

bar

ФЕВРУАРИ/МАРТ 2008

СПЕЦИЈАЛИЗИРАН МАГАЗИН ЗА УГОСТИТЕЛСТВО

code

Цена 100 ден.

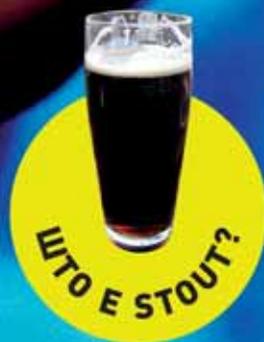
ВИНО
ВРАНЕЦ- МАКЕДОНСКА ГОРДОСТ

НАЈПОЗНАТАТА КУЈНА ВО СВЕТОТ
FRENCH CUISINE

ПРОФЕСИЈА
ГОТВАЧ

КАФЕ
4М ЗА ПЕРФЕКТНО ЕСПРЕССО

ГАСТРОНОМИЈА И ФИЛМ
ЗА ГАСТРОНОМСКИТЕ АСПЕКТИ
НА СЕДМАТА УМЕТНОСТ



ВИНО • АРХИТЕКТУРА • КОКТЕЛИ • ГАСТРОНОМИЈА

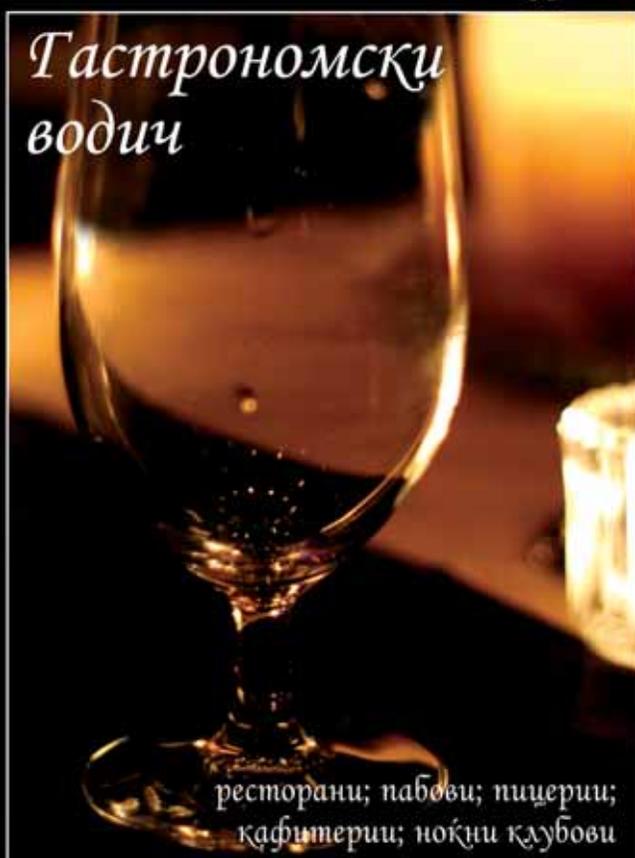


Find the best restaurant to your taste



www.restaurants.com.mk

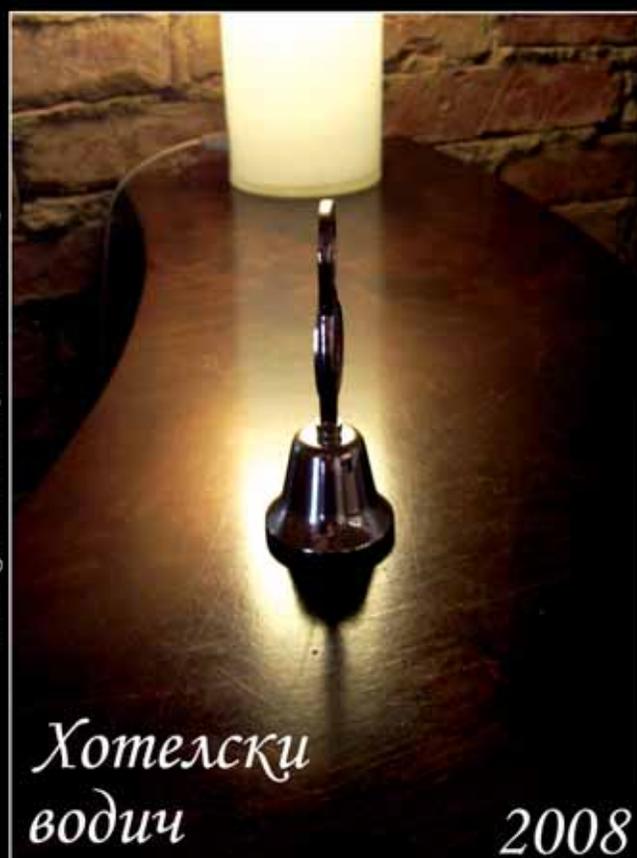
■ Само за најуспешните има место ■



*Гастрономски
водич*

ресторани; пабови; пицери;
кафитерии; ноќни клубови

www.gastronomskivodic.com.mk



*Хотелски
водич*

2008



ТИКВЕШ

ВИНАРСКА ВИЗБА

Special Selection
Отсега и во нова амбалажа од 0,187л.



Уживајте во виното одговорно.

СОДРЖИНА

06

бонтон

Речиси совршени

10

вино

**Вранец -
Македонската гордост**

14

најпознатата кујна во светот

French Cuisine

17

гастрономија и филм

**За гастрономските аспекти
на седмата уметност**

22

кафе

4M за перфектно еспресо

25

коктели

Dry martini

26

архитектура

А,Б,В... до Ш

31

stillisimo

Day and night

32

london report

**Јавна менза или национална
свест кон јавната исхрана**

39

професија

Готвач

44

свет

**Егзотиката на
автентичните кујни**

48

активности

**Здружение на бармени
на Македонија во IBA**

КУПОН ЗА ПРЕТПЛАТА

Заштедете време и 20 %

Да, прифаќам да се претплатам на примероци од секој број на Бар Код магазинот за период од една година, по цена од 80 денари по број (6 издања 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



ВОЗВРАТНИК

Од целата еуфорија и гротескност околу изминатите празници произлезе само една убава работа која ретко кој ја забележа. Поврзана е со актуелната состојба со вечерното излегување во Скопје, за која **Бар Код** на неколку наврати коментираше, а тоа накратко да потсетиме, се вртеше околу констатацијата дека сите излегуваат секаде и никој не си поминува убаво. Во периодот околу празниците, беа организирани едно чудо коктейли, забави и прослави, каде што присутните најчесто доаѓаа по претходна покана. Тоа значи дека дека некој организирал, обмислил какво друштво е соодветно за настанот, кој е кругот на луѓе кој ќе се дружат меѓу себе, што е најсоодветно и така натаму. И види чудо - секое капаче на своето тенџерче... Веднаш друго е. Сакаш да се видиш со твојата генерација - може; сакаш народно - до сабјле; сакаш дрво да се направиш - има... И така сè по ред. Не ти се случува да се забавуваш неколку саати на твоите омилени ретро хитови и наеднаш кога си најрасположен да те 'рсне некоја песна со текст кој вели: Удри Брус ли, играј Брус Ли, поуби ги сви (?!?). Ах, што да каже пустиот Карл Даглас и неговата стара добра Кунг Фу фајтинг на ова...

Не го спомнувам ова туку така. Бидејќи е ова списание за угостителство, ја извлекувам поуката која повеќето од угостителите сеуште не ја научиле - внимателно фокусирајте се на една целна група и дефинирајте го карактерот на вашиот објект. Сетирајте ја основата на квалитетот. Сите ќе бидат посреќни.

Толку околу тоа што беше. Што ќе има во новиот број? Овој пат, се свртевме малку повеќе кон светот - го потенциравме значењето на француската кујна, сирнавме во најизвиканите интернационални ресторани во Америка, ја откривме другата страна на кетеринг услугите (која кај нас почна да заживува), а тоа е кетерингот во јавните установи во Лондон, ги следевме нашите бармени на патувањето во Тајван, откривме која водка ја служи Абрамович на своите забави, зошто еспресото во Италија е најубаво, кое е најпознатото ирско пиво и кои светски филмски жанрови каква храна бараат.

Во локални рамки, зачнавме тема која е многу интересна - како е да се биде готвач во Македонија, зошто Вранецот е подобар од некои француски вина, како да се однесуваме на локалните службени ручеци, повторно како да (не) се облекуваме и кои се најинтересните архитектонски аспекти на нашите угостителски објекти.



И повторно, во рамките на горе споменатото, ќе завршам со соодветен цитат: Успех е да направиш нешто, таму каде што си, со тоа што го имаш на располагање (Рузвелт).

bar code ИМПРЕСУМ

Издавач

BAR CODE Скопје
Адреса
Франклин Рузвелт
бр. 14,
1000 Скопје

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

Графичка подготовка

ЛАМИНА Скопје
Фотографии
BAR CODE
Маркетинг
Нина Павловска
Печати:
ЛАМИНА Скопје
www.barcode.com.mk
barcode@barcode.com.mk

Продажни места - Кафе бар Ливинг Рум Скопје ; Art Glass Скопје , Beershop Скопје , Ресторан Езерце Скопје , Extra Zhak Прилеп, Во Рај Охрид, Лива Неготино, Дан Дан Куманово.

Речиси совршени - втор дел

СЛУЖБЕН ручек

Големината на земјата и блиските релации меѓу луѓето наметнаа непрофесионално однесување на службените ручеци кои неретко изгледаат како баханалии. Со овој текст ќе се обидеме да ве потсетиме на разликата меѓу приватниот и службениот ручек и неопходните манири кои треба да ги имате.

Од врата до вашата маса

Кога каните на службен ручек по пристигнувањето во ресторанот и заедничкото приоѓање до масата, оставате простор на почетокот гостинот да седне, а потоа вие. Се сместивте но, за да се почувствувате поудобно ја туркате столицата наназад, ги скрстувате нозете и седнати во таа позиција чекате ручекот да почне. Алармот вели никако така. Единствено прифатливо држење на вашето тело е исправено, вашите стопала ги држите залепени за подот или ги прекрстувате на глуждовите. Скрстувањето на нозете за време на ручекот може да предизвика опуштање кое може да делува многу несериозно.

На маса

Веднаш по вашето седнување на столот ја отворете салфетата и ја поставувате во вашиот скут со шевовите кон вас. Направете го ова дискретно без размафтување. Ако треба да станете од маса ја оставате салфетката на вашата столица. Кога завршувате

Пишува:

Ана ЗАФИРОВА



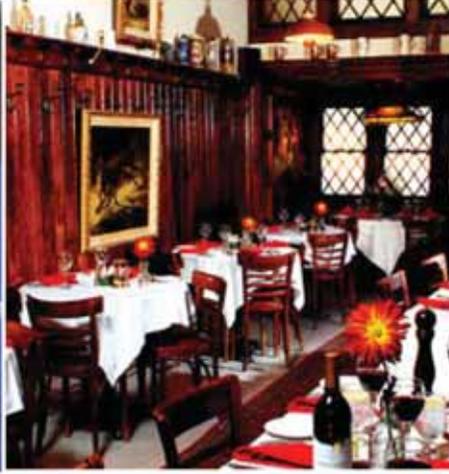
со ручекот вашата салфета ја ставате на масата, на левата страна од чинијата, никако во неа. Доколку се случи да ви падне салфетата во близина дофатете ја и вратете ја на позицијата но, ако е подалеку, побарајте од келнерот да ви донесе нова.

Вашата чинија за салата, лепче и путер се наоѓаат од левата страна, над вилушката. Вашите чаши за пијалоци се од десно, над лажицата. Запаметете, цврстата храна е од лево, течната е од десно.

Имате дилема која вилушка за што се користи. Без грижа, едноставно е правилото и секогаш приборот се користи од надвор кон внатре. Ако имате само две вилушки, надворешната е за салата, а вилушката која е поблиску до чинијата е за главното јадење. Со завршување на секое јадење од менито наменетиот прибор ви го собираат. Често се случува да има и трета вилушка, која е прва од надвор кон внатре, таа служи за апетајзери. Вообичаено се поставени по три парчиња прибор од лева и десна страна од чинијата. Доколку е потребен четврти прибор тогаш тој се наоѓа над чинијата и служи за десерт. За време на ручекот не си играјте со приборот бидејќи го одземата вниманието и се губи фокусот на разговорот.

Избор на пијалок

Водата се наоѓа во ваша близина, затоа добро е да си сипете вода откога сите ќе се сместат на своите позиции и ќе ја наместите салфетата во вашиот скут. Останатите пијалоци и храната чекате да им бидат послужени на сите и не јадете додека гостинот не почне прв. Кога тој ќе ја земе својата вилушка тоа е индикатор дека и вие можете истото да го сторите. Земете ја корпата со леб, понудете ја на гостите седнати од ваша лева страна, послужете се себе си и потоа продолжете со личностите од десно. По тоа правило движете се и со понудата на путерот и зачините. Кога гостите ќе прашаат за почеток



Вашето идеално
софтверско решение!





на ручекот вие се покорувате на желбата. Додека траат преговорите најдобро е да не се порачуваат алкохолни пијалоци, затоа сигурен избор е вода, џус или ладен чај. Може да биде прифатлива една чаша вино, но ја пиете полека. На крајот порачувате кафе или чај ако е во понудата. Внимавајте додека го засладувате завршниот пијалок да не претерате со шеќерчињата, ограничете се на две затоа што сè останато може да биде оценето како прекумерно.

Избор на храна

Ако менито е фиксно, а вам ви е сервирано нешто што не сакате да јадете бидете учтиви и полни со разбирање. Никогаш не критикувајте туку едноставно јадејте ја храната што ви се допаѓа и направете обид да ја пробате и онаа која не ја сакате или едноставно одбегнете да ја јадете. Не правете драма од понудената ситуација. Бидете внимателни со објаснување дека тоа е многу поинакво од вашиот вкус и дека не сте навикнати на тоа но, сте благодарни за можноста да го пробате тоа.

Доколку имате шанса сами да си го бирате јадењето на службениот ручек, тогаш одберете нешто едноставно што се јаде со нож и виљушка (месо и едноставни салати, а одбивајте шпагети или храна со црвен сос за да ја избегнете шансата да се направите со дамки).

Често постојат дилемите дали да се јаде со прсти храната која вообичаено така ја консумираме. Сепак без сомнеж на службен ручек такви импровизации не се дозволени. Основното правило гласи „Кога нешто е послужено на чинија треба да се јаде со прибор,“. Пилешкото и рибата не е храна за јадење со прсти, треба да се користи прибор.

Секогаш внимавајте да имате мали залчиња на храна, за да може брзо да завршите со џвакањето, голтате и продолжувате со разговорот. Никогаш не зборувајте со храна во устата. Не заборавајте главна поента на средбата е зборувањето, а не ручекот. Не јадете ни пребрзо затоа што тоа може да ви предизвика непријатно чувство по завршување на оброкот.

Зборување со приборот за јадење

Ако треба да ја напуштите масата за кусо време најсоодветен начин е да се извините без да нудите некакво објаснување. Со поставувањето на вашиот прибор покажувате во која фаза на оброкот се наоѓате и кој е вашиот следен чекор. Паралелната поставеност на приборот во чинијата на позициите на 4 и 10 часот на замислениот часовник (4 со рачките, а врвот кон 10 ч.) кажува дека вие сте завршени со јадењето. Доколку приборот е поставен на 3 часот зборува дека не сте завршени со оброкот. Употребениот прибор не го оставете на масата. Со соодветно поставување на приборот во чинијата ќе ги заокружите вашите убави манири. За време на ручекот ако ви ги побараат зачините, сол и бибер, секогаш ги подавате со садот каде се сместени, а не одвоено. Грубо е да ги употребите претходно пред да ѝ ги подадете на личноста која ви ги бара. Штом жена станува од маса за време на јадењето, центлмените потстануваат за да означат почитување кон неа.

Вадењето на палтото на господата зависи од однесувањето на оној што ве поканил на ручекот. Ако е невозможно топло тогаш прашувате патем, низ муабет за дозвола од вашите партнери на ручекот. Инаку во светот постојат ресторани во кои се препорачува да се носат палта за време на оброците.

Келнерот или некој друг од персоналот најчесто го повикувате со поглед. Бидете дискретни. Ако не е нешто итно, почекајте, келнерот ќе ја направи својата редовна проверка на вашата маса и ќе ве послужи. Избегнувајте станување од вашето столче затоа што основаната цел на вашата средба не е ручекот туку разговорот.

Во ред е за време на ручекот вашите дланки да ги одморите на масата, со тоа што ги поставувате на работ, наслонувајќи се на рачните зглобови. Никако со лактите.

За крај кога стигнува сметката ако сте гостин на ручекот тогаш оставете компанијата да плати, односно тој што ве поканил. Заблагодарете се на крај за ручекот и разговорот.

Клучни нешта за помнење

- Запамнете ја целта на ручекот
- Следете ја иницијативата на вашиот домаќин
- Бидете дискретни

VRVNO VINA



BOVIN
WINERY



web: www.bovin.com.mk

Винскиот ресторан Лабруско со посебен жар пишува за сортата грозје Вранец, една од нашите автохтони сорти, која е вистинска гордост на овие простори. Потеклото, присутноста, а со тоа и автохтоноста на една сорта грозје тешко се докажува поради економските и човечките миграции на овие простори, но ако се земе предвид дека оваа сорта со векови се одгледува во Македонија, а луѓето се и историски и емотивно поврзани со него, тогаш вранецот дефинитивно ги исполнува условите за македонска автохтона сорта. Како резултат на миграциите и трговската размена, оваа сорта се има проширено и на останатите балкански простори, пред сè во Црна Гора и Србија, по должината на јадранскиот брег, па сè до Далмација. И во овие региони секако има квалитетни верзии на вранецот, но ние ќе се

Вранец

македонска гордост

задржиме на карактеристиките и улогата во гастрономијата на нашиот Вранец.

Пишува:

Александар ВУЧКОВСКИ

Вински клуб / ресторан Лабруско





Карактеристики

Ова вино се смета за типично рурално робусно агресивно вино, без аспирации за лажна префинетост, полно со карактер и пркос. Со еден збор вранецот со своите вински карактеристики ги отсликува културно-антрополошките црти на балканските народи. Вранецот има карактеристична пурпурна боја која може да биде и темно црвена во зависност од зрелоста. Темните нијанси на виното се длабоко изразени така што најчесто ја обојува чашата и усните на консументот. Не можете лесно да се "ослободите" од него. Ретко на кои производители им успева да го стабилизираат и исфилтрираат ова вино за да добие просирна нијанса. На мирис вранецот ослободува ароми на кисело зрнесто овошје, пред се рибизла, боровинка и капина, но кај барикираните примероци се јавува и мирис на дрво, и презреани вишни. Вкусот е исполнет со истото зрнесто кисело овошје, со многу високи агресивни танини, посебно кај младите примероци. Кај некои зрели и мудри барикирани примероци, танините се подискретни и помирени.

Телото на виното е средно до екстремно полно во зависност од зрелоста, а послевкусот е долготраен посебно кај постарите примероци.



Ова вино се смета за типично рурално робусно агресивно вино, без аспирации и за лажна префинетост полно со карактер и пркос. Со еден збор вранецот со своите вински карактеристики ги отсликува културно-антрополошките црти на балканските народи.

Национална гордост

Во развојот на македонската винска индустрија, вранецот зазема важно место како самостојна сорта, но и како дел во разни блендови. Појавата на трендот за зреење на вранецот во дабови буриња донесе одлични резултати и најде на широко одобрување од македонскиот вински потрошувач. Најчесто мешан со каберне совинјон оваа комбинација е одлично прифатена и од домашните и од странските конзументи кај нас.

Тоа ни кажува дека треба да размислуваме како да го промовираме ова наше вино и надвор, односно во останатиот вински свет. Најдобар начин за тоа е здруженото дејствување на нашите производители на вранец, и нивен заеднички настап на разни саеми и манифестации а најважно од се е здружено рекламирање во сериозните стручни публикации кои што во голем дел го диктираат вкусот на конзументите а со тоа и пласманот и побарувачката на винскиот пазар. Но сепак, нам прво ни треба винска “идентификација”, препознавање од страна на огромниот пазар па потоа натпревар и тркање со цените на другите вински земји. Благодарение на некои наши почитувани винарии таа идентификација делумно е направена, но сеуште треба да се размислува за заедничка сериозна промоција на македонското вино на светско ниво, посебно на полето на маркетингот. Неколку наши винарии веќе имаат добиено меѓународни признанија и награди за одличните примероци на вранец, и тоа е уште една потврда и порака за светлата иднина на нашата винска приказна.

Спарување со храна

Храната што би била соодветен партнер за вранецот е уште еден показател за гастрономските навики кај луѓето на овие простори. Иако вранецот си одговара на локалната традиционална кујна, “Лабруско” наоѓа предизвик и во спарување со храна од останатиот гастрономски свет посебно со западната префинета кујна. Така, можеме да кажеме дека познатите француски сирења рокфор и бри одлично се поклопуваат со вранецот, како и италијанските пекорино и пармезан, а тоа се должи на нивниот висок процент на млечна масленост и остри ароми кои одговараат на полниот вкус на вранецот. Нашите познати квалитетни полномасни овчи кашкавали се одличен придружувач на вранецот, како и овчото сирење, во комбинација со сува слива или смоква би биле вкусен гастрономски спој. Винскиот ресторан Лабруско со гордост ги нуди овие комбинации како симбиоза од западната и македонската кујна. Вргањот подготвен во сос со лук и мајчина душичка, карактеристичен за овие простори е уникатен пријател на вранецот, поради неговиот остар ароматичен мирис вкус и нутритивни вредности. Генерално сите црвени меса одговараат со вранецот поради масленоста и полниот вкус, но дивечот и помасните делови од свинското месо се вистински гастрономски празник. Свинските ребра, вратот, печениот јагнешки бут со рузмарин, потоа месо од дива свиња срна, елен, се вистински комбинации. Од помеките парчиња месо би го истакнале јунешкото филе, во комбинација со кафеав сос од печурки или павлака, комбиниран со рестован спанаќ и лук или обарен аспарагус. Вранецот тешко би се спарил со слаткиот дел од оброкот, но веќе ако инсистирате да продолжите до крај со него, тогаш “Лабруско” би Ве послужил со некој богат чоколаден десерт кој содржи висок степен на какао путер во комбинација со свежо кисело зрнесто овошје на пример со прелив од малина, јагода или вишна.



најпознатата кујна во светот

French Cuisine

Пишува:

Бојан МАНУШЕВ

менаџер на р. Амстердам, Амстердам



Што е тоа што ја прави француската кујна мајка на сите кујни? За да одговориме на ова прашање треба да се вратиме во времето на француските кралеви и нивните готвачи кои трудејќи се да ги задоволат вкусовите на посетителите, носеле зачини и рецепти од далечните колонии и ги инкорпорирале во своите јадења. Сиромашните пак се снаоѓале како знаеле и умееле па експериментирале со сè и сешто. На пример, кога едно домашно животно ќе биде жртвувано за опстанок на фамилијата, се тежнеело да се искористи што е можно повеќе, од главата до нозете (ви звучи познато?).

Една француска поговорка вели: “Каж ми што јадеш, па ќе ти кажам каков си”. Од дамнина готвачите, или во денешниот жаргон, шефовите на кујна, имале значајно место во социјалната номенклатура на Франција. Тоа е денес уште поочигледно, затоа што Франција е единствената земја во светот кадешто хореката е издигната на ниво на национална вредност, а шефот е најважниот сегмент во еден ресторан. Се разбира оваа ситуација и совршенството на вкусови во француската кујна не е туку така измислено, туку е базирано врз макотрпна работа на многу луѓе и свесно изградена политика во текот на времето.



Најпознати француски рецепти

Многу од специјалитетите доаѓаат од центарот на француската кујна, а тоа е Лион. Некои од класичните јадење се: boudin noir (крвава кобасица сервирана со јаблоко), escargots (полжави), confit de canard (батак од патка во гускина маст), foie gras (паштета од гуска), chou farci (вид на сарма со мелено јagneшко), bouillabaisse (густа рибина чорба) и.т.н. Сепак, и едноставноста на еден стек со компирчиња со познатиот беарнезе сос (домашно направен) е неодминлив за било која мени карта. Ќе речете: “што има толку специјално во еден стек?”. Одговорот лежи во вкусот на месото и свежиот сос кадешто нема компромис.

Сирења и слатки

Посебно место во француската кујна заземаат сирењата. Кога се служи сирење се подразбираат барем шест видови на различни и често ароматични сирења кои се служат на дрвена даска и строго на собна температура, никако од фрижидер. Иако сирењата се консумираат како десерт, слатките не изостануваат. Тука се познатите француски еклери, profiterols и секако превртената торта од јаблока (tarte tatin).

Не само храна

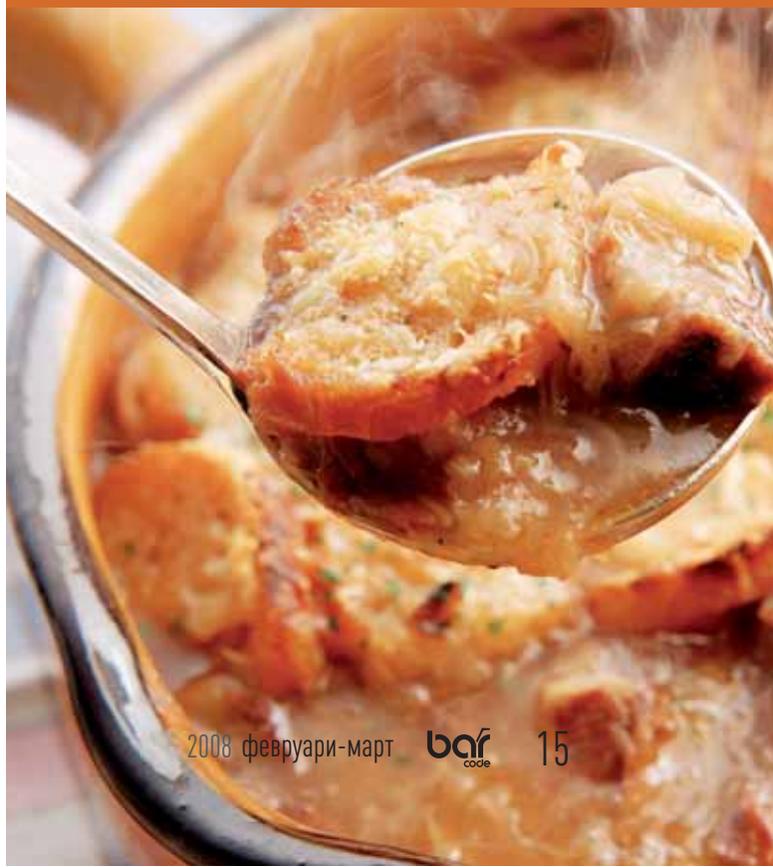
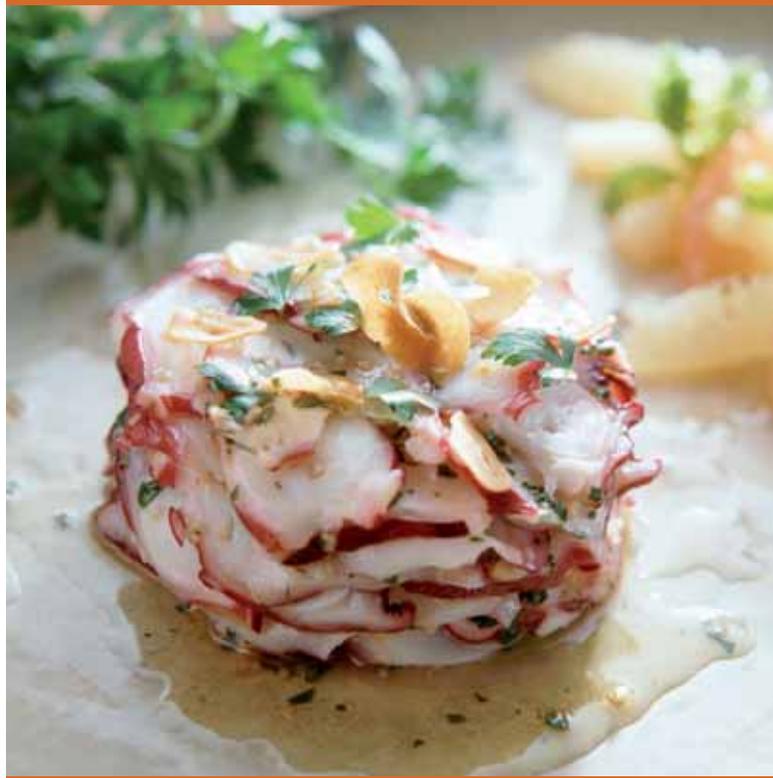
Посетата на рестораните е важен дел во социјалниот живот на Французите, кои преферираат да јадат надвор од дома, како за време на нивната работна пауза, така и во ноќните часови. Ова не само што е социјална потреба туку е и финансиска погодност. Безбројните брасерии односно големи ресторани со ниски цени и класични француски јадења се најпопуларни свратишта за сите генерации. Успехот на француските брасерии не се должи само на големата понуда и ниските цени, туку и на можноста гостите само да изберат дали ќе консумираат само мала салата (од две евра) или пак ќе јадат кавијар. Се разбира, за да јадете во една брасерија не ви треба резервација и можете да навратите кога вам ви одговара.

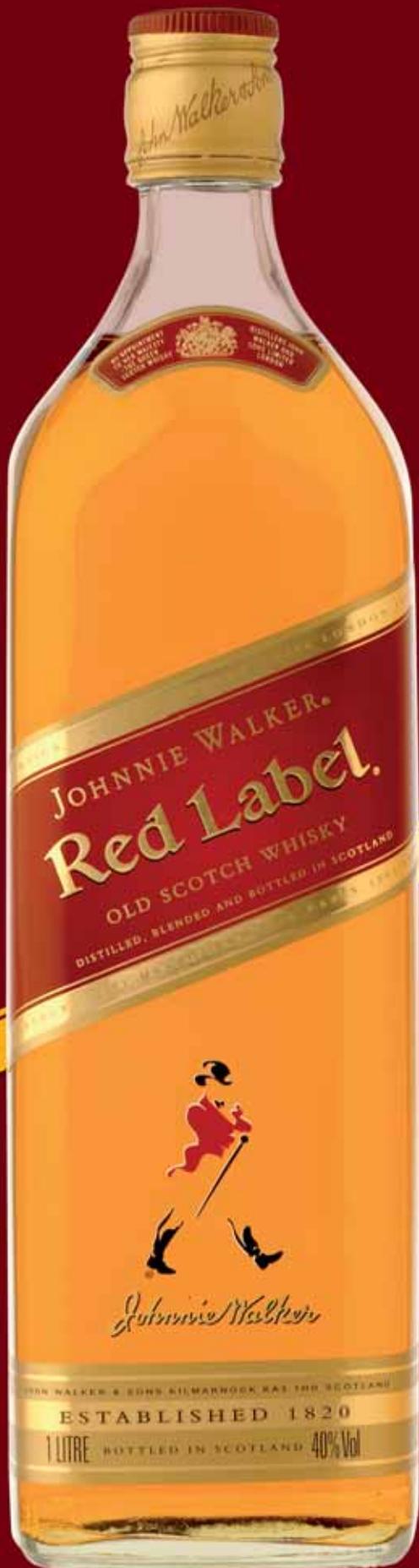
Големината на француската кујна е во фактот што цели три векови владее, како со европскиот така и со светскиот кулинарски тренд и тоа со се поголема тенденција на модернизирање и држење чекор со растечката светска конкуренција од страна на англискиот подем во кулинарството и популарноста на ориенталните кујни.

Сепак едно е сигурно, а тоа е дека каде и да одите во Франција можете со сигурност да влезете било каде и нема да бидете разочарани од она што ќе го вкусите.



Brasserie Chartier (Paris)





KEEP WALKING
JOHNNIE WALKER



За гастрономските аспекти на седмата уметност



Пишува:
БуЈАР МУЧА

филмски работник и готвач аматер

Развитокот на ласерската и дигиталната домашна технологија најверојатно засекогаш не одвои од кино салите. Тажно, бидејќи не можам да се сетам на повеќе од дваесет одсто случаи кога во кино сум отишол за навистина да гледам филм. Се сеќавам на првиот шведски мек порно филм “Љубов на вртелешка” кој на 12 години отидов да го гледам со другари од маало за да се етаблираме како мажи. Нешто подоцна се одваживме да го гледаме Брус Ли како курс за одбрана на маалскиот кош од Водњанци. Малку подоцна дојде и првиот филм во кој отидов со девојка за да ја импресионирам, па вториот со девојка за да пробам нешта на што не учеа постарите, па третиот кога нештата вродија со плод и така во недоглед. Кога пораснав доволно, одев на мои премиери, па на премиери на моите другари.... Помалку или повеќе, се паметат настаните, но не и филмовите.

Сега сме врзани за домот, опкружени со висока технологија и илјадници видеотеки, кабелски и сателитски приеми, останува навистина да ги гледаме филмските и телевизиските дела. Онака отугени пред ТВ приемниците, а на дофат на фрижидерите, почнуваме да мислиме на храна.

Како осведочен ТВ манијак и амбициран готвач-аматер ќе си дадам за право во следните редови да понудам неколку рецепти или гастрономски искуства за пооделни филмски и телевизиски жанрови. Веднаш да напомена дека особено би ја ценел интерактивноста што би можела да произлезе од овој текст со интересни видувања на читателите и на останатите новинари за нивните гастрономски авантури низ одредени жанрови.

Ќе се задржам на неколку, за мене најзначајни ТВ искуства кој од мене изградија полово способна возрасна единка:

Словенечка социјална драма

Правецот исчезна од нашите ТВ приемници со одумирањето на заедничката држава. Неповторлив телевизиски жанр кој придонесе за високата стапка на самоубиства во Словенија. Моите трауми се повеќе врзани за терминот во кој се прикажуваа-веднаш по централните вести во недела навечер. А утрентата се оди на училиште, тие испрашуваат, ти неспремен, ти течат последните минути да го пријавиш кеџот од писмена по математика за родителски потпис.

Откако се редовно ќе пријавиш и ќе признаеш, за да не погледнеш никого во очи почнуваш да ја гледаш драмата. И со трунката достоинство што останала во тебе посегнуваш по најлошшата можна вечера:

- две парчиња леб од петокот
- пилешка паштета со импозантно количество желатин
- млак липов чај

Кога и да погледнете ваква драма, ако не ви е доволно лошо, пробајте го ова јадење кое ќе ве чини неверојатни 40 денари но ќе ви ја убие и најмалата надеж за подобро утре, што е и целта на овој жанр.



Индиски љубовен филм

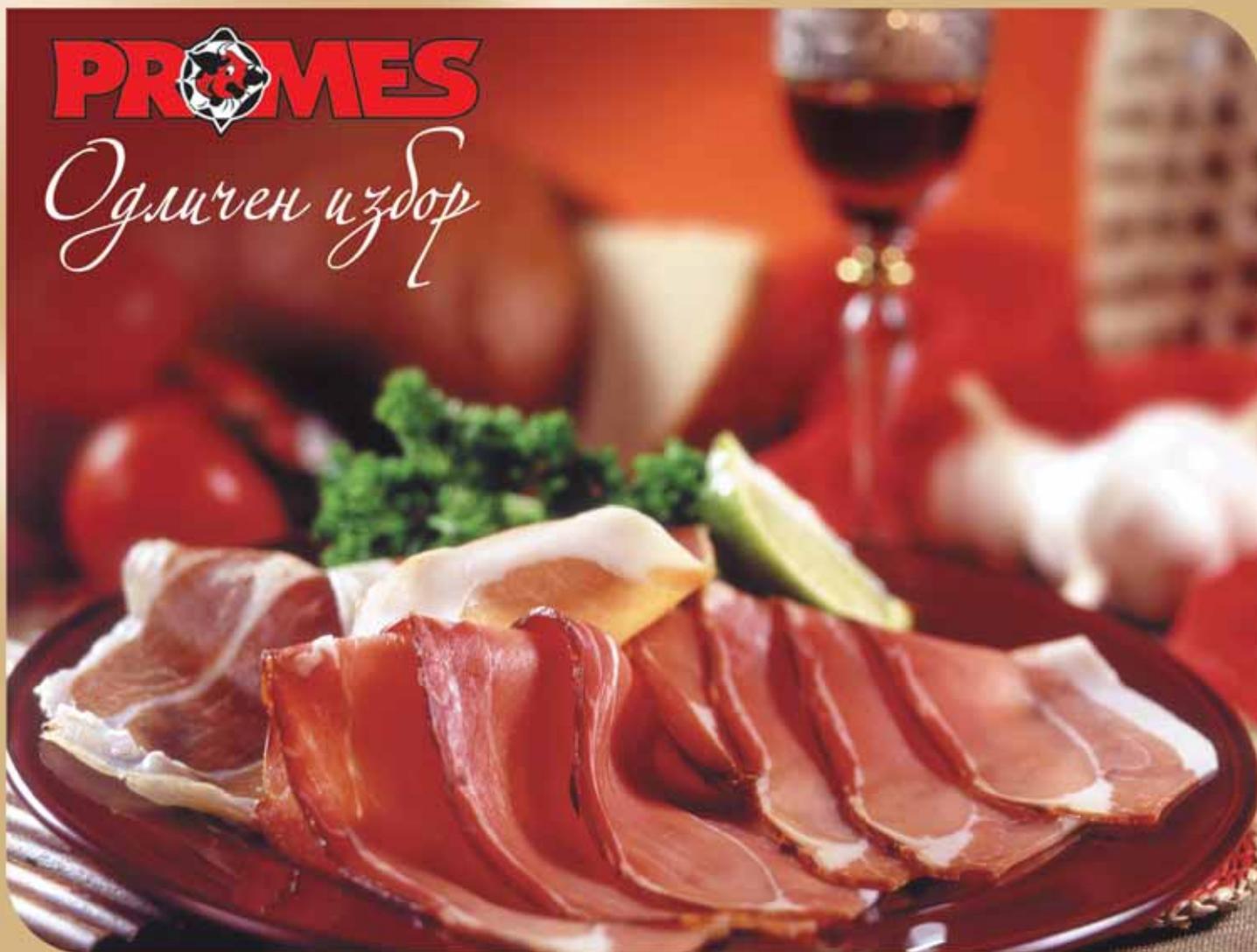
Искрено, имам гледано само еден краткومتражен кој траеше 3,5 часа но во семејството имав сет од стрини и братучетки кои беа големи фанови на овој прославен правец. Тие одеа организирано во кино Вардар 2, специјализирано за невозможни остварувања, секогаш опремени со тенџере сарми и многу Јупи. Тенџерето освен својата примарана улога, поради големината штитеше од флеку и ги апсорбираше солзите на овие жени, предизвикани од невозвратена љубов.

За овој познат ориентален рецепт потребни се следните суровини:

- било какви листови за виткање, во зависност од сезоната
- 500гр. мелено телешко од стомачен сид
- шака ориз
- ситно сечен млад кромид
- 150 грама омекнат путер
- маслиново масло
- супена лажица мелена црвена пиперка
- магнонос
- свеж власец
- бибер
- сол



Обратно од досегашните навики на домаќинките, вистинската сарма се прави само со рачно мешање на состојките без претходна термичка подготовка. При мешањето на состојките, домаќинката треба да се сети на тажен љубовен настан од нејзиното бурно минато и да пролее неколку момински солзи. Така подготвен, филот се витка во мали сарми од 10цм со обем од $\frac{3}{4}$ цола. Се редат во излезно тенџере и покриени се динстаат исклучиво на сопствената течност неколку часа на ниска температура. Напомена: Љубопитноста и отворањето на капакот ги уништува ензимите на карасевдах што во себе ги носи ова епско јадење.



Латино-американска новела

Карактерот на овој жанр е несомнено сличен со предходниот со една суштинска разлика. Додека латино жената е по природа моногамна, латино мажот е неранимајко кој што љубовниците ги менува као делови за Југо. Таков неодолив, ги става во искушение гореспомнатите дами така што веќе по десеттата епизода настанува таков куплерај на кој би му позавиделе и сликите на Хиеронимус Бош.

Во ваква ситуација, единствен спас е да се прибегне кон сервирање на Тапас од неколку видови на мариновани зеленчуци или морски плодови. И да, менувајте ги како што Miguel ги менува сењоритите - Por Favor! Ќе ви набројам неколку мариновани нешта, а вие комбинирајте ги според потеклото на кинематографијата.

- мариновани октоподи
 - мариновани црни школки
 - инчуни
 - маринован кромид
 - мариновани полнети зелени чили пиперчиња
 - пеглана куртовска капија.....
-и многу ракија.



Исландска љубовна драма

Кој гледал-знае. Еднаш со мојата сакана го бојосувавме станот и бевме превртени наопаку. Па сепак отидовме до Веро и го оставивме телевизорот наред со соба да работи. И тој почна-Исландскиот љубовен филм со Викторија Абрил во главна улога. Накратко тоа беше љубовен триаголник помеѓу мајка, син и инструкторка на мајката по Фламенко. Згора на сето тоа во Исланд беа бели ноќи и сите цело време сакаа да се самоубијат. И ние со нив затоа што бојосувањето никако не завршуваше.

Во еден миг ни се сретнаа погледите. Снежана отрча во кујна, отвори флаша Фонко Шардоне, искрши еден уште топол багет и извади Президент полусолен путер. Ја разбрав пораката и со брзина

Искрено, имав намера да проследам уште неколку жанрови за да ја довршам приказнава. Но на одмор сум и малку сум мрзелив. Ќе се обидам да ја наговорам уредничката ова да го спакувам во наредните неколку броја. Па нека биде тоа гастрономската сапуница на ова списание. Моја препорака е да ги пробате рецептите, ќе ви откријат неслутени далечини и нови хоризонти.

на колибри исчистив 500 грама свежи дагњи, ги сварив и ги посипав со однапред подготвен сос од лимон со сок, кафеав шеќер, маслинов зејтин, рибен сос, сладок чили сос и магдонос. Со задоволство го изгледавме филмот, а од комбинацијата на состојки ни се укажаа неколку медитерански сценаристички излези. А и станот утредента беше готов.



 **DEBORAH**
MILANO

ШТО САКАМ ОД МОЈАТА ТЕЧНА ПУДРА?
24 ЧАСА СОВРШЕНСТВО!

Cristina Chiabotto

Cristina Chiabotto: употребува 24 Ore Perfect n°4

НОВАТА 24 ORE PERFECT

Едноставно совршена. Со формулата POWER STAY COMPLEX таа овозможува долготрајност и свежина на нанесената шминка. Свилено нежна кожа и рамномерна боја на тенот. Сончевиот фактор SFP 10 ја штити кожата од прерано стареење. Совршена во секој момент.



www.deborahgroup.com

ИТАЛИЈАНСКА СТРАСТ ЗА УБАВИНА

DAY and NIGHT

Првиот впечаток кој најчесто ќе го добиете, кога ги посетувате кафе баровите е дека мажите и жените се речиси исто облечени преку ден и навечер.

Секако далеку поголеми грешки во облекувањето прават токму жените. Светкави или лакирани чизми, најчесто со висока тенка сребрена потпетица, сандали кои би требало да се комбинираат со свечана тоалета, корсети, блузи со длабоко деколте, тесни панталони или шорцеви, светкави колани и секако прејака шминка и фризура која најчесто се прави пред одење на матурска или пак свадба. Можеби ова се најекстремните случаи кои ја даваат лошата слика за девојките низ баровите, слика од која помислуваме дека истите тие девојки целиот ден го поминуваат надвор и немаат време да се пресоблечат и одберат нова комбинација со која ќе оддадат впечаток дека барем за момент подразмислиле и ја одбрале токму вистинската вечерна комбинација.

Чест на оние кои заради природата на нивната професија, преку ден можеме да ги видиме во убави беспрекорно испеглани кошули, едноставни панталони, дискретна шминка и средена коса. Но можеби дел од нив можеме да ги видиме во истата таа бизнис кежуал облека и навечер во истите барови, што значи дека грешката е подеднаква.

Дали би требало да внимаваме како се облекуваме преку ден и навечер? Секако дека би требало!!! Што е тоа што ја одвојува дневната од вечерната облека? Каде и што треба да облечеме?

Преку ден можеби најдобро е да одбереме облека која ќе ни дозволи слободно да се движиме и да ги исполниме работните обврски. Тоа не значи дека воопшто не треба да посветиме време и внимание, туку да носиме облекување, пожелно од природни материјали, кои доликуваат на возраста и секако на работното место. Затоа не може да се генерализира кои се вистинските парчиња облека. Дали тоа ќе



Пишува:
Цаци Паковска - стилист

биде некое палто со добар крој, едноставна кошула или пак интересна блуза, треба да се одбере она кое ќе прилега на вашиот стил на облекување.

А вечерните комбинации во облекувањето се сосема друга приказна. Тогаш можете да одберете некој прекрасен фустан, а фармерките во комбинација со интересна блуза, секако дека не се исклучени. Никој не може да ви каже и да ви одбере што да облечете, сепак внимавајте затоа што првиот впечаток во облекувањето е тој кој покажува кој сме ние всушност, какво училиште сме завршиле, каде живееме, каков автомобил возиме, на каков годишен одмор одиме. Ако не сакате да оставите погрешна слика, тогаш внимавајте во иднина што ставате на себе, затоа што првиот впечаток игра улога.



4M за перфектно еспресо

Пишуваат:

Ангела СТЕФАНОВСКА и Матео БАРБАРОСА

Кафето е пијалокот на креативната и активната интелигенција, што ги буди и оживува сетилата.

Уште во далечната 1500 година, европските трговци, авантуристи и истражувачи ја откриле употребата на кафето во Турција, земја, во која во тоа време се отворале првите кафетерии, наречени и "центри на знаењето", места во кои се среќавале интелектуалци и видни трговци. Брзото проширување на кафето во Европа започнува во следниот век. Подоцна, кафето станува еден од најконсумираните производи во светот, со традиции, ритуали и начини на подготвување кои варираат од место во место. Денес, за татковината на доброто кафе се смета Италија. Таму е создадено и Еспресото кое преку единствениот и комплексен начин на подготвување со екстракција, ги истакнува вкусот, аромата и кремата на кафето.

Оние кои никогаш не се нашле очи во очи со една машина за еспресо, мислат дека за да се направи добро кафе, доволно е да се притисне едно копче на кафематот! Но, би требало да се знае дека тоа е последното нешто од долгата листа на знаења и искуства што само професионалниот бармен ги познава.

Истиот кафе бар, заслужен релакс после напорен работен ден, пријателите, муабетите, порачувам кафе како скоро и секој ден, го вкусувам и... „Ова кафе нема крем"... „Е премногу силно"...или... „Е толку ретко, што не личи на кафе!"... „Е изгорено"... „Ова не е кафе". А местото е исто од вчера, пријателите се истите од секогаш. но кафето што толку го посакувам не е истото.

Ова е затоа што кафето е деликатен, непостојан и променлив производ за кој се важни скоро сите околности: климата, начинот на одржување, на чување итн.

Некои го споредуваат кафето со карактерот на каприциозна убава жена „превртлив и непостојан". Но ако за секоја каприциозна жена постои некој кој знае на кој начин да ја претвори во идеална девојка, исто така за секое кафе постои и бармен кој умее црните гравчиња да ги претвори во „момент на чисто задоволство", кое ние го очекуваме од нашето кафе. Затоа во Италија е измислено правилото на „4M"

- **MISCELA** (МЕШАВИНА),
- **MACININO** (МЕЛНИЦА),
- **MACCHINA DA CAFFE** (МАШИНА ЗА КАФЕ),
- **MANO DEL BARISTA** (Раката т.е. умешноста на барменот).

1. M како Miscella или Мешавина

Мешањето се состои во соединувањето на различните типови кафиња, печено или непечено за да се добие посакуваниот рецепт. Мешавините кои се користат во италијанското еспресо најчесто се состојат од два вида кафе: Робуста (дава густина и тело на кафето) и Арабика (дава арома и мирис). Мешањето има две цели: Првата е комерцијална за да се прилагоди кафето според цената и палетата на вкусови, кои варираат од еден до друг потрошувач. За пример ќе ја земеме Италија. Во кафетериите во северна Италија, на пример Болоња или Милано се пие мешавина на еспресо која содржи 60% арабика и 40% робуста, додека во јужниот дел на Италија, на пример Наполи или Лече еспресото е составено од 40% арабика и 60% робуста. Ова е затоа што со текот на времето вкусот на потрошувачите се ориентирал според различни избори и перцепции. Втората цел е техничка - да се подобри квалитетот и да се одржи константноста низ времето. За оваа цел се потребни висококвалитетни видови на кафе од целиот свет.



Што е посложена мешавината, се разбира во одредени граници, толку повеќе се добива производ со одреден и препознатлив вкус кој ќе остане непроменет во времето.

2. М како Macinino или Мелница

Мелницата е првиот инструмент за трансформација на кафето „од зрна во прашок“. Мелницата има огромна улога во подготвувањето на кафето. Дали еспресото ќе биде добро зависи од тоа дали тој што ракува со неа знае да го регулира и да го препознава сомеленото кафе. Тоа не треба да биде ни премногу ситно, ни премногу крупно. Во двата случаи, резултатот би бил катастрофален. Мелницата треба да биде наместена за дозата која се испушта биде меѓу 7 и 8 грама. Со правилно мелење и коректна грамажа, на еспресото му се потребни 25 секунди од активирањето на кафематот за да истече во шољичката. Доколку ова време е пократко треба да се сомеле поситно, доколку е подолго кафето ќе биде изгорено, и би требало да се зголеми степенот на мелење.

Од голема важност е и одржувањето на мелницата. Барменот треба да се грижи на крајот на секој работен ден таа да биде чиста (како садот каде што се наоѓа кафето во зрна, така и дозерот каде што се наоѓа меленото кафе). На тој начин ќе се избегне задржувањето на маслата на ѕидовите кои му штетат на кафето).



Некои го споредуваат кафето со карактерот на каприциозна убавена „превртлив и непостојан“. Но ако за секоја каприциозна жена постои некој кој знае на кој начин да ја претвори во идеална девојка, исто така за секое кафе постои и бармен кој умее црните гравчиња да ги претвори во „момент на чисто задоволство“, кое ние го очекуваме од нашето кафе.

3. М како Macchina da caffe или Машина за кафе

Ако се користи со претпазливост и знаење, после регулацијата на мелењето, кафематот ќе ни овозможи задоволство во секоја шоља кафе. Италија освен татковина на еспресото е и татковината на генијални научници кои ги создале најдобрите машини за кафе во светот.

Но за да направи добро еспресо, барменот треба да посвети внимание на неколку клучни фактори:

- **ТЕМПЕРАТУРА НА ВОДАТА**- Температурата на водата треба да биде константна и да не биде постудена од 88 степени, ниту пак потопла од 94
- **ПРИТИСОКОТ ВО БОЈЛЕРОТ**- Притисокот во бојлерот треба да биде помеѓу 1,0 и 1,2 бари.
- **ПРИТИСОКОТ НА ПУМПАТА**- Кога кафематот мирува правилната вредност е 4 бари, кога се подготвува еспресо таа е 9 бари
- **ДОЗА НА КАФЕ**- Една доза на кафе треба секогаш да биде од 7 до 8 грама
- **ПРИТИСОКОТ НА МЕЛЕНОТО КАФЕ**- Притисокот со кој го притискаме кафето во рачката треба да биде централен и со тежина од 20/25кг
- **ВРЕМЕ НА ЕСТРАКЦИЈА**- Времето во кое кафето треба да ја наполни шољата е 1 секунда за 1 мл, што значи 25 секунди за едно кратко еспресо (кратко кај нас, нормално во Италија)
- **ТЕМПЕРАТУРА НА ЕСПРЕСОТО ВО ШОЉА**- Температурата на штотуку подготвеното кафе е околу 65 степени
- **ДЕПУРАЦИЈА НА ВОДАТА**- Овој елемент е од огромна важност за подготвувањето на еспресо и за зачувувањето на кафематот. Водата пред да дојде во кафематот мора да помине низ депуратор или тн. засладувач.

4. М како Mano del barista или умешност и знаење од страна на барменот

Квалитетот на кафето, мелницата и кафематот се од огромна важност за подготвување на еспресо, но самите не се доволни. Клучниот фактор е кој и како ги користи. За да се направи добро еспресо се потребни знаење, умешност и искуство. Барменот, како во ритуал, треба да знае да го притисне меленото кафе со потребната сила, да се осигура дека температурата и притисокот се во ред, да биде сигурен дека степенот на мелење е добар и дека секое подготвено кафе е перфектно.

Само во овој случај нема да го расипеме или омаловажиме тоа што е создадено низ децениите со голем напор, знаење и традиција. И само на овој начин конзументот кој не гледа што се крие позади една обична шољичка еспресо, но истовремено е и главниот жири, ќе сфати дека ова еспресо е направено на мајсторски начин или подобро - на М начин.



*The Mediterranean
is not so far away*



Уживајте во опуштената, 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 кое ќе ви пружи единствено гастрономско уживање. Тортелини ди Парма, ајкула во тропски сос, Шатобријан Бернез, бранџин на сино, фахитас, џамбалаја...од сè по нешто. 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



DRY MARTINI

Пишува:

Филип Арнаудов

Здружение на бармени на Македонија

Цинот е најоригиналниот коктел пијалок и во светот е најпознат по својот најпопуларен пример на барменската уметност - DRY MARTINI. Жестоко се аргументира околу сите аспекти на овој, најпознат меѓу сите коктели-дури и неговото раѓање е прашање на дебата иако најверојатно е дека за прв пат се појавил во бар во Knickerbocker Хотелот во Њујорк во 1911 година, каде хедбартендерот Martini di Arma di Taggia, измиксал коктел од London gin, Noilly Prat vermut и orange bitter.

Главната состојка за сите варијации е џин и French (French е синоним за сув вермут). Мартино-вата варијација на рецептурата е дека тој ги измешал состојките со многу мраз и ги процедил во изладена коктел чаша. Маслинката била додадена според нормативите на Knickerbocker хотелот. При тоа, се појавиле забуни затоа што во тоа време веќе постоел Sweet Martinez коктел на пазарот, составен од Old Tom gin, Rosso вермут, мараскино и orange bitter. Навистина, еден од првите флаширани премикси бил Мартинез направен во US фирмата за пијалоци Heublein во 1892 година. Легендата говори дека бил именуван по некој трговски патник кој барал pick-me-up (израз за коктейли кои “креваат”) за да го издржи патувањето од Сан Франциско до Мартинез.

Иако вермутот е потполн дел на коктелот, немало никаква поврзаност меѓу него и Martini & Rossi - фирмата воопшто не го произведувала вермутот кога ди Taggia го измислил својот голем пронајдок. Иронично, меѓутоа Martini & Rossi ја купуваат Noilly Prat, фирмата која го произведува најдобриот вермут за Dry Martini.

Иако рецептот е навидум лесен, Dry Martini е всушност збеснувачки сложен. Секој Dry Martini љубител има свој spin on it (желба) - секој елемент е отворен за расправа.

Луис Буњел го опишал процесот на додавање на вермутот во џинот како чиста замисла, како зрак на светлина која свети (продира) низ шишето на Noilly Prat пред да допре до џинот. Оние кои не веруваат би го нарекле тоа neat (чист) џин, но вистинските љубители ќе се согласат дека тоа е Dry Martini.

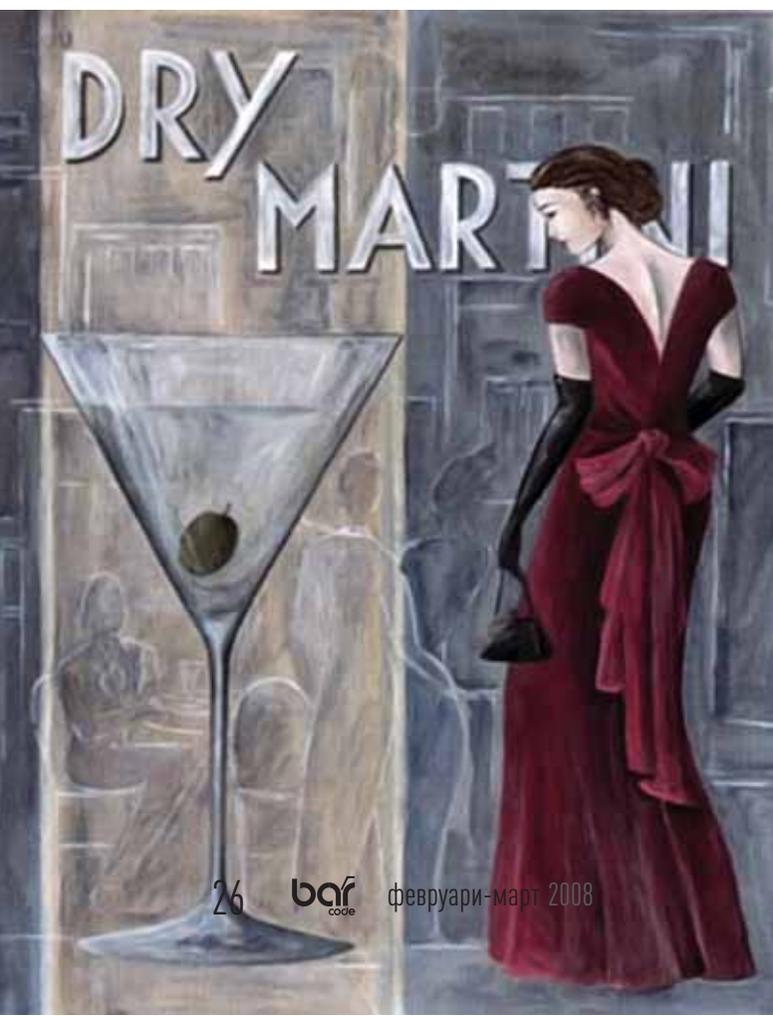


Никогаш не постоел коктел кој имал цел каталог од опсесии - “all of whom are on a personal search for some Holy Grail”. Во последно време тоа значи суво колку посуво можеш да го добиеш (суво во овој коктел значи да има што помалку вермут), иако факт е дека како што има остарено така Мартинито е станато посуво. Животот го започна како микс од еднакви делови на џин и вермут, а во последно време односот е некаде од 4:1 до 25:1.

Целта е да се добие пијалок кој во себе има илузија на чистота, а воедно и сложеност. Ги дефинира коктелите, а едвај да е коктел воопшто. Има малку повеќе од еден пијалок и бесконечно мала количина на вкус, па тогаш зошто миксањето е толку тешко? Затоа што едноставноста е најтешката работа да се достигне. Распрскувања, коцки мраз ароматизирани со вермут, маслинки потопени во вермут-се употребуваат за да се проба и успее моментот на сатори кога перфекцијата е достигната.

Сите состојки мора да бидат изладени-од чашите до џинот. Се користи само најквалитетен џин-се мисли на Tanqueray, Beefeater, Gordon’s или Plymouth.

Во последно време Мартинито станува центар на ново обожување, како што барменот наоѓа нови варијации на старата тема. Некои се пост-модерни класики, други се хаос. Само едно сигурно - дека Dry Martini е коктел кој никогаш нема да умре.



Рецептурата за Dry Martini

5cl Dry Gin
1cl Dry Vermouth

Се мешаат состојките во микс чаша и се сипуваат во изладена коктел чаша. Декорација зелена маслинка или спирала од лимон.

Едноставно нели?

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

1le

563033

BOTTLED BY

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

А, Б, В ДО Ш

или како да се сочува ниво
на ресторан или кафе бар

Полека но сигурно ги трошам последните букви од азбуката и искрено не знам дали да се радувам што на моето критизирање му доаѓа крајот. Од друга страна пак, сериозни се дилемите како во иднина да го пополнам местото на оваа архитектонска рубрика. Едно е сигурно - нема да се занимавам со критики и иронизирање, не дека не ме бидува за тоа, туку не се најдов себеси во тој жанр. Меѓутоа, да нема дилеми, започнатото ќе си го довршам до крај, особено што следниве неколку букви се бисери на угостителскиот вокабулар.



Пишува:

Бујар МУЧА - Архитект

Во минатиот број ја најавив буквата Т како симбол кој ќе се позанимава со феноменот на Терасите пред или зад угостителските објекти. Мислам дека овој пат за прв пат ќе ми недостигаат негативни критики околу нивниот дизајн, функционалност и третман. Критиките повеќе ќе бидат упатени на адреса на безмилосното узурпирање на градскиот заеднички простор. Но да започнеме...

Т (Тераси)

Тоа се отворени или наткриени простори пред угостителските објекти или во нивните внатрешни дворови кои служат за давање на угостителски услуги во топло и суво време... Не можев да смилам по глупава дефиниција, признавам. Сеедно, во овој сегмент угостителите македонски, навистина во последните години покажаа завидна умешност. Веројатно, некако дознале дека „нивните“ Архитекти и Дизајнери, претходно физички и емоционално скршени, работејќи на НИВНИОТ ентериер, за истиот хонорар и тортура можат да го решат и екстериерот. Нормално дека можат. Тоа се уметници, ниту пари ниту слободно време им треба.

Резултатот е видлив по сите македонски шеталишта и тротоари. И сето тоа експандирано до самите ивици на коловозите. Кутрите македонски пешаци нека умрат, нека ги прегази првото возило кога немаат кафуле кое добро работи па да си имаат свое. А додека гинат под некакви подвозја на автомобили, нека им свири различна музика од секое следно кафуле, кога не знаат како се прави „камен“!

Ќ (Ќар) Мак - Добивка.

Како си легнаа темиве една по друга. Сето она што го напишав во претходниот пасус се прави за да се отворат целите на овој. А секоја благородна цел бара невини жртви :). Постојат два начина да се дојде до ќарот. Едната е со манијачко и експресно промовирање на сите вредности на инстант македонската шема на излегување, со потхранување на „мотивот на стадо“ од типот „Таму има супер раја, се убави луѓе, не идат сељачишта“ и „ Таму искача

кремот“. Проблемот со „кремот“ е што има краток рок на траење, а бидејќи нашиот народ го нема рецептот за изработка излегува дека тој и не постои. Во следниот број ексклузивно за читателите на Бар Код ќе го публикувам вистинскиот рецепт за ‘Крем’. Вториот легитимен начин за постигнување на светата угостителска цел ќе ја опишам во следниот пасус под име....



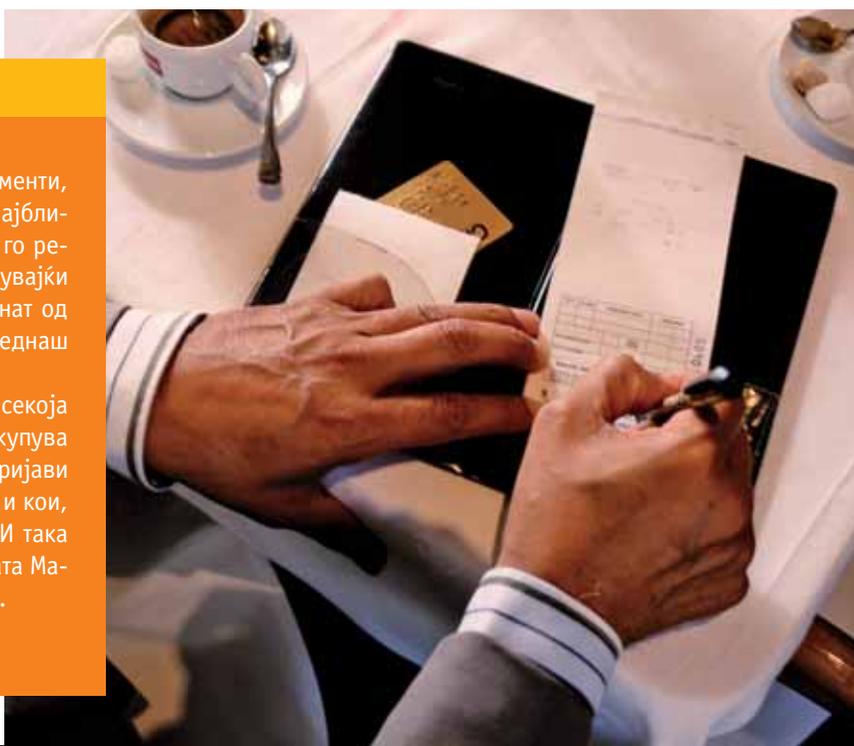
У (Услуга)

За неупатените, угостителството спаѓа во услужни дејности и за неа државата дава дозвола под услов истата да биде достапна за СИТЕ. Под Сите се подразбира и кремот и шлајмот, и убавиот и помалку убавиот, и паметниот и помалку паметниот. А Ти фраеру угостителски, ако си крем-че ти доаја кремот, ако си шлајм-че си живееш меѓу своите. Така се прави ќарот на долги патеки. И сè би било едноставно дури и со мојава теза, да не чукнеш на порти најголемото зло на 21-от век во Македонија.....

Ф (Фискализација)

Замислете си драги угостителски конзументи, нашиот кафеанџија одвојувал од устата на најблиските да го стокми локалот, успеал лажно да го регистрира, како ноќен клуб или кабаре поставувајќи нова теорија за децибелна заштита потпомогнат од експертите од разни општински комисији и одеднаш доага Армагедонот.

Мора да плати автоматски данок за секоја испиена чаша пијалок кој сега не смее да се купува од Зелено Пазарче. Згора на тоа треба да ги пријави вработените, оние истите кои ги направи луѓе и кои, да не беше тој ќе скапуваа крај контејнери. И така државата му враќа за се што сторил за кривката Македонска економија. Навистина нема смисол...



Кога го започнав текстот мислев во овој дел да ја вметнам и буквата Х. Меѓутоа, ви ветив дека во следниот број ќе го обелоденам рецептот за Крем. Значи, следниот и последен текст од овој циклус ќе

го започнам со изразот Храна. Истиот ќе го употребам за промоција на уште неколку рецепти од богатата ризница на мојата кујна. До видување.



Јавна менза

или национална свест кон

јавната исхрана

Пишува:

Игор ПАЧЕМСКИ

Благодареејќи на Џејми Оливер, познатиот ТВ готвач, до крајот на животот нема да погледнам “turkey twizler”, еден од фаворитите на домашната трпеза во Велика Британија.

Пред деведесетите

Во раните деведесетти Велика Британија беше редовно рангирана како една од најлошите земји од аспект на квалитет на рестораните и исхраната воопшто во споредба со останатите западно европските земји.

Италијанските тратории со црвено белите чаршави и темпераментните келнери кои сервираат домашни равиоли, француските бистроа во кои покрај винските карафи и духот на студентската четврт се сервираат огромни порции boeuf bourgignon, беа светлосни години напред во споредба со англиските ресторани кои го имаа духот на културната серија - Фаличниот Пансион на Басил Фолти.

Келенери како Мануел, сервираа класика од 70-тите и можевте да бидете сигурни дека ќе бидете соочени со коктел од ракчиња (зелена салата, млади одмрзнати ракчиња, сос Marie Roz, бљак, бљак), стек со хотелски помфрит и ужасен beurre blanc или sauce au poivre, Black Forest gateaux или праски “Мелба”, со неизбежната корпа од карамел, гордост на главниот кувар во кујната, на кој овој мал момент на минута му е поважен од фактот дека не знае да испржи помфрит.

Деведесетите

И одеднаш, бум! Во текот на 90-тите, се корнат корнизи и цветни завеси. Мис Марпл е заменета со млада, сингл жена во средните 30-те која носи Прада, била во Ел Були и има енциклопедиско познавање од криптичните рецепти на индиската кујна. Не тика или пасанда, туку јагнешки фрај од Гоа или рава доса од Јужна Индија. Авокадо бањите и гасните грејачи се заменуваат со хипер модерни италијански рерни и Англија учи да прави разлика помеѓу bordeau и be-a-joulaïs. И, нацијата одеднаш станува опседната со храна до тој степен, да секретарка од Њукасл (читај Пробиштуп) на пауза за ручек, место похована кобасица со помфрит, почнува да јаде кокошка и салата на pesto и ciabata.

Како се случи оваа огромна трансформација во Велика Британија и како можеше ова огромно репозиционирање на јавната свест да се случи речиси преку ноќ? Дали ова значи дека идните генерации во Англија ќе бидат гастрономи? Дали ова значи дека квалитетот на јавната исхрана како почетен репер (од училишната менза, болница до затвор) ги рефлектира овие социјални промени? Што прави англиската влада за да се створи ова ниво на свест? Или како ние со нашите македонски очи гледаме на тоа? Од наш аспект гледано, дали пак, и ние како кандидат за членство во Европската Унија сме свесни за важноста на квалитетната исхрана како државна здравствена профилакса? Дали армијата маршира на stomak како што Наполеон рече? Толку многу прашања, толку малку време!

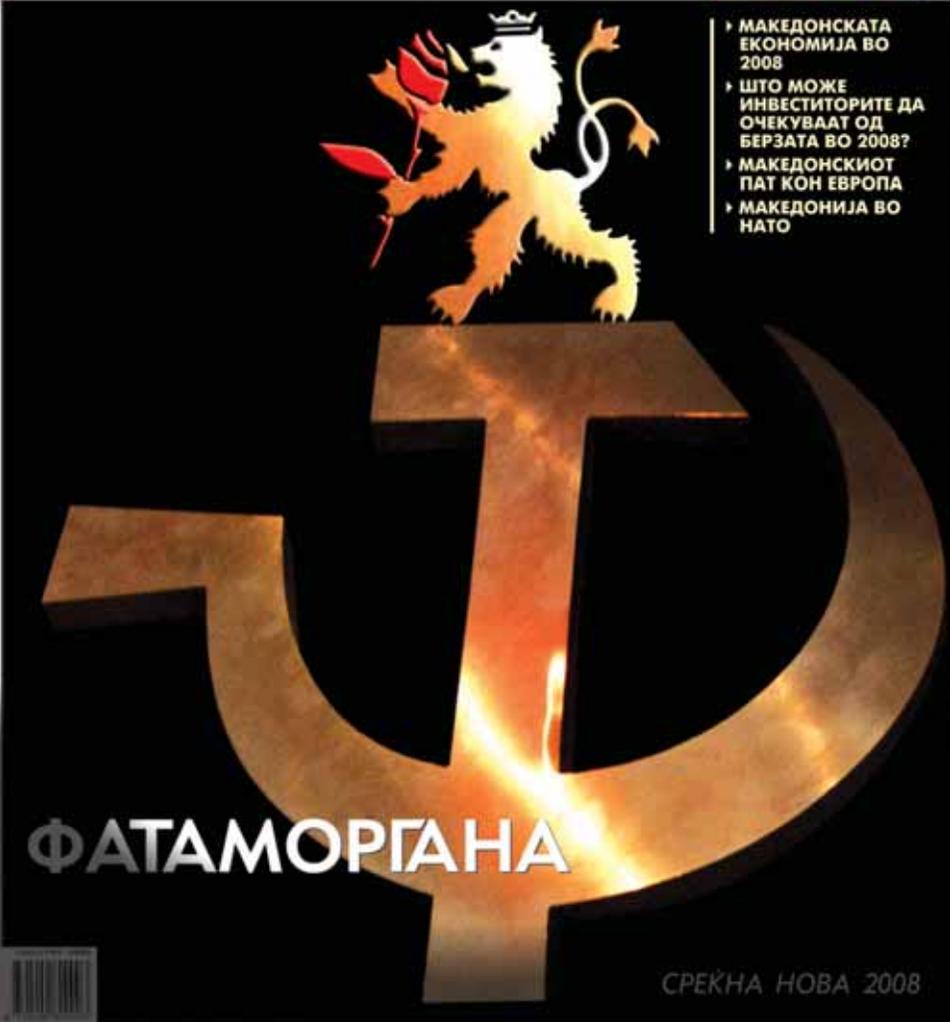
- ▶ КОМПАНИИ И ПАЗАРИ
- ▶ INVESTOR
- ▶ НАВИГАТОР
- ▶ ЕКОНОМИЈА
- ▶ ИНТЕРВЈУ
- ▶ ЕВРОПСКА УНИЈА
- ▶ ПРИВАТИЗАЦИЈА
- ▶ БИЗНИС ПРОГНОЗИ
- ▶ LIFE BUSINESS
- ▶ ТЕХНОЛОГИИ И БИЗНИС
- ▶ ЛИДЕРСТВО
- ▶ БИЗНИС ЕДУКАЦИЈА
- ▶ МОБИЛНА ТЕЛЕФОНИЈА
- ▶ СВЕТ

ДОСИЕ: МАКЕДОНСКИОТ КАПИТАЛИЗАМ

КАПИТАЛ.



ProCredit Bank
Macedonia



- ▶ МАКЕДОНСКАТА ЕКОНОМИЈА ВО 2008
- ▶ ШТО МОЖЕ ИНВЕСТИТОРИТЕ ДА ОЧЕКУВААТ ОД БЕРЗАТА ВО 2008?
- ▶ МАКЕДОНСКИОТ ПАТ КОН ЕВРОПА
- ▶ МАКЕДОНИЈА ВО НАТО

ФАТАМОРГАНА

СРЕКНА НОВА 2008

...САМО ИДЕЈАТА Е КАПИТАЛ, СЕ ДРУГО Е ПАРИ...

Број 428-427 • 28 декември, 2007 • издање 8 • цена 100 ден. • телефон: 2042 700 • факс: 2042 718

...САМО ИДЕЈАТА Е КАПИТАЛ, СЕ ДРУГО Е ПАРИ...



... Македонија

Фамилијарно, ние Пачемски-Фотеви сме интелектуални номади. Од Н. како Титов стипендист во Белград во 60-тите, К. Како средношколец во Загреб во раните педесетти, до П. како медицинска сестра во Англија во 60-тите, традиционално сме опстанувале на диети од интернатска храна, во потрага по интелектуален предизвик. Во добрата стара фамилијарна традиција, 1994 година на 1-ви Септември, го заменив комфорот на Партизанска 59 со едно од најстарите англиски приватни училишта, Упингам. По детство поминато во градинката Наум Наумовски Борче која го имаше следниот пристап кон исхрана: не пиеш млеко со кајмак, добиваш шлаканица, до ден денес, зборот „млеко“ ми внесува страв во коски. Понатаму, како дете на родители со кариера, за време на целодневниот престој во училиштето 29 Ноември, имав задоволство да ги пробам деликатесите како кокошка со ориз, пудинг (со кора од 1цм) и бог да ги поживее, јајца на око и тортици од Таково,

што дури ни Менка од менза не знаше да ги утне, а потоа едно лето, ги пробав и манците во Војна болница, кои беа соодветни единствено за полковник Гуле (вдовец), кој мислам дека имаше таков ентузијазам кон манците бидејќи беа послужувани од сестра Никица, (кај си маче). Значи сума сумарум, цел живот сум јадел ужасна храна во земјата која ја снабдуваше цела Словенија со јаболки за Фруктал соковите. Која иронија...

... Англија

Да се вратиме на Англија и овој феномен на гастрономска трансформација на државно ниво. Првиот човек кој ми падна на памет да го интервјуирам е Марк Аткинсон. Марк како и јас е дипломец на Упингам, потоа Кембриџ каде што студираше медицина, Лечестер на клиничка специјализација по гастро - ентоерологија и сега е во Лондон како директор на клинички перформанс на Централен Лондон и болницата Ст. Марис во Падингтон. Марк покрај не-

говите професионални квалификации и аколади, е опседнат со храна. Тој е човек што во 8 наутро прави јајца ала бенедикт со *Hollandaise* сос после пијанка или прави индивидуални порции рижото по гостин на вечера.

Марк ни ги даде следните одговори на овие прашања:

БАР КОД: Претставете се на читателите!

М.А.: Јас сум Марк Аткинсон, консултант по гастро ентоерологија и директор на Вестминстер ПЦТ, (Primary Care Trust). Како клиничар сум афилиран со Ст. Марис во Падингтон (болницата во која пристигнаа првите жртви од бомбардирањето на 07/07).

БАР КОД: Омилено јадење?

М.А.: Традиционален говедски ролат Велингтон, Кралица на десертите (стар англиски десерт). Исто така, слабост ми е индиската храна. Патувам често и редовно јадам локална храна. Не сум од оние туристи што јадат Мек Доналдс на егзотични локации.

БАР КОД: Кулинарски пекол?

М.А.: Ресторан за туристи во Лондон. Синтетички сосови. Зачини кои ми го уништуваат вкусот.

БАР КОД: Сте пробале ли храна од Балканот?

М.А.: А..големоно, мусака, ѓофте...Ми се допаѓа!

БАР КОД: Први сеќавања на школски оброци?

М.А.: Основното училиште во кое се образував, иако беше интернат, имаше мала и исклучително добра екипа во кујната. Кошмарите започнаа во Упингам, каде во куќата Констаблс, готвачката сакаше да готви кедгри, јадење од риба, ориз, кари и јајца. Ова е едно од најубавите јадења кое претставува комбинација на индиската и англиската храна и потекнува од колонијалниот период. Подготвената варијанта беше толку лоша, што 20 години не го пробав рецептот.

БАР КОД: Дали на универзитетот бевте во интернат во кој се храневте сами или во менза?

М.А.: По Упингам, немав намера да ризикувам рецепти ала кедгри, па логично беше да се запишам на курс по класично готвење. Не бев типичен студент што живее на сендвичи и пиво. Правев лиснати теста и пиев Кларет (се смее)

БАР КОД: Како млад доктор, како ви се виде храната во болница?

М.А.: No comment.

БАР КОД: Како млад доктор, како ви се виде храната во болница?

М.А.: Колосални чекори. Во Англија моментално вниманието е свртено кон тоа да се подобри квалитетот на луѓето кои работат во јавниот сектор. Се внимава на планирање на менија, калории, стандарди на состојки. Свесни сме дека долгите работни часови бараат соодветно гориво.

БАР КОД: Кетеринг во болница. Колкаво внимание се посветува?

М.А.: Јас верувам дека во моментот ситуацијата е добра. Храната се гледа по калорична вредност, дијететичари планираат менија. Познати готвачи од врвните ресторани се консултанти во државниот сектор, со цел да го подобрат вкусот на храната. Ме-

нијата се планирани индивидуално. Претходно по објавувањето на репортоот на мојата ценета колешка Hannah Pearce, се покажа дека 10-15% деца се над дозволената телесна тежина. За тоа придонесува и јавната исхрана. Менито во многу случаи беше водено од профитна гледна точка. Сега се прават огромни напори да се дојде до точка каде што “Цонвениенце фуд” (храна со голем процент на пред припрема) да се замени со “Fresh” (ал фреско храна).

БАР КОД: Свеста за храна во Британија во споредба со Европа?

М.А.: Многу висока! Кажете ми друга земја во која час и половина во петок навечер ќе е посветен на патењето на кокошките во не-етички фарми... Кутрите кокошки (се смее).

Денес

Значи, сите луѓе во Англија знаат се што треба да се знае за исхрана! Па, можеби, во 90-тите и беше така. Магазините како Vogue, Elle, Wallpaper, со секојдневните ресторански критики ни ги преполнија поштенските сандачиња. Сепак, сето тоа беше во контекст на англиската средна и висока класа. Тоа се едуцирани луѓе со високи примања. Во последните пет години ситуацијата повторно се менува. Англија стана Панчево. Тренерки, Рибок, Бурбери капи, ланци околу врат, дизелашки питбули. Неписменост. Мајки од 15 години. Мајки од 14 години. Неможност да се помножат две бројки без дигитрон. Дебелина. Клиничка дебелина. Морбидна дебелина... Како можеше за така кратко време, сказната да се претвори во ноќна мора? Кога Пепелашка стана предебела за балскиот фустан и кога Заспаната убавица заспа како резултат на кома од дијабетис? Во Англија според асоцијацијата “Soil”, која се занимава со инкорпорација на органска храна во секојдневните институциски менија, ситуацијата е алармантна. Patrick Holden, директорот на институцијата, ни изјави:

Според нашите пресметки, во училиштата се троши



35 пени (50 еуро центи) пер capita по брок. Во заговорите, тоа е 60 пени (90 центи). Тоа не е доволно според нас. Иако има подобрување на државниот буџет, сепак сликата е далеку од идеална.

Шкотска води во однос на напорите да се подобри квалитетот на оброците. Владата инвестира 100 милиони евра во напор да се подигне јавната свест.

Гледајќи колку овие оброци се наплаќаат во училиштата, се очекува родителите да платат помеѓу £1.55 до £1.60 по дете (2.5 евра). Месечно, тоа е околу £70. Социјалното не гарантира дека овој трошок ќе биде подмирен.

Не треба да сте гениј, за да пресметате дека бруто профитот на еден оброк е 73%. За тие од вас што не се занимаваат со комерција, лаичкото објаснување е дека од бруто профитот се плаќаат трошоци што се надвор од цената на состојките на оброкот. Не треба да сте професор по астрофизика за да сфатите дека ова профитирање е неетичко. Значи, од вашето лошо нахрането дете, некој, некаде ќе си ги полни џебовите. Иако децата како социјална категорија мене и М. воопшто не интересираат, сепак, во мене се јавува еден огромен револт. Ништо чудно, што Џејми Оливер, по години поминати во Ladbroke Grove, во боевската четврт на Лондон, кога ја сретна Џулс и створи две деца ги сфати овие факти и тргна во крстоносна војна институциите

Џејми и харизматичната Нора (случајно одбрана теткица а ла Менка од ОУ 29-ти Ноември) си поставија цел, една обична англиска менза што сервира еден оброк дневно во училиште во Кент, да ја трансформираат од храм на чипс и хамбургери, во менза каде што се сервира рататули и карбонара. И салата. Од зеленчук.

Од стакленото свонче на централен Лондон и новогодишна вечера во која М. комбинираше рафинирани вкусови на wenslydale и краба и сервираше vintage Rose шампањ, ми изгледаше речиси невозможно дека некој, на возраст од 12 години ќе гледа во модар патлиџан како теле во шарена врата.

Не ми се веруваше дека децата реагираа на салата како што јас би реагирал на расипано млеко.



СПУЏТЕНО

со Тони и Дејан



НЕДЕЛА 16 часот **ТВ СИТЕЛ**

Повраќаа по една лажица грашок. Плачеа кога не им се даваа синтетички smiley лица од компири или цветчња од мелена мисирка.

Гледајќи деца со идни кардио васкуларни проблеми, како се констипирани десет дена, се потсетив на супа од кокошка со фиде, на телешко со моркови, компири, грашок. На зелена салата. На македонски јаболка.

Последователно, 300.000 потписи беа дел од петицијата која придонесе Тони Блер да направи ревизија на полисите за институционална исхрана во Британија. Резултатот од експериментот ме изненади повеќе отколку што очекував! Мензата се претвори од еден уреден, региментален рај, од готов помфрит што се подгрева во масло, во типична македонска менза со солзи од кромид, манџи на рингли и многу лушпи од компири. Дали Менка сите овие години била во право?

Оваа статија ја почнав со намера да демонстрирам дека Англија е подобра од Македонија. За жал или за среќа, не сум повеќе толку сигурен. Англиската студиозност, можност да се пристапи кон еден ваков проблем со истражување и стратегија на генерал, е нешто што генетски не ни е вградено.

Сепак, за среќа, по сè изгледа, дека некои виши сили ни дале можност за рационалност и некоја вродена практична интелигенција. Можеби, одговорот е во една стратешка средба на една македонска мајка, Менка и горенаведениот англиски стратег. Веројатно резултатот ќе биде телешко и моркови со зелена салата и висока бруто профитна маржа.



Од друга страна, недостатокот на стратегија, прави да се запрашам, зошто од прво до четврто, не ми беше еднаш дадена свежа салата? Кога ќе влеземе во Европската унија, дали нашата практична интелигенција ќе биде избришана од егзистенционални причини, како на пример дека синтетички домати во конзерва од Wall Mart ќе се поевтини од свежите на пазар и дека тоа ќе има влијание на куповната одлука?

Храната е профилакса и сите овие горенаведени работи ќе се случат и кај нас сакале или не. Треба да се почне сега. Можеби на Менка и треба една солидна рерна и малку повеќе владин буџет?

Стојна од Ракотинци нема да знае за Рим Пацифичка кујна, но нејзиното дете ќе знае што е црн домати. Факт! Имаме и ние адути... Чушки, Френки, и други слични куриозитети.

Во манир на Македонско училиште: Ајде деца, кој ќе ми каже, каква е состојбата на македонската јавна исхрана? Следниот час испрашувам.

Македонија сеуште на ниско ниво за јавна исхрана

Состојбата во сферата на јавната исхрана во Македонија олицетворена во градски кујни, фабрички мензи и просветен сектор за жал со години наназад е на многу ниско ниво. Овој низок степен на рангирање се должи најмногу на незаинтересираност на политичките структури за ова прашање како и на лошата организација на кетерингот или кујните. За квалитетот на храната барем засега за среќа немало поголеми замерки, ниту информации за масовно труење. Фабричките мензи полека но сигурно како и фабриките стануваат раритет, но се уште ги има. За нив е карактеристична казанската кујна која изобилува со чорбесто гравче, ориз, чорби, пире и цвекло и слично. Кај оваа категорија корисниците приватно и по желба вкусуваат од менито, а во одредени фабрики храната не се наплатува туку е пресметана како дел од личниот доход. Слична состојба, но со мени кое изобилува со скара и зеленчук може да се види во студентските домови. Таму услугата се наплаќа преку бонови и е најчесто за околу 20% пониска отколку во рестораните. Во неколку скопски студентски домови храната не е воопшто

лоша. Од друга страна состојбите во училиштата не се променети. Исхраната е на принцип на кетеринг, а на месечно ниво ги чини децата 450 денари. Најчесто се служат ладни банички, фебреци, крофни и слично, сето тоа искомбинирано со јогурт или чоколадно млеко. Во градинките пак, храната е на највисоко ниво, а и организациониот степен исто така. Целосната услуга за грижата за децата во која е пресметана и исхраната изнесува 1.500 денари. Храната е најчесто готвена и внимателно селектирана од страна на медицински тим, секако со цел да влијае правилно на детскиот развој и раст. Сето тоа секако во рамките кои ги дозволува буџетот. А тој за жал како по правило е беден. Македонија за жал е се уште далеку од нивото на Шкотска и Англија и не може да се пофали со милионски суми во ставките за подигање на јавната свест по оваа проблематика. Надежта дека со евроинтеграциските процеси нештата ќе тргнат на подобро последна умира. Да не ги спомнуваме јавните препријатија и кетерингот за градежните работници...

Горан Игиќ





професија готвач НАСЕ ТОДОСОВСКИ

Љубов, волја, упорност и дарба - рецепт за

ВРВЕН ГОТВАЧ



Пишува:

Елена Бошковска

Добрите готвачи полека но сигурно стануваат раритет зошто младината е незаинтересирана за оваа светски ценета професија. А готвењето и храната се наука и не трпат импровизации и аматеризам - порачува најискусниот готвач во хотелот Континентал

Секојдневно учење, напорна работа, следење на трендовите, голема уметност и вештина, посветеност и чувство за стил и естетика, а секако и дарба се само дел од карактеристиките што треба да ги поседува секој добар готвач.

А, денес за жал во рестораните почесто можете да најдете на лошо отколку на добро приготвена храна. Добрите готвачи полека но сигурно стануваат раритет, а младината е се понезаинтересирана за оваа, во светот, многу ценета професија. Уште од времето кога Стево Карапанџа жареше и палеше на Балканот, на овие простори не се појавило име кое би ја вратило славата и угледот на професијата готвач. За убавите, но и за негативните страни на готварството, како и за тоа што се е потребно да се стане врвен кувар, за Бар Код зборува еден од најценетите готвачи кај нас, Насе Тодосовски, кај колегите познат како Чича. Со 32 годишно работно искуство во кујната на хотелот Континентал и со богата биографија зачинета со учество на многу натпревари и изложби и работа во многу ресторани, овој ценет кулинар открива дел од тајните на неговиот занает.

Тој своите почетоци во кујната ги бележи уште за време на основното образование кога во него се разбудила љубовта кон готвење. Секојдневно откривал нови убавини во подготовката на храна, поради што талентот и желбата ги зачинил со тоа што го продолжил своето образование во средното угостителско училиште. Денеска со голема посветеност и љубов ја работи професијата за која вели дека е создаден.

Бар Код: Што се треба да поседува еден добар готвач, кои карактеристики?

Насе Тодосовски: Една од главните особини што некој кој сака да биде добар готвач треба да ја поседува е љубовта кон оваа професија и кон она што се работи. Само тоа ќе му овозможи лесно да влезе во светот на врвните кувари. Потоа, потребно е доста време и трпение, сопствен стил и чувство за креативност и естетика зошто готвењето не е обична професија. Тоа е занает и наука. Треба да се поседува огромно знаење, како секоја навидум обична намирница да се претвори во вкусен и естетски дотеран оброк, а тоа се постигнува со многу труд и целосно внесување во она што се работи. Готварството е една од ретките професии кои преминуваат од наука во уметност. А јас лично сметам и дека секој добар готвач мора да има барем 60% познавање од слаткарството.

Бар Код: Дали за да се биде добар готвач треба да се биде и добар гурман?

Насе Тодосовски: Не. Јас сум доказ за тоа. Воопшто не сум љубител на храна и јадење што се гледа и по мојата линија. А доказ се и многу светски признати готвачи кои не љубат многу да јадат. За да се успее во овој занает треба да се љуби само подготвувањето на храната.

Бар Код: Ги следите ли светските и домашните готварски трендови?

Насе Тодосовски: Да, ги следам трендовите. Но го-



Политичарите сакаат кога им готвам дивеч

Најискусниот готвач во хотелот Континентал открива дека домашната, но и странската политичка елита најмногу сака дивеч.

- Порано во ресторанот Сите среќни кај Симе готвев често за политичарите, но и за дипломатите во Македонија. Нашите најчесто бараат дива свиња и разни видови месо и дивеч, а дипломатите македонска храна во која посебно уживаат - вели Тодосовски.

лем дел од работите што ги читам и гледам одамна ги имам поминато и искусено и ретко среќавам нешто ново. Многу читам стручна литература што во голема мерка ми помага да напредувам квалитетно. Ги гледам и емисиите за готвење кај нас иако немам позитивен став за нив зошто тоа што го презентираат не е на највисоко ниво. Од овие емисии каде што има многу теоретски аспекти не се учи баш многу. Може да бидат корисни за готвачи аматери, но тие може да користат и книги за готвење. Ќе повторам, за професионалците е најважна праксата, и секако волјата.

Бар Код: Која национална кујна најмногу Ви се допаѓа?

Н.Т.: Искрено, не сум пристрасен, но најмногу ја сакам нашата, македонска кујна. Особено ми се допаѓа мучкалицата која има некоја линија на луто во себе што ми причинува посебно задоволство. Нашата кујна е и најбарана од странците, што е доволен доказ колку е добра. Покрај неа, би ја издвоил и француската, која е многу богата. Од оваа кујна со најголем мерак го подготвувам пилешкото месо во лимон или кари сос.

Бар Код: Има ли нешто што не сакате да готвите и дали готвите дома?

Н.Т.: Не обожавам да готвам само казанска храна, а во принцип сè друго сакам. Дома спремам храна за најблиските само кога имам време или не сум уморен од работа. Но како што веќе кажав, не сум голем гур-

ман, па затоа тоа почесто е задача на сопругата. Јас пак, често знам да дадам замерки кога другите готват, а ако квалитетот не е по моите стандарди знам дури да не јадам.

Бар Код: Кои се според вас позитивните, а кои негативните страни на професијата или како што велите занаетот готвач?

Н.Т.: Мене лично не ми пречат многу работи. Ниту тоа што се работи во услови на голема жештина, ниту што долго се стои на нозе, ниту што е потребен голем физички напор. Како создаден сум за оваа работа и уживам во неа. Сепак ми пречи тоа што готвачите не се доволно ценети и платени. За голем дел од тие негативности сме и самите виновни зошто едни на други си ја снижуваме цената, а за голем дел се виновни и сопствениците на локалите, но и културата и општеството во кое живееме. На запад, кога гостинот е задоволен од квалитетот на храната благодарност му укажува директно на готвачот. Додека кај нас, заслугите им се припишуваат на келнерите кои само ја носат подготвената храна од кујната до масите.

Бар Код: Се живее ли од ова професија?

Н.Т.: Да, се живее. Но, само ако се работи на повеќе места. Сум работел како млад во Уранија, Томче Софка, Маракана и сè во животот сум стекнал од ова професија. На неколку места одеднаш и може добро да се заработи. Сега готвам само во Континентал.

Бар Код: За крај, што би им порачале на младите готвачи и на идните генерации?

Н.Т.: Кога јас бев млад и почнував да учам за готвач, со колегите имавме голема желба и волја да го освојаме целосно овој прекрасен занает. Денес младите само чекаат да им заврши работното време или терминот за пракса и што побрзо да си одат дома. Не знаат дека цел живот ги очекува оваа работа и дека подобро за нив е да не ги избегнуваат обврските туку да поднаучат нешто. Јас имав среќа да учам од можеби најдобриот готвач во Македонија, Војо Спасовски, кој кога ги осознавав тајните на занаетот беше главен во кујната на Континентал. Ја сакав мојата професија, поради што многу лесно успеав да влезам во светот на врвните готвачи.



Ниту еден професионалец не ги открива своите вештини и техники, па така младите само со упорност и голема посветеност мора сами да ги откријат и извечат вештините од нив. Додека работев на моите задолженија, секогаш со едно око гледав што прави и како работи Војо. Како сечка, како подготвува ордевери, како го спрема месото и полека, но сигурно "украдов" многу негови вештини. Благодарен сум што имав среќа да учам од таков мајстор.

Новите генерации за жал не размислуваат така. Во Континентал ме имаат мене и уште неколку искусни колеги, но воопшто не го користат нашиот потенцијал.

Им порачувам да го остават готвењето ако не им е по кејф. Само оној кој знае што сака во животот и ако тоа го работи со голема љубов и посветеност може да успее. Готвењето и храната не трпат импровизации и аматеризам - порачува Тодосовски.

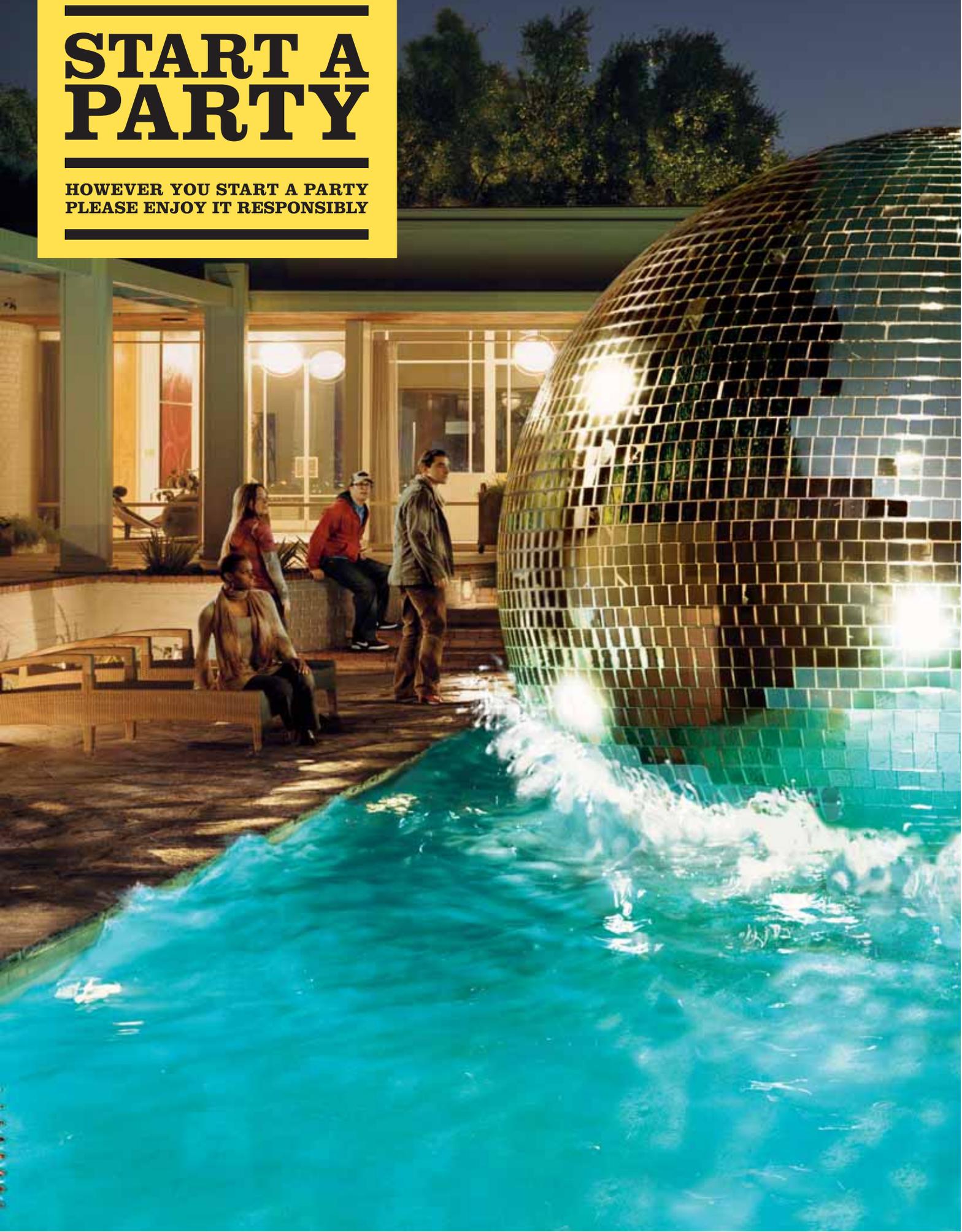


Готвачите имаат сериозни и одговорни задолженија

- Да се биде добар готвач не е доволно само да се знае да се подготви храната. Потребно е да се направи избор на намирниците, проверката на нивниот квалитет, па да се внимава на начинот на складирање и сервирање. Сето тоа претставува голема одговорност за готвачите. Тие мора да внимаваат на се што е поврзано со храната. Замислете си што може да се случи ако дојде до труење на гостите. Одговорноста ја сноси готвачот. Затоа пристапот кон овој занает мора да биде строго сериозен и професионален - вели Тодосовски.

START A PARTY

HOWEVER YOU START A PARTY
PLEASE ENJOY IT RESPONSIBLY





STARTAPARTYHERE.COM

Егзотика на автентичните кујни

Пишува:

Ана ЗАФИРОВА



Светот е отворен, се е достапно, а ние сеуште ја бараме автентичноста на нациите за да си дозволиме малку егзотика во зафатеното секојдневие. А што друго може комплетно да ве обземе, ако не храната. Во продолжение препорачуваме неколку инзвонредни места низ светот кои совршено негуваат одредена кујна на сосема друга страна на светот. Вкусете нешто и во наше име ако патот ве нанесе таму.

ЛОНДОН

Прво место за ТАИ кујна

Каде може да се најде најдобра ТАИ кујна надвор од Азија? Следејќи го Michelin Guide заклучивме дека тоа е Лондон. Ресторанот Nahm е единствената ТАИ гостилница со ѕвезда во цела Европа за последниве пет години. Лоциран во Хотелот Халкин, секоја вечер сервира вечери составени од три јадења. Главното јадење содржи пет чинии кои треба меѓусебно да се мешаат или делат. Целта е да се постигне совршен баланс на вкусови при секое менување на чинијата со храна која се поддржува или дополни дополнува

Нахм е отворен 2001 год, а Michelin ѕвездата ја заработи само по шест месеци постоење. Кујната е водена од David Thompson, најистакнатиот Австралиски готвач. Неговата книга, ТАИ храна е антологиска книга на таа тема и има освоено неколку награди вклучувајќи ја и наградата на James Beard Foundation James за најдобара интернационална книга за готвење.

Ручекот од понеделник до петок во Нахм вклучува вообичаено мени, кое има често промени но во фокусот е уличната ТАИ кујна. Ресторанот нуди и часови за ТАИ готвење седум пати секоја година. Часовите се ограничени на половина ден со осум ученици кои кулминираат со подготвување на ручек од страна на учесниците.

ЊУЈОРК

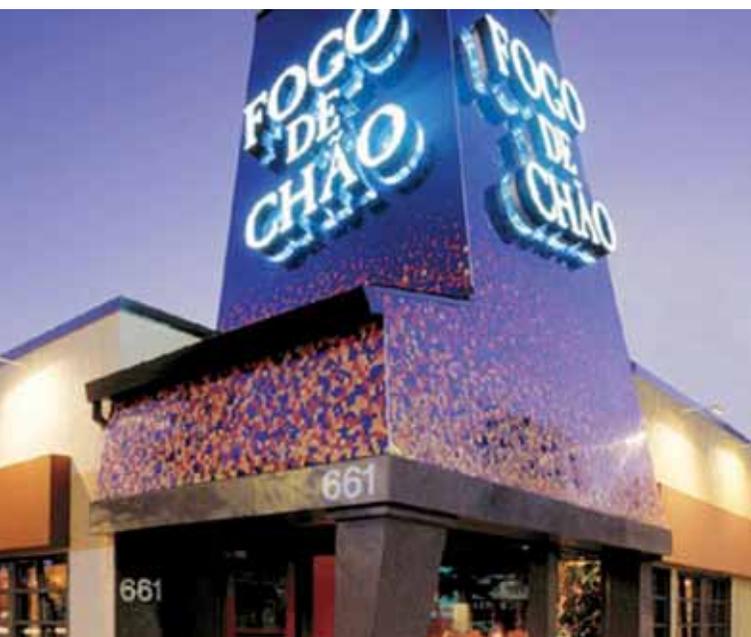
Време за чај

Во големото јаболко ќе може да ја најдете секоја храна која ќе ја помислите од било која етничка традиција од Еквадор преку Етиопија до Ел Салвадор. Но, една културна традиција е невообичаена за овој град а е обичај препознатлив за Лондон, Даблин и најзафрлените населби на британската империја од Хонг Конг до Бермуди. Fitzpatrick Hotel Group се обидува да ја измени сликата во промоцијата на обичаите, со тоа што во Њу Јорк ја нуди на дланка Ирската гостопримливост. Групацијата има два хотела во центарот на Њу Јорк, Fitzpatrick Manhattan и Fitzpatrick Grand central. Тие нудат автентичен Ирски појадок од 7 - 10.30 секое утро но, ирскиот чај од 15 - 17 часот е главен адут кој предизвикува постојани симпатии. Во периодот предвиден за овој ритуал библиотеката, барот, салонот или пак во дворот на хотелот на Гранд Централ се обвиткани во аромиите на Ирскиот чај. Секогаш го сервираат со печени земички или малечки сендвичи, со што пладневниот чај е доволно важен да биде послужен како доцен ручек или рана вечера а воедно да си го направите денот посебен. На тој начин си дозволувате да ја почувствувате „Ирската гостопримливост со Американскиот акцент“ комплетно, што е и мото на овие хотели.

ЧИКАГО

Гаучо начин на подготвување на месо

Ако сакате да јадете бразилски стек, подготвен на автентичен Гаучо начин тогаш препораката е Fogo De Chao. Приказната за овој ресторан започнува во планинскиот предел на Рио Гранде во јужен Бразил, кој е потопен во со векови стара Гаучо култура. Спецификата Гаучо печење на месото над отворената јама со оган подготвен за специјални пригоди, особено семејни собирања, познат како Churrasco, е провокација двајцата браќа да се нафатат да ја сочуваат традицијата во храната и да ја почнат приказната со Fogo De Chao. Првиот ресторан е отворен во Porto Alegre во Бразил 1985 год. Но, идејата за ширење на бразилската Гаучо култура е предизвик на кој се одговара со отварање на првиот Fogo De Chao ресторан во Америка, во 1997 Далас, Тексас. Наградите за најдобрите ресторан во Чикаго, најдобар стек, награда за незаборавен ручек, Топ 50 ресторани во Америка се потврда за автентичноста на ресторанот и нивото кое го негува во пружање на угостителските услуги.



ЈУЖНА КАЛИФОРНИЈА

Мајка на сите бифеа со морска храна

„Се што може да изедете од суши и морска храна подготвена на јапонски начин,, е мотото под кое во 1985 год во Јужна Калифорнија е отворен првиот ресторан на „Today,, кој функционира по принципот на бифе со шведска маса. На неа нудат над 160 типови на различно подготвена храна, 40 видови суши и преку 20 видови на колачи и овошје за супер цена. Секогаш свежите состојки ја прават незаменлива оваа понуда која може да го задоволи вкусот и на најпребирливите. Наградите за најдобро суши за 2004 и 2005 во Сан Диего, најдобро бифе на Хаваи со континуитет од 4 години добиена во 2006, најдобар ресторан во Хонг Конг за 2004 и 2005 ја потврдуваат позицијата на „мајка на сите бифеа со морска храна,, - како што ги нарече Елмер Дилс критичарот на храна од Лос Анжелес . Денес има 25 „њToday“ бифеа од кои 22 се наоѓаат во континентална Америка, еден на Хаваи, еден во Хонг Конг и еден во Јужна Кореа. Вообичаено се лоцирани во трговските центри и располагаат со 300 до 400 места. Пред почетокот на олимписките игри во Кина, „ Today,, ќе отвори свој ресторан и во Пекинг со што себеси ќе се смести во епицентарот на светските случувања.



nobu
sushi & bar



Leninova 29
tel. 02 31 21 123

*Одберете го
вистинскиот стил*

Paşabahçe

- хотели
- ресторани
- кафе барови
- пицери
- fast food
- слајкарници
- домаќинства

Сè на едно место

ARTGLASS

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



ДЕНМАК
Дебарца 74
тел: (02) 3112401
075 404 620

Што е STOUT?

Дури и во денешно време, кога разни информации се лесно достапни, домашните пивопијци кои така милуваат да се наречат мислат дека постојат само два типови на пиво светло и темно. Вистинските познавачи на пивото знаат дека постојат два основни вида на пиво лагер и але, и многу други подвидови. Во овој текст ќе ве запознаеме со англискиот стил на пиво портер или стаут.



Пишува:

Марјан КОСТАДИНОВСКИ



Стаутот е тип на пиво кој се карактеризира со темна боја и силен вкус. Stout пивата го достигнуваат овој вкус и боја уште во самиот процес на производство при пржењето на пивскиот слад. Како и популарните лагер пива, стаут пивата користат горно ферментиран квасец. Денес со терминот стаут се опишуваат пива со силен и тежок вкус. Класификацијата им е на два типа: горчливи или слатки.

Покрај овие две категории постојат и други различни типови на стаут пива.

Dry Stout е оригиналната формула за овој тип на пива. Пример за ова е пивото Гинис. Стаутовите исто така може да бидат ароматизирани со чоколадо, темни овошја, или кафе. Овие адитиви го прават пивото да биде слатко или суво.

Stout и портер пивата по оригинален рецепт датираат од 1677 година. Денеска тие постојано се надградуваат и усовршуваат.

Првото портер пиво било продадено во Лондон во 1730 година, и веднаш станува многу популарно во Велика Британија и Ирска, кои се одговорни за трендот кој оди во правец на постојано зголемување, до отварање на големи регионални пивари со локални пабови. Но со појавата на пале але (тип на пиво) нивната популарност опаѓа, со исклучок на Ирска каде пиварите на Гинис, Марфи и Бемиш, го зголемуваат својот капацитет на производство. Во слободен превод зборот „stout“ значи „горд“, или „смел“, но подоцна уште во 14-тиот век, стаутот почна да го ко-

ристи и зборот „силен“. Првиот пишан документ за стаутот како пиво датира од 1677 година, од теологот Егертон кој сега се наоѓа во британскиот музеј. „За твоето здравје пиете истовремено стаут и најдоброто вино“, чувство со кое се искажува дека се работи за тешко и силно пиво. Веќе кон крајот на 19-тиот век стаут портер пивото ја достигнува репутацијата на хранлив и здрав пијалак, кој се препорачува на атлетичарите и медицинските сестри. Во Ирска на пример, на донаторите на крв и пост операционите пациенти еднаш им се дава Гинис за подобрување на крвната слика поради високиот процент на железо.

Типови на стаут

Dry Irish stout

Се работи за многу темно и непросирно пиво со средна густина средно до силно горко за кое е задолжителен и вкусот на пржен слад, слично на кафето. Најкарактеристичен пример е пивото Гинис, од Ирска, со неговиот висок процент на алкохол и „сув“ вкус

Imperial stout

Imperial stout, е исто така познато и како “Russian Imperial Stout” или “Imperial Russian Stout,” кое е силно темно пиво со бакарна до црна боја, средно горко и содржи висок процент на алкохол. Се произведува во Англија (и нема никаква врска со Русија) додека во XIX век е извезен во Русија каде што го пиело царското семејство.

Porter

Портер е алтернативното име за стаутот. Оригиналното се применува во XIX век. Додека историски, културолошки и технички не постојат некои разлики помеѓу стаут и портер, кај пиварите постои тенденција во диференцирање според процентот на алкохол



кај нивните темни пива со додавање на зборовите “extra”, “double” и “stout”.

Guinness

Guinness е најпопуларниот dry stout кој оригинално потекнува од Arthur Guinness’s St. James’s Gate Brewery во Даблин, Ирска. Пивото е базирано на портер стилот кој оригинално потекнува од Лондон во 1700 година. Тој е еден од најуспешните пивски брендови во светот уште пред да се извезува и во други земји. Карактеристичен е неговиот вкус на пржениот пивски слад со кое го прави пивото неферментирано. Екстремно популарно е во Ирска каде што е воедно и најдобро продаван алкохолан пијалок на сите времиња во Ирска, каде компанијата Guinness & Co. прават годишно речиси 2 милијарди евра.

Сега пивото е достапно и во целиот свет (меѓу кои и Македонија) но брендот е и понатаму асоцијација за Ирска. Фирмата сестра се отвори во Лондон уште во 1932 година а подоцна се спои со Grand Metropolitan plc и разви во мултинационален алкохолан конгломерат кој се нарекува Diageo.

Guinness stout се прави од стандарните состојки вода, хмељ, јачмен и квасец. Темната боја Гинисот ја добива со печење, пржење на квасецот и му го дава карактеристичниот вкус. Поради неговата репутација на „ручек во чаша“ Гинисот содржи околу 198 калории (838 килоџули) од една пинта што е речиси исто како и кога се служи млеко или сок од портокал. Водата која ја користи доаѓа од Lady’s Well од планините the Wicklow додека хмељот е од Ирска. Перфектно натовчена пинта Гинис оди многу добро со парче црн леб и путер.

Гинисот и здравјето

Студиите покажуваат дека Гинисот може да биде од голема корист за срцето. Истражувањата покажуваат дека антиоксиданските компоненти во Гинисот се слични на оние кои се наоѓаат во овошјето и другите растенија, и се одговорни за намалување на холестеролот.

Повеќето вегетаријанци се сложуваат дека Гинисот е одличен и за вегетаријанската исхрана.

Типови на гинис

Постојат повеќе типови на Гинис кои се различни од земја до земја зависно од потребите на поднебјето.

Guinness Draught Guinness stout достапен во повеќето верзии и јачини кои вклучуваат:

Guinness Draught, кој се продава во големи буриња за точење и е со процент на алкохол од 4.1 до 4.3%; the Guinness Original/Extra Stout — 4.2 до 4.3% абв (Ирска, Велика Британија и поголемиот дел од Европа), 5% абв (Канада) и 6% абв (САД, Австралија, Јапонија); Guinness Foreign Extra Stout, е со 7.5% абв верзија која се продава во Европа, Африка, Карибите и Азија. Основата е од екстрактот од хмељот кој се зема од Даблин, додека другите елементи се додаваат локално. Јачината може да варира на пример од 5% абв во Кина, до 6.5% абв во Јамајка и Источна Африка и 8% абв во Сингапур.

Guinness Special Export Stout, се продава во Белгија и Холандија — 8% абв; Malta Guinness, безалкохолан сладок пијалок кој се произведува во Нигерија и извезува во УК и Малезија;



GUINNESS®

Следете го светскиот тренд
ЛАСЕРСКО БЕЛЕЊЕ НА ЗАБИ

прв пат во Скопје



СТОМАТОЛОШКА ОРДИНАЦИЈА

www.krunams.com.mk e-mail krunams@mt.net.mk

Градски Трговски Центар, кула 2 кат 2

тел: 3166-919

**БЕЗМЕТАЛНИ
ПОРЦЕЛАНСКИ ЗАБИ**

БЕЗБОЛНО ЛЕКУВАЊЕ

ОРТОДОНЦИЈА

ТИТАНИУМ ИМПЛАНТИ

**ДИГИТАЛНИ РЕНТГЕН
ПАНОРАМСКИ СЛИКИ**

**Сé од современата
стоматологија**

Чисти заби

Пишува:

Радмила ДИМОВСКА

стоматолошка ординација Круна МС

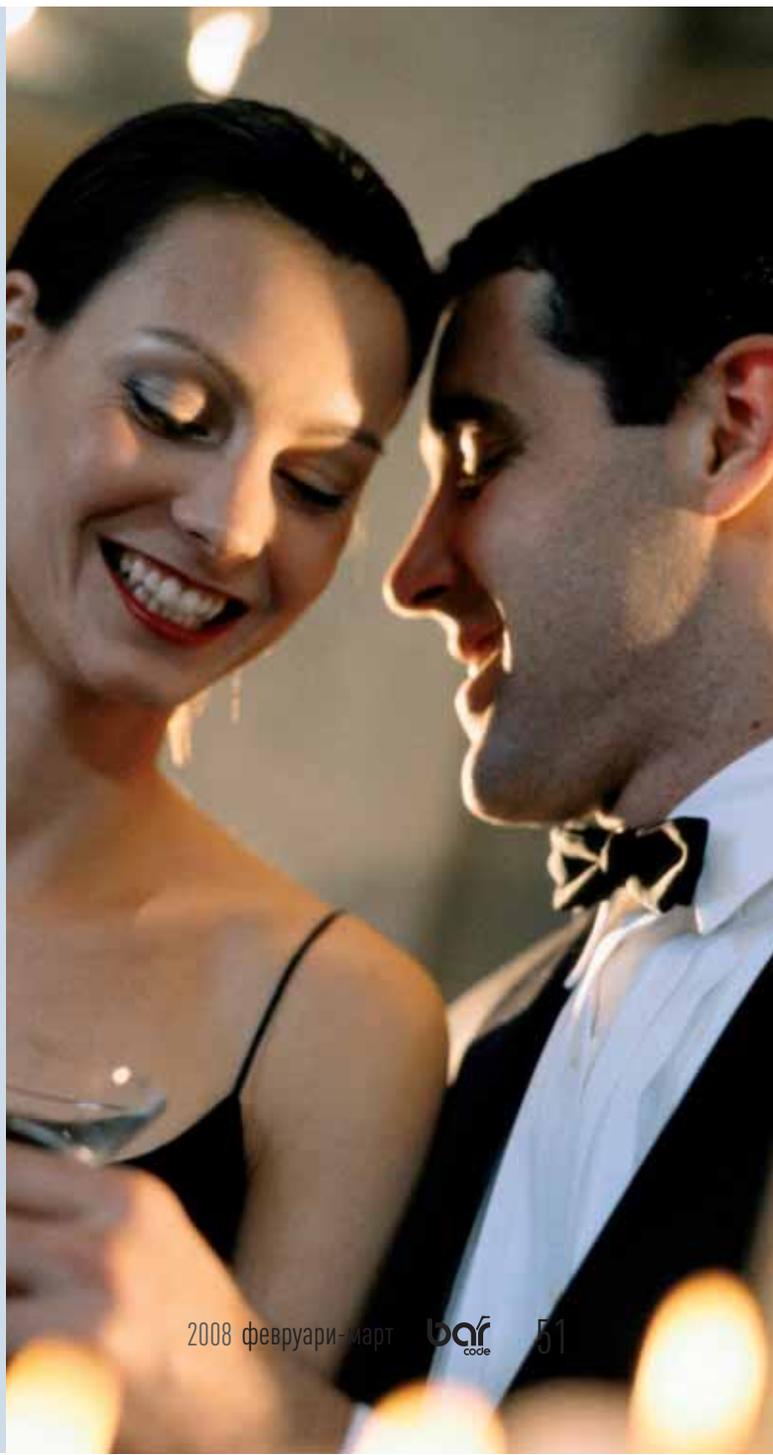


Се наоѓате во убав ресторан со убаво друштво.. Јадете убава храна и...непријатно ви се заглавува мало парче храна меѓу забите. Можете да го почувствувате, но не можете да го видите. Си мислите дека на дискретен начин ќе го избуткате со јазикот, но не ви оди. Потребен е план Б. Иако чепкалките за заби, по бон тон, не спаѓаат во редовниот прибор за на маса, ги има во сите ресторани, а во поелитните ги има и брендирано со логото на ресторанот, индивидуално спакувани. Во подобрите елитни ресторани има дури и држачи со конец за заби.

Значи, иако по современиот бон тон, се избегнува чепкањето на забите во јавност, доколку тоа мора да го направите, покријте ја устата со една рака, држејќи ја чепкалката со другата. Направете движења како да свирите усна хармоника. Најважно е да бидете брзи. Доколку ви е потребно повеќе време, извинете се и заминете во тоалет. Внимавајте да не се повредите и фрлете ја уредно чепкалката. Пожелно е потоа да ја исплакнете устата, по можност со усна водичка.

Доколку забележите дека на некој друг му се заглавила храна меѓу забите, културно е да му кажете.

Инаку, никој со сигурност не може да каже од кога датира навиката да се користи чепкалка за заби. Со векови високата класа користела чепкалки за заби изработени од злато или сребро со додатоци од драгоцените камења. Изгравирани чепкалка за заби било нешто без кое не можело да се замисли еден добар господин со добри манири на однесување. Во времето на прохибицијата чепкалката станала заштитен знак на луѓето од подземјето. Сепак, денес држењето чепкалка во устата и не е баш некоја убава слика.



настани

Прослава на УСПЕХОТ





На 23 декември во клубот Колосеум се одржа настан кој претставуваше прослава на успехот на најпознатите светски алкохолни брендови - Johnnie Walker, Smirnoff, J&B, Baileys и останатите пијалоци од палетата на производителот DIAGEO. Во атмосфера на комплетно редекорираниот за таа намена, клуб Колосеум, увозникот на овие пијалоци, Gemak Trade ги покани своите деловни партнери и верни конзументи, заедно да обележат уште една година на успех. Пијалоците кои со години доминираат на сите ранг листи според продажбата и својата популарност во целиот свет и во изминатата година го повторија својот успех и во Македонија.





Овластен увозник
и сервисер ДЕНМАК
Дебарца 74, Скопје
Тел. (02) 3 11 24 01



LA-CIMBALI
www.cimbali.com



Водка белуга

Пијалок за посебни пригоди и луѓе

Тајната на Белуга златна линија и Белуга класик лежи во бистрите изворски води од Сибир, во совршената мануелна изработка и долгиот процес на созревање

„Недостижноста“ ја прави неверојатно посакувана, раритетноста - мистериозна за „обичниот“ свет, а предизвик за благородниците, квалитетот го дава крајниот и најважен шмек. Тоа е водката Белуга. Пијалок за посебни пригоди и луѓе. Таа претставува однос кон животот во кој сè е важно и си има свое место и специјално значење. Водка Белуга е идеален свет во кој боите и формите совршено се совпаѓаат. До неа не може да дојде секој. Скапоценото шише го нема ниту во најдобро снабдените продавници за алкохол. Прилично е скапа и станува достапна само со специјална нарачка. Нејзините создавачи ја нудат во две варијанти, Белуга златна линија и Белуга класик.



Пишува:
Елена БОШКОВСКА



Белуга златна линија

Водката Белуга златна линија е ремек дело во производството на водка. За да се добие овој уникатен производ е потребно многу време и напор. Најголемиот дел од сложениот процес на обработка е мануелен и подразбира внимателно процесирање на секоја етапа. Благородната водка Златна белуга на својот пат до нејзините конзументи поминува период од цели три (3) месеци. Основната состојка и тајната на нејзиниот префинет вкус е природната бистра вода од сибирските извори. Комбинирана со чист алкохол произведен од слад направен од јачмен го заокружува можеби најпопуларниот рецепт за производство на овој пијалок. Една од карактеристиките на производството на алкохолот е употреба на ензими кои придонесуваат за значително подобрување на

вкусот на водката Белуга златна линија. Сладот и дава комплетен и јак вкус и арома.

Овој бренд не се произведува во големи количини. Ова е ексклузивен производ и неговиот капацитет се сведува на 900 шишиња што по стандардите на современите визби претставува екстремно мала количина. Сите напори вложени во производството се напивно оправдани со високиот квалитет на пијалакот. Токму тоа, заедно со лимитираноста и дава посебен шмек во светот на гламурот. Така, еден од најпознатите љубители и пасионирани конзументи на Белуга златна линија е милијардерот и сопственик на фудбалскиот клуб Челзи, Роман Абрамович. Надалеку се прочуени неговите забави во Лондон на кои се служи исклучиво водка Белуга, специјално донесена за таа прилика со чартер лет.

Дури и шишето на Белуга водката е посебно доживување вредно за опишување. Направено е од кристално чисто француско стакло со дебело дно и едноставен, но истовремено префинет дизајн. Интересно е и тоа што секое шише е рачно нумерирано со сериски број кој сведочи за строгата контрола на производствениот процес.

Создадена за специјални пригоди, оваа водка е комбинација на строг карактер и благ вкус. Ова не е само обична водка, ова е пијалак за најпосебни моменти и средби.

Белуга златна линија ја нагласува важноста на специјални состаноци и на уникатноста на нејзините конзументи.

На секое шише рачно е додадена метална ознака и ексклузивниот 3Д симбол на китот белуга чие око претставува мал дијамант. Пијалокот е флаширан со италијанска тапа „кабус“ и метална мрежа додадена над неа. Во финалната етапа тапата е запечатена со восок и жиг со што се допринесува за зачувување на квалитетот и вкусот на самата водка. Секое шише се продава во пакет со мал дрвен чекан и четкичка кои служат за отстранување на восокот и жигот од тапата.

Белуга класик

Белуга класик како и Белуга златна линија не е само обична водка туку ексклузивен дизајнерски производ целосно рачно изработен според специфичен рецепт. Една од главните карактеристики и на оваа оваа водка лежи во тајната на чистата сибирска изворска вода и на чистот алкохол произведен од слад со ензими кои значително го подобруваат вкусот. Сладот на Белуга класик и дава длабок и префинет вкус и арома. Сложениот производствен процес на оваа серија на Белуга водката трае еден месец и се состои од неколку етапи. Филтрација, мазнење и на крајот задолжителното зреење. По секоја фаза

водката се остава да отстои и да се сталожи. Белугата се флашира дури откако ќе се заврши тој процес и откако ќе се добие комплетниот вкус. Исто како и Белуга златна линија и Белуга класик се полни во шишиња направени од чисто кристално француско стакло, секое од нив рачно украсено со симболот на рибата белуга.

Чистота и искреност, јачина и благородност, тоа се првите впечатоци по дегустацијата на класичната верзија на Белуга.

Белуга класик, му дава светлина и гламур на секој нејзин уживател.

Еден од најпознатите љубители и пасионирани конзументи на Белуга златна линија е милијардерот и сопственик на фудбалскиот клуб Челзи, Роман Абрамович. Надалеку се прочуени неговите забави во Лондон на кои се служи исклучиво водка Белуга, специјално донесена за таа прилика со чартер лет.





Catering

Ако некогаш сте биле на официјален прием, отварање на галерија, презентација или пак годишен јубилеј, 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. Додена *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 ѕвезда 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 коктел, 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, коктели 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 подготовка 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





Здружение на бармени на Македонија во ИБА

Пишува:

Филип АРНАУДОВ - ЗБМ

Конечно се случи и тоа: Здружението на Бармени на Македонија и официјално е член на ИБА (Интернационал Бартендерс Асоциацион).

Неодамна со посетата на нашата земја од страна на господинот Рон Бушман кој е претседател на ИБА за Европа, добивме покана за членство во ИБА. Следниот чекор беше одењето на Светскиот конгрес на ИБА кој оваа година се одржа во Тајван. Поради ограничениот буџет на ЗБМ, оваа година само еден член го претставуваше нашето здружение т.е. јас, иако за вакви настани треба минимум тројца членови поради многуте настани, состаноци и презентации што се случуваат на конгресот.

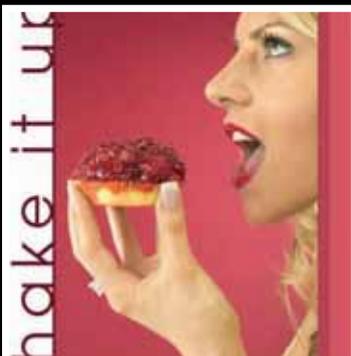
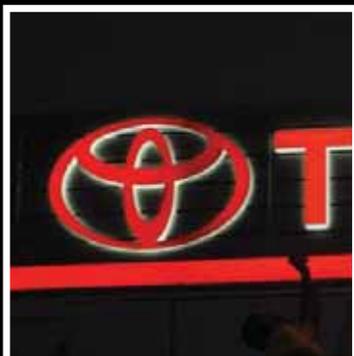
Подолу ќе се обидам накратко да ви го раскажам моето патување кое е од огромна важност и за нашето здружение и за нашата земја.

Како прво многу тешко стигнав до Тајванска виза - ме одбија од амбасадата во Будимпешта, па морав да аплицирам во Атина. И таму имаше проблеми (поради нашиот јужен сосед) но со интервенција од ИБА и Тајванското здружение ја добив визата на само 5 дена пред тргнувањето. За утеша, не бевме единствени со такви проблеми. Колегите од Србија дојдоа 2 дена подоцна а од Црна Гора воопшто и не дојдоа. По 24 часа летање конечно стигнав на аеродромот во Таипеи каде што ме чекаше претставник од Тајванското здружение. Тој ме пренесе до железничката станица од каде стигнав до Каошинг (втор по големина град во Тајван) каде што се одржуваше конгресот.

Вториот ден беше најважен за нас. Тогаш се одржа ИБА состанокот на кој покрај многуте точки и теми на разговор беше и нашата апликација во ИБА. Го претставив нашето здружение и нашите активности пред претседателот на ИБА, Бордот на ИБА и претседателите на сите членки на ИБА. Тоа беше историски момент за Здружението на Бармени на Македонија како и за нашата земја, затоа што нашето знаме за прв пат рамноправно стоеше покрај сите други земји членки на ИБА. Морам да кажам дека тоа беше најубавиот ден во мојот живот. Се чувствував гордо и исполнето.

Третиот ден се одржа светскиот натпревар во класично подготвување на коктели. Натпреварот се одржуваше во културниот центар на Каошинг пред кој веќе се вееше и македонското знаме. Овој на-





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

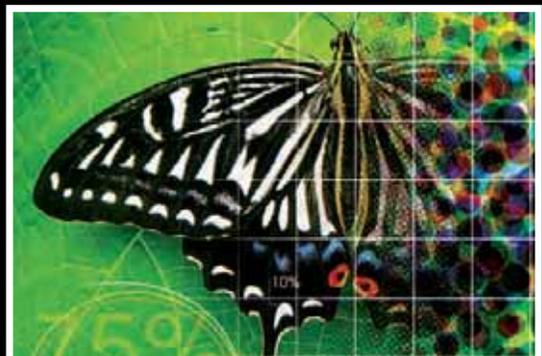
БРЕНДИНГ

Креативни решенија за ефективен идентитет на вашата фирма или производ со цел и вие достоино 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

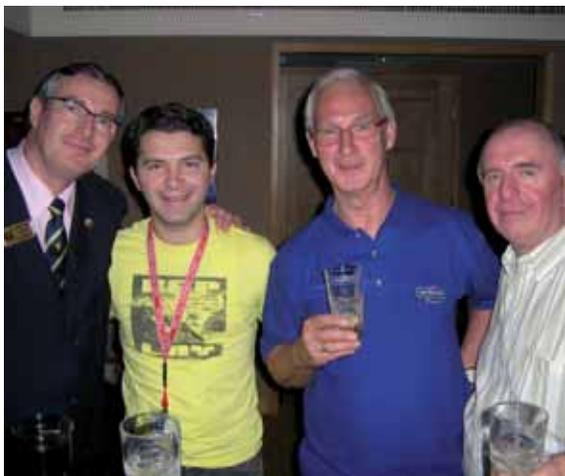


тпревар е задолжителен за сите земји членки кои мораат да имаат натпреварувач.

Таквите натпревари се одвиваат скоро цел ден. На бина излегуваат по 4 бармени кои паралелно за време од 5 минути ги подготвуваат своите креации. После тоа следува полуфинале од 12 бармени и финале во кое остануваат најдобрите.

Жири комисијата беше составена од претседатели и делегати од сите земји членки на ИБА. Коктелите се оценуваат по изглед, вкус и арома, а исто така се оценува и техниката со која бармените ги подготвуваат коктелите. Победи претставничката на Естонија Криста Мери а зад неа се најдоа Фабио Бачи од Италија и Андрис Нореикис од Латвија.

Следниот ден се одржа натпреварот во флертендинг (подготвување на коктели со акробацки движења на бармените со шишиња и шејкери) Ова



е вообичаено најинтересниот натпревар. Оваа дисциплина не е задолжителна и во неа учествуваа претставници од 39 земји. Сите имаа по еден настап и настапуваа еден по еден. Жирито ги оценуваше бармените во техниката со која работат, сценскиот настап, грешките носеа негативни поени а исто така се оценуваше и изгледот и вкусот на коктелот. Победник беше Данило Орибе од Уругвај на кого ова му е трета светска титула на ИБА. Втор беше Стефан Ханедер од Австрија и трет беше домашниот претставник Хсу-По Шенг.

По овој конгрес на ИБА, Здружението на Бармени на Македонија е и официјално примено во ИБА и во наредните две години ќе имаме статус на набљудувачи што е стандардна процедура според нивните правила. По овој период стануваме рамноправна членка на ИБА и ќе можеме да праќаме натпреварувачи на светските првенства. Ова е многу голем успех за здружението и нашата земја и се надевам дека ќе помогне во развивањето на коктел културата, угостителството и туризмот во Македонија. На крај благодарност до пријателите на ЗБМ без кои овој успех немаше да го постигнеме.



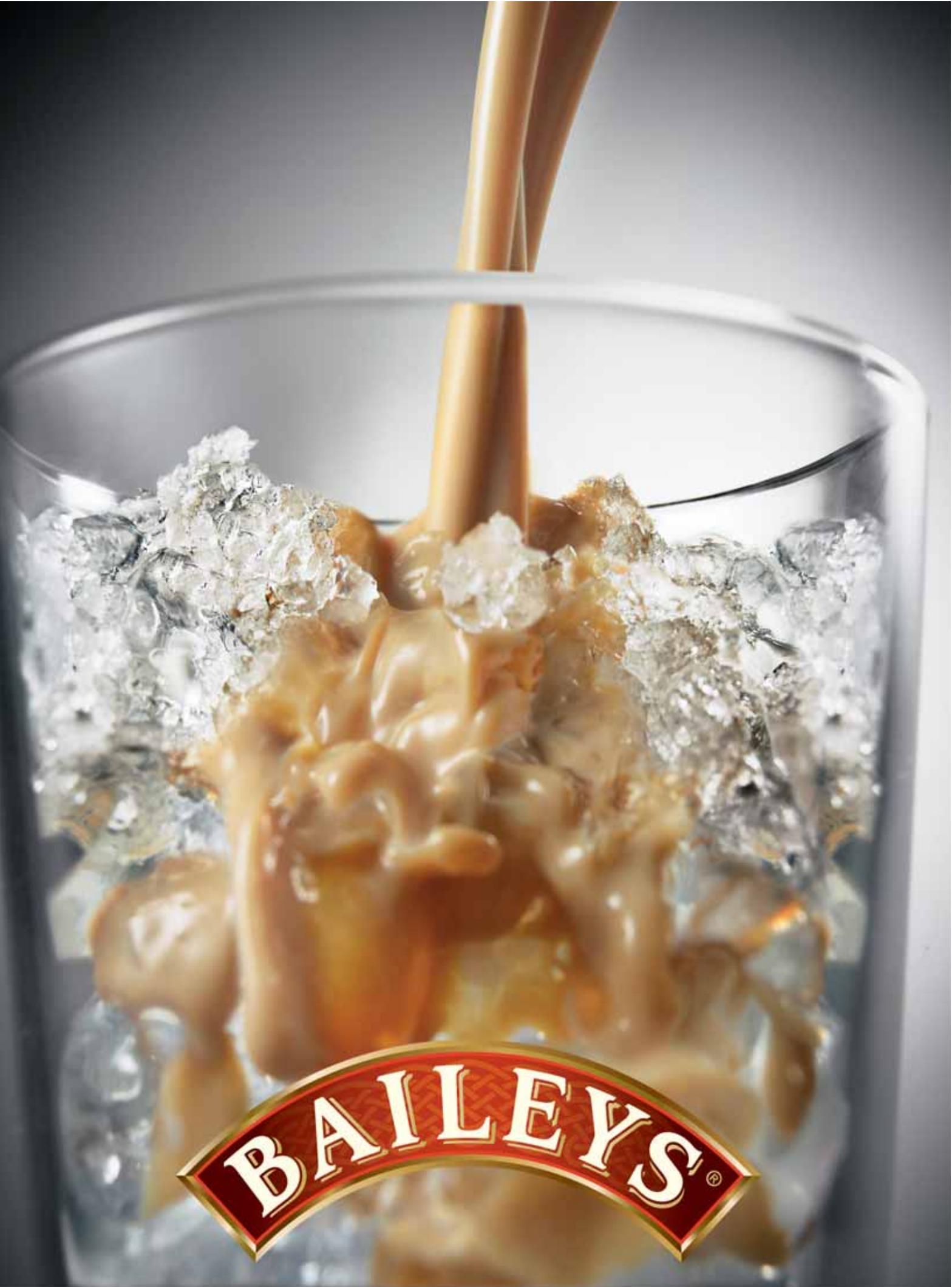
URSUS[®]



ROTER

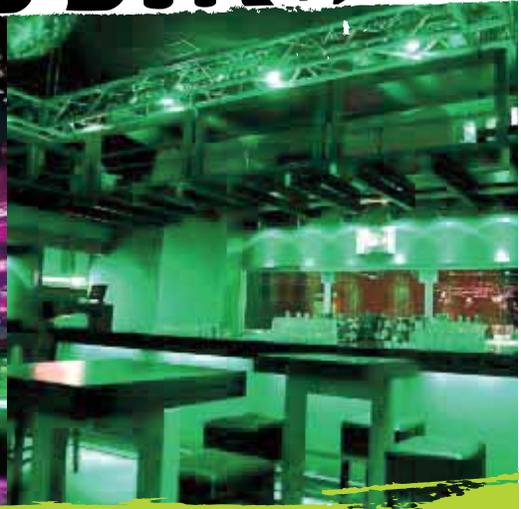
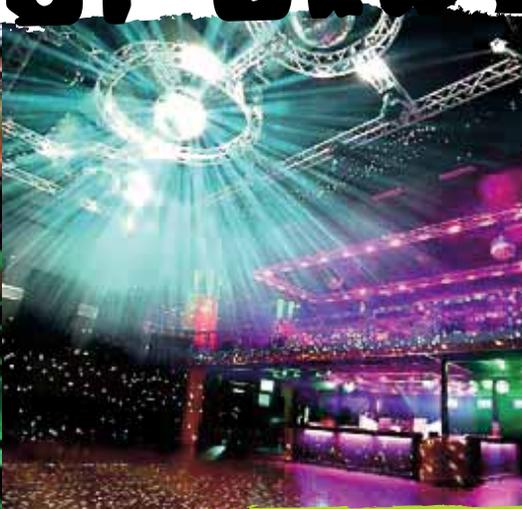
THE RED VODKA





Serve chilled

THE FUTURE OF CLUBBING



club  colosseum

LEDGE



БОЛИН

Аудио Центар

www.audiocentar.com.mk

Професионално озвучување и осветлување Г.Т.Ц I- Кат Тел.3114-831



PROEL
technology as art