

bar code

СПЕЦИЈАЛИЗИРАН МАГАЗИН ЗА УГОСТИТЕЛСТВО

АВГУСТ / СЕПТЕМВРИ 2008

Цена 100 ден.

ВРВНА БАРМЕНСКА ДИСЦИПЛИНА
FLAIR BARTENDING

STILLISIMO
**HOT SUMMER
TRENDS**

БУТИК ХОТЕЛИ
СОН ИЛИ КОШМАР

ЕВЕРГРИН КОМЕНТАР
**УГОСТИТЕЛСТВОТО
НЕ Е ОТСКОЧНА ШТИЦА**

АНАЛИЗА - СКАПА ХРАНА
**ШАФРАНОТ Е
ПОСКАП ОД ЗЛАТОТО**





ТИКВЕШ

ВИНАРСКА ВИЗБА

Special Selection

Отсега и во нова амбалажа од 0,187л.



Уживајте во виното одговорно.





СОДРЖИНА

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 06 | врвна барменска дисциплина
Flair Bartending | 40 | кафеански муабети
Кирил Џајковски |
| 12 | анализа (скапа храна)
Шафранот е поскап од златото | 44 | евергрин коментар
Угостителството не е отскочна штица |
| 20 | мис келнерка на овој број/
мистер бармен на овој број | 46 | гастрономија и филм
Македонски забавни емисии |
| 22 | кафе
Летна шема | 48 | трендови
Етичка храна |
| 25 | стилисими
Hot summer trends | 50 | бутик хотели
Сон или кошмар |
| 28 | летни коктели
Тиквеш White & Red Sensation | 53 | традиции
Sunday Lunch - англиска традиција |
| 31 | анализа
Арките на вкусови ќе запловат во Торино | 55 | јубилеј
1 година Бар Код |
| 34 | настани
Интерфест - фестивал на виното во Нови Сад | 56 | пиво
Како да организирате дегустација на пиво во домашни услови |
| 39 | урбани феномени
Пријателски и деловен ручек | | |

Купон за претплата
Заштедете време и **20%**

Да, прифаќам да се претплатам на примероци од секој број на **Bar Code** магазинот, за период од една година, по цена од 80 денари по број (6 изданија без вонредните).

Име и презиме

Правно лице

Адреса

Телефон (фиксен/мобилен)

e-mail адреса

Овој купон и доказот за уплатени средства на жиро сметка број **250-0010003074-70** во **Инвест Банка АД** Скопје, испратете ги по пошта на Ул. Френклин Рузвелт бр.14 Скопје или по e-mail на **barcode@barcode.com.mk**



ВОВЕЛИНК

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 Зафирова
Бојан Манушев
Бујар Муча
Цаци Паковска
Дарко Ангелески
Елена Башковска
Филип Арнаудов
Горан Игик
Игор Пачемски
Ивана Костовска
Маријан Костадиновски
Радмила Павловска

ПРОДАЖНИ МЕСТА

Кафе бар Living Room - Скопје
Art Glass - Скопје
Beershop - Скопје
Ресторан Јана - Скопје
Extra Zhak - Прилеп
Во Рај - Охрид
Лива - Неготино
Дан Дан - Куманово

ГРАФИЧКА ПОДГОТОВКА И ПЕЧАТ

ЛАМИНА, Скопје

wwwbarcode.com.mk

info@barcode.com.mk

myspace.com/barcode_mk

Летните теми во македонските медиуми отсекогаш ми биле многу гротески. Толку се предвидливи, и банално репетитивни, полни со низа безвредни совети, илустрирани со несрекно уловени пози на таканаречените капачи на Охридско-то езеро. Посебна приказна се советите за во лето, од носење лесна облека до пиење повеќе течности. Дајте ќе ве молам. Во овој број на Бар код, Охрид ќе го завршиме уште во воведникот, со констатацијата дека ова лето сите купија рендиња, ама пустите, сега имаат друга мака бидејќи нема каде да купат лајм (лимит). За сите нив совет- од време на време има во Тинексот во центар. За сите други летни конзументи на ова пионерско четиво кое се обидува да ја зголеми критичната маса на угостителски свесните граѓани на оваа земја, ќе понудиме теми кои ќе ве натераат пошироко да ги размислувате состојбите во нашето угостителство и светските трендови кон кои се стремиме. За атер на модерноста имаме две анализи на тема тренди, но и скапа храна, коктели со кафе и со вино, модерни хотели, флер бартендинг, летни трендови во облекувањето, актуелни настани и редовни рубрики за гастрономија и филм и слоу фуд. Се разбира имаме и угостителски крстозбор- за на плажа! А за после плажа и во септември.. секирајте се за растечките цени на храната но и радувајте се за успехот на нашите винари надвор од границите на нашата земја. Речиси сите автори во овој број, во своите текстови имаат, повеќе отколку порано, вметнато крик за подобрување на работите кај нас. Она што повеќето од нас го чувствуваат како недостаток на нашите ресторани и кафулиња, уште еднаш во овој број, зрачи, речиси од сите текстови, дури и од кафеанскиот муабет со Кирил Џајковски кој на сосема мек и позитивен начин го кажува истото и покажува дека слободно може да биде дел од нашиот тим.

Значи- носете лесна облека и пијте повеќе течности!

врвна барменска дисциплина

Пишува:

Филип АРНАУДОВ



Здружение на бармени на Македонија

Flair Bartending

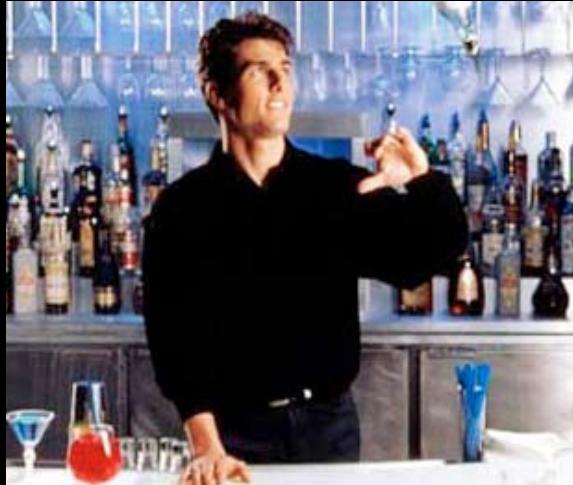
Модерните речници го дефинираат зборот Flair како стил, талент и уникатен квалитет. Генерално денес за јавноста терминот Флаир бартендинг ве поврзува со слики од Том Круз кој жонглира со шишиња со алкохол во филмот "Коктел" од 1988 година. Без сомнение тој филм беше искрата која го запали пламенот за подоцната експлозија на флер бартендингот.



>> НО ОД КОГА ВСУШНОСТ СЕ ПОЧЕТОЦИТЕ НА FLAIR БАРТЕНДИНГОТ?

Никој точно не знае, но точките на жонглирање и изведби се забележани кај многу цивилизации меѓу кои Кина, Индија, Грција, Мексико и Полинезија. Дури има и Египетски слики од 1700 п.н.е. на зидовите на кој има жени жонглери. Шегации и дворски шутови биле познати по жонглирањето и голема е веројатноста своите вештини да ги покажувале и во локалните кафеани. Можеби некој сопственик на таверна свртел бокал или два? Можеби лизгале пехар за вино по дрвениот шанк или маса? Во 1600 холандскиот уметник Jan Stin насликал како угостител во таверна изведува сипување на вино од бокал во чаша слична на мартини од поголема висина.

Модерните писатели измислуваат приказни за луѓе кои голтаат или дуваат орган. Постои можност низ историјата некој сопственик на паб да изведувал точки со орган и алкохол. И така органот се користел во пабовите: за готвење, за осветлување и за греенje. Професорот Цери Томас се смета за прв познат и забележан флер бартендер бидејќи кога ги подготвувал коктелите правел и свое шоу. Тој патувал со специјално направен сребрен сет барски алатки и се смета за прв изведувач зад шанкот. Неговиот коктел Blue Blazer е светлина од орган која тој ја сипува од шејкер во шејкер при тоа, правејќи вистинско шоу. Тој е исто така значаен и по објавувањето на првата позната книга со коктел рецепти, The Bartender's Guide и водич за бармени во 1862 година.



>> ВИДОВИ FLAIR

Денес, флер бартендингот не е само жонглирање шишиња. За просечните бармени, флерот има значење на личен стил, добар начин да се претвори нешто обично во нешто извонредно. Зошто да не се фрли шејкерот, пред да се стави лед во него и потоа да се искористат двете раце за да се сипе со две шишиња во шејкерот одеднаш? Потребно е одредено време за да се даде одреден флер, стил и да се стане шоумен. Тоа се нарекува Working Flair кој се проширил во доцните 90-ти, кога егзибиционите бармени се пробиле со перфектни нови движења кои не биле ризични а сепак имале голем ефект, и не ја намалиле нивната брзина на послужување, со што ги задоволувале сопствениците на баровите и менаџерите. Флер може да биде начинот на кој ја завртуваш коктел салфетката, да кажеш шега, сипување пиво, снаодливост во гужва, или собирање на шот чаши. Елементите на флер можат да се најдат и во многу други професии. Дали некогаш сте биле во јапонски ресторант, и да гледате како готвачот фрла јајце во воздух кое потоа перефектно се крши од ивицата на неговата готварска лопатка? Тоа е флер.

За сериозниот флер бартендер постои друг вид на флер бартендинг наречен Competition Flair или Exhibition Flair. Во 1986 година T.G.I. Fridays го одржал првиот познат флер натпревар наречен Bar Olympics, кој всушност повод Холивуд да го создаде во 1988 година, филмот Cocktail. Од тогаш, натпреварувачи од сите страни на светот биле оценувани за нивните >>





>> THE GRANDFATHERS OF MODERN FLAIR

-ОСНОВАЧИТЕ НА МОДЕРНИОТ ФЛЕР

- **T.G.I. Fridays;** центар за тренинзите на бартендерите во 1970 и 1980 година и домаќин на првиот познат флер бартендинг натпревар.
- **John JB Bandy;** победник на првиот T.G.I. Friday's Bar Olympics, го направил првото флер видео, бил кореограф и бартендер тренер на Tom Cruise и Bryan Brown за филмот Cocktail, во 1988 година.
- **Wayne Collins;** бил првиот флер бартендер во Лондон, Англија. Работел во Roadhouse бар, кој е денес дом на најголемиот флер бартендинг натпревар во Европа.
- **Magic Mike Werner;** ја основал првата флер компанија, Showtenders.
- **Todd Connell, Ken Hall i Kent Brooks;** го создале првиот интернационален флер натпревар.
- **Chuck Rohm;** го продал првото флер бартендер видео на интернет.
- **Toby Ellis;** ја стартувал првата флер њеб-страница. Тоа исто така била првата њеб-страница која ги рангира флер бартендерите и флер баровите низ целиот свет.
- **Toby Ellis i Alan Mays;** ја формирале FBA (Flair Bartenders Association). Елис бил првиот претседател.
- **Jim Allison,** бил првиот потпретседател на FBA и првиот претседател на CEO.
- **Ken Hall, Alan Mays, Todd Connell i Steve Bushur;** го отвориле првиот флер бар во Вегас.
- **Dean Serneels;** ја измислил првата флер боца и првата барска единица која ја собира во куфтер и се користи на флер натпревари.
- **Scott Young;** ги извадил првите флер серии на видео.
- **Ken Hall;** креирал стил со 3 шишиња без жонглирање и тоа му помогнало да го освои 5 светски натпревар, зацврстувајќи го како еден од најдобрите bottle-flippers во историјата на flerot и влијае на флер бартендерите во наредните 10 години.
- **Ken Hall i Alan Mays;** го создаваат Legends of Bartending, првиот независен светски бартендинг натпревар кој станува најпрестижниот натпревар во светот.
- **Jim Allison i Toby Ellis;** се првите кои го договораат US National TV special on Flair Bartending.
- **Leigh Miller, Paul Mason, Rhys Oldfield и Steve Lock;** го стартуваат првиот независен флер бар во Лондон, познат како B@1 (Be at One)

>> кореографски рутини, брзина и способности на прецизно сипување. Од 2006 година FBA, која има повеќе од 9000 страсни членови во 131 држави управува со Флер Бартендингот. FBA Pro Tour е првиот интернационален флер бартендинг натпревар.

Што ли носи иднината за овој млад спорт? Па, тоа е неограничено во фантазијата на сјајните и светли натпреварувачи и организатори. Времето ќе покаже дали триесет и неколку основачи на флер бартендингот ќе бидат запишани во историјата како Професорот Jerry Thomas.



>> FLAIR БАРТЕНДИНГОТ ВО МАКЕДОНИЈА

Како и модерниот бартендинг така и флер бартендингот своите почетоци ги бележи со основањето на Здружението на Бармени на Македонија. Верувам дека и кај нас скоро сите го гледале филмот Коктел и имало бармени кои знаеле неколку барски трикови (да фрлат коцка лед или парче лимон, да ја свртат чашата или шишето околу рака и слично). Сето тоа што го правеле (и денес некој од нив го прават) е на некој начин флер бартендинг, но никој од нив не поминал на повисоко ниво да работи со два или повеќе елементи или да се спрема за натпревар.

Пред околу три години јас Филип Арнаудов заедно со Дарко Ангелески почнавме посериозно да ја тренираме оваа дисциплина во барменството. Освен тоа што треба да се знаат основите на барската работа флер бартендингот бара доста тренинг. Всушност тоа е еден вид спорт и верувам дека до сега ќе беше прогласен за спорт доколку не се работи со шишиња алкохол. Како било кој друг спорт и флер бартендингот треба да се тренира редовно и по неколку часа дневно за да се одржи и развие формата и кондицијата.

Како поголеми успеси кои сме ги забележале во флер бартендингот се нашите учества на меѓународниот натпревар Fusion Flair во Софија Бугарија во 2006 и 2007. Тоа е натпревар каде што учествуваат најдобрите флер барментери од целиот свет и самото тоа што добивме шанса да учествуваме на ист натпревар покрај нив ни претставува големо задоволство. Освен на овој натпревар имаме и ревијален настап на државното првенство на Црна Гора и многу настапи на презентации, забави и промоции кај нас. И нормално флер бартендингот го применуваме најмногу таму за каде е и првенствено наменет во сите барови каде сме работеле.

Од 2007 покрај основниот курс за обука на бармени ЗБМ организира и курс за флер бартендинг. На овој курс бармените ги учат сите движења и трикови кои ќе им помогнат поефективно да работат во барот и да им пружат поголема забава на своите гости. Уписите за есенскиот курс се во тек. Сите заинтересирани може да се пријават на zpbkoktel@yahoo.com



LEAVE AN IMPRESSION

2008 OCTOBER 100%



Шафранот е поскап од златото

Иако трендот за пораст на цената на храната е релативно нов и најмногу се експонираше во 2008 година, некои состојки правеа одредени јадења да бидат сметани за декадентни од што беа скапи во блисково минато. БАР КОД истражуваше за Вас: вистинска храна со светска потрошувачка, а не егзотични примери како стек од нилски коњ, на пример. Резултатите во што ужива џет сетот ги имате во следните редови



Минатава година имавме можност многу да слушнеме за глобалниот проблем со растот на цената на храната, при што основните производи кои го сочинуваат менито во најмала рака се удвоени. Споредено со април 2007, една година подоцна, цените кои се регистрирани од ФАО (У.Н. Фоод анд Агрисултуре организацијон) укажуваат дека тоа не е минлив ефект, туку напротив состојба која може да потрае. Во такви услови, сите натамошни финални производи кои се подготвуваат од овие базични ресурси, ќе имаат тенденција на поскапување, без оглед дали ги конзумирате во угостителски локал или дома. На врвот на листата е семето од сончоглед чија вредност е зголемена за 148% и изнесува 928 долари за тон. На обичниот народ му е сеедно дали е тоа поради слабиот курс на доларот или лошата жетва во Русија, Украина и ЕУ, но на пазарот побарувачката е голема од страна на индустрија за храна, а тоа ја детерминира цената.

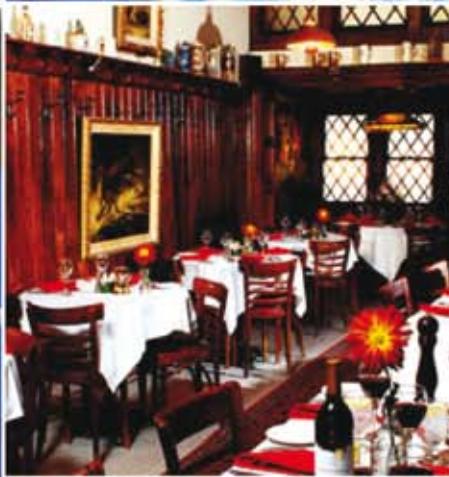
Пишувач:

Александар МУСТРИК



Бидејќи на второто место е пченицата, со 102% покачување и цена од 388 долари за тон, јасно е дека италијанските ресторани чија понуда се базира на тестенини произведени од пченично брашно први ќе мораат да ги покачат цените, но нема да бидат единствени. Во првите десет од оваа непопуларна листа се и сојата, млечниот путер, оризот, пилешкото месо и пченката, што значи дека и најефтините ресторани како оние за кинеска храна или популарните сендвичари за брза храна ќе бидат опфатени со бранот поскапувања. Во паника не се само лубето од угостителството, туку и од хуманитарните организации, каде што се борат за секој долар во буџетот наменет за обезбедување храна во Африка. Директорот на ФАО, Жак Дио, тврди дека со порастот на овие цени околу 50 милиони луѓе на земјината топка ќе бидат додадени во вкупната бројка на гладни лица која е и онака застрашувачки голема. Претседателот на Светската банка пак, Роберт Зелик, смета дека вкупната бројка на сиромашна популација во светот ќе порасне за 100 милиони, единствено поради невидениот пораст на цените на храната. Истиот извор вели дека според мерилата на Светската банка, дури 41 земја имала намален бруто национален производ во интервал од 3 – 10%, но сепак се признава дека во тоа голем удел има и порастот на цената на нафтата.

Кога сето претходно ќе се прифати како факт, нема воопшто да биде чуден домино ефектот кој ќе следи, а некаде веќе се случува. БАР КОД во својот обид за подигање на угостителската свест и култура, ја нотираше оваа појава, па оттука предупредувањето до сите би гласело дека, крајот на летото и враќањето во ресторантите може да биде проследено со непријатни изненадувања во поглед на цените



Вашето идеално
softverско решение!

поттикна да истражуваме кои се најскапите парчиња од храна кои се продаваат на пазарот и која е нивната цена. Секој од нас има слушнато за ваков или онаков пример, за некој си бренд или некоја си берба кои се особено скапи, но што со она што е константно врв во понудата? Кои се цените што оние кои спаѓаат или се борат да станат дел од елитата мора да ги платат, па макар и не им се допаднала храната или морале да внимаваат на линијата поради својот

цет сет имици?

Секој обид да се направи некаков ранг што ќе биде логичен паѓа во вода поради различните начини на вреднување и различната достапност на пазарот за одредени производи, односно поради географската припадност во одредени региони. Затоа, овој редослед не треба да се сфати буквално, туку само како водич низ чудесниот свет од „златици и голтки, вредни како злато“.

ПРИРОДНИТЕ ФЕНОМЕНИ

Макадамија е бадем чија цена е најголема од тоа семејство, па достигнува 40 долари за необработен килограм на интернационалните пазари. Генерално се разликуваат два вида, на бадем со мазна и ракава лушпа, но тоа ги разликува и по потеклото, дали се од Австралија или од Индонезија. Поради својата склоност да вирее во услови на блага клима со редовни врнежи, познати се примери на пренесување на корен во Хаваи и Калифорнија, при што Универзитетот Беркли е горд што во својот двор има два такви примероци засадени во 1880 година. Цената на бадемот расте со неговата натамошна доработка и обработка, бидејќи неговата лушпа бара напор од 300 пси (притисок од 2000 килопаскали) за да биде скршена. Натаму, неговата употреба ја надминува



класичната улога на апетисан, а вкусот му се опишува како на крем, па може да биде користен како скапоцен додаток во одредени колачи, но се сретнува и во чоколадирани бонбони. Неговата цена дополнително расте поради побарувачката од козметичката индустриса, бидејќи маслото од Макадамија содржи 22% на Омега-7 палмитолеични киселини, кои пак се познати поради употребата во производите наменети за нега на кожата. Верувале или не, макадамијата има и токсични свој-

ства, но само за кучињата, кои потоа не се во состојба да стојат најмалку 12 часа, а потребни им се најмалку 48 часа за комплетно враќање во нормала! Французите имаат сорта на компир наречена Ла Бонот, од која се сади само 100 годишно, иако се смета дека има врвен квалитет. Истиот се одгледува исклучиво на островот Нормутие, при што почвата се губи исклучиво со морска трева за да се зголеми плодноста. Цената на еден килограм вака произведен компир е 500 евра!

ШАФРАН

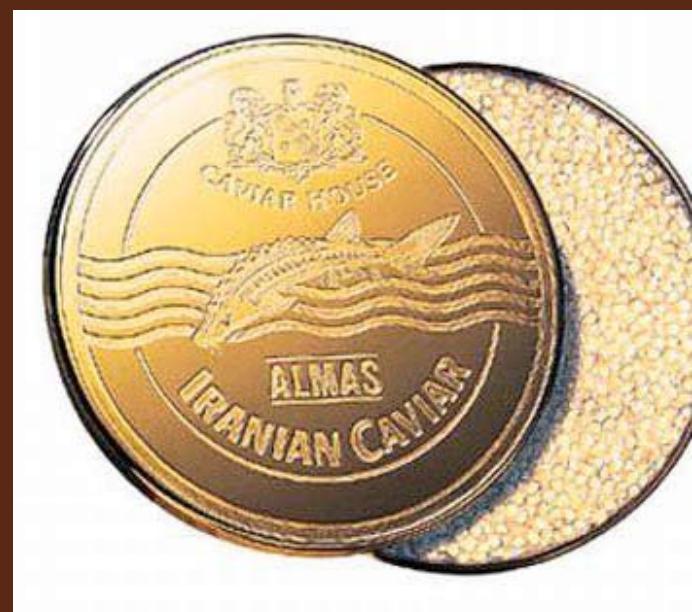
Зачинот кој во нашето кулинарство е познат како шафран се произведува само од прашникот на растението познат под име сафрон цроцус. Да се дојде до одредена количина од него е многу напорно. Максимум 27 килограми можат да бидат произведени на простор од 10 акри (4 хектара), што значи голема работна сила и високи производни трошоци, па оттуму цената по килограм е ни помалку ни повеќе Г 6.000 долари, што е посакало од килограм злато!!! Имено, педантните математичари пресметале дека еден цвет од ова растение има три прашници најчесто со карактеристична црвена боја, па потребни се 75.000 цвеќиња (225.000



рачно собрани прашници) за да се добија половина килограм. Овој зачин има и своја митолошка заднина која му го дига рејтингот, па така во грчките легенди се спомнува дека Крокос бил смртник кој се залубил во нимфата Смилакс, но таа го престорила во цвеке. Оригиналното потекло му е од арапскиот збор „зафаран“, што значи жолто. Во Европа се верува дека е дојден преку Шпанија, заедно со оризот и шеќерот. Сега се одгледува и во Индија (каде што го викаат и „кеса“), Турција, Кина и Иран, но чести се случаваат на „фалсификување“ и подметнување други растенија поради неговата малопродажна вредност. Зачинот се одликува со силен мирис, кој во себе има блага нијанса, па затоа најчесто го описуваат како спој на јод и мед, а за вкусот исто така важи дека е горчливо благ. Жолтата боја се објаснува со присуствот на пигменти од алфа

и бета каротен, додека горчливоста му ја припишуваат на никрокроцинот, гликосид на алкохолот кој е структурално поврзан со шафранот. Едно од најпознатите јадења во кое се употребува шафранот е шпанската паельја, особено во јужните краишта каде што доминира жолтата боја на зачинот, па по овој пример постојат и многу рецепти за подготвока на „рижкото миланезе“ со „заферано“. Во Англија пак, се користи паралелно со сувото овошје при подготвока на некои торти. Дел од неговите особини се и антиспазмичните и седативни својства, поради што големата употреба може да биде фатална, но умереното користење пак може да значи и „навлекување на спиење“. Којзнае, можеби затоа Шпанците по оброкот (зачинет со „азафран“) си земаат време за сиеста?

Кавијарот отсекогаш се сметал за луксуз, но исто така оние кои го конзумираат уживаат во него најчесто со врвни пенливи вина, кои исто така држат цена. Но, како што има разлика од вино до вино, има разлика и од кавијар до кавијар. Оно што е подготвен од икрата на рибата кај нас позната како Моруна или Белуга (латински хусо хусо), претставува посебен деликатес. Оваа риба доаѓа од широка фамилија на нослести риби со коскести плочки на крлушта, но единствена е што се храни со други поситни риби, поради што во својот род е наречена и предатор. Иако е езерска риба, дел од својот живот поминува во морињата (во Црно море и Касписко море). Кавијарот произведен од неа е со карактеристична бела боја, а рибите од кои се селектира икрата најчесто се постари од 100 години. Рибата помлада од 20 години се смета за „незрела“, па оттаму верувањето дека колку побел е кавијарот, рибата е постара. Во Иран се произведува како „алмас кавијар“, кое во пакување од 100 грама може да се најде исклучиво во златна конзерва од 24 карати, а задоволството чини 2000 долари по парче.



ТАРТУФИ

За печурките кај нас познати како тартуфи (латинско име Тубер) веќе со децении се знае дека важдат за деликатес во земјите на Западна Европа, при што најпознатите кујни, италијанската и француската, интензивно ги користат од седумдесеттите години на минатиот век, кога подигаат и свои плантажи. Во природата тартуфите тешко се пронаоѓаат, па искусните берачи на печурки користат помош на пес трагач или свиња за да откријат зрели печурки на длабочина од 10 до 30 сантиметри во земјата. Докажано е дека се во тесна врска со одредени дрва, па во Франција е забележан случај во областа Перигорд каде што ги има само покрај дабовите. Во Италија пак, најпознати се белите тартуфи од Алба, кои се сметаат за најквалитетни и имаат најголема пазарна цена, но откриени се и по долината на реката Мирна крај истарскиот град Мотовун во Хрватска. Особина им е специфичниот длабок мирис кој варира зависно од тоа дали станува збор за летни или зимски печурки. Летните печурки се смета дека имаат арома на орев или сончогледово семе, додека зимските имаат остро нијанси кои се споредуваат со аромата на лук, надполнет со арома на старо сирење. Со ваквата арома се зачинуваат и некои маслинови масла, кои на тој начин уште повеќе добиваат на цената. Она што им дава цена е вербата дека имаат афродизијачки својства (што не е научно докажано), како и фактот дека се одгледуваат само во тесен појас во Европа.





JAMESON® Seriously playful. 

Комбинацијата на белите тартуфи со пилишки гради е ословена и како четврто кулинарско чудо на светот, па оттаму клуб сендвичот кој се продава со ова „полнење“ во Клајден, Беркшир чини 100 фунти и важи за најскап во оваа категорија на храна. Во сендвичот има и шунка и тврдо варени јајца, а вкупната хранлива вредност му е 1182 калории. Редовното мени во Јапонија за говедски стекови е најскапото во светот, бидејќи станува збор за кравите од сортата Wagyu, кои се развиваат до четири пати побавно од своите американски копии, притоа без употреба на вештачки додатоци, туку исклучиво на природна основа. Најефтиниот стек е околу 100 долари, додека зависно од тоа кој специјалитет на куката ќе го одберете, месото може да ве чини и до 160 долари. За авантуристите со длабок цеб, стекот од нилски коњ е на првото место на tabelата, но ретко може да се најде

во понуда.

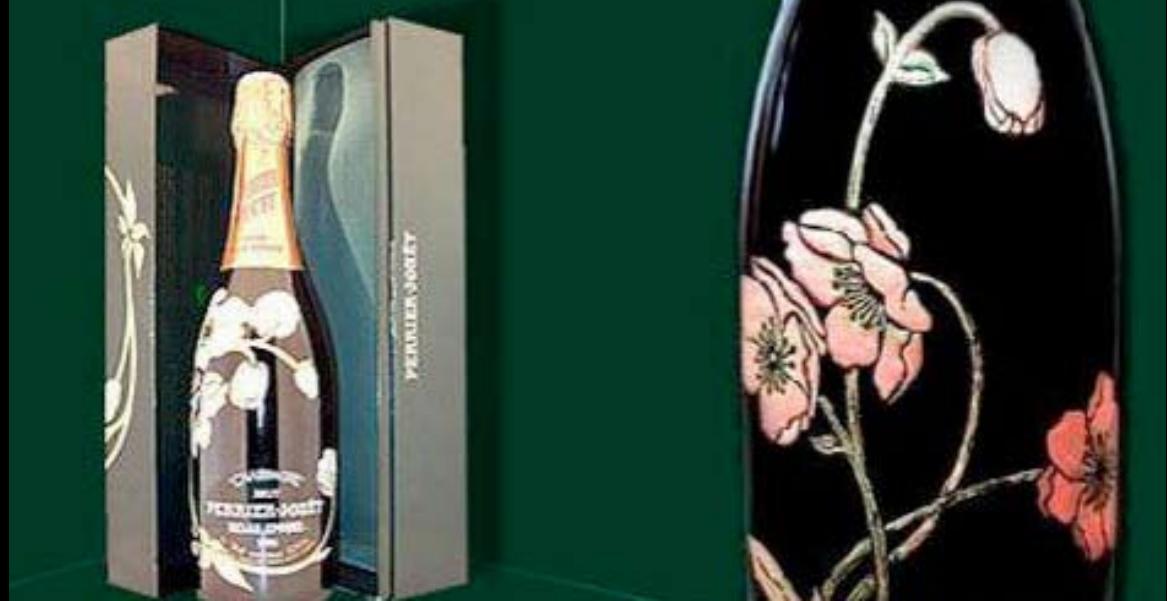
И лъбителите на брза храна имаат свои перјаници. Една пица подготвена од креативен мајстор што сакал да привлече внимание била понудена за 8300 евра. На тестото со дијаметар од 20 сантиметри не може да собере многу, но целата површина е исполнета со морски плодови при што доминира јастогот и кавијарот, а едно шише од коњакот Реми Мартен се користи за да се потопи тестото наместо со кечап. Во хотелот Меридиен во Њујорк е сместен и ресторанот Ле Паркер, каде што може да се добие најскапата кајгана на светот. Направена е од шест јајца, а надополнета со кавијар од рибата „сервуга“ и цел јастог. Редовната цена е 1000 долари, но доколку специјалитетот се подготвува во Вашиот дом, најверојатно како како дел од кетеринг услугите на ресторанот, истиот ќе го наплатат „само“ 700 долари.

Десертот секогаш мора да биде „кralски“, иако не мора да биде воопшто сложен како главните јадења, но не смее да го расипе впечатокот што треба да се добие од нивното конзумирање. А кога се во прашање благите нешта, варијациите на тема чоколадо се неодминливи. Сепак, имендна чоколада не чини толку скапо колку одредени нејзини преработки, па така производителот Книпшилд за рачно изработена чоколада со 70% Валрона какао-прав во форма на топчиња кои се тркалаат во француски тартуфи, бара 250 долари за топче, односно 2.600 долари за „рефус“ од пола килограм. Но, облагодарувањето на чоколадото е занет во кој други успеале да направат и снежулки од злато што можат да се јадат. Швајцарската компанија Делафе својот производ го нуди и посебно (без чоколадо) па за цена од 73,87 долари по грам можете со злато да го значините секој десерт што ви е мил, па дури и лижавче со вкус на јагода. Тука како куриозитет може да се спомне и овошната торта подготвена од јапонските

слаткари, кои ја истакнаа за продажба пред Божик тврдејќи дека работеле на дизајнот шест месеци, при што ја украсиле со дијаманти, па цената и беше 1,65 милиони долари. Притоа, вреди да се спомене дека заболекарските трошоци се на Ваша сметка доколку не ги отстраните комплетно сите 223 дијаманти пред конзумирањето.

Но, овој текст не би бил комплетен без податоци и за екстравагантните пијалаци кои редовно се ултра скапи и нормален човек без смисла за уживање со сите сетила, не би си го дозволил истото. Така, пивото Виеле Bon Secor од Белгија не се продава на ниедно друго место во светот, освен во пабот Биердром во Лондон. На сладокусците кои сепак би сакале да натопат мустак во него ќе им биде потребно 78 долари за кригла, бидејќи истото се продава само во амбалажа од 15 литри која чини 1000 долари.

Пенливото шампањско вино од Перие, Белле Еполије Бланц де Бланц, направено од селектирани



► видови грозје важи за најскапо со цена од 1.500 долари, пред се повикувајќи се на можноста да го персонализирате дизајнот на шишето. Сепак, во него нема „историја“, како на пример во 200 години старото „бордо“ (1787 година) од Шато Лагит, за кое во 1985 година биле платени 160 илјади долари, што се уште претставува гинисов рекорд, но треба да се знае дека меѓу страшните колекционери на ретки предмети негов сопственик бил и Томас Џеферсон, третиот претседател на САД. Шишето со врежани иницијали Т.Џ. било продадено преку аукцииската куќа Кристи, која при отворањето во 1766 година првата зделка ја направила токму продавајќи пакет португалска Мадеира за тогашни 175 фунти. Дури и најдоброто „бордо“ не може да издржи 200 години, па така денеска за најскапо и најстаро питко вино важи она од 1978 година, Монтраше од До-

мејн на Романе-Конти. За него во 2001 година било платено 23.929 долари по шише за пакет од седум (вкупна цена 167.500 долари), исто така преку аукција, но овој пат во љујоршкиот Сотби. Истото црвено бургундско вино но од бербата во 1997 година во специјализираните продавници може да се најде за 1540 долари по шише. Примери и идеи има уште многу, од поединечни парчиња платени за рекордни цени, до примери за најубава екстравагантност од која на практичарите им се лоши. Иако можеби ќе го доживеете текстот како утеша за ресторанските по скапувања што не очекуваат оваа есен, сепак убаво е да се знае дека за специјални прилики постојат и специјални ставки кои ќе го збогатат менито и ќе му дадат несекојдневен шарм на јадењето што го конзумирате во таа специјална прилика. И во Македонија? Па токму за тоа постои овој магазин.



средства за хигиена

FLEX POWER



**Врвни производи за хигиена според ISO 9001 стандарди,
дистрибуирани директно до угостителските објекти низ цела Македонија**

ДТЦ Мавровка Лам. А, III Кат 1000 Скопје, Македонија Тел. 02 3132 400 Мобил: 075 302 800

SANGRIA

калишено вино

со додаток овошје

(портокал, јаболко, лимон)



се служи во
чаша за цвено вино
со додаток на
лед, портокал, лимон...



Од основните корени во Шпанија, Сангрија е популарен освежителен пијалак на забавите насекаде околу светот. САД за прв пат ја имаат пробано во 1964 год. на светскиот фестивал на вино во Њујорк.

Сангријата се базира на традиционално шпанско цвено вино, познато ширум светот над сто години. Основата на овој микс е цвено "Бордо" вино од Франција, бренд и свежо овошје кое се додава за оплеменување на вкусот, послужено во чаша за цвено вино врз коцки мраз.

МИС келнерка на овој број



Во овој број, во редовната рубрика **МИС келнерка Сенка Иванова**

**Сенка
ПАЛАЗОВА**



Возраст: 20

Работи во: Segafredo

Работи како келнерка затоа што:

Сум комуникативна, сакам да работам со луѓе и мислам дека сум добра во тоа.

Најзначајна лична карактеристика:

Самоуверена и реална.

Кај момчињата неможе да поднесе:

Арогантција, надменост,
шовинизам

Цени кога некој: е искрен и реален

Пие: Еспресо, Џевелита, пиво,
Мартини

Коктел: Caipiroska

Најомразени муштерии:
Муштериите се муштерии.
Нема добри и лоши.

За десет години се гледа како:
Успешна деловна жена, сопруга и
мајка на 3 деца.

Совет од “пензионираа келнерка”

Обидете се, нервозните моменти и напнатите ситуации да ги сфатите како минливи работи, затоа што работата треба да продолжи и наредниот ден со истите колеги и муштерии.

**Мая
КЕЖАРОВСКА**

- Дизайнер и сопственик на
агенција за маркетинг

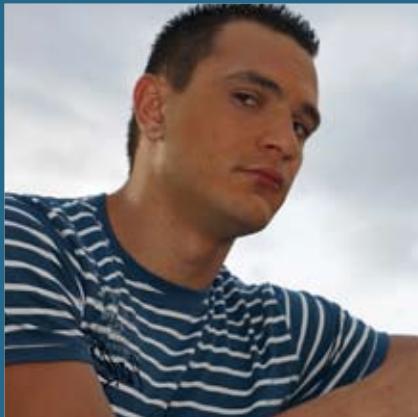




мистер шанкер на овој број

рика, ви ги претставуваме и мистер бармен Нино.

Никче ВАСИЛЕВСКИ



Возраст: 27

Работи во: Colosseum

Работи како келнерка затоа што:

Ја сакам работата и комуникацијата со лубето.

Најзначајна лична карактеристика:

Секогаш насмеан и позитивно расположен.

Кај момчињата неможе да поднесе:

Арогантност и лигавење.

Цени кога некој:

Ја почитува мојата работа

Пие: Jameson

Коктел: Manhattan
1 oz Rye or Irish whiskey
1/2 oz Italian sweet vermouth
2 dashes Angostura bitters
cherry, lemon twist

Најомразени муштерии:

Нема

За десет години се гледа како:

Сопственик на ресторон.

Совет од “пензиониран шанкер”

Сите гости се исти и заслужуваат ист третман, освен ретки кои што се поисти од другите. Тоа се оние на кои им ги знаете на виките, изборот на пијалок и јадење. Најголема чест за нив е без прашање да им се сервира вообичаеното уште пред да се сместат на омиленото место.

Бујар МУЧА

- Дипломиран архитект, Сопственик на архитектонско студио, сценограф, колумнист и ангажиран општествен работник





кафе

ЛЕТНА

тема

Пиењето кафе е момент на лично задоволство, мала пауза од светот, со која се релаксирате и ги пополните батериите. Кафето, типичен пијалок кој се пие топол, доживува огромен успех во зимскиот период. На сите ни се допагаат моментите поминати со пријателите пиејќи еспресо, макијато, капучино.. а во лето?



Пишувача:

Ангела Стефановска, Attibassi



Колку од вас би пиеле кафе чија што температура е 60 степени, кога надворешната е 40? Малкумина!!! Тоа би требало да значи дека во лето треба да се откажеме од секојдневното задоволство на нашето еспресо? Апсолутно не!!!! Во Италија, а и широк светот, стануваат се популарни летните кафиња, пијалочи на основа на кафе еспресо кои се конзумираат ладни.. Сте пробале ли некогаш, вкусно еспресо freddo или пак cappuccino frozen? За време на ручек паузата од кацеларија, идеално е caffè estivo или пак affogato al caffè... Попладневен шопинг со другарките? Espressino ice ќе ви ги разбистри дилемите... Елегантен состанок, по напорниот работен ден? Неодоливиот микс на матеното еспресо со Baileys, ќе го направи вашиот состанок незаборавен. Летните кафиња имаат безброј варијанти. Потребна е само фантазијата на шанкерот и клиентите ќе можат да уживаат во нови специјалитети со вкус на кафе. За лакомите, на секој тип летно кафе може да се додаде шлаг,рендано чоколадо, цимет, ванила, карамел, јагода, а зошто да не и алкохолни ликери.. Најголем успех доживува спојот на италијанското еспресо и Baileys. Спој кој трае веќе многу години и не престанува да се скреќава со вкусот на клиентите. Секоја година, компаниите кои произведуваат еспресо, се натпреваруваат со нови идеи и производи кои се претставуваат на пазарот на кафето во летниот период. Сепак летните кафиња кои завршуваат на менијата на локалите, се споеви од едноставни состојки, во кои клиентите го препознаваат вкусот на вистинското италијанско еспресо.

Еве неколку рецепти на летни кафиња кои се се побарни во последниве години:

МАТЕНО КАФЕ SO BAILEYS



Состојки: 1 долго еспресо, 2cl Baileys, 2 лажички шеќер, 7-8 коцки мраз

Подготовка: Ставете ги сите состојки во шејкер и матете енергетично околу 40-45 секунди. На крај послужете го во чаша за мартини, внимателно истурајки ја течноста без мразот.

Декорација: неколку зрнца кафе или пак шлаг.

CAFFE FREDDO



Состојки: 1 долго еспресо, млеко, 2 лажички шеќер.

Подготовка: Засладете го еспресото и ставете му 1 коцка мраз за да се олади. Изматете го млекото со машината за фрапе се додека не добиете компактна пена. Ставете го еспресото во чаша и додајте ја пената, помагајќи си со лажичка за да добиете словии.

Варијации: Одлично се спојува со сируп од кокос или банана, мармалад од јагода.

ESPRESSINO ICE



Состојки: 1 долго еспресо, 4cl млеко, 2 лажички шеќер, 3 cl шлаг

Подготовка: Ставете ги сите состојки во блендер (миксер) со неколку коцки мраз. Оставете го миксреот да меша околу 1 минута се додека не добиете компактна крема. Доколку е премногу течно додадете неколку коцки мраз.

Декорација: рендано млечно чоколадо

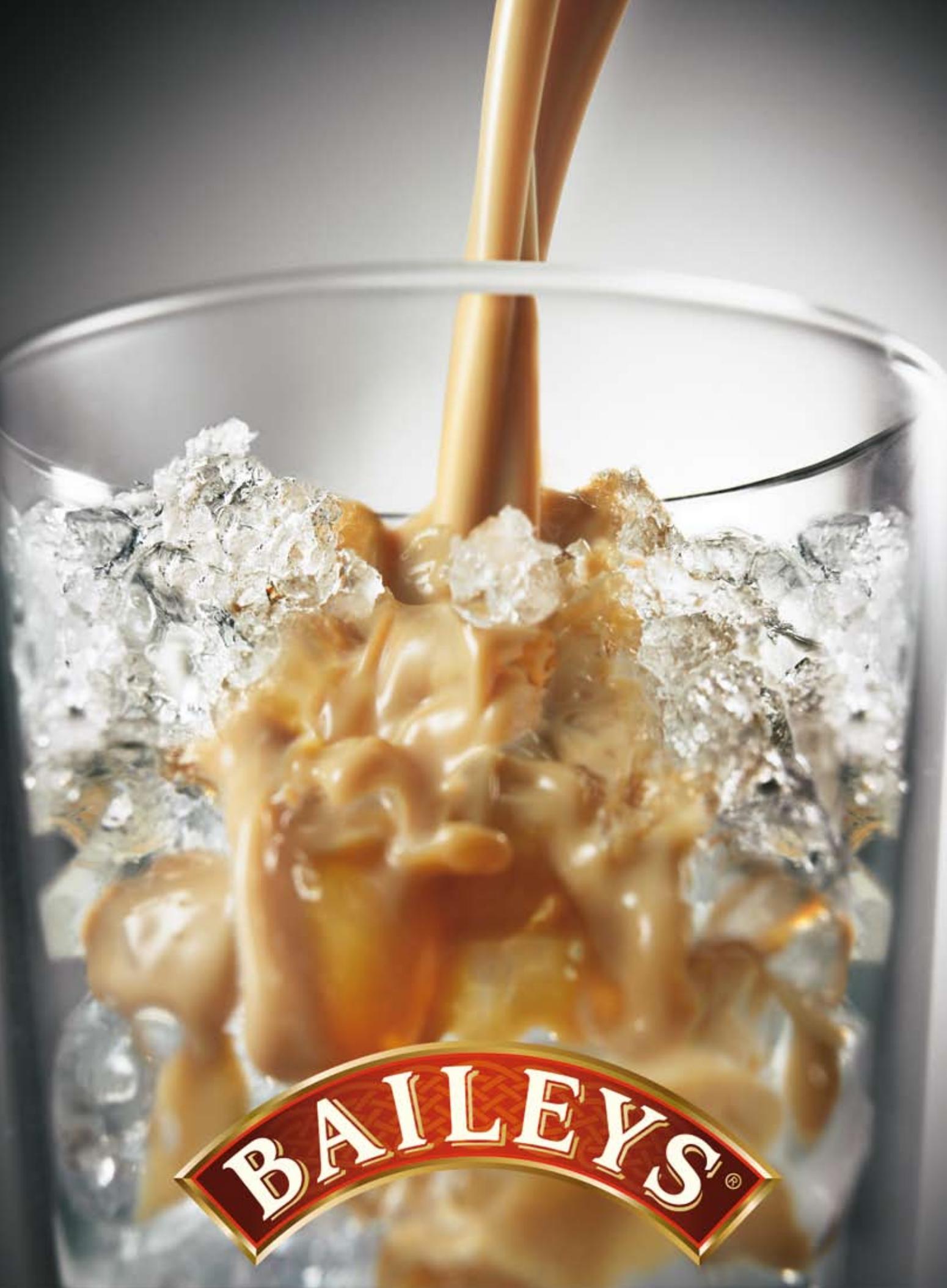
AFFOGATO AL CAFFÈ, КАФЕ SO SLADOLED



Состојки: 1 еспресо, 2 топки сладолед (може да биде млечен, од лешник, чоколаден или пак некој друг вкус по избор), шлаг

Подготовка: Изматете го сладоледот и кафето со машината за фрапе.

Варијации: одлично е и ако само го истурите еспресото врз топките сладолед. Најпознатиот итијански рецепт е чоколаден сладолед, еспресо и три ливчиња нане. Пробајте за да поверувате...



Serve chilled



stillisimo

НОТ summer trends

Летото е секогаш време за забава, слабеење, релаксирање и експериментирање со најжешките летни трендови. Вистина, понекогаш трендовите можат да ве залажат, иако најнови, можат да изгледаат будалесто, но сепак кога ќе се потсетите колку го сакате убавото облекување, вие ќе ги разгледате најновите стилови и ќе започнете да трагате по вистинските парчиња облека.

Пишува:
Цаци Паковска
стилист



Пред да го извадите вашиот паричник, бидете сигури дека сите одбрани летни стилови се комплементарни со вашата фигура, а вие се чувствуваате удобно во нив. Секогаш бидете креативни и на сето тоа додадете го вашиот личен печат. Пазарете како професионалец и бидете свесни за грешките кои сте ги направиле на некое ваше претходно купување. Но како и да е, секогаш треба да бидете информирани што е, а што не е модерно, дури и кога нема да ви се допаднат најновите модни трендови. Ако не сте од оние кои секоја сезона, се ослободуваат од ланскиите парчиња облека, тогаш не одбирајте тренди облека, наполнете го вашиот плакар со модните парчиња кои секоја жена задолжително мора да ги поседува.

...МОДНИ ДОДАТОЦИ..

За да оставите добар впечаток, бидете сигури дека сте ги одбрале најдобрите модни додатоци. Древени, шаренолики и уникатни се клучните зборови за ова лето. Се што одговара на вашето расположение, зграОчете го. На сето ова додадете добар пар сандали и плик чантичка.

...ПАНТАЛОНИ...

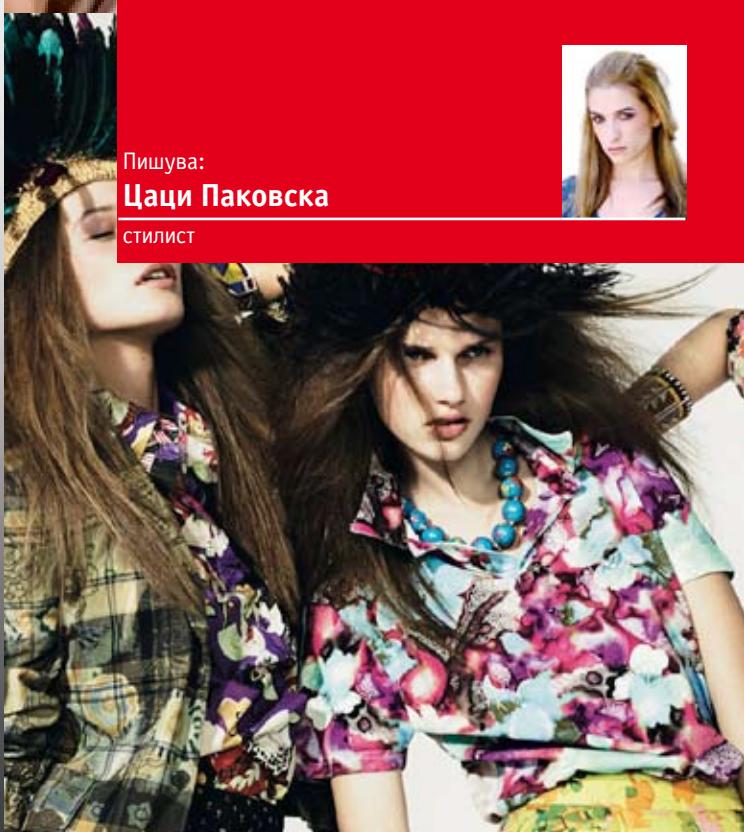
Кусите панталони се особено актуелни ова лето. Сепак тие не изгледаат убаво на секое тело, но ќе можете да направите баланс со вашиот изглед.

...ТУНИКИ...

Жените ги обожуваат туниките кои изгледаат одлично на плажа. Има толку голем избор на туники кои можете да ги облечете над вашиот костим за капење, или пак да ги носите над панталони или фармерки. Туниките можат да се носат дури и како фустани, додадете само некој интересен колан и спремни сте за забава.

...КОСТИМ ЗА КАПЕЊЕ...

Ако сакате ова лето да изгледате впечатливо на плажа, едноделните костими за капење би требало да се на врвот на вашиот список. Иако се работи за едноделен костим, во него ќе изгледатеекси, а во истовреме со различните модели ќе успеете да ги прикриете вашите недостатоци на телото.





... НА РАБОТА...

Без разлика дали ќе одите на интервју за работа, веќе работите во канцеларија, или пак само сакате да изгледате професионално, постојат неколку основни правила кои би требало да ги запаметите ако сакате успеете во вашата професија. Облекувањето за успех значи да изгледате професионално, сериозно, но во исто време да имате добар вкус и стил. Се разбира, да бидете модерни ни од близу не е важно за вашата кариера, но сепак вашиот изглед многу открива за вас.

Професионалното облекување во летниот период е многу поразлично од останатите годишни времиња. На лето можете да се облекувате далеку послободно, а сепак да не чувствувате никаква грижа за тоа. Сината и белата боја се водечките бои кога станува збор за правилното облекување за во канцеларија во летниот период. Овие бои дават добар впечаток за вас, а во исто време ќе изгледате професионално, пријателски и достапни за секого. Темно сино тесно здолниште, високи потpetици и бела кошула се добар избор. Не давајте премногу модни додатоци, останете едноставни. Ставете на себе златно, сребрено ланче или ред бисери, не повеќе од два прстена, и тенка женствена нараквица. Огромна шаренолика бижутерија не е за во канцеларија, па затоа подалеку од неа. За време на топлите денови, можете да облечете широки бели панталони, морнарска маичка и голема црна чанта. Оваа комбинација можете да ја носите и навечар, само ако на себе додадете некој светкав накит. Секојдневното носење на црна облека ќе ве направи да изгледате многу сериозно.





Бидејќи светлите бои и цветните дезени се хит оваа сезона, не плашете се да експериментирате. Облечете црни панталони или пак тесно здолниште, со блуза во светла боја. За да изгледате уште подобро, облечете шарена блуза под елек или пак палто со куси ракави. Не плашете се да облечете и облеки со дезени. Ако се едноставни и одбрани со вкус, ќе делувате опуштено, но сепак професионално. Здолниште со цветен дезен ќе изгледа одлично во коомбинација со едноставна блуза или кошула. Запомните дека здолништата треба да бидат подолги од вашите раце. Не носете сандали, затоа што во најголем број од случаите не делуваат професионално. Вашата коса треба да биде совршено средена, и не користете јаки парфеми. Доколку ви стана јасно како да изледате професионално и модерно, дотерајте се и впуштете се во работата. Бидете професионалци.

... СТИЛ...

За да ја завршите успешно вашата шопинг мисија, земете по малку од секој тренд и претворете го во нешто што се нарекува сопствен стил. Без разлика колку се примамливи моделите на Гучи, без разлика што останувате без здив на моделите на Прада, без разлика колку се слатки облеките на Шанел, ако не-кој стил не ви стои, тогаш ќе изгледате ефтино.

- Вашата гардероба треба да го покаже вашиот карактер, а не карактерот на излозите на локалните продавници.

Облеките говорат за вас многу повеќе од колку што можете да си замислите!!!



nobu
sushi & bar

nobu
sushi bar
Leninova 29
tel. 02 31 21 123



Tikveš White Sensation

Tikveš Red Sensation

6 cl. SHARDONAY Special Selection

3 cl. Absolut citron

1,5 cl. сируп од ѓумбир

Сите состојки се мешаат во чаша од црвено вино се дополнува со сода.

Декорација
спирала од грејпфрут и црно грозде.

6 cl. MERLOT Special Selection

1,5 cl. сируп од зелена банана,

Состојките се мешаат во Шејкер,
се послужува во чаша за црвено
вино и се дополнува со Sprite.

Декорација:
парче лимет и бело грозде

THE PROMISE AND THE DREAM



УВОЗНИК И ДИСТРИБУТЕР "ЛАГУНА КОМ" Д.О.О. СКОПЈЕ
УЛ. БУТЕЛСКА БР.8-Б * ТЕЛ. 02 / 3245-702; 3245-850

 DEBORAH
BIOETYC®



2008 август-септември 
УВОЗНИК И ДИСТРИБУТЕР "ЛАГУНА КОМ" Д.О.О. СКОПЈЕ
УЛ. БУТЕЛСКА БР.8-Б * ТЕЛ. 02 / 3245-702; 3245-850

Edelfa C. Masciotta chooses Deborah Bioetyc



GOOD

GREAT

KEEP WALKING

JOHN E. WALKER



анализа

На 23 октомври започнува Terra Madre

Арките на вкусови ќе запловат во Торино

Арките на илјадници готвачи, производители, студенти и љубители на традиционалната храна во октомври ќе запловат кон Торино каде се одржува најголемиот фестивал на храната Terra Madre

Пишувач:
Горан ИГИЌ



Аигамо е древен азиски метод на одгледување на интегрален ориз со помош на патки кој го користеле Кинезите пред 700 години. Денеска оваа вековна техника ја користи Такако Фурино, кој повеќе од 20 години е менаџер на 70 производители на ориз.

-Со години нашиот народ корнел плевел со голи раце, но во еден момент се досетил дека патките јадат плевел и инсекти. Одгледувањето на ориз го правиме на поинаков начин, природно и без пестициди, што ја зголемува вредноста на производот и профитот Ѓ објаснува Фурино. Тој почнал да патува во други земји каде ја промовирал древната техника, така што Аигамо одгледувањето на ориз сега веќе е позната работа на Филипините и во Кореа.

Пред две години овој производител на ориз за прв пат во Торино пробал благ компир кој има црвена лушпа и жолт плод, се прави од коренот од растението Ипомоеа а го произведува организацијата Бата доче од Португалија. Фурино заедно со 5000 фармери, пекари

и готвачи на светскиот конгрес на храната Терра Мадре го споделил своето искуство за древниот начин на произведување на ориз.

На секои две години овој настан во Торино кој го организира Слоњ фоод се претвора во мал универзум на храната. Речиси 9.000 луѓе дошли во Торино пред две години на второто одржување на светскиот конгрес на храната Терра Мадре кој се роди за да им даде глас, да ги пробие на пазарот и да ги популаризира во светот, руралните производители на чиста и фер произведена храна која не ја загадува околината.

Целта е да се направат производителите способни да функционираат под најдобри услови за доброто на целата планета и да се подигне нивото на свест за вредноста на она што тие го работат. Мотото на Терра Мадре е- храната што се одгледува да е здрава, а не напумпана со хемикалии кои вештачки ќе ја направат добра на изглед, но не и на вкус. Тоа е проект на Слоњ фоод кој потсетува на филозофијата дека



јадењето е агрокултурен акт, а производството е гастрономски акт. Слој фоод секогаш се залага за задоволство на маса, посочувајќи дека поради т.н. рационализирано производство се повеќе јадеме хомогена храна. Токму ова ја натера организацијата да застане во одбрана на малите производители и да се бори да го смени системот на начин што ќе ги поврзе сите оние кои се вклучени како алки во синџирот – конзументите, училиштата и универзитетите, готвачите, невладините организации и секако производителите.

Фестивалот на храната, како што го нарекуваат Терра Мадре има два дела кои се случуваат на различни локации во Торино. Едниот дел е конференција на која делегатите на светската земјоделска заедница, производителите и претставниците на Слој фоод организациите од повеќе држави можат да дискутираат за најактуелните прашања. Вториот дел е Салоне дел Густо кој е отворен за јавноста и кој функционира како глобален пазар. Во салонот на вкусови може да се дегустираат производи од секоја земја кои го отсликуваат локалниот идентитет. Во лабораторијата на Салоне дел Густо се одвиваат работилници за вкус каде се дебатира за различни теми – од сирење па се до вино. Двата настани имаат различен карактер - Салоне дел Густо е повеќе директна средба меѓу производителите на квалитетна храна и конзументите, додека Терра Мадре можност за претставниците од заедниците за производство на храна да разменуваат искуства.

Во Салоне дел Густо се одржуваат курсеви за чај, овошје, зеленчук, месо, зачини и кафе. Салонот на вкусови има маркет, кујна и острови на вкусови. Кулинарското патување нуди можност да ги осетите на своето непце гастрономските специјалитети и истовремено да дознаете како се подготвуваат и произведуваат. На посетителите и учесниците им нуди можност да патуваат низ царството на вкусови од

Италија, САД, Филипини, Колумбија, Австралија и многу други земји. Сетилното доживување е предизвикано од шоу, предавања и разговори. Оваа година посетителите ќе имаат можност да научат како подобро да ги прочитаат етикетите на производите за да одберат автентична, сезонска и природна храна. Ќе има предавања за тоа како да се помине патувањето од купувањето на храната па се до нејзиното дегустирање, при што ќе може да се пробаат или да се однесат дома како сувенири, уникатни производи.

Вниманието на конгресот, пак, е насочено кон три главни области кои го градат универзумот на храната – вештини и практично искуство на производителите, кулинарска креативност и искуство, и наука.

На последниот Терра Мадре во 2006 година присуствуваше и американскиот писател Мајкл Полан и претседателот на Италија, Џорџо Наполитано. На ова второ издание на Терра Мадре запловиле арките на 1000 готвачи, 500 професори, 2300 гости и 800 волонтери. На 23 октомври мрежата на Терра Мадре по трет пат ќе ги обедини во Торино комуните за храна, готвачите, академците и младите делегати кои четири дена ќе работат за целта – да се одржи традиционалното производство. Оваа година мрежата е поголема благодарение на порастот на Движењето на младите кое го сочинуваат студенти од Универзитетот за гастрономски науки и Слој фоод од САД. На меѓународниот конгрес на Слој Фоод во Пуебла минатиот ноември, основачот на организацијата, Карло Петрини се заложи да покани млади луѓе во Тера мадре 2008. Неговата заложба се прифати поради потребата да се вклучат млади луѓе во дијалогот меѓу тие кои што бараат да се издигнат, да креираат и да дистрибуираат, да промовираат добра, здрава и фер произведена храна, како и да градат иднината и да креираат кулинарско наследство според овој систем. Целта на Движењето на младите е до октомври да активираат 1000 млади луѓе од 150 земји во светот т.е. да бидат линкови за да се прошири синџи-



рот на Терра Мадре.

На третиот ден од фестивалот на храната предвидено е да се дискутира за стратегиите за производство на биогорива со цел заштита на храната. Бидејќи е година на компирот, ќе се дебатира и за улогата на компирот во агрокултурниот свет, економијата и глобалната безбедност на храната, како и за производството на компири како извор за спречување на глад во светот. Во соработка со ЦЕФТА, ЕУ и ФАИРТРАДЕ, ќе има дискусија за одговорноста на институциите и производителите и конзументите за постоење на квалитетни производи. Една од најзначајните теми кои ќе се стават на маса се и прашањата како да се заштити регионалниот идентитет на производителите, како да се поддржи одгледувањето на овошје и зеленчук што се автентични во некој регион, а кои се повеќе се исклучени од глобалниот пазар кој не познава граници и сезони, како да се зголеми профитот на фармерите, како да се формира синџир за понуда, како повторно да се врати на пазарот лебот кој се произведува на единствен начин во некои региони, заедно со старите начини на негово производство, што претставува значаен изврот за одбрана на биодиверзитетот на лебот за кој постои ризик да исчезне. Одличен пример за тоа како функционира помошта на Слоњ фоод е напорот за да се сочува какаото во Табаско, мексиканска држава која е голем производител на какао, по опустошувањето од поплава минатата година. Слоњ фоод и Mac Para El Campo, асоцијација која произведува какао во Чолтанпа, регион познат по какао производи се здружиле заедно во проект за повторно етаблирање на какао агро-еко системот во Табаско. Проектот треба да им помогне на одгледувачите на какао да се справат со болест кај растенијата и да се надминат стари проблеми со цените и пазарот. Слоњ фоод од Италија им донирале 15.000 евра како и Слоњ фоод од Швајцарија и Сан Франциско, за totalна сума од 40.000 евра.

На овогодинешниот Терра мадре ќе се разговара и за

улогата на рестораните во промоција на локалните производи и обезбедувањето на добра, чиста и фер храна. Со еден збор, овој собир им дава можност на производителите и конзументите да дискутираат за основните теми околу производството на храна. Заедно тие споделуваат разновидни и комплексни прашања кои подвлекуваат што значи квалитетна храна. Најзначајните аспекти се заштита на околната, рамнотежа на планетата, како и аспектите на вкусот, достоинството на работниците и безбедноста на конзументите. Учесниците и посетителите на Терра мадре всушност се запознаваат со филозофијата на Слоњ фоод движењето кое ги оживува локалните традиции и генерира нови интереси за храната охрабрувајќи ги луѓето да учат од каде потекнува нивната храна, да размислуваат каков вкус има, како и за тоа дека изборот на храната која ја јадеме влијае на светот.

ПРИНЦОТ ЧАРЛС НА ТЕРРА МАДРЕ

Мора да имаме својствени места и да конзумираме разнолика храна за да го одржиме нашиот здрав дух, рече во својот говор на Терра Мадре во 2004 година принцот Чарлс кој е голем поддржувач на филозофијата на Слоњ фоод.

- Импозантните индустриски фармерски системи на традиционалните земјоделски економии активно ги уништуваат биолошкиот и социјалниот капитал и го елиминираат културниот идентитет кој ги има корените во обработката на земјата. Тоа е исто така ја засилува застрашувачката урбанизација во светот и го оттуѓува човекот од природата и од храната која ја конзумира Г рече принцот Чарлс. Според него, храната која е карактеристична за еден регион или држава е една од најзначајните начини на идентификација со местото и каде што живееме.





настани



ИНТЕРФЕСТ

фестивал на виното во Нови Сад

Пишува:

Игор ПАЧЕМСКИ , Дописник од Лондон



На централниот плоштад во Нови Сад од 26 до 28 јуни , се одржа петтиот Интерфест - фестивал на виното. Безмалку целиот град и неговите жители земаа учество во организацијата, присуството и акумулирањето на позитивна енергија, како двигател за успешно одржување на еден ваков настан.

Партиципираа винари и производители на винарска опрема од целиот регион. Винари од Србија, Црна Гора, Хрватска, Унгарија, Словенија и се разбира Македонија разменуваат искуства, вина, полемики, мислења...

Со помош на USAID преку AgBiz Програмата, пет македонски винари настапија како излагачи на заеднички македонски павиљон на фестивалот за вино на кој винарите имаат прилика да се презентираат пред увозниците, дистрибутерите и пред сите конзументи, љубителите на вино кои во огромен број го посетија македонскиот штанд. А сето ова во организација на лутето од македонскиот "ВиноСкоп" , кои охрабрени од минатогодишниот успех на нашиот фестивал, решија да ја прошират својата репрезентација.

"Бар Код" беше дел од оваа успешна македонска винска мисија и заедно со нашите професионалци имаше чест да учествува во дегустациите, презентациите и комплетното сублимирање на оваа винска манифестија.

Македонскиот бастион на виното беше составен од пет наши добро еtabлирани винари : "Картал", "Шато Камник", "Радевски", "Грков", и "Винар".

Ќе звучи претенциозно ама еве ќе ризикуваме и ќе кажеме дека овој штанд беше убедливо најкомплетен и со тоа најпосетен . Новосагани уживаа во фолклорната декорација, традиционлната храна со која ги спаруваат македонските вина , и сето тоа сервирано со македонска етно музика спакувана во модерни и чез елементи перфектно изведена од етно бендот "Монистра". Позитивни коментари, воодушевување и пофалби имаше многу и за истите ние нема да пишуваме, нив може да ги прочитате во неколку стручни српски магазини и списанија за вино и угостителство . Тоа што сепак тие нема да го објават а ние ќе ви кажеме како дел од нашата перцепција и искуство е дека и покрај брзото развивање и напредување на винската индустрија во соседните земји, македонските вина се уште недостижен лидер и водич за висококвалитетни примероци на оваа уметност. Убавото е во тоа што со оваа оценка се согласија скоро сите учесници на фестивалот, освен дел од суетните хрватски винари кои, и тоа како имаат причина да бидат загрижени.

Но ајде, по ред да ве запознаеме со сите поважни играчи на овој натпревар и "нивните најбрзи коњи". Разбираливо, домаќините беа претставени со најмногу винари, гости, публицитет и дегустации. Кај нас малку се знае за српската винска индустрија ,освен за неколкуте огромни производители кои нормално, успеваат да се одржат на пазарот со квантитет и ...само со тоа. Но, сликата е изменета драстично во последните осум години , со појавата





на неколку десетици приватни винари, кои со голем труд и посветеност , а и со големи инвестиции, почнаа барем малку да се доближуваат до дефиницијата за квалитетно вино. Винските подруми на "Ковачевиќ", "Виндуло", "Радовановиќ", "До краја света" , "Мачков подрум" и уште неколку други се достојни репрезентанти на модерната српска винска индустрија. Поголемиот дел од српските винари своите лозја ги имаат на падините на Фрушка Гора , свртени на јужна страна , а долу под нив поминува големиот Дунав , симбол на плодната почва и речна трговија. Исто така виногорјата на дел од винарите се наоѓаат во околината на малите градови Ириг , Ковиль, како и во Сремски Карловци. Еден дел на квалитетни лозја има и во Вршац ,но и во јужниот дел на Србија, во Лесковац. За ралика од ризлингот (на кој сериозно треба да поработат), белиот совињон е изненадувачки добар адрут на српските винари.Присутна е тревната и хербалнаnota карактеристична за оваа сорта , но и овошната свежина со ароми на кајсија и праска кои на ова вино му даваат свежко и лесно тело. Српскиот совињон блан е со поизразени киселини, на момент недоволно избалансиран, и со пократок период на задржување на вкусот од вообичаеното ,но сепак остава впечаток на добро изработено и надежно вино за тамошната винска индустрија. Шардоне е сорта кое успева скоро секаде, па така многу народи и региони може да се пофалат со солидни примероци на ова вино. Иако малку побледо на боја и со релативно средно тело српските примероци на шардоне (барем она што беше присутно таму) се одликуваат со извонредно богат и раскошен збир на овошни ароми на диња, ананас и банана, а оние неколку барик примероци не беа преоптоварени со присуството на даб, чад и тешки ванили кои понекогаш и за некои лубители на виното се претерани и го задушуваат овошниот карактер.

Во делот на црвени вина,климатските услови за винарство на оваа земја се најизразени. Локалната и мошне популарна црвена сорта Франковка е дел од палетите на скоро сите српски винари и е вино од кое не треба многу да очекувате, но кое служи за неформална дружба и народни седенки каде што целта е да се стигне до врвот на расположението без многу да се бара од богатиот свет на мириси и вкусови. Вино во "Божоле стил" со лесно тело и скромно овошно буке , најчесто со нехармоничен спој на киселините и танинот , "франкофката" и нема амбиција да биде врвот на српското винарство туку нејзин комерцијален и допадлив дел за одредена но широка потрошувачка маса. Ситуацијата кај мерло и каберне совињон е многу подобра. Примероците на мерло се добро избалансирани и овошни со карактеристични меки свилени танини, но и тука, а посебно и кај кабарнето се гледа недоволната количина на сончеви часови кои се потребни за полно,густо и концентрирано овошно тело на виното. Тој недостаток во српските климатски услови најмногу е изразен преку делумна анемичност на нивните црвени

вина , а тоа е нешто што тие не би можеле драстично да го сменат, освен да се надеваат дека со постојано следење на новите вински трендови, инвестиции, едукација и се разбира многу труд ќе извадат максимален квалитет од своите услови. Српските винари се на добар пат да го остварат тоа, посебно со се поголемиот пласман на европскиот пазар што некои од винарите веќе го имаат, а пак иницијативата и трудот кои донесоа многу добри резултати во последно време се вредни за пофалба и почит.

Црногорските винари се далеку поискусни и посамо-уверени од нивните колеги " во Србија. Вечната полемика помеѓу Македонците и Црногорците за потеклото на вранецот добива големи димензии , но се паѓа во вода кога ќе ги споредите двете изведби на оваа сорта. Црногорците ќе треба или да поработат повеќе на квалитетот на вранецот ако го сакаат за свој, или да се откажат од апсурдноста на идејата дека некои лозари од Неготино и Кавадарци пред 300 години на коњи отишле во регионот Зета во Црна Гора, ги земале првите клонови на вранец, и ги донеле во Македонија . Иако пробавме многу добри примероци на вранец посебно од најголемата визба во Црна Гора "Плантаџе" , сепак на мислење сме дека тоа не е максимумот што може да се добие од оваа црвена (а не црна!?) сорта на вино. Во стилот на "добар но не и одличен ,за разлика од македонскиот вранец, овој се одликува со полесно тело, истата овошна арома на кисело зрнесто овошје но со помал екстракт и интензивност, а со релативно подобра бистрина што веројатно се должи на подетална филтрација кај некои винари. Како и да е, сега покрај политичката независност ,Црна Гора е на добар пат да го оформи и својот вински идентитет кој може многу да придонесе за економскиот развој на земјата.

Хрватските винари беа во мал број , и најчесто беа претставени преку своите "малвазија" , и неколку примероци на "плавац мали" и "дингач" од полуостровот Пељешац. Релативно добри примероци кои сепак не ја оправдуваат релацијата цена- квалитет, прескали за европските, македонските па дури и за своите домашни животни стандарди. Оваа лекција на квалитетно но не и прескало вино изгледа најбрзо ја учат Словенците (како и секогаш). Имено, имавме прилика да дегустираме одлични примероци на пенливо вино, купажа од ризлинг и шардоне од винариската "Радонска горица" за сосема прифатлива цена од 9 евра за шише. Тоа, како и млада "малвазија" берба 2007 од делот на Словенска Истра за 5 евра од шише, се школски пример како би требало да се пласираат квалитетни но и ценовно конкурентни вина.

Македонските винари презентираа широка палета на сортни вина. Сомелиерот на годината во Србија давајќи акцент на одличниот квалитет на Македонските вина добиен со единствената комбинација на почва, сонце и знаење на винските мајстори со искрена почит ги презентираше нашите вина. Почна од ризлингот на винарија "Картал" со коментар дека е еден од најдобрите ризлинзи надвор од



Германија . Продолжи со пино ноар на винарија "Грков", можеби единствената винарија што го имаше ова вино на Интерфест, со исто така високи и позитивни оценки. Тука беше и винарија "Радевски", со солидна палета на мерло, вранец, и посебно полуслаткото шардоне од доцна берба, што е главен адрут на оваа винарија. "Винар" беше претставен како винарија со широка палета на вина, а со релативно прифатливи цени за привлекување интерес. Голем впечаток оставил нашата ексклузивна винарија "Шато Камник", со своите дизајни на шишиња, етикети, и конечно вино. Винарија со мал, но ексклузивно селектиран потенцијал спакувано во одлични приказни како визуелни така и суштински. Вината се скоро сите барик примероци, интензивни, полни, одлично избалансираны, сериозни. Повисоката цена што е нормална во вакви случаи, не ги поколеба посетителите на фестивалот да се интересираат и дегустираат овие вина.

Се на се, одлична презентација на македонските винари и македонската винска приказна, провокација плус, за во иднина повеќе винари од Македонија да учествуваат. Почитта, интересот а и инфериорноста на другите винари и посетители спрема македонските вина се чувствуваше во секоја прилика, во секој разговор и презентација. Не двосмислено се зборуваше за потенцијалот на македон-

ските услови, сонце и почва а со тоа и за македонското вино. Не треба многу да се презентира и продаде оваа наша винска приказна. Со мудри, здружени и несебични иницијативи, но и финансиска и советодавна помош како онаа на USAID преку AgBiz програмата, можеме да направиме македонските вина да се најдат на полиците, ладилниците или приватните вински подруми низ целиот свет.

Целта на USAID AgBiz програмата е да пружи поддршка на економскиот развој на Македонија преку проширене и еколошки одржливо производство и продажба на земјоделски производи со додадена вредност, оспособувајќи ги производителите и преработувачите да се конкурентни на регионално и глобално ниво. Во секторот "Вино" AgBiz обезбедува поддршка преку воспоставување на нови пазарни врски, организирање на тренинзи и обуки, техничка асистенција во воведување на нови технологии за подобрување на квалитетот, студиски патувања за размена на искуства, организиран настап на саеми, Б2Б средби, форуми итн. Програмата и во иднина ќе работи на зајакнување на капацитетот и конкурентноста на македонските винари со цел да можат што посоодветно да одговорат на она што се бара на светските пазари.



НАНА
NANA

WINE RESTAURANT | ВИНСКИ РЕСТОРАН







блиски обично ве нарекуваат Џек (освен Ал Пачино во филмот Мирисот на жената!), поседувате познавање како да го направите најдоброто виски на светот и воедно сте бескрајно уверени во успехот на тој волшебен напиток во необично квадратно шише со црно- бела етикета... Вашите шанси за успех значително растат. И не само што растат, туку во 2006 година, после ништојни 140 години обиколување на светот и запознавање на целата планета со магијата на течноста со богат мириз и опоен вкус кој го поправа расположението и ги зближува луѓето, вие станувате најпознатиот човек од Тенеси кој чекорел по сината планета. Таа популярност

и близина со луѓето оди дотаму што денес малку кој ви се обраќа по крстеното име и воглавно сите ве знаат по прекарот- Џек. И малку се оние, кои во било кој дел од светот, во било кој хотел, клуб, бар или биртија не го знаат по име. Секогаш има по некој Џек, колку да се започне разговорот... Потоа е лесно.

Денес би се рекло дека патувањето било лесно и забавно. Ништо поубаво од тоа да ги правиш луѓето среќни и насмеани. Уште и ако патувањето го започнеш од Сент Луис, од светската изложба на која си ја добил наградата за најдобро виски, перспективата е прекрасна и сите врати ти се отворени.

И кога овој Септември, ќе решите да си дадете на себе оддишка, да излезете со друштво и да се опуштите, и не сте сигурни која е истинската причина за тоа, ние имаме предлог. Имено, ако претходно заклучивте дека знаеме се за Часпер Нјутон Даниел, ќе ви откриеме мала тајна. Не знаеме баш се. Не знаеме две нешта-првата се однесува на она: "Олд Но. 7"кое може да го забележите на секое шише Џек. Ние немаме поим што значи тоа ниту од каде потекнува. И секој кој ќе ви каже дека знае, ве лаже. Не е стар 7 години, не е од 7-то буре, немал 7 жени, ниту 7 деца, едноставно **НЕМАМЕ ПОИМ**. Втората работа која не ја знаеме, а поради што ви го раскажуваме ова, е тоа дека не го знаеме точниот датум на раѓањето на Џек. Точно, звучи чудно, но во тие дамнешни времиња, водењето евиденција за новороденчињата во Тенеси и не било некој голем приоритет. Но ништо за тоа. Ви предлагаме да одберете било кој датум во септември и направите прослава во чест на Часпер Нјутон Даниел. Соберете ги пријателите, подигнете ја чашата и наздравете. Кога како гостин на неговиот роденден ќе станете негов близок пријател, и вие ќе може да го нарекувате нагалено - ЏЕК. Всушност и цел свет така и го нарекува, зошто не и вие? Така, во секоја кафеана во светот ќе имате по еден познат кого го знаете по име....



Ние овде во Македонија ЗНАЕМЕ кога ќе го прославиме роденденот на Џек. На **26 СЕПТЕМВРИ** (петок) во летниот клуб Хард Рок. По тој повод ве покануваме на добра забава во друштво со Џек Даниелс.



урбани феномени психологија на излегувањето

Пријателски и деловен ручек

Е па драги пријатели, еве не повторно назад поплни со ентузијазам во овие жешки денови, за постепено да ја откриваме мистеријата наречена 'бегство од дома' и да се потсетиме зошто на вистина масовно и деноно}но ги напуштаме нашите тешко стекнати и со внимание опремувани домови по кои со години сме копнееле.

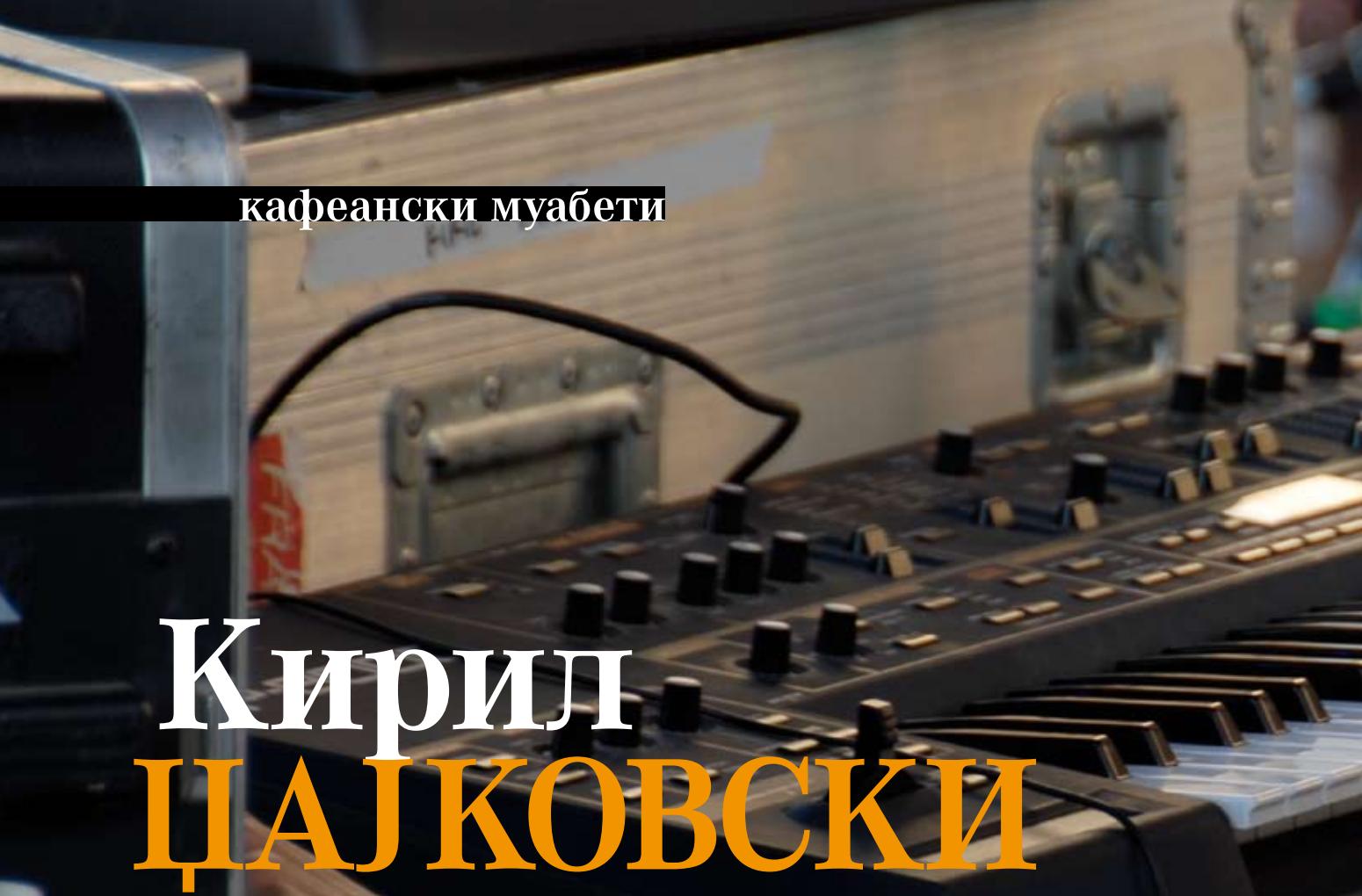
Пишува:
Бујар МУЧА
Архитект



Да провериме зошто нашите грижливо одбирани прескали кујни од фурнирани плочи и гранитни плотни нанижани со вградни кујнски елементи, зјапаат празни и чисти додека ние договораме каде }е ручаме за време и по работното време. [то е она што како магнет не влече кон многу понеудобните маси и столици во градските меани со скудни листи на јадења, оставајки ги намирниците во нашите фриквидери да копнеат да бидат подгответви? Одговорот на овие прашања лежи во вториот сегмент на дневното излегување кој во минатиот број го насловивме како 'излегување поради пријателски или деловен ручек'. Ручеците со пријателите лично многу ги сакам затоа што се идеална замена за но}ното излегување кое се поретко можам да си го дозволам поради насобраните обврски. Атмосферата е секогаш опуштена, обично по стоти пат се прераскажуваат јунаштвата од но}ните излегувања, пријателски и на шега се озборуваат оние кои не се со нас. Се на се, се апдејтира вистинското пријателство. Секое друштво што држи до својот дигнитет има неколку свои кафеани во кој го практицира овој вид на дружење. И скоро секогаш останатите друштва во тие кафеани се компатибилни со вашето. Прекрасно поминати часови за сечие ментално здравје. Ретките од Вас што не го живеат овој миг не знаат што пропуштиле. Но никогаш не е доцна, почнете со неколку пријатели во било која кафеана во Дебар Маало и ви ветувам, за неколку недели трајно ќе се навлечете на овој напорен

спорт. Деловните ручеци пак, од секогаш ми биле 'но} на мора' во сите свои облици. Класично гастрономско лицемерие со јасна поделба на ловци и пленови кои јадат иста храна. Претенциозни, а празни разговори за движењето на берзата на светско ниво, за скокот на цената на нафта поради падот на доларот, за градежни дозволи и имотни листови, за тоа кој кого познава и колку е близок со кумот му, за тоа како генерално се нема инвестиции, за името, знамето и се разбира за развојните планови на компаниите чии репрезентанти на масата таманат }ебапи и увијачи, и би дале се од себе да се телепортираат дома. Или можеби само јас така си мислам? Погошо од ова си поминуваат само нашите кутри сограѓани кои работат во бројните НВО или во ме|ународните имплементирачки агенции 'на проект'. Бидејќи се секогаш во друштво со својот Пројект Манагер обично се упатени на некој модерни ресторани во кој што се служи здрава храна која во минатото беше резервирана за прихрана на стока и на живина. Замислете ги сите непотребни муабети за нарушениот соживот и имплементацијата на 'рамковниот договор' плус супа од леблебии и }офтиња од соја. Згора на тоа мораш да зборуваш на Англиски. На радоста и нема крај...

Овде морам да завршам, а вам ви посакувам прекрасни летни денови до следното дружење со шакливата тема на излегување заради прельуба...



кафеански муабети

Кирил ЦАЈКОВСКИ

КОЈА Е ВАШИОТ ВПЕЧАТОК ЗА УГОСТИТЕЛСТВОТО ВО МАКЕДОНИЈА?

Угостителството кај нас е веројатно најважниот дел од социјалниот живот на поголемиот број од луѓето. Посебно институцијата кафуле, која потполно ја дефинира нашата секојдневна комуникација. Оттука, тоа добива функција на продолжен дом, дневна соба, дури и виртуелна канцеларија. Затоа е нормално на некој начин да се интимизираме со нашиот омилен локал и тоа формира еден прекрасен дух на комунално однесување, каде што многошто познати и непознати луѓе споделуваат секојдневни искуства и неминовно доаѓа до поврзување и запознавање, што во суштина е и примарната улога на еден угостителски објект. Тоа е главната и најубава одлика на оваа дејност кај нас.

БИДЕЈКИ МОЖЕТЕ ДА СПОРЕДИТЕ, КАДЕ ГО СМЕСТУВАТЕ НИВОТО НА МАКЕДОНСКОТО УГОСТИТЕЛСТВОТО ВО СВЕТСКИ РАМКИ СПОРЕД ПОНУДАТА, УСЛУГАТА, ПРОФЕСИОНАЛНОСТА...

Во светски рамки нашето угостителство можеби малку заостанува со понудата, но со услугата и професионалноста не гледам дека е зад светските метрополи. А тоа ќе го потврдат и повеќето од странските

гости, кои секогаш го напуштаат нашиот главен град одушевени од ноќниот и генерално забавниот живот. Тука го спомнувам само Скопје, зошто најдобро го познавам, но знам дека истото важи и за градови како Битола, Охрид или Струмица.

КОЈ Е ВАШИОТ ОМИЛЕН ТИП НА ХРАНА?

Покрај нашата традиционална храна, омилена ми е азиската, посебно малезиската и јапонската. Долго време престојував во Мелбурн, каде што изборот и квалитетот на азиски ресторани е феноменален, па имав прилика да се запознам со овој тип на храна. Но сакам да јадам најразноврсни работи, пред се здрава храна, без разлика на потеклото.

КАКВА ХРАНА НЕДОСТАСУВА ВО СКОПЈЕ?

Токму азиската храна ми се чини дека е таа што најмногу недостасува. Затоа и ме израдувава отварањето на првиот суши бар во Македонија, Нобу во Дебар Маало, каде што сум чест гостин. Мислам дека би имало голем интерес во Скопје и за еден убав Тајландски ресторан или пак Нудл Бар.



СТЕ ПОМИСЛИЛЕ ЛИ ИЛИ ДАЛИ СТЕ ДОБИЛЕ ЖЕЛБА ЗА ОТВАРАЊЕ НА СВОЈ РЕСТОРАН, И АКО ДА СО КАКОВ КОНЦЕПТ, И КАКВО Е ВАШЕТО ПРЕТХОДНО ИСКУСТВО СО ПОСЕДУВАЊЕ НА УГОСТИТЕЛСКИ ОБЈЕКТ?

Ми се чини дека не постои човек кој не помислуваја барем еднаш во животот на идејата да има ресторан. Има некоја посебна заводливост во идејата да се има простор каде што им е убаво на лубето, а гурманското доживување е навистина една уметничка форма која добива секојдневна верификација од публиката. Но тоа навистина бара многу време и апсолутна посветеност. Можеби еден ден, кога музичката инспирација ќе ја насочам кон кулинарското експериментирање.

ШТО МИСЛИТЕ, ДАЛИ Е ПОТРЕБЕН ПОСЕБЕН (ВИП) ЛОКАЛ ЗА ПОЗНАТИТЕ ВО СКОПЈЕ?

Не верувам во тој вид на поделба на угостителската клиентела. Не дека тоа е нешто погрешно, посебното селектирањето на гостите е вообичаена работа за клубови или локали кои функционираат на принцип на членство. Но јас повеќе верувам во природна селекција, која што доаѓа од самиот карактер и концепт на локалите, што пак на најспон-

тан начин го дефинира изборот на лубето кој го посетуваат и нема рестрикции од тој вид.

ИМАТЕ ЛИ ОМИЛЕН КОКТЕЛ, КОЈ?

Мојот омилен коктел се вика Карнеги Сплеш и е оригинална креација од Мелбурн.

КАДЕ ДОСЕГА СТЕ ЈАДЕЛЕ НАЈЛОША ХРАНА ВО МАКЕДОНИЈА (РЕСТОРАН, КАФАЕНА), КОЕ МЕСТО НА НИКОГО НЕ БИ ГО ПРЕПОРАЧАЛЕ ?

Морам да призnam дека во Македонија никаде и никогаш не сум јадел лоша храна. Нити пак сум имал до толку лошо искуство со некој ресторан, за да не го препорачувам. Генерално сметам дека квалитетот на храната, посебно на традиционалната кујна во нашите ресторани е најдобра во регионот и секогаш по моите концерти во некои од околните земји одново ми се потврдува оваа констатација.

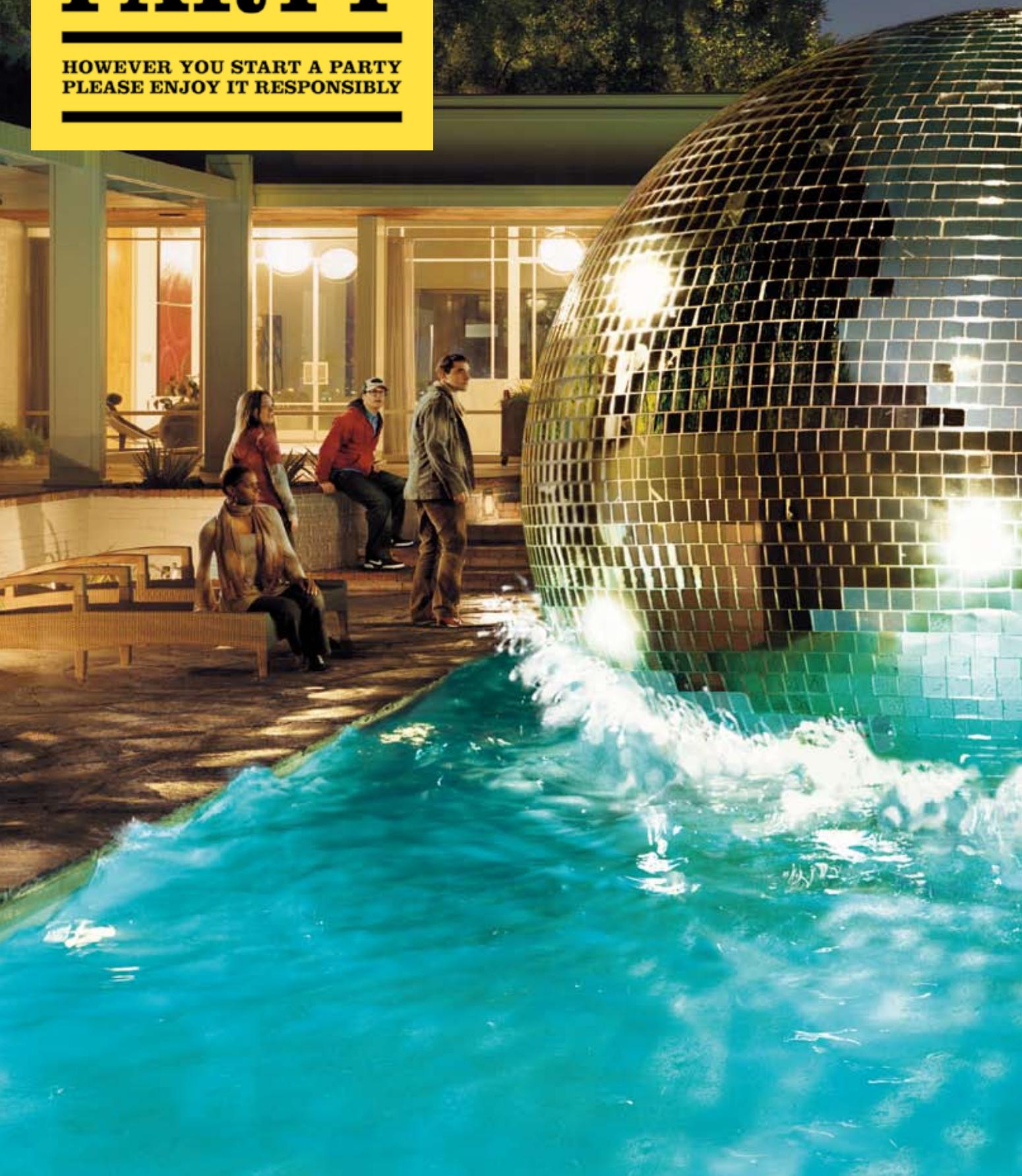
КОЈА ХРАНА ВИ Е НАЈКОМПЛИЦИРАНА ЗА КОНЗУМИРАЊЕ?

Храната што се служи во авионите.



START A PARTY

HOWEVER YOU START A PARTY
PLEASE ENJOY IT RESPONSIBLY





STARTAPARTYHERE.COM

Угостителството не е отскочна штица

Ако се обидам да ја дефинирам функцијата на кафулинјата, рестораните и кафеанчинјата кај нас сфаќам дека тие се многу повеќе од место само за социјален живот. За едни топол дом, смисолот на постоенјето, простор за билдање на репутацијата, за други канцеларија за бизнис и работни средби, за трети пак пауза меѓу две рунди бурен живот, сврталишта за оддишка, а забавата и угостувањето се некаде меѓу широкиот проред.

Пишува:
Ана ЗАФИРОВА

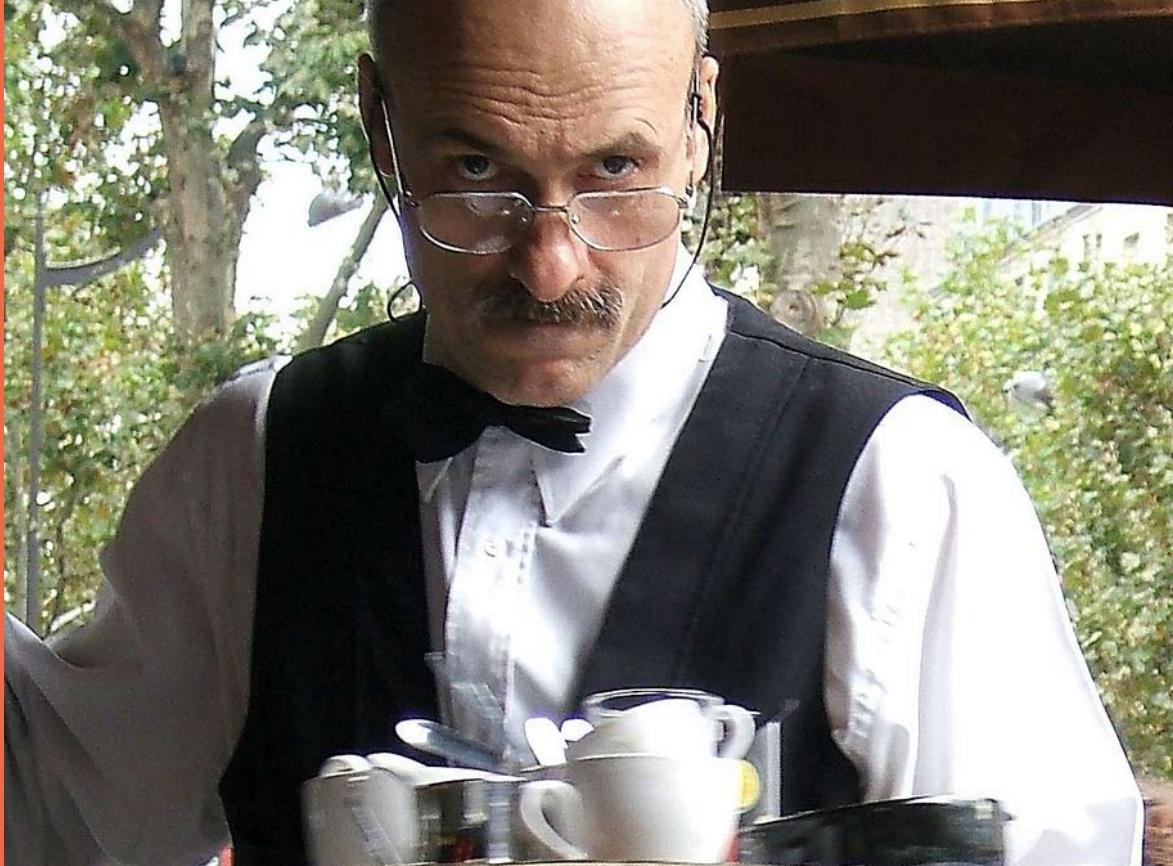


И со така дефинирана публика, со секојдневие во јадрата по кои не идентификуваат или припаѓаме со сето наше слободно време, сите станавме „жртви“, на кафанскиот живот. Можеби затоа односите таму веќе ја изгубија својата потребна дистанца па станаа места во кои се може да пројде и се да е простено со оправдание „наши сме.“.

Поминав година во земја каде немав „мои...“. Сите бевме туѓи но, станавме наши. Местата за социјален живот си ги бирав од почеток, барав одредишта за средби по критериум на чопор- одиме каде сакаат сите но, си одев и по мој аршин. Истражувајќи, се ловев, како лесно се прилагодувам на нормалните, општо прифатени стандарди на угостителско функционирање. Она што во почетокот беше збунувачки, восхитувачките ентериери, бескрајната љубезност, претставуванието на келнерите, полните менија и вински карти, препораките за храна и пијалок, заокружено со бакшишот кој треба да го дадам, за кусо време го прифатив и уживав во позицијата на потросувач. Ми годи кога ми одат по кејф, си велев, додека сконтав дека тоа се нешта кои природно ми следуваат.

Не сакам нељубезниот келнер да ми дигне притисок, дрската продавачка да ми го расипе денот, сефот на кафеаната погрешно да ја прими нарачката и таа да заврши на мојата сметка. Не поднесувам импровизации на мени и стари состојки во цинијата. Се ежам на скржави газди кои забораваат на зборот инвестиција со самото отворанje на локалот и упорно го потценуваат гостинот со подметнувања. Алергична сум на залутани ликови и фолирани без домашно воспитување кои не знаат дека за угостителство не е доволно да го знаеш пола град. Ова не е исфростирана ода за нашите угостителски „капацитети“, туку се обидувам да бидам огледало за она кои сме.

Мина времето на кафулиња со два звучника и пластични маси, ресторани со карирани чаршави и сервиси од пред земјотресот и келнери кои вртат чепкалка низ уста. Квалитетната услуга е она што може да го купи мистеријата и ништо повеќе. Но сеуште не можам да покажам со прст на објекти кои го имаат зад себе успехот како секојдневие, туку тој им е одредиште кон кое се стремат.



Во морето од кафулинја и ресторани кај нас, понудата и услугата за жал сеуште стагнираат. Како бисери на гастрономската карта се издвојуваат места каде се негува интернационална кујна, менито сезонски се менува, а дури и да немаме специјализирани ресторани. Во кафулинјата не можете да дочекате шоу на барот затоа што барменот е тазе па коктелите сеуште ги подготвува по ливчинјата од претходникот кој таму работел 5 месеци, додека чекал вработување. А ако се решите да пиете кокtel држете среќа да ги има сите потребни нешта за него, за да не ве прашаат на пример може лимон наместо лајм во Мохитото. Не е возможно сите кафулинја кај нас да се маалски, па персоналот во нив да се однесува и облекува како за пред зграда без разлика дали како гостин го имаме претседателот на државата или другарот од клас. Угостителството кај нас е отскочна штица, се случува во меѓувреме до добрата животна прилика, како попатна станица па можеби и затоа сме заковани на дното и покрај моќните адuti, егзотичноста на нашата кујна и ширум отворената македонска душа. Решение?! Светските ланци на ресторани и кафулинја. Не можеш да направиш толку отстапки, колку што тие знаат добро да те врамат. Единствен начин за да спроведеш стандард на нашиот пазар, е да те впре-

гнат да играш по туѓи правила бидејќи ти твоите не ги почитуваш. Примерот на Mc Donalds тоа ни го покажа но, сепак премалку е за да изврши менување на свеста. Ведри, насмеани, полетни, полни со елан и убав збор ве пречекуваат и отпраќаат на вратата, а проверениот квалитет на храната е гарантиран со самото лого, затоа што е универзално. И нивните огласи за вработување не бараат повеќе вредни, а помалку брбливи, оние кои се усовршуваат, а

помалку кои стагнираат, кои зборуваат за можности, а не за препреки, не фолиранти туку искрени. Тие бараат волја за работа а се друго се подразбира.

Затоа драги угостители бујрум на акција сору – paste на странските искуства, ако вам ви недостасува визија. Декларативното носенje на епитетот

Не сакам нелјубезниот келнер да ми дигнє притисок, дрската продавачка да ми го расипе денот, шефот на кафеаната погрешно да ја прими нарачката и таа да заврши на мојата сметка. Не поднесувам импровизација на мени и стари состојки во цинијата. Се ежам на скржави газди кои забораваат на зборот инвестиција со самото отворанје на локалот и упорно го потценуваат гостинот со подметнувања. Алергична сум на залутани ликови и фолиранти без домашно воспитување кои незнаат дека за угостителство не е доволно да го знаеш пола град. Ова не е исфростирирана ода за настите угостителски „капацитети“, туку се обидувам да бидам огледало за она кои сме.

гостопримливост не не прави добри и перспективни, сакам потврда во угостителските објекти затоа што тие се специјализирани за тоа. Ќе им простам на Охридани кога ќе ми кажат дека немат ренде за шопска на шега, заради задржувањето на автентичноста на нивниот хумор но, не и како начин на функционирање за кој ние треба да имаме разбирање и да простиме. Пропуштените прилики никогаш не се изгубени, нив секогаш ги пронаоѓа конкуренцијата. Затоа нема лътиш, ако некој друг има ренде, а нам веќе ни отишол возот.

гастрономија и филм

Макелонски забавни емисии

Пишува:
Бујар МУЧА

Архитект

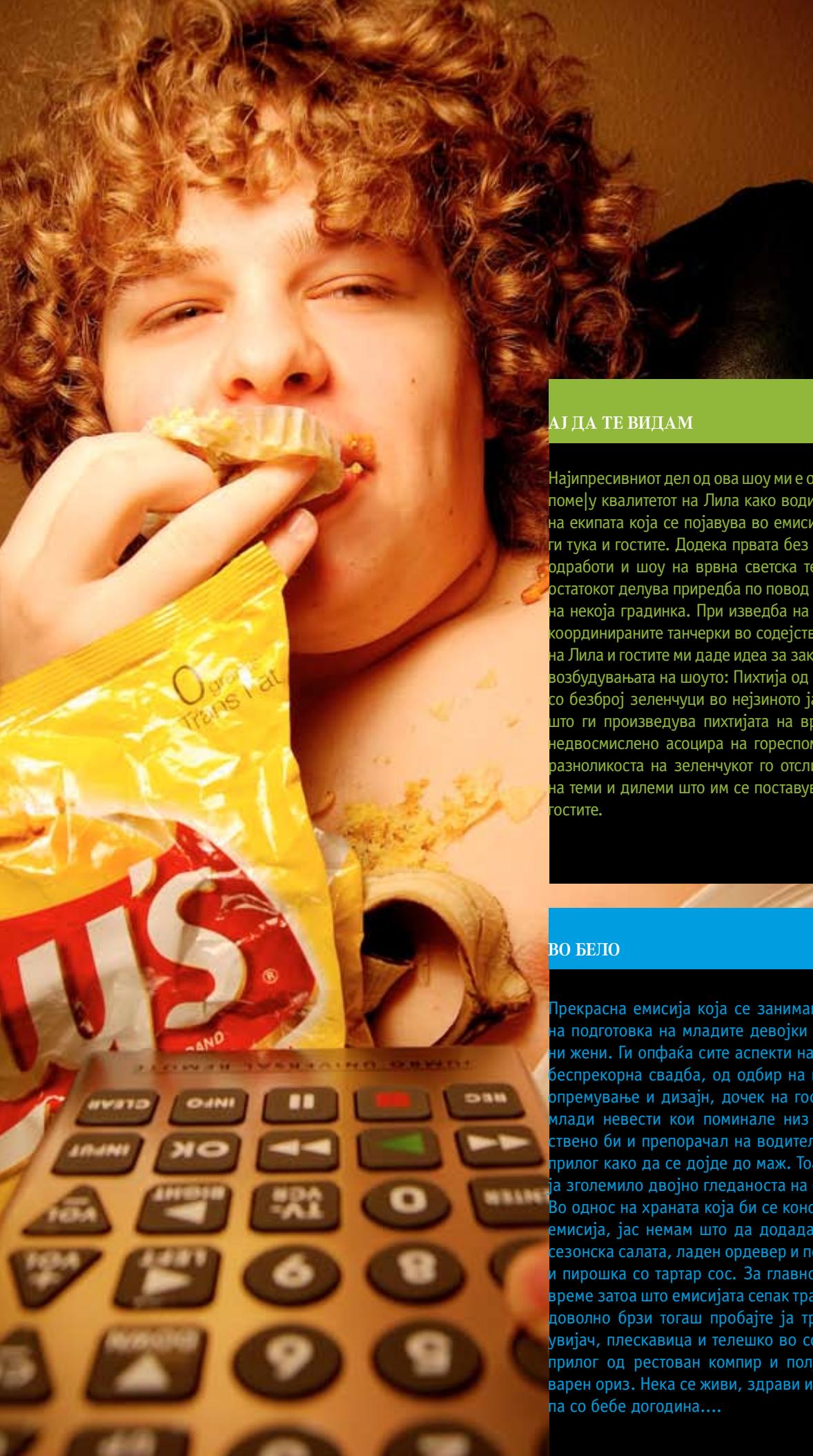


Со доаѓањето на Јули и почетокот на масовната миграција на населението кон туристичките дестинации, згаснуваат на малите екрани моите омилени контактно- забавни емисии кои така успешно преку цела година ја слават глупоста и невкусот. Тие барометри на нашето дереце толку ме забавуваат да празнината што се создава со нивното неемитување во летните месеци остава длабока трага во делот од мојот нервен систем задолжен за апсорпција на идиотизам.

Но Септември е на прагот, летните авантури ќе минат за миг, а јас не можам да дозволам во новата сезона на забавно-контактни емисии да влезете неспремни и затекнати, барем што се однесува до нивниот гастрономски аспект. Такви емисии во државата има безброј, но јас ќе се осврnam само на неколкуте кои во последните години ми ја вратија вербата во ужас:

ТОП ШОУ (БОЈАН 13-КА)

Насекаде низ светот, а особено во земјите на северниот Медитеран трансвеститите се лобито кое го позиционира ноќниот живот, гламурот и стилот. Обично се сопственици на ланци од ексклузивни ноќни клубови во кои имаат своя програма и во кои е важно да се биде виден. Тука ќе ги најдете најубавите интериери во градот, највкусната храна, најубаво облечените гости... Трансвеститите се инаку мажи со женски ментални и физички карактеристики. Физиолошката и менталната борба на половите кај нив ја продуцираат таа огромна креативност, чувство за уметност и вкус.



АЈ ДА ТЕ ВИДАМ

Најпресивниот дел од ова шоу ми е огромната разлика помеѓу квалитетот на Лила како водителка и остатокот на екипата која се појавува во емисијата, вклучувајќи ги тута и гостите. Додека првата без проблем може да одработи и шоу на врвна светска телевизијска куја, остатокот делува приредба по повод патронен празник на некоја градинка. При изведба на некоја песна, не-координираните танчерки во содејство со асистентката на Лила и гостите ми даде идеа за закуска додека траат возбудувањата на шоуто: Пихтија од свински коленици со безбрз зеленчуци во нејзиното јадро. Вибрациите што ги произведува пихтијата на врвот на лажицата недвосмислено асоцира на гореспоменатите танци, а разноликоста на зеленчукот го отсликува богатството на теми и дилеми што им се поставуваат на селебритите гостите.

ВО БЕЛО

Прекрасна емисија која се занимава со феноменот на подготовка на младите девојки да станат стамени жени. Ги опфаќа сите аспекти на организација на беспрекорна свадба, од одбира на гардероба, сала, опремување и дизајн, дочек на гости, интервјуја со млади невести кои поминале низ сето тоа... Единствено би и препорачал на водителката да осмисли прилог како да се дојде до маж. Тоа гарантирано би ја зголемило двојно гледаноста на емисијата.

Во однос на храната која би се консумирала со оваа емисија, јас немам што да додадам освен мешана сезонска салата, ладен ордевер и похован кашкавал и пирошка со тартар сос. За главно јадење ќе нема време затоа што емисијата сепак трае кратко. Ако сте доволно брзи тогаш пробајте ја тројката: пилешки увијач, плескавица и телешко во сос од печурки со прилог од рестован компир и полуутопка потсушен варен ориз. Нека се живи, здрави и среќни младите, па со бебе дододина....

трендови

ТОП 10 трендови на храна за 2008 година -

ЕТИЧКА ХРАНА

Пишува:
Горан ИГИК



Едни јадат само месо, други само зеленчук, трети пак не можат без салата.

Има многу лубители на цереалии и житарици, но и многумина на кои им се крева косата кога мораат да конзумираат ваква храна. За вкусовите секако не се расправа, но експертите и покрај тоа анализираат и ни ги сугерираат доаѓачките трендови на храна во светот. А кои тоа нови трендови на храна се популарни по продавниците, ресторантите, големите маркети?

Според експертите, 2008 година можеме слободно да ја наречеме година на етичкото јадење. Нивните анализи покажале дека консументите бараат локално одгледувана храна која подржува поздрава животна околина и секако поздрав животен стил. Овие луѓе се дури ословени и со посебно име, Lozavore - популарен англицизам, кованица која во 2007 година е заведена и прогласена за збор на годината од страна на Новиот Оксфордско - Американски речник, е збор за личност која конзумира само локално одгледувана и преработена храна. Растењето и популарноста на овој тренд се објаснува со начинот на кој оваа храна се пакува и нејзиниот еколошки печат. Годинава на пример се очекува и западниот свет повеќе да експериментира со вкусовите. Се предвидуваат комби-

наци на егзотични овошја, обоени салати, зренста храна, црвен ориз... Експертите најавуваат и зголем процент на корисници на здрава храна. Луѓето сакаат достапна и лесна храна која ќе ги исполни нивните очекувања, ќе им добар вкус, а воедно и ќе им помогне да ја намалат тежината, вели претседателот на Американската асоцијација за диети, Кони Декман. Супи, салати, овошје, зеленчук, житарици и протеини спаѓаат во групата на здрава храна која ја препорачуваат нутриционистите. Од производителите исто така се очекува да креираат пакети на порциски контролирана храна кои не би надминувале граница од 100 калории. За да биде појасно, еве што препорачуваат нутриционистите како топ избор за 2008 година.

Тренд број 1: ЕКО ХРАНА

Консументите се повеќе сакаат да знаат што јадат, каде била одгледана, што содржи, како е пакувана и какво влијание имало производството на храната на еко состојбата на земјината топка.

- Еволуцијата на органската храна придонесе консументите да бараат повеќе информации за храната што ја употребуваат - вели Супермаркет гуртуто *Fil Lempert*, уредник на рубриката трендови на храна за *Today Show* на американската телевизија NBC.
- Луѓето одбираат локално одгледани продукти поради поголемата гаранција за нивна свежина и помалото штетно влијание што го имаат врз нашата планета - објаснува тој.

Тренд број 2: ЛОКАЛНА, ПРИРОДНА И СВЕЖА ХРАНА

Слично како кај првиот тренд и кај вториот, токму поради желбите на купувачите, поголема е веројатноста значителна бројка на фармери и супермаркети да се определат на производство на локално одгледувана, свежа и природна храна. Интересно, на светско ниво е забележана значителна селекција на купувачите кога е во прашање увозната храна. Анализите на експертите покажале дека консументите бараат производи од оние земји кои имаат високи стандарди за безбедност на храната.

Тренд број 3: ГРИЖА ЗА БЕЗБЕДНОСТА НА ХРАНАТА

- Никој не сака да се повторат стравовите што беа актуелни во 2007 година кога расипана храна за миленици, путер од кикиритки, мелено говедско месо и други примери ги полнеа насловните страници на медиумите. Конзументите инсистираат на здрава и безбедна храна за нив и нивните миленици и бараат од политичките лидери ширум светот редовно да ги следат модерните трендови за безбедност на храната со што ќе ја зголемат нивната доверба и сигурност во она што го јадат - вели портпаролката на американската Асоцијација за диета, Џени Моло.

Тренд број 4: ПОВИСОКИ ЦЕНИ

Се очекува порастот на цените на храната да продолжи што според експертите ќе предизвика конзументите да ги рационализираат и обмислат нивните стандардни купувачки шеми. Високите цени од друга страна и ќе ги оддалечат купувачите од полиците на свежи продукти, а ќе ги доближат конладилниците со замрзнати и конзервирана храна - вели Lempert.

Тренд број 5: ПРЕБИОТИЧКА И ПРОБИОТИЧКА ХРАНА

Конзументите се повеќе се едуцираат за она што го внесуваат во организмот. Па така, голем дел од нив знаат за "пријателската" бактерија која се додава во храната, а помага при дигестивните процеси. Овој вид на олеснување во денешно време е се пораспостранет и јогуртот повеќе не е осамен случај. Бенефитите од бактеријата која го подобрува варењето на храната насоку ќе бидат видливи кај повеќе видови храна, вклучувајќи ја и чоколадата - предвидува Моло.

Тренд број 6: ЖИТАРИЦИ

- Купувачите ќе продолжат да конзумираат житарици вклучувајќи ги тута и егзотичните видови. Уживањето во оваа храна носи со себе бројни здравствени погодности поради што е и доста пропадана. Токму затоа производителите ја креираат полесна за уживање и со подобар вкус - вели Дикман.

Егзотичните житарици како амарант (стара култивирана култура која потекнува од американскиот континент; Ацтеките и Инките ја користеле како главна храна), киноа (семе кое е главно јадење во пределот на Јужноамериканските Анди; на светската гастрономска мапа се појавило во 1980 година), потоа тревката теф (потекнува од високите северно етиопските предели и има кисел вкус), како и просата, во многу светски култури претставуваат меинстри и репер за добра и здрава исхрана.

Тренд број 7: ЕДНОСТАВНИ СОСТОЈКИ И ЈАСНИ ЕТИКЕТИ

Повторно малку статистика. Анализите на некои американски експерти за продажба покажале дека купувачите не сакаат производи со состојки чии имиња не можат да ги изговорат. Според овие истражувања конзументите не сакаат ниту вештачки бои и вкусови, а бараат и јасни и информативни етикети.

Тренд број 8: КОНТРОЛА НА СОЛЕНОСТА

Американската здравствена асоцијација итно им препорача на производителите да го намалат нивото на употреба на натриум при обработка на храната.

- Со овие препораки компаниите пак имаат проблем паралелно да го намалат натриумот и да го одржат препознатливиот вкус на храната - вели Моло.

Тренд број 9: АЛТЕРНАТИВНИ ЗАСЛАДУВАЧИ

Алтернативните засладувачи како што се ултратраслатката стевија (тревка која е 300 пати послатка од табла шеќер) која во себе нема ниту една калорија еритхритол (шеќерен алкохол и вид на супститут за шеќер) ќе го заменат високо фруктозниот пченкарен сируп и вештачките засладувачи во многу пијалаци и видови на храна, предвидуваат експертите.

Тренд број 10: ФЛАШИРАНА ВОДА

Флаширана вода останува популарна меѓу конзументите кои сакаат да го намалат внесувањето на калориите од вештачките засладувачи во организмот. Но, растечката свесност за импактот што пластичните шишиња го имаат врз животната средина, како и фактот што многу од брендовите на флаширана вода се ишто друго туку пречистена и полесна вода ќе ја направат оваа опција помалку привлечна - најавуваат експертите.

Тоа се десетте трендови на храна за 2008 година според некои анализи. Според други пак, годинава сумерено ќе владее компирот. На крајот, секој сам одредува што ќе внесе во својот организам. Сепак не е лошо да се знае што е здраво и тренди.

бутик хотели

Сон или Кошмар

Пишува:
Игор ПАЧЕМСКИ

Дописник од Лондон



http://en.wikipedia.org/wiki/Boutique_hotel
Boutique hotel is a term popularised in North America and the United Kingdom to describe intimate, usually luxurious or quirky hotel environments.

Деведесетите беа пресвртница во светот на хотелиерството и угостителството. Стил и дизајн на бранот од минимализам ги пенетрираа домовите на обичните смртници кои претходната деценија ја поминаа завиени во цветен цинс. Сета оваа желба за индивидуалност почна да создава установи кои го носеа етосот на моментот. Индивидуалност, дизајн, неконвенцијален луксуз и вратоломни цени. Азбука-та на модерното живеење не е комплетна без посети на хотели од групите "Firmdale" <http://www.firmdale.com/>, "Morgan" <http://www.morganshotelgroup.com/> или "Hotel du Vin" <http://www.hotelduvin.com/>

"Firmdale" ги има главните Лондонски хотели од новата ера. Soho, Covent Garden, Charlotte Street и новиот Haymarket хотел се робусни, корпулентни згради со голема масивност. Во лобито, како заштитен





знак на хотелите стојат огромни мачки во Египетски стил, кои изгледаат како да се украдени од пред Кеопсовата пирамида. Сите соби имаат кревети со тапацирани надглавки кои се во склад со старинските кројачки кукли со ист текстилен мотив како орнаментите над креветот.

Сите овие хотели имаат барови кои самостојно би функционирале како успешни бар-клуб хибриди. Млади, убави луѓе ги третираат како одлични места за забава, каде сте безбедни од Полски градежни работници што свиркаат по се што носи мини. Последен пат бев во Мај. Цените за некои нешта се франтни. Во мини барот има се- од органик чоколади до танги од Koko Ribbon.

http://www.firmdale.com/index.php?page_id=7 "Sanderson" е хотел со стил. Нема збор дека белите ентериери од Француски бесрамни огледала имале влијаније во уредувањето на многу домаќински куќи во побогатите делови на Англиската провинција. Од истата група со Mondrian, Delano и Klift, концептот на уредувањето е базирано на надреализам. Понекогаш се чувствувате како Алиса во земјата на чудата. Колачето што вика - Изеди ме! може да има форма на огромна столица до мала маса или енормен кристален шанделие над малечка тапацирана фотеља во дреч розево. Феноменалниот Бунгалов 8" е сместен во "St. Martin's Lane" хотелот и како во "Met" барот во 90-тите, тука можете во една вечер да ги видите Кајли, Мадона или Бијонсе како се мешаат со маса од стотици звезди.

"Hotel du Vin" и неговиот клон "Malmaison" се две групи хотели кои овој концепт го пренесоа во провинцијата, каде што поради ниските цени за живеење, потрошувачката моќ е поголема од таа во метрополата. Таргет муштеријата на овие институции сепак не е Лондончанецот и на нас тоа ни е забележливо, но провинцијата е слудена по овие хотели и ги смета за ниво на софистикацијата.

Постојат и многу независни бутик хотели како "Tiger Lilly" во Edinburgh, "Pelirocco" во Брајтон итн, но оваа колумна не ни дозволува да ги разработиме. Што е заклучокот?

Дали овие хотели се убави? Да! Дали убаво ќе си поминете? Се разбира! Дали се незаборавни? Не, се повеќе и повеќе се униформни! Пресудата: Интересни концепти, но "proceed with caution". Вредноста на нештата не е секогаш иста во земјата на чудата.



The Mediterranean
is not so far away



Уживајте во опуштената, романтична атмосфера, во топол, пријатен амбиент. Ресторанот ДАЛМА е сместен зад Универзалната сала, во централното, но тикко 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!



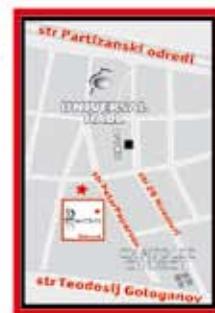
Мени со над 150 јадења кое ќе ви пружи единствено гастрономско уживање. Tortellini di Parma, ајкула во тропски сос, Шатобријан Бернез, бранчин на сино, фахитас, џамбалая... од сè по нешто. Извонредна храна, беспрекорна услуга, одлични цени - гаранција за неверојатно кулинарско уживање!

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 лак 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

традиции

sunday lunch

англиска институција

Пишува:

Игор ПАЧЕМСКИ

Дописник од Лондон



Имав идеја во следните неколку написи да позборувам малку за Англиската традиција. Една метропола како Лондон, како што можете да видите од моите неколку претходни колумни, со сигурност прераснува во хомогено море од интернационални кујни, ентериери и влијанија, така што суштината на Англија, старата, мокна земја на манири и добро и воспитано однесување исчезнува.

Дури и ресторантите како Gary Rhodes, Jamie Oliver итн. кои нудат традиционални Англиски јадења на менијата, со своите "twists" прават тие јадења да ја изгубат својата автентичност. Со своето збунето минато, имам желба за традиција и што би се рекло, за пуштање корени така да, кога решив овој ексцентричен остров да го претворам во мой ексцентричен хабитат, решив и да ги откријам скриените бисери на традиционалната Англија. Моето патешествие започна не многу далеку од местото на моето живеење, Chelsea. На петнаесетина минути пешачење од мојот стан се наоѓа станицата Victoria, една од четирите големи Лондонски железнички станици. Одејќи по Buckingham Palace Road, патот што

води до палатата, ќе наидете на една уличка од левата страна која води низ мал плоштад во чиј центар се наоѓа бронзена скулптура од Кралицата Викторија како девојче. Трикатните куки се во Georgian стил и местото е оаза на мир во хаосот на SW1. Не можете да си претставите какво олеснување човек со интелект доживува кога ќе ги избене автобусите полни со Полјаци во Најк тренерки и убедливо најнеинтелигентите лица во Европа. Хотелот The Goring <http://www.goringhotel.co.uk/home.htm> се наоѓа на еден плоштад кој има дискретен излез на улицата еден убав, но релативно скромен хотелски влез со знамето на St. George, светецот на Англија. Кога ќе влезете внатре, ќе разберете дека ако нешто старата Англија добро знае да го направи, тоа е демографско позиционирање и алиенација на "несоодветните" класи. Внатре нема ама едно нешто што ќе му се допадне на pouvau riche Русин или на стерилен Германец. Се е малку старо, малку како патиниран grandeur но во беспрекорен вкус. <http://www.goringhotel.co.uk/diningroom.htm>



Менито за неделен ручек чини 45 фунти, со сулплемент за кавијар. Во традиционалниот английски ручек, се почнува со предјадње, како на пример супа од аспарагус, морска храна или нешто поробусно како похуван свински образ (звучи ужасно но е прекрасно јадење). Јас решив да нарачам малку необична опција: омлет од шкотски јастог. Така и ми се разјасни фактот дека Македонија кулинарно не се справила со два концепти: омлет и готвење јајца кој не се како гума а другото е месо кое не е печено 4 сати. И овие две нешта можеме да ги научиме од овој оброк. Јајцата во омлетот не се готват на висок оган туку процесот на "setting" на јајцето се прави на пониска температура, при што се одбегнува агресивната денатурација на протеинот. Омлетот се довршува во рерна Резултатите се спектакуларни. Големи парчиња јастог, јајца како путер и минимална кора. Со ова јадење секако оди и чаша Шампањ.

Главното јадење беше говедско, 2 зеленчуци, компир и јоркширски пудинг. Овој формат на Неделен ручек е нуклеусот на Англиската носталгија. Традиционални зеленчуци се моркови, брокула, бриселска зелка, а се почесто се користи спанќ и зелје. Говедското се служи по три парчиња по чинија, квалитетно сочно месо, печено на периферијата на парчето, а внатре розово и кревко. Јоркшир пудинг е корпа од тесто во која традиционално рударите од Јоркшир јаделе месо со сос. Бидејќи во Англија (скандал) со главно јадење не се јаде леб, покрај компирот ова е вториот извор на јаглен хидрати во ручекот. Со говедското пиев одлично флеурие, премиер Beaujolais Cru. лесно и питко, како да е специјално подготвено за Неделни ручеци во доцна пролет.

За десерт одбрав Melba, наречена во чест на Австралиската оперска певица Nelly Melba, соодветен край за ручек во кој почнав да си ги пуштам корените. На вакви места нема ниту еден човек со "сомнително" потекло. На грлата на помпезните тетки блескат смарагди кои не се купени со крвави рубљи туку наследени со генерации. Дининг роом-от е спектакуларен. Гипсани арматури со вкус на зидовите во една огромна осветлена просторија со дискретен одсјај од "Swarovski" лустери во форма на црешови цветови.



јубилеј



По една година заедничка дружба, возбуда и успех, на 20 Јуни во клубот Колосеум, редакцијата, читателите и огласувачите на Бар код, со гордост го прославија својот прв роденден. Искрено им благодариме на сите што дојдоа, испратија честитки и во изминатиот период не подржуваа во нашите активности.

Како да организирате дегустација на пиво во домашни услови?

Пишува:

Марјан КОСТАДИНОВСКИ



Дегустацијата на пиво не е само привилегија на професионалците, туку таа е еден одличен начин да ги покажете вредностите на овој пијалок на вашите пријатели или роднини. Со мали подготвки вашата организирана дегустација ќе ги едуира и истовремено забавува вашите гости.

Освен оние луѓе кои не го сакаат пивото (а впрочем и што ќе ви се таквите?) или пак тие кои мислат дека постојат само два типа на пиво светло и темно. :) или „грчко“ и „кочанско“ (во превод - „грч ладно“ и „кочан ладно“).

Ова исто така ви дава огромна можност да ги отстраните стереотипите и митот за пивото дека тоа е едноличен и здодевен пијалок, дека „сите темни пива се силни“, или дека светлите пива се воденикави и лигхт, и имаат сите ист вкус“.

Доволно е само да покажете примероци од едно германско Шварцбier пиво до златно Белгиско трипл еjl пиво и веднаш ќе добиете друга претстава.

Ви посакуваме добра забава и уживајте со вашите пријатели во тоа што сте го одбрале.

СЕЛЕКЦИЈА НА ПИВАТА:

Се препорачува селекција на 6 до 12 пива за вашата дегустација или направете селекција на разни стилови, но при тоа секогаш имајте во предвид да имате некоја резерва повеќе во случај гостите да го изберат својот фаворит и побараат малку повеќе.

КОЈ ТИП НА ДЕГУСТАЦИЈА ВИ Е ПОТРЕБЕН (ви одговара)?

Ви предлагаме неколку типови на дегустација:

ХОРИЗОНТАЛНА ДЕГУСТАЦИЈА: Неколку стилови на пиво се претставени за да го покажат различниот вкус на гостите. Ова е еден од најпознатите и најлесни начини за организирање на ваков тип дегустација. Добра основа за вистински да ги покажете различните пивски стилови, од овашните, белите пченични пива до високо алкохолните пива кои се посебно препорачливи за зимските денови.

ВЕРТИКАЛНА ДЕГУСТАЦИЈА: Овој тип на дегустација следува со одредена тема. Од сервирање на неколку комерцијални брендови од различни земји и региони, сè со цел да се покажат различните верзии на еден ист производител или

BLIND TASTING или „дегустација на слепо“

За овој тип на дегустација има неколку начини: Гостите ја прават селекцијата, ги прекриваат имињата на пивата и етикетите, на, да кажеме, три бели пива, три пилсне-

ри или три темни пива. и ваше е да погодите кое е кое пиво. Или пак најинтересниот начин кој најчесто и го применуваме при овој тип на дегустации е да во неколку чаши се распореди содржината. Додека се прави тоа потребно е вие да бидете надвор од просторијата без да знаете за кои пива станува збор, а истите при тоа да бидат изложени на друга маса. Ваше е да погодите во која чаша е кое пиво.

ПОМОШ ПРИ СЕЛЕКЦИЈА НА ПИВА:

Веќе во моментов во Скопје може да се најдат исклучително голем број на пива (зависно од тоа колкав е вашиот буџет за ваква дегустација) кои може да ги дегустирате. Со исклучок на специјализираната продавница за пиво во моментов во Македонија (Пивотеката која нуди голем избор на бели пива, белгиски, германски и чешки) на пазарот може да се најдат и следниве брендови, Guinnies, Corona, Budweiser, Bitburger, Bavaria, Stella Artois, Staropramen, Kamenitzza (светло и темно), Warsteiner, Veltins, Erdinger whitebeer, Erdinger dunkel, Lasko клуб, Lasko темно, Lasko light, Zlatorog, Union црно, Union alkohol free, Efes, weifert (Србија), Zoffman, и локалните македонски пива Скопско, Скопско Силвер мун, Горско, Златен даб и Крале марко. Истовремено имаме информација и познаваме и неколку луѓе во Македонија кои се обидуваат да направат пиво во домашни услови и за свои потреби но за тоа во некоја друга прилика.

КАКВИ ЧАШИ ВИ СЕ ПОТРЕБНИ?

Чашата е многу битен фактор за одреден тип на пиво. Следува еден мал преглед за тоа за кое пиво, приближно какви чаши ви се потребни.

ПЕХАР ЧАША: Овој тип на чаша е извонреден за потешките и покомплексни пива, сето тоа со цел да се добие подобар впечаток за јачината на пивото како и неговата арома и мирис. За овој тип на чаши користете ги белгиските силни ејлови, дубел (темни пива) квадрупел - четирипати ферментираните пива и трипл-овите.

КРИГЛА: Секогаш кога ќе се спомене овој пијалок веднаш ви асоцира на кригла, до која е и навистина лесно да се стигне. Имаат вообичаено лесна ракча за дофат, и лесно е да се пие од нејзе, но проблемот е што не можете доволно да ги акцентирате деталите за некое добро пиво. Препорака: црвени ејлови, бели пива, и светли пива.

ЧАША ЗА ПИЛСНЕР ПИВО: Пилснерот како тип на пиво ја покажува бојата, чистотата и газираноста на добро светло пиво.

БРИТАНСКИ СТИЛ ПИНТ ЧАША: Карактеристична чаша за британските темни стоут пива (читај во минатите броеви)



GUINNESS®

Угостителски КРСТОЗБОР

Приготвил:
Петар КУСИТАСЕСКИ

Бар Код	Специјалитет од рибна икра	Говорник	Народ во Виетнам	Прибежиште	Древна кука	Прилог за место	Една нота	Австрија	Бар Код	Името на новинарот Ризазов
Безалкохолен пијалок									Вработен на берза	
Сојузна држава во САД								Знак за Бром Повлекување на морфето		
Вид зачин							Народен танц Вкус, мирис			
Ивана Трамп			Град на Кипар Дел од физиката							
Хемиски елемент				Вид пита Вид овошје						Името на режисерот Бенини
Дел од опера						Вид жолта боја Амер. артистка Јенифер				
Двасет и првата буква		Натриум Езеро во Русија			Италијански дигестив Река во Хрватска					
Бар Код	Тропски залив Спиритуални лидери							Лукавост	Белгија Град во Аустрија	
Ски центар во Франција							Машко име (Ивица)			
Бренд за спортска опрема							Ознака за камioni Фото-синт. пигмент			
Вид кафе					Тежина, товар Вид риба (мн)					
Турски благородник				Античка опсерваторија Бренд италијански тестенини						
Сардиник			Вид овошје Римски цар							Карибски алкохолен пијалок
Италија		Калинка Познат суши вар				Египетски бог Потомци, наследници			Романија Двојно (лат)	
Бар Код	Немило, несакано Дел од абион							Автознак за Дубровник		
Името на пејачката Алансис								Памет Јон Илиеску		
Помилување										Првата буква
Хрватска парична единица					Мусли, жесничко име					

**URSUS®**

ROT ER
THE RED VODKA



СПУШТЕНО

со Тони и Дејан



НЕДЕЛА 16 часот ТВ СИТЕЛ

KRASNAYA

VODKA



KRASNAYA

VODKA

TM

563033

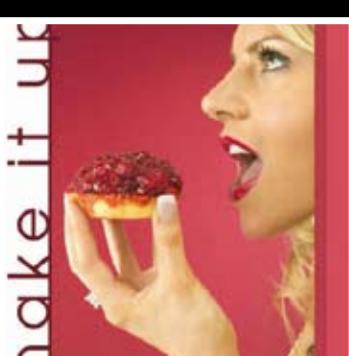
BOTTLED BY

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

KRASNAYA

VODKA

email: info@krasnayavodka.com



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

ПРИНТ

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

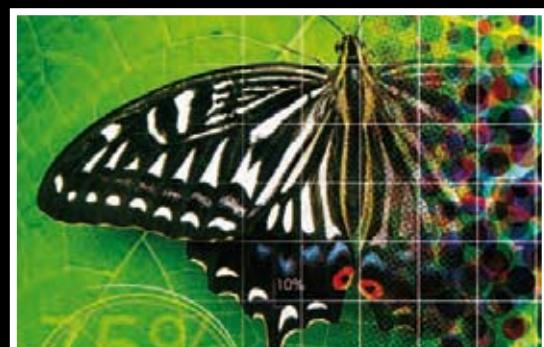
БРЕНДИНГ

Креативни решенија за ефективен идентитет на вашата фирма или производ со цел и вие достојно да ги презентирате вашиот имиц 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, маџици и капи со ваше лого или уникат, печатење на менија, постери, брошури, етикети, церади, банери, знамиња, билборди, печатење на чаши и чинии, бецови...

КОНТАКТ

Никола Парапунов бб лок. 55
1000 Скопје
Тел./факс 02/3062-853



THE SOUND OF SUMMER



COLOSSEUM
SUMMER CLUB

- | | |
|----------------|---|
| 14 август 08 | The Scumfrog (New York) |
| 15 август 08 | Live Act DNK & Vrčak + Dj Shorty aka Pancho |
| 16 август 08 | DJ Carol Fernandez (Switzerland) |
| 21 август 08 | Jim Masters (Hi Tek Soul, London) & Francois K (Wave music, New York) |
| 22 август 08 | DJ Magic Flava (Germany) |
| 23 август 08 | Candice McKenzie (London, UK) |
| 28 август 08 | Dennis Ferrer (Objektivity, New York) |
| 29 август 08 | R'n'B Confusion - Dj Shorty aka Pancho и Davor aka One |
| 30 август 08 | Miss Nine (Amsterdam) |
| 04 сентябрь 08 | DUBFIRE (Deep Dish, Washington) |
| 05 сентябрь 08 | R'n'B Confusion - Dj Zrna (HR, Zagreb) |
| 06 сентябрь 08 | Heavygrinder (Los Angeles, USA) |



болин

Аудио Центар
www.audiocentar.com.mk

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



PROEL
technology as art