истиот регион е и Rochefort. Барањата за ова пиво се многу големи, додека количините се многу ограничени и речиси секогаш се распродаваат за многу кратко време. Токму ова пиво е прогласено за најдобро Трапист пиво од страна на француските винари. Според ова, можеме да заклучиме дека Rochefort е привилегија, задоволство кое не можеме да си го дозволуваме секојдневно, а тоа е причина повеќе целосно да му се препуштиме на уживањето додека го конзумираме.

Препознатливо за Rochefort се нивните Белгиски степени за процент на алкохол. Најсилното Rochefort 10 има 11,3%, додека останатите Rochefort 8 (9,2%) и Rochefort 6 (7%) се пива кои се високо респектирани.



### Westmalle

(<http://www.trappistwestmalle.be>)

На северот од Белгија, близу до Холандската граница се наоѓа следниот Манастир Westmalle кои произведуваат два типа на пиво: Dubbel, со темна етикета и боја и 7% на алкохол, и Trippeel, светла етикета со 9.5% на алкохол.

### Westvleteren

(<http://www.sintsixtus.be>)

Ова е секако најмалку познато трапист пиво и воедно најмалиот Манастир во споредба со преостанатите шест. Се наоѓа северозападно близу до Француската граница. Неговиот мистериозен рецепт се чува зад дебелиите ѕидови на манастирот Св. Сикстус каде што пристапот на луѓето е строго забранет. Всушност, пивото е достапно само од манастирскиот трем или од некоја посебна установа, спротивна на претходната. Откако Westvleteren се пофали со две темни пива (blue and yellow tops), пиварот отец Филип и неговите колеги, пред две години решија да произведат ново (green top). Доминантниот вкус на ова едноставно извонредно пиво е горчливоста, која

произлегува од хмељот, истиот оној кој вирее во околината на манастирот. Пивото не е филтрирано ниту пастеризирано, светло е и бистро со жолтеникава нијанса. Алкохолниот процент изнесува 5,8, што ова пиво го прави освежително и релаксирачко, без поголеми последици за главата :). Сината варијанта на westvleteren, за разлика од претходното, има некој овошен мирис и арома, додека жолтата варијанта има највисок алкохолен процент од 12% кој се чувствува и во мирисот и во вкусот. Се смета за едно од најретките и најскапи пива во светот. Монасите од Saint Sixtus не се заинтересирани за дистрибуција на нивното пиво, се продава само во рамките на манастирот и локалните пабови. Цената за едно шише верува или не достигнува и до 12 евра и се распродава за неколку часа. На шишето нема никаква етикета освен на тапата и е единственото пиво кое нема рок на траење. Се произведуваат три типа. Со зелено капаче и околу 6% алкохол, Dubbel, со плаво капаче и бројот "8" - Quadrupel, жолто капаче со бројот 12 на него и се смета за Крал на сите пива. Пиво за кое слободно може да се каже дека не е се во надворешниот изглед туку има нешто и во душата и карактерот.



### Achelse Kluis, St Benedictus

<http://www.achelsekluis.myweb.nl/>

Ова е едно од последните и трапист пива. Постојат три верзии Dubbel, Trippeel и Силно темно Ale. Нивниот процент на алкохол се движи помеѓу 8% до 9.5% зависно од стилот.



## На кој начин се послужува Chimay?

Држете ја чашата малку наклонета и полека почнете да го точите пивото. Бидете внимателни да не ја допрете чашата или пената со врвот од шишето. Потоа, сипете го пивото во еден потег, но притоа внимавајте да оставите околу еден сантиметар пиво во шишето, бидејќи на дното од секоје Chimay пиво се наоѓа остаток од квасецот кој се таложи за време на втората ферментација.

### Во какви чаши треба да се послужува Chimay? (може да се замени и со името трапист)

Без разлика на тоа какво chimay дегустирате, како прво, ви требаат беспрекорно чисти чаши, без отпечатоци на нив или масни дамки. Chimay чашата од 0,33л. е основна, таа ќе ви овозможи да го почувствувате целосниот вкус и арома што ви го нуди ова пиво. Помалата варијанта на Chimay чашите од 0,18 л, наменета за дегустација, е многу посоодветна за вистинско дегустирање.

### Што да се јаде со Chimay? (ова се однесува и за сите трапист пива)

Се произведуваат 4 видови на Chimay сирења, кои се разбира одлично одат со Chimay пивата. Chimay исто така би можело да се искористат како додатна состојка во многу кулинарски специјалитети.

### Како и колку долго да се чуваат трапист пивата?

Се препорачува пивото да стои во вертикална положба, за да може квасецот да се наталожи на дното, а температурата да биде од 10 до 12°C. Се разбира дека треба да го погледнете и рокот на траење, но тоа не треба да се сфати премногу сериозно. Пивото со поминат рок на траење сеуште може да се пие. Всушност, во последно време белгиската асоцијација на пивари се обидуваат да издејствуваат да се избрише рокот на траење кај нивните пива.

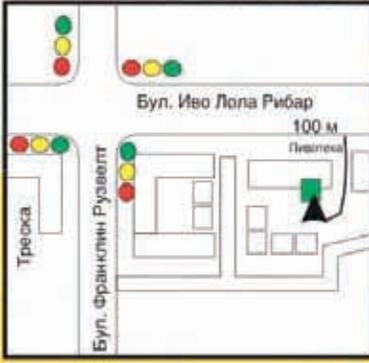




☎ 30 71 481

14:00 - 22:00

Повеќе од 200 видови пива





# БОЖИЌНИ КОКТЕЛИ



## Christmas Jones

### Состојки:

4 свежи јагоди  
5цл вотка  
2 кафени лажички шеќер во прав  
15цл сок од ананас  
7-цр или Sprite

### Подготовка:

Во блендер ставете ги вотката јагодите шеќерот и сокот од ананас и измешајте добро. Потоа сипете рамномерно во 2 хајбол чаши и дополнете со 7-цр или Sprite. Декорирајте со ливчиња свежо нане.



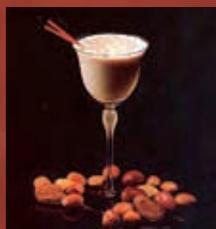
## Christmas Punch

### Состојки:

1цл Априкот Бренди  
4цл Коњак  
2цл Кордиал Медок  
1цл Сок од лајм  
Врела вода

### Подготовка:

Изладете чаша за вино со мраз или во ладилник. Испразнете го ледот и водата. Сипете априкот бренди, коњак, кордиал медок и сок од лајм во чашата за вино. Дополнете со врела вода.



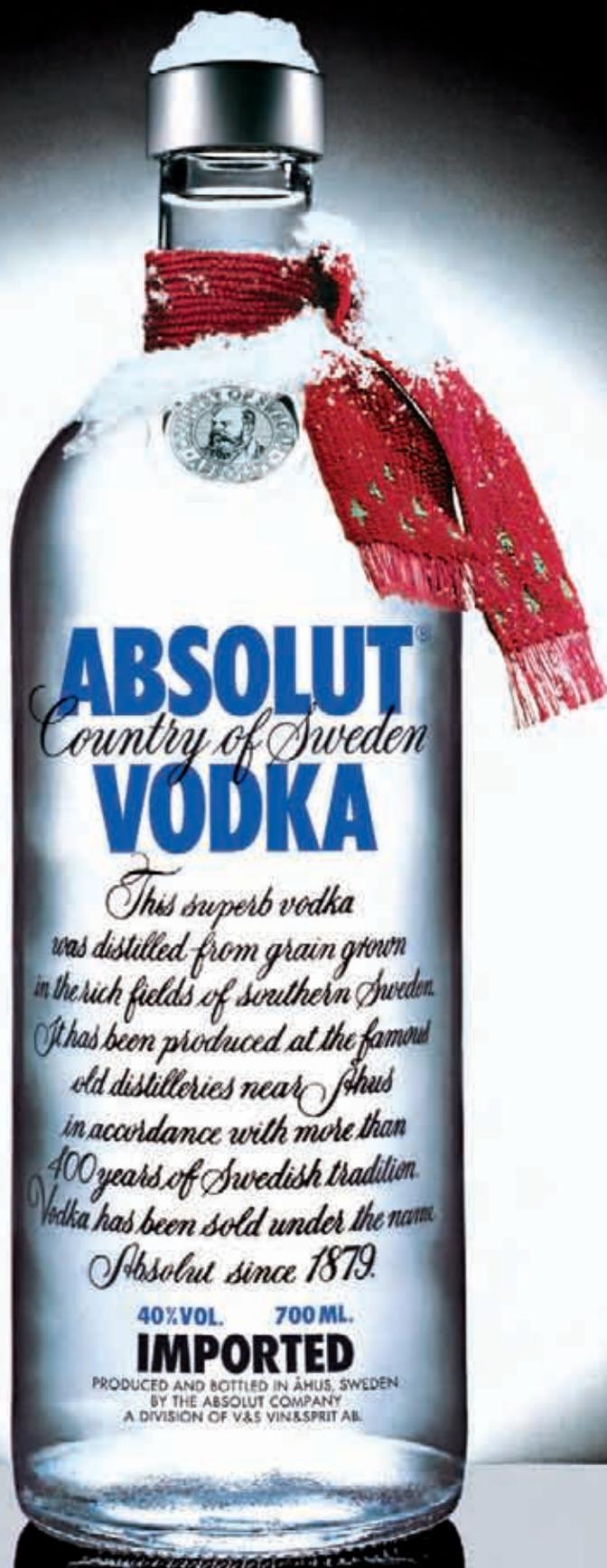
## Christmas Eggnog

### Состојки:

6 јајца  
50 грама шеќер  
1/2 кафена лажичка екстракт од ванила  
1/4 кафена лажичка мелено морско оревче  
8цл бренди  
4цл темен рум  
20цл крем  
20цл млеко

### Подготовка:

За овој божиќен пијалок сите состојки треба да бидат многу ладни. По можност да се чуваат претходно во ладилник. Матете ги јајцата со електричен миксер 2-3 минути додека не се направи убава пена. Полека додадете ги шеќерот, ванилата и морското оревче. Исклучете го миксерот и измешајте ги рачно ладното бренди, румот, кремот и млекото. Многу е важно кремот и млекото да бидат претходно добро изладени. Сипете го коктелот во чаши за вино и посипете одозгора со мелено морско оревче.



**ABSOLUT**  
*Country of Sweden*  
**VODKA**

*This superb vodka  
was distilled from grain grown  
in the rich fields of southern Sweden.  
It has been produced at the famous  
old distilleries near Åhus  
in accordance with more than  
400 years of Swedish tradition.  
Vodka has been sold under the name  
Absolut since 1879.*

**40% VOL. 700 ML.**

**IMPORTED**

PRODUCED AND BOTTLED IN ÅHUS, SWEDEN  
BY THE ABSOLUT COMPANY  
A DIVISION OF V&S VIN&SPIRIT AB

**ABSOLUT FREEZER.**

city  
radio  
94.7



## VEND MEDIA DEPO D.O.O.

АВТОМАТИ ЗА ПРОДАЖБА НА КОНДОМИ

Достапни во секое време  
Дискретни

дискотеки  
ресторани  
кафулиња  
клубови

**TROJAN**<sup>®</sup>   
No 1 BRAND LATEX CONDOMS

...90 години искуство





## BEAUTY HAS A TASTE

УБАВИНАТА МОЖЕ ДА БИДЕ ВИДЕНА И ДА ВЕ ПРОСВЕТЛИ. МОЖЕ ДА БИДЕ СЛУШНАТА, И НЕЈЗИНИОТ ЗВУК ДА ОДЗВОНУВА. МОЖЕ ДА БИДЕ ДОПРЕНА, И ВАШИТЕ ДЛАНКИ ДА ЈА ЗАПОМНАТ НЕЈЗИНАТА ФОРМА. НЕЈЗИНИОТ МИРИС МОЖЕ ДА СЕ ПОЧУВСТВУВА И МОЖЕ ДА ОСТАНЕТЕ БЕЗ ЗБОРОВИ, БЕЗ МОЖНОСТ ДА ГО ДЕФИНИРАТЕ ЧУВСТВОТО. ПРВОТО ВКУСУВАЊЕ Е ДОВОЛНО ДА СЕ ПОЧУВСТВУВА УБАВИНАТА, А НИЕ ГО ОТКРИВМЕ ВКУСОТ.



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

# Модните грешки на НОВОГОДИШНАТА НОЌ

Пишува:

Цаци ПАКОВСКА



Новогодишен дочек.....

каква ноќ, ноќ која ги "потресува" Македонците, Македонките и Македончињата. Можеби тоа е единствениот ден во годината за кој луѓето се подготвуваат еден месец порано. Во супермаркетите има тепачка која наликува на саботите во Центро кога живеевме во еден друг систем. Децата очекуваат подароци, бидејќи последниот месец се обидуваат да бидат умни, за Дедо Мраз да им донесе некој подарок или во најлош случај пакетче. Е.... ова е и период кога жените посакуваат да ги облечат најубавите тоалети, да се нашминкаат кај професионален шминкер, да си направат некоја "интересна" фризура која нема да наликува на онаа секојдневната. Се купуваат и чевли, по можност на највисоки потпетици, затоа што таа ноќ мораат да изгледаат посебно. Но, што значи "посебно" за голем дел од нашите жени. Кои се најголемите модни грешки кои жените ги прават за Новогодишната ноќ.



## ФУСТАН

Фустанот на нив мора да светка, можеби затоа што само така може некој да ги забележи. Ако е во црвена боја, уште подобро, затоа што така некако ги потсетува на Дедо Мраз (а тоа што таа боја на некого и не му стои, е тоа е друга работа). Деколте, шлиц, гол грб.... а ако фустанот ги содржи сите овие атрибути, тоа е веќе полн погодок.

## ЧЕВЛИ

Лакирани (иако во моментот се во тренд, не значи дека, одговараат со се), ако има некоја мониистра али пак кристал, тогаш веднаш се потенцира дека: "Чевлите ми се Сваровски", иако на нив има само една пластична тока.

## НАКИТ

Кај нас важи правилото, што повеќе тоа по-добро. Некои жени сакаат и од далеку да наликуваат на новогодишни елки, па така на себе "ставаат" што ќе најдат при рака, злато, сребро, бижутерија, кристали..... Во последно време, накитот кај нас игра голема улога во комбинациите кои жените си ги срочуваат на себе, накит се "нафрла" на се и сешто и за сите можни прилики и годишни времиња.

## ФРИЗУРА

Најомилени за новогодишната ноќ, се пунџи кои наликуваат на навигени сарми, фризури кои најчесто поминуваат кај невестите, на кои на патецот вешто се аплицираат светки, и тоа во боја на фустанот кој се носи. Не помалку барана е и локнестата фризура, која благодарение на фиگارото и 100 тона ефтин лак за коса, нема да се помрдне дури и во најголемиот севадаж кој се доживува при играњето оро или омиленото соло чочек.

## ШМИНКА

Ако не е јака, тогаш, цабе сте платиле за шминкањето кога не се "гледа". Сенка за очи, која е во иста боја со фустанот и чевлите, вештачки трепки, по можност со светки на нив, туш, јак кармин, врз кој вешто ќе се аплицира сјај за усни, кој во текот на вечерта длабоко ќе навлезе во порите на надусницата.

Драги мои жени, горенаведените примери се само грешните постапки кои најчесто една жена можат да ја "унаказат". Затоа ако сакате да изгледате свежо и да блескате со својата убавина во текот на "најлудата ноќ" тогаш почитувајте го правилото "Less is more".

Облечете фустан од природен материјал, заборавете на оние модели кои не ви прилегаат на телото и возраста. Понекогаш и во ролка ќе изгледате секси, само морате да знаете како да ја износите облеката, а не да дозволите таа да царува со вас.

Одберете чевли кои ќе бидат удобни, и се разбира кои ќе бидат изработени од кожа. Заборавете на штиклите од скај кои ги преполнија нашите продавници, затоа што на крај на нокта ќе ги киснете своите стопала во леген.... се до Бадник. Верувајте им само на добрите производители за чевли. Подобро еден пар поскапи чевли, отколку 10-ици ефтини. Навистина сиромавиот секогаш плаќа поскапо.

Накитот нека биде одберен со вкус, ако се

двоумите помеѓу неколку модели, подобро не ставајте ништо на себе, отколку да натрупате било што. Ако веќе мора да одберете некаков накит, тогаш тоа нека биде нешто едноствано и префинето. Заборавете на ефтината бижутерија.....

Направете ја онаа фризура, која ја правите и во текот на целата година, чиста, средена и едноставна. Во предвид доаѓа и собраната коса, но не претерувајте со лакот за коса и никако не додавајте "интересни" ластиси за коса.

А шминката... е тоа е нешто што најмногу може да ве забави или пак нагрди. Кожата мора да дише, не претерувајте со пудрата. Ако одлучите да ги истакнете очите, тогаш заборавете на карминот, безбојниот сјај за усни во овој случај е најадекватен. А ако сакате вашите очи да бидат минимално нашминкани, тогаш сте го направиле вистинскиот потег. Ќе зрачите со својата убавина и во моментите кога останатите ќе потсетуваат на вампири со својата размачкана шминка во раните утрински часови.



# Sa & Ma DESIGN

PRINT



Веќе 10 години имаме искуство со опслужување на различен тип на клиенти: од големи компании, а.д. владини агенции, факултети до мали и семејни бизниси, ресторани, артисти и музичари

## ПРИНТ

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



## БРЕНДИНГ

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

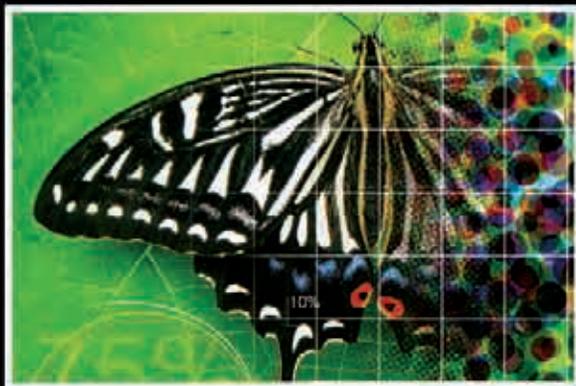
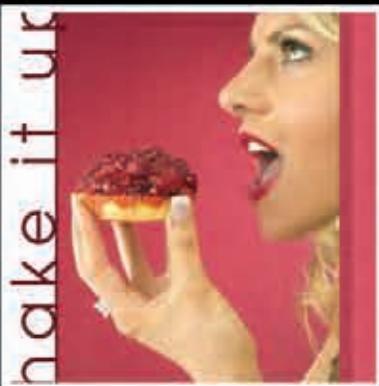
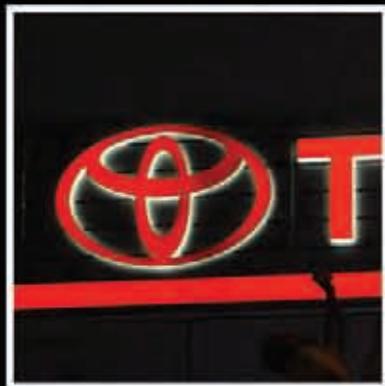


\* печатење на хартија и пвц во голем формат, лепење на ѕид, стакло и други површини, пластифицирање, брендирање на возила, светлосни реклами - внатрешни и надворешни, униформи, маици и капи со ваше лого или уникат, печатење на менија, постери, брошури, етикети, церади, банери, знамиња, билборди, печатење на чаши и чинии, беџови...



## КОНТАКТ

Никола Парапунов бб лок. 55  
1000 Скопје  
Тел./факс 02/3062-853  
e-mail: samaehi@unet.com.mk



KRASNAVA

VODKA



KRASNAVA™

VODKA



KRASNAVA™  
VODKA

This exceptional vodka is produced from selected grains and represents the highest standard in vodka purity as a result of the unique filtration and specially prepared water. This results in exquisite taste and unforgettable drinking experience.

40% Vol.

PRODUCED, BLENDED  
& BOTTLED BY um

1l e

This exceptional vodka is produced from selected grains and represents the highest standard in vodka purity as a result of the unique filtration and specially prepared water. This results in exquisite taste and unforgettable drinking experience.

email: [info@krasnayavodka.com](mailto:info@krasnayavodka.com)

опуштено

# Храната и ХОРОСКОПОТ



Организмот на огнените овни секогаш има недостаток од железо и калциум. Затоа, овните треба да јадат повеќе јагоди, домати и зрнести плодови како лешници бадеми и ореви. Салатите да ги зачинуваат со лук и сенф. Овните преферираат вегетаријанска исхрана богата со А Б и Ц витамин (цвекло, спанаќ, морков)



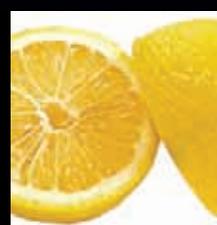
Претставниците на овој земјен знак имаат тенденција на здржување на течности во организмот и нивната исхрана треба да не содржи многу сол. Исто така треба да конзумираат повеќе телешко со малку масти, зелка, морска храна и несолено сирење, како и малини, бобинки и млад кромид. Биковите сакаат тешка и масна храна и во одредени периоди во животот треба да внимаваат на тежината.



Исхраната кај овој воздушен знак треба да биде прилагодена на нивниот кревок имунолошки и нервен систем. Тоа вклучува целер, валеријана, секаков зеленчук, маслинки, сирење и немасно месо. Од овошје омилен им се крушите и кајсиите а кафето е најмногу контраиндицирано.



Овој знак под влијание на месечината преферира традиционални и неегзотични јадења. Како и секој друг воден знак бара храна која ствара баланс на течностите и електролитите во организмот - млеко, лимон, суво грозје, варени и парени зеленчуци и меса кои исто така го дополнуваат нивото на јод во телото.



Лавот е симбол на огнот енергијата и страста кои се обезбедуваат со магнезиумот кој пак го има во јајцата, рибата, цереалиите и магдонот. Лавовите треба да конзумираат храна со поголема калорична вредност поради енергијата која ја ослободуваат но и да внимаваат да не им предизвика кардиоваскуларни пореметувања.



Ова е земјен знак и му треба железо и калциум кои ги има во цереалиите, јетрата, калинките и јаболките. Органи под ризик му се стомакот и нервниот систем и затоа многу девици се вегетаријанци затоа што со таквиот начин на исхрана го заштитуваат својот дигестивен систем.





Вагите се воздушен знак под влијание на Венера. Нивното мото е да се користи се во разумни граници. Овој знак го сака медот, оризот, зелените листови на салатите, краставиците, родквите и боровинките. За одржување на балансот користи риба, ореви, смокви и темјан. Според источната медицина, Вагите поради потенцијалните проблеми со бубрезите треба да користат многу течности и јаболки.



Воден знак под влијание на Плутон кому е строго препорачано да конзумира храна со железо, калциум и натриум. Овие супстанции ја чистат крвта и штитат од инфекциите кон кои се склони Шкорпиите. Ги има во изнутриците, телешкото месо, шпарглите и цереалиите. Корисно е и млекото, како и босилекот и копривата.



Јупитер управува со овој огнен знак и нему му е потребен калциум хлорид за да се обнови. Го има во зелените листови на нането, магдоносот, целерот и шпарглите. Мешавина од нане и мед е одличен регенеративен додаток на нормалната исхрана од млеко, месо и зеленчук.



Месото е омилена храна на овој знак. Се комбинира со магдонос и други зелени тревки, а од овошје преферирани се јагодите и малините. Според ориенталната медицина овој знак е студен и страда од stomachни тегоби поради што треба да внимава на својата исхрана повеќе отколку другите знаци.



Бидејќи е воздушен знак под влијание на Уран, најмногу енергија добива од лимонот, какаото, сојата и кикиритките. Организмот можат да го јакнат со храна од зелка која ќе им го покачи имунитетот.



Како воден знак под влијание на Нептун, бара сол и јод кои ги наоѓа во месото, бадемите, калинките и морската храна. Им требаат и витамини особено Ц, Д и Е, но не и шеќер.

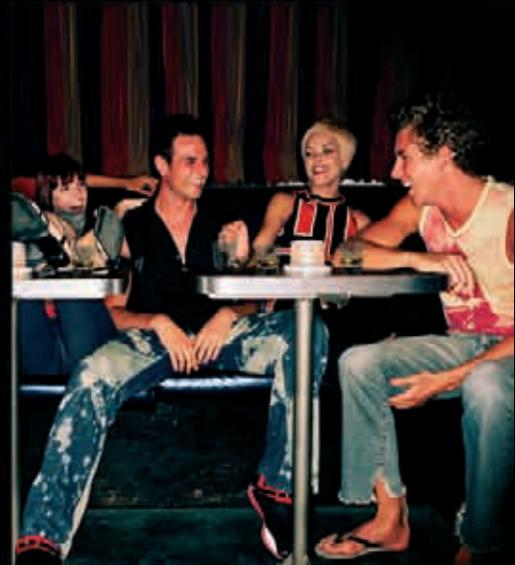




**ШТО ГИ ПОВРЗУВА  
СИТЕ ОВИЕ ЛУЃЕ?**



**ROCK 'n' STOCK**



# THE FUTURE OF CLUBBING

club  colosseum

# PROEL

technology as art

## Let There Be Light



### Аудио Центар

БОЛИН

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

Г.Т.Ц I-Кат Тел. 3114-831