

Café Bar & Restoran

Branko Kisić
Egzekucija
kreativnosti
je najvažnija

Nakon bogatog
internacionalnog
iskustva, šef Branko
Kisić vratio se u
zemlju da doprinese
podizanju srpske
kulinarske scene na
viši nivo

Ekskluzivno iz NY

**Živko
Radojčić**

Balkansko
mediteranski miks
u srcu Menhetna

CONFIT
tehnika koju ne
smemo prepustiti
zaboravu

NAJBOLJI
★ RESTORANI ★
NA SVETU
DISFRUTAR

Jeste li spremni za
četvorosatno uživanje
u 28 jela?

Blagoslov
ili prokletstvo

Mišlenove
zvezdice

★ ZAŠTO SRBIJA NEMA NIJEDAN RESTORAN KOJI
BI ZASLUŽIO MESTO U ODABRANOM DRUŠTVU ★

BEANZ

CAFÉ

Super premium espresso coffee in beans

*BeanZ offers distinguishing coffee experience when,
how and with whom you feel like it.*



Coffee  as you are

NAŠ TIM

MEDIAG ALEKSIĆ, GL. I ODG. UREDNIK



JOVANA LJUBIŠIĆ, DIREKTOR MARKETINGA



SVETISLAV STOJANOVIĆ, IZVRSNI UREDNIK



REČ UREDNIKA

55%

ISPITANIKI SMATRA
DA UGOSTITELJSKI
OBJEKTI NISU
PRILAGODILI PONUDU
NOVIM USLOVIMA I
MERAMA



28 GANGOVA ZA
ČETIRI SATA POSLUŽI
SE U DISFRUTARU,
RESTORANU BROJ DEVET
NA SVETU



53% IZNOSI
SMANJENJE
KANCEROGENIH
UGLJOVODONIKA AKO
SE MESO MARINIRA U
CRNOM PIVU

* ——— *

Poštovani čitaoci,

Bez obzira na trenutne okolnosti, trudimo se da pratimo aktuelnosti, budemo inovativni, edukativni i da damo maksimalnu podršku HoReCa sektoru.

S toga u ovom broju, u restoranskom delu, imali smo čast da procaskamo sa šefom kuhinje „Kluba književnika” Brankom Kisićem, koji je podelio s nama i fanastičan recept za pripremu smuđa. Podsećamo vas i na staru, ali nikad zastarelu, tehniku kuvanja konfi. Pitali smo dokazane i istaknute ličnosti u svetu ugostiteljstva šta misle o nepostojanju Mišlenovih zvezdica na našim prostorima. Kolumnista Hadži Jovan Mrdenović predstavlja blagodeti Pirota i otvara vrata pirotke kafane „Ladna voda”.

Šefica odeljenja za inovacije u „Julius Meinl grupi”

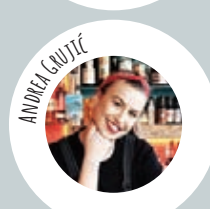
Kristina Majnl daje odgovor na pitanje kako se opredeljujemo za lokal u kom pijemo kafu, dok barista Luka Jakšić objašnjava razliku između filter metode i espressa.

Tradicionalno za „CafeBar & Restoran” govore naši najuspešniji predstavnici ugostiteljskog sektora u inostranstvu, u restoranskom delu chef Živko Radojčić iz Njujorka, dok su u barskom segmentu svoja iskustva s nama podelili Andrea Grujić, takođe iz Njujorka, i Marko Stanar iz Londona.

Nadamo se da će ovaj broj biti jedan od poslednjih koji ćete čitati držeći distancu od drugih. Željno iščekujemo da virus posustane i da se ugostiteljstvo vrati normalnim tokovima. Želimo vam da budete zdravi i da se sačuvate.

S poštovanjem,
Redakcija časopisa „CafeBar & Restoran”

* ——— *





TRENDOVI

- 8 RESTORAN SA NASLOVNE
**Moon.Ze, koncept bar u
najlepšem delu Zemuna**
- 12 JUST OPEN
**Novi restorani otvaraju svoja
vrata**
- 16 KONFI TEHNIKA
Kuvanje u masnoći je ponovo „in”
- 22 DISFRUTAR
**Kako radi restoran koji je
deveti na listi najboljih na
svetu**
- 26 MIŠLENOVE ZVEZDICE
**Zašto Srbija nema nijedan
restoran iz društva svetske
elite**
- 30 RIŽOTO KAKAV NISTE PROBALI
**Italijanski šefovi predstavljaju
svoje inovacije**

UKUSTI

- 33 ŠEF HRISTOFOR PESKIJAS
**Priprema grčku verziju
italijanskog klasika**
- 34 ŠEFICA VERUŠKA ANKONITANO
Pinsa, pica pre pice

- 36 KUVANJE S PIVOM
**Avantura u kojoj sve zavisi od
vaše maštovitosti**
- 40 ŠEF MASIMO BJANKI
**Bez guanciale nema prave
karbonare**
- 41 ŠEF SAŠA KOVAČ
Boemska šešir vešalica
- 42 BUNDEVA
**Kraljica jeseni je jedna od
najisplativijih namirnica**
- 45 ŠEF ROBERTO KARČANGU
**Plemenita srnetina u brznoj
marinadi**
- 46 ŠEF ŽIVKO RADOJČIĆ
**Balkansko-mediteranski miks
u srcu Menhetna**
- 48 ŠEF NIKOLAE TOMESKU
**Rumunske krofne, pune sira i
slasti**

PORTFOLIO

- 52 ŠEF BRANKO KISIĆ
**Radeći po svetskim restoranima
stekao je dragoceno iskustvo i
sada se vratio u Beograd**
- 56 BRUNCH LOUNGE
**Novosadska harmonija
industrije i pliša**
- 60 ŠEF ĐUZEPE JANOTI
**Domaće kuvanje, na jedan
drugi način**

PRICHE IZ KAFANE

- 68 HADŽI JOVAN MRĐENOVIĆ
**Sanjarenje u pirotskoj “Ladnoj
vodi”**



Naslovna

Moon.Ze koncept bar

Foto: Žarko Radovančev

Dizajn naslovne: Sava Marinčić





JEDINSTVENI
★ KONCEPT BAR U NAJLEPŠEM ★
DELU ZEMUNA

MOON.ZE PREDSTAVLJA PRAVO OSVEŽENJE NA UGOSTITELJSKOJ SCENI I OTVARA
NOVO POGLAVLJE KAD JE O PROVODU I PONUDI REČ

TEKST: MIO DRAG ALEKSIĆ FOTO: ŽARKO RADOVAŃEV

////////////////////////////////////



Preko 300 m² čine osnovni nivo, balkon i Exclusive Lounge, specijalno izdvojeni deo balkona za poslovne sastanke, prezentacije ili intimne razgovore



PROFIL

Moon.Ze koncept bar

Kej oslobođenja 29 (ugao s Gospodskom), Zemun

www.moonze.rs

[instagram @moonze](https://www.instagram.com/moonze)

Radno vreme: 08 - 00h

vikendom 08 - 01h

Tel. 066/503-7000

Dress code: casual, elegant

Pivo: 195 do 390 din.

Doručak: 280 do 490 din.

Glavna jela: 440 do 1.790 din.

Na uglu ulica Keja oslobođenja i Gospodske, na jednom od najlepših gradskih šetališta, Zemunskom keju, otvoren je Moon.Ze koncept bar, autentični ugostiteljski objekat čiji je interesantan naziv nastao kao igra reči. U startu fascinira širina prostora, raznolikost boja i niz interesantnih i skladno uklopljenih detalja, ali i široki osmesi zaposlenih koji vam žele dobrodošlicu. Lokal se prostire na dva nivoa. Preko 300 m² čine osnovni nivo, u čijem je sklopu bar, kuhinja i bina za nastupe poznatih izvođača, a tu su i balkon i Exclusive Lounge prostorija, što je zapravo specijalno izdvojeni deo balkona za potencijalne poslovne sastanke, prezentacije i za sve one kojima je potrebna intima. Modern dizajn krasi tradicionalni simboli Zemuna, upečatljivi mural na samom ulasku i pregršt zelenila, koje oplemenjuje prostor. Zahvaljujući posebno prilagođenom osvetljenju, Moon.Ze u večernjim satima dobija sasvim drugačiji šmek, idealan za ljubitelje noćnog provoda. Očigledno je da ovo nije

Moderan dizajn prati raznolikost boja i niz interesantnih detalja



samo još jedan pub ili restoran u nizu, već konceptualni bar koji je kreiran za uživanje, bilo da se radi o piću, hrani ili večernjem izlasku.

Blizina reke opušta, pruža zaštitu od sunca u letnjim danima, ali i zaklanja od gradske vreve, brzog, stresnog dana i saobraćaja, tako da ljubitelji jutarnje kafe mogu sa-

vršeno opušteno započeti novi dan, ili pak nakon popodnevne šetnje zemunskim kejom popiti neki osvežavajući napitak. Sve one koji vole kvalitetno pivo obradovaće činjenica da su u ponudi 22 vrste točenih i 24 vrste flaširanih piva. Kad je pivska karta u pitanju, Moon.Ze se može pohvaliti pivom iz Japana i Irske, kao i probranim kraft



oktobar/novembar 2020

10

LE CORDON BLEU
DIPLOMA GLAVNOG
KUVARA GARANTUJE
GASTRONOMSKI
UZITAK



Pizza Margarita

artiklima. Neki od poznatih brendova su Grolsch, Guinness, Erdinger, Krušovice, Pilsner Urquell, Heineken, Asahi...

Posetiocima koji nakon popodnevni obaveza žele da se opuste i popiju po čašicu kvalitetnog žestokog pića na raspolaganju je pažljivo formirana lista koju čine poznati brendovi. Među brojnim etiketama, ističu se irski Tullimore DEW 12yo viski, Glenfiddich 18yo, Macallan 15yo, kao i probrani rumovi, konjaci, likeri, tekile i domaće rakije dokazanog kvaliteta, poput Zlatne dunje, Zarić rakije i Stare pesme.

Jelovnik je kreiran u dogovoru sa šefom kuhinje, koji je poreklom iz nama drage Irske i koji poseduje prestižnu londonsku Le Cordon Bleu diplomu. Nakon doručka

ili predjela, gastronomski doživljaj pojačavaju razne đakonije, poput burgera, koji ukusom, kako glavni kuvar kaže, vraćaju u detinjstvo. Pored toga, u ponudi su sedam vrsta kobasica (kranjska, srneća, bela...), četiri vrste pilećih krilaca i veliki izbor pica, od kojih se izdvaja Pizza Carbonara na starorimski način. Za ljubitelje povrća i zdrave hrane, tu je veliki izbor salata pripremljenih na specifičan način, a koje se savršeno uklapaju uz navedene gastronomske specijalitete. Raznovrsna ponuda i malo drugačiji koncept čine da Moon.Ze postane centar prijateljskih okupljanja ili ono posebno mesto kad želite da se osamite i u miru, bez buke popijete omiljeno piće.

Od četvrtka do nedelje, od 20 do 23 sata,



MoonZe burger i kobasica punjena kačkavaljem

goste očekuju svirke popularnih gradskih bendova za čije nastupe se uvek traži karta više, tako da je neophodno rezervisati svoje mesto na vreme. *



Distributer za Srbiju:
Silbo d.o.o. Beograd
Tel: 063 29 77 49
Mail: horeca@silbo.rs

silbo
silbo_official
www.silbo.rs



Eilles Tee je marka čaja čuvenog po kvalitetu, koji dolazi sa najboljih svetskih plantaža.
Paleta raznovrsnih sorti i ukusa će zadovoljiti i najzahtevnije goste.
Eilles Tee čajevi su odličan izbor kako za kafiće i restorane tako i za wellness centre i salone,
gde god se pruža vrhunska usluga.

Obogatite svoj asortiman Eilles Tee čajevima i svojim gostima pružite toplo zadovoljstvo i priliku
da uživaju u ukusima: nane, kamilice, zelenog čaja, crnog čaja, voćnih mešavina...

MIAMIAM RESTORAN & CATERING

ZAČETNICI FINE CASUAL KONCEPTA



* ——— *

MIAMIAM RESTORAN & CATERING
KURSULINA 6, BEOGRAD
TEL. 011/34-41-503, 065/280-65-65
FB: MIAMIAMBEOGRAD
INSTAGRAM: RESTORAN_MIAMIAM



Miamiam restoran promenio je lokaciju prešavši, iz mirnijeg dela Kursuline ulice i manjeg lokala, u znatno veći, svetao prostor, u istoj ulici, tik uz Kalenić pijacu. Prijatna bašta pod lipom odlična je pozicija da se započne jutro uz kafu ili već dobro poznati doručak ili branč, koji je u ponudi tokom celog dana. Unutrašnjost restorana urađena je nenametljivo, ali detalji jasno ukazuju na kulinarski pravac i životni stil koji menadžment promovira. Bazirali su se na kolekciji klasika modernog evropskog dizajna, pažljivo birajući komade nameštaja, unoseći prepoznatljivu toplinu, ali i ostavljajući dosta prostora za razvoj enterijera u narednom periodu. U novi objekat, koji se sastoji iz tri celine, preneli su svoj koncept u celosti. Začetnici fine casual koncepta kod nas svu pažnju usmeravaju na hranu, na originalnost recepata, svežinu sezonskih namirnica i prezentaciju tanjira. Atmosfera je ostala relaksirana, ušuškana uz prijatno osoblje. Prošlogodišnja novina, dodavanje indijskih klasika postojećem meniju, ispostavila se kao odličan potez, jer je Beograd dobio mesto u kom gosti mogu probati autentičan indijski kari s basmati pirinčem, popiti indijsku limunadu ili masala čaj i dodatno se oljutiti kroz sezonski izbor čatnija. Osnovni jelovnik i dalje je pod uticajem proputovanja, tako da se slobodno može reći da je kuhinja – kuhinja sveta s oslanjanjem na francusku tradiciju. Praseća rebarca s demiglasom i raguom od ječma i leblebija nikako ne treba propustiti, kao i karpačo od plavog patlidžana i karamelizovane smokve sa vanil-kremom. Večernji sati rezervisani su za točenog Brku, probrana vina i bogat izbor koktela. U najavi su i jesenji noviteti. *



ĐUMBIR SUPERFOOD BAR

KAD JE U PITANJU OGRANSKA HRANA, ĐUMBIR JE PRAVI IZBOR

Đumbir Superfood Bar nudi jela organskog sastava, kao i organske torte, slatkiše bez šećera, organske napitke i hladnocedene sokove bez dodate vode. Hrana se priprema na bazi organskih nerafinisanih namirnica neživotinjskog porekla i po načelima makrobiotičke kuhinje, pri čemu se posebna pažnja posvećuje izbalansiranosti mikro i makro nutrijenata. Meni predstavlja fuziju zdrave i ukusne hrane, a s ciljem da i najveće sladokusce inspiriše da daju šansu biljnoj hrani i shvate da zdravije može biti jednako ukusno, kao i da svima koji su na posebnom režimu ishrane (bez mleka, jaja, glutena, šećera ili na sirovoj hrani) pruži mogućnost odabira odgovarajućih obroka iz raznovrsne ponude. U Đumbiru gosti mogu probati zdrave i ukusne obrok-salate, proteinske obroke, zdrave sendviče, proteinske šejkove i kaše, smutije, kolače bez šećera, hladnocedene sokove, integralne paste, bio lazanje, veganske burgere i ćevape, kao i dnevne potaže. Ljubiteljima kafe u ponudi je organski espresso. *



* ——— *

ĐUMBIR SUPERFOOD BAR
SVETUZARA MARKOVIĆA 36, BEOGRAD
RADNO VREME: 9 DO 21 H,
SUBOTA 11 DO 18 H
BROJ TELEFONA: 061/2-369-369
LOKAL JE NEPUSACKI

SKYPRO™

■ **NAJVEĆI REGIONALNI SISTEMSKI INTEGRATOR
SPECIJALIZOVAN ZA INOVATIVNA AUDIO I VIZUELNA
REŠENJA U POTPUNOSTI PRILAGOĐENA POTREBAMA KLIJENATA**

ISO 9001_ISO 14001_OHSAS 18001_ISO 27001

_Dizajn i integracija

Uključivanje SkyPro dizajn tima u početnoj fazi osigurava da se vaš AV sistem pravilno integriše u željeni prostor, štedeći vreme i novac.

_Projektni menadžment

Sertifikovani rukovodioci projekata koji slede dokazane industrijske standarde u nadgledanju celokupnog projekta.

_Implementacija

Najkompetentniji, najposvećeniji, visoko obučeni timovi profesionalaca.

_Servis i podrška

Širok spektar rešenja za podršku, dizajniranih tako da vašoj organizaciji pruže prilagodljive usluge i opcije podrške.

_Audio

Profesionalna audio rešenja za klijente koji traže optimalne akustičke performanse za svoj jedinstveni prostor i brend.

_Video

Najnoviji trendovi na polju video tehnologije zarad formiranja jedinstvenog i nezaboravnog korisničkog iskustva.

_Rasveta

Rasveta za pozornicu u pozorištima, klubovima, na televiziji i u javnim prostorima.
Rasveta za javne prostore poput onih u oblasti ugostiteljstva ili salona.

USLUGE UKLJUČUJU

_IDEJNO REŠENJE

_DIZAJN SISTEMA

_PRODAJA

_INSTALACIJA SISTEMA

_PODRŠKA

WWW.SKYPRO.RS

RUZMARIN RESTORAN

RUZMARIN NA TRPEZU DONOSI MIRIS MEDITERANA

Mediteran nije samo geografsko obeležje na karti sveta već i stil života. Mediteranska ishrana je zdrava i izbalansirana, ipak – nije najvažnije samo šta jedete već i kako jedete. A obroci predstavljaju svojevrsan ritual koji se ponavlja nekoliko puta u toku dana. Inspirisani uzbudljivim aromama Mediterana, svežim namirnicama i ljubavlju prema gostoprimstvu, restoran je i ime pritom dobio pažljivim odabirom – verujući u jaku simboliku koju sa sobom ono nosi. Ruzmarin je starinski simbol ljubavi i vernosti. Restoran predstavlja gastronomsku oazu u poslovnom centru grada, skladnog je i prijatnog ambijenta, i ušuškan između ulica 27. marta i Starine Novaka – nudi beg od gradske vreve i pruža mediteranski užitak, bilo da gosti uživaju u morskim plodovima, mesu ili vegetarijanskim jelima. „Trudimo se da naš kvalitet govori umesto nas“, parola je šefa kuhinje Nikole Vučkovića, koji je dobro poznato ime u svetu kulinarstva. Jelovnik Ruzmarina baziran je na svežim namirnicama, a domaći proizvodi su već pronašli put i do najzahtevnijih sladokusaca. Ručno pravljeni kolačići za kafu i čaj, fokaccie po specijalnoj recepturi šefa kuhinje i neizostavni deserti – samo su neke od stvari koje se svakodnevno pripremaju. Ponudu specijaliteta prati selekcija od 45 vinskih etiketa, kako iz Srbije i regiona, tako i iz „Starog sveta“. Neizostavni kokteli su, takođe, u ponudi, a osoblje se potrudilo da ponudu začini i domaćim ledenim čajevima. *



* ——— *

RUZMARIN RESTORAN

DALMATINSKA 28, BEOGRAD
TELEFON: 011/45-34-400, 069/111-6000
RADNO VREME: OD 9 H DO PONOĆI
RESTORANRUZMARIN.RS



PIKANTERIJA

DRUGAČIJE OD ONOG NA ŠTA SU GOSTI NAVIKLI

Početak marta nadomak Štark Arene, na starom mestu, otvoren je restoran Pikanterija. Renoviran je i osvežen s tendencijom da se krajnje profesionalno uđe u celu zamisao, kako s enterijerom tako i s ponudom, koja i te kako parira beogradskim, ali i svetskim, restoranima. Menadžer Aleksandar, koji je u poslu 20 godina, ogromno iskustvo stečeno i kod nas i u inostranstvu, želi da prenese upravo na ovaj restoran, jer, kako kaže, sebe je pronašao u njemu.

„Celokupnu ponudu jela oformio sam prema recepturama svetских kuvara, posmatrajući kako njihov način pripreme tako i davanje tajnih sastojaka. Ponuda kao ponuda naizgled je slična, ali upravo su način pripreme i ukus mnogo drugačiji od onoga na šta su gosti navikli. Kvalitet namirnica je uvek isti, uvek isti dobavljači donose robu i nema oscilacije u njihovom ukusu i izgledu jela, jer je standardizacija ponude koju smo postigli jedan od najtežih zadataka. Prijatna atmosfera i usluga su dodatne garancije da će nas gost ponovo posetiti. Što se kuhinje tiče, nudimo domaće tadjatele za paste, a uskoro ćemo ubaciti u ponudu i lazanje, takođe sa domaćim korama, imamo i kvalitetne burgere, obrok-salate, vrhunske bifteke, kao i domaće kolače koje, takođe, pravimo u našoj kuhinji. Na karti pića, pored kvalitetne kafe, u ponudi su i domaći ledeni čajevi za leto – sa voćnim pireima, kokteli, limunade s ukusima, kao i posebno odabrana karta vina“, kaže Aleksandar. *



* ——— *

PIKANTERIJA



BULEVAR ARSENJA ČARNOJEVIĆA 54,
NOVI BEOGRAD



RADNO VREME: 8 DO 23 H

TELEFON: 011/314-99-23



PROFESIONALNA OPREMA ZA UGOSTITELJSTVO

 Omladinskih brigada 102
11070 Beograd, Srbija
 Fimas doo

 Tel: +381 (0) 11 2688-743
+381 (0) 11 2688-334
 fimasbeograd

 www.fimas.co.rs
inventarfimas@gmail.com
opremafimas@gmail.com

KOMPLETNO OPREMANJE UGOSTITELJSKIH OBJEKATA

OD PROJEKTOVANJA
DO PUŠTANJA U RAD



PROJEKAT
★HOTEL MONA★
BEOGRAD



KONFI, DELICIJE U MASNOĆI

oktobar/novembar 2020

16

U ERI MODERNE KUHINJE SVE ČEŠĆE ZABORAVLJAMO NA STARE TEHNIKE KUVANJA. KONFITIRANJE, JEDNA OD NJIH, NASTALA JE JOŠ U VREME KAD NIJE BILO FRIŽIDERA I ZAMRZIVAČA, U CILJU DA SE NAMIRNICE OČUVAJU ŠTO DUŽE. A ONDA SU FRANCUZI UMEŠALI SVOJE PRSTE

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: STOCKFOOD.COM





Mišel Ru prenosí svoje znanje na ćerku

Konfi je poznat širom Evrope, ali su recepture do savršenstva doveli Francuzi. Zasnovan je na kuvanju mesa, povrća, ribe i drugih namirnica bogatih belančevinama u masnoći biljnog ili životinjskog porekla, a optimalna temperatura kuvanja kreće se oko 95 stepeni C. Kuvanje na nižoj temperaturi zahteva i duže vreme pripreme, i to neretko više sati, no rezultat je uvek vredan truda.

Kada gostu kažete da je jelo pripremljeno u masti, prva reakcija biće strah od tolike količine masnoće i mogućeg štetnog uticaja na zdravlje. No, objasnite mu da konfitiranje ne zamasti meso, već da ga zapravo „oslobodi“ od viška masnoće. Meso nije krompir pa da „pije“ mast ili ulje. Ova tehnika čini da se mast koja već postoji na mesu polako otapa, a kad je meso gotovo, ono je kaliralo jer je izgubilo i vodu, ali i

masnoću. A što se tiče kalorija i varenja, takođe nema razloga za brigu. Prilikom pripremanja, ali i prerade u želucu, većina kalorija će nestati, a ni holesterol nije problem, jer prilikom njegovog varenja ne učestvuje jetra, koja je glavni generator lošeg holesterola.

Postupak pripreme konfija je vrlo jednostavan. Namirnice se polože sa začinima u otopljenu masnoću, zagreju se, te se polako kuvaju više sati. Ako se radi o mesu, dolazi do otapanja i kolagena, koji tokom pripreme otpušta sokove iz mesa, te se stvara ukusna želatinasta tečnost.

Originalno konfitiranje je u životinjskoj masti i to se koristi mast od životinje čije meso pripremate. Ipak, pačja mast košta poprilično, tako da je svinjska mast dobar izbor kao njena zamena, ali i za pripremanje svih drugih vrsta mesa.

Konfitiranje u biljnim uljima takođe se preporučuje, samo morate obratiti pažnju na nekoliko činjenica. Maslinovo ulje može previše da promeni ukus hrane, te ga treba koristiti samo u pripremi namirnica koje se slažu s njim. Ulje od komine maslina može poslužiti, ali kako ga je posle pripreme neophodno baciti, svakako nije ekonomična ideja. Što se tiče suncokretovog ulja, iako je najmanje zdravo – možete ga koristiti za pripremu povrća, jer neće promeniti ukus, a nije toliko skupo da ga ne možete baciti nakon jedne upotrebe.

Ako pripremamo meso, treba koristiti deblje komade koji su prožeti masnoćom – od narezanih kolenica, preko deblje narezanih telećih kotleta, pa sve do svinjskih i junećih obrazina, koje su poseban delikates.

Sam postupak je jednostavan. U tiganj ili



CONFIT DE CANARD

MIŠEL RU MLADI U SVOM RESTORANU „LE GAVROCHE“ U LONDONU PRIPREMA OVO JELO NA NAJJEDNOSTAVNIJI MOGUĆI NAČIN

SASTOJCI:

◆ 4 pačja batka i karabotka ◆ pačja mast (oko 1 litar) ◆ listovi žalfije ◆ listovi majčine dušice ◆ glavica belog luka ◆ krupna morska so ◆ biber u zrnu

PRIPREMA:

Meso bogato posolite, zamotajte u krpu i ostavite na 24 sata u frižider. Čistom krpom skinite so sa mesa i postavite ga u duboku posudu za pečenje. Prelijte rastopljenom mašću tako da meso bude potpuno potopljeno u njoj. Dodajte začine, s tim da odvojite čenove belog luka i presečete ih napola, a zatim pecite u rerni na 100 stepeni C (oko četiri sata). Meso izvadite iz masnoće i dovršite ga u tiganju da biste dobili hrskavu kožicu. Kao prilog, Mišel Ru priprema krompir sotiran u masnoći u kojoj se pripremalo meso, sa malo belog luka, sitno seckanog peršuna i soli.



KADA GOSTU KAŽETE DA JE JELO PRIPREMLJENO U MASTI, PRVA REAKCIJA BIĆE STRAH OD TOLIKE KOLIČINE MASNOĆE I MOGUĆEG ŠETNOG UTICAJA NA ZDRAVLJE. NO, OBJASNITE MU DA KONFITIRANJE NE ZAMASTI MESO, VEĆ DA GA ZAPRAVO „OSLOBODI“ OD VIŠKA MASNOĆE

veću posudu stavimo korenasto povrće, beli luk, lovor, ruzmarin, majčinu dušicu i dodamo meso, pa prelijemo masnoćom i sve ubacimo u rernu zagrejanu na 120 stepeni C.

Nakon dvadesetak minuta, temperatura će se izjednačiti, te treba da regulišemo termostat na 100 stepeni C i lagano kuvamo dva do tri sata, to jest dok meso ne omekša koliko želimo.

Što se peradi tiče, koristimo patku, gusku, ćurku ili mladog petla, a sam postupak zahteva malo više strpljenja. Prvo na zagre-

jani tiganj položimo komade mesa sa strane gde je koža, koju smo zarezali nekoliko puta. Pečemo je lagano dok se sva masnoća ne otopi. Ukoliko je malo masnoće, dodamo još otopljene masti. Začinimo, te je stavimo da se peče u rernu. Meso spremljeno na ovaj način, kada se ohladi, može se čuvati duže vreme u frižideru a po potrebi ga narezati i iskoristiti u hladnom bifeu. Da podsetimo, meso pre pripreme treba začiniti solju i biberom.



* ————— *

TELEĆI OSSO BUCO

SASTOJCI:

- ◆ teleća kolenica ◆ 1 do 1,5 kg svinjske masti
- ◆ grančice majčine dušice ◆ glavica belog luka ◆ so ◆ biber u zrnu ◆ 2 korena celera

PRIPREMA:

Kolenicu narežite na komade širine dva-tri prsta, posolite, dodajte grančice majčine dušice, poklopite i ostavite u frižider na nekoliko sati. Može tako da odleži i do 24 sata. Zagrejte rernu na 90 stepeni C. Otopite mast u većoj posudi do tačke ključanja. Meso prosušite čistom krpom i stavite ga u dublju posudu. Dodajte nekoliko grančica majčine dušice, beli luk u ljusci prepolovljen napola, koren celera i pokoje zmo bibera i pecite ga tri sata.

U skraćenoj verziji, parčadi kolenice najpre propržite u tiganju sa svih strana, a zatim ih stavite u masnoću. Biće dovoljno dva sata u rerni na temperaturi od oko 80 stepeni C. Ukoliko ga nećete odmah posluživati, meso poređajte u posudu u kojoj ćete ga čuvati, procedite masnoću i zalijte njome meso. Kada se mast ohladi i stisne, poklopite posudu i odložite na hladno u ostavi. Pre posluživanja, izvadite ga iz masti i na vrelom tiganju zapecite sa obe strane.

Svinjetinu, junetinu i perad možete dovršiti u gril-tiganju ili rerni, kako bi se dobila hrskava kožica. Jednostavniji i manje rizičan način jeste rerna koju ćete zagreјjati do maksimuma, i to samo gornji greјjač rerne. Meso stavite na pleh obložen aluminijumskom folijom i kratko zapecite.

Ako spremamo ribu u konfiju, prvo treba kuvati povrće i začine u maslinovom ulju dok povrće ne omekša. Tek tada dodajemo ribu, koju treba kuvati oko pola sata. Nakon što je malo prohladimo, poslužimo je sa nekoliko zrna krupne soli i podlijemo sa malo ulja. Ulje koje smo koristili se ne baca, nego ga koristimo kao podlogu za guste supе od ribe, ili kao preliv na drugim specijalitetima od ribe. *



* ————— *

KONFITIRANI BELI LUK

PRIPREMA:

Ovako pripremljeni beli luk može biti ukusan prilog, a možete napraviti i sjajan namaz od njega. Preostalo ulje možete iskoristiti za mariniranje sireva, ribe, mesa, kao dodatak salatama ili da pojačate aromu jelima. Pripremite osam glavica belog luka, čenove odvojte, možete ih oljuštiti a možete ih ostaviti i u ljusci. Na ovu količinu luka trebaće vam tri šolje maslinovog ulja. Rernu zagreјte na 120 stepeni C, pa luk i ulje stavite u dovoljno veliku posudu. Dodajte grančice majčine dušice, ružmarina i listove lovora. Prekrijte posudu folijom i pecite sat vremena do 75 minuta. Pre nego što posudu izvadite iz rerne, proverite da li je beli luk dovoljno omekšao. Sipajte ga u teglu, a da ste prethodno uklonili začinsko bilje. Ovako pripremljen beli luk može stajati u frižideru dve nedelje.

KONFITIRANJEM DOLAZI DO OTAPANJA I KOLAGENA, KOJI TOKOM PRIPREME OTPUŠTA SOKOVE IZ MESA, TE SE STVARA UKUSNA ŽELATINASTA TEČNOST



* ————— *

TOMATO KONFI

OVAKO PRIPREMLJEN PARADAJZ MOŽETE KORISTITI ZA SENDVIČE, BRUSKETE, PICE, PITE, KAO I ZA GARNIRANJE MNOGIH JELA

SASTOJCI:

- ◆ paradajz ◆ ekstradevičansko maslinovo ulje ◆ so ◆ sveže samleveni biber ◆ grančice majčine dušice ◆ beli luk

PRIPREMA:

Paradajz blanširajte u posoljenoj vodi. Oljuštenu paradajz presećite na polovine ili četvrtine, u zavisnosti od veličine paradajza, i izvadite im semenke i sredinu. Ukoliko radite sa čeri paradajzom, ostavite ga celog. Rasporedite paradajz, unutrašnjom stranom nagore, na pleh obložen papirom za pečenje. Posolite i pobiberite. Pospite belim lukom i majčinom dušicom i obilno prelijte maslinovim uljem. Peći u rerni na 120 stepeni C sat i po do dva. Paradajz je gotov kad je pomalo suv spolja, a iznutra još uvek sočan. Uklonite beli luk i majčinu dušicu i paradajz prebacite u teglu i zalijte maslinovim uljem. Ovako pripremljen paradajz možete čuvati u frižideru maksimalno sedam dana. Ulje koje je preostalo možete koristiti u pripremi drugih jela.

PROMENE NAVIKA U POSETI UGOSTITELJSKIM OBJEKTIMA

POSETE KAFIĆIMA/RESTORANIMA SU PREPOLOVLJENE MEĐU ONIMA KOJI SU BILI ČESTI POSETIOCI. NJIH 14,8% NAVODI DA IZLAZI U RESTORAN DVA-TRI PUTA NEDELJNO ILI JEDNOM NEDELJNO, DOK JE ZA PROŠLU GODINU TO REKLO 30,2%



55%

ISPITANIK SMATRA DA UGOSTITELJSKI OBJEKTI NISU PRILAGODILI PONUDU NOVIM USLOVIMA I MERAMA, DA SU ZAPRAVO POVEĆALI CENE, A DA JE PRITOM KVALITET PROIZVODA I USLUGE OPAD, KAO I DA SE VELIČINA PORCIJE SMANJILA

Pokušavajući da razumemo promene u navikama i ponašanju ljudi koje je novo vreme donelo, pitali smo građane Srbije o navikama odlaska u ugostiteljske objekte sada, u odnosu na pre godinu dana (kada još nije bilo ni naznaka pandemija). Agencija Smart Plus Research iz Beograda je tokom avgusta 2020. razgovarala sa 800 ispitanika, a uzorak je reprezentativan prema polu, godinama i regionu u kome oni žive.

UPOLA MANJE REDOVNIH POSETILACA RESTORANA

Kao što je i očekivano, rezultati istraživanja pokazuju da naši građani daleko ređe odlaze u restorane sada nego što je to bio slučaj u isto vreme prošle godine. Zapravo, posete restoranima su prepolovljene među onima koji su bili česti posetioци.

Njih 14,8% navodi da izlazi u restoran dva-tri puta nedeljno ili jednom nedeljno, dok je za prošlu godinu to reklo 30,2%. Zatim, jednom u dve nedelje ili jednom mesečno u restoran odlazi 35,1% njih, dok je u istom periodu lane taj broj bio 34,7%. Sličan trend je i kod onih koji u tri ili šest meseci posete restoran. S druge strane, od prošle do ove godine veoma se povećao broj onih koji kažu da „nikad“ ne idu u restorane (sa 1,6% na sadašnjih 17,3%). Moguće je da su mnogi smanjili učestalost poseta, ali i da su prestali da odlaze na ova mesta, a njihovo ponašanje svakako je uslovljeno načinom na koji su prihvatili situaciju s pandemijom. Reklo bi se da je velika većina slušala savete medija, stručnjaka i zvaničnika i primenjivala mere predostrožnosti. Značajna mogućnost koju su određeni ugostiteljski objekti u novonastaloj situ-

aciji prepoznali jeste da pripremaju i dostavljaju hranu na adresu, ugađajući tako značajnom broju onih čiji su motivi da „ne moraju da kuvaju kod kuće“ (svaki peti korisnik usluga restorana) ili da koristeći restoransku hranu probaju nešto što sami ne mogu da pripreme. Na ovaj način, kad nije potrebna tolika infrastruktura i konobari, ponuda bi trebalo da bude i mnogo pristupačnija, što bi otklonilo i kritike polovine posetilaca restorana koji kažu da su cene u restoranima visoke, kao i da se prečesto menjaju.

Kao i s odlascima u restorane, s kafićima se desio sličan trend. Dok je najveća učestalost odlaska u kafiće protekle godine bila dva-tri puta nedeljno ili jednom nedeljno (čak 45,8% u ove dve kategorije zajedno), sada se učestalost pomerila ka kategorijama koje podrazumevaju nešto ređe od-

laske – jednom mesečno i jednom u dve nedelje (1/3 u ove dve kategorije zajedno). Oni koji su u kafiće odlazili da se druže svakodnevno ili skoro svakodnevno – slično kao u slučaju restorana, prepolovili su posetu svojim mestima za kafu i druženje. U trenutno situaciji, svaki deseti građanin je odustao od odlaska u kafiće. Inače, najveći motiv odlazaka u kafiće jeste druženje (čak 81,5% navodi ovaj razlog), u opuštenom ambijentu, gde je lepše nego u kući, a navode i osećaj da su počašćeni – kad je kafa lepo servirana i poslužena od strane konobara.

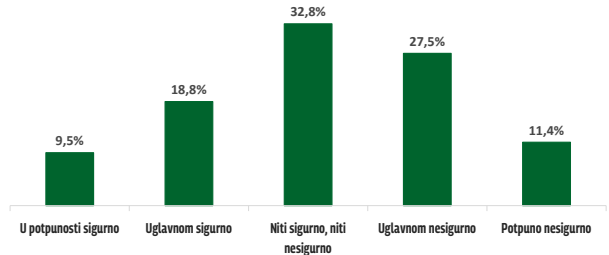
OCENA SAĐAŠNJEG PONAŠANJA, PONUDE I ŠTA SE OČEKUJE

A kako će biznis uspeti da se nosi s novim izazovima? Da li će i na koji način oni koji se ugostiteljstvom bave na duži rok uspeti da prevladaju nedaće slabijeg poslovanja, budu inovativni i prilagode se novim uslovima? Sudeći prema dosadašnjoj oceni potrošača, mnogi nisu reagovali baš na pravi način, pogotovo gledajući na duge staze. Velika većina potrošača misli da su se propisane mere protiv korone uglavnom poštovala ili delimično poštovala u ugosti-

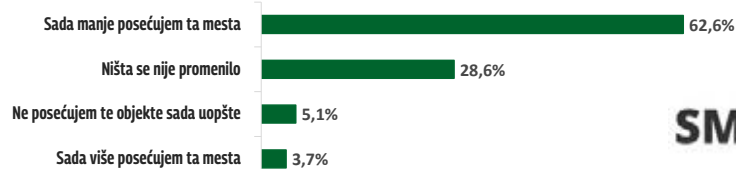
teljskim objektima, a slično je i sa zaposlenima. Međutim, većina (njih 55%) smatra da ugostiteljski objekti nisu prilagodili ponudu novim uslovima i merama, da su zapravo povećali cene, a da je pritom kvalitet proizvoda i usluge opao, kao i da se veličina porcije smanjila, da mnogi nemaju mogućnost dostave i da više nemaju akcije (porodične pakete, happy hour, popuste za decu). Bez obzira šta će se dešavati u duboku je-

sen i na zimu, kada počne hladnije vreme, kiša i sneg, pa i kakva će biti pravila i kako će se ljudi ponašati, treba biti proaktivan. Treba sada raditi na građenju imidža i reputacije, a to će se preneti i na buduća bolja vremena, kada epidemija prođe. Prostor za poboljšanje ponude i usluge postoji, a jedan od zanimljivih predloga ispitanika jeste da ugostiteljski objekti naprave „svoje brendirane“ maske i za redovne posetioce. *

KOLIKO SE SIGURNO OSEĆATE DA BORAVITE I PIJETE PIĆE U ZATVORENOM DELU PROSTORA NEKOG KAFIĆA, RESTORANA, KAFANE,...?



DA LI SE NEŠTO PROMENILO PO PITANJU UČESTALOSTI POSEĆIVANJA UGOSTITELJSKIH OBJEKATA U ODNOSU NA PERIOD PRE PANDEMIJE?



SMART+
RESEARCH

zdravo **CEĐE NO&**

TRAŽIMO DISTRIBUTERA ZA SEGMENTE HORECA I BENZINSKE STANICE.

100% CEĐENI SOKOVI
BEZ DODATE VODE I ŠEĆERA. BEZ KONZERVANSA, VEŠTAČKIH BOJA I AROMA. BEZ KONCENTRATA. UZGAJANO I PROIZVEDENO U SRBIJI. SERTIFIKOVANO KOSHER SERTIFIKATOM



www.zdravo.rs

ZDRAVO ORGANIC d.o.o., M.Tita 2b, Selenča, t: +381 21 774 059, office@zdravo.rs

DISFRUTAR

JESTE LI SPREMNI
ZA ČETVOROSATNO
UŽIVANJE U 28 JELA?



Uživanje je važnije od Mišlenovih zvezdica:
Eduard Ksatriuč, Mateu Kazanjas, Oriol Kastro



PROFIL

Disfrutar

C. De Villarroel 163,
08036 Barcelona
www.disfrutarbarcelona.com

Lokacija: Restoran se nalazi u istočnom delu Barcelone, između tvrđave Kastel de Monžuik i Gaudijeve Sagrade familije (crkve Sveta porodica)

Osoblje: Pored tri glavna kuvara, u kuhinji radi još 19 kuvara, a u sali, pored dva šefa, goste poslužuje 20 konobara

Prosečna cena jela: Gran Classic i Gran Festival meniji sa 19 gangova koštaju po 155 evra, a Disfrutar Classic i Disfrutar Festival, sa 28 gangova, nude se po ceni od 195 evra. Dodatno se plaćaju meniji sa uparivanjem devet vina.

MATEU KAZANJAS, ORIOL KASTRO I EDUARD KSATRUČ GOTOVO DVE DECENIJE RADILI SU POD DIRIGENTSKOM PALICOM FERANA ADRIJE, OCA MOLEKULARNE GASTRONOMIJE. ISKUSTVO KOJE SU STEKLI KOD NJEGA, U RESTORANU EL BULLI, NADOGRAĐILI SU POTOM NOVIM IDEJAMA, TE NIKOGA NE ČUDI ŠTO SE NJIHOV DISFRUTAR U BARCELONI PROŠLE GODINE NAŠAO KAO DEVETI NA LISTI NAJBOLJIH RESTORANA NA SVETU

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: FRANCESC GUILLAMET, ADRIA GOULA, JOAN VALERA



Ambijent podseća na ulice mediteranskih gradova



Disfrutar's Gilda - skuša sa maslinama tretiranim polisaharidom uz sos od ukiseljenih papričica i sa incunima

Disfrutar” su pre šest godina pokrenuli šefovi Mateu Kazanas, Oriol Kastro i Eduard Xatruch, sa idejom s kojom se vodi većina vlasnika restorana, a to je da njihovi gosti uživaju. Zato su ga tako jednostavno i nazvali Disfrutar – „uživajte” u prevodu!

Njihova zajednička priča počinje pre više od dvadeset godina, kad su se ova trojica obrela u kuhinji najvažnijeg restorana u istoriji moderne gastronomije – reč je o restoranu „El Bulli”, koji je vodio „vanzemaljac među šefovima” Feran Adrija. Sa ocem molekularne gastronomije radili su sve vreme, do zatvaranja restorana 2011. godine, i to kao vodeći tim na koji se Adrija i te kako oslanjao. Godinu dana kasnije, osnivaju sopstvenu firmu bez spoljnog investitora, što im je omogućilo samostalnost, mada su zbog toga bili osuđeni i na sporiji razvoj.

„U početku smo imali osamdesetak etiketa vina, jer više nismo ni mogli platiti. Sada, u našem podrumu leži blago od nekih sedam stotina etiketa”, ponosno govori Xatruch.

Prvi restoran koji je pobednička trojka otvorila bio je „Compartir”, u regiji Kosta Brava u severoistočnoj Kataloniji. U restoranu, smeštenom u seocetu koje ima onaj uvek traženi divlji šarm Mediterana, tri kuvara predstavila su sa-

vremenu mediteransku kuhinju, kombinujući je sa tradicionalnim metodama i recepturama.

„U našem prvom restoranu nismo želeli da nastavimo ono što smo radili sa Feranom Adrijom, već smo ležernije prišli kujanju. Ukusi su morali biti prepoznatljiviji, dok smo se igrali formom i prezentacijom”, kaže Xatruch i dodaje da je vrtoglavi uspeh restorana bio dokaz da su na pravom putu. Dve godine kasnije, otvaraju i „Disfrutar” u Barseloni. Savršena lokacija, veći prostor, veća platežna moć gostiju bili su dovoljni da se njih trojica razmašu i – puste mašti da ih odvede do neslučenih gastronomskih visina.



KUHINJA JE "RERNA RESTORANA"

„DISFRUTAROV” SAVREMENI ENTERIJER OMAŽ JE MEDITERANSKOJ ISTORIJ I ZAOSTAVŠTINI, A PROSTOROM PREEVLAĐUJE KERAMIKA U RAZLIČITIM FORMAMA I FORMATIMA. ZAMISAO JE DA SE GOSTI POZIVAJU DA ISTRAŽE RAZLIČITE PROSTORIJE KOJE POVEZUJU ŠANK, KUHINJU I POPLOČANI DEO DVORIŠTA.

„KUHINJA JE 'RERNA' RESTORANA. I BUKVALNO I METAFORIČKI, JER ODATLE POTIČE SVAKA AKTIVNOST. KORISTILI SMO KERAMIKU U NAJSKROMNIJEM OBLIKU, A HRAPAVI KOMADI SU UPOTPUNJENI CIGLOM PRIRODNE BOJE. KUHINJA JE, TAKOĐE, OTVORENA ZA POGLEDE NAŠIH GOSTIJU, A BELI ZIDOV I PLAFONI I PODOVI DIZAJNIRANI SU U HAOTIČNOM STANJU REDA, ŠTO PODSEĆA NA ULICE MEDITERANSKIH GRADOVA”, POJASNIIO NAM JE KAZANAS.

„U početku smo pomišljali da nastavimo s istim menijem, ali ubrzo smo shvatili da ne želimo samo da fabrikujemo nove restorane, već da nam je u cilju da 'Disfrutar' bude hrabar, moderan i – pre svega – zabavan projekat. Spojili smo mediteransku priču s najnovijim tehnikama kujanja, a glavna vodilja nam je bio ukus jela”, kaže Kazanas.

Da bi to postigli, formirali su nove menije, koji su, doduše, za one nepoverljive delovali kao preambiciozni. Koji gost će želeti da sedi u restoranu četiri do četiri i po sata da bi pojeo čak 32 jela, koliko ih je u jednom trenutku bilo na meniju? Odgovor je usledio vrlo brzo. Restoran je postao hit, a da biste došli do mesta, i te kako se morate naoružati strpljenjem. „Disfrutar” trenutno nudi četiri osnovna menija, koja sadrže po 19 i 28 sledova. Razlika između Klasik i Festival menija jeste u tome što se Festival meniji menjaju u skladu s godišnjim dobima, jer su jela napravljena od sezonskih namirnica. Nagrada za trud i ideju ova tri šefa došla je u obliku dve Mišlenove zvezdice, a The World's Best Restaurant's ih je na svojoj listi za 2018. stavio na



3 ŠEFA ZA 3 JELA

Šefove smo zamolili da izdvoje jela na koja su posebno ponosni i zbog čega su ona važna za priču zvanu „Disfrutar“



PANČINO PUNJEN BELUGA KAVIJAROM

Ako moram da izdvojim jedno jelo kao najkarakterističnije sa „Disfrutar“ menija, onda je to Pančino punjen beluga kavijarom. Napravili smo ga 2016. godine, a sastoji se od testa kojeg smo pržili sifon tehnikom, koja je naš izum. To nam je omogućilo da dobijemo vazdušastu teksturu brioša, te da ga možemo puniti kavijarom, tunjevinom, voćnim sorbeom... Da smo koristili klasičnu tehniku pripremanja brioša, ne bi bilo moguće punjenje svežim sastojcima.



MULTISFERIČNI TATIN OD KUKURUZA

To je bilo prvo jelo koje smo napravili tehnikom multisferifikacije. Ovo jelo izgleda kao kolač Tarte Tatin, s time da smo uspeli da kukuruz zameni kriške jabuke.



CRNI KARFIOL S KOKOSOM I BEŠAMELOM OD LIMETE

Ovde moram spomenuti značaj OC'OO kukera, aparata koji proizvode Koreanci. Koristeći ga, karfiol smo uspeli zatamniti dodavanjem drugog voća i povrća. Aparat radi na su-vid principu, ali omogućuje i kuvanje pod pritiskom uz kontrolu temperature i vremena pripreme.



Svako jelo mora da „prođe“ kod sve trojice

osamnaesto mesto, da bi prošle godine „Disfrutar“ osvanuo – na devetom mestu najboljih restorana na svetu. A što se rezervacije mesta tiče, ukoliko biste danas poželeti da uživate u ovom nesvakidašnjem hedonističkom iskustvu, moraćete čekati bar šest meseci.

„Kada smo počinjali bilo je 70 mesta u restoranu, a danas prihvatamo maksimalno 45 gostiju. Da bismo im pružili što kvalitetniju uslugu, povećali smo i broj osoblja, a namirnice naručujemo iz celog sveta“, kaže Kazanas. Da je sve stvarno na vrhunskom nivou, govori i podatak da za tih maksimalno 45 gostiju „Disfrutar“ zapošljava 19 kuvara i 20 konobara.

„Disfrutar“ nije revolucionaran poput „El Bullija“, ali koristi mnogo inovativnih tehnoloških postupaka, pa je, na primer, umesto sferifikacije uveo multisferifikaciju, dok testo za picu izrađuju od japanskog jestivog papira – tankih filmova od dehidriranog skroba u koje se ponekad pakuju i lekovi. No, kao što kaže Ksatuč, sav „Disfrutarov“ hajtek u funkciji je savršenih konačnih ukusa.

„Mi svako jelo pažljivo razmatramo pre nego što ga uvrstimo u naš katalog. Diskutujemo o tome da li ono funkcioniše u kontekstu celog menija, ili je samo po sebi dovoljno dobro. Na taj način došli smo do 350 jela, koliko ih sadrži naš katalog.“

Sa istinskom želju da podele svoju strast prema hrani, Mateu Kazanas, Oriol Kastro i Eduard Ksatuč ne pokazuju znakove umora, niti namere da se zaustave. Ka novim idejama i fleksibilnim stavom prema promenama jedino što ih vodi jeste unapređenje njihove kuhinje i čitave gastronomske ponude.

„Ako je moguće, želimo da sutra budemo još bolji od ovoga što smo danas. Ukoliko gost ne uživa u ukusu naše hrane, ceo naš trud nema smisla. Ne bi nas utešile ni Mišlenove zvezdice. Da li mislite da smo slučajno nazvali restoran „Uživajte?““, uz osmeh je završio priču, za „Cafe Bar & Restoran“, jedan od fenomenalne trojke Eduard Ksatuč. *

NEDOZRELE SMOKVE, MASNOĆA, ČOKOLADA....

S uverenjem da svakodnevno kreiraju nova jela, ili bar razmišljaju o njima, interesovalo nas je na čemu sad rade.

„Svakodnevno testiramo, tačnije isprobavamo, mnogo jela. Veruje se da neke ideje koje imamo ne profunkcionišu od prve. Dešava se da predemo dug put do finalne realizacije. Evo, konkretno, ovih dana isprobavamo jela sa smokvama, i to neposredno pre njihovog sazrevanje. Kombinujemo i smokvino lišće, jer ono ima zanimljivu aromu, ali uzimamo samo ono nekih mesec dana pre nego što smokva sazri. Ono pre i posle tih mesec dana je neupotrebljivo.“

Druga namirnica na koju smo se fokusirali jeste masnoća. Trudimo se da dobijemo različite teksture masti koje mogu izgledati čokoladno, a da budu vazdušaste. Jednostavno, stalno eksperimentišemo i uvek uživamo u tome.



Pravi poznavaoci čaja piju Ronnefeldt



TEA EXCELLENCE SINCE 1823



CORP JVJV d.o.o. | Bulevar Vojvode Stepe 12 | 21000 Novi Sad

www.caffeantico.com | +381 (0) 21 641 78 11, +381 (0)11 2193 621 | info@caffeantico.com | FB: Antico Sapore

MIŠLENOVE ZVEZDICE

Blagoslov ili prokletstvo



oktobar/novembar 2020

26

U PROTEKLE DVE DECENIJE NAJMANJE DESETAK VRHUNSKIH KUVARA VRATILI SU SVOJE ZVEZDICE ILI ZATVORILI RESTORANE, JER VIŠE NISU ŽELELI DA IM ONE VIŠE NAD GLAVOM POPUT DAMOKLOVOG MAČA. CAFE BAR & RESTORAN VAM DONOSI PRIČE ŠEFOVA KOJE SU "PREGAZILE MIŠLENOVE GUME", A NAŠE UGOSTITELJE PITALI SMO ZAŠTO SRBIJA NEMA NIJEDAN RESTORAN KOJI BI ZASLUŽIO MESTO U ODABRANOM DRUŠTVU

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: SCHUTTERSTOCK, GETTY IMAGES



Kevin Mihan, vlasnik restorana Kali

KUHINJA VREDNA „POSEBNOG PUTOVANJA“

Prema Mišlenovom sistemu ocenivanja, jedna zvezdica znači da je kuvanje visokokvalitetno, a jelo je „vredno zaustavljanja prilikom putovanja“. Odlično kuvanje zbog kojeg ste „spremni da skrenete sa glavnog puta“ merilo je za dobijanje dve zvezdice. Apsolutni vrhunac su tri zvezdice, što Mišlenovim rečnikom označava „izuzetnu kuhinju, vrednu posebnog putovanja“.

Mišlenova zvezda, ili u idealnom slučaju njih tri, generalno se doživljava kao sveti gral visoke kuhinje. Od svih restorana širom sveta, nešto više od sto njih trenutno se može pohvaliti sa tri zvezdice, a nešto ispod 3.000 ih ima najmanje po jednu zvezdu.

Za neupućene, iznenađujuća vest bila je da je švedski šef Magnus Nilson okačio svoje lonce i tiganje u podrum i zatvorio svoj restoran "Faviken Magasinet" u Švedskoj, a koji je deset godina bio ovenčan sa dve Mišlenove zvezde. "Kad zaključam restoran, posvetiću se porodici, pecati, odmarati se i prilagoditi normalnom životu. Neću lagati, umoran sam nakon ovog neprestanog guranja restorana da se održi u vrhu", napisao je na svom Instagram profilu. Nilson je samo najnovija žrtva u surovom svetu vrhunskog kuvanja, ali ne i najveća. U dva ekstremna slučaja,

veruje se da su pritisci koji nameću sve inventivnija i ukusnija jela doveli šefove do ivice ponora. Francuski šef Bernar Loizje je 2003. godine počinio samoubistvo samo zbog glasina da će njegov restoran "La Cote d'Or" možda izgubiti jednu od tri Mišlenove zvezde. Ovaj 52-godišnjak, koji je odlikovan Nacionalnim ordenom zasluga za svoja kulinarska dostignuća, navodno je rekao svom kolegi: "Ako izgubim zvezdu, ubiću se".

Samoubistvo još jednog kuvara koji je vodio restoran sa tri zvezdice, Benoe Violijera, i to mesec dana nakon što je njegov La Liste restoran "Hotel de Ville" u Švajcarskoj proglašen za najbolji, ponovo je postavilo pitanje da li je Mišlenova zvezdica pitanje života ili smrti. I bukvalno.

Sva velika imena visoke kuhinje – Alan Dukase, Žoel Robișon, Gordon Remzi, Pal Bokuze, Heston Blumental, Feran Adrija – tokom svojih karijera u restoranima koje su vodili dostigli su tri zvezdice. Medijsko izveštavanje o godišnjoj listi osigurava maksimalni publicitet, a sa priznanjem stiže i nova klijentela, kao i višemesečne liste čekanja za rezervaciju.

Kao i u svemu, i ovde postoji druga strana medalje, da ne kažemo zvezdice. Iako je zaraditi Mišlenovu zvezdu podvig sam po sebi, njeno održavanje je posebna priča jer zahteva neprestano ulaganje, svakodnevnu inovativnost i beskrajnu potragu za savršenstvom.

U protekle dve decenije, najmanje desetak kuvara – uključujući imena poput Marka Pjera Vitea i Alana Senderensa – vratili su svoje zvezdice ili zatvorili svoje restorane, jer više nisu želeli da im zvezde vise nad



Francuski šef Bernar Loizje je 2003. godine počinio samoubistvo, i to samo zbog glasina da će njegov restoran „La Cote d'Or“ možda izgubiti jednu od tri Mišlenove zvezde

glavom poput Damoklovog mača.

Navedeni razlozi bili su velika očekivanja klijenata i ogromni troškovi vođenja jednog takvog vrhunskog preduzeća. Vrhunsko osoblje i visokokvalitetni proizvodi znače i da mnogi od tih restorana posluju nerentabilno. O profitu, uglavnom, mogu samo da maštaju. Drugi važan razlog jeste želja šefova da se vrate jednostavnijem načinu kuvanja. Kad se ugase reflektori Mišlenovih zvezdica, mogu posluživati goste i po povoljnijim cenama te slobodno stvarati, bez potrebe da impresioniraju nenajavljene inspektore od kojih im život zavisi.

Francuski kuvar Klod Legras, koji je vratio dve zvezdice, o svojim post-Mišlen ambicijama je rekao: "Ne pripremam više jastoga. Praviću grilovanu krvavicu s jabukama". Najnoviji Legrasov poduhvat jeste kamion za hranu kojim obilazi Francusku. Druga legenda, Sebastijan Bra, koji vodi prestižni restoran "Le Suquet", vratio je tri zvezdice kojima je bio počastvovan skoro 20 godina. U video-snimku na društvenim mrežama izjavio je da želi da se njegov restoran ukloni iz te velike francuske "gastronomске Biblije".

"Želim da kuvam bez pomame za rejtinzi- ma i bez stresa i straha da li će mi u restoran upasti inspektori koji će mi samo jednom recenzijom ogaditi kuvanje. Sigurno ću biti manje slavan bez zvezdice, ali mogu živeti s tim", rekao je Bra.

Sprski šefovi, tačnije restorani, mogu raditi i stvarati bez stresa i tenzija da li će im upasti "Mišlenov inspektorat", jer nijedan restoran u Srbiji još nije bio u mogućnosti da zasluži ni onu prvu zvezdicu. Zašto je to tako? Da li se stvarno radi o tome da nema- mo kvalitetnih restorana ili naši ugostitelji nisu ni zainteresovani da je dobiju? Koliko bi jednom restoranu zvezdica značila za prestiž, a koliko u finansijskom smislu? Odgovore na ova pitanja dobili smo od šefova, direktora i menadžera nekoliko prestoničkih restorana.

Petar Popović, kuvar restorana "Klub književnika", ima vrlo jednostavan odgovor, a to je da Srbija nije područje koje je pokriveno ocenjivanjem Mišlenovih inspektora. A sledi i objašnjenje zašto je to tako.

"Jedan od razloga jeste nerazvijenost i konzervativnost srpske gastronomije, koja dosta zaostaje za svetom, po pitanju i kvaliteta i znanja. U Srbiji ima malo šefova koji imaju stav, koji kuvaju sa kvalitetnim namirnicama i ne prave kompromise", kaže Popović. "Smatram da je problem i u poslodavcima. Ako dovedu profesionalca,

* — * ZA CAFE BAR & RESTORAN GOVORE



DEANA DIMITRIJEVIĆ, PR MENADŽER RESTORANA „FRANŠ“



PETAR POPOVIĆ, KUVAR RESTORANA „KLUB KNJIŽEVNIKA“



SANJA TOPIĆ, MENADŽER PIZERIJE „AMTICI“



SASA PEJIĆ, DIREKTOR RESTORANA „TRI SEŠTRA“

šefa kuhinje, treba da mu daju slobodu kreativnosti i stvaranja. Nipošto ne smeju da ga ograniče time šta oni žele da imaju u svom restoranu. Dok to ne prevaziđemo i ne shvatimo da je šef taj zbog koga ljudi dolaze da konzumiraju hranu, nećemo napredovati. Niti imati Mišlenove zvezdice u Srbiji".

Popović na kraju kaže da bi svakom poslodavcu mnogo značilo to priznanje

ZVEZDICE SE DODELJUJU OD 1926. GODINE

Mišlenov vodič je pokrenuo, sada svetski poznat, proizvođač automobilske gume krajem 19. veka. Uz gume su poklanjali vodič sa mapama na kojima su, između ostalog, bile i preporuke gde na tada retkim usputnim mestima sipati gorivo, ali i jesti i prenočiti. S vremenom vodič je počeo kategorizovati restorane. Zvezdice su se počele dodeljivati 1926. godine. Od tada su se pojavili i drugi rivali Mišlenovim zvezdicama. Godine 1965, dva francuska gastronomska kritičara Henri Go i Kristijan Milo pokreću vodič za restorane u kojem je raspon ocena od jedan do 20. Za njihovog života, u vodič nije ušao nijedan restoran ispod ocene 10, ali nijedan restoran nije dobio maksimalnih 20 poena. World's 50 Best Restaurants od 2002. godine anketira kuvare, kritičare, enologe i ostale stručnjake i svake godine pravi svoju rang-listu. Francuska je 2015. lansirala La Liste, rangirajući hiljadu najboljih jela na svetu na osnovu kompilacije recenzija i vodiča na internetu. Ipak, Mišlenove zvezdice, koje se fokusiraju samo na hranu, a ne na kvalitet usluge ili dekoracije, i dalje su najprestižnije priznanje za svaki restoran.



u finansijskom smislu, jer bi posao automatski narastao, a i cene bi bile više. "Mišlen je prestiž, svi sanjamo o tome. Radio sam u restoranu sa dve Mišlenove zvezdice u Parizu i mogu samo reći da je naše ugostiteljstvo, zasad, daleko od toga", kaže Popović.

"Mišlenove objekte svakako odlikuje prestiž i renome, ali dobijanje zvezdica prate i rigorozni uslovi za ispunjenje konzistencijae, što predstavlja težak izazov za restorane u Srbiji", kaže Sanja Topić, menadžer picerije "Amići" i dodaje: "U Srbiji ima dosta restorana koji bi mogli da apliciraju za ovakvu vrstu priznanja. Ipak, potrebno je uneti još izmena u HoReCa sektoru. Treba postići savršeni odnos kvaliteta namirnica, cena, usluge, enterijera, prezentacije i profesionalnosti. Poseban akcenat stavlja se na činjenicu da je trenutno u zemlji teško pronaći adekvatno F&B osoblje koje bi ispunilo kriterijume sa aspekta visoke edukacije, dugogodišnjeg iskustva, pa čak i samog personalitija individue za takav zadatak". Sanja Topić optimistički gleda na budućnost srpske gastronomije jer smatra da naša scena ima potencijal za restorane sa Mišleno-

vim zvezdicama: "Takvi restorani pružaju osećaj izuzetnosti i luksuza, te podržavam svaki poduhvat da dobijemo bar jedan Mišlenov restoran te time obogatimo i osvežimo već divnu gastronomsku ponudu".

Deana Dimitrijević, PR menadžer restorana "Frans", objašnjava kakva je trenutna situacija i koje su mogućnosti da Mišlenova zvezdica uskoro osvane u našoj zemlji.

"Mišlenov vodič nije obilazio naše tržište, sve do ove godine kad je Turistička organizacija Srbije inicirala njihovu posetu. Za početak, sastavili su vodič koji se sastoji od preporuka, gde ići, koji je cenovni rang u preporučenim lokalima i slično. Dodala zvezdica se vrši po specifičnim kriterijumima prezentacije hrane i videćemo s vremenom da li razmatraju ponudu Srbije i za takvo priznanje. Mi imamo izuzetno kvalitetne restorane i fantastične kuvare, samo je pitanje da li su se bavili i istraživali naše tržište na taj način", kaže Deana i dodaje da bi svakom ugostiteljskom objektu od izuzetnog značaja bila takva potvrda kvaliteta i ponude.

smatra da imamo ponudu kvalitetnih restorana koji bi se mogli uvrstiti na Mišlenovu listu preporučenih restorana i kaže: "Ako nas uporedite s komšilukom, i oni pre ulaska u Evropsku uniju nisu imali nijedan takav restoran na listi, a sada imaju pedesetak restorana s preporukom i nekoliko njih sa zvezdicom. Ovaj podatak dovoljno govori određene stvari".

Pejić tvrdi da se ne radi o nedostatku kvalitetnih restorana.

"Imamo i te kako kvalitetnih restorana sa odličnim i unikatnim jelima, sa sjajnim vinskim kartama, savršenim enterijerom, a povrh svega s odličnim servisom. I kao što vam je poznato, mi u pojedinim restoranima imamo šefove kuhinja i kuvare koji su već radili u restoranima s Mišlenovom zvezdom. Dobiti ovo priznanje je ogroman prestiž. Statusni simbol poput Oskara, ali uz taj prestiž dolazi i ogroman pritisak. Borba da svaki tanjir bude remek-delo. Borba da se ne izgubi zvezdica, jer s gubitkom te iste zvezde dolazi i ugostiteljski sunovrat", kaže Pejić.

Po svemu sudeći, na prvu srpsku Mišlenovu zvezdicu ćemo još uvek morati sačekati. Evidentno je da ne zavisi samo od nas – ma koliko kritični bili prema sebi, imamo restorane sa potencijalom za "ulazak u ovo društvo odabranih". Da li će se famoznim ulaskom u Evropsku uniju stvoriti uslovi da Mišlen i nas pogleda, videćemo. A tada ćemo saznati i to da li je zvezdica blagoslov ili prokletstvo. Popularni TV star i šef Gordon Remzi to je možda najbolje objasnio. Kada je Mišlenov vodič oduzeo zvezdice njegovom restoranu u Njujorku, usput nazvavši njegovu hranu čudnom, "pakleni šef" je rekao: "Gubitak Mišlenovih zvezda je kao izgubiti ženu!". *



I on je doživeo pakao: Gordon Remzi



Vratio zvezdice: Klod Legras

gangova, koji su specifičnost kuhinje koju Mišlenova zvezdica traži".

Saša Pejić, direktor restorana "Tri šešira",



TRAŽIMO OZBILJNE PARTNERE
U VIŠE MESTA U SRBIJI.
ZA SARADNJU SU POTREBNI
NAJBOLJI LOKALI,
KOJI ŽELE DA BUDU POZNATI
I PO NAJBOLJIM KOLAČIMA
U SVOM GRADU,
SA DOBROM POSETOM
I GOSTIMA KOJI ZNAJU
DA PREPOZNAJU KVALITET.



SUBOTICA, PALIĆ,
SOMBOR, APATIN,
BAČKA PALANKA, KIKINDA,
VRŠAC, SREMSKA MITROVICA,
RUMA, INĐIJA,
ŠABAC, LOZNICA
VRNJAČKA BANJA, KRALJEVO,
ČAČAK, GORNJI MILANOVAC,
ZLATIBOR, UŽICE, POŽEGA,
NIŠ, KRUŠEVAC, LESKOVAC,
OBRENOVAC, LAZAREVAC,
SMEDEREVO, KOVIN,
SVILAJNAC, JAGODINA, PARAČIN



ŠIRIMO NAŠ
SLATKI SVET
PO SRBIJI I REGIONU.

ZAINTERESOVANI?



HomeMade
COMPANY

www.hmc.rs
+381 60 300 32 44
narudzbine@hmc.rs





Hrskavi pirinčani čips s ukusom gorgonzole i celera zamisao je kuvara Antonina Kanavakujola. On pirinač obrađuje sve dok se ne pretvori u hrskavi lagani čips

Rižoto kakav nikad niste probali

ZRNO PIRINČA, SVEDENO NA OBLIK LISTIĆA ILI ČIPSA, U ORIJENTALNOJ ILI DIMLJENOJ VARIJANTI, JESTE ONO ŠTO ĆE NAM SE OVAJ PUT ZAKUVATI NA ŠTEDNJAKU

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: STOCKFOOD

Pirinčana porodica je velika i nastavlja da se širi. Pored bezbroj sorti za rižoto, supe i salate od pirinča, poslednjih decenija naučili smo da cenimo raznolikost, tipičnu za orijentalnu kuhinju, poput basmati, suši ili crvenog pirinča. Italijanski uzgajivači hibridizacijom su, između ostalog, dobili i sorte venera, artemida i hermes. Na tržištu su se nedavno pojavili narandžasti i ljubičasti pirinač. Pod kišobran pirinča smestila se i pirinčana trava, koja u botaničkom smislu nije pirinač, već je prema afinitetu tako nazivamo, poput divljeg pirinča, poreklom iz Severne Amerike.

Bogatoj raznovrsnosti moramo dodati izvanredni kvalitet ovog sastojka. „To je razlog zbog kojeg svoj rižoto uvek nazivam pupkom sveta. Mi smo skloni dodavanju elemenata koji ukus pirinča čine delikatnim i punijim, što stvara kontrast. Na Istoku, u fokusu je ne toliko ukus koliko pročišćenost, što je takođe vrednost: kuvan bez soli, dugo, pirinač je gotovo nematerijalni element, gotovo sakralan kao hleb za nas”, kaže Pjetro Liman, glavni kuvar restorana Joia u Milanu, prvog vegetarijanskog

restorana u Evropi, prilikom dodele Mišlenove zvezde. Njegov pirinač godinama je poput povrća: Liman ne koristi ni maslac ni sir. „Međutim, ljudi to i ne primećuju jer ja radim na kremastim kontrastima ukusa.” Njegovo polazište je tradicionalni rižoto, koji je delimično gorak: u stvari, dolazi obogaćen vinom (kiselinom), krem sirom (ukus) i puterom (slatko). „Kiseli deo, na primer, ističem limunovim sokom ili ekstraktom pomorandže, koji se tada uravnotežuju sa slatkim elementima, kao što je agavin sirup. Ukratko, ističem i kiseli i slatki deo”, objašnjava on. Za kremast kvalitet morate koristiti biljne masnoće (od špargle, bundeve, celera i sl.) koje se menjaju sa sezonom. „Tako pirinač uvek ostaje tečan i kao serviran na talasu. Tendencija je da se fokusiramo na kvalitet umesto na količinu: za porciju od 40 g po kupcu, cena varira od 20 centi po jelu, ali poslužuje se visokokvalitetan pirinač”. Liman takođe voli da koristi i drugu sortu pirinča, kao što je venera („Ja ga pripremam pod pritiskom pare i koristim za pravljenje pite”) ili basmati, koji kuva po orijentalnoj recepturi, a zatim ga, na primer, začini peteljčkama šafrana i mirodije, „kao u

**Basmati pirinač s povrćem,
crvene kozice, kari sos,
banane i badem – recept
potpisuje čuveni Klaudio
Sadler, glavni kuvar
istoimenog milanskog
restorana**



Persiji”, i poslužuje s kremastim jelima, recimo nasečenim kockama pečenih vrganja. Čak i u kuhinjama Klaudija Sadlera, iz istoimenog milanskog restorana i moderne taverne Chic 'n Quick, osim klasičnih italijanskih sorti mogu se naći i druge vrste pirinča. „Venera je”, svedoči kuvar, „odlična za jedinstvena jela. Možete napraviti osnovu koja ima određenu kompaktnost i začiniti je povrćem ili ribljim sosom. Ona se takođe može koristiti i kao da je reč o završnom elementu ili da bi se pripremili kroketi od pirinča.” Sadler koristi i divlji pirinač, koji uvek ostaje u ljusci i zato je veoma ukusan.

„Koristimo ga, na primer, za jelo sa škampima ili jastogom, začinjeno jestivim kukuruznim sosom”, kaže Sadler. On koristi basmati u velikoj meri u taverni za pripremu jedinstvenih jela za ručak, začinjenih, na primer, škampima, povrćem, kari sosom, bananom i bademom. „Crveni pirinač”, nastavlja kuvar, „posebno je kompaktno, ne drobi se, a mi ga koristimo za salatu od povrća začinjenu različitim sosovima, poput onih od paprike ili komorača.” Pirinač koji koristi za pilav dobro ide uz salate od povrća ili ribu, ali Sadler priznaje da, ipak, najviše voli da ga upotrebljava za paelju.

Isto se može reći i za Antonina Kanavakujola, koji se ne ograničava i ne predlaže samo klasični rižoto već i mnoge kreativnije recepte. Na primer, uz jelo koje je zamisao kuvara vile Krespi di Orta San Đulio – Antonino, za konzorcijum Gorgonzola, dodaje hrskavi čips od pirinča uz mus od gorgonzole i celera.

U mestu Taormina na Siciliji, gde je Pjetro Dagostino glavni kuvar restorana La Capinera, pre nekoliko meseci na meniju imali su artemidski arančino s pirinčem u morskome sosu. „Volim pirinač i u mom meniju on nikada ne nedostaje”, iskren je kuvar. „U davnim vremenima na Siciliji su ga mnogo proizvodili. U današnje vreme, neki manji proizvođači počeli su ponovo da ga uzga-

PUNJENA MOCARELA

Po receptu Rosane Marcijale, iz restorana Le Colonne Marziale kod Kazerte. Za kuvaricu iz Kampanije, jedna od najzanimljivijih osobina pirinča jeste njegova sposobnost da se umeša sa ostalim sastojcima obogaćujući se aromom u postupku. Na primer, njen Rosso San Marzano je rižoto krem s mlekom od mocarele bufale, koji se na tanjiru servira s celim San Marzano paradajzom u



sredini i upotpunjen kremom od bosiljka i aromatičnim biljem. Kuvarica nema uvek rižoto na meniju. Uprkos tome, pirinač obično koristi za originalna jela. Primer je Grigio Perla (sivi biser), rikota sir s dodatkom crnog rižota od sipe, kao i sartù pirinač (onaj koji je

odozgo, italijanska verzija francuskog izraza sur tout), tradicionalni napolitanski recept, koji zadobija na hiljade različitih punjenja, zavisno od sezone. Rosana Marcijale koristi pirinač kao punjenje i za tajlandsku kuglu, filovanu rezancima od pirinča, kandiranu kokosovim mlekom, pečurkama, kurkumom i karijem. Štaviše, u kugli mocarele punjenoj arančinom, tradicionalni sicilijanski arančino, da tako kažemo, biva okrenut naopak.



**Pjetro Liman ukuvava
agavin sirup u pirinač
i balansira njegov ukus
dodajući mu kiselost sokom
od agruma**

jaju, posebno rimsku sortu koja se koristi za arančine i timbale.” Dagostino na meniju ima pirinač artemidu sa sipom, rakovim mesom i kremom od cvetova bundeve. „Želim da to bude rižoto”, kaže on, „ali ne začinjen na tradicionalan način, već s pireom od krompira kuvanog ispod pepela, što mu daje određenu dimljenu notu. Štaviše, zrna artemide ostaju cela. To je pirinač koji nepcima pruža drukčije zadovoljstvo od klasičnog rižota.” Od sorte artemida Dagostino takođe pravi i testo za desert koji se sastoji od bele čokolade i kurkume. *



ALPINA
PREDSTAVLJA NOVO
HORECA PAKOVANJE
U STAKLENOJ
AMBALAZI OD 0,25 L

Alpina je nepogrešivo savršen spoj 35 alpskih biljaka, potpuno jedinstveno gazirano piće koje donosi atmosferu Alpa, gde god da se nalazite, i čini da jedva čekate da dosegnete sve svoje visine. Alpina staklenu ambalažu od 0,25 l možete potražiti kod svog HoReCa distributera.



BARRY CALLEBAUT BELGIJSKA TOPLA ČOKOLADA

Sa Barry Callebaut proizvodima svojim gostima možete priuštiti neverovatno zadovoljstvo i uživanje u intenzivnom ukusu najfinije belgijske tople čokolade, za čiju pripremu su vam potrebna tri proizvoda: Tamna čokolada 54% 2,5kg, Kakao prah Extra brut 2,5 kg i Topping Tamna čokolada 1 kg. Kombinacijom navedenih proizvoda, koji ponaosob čine savršeno izbalansiran spektar sastojaka, zaokupićete pažnju i najzahtevniji gostiju.

Proizvođač: Barry Callebaut

Distributer: Silbo

* — *
SOK OD
NARANDŽE I
JABUKE ZDRAVO
0,75 L

Sok od ceđene narandže i ceđene jabuke, bez dodavanja vode i šećera. Pasterizovan.

Logističke informacije: 6/1 transportno pakovanje

Proizvođač: Zdravo Organic, Selenča

Distributer: ABV distribucija



* — *
SOK OD
GREJPFRUTA
I JABUKE
ZDRAVO 0,75 L

Sok od ceđenog grejpfruta i ceđene jabuke, bez dodavanja vode i šećera. Pasterizovan.

Logističke informacije: 6/1 transportno pakovanje

Proizvođač: Zdravo Organic, Selenča

Distributer: ABV distribucija

Italijanski brat blizanac „živi” u Grčkoj

PASTICIO, GRČKA VERZIJA KOJU PRIPREMA ŠEF HRISTOFOR PESKIJAS, SASTOJI SE OD TESTENINE PENE NA DNU, SLOJA MLEVENE GOVEDINE ILI JAGNJETINE U SOSU OD PARADAJZA, CIMETA I KARANFILIĆA I TESTENINE NA VRHU. NERETKO SE PRE PEČENJA ODOZGO NARENDA I KOZJI SIR

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: STOCKFOOD



HRISTOFOR PESKIJAS

Član je drim-tima grčkih šefova, a predajuć na Kulinarskom fakultetu, iznedrio je mnoge uspješne mlade šefove.

* ————— *

PASTICIO ŠEFA HRISTOFORA

SASTOJCI:

◆ 300 g pene ◆ 50 g putera ◆ jaje ◆ 50 g rendanog parmezana ◆ **Za mesni umak:** 500 g mlevene junetine ◆ veća glavica luka ◆ 2 čena belog luka ◆ 400 g pelata ◆ kašičica soli ◆ ½ kašičice mlevenog bibera ◆ lovorov list ◆ 2-3 grančice svežeg peršuna ◆ manji štapić cimeta ili 1/8 kašičice cimeta u prahu ◆ na vrh noža mlevenog karanfilića ◆ 50 g ribanog sira parmezana ◆ 2 kašike maslinovog ulja
Za bešamel: ◆ 50 g putera ◆ 50 g glatkog brašna, 700 ml mleka ◆ so ◆ beli biber ◆ muskatni oraščić ◆ jaje ◆ 50 g rendanog parmezana ◆ još malo rendanog parmezana za posipanje.

Ne morate biti profesionalac da biste zaključili da vas ovo jelo podseća na lasanju, s tim što je umesto kora korišćena testenina. No, ukoliko ste pomislili da je pasticio italijansko jelo, polovično ste u pravu. Reč je o grčkom jelu koje ima svog brata blizanca u Italiji, a koji se zove pasticio.

U italijanski pasticio se osim testenine dodaju i umaci na bazi povrća, mesa ili ribe. A preliva se bešamel sosom ili obilno prekriva sirom.

Grčka verzija tog jela, bar kako je pravi šef Hristofor Peskijas u svome restoranu, sastoji se od testenine pene na dnu, koja se za razliku od italijanske varijante povezuje jajima i sirom, a potom sledi sloj mlevene govedine (može i jagnjetine) u sosu od paradajza, cimeta i karanfilića. Zatim se stavlja još jedan sloj testenine, te odozgo ide bogati sloj umaka Mornay. Neretko se pre pečenja po vrhu narenda i malo kozjeg sira. *

PRIPREMA:

1. Testeninu skuvajte dopola, pa je procedite i vratite u lonac u kojem se kuvala. Dodajte puter narezan na kockice, poklopite i dobro protresite lonac. Pre slaganja, u testeninu dodajte jedno jaje i parmezan i sve dobro izmešajte.

2. Napravite mesni umak: sitno naseckajte luk, pa ga dinstajte na zagrejanom masnoći dok ne postane staklast, a potom dodajte sitno seckani beli luk. Posle minut dodajte mleveno meso uz stalno mešanje kako bi se meso „raspalo” na što sitnije komadiće i pržite ga barem pet-šest minuta. Potom dodajte paradajz, cimet, karanfilić, lovor, so i biber, pa dinstajte još 15 minuta dok se meso ne uprži, a tečnost ne smanji. Malo prohladite, pa dodajte rendani sir, biber i dinstajte najmanje 15 minuta dok se meso lepo ne uprži i tečnost ne redukuje. Na kraju dodajte peršun.

3. Napravite bešamel: u dubokom tiganju otopite maslac, dodajte mu brašno i propržite ga kao zapršku. Potom u tiganj dodajte zagrejano mleko stalno mešajući da se ne bi napravile grudvice. Kad se umak lepo zgusnuo, dodajte so, beli biber i malo muskatnog oraščića, pa sve dobro izmešajte. Pustite da se umak ohladi. Ako je pregust, dodajte mu mleka do željene gustine. U ohlađeni umak umešajte ulupano jaje i sir.



4. Pripremite pasticio: posudu za pečenje (vatrostalnu ili keramičku) lagano premažite maslinovim uljem, pa po dnu rasporedite polovinu kuvane testenine. Preko nje rasporedite svu količinu mesnog umaka, a po njoj ostatak kuvane testenine. Završite s belim umakom i na kraju sve pospite rendanim sirom. Stavite u rernu prethodno zagrejanu na 180° C i pecite 40-45 minuta dok ne dobije lepu zlatnu boju.

Pinisa, pica pre pice

ITALIJANSKA ŠEFICA VERUŠKA ANKONITANO OTKRIVA ZABORAVLJENI RECEPT ZA TRADICIONALNU PINSU. ČAK JE I U "ENEIDI" ZAPISANO DA SU RIMLJANI GNJEČILI ŽITARICE KAKO BI NAPRAVILI OVALNO PECIVO NA UŽARENOM UGLJU

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: STOCKFOOD

Meka poput oblaka, pinsa, pret-hodnica pice, ove godine se vraća na svetske menije. Baš kao i pica, i pinsa je „izum“ siromašnih poljoprivrednika. Koristili su vodu i mešane žitarice: zob, ječam i proso. Nakon što bi razvukli testo u ovalni oblik, samo bi ga posolili i posuli aromatičnim biljem. Tada bi pinsa bila spremna za pečenje. Ovaj tanki hleb spominje se čak i u „Eneidi“, gde je zapisano da su poljoprivrednici u rimskim selima gnječili žitarice kako bi napravili pinsu. I to na užarenom uglju.

Pinsa podseća na fokaču, samo nema karakteristične rupe, a neretko bogati nadev zamenjuje tek malo maslinovog ulja i ruzmarina. Već zaboravljeno jelo oživele su italijanske pincerije u Americi, a gastronomski poznavaoći najavljuju da bi pinsa u 2020. mogla postati veliki hit. Kad

se tome doda da testo za pinsu lakše pada na želudac od testa za picu, nema razloga da im ne verujemo.

Postoji više vrsta pripreme, od upotrebe različitih mešavina brašna do upotrebe fermentisanog kvasca. Za koju se god varijantu odlučili, potrebno je strpljenje kako bi rezultat bio oblak testa – spolja hrskav, a iznutra mek.

U nastavku teksta donosimo vam osnovni recept za pinsu iz Rima koji je pripremila Veruška Ankonitano, gastro-stručnjak. Ta Italijanka koja živi i radi u Dublinu putuje po svetu šireći tradicionalnu italijansku kuhinju, a gostovala je na većini vodećih kulinarskih TV programa.

„Ovako se pravi pinsa u Rimu, a vi se po svom ukusu poigrajte sastojcima za nadeve, a možete odraditi i klasik s maslinovim uljem, solju i ruzmarinom“, kaže Veruška. *



Već zaboravljeno jelo oživele su italijanske pincerije u Americi



VERUŠKA ANKONITANO

Gastro-pisac i svetski putnik. Između ostalog, vodi kurseve u pinsa školi, a radi i kao tehnički savetnik za picerije.



RIMSKA PINSA

SASTOJCI (za testo):

◆ 800 g pšeničnog brašna ◆ 150 g pirinčanog brašna ◆ 50 g sojinog brašna ◆ 1/2 kesice suvog kvasca ◆ 20 g soli ◆ 10 ml ekstra-devičanskog maslinovog ulja ◆ litar hladne vode.

PRIPREMA:

◆ Pomešajte sve tri vrste brašna i kvasac.
◆ Dodajte 8 dl hladne vode i mešajte tri-četiri minuta.
◆ U testo dodajte so, umesite, pa dodajte ulje i nastavite da mesite.

- ◆ Dodajte preostalu hladnu vodu i mesite još najmanje pet minuta.
- ◆ Stavite testo u posudu i ostavite u frižideru najmanje 35 sati, a možete i 48.
- ◆ Testo izvadite iz frižidera i ostavite ga tri sata, tj. dok se ne udvostruči.
- ◆ Vadite komade testa za jednu pinsu, razvucite ih i rasporedite na nauljenom limu, pa dodajte nadev prema želji.
- ◆ Pecite u rerni zagrejanoj na 200° C oko deset minuta.

SAVET:

Za nadev možete iskoristiti slaninu ili, još bolje, sušene svinjske obraze (guanciale), a naravno i listiće pršute. Pecite ih u tiganju dok ne postanu hrskavi, a potom ih držite na toplom. U isti tiganj, na masnoću dodajte pelat, so i prstohvat čilija. Dinstajte na laganoj vatri deset minuta. Premažite pinsu umakom, pa je ispecite, odozgo stavite slaninu ili pršutu i pospite rendanim pekorinom ili parmezanom.



Distributer za Srbiju:
Silbo d.o.o. Beograd
Tel: 063 29 77 49
Mail: horeca@silbo.rs

📍 silbo
🌐 silbo_official
www.silbo.rs



Kažu da je brašno ključ uspeha jedne pice

Zahvaljujući iskustvu tri generacije napuljskih mlinara, razvijeno je CAPUTO brašno izuzetnog nivoa kvaliteta koje profesionalcima pruža mogućnost da iskažu svoju kreativnost pripremajući vrhunske pice, testenine, kao i slatka testa.

Mešanjem domaćih žita iz italijanskih oblasti Umbrije i Marke, koji čine osnovu proizvoda, sa žitom iz Francuske, Nemačke i Finske, dobija se prirodni proizvod koji ne poseduje veštačke enzime i ekstra aditive.

DAVID (S PENOM) POBEĐUJE GOLIJATA?



OPREZ

Obratite pažnju da ukus i aroma piva ne prevladaju ukuse ostalih (nežnijih) sastojaka

KUVANJE S PIVOM JE AVANTURA U KOJOJ NAJVIŠE ZAVISI OD VAŠE MAŠTOVITOSTI. PIVO PORAZNOLIKOSTI UKUSA I MIRISA DAJE, DODUŠE, VIŠE MOGUĆNOSTI U TOJ PRIČINEGO VINO. PRONAĐITE PIVO KOJE ODGOVARA ODREĐENOM JELU – KAO PIĆE, ALI I KAO NJEGOVO SASTOJAK



Pivo je od svojih prapočetaka mesto bilo u kuhinji. Tamo je i nastalo. „Tečni hleb” nikada nije bio samo dodatak ručku već i sastavni deo recepata. Nekada se pivo neuporedivo više koristilo u kuhinji i sad je vreme za njegov povratak. Da zauzme mesto koje mu pripada, rame uz rame s vinom.

Običaj da se uz hranu pije vino rezultat je civilizacijskih tekovina, po običaju opterećenih predrasudama. Još od doba Rimljana pivo nosi epitet varvarskog pića koje pije plebs, prost svet, ološ, dok je vino piće bogova i namenjeno noblesu. Tako je ostalo do danas, te se boce vina ritualno ispijaju uz najfinija jela u restoranu, a pivo se pije

uz fastfud – picu ili ćevape.

Ovakvu podelu mogu prihvatiti samo ljudi nerafiniranih nepca. Pivo se, kao i vino, jednako dobro spaja s hranom. Štaviše, pivo po raznolikosti svojih ukusa i mirisa daje mogućnosti većeg raspona nego vino. Ovaj primat koje drži vino prenelo se donekle i na kulinarstvo. Čak i domaćice početnice znaju da je vino i te kako važan sastojak u kulinarstvu i to niko ne spori. Pivo u kuhinji spominje se vrlo retko i poznato je samo profesionalcima. Za veliku većinu, korišćenje piva u tu svrhu i počinje i završava se polivanjem praseta na ražnju. Dolaskom slavni svetskih piva na naše tržište, i pojavom piva koja nisu samo uobičajeni lageri, ispunjen je uslov da se ta greška ispravi. Najzad su nam dostupna sva strana piva, a i naši pivari proizvode sve moguće vrste. Nije više kao nekad – kad je na pitanje koje pivo imate, odgovor bio „svetlo i tamno”.

Kuvanje s pivom avantura je u kojoj sve zavisi od vaše maštovitosti. Raznolikost njegovih ukusa omogućuje vam da pronađete pivo koje odgovara određenom jelu kao piće, ali i kao sastojak. Od gulaša, preko ribe, mesa, povrća do raznih deserata. O gljivama da i ne pričamo.

Pivo se savršeno uparuje i s raznim kulinarским tehnikama. Od mariniranja, pečenja, deglaziranja, poširanja – birajte. Gorčina hmelja oplemenjuje jelo, ječmeni



ŠKAMPI NA PARI OD PIVA

Gorčina hmelja oplemenjuje jelo, ječmeni slad dodaje slatkoću, a kvasac u pšeničnim pivima dodaje, naročito testu, lagani kvasni ukus. Probajte vodu zameniti pivom i skuvajte škampe na pari. Deglazirajte pivom. Zamenite vodu ili bujon, u jednom delu, jakim pivom. Jednostavno rečeno, ako volite pivo, ideje za recepte i njegovu upotrebu rađaće se same od sebe

slad dodaje slatkoću, a kvasac u pšeničnim pivima daje, naročito testu, lagani kvasni ukus. Probajte vodu zameniti pivom i skuvajte škampe na pari. Deglazirajte pivom. Zamenite vodu ili bujon, u jednom delu, jakim pivom. Jednostavno rečeno, ako volite pivo – ideje za recepte i njegovu upotrebu rađaće se same od sebe.

Uprkos širokoj primeni, pivo ne ide dobro



PALE ALE ČORBA

Pale ale pivo je korišćeno u ovom receptu zbog svoje gustoće, ali i blage oporosti koja se dobija redukovanjem. Pivo je uticalo i na boju jela koja je dobijena u kombinaciji sa zapečenom junetinom.



SASTOJCI:

◆ 500 g junećih prsa ◆ 200 g luka ◆ 250 g šampinjona ◆ 350 ml Pale ale piva ◆ 700 ml govedeg bujona ◆ 3 čena belog luka ◆ 20 g svežeg peršuna ◆ 3 kašike oštrog brašna ◆ 3 kašike maslinovog ulja ◆ so i biber

PRIPREMA:

1. KORAK Prsa odvojite od kostiju, odstranite masnoću i nasecite ih na kocke. Kostii i masnoću iskoristite za pripremu bujona. Mesu dodajte kašiku maslinovog ulja, dve kašike brašna i promešajte.

2. KORAK U dubokom loncu zagrejte drugu kašiku maslinovog ulja, dodajte meso i naglo ga zapecite sa svih strana da dobije boju ali da ostane srednje pečeno. Nakon pet minuta na srednje jakom plamenu izvadite meso i odložite ga sa strane.

3. KORAK U isti lonac dodajte kašiku maslinovog ulja, a zatim luk i gljive narezane na listove. Dinstajte dok luk ne postane proziran, a šampinjoni ne omekšaju. Preljite pivom i ostavite da provri. Kada provri, nastavite kuvati na slabijem plamenu oko 10 minuta, dok pivo delimično ne ispari.

4. KORAK Dodajte beli luk iseckan na listiće, kašiku brašna, grubo seckani peršun, so i biber. Zatim prelijte goveđim bujonom. Neka ponovo provri, a potom smanjite plamen i nastavite s kuvanjem barem pola sata.

5. KORAK Tokom kuvanja popravite ukus po želji. Kada je kuvanje gotovo, sklonite čorbu sa šporeta te ubacite meso i ostavite ga tako desetak minuta da bi se ono pre posluživanja do kraja termički obradilo. Supu poslužite uz sveže pecivo i hladno pivo.

MARINIRANJEM MESA ZA ROŠTILJ U CRNOM PIVU SMANJUJETE NASTANAK KANCEROGENIH UGLJOVODONIKA



- ◆ **PRŽENJE** Svetlo lager pivo je glavni sastojak orli smese u koju se potapaju namirnice poput povrća, ribe ili gljiva, te se potom pohuju.
- ◆ **REDUKCIJA** Pivo je odlična zamena za vino ili bujon, kada vam treba tečnost za redukciju. Najukusnije je u goveđem gulašu, a najčešći odabir su robusna crna piva. Ako vino u receptu za Boeuf Bourguignon zamenite pivom, dobićete Flamanski gulaš koji Belgijanci zovu Carbonnade. U laganim jelima sa piletinom ili ribom koristite svetla piva i zapamtite: što se pivo duže kuva i više

redukuje tečnost, to se njegov ukus pojačava. Zbog toga, u slučaju jela koja zahtevaju dugotrajno kuvanje prejako ili pregorko pivo moglo bi u potpunosti preuzeti ukus.

◆ **MARINIRANJE** Marinade su najlakši način za upotrebu piva u gastronomiji. Za razliku od vina, pivo ima manje kiselina te se meso može marinirati duže u pivu nego u vinu. Profesionalni znalci mariniraju govedinu u pivu i po nekoliko dana, te se tako marinirani odresci lakše i brže karamelizuju tokom pečenja. Enzimi u pivu su ti koji meso omekšaju, a pored toga smanjuju nastanak kancerogenih spojeva na mesu tokom pečenja na roštilju. Istraživanje koje su sproveli portugalski naučnici pokazalo je da se mariniranjem mesa u pivu smanjuje nastanak kancerogenih policikličkih aromatskih ugljovodonika (PAU) na mesu tokom pečenja na roštilju. Ispitanici su bili podeljeni u četiri grupe. Jedna grupa je jela svinjske odreske koji nisu marinirani, dok su ostale tri grupe konzumirale svinjetinu koja je tri sata stajala u pacu u tri različite vrste piva – bezalkoholno, pilsner i crno pivo. Crno pivo je smanjilo količinu PAU za čak 53%! Bezalkoholno pivo je redukovalo količinu štetnih ugljovodonika za 25%, a pilsner za 13%.

uz sva jela. Najvažnije je da ukus i aroma piva ne prevladaju ukuse ostalih sastojaka. Drugo, možda još važnije pravilo jeste da ne možete bilo koje pivo koristiti za pripremanje bilo kojeg jela. Naime, za piletinu i morske plodove koristite pšenično pivo, dok za svinjetinu, junetinu ili govedinu uzmite gušća i slađa piva (ale), te jaka crna piva (porter i stout). Orasnice i posne torte idealne su da se u njih umeša i pivo. Čokoladni tartufi su savršen spoj gorke čokolade sa minimum 70% kakaoa, slatke pavlake i crnog piva. Budite oprezni pri korišćenju piva s velikom količinom hmelja (npr. IPA) u kuvanju – nakon isparavanja ona sa sobom ostavljaju prilično gorak ukus. Pivo koje ste koristili u pripremi nekog jela možete i poslužiti uz to jelo, jer će se ukusi odlično dopunjavati. Ovo nije strogo pravilo, pa ako ste ljubitelj kontrasta, možete poslužiti potpuno drugačiju vrstu piva od onog koje ste koristili u receptu. ✱



U zemljama, poput Belgije, Nemačke, Austrije, Češke, većina restorana, pored vinske, imaju i pivsku kartu, a tokom obroka može se piti do četiri različite vrste piva, nikako više. Važi sledeći redosled: premium lager, nakon toga lagano visoko prevrelo pivo, zatim pivo kiselkastog ili voćnog ukusa, a na kraju tamno pivo sa izraženom slatnom aromom. Kiselkasto ili voćno pivo možete uspešno zameniti pivskom mešavinom sa dodatkom limunade, pomorandže ili voćnog sirupa.

UPARIVANJE PIVA I HRANE

KAO APERITIV
svetla, visoko prevrela / suva / piva plzenskog tipa ili gorča ale piva, kao i pivske mešavine
PREDJELO OD JAJA
lager ili trapist pivo
PREDJELA OD SIRA, MARINIRANE I DIMLJENE RIBE
kiselkasta piva (npr. belgijsko lambic ili crveni ale)
TATARSKI BIFTEK
lagano pivo
ŠPARGLE (same ili s jajima)
lager pivo
LOSOS
najbolje mu odgovara visokoprevrelo pivo dortmuskog tipa, zbog njegove „suvoće“ i osvežavajućih svojstava koja pojačavaju ukus ribe
SUPA
uz supu se ne pije pivo, ali ako je supa pripremljena s pivom – tada se pije isto pivo
GULAŠ, PASULJ I KARI
jače tamno pivo
RIBLJA JELA (kiselkasta)
pilsner i pšenična
BELA RIBA
gorče plzensko pivo
DIMLJENA RIBA
rauchbier i svetla piva
ŠKOLJKE I RAKOVI
stout i porter piva
PILETINA, SVINJETINA, JUNETINA
lager piva
ROŠTILJ, RAŽANJ
nešto manje prevrela piva sa izraženijim slatnim ukusom (za gurmane idu i dimljena, porter ili stout piva)
DIVLJAČ
crna piva
JAGNJETINA, OVČETINA
crna piva
SALATE
sladno pivo
SVEŽI NEDOZRELI SIR
lagana svetla piva
JAKI SIREVI
jaka i piva sa umerenom količinom hmelja
DESERT SA SVEŽIM VOĆEM
pšenična i belgijska piva
KOLAČI OD SVOG VOĆA, PUDINZI I KREME
dvostruko sladna piva, jaki porter ili slatki stout
ČOKOLADNI DESERTI
crna piva
KAO DIGESTIV
diskretno slatkasta piva, dvostruko sladna piva, ječmena piva i škotski ale
PICE I SENDVIČI
umereno gorka piva, piva sa manje hmelja i piva sa 3,5% alkohola



MENDOZA ARGENTINA
TITO ZUCCARDI
PARAJE ALTAMIRA - VALLE DE UCO


ZUCCARDI
VALLE DE UCO


AMARONE
doo Beograd

ZA DISTRIBUCIJU
WINE&PLEASURE • WINEART

UVOZNIK EGZOTIČNIH VINA

www.amarone.rs

JEDNO OD ODOMAĆENIH JELA SA TRADICIONALNE ITALIJANSKE TRPEZE JESTE I KARBONARA. NO, SASTOJCI SU TOLIKO PROMENJENI DA VIŠE NEMA VEZE SA ORIGINALNOM VERZIJOM. ŠEF MASIMO BJANKI VRAĆA NAS NA PRAVI PUT TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ

Bez guanciale nema karbonare



MASIMO BJANKI

Jedan od najcenjenijih stručnjaka za paste. Bio je šef kuhinje sidnejskih restorana „Buon Ricordo“ i „Mosaic“, a sada vodi restoran „Cabana“.

Karbonara je ponos središnje Italije, a posebno Rima, gde se prekuvana testenina smatra (osmim) smrtnim grehom, a na popisu neoprostivih sastojaka nalazi se pavlaka za kuvanje. Ne ulazeći u to da li smo upravo opisali većinu vrsta karbonare koje se nude kod nas, potrudimo se da uz malo truda i korišćenje pravih namirnica dobijemo oprost grehova.

Ako želite da pripremite pravu pastu karbonaru, a da prihvatimo savet italijanskog šefa Masima Bjankija, kuvane špagete morate da pomešate s jajima, sirom i slaninom. Da budemo još konkretniji nema originalne karbonare bez slanine guanciale. Reč je o slanini od sušenih svinjskih obraza, koja ima jaču aromu od pancete, ali daleko mekšu teksturu, i karakteristična je za središnju Italiju. Sastavni je deo recepta za pastu alle amatriciana, alla gricia, nduja calabrese, strozzapreti, pecorino romano e guanciale, tagliatelle con guanciale e zucca i slično.

Guanciale slanina priprema se tako što se sveži svinjski obrazi trljaju solju, šećerom, crnim biberom i crvenom paprikom, a od drugih začina mogu se koristiti majčina dušica, ruzmarin i beli luk. Svinjski obrazi potom se dime i suše u zavisnosti od ukusa. Druga greška, da ne kažemo greh, jeste korišćenje pavlake za kuvanje. Barilino istraživanje pokazalo je da 90 odsto svetske populacije koja priprema testeninu u nju dodaje pavlaku. Ni u našim restoranima nije neobično da se posao pojednostavljuje na taj način, no pravi znalci zgušnjavaju sos koristeći jaja. Pošto skuva testeninu, Bjanki je poveže sa smesom od šest žumanaca, tri belanceta, parmezanom i pekorinom, te hrskavo pečenom slaninom. Jaja nikako ne treba dodavati dok je tiganj na vatri jer sos lako može da se zgrudva, a da bi se sastojci lepo povezali, treba ih energično umešati. Dozvoljene varijacije koje šefovi koriste jesu samo žumanca, bez belanaca, neki upotrebljavaju samo parmezan, neki samo pekorino, no svi se slažu u jednom: pavlaka za kuvanje kvare karbonaru. *



* ————— *

CARBONARA LA CUCINA ITALIANA

SASTOJCI:

- ◆ 350 g špageta ◆ 120 g slanine guanciale
- ◆ 30 g pekorino sira ◆ 20 g narendanog parmezana ◆ dva žumanceta



PRIPREMA:

Dok se testenina kuva, slaninu isecite na kockice i prepržite u tiganju na umerenoj temperaturi. ◆ U avanu izdrobite crni biber i dodajte ga slanini. Možete dodati i zdrobljeni beli luk. ◆ Kad se iz slanine otopi višak masnoće, ugasite vatru, a u tiganj dodajte špagete i vodu od kuvanja, koja će biti baza za sos i ujedno zaustaviti proces prženja. ◆ U posudi umutite žumanca, ubacite pekorino sir, pa tako umućenu smesu dodajte testenini. Energično promešajte, da se sastojci prožmu. ◆ Sipajte u tanjir, narendajte parmezan i poslužite odmah.



Boemska šešir vešalica

SAŠA KOVAČ, ŠEF ČUVENOG RESTORANA "TRI ŠEŠIRA" U SKADARSKOJ ULICI PREDSTAVLJA JELO ČIJI BIRANI SASTOJCI GARANTUJU SENZACIJU UKUSA

TEKST: MIODRAG ALEKSIĆ FOTO: ŽARKO RADOVANČEV



SAŠA KOVAČ

Šef kuhinje restorana "Tri šešira"

Interesantan spoj dodataka glavnoj namirnici laks kareu, koji čine slatkaste suve šljive, njeгуška pršuta u kombinaciji s ajvarom, kačkavaljem, kajmakom i lukom, stvara fuziju koja će obradovati sve gurmane. Šešir vešalica se smatra istinskim tradicionalnim delikatesom.

Kuvari često kombinuju suve šljive za pripremu ovakvih specijaliteta jer njihova kiselina apsorbuje masti. Prednost je i ta što se osušeno voće može dugo čuvati dok stajanje ne utiče na hranljivu vrednost. Suva šljiva sadrži koncentrisane blagotvorne sastojke, dok je energetska vrednost znatno veća u odnosu na sveže plodove. *



ŠEŠIR VEŠALICA

SASTOJCI:

- ◆ 250 g svinjskog laks karea
- ◆ 40 g suvih šljiva
- ◆ 40 g kačkavalja
- ◆ 30 g njeгуška pršute
 - ◆ 30 g ajvara
 - ◆ 30 g kajmaka
 - ◆ malo belog luka
- ◆ Prilog pekarski krompir, grašak, kukuruz i šargarepa.

PRIPREMA:

Svinjski laks kare razlupati u obliku šnicle, napuniti ga suvim šljivama i kačkavaljem, zatim obložiti listovima njeгуška pršute. Ispeći na roštilju. Zagrejati kajmak, dodati ajvar i začiniti sa malo belog luka. Iseći ispečenu vešalicu na tri komada i servirati na toplom sosu od ajvara i kajmaka uz dodatak povrća kao priloga.

Prijatno.



SUVA ŠLJIVA SE ČESTO KORISTI ZA PRIPREMU OVAKVIH SPECIJALITETA JER NJIHOVA KISELINA APSORBUJE MASTI



BUNDEVA JE VRELO INSPIRACIJE

oktobar/novembar 2020

42

KRALJICA JESENI JE JEDNA OD NAJISPLATIVIJIH NAMIRNICA KOJU MOŽETE KUPITI, JER JE DOSLOVCE MOŽETE ISKORISTITI CELU – UKLJUČUJUĆI I NJENE SEMENKE

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: SHUTERSTOCK

Nema bolje jesenje namirnice od ukusne bundeve. Pritom, ovaj mesnati plod raste na svim kontinentima, a dolazi u različitim veličinama i bojama. Ibica, francuska anđelika, Butter-Nut, prinčeva kruna, klasična banatska bela (ludaja), japanska hokaido, kaboča, turban tikva, Musquee de Provence samo su neke od sorti koje se uzgajaju kod nas, a jesen je idealno doba da bundeva zauzme veoma visoku poziciju u vašim jelovnicima. Supa od bundeve je izvrstan obrok koji se lako priprema. Bundevu nasecite na kockice, skuvajte u vodi, pa je blendirajte kad omekša. Dodajte joj mleka, malo pavlake za kuvanje, začinite solju, biberom i muskatnim oraščićem. Odozgo pospite prepržene komadiće slaninice i tostirane bundevine semenke. Varivo pripremite tako što ćete najpre komadiće bundeve pro-

dinstati na luku. Dodajte šargarepu, pastrnak, paradajz pelat, omiljene začine, pa poslužite uz krutone ili kao sos za pastu.

Možete je narezati na kriške, ispeći na grilu i dobiti prilog, uz meso s roštilja. Manje plodove možete izdubiti, zapeći u rerni, te iskoristiti kao „jestivi tanjir“ za služenje supe ili variva od bundeve. Umesto prženih krompirića, u dubokom ulju ispržite komade bundeve, a za ovo iskoristite tvrdi deo „mesa“, onaj uz samu koru bundeve. „Cafe Bar & Restoran“ donosi vam još četiri ideje za kompletan dnevni meni od bundeve. *



DORUČAK

* ————— *

LA FRITTATA DI ZUCCA

Đulija Skarpaleđija, instruktorka kuvanja, priprema ovaj obogaćeni omet koji je savršen za prvi dnevni obrok. Žalfija mu daje poseban toskanski šmek.

SASTOJCI: 400 g bundeve, posoljena i narezana na sitne komade ♦ 2 kašike običnog brašna ♦ 2 čena belog luka ♦ 4 jajeta ♦ 12 listova žalfije ♦ 2 kašike parmezana ♦ morska so ♦ maslinovo ulje

PRIPREMA:

KORAK 1 Komadiće bundeve stavite u posudu s brašnom i posolite i pobiberite. Promešajte da svaki komadić bude obložen brašnom.

KORAK 2 U veliki tiganj sipajte malo maslinovog ulja. Dodajte zgnječene neoljuštene čenove belog luka i sotirajte ga dok ne poprime zlatnu boju. Zatim dodajte bundevu i žalfiju. Kad bundeva postane zlatnobraonkasta, izvadite beli luk i ukoliko je potrebno popravite ukus solju i biberom.

KORAK 3 Umutite jaja s parmezanom, posolite, pobiberite, a zatim time prelijte bundevu koja je u tiganju. Mehuriće koji se pojavljuju probušite vrhom noža.

KORAK 4 Nakon što dno fritate bude pečeno, okrenite je i ostavite na vatri još pet minuta. Pre serviranja sipajte malo maslinovog ulja. Omet opciono poslužite uz salatu od mladog spanaća.

NAPOMENA: Ovu fritatu možete pripremiti i tako što ćete polovinu količine bundeve zameniti tikvicom, s time što ćete tikvicu dodati kad je bundeva već dopola gotova.



RUČAK

* ————— *

LAZANJA S BUNDEVOM, RIKOTOM I BLITVOM

Super kremasta lasanja sjajna je za glavno jelo, a ono što je čini još posebnijom jeste to što je napravljena bez sosa od paradajza.

SASTOJCI: testo za lasanje ♦ ekstradevičansko maslinovo ulje ♦ 1 luk ♦ 2 kg blitve ♦ 2 čena belog luka ♦ morska so ♦ mlevena paprika ♦ 450 g pirea od bundeve ♦ ¼ šolje pavlake za kuvanje ♦ muskatni oraščić ♦ kajenski biber ♦ 750 g rikota sira ♦ 2 velika jajeta ♦ 150 g parmezana ♦ 150 g sira fontina

PRIPREMA:

KORAK 1 U velikom tiganju zagrejte 2 kašike maslinovog ulja. Dodajte luk i dinstajte ga dok ne omekša. Ubacite blitvu i tretirajte je oko 8 minuta dok ne „svene“. Dodajte zgnječeni beli luk i, nakon jednog minuta, začinite mlevenom paprikom, solju i biberom i prebacite u tanjir da se malo ohladi.

KORAK 2 U posudi pomešajte pire od bundeve, pavlaku za kuvanje, muskatni oraščić, so i kajenski biber. U drugoj posudi pomešajte rikotu s jajima, 100 grama parmezana, 75 g sira fontina i jednu i po kašiku soli.

KORAK 3 Zagrejte rernu na 200 stepeni C. U velikom loncu kuvajte listove lasanje u ključaloj i posoljenoj vodi. Nakon što ih dobro ocedite, spremni su za ređanje lasanje. U dobro podmazanu keramičku posudu ređajte naizmenično testo, fil s bundevom, zatim testo, pa fil od sira, na koji ide blitva. Ponovite dok ne potrošite sve sastojke.

KORAK 4 Lasanje prekrijte folijom i pecite oko 40 minuta. Nakon toga, izvadite ih iz rerne, uklonite foliju te pospite sa preostalim parmezanom i fontina sirom. Zapecite još malo, dok kora ne postane zlatnobraon (oko 5 minuta). Ostaviti lasanje 15 minuta da se prohlade i poslužite.

NAPOMENA: Nepečene lasanje možete držati u frižideru preko noći. Potrebno je samo pre pečenja ostaviti ih malo da odstoje van frižidera, da se vrate na sobnu temperaturu.



VEČERA

* ————— *

RAVIOLI DI ZUCCA CON SALSA DI PANCETTA

Šef Frančesko Bracali puni jastučiće od testa pireom od pečene bundeve i kremastim sirom. Sos od dimljene slanine savršen je dodatak ovom jelu.

SASTOJCI: 400 g mekog brašna ♦ 3 velika jajeta ♦ 1 kašika ulja ♦ malo soli ♦ **Za fil:** 250 g bundeve ♦ 40 g parmezana ♦ 150 g kremastog sira ♦ vlašac ♦ so i biber ♦ **Za sos:** 100 g slanine ♦ začinsko bilje ♦ glavica luka ♦ maslac ♦ 2 dl bujona ♦ 1/2 kašičice jestivog skroba ♦ parmezan

PRIPREMA:

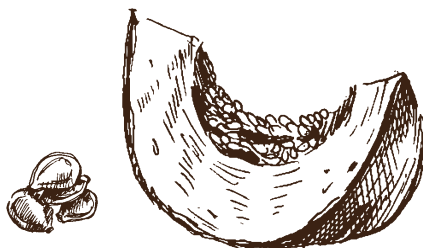
KORAK 1 Pomešajte sastojke za testo i mesite ga desetak minuta pa ga zamotajte u krpu. Kriške bundeve prelijte maslinovim uljem te u plehu obloženom papirom pecite oko 45 minuta na 180 stepeni C.

KORAK 2 Bundevu zgnječite u pire, dodajte parmezan, kremasti sir, seckani vlašac so i biber. Razvaljajte testo na debljinu od oko 2 mm. Izrežite ga na kvadrate, te na sredinu stavite fil. Ivce kvadrata navlažite vodom, spojite krajeve i ostavite da se kratko prosuše.

KORAK 3 Na maslacu propržite luk i slaninu, dodajte bujon pomešan sa skrobom i začинима.

KORAK 4 Skuvajte raviole i prelijte ih sosom, te pre posluživanja pospite parmezanom.

NAPOMENA: Ukoliko želite da dodate još note hrskavosti, tostirajte semenke bundeve i pospite raviole i njima.



DESERT

* ————— *

MUSKATNI TIRAMISU

Krem od muskatne bundeve iznenađujuće osvežava ovaj italijanski klasik. Vizuelno je atraktivniji, a aroma mu je daleko punija.

SASTOJCI: 400 g piškota ♦ 0,5 l crne kafe ♦ 1dl likera Amareto ili ruma ♦ 1 kašičica cimeta ♦ **Za krem:** 400 g pirea od pečene muskatne bundeve ♦ 250 g maskarpone sira ♦ 200 ml slatke pavlake ♦ 1 kašičica kardamoma ♦ 2 žumanceta ♦ 2 kašike šećera ♦ 2 vanil-šećera ili jedna mahuna vanile ♦ **Za posipanje:** Amareto keks ili gorki kakao

PRIPREMA:

KORAK 1 Skuvajte kafu koju najviše volite da koristite u klasičnom tiramisuu. Kad se ohladi, izlijte je u širu posudu i dodajte joj kašičicu cimeta, liker Amareto ili rum i pomešajte.

KORAK 2 Za krem 2 žumanceta na pari kratko umutite sa šećerom i vanil-šećerom. Dodajte kašičicu kardamoma i pire od bundeve, pa sve dobro izmešajte. Potom dodajte maskarpone i mutite dok se smesa ne sjedini. U drugoj posudi umutite slatku pavlaku, dok ne dobijete kompaktnu smesu. Tako napravljeni šlag ubacite u smesu od jaja i sira, pa nežno sjedinite masu.

KORAK 3 Piškote podelite na dva jednaka dela i slažite tako da svaku piškotu umočite najpre u pripremljenu kafu. Na prvi sloj nanosite polovinu krema, poredajte drugi deo piškota i završite s drugim slojem krema. Tiramisu možete slagati i u dekorativne čaše.

KORAK 4 Kolač na kraju pospite gorkim kakaom ili mrvljenim Amareto keksom. Odložite u frižider do posluživanja.

ALKOHOL GEL U KESICAMA OD 2 G

Alkohol gel je dezinfekciono sredstvo na bazi alkohola, a preparat treba ravnomerno naneti na ruke, a zatim utrljati. Zbog svog specifičnog sastava, garantovano štiti i neguje ruke.

Logističke informacije: Kesice od 2 g pakuju se u kutiju od 100 komada. Proizvod se pakuje i u PE ambalažu od 900 g i od 2.900 g.

Proizvođač: Ras Produkt, Požarevac

Distributer: Coffee Shop Ras, Požarevac



SHAKE AUTOMATIC DOZATOR ZA DEZINFEKCIJU RUKU

Prenošenje opasnih bakterija preko ruku ima veliki uticaj na zdravlje vas i vaših zaposlenih. Na naše tržište stigao je jedinstveni Shake Automatic dozator, koji pruža brzu i optimalnu dezinfekciju kože ruku u samoj jednoj dozi.

Sredstvo za dezinfekciju u obliku spreja dostupno je u tri nivoa doziranja (2100 doza, 1400 doza ili 700 doza). Dovoljno je da približite ruke dozatoru i sredstvo će se pomoću senzora brzo raspršiti po vašim rukama.

Posetite Hygiene Systems radnim danima od 8 h do 16 h i subotom od 9 h do 15 h ili poručite vaš Shake Automatic dozator pozivom na: +381 11 711 88 30.

www.hygiensystem.com



MAŠINA ZA PRANJE ČAŠA GS 37 DDE

Mašina za pranje čaša sa pumpom za sjaj i pumpom za deterdžent, ciklus pranja tri minuta.

Proizvođač: DIHR Italija

Uvoznik i distributer: Termiko Srbija



PRETVORITE ZID, SVOG KAFIĆA U MAGNET ILI PIŠI-BRIŠI ZID

Zamislite da na zid svog restorana ili kafića možete da zalepíte magnet, jednostavno i lako. Zamislite da na zid svoje kuće ili nekog poslovnog prostora, dečje igraonice, obdaništa, kancelarije, ordinacije, prodavnice ili restorana možete da stavíte magnet ili neki drugi „magnetni“ detalj: foliju, traku, slova, elemente

MagnetPaint magnet seta ili jačih neodimijumskih magneta. E baš upravo to vam omogućava MagnetPaint, tamnosiva lateks boja na vodenoj bazi sa nerđajućim česticama gvožđa. Nakon nanošenja najmanje tri sloja, MagnetPaint se može prebojiti bilo kojim konvencionalnim tipom boje za zidove na vodenoj bazi. Magnetska snaga će zavisiti od broja nanetih slojeva, ali i od veličine i čvrstoće korišćenih magneta.

MagnetPaint je siguran i bezbedan za korišćenje, a omogućava upotrebu magneta na gotovo svakoj površini. Čak i na zakrivljenim površinama na kojima su oglasne table i panoi neprikladni, MagnetPaint omogućava kreativno korišćenje prostora na zidu.

CRTAJ I OBRISI BEZ MUKE! Idealno za ispisivanje dnevnih menija ili drugih važnih poruka za vaše klijente. SketchPaint pretvara gotovo svaku glatku površinu u površinu za pisanje i crtanje sa karakteristikama piši-briši table. Ovo joj daje mogućnost primene ne samo u dečjim sobama, vrtićima i školama, već i u ozbiljnom svetu odraslih – u konferencijskim salama, kancelarijama. SketchPaint je raspoloživ kao beli ili bezbojan premaz, oba u sjajnoj ili mat verziji. Bez mirisa je i bez štetnih materija (bez VOC-a). Ako želite da površina bude ujedno i magnetna, tada prvo kao podlogu nanosimo MagnetPaint.

Ukoliko ste se odlučili da svoje zidove pretvoríte u magnet ili ploču za pisanje, proverite i naš dodatni asortiman. Od markera za pisanje po piši-briši površinama i sredstava za njihovo održavanje do jakih (neodimijumskih) magneta u raznim oblicima, u ponudi imamo veliki asortiman proizvoda idealnih za korišćenje uz magnetnu boju MagnetPaint i piši-briši boju SketchPaint.

Potražite u maloprodajnim objektima Roma Company ili na sajtu www.roma.rs

HENKELMAN - VAKUMIRKE KOJE ČUVAJU SOKOVE U NAMIRNICI I SPRECAVAJU KVARENJE HRANE

Savremena gastronomska postignuća obezbedila su visok kvalitet, kakav danas gosti i očekuju, a to je nemoguće bez kvalitetne ugostiteljske opreme. Vrhunski šefovi mogu ostvariti dobre poslovne rezultate samo pomoću savremene tehnologije. Vakuum mašina im pomaže da štede i pripremaju najkvalitetnija jela, i to pomoću dodatnih funkcija koje ova vakuumirka nudi, poput brzog omekšavanja i mariniranja. Uz Henkelman mašinu može se produžiti rok trajanja namirnica do nekoliko puta, a ujedno očuvati se njihova svežina i kvalitet. Samo Henkelman vakuumirka uspeva da sačuva sokove mesa i ribe u namirnici i time spreči njihovo kvarenje.

Henkelman se na tržištu izdvojio kao lider sa vakuumirkom koja je jedini izbor onih koji znaju da je zarada u uštedi, a kvalitet beskompromisan.



Plemenita srnetina (bez salamurenja) u brzoj marinadi

ANATOMSKI REZOVI MESA OD BEDARA DO LEĐA I KAREA IDEALNI SU ZA BRZU TERMIČKU OBRADU, ALI SE SVE VIŠE SERVIRAJU SIROVA, U KARPAČIMA ILI TARTARIMA

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: STOCKFOOD



IDEJA ZA MENI

Srneći karpacio

Sastojci za 4 osobe:

- * 320 g srnećeg filea
- * 100 g kuvane cvekle
- * 30 g limuna
- * 25 g crvene borovnice
- * 140 g smokve
- * 30 g vinskog sirćeta
- * 130 g jagoda
- * 15 g šećerne trske
- * 40 g ekstra devičanskog maslinovog ulja
- * 5 g listova nane
- * 5 g soli i bibera

Priprema: isecite meso na šnite od 15 g. Izlupajte ih na vrlo tanke šnicle. Jagode nasecite na komade. Začinite šećerom i sirćetom i ostavite da se odmara 24 sata. Procedite. Očistite cveklu. Uvijte u cilindar i tanko secite nožem. Limun oljuštite. Začinite cveklu solju i biberom, limunovom sokom i narendanom koricom od limuna. Na tanjir stavite kriške cvekle. Prekrijte ih kriškama srnetine, začinite sirćetom od jagoda i maslinovim uljem. Ukrasite isečenim crvenim borovnicama, jagodama, smokvama i listovima nane.

Srnetina je nekada, po tradiciji i potrebi, pripremana najviše u salamuri. Duga, u osnovi alkoholna marinada, dugi periodi sazrevanja i kuvani paprikaši bili su način da se ublaži miris i omekša meso divljih životinja. One koje danas koristimo potiču od životinja koje su odgajane i zbrinute na takav način da su pomenute karakteristike od početka prigušene u najvećoj mogućoj meri. U stvari, aktuelno tržište ne prihvata jake mirise niti strukture koje zahtevaju uporno žvakanje, a da ne spominjemo estetski aspekt koji daje tamna boja divlje životinje. Zbog svega toga uzgajivači i proizvođači srnećeg mesa su uspeli da "pripitome" ukuse i mirise, te su uspeli da divljač približe širokim narodnim masama.

Srna ima crveno meso, koje je po boji vrlo slično govedem, ali manje zahtevnu strukturu i znatno blaži miris. To nam pomaže da je koristimo za jela koja su ranije mogla biti barem rizična, ako ne i nemoguća. Anatomski rezovi od bedara do leđa i karea mogu se koristiti za brzo kuvanje, štaviše sirove, u karpacima ili tartarima. Jedna od karakteristika tog mesa jeste vrlo nizak sadržaj masnoća, te otuda i potreba za dinstantjem pomenutih narezaka. Meso srne, osim što je „plemenito” u poređenju sa svinjetinom ili govedinom i tako s dodatkom komercijalnom vrednošću u "tanjiru" prihvaćeno od potrošača, ima i značajne zdravstvene karakteristike zasnovane na niskim vrednostima masnoća. U proseku vrednost masnoće iznosi 2,66 g i 21,15 proteina, u odnosu, na primer, na prosečno 20 g masti i 17,98 proteina

govedeg bifteka. Srnetina sadrži sve vitamine u optimalnim količinama, a odlikuje se relativno povoljnim sadržajem gvožđa (3,0 mg na 100 g) Može da se ubaci u meni u podne i idealno je u večernjoj ponudi, za šta se koriste recepti koji pomažu da kuvar pokaže svoju sposobnost obrade sastojaka. I za kraj, srnetina se najbolje dopunjuje sa italijanskim vinima napravljenim od italijanske sorte nebiolo. Od nebiola se prave crvena vina intenzivnih aroma tartufa, dima i sladića koja čine izvanrednu kombinaciju sa ovim aromatičnim i posnim mesom. Srnetina je meso koja ne traži taninska vina pa dobar izbor može biti i pino noir. *



ROBERTO KARČANGU

Kuvar s tridesetogodišnjim iskustvom pruža savete i usluge u svom studiju R.C. Food consulting.

SVAKI PUT KAD POSETI DOMOVINU, ŠEF ŽIVKO RADOJČIĆ, NADAHNUT IDEJAMA, PROMENI MENI U SVOM CARSTVU, RESTORANU MARLOW BISTRO. FUZIJOM ITALIJANSKE RUSTIKALNE KUHINJE I BALKANSKIH TRADICIONALNIH JELA, STVARA KREACIJE U KOJIMA UŽIVAJU I TURISTI I STANOVNICI NJUJORKA

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: MARLOW BISTRO

Balkansko-mediteranski miks u srcu Menhetna



ŽIVKO RADOJČIĆ

U njujorškom restoranu Marlow Bistro radi na poziciji executive chef, a pre toga iskustvo je sticao u restoranima Picholine, Jungsik, Juni, Eleven Madison Park i Daniel.

Kad god sam kod kuće, moja porodica kuva za mene,, objašnjava šef Živko Radojčić nakon što se iz rodne Srbije vratio u Njujork. Svaki put kada poseti domovinu, on promeni meni u svom carstvu, restoranu Marlow Bistro u elitnom delu Njujorka.

„Od rođaka do mame i tate, uvek me iznenade starim porodičnim receptima, koji mi posluže kao osnova za nove kreacije,, kaže on i dodaje da mnoga njegova najslavnija jela, koja simbolizuju rustikalnu italijansku kuhinju, sadrže srpske korene. Iz te fuzije Živko dobija potpuno novu, rekli bismo njujoršku modernu kuhinju.

Ispekao je kulinarski zanat u renomiranim njujorškim restoranima. Na listi su Picholine, Jungsik, Juni, Eleven Madison Park i Daniel. Tada je već počeo da kreira elegantne spojeve mediteranskih ukusa, poput salate od artičoka s musom od kozjeg sira i suvih maslina, bakalara s pastom od sipinog mastila, kulena i sosa od jastoga, usoljenih, sušenih pa dimljenih pačjih grudi sa sočivom i ajvar sosom. Iznenadio je Njujorčane svojom palentom od sremuša s poširanim jajetom, šparglom i raguom od divljih pečuraka.



POŠIRANO JAJE S PALENTOM, TARTUFIMA, ŠPARGLAMA I RAGUOM OD GLJIVA

SASTOJCI:

- ◆ 120 g palente
- ◆ ½ l mleka
- ◆ 250 g vode
- ◆ 75 g putera
- ◆ 65 g parmezana
- ◆ soli po ukusu
- ◆ 50 g pirea od sremuša

PRIPREMA:

Sipajte mleko i vodu u lonac i kuvajte na jakoj vatri. Dodajte palentu polako, mešajući da se ne naprave grudvice. Smanjite toplotu na nisku i kuvajte 10-15 minuta. Sipajte još vode ako je previše gusta. Dodajte puter, sir, so. Ako palentu ne servirate odmah, držite je na toplom. Ako je služite odmah, dodajte pire od sremuša.



SREMUŠ ◆ Sto pedeset grama sremuša sotirajte zajedno sa 20 g svežeg peršuna. Stavite na pleh, pa u zamrzivač ili frižider na petnaestak minuta da bi sačuvao boju, zatim ocedite višak vode i napravite pire s dodatkom maslinovog ulja i malo soli po potrebi.

RAGU OD GLJIVA ◆ U tiganj stavite 100 g sitno seckanog crnog luka. Sotirajte tri-četiri minuta na srednjoj vatri, pa dodajte 125 g gljiva. Deglazirajte sa 50 g marsala vina. Dodajte 175 g Demi-Glace fonda i kuvajte dok sos ne postane gladak, ali ne previše gust. Dodajte 25 g putera, so, crni biber, 50 g paste od tartufa i prstohvat soli. Ohladite i čuvajte u frižideru ako ga nećete odmah koristiti.

SERVIRANJE:

Pomešajte toplu palentu s divljim prazilukom i izvadite dve kašike na tanjir. Tople, blanširane špargle stavite pored palente, a blanširano jaje između palente i špargli. Na vrh stavite ragu od gljiva. Ukrasite mikrobiljem (peršunom, vena listom itd.).

ŠPARGLE ◆ U posoljenu kipuću vodu stavite špargle i blanširajte ih 30 sekundi. Stavite ih u ledenu vodu da bi sačuvale boju.

* ——— *

MARLOW BISTRO
1018 AMSTERDAM
AVENIJA,
NJUJORK



Kombinujući gastro-kulturu Italije bogatu testeninom, svežu morsku hranu na obali i alpsku tradiciju bogatih sireva i zanatskog mesa s našim jelima, pokazao je gostima svog restorana da je balkanska kuhinja jedna od najraznovrsnijih na svetu.

Iako mu je „službeni” mentor poznati šef Terans Brenan, Živko dolazi iz porodice koja je iznedrila veliki broj gastro profesionalaca, zaključno s njegovom tetkom, stručnjakom za peciva, koja je radila za predsednika Jugoslavije Josipa Broza Tita.

Radojčić odaje počast svojoj zaozastavštini ponudama poput švarcvald torte, koju je doradio do oblika čokoladnog musa punjenog višnjom, s dekoracijom od badema i čokolade i jestivim staklom od višnje, zatim karamelizovanim kozjim sirom sa džemom od smokava, sušenom korom od oraha i sorbeom od ruzmarina i kruške... Sledovi se nižu kao biseri na ogrlici.

„Osnovna ideja vodilja za menije jesu sveže, sezonske namirnice”, objašnjava kuvar i navodi na čuvenu pijacu Union Square Farmers Market. Pored toga, raduju ga i redovne isporuke šumskih gljiva, voća i povrća s lokalnih farmi, te organskih jaja koja proizvode Amiši. Na kraju, ali nikako ne manje važno, Radojčićeva inspiracija dolazi iz omiljenih jela njegove mladosti, koja na meniju dobijaju počasno mesto. *



SEN ŽAK ŠKOLTJKE



DŽIGERICA



BRANCIN



TELETINA

* ——— *

*Preporuka
doajena
gastromnije*

Jedna od legendi gastronomskog novinarstva Džefri L. Štajngarten, posetivši Marlow, napisao je sledeće: „Ponadao sam se da će hrana dočarati šarm bistrea. Od meke svetlosti sveća do prilično ukusno raspoređenih biljaka u saksijama, sve je govorilo da će i hrana biti dobra. Moja očekivanja bila su nadmašena. Počevši od predjela, salate od jerusalimskih artičoka i kozjeg sira, palente sa sirom i domaćeg hleba – hrskave fokače s maslinovim uljem, jedva sam čekao nastavak.

U svakom restoranu obavezno naručim testeninu, jer se tu vidi umešnost svakog šefa. Tortelini s grilovanom jagnjetinom, riktom začinjrenom mentom i mladim lukom bili su perfektni zalogaj. Već dobrobrano sit, probao sam od prijatelja raviole s kozjim sirom i raguom od dinstane jagnjetine i džema od kiselih paprika. Srećom, poveo sam dva prijatelja, pa sam mogao da uživam i u manjem parčetu pice s tartufima, kozjim sirom, francuskim pasuljem i pršutom iz Parme.

Ali čak i ako ste baš puni, puni, morate ostaviti prostora za desert. Poslastičarka Leidi Azcona stvara vizuelno savršene slatkiše. Ja sam se odlučio za čokoladni espresso mus uparen sa sladoledom, jer mi je to delovalo najlakše. Dakle, ako tražite idealno mesto za uživanje u dobroj hrani i toplini letnje noći, Marlow Bistro je nezaobilazan.”



BAKALAR

Tradicionalne rumunske krofne pune sira i slasti



KUHINJA NAŠIH ISTOČNIH SUSEDA NAM JE VRLO BLISKA, ALI I PRILIČNO NEPOZNATA. ŠEF NIKOLAE TOMESKU NAM OTKRIVA MOŽDA NAJPOPULARNIJI RUMUNSKI DESERT

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: NITU JULIJAN

oktobar/novembar 2020

48

Za razliku od ostalih susednih zemalja, rumunska kuhinja je prilično nepoznata za nas u Srbiji. Kao što je slučaj sa svim balkanskim zemljama, razvijala se pod uticajem osvajača, ali i nacionalnih manjina koje žive u Rumuniji. Gastro ponuda u restoranima je podeljena, ali se oseća veliki uticaj francuske kuhinje. Na drugoj strani su restorani tradicionalne kuhinje, dok ponudu zaokružuju nezaobilazni italijanski specijaliteti. Tradicionalna kuhinja Rumunije bi se najbolje opisala kao spoj rumunske, mađarske i srpske kuhinje uz turski „final touch”. Da se Rumuni nikako ne stide svojih korena svedoči i to da je najčešće pripremano jelo kačamak od kukuruznog brašna, koji zovu mamaliga, ili kako bismo mi rekli – mamaljuga. A kako bismo otkinuli parče rumunske tradicije, šef Nikolae Tomesku, za čitaoce magazina „Cafe Bar & Restoran”, pripremio je papanashi.

Reč je o poslastici za koju skoro da se ne zna van granica Rumunije. Tamo je veoma popularna i uglavnom se nalazi na meniju svakog restorana. Postoje dve vrste papanasha. Oni koji se prže kao krofne i oni koji se kuvaju kao knedle sa šljivama, ili pak prazni. Mi smo se odlučili za papanase koji se prže, a koje priprema šef Nikolae Tomesku lično.

„Pripremam ih onako kako ih je pripremala moja baka kada sam ih prvi put probao. Od kulinarskih studija do danas napravio sam na hiljade porcija, ali mi nisu dosadili. Bilo da su prženi ili kuvani, bilo sa sirom, pavlakom i pekmezom, ili sosom od čokolade ili pak vanile. Papanashi su jedan od najsvežijih deserata, sa dosta pavlake i slatkoće”, kaže šef Tomesku.

Slušajući savet poznatog rumunskog šefa, umesto pekmeza od višanja – koji je u originalnom receptu – možete koristiti bilo koji drugi ukus. Takođe, možete napraviti sos od bobičastog voća i šećera, ili ih preliti čokoladnim sirupom i poslužiti uz kuglu sladoleda. *



NIKOLAE TOMESKU

Radio je u brojnim rumunskim restoranima od kojih izdvajamo „Sabres” u Temišvaru i „Zexe” u Bukureštu. Trenutno je vrlo traženi TV šef.

PAPANAŠI

SASTOJCI:

- ◆ 1 kg neutralnog mrvljenog kravljeg sira ◆
- 400 g belog brašna ◆ 20 g vanil-šećera ◆ 1 korica limuna ◆ malo soli ◆ 1 kašika sode bikarbone ◆ sok od 1 limuna ◆ ulje za prženje ◆ 600 g slatke pavlake ◆ pekmez od višanja

PRIPREMA:

U veću posudu sipajte brašno, sir, vanil-šećer, limunovu koru i malo posolite. Dodajte sodu bikarbonu pomešanu s limunovim sokom i sjedinite smesu. Oblikujte rolat prečnika oko 8 cm i isecite ga na komade debljine 2-3 cm. Razvaljajte svaki komad kružno da

bude prečnika 11-12 cm. Napravite otvor u sredini prečnika 2-3 cm. Od ostataka testa formirajte kuglice kojima ćete poklopiti krofne. Sve ovo pržite u dosta ulja. Servirajte po dve krofne, u rupu stavite pekmez, a odozgo malu krofnicu. Preljite ulupanom slatkom pavlakom.

ESPRESSO KAFA U OMILJENOM KAFIĆU PRE I ZA VREME EPIDEMIJE IZAZVANE VIRUSOM KORONA – DVE SU POTPUNO RAZLIČITE STVARI, ZAR NE? PROGRAM „SIGURNIJA PRIPREMA KAFE“ PREDSTAVLJA VIŠI NIVO ZAŠTITE I UGOSTITELJA I NJIHOVIH GOSTIJU

TEKST: PR SLUŽBA JULIUS MEINL FOTO: JULIUS MEINL ARHIVA

Udar koji je HoReCa sektor širom sveta doživeo tokom covid krize ostavlja posledice na ovu oblast poslovanja. Ljudi su primorani da menjaju navike i treba očekivati da će u narednom periodu menjati i one koje se odnose na posete kafićima i barovima. Briga o zdravlju sada je na mestu broj jedan na listi naših razmišljanja, obaveza i prioriteta. To su već osetili ugostitelji u Srbiji. Ipak, ima onih koji se trude da sačuvaju užitak ispijanja espresso kafe u omiljenom kafiću i u ovim potpuno novim životnim okolnostima.

Kao pouzdan poslovni partner, „Julius Meinl“, vodeća kompanija za prerađivanje kafe u Austriji, Italiji, Srednjoj i Istočnoj Evropi, za lokale sa kojima saraduje razvio je poseban program podrške pod nazivom „Sigurnija priprema kafe“. Ovaj program, kreiran u saradnji s Austrijskim društvom za kontrolu infekcija, omogućava rad lokala u zdravstveno bezbednom okruženju i tako pospešuje poslovanje pokazujući gostima lokala da su primenjene sve mere predostrožnosti protiv širenja virusa. Program je



VRHUNSKA KAFA, POPUT JULIUS MEINL KAFE, ZASLUŽUJE DA BUDE PRIPREMLJENA I POSLUŽENA NA POSEBAN NAČIN, A POGOTOVO U NEOBIČNIM SITUACIJAMA POPUT DANASNJE



Julius Meinl čuva lepotu življenja i u vreme pandemije Covid-19

deo politike društvene odgovornosti kompanije „Julius Meinl“, koja je, poput drugih svetskih brendova koji su dali svoj doprinos borbi protiv Covid-19, našla svoj način da podrži partnere i zajednicu. Lokali čije osoblje prođe obuku i položi test dobijaju i sertifikat kojim se potvrđuje da je to mesto na kom se priprema i servira „sigurnija kafa“, tj da se poštuju visoki zdravstveni i higijenski standardi. Uz sertifikat, lokal dobija i nalepnicu „Sigurnija priprema kafe“, koja gostima sugeriše da su odabrali lokal u kom su procedure zaštite njihovog zdravlja na još višem nivou.

Program „Sigurnija priprema kafe“ koristan je i ugostiteljima i gostima, podjednako. Do sada uspešno ga je primenilo već preko 1.000 kafića širom Evrope. Ugostitelji na ovaj način dobijaju vrlo konkretnu podršku u vreme otežanih uslova poslovanja, podižu kvalitet svoje usluge i na taj način osvajaju poverenje svojih gostiju. S druge strane, gosti znaju da je lokal koji su odabrali, a u kom su videli na-

lepnicu „Sigurnija priprema kafe“, posvetio posebnu pažnju njihovoj zdravstvenoj bezbednosti i omogućio im da nesmetano uživaju u svojoj kafi – na siguran način.

Hoteli, restorani, barovi i kafići jesu mesta na kojima je povećana mogućnost širenja virusa. Površine na kojima je virus aktivan više sati su, praktično, gotovo sve one površine sa kojima osoblje dolazi u kontakt dok uslužuje gosta (posude, čaše, šolje, ajnceri, kvake, ručke, slavine, kreditne kartice, terminali za plaćanje, tastature, tableti, mobilni telefoni, novac...).

Ako ste ugostitelj, učinite dodatni trud da se vaši gosti osećaju bezbednije i priključite se „Julius Meinl“ programu „Sigurnija priprema kafe“. Ako ste ljubitelj espresso kafe i želite da uživete u ritualu ispijanja omiljenog napitka na sigurnom mestu, potražite na lokalima nalepnicu „Sigurnija priprema kafe“ (kao na fotografiji) i budite sigurni da pijete espresso kafu na mestu koje je bezbedno i gde svi vode računa o vašem zdravlju. *



65 GODINA USPEŠNOG POSLOVANJA VINARIJE RUBIN

oktobar/novembar 2020

50

VINARIJA RUBIN OVE GODINE OBELEŽAVA ZNAČAJAN JUBILEJ – 65 GODINA POSTOJANJA. PONOSNI PREDSTAVNIK GRADA KRUŠEVCA DANAS JE MODERNA, TRŽIŠNO ORIENTISANA VINARIJA, KOJA ČUVA TRADICIJU, NEGUJE POSTOJEĆE I RAZVIJA NOVE BRENDOVE – UZ MAKSIMALNO UVAŽAVANJE ZAHTEVA POTROŠAČA



Kao i većina uspešnih vinskih priča, i Rubinova počinje u vinogradima. Uloženi su maksimalni napori kako bi se postigao vrhunski kvalitet vina za čiju proizvodnju se koriste najbolje parcele i pažljivo probrane sorte grožđa. Vinarija se može pohvaliti najvećim brojem vina zaštićenog geografskog porekla u Srbiji, kao i najvećom površinom vinograda (1.200 hektara), koji pokrivaju 19 različitih lokacija, rasutih u nekoliko vinogradarskih rejona, od vinograda Preševo u vranjskom rejonu, do vinograda Dobričevo kod Čuprije, u rejonu Tri Morave. Vinski podrum je impozantnog

kapaciteta od 22,5 miliona litara. Podrum za pića poput konjaka skladišti 13 miliona litara, od čega je šest miliona u hrastovim buradima, što ga čini jednim od najvećih drvenih podruma u Evropi. Činjenica da godišnja prodaja prelazi 10 miliona litara alkoholnih pića i da se određeni artikli izvoze u preko 20 zemalja sveta, od Amerike do Australije, potvrđuje put uspeha.

Posetioci vinarije mogu doživeti jedinstveno iskustvo kroz praćenje celokupnog proizvodnog procesa. Dolazeći zvuk kamiona s jednog od 19 vinograda nagoveštava istovar nove količine grožđa

i budi radoznalost. Nakon obavezne kontrole sadržaja šećera, spušta se u muljač, koji grožđe odvaja od peteljki, i priprema za finalno dobijanje vina. Vazduh ispunjava opojni miris mameći prisutne da saznaju još više. Iz tog razloga, u krugu fabrike organizuju se degustacije dok su enolozi uvek u blizini, da mogu da informišu i daju preporuku.

Berba grožđa započeta je petog septembra, sortom muskat otonel.

Nastavila se berbom ranih i srednje poznih sorti šardonea, italijanskog rizlinga, rajnskog rizlinga i crnog burgunca. Vinogradarska godina bila je veoma zahtev-



ZANIMLJIVOSTI

PREKO 500.000.000 LITARA
VINJAKA PRODATO JE U
PROTEKLIH 60 GODINA.

ASTRONAUTI SU VINJAK NOSILI
NA MESEC, ŠTO POTVRĐUJE
ZAHVALNICA NASE.

na i teška, zbog obilnih padavina koje su ometale tok cvetanja i oplodnje vinove loze. Srećom, u fazi sazrevanja grožđa vremenski uslovi su bili povoljniji, što pogoduje prvenstveno belim sortama, koje su ranijeg vremena zrenja.

Davnih 80-ih godina prošlog veka, tehnolozi vinarije Rubin, inicirani idejom da se vinogradi nalaze na geografskoj širini Bordo, veoma povoljnoj za gajenje vinove loze, krenuli su sa zaštitom geografskog porekla vina i vinjaka. Sortna vina: Chardonnay, Muskat, Sauvignon Blanc, Rose, Prokupac, Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon čine liniju proizvoda vina sa pečatom, posebnu paletu koju krasi najbolji odnos cene i kvaliteta na tržištu Srbije. Pojedina vina nosioci su markica koje dodeljuje Ministarstvo poljoprivrede kao garanciju kvaliteta i porekla vina. Treba izdvojiti *Rubin Merlot 2017*, ovogodišnjeg šampiona, dobitnika

medalja na svetskim takmičenjima:
Mundus Vini 2020 – zlatna medalja
CWSA China Wine & Spirits Awards 2020 – bronzana medalja
Concurs Mondial de Bruxelles – zlatna medalja

Poznato je da se vino iz kasne berbe ne može dobiti svake godine i da su za tu proizvodnju potrebni posebni uslovi, pa su ova vina proizvedena u limitiranim serijama. Stoga su rezultati kasne berbe posebna vina, visokog procenta alkohola, vrhunskog kvaliteta, vina koja zavređuju poštovanje, kako enologa tako i istinskih poštovalaca. Primer je *Sauvignon Blanc* – dragulj na vinskoj karti Rubina. Boja vina smenjuje se od žute do zlatnožute. Čine ga intenzivne, prefinjene i kompleksne sorte arome obogaćene blagim tonom vanile, nastalim odležavanjem u hrastovim buradima. Ukus je harmoničan, pun, zreo, sa prijatnom slatkastom završnicom. Sauvignon kasna berba pogodna je za višegodišnje starenje (zrenje). Plemenito vino Sauvignon kasna berba 2008. je biser srpskog vinarstva.

Povratak Rubina u premijum segment vinske scene Srbije nikad nije bio toliko upečatljiv kao pojavom nove linije *Amante*. Vina iz ove edicije, poput *Amante Aurora* i crvenog vina *Amante Carmen*, rezultat su predanog i ozbiljnog rada zaposlenih, preko vinograda i prerade grožđa, do podruma u kojima odležavaju. Posebna pažnja posvećena je odabiru adekvatnih buradi koja se izrađuju od srpskog hrasta (isključivo *Sessile oaka*), kao i *Quercus sessiliflora* (hrasta kitnjaka) sa Kućajskih planina starog minimum 80 godina, prirodno sušenog tri godine na otvorenom prostoru uz posebnu ružu vetrova.

Aurora i *Carmen* su premijum vina dobijena kupažom posebno odabranih sorti grožđa. Sortni sastav *Amante Aurora* čine *chardonnay* (85%), proizveden u prohromskim sudovima, u kontrolisanim uslovima fermentacije i sauvignon blanc (15%), dobijen fermentacijom u novim hrastovim buradima od 500 litara, u kojima je negovano na talogu šest meseci. Kupažom dobijenih vina i harmonizacijom same kupaže dobijeno je odlično izbalansirano i kompleksno vino, punog ukusa, karakteristično po višeslojnim aromama voćnih tonova i začinskih nota, kao i elegantnoj i dugotrajnoj završni-

ci. *Aurora Amante* osvojila je ove godine srebrnu medalju na CWSA 2020. Sortni sastav vina *Amante Carmen* čine autohtona sorta *prokupac* (50%) i internacionalne sorte *marselan* (30%) i *merlo* (20%). Navedena vina proizvedena su u kontrolisanim uslovima fermentacije i zatim negovana u novim hrastovim buradima od 500 i 300 litara, dvanaest meseci. Nakon formiranja kupaže, finalno vino punu enološku zrelost dobilo je dodatnim odležavanjem u hrastovim buradima, što je rezultiralo velikom kompleksnošću sa širokim spektrom aroma crvenog bobičastog voća i nijansama crne čokolade, začinskih trava i hrasta. *Amante Carmen* dobitnik je čak šest medalje na svetskim takmičenjima od 2019. godine.

Osvojene medalje tekuće godine su:
CWSA 2020 – zlatna medalja
Mundus Vini 2020 – zlatna medalja
Concurs Mondial de Bruxelles – srebrna medalja



VINJAK

Kultno i naširoko poznato piće brenda Rubin dobija se odležavanjem vinskog destilata u hrastovim buradima zapremine 500 litara. Za burad, koja se izrađuju u Rubinovoj pinterskoj radionici, koristi se isključivo hrast sa Kućajskih planina.

Vinjak XO izdvaja se kao najprezentativniji premijum proizvod iz porodice vinjaka koji čuva duh vremena i otkriva šarm savremenog. Deo je bogate istorije Rubina u čijem su kreiranju učestvovali generacije tehnologa, imajući u vidu dužinu starenja ovog proizvoda u hrastovim buradima, od 10 do 17 godina.

Vinjak je nadmašio sve prethodne rekorde po broju osvojenih medalja i priznanja za kvalitet na najpoznatijim takmičenjima u zemlji i inostranstvu.

Ovogodišnje osvojene medalje za Rubinov Vinjak:

IWSC 2020 u Londonu – bronzana medalja

CWSA China Wine & Spirits Awards 2020 – zlatna medalja

Medalje su osvojili i:

Vinjak 5 – srebrna na CWSA

Vinjak XO – bronza na IWSC 2020

PERFEKIONISTA ČIJE ĆE KULINARSKO UMEĆE OSTATI ZAPISANO U KNJIGAMA RESTORANA „KLUB KNJIZEVNIKA“



oktobar/novembar 2020

52



BRANKO KISIĆ

“NAJVIŠE SE SLUŽIM
FRANCUSKIM TEHNIKAMA I
INTUICIJOM”

NAKON BOGATOG INTERNACIONALNOG ISKUSTVA, ŠEF BRANKO KISIĆ VRATIO SE U ZEMLJU DA PRENESE STEČENO ZNANJE MLAĐIM KOLEGAMA I DOPRINESE IZDIZANJU SRPSKE KULINARSKE SCENE NA VIŠI NIVO

TEKST: MIODRAG ALEKSIĆ FOTO: ŽARKO RADOVAŃEĆ

Roden i odrastao u Beogradu, Branko Kisić je imao uzbudljivo detinjstvo. U drugom razredu izbačen je iz gimnazije, a zvezda vodilja usmerila ga je na kulinarsko u ugostiteljskoj školi u Beogradu. Započeo je svoju karijeru sa 16 godina, još kao učenik, u hotelu „InterContinental“, gde je proveo čak tri godine pod patronažom šefa Stambola Geštamova. Obuku završava kod šefa Adamsa Melo-

nasa, u hotelu „ShangriLa“ u Dubaiju. Nakon toga, odlazi u restoran „Le Carpaccio“, gde naredne tri godine predano uči zanat i od šefa Jovana Lekića. Svoju karijeru nastavlja u hotelu „President“, gde ostaje dve i po godine, nakon čega prelazi u novootvoreni beogradski hotel „Square Nine“, gde radi sa šefom Goranom Kovačevićem. Uželji da otkrije šta se krije iz šefa sa tri Miš-lenove zvezdice, put ga je naveo opet u Du-

baji, kod šefa Pijera Gagnairea, u restoran „Reflets par Pierre Gagnaire”. Tamo skoro tri godine obavlja dužnost na poziciji Chef Tournant, pod patronažom danas pokojnog šefa Olivijea Bilea i šefa Fransoa Gzavijea Simona, gde se, kako sam kaže, „oseća kao Čarli u Vonkinjoj fabrici čokolade”. Videvši dovoljno, u želji da podeli svoje znanje sa mladima od sebe, i nastavi da doprinosi gastro sceni Beograda, krajem 2019. godine Branko odlučuje da započne novu fazu u svojoj karijeri – u restoranu „Klub književnika”.

U kom periodu ste shvatili da će vaša opsesija postati i vaša stalna profesija?

Ne znam tačno kad, nekako se desilo, ali kad bih morao da preciziram, to bi bio, recimo, period dok sam radio kod Jovana Lekića...



“U kreiranju menija učestvuju svi moji saradnici i konobari”



POZICIJE I PRIZNANJA

Interkontinental Beograd/ praksa/
chef Stambol Geštamov

ShangrLa Dubai/ praksa/ chef Adam Melouns

Le Carpacio Beograd/ commis/
chef Jovan Lekić

Square Nine Beograd/ demi cdp-junior
sous chef/ chef Goran Kovačević

Reflets par Pierre Gagnaire/ chef tournant/
chef Olivier Biles; chef Francois Xavier Simon

Square Nine Beograd/ head
chef-executive chef

MK Group hotelska divizija/
executive corporate chef

Klub književnika Beograd/ owner of business

Asistent u prezentacijama/
Jean-Jacques Borne MOF

AEHT 2012 – zlatna medalja

Solun 2013 Jugoistočna
Evropa – zlatna medalja

U čemu pronalazite kreativnost i koliko je ona važna u poslu?

Važna je nekih 20%, ostalih 80% ide na adresu egzekucije kreativnosti, istrajnosti, svakodnevnog rada i usklađivanja efektivnosti i efikasnosti. Ne tražim je, uvek je tu negde i dođe spontano..)

Često se susrećemo s komentarima da je teško oformiti dobar tim.

Timski rad je veoma bitan. Napraviti integrisan tim je presudna stvar, kad je reč o operativi. Da bi saradnja bila zdrava i dugoročna, potrebno je okružiti se ljudima koji su različiti od vas, ali koji se drže zajedno i poštuju te različitosti.

Tekući problemi su neminovni, kako se borite s njima?

Nisam se nikad izborio s problemima – oni su uvek tu i normalna su pojava. Dok god smo živi, imamo probleme – rešimo jedan,

kad eto drugog. Ono s čim sam se izborio jeste da budem svestan problema, što je više moguće. Dajem sve od sebe da ne ignorišem problem, već da ga rešavam na način da se isti više ne ponovi. Svaki novi problem nova je škola, nov izazov i on nas podseća da smo živi.

Većina kuvara favorizuje određene tehnike kuvanja, koja je vaša?

Nemam omiljenu tehniku kuvanja. Tehnike koje primenjujem zavise od namirnice s kojom radim i šta želim da postignem kao rezultat. Najviše se služim francuskim tehnikama kuvanja i intuicijom.

Trendovi se menjaju, šta je upravo aktuelno na kulinarскоj sceni?

Trend je da se jede zdravo, kvalitetno, ali ne previše skupo – da što manje resursa odlazi na enterijer, stolnjake, skup escajg... a da se ostvari cilj jesti i ne ići kod lekara!

Kako testirate kvalitet namirnica?

Služim se, pre svega, čulima i intuicijom. Dobro se razumem u namirnice koje koristim, a svaka ima karakteristike koje je čine dobrom ili manje dobrom. Npr. koja je sorta nekog voća ili povrća, za šta želimo da je koristimo, da li nju odlikuje više ili manje brikša itd.... Kupujem najbolje namirnice i nikada ne štedim na glavnom sredstvu za put do dobre kuhinje.

Da li individualno kreirate meni ili u njegovom formiranju učestvuju i kolege?

Ne kreiram ga sam. Jelovnik kreiramo spontano i u tom procesu aktivno učestvuju, pre svega, moji najbliži saradnici – koji me veoma dobro poznaju. U kreiranju učestvuju i konobari, jer neretko se desi da ono što je inicijalno zamišljeno



“BOLJE JE MALO NEČEGA, NEGO MNOGO NIČEGA”

nije primenljivo u praksi, ili da gosti ne reaguju najbolje. Tad krećemo opet s kreiranjem i dolazimo do dobrog jela u tom trenutku.

Savet za kolege i vlasnike restorana.

Problemi su svakodnevna pojava i nemojte ih ignorisati. Bolje je malo nečega, nego mnogo ničega. I ispunite funkciju, a ne formu. *

**FILET DUNAVSKOG SMUĐA, RAGU OD****CELERA I SUVE ŠLJIVE I VELUTE OD CELERA I LEŠNIKA****VELUTE OD CELERA I LEŠNIKA**

- ◆ 500 g celera oljuštenog i isečenog na kockice
- ◆ 50 g tostiranog lešnika
- ◆ 200 g mleka
- ◆ 200 g vode
- ◆ soli po ukusu

Celer kuvati u mleku i vodi dok se ne raskuva. U blender staviti celer, lešnik i tečnost u kojoj se celer kuvao i blendati dok se ne dobije sos glatke teksture.

RAGU OD CELERA I SUVE ŠLJIVE

- ◆ 200 g celera oljuštenog i isečenog na fin žiljen
- ◆ 100 g pavlake za kuvanje 20% mm
- ◆ 100 g fonda od smuđa
- ◆ 5 g semena slačice
- ◆ 20 g putera
- ◆ 30 g suvih šljiva isečenih na fin žiljen
- ◆ so
- ◆ biber
- ◆ vlašac

Celer izblanširati u ključaloj slanoj vodi, zatim ga ohladiti i dobro osušiti.

Pavlatku redukovati dopola, a fond od smuđa za 2/3. U šnezider staviti puter i istostirati seme slačice. Naliti redukovanom pavlakom i fondom. Dodati suve šljive i celer, pa posoliti i pobiberiti po ukusu. Pred serviranje dodati sveže seckani vlašac.



Velikog smuđa, minimum 3 kg, isfiletirati i odstraniti mu deo repa

SMUĐ POŠIRAN U PUTERU

- ◆ Velikog smuđa, minimum 3 kg, isfiletirati i odstraniti mu deo repa, tako da ostane lep i debeo deo. Filet iseći na porcije težine 160 g.
- ◆ 200 g putera
- ◆ 1 grančica timijana
- ◆ 2 lista lovora
- ◆ 2 čena belog luka
- ◆ 20 komada bibera u zrnju

Zagrejati ulje i začine. Filete posoliti i ispoširati u toplom ulju.

SERVIRANJE

- ◆ svež vlašac
 - ◆ sitno seckani tostirani lešnik
- Na dno dubokog tanjira servirati ragu od celera, pa preko njega staviti komad poširanog smuđa i zaliti ga sa malo putera. Okolo njega sipati velute od celera i lešnika. Posuti sa malo seckanih lešnika i svežeg vlašca.

Morava Meat Concept
Store – budući izgled



MESARA MORAVA

spoj tradicije i modernih gastronomskih trendova



MNOGI BEOGRAĐANI ZNAJU ZA MESTO GDE SE VEĆ SKORO 40 GODINA KUPUJU NAJKVALITETNIJI KOMADI MESA KOJE SVAKOGA DANA MAJSTORSKI PRIPREMA UIGRAN TIM SPRETNIH I LJUBAZNIH MLADIH MOMAKA – UVEK SPREMNIH DA PRUŽE I SAVET TE NESEBIČNO PODELE SVOJE ZNANJE I ZAVIDNO GASTRONOMSKO ISKUSTVO

Naravno, u pitanju je Morava, nekad mala porodična zanatska radnja koju je, sada već davne 1984. godine, pokrenuo Dragan Mijajlović, sa ciljem da svojim komšijama ponudi uvek najkvalitetnije i najsvežije meso. Beograđani su vrlo brzo prepoznali Draganov trud i nagradili ga svojom lojalnošću. Svoju strast i umeće, Dragan je preneo na svoja tri sina, Branka, Marka i Miloša, mlade i vredne momke koji su od 2005. godine nastavili očevim stopama. I ne samo to. Tri brata su, vođeni svetskim trendovima u mesnoj industriji i kulinarstvu, u ovaj porodični biznis uneli i brojne novine, modernizujući ga i šireći portfolio svojih usluga, ali sve vreme oslanjajući se na tra-

diciju i vrednosti koje im je otac Dragan sa ponosom preneo.

Tako je Mesara Morava, osim snabdevanja svojih dragih komšija, postala i veoma važan snabdevač brojnih renomiranih restorana i hotela širom Srbije, pa se tako uspešno pozicionirala i u HoReCa segmentu poslovanja. Svoju bogatu ponudu, Morava je upotpunila i Dry Aged programom junetine, pa je tako postala jedna od prvih mesara koja je u svoju standardnu ponudu uvrstila i vrhunske komade mesa izuzetnog ukusa i teksture, nastalih u procesu svogog zrenja u strogo kontrolisanim uslovima.

Popularni Dry Aged program Mesare Morava danas sadrži više vrsta specijalno obra-

đenih vrhunskih stekova, kao što su Ribeye, T-bone, Tomahawk i biftek, koji su brzo postali veoma popularni i cenjeni, kako kod građana, tako i kod stručne javnosti.

Ne treba zaboraviti ni prepoznatljive Moravine ćevape, autentični tatar biftek, koga se ni vrhunski kuvari prestoničkih restorana ne bi postideli, ali ni juneći ossobuco, teleće obraze i druge, danas manje poznate, vrhunske komade mesa, koje „Moravci“ pokušavaju da spase od zaborava i vrte na domaću kulinarsku scenu, jer svojim kvalitetom i ukusom ovi komadi mesa to svakako zaslužuju.

Polako ulazeći u petu deceniju, Mesara Morava otpočinje sa širenjem i stvaranjem mreže maloprodajnih objekata. Za početak, Morava otvara svoja vrata u Zemunu, gde će u reprezentativnom objektu u neposrednoj blizini čuvene pijace, u svom prepoznatljivom stilu, svoju autentičnu ponudu učiniti dostupnom i sugrađanima s druge strane reke, dok će se sa jednim potpuno novim prodajnim objektom simbolično vratiti i na mesto gde je sve počelo, na Paliulsku pijacu, gde se otvara Meat Concept Store, jedinstveno mesto u Beogradu, gde će kupac moći ne samo da kupi vrhunsko meso već, ukoliko želi, u njemu i da uživa, a sve uz gutljaj dobro uparenog vina, vrhunskog piva i drugih prigodnih delicata. *



BEZ OBZIRA NA ŠIRENJE, JEDNO JE SIGURNO: PRIJATELJSKI ODNOS I BESKOMPROMISNI KVALITET OSTAĆE OBELEŽJA PO KOJIMA ĆE SE MESARA MORAVA UVEK PREPOZNAVATI!

Brunch lounge, harmonija industrije i pliša



oktobar/novinar 2020

56



Nijanse crne
dominiraju od
plafona ka zidovima

NAJVEĆI IZAZOV OVOG PROJEKTA, A UJEDNO I ODGOVOR NA ŽELJE INVESTITORA, BIO JE KAKO U TRŽNOM CENTRU, KOJI JE ZATVORENA MAKROCELINA ZA SEBE, NAPRAVITI PROSTOR RESTORANA KOJI JE OTVORENA MIKROCELINA

TEKST: DEEP HOUSE GROUP FOTO: DEJAN CVETINović

Restoran Brunch lounge, koji je jedan u lancu restorana ovog koncepta, nalazi se u TC Promenada u Novom Sadu i prostire se na 285 m² sa zatvorenom baštom i sa dodatnim prostorom terase od 131 m².

Najveći izazov ovog projekta, a ujedno i odgovor na želje investitora, bio je kako u tržnom centru, koji je zatvorena makrocelina za sebe, napraviti prostor restorana



Veštačko svetlo restorana projektovano je da što manje zamara goste



Projektni list

Projekat: Restoran Brunch lounge
Autor: Deep House Group
Lokacija: TC Promenada, Novi Sad
Realizacija: 2018. godina

koji je otvorena mikrocelina. Kao takav, ovaj restoran će privlačiti posetioce svojim zelenilom, savršenim odnosom boja i primenom materijala prijatnim za duži boravak i odmor od kupovine. Tipologija restorana u tržnim centrima ima svoje polazne tačke i kriterijume, što smo uspeali da pretvorimo u prednost. Kolorit kojim smo se vodili su različite nijanse crne boje, koje dominiraju od pla-

fona ka zidovima, a istovremeno naglašavaju ostale jarke boje u ovom prostoru. Jarke boje su vezane za mekane teksture pliša i slike velikih formata, koje se protežu najvećim zidom u restoranu. Taj zid predstavlja mini galerijski prostor koji je zamišljen tako da se slike stalno menjaju i dopunjuju, što daje dinamiku prostoru i konstantno unosi novitete. Otvoren plafon s vidljivim instalacijama i dominantom crnom bojom predstavlja najjači dodir industrije u ovom restoranu. Fokus smo stavili na izraženu teksturu i

prefinjene detalje. U bogatoj paleti materijala dominiraju drvo orah, mermer, crna mat tekstura zidova i plafona i jarke nijanse pliša. Mekan tapacirani, pre svega udoban, nameštaj u kombinaciji sa „teškim“ elementima industrijskog stila predstavlja jasnu ideju „davanja duše strukturi“. Na rasvetu u restoranu stavljen je akcent, u prvom redu na prirodnu svetlost, što prijatniju za ljudsko oko i obedovanje u ovom prostoru. Veštačko svetlo restorana projektovano je s prilagođenom jačinom da što manje zamara goste, te na neki



Jarke boje su vezane za mekane teksture pliša

oktobar/novembar

58

način odmor je za oko, nakon šetnje pod veštačkim jakim svetlima kojima raspolaže tržni centar. Lusteri i visilice su posebno rađeni za Brunch lounge, kao „custom made“ proizvodi, dajući ambijent koji odiše specifičnošću detalja.

Centralno mesto u rasporedu nameštaja zauzima četvorostrani separe, na koji poseban akcenat stavlja grupa lusterata koja se nad njim proteže. Kao takav, predstavlja izuzetno primamljivo mesto za odmor i obedovanje. Frontalni zid sa slikama, kojima dominiraju intenzivne boje, prati ujedno materijale i notu nameštaja. Celom dužinom restorana prostiru se stakleni portali kojima se uspostavlja komunikacija s terasom, a ujedno se tako obezbeđuje dovoljna količina dnevnog svetla koje doprinosi prijatnoj atmosferi restorana tokom dana. *



DEEP HOUSE GROUP

Deep House Group je firma čiji su osnivači Miroslava Amidžić Ivan i Nikola Ivan. Godine 1998. Miroslava i Nikola uspešno izvedu svoje prve arhitektonske projekte u Ukrajini, u Kijevu, gradu u kojem oni završavaju i studije na Nacionalnom univerzitetu građevinarstva i arhitekture. Današnji tim koji oni vode broji sedam arhitekata koji rade u oblasti projektovanja enterijera od početne faze modelovanja, preko renderovanja, tehničkih crteža, do završne faze u izvođenju projekta, nadzoru i posvećenosti do poslednjeg detalja.

Deep House Group je tim koji ima jedinstvenu filozofiju projektovanja. Bilo da ulazite u nov prostor, ili renovirate postojeći, možete se osloniti na naše iskustvo, od polazne ideje do poslednjeg detalja u projektu. Tim poseduje osvojeno treće mesto za najlepší stan Srbije i Crne Gore po Saint-Gobainu, 2009. godine, kao i sertifikat „Firma od poverenja“ za 2019. godinu.



*Punoletni
sa Vama
Vaš*

icofin
HOTEL.RESTAURANT.CAFFE

Dunavska bb, Beograd, Viline vode (ispred marketa TEMPO)
011/276 63 65 i 011/ 276 23 73, office@icofin.rs; www.icofin.rs

Pergolux

Tel: +381 62 8967 186
e-mail: banesub@hotmail.com



“RESTORAN KOJI NE PRIHVATI OVE TRENDOVE NEMA BUDUĆNOST”, REKAO JE JANOTI NAKON ŠTO JE IZÁŠAO IZ SVOJE LABORATORIJE

KORONA NAS JE VRATILA DOMAĆEM KUVANJU, ALI NA JEDAN DRUGACIJI NAČIN

oktobar/novembar 2020

60



ĐUZEPE JANOTI

● ● ● ● ●
 „NEDELJE KUVANJA
 KOD KUĆE BILE SU
 SJAJAN TEST”

Tokom pandemije i višenedelnog karantina mnogi su otkrili da u svojim stanovima i kućama imaju i prostoriju koja se zove kuhinja. Počelo se kuvati mnogo više nego ranije i – kuhinja je ponovo postala centar naših života. Pre samo dve go-

ĐUZEPE JANOTI, MLADI KUVAR ČIJI JE RESTORAN KRESIOS OVENČAN SA DVE MIŠLENOVE ZVEZDICE, TOKOM KARANTINA IZVEO JE EKSPERIMENT U SVOJOJ LABORATORIJI, KOJI MU JE POKAZAO U KOM PRAVCU ĆE NADALJE IĆI GASTRONOMSKI TRENDOVI I RESTORANSKI BIZNIS

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: MARKO VAROLI

dine, londonski „Gardijan” objavio je tekst pod naslovom: „Da li biste živeli u kući bez kuhinje?”, u kom je autor Arva Mahdavi, njujorški dopisnik, predstavio najnoviji veliki trend koji se trenutno dešava u svim delovima sveta – bilo je zapravo reći o kraju domaće kuhinje. Određena pitanja podstakla su i istraživanja koja je 2018. godine podržala UBS investiciona banka, a nagadalo se da će isporuka hrane putem veća biti megatrend koji bi mogao da naraste i do deset puta u narednoj deceniji.

Ovo su zaključci do kojih su došli istraživači: „Mislimo da je moguće da će se do 2030. godine većina jela koja se danas sprema kod kuće isključivo naručivati putem interneta i distribuirati u restoranima i centralizovanim kuhinjama.”

U Americi mnogi su nedavno pak počeli da koriste svoje velike i skupo opremljene ku-

hinje. Prvi put u životu. Do pojave korone, za spremanje hrane nije se imalo vremena. Restorani i brza hrana je obezbeđivala obroke. No, na Google pretraživačima sada su se recepti našli u vrhu pretraga.

Posle nedelja prisilnog kućnog života, usled pandemije koronavirusa, sada je ipak teško zamisliti da će se kuvanje kod kuće nastaviti u tom obimu, tako da to svakako neće biti trend. Ali ostaje pitanje u kom pravcu će evoluirati HoReCa sektor.

To pitanje je mučilo i šefa Đuzepe Janotija, koji u svom restoranu „Kresios”, ovenčan sa dve Mišlenove zvezdice, nikada ne prestaje s eksperimentisanjem.

„Nedelje kuvanja u kućnim uslovima sjajan su test za savršeno razumevanje šta deluje, a šta ne, u industrijskim trendovima kulinarnosti”, započinje priču Janoti, a zatim objašnjava da kuhinja mora, pre svega, biti



mesto dobrodošlice i funkcionalnosti.

„Većina profesionalnih kuhinja dizajnirane su bez prethodne konsultacije ko u njima stvarno radi. Moje radne površine visoke su 102 cm. Obično su 90/95 cm. To ne valja! Zašto biste se savijali i mučili tokom rada?“ Radeći kod kuće, primetio je Janoti još neke nelogičnosti u domaćoj kuhinji.

„Priznajem, bilo mi je teško kuvati kod kuće. Čemu služe četiri ringle koje nikada nije moguće koristiti u isto vreme? Ugradi-te dve i oslobodite prostor. Šta će nam sve te silne police u frižideru? Tri je dovoljno...“, kaže kroz smeh Đuzepe.

Svakodnevno kuvanje dovelo je do dve ključne stvari. Kuvanje male količine i pri-prema laganih jela od svežih namirnica kupljenih na sam dan spravljanja obroka. Pijace pune zeleniša lokalnih proizvođača postale su glavna inspiracija za brojne do-maćice. Kuvanje na taj način doprinelo je i da se smanji otpad, te da se i eventualno ostaci od juče ponovo iskoriste u novom jelu. Domaćice su čak počele gajiti svoje povrće, te sad planiraju kako da ekonomišu s budžetom i smanje troškove prilikom ku-povine namirnica.

„Restoran koji ne prihvati ovaj trend nema budućnost. Računica će i ovde biti primar-na i važnija nego ikada ranije. Za početak, primarne će biti sveže namirnice koje ćete proizvesti u sopstvenoj režiji. Veličina por-cije mora biti tačno izraču-nata da zadovolji gosta, ali i da smanji otpad. I na kraju, važna je maštovitost kuvara koji će i od ostataka sutra-dan pripremiti jelo dostoj-no da se nađe na meniju“, kaže Đuzepe.

TO DO LISTA ĐUZEPA JANOTIJA

VEĆI FOKUS NA KUHINJSKI PROSTOR
NEGO NA DEO ZA GOSTE

FUNKCIONALNOST I MAKSIMALNA
USTEDA

SOPSTVENA PROIZVODNJA
NAMIRNICA

RACIONALNIJA VELIČINA PORCIJE

KUVANJE NA NISKIM
TEMPERATURAMA SAMO U
IZUZETNIM SITUACIJAMA

ZELENA, ZDRAVA I ODRŽIVA KUHINJA

Na listu nepotrebnih troškova Janoti upi-suje i danas jedan vrlo zastupljen trend. „Kuvanje na niskim temperaturama, što je danas vrlo moderno, koristi se za svaku vr-stu kuvanja. Umesto toga, koristite ga samo kad je ono neophodno. Dugo kuvanje troši mnogo novca. Četrnaest sati na 53 stepena C?! Znete koliko struje vam za to treba?!“ Kako kuhinja može iskoristiti modernu



tehnologiju? Svi smo dosad iskusili pred-nosti življenja u modernom dobu. Od veba i aplikacija za kupovinu, preko brzog pro-nalaženja recepata na specijalizovanim portalima, pa sve do učenja novih tehnika na video-platformama.

Zamislite sad savremenu kuhinju kao složenu i super opremljenu servisnu in-frastrukturu. Jednostavnu za upotrebu, s kojom se može upravljati čak i sa daljine. Đuzepe Janoti je modernizaciju kuhinje stavio na prvo mesto kad su u pitanju pro-mene koje su najpotrebnije u modernom ugostiteljstvu.

„Rad bez tehničkih, naučnih i tehnoloških novina i detalja nije dobar. Blago rečeno“, kaže Đuzepe, koji je pored restorana „Kre-sios“ napravio i svoj mali raj i nazvao ga „La-boratorija Janoti“. Laboratorija preham-benih i vinskih nauka i tehnologija u kojoj on vrši istraživanja.

„Kuhar ne može da stvori novo jelo u rutini. Moje inženjerske studije nameću mi različite standarde rada. Tehnologija – destilator, dehidrator i svi ostali mogući i nemogući aparati. Sve se to nalazi u mojoj laboratoriji. Ovde kreiramo naša jela i radimo testove. Sa Pere Kastelsom, jednim od genija mo-lekularne hemije, odlučili smo da napra-vimo protokole istraživanja. Na kraju ovog putovanja iz njega može izaći novo jelo i ne mora, ali funkciju tako bolje razumemo i iskusimo je.“

Nakon decenija gledanja kulinarskih emi-sija upoznali smo Golog šefa Džejmija Oli-vera, uživali dok Gordon Remzi maltretira u „Paklenoj kuhinji“ i pomislili da je kuva-nje lako, da to može svako. Zavedeni time, mnogi su pomislili i da im samo malo fali da postanu profesionalni kuvari. Neko se možda usudio da pokrene i svoj mali biznis s keteringom i domaćom hranom, dok se većina bacila na kuvanje onoga što najbolje zna – domaće kuhinje. Tradicionalna kuhi-nja je jedina prava, sa jelima napravljenim kao nekad. Ali da li je baš tako?

„Domaće nije nužno i bolje“, kaže Janoti. „Ragu se ne može ohladiti na sobnoj tem-peraturi, čak ni bujon. Krem u vazduša-stom pecivu je bakterijska kultura. Hlade-nje se mora vršiti u rashladnom uređaju za sterilizaciju hrane. Jer ono što je potrebno ohladiti mora se ohladiti za dvadeset mi-nuta. Kod kuće bi trebalo koristiti bar led. Možda higijenske standarde koje smo usvojili u nedeljama izolacije možemo sada preneti na pripremu naših obroka.“

Sektorsko preduzetništvo će morati da po-sveti mnogo više pažnje kuhinjskim prostori-jama nego delu za goste. Pogledajte samo Janotijev restoran, da biste razumeli razli-ku. U njegovoj kuhinji pločice su fotokata-litičke, da ne bi upijale masnoću. Nameštaj nema nogice, postavljen je na prohromskoj osnovi, kako bi bilo lakše čišćenje. Napaja-nje je strogo električno. Nema gasa, čak ni za toplu vodu. Sve je indukcija, jer se tako lakše čisti i obezbeđuje bolja higijena.

To su stvari na koje ćemo svi sada morati da obraćamo mnogo više pažnje. Bilo da kuva-mo kod kuće ili u restoranu. Korona nas je vratila domaćem kuvanju, ali na jedan dru-gačiji način. *

* ——— *

16 MESTA NA
150 KVADRATA

NA PITANJE KAKO JE U NOVIM
OKOLNOSTIMA RASPOREDIO PROSTOR
U SVOM RESTORANU, JANOTI KAŽE:

„U 'Kresiosu' na 150 kvadratnih metara imamo šesnaest sedišta koja su raspoređena na po osam stolova. Moju ekipu čini osam momaka, na dve kuhinje od po 35 kvadratnih metara za svaku. Sto od 60 x 60 cm više neće imati smisla, a zatvaranje desetina ljudi na pedeset kvadratnih metara biće nemoguće.“



U PROIZVODNOM PROGRAMU KOMPANIJE TERMIKO DOMINIRA RASHLADNA I NEUTRALNA OPREMA OD INOXA, A OD PRE PET GODINA ZA NAŠE I INOSTRANO TRŽIŠTE PROIZVODE SE I HLADIONIČKA VRATA ZA HLADNJAČE

Naša priča započeta je davne 1989. godine u Mostaru, u jednoj garaži i s jednim zaposlenim, današnjim vlasnikom kompanije. Usled nesrećnih dešavanja krajem prošlog veka, pravimo kratku pauzu, ali nedugo zatim nastavljamo svoju zamisao u Herceg Novom.

Zbog sve većih zahteva tadašnjeg tržišta za našim proizvodima, 2004. godine odlučujemo da proizvodne pogone proširimo i prebacimo u Čačak, zadržavajući kompaniju u Herceg Novom, koja nastavlja da prodaje, montira i servisira naše uređaje. Danas smo respektabilna kompanija koja ima zdrav razvojni put s jakim referencama u regionu.

Prateći našu viziju, proširujemo prodajne kapacitete tako da sad otvaramo pred-



HLADNE STOLOVE IZRAĐUJEMO TEHNIKOM IZLIVANJA POLIURETANOM, ŠTO JE VELIKI NAPREDAK U ODNOSU NA PRETHODNI NAČIN IZRADE

stavništvo i prodajno-izložbeni salon i u srpskoj prestonici. Posle Herceg Novog i Čačka, to je treća lokacija, sa koje ćemo biti bliže klijentima iz Beograda i okoline.

U našem proizvodnom programu dominira rashladna i neutralna oprema od inoxa, a od pre pet godina za tržište proizvodimo i hladionička vrata za hladnjače, koja izvozimo u više evropskih zemalja.

Ugostiteljske objekte opremamo rashladnom i neutralnom opremom iz naše proizvodnje, a termičku opremu i aparate uvozimo.

Što se tiče naše proizvodnje, posebno bismo istakli hladionička vrata, u čemu smo postigli zavidan nivo kvaliteta. Takođe, od pre godinu dana hladne stolove izrađujemo tehnikom izlivanja poliuretana, što

RASHLADNE KOMORE



NEUTRALNA OPREMA OD INOX-A



HLADIONIČKA VRATA



je veliki napredak u odnosu na prethodni način izrade. Kvalitet naših hladnih stolova u odnosu na uvozne, sličnih cena, ogleda se u mnogo većoj težini, kao i jačim rashladnim sistemima. To je i logično, jer mi ne proizvodimo velike serije i ne težimo da pravimo uštede, koje imaju smisla samo ako su serije velike. Inače, naš moto je da ne idemo ispod kvaliteta koji smo zacrtali kao minimum. Kupac zaboravi koliko je platio, ali dugo pamti da li je zadovoljan ili ne.

Svu opremu koju nudimo – ili proizvodimo ili je nabavljamo direktno od proizvođača. Dugogodišnje iskustvo i posvećenost klijentu rezultira iznalaženjem optimalnih rešenja za konkretne projekte. Naš pogled u budućnost nije više širenje i povećavanje proizvodnje, što je dosad bio slučaj. Namera nam je da višak dobiti uložimo u poboljšanje kvaliteta usluge, koji nikad nije konačna stvar – koliko god smo zadovoljni postignutim, novo vreme traži više.

Mi poslujemo s ljudima i firmama u koje imamo poverenja, zato smatramo da je vrlo bitno i da naši klijenti imaju poverenja u nas. U današnje vreme brzog napretka i ogromne ponude na tržištu, i mi koji imamo dosta iskustva i informacija teško se snalazimo da izaberemo proizvode koje ćemo ponuditi kupcu. Možete misliti kako je tek nekom ko prvi put otvara objekat, kako da se odluči za optimalnu kupovinu.

Zato je naša uloga da pronalazimo proizvode kojima će kupac biti zadovoljan.

Nebrojeno puta smo приметili da klijent koji oprema objekat obilazi sve proizvođače i trgovce, a posle mnogo različitih priča i previše informacija – izgubi strpljenje pa napravi dosta grešaka u odabiru opreme. Zato je vrlo bitno da klijent stekne poverenje u nas, a na nama je da to poverenje opravdamo. To je spor proces i dešava se da se neki poslovi i ne realizuju. Ipak, naše iskustvo je pokazalo da sporije često bude brže.

Novac je vrlo bitna stavka, jer novac je ono što razvija firmu, ali kad se sklopi posao – o novcu više ne treba razmišljati niti pokušavati nadomestiti neki loše pogođen posao uštedom na račun kvaliteta. Pogrešno je dodvoravati se kupcu nižom cenom, ako to ide nauštrb kvaliteta opreme. Kupac, normalno, želi da prođe što jeftinije, ali mi smo ti koji treba da kažemo da dalje spuštanje cene znači i pad kvaliteta. Zato mi u kompaniji „Termiko“ povlačimo granicu ispod koje ne idemo kad je o kvalitetu reč. Treba posebno naglasiti da naše iskustvo i poslovna logika kaže da 5-6% razlike u ceni opreme, koja se kupuje jednom u deset do petnaest godina, ne bi trebalo da bude presudna. U svakom slučaju, tu smo sad i u Beogradu – da pričamo i da od, Vas kupaca, napravimo naše stalne klijente i poslovne prijatelje, kojih ni dosad nije bilo malo. *

NAŠI INOSTRANI PARTNERI

„Termiko“ snabdeva ugostiteljske objekte i vrhunskom termičkom opremom iz uvoza. Naši partneri su:



MODULAR iz Italije – firma iz koje uvozimo termičku opremu (šporete, roštilje, friteze i sl.)



XTS INTERNACIONAL – firma iz Italije iz koje nabavljamo opremu za picerije (pica peći, miksera, salamoreznice, formatke za testo, planetarne miksera, seckalice)



LAINOX – firma iz Italije od koje uvozimo konvekcijske pećnice visokog kvaliteta. Takođe, iz te grupacije uvozimo jeftiniji brend konvekcijskih pećnica ALPHATECH



ICEMATIC – brend čije ledomate uvozimo iz Italije, a čiju tradiciju poznaje svaki ugostitelj



DIHR – proizvođač mašina za pranje čaša i suda, takođe iz Italije. To je fabrika koja decenijama proizvodi samo mašine za pranje suda i čaša, što je rezultiralo pouzdanošću u radu uz vrlo malo kvarova. Po našem stručnom mišljenju, radi se o proizvodima koji imaju odličan odnos cene i kvaliteta.

TERMIKO D.O.O.

Adresa: Trbušani bb, Čačak
Telefoni: +381 32 392001, +381 63 648063
 Preševska 37, Beograd
Telefon: +381 63 649063
Web: www.termiko.rs
Email: office@termiko.rs

PUT OD IDEJE DO REALIZACIJE

OPREMAMO HOTELE, RESTORANE, KAFIĆE, MESARE, PEKARE, POSLASTIČARNICIJE. PORED PROFESIONALNE OPREME ZA HORECA INDUSTRIJU, BAVIMO SE MONTAŽOM RASHLADNIH KOMORA I PROIZVODNOM HLADIONIČKIH VRATA. IZA NAS JE VELIKI BROJ USPEŠNO URAĐENIH RASHLADNIH SISTEMA. NAŠI UREDAJI KRASE MNOGE OBJEKTE U SRBIJI, CRNOJ GORI, BOSNI I HERCEGOVINI, KAO I NEKOLICINU OBJEKATA U AUSTRIJI I NEMAČKOJ.





Gostima je potrebno sigurno okruženje

USPOSTAVITE STABILAN SISTEM HIGIJENE, INFORMIŠITE GOSTE O MERAMA PREVENCIJE KOJE SPROVODITE U OKVIRU CELOG OBJEKTA, BUDITE ISKRENI PREMA GOSTIMA I PRIMENJUJTE KREATIVNA REŠENJA, KOJA NE KOŠTAJU MNOGO, PORUČUJU IZ TIMA KOMPANIJE „HYGIENE SYSTEMS”

oktobar/novembar 2020

64



MARKO TODOSIJEVIĆ

Operativni menadžer

Kompanija Hygiene Systems postoji na srpskom tržištu više od dve decenije, kao ovlašćeni uvoznik i distributer svetski poznatih brendova iz oblasti profesionalne higijene. Tork, Nilfisk, Egholm, Electrolux Professional, Kiehl, Tana Professional, Vermop, Plum, FBK, Vileda Professional i 3M samo su neki od njih, koji se odnose na proizvode za profesionalno održavanje higijene u različitim prostorima i industrijama.

Marko Todosijević, operativni menadžer u kompaniji „Hygiene Systems”, u intervjuu za „CafeBar & Restoran” govori o uticaju kovida na HoReCa sektor, o njegovom uticaju na poslovanje kompanije za koju radi, a predlaže i neke marketinške strategije.

Kako je Covid-19 uticao na HoReCa sektor?

Pre svega, bezbednost zaposlenih i gostiju je od vitalnog značaja za funkcionisanje sektora kao što je HoReCa. Strah i nezvesnost u određenoj meri su uticali na navike i potrebe gostiju, i u skladu sa tim svi učesnici HoReCa sektora moraju da se prilagode novim tržišnim prilikama. Poslovanje hotela u Beogradu pretežno zavisi od stranih turista, te na taj način su u nepovoljnijoj situaciji u odnosu na one koji posluju na planinama, kao što su Kopao-nik, Zlatibor... Za finansijski oporavak biće potrebno nekoliko godina, ali i to zavisi od više faktora.

Koje marketinške strategije predlažete HoReCa sektoru?



PAPIRNI PROGRAM

Papirni program za brisanje, čišćenje i poliranje. Ubrusi za ruke, toaletni papiri, salvete, industrijski papiri.



KASETNI PROGRAM

Kasete od PVC-a i inoksa za papirne ubruse, tečne sapune i sredstva za dezinfekciju. Veliki izbor modela sa ručnim ili senzorskim doziranjem.



PROFESIONALNA OPREMA

Inovativni i ergonomski proizvodi za visok nivo higijene. Mop sistemi, kolica za mokro čišćenje, program za čišćenje staklenih površina, specijalni otirači.



PROFESIONALNA HEMIJA

Sredstva za uklanjanje neprijatnih mirisa i sredstva za dezinfekciju, čišćenje i uklanjanje različitih vrsta zaprljanja.



VIŠENAMENSKE KRPE

Specijalne krpe za stakla, antibakterijske krpe, krpe za čaše i escajg, jednokratne krpe.



SPECIJALNE ČETKE

Izdržljive četke za visoke temperature i brže čišćenje različitih vrsta zaprljanja.



PROFESIONALNE MAŠINE

Mašine visokog pritiska za pranje vozila, paročistači, hibridne mašine, roboti i profesionalni usisivači.



ČIŠĆENJE SPOLJNIH PROSTORA

Efikasne mašine za čišćenje spoljnih prostora. Veliki izbor dodatka za čišćenje, koji se mogu zameniti za četiri-pet minuta.



OPREMA I SREDSTVA ZA DEZINFEKCIJU

Veliki izbor opreme i sredstava za dezinfekciju kože i dezinfekciju površina.



EKSKLUZIVNA KOZMETIKA

Hotelska kozmetika za poseban ugođaj vaših gostiju. Sapuni, gelovi za tuširanje, kondicioneri, losioni, pilinzi, specijalni šamponi za bebe i dodatna oprema.



MAŠINE ZA PRANJE I SUŠENJE VEŠA

Brže i efikasnije pranje i sušenje veša korišćenjem novih tehnologija.



ZAŠTITA NA RADU

Proizvodi za prvu pomoć kod povreda na radu.

Brendovi

Profesionalni proizvodi za higijenu



Da biste ostvarili dobre poslovne rezultate, nije dovoljno da određen iznos finansijskih sredstava investirate u marketing, već je neophodno da menadžment hotela ili restorana u potpunosti transformiše poslovanje, kroz racionalizaciju poslovanja u svim segmentima. Marketing bez pozitivnih rezultata predstavlja trošak, a ne investiciju koja se „višestruko vraća“.

Kreiranje marketing miksa nije jednako za sve učesnike, ali suština je da sve počinje od izvora problema, a u ovom slučaju to je strah. Uspostavite stabilan sistem higijene. Informišite goste o merama prevencije koje sprovodite u okviru celog objekta (ulaz, kuhinja, wellness, kupatilo, soba, sistem ventilacije). Gostima je potrebno sigurno okruženje.

Ostvarite direktan kontakt, budite iskreni prema gostima i primenjujte kreativna rešenja, koja ne koštaju mnogo.

Imate kuhinju koja ne radi? Razmislite da li vam je isplativije da vaš glavni kuvar otkaže ugovorni odnos ili želite da minimalno uposlite kuhinju i na taj način razvijete dostavu hrane. Zaboravite na kartonske

kutije standardnih oblika i edukujte potrošače o hrani koju im dostavljate.

Gosti su u konstantnom strahu od nezvesnosti. Podignite uslugu na viši nivo i pokažite gostu da ćete mu biti na raspolaganju do kraja putovanja, a ne isključivo do izlaznih vrata hotela.

Ugostiteljstvo, jedna od najpogodnijih oblasti usled epidemije, iz vašeg ugla, s obzirom na to da ste u direktnom kontaktu s ugostiteljima. Kako i kada vidite da će se stvari vratiti „u normalu“?

Postoje razne teorije, ali smatram da je mnogo efikasnije da se usmerimo na saniranje štete, umesto da razmatramo zašto je došlo do pandemije i do kada će ona trajati. Bilo kakav rad, koji generiše pozitivan rezultat, ma koliki on bio, bolji je od potpunog zaustavljanja privredne aktivnosti.

Da li je Covid-19 uticao na poslovanje vaše kompanije?

Početak 2020. godine postali smo ovlašćeni uvoznik i distributer brenda

„Electrolux Professional“, u okviru kojeg smo predstavili novu liniju proizvoda pod nazivom „Lagoon Advanced Care“. Inovativna linija proizvoda predstavlja zamenu za hemijsko-suvo čišćenje veša.

U avgustu je otvoren novi prodajno-izložbeni salon u Beogradu. Kao što možete da zaključite – ne stajemo, već se konstantno krećemo u dobrom smeru, uvodeći inovativne proizvode i efikasna rešenja.

„Hygiene Systems“ ima dugu i uspešnu istoriju poslovanja od preko 20 godina, portfolio od 15 svetskih brendova (Tork, Nilfisk, Kiehl Group, Tana Professional, Vermop, Vileda Professional, GFL Cosmetics, Plum, FBK, Fre-Pro, Paxxo, 3M, Tubeless, Electrolux Professional, Egholm), 40 zaposlenih, sigurnu servisnu mrežu i stabilan lager proizvoda. Brendovi u prodajnom portfoliju koncipirani su da našim klijentima pruže kvalitet, pouzdanost i efikasnost u radu.

Tokom pandemije troškovi transporta i cene robe na evropskom tržištu su zabeležile rast. Cene nismo menjali i još jednom smo dokazali našim klijentima da smo siguran partner u njihovom poslovanju. *



MAGNETNA BOJA

MAGNETPAINT pretvara svaki zid u 'magnetnu' površinu za magnetne!

To nudi širok spektar neverovatnih mogućnosti za upotrebu magnetna na gotovo svakoj površini.

MAGNETPAINT je lateks boja na vodenoj bazi sa nerđajućim česticama gvožđa i može se i prefarbati.

Širok spektar mogućih primena: kod kuće, u dečijim igraonicama, obdaništima, u kancelariji, u prodavnicama ili na sajmovima, u obrazovanju...



PIŠI - BRIŠI BOJA

SKETCHPAINT pretvara gotovo svaku glatku površinu u površinu sa karakteristikama piši-briši table po kojoj se može pisati i brisati odgovarajućim markerima.

Na taj način je moguće napraviti velike prostore za pisanje i crtanje, čak i cele zidove u konferencijskim salama, kancelarijama, školama, dečijim sobama...

Ako želite da površina bude ujedno i magnetna, tada prvo kao podlogu nanosimo MAGNETPAINT.

DODATNI ASORTIMAN

Uz magnetnu boju MAGNETPAINT i piši - briši boju SKETCHPAINT u ponudi je i veliki asortiman odgovarajućih izuzetno jakih (neodimijumskih) magnetna u raznim oblicima, kao i markeri za pisanje po piši - briši površinama i sredstva za njihovo održavanje - čišćenje.



Milana Rešetara 11, Zemun
Tel. 011/222-4000
www.roma.rs



NEBOJŠA PETROVIĆ

Zamenik direktora prodaje

Nebojša Petrović, zamenik direktora prodaje, za „CafeBar & Restoran” govori o tome koliko je higijena oduvek bila značajna i izuzetno kompleksna za svaki ugostiteljski objekat.

Mi u „Hygiene Systemu” smatramo da vraćanja „u normalu” više nema. Svi moraju da shvate da se svest prema higijeni, čišćenju, dezinfekciji, zaštiti životne sredine, ekologiji, upravljanju otpadom

“Vraćanja ‘u normalu’ više nema”

mora promeniti iz korena.

Od početka postojanja naše kompanije insistirali smo na važnosti i neophodnosti povećanja nivoa higijene u svim segmentima društva, kao i pojma održivog razvoja, koji sve ove segmente objedinjuje.

HoReCa segment kao privredna delatnost je veoma kompleksan i zahteva primenu svih higijenskih rešenja i mora se prema tome odnositi krajnje profesionalno i ozbiljno.

Čak i danas u doba pandemije ugostitelji primenjuju neprofesionalna higijenska rešenja samo da bi zadovoljili formu i zakone koji ih na to uslovljavaju. To je pogrešno.

Higijeni treba pristupiti sa željom da se obezbedi zdravlje i bezbednost ljudi na najbolji mogući način. Samo tako vratiće se poverenje u ugostitelje i napraviti ambijent u kome HoReCa može da se razvija, na svoje i zadovoljstvo svojih

gostiju.

Naš stručni tim je uvek spreman da pomogne svima da pronađu adekvatna rešenja koja će biti na vrhunskom nivou, a u skladu s ekonomskim i tržišnim mogućnostima klijenata. ✱



winterhalter

Kvalitetno pranje čaša i posuđa BEZ INVESTICIJE!!!

Winterhalter UC Serija



Mesečni trošak
od 96 do 127€ +
PDV, u zavisnosti
od tipa mašine,
bez toplog
obroka i bez
prevoza!



- ⇒ **Brza** – operem 30–35 čaša/šoljica za samo 2 min.
- ⇒ **Ekonomična** – trošim samo 2,2 litra vode
- ⇒ **Tolerantna** – bez problema menjam pritisak pranja – lagano za malo zaprljano posuđe, a intenzivno za jake nečistoće

- ⇒ **Odgovorna** – ne lomim posuđe, ne kasnim na posao, ne prigovaram na velike zahteve pri pranju ni na prekovremeni rad
- ⇒ **Pedatna** – perem nežno, a dovoljno snažno da skidam karmen, masnoće od kafe, mleka i čaja, pulpu od prirodnih

- sokova...
- ⇒ **Tačna** – prva sam spremna za posao, a poslednja završavam radni dan
- ⇒ **Pauzu** – NE KORISTIM!!!
- ⇒ **Godišnji odmor** – NE KORISTIM!!!
- ⇒ **Servis** – obezbeđen u roku od 12 do 24h /

- uračunat u cenu najma
- ⇒ **Garancija** – pun period najma
- ⇒ **Osiguranje** – uključeno u cenu najma

Vaša obaveza – redovno snabdevanje Winterhalter deterdžentom i pripremom vode.

Winterhalter Gastronom YU doo
Profesionalni sistemi za pranje posuđa
tel: +381(11) 2085 950 E-mail: info@winterhalter.rs

Winterhalter tim Vam stoji na raspolaganju



NAŠ DRAGI KOLUMNISTA HADŽI JOVAN MRĐENOVIĆ UPOZNAJE NAS SA LEPOTAMA GRADA PIROTA, KAO I SA NAVIKAMA LOKALNOG STANOVNIŠTVA RUŠEĆI TABUE, A OMOGUĆAVA NAM DA ZAVIRIMO I U KAFANICU SIMBOL OVOG GRADA, KOJU OBAVEZNO TREBA POSETITI



HADŽI JOVAN MRĐENOVIĆ

Kolumnista magazina
CafeBar & Restoran

Posle trideset godina, put me ponovo vodi u Piro, grad kontrasta, mešavine starog i novog, patrijarhalnog i modernog. Piro je varoš nastala na zidinama starog rimskog grada, a pominje se u XIV veku, kad vojvoda Momčilo, veliki junak i kavgadžija, ratnik koji je vodio ozbiljne bitke s Turcima, gradi veliku kulu koja je pomogla da se oko nje razvije grad. Kula se očuvala do današnjih dana, korišćena je i za snimanje filma „Boj na Kosovu“. Piro nema mnogo toga sačuvanog od arhitekture iz

perioda Otomanskog carstva. Najlepša građevina u Pirotu je „Kuća Malog Riste“, koju je sagradio trgovac Rista Jovanović 1848. godine. Mali Rista je bio visok 165 cm, bio je spadalo i šeret. Soba za prijem gostiju i posetilaca imala je tavanicu od svega 165 cm. Baš po Ristinju meri. On je sedeo za svojim raskošnim stolom, a svaki posetilac je morao da se sagne i pokloni Malom Risti. Ovo je naročito smetalo drčnim Turcima. Danas je njegova kuća Muzej Ponišavlja. U Pirotu postoji još jedna znamenita građevina, Pazarska crkva, sagrađena 1834. godine. Crkva je ukopana u zemlju jer nije smela da bude viša od džamije u neposrednoj blizini. Iako niža, crkva je preživela, džamija nije. U dilemi koju pirotsku kafanu da posetim, obratio sam se za pomoć poznatom boemu, svetskom putniku i znalcu, doktoru Milanu Coliću. Njegov izbor je bila „Ladna voda“. Dao mi je i broj telefona braće Bojana i Bobana Tančića, koji vode ovu kafanu. Pokazalo se da je Colićev izbor bio pravi. Piroćanci su posebni ljudi, pristojni, skromni i veseli. O njima postoji bezbroj viceva i anegdota, a oni to prihvataju bez posebne

srdžbe, uz osmeh i uvek uz pomirljivi komentar. Mislim da ostatak Srbije ne pozna je dovoljno Piroćance.

Piroćanci godinama imaju kafanu koja se

* ——— *

BOBAN TANČIĆ JE VRSTAN KUVAR, ČOVEK KOJI JE DUBOKO PRODRO U TAJNU VATRE, GLAVNOG UMEĆA U PRIPREMANJU SPECIJALITETA S ROŠTILJA. BIRA JUNEĆE MESO TAKO DA JUNE BUDE TEŠKO 500 DO 600 KG, DA JE UZGAJANO NA PLANINI NA NADMORSKOJ VISINI IZNAD 1.300 M



zove „Devet mezeta“, a koja najbolje govori o mentalitetu ovog naroda. Da bi se savladalo devet mezeta, na pirotski način, uz lagano pijuckanje i ugodan razgovor, potrebno je vreme koliko i za dve fudbalske utakmice. A to mogu sebi da priušte samo ljudi naoružani ogromnim strpljenjem, inteligentni ljudi, oni koji imaju kapacitet za uživanje. Niko ne zna kojih devet mezeta ide po receptu. To sve zavisi od godišnjeg doba i trenutne inspiracije gosta, ali i domaćina i kuvara.

Kada sam sa auto-puta ušao u Pirot, nisam znao gde se tačno nalazi kafana „Ladna voda“. Zastao sam ispred male bakalnice da pitam kojim putem dalje, a oko mene se sjatilo čak nekoliko ljudi koji su se upinjali iz sve snage da mi što detaljnije objasne kuda je najbolje da krenem. Oni su se zaista najljubavnije trudili da mi budu od koristi, tu se već videlo koliko su Piroćanci predusretljivi i gostoljubivi ljudi. Tako je bilo na svakom koraku. Pritom, oni umeju stoički da podnesu i životne nedaće. Odmah sam našao i insajdera, čoveka koji mi je otvoreno govorio o ljudima i njihovom mentalitetu. Uslov koji je postavio bio je da ni za živu glavu ne otkrijem njegov identitet. Rekao mi je da Piroćanci nisu preterano ostrašćeni ljudi, na sve se samo blago osmehnu, ali ipak sve i pamte, pa i vrate kroz vreme. Kaže mi čovek: „Mi smo umeli sa svima, polako, da bi na kraju bilo sve kako smo mi hteli. Ljudi su nas prozvali tvrđicama, a mi smo samo bili dobri domaćini. Smislili su i vic... sin traži od oca smoki, a otac mu kaže 'sinko nemoj će te tera na sok'. Mi zaista ne volimo da nam deca jedu smoki i čips. A sad nas opet eto i u vicu o koroni. Kažu družite se slobodno sa Piroćancima, od njih nikada niko ništa nije dobio... Jedino nam žene pohvališe. Kažu Piroćanke su najbolje u seksu, jer i kad daju – one stiskaju. Sve ovo se smišlja iz ljubomore i zavisti. Hteli bi da budu kao mi, ali ne umeju...“

Inače, Pirot je poznat po tri proizvoda vrhunskog kvaliteta. To su pirotski kačkavalj, peglana kobasica i pirotski ćilimi. Pirotski kačkavalj je izuzetno cenjen sir koji se pravi od ovčijeg mleka. Svetski je poznat. Pirotski ćilimi su remek-dela narodne radinosti. Peglane kobasice su tek priča za

sebe, prave se od kombinacije više vrsta mesa – kozjeg, ovčijeg, junećeg i magarećeg. Meso se pegla oklagijom nekoliko puta dnevno. Stoji na suncu, promaji i na mrazu. Proces traje četrdesetak dana. Jede se sirova, nema termičke obrade. Pritom, svaka kuća ima svoj recept za spremanje ove neobične kobasice.

Konačno stigoh do „Ladne vode“, kafane u sklopu imanja gazde Riste Jovanovića. Kafana je otvorena 1956. godine, kao deo muzejskog kompleksa. Pod zaštitom je države. U njoj je sve autentično i ne može da se menja, ni u enterijeru ni na fasadi.

U kafani me dočekuju braća Boban i Bojan Tančić, ljudi u najboljim godinama. Bojan je zadužen za nabavku namirnica i pića i za poslove marketinga, dok se Boban bavi odabirom mesa, njegovom

pripremom, kuhinjom i personalom, te svim ostalim neophodnim za rad kafane. Boban je vrstan kuvar, dobitnik mnogih priznanja, pobednik mnogih roštiljijada, izvanredan poznavalac tehnologije pripremanja mesa. Čovek koji je duboko prodro u tajnu vatre, glavnog umeća u pripremanju specijaliteta s roštilja. On je i dugogodišnji šef kuhinje u pirotskoj bolnici, a sa istim žarom će ugostiti i kralja i običnog gosta. Boban zaista uživa u svom poslu. Pobornik je i promoter zdrave hrane. Bira juneće meso tako da june bude teško 500 do 600 kg, da je uzgajano na planini na nadmorskoj visini iznad 1.300 m. Kvalitet junećine najbolje odslikava boja loja, koja treba da bude snežnobela. Koliko je Boban Tančić perfekcionista vidi se i po tome što za 26 mesta u kafani ima čak četiri kuvara. Kaže da svinjsko meso ima najbolja svojstva ako je nahranjeno tikvom i koprivom. Koristi u svojoj kuhinji začinsko bilje sa Stare planine. U kafani „Ladna voda“, kao predjelo uz ostale đakonije, služi se čuvena peglana kobasica koju Boban sam sprema od kozjeg

mesa i uz neke samo njemu znane začine. Kobasicu pravi onda kad je dnevna temperatura u plusu, a noću stegne mraz. Pegla se nekoliko puta dnevno, tako da se od tri kilograma mesa dobije kilogram kobasice. Proces traje 45 dana. Uz peglanu kobasicu služi se pirotski kačkavalj, pravljen od mleka ovaca koje pasu na nadmorskoj visini od 2.000 metara. Nažalost, ovaca i pravog



* ——— *

MILETOVA RAKIJA OD 19 TRAVA

Ipak, priča o Pirotu ne bi bila potpuna bez znamenitog travara sa Stare planine kojeg sam želeo da upoznam. To nije bilo teško jer Milorada Pešića svi znaju. Svi ga zovu Mile Travar. Kad smo se poznali, imao sam utisak da se oduvek znamo.

Jer Mile je čovek koji uliva poverenje. Dočekao me je ispred svoje kuće raširenih ruku. Pozdravili smo se onako po srpski, krizni štab bi pomodreo od besa, a odmah potom Mile je izneo i svoju lekovitu rakiju i hladnu vodu. Kad smo popili po jednu, Mile prozbori: „E sad možemo da pričamo“. Rakija koju smo pili ima u sebi 19 različitih trava sa Stare planine. Štiti od svih bolesti, samo ne štiti od uroka. Mile je travar ceo svoj život, preko trideset godina ima registrovanu radnju. Ima i svoju sušaru u kojoj se bilje suši na prirodan način. Suši cele biljke tako da kupac može da se uveri šta je kupio. Cene su mu više nego skromne. Bilje bere na područjima od 800 pa do 2.150 metara nadmorske visine, od aprila do kraja avgusta, i to obavezno posle 10-11 h, kada opadne rosa. Tačno zna koje je vreme najbolje za branje određene biljke. Bilje odmah ide u sušaru.

Suši se na promaji, bez svetla. Mile je dobitnik mnogih priznanja. Njegovi čajevi su blagorodni, šalje ih pouzećem na sve strane. Čini mi se da sad mnogo spokojnije i ja čekam zimu, uz čajeve čuvenog Mileta Travara.

sira je sve manje. Pre Drugog svetskog rata samo selo Gostuša je imalo 33.000 ovaca, a danas ima jedva hiljadu. Ovčiji kačkavalj sa Stare planine, kako kaže Boban, zri godinu dana. Tako zreo sir traje tri godine, menjajući boju i ukus. Zbog velike potražnje danas odležava svega četiri-pet meseci. Uz sir i kobasice Boban služi kajmak i sarmice od vinove loze, nevideni specijalitet. Uz to se služi još mnogo toga u skladu sa sezonom.

Svi kuvari sveta čuvaju svoje male tajne i recepture, ali Boban je velikodušno odlučio da za čitaoc „CafeBar & Restorana“ otkrije recept jedinstven u Srbiji – reč je o kapama koja se sprema samo u „Ladnoj vodi“. Kapama se pravi od jagnjetine, spanaća, paradajza, malo pirinča, jaja i mleka. Jagnjetina od vrata se skuva, meso se odvoji od kostiju, ohladi i osuši. Proprži se crni luk, doda se pirinač, jedna šaka, ubaci se meso, pa malo paradajza, da bi se ubila jačina mesa. Onda se sipa bujon od kuvanja jagnjetine. U posebnoj posudi isprži se spanać na masnoći. Kada je pirinač gotov 80%, doda se spanać. Napravi se masa od jaja i mleka. Na 200 ml mleka ide jedno jaje. Sve se izmeša i stavi u pleh. Zapeče se na 250 stepeni C, začini se po ukusu. Seče se na kocke i služi uz kiselo ovcije mleko. Izdiktirao mi je Boban još mnogo recepata, od kojih svaki u svojoj osnovi govori o kvalitetu namirnica i želji da se kuva racionalno. Roštilj koji izlazi iz kuhinje ove čarobne kafane izgleda kao da je pečen na suncu. Gazda Boban mi je otkrio još mnoge kulinarske tajne. Ako ikad opet

budem mlad i budem se bavio ugostiteljstvom, sigurno ću sve to primeniti. Probao sam mnoge mezetluke ove bajkovite kafane. Šta da vam kažem? Moj glavni utisak je da nikad nisam video na jednom mestu takav izbor jela koja nose pečat svoga kraja, a nisam nikad sreo ni tako skromnog kulinarskog čarobnjaka. Hvala mu na vremenu posvećenom meni, a posebno mu hvala što sam uspeo da u ovim godinama dodatno proširim vidike u oblasti kojoj sam posvetio život.

Posle silnih đakonija, Boban mi je izneo najdirektniji afrodisijak – desert zvani „Mali Rista“. Energetska bomba koja se pravi od lešnika, badema, oraha, brusnice, kajsije, suve šljive, suve smokve, urme, pa sve preliveno toplim domaćim medom sa Stare planine. Što je rekao još Vuk Karadžić: „Kafana je lepa samo ako čovek u njoj može da sanjari“. Ova kafana je upravo takvo mesto. Sve je u „Ladnoj vodi“ tako lepo i drugačije, a sve nam je to sad i relativno blizu, zahvaljujući novom auto-putu. Čitalac ovih redova se sigurno pita i zašto

se kafana zove „Ladna voda“. Kafana je dobila ime po česmi koja je bila ispred nje a bila je poznata po izuzetno hladnoj vodi. Inače, i Pirot je poznat po česmama, koje su na neki način simbol grada. Posebnu zahvalnost dugujem doktoru Milanu Coliću pošto mi je pomogao u izboru najbolje kafane.

I tako, ima mnogo razloga da se poseti Pirot, za vikend na primer. Od Beograda vam treba svega tri sata. Možete da uživate u pirotskim kafanama, da obidete Zavojско jezero, da kupite jeftinu zimnicu, pa i izvanrednu grnčariju. Pirot ima dosta hotela koji su relativno jeftini. Ima i jedan izuzetan objekat sagrađen u etno-stilu koji se zove „Nišavska dolina“, u kom će vam baš sve biti potaman. „Putujte dok još imate volje i vremena, jer kad jednom ostarite, žalićete za dve stvari... za onim što ste pogrešili i za onim što ste propustili. Manje će boleti gde ste pogrešili nego ono što ste propustili“. Ovo su reči legendarnog Bate Stojkovića koje danas, rekli bismo, imaju sve više smisla. ✱



Glovo!

**Šta je to žuto, kreće se
brzo po gradu i za trideset
minuta je na vašoj adresi
– sa vašom porudžbinom?**

Sigurno ste u poslednjih godinu dana primetili na ulicama Beograda, Novog Sada, Pančeva, a odnedavno i u Nišu, Kragujevcu i Subotici, bicikliste i motocikliste sa žutim torbama, koji žure baš ka vama i ka 250.000 drugih korisnika aplikacije – da vam dostave porudžbine preko 600 partnera sa kojima **Glovo** trenutno saraduje.

To su **Gloveri**, kuriri, koji na vaš zahtev, u 95% slučajeva u roku od 30–40 minuta, dostavljaju porudžbinu iz vašeg omiljenih restorana, ali i iz prodavnica, apoteke, kafeterija, a koju ste poručili preko njihove aplikacije.

Korisnici **Glovo** aplikacije istakli su da su prednosti ovakvog poručivanja u uštedi vremena, nerava, snage, ali i u sigurnosti, komforu, te da tako imaju više vremena za sebe. Ono što je još jedna prednost korišćenja **Glovo** aplikacije jeste ne samo priuštvost cene dostave, već i vrlo lak, intuitivan i prirodan dizajn same aplikacije, koja omogućava da uz samo nekoliko klikova sugrađani imaju ponudu grada na svom dlanu.

Sa kompanijom **Glovo** ugovore imaju trgovinski lanac Idea Online, dm drogerije, apoteke Dr. Max, Stark, KFC, kao i većina restorana u Beogradu.



Partneri koji su prisutni preko aplikacije **Glovo** ističu da su baš zato vidljiviji korisnicima i omogućavaju lakšu kupovinu svojih proizvoda, te da im je **Glovo** prirodni prvi korak ka digitalizaciji svog sadržaja. Posebna pogodnost koju **Glovo** nudi svojim partnerima jeste opsluživanje sa vrlo konkurentnom kurirskom uslugom.

Preuzmite Glovo aplikaciju i uverite se i sami, dok svi zainteresovani partneri ugostitelji i maloprodajni objekti mogu uspostaviti kontakt i potencijalnu saradnju sa kompanijom Glovo preko linka: <https://cloud.partner.glovoapp.com/Partners> ili telefonom na: +381 65 2261 608

Café Bar & MIXOLOGY

**MARKO
STANAR**

**EKSKLUZIVNO
IZ LONDONSKOG
KLUBA ANABEL'S**

**LUKA JAKŠIĆ
FILTER VS ESPRESSO**

**ANDREA GRUJIĆ
TIKI RAPSODIJA**

**RUMONI KAPETANA
GRANTA**

**COHIBA
ATMOSPHERE
LOUNGE**

TRENDOVI

- 74 BAR S NASLOVNE**
Cohiba Atmosphere Lounge
- 76 JUST OPEN**
Novi barovi otvaraju svoja vrata
- 78 SVET U ŠOLJICI KAFE**
Julius Meinl & „The Originals“

UKUSI

- 80 RUM**
Legat kapetana Henrija Morgana
- 81 FLAVOUR BLASTER**
Kokteli u aromatičnim oblacima
- 82 MEZCAL SUN-RISA**
Spasavanje Tequile Sunrise



73

- 86 IRSKA KAFA**
Tretirajte je kao klasičan koktel
- 88 LUKA JAKŠIĆ**
Ključne razlike u pripremi espressa i filter kafe

PORTFOLIO

- 90 MARKO STANAR**
Kreiranje koktela za svetske selebitije u londonskom klubu „Anabel's“
- 92 ANDREA GRUJIĆ**
Njujorška tiki rapsodija



92



PRIJAVITE SA NA NEWSLETTER

Budite među prvima koji mogu da vide naše vesti! Saznajte sve o sjajnim ponudama, korisnim informacijama, ekskluzivnim promocijama i događajima!

CaféBar & Restoran

OD SADA I ONLINE!

www.cafebarrestoran.rs

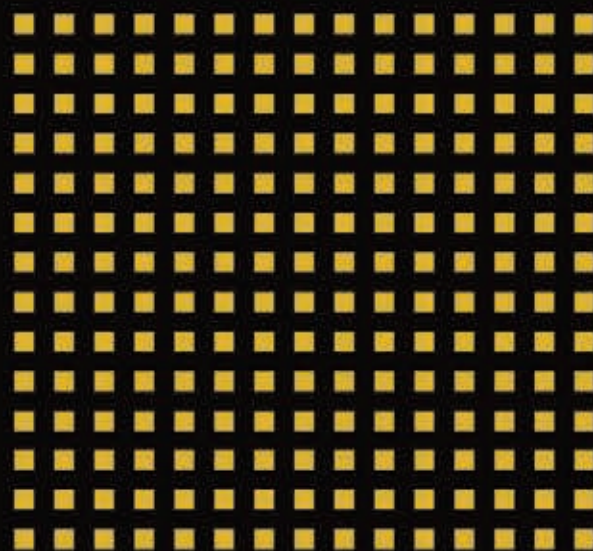
Budite u toku sa najnovijim vestima iz restoranskog i barskog biznisa

SPECIJALIZOVANI PORTAL ZA UGOSTITELJSTVO

MODERAN DIZAJN I AKTUELNE RUBRIKE

- ➔ TRENDVI
- ➔ PORTFOLIO
- ➔ FOOD
- ➔ BEVERAGE
- ➔ KAFA
- ➔ OPREMA
- ➔ CAFE BAR TV





COHIBA

ATMOSPHERE

BAJE PIVLJANINA 39,
BELI DVOR

RADNO VREME:
Ponedeljak - Subota
11:00 - 23:00
Nedelja 12:00-20:00

Kontakt telefon:
+381 11 3675 764

IDENTITY

COHIBA ATMOSPHERE LOUNGE ♦ Bajе Pivljanina 39, Beograd – Instagram: Cohibaatmospherebelgrade
 ♦ Facebook: Cohiba Atmosphere Belgrade ♦ Web: www.Juljeta.biz/Cohiba atmosphere (u pripremi) ♦
 Vrsta lokala: Premium CigarLounge ♦ cena pića: kafa 160 din, sokovi 190 din., classic cocktails 600–650
 din. ♦ Havana Club 7 anos 460 din. ♦ cigar experts ♦ bar experts ♦ Radno vreme: pon-sub 11–23 ned 12–
 20 ♦ Telefon: 011/3675–764

COHIBA ATMOSPHERE LOUNGE



**NADOMAK
KRALJEVSKE PALATE,
BEOGRAD JE
ZASLUŽENO DOBIO
KRUNU UŽIVANJA
CIGARA – COHIBA
ATMOSPHERE LOUNGE**

TEKST: MIODRAG ALEKSIĆ FOTO: COHIBA ATMOSPHERE LOUNGE

Ozbiljna distribucija premium cigara, prvenstveno kubanskih, na našem tržištu započela je 2003. godine. Te godine, na mestu legendarnog kafea „Zlatni papagaj” otvoren je prvi „Cigara Shop & Bar Juljeta”, koji je imao za cilj da donese



nove trendove u Beograd i Srbiju. „Juljeta” je posedovala prvi „walk in” humidor u Beogradu, finu kartu koktela i svežu nanu za Mojito, koju su vlasnici gajili trudeći se

da bezbrižni duh Kariba prenesu u centar prestonice, između Knez Mihailove i Obilježnog venca. Danas je na tom mestu, tačnije u Đure Jakšića 11, „Davidoff Shop”.

Krajem novembra 2006. godine, nedaleko od Hrama Svetog Save iznad Slavije, otvorena je „La Casa del Habano”. Beograd je u tom trenutku dobio svoj Hram cigara. „Walk in” humidor u „Casa del Habano” bio je bezmalo površine „Juliete”. Nakon otvaranja, „La Casa del Habano” proglašena je za najekskluzivniji objekat na svetu, u celom lancu od 176 objekata.

Tako je započela visoka kultura uživanja cigara u Srbiji, uporedo sa ubrzanim razvojem gastronomije, vinske kulture i plasiranjem premium pića. Konzumenti su

BARTAG cohibaatmosphere.bg[finest habanos masterpieces](#)[CIGAR HEDONIST \(@cigarhedonist\)](#)

počeli da uživaju u šarenolikoj ponudi koja je s vremenom postajala sve veća. Tako su i cigare postale sve zastupljenije u životima Beograđana sa stilom.

Protekle dve godine, Beograd je postao bogatiji za još dva nova mesta posvećena uživanju cigara i oba su otvorena 25. maja. Tako je i „Cohiba Atmosphere” otvoren istog datuma ove godine, uprkos Covid-19 pandemiji.

Datum otvaranja mnoge asocira na nekadašnji Dan mladosti i kako vlasnici tvrde – svaka slučajnost sa ovim datumom je namerna! Svi koje vole cigare nemaju problem s tim datumom, bez obzira na politička ubeđenja, tako da je iz nehata nastao i nacionalni dan premium cigara u Srbiji.

Cohiba Atmosphere lounge je međuna-



mobili Benchmark u auto-industriji ili italijanski dizajn, a zato ni kubanske cigare ne treba porediti sa cigarama drugih zemalja. Uvek će biti različitih mišljenja, ali kubanske cigare svaki uživatelj poštuje.

„Cohiba Atmosphere” nalazi se na Dedinju nedaleko od Belog dvora, na mirnom ušuškanom mestu. Tu gosti dolaze sa nametom da uživaju i podele strast i ljubav prema kubanskim cigarama s dragim ljudima.

Cigare nisu više luksuz kao nekad i dostupne su većini. To potvrđuje činjenica da je doživljaj uživanja cigara sada iste novčane vrednosti kao, recimo, odlazak u restoran ili bar. Za isti iznos, pored cigara, ljubitelji mogu uživati i u nekim od klasičnih koktela pripremljenih od premium sastojaka. Na kraju krajeva, misija i jeste približavanje strasti svakom ko želi da iskusi magiju cigara u najboljem maniru.

Sve je podređeno klasicima, od Chertfield nameštaja, preko ponude pića i cigara, sve do jedinstvenog audio-sistema koji je raden po porudžbini, kako gramofon tako i lampaško pojačalo i zvučne kutije, pa pruža savršeni zvuk brojnih vinila. Sve popularniji vinili vraćaju nas u neko bezbrižnije doba, kad se živelo nekako sporije i opuštenije. „Cohiba Atmosphere” oživljava to vreme.

Prostor je podeljen u nekoliko celina. Na samom ulazu prostiru se dve bašte sa 40-ak mesta, dok se u zatvorenom delu nalazi sala sa 20-ak mesta u kojoj je veliki humidor i bar.

VIP članovima je na raspolaganju VIP Lounge, kom pripada zasebna bašta. Članovi mogu da rentiraju humidor boksove koji su

pod kontrolom osoblja, tako da su njihove cigare uvek u savršenom stanju i spremne za uživanje.

U ponudi je veliki izbor cigara, od finih laganih, kao što su Quai d'Orsay i Hoyo de Monterrey, koje su odličan izbor za one koji se tek upoznaju sa svetom cigara, preko klasika kao što su Cohiba, Montecristo, Partagas i mnogih drugi, sve do limitiranih edicija i nekih veoma retkih kubanskih primeraka.

Pored sjajne selekcije cigara, pažljivo su birana i alkoholna pića namenjena da upotpune doživljaj. Kafa je pravljen u saradnji s Gradskom pržionicom, što garantuje kvalitet. Blend je baziran na kubanskoj arabici, tako da je taj duh najvećeg karipskog ostrva protkan kroz svaki gutljaj. Uz dim cigare, kubanski rum ili Mojito, posetioци mogu doživeti čaroliju i gotovo osetiti povetarac iz bašte hotela „Nacional” u Havani. ■

ŠAMPANJAC PRATI CIGARE

Svi uživaoci cigara imaju svoje favorite kad je o uparivanju s pićem reč. Često se i najiskusniji upitaju da li može šampanjac ili penušavo vino da prati dobre cigare. Naravno! Šampanjac je jedino piće pored vode koje možete konzumirati uz doručak, ručak i večeru. Sjajan je aperitiv, odlično prati fina jela, ali i deserte. Nezamenjivo piće prilikom proslava. Zbog svega navedenog, cigare su odličan par šampanjcu ili drugom penušavom vinu. Tim Srbije izazvao je veliku pažnju kad je na prvom svetskom takmičenju Habanos World Challenge preporučio Laurent Perrier Rose uz cigaru Quai d'Orsay No.54.

„Nismo hteli da idemo sa stereotipom nekih konjaka, rumova ili single maltova, već smo hrabro iskoračili u novu dimenziju koja je oduševila kako žiri tako i publiku. Nakon toga, sve češće ste mogli dobiti takve preporuke i u drugim cigar-barovima širom planete.”



VIP ČLANOVIMA JE NA RASPOLAGANJU
VIP LOUNGE, KOM PRIPADA ZASEBNA
BAŠTA. ČLANOVI MOGU DA RENTIRAJU
HUMIDOR BOKSOVE KOJI SU POD
KONTROLOM OSOBLJA

rodna franšiza koju je ustanovio „Habanos SA”, firma koja se bavi proizvodnjom i distribucijom kubanskih cigara i samim tim isključivo su one u ponudi. Više od pet većih proizvođača neguju tradiciju i verni su izvornim vrednostima, od obrađivanja zemlje stočnom zapregom do toga da se duvan i cigare tretiraju isključivo ljudskim radom uz minimalnu primenu tehnologije. Iz tog razloga, na kutijama kubanskih cigara nalazi se natpis „Totalmente a mano”.

Za neke proizvode suviše je komentarisati kvalitet. Tako se izdvaja nemački auto-



IDENTITY

- ◆ Terazije 25, Beograd
- ◆ Radno vreme: 10 do 23 h
- ◆ Telefon: 060/ 3130-235
- ◆ instagram - gram_belgrade

GRAM

UKUS I DOŽIVLJAJ KOJI REDEFINIŠE DOSADAŠNJE ISKUSTVO SA SLADOLEDOM

Ideja o Gramu nastala je iz želje za kreiranjem najkvalitetnijeg, premium sladoleda na našim prostorima koji će zadovoljiti sve sladokusce. Ukusi variraju od „klasika“ – čokolada, vanila, pistaci, lešnik – do drugačijih i specifičnijih. Bazirani su na mlečnim ukusima i sorbeima.

Način pravljenja sladoleda definisan je tokom dugog razvojnog perioda, u toku traganja za idealnom formulom, za čistim i konkretnim ukusom koji ne varira. Svaki ukus baziran je na najkvalitetnijim dostupnim namirnicama, pripremljenim na najbolji mogući način.

Centar Grama, koji je srpska franšiza, nalazi se na Terazijama 25.

Moderan dizajn enterijera nežnih linija, kao i sam sladoled, pažljivo su kreirani s potpunom usmerenošću na detalje. Gosti mogu uzeti Gram sladoled „za poneti“ ili istovremeno uživati u punom ukusu, čistom prostoru i prijatnom ambijentu.

Ljubitelji Gram sladoleda u njemu mogu uživati i na sledećim lokacijama: Lafayette Cabaret, Kasina by community, Boutique restaurants, Tri šešira. Gram poslužuju u čaši, kornetu, a možete ga poručiti i u kutijama „za poneti“, u pakovanjima od 500 g i 1 kg. Izbor sladoleda „za poneti“ može se kombinovati po želji.

Ukoliko su gosti u nedoumici, uigran Gram tim je na raspolaganju da pruži savet ili omogući da oni prethodno probaju ukuse sa kojima se možda dotad nisu susretali.

Činjenica je da sladoled podstiče aktivaciju endorfina, samim tim Gram sigurno popravlja dan. ■



KAFETERIJA

SAVRŠENA KAFICA UZ REKU I ZALAZAK SUNCA...

Sada već poznati lanac Kafeterija nedavno je otvorio još jedan objekat u okviru kompleksa Belgrade Waterfront. Kafeterija Belgrade Waterfront još je jedna u nizu koja je posvećena svima koji vole pravi ukus kafe i zdrave obroke. Objekat se prostire na više od 150 kvadrata i u isto vreme može da primi čak 150 gostiju. U odnosu na druge, ova Kafeterija posebna je po jedinstvenom pogledu na reku koji se pruža iz bašte. Brojnim njenim gostima zalasci sunca uz ispijanje popularnog napitka postali su dnevna rutina. Moguće je poručiti kafu i hranu i putem Wolt dostave, svakog dana od 9.30 do 22 h. ■



76
CAFÉBAR

IDENTITY

- ◆ Hercegovačka 14, Beograd
- ◆ Radno vreme: ponedeljak – četvrtak od 8 h do ponoći
- ◆ petak i subota od 8 h do 3 h
- ◆ nedelja od 8 do ponoći
- ◆ Telefon: 011/411-33-20

IDENTITY

◆ Ratnih vojnih invalida bb, Borča, Beograd ◆ Radno vreme: ponedeljak, četvrtak i nedelja 9 do 1h, petak i subota 9 do 3h ◆ Telefon: 061/20-30-200 ◆ Nema izdvojen nepušački deo ◆ Instagram – onlyforhedonist



ONLY FOR HEDONIST

ODREDIŠTE ZA ODLIČAN PROVOD I BOGAT IZBOR KOKTELA

Only For Hedonist bar odličan je izbor za ljubitelje koktela i kafe, a najprepoznatljiviji je po raznovrsnim ukusima Mojito koktela. Ovaj moderni bar poseduje unutrašnji i spoljašnji prostor za sedenje koji odišu relaksirajućom atmosferom. Pored raznovrsnih napitaka, gosti mogu uživati u sendvičima i kolačima. Premda je u poslednje vreme otvoreno dosta barova slične ponude, Only For Hedonist, imajući za cilj da se istakne na neki način, angažovao je profesionalne bartendere, koji su kreirali autentičnu koktel kartu tako da svaki koktel izgleda kao pravo malo umetničko delo. Kad je u pitanju način pripreme koktela, bar se vodi kako starom školom tako i onom novom, modernom, prateći aktuelne trendove. Specijalnim danima i vikendom, nakon naporne nedelje, goste očekuju odlična muzika i prijatna atmosfera. ■



PREKOPUTA.WINE.BAR

IDEALAN ZA PASIONIRANE LJUBITELJE VINA

Na levoj obali Dunava otvoren je prvi vinski bar. Dovoljno daleko od glavnog puta, kako bi se posetioci sklonili od saobraćajne buke i gužve, a opet – dovoljno blizu za lak i brz dolazak. Enterijer čini zanimljiv, skladan spoj retro i modernih elemenata, koji pružaju posebnu toplinu. Bar poseduje i baštu na dva nivoa i idealan je za ispijanje jutarnje kafe uz prelistavanje novina, za „punjenje baterija“ uz ceđeno voće, pivo posle napornog radnog dana ili degustaciju vina, koktela ili žestine.

Za pasionirane uživaocce vina ili one koji vina tek upoznaju, na raspolaganju je i somelijer, koji im uvek može dati svoju preporuku, savet ili porazgovarati sa gostima o određenoj etiketi. Preko 200 etiketa domaćih i inostranih vina izloženo je na unikatan način, kao i veliki broj destilata s akcentom na rakije iz manjih destilerija. U ponudi su i hladni zalogaji za kompletan ugođaj. Bar nudi mogućnost isporuke vina. ■



IDENTITY

◆ Partizanski blok, Ulica 3 br 18, Krnjača ◆ Telefon: 069/22-801-22
◆ Radno vreme: od 8 h do ponoći, nedeljom ne radi
◆ Prekoputa.wine.bar@gmail.com

77
CAFÉBAR

SVET U ŠOLJICI

JULIUS MEINL KAFE

Julius Meinl - spajamo tradiciju i inovaciju i gradimo ukus ljubitelja kafe



KAKO BIRAMO U KOM
LOKALU PIJEMO KAFU?
ZAŠTO BAŠ TAJ LOKAL
– ZATO ŠTO JE KAFA
KVALITETNA, USLUGA
DOBRA, ATMOSFERA
NAM ODGOVARA?

AUTOR: PR SLUŽBA JULIUS MEINL FOTO: JULIUS MEINL ARHIVA

Ako nam je nekad bilo bitno jedino s kim idemo na kafu, a ne kuda idemo ili šta pijemo, sada više nije tako. Sve više obraćamo pažnju na kvalitet kafe i način na koji se ona služi. Ukus nam se s vremenom izgradio i sve više osećamo razliku između „šoljica espresa“ koje popijemo na dva različita mesta.

Gosti se sad vezuju za lokal zato što je u njemu „dobra kafa“, a ugostitelji izuzetno vode računa kada donose odluku o tome koju vrstu kafe će im ponuditi. Traže se novi ukusi, prate se svetski trendovi. Mnogi su iz ovog razloga u „Julius Meinl“ kafi našli svoj omiljeni brend. Kako?

Tako što „Julius Meinl“ spaja tradiciju i inovaciju, spaja one koji poznaju kako se pravi kafa već 150 godina i one koji su kreativni i hrabri da u taj proces neprestano unose inovacije.

Poznavaoi kafe naći će u „Julius Meinl“ šoljici i svoje favorite u raznovrsnoj ponudi tzv. specijalnih kafa (Specialty coffee). Četiri puta godišnje „Julius Meinl“ lansira nove serije specialty coffee u ograničenim količinama i ta single origin arabika može se smatrati zaista ekskluzivnim proizvodom – prava je poslastica za ljubitelje espresa.

Većina ljudi, ipak, uživa u izbalansiranom ukusu mešavina kafe i – „Julius Meinl“ se i tu može pohvaliti kreativnim pristupom. O tome najbolje svedoči poslednja serija blendova pod nazivom „The Originals“, mešavina četiri sorte arabike, pažljivo odmerena i s potpuno jasnim uvidom u poreklo svakog zrna. Ove sorte jedinstvenog porekla spaja



JULIUS MEINL – SPJAMO TRADICIJU
I INOVACIJU I GRADIMO UKUS
LJUBITELJA KAFE

ju se sa zadivljujućim pričama uzgajivača, radnika zaduženih za prženje kafe i barista, koji su svojom strašću doprineli da „The Originals“ dobiju svoj jedinstveni karakter i nezaboravan ukus. Zrna dolaze s posebno kontrolisanih područja, postoji tačna informacija o regiji, nadmorskoj visini plantaže, procesu obrade i prženju. Zato u „Julius Meinl“ kažu da „svako zrno ima svoju priču“.

U Srbiji se u odabranim lokalima mogu probati dva

blenda „The Originals“ kafe – Red Door i Vienna XVI. I dok je Vienna XVI mešavina četiri arabike iz Nigerije, Gvatemale, Indije i Brazila, s klasičnim tzv. bečkim načinom prženja, Red Door je eksplozija za čula – mešavina ukusa arabike iz Etiopije, Tanzanije, Gvatemale i Kostarike, s primesama citrusa, mlečne čokolade i prženog badema.

Možda je najjednostavnije da kad vidite „The Originals“ etiketu pomislite – hm, vrhunska kafa! Jer, to je baš to – kafa čije svako zrno poznajemo, spoj onih od kojih smo naučili da volimo kafu i nas koji ovu ljubav produbljujemo istražujući dalje.

Kristina Majnl
na čelu Specialty
Coffee Association

Za „Julius Meinl“ ova godina posebna je prvenstveno zbog toga što je Kristina Majnl, šefica odeljenja za inovacije u „Julius Meinl grupi“, postala i predsednica najuticajnije strukovne organizacije u ovom biznisu – Specialty Coffee Association. Mikrobiolog po struci, nakon medicinske karijere u Engleskoj, Tanzaniji i u Austriji, preuzela je mesto šefa tima koji radi na inovacijama u kompaniji „Julius Meinl“. U poslednjih desetak godina, koliko rukovodi ovim timom, lansirano je nekoliko odličnih proizvoda, serija inovativne opreme, kao i novih blendova koji su u domenu specialty coffee ručno pravljenih kafa, majstorskog kvaliteta.

Kristina Majnl je već najavila da će jedan od njenih glavnih ciljeva, tokom predsedavanja asocijacijom, biti rad na daljoj promociji programa specialty coffee, kao i razvoju održivog rasta u industriji kafe širom sveta.

Julius Meinl Kafee

SVAKO ZRNO IMA SVOJU PRIČU

Upoznajte našu kafu kreiranu sa najstarijom strašću.
Pažljivo napravljena od strane majstora, aromatizovana
inspirativnim pričama.

PROBAJTE THE ORIGINALS



Julius Meinl

Inspiring poets since 1862.

julius_meinl_serbia

www.meinl.rs

juliusmeinlserbia

Handwritten text in cursive script, likely a poem or letter, partially obscured by the coffee bag.

Handwritten text in cursive script, likely a poem or letter, partially obscured by the coffee bag and other elements.



**CAPTAIN MORGAN
WHITE RUM**

Ima izuzetno osvežavajuć lagani ukus koji ga čini savršenim za pripremu mnogobrojnih koktela na bazi ruma, za vas i vaše društvo. Inspirisan putovanjima preko netaknutih zaliva Kariba, ovaj rum je svež i oštar kao neotvoreno jedro. Spoj je najfinijih karijskih rumova koji su pet puta destilovani, ima gladak ukus srednje jačine, koji krase blaga slatkoća na kraju. Probajte ga u Mojitu uz izmadlovanu nanu, limetu, šećerni sirup u velikoj čaši, dodajte led, Captain Morgan White Rum i sodu. Takođe je idealan za mešanje sa kolom ili limunadom, a najbolji je kad ga poslužite u velikoj krigli punoj leda, uz krišku limuna ili limete.



**CAPTAIN MORGAN
ORIGINAL SPICED GOLD**

Ovaj premium rum jednostavan za miksovanje, izuzetno je glatkog ukusa. Kompleksna mešavina začina, prirodna voćna aroma ruma i odležavanje u paljenim američkim buradima od belog hrasta, u kojima je prethodno odležavao burbon, zaslužni su za punu boju i arome koje ovaj rum nosi. Pun ukus prirodne vanile, žutog šećera, suvog voća i toplih začina idealan je za mešanje sa kolom, jer su ukusi ova dva pića izuzetno komplementarni. Ovaj legendarni miks je najbolje poslužiti u krigli punoj leda, s kriškom limuna ili limete. Probajte ga u Mojitu ili uz limunadu, sok od jabuke ili ginger ale.



**CAPTAIN MORGAN
THE ORIGINAL DARK RUM**

Premium blend pet različitih rumova iz tri karipske zemlje, koji zajedno stvaraju kompleksnu punoću ukusa ruma. Njegova intenzivna boja, karamel i vanil note, uz puni ukus, čine ga savršenim za sve one koji traže autentičnu avanturu za sebe i svoju ekipu. Nakon destilacije, rum odležava najmanje dve godine u paljenim hrastovim buradima, pre nego što Ron Maestro (master blender) počne sa svojom procesom umetnosti blendovanja, kojim se dolazi do krajnjeg recepta ruma. Ovaj rum superiornog kvaliteta ima pun, gladak ukus. Arome karamela i vanile savršeno su izbalansirane sa zadimljenim finirom koji dolazi iz buradi u kojima rum odležava. Captain Morgan The Original Dark Rum idealan je za mešanje sa mnogobrojnim pićima, pa predložimo da ga probate s limunadom ili voćnim sokovima, koji stvaraju izuzetno osvežavajuće piće.



RON ZACAPA XO

Ron Zacapa XO je super premium rum, blend rumova odležalih između šest i 25 godina, s finalnim odležavanjem u buradima francuskog hrasta u kome je ranije odležavao konjak, sa ciljem da se rumu dodaju arome zrelih višanja i začina. Pravi se isključivo od likera šećerne trske dobijenog prvim ceđenjem (umesto melase koja se inače koristi za pravljenje ruma), a koji prolazi kroz proces zrenja i blendinga, poznatog kao Solera sistem. Zacapa je pet puta zaredom nagrađivana na međunarodnom Rum takmičenju i jedini je luksuzan rum koji se nalazi u Rum zidu poznatih. U januaru 2012. Zacapu je World Luxury Association proglasio jednim od 100 najvrednijih luksuznih brendova sveta. Najbolje je uživati u ovom rumu bez leda, usutom u konjak čašu.



RON ZACAPA 23

Ron Zacapa 23 je super premium rum, blend rumova odležalih između šest i 23 godine. Pravi se isključivo od likera šećerne trske dobijenog prvim ceđenjem. Odležavanje se dešava u više različitih buradi u kojima je ranije odležavao američki viski, Oloroso šeri i vina Pedro Ximenez. Tajna Zacapec je u procesu sporog odležavanja koji se dešava na visini 2.300 m, iznad nivo mora, na hladnom vazduhu planinskih predela Gvatemale. Zacapa je pet puta zaredom nagrađivana na međunarodnom Rum takmičenju i jedini je luksuzan rum koji se nalazi u Rum zidu poznatih. U januaru 2012. Zacapu je World Luxury Association proglasio jednim od 100 najvrednijih luksuznih brendova sveta. Kompleksne arome voća i čokolade zaslužuju da se u njima uživa, u čistim ili preko leda, dok su savršene i za vaš omiljeni koktel na bazi ruma.

LEGAT KAPETANA MORGANA!

POČEO JE KAO GUSAR DA BI DOGURAO DO GUVERNERA JAMAJKE. ŽIVOT HENRIJA MORGANA BIO JE AVANTURA, A NJEGOV DUH SE PRENOSI U LEGENDARNIM RUMOVIMA, BILO DA SE RADI O BELOM, TAMNOM ILI ZLATNOM!

Retka su žestoka pića koja su prešla tako ruzbudljiv put do savršenstva ukusa. Rum je piće koje ima toliko ukusa koliko ima brendova na svetu. Razlog za ovo je to što, za razliku od konjaka, skoča, tekile ili burbona, ne postoji univerzalno pravilo

za njegovu destilaciju i proizvodnju. Zbog toga danas uživamo u bogatstvu različitosti ruma, koji zavisi isključivo od kreativnosti proizvođača. Tokom života na Jamajki,

jedna od strasti Henrija Morgana bila je plantaža šećerne trske i stvaranje ruma dostojnog da nosi njegovo ime. ■

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ
FOTO: DIAGEO, FREEPIK



KOKTELI U AROMATIČNIM OBLACIMA

FLAVOUR BLASTER

Flavour Blaster su dizajnirali i izradili inovatori koktel opreme iz kompanije JetChill Ltd.

Kompanija je osnovana 2009. godine, nakon posete skupu ugostitelja u LA-u. Stručnjaci za ugostiteljstvo s višedecenijskim iskustvom, Colin Myers i Robert Flunder, posmatrali su barmene i primetili koliko se muče da dimom dekoriraju pića za veliki broj gostiju. Barmeni su koristili pozorišni dim iz suvog leda, a proces je bio spor i komplikovan.

Upravo tamo su dobili inspiraciju i pokrenuli liniju proizvoda za dekorisanje pića dimom. Nakon dve godine rada na razvoju, 2011. godine lansiraju svoj prvi proizvod.

A najnoviji proizvod, Flavour Blaster, prvi

je ručni uređaj koji koristi tehnologiju isparavanja aromatizovanih ulja za pravljenje jestivih mehurića, ukusne magle čarobnih aroma i oblaka dima. Flavour Blaster je prošao sve sigurnosne i bezbednosne provere i ispunio sve kriterijume prema najvišim stan-



dardima kvaliteta. Jednostavan je i siguran za upotrebu, brzo postiže efekat, dizajniran da korisnik razvija nove recepte i kreativnost koja stvara izuzetne impresije kod gostiju, kako bi se oni uvek iznova vraćali, što je i jedan od ciljeva nastanka proizvoda.

Kao lideri inovativnih svetskih trendova u HoReCa sistemu, kompanija Con-Truck Logistic d. o. o. omogućila je da odsad Flavour Blaster sa 11 različitih aroma bude dostupan i u Srbiji. Za više informacija posetite sajt <http://con-truck.rs/>.



KONTAKT:

CON-TRUCK LOGISTIC

011/3660-285

BULEVAR MIHAJLA PUPINA 123,
11070 NOVI BEOGRAD

NIKOLA ĆIRIĆ,
KOMERCIJALNI DIREKTOR
060/3910-752

SPASAVANJE TEQUILE SUNRISE

GLAVNI BARMEN NJUJORŠKOG
BARA „GHOST DONKEY“ IGNASIO
HIMENEZ ODLUČIO JE DA UNAPREDI
OVAJ KOKTEL IZ DISKO ERE.
AKCIJA SPASAVANJA JE PROTEKLA
USPEŠNO, KAO I ONA RĘDOVA
RAJANA, ALI SADA BEZ ŽRTAVA

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ
FOTO: GHOST DONKEY

Ignasio Načo Himenez zaljubio se u ovaj koktel iz disko ere dok je radio u meksičkom restoranu „Gabriela“ ranih dvehiljaditih. Sada kao glavni barmen njujorškog bara „Ghost Donkey“ latio se spasavanja Tequile Sunrise, smislivši da joj zameni dotrajale delove i – udari novi glanc.

Verzija koktela koja egzistira još iz doba prohibicije, sedamdesetih godina je promenjena. Sok od limete i crna ribizla zamenjeni su sokom od narandže i Grenadine sirupom. No, i ova verzija je dosadila Ignasiju, jer ju je doživljavao kao „kičasti kamenčić iz mračnog kamenog doba“. Jedina konstanta bila je očaravajući izgled s efektom lava lampe.

Ključno za ovu transformaciju, po Ignasiovim rečima, bilo je pronalaženje alternative narandžinom soku.

„Sok od narandže ima baršunastu teksturu koju želite da zadržite, ali mi je bio potreban i zing, koji je tipičan za narandžine srodnike iz porodice agruma“, objašnjava Ignasio, koji je rešenje pronašao u mešanju dva dela soka od narandže sa jednim delom gorke narandže. Druga promena je zamena standardnog Grenadina sirupom koji je sam osmislio i napravio ga od hibiskusa, habanero papričice, narandžine kore i zrnaca vanile. Ovo „zrnce mu-



OVERHAULIN'
ZA 21. VEK:
IGNASIO
NAČO
HIMENEZ

drosti” u vidu vanile mu je predložila barmenka Masa Urušido. „Genijalno je što niko ko pije ovaj koktel neće razmišljati o vanili, ali ona povezuje sve sastojke i ne dozvoljava im da ‘podivlja’“, kaže Ignasio koji nije tu stao u spasavanju, već je tekilu kao sastojak prepolovio, a drugi deo zamenio „glavom porodice” – meskalom.

„Svidela mi se kombinacija. Umanjila je ‘dim’ iz meskala, a na drugoj strani blago otupela oštrinu biljnih nota iz tekile”

U Ignasijovoj rafiniranoj verziji ni vizuelni izgled nikako nije smeo biti na gubitku. U tu svrhu koktel je doživeo up-side-down i sunce je „spustio dole”, te dodao dehidriranu krišku gorke narandže koja lebdi na sloju sirupa od hibiskusa i služi se gostu spremnom da dočeka još jednu zoru u svom omiljenom baru. ■

MEZCAL SUN-RISA

SASTOJCI:

- ◆ 25 ml tekile, po mogućnosti Cabeza
- ◆ 25 ml meskala, najbolje Montelobos
- ◆ 70 ml soka od narandže ◆ 30 ml soka od gorke narandže ◆ 20 ml hibiskus-habanero sirupa

PRIPREMA:

- ◆ Preko leda sipajte tečne sastojke, na kraju pažljivo uspite sirup da ostane da pluta i ukrasite kolutom dehidrirane gorke narandže.



IGNASIOV HIBISKUS HABANERO SIRUP

SASTOJCI:

- ◆ 400 g šećera ◆ 400 ml vode ◆ 60 g sušenih cvetova hibiskusa ◆ 50 g habanero papričica ◆ 1 mahuna (štipić) vanile ◆ rendana kora jedne narandže

PRIPREMA:

- ◆ U šerpi za sos pomešajte šećer i vodu, a zatim dodajte sve ostale sastojke i kuvajte na srednjoj vatri da bi se do ključanja sirup zgusnuo. Nakon što provri, ohladite ga i spreman je za upotrebu.

UŽIVAJTE
U UKUSU
AUTENTIČNOG
ITALIJANSKOG
ESPRESSA



La prave ljubitelje



*tradicija duga
111 godina*



Poslovna jedinica Novi Sad | Bul. vojvode Stepe 12 | tel: +381 21 6417811
Poslovna jedinica Beograd | Dobanovački put 58 | tel: +381 11 2193621



LIMITIRANO IZDANJE **JOHNNIE WALKER VISKIJA** POVODOM 200 GODINA POSTOJANJA

Povodom proslave 200 godina postojanja Johnnie Walker viskija, Johnnie Walker Red Label i Johnnie Walker Black Label sada dolaze i u limitiranom izdanju ambalaže, ali s nepromjenjenim ukusom ovih dobro poznatih viskija.

Logističke informacije: Pojedinačno pakovanje je od 0,7 l, dok komercijalno pakovanje sadrži šest flaša od po 0,7 l.

Proizvođač: DIAGEO

Distributer: Delta DMD d. o. o.



PELINKOVAC PODRUM PALIĆ

Pelinkovac Podrum Palić, kompleksan i karakteran, sa bogatstvom od 37 biljaka, tradicionalno se pije kao aperitiv ili dižestiv ali je nezamenljiv i kao deo modernih koktela – samo ohlađen, sa ledom ili bez njega, za čisto uživanje u njegovom jedinstvenom i slojevitom ukusu. Podrum Palić Pelinkovac proizvodi se isključivo od prirodnih sastojaka, a mitska trava pelin, i u predanju poznata kao izuzetno lekovita, nosi njegov karakter i aromu, dajući mu prepoznatljivu plemenitu gorčinu. Pored pelina, tu su i žalfija, kamilica, anis, lavanda, kardamom, anđelika i druge biljke, koje u određenom odnosu čine skladnu celinu koja budi čula i krepi duh.

Logističke informacije:

Pelinkovac 1,0 l – 6 kom. u transportnom pakovanju

Pelinkovac 0,1 l – 12/24 kom. u transportnom pakovanju

Proizvođač: Podrum Palić 1896

Distributer: Mercata VT



BELO I ROSE VINO VRONSKY – KREJIRANO ZA SVEČANE I ZNAČAJNE PRILIKE

Ime ovog autentičnog penušavca prefinjenog ukusa zapravo je posveta ruskom pukovniku Nikolaju Nikolajeviču Rajevsom (alijas grof Vronski iz romana Ana Karenjina), koji je dao život u borbi za oslobođenje Srbije od Turaka. Navodno, za života je izrazio želju da njegovi posmrtni ostaci budu preneseni u Rusiju, a da mu srce ostane u Srbiji. U slavu ovog velikog junaka, ali i ljubavi koju je gajio prema Ani Karenjinoj, u *Rubinu* je odlučeno da posebna vina, kreirana za svečane i značajne prilike, dobiju upravo ime *Vronsky*.

Vronsky vina se proizvode po najkvalitetnijoj, tradicionalnoj šampanj metodi. Sam proces traje od tri do pet godina, prilično je kompleksan, dugotrajan, skup i podrazumeva odležavanja vina na talogu i sekundarnu fermentaciju u boci, čime se dobija na kompleksnosti i boljoj integraciji sekundarnih aroma. Berba za penušavce počinje pre nego što grožđe postigne svoju punu tehnološku zrelost (kako bi sačuvalo dovoljno svežine, vrlo važne za penušava vina) i vrlo nežno se potom presuje. Beli *Vronsky* proizvodi se od šardonea iz vinograda u Lučini, a *Vronsky Rose* od pino noara iz vinograda u Bačini. *Vronsky* penušavci dokazuju da je *Rubin* i te kako sposoban za velika vinska dela, te da nije zalutao u prvu srpsku vinsku ligu.



Jägermeister

KROZ #SAVETHENIGHT PROJEKAT PODRŽAVA UMETNIKE I SPASAVA NOĆ

Nakon uspešno sprovedenog prvog #SAVETHENIGHT projekta u Srbiji, koji je uneo žurku u naše domove kad nam je to veoma nedostajalo, Jägermeister Srbija nastavlja na putu ostvarenja misije podrške kreativnoj industriji. #SAVETHENIGHT je globalna inicijativa koju je pokrenuo Jägermeister, kao brend koji je oduvek podržavao dobar provod, kreativce, muziku i umetnike dovoljno hrabre da budu autentični. Finansijska pomoć omogućila je kreativcima koji su strastveni u svom poslu – po klubovima, barovima i kreativnim industrijama vezanim za noćne izlaske – da i dalje rade ono što vole, a milionima ljudi, koji su usled karantina bili željni noćnih izlazaka, da se zabave kroz online aktivnosti koje su besplatno mogli da prate na stranicama Jägermeistera.

Pred nama je drugi #SAVETHENIGHT projekat, u kojem ćemo fokus staviti na naše „meistere“. Meisteri su ljudi koji „rade svoj posao toliko maestralno da mogu da žive po sopstvenim pravilima“. To su ljudi koje svako od nas sigurno poznaje – odvažni kreativci s briljantnim idejama i duhom pobednika. Kako je većini posao ugrožen zbog okolnosti i trenutno nisu u mogućnosti da rade svoj posao kako bi to inače činili – Jägermeister je osigurao jedinstveni sistem podrške za njih. Ovim putem stvorili smo specifičan ujedinjeni front u kojem zajedničkim snagama radimo s umetnicima, glumcima, ugostiteljima i di-džejevima.



Između ostalog, u narednim danima Jägermeister provešće vreme sa Viktorom Savićem, svojim meisterom, te podeliti putem društvenih mreža kako u doba pandemije dan i život jednog kreativca izgleda i zajedno s njim stvoriti nešto novo. Kako se okolnosti menjaju, i svi mi menjamo svoje načine rada ne želeći da izgubimo suštinu. Suština je međusobna podrška i razumevanje, neodustajanje i pomeranje granica i kad deluje neizvodljivo. Ponovo pojačavamo zvuk i đuskamo zajedno, gde god se nalazili. Za više informacija o projektu pratite nas na Instagram stranici @jagermeisterserbia.

#SAVETHENIGHT Srbija proglašen je za jedan od dva najbolja projekta izvedenih u okviru Jägermeister mreže na globalnom nivou.

Hvala što ste pomogli da se klupski život održi i tokom pandemije i – ostanite meisteri.

IRSKA KAFA JE KLASIČAN

AKO SE ISPOŠTUJE RECEPT, IRSKA KAFA TREBA DA LIČI NA JOŠ JEDNO OMILJENO PICE IRACA – GUINNESS. LEPA STVAR U VEZI S TIM NAPITKOM JESTE TO ŠTO NA KRAJU DOBIJETE SJAJNU SENZACIJU TOPLOG I HLADNOG

TEKST: MIODRAG ALEKSIĆ FOTO: STOCKFOOD

KOKTEL TAKO JE I TRETIRAJTE!



Priprema irske kafe iziskuje istu pažnju kao i priprema drugih koktela kao što su Negroni, Daiquiri ili Martini. Savršeni napitak sadrži četiri jednostavne komponente koje moraju da budu skladno izbalansirane: irski viski, kafu, smeđi šećer i slatku pavlaku. Inače, titulu bara u kom možete probati najbolju irsku kafu na svetu poneo je poznati njujorški Dead Rabbit.

Nije sa sigurnošću utvrđeno ko je tvorca irske kafe, ali zasluge se pripisuju



86
CAFÉBAR

kuvaru Džou Šeridanu, koji je vodio restoran u vazduhoplovnoj bazi Foines, blizu Limerika u Irskoj, 1942. godine. Prema priči, nakon neuspešnog pokušaja da stigne u Njujork zbog oluje, putnički avion morao je da se vrati u bazu. Džo je za putnike napravio miks kafe i ostalih sastojaka i koktel je rođen. Godine 1952. putopisac Stenton Delaplejn preneo je recept u Sjedinjene Države, gde je posebno privukao pažnju Džeka Keplera, barmena i vlasnika hotela Buena Vista

BARTAG

irish coffee

irish whiskey

original recipe

coffee cocktail



u San Francisku. Džeku nije polazilo za rukom da dobije željenu strukturu, tako da je otputovao kod Džoa po instrukcije ponudivši mu ujedno posao u kafeu hotela, u kom i danas pripremaju koktel prema njegovom receptu. ■

COCKTAIL

IRSKA KAFA

SASTOJCI:

- ◆ 120 ml kafe (vruće, jake kafe punog ukusa)
- ◆ 45 ml irskog viskija
- ◆ 2 kašičice smeđeg šećera
- ◆ 30 ml slatke pavlake (lagano umućene)

PRIPREMA:

- ◆ Pripremite sve sastojke.
- ◆ Sipajte smeđi šećer u toplu Irish coffee čašu.
- ◆ Dodajte kafu i mešajte dok se šećer ne rastopi.
- ◆ Zatim dodajte irski viski i ponovo promešajte.
- ◆ Preko zadnje strane kašike (mixing spoon) lagano sipajte krem da bi se održao na površini.
- ◆ Na kraju ne mešajte, koktel se pije kroz kremastu strukturu.

Saveti

- 1 Ne zaboravite da zagrejte čašu pre nego što sipate šećer. To možete da izvedete tako što ćete sipati vruću vodu u čašu i prosuti je neposredno pre sipanja šećera.
- 2 Po preporuci barmena najbolje je koristiti smeđi šećer Demerara.
- 3 Druga mogućnost je da napravite šećerni sirup tako što ćete u zasebnoj posudi preliti šećer vodom, i dok zagrevate vodu, mešati šećer dok se ne rastopi.
- 4 Ako ste u mogućnosti, pripremite koktel koristeći filter-kafu.
- 5 Izaberite što bolji irski viski (Bushmills, Jameson ili Tullamore DEW).
- 6 Uvek na kraju sipajte sveže pripremljenu kremu od slatke pavlake.



EKSTRA SAVET: ZA GARNIŠ NARENDAJTE MUSKATNI ORAH ILI DODAJTE CIMET.



BARISTA LUKA JAKŠIĆ U AUTORSKOM TEKSTU ZA CAFE BAR & RESTORAN OBJASNJAVA RAZLIKU IZMEĐU FILTER METODA I ESPRESA. DA BISMO UŠLI U SRŽ, DETALJNIJE ĆEMO SE POZABAVITI KAKO VODA RASTVARA MATERIJU IZ KAFE

TEKST: LUKA JAKŠIĆ FOTO: KAFETERIJA

FILTER VS ESPRESSO

Kada pričamo o kafi, imamo polarni rastvarač, vodu, kao i rastvorljive materije unutar same sirovine. Pomoću procesa pod nazivom difuzija, voda rastvara određeni procenat kafe. Maksimalni procenat kafe koji možemo da ekstrahiramo iznosi oko 30-35%. Ali to ne znači da baristi treba da bude cilj da rastvori sve što može. Rezultat toga je opor, gorak, mastan espresso. Njegov zadatak je da pronađe balans između gorkog i kiselog tj. maksimalnu slatkoću u kafi. Difuzija je proces u kom se voda naizmenično kreće iz predela veće gustine i manje gustine. Veća gustina je kafa, manja gustina je prostor između samlevenih čestica. Na taj način voda "kupi" materije iz kafe.

Reč "espresso" (ekspresno) predstavlja nešto što je kreirano za poseban trenutak, u momentu i po porudžbini, samim tim

napravljen je za tu priliku na ekspresan zahtev, u trenutku, a ne brzo. Postoji izreka kod barista koja glasi: "Gost treba da čeka, a ne espresso."

Standardi osciliraju jer svi ljudi, koji ga piju, znaju kakav je izgled, u kakvoj šoljici se služi i kakav je ukus. Baristi imaju određenu slobodu koja im dozvoljava da drugačije ekstrahiraju ovaj napitak. Zato je u nekim lokalima napitak veće ili manje mililitraže, jačeg ili slabijeg ukusa, tela, kiseliji ili gorči itd.

KREMA ILI PENA?

Bez pritiska nema kreme, a bez nje espresso gubi smisao. Većina kvalitet ocenjuje prema peni na površini espresa. U



Luka Jakšić

Head barista | Kafeterija
Coffee consultation, research and education

BARTAG

espresso

filter coffee

instagram: jaksic_luka



svetu kafe ona je poznatija kao "crema" a ime je dobila u Italiji 1945. godine izumom klipa koji kreira povećan atmosferski pritisak od devet do 10 na kolač kafe. Krema je kombinacija razloženih gasova i vodenih molekula koji ih vezuju. Baristi redovno koriste sledeću rečenicu: "Ovaj espresso je pao". Ne, to ne znači da je šoljica pala sa tacne, već da se krema razložila. Šalu na stranu, poenta je da do samog kraja pripreme espresso ima kremasti, elastični prekrivač koji će se neko vreme zadržati na površini. Kako vreme prolazi, tako ona propada i razdvaja se. Dobro pripremljen espresso ima zapreminu od 7-10% kreme u odnosu na napitak.

Kako nastaje? Povećan atmosferski pritisak i kinetička energija vode, koja se kreira pomoću klipa ili pumpe, doprinosi ubrzanom procesu difuzije koja, bukvalno, ispira rastvorljive materije iz kafe. Svaka pečena kafa ima određenu količinu gasova u sebi i uz ovaj proces on nema gde da "pobegne". Iz tog razloga jedino gde rastvoreni gas može da završi je u vašoj šoljici espresa. Kafu koja je pripremljena ovom metodom karakteriše izuzetno jak, viskoznan ukus sa dugačkom i intenzivnom završnicom.

FILTER

Filter kafe nude širok spektar eksperimentisanja. Čajasta struktura, odsustvo kreme, izraženije note i veća količina napitka samo su neke pojedinosti koje je razlikuju od espresa. Šta je zapravo filter

kafa i na koliko se načina priprema?

Da li je vaš favorit Kemeks ili Aeropress? Možda ipak automatski filter aparat? Koji god da je izbor, za vašu posudu vam je potreban filter. Oni mogu biti od različitih materijala: papira, metala, tkanine, stakla, plastike, u suštini sve što može da odvoji sediment od napitka. U zavisnosti od strukture zavisi i količina materija koju će filter propustiti. Na primer, gorke i masne kafe potiču iz posude koja je u sebi imala metalan filter, čija je uloga isključivo odvajanje samlevenih čestica od napitka (primer french pressa). Debeo papirni filter zadržava izuzetno veću količinu ulja, masti itd. Samim tim napitak je dosta nežnije strukture i ukusa. Takođe je veća količina kofeina prisutna u filter kafama, nežnije i odličan je izbor za početak dana.

PRITISAK I IMERZIJA

Način i sila koju primenjujete nad kafom takođe utiče na njen ukus. Povećan pritisak, koji ne iznosi više od tri bara, ubrzava proces i doprinosi gorčini i kiselosti. Uzećemo za primer Aeropressu. Ona je takođe način još jednog načina, a to je imerzija u kojoj se, nakon određenog vremena provedenog u vodi, čestice filtriraju i kafa se služi.

Sa druge strane, imamo klasične protokne posude tzv. dripere. Postavljanjem

filtera u posudu i nalivanjem vode u kafu, ona uz dejstvo gravitacije prolazi kroz čestice kafe, polako ali sigurno, potom kroz filter i onda napokon u vašu šolju. Važno je napomenuti da određenom tehnikom i količinom nalivanja imamo mogućnost da utičemo na njen ukus (kalita, kemeks)

Vizuelno najzanimljivija sila koja se koristi od strane barista je vakuum. Uz pritisak pare, voda prelazi u posudu gde je pritisak manji i natapa kafu. Nakon smanjenja pritiska u susednoj posudi, voda se spušta u istu. Nagli pad u pritisku kreira vakuum i provlači kafu kroz filter (primer Sifon)



Moderan espresso je napitak koji mora da zadovolji sledeće kriterijume (odnosi se na jedan espresso i ako se moderan espresso gleda po duploj dozi):

- ◆ pripremljen u periodu od 15 do 40 sekundi
 - ◆ pod pritiskom
 - ◆ Količina kafe iznosi 7-13 grama - dupli od 14-26 grama
- Rezultat je 15 do 60 ml napitka



Marko Stanar

Senior Bartender

NAŠ STANAR SA ADRESOM U LONDONU!

SAN MNOGIH
BARTENDERA
POSTAO JE JAVA
ZA NAŠEG MARKA
STANARA, KOJI IMA
PRIVILEGIJU DA
KREIRA KOKTELE
ZA ŠVETSKI
POZNATE LIČNOSTI
– U ČUVENOM
LONDONSKOM
ANNABEL'S KLUBU

TEKST: MIODRAG ALEKSIĆ FOTO: ANNABELS



Roden u Vukovaru 1994. godine, odrastao u Apatinu, a prve ugostiteljske korake napravio je kao dvanaestogodišnjak, radeći preko leta i vikendima za džeparac kod oca, inače vlasnika „Piano bara” u Apatinu, a koji je pre toga imao restoran. Tako da Marko Stanar, s punim pravom može da kaže da mu je ugostiteljstvo u krvi. Bez obzira na to, kao tinejdžer imao je drugačije planove za karijeru.

“Otišao sam na studije u Novi Sad, ali u međuvremenu sam završio osnovnu obuku za barmene u Beogradu. Srećom, upoznao sam mnogo dobre ljude koji su mi pokazali najljepšu stranu ugostiteljstva i – shvatio sam da je to, definitivno, posao za mene. Često mi govore da sam srećan jer sam pronašao ono što volim, a ja im kažem da je ono što volim pronašlo mene. U Novom Sadu sam se afirmisao kao barmen, u nekoliko restorana i klubova, čak sam radio nekoliko sezona na Hrvatskom primorju, usput se usavršavao i pripremao da svaki put napravim i korak više u karijeri, te posle završene obuke u školi za barmene 'Bartenders 710', koju vodi Vlada Simić, shvatio sam da želim da se oprobam i na 'većoj sceni'. Tako je došla ideja da otputujem van granica zemlje i okušam se u Londonu”.

BARTAG [Instagram: stanar_marko](https://www.instagram.com/stanar_marko)www.annabels.co.uk

Da li našim čitaocima možeš opisati londonsku bartending scenu i uporediti je sa srpskom?

London je, definitivno, centar evropskog, mada i svetskog, ugostiteljstva. Barska scena u Londonu u ovom trenutku možda je najjača na svetu. Što se restorana tiče, dominiraju italijanski, meksički i azijski (Japan, Kina, Indija, Koreja). Barovi u Londonu su neverovatni, jednostavno postavljaju trendove i standarde za ostatak sveta. U Londonu ćete naći bar kakav možete, ali i ne možete, zamisliti. Od speakeasy, tematskih barova, cigar loungea itd. i svi oni „prave čuda“. Craft kokteli su otišli na još viši

“POSLE ZAVRŠENE OBUKE U ŠKOLI ZA BARMENE 'BARTENDERS 710', KOJU VODI VLADA ŠIMIĆ, SHVATIO SAM DA ŽELIM DA SE OPROBAM I NA 'VEĆOJ SCENI'”

nivo, do te mere da barmeni koriste jedino jake alkohole od dobavljača – sve ostalo prave sami. Koliko je to sve lepo, toliko nekad i ne doprinosi funkcionalnosti, i to je možda jedina mana bartendinga u ovom gradu. Nekad je jednostavno previše ideja i kreativnosti, kao i nekih pravila prilikom servisa, jer gosti zaborave s vremenom vaša pića, vaš izgled i vaše veštine. Ipak, nikad ne zaboravljaju kako su se osećali kad su posetili vaš bar. Srećom, uspeo sam da pronađem radno mesto koje u jednakoj meri zahteva veštinu i kreativnost, kao i uspostavljanje veze između bartendera i gosta.

Izuzetno me je obradovala činjenica da je ideja ugostiteljstva i bartendinga potpuno ista u Srbiji i Londonu. Barmeni iz Srbije ne zaostaju u veštinama i znanju za nekim poznatim londonskim barmenima, iako oni imaju beskonačne tehničke mogućnosti i „publiku“ koja u velikoj meri razume i ume da ceni šta barmeni rade i koliko truda ulažu, dok moje kolege u Srbiji i dalje rade na edukaciji gostiju – besmisleno je raditi nešto što gost ne razume. Bez obzira na to, stvari se drastično menjaju nabolje i to me raduje. Što se kulinarstva tiče, mislim da naši poznati restorani u Beogradu i Novom Sadu stoje rame uz rame s onima u Londonu (u smislu pripremanja i serviranja hra-

COCKTAIL Kage's Gimlet

SASTOJCI:

- ◆ 40 ml Tanqueray 10 Gin
- ◆ 10 ml lime kordiala
- ◆ 5 ml schruba od pirinčanog sirćeta, melase i belog crnog luka (black garlic)
- ◆ 1 dash soya sos

PRIPREMA:

- ◆ Stirovati i procediti u koktel (martini) čašu, garniš – listić potočarke (watercress)



"TWIST ZA KLASIČAN GIMLET KOKTEL KOJI SE PRAVI SA DŽINOM I LIME KORDIALOM, KOJI SAM PRIPREMAO ZA WORLD CLASS TAKMIČENJE"

Marko Stanar

ne) i svaka čast našim šefovima i kuvarima na tome. Mada, ruku na srce, oni imaju i lakši posao, jer gosti više pažnje posvećuju onome šta jedu od onog šta piju.

„Annabel's“ je ekskluzivni klub koji posećuju svetski poznate ličnosti, možeš li nam reći nešto više o njemu i samom načinu njegovog poslovanja?

„Annabel's“ je privatni klub (private members club) i nalazi se na Mayfairu, u najekskluzivnijem delu Londona. Pošto je u pitanju klub zatvorenog tipa, dozvoljen je ulaz samo članovima (članarina se plaća) i njihovim gostima koje su taj dan stavili na spisak. Veoma se vodi računa o privatnosti gostiju, jer se tu okupljaju svetski džet-set i ljudi „od uticaja“. Zbog samog koncepta, osećaju se sigurno i izuzetno su otvoreni, što moj posao čini još zanimljivijim. Imao sam mnoštvo anegdota, ali o njima, nažalost, ne smem da pričam, u suprotnom – našao bih se u ozbiljnoj nevolji.

Klub čine dve zgrade sa po dva sprata, podrumom, baštom i terasom. Na svakom od tih delova nalazi se drugačije koncipirana „soba“. Tako npr. imate Elephant room

(japansko-indijski koncept) u kojoj ja radim, Mexican room, Italian room, French braserie, Smoking terrace, Humidor, Rose (aperitivo) room i Noćni klub u podrumu. Ceo objekat koncipiran je tako da članovi i njihovi gosti mogu provesti tu čitav dan, a da im pritom ni u jednom trenutku ne bude dosadno. Svaka soba prati „geografski“ koncept i na osnovu toga svaka koktel karta i svaki jelovnik su različiti i prilagođeni konceptu. „Annabel's“ važi za jedan od najekskluzivnijih klubova na svetu i zaista mi je čast i zadovoljstvo što sam deo cele te priče već godinu i šest meseci. Trenutno živim svoj san, ali još mnogo toga je preda mnom i još mnogo toga sam dužan ovoj našoj divnoj industriji (ugostiteljstvu). Zato svaki dan na poslu dajem sebe 110%, ali i van posla, jer – bartending je stil života, to je moj poziv, moja profesija, ali i hobi.

Za kraj, zamolio bih te da daš savet kolegama koji su u fazi razvoja i tek treba da se afirmišu.

Moj kolega i dobar prijatelj Nikola rekao je jednom da dobar barmen, pored želje za znanjem, mora da bude i sanjar. Delimično ću se složiti s njim, jer smatram da je jednako važno imati snove isto koliko i imati snage slediti njihov put, jer to je staza koju sami moramo preći. Budite istrajni, vredni i iz grešaka vucite pouke, kako biste postali još bolji.



LEPO LICE KOJE SLUŽI VIŠE OD PIVA

ANDREA GRUJIĆ JE U SVET BARTENDINGA UŠLA TOKOM STUDIJA U AMERICI – RADI DOPUNE BUDŽETA. POČELA JE KAO KONOBARICA, DA BI UBRZO DOSTIGLA POZICIJU BAR-MENADŽERA U NJUJORŠKOM BARU HIGHWATER

TEKST: MIODRAG ALEKSIĆ FOTO: YANCY VIOLI & ANDREA GRUJIC

Kao studentkinji, kojoj je Njujork postao adresa boravka, Andrea se okrenula ugostiteljstvu kako bi isfinansirala najosnovnije životne potrebe, pronasavši način da kanališe svoju kreativnost. Zahvaljujući autentičnoj i originalnoj kreaciji koktela i samog koktel programa, postala je tema razgovora u barskim krugovima, da bi sve na kraju rezultiralo proglašenjem bara u kom

radi jednim od najboljih tiki barova u gradu. Iz tog razloga, tema – za početak razgovora sa njujorškom bartenderkom s beogradskim korenima Andreom Grujić – sama se nametnula. Kako doživljavamo devojkicu iza šanka (pa još ako je atraktivna), a da to ne bude objekat za smaranje u jutarnjim satima...



Andrea Grujić

Pored bartendinga Andrea se bavi medijskim menadžmentom, saradnjom sa brendovima, fotografijom i video produkcijom

„Omiljena tema za razgovor...“, započinje priču Andrea uz blagi osmeh i nastavlja: „Iako živimo u 21. veku, nažalost, dupli standardi su prisutni i diktiraju mnoge odluke koje donose poslodavci. Čak i danas su brojni oni sa stavom da devojkica ne treba da bude za barom, ali to vešto prikrivaju. Lič-

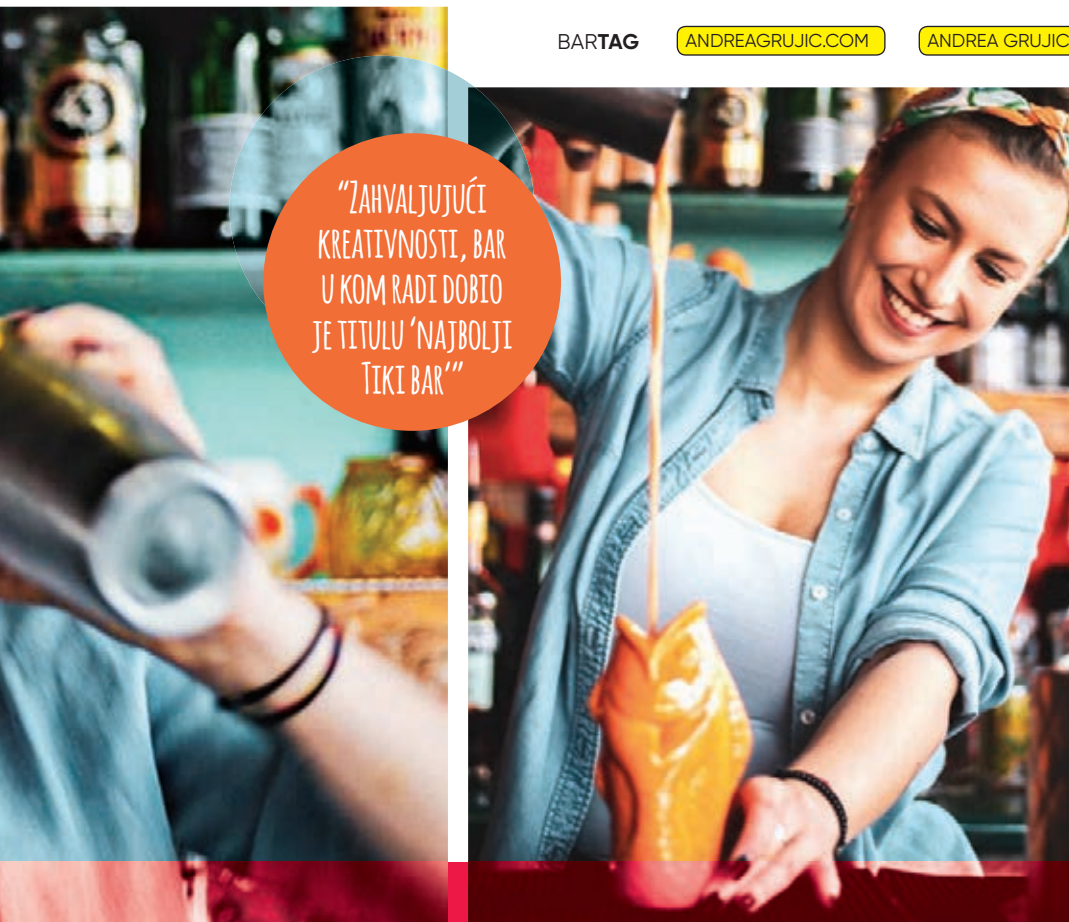
BARTAG

ANDREAGRUJIC.COM

ANDREA GRUJIC (@BY_DRE)

THE HIGHWATER TIKI BAR IN ASTORIA

„ZAHVALJUJUĆI
KREATIVNOSTI, BAR
U KOM RADI DOBIO
JE TITULU 'NAJBOLJI
TIKI BAR'“



no sam prošla kroz razne situacije, počevši od šikaniranja do osuda da sam samo lepo lice koje služi pivo, tako da sam dobila još veću motivaciju da uverim ljude u suprotno. U tišini sam prikupila znanje, kroz svaku smenu sam postajala sve spretnija, brža i bolja. Nakon samo osam meseci, radeći u 'Highwateru', tropskom baru u Astoriji, dodeljena mi je uloga bar-menadžera, koja mi je bukvalno pala s neba, pošto je prethodni šef iznenada dao otkaz. Zgrabila sam priliku i ubrzo počela da radim apsolutno sve – organizovala porudžbine, kreirala nove koktel-karte, obučavala osoblje, pravila raspored smena, rukovođila socijalnim mrežama i uporedo studirala... Mnogi su mi govorili da neću uspeti i da ću, žargon-ski rečeno, brzo sagoreti, ali očigledno su pogrešili.”

Posao u koji je ušla najpre je samo obezbeđivao dodatni izvor prihoda, ali se ubrzo pretvorio u karijerski poduhvat. Prvobitno je radila kao konobarica, s vremenom je prešla u bar, nadajući se boljoj zaradi, ali tad je otkrila potpuno novi svet.

„Za razvoj karijere izuzetno je bitan 'network' koji uspostaviš i važno je, narav-

no, koga poznaješ. Po prirodi sam ekstrovertna i nije mi problem da se upustim u priču s nepoznatim ljudima. S obzirom na to da mi je otac diplomata, često sam se selila, menjala gradove i države – morala sam da se prilagođavam novom društvu, okolini, da učim jezike. Bila sam prinuđena da stalno izlazim iz zone komfora i od malih nogu razvila sam dobar osećaj za komunikaciju, koji mi je u poslu doneo mnoge benefite”, priča Andrea, a na pitanje kakav savet može dati svima onima koji žele da krenu njenim koracima kaže: „Gordost i ponos ostavite kod kuće. To ne znači da treba da dozvolite poniženja, već da budete otvoreni, komunikativni i spremni za vrlo ozbiljan rad. Izuzetno je teško istaći se u gradu u kom vlada ogromna konkurencija, u kom su pozicije već zauzeli najbolji od najboljih. Znanje se stiče iskustvom, ali energiju koja pokreće i 'personality' čovek mora sam da izgradi. Tako sam i ja počela da od sebe gradim brend, da povezujem svoju kreativnost sa celokupnom pojavom.”

Andrea nije radila na našoj sceni, tako da ne može napraviti poređenje, ali iz iskustva ovdašnjih kolega zaključuje da je u Srbiji barska kultura tek u začetku.

„Naš narod još uvek nema naviku da izade sa željom da proba neki inovativni koktel, a kamoli da odvoji novac kojim će moći da pokrije nekoliko tura i pritom ostavi prikladnu napojnicu. Nažalost, ekonomsko stanje znatno utiče na takve navike – svi se pak nadamo da će se to promeniti. Najveće prednosti rada u Americi jesu bakšiš i dostupnost proizvoda. Podrazumeva se da gost uz svaki račun ostavi napojnicu od 20%, dok u mnogim slučajevima to bude i više, pogotovo ako im se dodatno posvetite. Jedina mana je to što se mnogi mladi zanesu kada osete veći priliv novca. Koliko se brzo zaradi novac, tako se brzo i potroši. Manjak zrelosti bez dugoročnog plana može biti presudno za dalji ostanak.”

Što se tiče dostupnosti proizvoda, Andrea se susrela sa sastojcima koji su joj pogotovo probudili kreativnost – zbog svoje posebnosti.

KOVID KOKTELI „ZA PONETI”



„Ugostiteljstvo je širom sveta doživelo ogroman zaokret usled pandemije. Mnogi su zatvorili svoje objekte, dok su neki transformisali vid svog poslovanja.

'Highwater' smo zatvorili na tri nedelje kad je Njujork bio najugroženiji i u tom periodu razmatrali smo šta nam je činiti. Gradonačelnik nam je ubrzo omogućio prodaju alkohola 'za poneti', a uveo je i pravilo da se uz svaku tu porudžbinu mora prodati i neka hrana. Modifikovali smo celokupan meni, našli smo zamenu skupim sastojcima te upostili kartu pića kako bismo pripremali koktele u većim količinama. Uveli smo interesantna pakovanja 'za poneti', kao i kesice koje liče na 'Capri Sun' sokove, koje su postale hit”.

„NA POLJU TRENDOVA
DOMINIRA INSTAGRAM. AKO
NEKO ŽELI DA GA ZAPAZE, MORA
DA BUDE U TOKOVIMA 24/7.“

„Oduševio me je sušeni cvet koji se koristi kao čaj butterfly pea flower, a koji ima neverovatno plavi pigment koji postane ljubičast u dodiru s citrusom. Možete samo da zamislite oduševljenje konzumenata takvom vizuelnom pojavom, pritom nije veštački dodatak već prirodna boja. Zatim, sveži začini i bilje iz Južne Amerike postali su mi kao 'guilty pleasure'." Otkrila sam hoja santa list, koji izgleda kao nana, ali mu je ukus pomalo gorak i ujedno dimljen. Fantastičan je kad se upari s tekilom ili čak meskalom, koja mi je inače jedna od omiljenih alkoholnih baza za koktele, ali koja, nažalost, još uvek nije dostupna u Srbiji, verovatno zbog cene.“

Ono što je svakako identično i u Americi i Srbiji jesu potrošački trendovi. Svi žele da imaju najnoviji telefon, sat, auto... Isto važi i

za to šta ljudi konzumiraju.

„Na polju trendova dominira Instagram. Svi žele da isprate ono što je popularno. Ključni korak u tom slučaju je nastup kreativnosti koji prati taj 'window of opportunity', kako bi se neko istakao i pokrenuo nešto novo. S obzirom na to koliko socijalne mreže i mediji utiču na trendove, nema vremena za gubljenje. Ako neko želi da ga zapaze, mora da bude u tokovima 24/7.“

Svako ko planira da gradi karijeru u ugostiteljstvu, pored kreativnosti, mora da iskaže visok stepen samoinicijative, kao i da ulaže u svoju edukaciju. Ni Andrea tu nije bila izuzetak.

„Često sam samoinicijativno radila stvari za koje nisam bila plaćena – to je cena svakog početka. Počevši od kupovine sastojaka za eksperimentisanje, preko čitanja, istraživanja, do dolaska na posao čak nekoliko sati pre smene, kako bih se posvetila svemu što želim da završim. Često posećujem razne skupove i predavanja u organizaciji brendova alkoholnih pića i drugih ugostiteljskih kompanija.“

Barmensko-kulinarske tehnike su sve

popularnije i usko su povezane. Počevši do pravljenja domaćih sirupa, srabova, pire i bitersa, do same fuzije proizvoda koji se inače smatraju isključivo jestivim, a ne pitkim.

„Barovi koji se oslanjaju na domaću proizvodnju takvih aditiva često imaju zaseban deo u kom obavljaju sve pripreme. U našem lokalu smo improvizovali jer je prostor bio ograničen. To mi je možda bio omiljeni deo dana, kada sidem u svoj kutak, zakačim kecelju sa svojom kolekcijom bedževa i upustim se u pripremu od čak nekoliko sati.“

Prva karta pića koju je Andrea ikada napravila imala je 14 koktela, a samim tim i 14 različitih sirupa/srabova.

„Može se reći da sam malo srljala jer je to bio izuzetno veliki poduhvat. Ali, hvala Bogu, na greškama se uči. Svaki naredni meni bio je koncizniji i osmišljeniji. U Njujorku sam naišla na razne metode koje su čak i meni nepoznate – korišćenje tečnog nitrogena je nešto što je postao novi pokret i na barskoj sceni i u kuhinji. Volela bih da imam priliku da se sretnem sa tim u budućnosti.“



FRIDA MEZKHALO

Bestseller inspirisan umetnicom čija je narav kompleksna koliko i sam koktel. Meskal, strega (italijanski liker), domaći mango-agave sirup, limeta, crvena pomorandža, akvafaba (sok od leblebija) i chili bitters.

SASTOJCI: ◆ 60 ml Mezcala ◆ 15 ml likera Strega ◆ 15 ml limete ◆ 25 ml crvene pomorandže ◆ 25 ml mango-agave sirupa ◆ 25 ml akvafaba ◆ 3 kapljice Chili Bittersa

PRIPREMA: ◆ Sve sastojke staviti u šejker, promućkati i poslužiti u rocks čaši obloženoj havajskom crnom solju. Ukrasiti jestivom orhidejom.



FEAR & LOATHING IN ASTORIA

Psihodeličan spin na klasičan „pain killer“ s uticajem Hantera Tompsona i njegove knjige/filma „Fear and Loathing in Las Vegas“.

Cachaca, jamajkanski rum (kao dodatak u špricu), apsint, kokosov krem, limeta, crvena pomorandža i muskatni orah.

SASTOJCI: ◆ 45 ml Avua Cachaca Prata ◆ 10 ml apsinta ◆ 15 ml crvene pomorandže ◆ 25 ml limete ◆ 30 ml kokosovog krema

PRIPREMA: ◆ Sve sastojke umutiti u šejkeru i sipati u lobanju punjenu mrvljenim ledom. Musklatni orah dodati odozgo, ukrasiti nanom i pomorandžom, I, najbolje za kraj, jamajkanski rum u špricu, koji će gost sam dodati u koktel.



GOLD IS FOREVER

Napravljen za takmičenje. Zadatak je bio da se kreira koktel inspirisan zadatim kazinom iz Vegasa – moj je bio „Golden Nugget“, koji poseduje najveći akvarijum i koji je poznat po scenama za čuveni film iz serijala o Džemu Bondu „Diamonds are Forever.“ S obzirom na to da Bond pije Vesper Martini, odlučila sam da napravim svoju verziju uz dodatak jednog malog prijatelja sa škrigama (ne brinite, on je bio samo ukras!). Brendi, džin infuzovan kruškama i medom, lilet, domaća tinktura od žalfije i limuna i jestivo zlato.

SASTOJCI: ◆ 45 ml Copper and Kings Brandy (sponzor takmičenja) ◆ 10 ml Lilleta ◆ 45 ml džina infuzovanog kruškama i medom ◆ 3 kapljice tinkture od žalfije i limuna ◆ navrh kašike jestivog zlata u prahu

PRIPREMA: Sve sastojke mutiti s ledom oko 30 sekundi i servirati u ohlađenoj martini čaši uz limunovu koru.

15g Med

8g

20g

28g

28g

RAS
produkt
 Srbija, Požarevac
 Dunavska 193a, Tel: 012 554 572
 www.rasprodukt.com

Ras Produkt DOO poseduje sertifikat ISO 9001/2008, sistem HACCP- sertifikovan od strane IscCert, kao i IFS standard (Internacional Food Standard) Veterinarski i izvozni broj je 17035.

rasprodukt

Eksplorzija ljutine!

JACKHOT

www.jackhot.rs
 +381 63 331 995

JACKHOT
 TRINIDAD MORUGA
LJUTI SOS
 100% PRIBODNO

JACKHOT
 BLACK NAGA
LJUTI SOS
 100% PRIBODNO

JACKHOT
 BANERO
LJUTI SOS
 100% PRIBODNO

DARWIN
 GARDEN DESIGN

BAVIMO SE:
 UREDENJEM I ODRŽAVANJEM ZELENIH POVRŠINA
 IDEJNIM REŠENJIMA
 SISTEMIMA ZA ZALIVANJE
 PROIZVODNJOM TEPIH TRAVNJAKA

Filipa Filipovića 2, 21000 Novi Sad, Srbija
 +381 64 129 55 23
 www.darwingardendesign.rs
 darwin.ns@gmail.com
 Instagram: darwin_novisad

KATROLIN

New Inclusive Dispensers
black & white
 Papirni Ubrusni Toaleti Papiri Sapuni

New Technologies Less
 5 times

Profesionalna sredstva
 Kuhinjska higijena
 Mašinsko pranje posuda
 Univerzalna higijena
 Higijena Toaleta

Staklene Čaše

Sitan potrošni materijal
 Slamčice
 Salvete
 Kese

New Smart Sensor handTOWEL dispenser
 u poređenju sa konvencionalnim ubrusom
 Ušteda do 40%
 Innovative line for washrooms

MCO www.mco.rs • 011/2369-209 office@mco.rs • Best Hygiene Solutions



PRIRODNI VOĆNI PIREI ZA VRHUNSKE KOKTELE

Tajna Boiron voćnih pirea je u vrhunskom kvalitetu voća i kontrolisanoj tehnologiji obrade, zbog čega je sačuvan izuzetan ukus bez konzervansa, 100% prirodna boja i tekstura bez veštačkog zgušnjavanja. Boiron voćni pirei su najbliži svezem voću, a duboko zamrzavanje ih čini dostupnim cele godine.

Savršeni za pravljenje koktela, sokova, sorbea i hand made sladoleda, voćni pirei Boiron su najbolji izbor za sve HoReCa profesionalce koji žele da nadmaše očekivanja i najzahtevnijih gostiju.

SAINT JOHN'S VODA S PRIRODNOM AROMOM

Proizvod je 100% prirodan, bez kalorija, šećera i aditiva. Saint John's voda proizvodi se u četiri neponovljivo osvežavajućih ukusa: krastavca i mente, đumbira, limuna i nara.

Logističke informacije: pojedinačno pakovanje 0.33l

Proizvođač: Fabrika vode Saint John's

Distributer: Aquawell Production



HYGIENE SYSTEMS OTVORIO NOVI PRODAJNO-IZLOŽBENI SALON NA NOVOM BEOGRADU

Hygiene Systems otvorio je novi prodajno-izložbeni prostor na Novom Beogradu na Bulevaru Arsenija Černojevića 111, u produžetku postojećeg poslovnog prostora. Uprkos pandemiji, nastavili smo s razvojem poslovanja, pružajući našim klijentima bolje iskustvo u procesu kupovine.

Posetite nas radnim danima od 8 h do 16 h i subotom od 9 h do 15 h ili saznajte sve važne informacije o proizvodima pozivom na: +381 11 711 88 30.

www.hygenesystem.com



ARIA TRADE DOO

Petra Šiša 11, Dečanska bb,
31000 Užice
tel. 031/523-843

**ARGOS EMPORIO GROUP**

Ibarski put 2, 11550 Lazarevac
tel. 011/812-2010

**ALEKSANDROVIĆ**

Negotinska 23, 19300 Negotin
tel. 063/401-727

ALEKSANDROVIĆ**ABRAMO CAFFE**

Nikole Vujačića 1g,
34000 Kragujevac, tel. 063/282-427

**BASTA PROMET DOO**

Miroslava Prodanovića Micka 3
21000 Novi Sad
021/6411-549

**BOJKO sur**

12. Brigade 22, 16210 Vlasotince
tel. 065/499-5550

**Coffee Center doo**

Štromajerova 8a
25000 Sombor, Serbia
Mob. +381644870082

**CYRANO**

Jovana Cvijića, 15300 Loznica
tel. 015/881-757

**CASA DI MODA**

Kablovska bb, 35000 Jagodina
tel. 035/245-716

**CITY COMPANY**

Zmaj Jove Jovanovića 35,
26000 Pančevo
tel. 013/333-679

**CORP**

Dobanovački put 58, 11000 Beograd
011/2193-621 (DC Novi Sad)

**HORECA SHOP LIFE DOO**

Bulevar Dvanaesti februar 38,
18000 Niš
tel. 065/461-50-60

**INTERKONCEPT DOO**

Milutina Bojića 30, 15000 Šabac
tel. 015/681-230

» INTERKONCEPT**KAPLJICA PLUS**

Ribarska obala 28,
22000 Sremska Mitrovica
tel. 022/622-536

KAPLJICA PLUS**KNEZ LOUNGE BAR**

Karadorđeva 37, 14000 Valjevo
tel. 065/430-6543

KNEZ LOUNGE BAR**LAMELA PROMET DOO**

Jašički put bb, 37000 Kruševac
tel. 037/3155-115

**MIVEX DOO**

Bulevar Oslobođenika 105b,
32104 Čačak
tel. 064/8281-555

**M-S HERMES**

Gavrila Principa 18, 21000 Novi Sad
tel. 021/523-381

**NT BOLERO**

Nikole Tesle 7b, 32000 Čačak
tel. 032/53-70-530

**PORTA FORTUNA DOO**

Partizanska 9 a, 17500 Vranje
tel. 017/420-349

**RAMADA**

Nušićeva 11, 23000 Zrenjanin
tel. 065/531-130

**RAS PRODUKT**

Dunavska 193 c, 12000 Požarevac
tel. 012/554-572

**STR8 DOO**

22 Divizije 12, 18300 Pirost
tel. 010/321-915

STR8 DOO**TRGOVINA DRAGAN**

Olimpijska bb, 36210
Vrnjačka Banja, tel. 063/7766-477

DRAGAN**UNODROP DOO**

Milutina Milankovića 23
11070 Novi Beograd,
tel. 069/8793-001

**VLAMA DOO**

Jovana Mikića 92, 24000 Subotica
tel. 024/577-877

VLAMA DOO**WEIFERT DISTRIBUCIJA**

Stevice Jovanovića 35,
26000 Pančevo
tel. 013/333-242



ARCADIA

Auto put 20, 11000 Beograd
tel. 011/2692-605



ARUM

Borhesova 31, 11080 Zemun
tel. 011/3775-705, 011/3774-706



ALBICO DISTRIBUCIJA

Viline vode 6
tel. 011/329-10-08



GOLD DISTRIBUCIJA

Auto put bb, Veletržnica,
11070 Novi Beograd
tel/fax 011/228-0255 064/211-9696



INVITTO DOO

Ugrinovački put 99c, 25. Deo 3,
Altina, 11080 Zemun
011/316-94-57 065/526-6880



MERCATOR-S HORECA

Auto put br.18, 11080 Zemun
tel. 011/22-02-905



Maloprodaja

Cara Nikolaja II 11-13 Beograd
tel. 011/24-30-601



METRO CASH & CARRY

BEOGRAD 1 – ZEMUN,
Auto put za Novi Sad 120,
11080 Zemun, tel. 011/3777-119
BEOGRAD 2 - KRNJAJČA,
Zrenjaninski put 11m, 11000 Beograd,
tel. 011/2073-119
BEOGRAD 3 - VIDIKOVAC, Ibarski put 20, 11000
Beograd, tel. 011/2927-719



ML INTERNATIONAL

Slavijev Venac 21, 11000 Beograd
tel. 011/356-4397



NERETVA KOMERC DOO

Banjički Venac 12, 11000 Beograd
tel/fax 011/4144- 050, 4155-051



PROBAR DOO

Dunavska 100, 11000 Beograd
011/2761574, 069/5557432



SMART DISTRIBUCIJA

Paštrovićeva 1, 11000 Beograd
tel. 011/3573-394 063/106-70-46



SOULFOOD DOO

Kumodraška 253, 11000 Beograd
tel 062/290345



SPIRIT & FOOD

Tabanovačka 27, 11000 Beograd
tel. 011/2618-835



SCB d.o.o.

Bulevar Despota Stefana 115,
11000 Beograd
011/2084-055



TORCH DISTRIBUTION DOO

Milana Predića 18a, 11000 Beograd
tel. 064/526-3794



TOP ČOK

Bulevar Mihajla Pupina 10z,
11070 Novi Beograd
tel. 011/3116-668, 011/3116-601



T-REX

Viline vode 6, 11000 Beograd
tel. 011/3217-471, 011/3217-127



TIM 99

Milorada Jovanovića 5, 11000 Beograd
tel. 011/7552-061



VENDING DOO

Vukasovića 21 m, 11000 Beograd
tel: 011 / 351-43-04, mob: 062/200-111



VINOMOND DOO

Lagumska 16, 11080 Zemun
tel. 060/7373-746



CaféBar & Restoran

IMPRESSUM
Časopis CafeBar & Restoran

OSNIIVAČ I IZDAVAČ
COLOR MEDIA INTERNATIONAL
Temerinska 102, Novi Sad

Direktor:
Velibor Đurović

Direktor marketinga:
Milan Sobot

GRANAK
Izdavač
B2 NET DOO
Kosovska 51, Beograd

Direktor:
Branislav Medić

Direktor marketinga:
Jovana Ljubišić
jovana.ljubisic@color.rs
Telefon: +381 66 303031

Glavni i odgovorni urednik:
Miodrag Aleksić

Izvršni urednik:
Svetislav Stojanović

Redakcija:
Vesna Tasić
Žarko Radovančev

Lektor:
Jelena Belimarković

Štampa:
Color Print, Novi Sad



VODA SA PRIRODNO AROMOM



0 ŠEĆERA
KALORIJA
ADITIVA

WWW.SAINT-JOHNS.COM  saint_johns_voda