

bar

АПРИЛ/МАЈ 2008

СПЕЦИЈАЛИЗИРАН МАГАЗИН ЗА УГОСТИТЕЛСТВО

code

Цена 100 ден.

ШИК ОБРОЦИ
ЈАПОНСКА КУЛИНАРСКА УМЕТНОСТ

ГЛАМУР
РОЗЕ ШАМПАЊ И КАВИЈАР

ПРОЛЕТНА ТЕМА
ЛЕТНИТЕ ТЕРАСИ НА КАФУЛИЊАТА

СНОБИЗАМ VS ПРИМИТИВИЗАМ
КОЈ Е ВИСТИНСКИОТ БАЛАНС

МИС КЕЛНЕРКА / МИСТЕР ШАНКЕР
СИЛВАНА И САШО

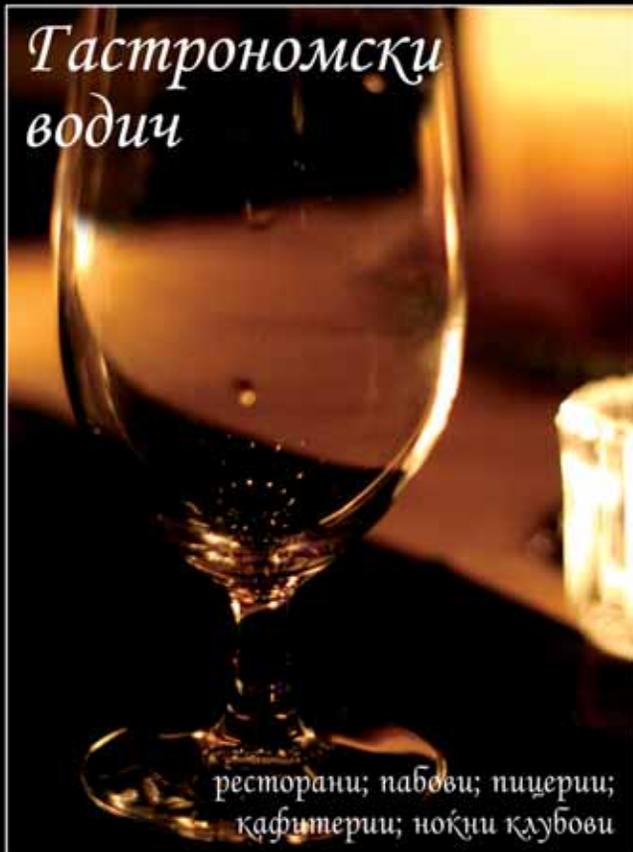


ВИНО • АРХИТЕКТУРА • КОКТЕЛИ • ГАСТРОНОМИЈА



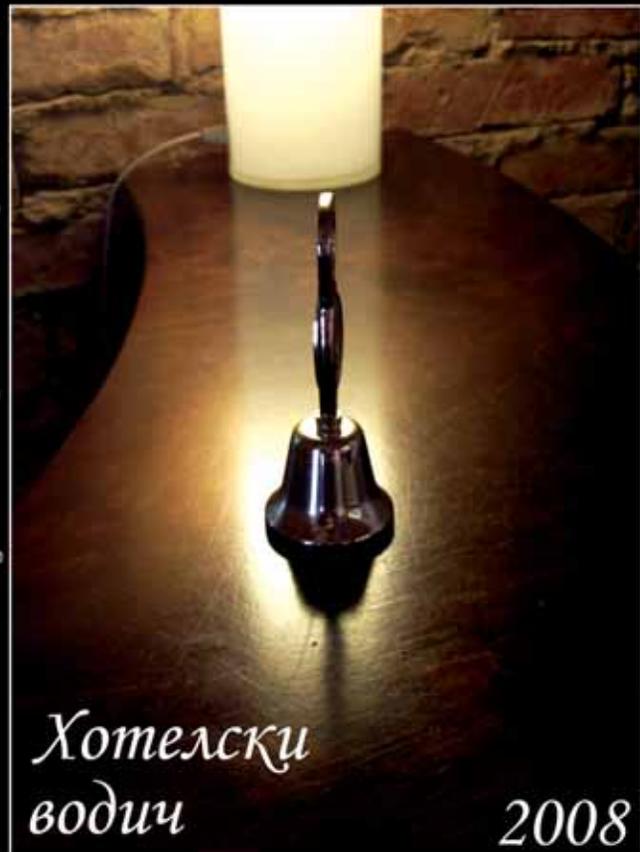
■ Само за најуспешните има место ■

Гастрономски водич



ресторани; пабови; пицерици;
кафитерии; ноќни клубови

www.gastronomskivodic.com.mk



Хотелски водич

2008

IN Dizajn Studio: 02/ 20 50 538; 20 50 630 e-mail: contact@gastronomskivodic.com.mk

... ВО подготовка

Find the best restaurant to your taste



www.restaurants.com.mk



ТИКВЕШ

ВИНАРСКА ВИЗБА

Special Selection

Отсега и во нова амбалажа од 0,187л.



Уживајте во виното одговорно.



СОДРЖИНА

- 06** анализа
Во виното е иднината иднината
- 10** slow food
Македонските традиционални јадења
- 14** шик оброци
Јапонска кулинарска уметност
- 17** glamour
Розе шампањско и кавијар
- 22** пролетна тема - тераси
Летните тераси на кафулињата
- 26** вино - вински речник
Запознај го виното за да го сакаш повеќе
- 28** архитектура
А,Б,В... до Ш
- 31** кетеринг / трендови
Лондонската модна недела
- 36** култни коктел места
Harry's New York Bar - Париз
- 38** коктели
Bloody Mary - Red Snapper
- 41** пури
Индивидуални карактеристики на пурите
- 45** снобизам VS примитивизам
Кој е вистинскиот баланс
- 48** кафе
Специјални кафиња
- 51** здрава исхрана
Балансирано јадење
- 54** промоција - стаге
Отворена сцена со уникатни прозорци
- 57** промоција - стоби
Стоби Бисер кој ги сплотува македонската антика, култура, традиција и уметност
- 59** пиво
Белите пива се добри за вас
- 62** стилисимо
Пролетна мода
- 64** интернационал cuisine
Крокети
- 66** мис келнерка на овој број / мистер бармен на овој број
- 70** активности
Натпревари

КУПОН ЗА ПРЕТПЛАТА

Заштедете време и 20 %

Да, прифаќам да се претплатам на примероци од сепот број на Бар Код магазинот за период од една година, по цена од 80 денари по број (6 изданија без вонредните).
Молете 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



ВОВЕДНИК

bar 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 Зафорова

Бојан Манушев

Бујар Муча

Цаци Паковска

Дарко Ангелески

Елена Бошковска

Филип Арнаудов

Горан Игиќ

Игор Пачемски

Ивана Костовска

Маријан Костадиновски

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.

Период на убаво време, летни тераси, пролетна мода... Новиот број на BAR CODE ја пренесува свежината на најубавото годишно време преку пролетните теми за стилот, бавчите на кафулињата, убавината (нова рубрика - Мис келнерка и Мистер шанкер на бројот) и советите за здрава-та исхрана.

Мене лично, освен гореспоменатата свежина, ме весели и фактот што овој број носи и неколку теми кои се обидуваат да го вратат изгубениот гламур во нашето секојдневие - теми за трендовски комбинации од розе шампањ и кавијар, кетерингот на лондонската модна недела, шик оброци, идеја како да се направи софистициран баланс помеѓу толку извиканиот снобизам и уште поомразениот примитивизам. Во едукативниот дел за угостителството ќе ги најдете винскиот речник и анализата за виното, неколку информации околу пурите и историјата и рецептот за најпознатиот коктел во светот - Блади Мери.

Со жалење го дочекуваме крајот на серијалот наречен А,Б,В до Ш - know how како до успешен локал на долг рок, кој скоро цела година, преку буквите на нашата азбука, урбано и духовито ни ги доловуваше социјалните и практичните аспекти на локалното угостителство. Но затоа, воведовме крстозбор со угостителски термини и ги продолжуваме рубриците за слоу фуд и гастрономија и филм.

Овој број на Бар Код (веројатно поради инспирацијата која на соработниците им ја донесе пролетта) има речиси двојно повеќе текстови од претходните броеви. Затоа и воведникот е краток, за да ви остане повеќе време да ги исчитате останатите текстови.

Во ВИНОТО е иднината

Пишува:

Александар ТАБАКОВСКИ



Предвидувањето на иднината отсекогаш било предизвик за човештвото, но интересот за тоа секогаш предничел кај припадниците на повисоките општествени слоеви. Можеби звучи како чуден социјален феномен, но од бизнис аспект тоа е сосема нормално, бидејќи за оние кои инвестираат во добра што својот плодотворен ефект ќе го имаат на долг рок, иднината мора да биде јасно видлива пред тие да го направат својот прв чекор.

Современите футуристи, кои се обидуваат да ја предвидат иднината на научна основа, бараат параметри во минатото што ќе им помогнат да согледаат одредени трендови, па дури и навики. За мене беше интересно да запознаам еден таков човек, кој верувале или не, во тој момент беше професор на економскиот факултет во Нови Сад. Бидејќи футуризмот не е признаена наука, туку едвам може да се подведе како одредена дисциплина во статистиката, оние кои се занимаваат со тоа претежно имаат

силен интерес за некоја област, па низ футуризмот го продлабочуваат истиот, иако тој не секогаш се однесува на содржини кои се научно употребливи. На пример, претприемачкиот инстинкт и зависноста од бизнисот можат да привлечат некого во круговите на футуристите, но во нивните редови има и онакви кои ги интересира порастот на просечната температура во најдлабоката точка во Атлантскиот Океан. Но, ќе се согласите, и тоа е инстинкт што некого го дразни за спознание, иако од сосема друга природа.

Но, во насока на претприемаштвото, испитувањето на јавното мислење и навиките на населението се од огромно значење. Една земја не би можела да предвиди дали и се заканува енергетска криза или не, дали треба да увезе струја или да ризикува „блек-аут“, доколку не ги знае потрошувачките навики на својата популација, но и да ги следи трендовите кои влијаат на тие навики. Ставено во контекст на производство на виното, анкетите од ваков тип се круцијални за формирање на една деловна политика што има огромен обрт, а во некои економии е и значајна ставка за полнење на буџетот. И се би било океј, доколку не се случи факторот „хаос“, кој футуристите го признаваат како непозната во секоја нивна пресметка, бидејќи во спротивно линеарниот развој на светот не би имал некоја смисла надвор од статистиката.

„Се зарекнала мачката да не јаде риба?“

Иницијативата во спроведување на анкетата за согледување на навиките околу конзумирање вино ја започнале - Англичаните. Тотално изолирани на светската карта на производители поради природните недостатоци за водење успешен винарски бизнис, како на пример есенцијалното сончево време, Англичаните предничеле како познати „пивопијци“, кои уживаат да се споредуваат со Германците околу тоа кој може

да конзумира повеќе пиво, додека за виното постои едноставно оправдание - „него го пијат Французите“, што често можете да го слушнете и во друга конотација (дека тие возат на левата лента бидејќи Французите возат на десната и слично). Дополнително, загриженоста на Англичаните за виното делува уште подалечна, кога се има впечаток дека нивната кафеанска култура е всушност локалниот паб, со сите национални атрибути кои можат да се именуваат поединечно во земјите под владение на Кралицата.

Во анкетата биле испитувани исклучиво посетители на пабови, вкупно илјада луѓе, со цел да се воспостави стабилен статистички примерок чии карактеристики во одреден интервал на доверба ќе можат да ги репрезентираат навиките на „островјнаите“. Така, фрапантни одговори наведуваат на длабоко размислување и насочување на потрошувачката политика во поинаква насока од досегашната. Имено, од 1000 мажи, 54% признале дека една пинта (0,57 литри) пиво на почетокот од вечерта е доволно за да ја згаснат жедта пред да се префрлат на вино! За да биде резултатот побомбастичен, повеќе од две третини (68%) рекле дека чувството на надуеност ги поколебува да земат втора или трета пинта (голема кригла), што се сметало за „ерес“ во локалната паб култура минатите децении.

Секако, ваквите резултати мора да се плод на некаква друга, можеби невидлива кампања, бидејќи адвертајзерите често знаат да ја насочат својата публика онаму каде што треба, без притоа директно да го рекламираат одредениот производ. На пример, чајните колачиња сигурно не би ги нуделе со вино, туку со она што им прилега на името, па потрошувачката на двете добра се очекува паралелно да расте кога го рекламираат само едното од нив. Во таа конотација, сосема очекувано, дури три четвртини од испитаниците рекле дека повеќе сакаат различни ситни барски закуски кои им одат со виното, отколку традиционална паб храна со колбаси и стекови.

Но, тоа очигледно не е и единствената причина, според испитаниците на оваа анкета. Луѓето чии сетила и непца копнеат по благороден допир од природата, преточен од овошните градини во кристалната чаша, едноставно еволуирале во сладокусци чии нови навикни доаѓаат со новите генерации на вино, како и различни вкусови и различни производители. Доволно е да имате авантуристички дух, па вечерта да ја направите посебна само затоа што ќе вкусите вино од земја или производител кој никогаш претходно не сте го пробале! Имено, 52% веруваат понудата на вина во пабовите ги надминува видовите пиво, што јасно укажува дека кај традиционалниот пијалок лимитот е постигнат. Дури и конечниот став дека повеќе од половина испитаници признале дека има многу помала шанса во иднина да пијат пиво отколку вино, веќе не делува така фрапантно.

Конечниот удар со кој пивото е принудено на абдицирање од британскиот трон оди најдалеку во социолошка смисла. Речиси три четвртини (72%) го сметаат виното за подруштвен пијалок отколку пиво-

то! Луѓе мои, она што некогаш беше напишан закон, таканаречно „викање тура пиво за сите“, сега испарува од кафанскиот вокабулар или поточно, се заменува со новата ставка „викање нова флаша вино“. Поточно, повторно над две третини од испитаниците (68%) рекле дека попрво би купиле шише вино за да го поделат со пријателите, отколку постојано да стануваат и да купуваат тури пиво.

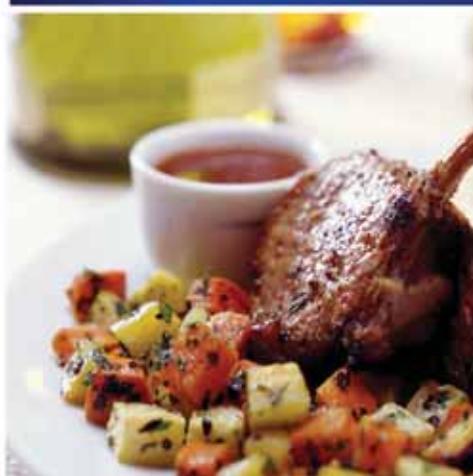
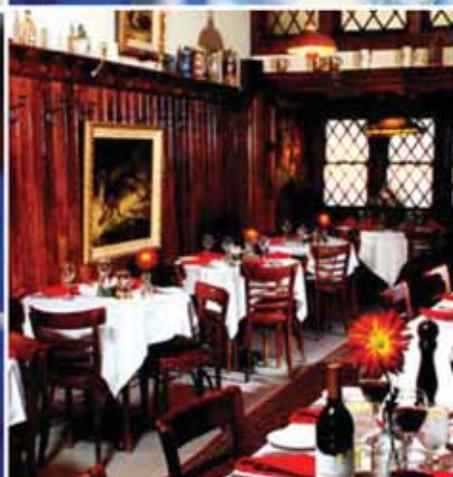
Резултатите се зачудувачки, но кога би им ги презентирале на вистинските футуристи, веројатноста е дека грижите ќе забраздат во друг правец. Нивното истражување ќе опфати и колкав ќе биде ударот врз чевларската индустрија поради намалениот обем на одење по продавница по пиво. Во таа насока, добро е тука да се стави точка на оваа анкета и да се размисли дали има и некои други слични промени што не очекуваат во скоро иднина.

Ќе снемува морска храна

Да се живее во „недопрена природа“ се смета за привилегија, иако таа почесто си ја присвојуваат оние кои од немајкаде ја одбрале таа локација. Западниот брег на Африка е едно од тие места, каде што децата можат да видат разни видови риби во локалните води, додека остатокот од светот ги нарекува „егзотични“ и плаќа авионски трансфер за тие што се уловени утрото, вечерта да бидат на нивната трпеза. Дури ни рибарите не се Африканци, напротив црвеното лого на Кинеските национални рибарници е доминантно при испораката на африканска риба во Обединетото кралство, бидејќи поседуваат комплетна флота која „хара“ по светските океани за да ги нарани пробирливите муштерии кои се вистински „истребувачи“.

Рибата е светски најтргованиот животински примерок, со обрт кој годишно се проценува на преку 100 милиони тони. Европа е најголемиот пазар за риби во светот, при што во последните години цехот за увезената стока надминува 14 милијарди долари. Официјалните податоци на Европската унија тврдат дека тоа количество всушност претставува 60% од вкупната понуда на риба на нивните пазари, при што 50% од нивните резерви се во фаза на „тешка експлоатација“ а 25% се во уште полошата „преголема експлоатација“. Огромната побарувачка стимулира и криминални дејства, бидејќи сè почесто наместо шверц на досега омилената „акцизна стока“ на оние кои владеат со „црниот пазар“, сега и рибата е дел од менито.

Иако голем дел од тоа повторно доаѓа од разни локации во светот, прибалтичките републики се спомнуваат како порозен влез на оваа стока во ЕУ, бидејќи 40% од целиот улов во Балтичкото море е нелегален. Рибата што пристигнува од Африка, во ЕУ влегува преку Канарските острови, бидејќи штом мине една граница, натаму никој повеќе не ја следи. Според Европската комисија, рибата (заедно со морската храна) што се продава на ваков начин е вредна меѓу 1,1 и 1,6 милијарди евра. Во Лондон, цената на бакаларот од кој се подготвува евтиното „фиш ен



Вашето идеално
софтверско решение!



чипс“ јадење, пред четири години чинело шест фунти, а сега неговата цена е пет пати поголема! Ова се должи на фактот дека бакаларот, заедно со туната и сабјарката веќе ги нема во европските води, па во Медитеранот и од страна на брегот кој од Шпанија и Португалија гледа кон Атланскиот Океан, риболовот беше забранет во втората половина од 2007 година.

Кога два и два се четири

Сето ова ставено во конотација на винските размисли од првиот дел на текстот делува како силен факт кој досега никој не го земал предвид во својата анализа. Имено, вака драстично зголемената потрошувачка на риба и морска храна исклучиво навестува дека оној пијалок што доминантно се конзумира покрај неа исто така ќе напредува во продажбата, а тоа во случајот е белото вино. Се додека трае трендот на пораст на потрошувачката на риба и морска храна, паралелно ќе оди и трендот на продажба на белото вино.

Причините за засилена потрошувачка на рибите и морската храна лежат во нагласените кампањи за конзумирање здрава храна, бидејќи исто така е тренд да се пропагира штетното влијание на одредени намирници. Но, дали не може да се предвиди и дека црвеното вино може да има драматичен пораст во продажбата ако се срочи соодветна кам-

пања за разумно конзумирање на онаа храна која од уживателите бара добра капка „каберне“ или „бордо“? Лично, верувам во позитивен одговор на таа дилема, бидејќи денеска целиот свет живее низ кампањи. За почеток, одбрана селекција на факти ќе заврши работа, но на долг рок, повторно мора да разговараме за менување на навиките и кафанската (ресторанската) култура. Претходните примери покажаа дека тоа е можно.

Но, како и да се сврти, виното е дел од иднината за која што зборуваме. За разлика од производствените процеси на другите пијалоци, кај него магијата е далеку поголема и сечија претприемачка идеја може да најде на нови љубители. Помалото ниво на индустријализација и персонализирањето на крајниот производ со одредени атрибути е нешто што давало резултати досега, но во иста насока, поради задржување на истите предности, ќе биде потребно да се стимулира појава на нови региони кои ќе можат да ја задоволат се поголемата глобална жед, па оттаму брзорастечкиот мит за јужноамериканските вина воопшто не зачудува, туку е само уште една алка во причинско-последничната низа. БАР КОД во некој од своите идни броеви ќе посвети внимание токму на ова, бидејќи земји како Чиле и Колумбија се појавуваат од никаде и стануваат „анкери“ на светската винска карта. Сепак, им се радуваме и на изненадувањата, зарем не?



H A H A
N A N A

WINE RESTAURANT | ВИНСКИ РЕСТОРАН



Македонските традиционални јадења

ќе запловат во светската арка на вкусови

Македонија е ризница на вкусови, но за жал традиционалните македонски рецепти како што се ширден, кумановски мезалак, тресена пастрмка и преспански крап се фрлаат во заборав. Младите веќе одбиваат да ги подготвуваат рецептите од своите баби и не знаат да спремат макало, пинџур или турлитава на традиционален македонски начин. Ваквите автентични македонски специјалитети не можат да се пробаат ниту во рестораните, а како резултат на тоа Македонија во светските туристички водичи е опишана како земја на ќebaпи и плескавици.

Пишува:

Ивана КОСТОВСКА



Слободен Чокревски, еден од основачите на невладината организација Slow food во Македонија, во интервју за Bar code објаснува дека мисијата на “полжавчињата” ќе биде заштита на македонските традиционални рецепти и производи во светскиот каталог на вкусови, како и нивна промоција на фестивали и манифестации низ светот. Чокревски, чија страст е дегустирање на специјалитети од различни национални кујни и кој себеси се нарекува најголемиот “шверцер” на зачини, бидејќи наместо сувенири од патувањата враќа разни додатоци за јадење, идејата за основање на Slow food ја добил заедно со поранешниот претставник на Европската унија во Македонија, Донато Кјарини, вљубеник во македонско гравче, турлитава и ракија.

Бар Код: Каква е филозофијата на Slow food движењето?

Чокревски: Slow food е движење кое настанува во 80-те години во Италија, како реакција на индустријализацијата и глобализацијата кои носат стресен и забрзан ритам на живеење. Филозофијата на Slow food како невладината организација која денес брои над 80.000 членови е дека треба да се стават кочници на брзото темпо на живеење и јадењето на нога. Ние веруваме дека храната претставува нешто многу повеќе од задоволување на потребите, бидејќи јадењето е култура на живеење, социјална комуникација, како и поддршка на она што е изворно и традиционално производство. Slow food значи

враќање кон храната која е вкусна и чисто произведена, поврзување на производителите и конзументите на храната кои со активниот однос всушност стануваат копроизводители.

Бар Код: Преку какви активности се реализира ваквата филозофија на Slow food?

Чокревски: Мисијата на Slow food е одбрана на биодиверзитетот и токму поради тоа во рамките на организацијата е формирана Фондација за биодиверзитет, што подразбира зачувување на растенијата кои изумираат, бидејќи само минатиот век исчезнаа над 30.000 видови билки. Од почетокот на минатиот век, САД изгуби 93 отсто од агрикултурните производи, а Европа речиси 85 отсто.

За да се спречи згаснувањето на оригиналните продукти и старите рецепти постои светски каталог на вкусови, каде секоја земја ленка на Slow food може да ги документира своите традиционални јадења кои се маргинализирани или заборавени и за кои постои ризик целосно да исчезнат. Една од главните активности на движењето е едукација за вкусовите која се спроведува на повеќе нивоа, почнувајќи од училиштата каде децата учат како да одгледуваат растенија и на тој начин се едуцираат како се произведува храната, па се до работилници за обични граѓани на кои стекнуваат вештина за подготовка на одредени јадења. Едукацијата за вкусовите се одвива и на едно повисоко ниво, бидејќи во рамките на Slow food функционира и Универзитет за гастрономски науки кој се наоѓа во Торино, Италија. Организацијата организира и разни меѓународни настани на кои се слави вкусната храна и се гради поцврста врска меѓу производителите и конзументите, фундаментален чекор за креирање на вкусна иднина. Slow food ги гради своите принципи зад органското производство и промовира храна која е произведена на начин кој нема импакт во загадување на околината.

Бар Код: Што беше поттикот да се основа Slow food во Македонија?

Чокревски: Идејата ни е заедничка со мојот пријател, поранешниот претставник на Европската унија во Македонија, Донато Кјарини. Тој е голем љубител на македонските традиционални специјалитети, како што се гравче, секакви видови на тави, но и вино и ракија. Додека уживавме во традиционалната храна, дискутиравме зошто туристите имаат перцепција за Македонија како за земја на кебапи и плескавици. Оттука добивме желба да ја ставиме Македонија на гастрономската мапа на светот и да ги зашитуваме старите рецепти кои за жал, умираат и решивме да станеме дел од една ваква интернационална заедница за зачувување на биодиверзитетот.

Бар Код: Кои македонски традиционални рецепти паѓаат во заборав и како може една вакава организација во земјава да помогне да се негуваат традиционалните специјалитети?

Чокревски: Кога последен пат сте пробале ширден,



Во светските туристички водичи Македонија е опишана како земја на кебапи

Ако отворите туристички водич на некој од странските интернет сајтови и сакате да прочитате кои се македонските традиционални јадења, ќе најдете на изненадување. Во ваквите туристички водичи Македонија е опишана како земја на скара, а како традиционални специјалитети се наведени кебапи и плескавици, во најдобар случај бурек. Токму од овие причини, објаснува Чокревски, туристите имаат перцепција дека доаѓаат во посета на земја - роштилијада.

Не се виновни оние кои ги подготвуваат туристичките водичи, виновни сме си самите. Во центарот на Скопје не може да најдете на ресторан каде мо'е да нарачате некој традиционален специјалитет. Постојат само интернационални ресторани - објаснува Чокревски.



На есен македонски готвачи ќе промовираат специјалитети во Италија

Една од целите кои пред себе ги има поставено Slow food е да испрати неколку готвачи на светскиот собир на заедници на храна Terra madre кој во октомври ќе се одржи во Италија.

- Имаме замисла на собирот да испратиме неколку готвачи на автентични македонски јадења, како и производители на пиперки и вино, или пак одгледувачи на јагниња, како македонски производи - објаснува Чокревски. На тој начин организацијата планира да придонесе за промоција на македонските специјалитети. На ваквите собири кои се одржуваат еднаш годишно, претставниците на Slow food од различни земји си разменуваат искуства во подготовка на специјалитети, се дружат и се забавуваат.

Принцот Чарлс поддржувач на Slow food

Британскиот принц Чарлс и италијанскиот претседател Џорџо Наполитано се само дел од познатите поддржувачи на Слоу фуд движењето. Организацијата е активна во повеќе развиени земји, а во Италија и Бразил е до тој степен влијателна, што ги советува владите на овие држави околу стратегиите за земјоделско производство.

кумановски мезалак, тресена пастрмка или преспански крап? Овие традиционални јадења не можат да се нарачаат ниту во ресторан. Младите веќе забораваат да подготвуваат пинџур, макало, турлитава или зелник по традиционален рецепт. Токму поради тоа прв предизвик на Slow food во Македонија ќе биде овие традиционални специјалитети да ги ставиме во светската арка на вкусови.

Бар Код: Дали постојат критериуми за да може традиционалниот рецепт на една земја да биде запишан во светскиот каталог за вкусови?

Чокревски: За да може еден рецепт или производ да биде заштитен од заборавање на тој начиншто ќе биде запишан во банката на вкусови, најпрвин треба комисијата на Slow food да оцени дали начинот на подготовка на тоа јадење или пијалок е автентичен. На пример, Босна и Херцеговина, во арката на вкусови го има заштитено слаткото од сливи, а Бугарија како национален производ во каталогот го има запишано родопското бито сиреење. Мислам дека нашата земја е ризница на вкусови кои треба да се зачуваат и токму поради тоа, нашата прва мисија ќе биде да направиме селекција кои производи и рецепти кои би можеле да влезат во арката на вкусови. Понатаму треба да најдеме начин она што е домашно и автентично да се покаже во светот преку промоција на саеми, филмски и музички фестивали.

Бар Код: Самото име на организацијата - Slow food укажува дека станува збор за нешто што е спротивно на Fast food. Дали полжавчињата во Македонија ќе не едуцираат дека брзата храна не е здрава?

Чокревски: Мислам дека како нација во однос на конзумирањето брза храна не сме на толку незавидно ниво, како на пример Американците. Точно е дека мотото на полжавчињата е нешто што е спротивно на брзата храна, бидејќи таа храна по дефиниција значи задоволување на потребите набрзина. Но најважен е пристапот кон храната, во смисла дали јадењето ќе се сфати како задоволство, социјализација, уживање во процесот на негова подготовка, или пак како задоволување на гладта и јадење на нога.

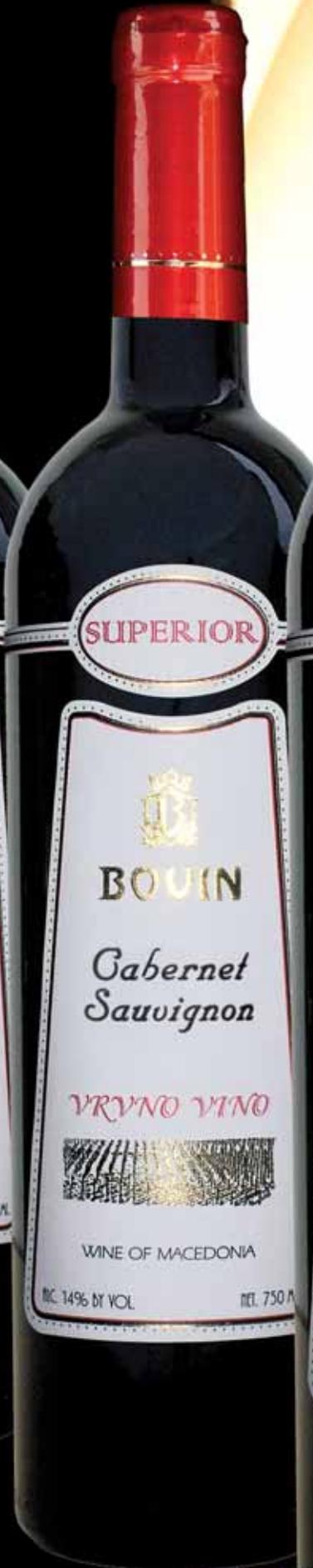
Бар Код: Единствената критика што може да се прочита за Slow food е дека членовите се елитисти. Требаат ли материјални средства за да се живее по мотото на Slow food?

Чокревски: Можеби до некаде, но сметам дека во нашата земја не може да се набљудува на тоа како на елитизам. Не требаат средства за да се едуцираат децата дека многу е битно дали храната што ја конзумираат е здрава и чиста, како и да се научат дека навистина е значајно да знаат како таа храна се произведува. Нашата организација ќе биде активна и на полето на едукацијата на децата, а планираме и да организираме настани каде децата ќе се учат како да садат билки кои ги користат во исхраната.

VRVNO VINA



BOVIN
WINERY



web: www.bovin.com.mk

шик оброци

Јапонска кулинарска уметност

Пишува:
Ана ЗАФИРОВА

дописник од САД



Прва асоцијација за виртуозноста на јапонска кујна е суши. Базирана на историјата и вештината на таа нација сушито го освојува светот многу побрзо отколку јапонските технолошки достигнувања. На менито првпат се сместува во 1960 год. во ресторанот Литл Токио во Лос Анџелес и оттогаш сè останато е историја.

Визуелната фасцијанција е само почеток на гастрономското задоволство кое го предизвикува парчето храна составено од ориз, нори и сива морска храна. Во неколку броеви следи запознавање со богатството на јапонската култура.

Почетоците на суши се покриени со превезот на сиромаштијата. Се започнува во средината на 7 век, кога Југо-источните Азијати ја откриваат техниката на конзервирање, вештина слична на ставање на рибата со ориз во туршија за да ја зачуваат храната подолго време. Како што ферментира рибата, оризот произведува млечна киселина што е причина за создавање на специфичноста на вкусот на вака подготвената суши.

Историја

Наре Суши е рецепт стар 1300 години чии резултатот е производ подготвен за јадење по најстарите методи. Должината на процесот трае некаде од два месеци до година дена но, изменетата форма се појавува во 15 и 16 век. Нама Наре се однесува на побрзата техника на подготвување, која ја крати ферментацијата, а оризот се служи како дополнување на оброкот. Наре Суши и Наре Нама се основа за она што подоцна го добиваме како суши, вкус кој нам ни е близок.

Развојот на сушито е дело на неколку Јапонци кои ги маѓепсаа талентот за варијација на рецептот. Во 17 век почнува да се користи и киселина за ориз која станува неразделен дел затоа што ја заменува должината на подготвување и дава дополнителен вкус на киселост. А техниката на конзервирање или ставање во туршија на сушито со ролање или пакување трае сè до 19 век.

Во 1820 Ханаја Johei of Edo (Токио) создава рецепт кој е многу сличен со она што ние го имаме денес. Неговите парчиња вклучуваат Сашими, свежо исечена сива риба или морска храна комбинирана со закиселениот ориз, кои директно ги подготвува, сервира и продава на купувачите од својот суши штанд. Но, не само Ханаја не запозна со сивата риба на суши оризот туку се создаваат и Едомае Суши и Нигири Суши. Со тоа започнува традицијата на сервирање на свежо и брзо подготвеното суши. Подвижниот штанд беше популарен и за време на



CHIVAS



втората светска војна и е претходник на суши баровите денес. Ова здраво и вкусно залче ја виде својата неодамнешна трансформација во 20 век. Сушиито денес се појавува секаде во светот, а порастот на популарноста во Америка ја доживува во 1970 год. Како уметност јапонското суши продолжува да се развива, менува и да процутува. Најчести форми кои денес ги сретнуваме се: Нигири Суши, Маки Суши, Оши Суши и Чираши суши. Менувањата не се само во однос на формата и подготовката туку и во состојките и атмосферата во која се сервира. Денес ова парче храна може да го најдете како се служи во најелегантната околина или на тезга во продавница. Суши мајсторството бара напорна работа и вештина. Пред многу години некој немал право да биде суши мајстор без 10 годишно искуство. Но како што расте потребата на рестораните тие вработуваат суши мајстори со само неколку годишен стаж. Сепак додека нема разлика во вкусот на парчето суши нема да се бунтуваме што од другата страна на шанкот немаме суши експерт. Денесе се тие само јапонски белег, а реткост во остатокот од светот.



Типови на суши

Заедничка состојки за сите видови на суши е оризот познат како „шарай“ на јапонски. Разновидноста на видовите на суши зависи од состојките со кои се полни, преливите и зачините. Но, истите состојки можат да бидат составени на традиционален или современ начин со што се прави разлика во крајниот резултат. Покрај генералните типови на суши, состојките со кои се исполнети произведуваат подвидови меѓу кои сигурно го пронаоѓаме нашето омилено суши.

Нигири суши

Овално парче суши ориз, притиснато меѓу дланки покриено со свежа, сива морска храна.

Маки суши

Најраспространет тип на суши во Јапонија и Америка. Слоеве од ориз и состојки од морска храна завиткани во нори (морска алга).

Темаки суши

Рачно виткано суши, наречено суши за забава. Нори извиткано во форма на корнет исполнето со различни додатоци.

Урамаки

Создадено затоа што Американците имале проблем со алгата од надворешна страна на парчето суши. За нив е создадено Уракамито, кое ја крие нори алгата во својата внатрешност.



nobu
sushi & bar



Leninova 29
tel. 02 31 21 123



Розе шампањ и кавијар

Совршен гламурозен пар



Пишува:
Елена БОШКОВСКА

Од неодамна ниту една гала манифестација не поминува без розе вината, кои се најквалитетни кога се стари до четири години и без луксузниот деликатес и статусен симбол, неговото височество - кавијарот

Цет сет забави, гала вечери и приеми, гламур манифестации, ништо од овие во последно време не поминува без неодоливиот спој на розе шампањско и луксузен кавијар. Речиси ниедна приватна забава на холивудските ѕвезди, ниеден политички прием или кампања, ниту пак “after party” на доделувањето на филмските награди Оскар изминатите години не поминува без комбинација од течни розеви меурчиња и нивниот прилог олицетворен во цврсти црни меурчиња.

Розе шампањ и кавијар. Еве нешто малку повеќе за овој тренд.

Течни меурчиња - розе Шампањ

Розе шампањското својата боја ја добива од лушпите на црното грозје, објаснуваат експертите. Разликата во неговата подготовка е во тоа што потребното време за контакт помеѓу сокот од гроздовите зрна и лушпите е пократко отколку за подготовка на црве-



ните, но подолго во споредба со истиот процес за производство на белите вина. Оттаму доаѓа побледата нијанса на овие вина.

Розе вината според експертите знаат да бидат прилично комплексни. Најчесто се суви, со мирис на цвеќиња, на разни зачини или на минерали. Тие се лесни и со освежувачки студени тонови, што ги прави забавни за конзумирање, посебно на лето и во комбинација со лесни предјадења и за излетнички пригоди.

Многу специјализирани магацини за вино, но и познати личности како писателката Џеј Мекинернеј сметаат дека Розе шампањот е перфектен пијалак за љубовни средби. Розев е, со меурчиња и едноставно одсвонува славенички за вљубените. За овие прилики странските магацини, но и познатата писателка и авторка на делото “Бакус и јас”, ги предлагаат следните брендови: Billecart-Salmon со прифатлива цена од околу 30 долари, а за оние со подлабок џеб, Veuve Cliquot, Moet & Chandon и Dom Perignon Vintage Date.

Розе вината се произведуваат практично секаде каде што има винска индустрија, вклучувајќи ги тука САД, Франција, Австралија, Нов Зеланд, Шпанија, Јужна Африка... Калифорнија, на пример, е еден од најпознатите региони за производство на шампањ обоен во розе.

Една од интересните карактеристики на розе вината е тоа што тие имаат подобар вкус кога се помлади. Затоа не би требало да се чуваат повеќе од 3 до 4 години. Оттаму и не се среќаваат во многу престижни визби во кои со години се складираат вина.

Друга причина поради која “сериозните” конзументи на вина не пијат толку често розе е поради тоа што овие вина се помалку комплексни отколку црвените. Тоа помалку комплексни значи дека не се впаруваат со фенси храна како на пример прилично комплексното црвено вино од Напа, Бордо.

Виното и неговото комбинирање со храна е друга интересна тема и е поврзана само со неговиот квалитет, со неговите карактеристики и со тоа каква е комплементарноста меѓу виното и храната и колку доведуваат до едно поинакво ниво на уживање. Како резултат на тоа, розе вината не се конзумираат толку често со храна како црвените. Ова е истата причина поради која најголем дел од “сериозните” љубители на вино не пијат ниту бели вина.

Цврсти меурчиња - Кавијар

Кавијарот е едно од карактеристичните руски јадења кои на мениата стојат во графата - предјадења, по кои следува главниот оброк. Кавијарот или вулгаризирираниот термин за овој специјалитет, јајцата од риба, се служат на специјални парчиња леб, премачкани со маслац.

Постојат неколку различни видови кавијар. Најдобриот, со бисерно сива боја, се добива од икрите на рибата јесетра со која изобилува реката Волга.



Еве неколку предлози и мала анализа на најпознатите розе шампањи направена од Карен Полиц, една од сопствениците на D&M Wines and Liquors, енциклопедијата за шампањско и газдарица на најпознатата продавница за алкохол во Сан Франциско која работи веќе 41 година и ја има можеби најдобрата селекција на шампањско во САД:

Piper-Heid-Sieck Rose Sauvage

(Цена: \$45) Го обожаваме стајлингот на овој шампањ. Тој е одличен избор за луѓе што сакаат малку посуви вина.

Taittinger Prestige Rose

(Цена: \$60) Прекрасен избор! Овој шампањ е поинаков од останатите со розе боја. Има малку позачинет вкус, на сметка на вообичаениот шмек на боровинка. Бојата е исто така невообичаена, со нијанса на бакар. Мириса како Божик во чаша.

Laurent - Perrier Cuvee Rose Brut

(цена: \$80) Ова е брендот што се служи на вечерата по доделувањето Оскари. Се работи за извонредно и вино на кое можете да му верувате. Содржи во себе неколкупати посилен вкус на боровинки, особина што ја обожаваме, со нијанса на специјални крем тонови.

Taittinger Comtes De Champagne Rose

(Цена: \$210) Берба 1999 година. Тоа значи дека сето грозје искористено за производство на овој шампањ е од таа година. Беше разграбано од нашата продавница. Сепак овој бренд се наоѓа полесно отколку Krug или Dom. Ако сакате да пробате нешто добро и интересно, вреди за цената - објаснува Полиц.



Најголемиот дел од овој вид се извезува насекаде во светот. Потоа следува, кавијар од лосос со цвенкаста боја, кавијар од кечига и моруна, а има и помалку ценети видови на овој специјалитет кои се добиваат од икрите на други риби. За највкусен се смета кавијарот од најкрупни зрнца. Познавачите најмногу ги ценат, брендovите белуга, осетра и се-вруга.

Инаку, кавијарот своевремено важеше за снововска храна, а денеска е луксузен деликатес и статусен симбол. Оваа рибја икра се добива од живи, но зашеметени риби. Кавијарот се вади со неметална жица, со цел на икрите да се пренесе метален вкус.

Денес рибите за производство кавијар се одгледуваат во рибници, бидејќи ловот на есетрата во дивината е ограничен, и таквиот кавијар е многу скап. Евтините верзии пак, се произведени со индустриски одгледана риба, достапна во многу марки-ти.

За крај нешто и за здравствениот аспект на конзумирањето кавијар, односно неговата енергетска и нутритивна вредност. Енергетската содржина на 100 грама сиров црн и црвен кавијар изнесува 252 ккал / 1053 кЈ. Од тоа, 24,6% се протеини, 18% масти и 4% јагленохидрати.

Кавијарот е и одличен извор на минерали, посебно на селен (65,5 мг), магнезиум (300 мг), железо (12 мг), фосфор (356 мг), калциум (275 мг) и бакар (0.1 мг), како и на витамините Е, Б12, Б2, Б-6, фолна киселина и тиамин Б1. Кавијарот е исто така и одличен извор на омега 3 масни киселини, лу-теин и зеаксантин.

Во зависност од квалитетот, кавијарот ги има следните поделби:

Црн кавијар од крупни зрна

Ова е најквалитетниот вид и се добива од крупнозрнеста икра од рибата јесетра, познат како белуга. На пазарот се наоѓа во специјално, луксузно пакување.

Црвен кавијар (чаден кавијар)

Вид кој е умерено чаден при пакувањето со цел делумно да се исуши и да добие својствена арома.

Исушен кавијар

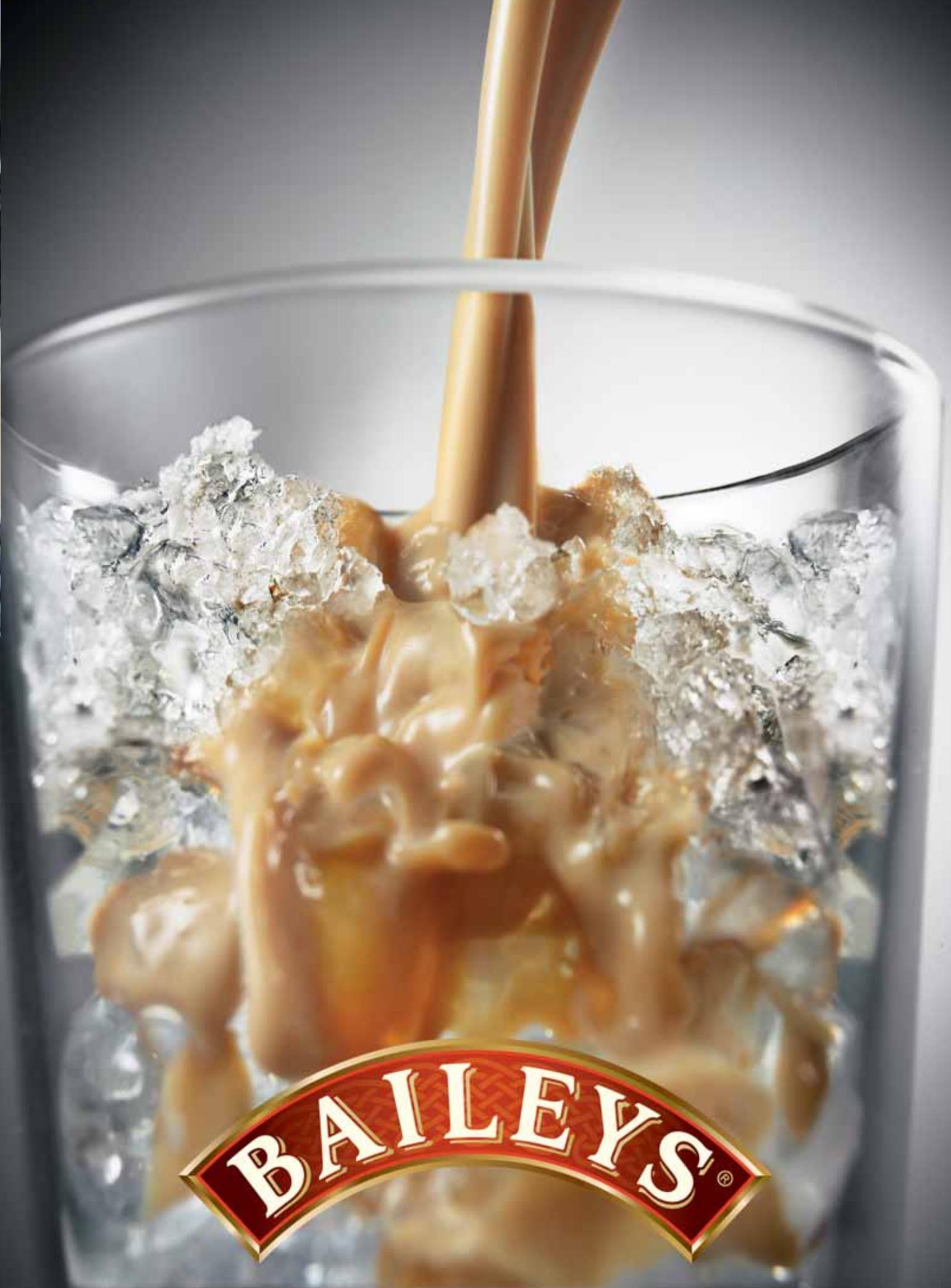
(делумно сушен кавијар) - вид на кој делумно му е намалена влагата.

Саламурен кавијар

Икра од јесетра која по сортирањето е саламурена со посебна смеса.

Замена за кавијар

Саламурена икра од останати видови риби како бакалар и лосос, запакувана во лименки.



Serve chilled

пролетна тема - тераси

Летните тераси на кафулињата

Мислењата за предвременото вадење на урбана опрема на Кејот 13-ти Ноември се поделени. Кафеанциите и гостите се бранат, рекреативците се противат, неутралните предлагаат компромиси, а иако се прави очигледен прекршок на правилата, надлежните молчат

традиционално јаболко на раздорот

Пишува:

Горан ИГИЌ



Дежа ви! Нема подобро објаснување за сагата наречена летни тераси на кафулињата лоцирани на скопскиот Кеј 13-ти Ноември, од француската фраза за нешто веќе видено.

И годинава, како и изминатите неколку пред неа, најрепрезентативниот дел на градот и омиленото шеталиште на неговите жители - кејот, повторно не ја заживеа својата основна намена како јавна пешачка површина. Грамадните чадори за сонце и армијата маси и удобни столици уште на почетокот на февруари ја запоседнаа територијата наменета за рекреација.

Летните тераси и годинава извадени порано од дозволеното

Невообичено сончевиот почеток на престапната 2008 година, ги охрабри кафеанциите да го извадат на сцена својот арсенал наменет за летниот период. Урбаната опрема е месец и половина порано разбукана од зимскиот сон.

Бар Код излезе на терен и ја потврди оваа состојба. Терасите на речиси сите локали на Кејот 13

Ноември и на улицата Македонија беа преполни. Глетка која измамува многу позитивни, но и негативни погледи.

Ќе се обидеме да ви ја отсликаме панорамата на овој проблем. Од правен аспект работите се кристално чисти и јасни. Направен е прекршок. Според Правилникот и Одлуката кои лани ги донесе Градот Скопје, кафулињата смеат да поставуваат летни тераси во периодот од 1 април до 15 октомври. За таа намена, сопствениците на објектите плаќаат такса од 15 денари за еден квадратен метар.

И тоа е правната страна на нештата. Надлежност, од друга страна, за ова прашање има и Општина Центар. А оттаму, неколкупати во медиумите излегоа со изјави дека ги разбираат кафеанциите што ги поставуваат терасите пред предвидениот рок бидејќи според нив, кога времето е топло никој не сака да седи во затворени простории. Тие исто така ги поддржуваат сопствениците на објектите со летни тераси и во заложибите сезона за нивно поставување да стартува на 1 март. Но, правилникот е дело на Градот и Општина Центар нема одврзани раце. Токму затоа нејзините инспектори имаат задача само

Со донесувањето на ригорозните закони за пушење, во земјите од Европската Унија, се случи општ тренд на “селење” на гостите од внатрешноста на кафулињата на летните тераси, па дури и пред летната сезона. Во земјите во кои зимите не се толку остри, страсните пушачи многу пред февруари уживаат во кафе на отворено небо. А токму поради новите и строги закони за спречување на пушењето во затворени простории, Англија уште од лани се преструктурираше во угостителството.



на терен да ги предупредат и казнат оние кои не ги почитуваат регулативите.

И уште само кратко за правната страна на оваа приказна. Како и минатата година и годинава беа издадени предупредувања за прекршување на правилата за поставување летни тераси. Со таа разлика што до затворањето на овој број на Бар Код ланската акција за заплenuвање на масите и столиците на кејот не беше повторена.

Про, контра и воздржани за летната шема во топлата зима

А сега малку за реакциите. За позитивните и негативните страни на “окупираниот” кеј, но и за станските искуства за слични проблеми. За тоа што мислат жителите на Скопје, а секако и сопствениците на локалите.

Ставовите како по правило се поделени. Зачудувачки, поголемиот дел и покрај очигледното прекршување на правилата се позитивни. Посетителите на кафулињата секако даваат зелено светло за предвремената промоција на урбаната опрема. Забележително е задоволството во нивните реакции, но и незадоволството од јавната осуда на постапките на кафеанциите.

-Зошто некој би имал нешто против терасите? Не ја разбираам логиката на сончево време да се затвораат луѓето за да пијат кафе. На отворено е прекрасно, не мора внатре да се дише никотинот од неправилно одвоените сектори за пушачи и непушачи. Вака си уживаме на свеж воздух со добро друштво. Правилата се можеби прекршени, но тие постојат за да се менуваат и јас ја поддржувам таа иницијатива. Време е некој да направи промени - смета Филип



Велковски, жител на Скопје. Кафеанциите нормално, реагираат во одбрана на своите постапки. Но, и меѓу нив има група која е подготвена да го почека официјалниот старт на летната сезона на кејот.

Претседателот на Здружението “Кеј 13 Ноември”, Благоја Георгиевски-Буштур е еден од тие. Тој неодамна во дневниот печат изјави дека ќе ја почитува Одлуката на локалната власт и летната тераса пред неговото кафуле ќе ја отвори во законски определениот рок, но и порача дека борбата за терасите да бидат поставени преку целата година продолжува.

-Предвременото отварање на летните тераси е самоиницијативна активност на двајца-тројца кафеанции. Сепак, ние и натаму ќе се бориме за унифицирање на Кејот и за користење на терасите преку цела година. Имаме одличен проект за кој мислам дека постои расположение да се прифати. На сите ни е потребен убаво среден кеј - изјави Буштур. Негативните реакции пак, од година в година се се потивки. Најгласни противници на балконската шема се рекреативците и пензионерите, но и дел од еколошките друштва во земјава.

-Се прекршуваат правилата и регулативите донесени од Градот, на сметка и на грб на граѓаните, а притоа никој не реагира. Се окупира кејот, нема

место каде да се помине пешки или со велосипед. Потребно е некој да преземе мерки и санкции, а не само да слушаме декларативни залагања - велат членовите на еко друштвото железара.

Во целиот заплет има и група на неутрално определени чии барања се прилично интересни. Тие предлагаат да се дозволи терасите да се поставуваат и пред време доколку условите го дозволуваат тоа, но кафеанциите во тој случај да плаќаат поголем надоместок за користење на јавната површина или пак да понудат услуги со намалени цени. Некои од предлозите се и со повисока наемнина за вонсезонско користење на јавните површини да се реновира и прилагоди за пешаче, изгледот на левата страна на кејот каде што нема кафулиња.

Искусствата во соседството слични, на запад сосема различни

Атмосферата околу уживање во кафе, чај или студено пиво на отворено и афинитетите за овој вид на релаксација се слични и во другите градови од земјава, како на пример во Битола на Широк сокак, но и во соседството и пошироко. Речиси истите состојби се присутни во соседна Србија. И таму угостителите на познатата улица Кнез Михајлова, пандан на



нашиот кеј и на улица Македонија, секоја година ги промовираат летните тераси порано од дозволеното. Разликата е во тоа што на тоа подрачје има многу помалку кафулиња и се зафаќа исто така многу помал дел од пешачката зона. И во Србија расположението за оваа проблематика е поделено, како и во соседна Бугарија и Грција. Во овие две земји, членки на Европската Унија, е забележително малку повисоко ниво на почитување на регулативите околу поставувањето маси и столици на јавните површини. Уште построги во спроведувањето на прописите односно неприкосновени се Германците и Австријците. Па така, пред неколку години во австрискиот град Грац, поради непочитување на прописите за поставување маси и столици на јавна површина од страна на еден угостител, е регистриран пример за целосна забрана за летни тераси за сите кафулиња и кафеани. Од друга страна пак, со донесувањето на ригорозните закони за пушење, во земјите од Европската Унија, се случи општ тренд на “селење” на гостите од внатрешноста на кафулињата на летните тераси, па дури и пред летната сезона. Во земјите во кои зимите не се толку остри, страсните пушачи многу пред февруари уживаат во кафе на отворено небо. А токму поради новите и строги закони за спречување на пушењето во затворени простории, Англија уште од лани се преструктурираше во угостителството.

Од друга страна, странците, но и нашите угостители настојуваат за подолго место “под сонцето” најмногу од економски причини. Математиката е проста. Терасите во принцип имаат повеќе места за седење, помножено со поголем број на гости, е еднакво на повеќе пијачки и логично поголем профит. Затоа борбата за поголем простор на тераси е општ угостителски тренд. Ако на тоа се додаде можноста да се инсталираат отворени врати за внатрешниот дел да може да се користи, кафеанциите уживаат многу поголем простор во лето.

Како резиме, ниту едната, а ниту другата крајност не се позитивна вест. Секако дека е убаво глетката на преполни кафулиња кои се сигнал дека Скопје е живо и разиграно со елан и младешки дух, но убаво е и глетката на заљубени парови кои слободно шетаат по кејот или пак на млади рекреативци со велосипеди или ролери кои ја користат оваа пешачка зона. Ограничувања на било чија страна не се за здравување. Можеби предлозите на неутралните попрашањето на летните тераси, нивното предвремено поставување и просторот што го зафаќаат, се најдобра солуција во овој случај. Со такво решение би добиле и летна шема што затопли за мераклиите на кафе на отворено, и поубаво Скопје со две лични страни на кејот, и нова пешачка патека за рекреативците.

Едноставно, би добиле и сит волкот, но и овците би биле на број. Идеи несомнено има, а за решенија најверојатно ќе почекаме. На некои подобри времиња.



Позитивно, естетиката на терасите

Како една од позитивните кај поставувањето летни тераси, не може а да не се спомене естетиката на уредување. Овој простор сега се средува со модерен мебел, извонредна хортикултура и убави чадори. Тоа секако допринесува за оплеменување на целиот простор кој го зафаќаат терасите, што значи дека некаде каде што можеби стоело губре е создаден ред со убаво среден урбан дел.





Запознај го ВИНОТО за да го САКАШ повеќе

Подготвија:

Александар Табаковски, Татјана Табаковска

Иако поголемиот дел од термините имаат француски корен, со тек на времето тој се одомаќинил во повеќе јазици и до секој од нас стигнувал во оваа или онаа форма. Ова е еден чесен обид да се систематизираат повеќе извори во една целина, без претенциозност дека ова што е напишано тука и „поп што ќе прекрсти“ останува до крајот на светот. Напротив, на секој добар муабет му треба искра за старт, а ние се обидуваме да ви ја понудиме токму неа.

Алкохол: Алкохолот кој е присутен во виното, и е во интервал од 6,5 до 14 насто.

Appellation Contrflée (француски): Дел од францускиот закон кој гарантира дека виното потекнува оттаму од каде што пишува на етикетата, дека е направено од посебно грозје и дека се произведува на одреден начин.

Арома: Мирисот на виното. Како што созрева виното и поприма посложени карактеристики, терминот може да се смени во „буке“.

Баланс: Добриот баланс се однесува на виното во кое киселините, танините, алкохолот, овошјето и вкусот се во задоволителни пропорции.

Барик: Француско име за нормално дабово буре Бордо од 225 литри, кое во современите примери

Колку и да ве потсетува
насловот на овој
текст на некогашните
родољубиви извиднички
слогани, во контекст
на запознавањето на
магијата на виното, тој е
вистинит „до последната
капка“. Луѓето се делат
на оние кои само го
пијат и на оние кои
уживаат да разговараат
за него додека го
вкусуваат. А каква би
била таа конверзација
доколку не би постоела
точна и прецизна
терминологија?

служи како додавка на името на некое вино, со цел да информира дека дел од неговото зреење било во такво буре.

Blending (Мешавина): Виното може да биде мешавина од различни видови, различни берби, различни области и дури различно буре.

Буке: Мирисот на виното кој се добива кога со старење и созревање.

Brut: Сув шампањ.

Винификација: Процесот на правење вино.

Витикултура: Лозарство, одгледување грозје.

Cave (француски): Подрум, визба, но повеќе во конотација како складишен простор, а не како производствена одредница

Serape (француски): Термин за разновидност на грозјето.

Chambrier (француски): Да се дозволи виното да достигне собна температура пред да се пие.

Chateau (француски): Термин за имотот на кој се произведува вино, кој често се издигнува на ниво како префикс на бренд

Clos (француски): Затворено лозје, се употребува посебно во Алсас и Бургундија.

Cru (француски): Одгледување или лозје.

Cru Classé (француски): Термин кој на англиски се преведува како „класирано одгледување“. Во 1885, 61но црвено вино од Médoc (меѓу кои едно од Graves: Chateau haut-Brion) биле класифицирани како cru classé, кои биле поделени на пет рангови определени со цената (и со тоа, теоретски, и со квалитетот), и ги има од премиер cru (прво одгледување) до cinquième cru (петто одгледување). Во исто време, слатките бели вина од Sauternes биле поделени во три категории: premier grand cru, premier cru и deuxième cru, или прво одлично одгледување, прво одгледување и второ одгледување. Иако сега е безнадежно застарена, оваа класификација сепак покажува голем престиж за местото и неговите вина. Во 1955 година, исто така во Бордо, вината на St-Emilion беа слично класифицирани во три класи “premier grand cru classé, grand cru classé и grand cru, додека grand cru classé (без понатамошни поделби) исто така се употребуваат од 1953 година за црвените вина од Graves и од 1959 година, за белите вина од таа област.

Cru Bourgeois (француски): Термин со кој се нарекуваат вината Médoc кои се категоризираат веднаш под статусот cru classé.

Cuvée (француски): Мешано вино или посебна селекција.

Domaine (француски): Сопственост или имот.

Doux (француски): Слатко, благо.

En Primeur (француски): Системот според кој секоја пролет, по сезоната, Chateaux of Bordeaux ги открива првичните цени на нивните нови вина. Муштериите плаќаат однапред за овие вина преку винските трговци и ги преземаат вината 18 месеци по флаширањето. Овој метод обезбедува муштериите да ги добијат вината речиси секогаш по најпристапни цени. Цените ретко паѓаат под првичната понуда.

Grand Cru (француски): Термин кој се употребува за вина од врвен квалитет во областите Алсас, Бордо, Бургундија и Шампањ.

Етикета: Таа ги содржи сите информации што треба да знаете за виното. Повеќето закони за вино инсистираат етикетите да го содржат следново: име на виното, големината на шишето, бербата на грозјето, алкохолната јачина на виното, името и адресата на производителот, степенот на квалитет на виното.

Киселина/Киселост: Киселините, најмногу лимонска, јаболкова и винска киселина, обично се јаву-

ваат во виното и во одредени количества се есенцијални состојки, кои му даваат карактер на виното и му помагаат да созрее. По правило, свежите региони произведуваат вина кои имаат висока киселост, додека топлиите региони даваат вина кои имаат ниска киселост.

Mis en bouteille au chateau (француски): Виното е флаширано каде што било направено.

Moelleux (француски): Слатко, благо.

Mousse (француски): Убавата пена која се пени во чашата шампањско или слично пенливо вино, кога тоа ќе се насипе, вкуси и пие.

Mousseux (француски): Пенливо вино

Pétillant (француски): Упатува дека пенливоста не е многу изразена, помалку пенливо вино.

Реколта: Берба или род.

Сек: Суво (вино или шампањ).

Sommelier: Послужувач на вино, кој на своите гости им нуди вистински избор со секое јадење

Тестирање на слепо: Тестирање на вината каде сите информации за идентитетот на виното меѓу кои и етикетата и обликот на шишињата се кријат од тестерите.

Тело: Термин кој се употребува за опишување на тежината и структурата на виното.

Terroir (француски): во најпросто значење, зборот значи „почви“, но винарите го употребуваат кога зборуваат за различни видови почва, клима, одводнување и положба на лозјето.

Varietal: Вино именувано според грозјето од кое е направено.

Вендаж (Vendange, француски): Берба или род.

Vin de pays (француски): Кантри вино на ниво повисоко од трпезното вино.

Vin de table (француски): Трпезно вино, асоцијација за финален производ со понизок квалитет.

Vin doux naturel (француски): Силно и слатко вино.

Vin ordinaire (француски): Основно вино кое не подлежи на никаква регулатива.

а, б, в ...

Пишува:

Бујар МУЧА

Архитект



Еве, дојде и долгопосакуваниот момент за македонските кафеанци, да престанам да го пишувам овој серијал набиен со сарказам, иронија и анимозитет кон господата угостители. Јас не би, но толкава е македонската азбука. Се шегувам, не постои никаков анимозитет кон оваа целна група. Напротив, им се восхитувам на нервите со кој што се справуваат со толпата пациенти кои се тискаат околу шанковите во потрага по порозов живот од онаа страна на стаклото од чашата. Та и јас сум еден од нив. Се надевам дека на оние што внимателно читаа успеав да им понудам и понекој совет, идеја или барем нешто што им било на врв на јазикот, а не успеале да го кажат. Оние пак, што се нашле себеси во негативните примери, нека се променат за наше, ако не сакаат за нивно добро. Петте последни букви некако излезе дека се нај кафеански, иако од секогаш сум ги сметал за отфрлени и нездомени согласки. Па, да почнеме:

... до Ш

или како да се сочува ниво на ресторан или кафе бар

Х (Храна)



Храната е материја која ја среќаваме како ready to eat во природата или пак можеме да ја приготвуваме, најчесто со термичка обработка. Постојат два основни вида на храна според потеклото: растителна и животинска. Оние што ја јадат само растителната храна се нарекуваат вегетеријанци, додека оние што употребуваат само животинска храна се нарекуваат ненормални.

Првите се многу лицемерни бидејќи се трудат да ги заштитат животните, а им ја јадат сета храна, додека другите не се ни свесни дека еден ден ќе им се врати сè она што тие им прават на нашите сожителите на планетава. Комбинацијата на двата вида храна + вода + оган го создаде она што денес се нарекува гастро уметност.

А како е кај нас? Па вака, со исклучок на неколку навистина добри храмови на вкусната храна за кои ова списание во иднина нема да штеди убави зборови, остатокот се сведува на крематориуми за чапункари во комбинација со шопска, грчка или мешана салата. И да, се извинувам, помфрит и вариво. И нафора. И сувомесната даска. И палачинка со еурокрем. И орасница за сè да се врзе како што треба...

Ц (Ценовник)



Навидум бенигна, но многу опасна препрека кон брзото богатење. Од технички аспект, тоа е вертикална табла обично закачена на сид на која што видливо треба да се означени цените на секој производ што се продава во угостителскиот објект, заедно со количеството како единица мерка. Треба да е лесно видлив и препознатлив при самото влегување во локалот. И таков треба да претставува придонес кон севкупниот ентериер. Е кај нас оди најди ја. Малечка, никаква, вечно скриена зад некој параван или зад закачалката за капути, нечитка, но важно ја има. Кога ќе дојде инспекција да нема за што да се фати....

Ц (Џибери)



Оваа врста на угостителски консументи е географски ограничена во рамките на Западниот Балкан и не се забележува негова миграција во другите краишта на светот. Се движат во групи од по тројца до четворица и така групирани ги запоседнуваат македонските локали. Интересно кај оваа врста е што истата е составена само од мажјаци. Што значи, џибер се раѓаш, тоа не е наследно.

Ќе ги препознаете по тоа што се лоцираат во непосредна близина до најубавите девојки, им дофрлаат однапред знаејќи дека немаат никакви шанси, меѓусебно зајадливо зборуваат за сè околу себе, редовно нервозно ги кинат етикетите од пивските шишиња и ги познаваат сите мажи во локалот. Погодни се за подигање на самодовербата, бидејќи колку повеќе ги има во локалот, толку ти расте потенцијалот да успееш кај некоја девојка. Само однесувај се обратно од нив.

Ч (Чаши)



Предмети во кој се дозира волшебната угостителска течност од која светот изгледа поубав. А има ли нешто полошо одошто таа иста течност да биде натоварена во несоодветна чаша? На страна жестоките пијалоци од кои што после четвртиот можеш да пиеш од чевелот на другар ти. Меѓутоа, недозоволиво е да се прават грешки кај вината, алкохолните и безалкохолните коктейли.

Секој угостител што држи до себе (има ли такви?), трк до првата посериозна книжарница со странска литература и купете си прирачник за сервирање на пијалоци.

И една лична молба: Престанете да сервираат макијато во шољи за чај и не ми ставајте Smirnoff во чаши со знак на друг пијалок.

Ш (Шанк)



Алфа и Омега, Почеток и Крај на секој угостителски објект. Ај до Шанк - како тоа гордо звучи! Јас ги љубам сите Шанкови на светот и немам намера да критикувам или фалам било кој од многуте во саканата ни земја. Единствено не ги разбираам пасивните шанкови. Како и сите други пасивни појави и пасивниот шанк се амортизира при подолга употреба.

Затоа кафанџии, градете активни шанкови каде што секојдневно сме соочени со погледите на шанкерите од кој обично ни е непријатно. Во тие погледи се испишани нашите мали ноќни истории, со кои треба да се гордееме.

*Одберете го
вистинскиот стил*

Paşabahçe

- хотели
- ресторани
- кафе барови
- џинџерии
- fast food
- слајќкарници
- домаќинства

Сè на едно место

ARTGLASS

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

ЕКСКЛУЗИВНО

кетерингот на овогодишната лондонска МОДНА недела

Пишува:

Игор ПАЧЕМСКИ

Дописник од Лондон

На голема радост на Бар Код, делот од угостителството во Македонија за кетеринг во последниве години почна да се развива. Во минатиот број пишувавме за еден, за нас непознат аспект на оваа услужна дејност, а тоа е кетерингот во јавниот сектор (градинки, воспитни установи и администрација). Во овој број ќе се осврнеме на кетерингот наменет за настани, а во посебен текст и на бизнис кетерингот.

Организаторите и конзументите конечно сфатија дека е подобро да бидеш гостин на својата забава, а оние попробирливите можат да бираат помеѓу различните менија кои веќе опфаќаат и ексклузивна, италијанска, обична или здрава храна. Сепак, кетерингот за настани е специфична категорија која го дополнува целокупниот имиџ на настанот. Како таков, претпоставува многу повеќе аспекти од само вкусна храна. Подолу се неколку варијации на тема од Лондонската модна недела, а фотографиите ексклузивно ни ги обезбеди посестрата на Сиена Милер - Дејзи.

зФебруари во Лондон е месец обележан со следните нешта:

- Грип/ Амоксицилин
- Мамурлак
- Унапредувања и уназадување на работните места
- Мода !!!

Светската модна елита во фебруари се сјатува на Лондонската модна недела. Купувачи, стилисти, дизајнери и новинари, во сите можни форми, се претопуваат во една хомогена маса на скапи чанти, потпетици високи доволно да добиете вртоглавица и широки насмевки вежбани пред огледало. Од Русинките во Фенди крзна, до нон-сенс стилот на Американската комерцијала, ексцентричноста на Јапонија и Англија, сите имаат иста агенда - Купи/продај, формирај контакти и забавувај се.





*The Mediterranean
is not so far away*



Уживајте во опуштена, романтична атмосфера, во топол, пријатен амбиент. Ресторанот ДАЛМА е сместен зад Универзалната сала, во централното, но тивко градско подрачје.

Предизвик да ни бидете постојани гости!

Enjoy serene, relaxed dining in a warm and cozy ambience. The Dalma Restaurant is located behind the Universal Hall, in the central, yet, quiet part of the city.

A temptation to come again!



Мени со над 150 јадења 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

Како член на ова модна елита (ха ха, никогаш, не се предавам, јас сум се уште хемичар во душа), имам можност, како гостин да видам многу манифестации, од модни ревији во главниот шатор на британскиот моден свет до настани кои ги спонзорира мојата компанија.

Како гастроном и коносер на храна врзано со овие манифестации, сакав да повлечам паралела помеѓу македонскиот кетеринг каков што го паметам јас додека живеам таму и ваквите експресији во Англија.



Како пример ќе ја посочам модната ревија и гастрономското афтер парти на Сем Уби- дизајнерка на чанти и аксесоари по кој Лондон е спобудален во моментов. Сем е Индијка и нејзиниот стил за нас Мекедонците веројатно би бил окарактеризиран како чукри шае момент, ама на пример, госпоѓиците Сиена и Савана Милер (сестри) се огромни нејзини фанови, уште повеќе што нивната посестра Дејзи (моја блиска пријателка) работи како асистент на Сем. Дејзи е ќерка на Кели Хопен, водечки Англиски дизајнер на ентериери, и бидејќи „круша под круша“ паѓа, Дејзи има наследено беспрекорен вкус за сè што е поврзано со домот - од перничкиња, до канапеи. Како организатор на кетерингот односно забавата после модната ревија, Дејзи ми ги посочи осно-



вите на организирањето гастрономско и алкохолно доживување кое следи по одреден настан.

Јас, на ревијата се упатив со цела делегација од ново-стекнати колеги од Турција, (посебен впечаток ми оставија турчинките кои мешаат чочек во Bottega Veneta чизми). Со Дејзи после партито, почнавме да разговараме за логиката по која таа пристапува кон организирање на вакви ивенти. Кога ја прашав што е според неа трендот и бон-тон-от кога е во прашње кетрингот, таа без размислување ми кажа дека најважната работа е ригорозно да се придржувате кон темата на вечерта.

На пример, во овој случај, Сем е од Гоа, бивша Португалска колонија, така што, од пијалоци се служеа Каипириња коктейли. Како централен фокус на вечерта, неодминливото шампањско, но и Мохито беа компатибилни придружници на Каипирињата. Што се однесва до храната, исто така, концептуалниот и креативен пристап е de rigueur. Кари од ајкула, што е специјалитет на Гоа, беше сервиран во мали amuse bouche порции. Суши со индиски вкусови беа исто така на менито, како и мали порции кедгери, колонијално јадење споменато во минатиот број.

Што се однесува до генералните трендови, во моментов, постои големо шаренило од фузија на вкусови и кујни, што од своја страна пак, беше синоним за софистикација во деведесетите. Додуша, француско-тајландските јадења, или Рим-Пацифичката кујна не се повеќе ин. Овие егзотични вкусови ала Beach, книгата на Алекс Гарланд, донесени во средна Англија од студенти кој ги прекинуваат студиите за една година да го патуваат светот се сега дeмодe. Им отсапуват место на необични комбинации инспирирани од молекуларната гастрономија на Хестон Блументал или ексцентричноста на Ел Були. Каша од полжави? Пена од Грашок? Воздух од Лаванда?! Малку претерано, но тоа е трендот. Исто така, после паничните 90-ти и Кроизвелд Џејкобс (ЦЈД), лудите





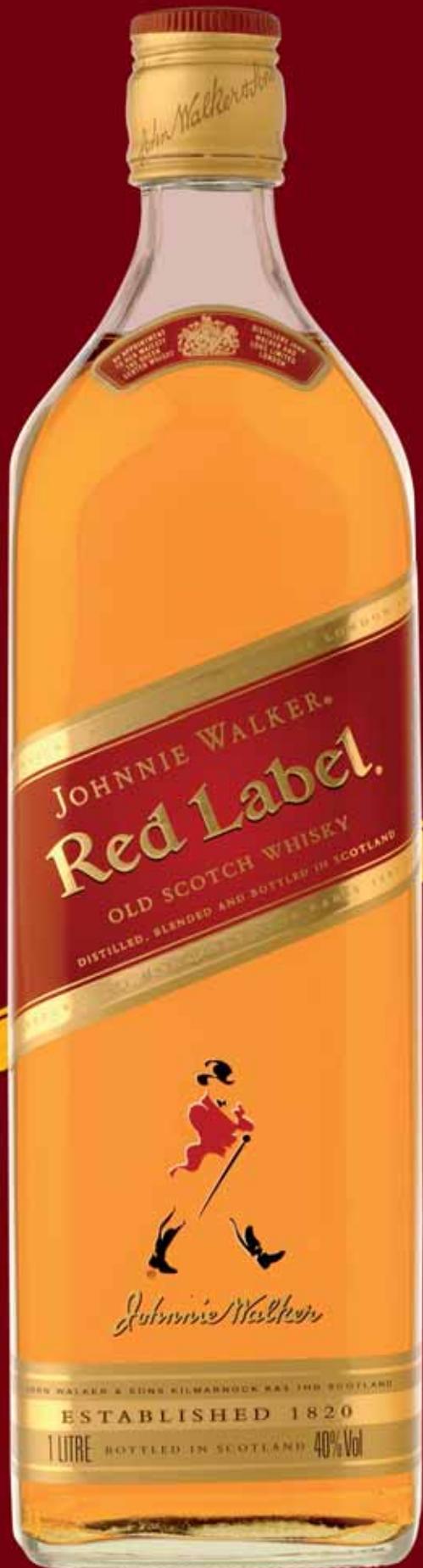
крави и забраната за месо, женствените лигави менија повеќе не се во мода, на сцена се мажествени, робустни вкусови со многу дивеч и говедско.

Во продолжение ќе ви го претставм и менито кое јас го организирав по прес конференцијата за мојата компанија (продавницата се вика So Shei, инспирирано од "Shei Shonagon", гејшата од "Pillow Book"). Менито се состоеше од Sabaye geisha ликер, суши, едамаме и јапонски крекери во црни лакирани чинии. Едноставно и ефтино, а многу ефектно. Значи.. следниот пат кога некој угостител ќе ви понуди за вашата забава да ви сервира уштипци и сендвичи со неколку школки колку да ви наплати повеќе, запрашајте се дали сакате да прифатите бизнис со човек што нема базично ниво на култура за да знае што е ентертаинмент протокол. Инсистирам на овој став бидејќи сеуште си носам трауми од едно хорор искуство во една ресенска фабрика, кога работев за Светска банка, (...Дечко, ремени какви прајме, клинести, па па ...), кога ми сервираа похован кашкавал и ладни кебапчиња во комбинација со смрдлив директор.

За крај, во согласност со идеите кои Бар Код се обидува да ги иницира во Македонија, а тоа е, освен следење на светските трендови, да се внимава и на зачувувањето на фантастичните традиционални македонски вкусови, подолу е менито кое би бил пресрекен да го видам после некој настан, на послужавниците во МНТ, Колосеум, Хард Рок, Александар Палас... сеедно.

- Брускета од ајвар и фета
- Amuse Bouche супа
- Мини бурек
- Мини цревца
- Тенки парчиња биено сирење
- Парче ширден
- Мини Баклави
- Коктел базиран на Macedoine de Fruit...

Запомнете, не сме толкави тикви без корења, иако така делуваме.



KEEP WALKING

JOHNNIE WALKER.





Harry's New York Bar Paris



Пишува:

Филип АРНАУДОВ

Здружение на бармени на Македонија

Првото име на овој бар било Clancy's и тој се наоѓал на источната страна на Менхетен. Кланси, сопственикот на овој локал имал пријател кој бил цокеј. Бил најдобар обложувач, но поради тоа што се кладел на сопствените коњи њујоршката комисија за трки со коњи му одземала голема сума пари која тој еднаш ја освоил. Во знак на револт против оваа одлука, неговиот пријател Кланси, ги спакувал сите пијалоци и мебелот од својот локал и со брод го пренел комплетниот бар во Париз. (Постои и верзија на приказната дека Кланси својот бар го преселил поради тоа што законите за алкохол (времето пред прохибицијата) во Америка станувале се построги.

Во Париз, Кланси го вработил шкотот Harry Mc Elhone како бармен. Големото отворање се случило на 26 Ноември 1911 година. Тогаш барот бил преименуван во „The New York Bar“. Подоцна барот бил ставен на продажба, а Хари, кој отсекогаш сакал да стане сопственик на локал, одлучил да го купи.

Така, од 8 Фебруари 1923 тој станува новиот сопственик на локалот. Тој не го менува името туку на постоечкото име му го додава своето име и од тогаш барот се вика „Harry's New York Bar“.

Harry's New York Bar за време на 20те години привлекувал многу американски бизнисмени и војници и Ернест Хемингвеј проведувал голем дел од своето време токму во овој бар. Алкохолот го сакал исто колку и пишувањето и ловот. Тој и во своите дела повеќе пати го споменува овој бар („Paris is a fiesta“). Синот на Ернест Хемингвеј и ден-денес еднаш годишно го посетува барот во чест на својот татко.

Денес „Harry's New York Bar“ е еден од најпознатите барови во светот. Освен Ернест Хемингвеј, Скот Фицџералд исто така бил редовен гостин. И Иан Флеминг во неговите крими романи (Џејмс Бонд) го спомнува ова место. Исто така се спомнува и во делото „Dodsworth“ од авторот Синклер Луис.



КОКТЕЛИ

Bloody Mary

Red Snapper

**Специјалитет на
Harry's New York Bar,
еден од најпознатите
КОКТЕЛИ ВО СВЕТОТ**



Филип АРНАУДОВ

Здружение на бармени на Македонија

Според истражувањето на магазинот Market Watch од 1996 Bloody Mary е третиот најпопуларен пијалок, после вотка-тоникот и маргаритата. Секој бармен, но и консумент на овој пијалок има свој таен рецепт и затоа постојат бесконечен број начини на подготовка.

Како е можно овој коктел од доматиен џус, бибер, сол и ворчестер сос да стане толку популарен? Bloody Mary од самото создавање бил коктел кој се користел како лек против негативните последици на прекумерната консумација на алкохол. Неговите консументи верувале дека со консумацијата на овој коктел исчезнуваат болките во стомакот и мачнината. Секако овој податок не треба да ве охрабрува да почете да пиете мислејќи дека следниот ден можете да го поправите лошото чувство со уште еден коктел. Нема потреба да ви се објаснува како прекумерното пиење може да го уништи човековиот живот.

Bloody Mary настанал во Париз и е изум на барменот Фернард „Пит“ Петтиот кој работел за Хари Мек Елфоне. Прв пат е сервиран некаде околу 1920 во неговиот Harry's New York Bar. Наводно овој коктел го добил името по истоимената Mary Tudor која имала прекар Bloody Mary, иако постојат повеќе приказни за настанокот на Bloody Mary. Некои веруваат и дека Bloody Mary е изум на комичарот George Jessel.

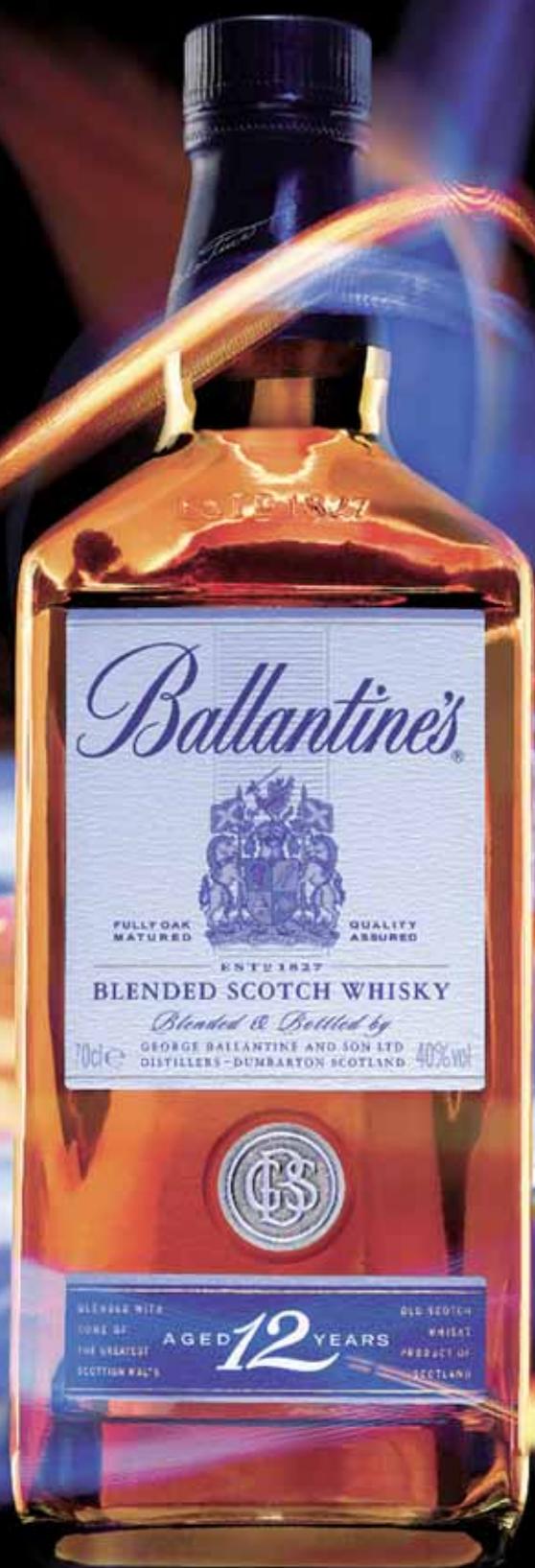
Познато е дека во времето на настанокот на коктелот имало многу руски емигранти во Париз. После револуцијата во 1917, многу Руси пребегале во западна Европа, а со себе го донеле и нивниот омилен пијалок вотката. Пит Петтиот познавал многу руски емигранти вклучувајќи и членови на фамилијата Smorhoff и оригиналниот рецепт бил со вотка и сок од домати во конзерва кој се појавил во тоа време .

Ако Bloody Mary се подготвува со цин наместо со вотка, тогаш овој пијалок се вика Red Snapper. Paul Harington смета дека Red Snapper е оригиналниот рецепт, бидејќи цинот бил многу популарен од вотката во тоа време. Тој исто така смета дека овој пијалок настанал во Америка.

Фамилијата Астор која била сопственик на St. Rigis хотелот во САД често доаѓала да го гледа Пит.

Еден ден, сопственикот Јакоб Астор го замолил Пит да работи во хотелот St. Rigis. Тоа било веднаш по прохибицијата. Им требал некој кој знаел да направи добар коктел. Пит со себе го донел и рецептот за Bloody Mary. На фамилијата Астор името „Bloody Mary“ им звучело премногу грубо за нивните фини гости, па инсистирале коктелот да добие ново име. Новото име било Red Snapper, а поради тоа што во Америка не можело да се набави вотка била заменета со цин.





LEAVE AN IMPRESSION

Ballantine's

Индивидуални карактеристики на пурите

Пишува:

Филип АРНАУДОВ

Здружение на бармени на Македонија



Најпознати пури се кубанските. Но постојат и други земји во светот кои се познати по производството на пури. Поради спецификите на поднебјето и технологијата на изработка, овие пури имаат поинаков вкус и јачина од кубанските. Има голем број познавачи на пури кои ги преферираат токму некубанските пури поради личниот вкус и преференци. За да дознаете како тие се разликуваат според јачината и аромата, погоре е табелата која ги прикажува останатите земји производители на пури и која ќе ви разјасни што друго може да изберете следниот пат кога треба да купите пура.





За гастрономските аспекти на **седмата** **УМЕТНОСТ**

Топ ми е темава и решив да ја пишувам уште долго, се додека можам да најдам нови интересни филмски и телевизиски жанрови. Ова е број на раната пролет, па Св. Валентин, па развигорец, па темјанушки во Градскиот Парк, па звуци на мачки доцна ноќе низ маало, па се сетив на љубовта, двигателката на сите животни сокови, толчници, прашници, пчели во избезумен лет.....

Следниве неколку жанрови ја слават љубовта, ја креваат на пиедестал, ги раздвижуваат човечките сетила. Сепак, еден од нив е најексплицитниот презент.....

Порно Филм (Hustler, Private, Vivid)

Скептичниот порнофил ќе рече со овој филмски правец не оди никаква храна. Се согласувам наполно. Но тоа не значи дека не може да се експериментира, а се со цел одвреме навреме да се провери нивото на рамнодушност и себеспознание кај секој од нас.

Експериментот се состои во следново: Се зема порно од А продукција, пожелно со Sylvia Saint или Tera Patric во главни женски или со Rocco Siffredi во главна машка улога. Поради сериозноста на магазинот, нема да навлегувам во поджанровските карактеристики на филмот, но пожелно е да е биоантрополошки поангажиран.

Се зема Home Delivery кинеска и јапонска храна и се јаде исклучиво на традиционален начин - со стапчиња. Ако при конзумирањето не падне ништо на масата, ти читателу си спремен за секакви предизвици. Тебе животот не те мазел и пазел. Меѓутоа, ако зад себе оставиш неред, мери си го чинот според силата и не влегувај во сферите на непознатото. Секогаш раката ќе затрепери и ќе те изневери.
(не важи за лица под 18 години)

chapter 2 **(ЉУБОВ И ЕРОТИКА)**

Пишува:
Бујар МУЧА

Архитект и филмски работник



Емануела - сите делови

Врв на светската еротика. Во реалноста тоа не постои. Би го препорачал како задолжителна лектира кога во средното образование ќе се воведат предметот Основи на сексуалното воспитување. Иако не е сместен во посебен жанр, еве јас се нафаќам да го сместам. Се е во филмовите толку убаво: Sylvia Kristel, нејзините другарки, другарите, вилите, плажите, морето, журките, чинот на водење љубов... А тоа во реалноста, да не се лажеме, не постои. Кога нешто не постои, тогаш е СФ. Плус еротика, еднакво е на Еротски СФ.



Е, со ова нема шега при исхраната. За да ти биде до крај нестварно и убаво, го јадеш сето она што го јадат актерите на филмот: кавијар, јастози, јагоди, маслинки, пенливи вина, помалку пенливи вина и да не набројувам. Кога се ќе заврши, веднаш легнете си и заспијте. Не се обидувајте да имитирате. Не се имитира она што не постои.

Нов Француски филм во боја

Правец од седумдесеттите кога Алан Делон, Силви Вартан и компанија беа млади. Сè е бесцелно и убаво, сè е журка и додворување, многу слободна љубов без никаква увертира, но за разлика од предходниот жанр - постои и е возможно. И пак има проблем - за тебе е недостижно. Ако не од материјален аспект, тогаш зошто е апсурдно.

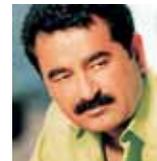
И за ова има храна. Ако ти е расолот длабоко



во подрум и не преварил од топло, надроби си салата која дополнително ќе ја нарисиш со црвен пипер и зејтин, земи домашна одлежана ракија и гледај да се направиш пред тие за цабе да отидат на некоја плажа на Нормандија каде ќе се журкаат три дена. Чисто да не ти е криво. Кога наутро ќе се разбудиш, ќе ти пука глава исто како на протагонистите на журката од филмот. Да се соживееш со жанрот преку гастрономијата.

Турски љубовен мјузикл

Ибраим Татлсес е името на Титанот кој ги има одиграно скоро сите главни ролји на сите филмови од овој жанр. Толку невозвратена љубов врз единица личност не познава ни една планетарна цивилизација. И не е точно дека овој жанр е сличен на Индискиот љубовен филм. Кај него патат сите по малку, а овде тој ексклузивитет го има само господинот Татлсес.



Како човек барем малку да ја сети или сподели тагата со овој човек освен да посегне по најнемилото: пудинг од јагоди од градинка. Барем јас не сум сетил поефикасен стимуланс да ти застане кнедла во грло, да пуштиш крик и повикаш на спас на душата. Пудингот, према преданија се приготвува на следниот начин: се зема кесичка пудинг од јагоди во компензација, вода и тенџере. Мрзливо се мешаат состојките за да останат грутки и полека се грее додека не зоврие. Се вади од оган додека сеуште е лигав и неконзистентен. Се сервира во изгребана пластична чаша за вода. Се конзумира топло и недоволно стврднато.



Ете, пролетта го стори своето. Се разнежвивме малку и забравивме на тешкотиите што ги носи секојдневието. До следниот број, гледајте ја Емануела, пролетта и прилега.



URSUS[®]



ROTER
THE RED VODKA





снобизам VS примитивизам

кој е ВИСТИНСКИОТ баланс

Пишува:

Радмила ПАВЛОВСКА



Сеуште не знам дали повеќе ми одат на нерви оние кои плашејќи се да не излезат снобови (колоквијално - лигуши, пе...и, новопечени селјаци...) се однесуваат како неандарталци кога ќе влезат во ресторан и при тоа им недостасува основната доза на конвенционалност во однос на угостителската култура, или оние кои во стремежот да излезат фини, го нарачуваат најскапото вино не знаејќи дека е тоа скапо само затоа што увозникот го набавил под лоши услови.

Бидејќи сме чуден егземпляр на нација која ништо не бендисува и не прифаќа од прва, прашањето е доста комплексно - која е вистинската мерка на почитување на конвенционалноста наспроти одбивањето на претходно востановените правила и терање по свое. И како вистински и природно да го стигнеме нивото на гастрономски и угостителски освестените и развиени нации.

Бернард Шо, систематското противење на ко-



нвенциите го нарекол конвенционална неконвенционалност. Конвенциите, бон-тонот или воспитанието, сеедно, се напишани договори кои го олеснуваат животот бидејќи не треба одново да се договараме за сенешто. Честопати е тешко да се утврди од каде потекнуваат. Веројатно, мажите се уште први влегуваат во ресторан, за да ја одбранат жената од натрапниците кои не дај боже, можеби се внатре, иако во денешно време ниту сум видела ниту сум чула дека се случило такво нешто... Жената не оди прва по скали за да не и гледаат под здолништето оние што одат по неа, дури и кога носи пантолони. Но има многу психички примери кои луѓето по многу анализи ги сублимирале во правила кои вреди да се почитуваат. На пример, определениот редослед на служење на јадењето или пијалокот имаат улога во подобрата дигестија или поголемото уживање во вкусот. Затоа, уште посмешни се бунтовничките реакции на нашите посетители на угостителски објекти кои сакаат да пијат коњак пред јадење, да пушат цигара после супата.

Сè се сведува на она што Французите го нарекуваат воспитание на вкусот. Треба да се почитува она што е нечие искуство. Тоа е исто како кога некој многу чита од мал, исчитува сешто и секаков кич, но на крај ќе стигне и до квалитетна литература. Истото е во другите уметности, а одамна сме се разбрале дека и гастрономијата е уметност.

По оваа логика, секој би требало во одреден дел од животот да биде по малку сноб, како би го поминал оној дел од скалилата на формирање на добриот вкус и манири. проблемот настанува ако некој остане на тоа ниво - ова во случаи кога или

многу ќе му се допадне реакцијата на неуката околина, или нема да има капацитет да продолжи понатаму. Па така, имаме еден куп манекенки кои плачат на Малиот Принц, дами кои не можат да живеат без Пруст и филмофили кои по пет пати гледаат некој убиствено досаден и неразбирлив филм.

Кога сме кај храната и пијалоците, исто така имаме две крајности - од оние кои локаат шампањ само затоа што имаа пари да го купат кога сакаат, и одат да јадат кавијар како да е ајвар на леб, до оние на кои сеуште најдобра риба им е прасечко, а виното го делат на бело и црвено.

Кој е тогаш вистинскиот баланс? Одговорот како и за се во животот е во наоѓањето на вистинската мерка. Во едукацијата и неоптеретеното сопствено искуство. Кога ќе стекне самодоверба, зрелата личност го запознава и својот вкус и не мора да глуми. Го цени и ужива во она што другите го сметаат за добро, знае што од тоа не му годи, но не му се потсмева. Не ги осудува другите, туку ненаметливо им дава пример со своето однесување. Па сигурно не е дека, кавијарот, чадениот лосос, тартуфите или врвните француски вина се ценат со векови и се најскапи производи, затоа што некој му направил добар маркетинг на сето тоа. Кога ќе се сфати дека пиењето вино и виски нема за цел опивање, а јадењето не е за преживување или гоеење, туку тоа е одговор на потребата да секое човечко сетило си бара своја уметност (ушите - музика, очите визуелна уметност итн.) ќе се сфати и тоа дека храната и пијалоците се врвна уметничка креација која треба да донесат задоволство на љубителите на таа уметност.

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

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

кафе

специјални кафиња

Пишуваат:

Анџела СТЕФАНОВСКА, Матео БАРБАРОСА



Убавината на кафето е во моментот, неколку кратки, но силни вкусувања, што се претвораат во пауза на релакс, одмор и надополнување на енергијата.

Ниту еден пијалок не го полни духот и телото како еспресото. Ја зголемува концентрацијата, ја обновува енергијата, ја поттикнува креативноста, ги гали сетилата, буди сензации и сеќавања.

Секоја шољичка еспресо ги има овие својства благодареејќи на кофеинот кој има моќ на будење, аромата која останува врежана во сеќавањето и телото на кафето чиј вкус се чувствува и по неколку часа, се разбира доколку сте вкусиле добро италијанско еспресо.

Тоа е и една од причините зошто таканаречените специјални кафиња во последниве години се сè повеќе во менијата на ексклузивните coffee shops низ светот и се сè повеќе барани од пребирливите гости.

Основната состојка на овие кафиња е секогаш еспресото, на кое, користејќи ја фантазијата, се додаваат најразновидни состојки, кои заедно се соединуваат во неоливан микс за сечиј вкус.

Еспресото одлично се спојува со млекото без разлика дали е ладно, топло, течно, во крем, кондензирано или матено, тука е чоколадото: црно, бело, течно, чоколаден прелив, во прав.

И на крај зошто да не и карамел, слаг, а и овошјето! Исто така тука се и алкохолните ликери.

Чоколадо, слаг и еспресо споени со знаење создаваат еден нов производ, што може да биде понуден на клиентот како десерт, невообичаен појадок, слатка ужина или колаче на вечерта.

Тоа што во последниве години овие специјалитети со вкус на кафе се повеќе се распространети во сите можни вкусови, креации и миксови, се должи на големото задоволство на гостите да пробаат нешто ново, на фактот дека и самиот локал ја зголемува палетата и разновидноста на понудените производи, но и со самиот податок дека еспресото во локалот има значаен удел во профитот, а со продажбата на специјалните кафиња се зголемува и потрошувачката на еспресото.

Уште една придобивка е што специјалните кафиња се едноставни и лесни за подготовка, а оставаат голем впечаток кај гостите.

За нивно приготвување е потребна стаклена чаша или шолја, за да бидат видливи словите кои ќе ги создадат состојките. Коктел кафињата како што претходно напоменавме може да се креираат и декорираат со најразлични состојки, притоа употребувајќи ја фантазијата.



ATTIBASSI

Bologna

THE
ESPRESSO
ITALIANO
SENSATION



Генерален увозник и дистрибутер **INEX I.T.** • ул. Даме Груев бр. 7 • тел. (02) 3119-537

VIENNESE

Неодоливиата арома на еспресо збогатена со богатиот вкус на чоколадото...

Состојки:

Чоколаден прелив, еспресо, млеко и шлаг

Подготовка:

Како основа се става чоколадниот прелив, се додава еспресото со малку млеко, се дополнува со шлаг. се декорира со какао во прав.



MOCACCINO

За вистинските љубители на благо...

Состојки:

Топло чоколадо, еспресо, шлаг, чоколаден прелив

Подготовка:

Како основа се става топло чоколадо, се додава еспресото, се дополнува со шлаг, се декорира со чоколаден прелив.



BARCELLONA

Оригинален рецепт за да се доживее топлата атмосфера на каталонскиот главен град...

Состојки:

Zabaione (ликер со крем од јајца), Еспресо, матено млеко, какао

Подготовка:

Како основа се става Zabaione, се додава еспресото, се дополнува со пена од млеко и се декорира со какао во прав.



BICERIN

Италијански специјалитет направен во Торино во далечната 700 година..."

Состојки:

Кондензирано млеко (или бело чоколадо како замена), еспресо, пена од млеко, какао во прав

Подготовка:

Како основа се става кондензираното млеко (во вид на крем), се додава еспресото, пената од млеко и се декорира со какао во прав.



Ова се само неколку начини за подготовка на коктел кафињата, кои вметнати во секојдневното мени ќе им понудат на гостите нов производ кој ќе можат да го вкусат кога сакаат и колку сакаат. Нивниот креативен и богат изглед овозможува тие прво да бидат вкусени со очите.

Балансирано јадење (систем на сигнализирање)



Пишува:
Јане ВЕСЕЛИНОВ, My way

Ако имате донесено одлука да почнете да се исхранувате здраво, тоа е најдобар почеток. Без разлика дали имате новооткриен дијабетис па здравата храна ви е задолжителна терапија, имате повеќе килограми кои сакате да ги отстраните или едноставно сакате да останете здрави, принципите се исти. Потребно е да се исхранувате со јагленохидранта храна, да се избегнуваат маснотиите и да бидете умерени во конзумирањето на протеини. За остварување на таа цел, патот е повеќекратен.

Пред да пробате да го усвоите системот за замена на вашите намирници, проценката на количината на јагленохидратите во намирниците или одредбата на гликемискиот индекс на намирниците (која е напредна и комплицирана техника за правилна исхрана), потребно е да ги прифатите и извежбате почетните и поедноставни методи кои се многу поефикасни за секој почетник.

Во овој број, ќе ви го објасниме системот на сигнализација (избор на здрава храна), кој е наједноставен метод и одлична опција при избор на здрава и адекватна исхрана.



Системот на сигнализација е развиен во Индија и е покажан како одличен метод за едукација во однос на храната, која ги охрабрува и помалку мотивираните луѓе за како да донесат здрав избор за секојдневните оброци.

Овој систем се базира на концептот - семафор.

Црвената зона представува храна богата со маснотии и рафинирани јагленохидрати. Таа има висок гликемиски индекс а помалку диетални влакна и треба да се конзумира во ограничени количини.

Жолтата зона представува храна која треба да се конзумира умерено затоа што може да има висок гликемиски индекс, мала содржина на диетални влакна и умерена количина на маснотии.

Зелената зона ја сочинува храната која представува здрав избор затоа што е со низок гликемиски индекс, богата со диетални влакна и содржи малку маснотии. Нормално, и храната во зелената зона треба да се конзумира во умерени количини.

Системот на сигнализација има предност да препознае преместување на намирниците од една во друга зона во зависност од методите за спремање. На пример, ако компирот е сварен, тој ќе биде во зелена зона, ако од него направиме пире (додадеме млеко и малку маснотији) ќе биде во жолта зона, но ако го испржиме, тој ќе биде во црвената зона.

Пример 1: Избор помеѓу здрава и нездрава храна

намирници	зелена зона	жолта зона	црвена зона
ориз	готвен	рижото	пржен
леб	леб од цело зрно	бел леб	кроасан и хопачи
тестенини	готвена	гратинирана	пржена во длабок зејтин
компир	готвен	пире	пржен во длабок зејтин
зеленчук	готвен	спремно со малку зејтин	пржен во длабок зејтин
салата	зелена салата	со малку зејтин (маслинов)	салати со мајонез
риба	готвена	печена	пржена
пилешко	на скара	пржено	поховано

Кога добро ќе се утврди овој модел на правилна исхрана, вие сте спремни да го формирате својот оброк.

Но треба да запомнеме дека што јадеме и пиеме во текот на целиот ден, критично делува на нашата дневна енергија, продуктивност и добро расположение. Контролирани од нашиот природен часовник на телото, не е само важно што јадеме, туку и кога јадеме, а тоа значително влијае на навиките за спиење, будење, метаболизам, апетит и енергија.

Во следниот број читајте за системот на сигнализација од Зимбабве заедно со моделот на тањирот и не пропуштајте:

“користење на храната за зголемување на продуктивноста додека сте на вашето работно место...”

	Бренд шкотско виски	Пијалок за предадење	Турски традиционален специјалитет	Една од планетите	Коцка	Италија	Бар Код	Шпански освојувач	Аедором во Чикаго	Витези	На спратови, катен	Журналист
Луксузна када							Математичка операција					
Музичко сценско дело						Вид на коктел Елитност						
Прилог за начин (како да)							Дел од кошула женско име					
Земја каде што живеат иранци					Пакувања во литри Итал. јадење							
Третман на високи гости				Праволиниски Доктори								
Оливер Твист			Наш новинар Драган Знак за азот						Хрватска нафтена индустрија Вид десерт			
Жители на азиска земја							Вест (тур)	Вид ориентален пијалок		Историски град во Турција	Знак за отпор	
Електрон-волт			Град во Јапонија Работници на бар								Вид таблети против болки	Вид зачин
Романија		Спа близу Струмица Американски артист Хари										
Бар Код	Вид десертен прелив Светски моден бренд									Емил Рубен Женско име		
Готовина, кеш					Почеток на денот (мн)	Тениски реквизити Историски град во Јудеа						
Град во Италија				Памет Американски пејач Кеја			Котлина во Македонија Тон					
Убиство на јавна личност								Името на пејачката Тарнер				
Американски артист Роберт							Голем лонец 28-та буква					
Град во Шпанија									Телефонски повик			

- ▶ 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

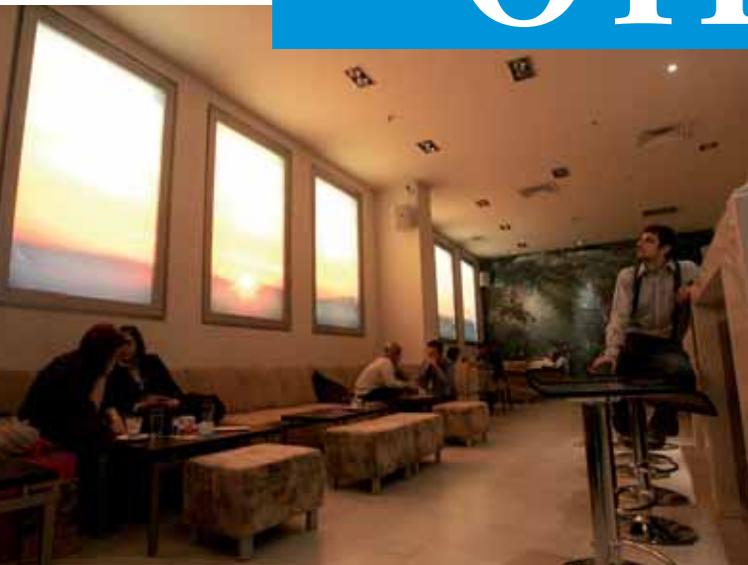


...САМО ИДЕЈАТА Е КАПИТАЛ, СЕ ДРУГО Е ПАРИ...

Број 426-427 • 28 декември, 2007 • Година 8 • Цена 100 ден. • Издавач: 0002 706 • Контакт: 0002 710

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

Отворена



со уникатни
прозорци
кои ја
менуваат
тематиката



Сино небо, падините на
Шара, магично изгрејсонце и
зајдисонце, раскошна густа шума
и панорамска слика на Скопје
ноќе се единствено доживување
за посетителите на популарниот
локал во ГТЦ Рамстор



Пишува:
Елена БОШКОВСКА



Дали некогаш сте посакале да уживате во
снежна атмосфера во летен период? Да доживеете
изгрејсонце среде ноќ или пак, да се релаксирате
во шума без да патувате долго за бидете во при-
родно опкружување?

Колку и да звучи неверојатно, од неодамна
сето ова го имате на едно место во центарот на
Скопје. Шест специјални, или посоодветно кажано,
волшебни прозорци во кафулето Стејџ во трговскиот
центар Рамстор, се најновата атракција во главниот
град. Прекрасно сино небо, снежните падини на
бисерната Шар Планина, магично изгрејсонце и зај-
дисонце, раскошна густа шума и панорамска слика
на Скопје ноќе, се темите по кои се препознава ре-
новираното кафуле.

СЦЕНА

- Од темна атмосфера во која преовладуваа браон нијанси, посакавме да направиме драстична промена и да внесеме светли позитивистички елементи во духот на Стеји. Повеќе од двојно го проширивме просторот, а за впечатокот да биде комплетен ни недостасуваше нешто ново и досега невидено во скопските кафулиња. Во консултација со врвни архитекти, а на наша идеја, се роди новиот и единствен изглед кој беше промовиран на првиот ден од месецот март. На главниот сид поставивме уникатни прозорци со разни варијации на слики - велат сопствениците на познатиот локал.

Тие објаснуваат дека уникатните теми и атмосферата на прозорците се менуваат во зависност од расположението. Во моментот кога Бар Код го посети кафулето, многубројните гости уживаа во прекрасен зимски пејзаж.

Уникатното кафуле Стеји на домашната угостителска сцена се појавува паралелно со отварањето на трговскиот центар Рамстор. Идејата за името е посебна приказна и се поврзува со изгледот на популарниот локал.

- Стеји е кафуле од отворен тип и не е оптоварено со врати и прозорци, а сето тоа нам ни наликуваше на една слободна и отворена сцена. На место на кое секојдневно дефилираат голем број посетители и љубители на доброто кафе. Токму затоа за име го одбравме англискиот збор за сцена. Кратко, јасно, едноставно и што е најважно, досега неупотребено име кај нас - велат сопствениците.

Токму доброто кафе, според многумина најдоброто во домашната угостителска понуда, го издигна брендот на Стеји на највисокиот пиедестал. За максимален ефект и автентично доловување на вкусот се користат најдобрите машини за подготвување на овој напиток. Високо квалитетните ирски кафиња се на врвот од богатата понуда во менито.

Во идиличната атмосфера совршено се вклопува и ентериерот. Целата опрема е каталожки одбрана и донесена од странство. Нијанси на ванила го красат подот и гарнитурите за седење, а за истакнување на светлината се употребени маси во чоколадна боја. Внатрешниот изглед на Стеји е збогатен и со модерни светилки во различни форми и лустери кои наликуваат на глуварчиња и доловуваат ефект на дневна светлина. Над секој од уникатните прозорци исто така се поставени специјално одбрани светилки кои ја истакнуваат убавина на темите во било кој дел од денот.

Од Стеји порачуваат дека кај нив нема место за ограничувања. Добредојдени се сите љубители на убав амбиент и атмосфера.



За Прв Пат во Македонија, законски е дозволено да се обработува и пласира за употреба најздравото месо што постои и му е достапно на човекот – месото од Ној. Ексклузивитетот е сведен на соработката помеѓу една од најголемите фамилијарни фарми за одгледување на нојеве во Македонија – Нојарскиот Центар ББ од Велес со 12 фамилии и околу 60тина птици, единствената лиценцирана фабрика во Македонија за обработка на месото од ној според највисоките светски стандарди – Жи-Ва од Штип, и **MaјBeј** од Скопје како овластен дистрибутер на сите производи од ној што доаѓаат од оваа фарма.

Нојевите се хранат исклучиво со природни состојки што неспорно влијае на квалитетот на нивното месо. Поради наведените нутрициони вредности нојевото месо се препорачува на сите кои внимаваат на својата исхрана, ресторани кои се поборници на здрава и ексклузивна храна како иразновидноста и уникатноста на месото во понуденото мени.

СО НОЈСКО МЕСО, ДО ЗДРАВ ЖИВОТ



*вредностите во табелата се однесуваат на 100гр.сварено месо

Врста на месо	Протеини (%)	Масти (g)	Калории (Kcal)	Железо (mg)	Холестерол (mg)
Нојско месо	26.9	3.0	142	3.2	68
Говедско месо	28.1	10.5	209	3.0	83
Телешко месо	33.9	9.4	225	1.2	124
Свинско месо	29.3	15.2	256	1.1	94
Пилешко месо	28.9	7.4	190	1.2	89
Мисирино месо	29.3	5.0	170	1.8	76
Јагнешко месо	30.4	9.4	215	1.2	95

информирајте се на

070 390 505

info@myway.com.mk

PROMES

Одличен избор





Стоби

Пишува:

Елена БОШКОВСКА



Чудесен спој на традиција и уметност, како и репрезент на античката култура и врвен туризам, се само дел од карактеристиките на современиот и атрактивен објект, павилјон Стоби. Лоциран во срцето на некогашниот главен град на Македонија и познат археолошки локалитет, чие што постоење датира од 359 година п.н.е., овој угостителски бисер отворено ги пречекува своите гости уште од 2004 год.

До него се доаѓа многу лесно. Се наоѓа на 10 километри од Неготино, на самиот автопат Гевгелија - Куманово, во близина на местото Градско. Приодот до него е обележан со соодветни патокази и реклами од двете страни на автопатот, а изгледот на планинска куќа со елементи на модерна архитектура не ви дозволува да не го забележите.

Павилјонот е изграден со донација на Иницијативата за самопомош на заедниците при USAID и што е најважно во договор и надгледување на Заводот за заштита на споменици и на културата на Република Македонија.

Овој современ објект кој нуди пријатна атмосфера во духот на македонската традиција е распослан на простор од 200 квадратни метри поделени во неколку наменски делови.

Еден од тие делови му припаѓа на снек барот во кој стотина посетители можат комотно да уживаат во атмосфера на тивка музика. Има и простор за одржување на работни средби, семинари, изложби и презентации, но и настани од културен карактер.

- Во Стоби се сите добредојдени. Направивме склоп на археологија и на македонскиот национален идентитет. Нудиме различни можности со простор за одржување на семинари, групни предавања и посети со комплетно организирање во текот на целиот ден. Сето тоа со вклучена прошетка и разгледување на археолошкото наоѓалиште Стоби со капацитет за 60 луѓе - објаснуваат од павилјонот.

Можеби најатрактивен дел од локалот е оној во кој е сместена винотеката. Одлично опремена, со изложбено - продажен карактер, во неа секој посетител може да избере и да купи вино од најдобрите винарски куќи во Македонија. Производителите на Бовин, Тиквеш, Пивка, Чекорови, Еленови, Ѓорчев, Антика и Повардарие го завземаат своето место на врвната винска листа.



промоција - стоби

Бисер кој ги сплотува македонската антика, култура, традиција и уметност



Она што е најавтентично за павилјонот Стоби, а и најинтересно за неговите посетители, е сувенирницата. Во неа на продажба се понудени разни ракотворби, експонати, и сертификирани сувенири со обележје и мотиви од македонското национално богатство, култура и минато. Изложени се и ракотворби и експонатни делови од народни носии, од надалеку прочуените македонски грнчарски и копаничарски ракотворби, но и графички изработки и стари пронајдоци од домашното поднебје. Овие производи се и најпродаваните во самата сувенирница.

- Сметаме дека со начинот на кој сме ограничани даваме придонес во стратегијата за развој на туризмот, културното наследство, услугите, но најмногу во промоцијата на македонските историски и современи вредности. Гостите можат да уживаат во антиката на Стоби, да се напијат од познатото македонско вино и во сувенирницата да го запознаат нашето културно наследство - велат сопствениците.

Најчестите посетители на градот Стоби и неговата душа олицетворена во прочуениот павилјон, доаѓаат од просторите на поранешна Југославија. Но, во своето речиси четиригодишно успешно функционирање овој објект стекнал и редовни посетители дури и од земјата на сонцето, Јапонија.

Павилјонот Стоби едноставно претставува одлична разгледница на македонската историја, култура и традиција која мирно чека да ја доживеете.

СПУШТЕНО

со Тони и Дејан



НЕДЕЛА 16 часот **ТВ СИТЕЛ**

Белите пива ^{ПИВО} се добри за вас

Priscilla Estes, новинар
во Massachusetts
Beverage Journal

Во пиварската индустрија пченицата се почесто се употребува наместо јачменот враќајќи не кон стариот традиционален начин на производство на пиво. Многу важно за белите пива е дека се тие освежителни. Баварските бели пива кои се најпознати и најценети се најдобар пример за тоа и многу често нивниот рецепт се копира и од други пивари.

Пишува:

Марјан Костадиновски

Beer Shop



Пченицата е една од најважните житарки и иако се употребува насекаде низ светот, сепак како суровински дел во производството на пиво најмногу се употребува во Белгија и Германија. Пченичните пива, или т.н. „бели пива“, се произведуваат од пченичен слад, кој се додава на јачменовиот слад. Притоа вкусот ќе зависи од пропорцијата на пченица и јачмен, но и од посебните зачини кои можат да се додаваат. Во Белгија, при производството на пченично пиво, се практикува додавање на некое овошје или зачин. На пример, Hoegaarden користи кориандер и кора од портокал, а резултатот е пиво со остар, горчлив вкус и мирис на цитрус. Во Германија пак, белите пива се некако суви и остри, а тоа е затоа што германските пивари строго се придржуваат кон Пиварските закони на Rheinheitsgebot, кои освен основните суровини: вода, квасец, хмел, пченица и јачмен, не дозволуваат никакви други додатоци. Овие германски бели пива, често ги служат со парче лимон или некое друго овошје, со што се прикрива карактеристичната киселост, пенливоста се намалува, а бојата на пивото станува потемна. Но, вистинските познавачи на пивото не го оправдуваат тоа, тие се убедени дека пивото треба да се вкуси онакво какво што е.

Пченичните пива можете да ги најдете под различни имиња Wit, Weisse, Weizen...

Освен пченицата, во производството на пиво, исто така се користат и други житарки како додатоци. Тоа се пченката, оризот, овесот... Најчесто се користат кога е потребен дополнителен извор за добивање јаглороден диоксид, без притоа да се измени вкусот и аромата на пивото. Втората причина која ја оправдува употребата на овие видови додатоци е едноставно недостаток на основни суровини. Овесот понекогаш се користи, во многу мала количина, за да се добие мазно и кремасто чувство во устата.

БЕЛИТЕ ПИВА ВО СВЕТОТ:

Традиционалното пиво саhti од Финска, се прави од јачмен, рж и филтрирани гранчиња од смрека. Во Русија пак, пивото „Квас“ е направено од јачмен, рж и пченица, а подоцна му се додава и стар леб. На некои пива во САД им се додава конзервиран шеќер, како евтин но мошне ефикасен начин да се подигне алкохолниот процент. Во Африка, клучна состојка во производството на пиво е соргум, житно растение кое може да издржи и подолг сушен период. Вирее во Африка, Азија, Австралија, Северна и Јужна Америка. Зрната содржат околу 75% скроб и 12% протеини, а тоа значи потенцијален шеќер потребен за ферментацијата на пивото. Откако соргумот се користи во производството на пиво, ферментацијата со квасец е заменета со ферментација која користи млечна бактерија, а целиот процес наликува на процесот на правење јогурт. Што се однесува до сладот, од соргумот се прави слад на истиот начин како што се прави и од јачменот, а целта е иста, да се ослободат ензими потребни за ферментацијата и скробот да се претвори во ферментирачки шеќер. Резултатот е пиво со киселкаст вкус и со талог на дното од чашата.

Типови на бели пива

Постојат повеќе различни стилови и подстилови кои може да се наречат дека се бели пива и сите од нив имаат некои основни карактеристики. Пченицата во секој случај има многу повеќе протеини од јачменот. Овие протеини го прават пивото да биде матно. Повеќето од нив се светли по боја и извондерен пијалок за пролетните и летни денови. Ви наведуваме неколку од основните типови на бели пива:



Hefeweizen: Најпознато и оригинално бело пиво е hefeweizen. Користејќи ја пченицата како основна состојка во пивото го прави исклучително првокласно пиво кое го поминува законот на Rheinheitsgebot, и оваа негова исклучителност го прави да биде несекојдневна можност да се ужива во неговиот единствен стил и вкус. Овој баварски стил на бели пива е матен. Се флашира и сервира нефилтрирано и квасецот кој се користи во текот на ферментацијата сеуште е присутен. Се служи ладен со или без парче лимон. Препораки за Hefeweizen пива: Paulaner Hefe-Weizen, Schneider Weisse, Samuel Adams Hefeweizen.

Berliner Weisse: За разлика од пиварите во јужниот дел од Германија кои реално го користат квасецот за вкус и арома во нивните бели пива, пиварите во северниот дел од Германија користат различна техника. Berliner Weisse е ферментирано со пивски квасец и бактеријата *Lactobacillus delbrückii* која го создава ова неверојатно пиво. Оваа бактерија му ја дава на пивото неговата киселост. Од друга страна ова пиво е со светол карактер и е многу благо.

Dark Wheats: Постојат два типа на темни бели пива, Dunkelweizen и Weizenbock. Dunkelweizens наликуваат речиси исто како и Hefeweizen со тоа што пивскиот слад кој го користат е од двата типа на Виенски или Минхенски слад. Богата комбинација на вкусови на банана, каранфилче кое се користи и кај HefeWeizen пивата ги прави да бидат навистина исклучителни и посебно вкусни. Примери кои би требало да ги пробате: Franziskaner Hefe-Weisse Dunkel, Erdinger Pikantus, Schneider Aventinus.

Krystal: Krystal wheat beer е нешто што не може да си замислите - чисто бело пиво. Често може да прочитате дека белите пива се опишани како нефил-

трирани. За разлика од нив пак Krystal се филтрирани бели пива. Примери за дегустација: Edelweiss Weissbier Kristallklar, Franziskaner Kristal.

Belgian witbier: Благодарение на Хоегарден, овој еднаш веќе изумрен стил повторно се враќа назад. Уметноста во производството на овој тип на пиво во Белгија е повторно благодарение на монасите. Тие го имаат откриено рецептот уште во 1445 година. Од 1985 е во сопственост на најголемиот пиварски гигант во светот и Европа InBev. Се произведува на сличен начин како и Hefeweizen, но Белгиските бели пива користат квасец кој што е сличен на Баварскиот квасец со тоа што му додаваат разни вкусови и аромии како коријандер и кора од портокал. Во исто време овие бели пива имаат комплексен и освежувачки вкус. Примери: Stendonk Whitebeer, Hoegaarden, (Во следниот број ќе читате за овошните пива. По големиот број од гореопишаните бели пива може да ги најдете во единствената специјализирана продавница за пиво во Скопје, Пивотеката- Beershop).

СЕРВИРАЊЕ НА БЕЛИТЕ ПИВА

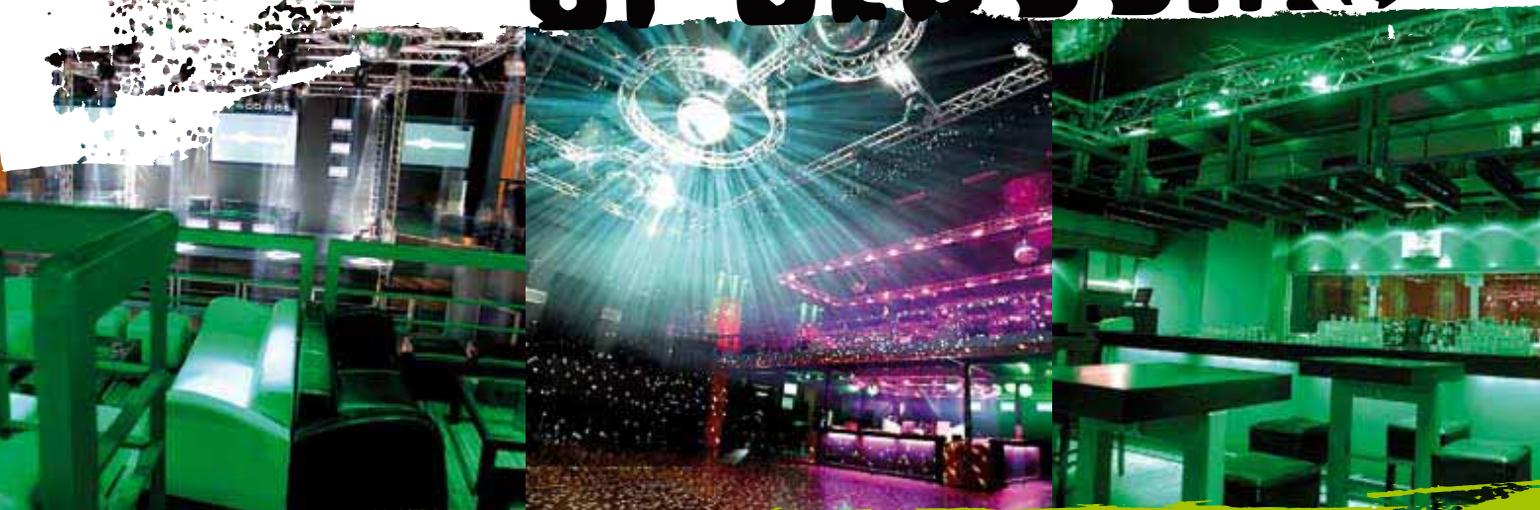
Белите пива често се служат во т.н. специјална чаша за бели пива. Германскиот стил на бели пива обично се служи во чаша која собира половина литар (плус дополнителна заоблина за пената) и е висока, во средината се стеснува и кон врвот повторно се проширува. Белгискиот стил вообичаено се користи во помали, 25cl чаши како Hoegaarden, на пример во хексагонална чаша.

Kristallweizen и белгиските бели пива понекогаш се служат со парче лимон во чашата, но бармените вообичаено не го служат со лимон без да прашаат дали сакате или не. Најдобро одат со лесно сварлива храна, како риба, пилешко или салата.



GUINNESS®

THE FUTURE OF CLUBBING





Пишува:
Цаџи Паковска

СТИЛИСТ

Пролетна МОДА

Новата пролетна сезона е полна со оптимизам, среќа и разиграност, како и повторно откривање на романтичното расположение. Новата модна ера ја слави женственоста, се што мириса на минимализам, строгост и унисекс, а пред се индивидуализам со кој ќе можете да уживате во модата како што веќе подолго време не сте уживале.

Уште додека надворешните температури ни од далеку не ни ја најавуваат пролетта, светските центри за оваа сезона ни нудат модели со ретро стил и јаки бои. Модата е експлозија на трендови, форми и бои. Иако оваа година модерни се баш сите јаки бои, сепак дивата пинк и жолтата се кралиците на модните писти. Дозволено е нивно комбинирање со се, особено со црната и белата боја.

За некој модата е форма на уметност, за некој речиси религија, но не заборавајте дека модата секогаш се менува, таа е истра и заводлива. Она што цел живот ќе ве следи и ќе ве детерминира како личност е вашиот стил. Па затоа не следете ги слепо модните трендови. Доколку не сте љубители на јаките бои, а тоа секако не ви го дозволува возраста и работното место, запомнете дека секогаш можете

да изгледате елегантно и женствено благодарение на беспрекорниот крој на современите костими. Доколку ги искомбинирате со романтична кошула тогаш сте го направиле вистинскиот избор. Оваа сезоната модата од четириесетите и седумдесетите години се голем хит и имаат големо влијание. Спојувањето на овие декади не е новитет, бидејќи седумдесетите години беа реоткривање на раните четириесети. Многумина од креаторите оваа сезона се обидуваат да ги компонираат овие ери, дотолку што повеќе и не се гледа нивната убава страна доколку не се пронајде вистинската формула. Затоа што без разлика дали сте модна жртва или пак сте од оние кои ја чувствуваат модата и на светот му велат, да јас сум девојка со стил, оваа пролетна сезона модните креатори подготвија по нешто за секој од вас. Кога секоја жена ќе ја задржи самодовербата на женскиот инстинкт како што тоа најдобро го прави, работите секогаш тргнуваат на добро, затоа што со сигурност можам да заклучам дека секоја Македонка би сакала да е во тек со светските модни трендови, меѓутоа понекогаш сите го забораваме златното правило во модата, а тоа е:

ОБЛЕЧЕТЕ ГО ОНА ШТО НАЈУБАВО ВИ СТОИ





International cuisine

Крокети - холандски национален "snack"

На сите оние туристи кои масовно доаѓаат во Холандија едно нешто веднаш им паѓа во очи. Тоа се на секој чекор холандските „fast food“ -ови со големи жолти паноа врз кои со црвени букви стои испишано името „Febo“, каде што верувале или не, од долапчиња во сидот се вадат вкусните крокети кои се конзумираат преку целиот ден, туку така на нога. Холанѓаните имаат голема емотивна врска со крокетите, имено било кога некој ќе понуди крокети, сите се насмевнуваат и итаат кон послужавникот. Овој феноменален вид на закуска е од рангот на нашите кебапчиња кои исто така ги конзумираме во секое време на денот и ноќта.

Како и да е историјата на крокетите во Холандија не запчнува од „Фебо“ ниту пак од Холандија. Крокетите се среќаваат за прв пат во француската (се разбира), белгиската, истовремено шпанската и италијанската кујна и тоа во седумумнаесеттиот век. Во Франција за прв пат 1705 година во една книга на кралскиот готвач Франсоис Масаилот, се наведува рецептот за крокет и тоа како крокантно полнето печиво со големина на јајце. Во Холандија првите рецепти за крокети се среќаваат 1830 година и тоа од кралските готвачи на кралот Њиллем И. Оригиналот на овој рецепт во своја сопственост го има најпознатиот холандски кулинарски критичар Јоханнес ван Дам за кого пишував пред неколку броја. Во тоа време крокетите биле сервираны како меѓујадење помеѓу супата и главното јадење.

Во суштина крокет претставува преработка на рестото што останува при готвање на месо (иста идеја како онаа за пицата). Сите овие мевца се мешаат со бешамел сос до перфектно рагу кое понатаму се похува во свежа презла и се фритурира. Денес фритезите се „оплеменети“ со лесни масла, но во минатото се употребувала свинска маст за оваа потреба. Во Белгија пак наместо месо се употребуваат мали ракчиња со кое што додавање се создава едно елитно предјадење.

Сепак едно е сигурно различно и оригинално и важи само за Холандија, а тоа е фактот што крокетите од сите врсти (а ги има над 40) се најомилениот „снацк“ без кој холанѓаните не би можеле да издржат

Пишува:

Бојан МАНУШЕВ

дописник од Холандија

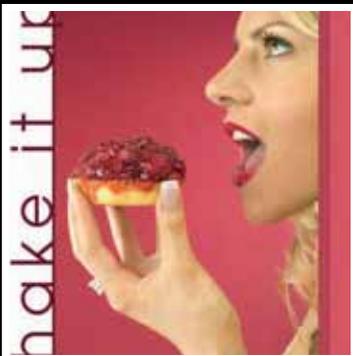
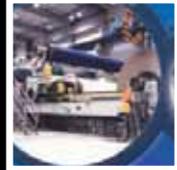
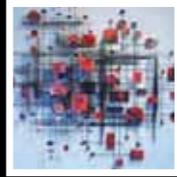


ниту еден ден. За сето ова заслужен е гореспоменатиот „Фебо“ и господинот Де Борст-постариот кој по војната намислува да направи производ од добри продукти и да го понуди на сите заинтересирани. Со мотото „квалитетот секогаш победува“ (звучи познато нели?), успева да создаде автоматизирана продавница за крокети и мали салати која ќе прерасне во денешната „Фебо“ империја или национален ланец на омилените продавници на храна. Интересно за името на „Фебо“ е тоа што продавниците се крстени по улицата (Фердинанд Бол) каде што господинот Де Борст го учел занаетот.

Но крокетите не се веќе тоа што биле пред педесет години, иако „Фебо“ се држи до едноставноста на оригиналниот крокет (оној од телешко рагу), елитните патисерии веќе ги создадоа скапите видови полнења како тартуфи, крезли, ракови и јастог.

Еден холандски коктел или закуска во холандска амбасада не смее да помине ако нема послужавници полни со топли крокети и се разбира неодминливиот додаток за нив, а тоа е лутиот сенф. Секоја година стаат нови и нови видови крокети. Така оваа година за прв пат имавме чест да се запознаеме со крокетот од козјо сирење, минатата со мешаниот крокет од тартуфи и крезла. Како и да е, иднината на крокетите е исто толку сигурна како и опстанокот на Холандија под мотото „нема Холандија без крокети и нема крокети без Холандија“.





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

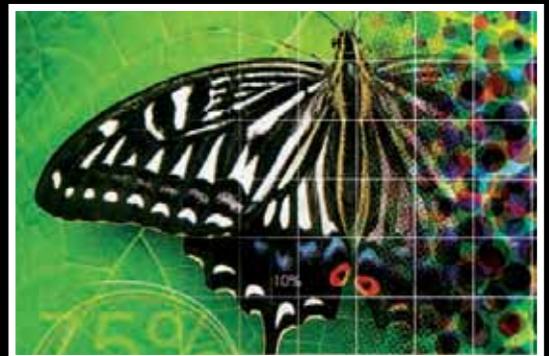
БРЕНДИНГ

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 сид, 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





START A PARTY

HOWEVER YOU START A PARTY
PLEASE ENJOY IT RESPONSIBLY





мис келнерка на овој број

Силвана Василевска

Возраст: 21

Работи во: Кафе Флуид

Работи како келнерка затоа што: Има секој-дневна комуникација со различен тип на луѓе

Најзначајна лична карактеристика:
Амбициозност

Кај момчињата неможе да поднесе:
Лага и арогантно однесување

Цени кога некој: Е искрен

Пие: Најчесто кафе и природни сокови,
а многу ретко и во мала мера конзумира
алкохол (мартини)

Коктел: Blue Hawaii

Најомразени муштери:
Многу би било неблагодарно да ги класифицирам гостите на омразени или мили...

За десет години се гледа како:
Успешна, деловна и семејна жена

Персоналот на еден ресторан / кафе бар освен што треба да си ја знае работата треба да има и пријатна надворешност.

Совет од “пензионирана келнерка”

М-р Милена Арсова - моментално работи како соработник за мониторинг анализа и развојна политика на странска помош.

Оние муштери кои изгледаат како најпроблематични, всушност се луѓе кои само бараат внимание. Со вистински пристап и позитивност секогаш се успева да се одоброволат и да се направи попозитивна атмосфера во локалот. Никогаш не настапувајте со одбивност или агресивност, работите ќе бидат многу поубави за сите а вас работата ќе ви биде полесна.



МИСТЕР ШАНКЕР НА ОВОЈ БРОЈ

Сашо НОВЕВСКИ

За да внесеме свежина на страниците на Бар Код, од овој број биреме и Мис/Мистер од угостителските објекти низ Македонија.

Сите ваши сугестии се добредојдени

barcode@barcode.com.mk

Возраст: 24

Работи во: Timeless cafe

Работи како шанкер затоа што: Ја сакам таа работа, ме исполнува но секако имам и други планови во животот

Најзначајна лична карактеристика: Ги анализирам муштериите за да им го погодам пијалокот и често тоа ми успева!!! Хаха не знам што да напишам - може и комуникативен, трпелив - до одреден степен ...

Кај девојките не може да поднесе: Лага, дволичност...

Цени кога некој: Се однесува културно

Пие: J&B, Heineken, Coca-Cola...

Коктел: Од коктелите омилен ми е мохито или некој сам што ќе си го направам во моментот

Најомразени муштери: Најомразени муштери немам, бидејќи речиси секој муштерија е добар само треба да знаеш на каков начин да му пристапиш

За десет години се гледа како : Network Engineer или Software Developer



Совет од “пензиониран шанкер”

Нино Стефановиќ ментално работи како комерцијалист во дистрибуција

Добро е секој во животот да поработи како шанкер затоа што тоа е ненадоместива животна школа каде што се учат работите кои не ги пишува во ниедна книга.



АКТИВНОСТИ

Натпревари

Пишува:

Филип АРНАУДОВ

Здружение на Бармени на Македонија

Здружението на Бармени на Македонија изминатите два месеци освен стандардните активности - обуката на нови бармени, учествуваше и на два натпревари во подготовка на коктели. Едниот домашен и еден меѓународен. Во најава и подготовка е и првото државно првенство за бармени во организација на ZBM а подржано од IBA(International Bartenders Association).

Натпревар на Бармени во Охрид

Од 17-21 Јануари 2008 во Охрид во организација на ХОТАМ (хотелската асоцијација на Македонија) се одржа меѓународен саем на хотелиери и угостители. Во рамките на овој саем во Струга се одржа натпревар на угостителските работници. Натпреварот беше во повеќе дисциплини: готвачи, келнери, бармени, слаткари и фламбери.

ZBM претставувано од Дарко Ангелески и Филип Арнаудов учествуваше во натпреварот за бармени. Во конкуренција на бармени од повеќе хотели од Македонија како и ученици од угостителските училишта од земјава убедливо ги освои првите места. Дарко Ангелески беше прогласен за шампион на натпреварот а Филип Арнаудов освои златен медал.

Натпреварот беше во три категории: кратки коктели, долги коктели и безалкохолни коктели. Во жири комисијата беа професори од средните угостителски училишта, професори од факултетот за туризам и угостителство како и искусни бармени .

Натпревар на Бармени во Белград

Како победници на натпреварот на Бармени организиран од ХОТАМ, Дарко Ангелески и Филип Арнаудов беа дел од Македонската репрезентација која ја претставуваше Македонија на саемот за туризам и хотелиерство во Белград од 27. 02 - 02.03 2008. Во склоп на овој саем се одржа натпревар на угостителските екипи од четири земји: Македонија, Црна Гора, Босна и Херцеговина и домаќинот Србија. Една екипа беше составена од: готвач, слаткар, бармен, прв келнер и втор келнер-фламбер. Целта

беше да се претстави Македонија со нашите традиционални специјалитети.

Дарко Ангелески за ова вели: Ние ја имавме најтешката задача бидејќи Македонија нема традиција во подготовка на коктели и нема традиционален коктел. Сакавме да направиме коктел кој ќе се вклопи во менито а во исто време ќе биде направен од македонски пијалоци. Тоа и го направивме, Коктелот Белегзија. Прекрасен дигестивен коктел подготвен од Тиквешка жолта ракија, сируп од слатко од зелени смокви, сок од јаболко и ванила сируп. Освен тоа што коктелот е наша лична креација воедно е и прв БАШ Македонски коктел кој во иднина би сакале да го промовираме како НАЦИОНАЛЕН КОКТЕЛ.

Со овој коктел Македонската екипа го освои првото место, сосема заслужено .

Прво Државно Првенство за Бармени

На 20 Април во Хотел Континентал ќе се одржи првото државно првенство за бармени во организација на ZBM а подржано од IBA (International Bartenders Association). Натпреварот ќе биде во класично подготвување на коктели во категоријата Long Drink. Учесниците треба да се претстават со свој личен коктел каде што ќе се оценува вкусот, аромата, изгледот на коктелот како и техниката со која барменот го подготвува коктелот. Правилата за натпреварот се според IBA(International Bartenders Association) и може да се добијат на zpbkoktel@yahoo.com како и нашата веб страна makbartenders.com

На натпреварот ќе има гости од соседните држави како и меѓународни судии кои ќе го оценуваат натпреварот. Победникот ќе ја добие титулата шампион на Македонија за 2008 година а победничкиот коктел ќе биде прогласен за коктел на 2008 година. Исто така победникот ќе ја претставува Македонија на меѓународните натпревари за Бармени, а веќе од наредната година барменот што ќе го освои државното првенство ќе ја претставува Македонија на Светското Првенство на Бармени организирано од ИБА.

ЗДРУЖЕНИЕТО НА БАРМЕНИ НА МАКЕДОНИЈА

организира

ПРВО ДРЖАВНО ПРВЕНСТВО ЗА БАРМЕНИ
ВО ПОДГОТОВКА НА КОКТЕЛИ

20 Април Хотел Континентал

Категорија Long Drinks

Пријавување, информации на и листа на пијалоци: zpbkoktel@yahoo.com

и на интернет страната на ZBM: makbartenders.com

Пријавувањето трае до 10 Април 2008 година



PROEL



Аудио Центар

www.audiocentar.com.mk

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



PROEL
technology as art