

Café Bar & Restoran



Došli su da ostanu
TAJNA USPEHA
RUSKIH
RESTORANA
U BEOGRADU

DECANTER 2024
Četiri zlatā za Srbiju

Michelin Srbija
MOŽE LI
PLJESKAVICA
U VODIČ?

**CHEF MARIJANA
PEDOVIĆ MOORS**
Molekularna
carska trpeza
Nemanjića

MARKO SIMIĆ
"Carlsberg
se fokusira
na luksuzne
restorane i
trendi barove"

**CHEF MATE
JANKOVIĆ**
"Za ugostiteljstvo
morate imati
mentalitet bagera
i zen mirnoću"

*Miloš
Stojković*

**CHEF MARKO
LUKIĆ**
DivčiBar
je fuzija
tradicije i
modernog

**"Tajna uspeha
koncepta
PIETRA
su jasna ideja,
istrajnost i strategija"**

BEANZ
CAFÉ

"SOUL, HEART &
LIFE IN A CUP"



"SOUL, HEART &
LIFE IN A CUP"



MARIA
COLOMBIA



beanzcafe.co.rs

NAŠ TIM

SVETSLAV STOTJANOVIĆ, GL. I ODG. UREDNIK



JOVANA LJUBIŠEVIĆ, DIREKTOR MARKETINGA



MIROSLAV ALEKSIĆ, IZVRŠNI UREDNIK



4.50 € košta
najskuplji takos
u meksičkom
kiosku koji je dobio
Michelinovu
zvezdicu

Chef Marijana
Pedović Moors
već **9 godina**
živi i radi na
Novom Zelandu

150 vinskih
etiketa nudi
restoran Barolo
iz Niša

280 € košta
degustacioni
meni u
Disfrutaru

1847. godine
je Jakob
Kristian
Jakobsen
napravio
najpoznatije
dansko pivo na
svetu i nazvao
ga Carlsberg

9.317
preduzetničkih
firmi u Srbiji su
osnovali ruski
građani

REČ UREDNIKA

* — *

„Nema niko ništa pravo osim mene, mušterija ima pravo samo da plati. Pošto oni o ovom poslu ne znaju ništa, bolje je da čute. On mora mene da sluša jer je meni želja da on pojede kako treba. On hoće moju pljeskavicu, a na kraju traži svoju, traži senf, kečap, na šta mu ja kažem - 'ajde beži, bre, ovako je pričao Mile Čulibrk koji je preminuo u aprilu mesecu. Njegova Prava pljeskavica će ostati upamćena koliko po kvalitetu, toliko i po njegovom tvrdoglavom odbijanju da pljeskavicu i somun obogaćuje dodatnim priložima. Može vam se svideti njegova Prava pljeskavica ili ne, ali mene je oduševljavao njegov stav. Stav da onaj ko priprema hranu zna kako to jelo treba da se pripremi. Da zna i da odbrani razlog zašto priprema roštilj onako kako se priprema i kako se služi. Lažna jela, dodavanje sastojaka koji ne pripadaju, nepoštovanje receptura su pojava koja ne sme da uzme maha. To je aždaja kojoj treba poseći sve 3 glave, ili koliko ih već ima. I zato hvala Čika Miletu na tvrdoglavosti i na svemu što je učinio za našu uličnu hranu.

Ponukani njegovim radom, u ovom broju smo potražili odgovor na pitanje: može li srpska pljeskavica sa ulice da uđe u Michelinov vodič? Chef Oskar Kovač je dao vrlo konkretan i, štaviše, odličan predlog - da Michelin otvori posebnu kategoriju i da im odvojeno od restorana dodeljuje zvezdice.

U razgovoru sa Markom Simićem, brend menadžerom u kompaniji Carlsberg Srbija Grupa, saznali smo brojne zanimljive pojedinosti vezane za ovaj popularni brend. O vrtoglavom uspehu pizzerie Pietra i novom objektu Pietra Terazza na Kalemegdanu pričali smo sa osnivačem projekta, Milošem Stojkovićem.

Do juna ove godine u APR-u su registrovana 93 ruska preduzetnika koji drže ugostiteljske objekte. Mi smo obišli nekolicinu i donosimo vam naše utiske. Otkrivamo vam i zašto je Disfrutar najbolji restoran na svetu, bili smo na večeri koju je ekipa iz Thyme koncepta priredila u hotelu Radisson, radovali smo se uspehu Džervinog Grašca na degustaciji u Balatonu, kao i zlatnim medaljama sa ovogodišnjeg Decantera.

Chef Miloš Mirjanić iz Dubaija nam je predstavio novi meni, a svoju filozofiju kuvanja nam je otkrio chef Marko Lukić iz DivčiBara. Chef Dimitrije Acevski je ispisao stranice posvećene morskoj ribi, a chef Marijana Pedović Moors nam se javila sa Novog Zelanda i ispričala nam o svojoj borbi za očuvanje srpske tradicionalne trpeze. Chef Mate Janković piše o formiranju ugostiteljskog proizvoda, a naš kolumnista Hadži Jovan Mrđenović je posetio Salaš kod Stare Dunje. Na kraju, naša akcija za najbolji tradicionalni restoran u Srbiji se nastavlja i u ovom broju vas upoznajemo sa još 24 restorana i zakazujemo vam viđanje za septembar. A do tada želimo vam uspešnu i berićetnu letnju sezonu.

S poštovanjem,
Redakcija magazina
Café Bar & Restoran

* — *

www.cafebarrestoran.rs

CHEF MILOŠ STOJANOVIĆ



CHEF MILOŠ MIRJANIĆ



CHEF MARKO LUKIĆ



CHEF DIMITRIJE ACEVSKI



CHEF MARIJANA PEDOVIĆ MOORS



HADŽI JOVAN MRĐENOVIĆ





PIZZERIA PIETRA IMA KLJUČ ZA USPEH JASNA IDEJA, ISTRAJNOST I STRATEGIJA

PIZZERIA PIETRA JE JEDAN OD USPEŠNIH PRIMERA KAKO SE NA UGOSTITELJSKOJ SCENI MOŽE MALIM, ODMERENIM KORACIMA POSTIĆI VELIKI USPEH

TEKST: MIODRAG ALEKSIĆ FOTO: PIETRA PIZZERIA



Miloš Stojković

Pietra je danas popularna i prepoznatljiva pizzeria koja goste privlači autentičnom ponudom, što ovo mesto izdvaja i čini ga jedinstvenim. O modelu poslovanja i daljem razvoju razgovarali smo sa osnivačem i direktorom firme, **Milošem Stojkovićem** koji nas je najpre upoznao sa idejom i nastankom pizzerije Pietra.

“Od starta smo imali jasnu viziju šta želimo i u kom pravcu treba da se kreće naše poslovanje. Sve je počelo kad sam posetio jedno od najpopularnijih mesta u Milanu - Dry Milano. Oduševilo me je to što su spajali nespojivo i to je na mene ostavilo jak utisak. Služili su vrhunsku napolitanšku picu i koktele, a dizajn, neo industrijal vrhunskog kvaliteta. Osetio sam posebnu energiju koju sam pozeleo da prenesem u Beograd. Ostalo je istorija. Glavne tri figure u **Pietri** su pica majstor, bartender i DJ. Od tad se trudimo zajedničkim snagama da gostima pružimo kvalitet, dobar ugođaj i osećaj pripadnosti, u čemu smo, kako kažu, uspeli. Iznenadila me je činjenica da nismo imali bilo kakva negodovanja zbog toga što smo nepušački lokal. U početku me je to brinulo ali sad shvatam da je bila mudra odluka koja se poštuje. Nisam želeo da gosti oseće druge mirise osim mirisa koji ispunji prostoriju kad pizza izađe iz peći.”

➔ **Kako prepoznati pravi momenat za otvaranje takvog objekta i kako se istaći pored tolike konkurencije?**

Kad je pravi trenutak za otvaranje nezahtvalno je reći. Izgleda da taj momenat morate sami da osetite ali naravno pre toga da se pozabavite analitikom i procenom. Bitno je da prodete sve segmente poslovanja ne propuštajući detalje. Različiti faktori na



Tim koji dobija: Goran Abramović, Miloš Stojković i Ana Bulajić

to utiču. Bio sam više fokusiran na start, jer, po jutru se dan poznaje. Kako bi jedan objekat stekao kredibilitet i bio autentičan, od velike važnosti je uloga tima koji gradi celu priču. U našem slučaju od samog početka bila je velika zainteresovanost za picu premda je meni formirao sad već pravak sveta u pravljenu S.T.G. pice Napoletane, osnivač i profesor u Pizza Akademiji, pizzaiuolo Goran Abramović. Kvalitet i lepa reč doprineli su da za kratko vreme pokupimo simpatije gostiju. Naravno, ne smem da zanemarim i fantastične barmene, bariste i konobare koji su doprineli da Pietra bude to što je danas.



Pietra Terrazza - Kalemegdan

➔ Na putu do uspeha prošli ste različite faze. Koji su momenti znatno uticali na razvoj Pietre? Prošao bih hronološki bitne momente u našem razvoju. Godine 2021. nastao je prvi objekat na Vračaru, prva **Pietra - Pizzeria & Cocktail bar**. Zahvaljujući Goranu Abramoviću, vetar u leđa dalo nam je priznanje dodeljeno od strane Associazione Pizzaiuoli Napoletani koje garantuje kvalitet i autentičnost u pripremi. Priznanje je dodelio četvostruki prvak sveta u pripremi Napolitana pice i potpredsednik A.P.N, gospodin Umberto Fornito. Goran Abramović, pica majstor koji je inače prvi doneo kod nas novi stil pice Napolitene i koji je 2022. postao svetski šampion u pravljenju S.T.G. (Specialita Tradizionale Garantita), bio je izričit kad su u pitanju standardi i oni se moraju poštovati prilikom pripreme, bez odstupanja.

Od ogromne važnosti bilo je i to kad je Pietra, 2022. godine u Milanu, uvrštena među 50 najboljih picerija u Evropi. To je samo bila potvrda našeg rada i potrudili smo se da se poigramo sa različitim ukusima što je dovelo do znatiželje i pozitivnih reakcija. Plasirali smo tad pice sa vrganjima i biberom, mortadelom i pistaćima, u kojima mogu da uživaju i naši gosti u Srbiji. Godina koja će ostati upisana u analima srpskog ugostiteljstva je 2023, kao godina u



kojoj je pokrenuta jedinstvena Akademija na ovim prostorima. Te godine Pietra, u saradnji sa najprestižnijom napuljskom asocijacijom pizzaiuola (A.P.N.), osniva prvu sertifikovanu **Pizza Akademiju** u Beogradu. Projekat je inspirisan najboljom pizza školom iz Napulja. Od tad konstantno vršimo obuke i trudimo se da širimo znanje i umeće što kao rezultat ima rasprostranjenost u kvalitetu i to ne samo na našim prostorima već u celom svetu. 2023, odnosno prošle godine, Pietra je opet svrstana u 50. najboljih pizzeria u Evropi.

Ova godina posebna je po tome što smo proširili poslovanje na Novi Beograd. Otvorili smo **Pietra - Pizza & Cucina** u popularnom kompleksu, West 65. Obogatili smo i proširili ponudu kada je kuhinja u pitanju, ali je novina i angažovanje internacionalnog bar menadžera Nikole Nikoletića koji je kreirao koktel kartu i "začinio" svaki koktel na poseban način dajući mu lični pečat. Interesantno je i to da gosti mogu da probaju

koktele na točenje, što je apsolutna premijera u gradu. Mislim da je kreativna i sloboda da probate nešto novo uvek dobrodošla.

➔ Moramo istaći da je Pietra ove godine proglašena za zvanično najbolju piceriju u Srbiji.

Da. Pored svega navedenog zaista me je iznenadila vest da se ove godine Pietra našla na listi 50 Top Pizza ali ovaj put kao najbolje rangirana picerija u Srbiji, što je najbolje ostvareni plasman ikad. To je nešto za šta smo se borili i čemu stremimo. Zadovoljstvo nam je što našim ljudima možemo da poslužimo najbolju picu jer smatram da to zaslužuju. Postoje grupe ljudi koje nas prate i podržavaju i ovom prilikom bih se zahvalio svima koji su bili uz nas sve ovo vreme.

➔ Uskoro ćete goste obradovati novim projektom.

Najavio bih sa zadovoljstvom otvaranje trećeg objekta i ujedno pozvao sve čitaoce magazina Cafe Bar & Restoran da svrate u **Pietra Terrazza** na Kalemegdanu, koji na neki način predstavlja vrhunac našeg dosadašnjeg rada i zaokružuje celu priču. Beskrajni pogled na reku i prirodu koji se pruža sa terase zaista je impozantan. Pozivam vas da dođete i da se opustite, a mi vam garantujemo pravo uživanje i zaklon od gužve i vrućine. Pored toga, gosti mogu da probaju specifične koktele, ne samo na terasi već i na balkonu čuvene kule iz 15. veka. Večeri su rezervisane za nastupe popularnih DJ izvođača, tako da je hedonizam neizbežan.

➔ Na kraju razgovora, imate li preporuku za kolege iz sektora?

Istakao bih da se naporan i posvećen rad zaista isplati u nekom trenutku, ali mislim da je ključno da pored dobre ideje imate dobar i posvećen tim jer jedan čovek teško da može sam da ostvari ciljeve. Trudim se i savetujem da svi mi poseban akcenat stavimo na brigu o ljudima, da gradimo fin, porodični odnos jer znamo kakva je situacija i koliko je to danas bitno. Mudro birajte partnere u poslu jer od toga mnogo zavisi dalji tok posla i, ponavljam, bavite se analizom, statistikom. Nek vam ne bude teško da upoznate sve delove poslovanja. Budite istrajni i uporni u ostvarenju svojih ciljeva.



Pietra Pizza & Cucina - West 65





08



26



66

TRENDOVI

- 4 MILOŠ STOJKOVIĆ
Pietra Terrazza je
vrhunac našeg rada
- 8 MARKO SIMIĆ
Budućnost Carlsberg-a
je svetla i ispunjena
inovacijama
- 10 JUST OPEN
Novi restorani otvaraju
svoja vrata
- 18 MICHELIN SRBIJA
Može li pljeskavica u
vodič?
- 22 RUSI SU DOŠLI DA OSTANU
Tajna uspeha njihovih
ugostiteljskih objekata

Naslovna



26 DISFRUTAR
Najbolji restoran na
svetu

28 SELECT FOOD PREPORUKA
Imperial Vin Cabernet
Savignon Reserve



28

34 KOLABORACIJE
Kad kuvaju momci iz fine
ulice

40 DECANTER 2024
Četiri zlata za Srbiju



34



46

42 GROW BALATON 2024
Platina za Grašac
Džervin
46 CHEF MILOŠ MIRJANIĆ
Ukusi bliskog (i slasnog)
istoka



72

50 CB&R IZBOR
Najbolji restorani srpske
tradicionalne kuhinje

UKUSTI

- 54 CHEF MARKO LUKIĆ
DivčiBar je fuzija
tradicije i modernog
- 58 CHEF DANI GARCIA
Gazpacho, ponos
Andaluzije
- 60 CHEF DIMITRIJE ACEVSKI
Kako ispoštovati morskou
ribu
- 62 VINARIJA MINUTY
Dva Chateau Minuty
bisera

PORTFOLIO

- 66 CHEF MARIJANA PEDOVIĆ
MOORS
Molekularna carska
trpeza Nemanjića
- 69 NOVA LINIJA ČAŠA
Grape @Riedel 2024
- 72 CHEF MATE JANKOVIĆ
"Za ugostiteljstvo morate
imati mentalitet bagera i
zen mirnoću"

PRIČE IZ KAFANE

- 76 HADŽI JOVAN MRĐENOVIĆ
Salaš kod Stare Dunje



MAKEDONSKI SIREVI I HERCEGOVAČKO MASLINOVO ULJE

TIS SNABDEVANJE VAS VODI U UKUSNU AVANTURU I PREDSTAVLJA PROIZVODE KOJI SU
NASTALI PO TRADICIONALNIM RECEPTURAMA

Kroz posvećenost tradiciji i strast prema prirodi, stvaramo jedinstvena jela koja će osvojiti vaša srca i nepce. Uz nas, ne samo da ćete uživati u punom ukusu, već ćete takođe podržati svoju zdravu ishranu. Pridružite nam se u ovoj ukusnoj avanturi i otkrijte zašto naši domaći makedonski proizvodi čine razliku.

Ponosno vam predstavljamo našu paletu vrhunskih makedonskih sireva:

1. KRAVLJI SIR - Tradicionalni sir od punomasnog sirovog mleka sa planine Mavrovo. Sir u sebi sadrži kazein, mlečnu belančevinu koja oporavlja mišiće i ubrzava metabolizam.

2. OVČIJI SIR - Tradicionalan vrhunski sir od punomasnog sirovog ovčijeg mleka sa planine Mavrovo. Ovaj sir sadrži minerale fosfora i kalcijuma, kao i vitamine A, B1, B2 i E.

3. MEŠANI SIR - Punomasni sir od ovčijeg i kravljeg mleka, nežne teksture i vrhunskog ukusa. Autentični makedonski sir sa planine Mavrovo.

4. BIJENI SIR - Predstavlja autohtonu vrstu sira sa prostora Makedonije. Bijeni sir se proizvodi od mešavine ovčijeg, kravljeg mleka i kozjeg mleka, a koji se pravi po tradicionalnoj recepturi koja datira od davnina. Sir karakteriše izuzetno slan ukus.

5. MEŠANI KAČKAVALJ - Najbolji izvor za sve ljubitelje sira vrhunskog kvaliteta. Sa pažljivo izbalansiranom kombinacijom ovčijeg i kravljeg mleka. Bogat ukus i blago slan.

6. KOZIJI SIR - Od 100% kozjeg mleka po tradicionalnoj recepturi sa planine Mavrovo. Izvor vitamina B1, B2, B6 i B12. Manje kaloričan u odnosu na druge sireve.

7. MAVROVKA - Tvrdi kravljji sir napravljen od pasterizovanog kravljeg mleka sa malim dodacima biljnog porekla. Savršeno ide u sve salate, kao i uz masline i maslinovo ulje.

ULJARA "MIKULIĆ"

Uljara "MIKULIĆ" se nalazi u Hercegovini, u malom mestu Ljubuški. Porodično i sa puno ljubavi se uspešno bavi proizvodnjom najkvalitetnijeg ekstredevičanskog maslinovog ulja po tradicionalnoj recepturi. Različite sorte maslina iz Mikulić maslinjaka se ručno beru i rastu u savršenim uslovima, što doprinosi kvalitetu ulja koje je više puta nagrađivano zlatnom medaljom.



tis.
snabdevanje

● Vinogradska 166a, Novi Beograd
● +381 63 211404
● tissnabdevanje@gmail.com
● @tis_snabdevanje



„Moto **Semper Ardens**, simbolizuje strast kompanije CARLSBERG za inovacijama, unapređenjima i konstantnom progresu”

U RAZGOVORU SA MARKOM SIMIĆEM, BREND MENADŽEROM KOMPA NIJE CARLSBERG SRBIJA, SAZNALI SMO BROJNE ZANIMLJIVE POJEDINOSTI VEZANE ZA OVAJ POPULARNI BREND

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: CARLSBERG SRBIJA

Godine 1847, u brdovitom gradiću Valbiju sa pogledom na dansku prestonicu, Jakob Kristian Jakobsen je napravio najpoznatije dansko pivo na svetu i nazvao ga tako što je imenu svog sina Karla dodao odrednicu “na brdu” – Carlsberg. Za reputaciju “verovatno najboljeg piva na svetu” zaslužna je Carlsberg istraživačka laboratorija, u kojoj rade naučnici posvećeni jednoj jedinoj misiji – proizvodnji vrhunskog piva „za bolje danas i sutra”. U razgovoru sa Markom Simićem, brend menadžerom u kompaniji Carlsberg Srbija, saznajemo brojne zanimljive pojedinosti vezane za ovaj popularni brend, a pre svega one na temu nove kampanje.

➔ Carlsberg je nedavno pokrenuo globalnu kampanju pod nazivom “Da li radoznalost pokreće najbolje stvari?” Možete li nam reći nešto više o inspiraciji iza ove kampanje?

Naravno, vrlo rado. Naša najnovija kampanja je ukorenjena u osnovnoj vrednosti Carlsberg-a – radoznalosti, koja je oduvek bila pokretačka sila naše kompanije. Jakob Kristian Jakobsen, osnivač Carlsberg-a, imao je moto Semper Ardens, što na latinskom znači “uvek gori.” Ova fraza simbolizuje našu strast za inovacijama i težnju ka konstantnom progresu. Drugim rečima, ka novim otkrićima i unapređenjima. Ideja koja se nalazi u osnovi ove kampanje je da podstaknemo ljude da ponovo otkriju svoju radoznalost i da kroz nju dožive nova iskustva, koja katkad dovedu i do velikih stvari. Verujemo da radoznalost, iako često pritisnuta izazovima modernog vremena i odraslog životnog doba, može ponovo da procveta ako joj damo šansu i dozvolimo da nas vodi. Kroz duhovite i zabavne reklame, poput one koja prikazuje evoluciju muzike kroz različite ere, želimo da pokažemo kako Carlsberg ne samo da donosi zabavu u društvena okupljanja, već i inspiriše ljude da budu znatiželjni. Kampanja je već pokrenuta na više od 120 tržišta, među kojima su Srbija, Crna Gora i BiH bile među prvim, a inicijalne reakcije su izuzetno pozitivne.

➔ Kako se moto “Semper Ardens” uklapa u savremenu strategiju Carlsberg-a?

“Semper Ardens” je mnogo više od slogana; to je filozofija koja prožima sve što radimo. Ona se najbolje oslikava kroz Carlsberg istraživačku laboratoriju, osnovanu još 1875. godine, izvor mnogih značajnih otkrića. U pivskom smislu, svakako je najveći pronalazak čistog kvasca, pre koga je proizvodnja piva bila neizvestan proces, koji je po pravilu rezultirao nekonzistentnim ukusom i kvalitetom. Tek sa izolovanjem čistog kvasca su se stvorili preduslovi da se sa svakim “kuvanjem” dobije pivo izuzetnog kvaliteta, a ovaj svoj revolucionarni pronalazak je

DA LI
RADOZNALOST
POKREĆE NAJBOLJE STVARI?

VEROVATNO



VEROVATNO NAJBOLJE PIVO NA SVETU

“KAMPANJA ‘DA LI RADOZNALOST
POKREĆE NAJBOLJE STVARI?’ UKLJUČUJE
NIZ AKTIVNOSTI USMERENIH
KA POVEZIVANJU SA LOKALNIM
POTROŠAČIMA”

Carlsberg podelio sa drugim pivarama tog doba, od kojih je sa nekima rival i do današnjih dana. Ovaj pronalazak je imao udela i u spasavanju života – savremeni insulin, od vitalnog značaja za lečenje dijabetesa, sadrži prečišćeni kvasac kao esencijalnu komponentu.

Zatim, tu je pronalazak pH skale, koja je postala svetski naučni standard za merenje kiselosti i alkalnosti. Ovaj izum je promenio svet i doprineo raznim revolucionarnim postignućima iz oblasti medicine, poljoprivrede, čak i konstrukcije brodova i aviona. Na kraju, među mnogim projektima i radoznalim naučnicima koje je godinama podržavala naša Carlsberg Fondacija, vredni istaći Nilsa Bora, dobitnika Nobelove nagrade za fiziku za svoje otkrića na temu strukture atoma. Zaista, puno je primera koji pokazuju da je naša posvećenost inovacijama ono što nas razlikuje od drugih i što nam s jedne strane omogućava da ostanemo jedni od lidera u našoj industriji, a sa druge da budemo organizacija koja ima jednu mnogo širu, društvenu misiju.

➔ Koje su specifične aktivnosti koje sprovodite na tržištu Srbije i regiona Centralno-Istočne Evrope i Indije, u okviru ove kampanje?

U Srbiji i Regionu Centralno-Istočne Evrope i Indije, kampanja "Da li radoznalost pokreće najbolje stvari?" uključuje niz aktivnosti usmerenih ka povezivanju sa lokalnim potrošačima. Organizujemo različite događaje, promocije i aktivacije koje ohrabruju ljude da istražuju i otkrivaju nova iskustva uz Carlsberg. Takođe, koristimo digitalne i društvene medije kako bismo dopreli do šire publike, prilagođavajući poruke i sadržaj specifičnim interesovanjima i potrebama potrošača u našem regionu. Naš cilj je da stvorimo autentične brand priče koje će podstaknuti radoznalost i vezu sa našom publikom na jednom dubljem nivou.

➔ Kako vidite budućnost Carlsberg-a u kontekstu inovacija i održivosti?

Budućnost Carlsberg-a je svetla i ispunjena mnogim inovacijama. Kao što smo već spomenuli, naša radoznalost nas vodi ka stalnim poboljšanjima ne samo u proizvodnji piva, već i u održivosti. Radimo na smanjenju potrošnje energije i vode, kao i na razvoju održivih poljoprivrednih useva koji mogu odgovoriti na izazove rastućih klimatskih promena. Takođe, Carlsberg već godinama radi na razvoju prve "paprne" pivske boce na svetu, napravljene od održivih drvnih vlakana na 100% biološkoj bazi, koja se u potpunosti može reciklirati. Verujemo da je naša odgovornost da doprinesemo boljoj budućnosti, ne samo kroz naše proizvode, već i kroz naš uticaj na društvo i planetu. Nastavićemo da ulažemo u naučna istraživanja i inovacije kako bismo osigurali da Carlsberg ostane "verovatno najbolje pivo na svetu".



“CARLSBERG VEĆ GODINAMA RADI
NA RAZVOJU PRVE ‘PAPIRNE’ PIVSKE
BOCE NA SVETU”



“SPECIFIČNI OBJEKTI NA KOJE SE
POSEBNO FOKUSIRAMO UKLJUČUJU
LUKSUZNE RESTORANE I TRENDI BAROVE,
GDE NAŠA CILJNA GRUPA NAJČEŠĆE TRAZI
I OČEKUJE PREMIUM ISKUSTVA”

➔ Kako biste definisali aktuelni trenutak kakva je pozicija Carlsberga kod nas? Da li ste zadovoljni koliko ste zastupljeni i da li postoje specifični ugostiteljski objekti koji su vaša interesna sfera?

Što se tiče ugostiteljskih objekata, veoma smo zadovoljni našim prisustvom u ovom ključnom kanalu ali i dalje vredno radimo na dodatnom osnaživanju naših pozicija. Partnerstva sa vrhunskim objektima nam pomažu da se posvetimo implementaciji dugoročne strategije za razvoj našeg vodećeg premium brenda. Usmereni smo se na kreiranje jedinstvenih iskustava za naše kupce, osiguravajući da naši proizvodi nisu samo dostupni, već i da su preferirani izbor u ovom kanalu. Specifični objekti na koje se posebno fokusiramo uključuju luksuzne restorane i trendi barove, gde naša ciljna grupa najčešće traži i očekuje premium iskustva. Pored toga, ulažemo u vidljivost i promocije u ključnim urbanim područjima i turističkim destinacijama, kako bismo dodatno povećali privlačnost i dostupnost našeg brenda. Sve u svemu, naši strateški naponi u HoReCa kanalu i ciljani objekti donose rezultate, i uvereni smo u naš dalji rast i uspeh na tržištu.

➔ Hvala vam na vremenu i detaljnim odgovorima. Želimo vam puno uspeha sa novom kampanjom.

Hvala vama na prilici da podelim našu viziju i planove. *



THYME BRDO

THYME BRDO * ADRESA: KIROVLJEVA 20, BEOGRAD * TEL. +381 65 981 6973 * RADNO VREME: 09.00-23.00, PONEDELJAK 12.00-23.00 * IG @THYME.STREETFOOD

Nakon uspeha Thyme StreetCusine & Cocktails u centru Beograda i Thyme StreetFood & Breakfast u Zemunu, nedavno je sa radom počeo Thyme na Banovom brdu. Enterijer je mešavina postojećih lokala, sa prepoznatljivim elementima Thyme ugostiteljskog koncepta, a kuhinju vodi Aleksandar Šovljanski. Ovde vas očekuje izuzetno ukusna street food hrana, konceptijski bliža ponudi lokala u Zemunu, a definisana kroz Thyme filozofiju – sveže namirnice u spoju sa veštim kulinarским timom daju fantastične rezultate. Sa menija se, između ostalog, ističu BibimBap, omiljeno jelo spomenutih chefova koje donosi neopisivu eksploziju ukusa, slatko kisela pilećina, nezaobilazne hrskave chilly cheese loptice, baozi sa rebrima i domaćim ukislenim krastavčićima, juneći burger by chefs, sladoled na sladoledu. I još dosta toga na šta ste navikli prilikom posete Thymeu. *

GEUM BISTRO

GEUM BISTRO * ADRESA: TAKOVSKA 45A, BEOGRAD * RADNO VREME: 14.00-22.00, SREDA – NEDELJA * IG @GEUM.BISTRO

Smešten kod Botaničke bašte, nedavno je sa radom počeo gastro bistro ureden u svedenim notama skandinavskog stila. Izuzev činjenica da se nalazi uz predivnu zelenu oazu, da naziv nosi po retkoj biljci iz roda ruže, milozvučnog naziva – blaženak, da je prostor opremljen dizajnerskim nameštajem od prirodnog drveta, kao i da je koncept bistroa zasnovan na prirodnom, Geum naročito pažnju posvećuje očuvanju životne sredine. Meni je sačinjen od 7-8 jela i menja se na desetak dana. Komadići sirove ribe sa paradajzom, ljuti patlidžan sa pastom od indijskog oraha, karfiol u sosu od parmezana i ulja od tartufa i peruanski sevice od paradajza samo su neka od jela koja prate sezonu. Pileći batac sa pikantnim pečenim leblebijama i orada sa tikvicama su dva izuzetno fino komponovana jela chefa Ivana Severova, koji izuzetnu pažnju poklanja odabiru namirnica i njihovoj optimalnoj iskorišćenosti, što daje maksimalan učinak. Uz bogate ukuse u tanjiru služe se isključivo srpska vina i lokalno zanatsko pivo. *



RESTORAN PIATAKIA

RESTORAN PIATAKIA * ADRESA: STEVANA DUBAJIĆA 5, BEOGRAD * TEL. +381 65 269 6996 * RADNO VREME: 10.00-24.00 * IG @TAVERNA_PIATAKIA

Ime koje je sinonim za uživanje u autentičnim specijalitetima grčke kuhinje, od ribe i musake do salata i roštilja, Piatakia otvara svoja vrata na još jednom mestu. Ovog puta Batajnika je bogatija za pravu grčku tavernu, sa belim zidovima, plavim detaljima i raznovrsnim mediteranskim ukusima. Ako je suditi prema poznatim specijalitetima kuće (pržena feta, jagneći kotleti, alva sa cimetom, grčka salata, sarmice od vinove loze) nema sumnje da će Piatakia i ovog puta savršeno dočarati ukuse i atmosferu Grčke. Posebno se izdvajaju svinjski ražnjići, koji se služe sa pita hlebom, tzatziki salatam, paradajzom i prženim krompiričićima. A tu su i hrskave lignje sa pikantnim majonezom. Uz odličnu hranu idu probrana grčka vina, kao i čuvena metaksa. *

TRIPKOVIĆ BOROVNICA
SAMO PRIRODNO I MOĆNO

100% MATIČNI SOK OD BOROVNICE



NOVO NA
TRŽIŠTU

U SLUŽBI
VAŠEG
ZDRAVLJA



UVRSTITE U SVOJU PONUDU PRAVE VREDNOSTI!



NOVO HOREGA
PAKOVANJE
0,2L



100% BOROVNICA U SVAKOJ KAPLJICI NAŠEG SOKA.
UŽIVAJTE OVOG LETA U OSVEZAVAJUĆEM UKUSU.



Uroš Tripković, nekadašnji proslavljeni košarkaški reprezentativac Srbije a sad osnivač i predvodnik ove prirodne harmonije, ističe:

„Svoju energiju i disciplinu sa terena preneo sam na svaki korak proizvodnje. Naš sok nije samo piće - to je deo aktivnog i zdravog načina života.

Idealan je za sportiste, decu, ali i sve one koji brinu o svom zdravlju.

Probajte i uverite se.“



RESTORAN KALEM 1924

RESTORAN KALEM 1924 * ADRESA: VLADE ZEČEVIĆA 7, LOZNICA * TEL. +381 66 337 339 * RADNO VREME: 07.00-23.00, PETAK - SUBOTA 07.00-01.00 * IG @RESTORAN_KALEM_1924

U srcu Loznice očekuje vas spoj autentičnog ambijenta i vrhunske hrane, što restoran Kalem 1924 čini savršenim mestom za boravak i uživanje. Ovde je sve odraz spoja tradicije i savremenog života. Jedno od klasičnih jela koje je doživelo renesansu u kuhinji lozničkog restorana Kalem 1924 jeste ćuretina sa mlincima. Sočni komadi ćurećeg filea upareni sa kremastom gorgonzolom i pavlakom, uz ručno radene mlince – garantovano pružaju neponovljivo zadovoljstvo ukusa. Sarma u zelju i praseće bajadere sa restovanim krompirom i sosom od rena samo su neka od jela koja obavezno morate probati prilikom posete ovom restoranu. Klasika oslonjena na moderno najbolje se prepoznaje u kombinaciji poširanih jaja, svežeg avokada i sočnog lososa, koja se ovde servira za doručak. *

RESTORAN BAROLO

RESTORAN BAROLO * ADRESA: IX BRIGADE 23B, NIŠ * TEL. +381 64 144 5252 * RADNO VREME: 08.00-00.00 * IG @BAROLO_WINE_AND_DINE

Niš je odnedavno bogatiji za mirno i elegantno mesto gde možete uživati uz veliki izbor ukusne hrane i najbolja vina. Barolo je prijatan restoran u neposrednoj blizini parka Čair koji posetioce dočekuje kvalitetnom kafom, bogatim izborom vina (u ponudi je preko 150 vinskih etiketa) i ukusnom hranom. Iako nudi jela italijanske kuhinje, kao i vina, Barolo je internacionalni restoran sa prepoznatljivim domaćim gostoprimstvom. Neverovatno ukusna pizza Margarita, savršeno kuvana al dente pasta sa piletinom i kvalitetna ponuda slatkiša dovoljan su razlog da posetite novootvoreni niški restoran i bar Barolo. Dočekaće vas sa osmehom i uslužiti na najprijatniji način; u svakom trenutku servis je tu za vas ali bez prenatrpanosti i nameštivosti. Odlična salonska muzika samo je dodatno ulepšala naš boravak i pojačala ukupno uživanje. *



BRITA
Authorized
Distributor

 **FISTI**

Profesionalni filteri za HORECA industriju

kafe
čini voda

97%

Šta ti misliš da joj je
potrebno da bude
dobra?



Mi čuvamo tvoje espresso mašine.



TABLE 57

TABLE 57 * ADRESA: GOSPODAR JEVREMOVA, BEOGRAD *
IG @TABLE57.BEOGRAD

Chef Natasha Berezova i wine advisor Katerina Ternovskaya su dve dame koje već neko vreme rade na unapređenju srpske gastronomske scene. Svaka u svom domenu. Firma Jeroboam je na ovo tržište donela neka od najtraženijih vina, tačnije šampanjca, što je Katerinu učinilo ponosnom i uspešnom vlasnicom. Njih dve su onedavno udružile znanja i veštine radom na posebnom projektu koji je nedavno ugledao svetlost dana. Table 57 je mesto na kom možete uživati u privatnoj večeri u dvoje, ručku sa prijateljima, časovima kuvanja ili iznajmiti prostor za lične namene. ✱

RESTORAN SOKOJ

RESTORAN SOKOJ * ADRESA: MIŠARSKA 12-14, BEOGRAD
* TEL. +381 11 402 2444 * RADNO VREME: 08.00-16.00 *
IG @RESTORAN.SOKOJ

Smešten u samom srcu Beograda, tik iznad Slavije, ovaj restoran nudi posebno ukusnu hranu i prijatnu atmosferu. Boravak na ovom mestu možete oplemeniti uživanjem u klubu i divnoj bašti koji se nalaze u okviru ove celine. Kuhinjom rukovodi chef Aleksandar Zahorjanski, koji se u okviru jelovnika zasnovanog na jelima nacionalne kuhinje skladno koristi savremenim pristupom dajući jelima moderniji prizvuk. Pita od mlevenog mesa, čevapi krem brule, teleći kotlet sa grilovanim povrćem, ražnjići, štrudla sa makom, Jafa torta su samo neka od jela koja možete naći na ovom mestu. Usluga je srdačna i profesionalna. ✱



RESTORAN I BAR 49

RESTORAN I BAR 49 * ADRESA: CARA DUŠANA 49, BEOGRAD *
TEL. +381 61 271 4617 * RADNO VREME: 08.00-23.00 *
IG @BAR49_DORCOL

U prijatnom ambijentu novootvorenog lokala uživanje u sočnom rižotu i palačinkama od pistača sa rafaelo kremom bilo je prijatno iznenađenje. Restoran i bar 49 razmazice svoje goste ukusnom hranom, ljubaznom uslugom i mirnom atmosferom. Bilo da vam je potrebno mesto za predah, poslovni ručak ili druženje sa prijateljima, dorćolski restoran 49 ponudiće vam najbolje uslove za to. Sa internacionalnog menija izdvojili su se sočan burger 49, pripremljen od junećeg mesa punjenog cheddar sirom i poslužen u domaćoj zemički, dimljena butkica u kremastom sosu od rena, više nego dovoljan broj varijacija na temu rižota i pasti i, naravno, spomenute palačinke, nestvaran tiramisu, tulumbe i deserti simpatičnih naziva, poput: Oljin oreo čizkejk i Marjanina baklava. ✱

POSTANI
NAJBOLJI
BARISTA
REGIONA!



barcaffé
ESPRESSO
**BARISTA
CUP**
ESPRESSO WITH SIGNATURE



Osvoji **5000€** i druge vredne nagrade.

Prijavi se na **www.barcaffe.rs/baristacup** do **15.07.2024.**



RESTORAN GANGNAM

RESTORAN GANGNAM * ADRESA: NOVA 21A, GRMEČ 1, ZEMUN * TEL. + 381 61 388 8009 * RADNO VREME: 10.30-22.00 * IG @GANGNAM.RESTORAN

Još jednom smo potrčali u susret tradiciji. Doduše, ovog puta kineskoj. Autentična jela kineske tradicionalne kuhinje dočekaće vas kao obimne i lepo servirane porcije u restoranu Gangnam. Mirna i opuštajuća atmosfera, praćena kineskom muzikom, uz ljubazno osoblje koje se trudi da gostima što bolje dočara jela sa menija više su nego dovoljan razlog da posetite ovo mesto i uživajte u savršeno pripremljenim jelima koja kineske kuhinje. Kiselo ljuta supa, govedina pržena na ploči, kung pao pileтина, reckana svinjetina, mapo tofu, pekinška patka, gangnam tofu sa morskim plodovima samo su neka od jela koja su se izdvojila iz redovne ponude. Kuglice sa crnim susamom su desert koji svakako trebate probati. Lokal se nalazi u okviru tržnog centra. Obezbeđen parking. Pet friendly. *

RESTORAN KOD DEDA STAVRE

RESTORAN KOD DEDA STAVRE * ADRESA: JURIIJA GAGARINA 20D, A BLOK, NOVI BEOGRAD * TEL. +381 69 111 1005 * RADNO VREME: 08.00-23.00 * IG @RESTORAN_KOD_DEDA_STAVRE

Dobro znana i čuvena pečenjara Kod deda Stavre osvanula je kao restoran u srcu A bloka na Novom Beogradu. Topao ambijent koji unose drvo i cigla, prirodni materijali koji su temelj Deda Stavrine brvnare, gostima nudi sigurnost i udobnost. To značajno doprinosi utisku gostoljubivosti, tipičnoj za Deda Stavrinu uslugu. Na jelovniku se nalazi bogat izbor autentičnih gurmanskih delikatesa, spremnih da zadovolje svaki ukus i pruže vam nesvakidašnje iskustvo. Čekaju vas jagnjeća džigerica, deda Stavrin đevrek, gurmanska pljeskavica, rebarca na kajmaku, babina šljiva, kolač sa makom, baklava, šnenokle. Kao osveženje tu su: kafe i topli napici, sveže ceđeni sokovi, pivo, srpska i italijanska vina, šampanjac, alkoholna pića, kokteli. Tradicionalna jela predstavljena na moderniji način, gostima garantuju užitek. *



1664
BLANC

PIVO SA
STILOM



Zabranjena prodaja i služenje
maloletnim osobama.
Prekomerno konzumiranje
alkoholnih pića dovodi do
ozbiljnih zdravstvenih
rizika.

MOŽE LI PLJESKAVICA U MICHELINA?

POVODOM DODELJIVANJA MICHELINOVE ZVEZDICE ZA ULIČNI OBJEKAT U MEKSIKU KOJI PRODAJE TACOSE, SVETSKA STRUČNA JAVNOST SE PODELILA. JEDNI SU PODRŽALI OVAJ "ISPAD" MICHELINA, DOK SU GA DRUGI ŽESTOKO NAPALI

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: SHUTTERSTOCK, PRIVATNA ARHIVA



El Califa de León je smešten u San Rafael četvrti Meksiko Sitija i 70 godina posluhuje samo četiri vrste tacosa

Da li možete da zamislite Michelin, taco i kiosk u jednoj rečenici? Donedavno svakako ne, ali kiosk koji prodaje tacose u Meksiko Sitiju se može pohvaliti sa Michelinovom zvezdicom. El Califa de León je smešten u San Rafael četvrti i posluhuje samo četiri vrste tacosa. U ponudi su bistec (od govedeg odreska, cena 2.90€), chuleta (od svinjske krmenadle, cena 4.50€), costila (od govedih rebara, cena 4.50€), kao i gaonera taco (cena 3.90€) - za koji su Michelinovi inspektori rekli da je najbolji. On se pravi od tanko narezanog govedeg filea, začinenog samo solju i malo limete.

Ipak, nisu svi puni podrške i razumevanja, jer većina (s pravom) doživljava Michelina kao vodič koji se bavi isključivo fine dininom. Povodom objavljivanja zvezdice za ovaj objekat naišli smo na brojne komentare na Reddit, među kojima se jedan izdvojio.

TO NIJE RESTORAN!

"To nije restoran, ima vrlo malo prostora i nema baš nikakve karakteristike kakve traži Michelin. Ne znam kako se našao u vodiču?! Čekanje obično traje od pola sata do sat vremena, mnogi jedu stojeći i na ulici, toalet je mali, a lokal nije mesto u koje ćete, na primer, povesti malo dete. Ukus tacosa je dobar, ali ima drugih sličnih mesta u gradu sa istim ukusom", napisao je jedan korisnik, a većina se složila sa njim.

Na drugoj strani Michelin u svom objašnjenju navodi sledeće:

"Ova skromna taqueria posluhuje više od 70 godina, i najpoznatiji su po prepoznatljivom gaonera tacou, jelu na koje su naši inspektori posebno obratili pažnju tokom svojih višestrukih poseta. Njihova tehnička sposobnost blista, a budući da imaju samo četiri opcije na jelovniku, to im omogućuje da zadrže visoke standarde. Bilo da smo ih

posetili ujutru, u vreme pauze za ručak ili tokom večere kada je najveća poseta, kvalitet je bio isti".

S obzirom na to da nismo probali ove, toliko hvaljene, tacose, a imajući na umu kvalitet naših pečenjara, dobrog uličnog roštilja, kao i sve više objekata ulične hrane sa inovativnom i ukusnom ponudom, zanimalo nas je da li bi bilo iznenađenje da jednog dana takav objekat dobije Michelinovu zvezdicu, ili bar uđe u vodič.

SPOJITI NESPOJIVO

Da bi dobili stručno mišljenje zamolili smo naše priznate ugostiteljske radnike i stručnjake da se izjasne na ovu temu.

"Ulična hrana i Michelinova zvezdica na prvi pogled mogu delovati kao nespojivi pojmovi, ali stvarnost pokazuje drugačije. Kiosk sa takosima u Meksiku i hawker stall u Singapuru, koji je poznat po svojim pečenim pilićima, dokaz su da Michelin



Boro Todorović

Director of Operations at
Gorski Hotel & Spa Kopaonik

SVI IMAJU POTENCIJAL DA SE NAĐU U MICHELINOVOM VODIČU JER KULINARSKA UMETNOST SLAVI IZVRSNOST U SVAKOM NJENOM OBLIKU



Oskar Kovač

Chef kuhinje Salaš Kovač 1920

MISLIM DA BI MICHELIN TREBAO DA NAPRAVI POSEBNU KATEGORIJU ZA OBJEKTE ULIČNE HRANE



Stefan Živković

Chef kuhinje Koordinata

SVESNI SMO TOGA DA MICHELIN VEĆ NEKO VREME NADOGRADUJE SVOJE RAZMISLJANJE PO PITANJU UGOSTITELJSKIH OBJEKATA



Vladimir Miletić

Direktor polj. zadruge
AlmaRosa

NIKO SPOLJA NAS NEĆE CENITI AKO SEBE I SVE SVOJE NE PRIHVATIMO U POTPUNOSTI

sve više ceni autentičnost i kvalitet izvan luksuznih okvira", kaže na početku razgovora Boro Todorović, Director of Operations at Gorski Hotel & Spa Kopaonik i nastavlja:

"Pljeskavica, kao deo balkanske kulinar-ske tradicije, može zadovoljiti Michelinove standarde ukoliko je pripremljena sa vrhunskim sastojcima, ako je proces pri-preme dosledan i majstorski izveden, te ako pruža jedinstveno iskustvo koje nad-mašuje očekivanja prosečnog kupca ulične hrane. Michelin je prešao dug put od svog početka, i danas je mnogo otvoreniji za različite forme kulinarstva. Pljeskavica sa ulice, pečenjare s autentičnim pečenjem i hajdučki ćevap, svi imaju potencijal da se nađu u Michelinovom vodiču jer, na kraju dana, kulinarska umetnost ne poznaje gra-nice forme, već slavi izvrsnost u svakom njenom obliku".

Oskar Kovač, chef kuhinje Salaša Kovač 1920 je dao svoje viđenje stvari, ali i ponu-dio vrlo zanimljivo rešenje.

"Iako nisam u zadnje vreme neki veliki fan Michelina zbog njegove politike, mislim da bi zvezdice trebali dodeljivati samo resto-ranima koji ispunjavaju visoke kriterijume i standardne, kao što je to slučaj sa veli-kom većinom restorana sa zvezdicama. Ne sumnjam da meksički kiosk služi najbolji tako na svetu, ali nije fer da bude u konku-renciji sa restoranima koji imaju vrhunsku uslugu, ulažu veliku količinu novca u celo poslovanje da bi održali ili podigli nivo. Mi-slim da bi Michelin trebao da napravi ka-tegoriju za njih, tako da se kiosci i objekti ulične hrane takmiče između sebe. U tom slučaju i pljeskavica bi mogla dobiti mesto u toj konkurenciji".

PREVIŠE JE NEGATIVNOSTI

Chef Stefan Živković je svojim kuvanjem i konceptom u Koordinati pokazao kako fine dining, tradicija i pijaca mogu ići ruku pod ruku.

"Michelin znači kvalitet, ustaljenost u kvalitetu, tehnike spremanja, ukus... Sve-sni smo toga da Michelin već neko vreme nadograđuje svoje razmišljanje po pitanju ugostiteljskih objekata, tako da mene kao chefa i vlasnika Koordinate raduje činjeni-ca da ukoliko nastavim da radim predano, vredno i kvalitetno mogu jednog dana po-red svojih vrata od kuhinje imati tu malu crvenu tablu o kojoj maštam. Nisam sigu-ran zašto ljudi ograničavaju ugostiteljstvo, a siguran sam da bismo svi voleli da na ra-zličitim mestima, a pogotovu u različitim gradovima u Srbiji, možemo da se pohva-limo kvalitetnim ugostiteljskim objektima, a ujedno i da uživamo u istim. Dakle, tre-ba da prestanemo da uključujemo sujetu i ego i da zajedno otvorimo um ka tome da Srbija ima chefove i lokale koji apsolutno zaslužuju Michelinovo priznanje. Malo mi je previše konstantne negativnosti, kon-stantne nekolegijalnosti po pitanju ove teme. Hajde da se volimo", pozitivan je kao i uvek chef Živković.

Ko poznaje Vladimira Miletića zna da se radi o borcu za očuvanje prirodnih i kultur-nih dragocenosti naše zemlje, a oni koji ga ne poznaju mogu se u ove reči uveriti kroz njegov rad u poljoprivrednoj zadrugi Alma-Rosa i Udruženja građana Karlovački vino-gradi iz Sremskih Karlovača. Ipak, ovom prilikom je u ulozi osvedočenog hedoniste i višedecenijskog gurmana prokomentari-sao ovu temu. Na svoj unikatni način.

SPECIFIČNOST SRBIJE

"Po ko zna koji put, biftek sa kajmakom u somunu kod legendarne ulične kafane na 'mom' Dorćolu, sa kojom sam od detinjstva u odnosu, prošavši sve njene spoljašnje transformacije. Roje mi se razne misli o nedavnoj spoznaji da je neka ulična birtija u Meksiku dobila Michelinovu zvezdicu! Taman kad sam se otesao od šoka, prva u nizu bi, da mora da je neki lokalni kartel podržao kandidata. Nikad nećemo saznati, to je sigurno, 'al možda ljudi stvarno oba-rajaju s nogu. Sigurno je i da kontroverze, na granici misterije, oko tog nikad zaven-čanog partnerstva srpskih gastronomskih 'institucija' i Michelina, ne jenjavaju evo godinama, te svakom sledećom sezonom napetost tako raste da se i laici uključuju u beskrajne diskusije. Zašto i kako je moguće da neki tamo kiosk u onoj ljudskoj košnici zavređuje slave i hvale, a ne neki od naših već izuzetnih visokoklasnih restorana u svakom pogledu. Da li je potrebno da se zajednica i mediji više uključe u podršku? Edukacija? Standardi? Ili da se više za-gledamo u naše korene i autentičnost? Ili specifičnost koju gotovo niko ne poseduje, a to je fuzija više gastronomskih kultura sveta? Da se ne zanesem previše. Ali negde između zalagaja slasnog domaćeg mesa optočenog jedinstvenim mlečnim poizvo-dom sa naših vrleti, koji predstavlja uni-verzalni 'labinamento' ovih prostora (kao i kiseli kupus sa belom projom), umirujem se činjenicom da za početak, ni mi sami, ni niko spolja nas neće ceniti ako sebe i sve svoje ne prihvatimo u potpunosti, jer samo tako možemo da razvijamo dalje ono što dalje razvijanje od nas traži". *



Gastro Professional NOVI SHOWROOM & NOVA LOKACIJA

Kompanija Gastro Professional d.o.o, specijalizovana za izradu tehnologije kuhinje, projektovanje i prodaju profesionalne ugostiteljske opreme, okuplja najznačajnije evropske dobavljače za proizvodnju i distribuciju opreme namenjene hotelima, restoranima, kafeima, kao i uslužnim delatnostima. Širok izbor premium brendova za apsolutni kvalitet, ono je što krasi njihov novi showroom, u kom imate priliku da se upoznate sa najnovijim trendovima u industriji. Istražite nove proizvode i tehnologije koje je ovaj tim pažljivo birao, kako bi unapredio svoje i poslovanje svojih dugogodišnjih klijenata.

PREMIUM BRENDOWI NA JEDNOM MESTU RETIGO KONVEKTOMATI

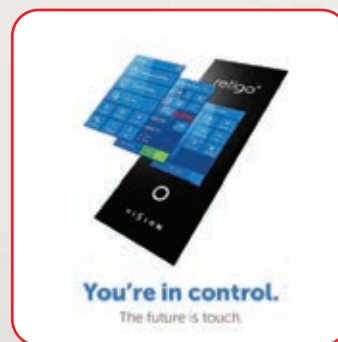
Za pripremu kompletnog menija potreban vam je ne samo iskusan tim kuvara, već i kvalitetna gastro oprema koja vas, ni pod kojim uslovima, neće razočarati. Takvi uređaji uključuju kombinovanu pećnicu, kao nezamenjiv multifunkcionalni uređaj u modernoj kuhinji.

U Gastro Professional ponudi su RETIGO Vision konvektomati, označeni zvezdicom za opremu visokog kvaliteta i jednim od najboljih proizvoda na tržištu. Nova linija ima nov, detaljan i funkcionalan dizajn, intuitivno upravljanje i sve napredne funkcije - od automatskog pranja pa do sistema za uštedu vode i struje, te odlična izolaciona svojstva. Hrana pripremljena u Retigo konvektomatima ima savršenu boju, sočnost



i hrskavost i priprema se zdravije, uz minimalno dodavanje masti. Novina koju je Retigo uneo u seriju Blue Vision je i veliki (8 inča) ekran u boji, koji ima brojne korisne operacije, jednostavan je za rukovanje i štedi vreme u pripremi obroka. Retigo konvekcijske i parokonvekcijske

peći podeljene su u tri grupe: Blue Vision (najveći nivo opremljenosti i kontrole), Orange Vision (jednostavnija kontrola) i liniju DeliMaster (za pripremu deserta, peciva kao i široku paletu užina/bistro proizvoda kao što su sendviči, burgeri, panini itd).





ANGELO PO

Vodeći brend termičke opreme na tržištu: tamo gde tradicija zadovoljava inovacije - Angelo Po, kompanija sa istorijom dugom 100 godina, lider je na tržištu u dizajnu i proizvodnji celovitih sistema za ugostiteljstvo širom sveta. Od vodoravnih i vertikalnih kuhinjskih linija za restorane i hotele, pa do sistema za čuvanje hrane, italijanska kompanija Angelo Po nudi rešenja vrhunskog kvaliteta, kako bi kuvari mogli postići izvanredne performanse. Angelo Po je jedina kompanija na svetu koja ima sertifikate CSQEco i CSQA higijenic design, što znači da na njenoj opremi ne postoje kritične tačke na kojima se mogu skupljati bakterije.



Elettrobar mašine za pranje posuđa

U Gastro Professional ponudi su i profesionalne mašine za pranje belog i crnog posuđa, premium brenda Elettrobar.



Upoznajte Roaster liniju peći i roštilja na čumuri!

Dragoceni uređaji za svaku kuhinju stižu na naše tržište od brenda Roaster. U ponudi su Roaster Multi uređaji: spoj Parilla roštilja i zatvorenih peći, koji dostižu radnu temperaturu od 250°C do 350°C (maksimalna temperatura 560°C), te imaju mogućnost pripreme nekoliko stotina porcija odjednom, više nivoa grilovanja za maksimalnu efikasnost, bržu pripremu u zatvorenoj peći za 30-40% u odnosu na klasične roštilje. Tu su i zasebne peći na čumur, koje dolaze u novom dizajnu i kao savršena kombinacija roštilja i rerne u jednom uređaju. Tu su i rotirajući roštilji sa planetarnim sistemom okretanja i Parilla roštilji na čumur.



Sud Forni pizza peći

Sud Forni pizza peći predstavljaju perfektu kombinaciju tradicije i inovacija u svetu novih pizza peći. Jedine na tržištu imaju vulkanski kamen umesto šamota i smart screen upravljanje. Odmah po paljenju, sa ovim pizza pećima, možete početi izbacivati prvih 200-300 pizza bez konkurencije. Pizza je gotova za oko 50 sec a peć sa lakoćom postiže temperaturu od 520°C. Naša kompanija je ovlašteni zastupnik Sud Forni pizza peći za Srbiju i Bosnu i Hercegovinu.



PROJEKTOVANJE I TEHNOLOGIJA

U cilju što bolje realizacije dogovorenih projekata Gastro Professional tim vam nudi projektovanje enterijera i izradu projekata profesionalnih kuhinja i šankova za hotele, restorane i druge ugostiteljske objekte. U izradi projekta tehnologije kuhinje sa svim fazama, velika pažnja pridaje se kuhinjskoj funkcionalnosti a cilj je izbeći nepotrebna ulaganja i troškove, te postaviti svaki



kuhinjski element na mesto, koje će osoblju u objektu omogućiti nesmetan i siguran rad, higijenske uslove, te brzu i jednostavnu pripremu jela. Kompanija Gastro Professional ima regionalnu pokrivenost, te je u mogućnosti da isprati vašu ugostiteljsku priču bilo gde u Bosni i Hercegovini, Srbiji, Hrvatskoj ili Crnoj Gori. Garancija na uređaje su 3 godine.



Kompanija Gastro Professional d.o.o.

Srbija - PJ Indija - kancelarije, showroom

Adresa: Novosadski put 12, 22 320 Indija

Tel: +381 69 5096 011, +381 69 5516 200

Email: milan@gastro-professional.rs,
info@gastro-professional.rs

Bosna i Hercegovina - PJ Banja Luka

Adresa: Krajiških brigada 57, 78 000 Banjaluka

Tel: +387 51 263 700, +387 66 775 247

Email: tanja@gastro-professional.rs,
milan@gastro-professional.rs

www.gastro-professional.rs

Socijalne mreže FB/IG: Gastro-Professional

RUSI SU DOŠLI DA OSTANU

DO JUNA OVE GODINE REGISTROVANO JE 93 RUSKA DRŽAVLJANA KOJI DRŽE RESTORANE. ZANIMALO NAS JE DA ISTRAŽIMO ŠTA JE TAJNA USPEHA NJIHOVIH UGOSTITELJSKIH OBJEKATA

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: SHUTTERSTOCK I INSTAGRAM

jul/avgust 2024

22

Prema podacima Agencije za privredne registre (APR), od sukoba Rusije i Ukrajine, 24. februara 2022. godine, do 5. juna ove godine državljani Rusije su u Srbiji ukupno osnovali 9.317 preduzetničkih firmi i 1.764 privrednih društava. Ovaj podatak ukazuje na drastičan rast kompanija čiji su vlasnici Rusi jer je krajem 2021. godine bilo samo 296 preduzetnika i 721 privredno društvo čiji su osnivači fizička i pravna lica iz Ruske Federacije.

Kada je reč o ugostiteljstvu, Rusi su najviše restorana, kafića i ugostiteljskih objekata otvorili u 2023. godini. Tada je u APR-u registrovano 55 preduzetnika sa ovom delatnošću i 33 privredna društva. Do juna ove godine registrovano je ukupno 93 ruskih preduzetnika koji drže restorane, dok ih je 65 upisano kao privredna društva.

SKONCENTRISANI SU NA VRAČAR I DORČOL

Najveći broj ugostiteljskih objekata koje u Beogradu drže Rusi smešteni su upravo na

Vračaru i Dorćolu. Iako ugostiteljstvo nije primarni biznis ruskih državljana od kada su u 2022. počeli masovnije da dolaze u Srbiju, sve je više restorana i kafića čiji su vlasnici Rusi. I po mnogo čemu se razlikuju od naših ugostiteljskih objekata. Ove razlike proizilaze iz kulturoloških razlika, pristupa poslovnim strategijama i primenjivanju iskustava iz Rusije.

Rusi su doneli svoj specifičan stil gostoprimstva koji uključuje daleko više formalnosti i u odnosu na naše, prvenstveno konobare, naizgled su hladniji prema gostima. No, to može samo da nam se čini jer u svim lokalima koje sam posetio naišao sam na profesionalnu ljubaznost i obraćanje pažnje na detalje u odnosu na opušteniji pristup na koji smo navikli kod domaćih ugostitelja.

Većina ruskih restorana ne insistira na autentičnim ruskim specijalitetima. U Rusiji je od vremena Staljina najpopularnija kuhinja bila gruzijska, a restorani koji prate svetske trendove su se više oslanjali na

VEĆINA OBJEKATA JE OKRENUTA FORMI BISTROA SA INTERNACIONALNIM JELIMA U MODERNOM ARANŽMANU

Table 57 često organizuje degustacije vina





OVO bistro nudi kačamak i bečarac, ali i jaja Benedik



Birds odiše urbanim street art šarmom

KADA JE ENTERIJER U PITANJU NEMA OBELEŽJA RUSKE TRADICIJE, NEMA RUSKIH ETNO MOTIVA. NAPROTIV, RADI SE O VRLO TRENDI OBJEKTIMA

evropsku, pre svega francusku i nordijsku kuhinju. Tako da ne čudi što su ruski objekti u Srbiji okrenuti bistro formi sa internacionalnim jelima u modernom aranžmanu, što pokazuje ponuda restorana ruskih vlasnika koje smo posetili od početka godine.

DANSKI DORUČAK, AVOKADO I ŠAMPANJAC

Ako, recimo, posetite Table 57 koji svoju filozofiju objašnjava kao unikatno vinsko i gastronomsko iskustvo, pomislite da se radi o francuskom restoranu jer gro njihove ponude čine francuska vina i šampanjci. Na drugoj strani, OVO bistro je u aprilu mesecu organizovao 5 course večeru koju je osmislio naš chef Aleksa Sušić, a u njihovoj redovnoj ponudi za doručak se nalaze kačamak i bečarac, ali i francuski omlet sa pekorinom, jaja Benedikt kao i šakšuka sa paprikom.

U meniju restorana Sloj naći ćete kajmak, ajvar, pa čak i burek. Kako su sami rekli, cela ekipa intenzivno uči srpski, a da su zadovoljni odzivom gostiju govori i to da se nisu zadržali na jednom objektu. U Sonderu su među najprodavanijim jelima tost sa avokadom i poširanim jajetom, zatim kombinacije sa lososom i srdelama. Želite da započnete dan danskim doručkom tj. kuvanim jajima, šunkom, kačkavaljem i salatam? Onda podite u June café, a uz ovaj doručak poslužiće vam sourdough hleb i zanatski puter. Birds je bistro u kojem se,



U Sonderu je u trendu tost sa avokadom, jajetom i lososom

takođe, služe moderna jela sa probranim našim vinima i signature koktelima, a mesto odiše urbanim street art šarmom. Tamo možete pojesti bruskete sa gorgonzolom i smokvama, tartar od tune, salatu sa lososom i krem sirom, gaspačo i svinjske ražnjice.

STRUKTURA MENADŽMENTA

Kako smo iz razgovora sa nekima od vlasnika saznali njihova ciljna grupa nisu bili isključivo Rusi, iako su u ovaj biznis krenuli računajući na početnu podršku sunarodnika. Ubrzo se njihov krug gostiju proširio, te je sada podjednak broj ruskih i domaćih gostiju. Ono što im je zajedničko jeste da većinu čini mlada populacija, što i ne čudi jer je ponuda okrenuta njima. Isti slučaj je i sa dizajnom enterijera. Nema obeležja ruske tradicije, nema ruskih etno motiva. Naprotiv, radi se o vrlo trendi objektima za koje po ulasku ne možete zaključiti da se radi o nacionalnom restoranu.

Vrlo bitna razlika je i struktura menadžmenta. Tačnije, jasno postavljen hijerarhijski pristup, stroga kontrola kvaliteta i puna pažnja usmerena higijeni osoblja, kao i prostora. Njihova organizacija posla je drugačija. Doneli su biznis model iz Rusije i kod njih je strogo određena podela posla i odgovornosti. Zato, gotovo da nema restorana u kojem vlasnik nije angažovao menadžera koji se, u dogovoru sa chefom kuhinje, bavi nabavkom dok vlasnik vodi lokal. Marketingom se ne bave tako što angažuju osobu koja će za 100 evra mesečno postavljati promotivni materijal na društvenim mrežama. Kada je promocija u pitanju,

s početka im je i strategija bila okrenuta ruskoj dijaspori, te su se obraćali potencijalnim gostima isključivo na ruskom jeziku. No, to se sada značajno promenilo, što govori da prate kako tržište diše i reaguju izuzetno brzo, prilagođavajući mu se.

Sami Rusi, vlasnici restorana, zadovoljni su poslovanjem u Srbiji. Klim Zhukov, suvlasnik restorana Sonder, podelio je svoje iskustvo za Bloomberg.

"Ovo je za nas novo i zanimljivo iskustvo. Vaše tržište je novo za nas, a mi pokušavamo na sve načine da mu se prilagodimo. Generalno smo zadovoljni kako se sve odvija, iako su na početku postojale određene poteškoće. Uglavnom sa otvaranjem bankovnih računa. Što se tiče ostalog, sve se može rešiti, a najvažnije je što imamo podršku velikog broja ljudi iz Srbije", ističe Zhukov dodajući da ne krije da je u ovaj biznis krenuo sa idejom da će ih podržati sunarodnici.

RAZLIČITOST JE DOBRODOŠLA

"Kada smo planirali otvaranje lokala, pretpostavljali smo da će Rusi, pogotovo oni koji nas poznaju od ranije, u startu dolaziti. S druge strane, za lokalne goste trebaće nam neko vreme da se pozicioniramo kako bi znali za nas. Ipak, inicijalno nismo otvorili restoran samo za Ruse, već želimo da se integrišemo ovde i da budemo otvoreni za sve", kaže Zhukov za Bloomberg.

Nakon svega navedenog, zaključak se sam nameće. Rusi su doneli neka nova strujanja i svež vazduh sa severa. Iako postoje razlike u poslovanju i konceptu, one doprinose raznovrsnosti i bogatstvu gastronomske ponude naše zemlje. Pored toga otvaranje restorana, kao i svakog drugog biznisa, donosi dobrobit za privredu i ekonomiju svake zemlje, pa i naše. Tako da više ne treba pričati o Rusima, već o srpskim ugostiteljima koji su došli iz Rusije. I ako naš ugostitelj pogleda "preko plotu" šta to komšija dobro radi, i to bez trunke sujete primeni, biće i njemu bolje. Najbolje će biti, naravno, gostu. A to je svakako najvažnije. *

"INICIJALNO NISMO OTVORILI RESTORAN SAMO ZA RUSE, VEĆ ŽELIMO DA SE INTEGRISEMO OVDE I DA BUDEMO OTVORENI ZA SVE" – KLIM ZHUKOV, SUVLASNIK SONDERA



CLUBMASTER
The soul of fine cigars



 **MERCATAVT**

Пушење убија. Дувански дим штети људима у Вашој околини.



TABACALERA, WEST65
OMLADINSKIH BRIGADA 86D, BEOGRAD
INFO.WEST65@TABACALERA.RS
011 6900057 063 575575

TABACALERA, BELGRADE WATERFRONT
BULEVAR VUDROA VILSONA 8, BEOGRAD
INFO.BW@TABACALERA.RS
011 6904040 063 500292

TABACALERA
— BEOGRAD —



GORDON REMZI VEĆ VIŠE OD DEцениJE NE KUVA, OSIM NA TELEVIZIJI. U DISFRUTARU ĆETE UVEK ZATEĆI BAR JEDNOG OD TROJICE CHEFOVA KAKO KUVA TO VEĆE

DISFRUTAR

najbolji restoran na svetu za 2024.

jul/avgust 2024

26

DISFRUTAR NE BI BIO TO ŠTO JESTE DA CHEFOVI KASTRO, KSATRUČ I KAZANJAS NISU, TEHNIČKI GLEDANO, FENOMENALNI KUVARI. NJHOVO POZNAVANJE TEHNIKA, PRECIZNOST I EGZEKUCIJA, KOJU UNAPREĐUJU IZ GODINE U GODINE SU DISFRUTAR DOVELI TAMO GDE SU SVA TROJICA ŽELELI. NA VRH

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

Na tradicionalnoj svečanosti u Las Vegasu, u organizaciji World's 50 Best Restaurants, restoran Disfrutar proglašen je za najbolji restoran na svetu. Drugi na listi je Asador Etxebarri, takođe iz Španije, a treći francuski La Table de Bruno Verjus.

Disfrutar su pre deset godina u Barceloni otvorili učenici i sledbenici slavnog Fera na Adrije, avangardni chefovi Oriol Castro, Mateu Kazanjas i Eduard Xatruch. Disfrutar se prvi put pojavio na ovoj listi pre 6 godina i to na osamnaestom mestu. Tri godine kasnije popeo se na deveto, da bi prošlu godinu dočekao na drugom mestu. Ovogodišnji uspeh i prvo mesto, uveličano je i trećom Michelinovom zvezdicom.

SUDBINSKI SUSRET U EL BULLIJU

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, Fera na Adrija. Sa ocem molekularne gastronomije su radili sve vreme, do zatvaranja restorana 2011, 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. Prvi restoran koji je pobjednička 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 savremenu mediteransku kuhinju, kombinujući je sa tradicionalnim metodama i recepturama.

Dve godine kasnije, otvaraju i Disfrutar u Barceloni. 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.

„U početku smo želeli 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 kuvanja, a glavna vodilja nam je bio ukus jela", priča Mateu Casanas za magazin Cafe Bar & Restoran. Prvi susret sa ovom neverovatnom ekipom chefova mi se dogodio pre osam godina. Zaintrigirao me naziv (Radost), a još više degustacioni meni od 32 sleda. Kako je koji sled dolazio, radost se povećavala. Besprekorno pripremljena hrana, gde zrnca soli nije bilo ni previše ili premalo, fantastična maštovitost kroz kombinacije sastojaka i ukusa. Večera koja traje četiri i po sata u to vreme je koštala 250 evra. Nekome možda previše ali za gastronomski doživljaj koji ću pamtiti do kraja života, više je nego povoljno.



NIJE NA LISTI NAJSKUPLJIH RESTORANA

Ovog proleća meniji u Disfrutaru su koštali između 280 i 295 evra, ali sa tim cenama najbolji restoran na svetu ne ulazi na listu pedeset najskupljih restorana u Evropi. Hiša Franko je oko 40 evra skuplja od Disfrutara, a većina pariških restorana sa tri zvezdice naplaćuju degustacione menije minimum 450, pa sve do 600 evra.

Disfrutar od osnivanja koristi neke od najboljih dostupnih sastojaka, troše više kavijara nego neki restorani mesa, a na njihovoj "pizzi" je više crnih tartufa nego šampinjona na pizzama nekih naših pizzerija. Disfrutar je jedan od retkih preostalih restorana na svetu koji kreativno koristi molekularnu gastronomiju i njihove sfere, tečni azot i pene imaju i teksturu i vizuelni wow efekat, a nadasve su ukusne. I ceo doživljaj u ovom restoranskom biseru je zabavan. Serviranje sledova je poput slaganka mozaika i otkrivanja zagonetki. Naime, jelo od velikih kozica gost sam vadi iz zadimljene kutije uz blagu jezu dok gura ruku u "nepoznato". U kutiji sa koralom je postavljeno ogledalo, te se ne nalazi tamo gde mislite da jeste, što izaziva osmeh na licu. Ma koliki da ste mrgud.

Ima još razloga zašto je Disfrutar najbolji. On je posvećen gostima, a ne svojim zaposlenima. Mnogi restorani da bi zadržali zaposlene počinju da rade tri ili četiri dana nedeljno u jednoj smeni. Takvi restorani se ne mogu smatrati ozbiljnim. Disfrutar se otvara svakog dana od 12.30 i posle kratke pauze otvara se u 17 časova za večernju smenu. Slično rade i drugi restorani iz prve lige poput DiverXO chefa Dabiza Munjoza. Premijer liga restorana nije "hladovina", već svakodnevni krvav posao.

Drugi, možda presudan razlog uspeha je vrlo jednostavan: chefovi moraju da kuvaju. Šta mislite koliko je gostiju koji su

DISFRUTAR OD OSNIVANJA KORISTI NEKE OD NAJBOLJIH DOSTUPNIH SASTOJAKA, TROŠE VIŠE KAVIJARA NEGO NEKI RESTORANI MESA, A NA NJIHOVOJ "PIZZI" JE VIŠE CRNIH TARTUFA, NEGO ŠAMPINJONA NA PIZZAMA NEKIH NAŠIH PIZZERIJA

posetili restoran Džejmija Olivera očekivalo da ugleda slavnog chefa? Bar na otvaranju. Verujem nemali broj. Isto važi za najglamurozniji londonski restoran Gordona Remzija, ali jedan od najbogatijih chefova na svetu već više od decenije nigde ne kuva. Osim na televiziji. U Disfrutaru ćete uvek zateći bar jednog od trojice chefova kako kuva to veče.

VINSKA KARTA SA PREKO 1.200 ETIKETA

I za kraj, vrhunska gastronomija bez alkohola to jednostavno nije. Razumljivo je da ima gostiju koji iz opravdanih razloga ne konzumiraju alkohol, ali to je i dalje manjina. Vino je postalo jedan od stubova

uspešnih restorana i neophodna kockica u gastronomskom mozaiku. Disfrutarova vinska karta broji preko 1.200 etiketa a neka jela poslužuju uz signature destilate, poput votke sa crnim tartufima i rakije od vasabija. A, pritom neka od vina koštaju manje nego u našoj prestonici.

Kada su otvorili Disfrutar, sva trojica su imali velike planove. Ove godine su ih i realizovali. Da li je bila dovoljna ambicija, finansije i maštovitost? Ne. Disfrutar ne bi bio to što jeste da Kastro, Ksatrič i Kazanjias nisu, tehnički gledano, fenomenalni kuvari. Njihovo poznavanje tehnika, preciznost i egzekucija, koju unapređuju iz godine u godinu, su Disfrutar doveli tamo gde su sva trojica želeli. Na vrh. *

WORLD' 50 BEST RESTAURANTS

1. Disfrutar, Barselona
2. Asador Etxebarri, Añondo
3. Table by Bruno Verjus, Pariz
4. DiverXO, Madrid
5. Maido, Lima
6. Atomix, Njujork
7. Quintonil, Meksiko Siti
8. Alchemist, Kopenhagen
9. Gaggan, Bangkok
10. Don Julio, Buenos Ajres





SELECT FOOD
PREPORUKA ZA
HORECA SEKTOR

IMPERIAL VIN - "CABERNET SAUVIGNON / RESERVE"



O VINU - CABERNET SAUVIGNON RESERVE

Suvo crveno vino odležano u buradima od francuskog hrasta 12 meseci. Proizvedeno od strogo odabranog grožđa Cabernet Sauvignon, ubranog u južnoj zoni Moldavije. Vino ima bogatu crvenu boju i rubin nijansu. Odlikuje se pretežno aromom prezrele ribizle, bobičastog voća, začina i naknadnim otkrivanjem mirisa vanile. Ukus je bogat, baršunast, pun energije, harmonično kombinuje note zrelih trešanja i mekih tanina koji se pretvara u dugi „aftertaste“. ✱

TVORAC OVOG FANTASTIČNOG VINA JE VINARIJA "IMPERIAL VIN" KOJA KORISTI SVE BLAGODETI MIKROKLIME KAKO BI DOBILA NAJBOLJE MOGUĆE PROIZVODE

Ljudi u proizvodnji daju posebnu posebnu posvetu svakoj boci još od 1977. godine, pružajući ogromnu ljubav prema vinovoj lozi koja raskošno raste u srcu šuma Tigheci, na jugu Moldavije. U "Imperijal Vin" trude se da konzumentima pruže najbolje i da izuzetnim vinima dotaknu svaku strunu srca!

Pažljivo se prati kvalitet vina, od vinove loze do čaše, a mogućnosti su sledeće:

- ➔ **205 hektara sopstvenih vinograda**
- ➔ **Berba i prerada do 15 hiljada tona grožđa po sezoni**
- ➔ **Najsavremenija oprema za flaširanje mirnih vina do 50 hiljada flaša dnevno**

SELECT FOOD DOO

Bulevar Arsenija Černojevića 74, 11070
Novi Beograd
Tel. +381 62 470 961
office@selectfood.rs



Kontakt: Select food doo
Bulevar Arsenija Čarnojevića 74, Beograd
Mob: 062/470-961
Mail: office@selectfood.rs



LETO U BOJI MEDITERANA

— Valamar Lacroma Dubrovnik Hotel

— O Gardi

GARDA je višestruko nagrađivani dizajnerski brend outdoor nameštaja, koji je od svog pojavljivanja 2018. do sada postao deo mnogih prestižnih objekata u Srbiji, Crnoj Gori, Hrvatskoj ali i širom sveta - u Holandiji, Kanadi, Kuvajtu, Saudijskoj Arabiji.

Svoju ponudu upotpunili su CONTRACT linijom brenda koja je specijalno kreirana za potrebe HoReCa sektora i predstavlja idealan izbor za opremanje bašti i terasa hotela, restorana, bazena, SPA centara, izletišta, parkova, ili bilo kog drugog prostora namenjenog uživanju na otvorenom.

— Mediterraneo Restaurant, Valamar, Dubrovnik



info@gardafurniture.com
+381 62 8909 742
gardafurniture.com

in garda furniture
gardafurniture
f gardafurniture



Zatvaramo krug:

ERGONOMIJA AMBIJENTA I VRHUNSKO ISKUSTVO HRANE

GARDA

Jamie's Italian, Beograd



JAMIE'S
ITALIAN

Od nedavno u našoj prestonici, na novoj lokaciji dauntauna - Beogradu na vodi, imamo priliku da isprobamo italijanske specijalitete po receptima svetski poznatog šefa Dzejmija Olivera.

Garda je imala priliku da to iskustvo hrane upotpuni udobnim sedenjem u ugodnom ambijentu.



Tačka susreta:

La Dolce Vita

Italijanski stil, ali i pristup poslu jeste nešto što obeležava dosadasnje kreacije i dizajn Garde.

Zaštitni znak GARDA nameštaja definitivno je specijalni italijanski kanap, koji je izuzetno izdržljiv, otporan na UV zračenje i poseduje antibakterijska i antialergijska svojstva. Vešti i posvećeni majstori ručno prave delove nameštaja od kanapa, što artiklima daje notu luksuza i unikatnosti.



Heljdine rolnice sa sirom



NOVA LIPA JE POSAĐENA KOD SILOSA

NOVI PROJEKAT CHEFA VANJE PUŠKARA I NEW BALKAN CUISINE JE SAMO JOŠ JEDNA POTVRDA U NIZU DA JE STREET FOOD KONCEPT BUDUĆNOSTI TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: NBC

Svaki novi projekat koji izade iz kuhinje chefa Vanje Puškara i tima koji je okupljen pod kapom projekta New Balkan Cuisine izaziva pažnju profesionalne gastronomske javnosti. Chef Puškar je svakako jedna od najznačajnijih figura srpske moderne kuhinje. Mađa, on će na to skromno reći da njegova kuhinja samo oplemenjuje tradicionalna jela iz balkanskog regiona i svojim delovanjem želi da nas podseti da je Balkan jedna velika kulinarska regija koju povezuju slični sastojci i recepti.

PODRŠKA LOKALNIM PROIZVOĐAČIMA

Lipa Street Food je počeo da radi na popularnoj letnjoj destinaciji, pored živopisnog centra kulture Silosi. Ovo novo mesto za sve ljubitelje hrane i opuštene atmosfere donosi, u skladu sa filozofijom NBC, spoj tradicionalnih balkanskih ukusa i modernih tehnika pripreme sa fokusom na korišćenju lokalnih proizvoda i podršci domaćim proizvođačima.

Meni Lipa Street Food-a uključuje neka od popularnih jela iz bistrea Iva i restorana

Tisa New Balkan Cuisine. Pored potaža, tu su hrskave heljdine rolnice sa mladim sirom, MadMed medom i karamelizovanim orasima kao savršeni primer kako se lokalna proizvodnja integriše u svako jelo. Med dolazi iz košnica MadMed-a smeštenih upravo na prostoru Silosa, što dodatno naglašava povezanost sa lokalnom zajednicom.

MEKIKE SA TRI VRSTE NADEVA

Osim toga, Lipa Street Food nudi sir iz peći, balkanski stil falafela, buratinu sa Homolja, i ono što potpisnik ovih redova smatra da će biti hit leta, mekike sa tri vrste nadeva. Gosti će moći da biraju između cepkane junetine, svinjske potrbušine i bukovače. Vikendom će posetioci moći da uživaju u specijalnim menijima, uključujući proizvode iz partnerskog Žara Mountain Food koncepta, poznatog po vrhunskoj hrani sa Tare.

Glavni chef u Lipi je Nemanja Milanović, kuvar Žara šumskog bara, a na pitanje šta su želeli da postignu novim projektom iz New Balkan Cuisine kažu:

„Otvaranje Lipa Street Food-a predstavlja poseban trenutak za nas jer verujemo da je street food savršen način da prenesemo vrednosti New Balkan Cuisine filozofije. Kroz ovaj koncept, imamo priliku da predstavimo balkanske ukuse na moderan i pristupačan način, koristeći lokalne proizvode. Partnerstvo sa Silosima je prirodan korak za nas jer delimo iste vrednosti – podršku lokalnim proizvođačima i jačanje zajednice. Silosi su mesto gde kreativnost i zajedništvo cvetaju, što je u savršenom skladu sa našom filozofijom”.

Na kraju bi samo dodali da su Silosi savršeno mesto za opuštanje jer utisak je da tamo vreme teče sporije, hrana se jede polako i uživa se u svakom zalogaju i trenutku. *



Homoljska buratina



LA LORRAINE BAKERY GROUP JE JEDAN OD EVROPSKIH LIDERA NA TRŽIŠTU PEKARSKIH PROIZVODA NAMENJENIH MALOPRODAJI I UGOSTITELJSTVU. KOMPANIJA JE PREPOZNATA PO KVALITETU I KONSTANTNIM INOVACIJAMA UZ PRIMENU „BAKE-OFF“ TEHNOLOGIJE U PROIZVODNJI.

PREDNOSTI BAKE-OFF TEHNOLOGIJE:

UVEK SVEŽI PROIZVODI

PECITE ONO ŠTA VAŠI KUPCI ŽELE I ZAVEDITE
IH MIRISOM SVEŽE PEČENIH PROIZVODA
TOKOM CELOG DANA.

KONSTANTAN KVALITET

POMAŽEMO VAM DA PONUDITE VEĆI IZBOR I STALAN
KVALITET. KONTINUIRANO PRILAGODAVAMO NAŠE
RECEPTE KAKO BISMO IZBEGLI SADRŽAJ
TRANS-MASNIH KISELINA I SMANJILI UPOTREBU
ŠEĆERA I SOLI, A ZADRŽALI ODLIČAN UKUS PROIZVODA.

GARANTOVANA POGODNOST

SA BAKE-OFF TEHNOLOGIJOM, SVOJIM KUPCIMA
MOŽETE PONUDITI UKUSNE I SVEŽE PEČENE
PROIZVODE ZA KRATKO VREME, UZ POVEĆANJE
PRODUKTIVNOSTI NA VAŠOJ LOKACIJ.

MINIMALNI OTPIS

SA NAŠIM ASORTIMANOM MOŽETE BRZO
ODGOVORITI NA PROMENE TRAZNJE U KRATKOM
VREMENSKOM PERIODU. IZBEGNITE NEPOTREBNO
RASIPANJE I PRILAGODITE SVOJU PONUDU U
SVAKOM TREUTKU.

ZAJEDNO SA NAŠIM DISTRIBUTEROM ZA SRBIJU — ADRIA DISTRIBUTION TIMOM, MOŽEMO ISPUNITI
OČEKIVANJA KUPACA ZA AUTENTIČNIM, SVEŽIJIM I UKUSNIJIM PEKARSKIM PROIZVODIMA.



WWW.ADT.CO.RS
OFFICE@ADT.CO.RS

R E S T O R A N

T R E N D O V I

"SVAKO JELO JE BILO VEZANO
ZA NEKI POZNATI ULICNI UKUS
I HTELI SMO TO DA SPAKUJEMO
U VIŠE SLEDOVA DA BI SVAKI
ZALOGAJ BIO PUN I JEDINSTVEN"

KAD KUVAJU MOMCI IZ FINE ULICE

jul/avgust 2024

34

PRIJATELJSTVO DVOJICE CHEFOVA, NENADA ŽIVKOVIĆA I NIKOLE ROSIĆA, ZAPOČETO PRE 10 GODINA, NEDAVNO JE KULMINIRALO JEDINSTVENOM KOLABORACIJOM U VIDU FINE STREET VEČERE ZA 40 GOSTIJU U RESTORANU HOTELA RADISSON OLD MILL

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: PRIVATNA ARHIVA



Nenad Živković i Nikola Rosić su se upoznali 2014. godine, istog dana kada je otvoren hotel Radisson Blu. Obojica su bili odabrani da budu deo prve ekipe ovog prestižnog hotela pod mentorstvom chefa Vanje Puškara.

“Bili smo dva znatiželjna mladića sa nesalomivom željom da uspemo u onome što radimo. Od samog početka nismo obraćali pažnju na sat i radno vreme. Često smo ostajali do kasno u noć dok ne završimo sve započeto. Naš moto je bio 'posao se završava kad je sve urađeno', što je verovatno jedini pravi moto u kuhinjskoj profesiji”, kaže na početku razgovora Nenad Živković, Executive chef kuhinje hotela Radisson Collection Old Mill.

UTICAJ VANJE PUŠKARA

Rad u hotelu bio je intenzivan i zahtevan, ali je Nenadu i Nikoli pružao neprocenjivo iskustvo. Pod Vanjinim vođstvom, naučili su sve o finesama kulinarstva, od tehnika pripreme do umetnosti prezentacije jela i postali su više od kolega. Rodilo se prijateljstvo koje je prešlo okvire radnog okruženja.

“Radili smo zajedno skoro dve godine, a za to vreme smo stekli ne samo profesionalne veštine, već i duboko poštovanje jedno prema drugom. Nakon toga su nam

se putevi razili, ali smo uvek ostali u kontaktu i marljivo održavali vezu”, nadoduje se Nikola.

Njihova međusobna podrška i deljenje ideja doprineli su njihovom daljem profesionalnom razvoju.

“Upravo ta snažna konekcija bila je pokretač da se prisetimo nekadašnje saradnje i ponovo se udružimo u jednom novom ruhu”, otkriva Nenad.

Do ideje za kolaboraciju dva stara prijatelja u vidu Fine Street večere u Radissonu je došlo sasvim spontano. Jedno jutro, uz kafu, Nikola je rekao Nenadu da bi mogli malo da se zabave i desio se ozbiljan projekat.

“Naša ideja se zasnivala na tome da prepakujemo naše jelovnike u degustacioni format. Prvo smo planirali da predstavimo naš hotelski jelovnik, u restoranu Thyme u Rajičevoj kroz osam izvanrednih sledova, publici 7. maja, a zatim da 15. maja ekipa iz Thyme restorana predstavi svoj jelovnik, prepakovan u još finijoj izvedbi, našoj hotelskoj publici”, otkriva Nenad Živković.

OSAM SLEDOVA ZA 41 GOSTA

Moji sagovornici mi kažu da su se lomili oko broja gostiju, razmišljajući koliko ulaznica da puste u prodaju.

“U TRENUTKU KAD SE RAŠIRI 40 TOPLIH TAJNJIRA IMAS VEOMA MALI PROSTOR ZA SERVIRANJE, A VREMENSKI SI OGRANICEN DA SE HRANA NE BI OHLADILA. I TAKO ZA SVIH 7 JELA”

“Zvanično je bio 41 gost, što je idealan broj da se uradi dobra hrana u osam sledova. Veoma smo zadovoljni odzivom i pozitivnim reakcijama gostiju, koje su pokazale da smo uradili odličan posao”, kaže Nenad da bi posebno istakao Lazara Svrkotu koji je taj dan briljirao u kuhinji i da su njegova strast i pažnja prema detaljima bili ključni za uspeh večeri.

“Ova kolaboracija je više od poslovnog poduhvata; ona je manifestacija naše strasti prema kulinarstvu i želje da našim gostima pružimo jedinstveno iskustvo i da kroz zabavu stvorimo nešto zaista izvanredno”, slažu se chefovi Nikola Rosić i Nenad Živković.

Lazar Svrkota koji je na čelu kuhinje Thyme Cuisine & Cocktails je ovom večerom dokazao da je pravi majstor svog zanata u modernom dobu kulinarstva.

“Njegova veština je izuzetno raznovrsna,

NAJBOLJI ZA NAJBOLJE!

Veleprodaja vrhunske profesionalne ugostiteljske opreme

OFFERTA 
Professional Kitchen Equipment



www.italyline.rs | office@italyline.rs



s dovoljno širine da kvalitetno vodi kuhinju. Ali ono što ga čini posebnim nije samo njegova veština, već i sposobnost da kanališe energiju - kako svoju, tako i svojih kolega. On je voda kakvog je zadovoljstvo pratiti, uvek spreman za izazov i uvek pronade pravo rešenje za svaki izazov", hvali svog mladeg kolegu Nenad.

ŠESTORO NA SERVISU

"Uložili smo veliki trud i priznajem da nije bilo jednostavno jer posao u matičnom restoranu nije smeo da stane", započinje priču Lazar Svrkota i nastavlja:

"Na ovom projektu je učestvovala cela kuhinja iz Rajičeve 12 i nikako ne bi mogli da to izvedemo da nije bilo njih. Na samom servisu nas je bilo šestoro, a to su: Branišlav Joksić, Nemanja Gvozdenović (pastry

chef), Adam Vasiljević, Marija Šćepanović, Nemanja Bjelobrk i moja malenkost". Prilikom ovakvih specijalnih večera, najveći izazov je da svako jelo bude servirano na vreme, da je svaki tanjir isti i da hrana bude servirana topla.

"U trenutku kad se raširi 40 toplih tanjira imaš veoma mali prostor za serviranje, a vremenski si ograničen da se hrana ne bi ohladila. Olakšica je bila ta što sam jedan period u svojoj karijeri radio u Radissonu i imao sam lakši start oko organizacije i postavke. Ukratko, moj tim je prevazišao moja očekivanja! Prvi put smo zajedno na tuđem terenu i, naravno da je bilo tu nekih sitnih greški, ali sam prilično zadovoljan jer vidim koliko imamo prostora za napredak", sabrao je utiske mladi chef. *

FINE STREET MENU



ORIENT EXPRESS – OŽIVETI LEGENDU

U razgovoru sa chefom Nenadom Živkovićem saznali smo da je u planu renoviranje OMB restorana i bara, i to od januara do februara. Potpuno novo ruho restorana pratiće i novi koncept u gastronomiji. Do tada gosti mogu očekivati nekoliko uzbudljivih događaja.

"Krajem septembra planiramo konceptualnu večeru u 12 sledova u našem OMB restoranu, uz koktel dobrodošlice i tapase. Nakon toga, sredinom oktobra, organizovaćemo 10-hand dinner u izvedbi Deltinih chefova, gde će biti predstavljeno pet različitih stilova kuvanja. Ovo će biti prilika da naši gosti uživaju u raznolikosti i kreativnosti.

Za kraj, u razradi je koncept pod nazivom 'Orient Express - Oživeti legendu', koji će se održati nakon večera koje sam najavio. Ovaj koncept će preplitati stilove kuvanja zemalja kroz koje je putovao istoimeni voz, a pratila bi ga muzika karakteristična za ta podneblja", otkrio nam je naš sagovornik.

MOTO KOMPANIJE CORP JVJV
JE NA VREME. SVE VREME.
ISPRED VREMENA

SASTAVNI DEO NOVOG OBJEKTA JE
SKLADIŠNI PROSTOR POVRŠINE 1.700
KVADRATNIH METARA



NOVI POČETAK U MODERNOM AMBIJENTU

SEDIŠTE KOMPANIJE CORP JVJV JE OD SADA U
MODERNOJ ZGRADI U NOVOM SADU NA ADRESI
RUMENAČKI PUT 44A



Nakon 15 godina uspešnog poslovanja u HoReCa sektoru, kompanija Corp JVJV doo preselila je sedište svog poslovanja u novu, modernu zgradu na adresi Rumenački put 44A u Novom Sadu.

Ova promena predstavlja važnu prekretnicu u samom poslovanju kompanije i simbolizuje posvećenost stalnom unapređenju i inovacijama. Sastavni deo novog objekta je skladišni prostor površine 1700m² što omogućava bolju organizaciju i efikasnost koja doprinosi još kvalitetnijem pružanju usluga.

Nastavak širenja kompanije Corp JVJV dolazi nakon što je 2022. godine otvoren strateški pozicioniran i dobro organizovan distributivni centar u Beogradu, čime se osigurava još brža i pouzdanija usluga.

“Posebno smo ponosni na brojke koje govore o ljudima, o svima nama. Među naših 200 zaposlenih ima i onih koji su bili svedoci prvih koraka naše organizacije, koja je danas prerasla u veliku i konkurentnu kompaniju. To je uspeh koji raduje, ali i obavezuje”, rekli su nam iz kompanije dodajući da su svesni činjenice da su najbrže rastuća kompanija u segmentu snabdevanja HoReCa sektora.

“Na sopstvenom primeru smo pokazali u kojoj meri poznajemo ključne potrebe tržišta, naših partnera i krajnjih korisnika koji su nam svima na prvom mestu”.

Ovim preseljenjem kompanija Corp JVJV unapređuje svoje poslovanje i nastavlja sa pružanjem vrhunskih usluga HoReCa sektoru. ✱



Corp JVJV doo
+381 21 641 7811
www.corpjavv.com
info@corpjavv.com

TORK 2 U 1 KRPA ZA RIBANJE I ČIŠĆENJE!

EFIKASNIJA I EFEKTIVNIJA
KRPA ZA RESTORANE!
ZA HVATANJE U KOŠTAC
SA TVRDOKORNIM
NEČISTOĆAMA



Jul / avgust 2024

38

Restorani su okruženja u kojim vreme brzo prolazi. Užurbana usluga i problem nedostatka osoblja znače da je malo ruku, a vreme je dragoceno.

„Osoblje restorana procenjuje da troši 59% svog vremena na čišćenje, iako su kuhinje obično postavljene za efikasno kuvanje, optimizacija čišćenja često nije integrisana u tok posla“ – kaže Igor Mišić, Tork menadžer za ključne klijente u Srbiji i dodaje. – „U ovom okruženju, sve što olakšava zadatke čišćenja može biti od velike pomoći.“

IZBACITE UPORNE NEČISTOĆE IZ RESTORANA
Zato je Tork lansirao **2 u 1 krpu za ribanje i čišćenje**, koja znatno olakšava čišćenje, čak i kada situacija govori da će biti mnogo teže. Krpa je urađena tako da kombinuje ribanje sundera sa upijanjem, što znači da možete da se nosite sa najtežim neredima

u restoranima sa samo jednim svestranim proizvodom, koji je pritom vrlo jednostavan za upotrebu.

EFIKASNIJA I EFEKTIVNIJA REŠENJA

Tork 2 u 1 krpa za ribanje i čišćenje pruža osoblju jedan proizvod sa višestrukim funkcijama čišćenja, dizajniran da bude abrazivan i upija u isto vreme, tako da se može koristiti u kuhinji i trpezariji. Njegov fleksibilan dizajn znači da je jednostavan

za korišćenje, tako da osoblje može da čisti na teže dostupnim mestima, a njegova moćna abrazivnost može razbiti očvrslule i okorele mrlje bez grebanja površina. Takođe se može ispirati i ponovo koristiti do 10 puta, tako da kuhinjsko osoblje može poboljšati čišćenje dok smanjuje otpad.

„Materijal je jači od konvencionalnih krpa, tako da možete da koristite krpu za čišćenje različitih površina“ – kaže Miloš Jovanović, ambasador brenda Tork *

TORK®
Think ahead.



Nered je nestao u jednom trenutku



Izbacite uporne nečistoće iz kuhinje

Tork 2 u 1 krpa za ribanje i čišćenje. Posедује veliku abrazivnu snagu i moć upijanja. Efikasno rešenje za kompletno čišćenje u restoranima.

Tork, Essity brand

TORK

Think ahead.

2024
Decanter®
WORLD WINE AWARDS

4 ZLATA ZA SRBIJU

NA OVOGODIŠNJEM DECANTEROVOM OCENJIVANJU U LONDONU SRPSKI VINARI SU OSVOJILI ČETIRI ZLATNE, 45 SREBRNIH I 65 BRONZANIH MEDALJA



ATILA CHARDONNAY
Atelje vina Šapat

Na mirisu pored tipičnih voćnih aroma zrele jabuke budimke i sočne zrele kruške dominira i mineralni karakter vina uz prijatan uticaj plemenitog hrasta i puterastih tonova. Chardonnay Atila je sortno, slasno i sočno vino lepe punoće, izrazitih ali veoma lepo balansiranih kiselina, lepo zaokruženo i precizno vino sa lepim i dugim finirom arome marcipana.



2022



14,5%



100%



10-14°C

Chardonnay



VOŽD CABERNET SAUVIGNON
Vinarija Aleksandrović

Izuzetno bogat i složen aromatski kompleks sačinjen od intenzivnih tonova crvenog i crnog bobičastog voća. Savršenog ukusa, mekano sa sočnim taninima i sa energičnom, dugotrajnom i voćnom završnicom. Rezultat projekta je Cabernet Sauvignon vino sa 1d-obogaćenim sadržajem resveratrola i kvercetina.



2017



13,5%



100%



14-18°C

Cabernet Sauvignon



BREG PROKUPAC
Vinarija Doja

Od ručno branog grožđa, vino je maceriralo 25 dana i odležalo 2 godine u buradima. Ovo vino je jedinstveno po svojim aromama, izraženoj sortnosti i voćnom karakteru kojim pažljivim negovanjem u podrumu prevladava aroma hrasta i pokazuje kvalitet terroira i potencijal koji će se ispoljavati još dugo godina.



2020



14,5%



100%



16-18°C

Prokupac



ECLATER BDB EXTRA BRUT
Vinarija Zvonko Bogdan

Proizvedeno klasičnom Champagne metodom sekundarne fermentacije u boci. Energičan i svež završetak lepih kiselina i izražene suvoće. Arome brioša, limunove kore, kvaca, lešnika i prepečenog hleba. Blagi cvetni karakter i naznake limete i citrusnih mirisa. Zero Dosage čini ovo vino jasnim, ostrim i karakternim - idealnim za ljubitelje suvih penušavih vina.



2019



12,5%



100%



6-8°C

Chardonnay

Na najvažnijem svetskom ocenjivanju vina Decanter World Wine Awards, održanom u Londonu srpski vinari i njihova vina su nagrađeni sa četiri zlatne medalje, 45 srebrnih i 67 bronzanih medalja. Zlatom su se okitili Atila Chardonnay 2022, Šapat, Vožd Cabernet Sauvignon 2017, Aleksandrović, Breg Prokupac 2020, Doja i Eclater BDB Extra Brut 2019, Zvonko Bogdan.

Koliko god možemo biti zadovoljni brojem medalja, nismo uspjeli da ponovimo prošlogodišnji uspeh kada smo osvojili 5 zлата, i to za vina Mister Marselan 2021, Bt Winery, Stifler's Mom Shiraz 2017, vinarije Erdevik, Stella Noir, 2020, Jovac vinarije, Sovinoa Fumé Blanc 2020 i Tri Doline 2020, oba iz Matijašević Vinograda. Naši susedi, takođe, nisu prošli spram očekivanja. Makedonija je osvojila jedno

zлатo, i to za vino Grand Cuvee 2021 vinarije Lepovo; Crna Gora nije osvojila nijedno zлатo, dok su tri srebra osvojila vina vinarije Plantaže, a najbliži zlatu je bio Premijer 2016, kojem je falio jedan bod da osvoji najsajjnije odličje. Hrvatska je, tradicionalno, prošla najbolje – sa 11 zlatnih odličja ali su tamošnji vinski stručnjaci razočarani jer su prošle godine osvojili čak 25 zлата. *



M-iClean HXL

profesionalna mašina za
pranje posuđa

Ergonomična, sa kraćim vremenom ciklusa pranja, brzim sušenjem i niskim troškovima. Jednim dodirom postićete sve. Ergonimačan dizajn je postignut sa mašinom **M-iClean HXL**. Otvara se i zatvara samo blagim dodirom korisnika. Tiho. Pouzdano. Bez napora. Ergonomski koncept mašine **M-iClean HXL** štiti zdravlje zaposlenih, štedi vreme i stvara bolje radno okruženje. Sa lakim punjenjem i pražnjenjem posuđa i bez nepotrebnog čekanja. Bez pokiranja! Opcioni sto za sušenje je pametno rešenje za još brže punjenje i pražnjenje mašine.



KNJAŽEVAČKO VINO GRAŠAC IZ 2020. JE U KATEGORIJI ODLEŽALIH VINA OSVOJIO NAJVIŠE PRIZNANJE NA OVOGODIŠNJEM GROW DU MONDE, DOK SU OSTALI NAŠI PREDSTAVNICI OSVOJILI PO 7 ZLATNIH I SREBRNIH, KAO I 6 BRONZANIH ODLIČJA

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: PODRUM DŽERVIN 1927



GRAŠAC 2020

Podrum Džervin 1927

Sorta: Italijanski Rizling

Berba: 2020

Profil: Suvo

ABV: 12,5%

Boja: Slamnato žuta

Miris: Intenzivno sortnog gde dominiraju arome livadskog cveća, kao i voćne arome zrele jabuke i breskve

Ukus: Pun voćni, izuzetne svežine sa karakterističnim i vrlo prijatnim kiselinama, koje ovom vinu daju jasnu i čvrstu strukturu

Degustacija: Služi se rashlađeno na temperaturi od 8-12° C

Uparivanje sa hranom: Predjela, salate, mladi i poluzreli sirevi, rižota i paste sa belim sosovima, riba, piletina i teletina

Knjaževačko vino iz tanka je postiglo izvanredan uspeh na GROW du Monde ocenjivanju Mađarskoj. Naime, njihov Grašac iz 2020. je u kategoriji odležalih vina nagrađen platinom, a ostali srpski predstavnici su osvojili po 7 zlatnih i srebrnih medalja, kao i 6 bronzanih odličja. Međunarodni žiri sastavljenih od

GROW DU MONDE 2024 NAGRAĐENA VINA IZ SRBIJE

MLADA VINA

ZLATNA MEDALJA

Verus-Kiš Grašac beli 2023; Šijački Italijanski rizling 2023

SREBRNA MEDALJA

Verkat Grašac beli 2023; Tri međe i oblak Grašac beli 2023; Veritas Čuković Grašac 2023

BRONZANA MEDALJA

Podrum Šukac Grašac beli 2023

ODLEŽALA VINA

PLATINASTA MEDALJA

Podrum Džervin 1927 Grašac 2020

ZLATNA MEDALJA

Erdevik Geronimo Grašac 2020; Erdevik Geronimo Grašac 2021; Gamanović Grašac beli 2020; Kosović Grašac beli 2022

SREBRNA MEDALJA

Podrum Bajilo Grašac 2021; Vinčić Grand Fru 2017

BRONZANA MEDALJA

Vojnović Grašac beli 2020; Fruškogorski vinogradi Quet Grašac 2021; Erdevik Geronimo Grašac 2022; Veritas Čuković Grašac 2022; Gamanović Samotok Grašac 2022

SLATKA VINA

SREBRNA MEDALJA

Verus Kiš Biser beli NV

KUPAŽE

SREBRNA MEDALJA

Verus-Kiš GT 2023

ORANŽ VINA

ZLATNA MEDALJA

Vinčić Amfora Grašac 2020

renomiranih sudija ove godine je ocenjivao više od 300 etiketa vina ove regionalne sorte. Inače, GROW je akronim sastavljen od različitih naziva za sortu grašac (GRaševina, Olaszrizling i Welschriesling). "Vinograd je star preko 20 godina, a grožđe smo pustili da duže zri. Delom je to bilo zbog vremenskih uslova jer je pred početak branja započeo kišni period", pojasnio je Radovan Jović menadžer vinarije Podrum Džervin 1927 i dodao: "Ovo naše vino je dokaz da grašac može da podnese i duže odležavanje, kako na čokotu, tako i u podrumu. Sve je bolji i tek sad mi je jasna opaska jednog starog konobara koji mi je svojevremeno rekao. 'Nema vina bez Džervina'." *



PIONIR CHEF

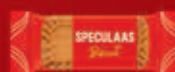
preporučuje



**KVALITETAN DODATAK
ZA MNOGO BOLJI UŽITAK**

Kontakt za informacije i narudžbine:
pionir.horeca@pionir.rs

300X



MCCAIN ONION RINGS

**Toliko su
raznovrsni i
ukusni da se
uklapaju u
svaki meni**

Neka Onion Rings postanu glavni junak vašeg menija - bilo da pripremate glamurozni catering, nudite dostavu ili želite da vaši gosti

uživaju u atraktivnom predjelu ili prilogu koji će ih oduševiti svaki put!

Onion Rings će osigurati vašim klijentima ukusno iskustvo, da će se iznova i iznova vraćati po još! Uvoznik i distributer za HoReCa sektor: **M&L**

International doo., Ulica Oslobođenja 29, Rakovica, 11090 Beograd, +381 11 356 4397, office@mlinternational.rs, www.mlinternational.rs



METRO CHEF Vafl dekoracija za sladoled

U susret letu, METRO proširuje svoj asortiman ukusnih dekorativnih dodataka za serviranje sladoleda i drugih poslastica. U okviru ponude

robne marke METRO Chef možete pronaći slatke, hrskave vafl listiće, rolere i kornete, u različitim dimenzijama i oblicima. Savršena dekoracija sladoleda postoji, potražite je u METRO-u.

Logističke informacije: Pojedinačno pakovanje 700 g (320 komada). Distributer: **METRO Cash & Carry Srbija**



BOIRON – ČAROBNO VOĆNI KOLAČI

Les vergers Boiron globalni je lider u smrznutim pireima od voća i povrća i kulijima, a više od 40 godina svoje proizvode distribuira u preko 80 zemalja. Izbor najboljih sirovina, pouzdane tehnike prerade nasleđene iz proizvodnje šampanjca, prilagođene svakom voću i povrću, otkrivaju tajne izvrsnosti francuske kompanije Boiron. Pažljivo birano voće proverenog kvaliteta, prolazi specifičnu termičku obradu i potom, duboko zamrzava, kako bi ukus, tekstura i svežina ostali netaknuti. Boiron smrznuto voće i voćni pirei, u širokoj paleti ukusa: limeta, malina, crna ribizla, kokos, mandarina, mango, breskva... idealni su za pripremu kolača. Podignite ukus vaših poslastica na još viši nivo, birajući Boiron i Silbo. Distributer: **Silbo**

PIONIR CHEF SPECULAAS BISCUIT

Speculaas biscuit je jedan od prvih artikala **Pionirovog HoReCa proizvodnog programa** i dolazi u display kutiji neto težine 1,8 kg, unutar koje se nalazi 300 porcijskih pakovanja. Pionir je odlučan u nameri da prilagođavanjem dela svog bogatog asortimana odgovori na potrebe kupaca iz ovog segmenta.

Speculaas biscuit je visokokvalitetni keks začinen mešavinom začina poput cimeta, muskatnog oraščića, klinčića, đumbira i kardamona i ovi začini daju keksu karakterističan topli i bogati ukus. Hrskava tekstura i karakteristična tamnosmeđa boja i oblik prilagođen potrošačima doprinose užitku prilikom konzumacije. Speculaas biscuit je idealan kao dodatak uz tople napitke, kao dekorativni element, ali i kao guest welcome bonus što upotrebnu vrednost ovog proizvoda u HoReCa sektoru podiže na visoku lestvicu.

Kontakt za informacije i narudžbine: **SRBIJA pionir.horeca@pionir.rs**
CRNA GORA rade.jancic@voli.me



Novo u Tis snabdevanju MIKULIĆ MASLINOVO ULJE

Potražite u **Tis snabdevanju** ekstradevičansko maslinovo ulje „**Mikulić**“ koje dolazi iz malog mesta Ljubuški u Hercegovini. Ova porodična proizvodnja maslinovog ulja uspešno se bavi proizvodnjom najkvalitetnijeg ekstradevičanskog maslinovog ulja po tradicionalnoj recepturi. Različite sorte maslina iz Mikulić maslinjaka se ručno beru i rastu u savršenim uslovima što doprinosi kvalitetu ulja koje je više puta nagrađivano zlatnom medaljom. Možete ga poručiti u ambalaži od 1l i 0,5l.

Tis snabdevanje doo, Vinogradska 166a, Novi Beograd, +381 63 211 404, tissnabdevanje@gmail.com



EVOLUCIJA U OBLASTI ISHRANE CORP JVJV DOO



Kao inovativna kompanija, koja stalno traga za novim proizvodima širom sveta kako bi svojim kupcima ponudila raznovrsan, jedinstven i kvalitetan asortiman proizvoda, Corp JVJV doo je svoju ponudu upotrebio kvalitetnim proizvodima na biljnoj bazi:

Roundess juicy - Frozen plant-based beef flavored burger - zamrznuti oblikovani proizvodi na bazi obezmašćenog sojinog brašna sa ukusom govedine.

Roundees delicate - zamrznuti oblikovani proizvod na bazi obezmašćenog sojinog brašna sa ukusom pileline.

Bitzees - Vegetable nuggets - zamrznuti predprženi panirani komadići na bazi sojinih proteina sa ukusom pileline.

Uživajte u 100% biljnim proizvodima iz ponude Corp JVJV.

godina



sa Vama

OVLAŠĆENI UVOZNIK I DISTRIBUTER NAJKVALITETNIJIH BRENDOVA IZ OBLASTI PROFESIONALNE HIGIJENE





"JOŠ NEKO VREME
PLANIRAM DA BORAVIM
U DUBAIJU, A ONDA SE
VRAĆAM. ŽELJA MI JE DA
PRENESEM ZNANJE MLADIM
KUVARIMA"



UKUSI BLISKOG (I SLASNOG) ISTOKA

46

CHEF MILOŠ MIRJANIĆ JE ZA KRATKO VREME POKUPIO SVE MOGUĆE NAGRADE ZA PODRUČJE BLISKOG ISTOKA I SEVERNE AFRIKE, A ZA NAŠE ČITAOCE PREDSTAVLJA NOVA JELA NA MENIJU

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: PRIVATNA ARHIVA



Risotto od šafrana i morskih plodova,
punjene dagnje sa čipsom od parmezana



Carpaccio od lososa, cvekla, citrusni
jogurt i zeleno sočivo

Od prvog susreta sa chefom Milošem Mirjanićem do danas mnogo toga se promenilo. Restoran Bushra by Buddha-Bar je nagrađen od strane gastronomske platforme TimeOut Dubai. Naime, našao sa na dve liste najboljih 10 za područje Bliskog Istoka i Severne Afrike. Prva kategorija je najbolji restoran, a druga je najbolji a la carte brunch restoran u Dubaju. Isto priznanje je usledilo od magazina Fact u konkurenciji svih restorana u Emiratima, a listi priznanja treba dodati i da je Bushra već dve godine u Gault & Millau vodiču za UAE.

ŠIRI POZITIVU

Sva ova priznanja prijaju chefu Mirjaniću, ali ga nisu ni "pomerila", ni promenila. I dalje je srdacan, vedar, nasmejan i glasan. "Šta ću, takav mi je karakter. (smeh) Volim ljude, volim da radim sa njima i, kao



File brancina, celer pečen u soli, ukiseljeni komorač i riblji velute



Sen žak zapečen u tiganju, ljubičasti krompir i pena od čorizo kobasice



Carpaccio od brancina, preliv od manga i marakuje

JELOVNIK RESTORANA BUSHRA JE, SAMO NAIZGLED, JEDNOSTAVAN. HLADNO I TOPLO MEZE I GLAVNA JELA. ONO ŠTO JE OVDE SPECIFIČNO JE DA SE ČEO KONCEPT ZASNIVA NA DELJENJU ŠTO JE, UOSTALOM, I TRADICIJA U ARAPSKOM SVETU

glavni u kuhinji, trudim se da širim pozitivu", kaže mi na početku razgovora ovaj delija rodom iz Sokoca.

Koncept restoran Bushra je savremena bliskoistočna kuhinja sa fusion elementima. "To je kuhinja koja do dolaska u Dubai ni sam radio, ali svakodnevno unapređujemo jela koju nudimo i svaki novi jelovnik je za mene izazov. Platforma je postavljena, a jela su u osnovi orijentalna sa dozom modernog. U planu je da se ovaj koncept pomeri i van granica Emirata i veoma sam uzbuđen što imam priliku da testiram i unapređujem ovaj koncept", objašnjava Miloš.

Samo naizgled jelovnik restorana Bushra je jednostavan, hladno i toplo meze i glavna jela. No, ono što je ovde specifično je da se ceo koncept zasniva na deljenju. Gosti koji dolaze uglavnom naručuju više jela, a zatim svako uzima od svakoga. Nema moje i tvoje, što celoj priči daje dodatnu toplinu i razdraganošću.

HUMUS, MUTABEL I MUHAMARA

Za hladno meze možete da birate između dve vrste sivlenkastog humusa; zatim, mutabela u kombinaciji sa pečenim paprikama koje čine osnovu muhamare. Sveže ostrige su još više osvežene sirčetom od nara, a od brojnih salata izdvaja se ona sa špagloma i musom od kozjeg sira uz pratinju patlidžana sa paradajzom i belim lukom.

Pitam Miloša da li ima problema sa pronalženjem kvalitetne radne snage.

"Kao i u svakoj profesiji izazova ima mnogo, ali ono što bih naglasio je da je veoma teško naći mlade ljude koji dele istu strast za kuvanjem i da su spremni da prate viziju kuvara. Velika je konkurencija i ogroman broj restorana, zbog čega se kuvari ne zadržavaju dugo i jednom restoranu. Takav pristup utiče na konsistenciju, a ona je najbitnija kada su restorani visokog kvaliteta u pitanju. Srećom, imam odličnu ekipu, razgovaramo nakon svakog servisa, a svi zaposleni znaju da u svakom trenutku mogu da mi se obrate, ako misle da mogu da im pomognem", priča chef Miloš.

Topla predjela su uglavnom poznati klasici persijske, libanske, turske kuhinje. Rapsodija mirisa, boja i ukusa se nastavlja i u toplim predjelima. Turski pide i lahmacun, u libanske ras kibbeh čufte naš sago-vornik stavlja bufalo mocarelu, a jogurt tahini je obogatio ukiseljenim rotkvama. Pitam chefa Mirjanića šta je to što restoran Bushra izdvaja od drugih, a i njega u odnosu na kolege.

PAČJA PASTILJA I TAGINE

"Uvek se dajem 100% kada je posao u pitanju. Svakodnevno pristupam poslu profesionalno, od prvog do poslednjeg minuta provedenog u kuhinji. Za mene su gosti najvažniji i dajem sve od sebe da kroz kvalitet

koji im ponudimo njihov boravak u restoranu učinimo posebnim i nezaboravnim".

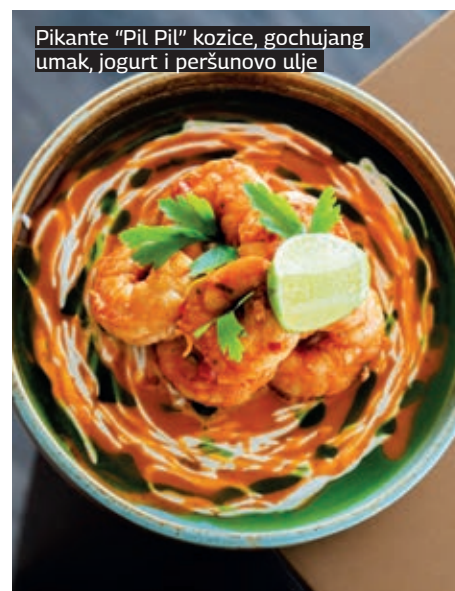
U odeljku glavna jela za podeliti se izdvajaju dva hit jela o kojima se priča i van granica Dubaja. To su pačja pastilja u filo testu i marokanska tagine jagnjetina sa kajsijama, suvim šljivama uz kus-kus na puteru.

"Drago mi je da si ti izdvojio ova dva jela, jer ja nemam to pravo (smeh). Sastavni deo procesa osmišljavanja bilo kojeg jela je želja da baš to jelo bude najbolje i najomiljenije kod gostiju. I rezultat toga je da je nekome omiljena jagnjetina, drugome Tawook sa začinenom piletinom, a trećem brancin ili bakalar", kaže Miloš koji nam je ovom prilikom premijerno predstavio nova jela u restoranu Bushra.

Chef Miloš Mirjanić ne krije da uživa u Dubaju gde živi sa suprugom i dvoje dece, ali takođe ne krije da ga srce vuče u domovinu. "Još neko vreme planiram da boravim u Dubaju, a onda se vraćam. Želja mi je da prenesem znanje mladim kuvarima i da pomognem u razvoju naše gastronomije i kulinartva, koliko god je to moguće", ot-krio nam je Miloš na kraju razgovora. *



Wagyu kratka rebra, pena od palente i ukiseljena zelena jabuka



Pikante "Pil Pil" kozice, gochujang umak, jogurt i peršunovo ulje



DREVNE ŽITARICE

STARE SORTE ŽITARICA SU SVE TRAŽENIJE, NAJVIŠE ZBOG SPECIFIČNIH OSOBINA NJIHOVOG ZRNA KOJE SADRŽI MANJE GLUTENA. DODATNI BENEFITI SU VIŠE DRUGIH PROTEINA, MINERALA I VITAMINA

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: STOCKFOOD

Sourdough hleb je poslednjih pet godina bio pravi hit, pogotovo za vreme pandemije, kada su ga mnogi pekli kod kuće. No, čini se da mu popularnost pada i da bi ga mogla zameniti jedna druga vrsta. Brojni chefovi i pekari u inostranstvu se slažu da bi sourdough hleb, ili hleb od kiselog testa, sada mogao zameniti hleb napravljen od drevnih žitarica poput pira, kamuta ili tefa. Šta su zapravo drevne žitarice i po čemu je takav hleb kvalitetniji?

HILJADAMA GODINA NEPROMENJENE

Ne postoji službena definicija drevnih žitarica, a reč je zapravo o žitaricama koje su hiljadama godina ostale nepromenjene. U njihovom uzgoju se koristi manje pesticida od moderne, koja je nastala početkom 20. veka, te ni ne čudi da su sve popularnije. Takozvane drevne žitarice spadaju pod okrilje celovitih žitarica, iako je izraz više marketinški nego oznaka hranljivosti. Heljda, proso, kinoa, crni ječam, crveni i crni pirinač su već odavno na glasu kao superhrana, ali postoji dobar razlog da isprobate i druge.

AMARANT je sitna žitarica bez glutena koja može da se dinsta dok ne omekša za kremasto jelo nalik palenti, ali takođe predstavlja ukusan hrskavi dodatak energetskim pločicama ili pločicama od jogurta. Ako želite da ih prepečete za to koristite umerenu temperaturu i suv tiganj, često ih protresite dok ne počnu sa pucaju poput sitnih zrna kokica.

FARAONSKA PŠENICA

TEF, poznata i kao Viliamsova ljubavna trava, je bezglutenska žitarica i daje najsitnije zrno na svetu. Ima je u beloj, braon i crvenoj varijanti i budući da je zrno vrlo tvrdo, melje se sa ljuskom kako bi se dobilo integralno brašno. Od celog zrna tefa mogu se pripremati kaše, supe i pljeskavice ili mešati sa muslijem za doručak. Idelno je za pečenje hleba, kolača i keksova, palačinki i testa za pizzu, pa čak i zgušnjavanje umaka.

PIR se može koristiti kao zamena za pirinač, testeninu ili krompir u varivima ili rižotima. Koristi se za pripremu povrtnih salata ili kao prilog mesu. Takođe, ima primenu u pripremi poslastica, posebno pečenih.

Može se pronaći u obliku brašna, mekinja ili griza, što ga čini svestranim sastojkom u pripremi hleba, peciva i drugih testa.

KAMUT ili faraonska pšenica sadrži gluten ali bez obzira dobro ga podnosi većina, pa čak i oni intolerantni. Ukus mu je pun i slatkast, i menja pšenicu u brojnim proizvodima, posebno gde se traži manje učešće šećera. Pa ga zovu i slatka pšenica. Od kamuta se pravi dobar hleb, tost, kolači, palačinke, razne grickalice i drugi pekarski proizvodi. Prirodno čvrsto zrno može da se pripremi kao pilav, hladna salata, ili umešto testenine u supama. *



Tim Goodwin

osnivač The Street Bakeshop

HLEB OD PIRA

Tim Goodwin je osnivač The Street Bakeshop, artisan pekare koju je otvorio u Hempširu, a 2021. godine je proglašen pekarom godine. Donosimo vam njegov recept za hleb od pira.

SASTOJCI: ◆ 800 g pirovog brašna ◆ 7 g suvog kvasca ◆ 7 g soli ◆ 470 ml tople vode ◆ maslinovo ulje

PRIPREMA:

Za početak pomešajte suve sastojke, a zatim im dodajte toplu vodu, pa sve dobro sjedinite.

Testo ostavite u posudi, dodajte malo maslinovog ulja, pokrijte i ostavite da odmori oko dva sata.

Rernu zagrejte na 250°C, zajedno sa posudom u kojoj ćete peći hleb. Dok se rerna greje, testo stavite na pobrašnjenu površinu, pa ga desetak puta preklopite spolja prema sredini.

Na vrh stavite malo brašna i hleb zarežite nožem, pa ga stavite u vruću posudu za pečenje i pecite oko 40 minuta.



Barcaffe poklonio Beogradu novi hotel za insekte

BARCAFFE ŽELI DA SKRENE PAŽNJU NA OČUVANJE BIOLOŠKE RAZNOLIKOSTI, A PRAVI PRIMER ZA TO JE SVE POPULARNIJI BLEND BARCAFFE ESPRESSO FLORA



Beograd je postao bogatiji za još jedan hotel za insekte! Ovaj pomalo neobičan objekat, koji služi za povećanje populacije korisnih insekata, osvanuo je u Topčiderskom parku. Barcaffe želi da skrene pažnju na očuvanje biološke raznolikosti, a pravi primer za to je sve popularniji blend Barcaffe Espresso Flora, koji se proizvodi uz poštovanje strogih etičkih i ekoloških standarda, odnosno bez bilo kakvih negativnih uticaja prirodu i lokalnu zajednicu.

VAŽNA KARIKA EKOSISTEMA

„Barcaffe espresso želi da podigne svest o značaju insekata, koji predstavljaju važnu kariku svakog ekosistema, ali sa druge strane, sve teže pronalaze svoje stanište u prirodi. Zato smo odlučili da jedan ovakav primerak poklonimo našem glavnom gradu i skrenemo pažnju na značaj biljnog i životinjskog sveta, naročito na zelenim površinama urbanijih sredina”, kaže Nikola

Mandić, regionalni menadžer za razvoj Barcaffe brenda. Hoteli za insekte su sve popularniji u svetu, jer privlače korisne vrste koje oprašuju biljke i tako podstiču biodiverzitet. Takođe, doprinose kontroli šetočina u poljoprivrednom uzgoju i smanjuju potrebu za hemijskim pesticidima.

SERTIFIKAT SAVEZA KIŠNIH ŠUMA

„Naš premium blend Barcaffe Espresso Flora deo je rastuće zajednice koja stvara bolju i zeleniju planetu. Najveći pokazatelj za to je Rainforest Alliance - sertifikat saveza kišnih šuma koji promovise ekološku odgovornost i podrazumeva pridržavanje niza propisa. Plantaže i farme koje imaju Rainforest Alliance u potpunosti poštuju važnost očuvanja biološke raznolikosti, prirode i životinjskih staništa, kao i dobrobiti radnika i njihovih porodica. Ovaj žig na pakovanju dakle znači da je svako zrno sertifikovano, a osim toga, naša Flora pakovana je u ekološki prihvatljivu foliju, bez aluminijuma”, kaže Marko Vukčević, voditelj prodaje za Barcaffe espresso u Atlantic grupi.

Zahvaljujući različitim materijalima od kojih je sačinjen hotel za insekte, pčele, bubamare, leptiri i drugi oprašivači dobiće bezbedno mesto u kom će moći da borave i provedu zimu. Ipak, u periodu kada je toplo, u ove konstrukcije najviše „svraćaju” pčele kojima nisu potrebna velika gnezda u smislu socijalne organizacije. To znači da sasvim bezbedno mogu da se posmatraju izbliza, što predstavlja još jednu vrednost ovih korisnih objekata. Zato, svratite u Topčiderski park ovih dana da pogledate kako hotel za insekte “radi” u svom prirodnom okruženju i postanite deo Barcaffe Espresso Flora zajednice koja brine o ekosistemu! *

„ŽIG NA PAKOVANJU NAŠE FLORE ZNAČI DA JE SVAKO ZRNO SERTIFIKOVANO, A OŠIM TOGA, FLORA JE PAKOVANA U EKOLOŠKI PRIHVATLJIVU FOLIJU, BEZ ALUMINIJUMA”



1. GRAND JEZEROTržni centar bb, Zlatibor
Radno vreme: 08.00-23.00

Adresa za uživanje u specijalitetima domaće kuhinje. Uz njih će vam prijeti hleb i tepinje iz restoranske pekare, kao i kolači iz poslastičarnice

PREPORUKA

- Teleća čorba
- Jagnjeća pljeskavica
- Svinjska rebra
- Juneći ribić na kajmaku
- Komplet lepinja
- Reforma torta
- Pita s višnjama

**2. KONoba KOD GOCE I RENATA**Pančevački put bb, Beograd
Radno vreme: 10.00-00.00

Kada jednom osetite domaćinski ambijent kraj Dunava, pravu alasku riblju čorbu i svežu ribu odlučite da u kući starih alasa sa vekovnom tradicijom redovno uživate

PREPORUKA

- Dunavska dimljena sardina
- Riblji paprikaš i gulaš
- Konoba miks
- File smuđa u sosu od vodke
- Punjene lignje
- Bela vešalica
- Suva pita, orasnice

**3. MALA KOLUBARA NA RECI**Savski nasip 7a, Beograd
Radno vreme: 10.00-23.00

Osetite duh starogradske kafane sa bogatom ponudom jela tradicionalne domaće kuhinje, gde se praseće pečenje priprema svakodnevno

PREPORUKA

- Rolovana jagnjetina
- Praseće pečenje
- Balkanski ražnjić
- Šumadijski opanak
- Burek pljeskavica
- Dimljeni šaran
- Vasina torta, voćna krempita

**4. MALI RAJ**Pančevački put 163, Beograd
Radno vreme: 07.00-23.00

Sa tradicijom dugom 48 godina, ovaj restoran sa konačistem i mesto na kom uživaju sva čula podsetiće vas na lepotu življenja

PREPORUKA

- Plata Mali Raj
- Domaća supa
- Opanak
- Glava u škembetu
- Srmeći paprikaš
- Tufahije i baklave
- Kolač sa smokvom

**5. KLUB KOŠUTNJAK**Pere Velimirovića 1, Beograd
Radno vreme: 12.00-22.00

Srdačan doček, klasičan salonski uređen ambijent i jelovnik koji nečujno a jasno objašnjava zašto je kulinarstvo umetnost

PREPORUKA

- Lovačka pašteta
- Supa od fazana
- Pikantne kobasice
- Gulaš
- Medaljoni sa pečurkama
- Karadorševa šnicla
- Pita sa višnjama/lešnicima

**6. RESTORAN KOLO**Bulevar Vudroa Vilsona 12, TC Galerija, Beograd
Radno vreme: 08.00-00.00

Gradska oaza hedonizma, kombinacija autentičnih ukusa i tradicionalnih jela nalazi se u prijatnom ambijentu ekskluzivnog tržnog centra

PREPORUKA

- Pikantna sprža
- Homoljska jagnjetina
- Cepkana mangulica
- Kobasice od divljači
- Teleće rolnice sa paprikom
- Zapečeni ribić u testu
- Kolač sa makom i višnjom

**7. RESTORAN LOVAC**Alekse Nenadovića 19, Beograd
Radno vreme: 09.00-22.00

Ležerna domaća atmosfera sa naznakama boemije, izverzirana usluga i nacionalna kuhinja koju mnogi svrstavaju među najbolje u gradu - prava mera za kafanu

PREPORUKA

- Srmeći terin
- Zečetine sa povrćem
- Jelenski file na pireu od kestena
- Čumur na stolu
- Lovac tiganj
- Lovačka korpica
- Orasnice, reform torta

**8. RESTORAN ORAŠAC**Bulevar kralja Aleksandra 122, Beograd
Radno vreme: 09.00-24.00

Rustični ambijent srpske kafane za primer vraća u prošla ali dobro upamćena vremena i probrane ukuse tradicionalne kuhinje

PREPORUKA

- Hladna zakuska Orašac
- Topeno sirenje
- Teleća glava u škembetu
- Pečanski juneći gulaš
- Teleća rebra sa kajmakom
- Kumčići na žaru
- Vlačka pita, knedle sa šljivama

**9. GOSTIONICA MLADOST**Nemanjina 20, Čačak
Radno vreme: 07.00-00.00

Šarm ovog mesta podseća na davne dane, a posebnu draž daje jelovnik obogaćen isećcima iz starih novina

PREPORUKA

- Pasulj
- Punjene paprike
- Sarma
- Sočni svinjski vrat
- Dimljena pastrmka
- Domaći saltići
- Lokalno kraft pivo

**10. VINSKA KUĆA KOVAČEVIĆ**Kralja Petra 221, Irig
Radno vreme: 08.00-20.00

Osetite gostinstvo podneblja Fruške gore uživajući u blistavo pripremljenim tradicionalnim jelima i vinu

PREPORUKA

- Sremačka zakuska
- Potaž od mlade koprive
- Ribić u mileramu
- Salašarski petao
- Rolovana jagnjetina
- Rebarca na medu
- Štrudla i rezanci sa makom

**11. ALEKSICA TVRDAVA**Bulevar Nikole Tesle bb, Niš
Radno vreme: 09.00-00.00

Osetite duh starog Niša, meraklijski ugođaj i romantičnu atmosferu. Sve propraćeno ukusima domaćih jela i odabranih vina

PREPORUKA

- Belmuž
- Jagnjeća čorba
- Sarmice u vinovom listu
- Gurmanska pljeskavica u skrami
- Očviji čevapi
- Prasentina sa ražnja
- Orasnice i baklave

**12. RESTORAN PIKNIK**Ribarsko ostrvo bb, Novi Sad
Radno vreme: 08.00-23.00

Ovde još uvek mirišete na kuvano mleko i šerbet, cimet i jabuke i vino, na žutu supu koja diže iz mrtvih i sve ima jedno ime - ljubav

PREPORUKA

- Pačija bistra supa
- Riblja čorba
- Fileti soma u pacu
- Restovana džigerica
- Teleći perkelt
- Laloška pljeska
- Jetvine palačinke u vanil kremu



MAGAZIN CAFE BAR & RESTORAN ORGANIZUJE IZBOR ZA NAJBOLJE RESTORANE SRPSKE TRADICIONALNE KUHINJE

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: SHUTTERSTOCK I
ARHIVA RESTORANA

Kada smo započeli akciju izbora za najbolje restorane srpske tradicionalne kuhinje, nismo se nadali da će odziv biti toliko masovan. Osim pohvala za ideju, brojni restorani su se uključili u ovaj izbor, te vam u ovom broju donosimo prikaz i preporuke za još 24 restorana.

Svim prijavljenim restoranima se zahvaljujemo što su se uključili u ovu akciju očuvanja srpske kuhinje i što ćemo zajedničkim snagama očuvati našu tradicionalnu trpezu.

Još uvek nije kasno da se uključite u izbor, a pravila za učestvovanje su jednostavna i jedini uslov je da 80% ponude vašeg restorana čine tradicionalna jela. Na e-mail adresu **cafebarirestoran@gmail.com** uz naznaku "Za Tradicionalu", pošaljite prijavu za izbor uz propratni materijal u vidu logotipa restorana, vaš izbor jela iz jelovnika po kojima vas gosti prepoznaju, kao i prateće fotografije.

Prijave za izbor možete slati do novembra meseca 2024, a zatim ćete vi, čitaoci našeg magazina, svi vaši gosti, kao i svi posetioци

naše internet stranice **www.cafebarrestoran.rs** odrediti koji to restorani zaslužuju da ponesu naziv RESTORANA SRPSKE TRADICIONALNE KUHINJE uz GARANCIJU KVALITETA našeg magazina.

Glasanje će se odvijati u periodu od decembra do februara, a rezultate glasanja ćemo objaviti u magazinu u martu 2025. godine. ✱

**PRIJAVE NA IZBOR SLATI NA
E-MAIL ADRESU
cafebarirestoran@gmail.com**

**SA NAZNAKOM:
"Za Tradicionalu"**

jul/avgust 2024

51

GROF GIN

U želji da proširimo paletu naših proizvoda i razmišljanju šta je to što bi bilo karakteristično za naš kraj, došli smo na ideju da se upustimo u proizvodnju džina. Neko će reći: Zašto džin, to nije srpsko piće? Ali se vara. Možda do sada nije bilo, ali znajući da je za džin potrebna najkvalitetnija kleka, a da je mi imamo u neposrednom okruženju, odluka je donesena. Nismo se upuštali u eksperimentisanje, jer već posedujemo tehnologiju za proizvodnju, kao i vrhunskog tehnologa koji je odavno ovladao procesom proizvodnje džina. Naravno da pored kleke osnovu London dry gina čine i neke biljke koje smo morali nabaviti iz inostranstva, ali su one u izuzetno malom procentu zastupljene (kardamom, anis, korijander). Da bi naš džin bio različit bukeom od drugih, dodali smo i macerate biljaka sa naših prostora, kao što su koren anđelike, sladić, kao i mnoge druge... Svaki macerat je posebno pravljen sa velikom pažnjom, jer svaka od ovih biljaka dospeva u različitom godišnjem dobu i ne odležavaju sve isti vremenski period i na istoj temperaturi. Kada smo našli i potvrdili u kom procentu se dodaje koliko macerata i da je naš džin izuzetno kvalitetan, izašli smo na tržište. Zašto ime GROF? Jer je dostojan ove titule svojim kvalitetom!

DESTILERIJA ZARIC
— 1946 —

WWW.DESTILERIJAZARIC.COM

13. KOD PIROČANCA

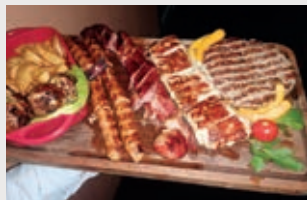
Vuka Karadžića 5, Piroć
Radno vreme: 09.00-23.00



Mesto za prave hedoniste koji znaju da uživaju u hrani i južnjačkim specijalitetima koji se ovde pripremaju od probiranih namirnica i po tradicionalnim recepturama

PREPORUKA

- Đubek i vruća lepinja
- Prženija, uštipci
- Teleća čorba
- Sarmice od vinovog lišća
- Punjene suve paprike
- Ovcija pljeskavica u skrami
- Palačinke sa džemom od šipurka



14. JEDITE KOD SVIRCA

Lenjinova 7, Ruma
Radno vreme: 10.00-18.00



Ovde se osećate kao da dolazite u posetu prijateljima, a poznate ukuse domaće kuhinje pripremaju sa posebnim načinom - iznenađenjem

PREPORUKA

- Potaž od vrganja
- Dimljena pastrmka
- Juneći repovi
- Junetina ispod sača
- Teleći pauflek ispod sača
- Klatimir
- Bundevara, pita sa višnjama, baklava



15. RESTORAN ŽUPAN

Jabukar 1, Sokobanja
Radno vreme: 08.00-22.00



Sa tradicijom od 1968. godine Župan je i dalje mesto koje nudi vrhunske specijalitete i ukuse domaće kuhinje

PREPORUKA

- Podvarak sa svinjetinom
- Rtanjska jagnjetina
- Lovacka kobasica od divljači
- Govedi repovi
- Svinjski pauflek
- Rolnice u sosu od bundeve
- Ljubavne palačinke



16. STARI SLON

Venac Radomira Putnika 21, Sombor
Radno vreme: 09.00-00.00



Ugostiteljska institucija Sombora duže od 50 godina u prijatnoj domaćinskoj atmosferi gostima nudi ukuse odabranih jela domaće kuhinje

PREPORUKA

- Bela čorba
- Karadorđeva šnicla
- Leskovački uštipci
- Gurmanska pljeskavica
- Rolovana bela vešalica u skrami
- Riblji paprikaš
- Baklava sa orasima i suvim šljivama



17. PASENT

Dunavska 7, Sremski Karlovci
Radno vreme: 09.00-23.00



Autentičan rustični prostor u kombinaciji sa modernim detaljima i hrana kreirana po meri gosta, garantuju uživanje svih čula

PREPORUKA

- Riblja čorba
- Riblji paprikaš
- Smud, šaran, kečiga ili som
- Teleća čorba
- Punjena svinjetina
- Jagnjeća rebra
- Karlovački kuglof



18. GRADSKA KAFANA

Pop Lukina 35, Šabac
Radno vreme: 08.00-23.00



U savršenom skladu tradicije i modernog, doživite najbolje od boemskog Šapca - domaću hranu, veliki izbor pića i veselu čivijašku atmosferu

PREPORUKA

- Mlečni tanjir
- Pašteta od duvan čvaraka
- Teleća čorba
- Punjeni svinjski file
- Karadorđeva šnicla
- Punjena pljeskavica
- Kolač od jabuka



19. AZBUKA

Vuka Karadžića 14, Tršić
Radno vreme: 00.00-24.00



Izgrađen isključivo od tradicionalnih materijala tako da se idealno uklopi u netaknutu prirodu Podrinja, Azbuka gostima nudi bogat izbor jela tradicionalne kuhinje

PREPORUKA

- Kulen od mungulice i ujakovi čvarci
- Ujina savijača
- Kokošija supa
- Pohovane paprike
- Svadbarski kupus
- Hleb i teletina ili jaretina ispod sača
- Vanilice, pita sa groždem



20. PLATANI - KOD LAZE

Birčaninova 149, Valjevo
Radno vreme: 06.00-00.00



U duhu tipičnom za restorane tradicionalne srpske kuhinje, koji goste dočekuje sa toplom dobrodošlicom, boljem uživanju u jelima poznatih ukusa doprinosi nezaboravan pogled na platane

PREPORUKA

- Cerviš
- Špikovana glava
- Kafanska čorba
- Pljeskavica
- Valjevska šnicla
- Pečenje, jagnjetina i teletina ispod sača
- Orasnice



21. KOD ČIRIMIDŽIJE

Kruševica bb, Vlasotince
Radno vreme: 10.00-23.00



Mali restoran sa tradicijom preko 40 godina, u kojem se može jesti odlična riba i popiti kvalitetno vino

PREPORUKA

- Kačkavalj sa roštilja
- Riblja pašteta
- Riblja čorba
- Rečna riba
- Pržene lignje
- Salata od krompira
- Pita sa višnjama



22. VRDNIČKA KULA

Staza Zdravlja 34, Vrdnik
Radno vreme: 11.00-23.00



Podite na putovanje kroz inovacije i tradiciju - iskustvo koje istovremeno ima ukus istorije i budućnosti

PREPORUKA

- Pašteta od duvan čvaraka
- Kaluderska punjena paprika
- Teleća čorba
- Juneći gulaš
- Rolovana čuretina sa sirom
- Roštilj
- Štrudla sa makom



23. GOČKO

Miška Erčevića bb, Vrnjačka Banja
Radno vreme: 11.00-23.00



Na izuzetnoj destinaciji i u prelepom ambijentu, doživite bogatstvo prirode i ukusa jela tradicionalne kuhinje

PREPORUKA

- Gočki sir, lepinja, proja i salata
- Jagnjeća čorba
- Uštipci sa tucanom paprikom
- Džombina šnicla
- Teletina ili jagnjetina ispod sača
- Pastrmka na žaru
- Baklava sa orasima ili višnjama



24. KOD STARE DUNJE

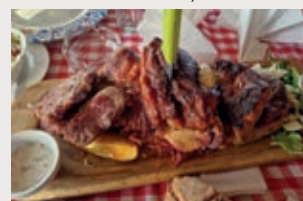
Beogradska put 261, Stajicevo
Radno vreme: 09.00-23.00



Domaćinski odnos prema gostu, sa pogledom na zasad dunja i u blizini Carske bare ušuškalo se mesto sa autentičnom atmosferom i bogatim izborom ukusnih tradicionalnih jela

PREPORUKA

- Vojvodansko predjelo
- Hleb iz furune
- Domaća supa
- Dimljena butkica ispod sača
- Juneći gulaš
- Vrat od mungulice
- Nasuvo sa makom, šnenokle





winterhalter®



Ušedite
1047€



KVALITET VODE U FOKUSU

Winterhalter preuzima odgovornost za besprekorne i higijenski čiste rezultate pranja posuda. To je moguće samo zahvaljujući usklađenom sistemu pranja koji se sastoji od mašine, odgovarajućih sredstava za pranje i ispiranje, odgovarajuće korpe i pripreme vode. Winterhalter investira u pripremu vode kako bi svojim korisnicima omogućio savršene rezultate pranja.

Za više informacija:

Skenirajte QR kod i popunite kontakt formu ili nas pozovite na broj 011 2085 950.



Papirna
Galanterija



Hotelska
kozmetika



Industrijski program



Artemis

BOMA

CAHM

TWT

ECOHEM

anix

Vaš profesionalni distributer
higijenskog potrošnog materijala

Papernet

KUTVEN

IRBIS

rdt

reflexx

seko

Kolica i manuelna oprema



Sredstva i Pribor
za održavanje
higijene



MCo d.o.o. Kraljevačkih žrtava 5, 11000 Beograd, Srbija. Tel: +381 11 236-92-09 / mob.: +381 60 6608203

CHEF MARKO LUKIĆ U
RESTORANU DIVČIBAR
SVOJIM GOSTIMA
SVAKODNEVNO DOKAZUJE
DA FUZIJA TRADICIJE I
MODERNOG MOŽE BITI
NENAMETLJIVA I NADASVE
UKUSNA

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: PRIVATNA ARHIVA

Kao neko ko koristi svaku moguću priliku da pobegne iz betonske džungle zvane Beograd, a opet da spoji posao i uživanje, uvek sam u potrazi za starim/novim gastronomskim iznenađenjima. I neko mi je nedavno spomenuo Divčibare. Do trenutka nastanka ovog teksta nisam mogao da se setim koliko je prošlo vremena od poslednjeg odlaska u ovu vazдушnu banju sa blagotvornom klimom. Po narodnom predanju, nekada davno se tu mlada čobanica utopila u Crnoj Kamenici, nabujaloj posle letnjih kiša. Od tada ovaj kraj je dobio naziv Devojačke bare iliti, po današnjem, Divčibare. Verujem da vam je svima poznato da se Miloš Obrenović zaljubio u ova polja i početkom 19. veka ih je otkupio od turskog bega, sa sve stokom koja je tu bitisala.

Počeci organizovanog turizma se vezuju za 1925. godinu kada je za jednim stolom u kafani Nedeljko Savić, poznatiji kao čika Neđa, kasnije višegodišnji upravnik Divčibara, u razgovoru sa prijateljima došao na ideju da njihov kraj može postati vazдушna banja. Godinu dana kasnije, grupa uglednih Valjevacu ovde je izgradila dvadesetak brvnara za odmor i tako je sve počelo.

GRAĐEVINSKI BUM

Na putu za Divčibare, pokušali smo da nađemo razloge zašto ovo mesto gubi trku sa Zlatiborom, Kopaonikom i gotovo svim banjama? Da nije bilo korone, stekli smo utisak da bi Divčibare u budućnosti pohađali samo đaci na rekreativnim nastavama i eventualno sportski klubovi tokom pripremnog perioda. Izuzev netaknute prirode i čistog vazduha gotovo da nije postojao nijedan razlog za posetu. Srećom, 2015. godine gradska vlast je otkupila ski-stazu Crni Vrh i sa Karamana prebačenu žičaru. U međuvremenu je otvoren auto-put Miloš Veliki i od 2020. se dešava građevinski bum novih apartmana i hotela. I to se vidi čim dodete u Divčibare. Brojni novi hoteli, apartmani, privatne vikendice, a sa njima

"Sam sebi smišljam izazove, a onda ih rešavam"



“KONFITIRAM SVE ŠTO MOGU U
SVINJSKOJ MASTI KOJA JE DOBIJENA
OD SODER CVARAKA”

su otvoreni i brojni restorani.

DivčiBar je izgrađen 2019. godine pored same polazne stanice žičare Crni Vrh, odakle se pruža najlepší pogled na ski stazu i šumu koja je uokviruje. Objekat se prostire na dve etaže i dole je na raspolaganju 36 mesta, a na spratu još 52. Pored unutrašnjeg prostora poseduje veliku baštu sa stolovima i klupama koje mogu da prime 120 gostiju.

NISAM MOGAO BEZ ROKENROLA

Kada je Marko Lukić završio fakultet, 2011. godine već je imao nekoliko sezona rada po beogradskim renomiranim restoranima kao što su Opera, Voulez-Vous, Soho sushi bar, Mezestoran Dvorište. No, kuvanje je imalo vrlo jakog suparnika – muziku. Naime, Marko je zaljubljen u muziku i uporedo je gradió muzičku karijeru sa svojim bendom. Nakon izdavanja debi albuma, svestan svega što prati nekomercijalnu muziku, odlučio je da se u potpunosti okrene kuvanju.

“U Homi sam se prvi put upoznao sa fine diningom. Bila je to 2016. godina i otkrio sam ceo svet koji postoji van naših granica i video drugi pristup kuhinji. Počeo sam da konzumiram knjige svetskih chefova, a onda je prst sudbine uradio svoje. Jedna od prvih knjiga koju sam uzeo da čitam bila je The Frantzén Book, i nekako u isto vreme Frantzen je otvarao novi objekat u Stokholmu i tražili su stažiste. Skupio sam

pare i stažirao sam tamo tri meseca. Rešavanje problema termičke obrade, fermentacije, alhemija u kojoj se nešto naizgled nejestivo pretvara u jestivo, hemija i fizika uključena u proces pripreme hrane su uspeali da me emotivno potpuno prebace na gastronomiju”.

➔ **Po povratku iz Švedske radio si u još dva beogradska restorana, a onda se dogodio DivčiBar.**

Vratio sam se u rodno Valjevo i planirao da u gradu otvorim bistro. DivčiBar se u to vreme otvarao i trebao im je konsultant. Plan je bio da objekat radi samo u vreme zimske sezone i da služi po dva kuvana jela koja bi se smenjivala kroz dane. Međutim, posle godinu dana spremanja bistroa za otvaranje u Valjevu, pandemija COVID-19 mi je zaustavila planove ali je otvorila Divčibare domaćim turistima. Počinjem da radim kod njih za stalno i da ubacujem a la carte jela. Posao je krenuo udarno, i iz godine u godinu se povećava.

➔ **A šta bi sa tvojim bistroom?**

Ništa... (smeh), partner je odustao.

➔ **Ko god pogleda jelovnik, ne mora biti vrhunski znalac da bi video originalnost koja je nesvakidašnja za koncept planinskog bistroa.**

Uticaj Azije, pogotovo japanske kulture i filozofije, mi je krenuo kroz anime i mitologiju u detinjstvu, pa se brzo nadovezao i na hranu. Frantzen mi je pokazao kako fuzija sa Azijom može da izgleda nenametljivo. Skandinavski momenti su nešto što nalazimo i na našim planinama, samo nismo navikli tako da razmišljamo o hrani. Drugi veliki faktor je detinjstvo i lokalitet. Osećaj i ukuse iz detinjstva osvežavam u razgovorima sa majkom i ostatkom ženskog dela familije. Ispitujem sve koje stignem i kačim se na ideje drugih ili interpretaciju doživljaja. Zatim, sve to provučem kroz resurse, rešavam probleme i na kraju dolazim do pripreme i reakcije od strane gosta.

NANIN TANJAČIĆ

➔ **Sam naziv Nanin tanjačić je bio dovoljan da ga naručim. Kakav je to hlepečić? To je neki twist na moču i pretop?**

Zvučaće kao kliše, ali istinito je. Naime, kada sam kao mali odlazio kod babe u selo i kupovni hlebovi još nisu našli put do sela, ona mi je spremala tanjačiće. To je moment doručka, kada se hleb koji je umesila premesuje i kada se odvade male jufkice kako se ne bi čekalo da se veliki hleb ispeče. Ispljeska ih, razvuče i peče na plotni smederevca. Ostali sastojci standardno idu za doručak da se obogati, praziluk ili mladi luk, pretop i kajmak kao namaz. Mi dodajemo i nekoliko kapi hladno cedeno sunco-kretovog ulja, koje mu dodatno zaokružuje već masivnu aromu i pomalo daje orašast

ukus sa nijansama limuna i badema. Upa- rivanje više tipova masnoće mi se posebno sviđa. Svako selo oko Valjeva ima drugačiji naziv za ovakav ravan hleb, ali u Kotešici se zove tanjačić. Jelo je postalo hit od starta i nećemo ga dirati.

➔ **Drugo jelo na meniju i odlazimo u reku - pašteta od mešavine bele ribe. Kad su paštete u pitanju, nekako mi je uvek problematična preskromna prezentacija i dodaci.**

Pre paštete smo imali domaću salamu koja je najviše podsećala na mortadelu. Iako je celo osoblje bilo oduševljeno, nisu mogli da je proguraju gostima i onda je došla zamena: pašteta Starleta. Samo ime je bilo eksperiment da li nešto što je krindž može da promeni doživljaj ljudima i opusti ih da probaju nešto što je rezervisano za mesnu industriju i studentsku hranu. Već smo imali sličan efekat sa drpanim prasetom, smeh kroz restoran i vickasta pitanja, ali "starleta" je meni bilo previše. Poslušao sam kolege da bude eksperiment. Pokazao se kao izuzetno uspešan i izvukao još više smeha kroz restoran od drpanog praseta. Naravno, sa prvim zalogaajem niko više nije sumnjao u svoj izbor jela. Bela riba (šaran, deverika, amur, babuška, bucov, som) je konfitirana u ulju dok kosti ne postanu jestive, melje se i onda se kalkuliše razmera začina prema težini dobijene mase (mikro vaga je iz raja izašla). Servira se na tanjir i onda dolaze oštre dizalice mračne arome: limunov sok, čeri paradajz, rotkvica, pesto od sremuša, suncokretovo hladno cedeno ulje i beli luk, koji se karamelizovao sa ribom i dobio tamnu, skoro crnu boju. Sve to ide preko paštete da svaki zalogaaj ispunjava balans. Par kapi ljutog ulja po tanjiru je završnica koja još više podiže paštetu.

“U HOMI SAM SE PRVI PUT UPOZNAO SA
FINE DININGOM, DA BI U FRANTZENU
NASTAVIO OTKRIVANJE MODERNOG
POIMANJA KUVANJA”



➤ **Ne pamtim kada sam video boraniju na nečijem meniju u bilo kojoj sekciji, a kamoli u glavnim jelima.**

(smeh)... Potreba, pre svega. A i namerno, baš zato što je podcenjena namirnica. Ideja je bila smisliti zimsku obrok salatu a da je lagana, zasitna i istovremeno veganska. Nužda me svaki put stavi u problem-solving stanje koje obožavam u svom poslu. Zelena i žuta boranija sa šećercem blanširana, belolučena slatka paprika za visoke note, dresing na bazi limuna i suncokretovog HC posuto prženim orahom i suvim groždem. Umami zadovoljen, svi srećni.

BLAGODATNA BLAGVA

➤ **Pretpostavljam da je gljiva blagva, kao glavna zvezda jela, takođe iskorišćena zbog tvoje "potrebe" da izazoveš samog sebe neuobičajenom namirnicom. Kako dolaziš do nje i kako je pripremaš?**

Iz Ljiga nam je lokalni dobavljač blagve. Sve rade za izvoz, ali mi smo se ugurali preko poznanstva. Doneli su mi je u restoran Andrija i Dimitrije, direktor staze i menadžer restorana. Toliko je specifična i bio sam oduševljen karakterističnom aromom i jedino je bilo fer upariti je sa domaćim taljateljama iz Devana, ekipe koja s ljubavlju

radi pastu. Dodao sam samo malo piletine i žumance jer sve ostalo bi bilo suvišno.

➤ **Kad smo kod pripreme, zanima me koje tehnike trenutno najviše koristiš?**

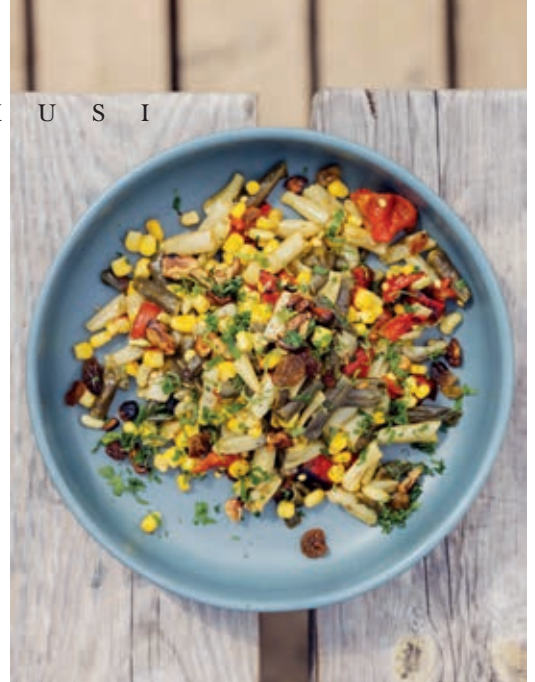
Konfitiranje svega što mogu u svinjskoj masti, koja je dobijena od šoder čvaraka. Ima ukus na čvarke i kao prenosilac arome mi je vrh. Pored toga, jedino što mogu da izdvojim da više jela koristi su rasoli i pacevi.

➤ **Pored osnovnog menija, spram sezone uvodiš i nova jela i modifikuješ postojeća.**

Koristim nekoliko parametara za smenu jela. Imamo zimski i letnji jelovnik. Jela koja su zaslužila da postanu klasik budu ostavljena. Bez obzira sva jela podležu nekim modifikacijama kroz vreme tako da uvek dođemo do jela koje, i ako je krenulo kao nešto poznato, postane autentično. Takođe, nekad odmaramo jela koja nam krenu dobro, pa ih nakon nekog vremena vratimo. Često nemam srca za to, ali ostatak tima mi pomogne u odlukama.

➤ **Nego, da se vratimo na neotvoreni bistro. Je li i dalje u planu, ili će biti nešto drugo?**

U planu je otvaranje drugog restorana u Valjevu. Takođe, započinjem i projekat akvaponik vertikalne farme koja ima za cilj cirkularnu ekonomiju, samoodrživost i nezavisnost od vremenskih uslova tj.



“BORANIJA MI JE NAMERNO BILA OSNOVA ZA SALATU JER JE NEPRAVEDNO ZAPOSTAVLJENA NAMIRNICA”

nepogoda. Proizvodnja naše ribe, zeleniša, pečuraka, pa kasnije i ostalih proizvoda. Mislim da je neophodan korak da bi se podigao kvalitet, da mogu od samog starta da manipulišem samim namirnicama i količinama koje su nam potrebne. *

“PAŠETU STARLETU PRAVIM OD ŠARANA, DEVERIKE, AMURA, BABUSKE, BUCOVA I SOMA. SERVIRA SE NA TANJIR I ONDA DOLAZE OŠTRE DIZALICE U VIDU LIMUNOVOG SOKA, ČERI PARADAJZA, ROTKVICA, BELOG LUKA, PESTA OD SREMUSA, SUNCOKRETOVOG HLADNO CEĐENOG ULJA I PAR KAPI LJUTOG ULJA”



JAGA U MILJEU

Ipak, po mom ukusu, jaga u miljeu je remek-delo od jagnjećih iznutrica. Kompleksno jelo i maštovito iskorišćeni jetra, pluća i srce. Kako si došao do pratećih sastojaka kojima si izbalansirao prilično jaku, jagnječju osnovu i od, uslovno rečeno, sirotinjskih sastojaka napravio moderno jelo?

Uh, pogodio si me u srž i malo je zabolelo (smeh). To je jelo na koje sam najviše ponosan. Počeo sam od ideje gurmanskog jela, nešto što ima problem u sebi za rešiti. Jagnjeća sarmica mi je uvek bila razočaravajuća.

Hladno je, aroma masti utišana i stalno naiđeš na nešto nejestivo. Nikada pre nisam pravio jagnječju sarmicu i sve što sam imao su loša iskustva sa slavlja. Imali smo pečenjaru u Valjevu koja može da nam prodaje u kontinuitetu iznutrice i onda sam krenuo da pristupam svakom delu posebno. Prvo sam sve blanširao sa lovrom i biberom. Pluća sam otvarao po dužini bronhiola, da vidim puteve da bih znao šta da odstranim. One i kada se samelju znaju da krcnu pod zubom. Posle sam pluća, koja su sunderasta, seckao na kockice i završio ih na puteru sa kockicama slanine i prazilukom. Srce sam mleo sa jetrom par puta, da dobijem finu praškastu smesu. Potom, jaja za čvrstinu i svežu rendanu cveklju na krupno da doda teksture unutar smese. Napravljene loptice od smese spuštam u opkrovenu maramicu koja sa unutrašnje strane ima listove sremusa. Tako lepo zapakovane se zapeku i premažu žumancetom na pola puta. Ide sa pireom od graška i čipsom od kože paradajza. U sosijeri je pavlaka sa dosta limunovog soka i nane. Ima ulogu da balansira jačinu jagnjetine prema ukusu. I svi problemi rešeni.

DA LI UGOSTITELJIMA PRIJA VAZDUH BEZ DIMA

SVE UČESTALIJE NAJAVE DA BI I U SRBIJI MOGLO DOĆI DO ZABRANE PUŠENJA U ZATVORENOM JE NEŠTO ŠTO INICIJATIVA IMA BEZ DIMA, SA POSEBNOM PAŽNJOM PRATI. UGOSTITELJI PAK, POKAZUJU ODREĐENU DOZU STRAHA DA BI POTPUNA ZABRANA MOGLA NEGATIVNO DA SE ODRAZI NA POSLOVANJE, ČAK I NA OTPUŠTANJE RADNIKA.

Kako bi analizirala stavove ugostitelja, ali i njihovih gostiju o tome na koje načine se lokali mogu očistiti od dima cigarete, inicijativa Ima bez dima je sprovedla drugo po redu kvalitativno istraživanje koje je ovaj put, pored ugostitelja, obuhvatilo i opštu javnost, odnosno goste ugostiteljskih objekata.

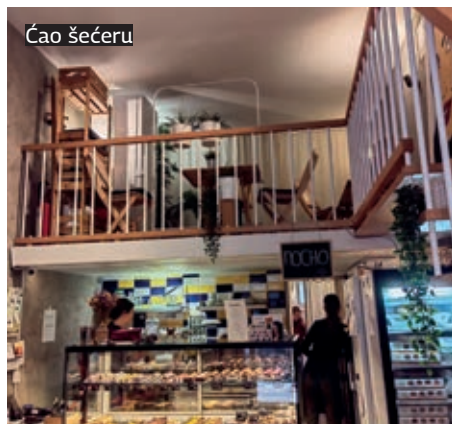
Većina ispitanika se slaže da je neophodno promovisati bolje životne navike, ali su uvereni da je to moguće postići samo širom društvenom akcijom i edukacijom građana. Najveći broj vlasnika kafića i restorana koji su učestvovali u istraživanju izrazio je zabrinutost zbog nerazumevanja da uvođenje zabrane pušenja u ugostiteljskim objektima može napraviti veliku štetu ljudima koji žive od ugostiteljstva.

REŠENJE JE U PRIHVATANJU INOVACIJA

Sa druge strane, istraživanje pokazuje da su mnogi ugostitelji svesni neophodnosti promena, kao i rasta trenda zdravijih životnih stilova te „rešenje ove situacije vide u zabrani pušenja tradicionalnih cigareta, a prihvatanju inovativnih alternativa koje eliminišu pasivno pušenje i ne prave dim i neprijatan miris u zatvorenom.“ Ovo rešenje je već primenjeno u nekim zemljama EU, ističu ugostitelji.

Hana Rajković, vlasnica autentičnog kafea „Mali prag“, omiljenog mesta mnogih Beograđana za prvu jutarnju kafu i doručak, kaže da su cigarete kod njih zabranjene, zbog dima, ali da su alternative dozvoljene, iz razloga što je to kompromis koji su morale da naprave, kako poslovanje ne bi trpelo.

„Elektronske alternative smo odlučile da dozvolimo zato što manje smetaju ljudima koji su u okruženju, brže se izvetri prostor. Odlučile smo to zato što mi definitivno gubimo mušterije. Mnogi ulaze, pa izlaze kad vide da nije dozvoljeno pušenje, a mnogi odlučuju da ostanu ako su dozvoljene alternative“. Izjavila je Hana.



GOSTI SU ZADOVOLJNI

Jelena Fibi Jovanović, menadžerka „Čao šećeru“ poslastičarnice koja nudi najukusnije zdrave slatkiše, kaže da kod njih upotreba klasičnih cigareta nije dozvoljena, ali da to nikada nije predstavljalo problem. „Alternative dozvoljavamo iz razloga što se do sada nije desilo da nešto od toga izaziva neprijatne mirise, što nam jako bitno, da se u lokalu ne oseća duvanski dim. Gosti su zadovoljni, uvek svi pohvale miris u lokalu. Jednostavno nije fer prema

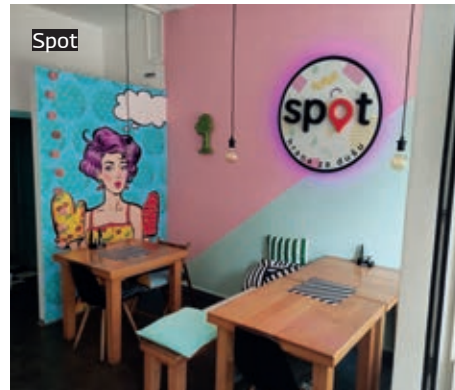


ljudima koji dođu i jedu kolač, a da moraju da osećaju dim od cigareta“, kaže Jelena.

Nikola Gačić, vlasnik „Be well energy“ kafea takođe ističe zadovoljstvo gostiju. „Kako smo i nastali u okviru fitnes centra, tako smo i odredili da budemo mesto gde neće biti duvanskog dima. Mesto gde ljudi pre svega kad istreniraju, mogu da sednu, da popiju dobru kafu, a da se ne osećaju na duvanski dim“.

Da su gosti, mahom poslovni ljudi, zadovoljni što u restoranu nema dima, potvrđuje i **Tijana Grujić, vlasnica restorana „Spot“** iz Novog Sada. „Gosti su navikli na koncept bez dima i to se kod nas više ni ne dovodi u pitanje. Sama nalepnica na ulaznim vratima objašnjava da je u objektu zabranjeno pušenje i ljudi to poštuju. Alternative su dozvoljene iz razloga zato što sam sigurna da kompletno ukidanje nije opcija u našoj zemlji“.

Inicijativa „Ima bez dima“ se svojim aktivnostima zalaže za čistiji javni prostor, bez prisustva dima u kafićima, restoranima, kafeterijama i klubovima na održiv način, koji predstavlja podršku za opstanak ugostiteljskih objekata, ali i svih koji od ove delatnosti žive. ✱





Chef Dani García

GAZPACHO

PONOS ANDALUZIJE

PRVOBITNA NAMENA OVOG JELA JE BILA DA U VREME ŽEGE OSVEŽI RADNIKE U POLJU. ZA ČITAOCE NAŠEG MAGAZINA, NAJPOZNATIJI ANDALUZIJSKI CHEF DANI GARCÍA OTKRIVA 6 NAČINA KAKO SE PRAVI GAZPACHO TEKST: NATAŠA STEVANOVIĆ FOTO: SHUTTERSTOCK



jul/avgust 2024

58

BLANCO SA BADEMIMA

SASTOJCI (ZA 4 OSOBE): ♦ 300 ml vode ♦ 3 kašike jabukovog sirćeta ♦ 200 g usitnjenog starog hleba ♦ 150 g oljuštenih badema ♦ 1 čen belog luka ♦ 130 ml ekstraprevičanskog maslinovog ulja ♦ so ♦ ružičasti biber

PRIPREMA:

Potopite hleb posudu sa vodom da omekša. U međuvremenu u blenderu usitnite bademe sa oljuštenim belim lukom. Dodajte oceden hleb, so, biber, sirće, ulje i sameljite u blenderu, malo po malo dolivajući vodu dok ne dobijete konzistenciju kreme. Začinite solju i ružičastim biberom. Prebacite u činiju i ostavite da se hladi u frižideru 30 minuta. Prilikom serviranja podelite gaspačo u 4 činije i ukasite krutonima i bobicama ružičastog bibera.

SA PARADAJZOM, FETOM I ČILIJEM

SASTOJCI (ZA 4 OSOBE): ♦ 300 g Ramati paradajza ♦ 400 g crvene paprike ♦ 250 g krastavca ♦ 50 ml pavlake za kuvanje ♦ 200 g fete ♦ 1 graničica bosiljka ♦ 1 kašika vinskog sirćeta (po želji) ♦ sveža čili paprika ♦ ekstraprevičansko maslinovo ulje ♦ so i biber

PRIPREMA:

Zasecite unakrst paradajz, kratko ga blanširajte, pa odložite u hladnu vodu sa ledom da se brzo ohladi, ogulite i isekajte na kockice. Očistite paprike i isecite na kriške, pa dodajte u blender zajedno sa paradajzom. Oljuštite krastavac, isecite na krupnije komade i dodajte povrću. Izblendirajte i dodajte sirće, po želji. Zatim, dodajte pavlaku, kako bi postigli bolju kremoznost i svetliju nijansu gaspača. Začinite i ostavite u frižider oko 30 minuta. Gaspačo sipajte u činije, ukasite kockicama fete, sekanom čili paprikom, listićima bosiljka, pa dodajte par kapi ulja. Usudite se i prepravite originalni recept za gazpacho koji se priprema sa paradajzom, paprikom, krastavcima, belim lukom i starim hlebom.





SA CVEKLOM, ROTKVICAMA I BOSILJKOM

SASTOJCI (ZA 4 OSOBE): ◆ 400 g kuvane cvekle ◆ 400 g crvene paprike ◆ 300 g žutog Piccadilly paradajza ◆ 200 g scamorza sira ◆ 4 rotkvice ◆ jabukovo sirće ili sirće od maline ◆ ekstradevičansko maslinovo ulje ◆ bosiljak ◆ slana paprika

PRIPREMA:

Izmiksajte sitno seckanu cveklju sa malo tečnosti, začinite sirćetom od maline da dobije kiselu i blago voćnu notu, a zatim posolite i pobiberite. Crvene paprike operite, isecite na filete, a zatim začinite uljem, solju i biberom. Isecite krastavce na kocke, uklanjajući seme; rotkvice tanko isecite mandolinom ili nožem sa tankim, veoma ostrim sečivom. Paradajz isecite na kockice, isekajte bosiljak i začinite uljem, solju i biberom. Sipajte cveklju u tanjir, dodajte nekoliko kockica leda, scamorza sir isečen na kockice, listiće majorana i ostale pripremljene sastojke. Jelo možete obogatiti sa malo kozjeg svežeg sira i seckanim lešnicima.



SA LUBENICOM, RIBIZLOM I SLADOLEDOM

SASTOJCI (ZA 4 OSOBE): ◆ 600 g pulpe lubenice ◆ 200 g ribizli ◆ 200 g krastavca ◆ 1 limun (sok) ◆ 2 kašike šećera ◆ 4 kugle sladoleda od vanile

PRIPREMA:

Očistite krastavce, pa polovinu isecite na kriške i ostavite po strani. Preostale oljuštite i isecite na kockice. I lubenicu isekajte na kockice. Prebacite sve u blender, pa dodajte ribizle i sok od limuna. Sameljite sastojke tako da dobijete glatki i homogeni pire. Probajte gaspačo i dodajte šećer ako je previše kiseo, a zatim podelite smesu u 4 male činije. Ostavite ih da se ohlade u frižideru prekrivene prozirnom folijom najmanje 1 sat. Poslužite dekorisano kriškama krastavca koje ste prethodno ostavili sa strane, nekoliko kockica lubenice i sladoledom od vanile.



jul/avgust 2024

SA DINJOM I MLADIM LUKOM

SASTOJCI (ZA 4 OSOBE): ◆ 800 g canalupo dinje ◆ 600 g žute i crvene paprike ◆ 50 g mladog luka ◆ 1 grančica timijana ◆ 2 kriške belog bajatog hleba ◆ ekstradevičansko maslinovo ulje ◆ so i biber

PRIPREMA:

Pažljivo isecite dinju, a zatim kašikom uklonite seme, odvojite pulpu i ostavite sa strane. Uklonite koru sa hleba, isecite je na sitne komade i ostavite zajedno sa pulpom dinje, da omekša 30 minuta. Zatim, sameljite sastojke u blenderu i posolite. Isecite paprike na kockice, pa kratko blanširajte u slanoj vodi oko 3 minuta. Isecajte mladi luk na tračice pa potopite u vodu sa ledom na 20 minuta, kako bi postao hrskav. Sipajte supu od dinje u tanjir, pa dekorišite paprikom, mladim lukom i listićima timijana.



SA VIŠNJAMA

SASTOJCI (ZA 4 OSOBE): ◆ 2 štapića celera ◆ 1 krastavac ◆ 1 crvena paprika ◆ 3 kuvane cvekle ◆ 20 višanja ◆ belo vinsko sirće ◆ čili paprika ◆ majčina dušica ◆ ekstradevičansko maslinovo ulje ◆ so

PRIPREMA:

Očistite krastavac, odstranite semenke. Uklonite niti i operite štapiće celera, pa isekajte na komade. Na kraju, cveklju isecite što sitnije. Prebacite povrće u činiju, dodajte čašu sirćeta razblaženog sa malo vode i ostavite da se marinira najmanje 30 minuta. Izvadite iz marinade, prebacite u blender, dodajte prethodno očišćene višnje (4 ostavite cele, za dekoraciju) i sameljite. Dodajte so i nastavite mlevenje uz dodavanje vode, malo po malo, prilagođavajući ukusu. Ohladite gaspačo u frižideru najmanje 30 minuta. Servirajte i ukasite svaki tanjir sa po jednom višnjom i majčinom dušicom.

**Dimitrije Acevski**

Chef

Dan nakon apokalipse, onaj koji izađe iz skloništa naći će sve sprženo, no moći će da pronade gljivu i upeca ribu.

Krsta Niklanović mi je 2012. pričao da San Pjer ima dve crne tačke na stomaku jer su ostali tragovi prstiju Svetom Petru dok ga je vadio iz vode.

Kažu da su Italijani narod koji oseća ribu, nekako mi je i normalno s obzirom da ih gotovo potpuno okružuje. Jednom prilikom, kelner u Galebu u Budvi iznosi oval sa svežom ribom uz stepenice, a Italijan s visine od dva metra, sedeći na terasi, pokazuje na brancina. Bio je najmanje atraktivan po vrsti, ali je jedini bio upecan to jutro. I to smo smo mi znali. Očigledno, i Italijan.

SMEČAR I GOSPOĐA

Brancin, lubin ili morski autobus (sea bass) je uz oradu najzastupljenija riba na tanjirima po regionu. Jadranski lokalci ga zovu „smečar“, jer se hrani u priobalju, dok oradu zovu „gospođa“, jer kažu da se hrani samo odabranim planktonima. Shvatali ovo kao mit ili stvarnost, za naše trpeze je gotovo svedeno. Osamdeset procenata brancina i orade pokrivaju uvoz i tovljenici sa Jadrana i okoline, te je pravo zadovoljstvo kad se ode bliže moru, pa se uživa u svežem, slobodnom.

Prema mom mišljenju brancini su najbolji 1.200 – 1.400 grama za filiranje i 1.800 – 2.100 grama za roštilj ili rernu u komadu. U mojim kujnama se riba filira i roštilja, samo na strani gde je koža. Slaže se na pleh sa maslinovim uljem, začinja se i završava pod salamanderom, bez da grejač bude spušten. To je jedini način da svi sokovi ostanu u njoj. Očistiti kompletnu krljušt i izvaditi koske koje ostanu nakon filiranja su jako važne stvari. Ukoliko planirate da pečete ili roštiljate ribu u komadu, jako je bitno da joj očistite samu kičmu, nakon čišćenja utrobe, odnosno da odstranite tečnost koja se nalazi duž kosti kičme.

Kuvari, velikim ribama koje se roštiljaju u

RIBA

ĆE PREŽIVETI I APOKALIPSU

U SVOM AUTORSKOM TEKSTU CHEF DIMITRIJE ACEVSKI OTKRIVA ZAŠTO JE MORSKA RIBA JEDAN OD NAJDRAGOCENIJIH PLODOVA KOJIM SMO BLAGOSILJANI

komadu, naprave rez od škrga do repa radi bržeg i ravnomjernijeg pečenja. Stara kuharska priča kaže da riba tri puta pliva. Prvi put u moru, drugi put u ulju i treći put u vinu. Komadne ribe između 1.200 – 2.500 g se peku 4-6 minuta sa obe strane, na jakoj vatri sa većom količinom ulja.

DIMLJENA, USOLJENA, PA MARINIRANA

Riba pečena u soli se stavlja u koricu koja se pravi od mešavine ulupanih belanaca i morske soli. Napravi se masa gotovo slična cementu, te se ozida korica oko ribe. U kreativnim stvaralaštvima, kuvari po toj korici nožem oslikavaju krljušt i samu glavu ribe, te nakon pečenja to ume da izgleda vrlo dekorativno. U zavisnosti od veličine, riba se peče na 180-210°C, 10-40 minuta.

Najrasprostranjenije služenje ribe koja nije pržena, pečena ili kuvana je definitivno dimljena, pa usoljena, pa marinirana. Za dimljenog lososa svi znamo, ali je već duži niz godina trend luksuznih hotela da u svojim ponudama na doručku i u bagelima, imaju losos gravlax. Gravlax je obrada ribe reakcijom soli, šećera i citrusne kiseline. Navedeno je uvek baza samog gravlaxa, dok se za konkretnu boju i ukuse dodaju konkretne stvari. Najčešće bilje ili cvekla, kako zbog samog ukusa tako i zbog reprezentativnosti prilikom serviranja.

Česta stvar na Jadranu su paštete domaće i industrijske, posebno od palamide, ušate, tune i bakalara. Obično se služe kao kuver

ili kao mazalica uz vino koje se predstavlja. Sumnjam da neko kupuje ribu da bi pravio paštetu, ali je definitivno sjajan način da se riba sačuva od propadanja ili zamrzivača, te iskoristi ukoliko nije bila upotrebljena tokom servisa za koji je bila predviđena. Skušu je, recimo, sjajno marinirati u slanim azijskim sosevima, a onda je bez termičke obrade služiti uz svežu salatu.

Najzahvalnija riba prema mom mišljenju je bakalar. Ukoliko ga imate svežeg i dobrog može da bude sjajan grilovan komad, može odlično da izgleda poširan ili suvidiran, od njega se može praviti kremasta pašteta, te je izvorno i najbolji za fish & chips.

SVE JE DOBRO DOK TI VETAR GRE U KARMU

Mišljenja sam da se dobra riba služi bez sosa, uz svilen prilog i morsko povrće ili salatu. Marinada preko ribe uvek nešto krije, no maslinovo ulje je dobrodošlo. U Jadranu kod Krsta smo radili lešo ribu tako što gostu poslužimo supu u kojoj je riba kuvana, sa sitnim povrćem i obrazima ribe, onda krupno povrće služimo kao prilog uz komade isfilirane lešo ribe nalivene samo maslinovim uljem.

Dalmatinci prave gregadu od ribe. Nešto nalik musaki, samo ribljoj, od grdobine, škarpine, ušate, kokota. Takođe, od istog kuvaju dobre supe. Marko Visković me je svojevremeno naučio, a i dalje pamtim njegove reči.

“Za dobru juhu ili temeljac potrebno je iskuhat' morskog kamen u vodi, pa time nali-vati ono što kuhaš”.

Čuo sam da je najukusnija riba na Sejšelima. Dok ne probam, San Pjer, rumbač, list i zubatac su za mene kraljevi mora. Azijati je jedu sirovu, Britanci hrskavo prženu, Rusi obično usoljenu ili osušenu, Jadranci na gradele, Vojvodani uglavnom začinjenu, Šumadinci samo kad poste. Svima nam treba i bilo bi lepo da je čuvamo, tamo gde



HVARSKA GREGADA

SASTOJCI: Bujon/temeljac, komadi bele ribe, krompir, sveže bilje, crni luk i korenasto povrće, beli luk, peršun, maslinovo ulje

PRIPREMA

Temeljac može da krene stvarno tako što u vodi sa crnim lukom i korenastim povrćem iskuvamo kamen tek izvađen iz mora. Onda od tog temeljca pravimo još jači bujon, mešajući ga sa vodom u kojoj su kuvani jastozi, škampi, školjke...

Reducirati pomešane tečnosti 2-4 puta, pa u tome kuvati komade ribe i krompira. Kada se krompir skuva, i bujon i krompirov skrob naprave kremastu strukturu tečnosti, sklonimo sa vatre, dodamo malo belog luka i maslinovog ulja, dosta peršuna i ostavimo da odmori pred serviranje. Gregadu treba služiti samo uz zapečen hleb, ili čak i bez njega.

je imamo, a ne tamo gde smo je zatvorili. Umesto da prestanemo da izlivamo naftu, regulišemo otpad i čuvamo vode, mi smo odlučili da napravimo tovišta ribe, jer nam je tako lakše. A nije bolje i zato jedite sveže ulovljenu ribu. *



DOBRA RIBA SE SLUŽI BEZ SOSA, UZ SVILEN PRILOG I MORSKO POVRĆE ILI SALATU. MARINADA PREKO RIBE UVEK NEŠTO KRIJE, NO MASLINOVO ULJE JE DOBRODOŠLO



KAKO I ZBOG ČEGA

Posle čak i par godina iskustva, čovek je sposoban da kao pomenuti Italijan razazna svežinu ribe vizuelno već sa par metara. Oni koji nemaju toliko iskustva, svežinu ribe mogu proveriti po tome da li je oko sjajno i u ravni, ili je mutno i upalo, da li se nakon pritiska meso elastično vrati ili ostane rupa od prsta. Takođe, sveža riba ima jako specifičan i nezamenljiv miris, kao i ona koja stoji duže ili je pokvarena. Škrge joj u svežem stanju imaju sjanu boju koja najviše vuče na roze, dok procesom stajanja postaje sve više crvena i bordo, sa velikom količinom sluzi. Pri čišćenju ribe, ukoliko njen stomak podrazumeva postojanje mehura (nešto što možemo uporediti sa žučnom kesom), treba biti pažljiv pri otvaranju utrobe da mehur ostane u komadu, kako bi tečnost ostala u njemu i kako ne bi upropastila meso.

Pri radu sa ribom jako je bitno da koristimo sterilnu opremu, te da je nakon toga dobro peremo i ribamo, i nikako ne mešamo sa namirnicama životinjskog porekla jer sama međusobna kontaminacija bakterija može da bude jako opasna. Za očuvanje svežine ribe tokom obrade, potrebno je držati na ledu, kako u komadu tako i filee koje obradimo, dok obrađujemo ostatak.



DVA CHATEAU MINUTY BISERA

MINUTY ROSE ET OR JE ODLIČNO GASTRONOMSKO VINO, DOK JE M DE MINUTY PROTOTIP MODERNOG ROZEA IZ PROVANSE

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: CHATEAU MINUTY

Chateau Minuty, koji se od 1936. do 2023. godine nalazio u vlasništvu porodice Farnet-Mattan, dao je dva izuzetno važna doprinosa značaju rozea iz Provanse. Prvo je Minuty popularizovao izduženu, blago trbušastu bocu koja do danas simboliše provansalski roze. Drugo, Minuty je godinama pre Miravala i Whispering Angela stilski definisao moderni provansalski roze: bleđa boja, vrlo malo ili bez šećera, sa puno voća i svežine.

Minuty danas poseduje oko 160 hektara vinograda u organskom uzgoju; koristi se isključivo kravljie i ovčije gnojivo, nema pesticida, nema herbicida. Svih 160 hektara i danas se beru ručno, jer su uvereni da mašinska berba ne može osigurati perfektno stanje zrna grožđa pre dolaska u vinariju. Grenache zauzima najveći deo zasada u vinogradima, a tu su još Syrah, Cinsault, Tibouren i Rolle koji se, međutim, ne koristi u rozeima, već se od Rolle prave bela vina. Minuty svoja vina deli na ona proizvedena iz vlastitih vinograda blizu Sen Tropea i na vina koja se dobijaju od grožđa kupljenog u različitim delovima Provanse.

VESELI LETNJI ROSE ET OR

Rose et Or pripada liniji Minuty Or, pokrenutoj 2009. godine. Rose et Or dolazi iz Minutyjevih vinograda i sastoji se od 80% Grenachea, 10% Syraha, 5% Tibourena i 5% Cinsaulta. Ima 12,5% alkohola, ali sa telom koje je moćno kao da ima 15% alkohola.

Rose et Or iz 2023. je na nosu prepuno crvenog voća, sa laganim elementima agruma poput crvenog grejpa i herbalnim nijansama, tako da mu je miris izrazito intezivan. Na nepcu se oseća vrlo zrelo, veselo letnje

● ● ● ● ●
OVI ROZEI OMogućUJU BEZBROJ MOGUĆNOSTI ZA UPARIVANJE. OD ŠKOLJKI, KOZICA I ŠKAMPA, PREKO LETNJIH SALATA DO RIBLJIH ČORBI, BULJABESA, BRODETA, RIBE NA ŽARU, SUSIJA BLAŽEG UKUSA, ALI I GRIOVANE PILETINE I TELETINE

crveno bobičasto voće, sa nešto citrusa koje, međutim, veoma brzo dobija jako puno mineralnosti i slanosti. Reč je o prilično neobičnoj kompoziciji ukusa, koja ujedinjuje drastičnu voćnost i dramatičnu mineralnost.

Ukus traje dugo, čak i za kriterijume crvenih vina, a kamoli za karkateristične rozee. Rose et Or pijemo rado već godinama jer ovo odlično vino, zajedno sa Miravalom, spada među najbolje rozee na svetu sa prihvatljivom i razumnom cenom. Rose et Or je fantastično vino za uparivanje jer pokriva širok dijapazon hrane. Od školjki, kozica i škampa, preko letnjih salata do ribljih čorbi, buljabesa, brodeta, ribe na žaru, sušija blažeg ukusa, ali i grilovane piletine i teletine.

M SA MIRISOM VINOGRADARSKIH BRESKVI

M de Minuty, je ikona Minutyjevih vina i vinificira se od 60% Grenachea, 30% Cinsaulta i 10% Syraha. M de Minuty iz 2023. vibrantno je vino, sa jako puno svežine, sa mirisima vinogradarskih breskvi, citrusa

i crvenog bobičastog voća, sa laganim do- dirom slatkog voća i karakteriše ga, kao i Rose et Or, veoma dug aftertaste. M de Minuty je prototip modernog provansalskog rozea, kako po obliku buteljke, po izgledu, ukusima, aromama, tako i po životnom stilu koji sugerise. Minuty je svestrano vino koje se pije na bazenima, u plažnim barovima, kafićima i noćnim klubovima, te ciljano simbolizuje mediteransko leto. M se takode veoma dobro slaže sa raznolikom hranom. Redovno se konzumira leti, što uz pizze, klasični roštilj, a najčešće uz letnje paste sa paradajzom i bosiljkom. S obzirom da se Minuty rozei već godinama mogu kupiti u Srbiji, sigurni smo da će se i 2023. godište uskoro pojaviti na našem tržištu, te vam toplo preporučujemo da ga ponudite svojim gostima. Nikako toplog, već ohlađenog na 8 do 10°C. *

LOUIS VUITTON -MOËT-HENNESSY

Početkom 2023. godine je objavljeno da je LVMH (Louis Vuitton-Moët-Hennessy) posle višegodišnjih pregovora kupio većinski udeo u vinariji Minuty. Cena nije objavljena, no analitičari su se složili da se iznos kreće od 350 do 450 miliona evra. No, važno je istaći da porodica Matton i dalje nastavlja upravljati proizvodnjom, koja će garantovati konstantan kvalitet.

The background of the advertisement features two large, fresh sea bream fish resting on a bed of ice cubes. The fish are positioned diagonally, with one in the foreground and another slightly behind it. Their silvery scales are highly reflective, and their eyes are clear and prominent. The ice cubes are scattered around the fish, some partially melted. The overall lighting is dramatic, highlighting the freshness and quality of the seafood.

METRO

Premium

- JADRANSKA, SVEŽA RIBA VRHUNSKOG KVALITETA ■
- PRIRODNO I ODGOVORNO UZGAJANJE
MORSKIH PROIZVODA
- IZUZETNO VISOKI STANDARDI BEZBEDNOSTI ■

METRO

VAŠ USPEH JE NAŠ POSAO



**OD JESENI NA
NAŠEM TRŽIŠTU!**

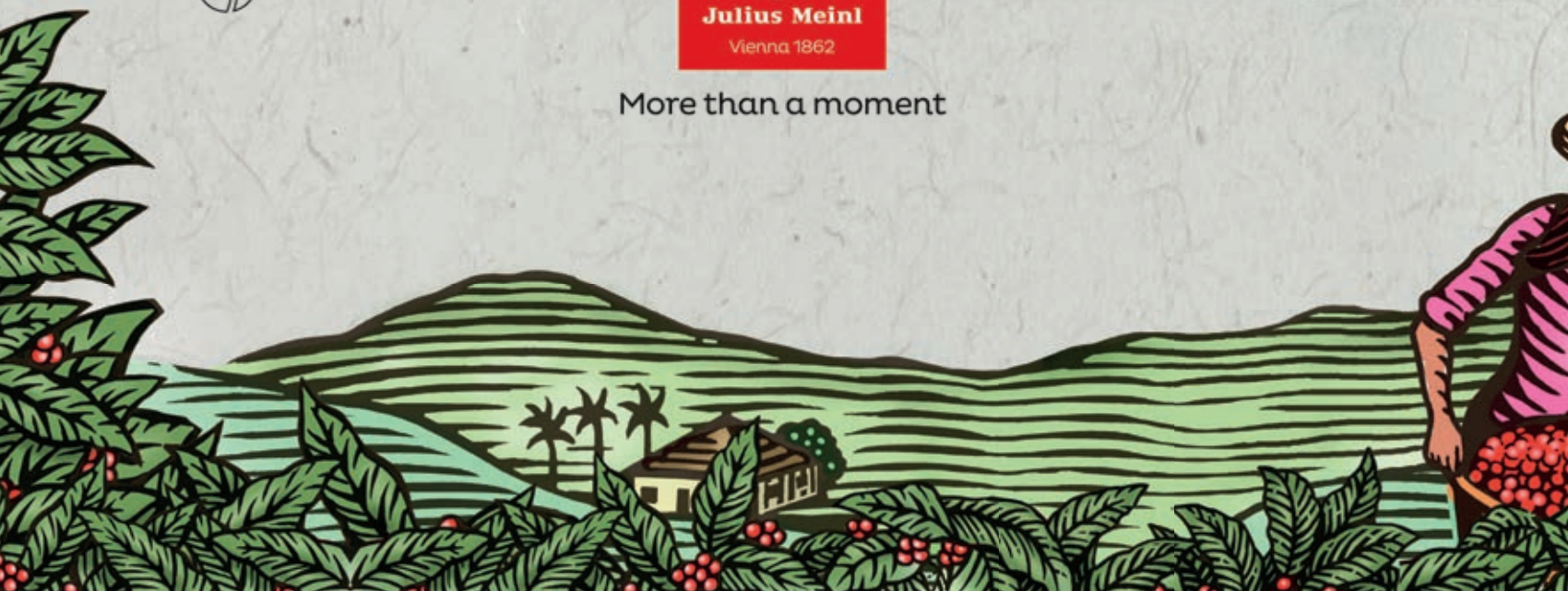
**THE ORIGINALS
BIO FAIRTRADE.**

**KAFA KOJA JE BOLJA
U SVAKOM POGLEDU.**

Organski gajena, etički uvezena i pržena
po bečkoj recepturi staroj više od 160 godina.



More than a moment



RECYCLABLE
100%
PACK



Saznaj više

DVOSTRUKO SERTIFIKOVANA

BIO ORGANIC & FAIRTRADE sertifikati
osiguravaju da uzgajivači i zrna dobiju
poštovanje kakvo zaslužuju.

**Uz THE ORIGINALS BIO FAIRTRADE,
dajemo svoj doprinos održivosti i boljem
svetu, podržavamo ljude i planetu.**



"MOLEKULARNA
GASTRONOMIJA JE
MNOGO VIŠE OD SFERI,
TACKICA OD BALZAMIKA I
PENICA"

MOLEKULARNA CARSKA TRPEZA NEMANJIĆA

CHEF MARIJANA PEDOVIĆ MOORS, PREDSEDNICA ASOCIJACIJE MOLEKULARNE GASTRONOMIJE SRBIJE, JE ODLUČILA DA SAČUVA OD ZABORAVA TRADICIONALNU SRPSKU TRPEZU. O SVOJOJ DOSADAŠNJOJ KARIJERI, ŽIVOTU NA NOVOM ZELANDU I PLANOVIMA GOVORI ZA ČITAOCE NAŠEG MAGAZINA

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: PRIVATNA ARHIVA

Cicvara, kačamak ili jagnjeća kapama se već vekovima pripremaju na isti način, a recepti se prenose sa kolena na koleno. I čim kažete da ste odrasli na ovim jelima, kao i da dan danas u njima uživate, vaš sagovornik će lako pogoditi koliko imate godina. Čak i da vas ne vidi. Chef Marijana Pedović Moors je odlučila da sačuva od zaborava tradicionalnu srpsku trpezu, tako što je modernizovala jela, te ih napravila atraktivnim i budućim naraštajima. Kako je to uspeła? To smo želeli da saznamo od ove rođene Novopazarke, mastera

gastromije, doktoranta na tehnologiji hrane i predsednice Asocijacije molekularne gastronomije Srbije.

➔ **Rekonstrukcija carske trpeze Nemanjića kroz molekularnu gastronomiju zvuči kao životno delo, a slobodno ću ga nazvati putokazom i inspiracijom svim chefovima koji žele da kuvaju srpsku hranu za generaciju Z. Nama starijima će se svakako svideti.**

Životno delo je jaka reč (osmeh), s obzirom na to da sam tek na trećini životnog puta i nadam se da ću postići svoje visoko zacrtane

ciljeve, ali sam saglasna da je ovaj projekat vrlo važan, ne samo za mene, već i kao zapis koji će doprineti očuvanju naših recepata od zaborava. A generacija Z će moći da uživa u novom ruhu starih recepata.

➔ **Koliko Vam je vremena trebalo da prikupite građu, recepte, osmislite celu priču i realizujete je? I moram da spomenem sami ste je finansirali, bez motiva da je komercijalizujete.**

Ideja se javila kroz rad sa Asocijacijom, kroz obuke koje smo držali i generalni rad sa decom i njihovom željom da "počnu da grade



“NA PREKOOKEANSKOM BRODU NA LINIJI ARGENTINA – ANTARTIK SAM SEŠT MESECI RADILA PO 16 SATI, GOTOVO BEZ ŠLOBODNO DANA. NIJE LAKO BITI ŽENA, UJEDNO I NAJMLAĐA, U MUŠKOM KOLEKTIVU, A TREBA DA IM SEFUJETE. TO ME JE OČVRSNULO”

kuću od krova” tj. da uče molekularnu gastronomiju, bez poznavanja osnova. Iz tog razloga sam počela da pripremam tradicionalna i njima poznata jela na modernistički način. Oko četiri godine sam sakupljala recepte iz starih kuvara. Zatim, istorijske zapise, epske pesme i proučavala sam naš bogati folklor i običaje. Na kraju sam to svela na 52 emisije. Originalna ideja je bila da se to emituje preko Kuhinje i tu smo i snimali, ali sam na kraju sve to sama finansirala iz želje da to ostane moj doprinos srpskoj gastronomskoj sceni. Moram reći da su se mnogi čudili zašto ulažem toliko novca, bez zadnje namere da to komercijalizujem.

➔ **Rođeni ste u Novom Pazaru, ali ste i 15 godina živeli u Veterniku. Kojih se ukusa najradije sećate sa Golije, a koje sa juža Bačke? I u kojem trenutku ste poželili da kuvanje bude Vaša profesija?**

Da, ja ponosno ističem da sam rođena Pazarka. Odrasla sam na padinama Rogozne i Golije i to je oblikovalo moju paletu, ali i moju ljubav prema tradiciji jer prestonica Ras i zaostavština Nemanjića počinje baš tu u Novom Pazaru. Tradicionalni odgoj, kuvanje u babinoj letnjoj kuhinji, sakupljanje pečuraka, kleke, raznih bobica, trnjina i drugog bogatstva biodiverziteta koje nam nudi netaknuta priroda mog rodnog kraja je utemeljilo moju ljubav prema svemu što je tradicionalno srpsko. Za mene gulaš od lisičarki i vrganja je ukus detinjstva, kao i med od borovih iglica, pita od mlade kopri-ve, svinjokolj pred Arandelovdan, kavurma, salčići itd.

Posle srednje škole otišla sam u Novi Sad,

gde smo porodično već živeli kada sam bila mala. Upisala sam studije na PMF-u i skućila se u Veterniku. Vojvodina je donela neke nove ukuse za mene. Nasuvo sa makom, česnice, slovački kulen, mađarske paprike i svi ostali ukusi naroda koji žive u Vojvodini su i doprineli stvaranju autentične i raznovrsne kuhinje.

➔ **Koliko sam upoznat, Podgorica je bila mesto gde ste prvi put kročili u kuhinju kao profesionalac. Ubrzo nakon toga radite kao Sous chef u legendarnom novosadskom hotelu Park.**

Da, radila sam kroz srednju školu ali to je bilo više kao pomoćni radnik. Onda je došla Podgorica i fenomenalni Internacional. Tamo sam ispekla prvi zanat i naredne tri godine sam se vraćala svakog leta. Pre hotela Park sam radila u nekoliko restorana u Novom Sadu. Od chefa Bobana Čirića u Parku sam mnogo naučila. Nakon toga odlazim na brod gde sam prve dve sezone plovila rekama kao jedina žena Sous chef, zatim sledi preookeanac na liniji Argentina – Antarktik kao Executive Sous chef/Head chef trainee, gde smo bili "vezani za kante", jer je Drejkov prolaz toliko surov da ga ne možete proći a da vam ne bude muka. Šest meseci sam radila po 16 sati gotovo bez slobodnog dana. Nije lako biti žena, ujedno i najmlađa, u muškom kolektivu, kojem treba da šefujete. To me je očvrstnulo, formiralo kao ličnost i postavilo radnu etiku na izuzetno visoki nivo.

➔ **Kada se upoznajete sa svetom molekularne gastronomije? Dugo vremena je kod nas doživljavana kao "vudu" kuvanje, dok se nisu pojavili hrabri chefovi koji su počeli da koriste ovu tehniku u prvim fine dining projektima u Srbiji.**

Meni je chef na rečnom brodu bio Sous chef u restoranu Hestona Blumentala i to je bila inicijalna kapisla. Pokazao mi je osnovu, uputio na taj put i ja sam se zainteresovala. Onda je to postalo ozbiljno kada sam stupila u kontakt sa dr Herve Tisom, osnivačem molekularne gastronomije i postala predstavnica Srbije za ovu granu kulinarstva. Imala sam i čast da budem jedan od gostiju predavača na njegovoj konferenciji na Sorboni, pa onda i na Cordon Bleu Akademiji u Libanu.

Molekularna gastronomija je svetski priznata nauka, koja izučava hemijske i fizičke promene koje se dešavaju tokom kuvanja. Sam Herve je rekao da je on lično pozvao Hestona i druge velike chefove da bi promovisao MG, jer ona bez chefova ne može da napreduje. Ipak, to se onda svelo na sfere, tačkice od balzamika, pene i slično, umanjujući značaj koju ova nauka ima. Zahvaljujući MG, mi danas imamo termomiks, suvidiranje, pako džet, dimne pištolje i mnoge druge aparate koji služe da skrate vreme pripreme, ujedno optimizujući ukus jela i očuvanu kompoziciju namirnica.

“OKO ČETIRI GODINE SAM SAKUPLJALA RECEPTE IZ STARIH KUVARA, ZATIM, ISTORIJSKE ZAPISE, EPSKE PESME I PROUČAVALA SAM NAŠ BOGATI FOLKLOR I OBIČAJE. NA KRAJU SAM TO SVELA NA 52 EMISIJE”



➔ **Na moju radost, sva aparatura i tehnike koje navodite su obavezni u srpskim restoranima koji streme ka vrhunskom kvalitetu.**

Mnogo mi je drago da vidim da idemo u korak sa svetom, da veliki broj mladih chefova žele da unaprede svoje znanje i implementiraju ga u svom radu. Gastronomska scena se značajno promenila, te su i zaposleni u kuhinjama više cenjeni. Danas vlasnici akcentuju kvalitet, prezentaciju, kao i poštovanje struke. Pre deset godina kuvari su tretirani kao nisko pozicionirani radnici. Moram da istaknem chefa Vanju Puškara, koji je pravi primer kako tradicija i moderno mogu da se spoje i kako da to bude primer uspeha.

➔ **Deset godina ste već predsednik Asocijacije molekularne gastronomije Srbije. Koja biste od chefova i saradnika apostrofirali kao najbliže i ako možete da spomene neki od projekata koji bi bili zanimljivi čitaocima.**

Moram da istaknem braću Zavarko, Uroša i Miloša, koji su svoje znanje upotreбили da osnuju Dumu, jednu od najboljih i najprogresivnijih katering kompanija u Novom Sadu, zatim Bojanu Šukaru, najbolju poslastičarku po mom mišljenju, kao i Josipa Seka koji je chef kuhinje u Dubaiju.

Što se tiče projekata, održali smo preko sto besplatnih edukacija u srednjim stručnim školama, seminare, radionice... Jedna od omiljenih edukacija crtanja jestivim gelovima gde smo slikali Nikolu Teslu koristeći gelove napravljene od voća i povrća, a uz pomoć karagenana, agara, ksantana, guarana... Svojevremeno smo ugostili i Rudolfa van Vina na degustaciji tradicionalnih jela na modernistički način. Bio je oduševljen, a sfere od nasuva sa makom su ga oborile s nogu.

➤ **Chefovi su, po prirodi svog posla, senzitivni čovekoljupci, umetnici, ali i avanturisti. Kako ste se vi odlučili da Novi Zeland bude sledeća stanica u Vašem životu?**

Nikad nisam imala u planu da živim u inostranstvu, no bog je imao neke druge planove za mene. 2015. godine sam radila kao lični chef košarkaške reprezentacije Maroka koja je bila na pripremama u Srbiji. Sprema sam se za povratak na brod, kada mi je vlasnik vinarije na Novom Zelandu, Srbin po poreklu, na neviđeno ponudio posao, jer je čitao o meni u novinama. Mislila sam da idem na šest meseci i sudbina je htela da sam iznajmila sobu kod tetke mog sadašnjeg



Slikanje portreta Nikole Tesle jestivim gelovima

muža. Posle par meseci, ona mene pita zašto ne nađem nekog dečka i slično, gde joj ja kažem kakav je to tip koji tražim i da ne pristajem na kompromise. Nakon toga me je upoznala sa sadašnjim suprugom i ostalo je istorija (osmeh). Zajedno smo 8 godina, imamo dvoje dece i on je moja najveća podrška i oslonac. Samoanac je poreklom, ali je prihvatio pravoslavlje i Arandelovdan, kao slavu. Deca nam imaju srpska imena, tečno pričaju naš jezik kao i engleski, maorski i malo samoanskog (osmeh).

➤ **Na Novom Zelandu živite nepunu deceniju, a pre pet godina ste pokrenuli svoj biznis Makefon Kitchen, zatim Chocolada i radionicu za izradu torti Moderna Cakery.**

U vinariji sam se upoznala sa tamošnjim navikama i ukusima jer sam vodila dve

kuhinje. Jednu za salu za veselja, a drugu za a la carte restoran. Pred COVID-19 sam pokrenula biznis specijalizovan za osobe sa alergijama, netolerancijama, dijabetičare, vegane i slično. Sve je počelo u našoj kuhinji, zatim smo kupili prikolicu, a sada imamo mini fabriku. Radimo veleprodaju, ali i maloprodaju po celom Novom Zelandu. Posebno sam ponosna na svoj brend Čokolada, jer smo jedini proizvođači keto čokolade ovde. Plan nam je da se proširimo i na Srbiju, ali o tome više sledeće godine kada dođem i na licu mesta procenim situaciju.

➤ **Možete li mi reći kakva je restoranska scena na Novom Zelandu. Tačnije, koji ukusi su bliski tamošnjem stanovništvu?**

Oni su jako jednostavan narod. Kroz školu kuvanja koju držim, pokazujem im osnove i kako mogu da kuvaju jednostavno ali i ukusno, jer je njihova kuhinja u osnovi engleska, sa primesama američke. To su pite, skonsi, mafini, riba i pomfrit, stejkovi, vrlo jednostavno i nikako po mom ukusu (smeh). Tradicionalna maorska i pacifička kuhinja je jako interesantna, ostrvska, puno kokosa, listova banane, morskih plodova u kojoj se često jela kuvaju metodom zakopavanja u zemlju. Ima dosta Azijata, pa je ponuda njihovih restorana velika, dok ostali restorani imaju skoro iste menije, bez mnogo maštovitosti, a doručak/branč je ovde kulturna navika.

➤ **U kojoj meri ste uspeali da im približite našu kuhinju?**

Vole sve naše da probaju, ali se jako teško odlučuju da kupe. Ne vole da eksperimentišu, pa sam i svoj asortiman prilagodila njima. Najomiljenije su sarme, a kupus salata je bila šok za njih. Zbog korišćenja alkoholnog sirćeta jer oni koriste samo balzamiko, a alkoholno im je više za pranje prozora (smeh).

➤ **Nekako sumnjam da se nećete vratiti u Srbiju. Golija je još uvek tamo gde je bila i verujem da Vas čeka.**

Naš cilj je da se vratimo u Srbiju za stalno, moj muž je baš voljan, ali bi hteli da deca malo porastu, pre nego se vratimo. Naš plan je da otvorimo eko kamp na Goliji, ali i da pokrenemo fabriku sa mojim proizvodima. Želja mi je da naša deca izrastu u gorštace sa duboko ukorenjenim tradicionalnim vrednostima. *

MOLEKULARNI "SITAN VEZ"

Naša sagovornica je bila ljubazna da za naše čitoce otkrije kako je pripremala neka od tradicionalnih jela u modernoj verziji.

CICVARA SA KARPAČOM OD JEZIKA I DUVAN ČVARCIMA Cicvara kao sirotinjsko jelo je ovde napravljeno uz pomoć termomiksa, i zamašćeno mlečnim proizvodima da dobijemo kompaktnu masu. Jezik je skuvan sa opnom u ekspres loncu, očišćen i formiran u oblik uz pomoć folije, pa ispraćen u šok komoru. Uz sve to, duvan čvarci.

PAPRIKA SA ORASIMA, TARANA OD SPELTE, REP I OVČAVINA Iako je paprika došla kasnije u Evropu, morali smo da uvrstimo namirnice koje su od srednjeg veka ukorenjene u našu tradiciju (od 15-18. veka). Radili smo tartar od pečene paprike sa orasima, ali i taranu od spelte, koja je jedna od najstarijih žitarica na ovim prostorima. Govedi rep smo suvidirali i oblikovali posle čišćenja od kostiju. Ovde ja objašnjavam kako se pravi tradicionalno ovčavina – paprike u ovčijem mleku, specijalitet Peštera.

KAPAMA SA OBARUŠOM Obaruša je staro jelo sa područja Raške/Metohije, mada ima i druga imena u Bosni. Princip je da se napravi jednostavno testo kao za palačinke, mi smo dodali blitve i preliv od masnoće i mlečnih proizvoda, pa se izliva u tepsiju red testa, red preliva i zapica, dok se ne potroši masa i dobijemo obarušu. Kapama, kao staro jelo, je dosta zaboravljeno i generalno upotreba plućne maramice je dosta retka danas, gde se ranije koristila dosta, a mi smo je u serijalu i koristili za kapamu, da zamotamo povrće i meso, ali smo je i koristili za moj omiljeni recept gde smo pire od kestena zamotali u plućnu maramicu, pa sve to uvaljali u orahe. Plućna maramica se može koristiti i u salćima, za laminaciju testa.

DEKONSTRUISANA LESKOVAČKA MUČKALICA Ovo je vrlo kontroverzan recept i očekujem da mi zabrane ulazak u Leskovac jer sam tradicionalnu, dobro znanu, mučkalicu skroz dekonstruisala i razložila na komponente, kako bi ona zadržala svoj ukus ali dobila modernistički izgled.



CARRARO

1927

Neponovljive arome i mirisi najfinije kafe

Caffe Carraro najfinija italijanska kafa iza koje stoji skoro čitav vek tradicije, umeća i inovacija. Od najboljih plantaža i odabira zrna, do procesa sporog pečenja, u permanentnom traganju za vrhunskim kvalitetom svojih proizvoda, kompanija Caffe Carraro ispunjava najviše standarde. Kafa dobijena u brižljivim procesima pripreme i prženja, predstavlja jedinstveno iskustvo čiji je rezultat šoljica kafe punog i bogatog ukusa, delikatne i neponovljive arome.

Za pravi italijanski doživljaj, odaberite neki od Caffe Carraro proizvoda: u raznim mešavinama i jedinstvenog porekla, a naša preporuka je, sveže pržena kafa u zrnju (u vakuum pakovanju od 1 kg), za čiju je distribuciju na našem tržištu zadužen **SILBO**.



GRAPE @RIEDEL 2024



LINIJA ČAŠA RENOMIRANOG PROIZVOĐAČA OTELOTVORUJE DUH PRAKTIČNOSTI, NEFORMALNOSTI, ALI I SAVREMENE ESTETIKE I SOFISTICIRANOSTI KOJA ĆE ZADOVOLJITI RAZLIČITE POTREBE MODERNIH POZNAVALACA I VINSKIH ENTUZIJASTA

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: RIEDEL

Restoran koji drži do sebe, kao i sommelier koji drži do svog posla, morao je imati dodira sa Riedel čašama i dekanterima. Kompanija Riedel osnovana je 1678. godine i kroz 11 generacija traje zahvaljujući više nego kvalitetnoj i prepoznatljivoj izradi čaša od kristala i stakala. Pojedine čaše ovog proizvođača, poput Burgundy Grand Cru

Sommelier, spadaju među najljepše vinske čaše ikada.

Riedel čaše su dizajnirane tako da istaknu harmoniju vina, a ne njegov nedostatak. Riedel posmatra čašu kao instrument koji će objediniti karakter vina, miris, ukus i izgled. Da bi se ispoštovala raznolikost vina i da bi se istakle pojedinačne karakteristike, osnovna stvar je imati

čašu koja je odgovarajućeg oblika i koja je za određenu namenu jer oblik je taj koji ističe kvalitet, intenzitet i skladnost vina. Ovoga puta vam predstavljamo liniju čaša Grape@Riedel koja se pojavila na tržištu u februaru ove godine. Sa ovim čašama svaki gutljaj je doveden skoro do savršenstva, osmišljene da zadovolje različite potrebe modernih poznavalaca i entuzijasta. *



Grape@Riedel
CABERNET/MERLOT/COCKTAIL

Radi se o čaši robusnog dizajna, prikladnoj za punu prirodu vina Cabernet i Merlot, kao i za razne vrste koktela. Njena snažna baza garantuje stabilnost, ključnu za ležerno uživanje u ovim bogatim pićima. Ogromnom površinom čaše omogućava se da buke vina dođe do izražaja i da se razviju složene arome tamnog voća i začina, karakterističnih za ove sorte. Za koktele ravno dno omogućuje ravnomerno mešanje alkoholnih pića i miksera, dok zapremina čaše nudi dovoljno prostora za led i garniš. Ova čaša je primer sofisticiranosti i svestranosti, savršeno kombinujući funkcionalnost sa elegantnom estetikom.



Grape@Riedel
BELO VINO/PENUSAVCI/SPRITZ

Svojom unikatnom i savremenom siluetom, svestran je dodatak bilo kojoj kolekciji čaša za niz pića, od oštih belih vina do penušavih vina i šampanjca, ali i osvežavajućih spritz pića. Njena široka baza pruža stabilnu podlogu, smanjujući rizik od prevrtanja, dok velikodušna zapremina omogućuje suptilan prikaz penušavosti i prozračnosti. Takođe, poboljšava aromatični profil gaziranih i spritz napitaka. Pored praktičnosti, čaša daje i dašak moderne elegancije postavci svakog stola.



Grape@Riedel
PINOT NOIR/NEBBIOLO/APERITIVO

Dizajnirana je kako bi zadovoljila delikatnu kompleksnost vina Pinot Noir i Nebbiolo, kao i raznih aperitiv koktela. Stabilna baza je idealna za nežno vrtenje koje oslobađa nijansirane arome ovih svetlijih crvenih tonova. Zapremina omogućava pravilnu oksidaciju za razvoj ovih sorti grožđa, naglašavajući suptilne note voća, zemlje i začina. Za aperitivo koktele široka baza podržava kreativne prezentacije, te ima dovoljno mesta za led i garniš. Širok balon čaše se sužava ka vrhu, te se buke koncentriše na nos, pružajući prefinjeno iskustvo doživljaja ovih vina i koktela.

MAVEJO AIR COOLER

INTUITIVNA CIRKULACIJA HLADNOG VAZDUHA



FENGDA D.O.O. BEOGRAD VAM PREDSTAVLJA RASHLAĐIVAČE
PROSTORA NOVE GENERACIJE KOJI PRUŽAJU VEĆI PROTOK
VAZDUHA I ODLIČNE VENTILACIONE SPOSOBNOSTI

Mavejo Air Cooler je dizajniran sa fokusom na jednostavno korišćenje, a njegove intuitivne kontrole najnovije generacije omogućavaju vam da lako podešavate brzinu hlađenja i druge funkcije prema vašim preferencijama. Neki od modela imaju programe za potpunu simulaciju i zamenu prirodnih uslova u situacijama kada god to poželite. Dovoljno je samo da izaberete program koji će uređaj uspešno realizovati i u vašem željenom prostoru i stvoriti potpuno prirodni osećaj cirkulacije hladnog vazduha. Redovno održavanje Air Cooler-a je takođe vrlo jednostavno i ne zahteva složene procedure. Pored toga, Fengda d.o.o. Beograd kupcima obezbeđuje dodatnu podršku i pomoć oko održavanja i zamene svih delova.

KVALITETAN MATERIJAL I IZDRŽLJIVOST

Kvalitetan materijal od kojeg je napravljen Mavejo Air Cooler garantuje dugotrajnost i pouzdanost. Uz pravilno održavanje, možete očekivati da će vaš Air Cooler pružiti dugoročno osveženje i udobnost.

DODATNI BENEFITI KORIŠĆENJA

Air Cooler ne služi samo za hlađenje vazduha. Mnogi korisnici koriste Air Cooler i za poboljšanje vlažnosti vazduha, filtriranje nečistoća iz vazduha ili čak za smanjenje alergijskih reakcija. Ove dodatne funkcije čine Air Cooler još korisnijim i investicijom koja će vam se sigurno isplatiti.



**NAJSIRA PONUDA,
NAJNIZA CENA I
NAJDUŽA GARANCIJA!**

Fengda d.o.o.

Dobropoljska 26-28, Beograd
011 450 1 450
prodaja@fengda.rs
www.fengda.rs

"ZA UGOSTITELJSTVO MORATE IMATI MENTALITET BAGERA I ZEN MIRNOĆU"

jul/avgust 2024

72

CHEF MATE JANKOVIĆ, U SVOM PREPOZNATLJIVOM STILU, PIŠE NA TEMU FORMIRANJA IDENTITETA UGOSTITELJSKOG PROIZVODA I NAVODI KLJUČNE FAKTORE ZA USPEŠNU PRODAJU

TEKST: MATE JANKOVIĆ FOTO: FREEPIK, INSTAGRAM



Chef Mate Janković

Osnivač koncepta SOL

Mate Janković je trenutno jedna od najvećih kulinarских zvezda u Hrvatskoj, a njegov SOL Tapas je restoran za koji se traži stolica više. Nedavno je objavio da će ga preseliti na drugu lokaciju, i to u prostor Gradske kavana. Tačnije, stari SOL će proširiti naziv u SOL – hrvatski sir i vino, dok će se novi restoran zvati SOL – tapas na hrvatski. No, ovi njegovi uspjesi nisu bili povod za našu priču. Chef Mate Janković je jedan od retkih ljudi iz sveta gastronomije i kulinarstva koji više nego otvoreno govori i ukazuje na univerzalne probleme koji muče i našu restoransku scenu. Stoga prenosimo njegova, surovo iskrena, razmišljanja na temu prodaje u ugostiteljstvu, kao

svojevrsan priručnik za sve one koji žele i razmišljaju da otvore ugostiteljski objekat.

KREIRANJE KONCEPTA I PONUDE

Kreiranje koncepta i ponude prve su dve stvari koje morate napraviti ako imate (bolsnu) želju baviti se ugostiteljstvom. Da bi uopšte došli u poziciju da nešto prodajte, morate znati šta prodajete. Ko ste? Koji je vaš proizvod? Ko je vaša publika? Koja je vaša cena?

SOL je živeo u mojoj glavi deceniju pre nego što je lansiran. Sasvim dovoljno da razmišljam o sitnicama i svakom aspektu poslovanja. Falio mi je prostor, i kada sam prvi

put ušao u potpuno prazan Maraschino i skenirao ga, znao sam da je to to.

Ko smo?

SOL je casual mesto, puno žamora i života. Nismo španski tapas, niti to želimo biti, već smo samo preuzeli običaj deljenja hrane. Budući da smo zapravo stvorili sebi nišu, naziv za ono što radimo ne postoji. Najlakše nam je bilo reći da smo tapas, a da ne potrošimo dodatnih 35 rečenica objašnjavajući koncept. Zato je "tapas na hrvatski" genijalan dodatak koji je smislio Tomo Ricov.

Koji je naš proizvod?

Naš proizvod je menu od 16-20 jela koji se menja sezonski, te vinska karta od 120 etiketa sa širokom ponudom vina na čaše.

Menú je naslonjen na hrvatsku tradicionalnu kuhinju i naše namirnice. Želja je bila stvoriti mesto u kojem će se posluživati hrana prepoznatljivih ukusa. Koketirali smo sa jelima poput paštice i interpretirali ih na način da zadrže izvorni ukus, a da im je forma lakša za deljenje. Ideja je da vizuelni utisak bude upečatljiv, a hrana vibrantna i poželjna za objavu na (tuđim) društvenim mrežama koje su, uz naše, ogroman promotivni saveznik. Naša hrana podstiče na razgovor jer svi isprobavaju sve i upoređuju, za razliku od klasičnih restorana u kojima ljudi ispred sebe dobijaju hranu koju u pravilu ne dele. Servis nam je casual, ali volimo preuzeti neke fine dining postulate, poput objašnjavanja hrane. Otvoreni smo od podne, zadnju rezervaciju primamo u 21.00. Restoran u ponoći zatvaramo, i nedeljom i nekim praznicima NE RADIMO.

Ko je naša publika?

Gradeći koncept, ideja je bila da zahvatim što širu publiku i razloge posete. Imamo vrlo široku generacijsku zastupljenost. Casual i poslovni segment su jednako zastupljeni. Uglavnom dominiraju žene kojih je oko 70%. Dece imamo vrlo malo ili gotovo nikako. Nismo friendly za žurke, venčanja i proslave rođendana, koji po pravilu zahtevaju konzervativniji pristup. Vrlo smo popularni kod poslovnog segmenta kada dolaze posetioci iz inostranstva, a koncept je

idealna za turiste koji uvek žele autentično eno/gastro iskustvo.

Koja je naša cena?

Od prvog trenutka sam znao da želim fer mesto, da svi mogu priuštiti dolazak u SOL, i da izađu s osećajem da su dobili vrednost za novac. Naravno da biznis mora biti profitabilan i sve je teže održavati balans zbog rasta cena energenata, najma, namirnica i rada. Zato je prodaja i odnos sa gostima ključ uspeha.

Dakle, imamo proizvod, a kako ga prodati?

KOLEKTIVNO SAMOPOUZDANJE

Bez samopouzdanja osoblja prodaja je u ugostiteljstvu nemoguća. Bar ne onakva kakva je biznisu potrebna za uspeh. Mi se ne bavimo uvaljivanjem, već pokušavamo adekvatnom komunikacijom shvatiti s kim imamo posla. Želimo prilagoditi pristup, ne bi li zajedničkim jezikom došli do rešenja dobrog za gosta, ali i naš biznis. Tri stvari su bitne.

1. Pametno pozicioniranje cena Cena mora biti odraz samopouzdanja i zato su najbolji restorani skupi. Imaju najbolje namirnice, ulažu u znanje, imaju dobro trenirano i plaćeno osoblje, inventar im je vrhunski i jako puno košta. Još ako je u pitanju top lokacija ili objekat skup za održavanje - cene idu u nebo.



AKO JE PROIZVOD LOŠ ILI KRIVO
CENOVNO POZICIONIRAN,
KVALITETNO OSOBLJE NEĆE GA
PRODAVATI JER NE ŽELE DA TO UTIČE
NA NJIHOV ODNOS SA GOSTIMA.
AKO VASI LJUDI NEMAJU "I BELIVE"
MENTALITET, ZABORAVITE NA PRODAJU

Kada se cenovno pozicionirate, morate biti svesni da ste na početku jako ranjivi. Osoblje vam je novo i nedovoljno testirano, a greške jako puno koštaju jer je u pitanju prvi



MAGNETNA BOJA

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

To nudi širok spektar neverovatnih mogućnosti za upotrebu magneta 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) magneta 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

utisak. Morate biti svesni svojih slabosti, spremni na greške i ispravljanje istih. Još zapravo ne znate s kim imate posla i koji su njihovi realni kapaciteti, a to saznate na teži način - u servisu i pred gostima. Ako ste se cenovno pametno pozicionirali imaćete 2 velika benefita:

➤ **Konzument ne reaguje jednako na greške ako je cena korektna, ili ako je cena postavljena tako da je greška nedopustiva.** Lakše je ispravljati situacije u kojima se vidi da ste skromni i fer, nego one gde se ljudi osećaju prevareno.

➤ **Osoblje zna kada ste fer.** Ako ste pametno birali saradnike i odabrali ljude kojima je do gosta stalo, takvi NIKADA ne žele prodavati stvari iza kojih ne mogu stati. Ono što nije fer – ne prolazi. Sa gostima morate stvoriti zaštitnički osećaj i osećaj poverenja. Ako je proizvod loš ili krivo cenovno pozicioniran, kvalitetno osoblje neće ga prodavati jer ne žele da to utiče na njihov odnos sa gostima. Ako vaši ljudi nemaju "I believe" mentalitet, zaboravite na prodaju. Kvalitetno osoblje radi u kuturi u kojoj se ne uvaljuje i podvaljuje.

Kao što sam već rekao, cena mora biti odraz samopouzdanja i kvaliteta. Ako postajete bolji i ambiciozniji, dižete standarde i ulažete više u osoblje i inventar – tražiti od gostiju da to plate nešto više potpuno je opravdano.

2. Trening osoblja Product knowledge esencijalan je za kvalitetnu prodaju. Nakon 2 godine rada platili smo svim zaposlenima u servisu sommelijski kurs. Cilj je da im ulaganjem u znanje razbijemo tremu od komunikacije i time im dižemo samopouzdanje. Znajući više o vinu, lakše će ponuditi neke druge etikete osim onih koja su opšta mesta. Znajući što više termina, opisa vina i insajderskih informacija o vinu i hrani, dobijaju respekt od gostiju koji im zauzvrat poklanjaju poverenje. Imamo degustacije hrane, objašnjavanje menija i namirnica, i istrajni smo u tom procesu.

3. Strpljenje vlasnika Teška, ali neophodna disciplina. Spremite se na greške i ozbiljno testiranje strpljenja. Vaš odnos sa osobljem utiče na njihove performanse. Prodaja jako pati ako su ljudi pod pritiskom.

GOTOVO NIKO NIJE IDEALAN

U idealnim prilikama napravili ste sve potrebno da stvari funkcionišu. Ili bar to mislite.

Naravno, to NIKAD nije slučaj jer radite s ljudima, a ne robotima. Osim ogromnog



KONZUMENT NE REAGUJE JEDNAKO NA GREŠKE AKO JE CENA KOREKTNNA, ILI AKO JE CENA POSTAVLJENA TAKO DA JE GREŠKA NEDOPUSTIVA. LAKŠE JE ISPRAVLJATI SITUACIJE U KOJIMA SE VIDI DA STE SKROMNI I FER, NEGO ONE GDE SE LJUDI OSEĆAJU PREVARENO

znanja i socijalne inteligencije, potrebni su nadljudsko strpljenje i upornost da bi se posao ustrojio da iole liči na nešto podnošljivo. Pritisak mora biti konstantan, ali odmeren. Mnogi poslodavci i radnici su daleko od idealnog. Pobjednici su oni koji shvataju da nemaju iste interese, ali imaju iste ciljeve i podrede im se - zadovoljstvo gostiju je jedan od njih.

Ako ste temeljno prošli sve korake na redu su gosti. Prilikom prodaje imate nekoliko aduta koji su vam konstantno na raspolaganju.

1. Izgled Ne želim se uplitati u filozofiju lepote i izgleda. Postoje studije koje sigurno daju prednost ljudima koje smatramo lepima ali tehnički gledano, za nas je izgled nešto drugo. Urednost, čistoća i visoki stepen lične higijene. Ljudi ne primećuju kad je sve u redu, ali primećuju kad nije. Ispreglanu košulju ne primećujemo – zgužvanu. Čisto, ne – flekavo, da... Ko želi u restoranu gledati neurednu osobu koja ga služi, a još manje slušati od takve preporuke?

2. Ljubaznost Osmeh je deo naše uniforme, a često je tu uniformu jako, jako teško nositi. Konobarisanje je pozornica, teatar,

show i vi svojom ličnošću kreirate atmosferu u svom reonu. Pravilo je da će gosti biti otvoreniji prema konobarima koji su u servisu vedri, srdačni i komunikativni. Sistem poverenja uspostavlja se prvim utiskom. Dovoljno je adekvatnim tonom i izrazom lica poželeti nekome dobrodošlicu i gledati kojim intenzitetom odgovaraju, kakav im je govor tela i izraz lica. Koliko je gostima bitan naš nastup – nama je još bitniji njihov. Ljubaznost je šarmantna i uvek je u modi – ali i perceptivnost.

3. Znanje Ljudi vole kada imaju pitanje u servisu, a dobiju konkretan, autoritativan i kratak odgovor. Precizni i kratki odgovori optimizuju vreme provedeno za stolom, a time management u servisu je jako bitan. Za tako precizne informacije potrebno je

veliko znanje i mogućnost da se procesuiru u što kraćem roku. Vrlo često taj kvalitet zovemo "short and sweet".

4. Organizacione veštine Tehničko znanje servisa i osećaj za vreme moraju znati svi. Šarm i znanje vas mogu vaditi neko vreme – ali trajavost, aljkavost i neorganizovanost iritiraju, i vrlo su приметni.

5. Smirenost i strpljenje Na bilo kakvo pokazivanje iritacije i nestrpljivosti ne gleda se sa razumevanjem, ni odobravanjem. Ljudima ste na raspolaganju i ne smete pokazati te dve emocije. Ima različitih karaktera, te sporih i neodlučnih ljudi koji zahtevaju više pažnje. Strpljivost i samokontrola dva su moćna štita od svih situacija.

Iako bi se iz teksta dao naslutiti pesimizam i negativno razmišljanje, ja samo ne volim lupetati ružičastu pozitivu bez ikakvog uporišta. Probleme treba jasno reći i ukazati na njih da bi se počeli rešavati. Biti preduzetnik je biti optimista. Pokrenuti posao i ulagati svaki dan svoj ugled, živce i novac je definicija optimizma. Ili ludosti. Biti malo lud pomaže. Za ugostiteljstvo morate imati mentalitet bagera i zen mirnoću. Prvo imam. Na drugom radim. *

KREIRANJE KONCEPTA I PONUDE PRVE SU DVE STVARI KOJE MORATE NAPRAVITI AKO IMATE (BOLESNU) ŽELJU BAVITI SE UGOSTITELJSTVOM. DA BI UOPSTE DOSLI U POZICIJU DA NEŠTO PRODATE, MORATE ZNATI ŠTA PRODAJETE. KO STE? KOJI JE VAŠ PROIZVOD? KO JE VAŠA PUBLIKA? KOJA JE VAŠA CENA?



Vrhunsko Smoothie & Milkshake iskustvo

Kompanija **Dirafrost** vodeći je proizvođač voćnih proizvoda u svetu, a u ponudi ima široki asortiman zamrznutog voća, pirea, coulia-ja i voćnih smoothie - specijaliteta, namenjenih za maloprodaju, pekarsku veleprodaju i industriju.

Dirafrost vrhunsko Smoothie & Milkshake iskustvo, čine pojedinačne voćne porcije, mešavine smrznutog voća, u kesicama od 150g x15 kom, bez potrebe za čišćenjem, sečenjem svežeg voća ili merenja porcija. Upakovana porcija je dovoljna za 1 veliki ili 2 obična smutija, uz zagarantovan kvalitet. Pojedinačne porcije spremne su za par trenutaka! 100% prirodno, bez konzervansa, samo voće. I, samo **SILBO**, koji je zadužen za distribuciju **Dirafrost** proizvoda



SALAŠ KOD STARE DUNJE

UGOSTITELJSKA KOMUNA SA MIRISOM TRADICIJE

TIK UZ DRUM, NA JEDNOM BANATSKOM BREGU SMESTIO SE SALAŠ KOD STARE DUNJE, MESTO IZ MAŠTE NENADA ČAVIĆA

TEKST: HAOŽI JOVAN MRĐENOVIĆ FOTO: SALAŠ TRIP ADVISOR

jul/avgust 2024

76

Salaš kod Stare Dunje je otvoren 1. maja 2018. godine. Neki kažu da od imena objekata zavisi i njegova sudbina. Ime ovog salaša je nastalo zbog stoletnih dunja zasađenih na ovom prelepom placu, koji se nalazi na Beogradskom putu. To je put između Beograda i Zrenjanina, u Stajićevskom ataru, tik uz čuvenu Carsku baru – carstvo flore i faune na svetskom nivou. Interesantna je priča o nastanku ovog uglednog salaša.

MESTO ZA MAŠTI NA VOLJU

Tvorac svega je Nenad Čavić, čovek nemirnog duha i izvanrednih ideja. Držao je Nenad nekoliko restorana na području Zrenjanina ali sve vreme je bio zaokupljen idejom da napravi nešto veliko i lepo, mesto gde će moći da da mašti na volju i gde će moći da pokaže svoje ugostiteljsko umeće.

Kada je ugledao tablu da se prodaje vikendica na Beogradskom putu, srce mu je zaigralo. Obišao je ceo plac i shvatio da je na mestu o kome je sanjao. Mala vikendica na

placu od 1 ha, kuća na bregu sa prelepim pogledom na sve strane. Pošto je informacija o prodaji ovog parčeta raja došla do pravog kupca, Nenad je smakao oglasnu tablu sa ograde placa i smestio je u gepek svog automobila, kako bi prodavca placa poštdeo bespotrebnog živciranja zbog preterane znatiželje građana. Pogađanje oko cene imanja je nekako završeno. Nije Nenad bio vlasnik velikih para ali je smatrao da će njegova velika želja uspeti da pobeđi sve nedaće. Tako se i dogodilo. Našao je arhitektu entuzijastu koji je želeo da pokaže svoj talenat i nadahnuće. Krenuo je radosni hod po mukama. Gradio se salaš. Upredo sa gradnjom salaša okupljao se i trenirao personal. Pravila se ekipa koja će biti kadra da iznese ovoliki posao bez roptanja.

KOD DUNJE JE ZAJEDNIČKA KUĆA

Ideja arhitekta i Nenadova je bila da restoranski deo bude sagrađen na brežuljku; da se i sa leve i sa desne strane izgrade krušne peći, roštilji, sačevi, pušnice; da gosti odmah vide šta se sprema i da već kod prvog

kontakta sa restoranom osećaju božanstvene mirise domaće kuhinje. Salaš kod Stare Dunje je jedna mala komuna koja broji tridesetak ljudi. Zaposleni svojataju i vole ovo mesto. Za četiri godine niko nije napustio posao i promenio kolektiv. A i zašto bi? Radnici sami biraju kada će da koriste godišnji odmor; svi imaju plaćen prevoz od kuće do posla i od posla do kuće. Zajedno rešavaju sve probleme. Organizuju zajedničke posete znamenitim ugostiteljskim objektima u drugim državama u okruženju. Deci zaposlenih su na raspolaganju igrališta i drugi prostor na salašu. Nikome nije neobično da mama dovede dete na posao jer salaš smatraju zajedničkom kućom. Na Salaš kod Stare Dunje arhitekta je vrlo maštovito uklopio tradicionalnu arhitekturu i najsavremenija rešenja, koja obezbeđuju savršeni komfor svakom gostu. Fascinantno je da Salaš kod Stare Dunje može da primi trista gostiju i da svima bude udobno. Posebna atrakcija je vinski podrum, koji je jedno intimnije mesto za pedesetak gostiju. Roditelji sa malom decom mogu da budu bezbrižni pošto salaš ima veliko igralište za decu sa svim spravama



koje deca obožavaju.

Salaš je građen pune tri godine, od 2015. do 2018. godine. Sve vreme gradnje krila se namena objekta. Kada je otvoren, 1. maja 2018. godine, počeo je da radi punom parom. Tražila se slobodna stolica. Međutim, došla je korona koja je promenila mnogo toga. Danak je platio posao, a danak je platio i gazda Nenad. Na najdirektniji način je upoznao gadnu stranu ove opake bolesti. Upoznao je i moći i svojstva respiratora. Prošla je bolest ali posledice su ostale. Energija i Nenadov radni elan su smanjeni ali mladi kolektiv je uspeo da podigne posao na stari nivo. Salaš se vratio na ono stanje pre korone. Organizuju se uspešno razne svetkovine, slavlja, manifestacije. Jednom rečju, sve što čovek zamisli a da je vezano za jelo i piće, muziku, igru i vrhunsko raspoloženje, ovde je svakodnevica.

OVDE SE VOLI POSAO I POŠTUJE GOST

Posao vodi tridesetak mladih ljudi, na čelu sa Vladanom Mijićem, mladićem starim 33 godine, čovekom nemirnog duha koji se kalio pored Nenada još u Zrenjaninu, u restoranu Citadela. Odlazio je Vladan svojim putem. Odlazio, ali se i vraćao. Skrasio se, izgleda, na Salašu kod Stare Dunje jer odavde niko ne odlazi. Zahvalan je, mladi Vladan, Nenadu Čaviću što mu je nesebično otkrivao tajne ugostiteljskog zanata

jer je uz njega naučio kako se voli posao i poštuje gost. Gosti tu ljubav najpre uoče i zbog toga pokazuju svakim gestom veliku zahvalnost. Vladan je već sada zaokupljen pripremom salašarskog vinskog festivala koji, se održava 14. septembra. Sjatiće se tu silan svet. Proizvođači ovog božijeg nektara i ljubitelji dobre kapljice. Inače, na Salašu kod Stare Dunje služe se samo vina sa našeg područja. To je prilika da se vidi kakvim blagom raspolaže ovo podneblje. Mesec-dva posle ove manifestacije počinje svinjokolj, koji je prošle godine trajao 13 dana. Tu gosti mogu da uživaju u domaćim specijalitetima koji se nude u dane svinjokoja, a mogu i da učestvuju u spremanju istih. Petkom, subotom i nedeljom gosti mogu da uživaju u živoj svirci renomiranih orkestara.

TRADICIONALNA JELA U PUNOM SJAJU

Na meniju Salaša kod Stare Dunje nalaze se tradicionalna jela naših krajeva, spremljena na starinski način – od domaćih namirnica, koje proizvode vredni domaćini iz ovog dela Banata. Sve je domaće, i sve je sveže. Ovaj eminentni salaš nema zamrzivače, niti ima namirnice koje dugo stoje. Drže se pravila da je bolje da nečega nestane, nego da se vuče po magacinima. Šta nudi svojim gostima Salaš kod Stare Dunje?

Supe, čorbe, mađarsku ljutu gulaš čorbu, topla predjela, kuvana jela, gulaše, paprikaše, pasulj, sarme, svadbarski kupus, podvarak, ečansku pljeskavicu, petrovačku kobaju, razne medaljone, pileće belo, Sosin oval, Babin roštilj, Dunjin ražnjić, piletinu ispod sača, jagnjetinu ispod sača, dimljena rebra, međena rebra, dimljene butkice ispod sača, petrovgradsku šniclu, ćuretina s mlincima, ovčiju pljeskavicu, kobasicu od mangulice, vrat od mangulice u sosu od šarenog bibera, razna hladna predjela, vojvođanske šunke, selekciju vojvođanskih sireva. Jednom rečju, nema šta nema. Nakon svega, poslastice razne, domaće. Vaše je samo da dodete. *



HADŽI JOVAN MRĐENović

kolumnista magazina
CafeBar & Restoran



U TOKU JE SJATNA HEINZ PROMOCIJA!

- ✓ ako nemate Heinz u svom HoReCa objektu pozovite nas ☎
- ✓ ako ga imate a nije vidljivo izložen na pultu ili stolu - pozovite nas ☎
- ✓ a kada vam se klijenti vrate i traže još - opet nas pozovite ☎

Iskoristite aktuelnu promociju i izložite Heinz proizvode u novim i originalno brendiranim Heinz držačima za proizvode.

Za sve informacije o promociji - pozovite našeg prodajnog predstavnika.

Uvoznik i distributer za HoReCa sektor: **M&L International d.o.o., Ulica Oslobođenja 29, Rakovica, 11090 Beograd, +381 11 356 4397, office@mlinternational.rs, www.mlinternational.rs**



CERMAT

Umetnost zvana sladoled

Cermat je uspešna priča iz Bitolja - mali porodični biznis koji postaje lider među proizvođačima sladoleda i smrznutih proizvoda u regionu. Danas, moderna evropska kompanija **Cermat** prati svetske trendove i kontinuirano se usavršava u umetnosti zvanoj sladoled. Snaga inovativnosti u majstorskoj proizvodnji i posvećenost stalnom razvoju, radoznalosti i hrabrosti u istraživanju i kombinovanju ukusa, zadovoljava želje najprobirljivijih potrošača. Savršen izbor za sve ljubitelje slatkog osveženja, ukusni sladoledi **KARESSA, VARIAGATO, METROPOLI**, donose neodoljive kombinacije kremaste teksture i bogatog ukusa - čokolade, vanile, jagode, banane, lešnika, straccitelle i drugih aroma. Ugostiteljska pakovanja mogu se naći u ponudi od 5000 ml. **Distributer: Silbo**

Tis snabdevanje

MAKEDONSKI SIREVI



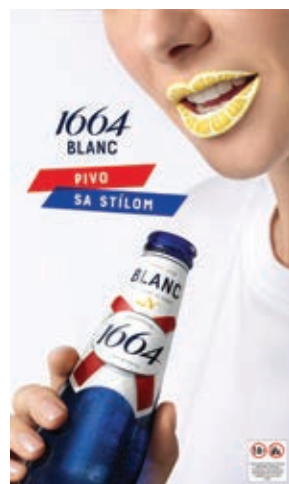
Ponosno vam predstavljamo našu paletu vrhunskih makedonskih sireva:

- 1. KRAVLJI SIR** - Tradicionalni sir od punomasnog sirovog mleka sa planine Mavrovo.
- 2. OVČIJI SIR** - Tradicionalan vrhunski sir od punomasnog sirovog ovčijeg mleka.
- 3. MEŠANI SIR** - Punomasni sir od ovčijeg i kravljeg mleka nežne teksture i vrhunskog ukusa.
- 4. KOZJI SIR** - Od 100% kozjeg mleka po tradicionalnoj recepturi.
- 5. BIJENI SIR** - Bijeni sir se proizvodi od mešavine ovčijeg, kravljeg mleka i kozjeg mleka koji se pravi po tradicionalnoj recepturi koja datira od davnina.
- 6. MEŠANI KAČKAVALJ** - Najbolji izvor za sve ljubitelje sira vrhunskog kvaliteta. Sa pažljivo izbalansiranom kombinacijom ovčijeg i kravljeg mleka. Bogat ukus i blago slan.



- 7. MAVROVKA** - Tvrdi kravljji sir napravljen od pasterizovanog kravljeg mleka sa malim dodacima biljnog porekla. Savršeno ide u sve salate, kao i uz masline i maslinovo ulje.

Tis snabdevanje doo, Vinogradska 166a, Novi Beograd, +381 63 211 404; tissnabdevanje@gmail.com



1664 BLANC PIVO SA STILOM

Kada se pomisli na Francusku, lista simbola je zaista dugačka: od kulture, umetnosti, hrane, do vina i kulinarske elegancije. Međutim, jedan brend se ističe kao epitet svega što Francuska predstavlja - **1664 Blanc**. Ovaj francuski brend nije samo pivo, već simbol umetnosti i jedinstvenosti.

U srcu svake čaše 1664 Blanc krije se priča o stilu i prefinjenosti. Sa svojom jedinstvenom aromom karamela, osvežavajućom citrusnom notom i suptilnim dodatkom korijandera, ovo pivo postaje prava umetnost u svetu pivarstva.

Svojim osvežavajućim ukusom, 1664 Blanc je sinonim za sofisticiranost i eleganciju, ispunjavajući svaki trenutak sa ukusom i stilom.

Neobična formula 1664 Blanc piva, koja mu pored jedinstvenog ukusa daje postojanu gustinu i neodoljivu boju čilbara, idealan je saveznik za sve vrste gastronomskih specijaliteta.

Na kraju, ali ne manje bitno, 1664 Blanc se ističe i svojom prepoznatljivom ambalažom. Besprekorne spoljne linije, uz rojal plavu boju flaše kao zaštitni znak, ukazuju na njegovo plemenito poreklo i nepogrešivo privlače svetla pozornice. Prepuštajući se ovom pivu, uplovite u svet elegancije i uživajte u svakom gutljaju.

KEČAP

Nov proizvod u širokom asortimanu naših proizvoda za HORECA profesionalne kupce.

www.rasprodukt.com, office@rasprodukt.com

Dunavska 193c, Požarevac, Telefon: 012/554572



Café Bar & MIXOLOGY

JUST OPEN

TYMAN LOUNGE * VOLNA
BAR * ČETIRI COFFEE &
BAR * NAR BAR * SOL
EXPRESS * VERA * TEEL
* MONO * BLANCA *
COGNITO

REGIONALNI
SUSRET
BARMENA

**COPY
TASTE NO1**

**SIETE
LEGUAS**
TEKILA ZA DUGO
TOPLO LETO

FOOD

IKONA LUKSUZA
OBAVIJENA
PLAVICASTIM DIMOM
ZINO DAVIDOFF



**SCHWEPPES
MIXOLOGY**
POBEDA OGNJENA
KITALJEVIĆA

**SHANKY'S
WHIP**
LIKER NA BAZI
IRSKOG VISKIJA

NEGRONI

TREĆU GODINU ZAREDOM, OVAJ KLASIK
JE APSOLUTNI POBEDNIK PO PRODAJI U
SVETSKIM BAROVIMA



94

SADRŽAJ

- 81 **SCHWEPPES MIXOLOGY**
Pobeda Ognjena Kitaljevića
- 82 **SHANKY'S WHIP**
Liker na bazi irskog viskija
- 84 **REGIONALNI SUSRET**
COPY TASTE NO1
- 86 **TYMAN LOUNGE & BAR**
VOLNA BAR
ČETIRI COFFEE & BAR
- 87 **NAR BAR**
SOL EXPRESS & BAR
- 88 **VERA CAFE**
TEEL CAFE
- 89 **MONO CAFE**
BLANCA CAFE
COGNITO COFFE
- 91 **SIETE LEGUAS**
Tekila za dugo toplo leto
- 92 **ZINO DAVIDOFF**
Ikona luksuza obavijena plavičastim dimom
- 94 **NAJPRODAVANIJ**
Negroni i njegove inkarnacije

PRIJAVITE SA NA NEWSLETTER

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



www.cafebarrestoran.rs

Budite u toku sa najnovijim vestima iz restoranskog i barskog biznisa



one
sip

MICHTER'S VISKI

Premijerno na našem tržištu

Veliko nam je zadovoljstvo da vas obavestimo da je kompanija **One Sip doo** zaključila partnerski ugovor o distribuciji Michter's viskija za tržišta Srbije i Crne Gore. Michter's viskiji su sinonim za vrhunski kvalitet i dve godine za redom su, u globalnoj anketi HoReCa eksperata širom sveta koju organizuje Drinks International, proglašeni za najcenjeniji viski na svetu.

Boca Michter's burbona je najskuplja boca burbona prodana ikada, a bure Michter's američkog viskija je najskuplje bure sa američkog kontinenta prodato u londonskom Sotbiju. Michter's nikada ne pravi kompromise sa kvalitetom i trošak proizvodnje se stavlja u drugi plan zarad dobijanja superiornog viskija.

Michter's je dostupan u varijantama:

- Michter's US★1 Kentucky Straight Bourbon
- Michter's US★1 Kentucky Straight Rye
- Michter's US★1 Sour Mash
- Michter's US★1 American Whiskey

Ostale varijante koje uključuju Michter's 10YO, 20YO i 25YO su zbog izuzetne potražnje i ograničenih količina dostupne samo po porudžbini. Za sve informacije oko uslova nabavke molimo vas da nam se obratite putem email adrese office@premiumbar.rs ili na broj telefona +381 65 279 1666



**Novo na
tržištu!**



TRIPKOVIĆ SOK OD BOROVNICE

– samo prirodno i moćno!

Gazdinstvo Tripković plasiralo je novi, sveže cedeni, matični sok od borovnice koja se odgaja u strogo kontrolisanim uslovima. Pored standardnog, u ponudi je i HoReCa pakovanje od 0.2L. Sok je apsolutno čist i ne sadrži bilo kakve aditive, šećer niti konzervanse.

www.tripkovic.rs

Kontakt i porudžbine na tel: +381 69 601 982

OGNJENOVA ZLATNA POSVETA OCU

U BEOGRADU JE ODRŽAN PETI SCHWEPPESES MIXOLOGY, REGIONALNO TAKMIČENJE U PRAVLJENJU KOKTELA, NA KOJEM JE POBEDIO OGNJEN KITALJEVIĆ SA KOKTELOM PAPA'S GOLDEN TRIBUTE

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ, FOTO: SCHWEPPESES



Peto po redu Schwegges Mixology takmičenje u pravljenju koktela zvanično je dobilo svog novog šampiona. U velikom finalu održanom u Beogradu, među šesnaest vrhunskih bartendera iz regiona, koji su svojim umećem zaslužili da dođu do samog kraja takmičenja, žiri je izabrao najboljeg među najboljima.

Reč je o Ognjenu Kitaljeviću iz Beograda koji se predstavio koktelom Papa's Golden Tribute. Ognjena, kao pobednika, čeka vredna nagrada – sedmodnevno putovanje u London i prilika da unapredi svoje veštine uz edukacije sa evropskim Schwegges ambasadorima, kao i da stekne iskustvo rada u najpopularnijim londonskim koktel-barovima. Drugo mesto pripalo je Anji Tojčić, dok je treće mesto zauzeo Luka Popović. Uz luksuzni set barmenske opreme, troje najboljih dobijaju i putovanje u Atinu na čuveni Athens Bar Show.

„Schwegges Mixology je još jednom, peti put u nizu, uspeo da opravda očekivanja, okupivši na jednom mestu najbolje predstavnike bartendinga iz zemalja učesnica. Ponosni smo što iz godine u godinu imamo priliku da pratimo rast ovog takmičenja, a njegov značaj ostaće i ubuduće primaran kada je reč o razvoju i popularizaciji domaćeg i regionalnog bartendinga“, izjavila je ovom prilikom Aleksandra Todorović, Marketing menadžer u Coca-Cola kompaniji. Ovogodišnje Schwegges Mixology takmičenje, pored prava na učestvovanje barmena iz Crne Gore i Severne Makedonije, dobilo je još dve novine. Naime, po prvi put je izglasan favorit publike i njegovo ime je Jovan Belobrkić, a Schwegges je svečano imenovao i svog prvog Brand ambasadora za Srbiju. Reč

je o poznatom imenu domaćeg bartendinga i pobedniku prvog Schwegges Mixology takmičenja iz 2018. godine, Marku Miladinoviću.



PAPA'S GOLDEN TRIBUTE

by Ognjen Kitaljević

- ◆ 50 ml Woodford Reserve Rye infused with turmeric
- ◆ 50 ml Pomegranate Schrub
- ◆ 20 ml Homemade Cordial - carrots, blackberries, blackcurrants
- ◆ 4 dashes Angostura Bitters
- ◆ Top up Schwegges Bitter Lemon
- Garnish: Tangerine rim + blackcurrants

81
CAFÉBAR



SLOBODANKA

by Anja Tojčić

- ◆ 50 ml Tequila Herradura Blanco
- ◆ 40 ml Grapefruit Chilli cordial
- ◆ 5 ml Eucalyptus syrup
- ◆ Top up Schwegges Bitter Lemon
- ◆ Kiwi Perfume



EL FRUTTO DE LA PRIMAVERA

by Luka Popović

- ◆ 30 ml Tequila Herradura Anejo
- ◆ 20 ml St. Germain
- ◆ 20 ml Cordial Blackberry&Cherry
- ◆ 1 dash Rhubarb Bitter
- ◆ Top up Schwegges Bitter Lemon
- Garnish: Jalapeno & salt powder and Cherry

SHANKY'S WHIP

LIKER NA
BAZI IRSKOG
VISKIJA,
VANILE I
KARAMELE

SHANKY'S WHIP JE NAJVEĆE
IZNENAĐENJE NA SCENI PREMIUM
ALKOHOLNIH PIĆA U POSLEDNJE
DVE GODINE

Shanky's Whip je liker na bazi irskog viskija, vanile i karamele koji je svojim izgledom, a pre svega neverovatnim ukusom, jednostavno zatekao potrošače širom sveta. Činjenica da je za manje od dve godine dostigao preko milion prodatih boca u više od 80 zemalja sveta svedoči o brzini kojom je Shanky's osvajao nepca širom planete. Jedinstveno ukusan, može se konzumirati u većem broju prilika nego jedan poznati liker. Od kafe sa par kapi Shanky-ja, preko ledeno hladnog šota, do vrhunskog Espresso martinija ili pravog klubskog pića u kibli punoj leda. Ako ga do sad niste probali, morate!

SHANKY'S WHIP OLD FASHIONED

SASTOJCI:

- ◆ 6 cl Shanky's Whip
- ◆ 2 kapi Angostura bitera
- ◆ 1 mala kocka šećera
- ◆ kora pomorandže
- ◆ led
- ◆ Starlino trešnjica za dekoraciju

PRIPREMA:

Kocku šećera staviti u čašu za hlađenje, te dodati dve kapi

bitera direktno na šećer. Dodati malo mlake vode i nežno mešati dok se šećer ne rastopi. Dodati led, pa sipati Shanky's preko leda. Mešati 30 sekundi. Osloboditi ulja iz pomorandžine kore stiskom iznad čaše, zatim koru ubaciti u čašu. Ukrasiti sa Starlino Maraschino trešnjicom.

82
CAFÉBAR



SHANKY'S ESPRESSO MARTINI

SASTOJCI:

- ◆ 6 cl Shanky's Whip likera
- ◆ 3 cl votke
- ◆ 3 cl espresso kafe
- ◆ 3 zrna kafe

PRIPREMA:

Staviti led u šejker. Dodati shanky's, votku i espresso kafu. Snažno šejkovati dok se svi sastojci dobro izmešaju i rashlade. Proceđeno servirati u martini čaši i ukrasiti sa zrnima kafe.



SHANKY'S WHIP ON THE ROCKS

Viski čašu napuniti ledom. Preliti sa 60 cl Shanky's Whip. Uživati.



SHANKY'S WHIP™

DELICIOUS IN COFFEE DRINKS
OR AS A CHILLED SHOT!

TRADE
MARK



IRISH COFFEE



ESPRESSO
MARTINI



SHANKY'S
& COLA



CHILLED
SHOTS

THE ORIGINAL BLACK
LIQUEUR AND WHISKEY BLEND

MADE IN IRELAND

COPY TASTE NO 1

ZAGREB JE NEDAVNO BIO CENTAR REGIONALNOG SUSRETA BAROVA I BARMENA, A NAŠU ZEMLJU JE PREDSTAVLJAO LAZAR POPOVIĆ, BARMEN RIDDLE BARA

TEKST: ĐURDINA ČEKOVIĆ FOTO: PRIVATNA ARHIVA



LAZAR POPOVIĆ
RIDDLE BAR



“NI ORGANIZATORI NISU BILI SVESNI KOLIKO ĆE DOGAĐAJ BITI PROpraćen. DOKAZ ZA TO JESTE DA JE VEĆINA BAROVA OSTALA BEZ SVOJIH KREACIJA I PRIPREME VEĆ OKO 21 ČAS, A PLANIRANO JE DA DOGAĐAJ TRAJE DO 23 ČASA”

Lazar Popović, barmen Riddle bara, kulnog mesta beogradske barske scene se nedavno vratio sa regionalnog susreta barova i barmena u Zagrebu. Lazar je predstavljao Riddle, a i našu zemlju na prvom Copy Taste Eventu. Kroz priču o jedinstvenom iskustvu učešća na ovom događaju, Lazar je sa čitaocima magazina Cafe Bar & Restoran podelio svoje utiske o tome koliko se razlikuju preferencije hrvatske, slovenačke i domaće publike, zašto su ovakvi tipovi povezivanja važni za ugostiteljsku industriju i afirmaciju barske kulture na ovim prostorima, ali i povezivanje ljudi na nekom višem nivou. I dok se mnogo više govori o različitim regionalnim seminarima, konferencijama, događajima koji okupljaju stručnjake iz nekih drugih industrija, Lazar nam je ovog puta skrenuo pažnju na to kako izgleda sličan tip okupljanja stručnjaka za pravljenje jedinstvenih i autentičnih koktel kreacija.

■ Bio si deo Copy Taste Eventa održanog u Zagrebu, koji je okupio vodeće regionalne barove i njihove predstavnike. Reci nam nešto više o ovakvoj vrsti susreta.

Ovo je prvi Copy Taste koji je organizovan na regionalnom nivou. Nešto najbližije sa čim mogu da uporedim ovaj događaj je Bar Show, koji se organizuje u više gradova tokom godine. Sedam barova iz



regiona se okupilo ove godine u Zagrebu. Ljubljani je predstavljao Silk and Fizz bar, iz Banja Luke su došli iz Okosh Bokosh bara, iz Splita je stigla ekipa iz Strings bara. Kokotov Rep bar je predstavljao Crnu Goru, Albaniju Nouvelle Vouge, a Severnu Makedoniju Casa bar. Barovi su dobili priliku da na najbolji i sebi svojstven način predstave svoje ideje i kreacije. U

sklopu kluba na otvorenom, sedam barova se našlo na istom mestu, gde su imali postavljen bar i gde su gosti mogli da biraju i probaju nove ukuse.

■ Ko je bio inicijator i organizator ovog eventa?

U ovom slučaju cela ideja i inicijativa je potekla od zagrebačkog bara Peaches and Cream u saradnji sa Gentleman Jack brendom. Baš njima želim da se zahvalim na pozivu i organizovanju ovakvih susreta.



KOKOTOV REP, CRNA GORA



CASA BAR, S. MAKEDONIJA



SILK AND FIZZ, SLOVENIJA



NOUVELE VAGE, ALBANIJA



OKOSH BOKOSH, BIH



STRINGS BAR, HRVATSKA



Best Bars i Top 500 Bars, od kojih može mnogo da se nauči, a i dobije neka konkretnija slika gde se region nalazi na mapi svetske koktel scene. Sa druge strane, ovakvim stvarima ću se uvek rado odazvati. Iz ovakvih susreta uvek proizide nešto lepo, u vidu prijateljstva, a i uzajamne posete.

■ Koja je najupečatljivija priča ili iskustvo sa ovog gostovanja koje bi podelio sa nama? Da li se desilo nešto što ti je posebno ostalo u sećanju, neka anegdota?

Ono što bih prvo izdvojio je definitivno što ni organizatori nisu bili svesni koliko će susret i cela priča biti ispraćeni i koliko je ovo, zapravo, nedostajalo barskoj sceni. Dokaz za to jeste da je većina barova ostala bez svojih kreacija i pripreme već oko 21 čas, a planirano je da traje do 23 časa. Riddle je imao sreće što je prethodni dan gostovao u baru Ten22 pa smo odlučili da za oba dana ne pravimo iste koktele i iskoristili pripremu prethodnog dana i radili ono što najbolje znamo - pravimo pića na osnovu preferencija gosta.

■ I na kraju, planirate li u Srbiji uskoro nešto slično? Šta obožavatelji dobrih koktela i dobre zabave mogu da očekuju?

Ovakav vid dešavanja i približavanja barske kulture široj javnosti je svakako potreban. Što da ne, dobili smo dobar domaći zadatak, i na nama je da se potrudimo da ovako nešto zaživi i u Beogradu.

Dešavanja ove vrste treba što češće organizovati, i verujem da je ovo samo početak.

■ Za neupućene u barsku scenu i dešavanja na istoj, možeš li da nam daš neko poređenje sa nekim sličnim oblikom povezivanja i susreta u drugoj indrustriji?

Zamislite bilo koji seminar na kome govornici drže svoja predavanja. To je nešto najbliže sa čim bih mogao da uporedim, samo je razlika u tome što smo umesto predavanja, svi pravili koktele.

Takođe, jedna od dobrih stvari jeste to što su se i kolege iz regiona, koje do sada nisam imao priliku da upoznam, okupile na jednom mestu iz istog razloga - da razmenimo mišljenje i ideje, i upoznamo se sa drugačijim načinima i pristupima stvaranju koktela.

■ Kakve su komšije u odnosu na domaće goste? Da li si primetio razlike u preferencijama gostiju

između beogradske i hrvatske ili slovenačke barske scene?

Moram da priznam da nije bilo neke vidne i velike razlike. Kroz ovakva dešavanja, ograničeni smo na kreaciju tri koktela po izboru, koja dolaze baš iz našeg bara, kako ne bismo morali da selimo ceo inventar, nego da imamo dovoljno vremena za pripremu. Kriterijum za ta tri koktela najčešće jeste dopadljivost za širu javnost sa ciljem približavanja i davanja malog tizera za ono šta i kako u stvari mi radimo i pravimo.

■ Koja je najveća vrednost takvih povezivanja i gostovanja iz ugla profesionalnog barmena, a koja iz ugla Lazara Popovića, lika koji voli da se druži i upoznaje nove ljude?

Sigurno predstavljanje Riddle bara regionu, povezivanje i druženje sa kolegama koje ćemo, nadam se, ubrzo ugostiti u našem baru. Naravno na eventu su bili i predstavnici globalne mreže pod nazivom 50



**WEST CORK
DISTILLERS**

**NOVI WHISKEY NA
TRŽISTU SRBIJE I
CRNE GORE**

U sklopu ambicioznih planova za razvoj, kompanija One Sip je uspeła da na tržišta Srbije i Crne Gore dovede najbrže rastuću irsku destileriju - West Cork Distiller. Ovaj nezavisni i jedan od retkih originalno irskih proizvođača viskija je poslednjih godina prepoznat po svom hrabrom i inovativno pristupu proizvodnji i odležavanju viskija. Ono što ih, takođe ističe je izvanredan odnos cene i kvaliteta njihovih viskija, a koji dolazi od ideje vodilje osnivača WCD da prave "pošten viski koji je dostupan svima". Irski viski odležao u burbon buretu ili irski single malt viskiji odležali u rum, šeri, kalvados ili port buradima predstavljaju vrhunsko zadovoljstvo za svakog pravog poznavaoa viskija koji želi da iskorači van poznatih klišeja komercijalnih brendova i proba nešto novo sa "zelenog" ostrva.

Za sve informacije oko uslova nabavke molimo vas da nam se obratite putem email adrese office@premiumbar.rs ili na broj telefona +381 65 279 1666.



TYMAN LOUNGE & BAR

Prijatno mesto za opuštanje i druženje sa prijateljima, Tyman hookah lounge bar pozvao nas je da udahneimo njihovu jedinstvenu atmosferu. Poseban, šarmantan i dovoljno zadimljen ambijent, pored uživanja u nargilama donosi ništa manje uživanje u više od 15 vrsta koktela. Osoblje je ljubazno, profesionalno, prijatno i na usluzi. Andrej, naš barmen, je posetu učinio još ugodnijom zahvaljujući svojoj vješтини pripreme koktela i odličnom smislu za humor. Tyman je novo mesto vredno vaše pažnje. Naročito ako ste od onih koji uživaju u nargili. ■



IDENTITY

- ◆ Venizelisova 52, Beograd
- ◆ Radno vreme: 14.00-00.00, pet – subota 14.00-01.00
- ◆ IG @tyman___lounge

IDENTITY

- ◆ Dragoslava Jovanovića 13, Beograd
- ◆ Tel. +381 62 116 4751
- ◆ Radno vreme: 07.00-01.00
- ◆ IG @v_volne.beograd

VOLNA BAR



Iznenadenje sa kojim smo se nedavno susreli nalazi se u strogom centru Beograda. Volna bar je kafana sa domaćim likerima i specijalitetima domaće ruske kuhinje, mesto koje će vas zavesti srdačnom dobrodošlicom, prijatnom atmosferom, pristupačnim cenama hrane i pića itd. Čeburek nam je izmamio osmeh na lice. A liker od trešnje, umereno kiselkast i sa notom sete koja nas je podsetila na bakino slatko od trešanja, osmeh nam je i zadržao. Dobra atmosfera, ukusna hrana, izuzetno širok asortiman likera, vino i kokteli u čijoj pripremi možete uživati za šankom, jasno govore zašto ne smete zaobići Volna bar. ■

ČETIRI COFFEE & BAR

Nov lokal sa odličnom kafom i ništa manje prijatnim ambijentom smestio se u jednoj od najprometnijih beogradskih ulica. Kafić Četiri je mesto gde možete uživati u ležernoj atmosferi i opuštajućem časkanju sa prijateljima, dok ispijate šoljicu kvalitetne kafe ili čašu zanatskog piva. Ako se zateknete u prolazu ili ste u žurbi, kafu iz kafića Četiri možete poneti sa sobom i uživati usput. Ljubazna i brza usluga, zanatsko pivo, kvalitetna kafa, barista čiji latte je jedan od boljih koji smo ikada probali i lokacija odakle ste lako umreženi sa ostatkom grada odlična su preporuka da posetite novootvoreni kafić Četiri. ■



IDENTITY

- ◆ Kralja Milana 8, Beograd
- ◆ Tel. +381 65 909 9254
- ◆ Radno vreme: 07.30-21.00
- ◆ IG @kafic_cetiri

NAR BAR



Sirove kuglice od urmi i oraša-
Stih plodova i Mad Hatter čajevi
od lekovitog bilja su odličan spoj.
Limunade sa limetom, borovnica-
ma, malinama ili jagodama samo
su mali deo iz asortimana ovog
šarmantnog lokala. Kafe, veganski
kolači iz ponude poslastičarnice
Urma, hladno ceđeni sokovi i vegan-
ska topla čokolada sa urmama više
su nego dobar razlog da dodete u
Nar bar. Čoko-kokos je veganska
(posna), bezglutenska torta bez
dodatog šećera koju u Nar baru pri-
premaju od urmi, lešnika, indijskih
oraha, organskog pirinčanog mleka
i organskog kokosovog ulja. Krema-
sta, zdrava i ukusna. U objektu nije
dozvoljeno pušenje. ■



IDENTITY

- ◆ Vatroslava Jagića 6a,
Beograd
- ◆ Radno vreme: 09:00-23:00,
nedelja 10:00-17:00
- ◆ IG @nar_bar_begrad

SOL EXPRESS & BAR

Novo i savršeno mesto za jutarnju kafu odne-
davno radi na Vračaru, u neposrednoj blizini
Hrama Sv. Save. Pored toga što se može pohva-
liti izuzetnom lokacijom, Sol express & bar ima i
izvanredan barski meni, sa posebnim osvrtom na
brunch izbor. Slani i slatki kroasani, od kojih izdva-
jamo kraljevski mortadela kroasan, falafel, grano-
lu, salate ili brownie, meni ove beogradske oaze
nudi neodoljive ukusne i zdrave obroke. Zamišljen
kao open koncept, ovaj prostor ima i malu baštu.
Više nego dovoljnu da se već prilikom ispijanja
prve kafe u SOL baru zaljubite u ovaj prostor. ■



87
CAFÉBAR

IDENTITY

- ◆ Katanićeva 18, Beograd
- ◆ Radno vreme: 08:00-21:00,
sub 09:00-21:00
- ◆ IG @sol.belgrade



VERA CAFE

Oni biraju najfinija zrna kafe, sami ih prže i garantuju vrhunski kvalitet kafe koju pripremaju na više načina, iz filtera i espresso aparata. Svaka od metoda otkriva različite ukuse i intenzitete, u šta smo se i lično uverili. Doživljaj ispijanja šoljice kvalitetne kafe zaista je ono što vam vraća osmeh na lice. Neke od savršenih Verinih ukusa nesebično daju: bela sa infuzijom kokosa i badema, pistachio cappuccino, kao i Vanilla Raf - sladoledna alternativa kapućinu, a tu je i kafa od heljde – milujuća, topla i bez kofeina. Pored odličnih napitaka od kafe, ovaj kafe gostima nudi All day breakfast, pastu, pecivo i deserte koji se pripremaju od organskih namirnica, po principima keto ishrane, koja podrazumeva smanjen unos ugljenih hidrata i povećan unos zdravih masti. Deserti se pripremaju bez šećera i bez glutena, što ne remeti ukus Verinih poslastica u odnosu na poznate klasične slatke zalogaje. Posebnost ovog lokala, što se deserta tiče, jeste kanele-finansije sa organskom pastom od pistača, bez šećera i izvrsnom belgijskom čokoladom. Delikatni tonovi pistača i meda garantuju dodatak koji će savršeno ispratiti vašu šoljicu kafe, poručuju iz Vere. ■

IDENTITY

- ◆ Nikole Spasića 4, Beograd
- ◆ Radno vreme: 08.00-22.00
- ◆ IG @vera_serbia



TEEL CAFE



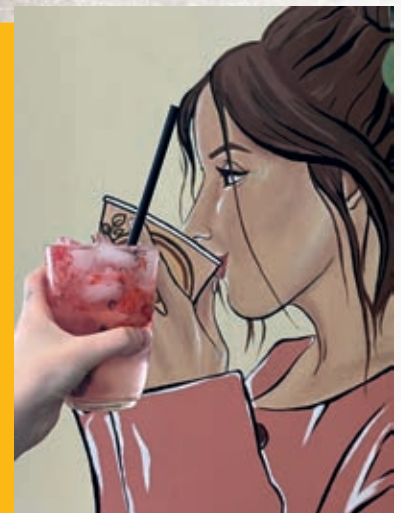
Kafeterija među oblacima, mesto na kojem možete uživati u kafi od najboljeg zrna i prijatnoj atmosferi – Teel cafe. Svakodnevno pečeno zrno, ogroman izbor kafa, ukusna hrana i ljubaznost osoblja samo su osnovne vrednosti koje odlikuju ovo mesto. Vafle sa šunkom i sirom su siguran izbor za savršeno jutro. Za ručak uživajte u nekoj od uvek sveže pripremljenih salata, dok popodne možete zasladiti karamel vaflama i Raf popcornu. Kad smo kod poslastica, kafeterija poslastica, kafeterija Teel, pored kolača i torti

u ponudi ima ukusnu rusku pitu sa jabukama (šarlotka) pripremljenu od svežih i kvalitetnih sastojaka, po posebnom receptu. Kako kažu, šarlotka je desert sa bogatom i dugom istorijom, čiji koreni sežu u 15. vek. Sigurni u kvalitet koji nude, sa ovog mesta goste pozivaju da se uvere zašto svaki gutljaj njihove kafe garantuje uživanje. Pet friendly. ■

IDENTITY

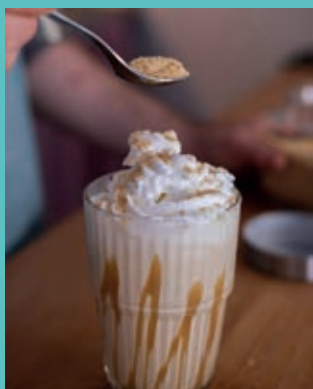
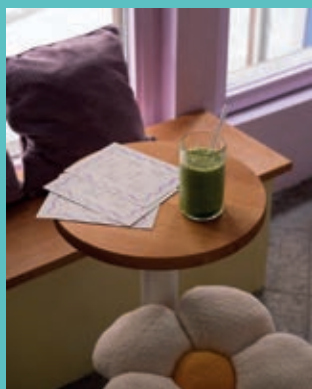
- ◆ Mileševska 67, Beograd
- ◆ Radno vreme: 8.00-20.00
- ◆ IG @teelcoffee

88
CAFEBAR



MONO CAFFEE

Ušuškana atmosfera i vrlo dobra, ukusom bogata i kremasta kafa bili su dovoljan razlog da se bliže upoznamo sa ovim mestom. Milkshake Plazma, jabukovača, posebno ukusna i sve popularnija raf kafa, limunada, smuti, pivo i veština bariste Mihaila, dok nam je pripremao Coffee Cocktail i posluživao Aperol Spritz, su nas neopaženo osvojili već prilikom prve posete. Preporučujemo vam da posetite ovaj cozy coffee shop opremljen sa par stolova i obojen prijatnom atmosferom, koji nudi bogat izbor napitaka od kafe, kao i hladna pića, koktele, sidere i piva po popularnim cenama. ■



IDENTITY

- ◆ Gavrilica Principa 35, Beograd
- ◆ Tel. +381 61 635 6371
- ◆ Radno vreme: 09.00-18.00, pet - sub - ned 09.00-20.00
- ◆ IG @monobelgrade



BLANCA CAFE

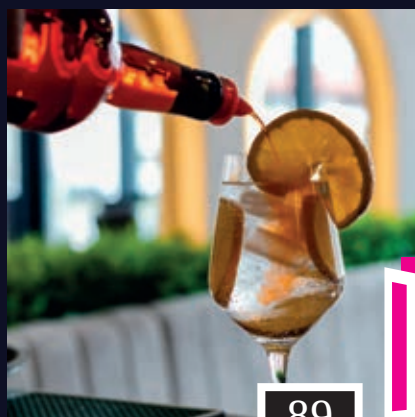
Još jedno prijatno i od gradske vreve zaštićeno mesto za odličnu kafu nalazi se na Vračaru. Sa atmosferom koja prija svim čulima, Blanca Specialty Coffe Shop je mesto koje pored kvalitetne kafe gostima nudi i odlične domaće kolače. Nestvarno ukusna torta od šargarepe, dekadentni mafini, torta od paličinki sa malinama i belgijskom čokoladom samo su neki od ukusa koji se odlično slažu sa napicima od kafe. Vanilla Latte, Caramel Macchiato, Raf Vanilla, V60 ili Matcha Tonic, Hot Chocolate, Iced Cocoa, Babyccino, zeleni i crni čaj, limunada i ceđena pomorandža – dovoljno interesantno da posetite ovo mesto i uverite se u kvalitet ponude. Self service. Pet friendly. Pušenje nije dozvoljeno. ■

IDENTITY

- ◆ Politova 12, Vračar
- ◆ Radno vreme: 09-20, nedelja – ponedeljak 10.00-19.00
- ◆ IG @blanca.specialty

COGNITO COFFE & BAR CAFE

Kakvo neverovatno popodne smo proveli u Cognito coffe & bar kafeu! Novobeogradske ulice se mogu pohvaliti velikim izborom najrazličitijih lokala sa ukusnom i kvalitetnom ponudom, a ovaj nas je prijatno iznenadio. Ne toliko širinom ponude, koliko elegantnim i udobnim enterijerom, odličnom kafom praćenom ništa manje kvalitetnim ceđenim sokovima i uslugom za svaku pohvalu. Pozicioniran u okviru kompleksa West 65, kafe Cognito je mesto koje treba posetiti. ■



IDENTITY

- ◆ Bul. Heroja sa Košara 2v, Beograd
- ◆ Tel. +381 62 101 1618
- ◆ Radno vreme: 07.00-23.00, petak - subota 08.00-01.00
- ◆ IG @cognito_coffeebar

89
CAFÉBAR



HUMANITARNO KULINARSKO TAKMIČENJE U METRO HORECA CENTRU

METRO Cash & Carry nedavno je organizovao u HoReCa centru celodnevno takmičenje profesionalnih kuvara iz cele Srbije, gde su učesnici imali zadatak da naprave jela od namirnica iz bogatog asortimana METRO robnih marki. U izboru stručnog žirija za pobjednicu je proglašena Andela Traživuk, koja je osvojila METRO vaučer na 500 EUR, kao i donaciju za srednju ugostiteljsku školu po njenom izboru, u vidu METRO proizvoda u vrednosti od 2.000 EUR.

Dodeljena je i motivaciona nagrada, koju je osvojio Filip Simić.

METRO je započeo i dugoročno humanitarno partnerstvo sa organizacijom „Zvuci Srca“, kroz donaciju proizvoda iz asortimana robnih marki, za potrebe njihovih radnih centara i kafića.

SAVRŠENO POLIRANO

winterhalter®

Winterhalter sve-u-jednom sistemsko rešenje

Čist i i blistavo sjajan pribor za jelo koji ne mora ručno da se polira nije zahtevan samo zbog nedostatka osoblja u ugostiteljstvu. Teme kao što su higijena, troškovi osoblja i zahtev za blistavim priborom za jelo uvek su bili odlučujući faktori za nabavku mašine za pranje pribora. Zbog toga je Winterhalter već 1983. godine lansirao prvu industrijsku mašinu za pranje pribora. „Pranje pribora za jelo bez poliranja ima dugu tradiciju kod nas“, potvrđuje Ralph Winterhalter, generalni direktor Winterhalter Gastronom GmbH. Zahvaljujući više decenijskim unapređenjima, Winterhalter nudi sve-u-jednom sistemsko rešenje. Sistemsko rešenje obuhvata mašinu, pripremu vode, korpe i hemiju. Ono što je važno je precizna usklađenost u odnosu na materijal i oblik predmeta za pranje i adekvatna podešenost komponenti sistema. A evo kako sistem funkcioniše: Prvo



se vrši pranje. Pri tome voda i posebno sredstvo za pranje pribora efikasno uklanjaju sve nečistoće. Za nardajući čelik koristi se visoko koncentrovano sredstvo za pranje F420 e. Za srebro se preporučuje neabrazivno sredstvo F720 BLUe koje štiti materijal. Zahvaljujući vertikalnom položaju u pregradama korpi, pribor se pere sa svih

strana. Žičane korpe dostupne su u različitim veličinama i varijantama sa do 9 pregrada za pribor. Visok pritisak vode podržava proces pranja, održava pribor u blagoj pokretljivosti i sprečava nastanak mrlja u kombinaciji sa inovativnom geometrijom mlaznica. Kod ispiranja pravilna priprema vode je ključna.

Winterhalter ovde preporučuje najfinije omekšavanje osmoznom vodom, koje uklanja 98% soli i minerala čime se sprečava nastanak mrlja na priboru. Zbog visoke temperature vode, pribor upija toplotnu energiju, tako se i poslednje kapi potpuno osuše. Kao rezultat, pribor iz mašine izlazi potpuno čist i sjajno blistav.

Winterhalter Gastronom YU, Zrenjaninski put 84c, 11210 Beograd, Telefon: 011 2085 950, mail: info@winterhalter.rs, web sajt: www.winterhalter.rs

Kompanija MCO predstavlja tri nove linije hotelske kozmetike



BOTANIKA, OMNIA I SENSE

U sprovedenim anketama šta je korisnicima hotelskih usluga najbitnije, higijena je na prvom mestu. Današnji korisnik želi vrhunsku uslugu u svakom pogledu, pa i po pitanju hotelske kozmetike. Kompanija MCO, upravo u želji da i u ovom segmentu bude stabilan partner svojim klijentima, u svojoj ponudi ima čak tri linije hotelske kozmetike, za zadovoljenje i istančanih ukusa hotelskih korisnika. Svaka od ovih linija zadovoljava i najoštrije evropske standarde o kvalitetu.

Linija **BOTANIKA** nudi i više od toga - u potpunosti je ECO linija, bočice su napravljene od biorazgradive plastike, poklopci od alumijuma, kartonska pakovanja od recikliranog kraft papira, a štampa na proizvodima je na biljnoj bazi. BOTANIKA kozmetička linija je bez parabena, sa mirisima verbene, bergamonta i mlekom badema. U ovoj liniji proizvoda pored šampona, gelova za tuširanje, mleka za telo (za koje ćete se pitati ima li ga i u većoj bočici), nalazi se i bambus dental kit, kapa za tuširanje, set za brijanje, set za higijenu...

OMNIA kolekciju odlikuje visok kvalitet proizvoda izrađenih potpuno u skladu sa najstrožim regulativama Evropske unije, pakovanja su biorazgradiva. Zeleni čaj, čijim su ekstraktom obogaćeni kozmetički proizvodi iz ove linije, daje osvežavajuću notu, dok vitamini A i E garantuju dobru hidrataciju. Neutralnim i jednostavnim, a opet elegantnim i originalnim dizajnom, kozmetička linija OMNIA će se savršeno uklopiti u svakom kupatilu.

SENSE linija je najprodavaniji asortiman hotelske kozmetike. Zbog sveobuhvatne prirode asortimana, koji uključuje apsolutno sve tečnosti dostupne u nekoliko vrsta pakovanja, asortiman SENSE odgovara svakom dizajnu, zbog neutralnih boja (bela i zelena) koje se lako slažu i označavaju svežinu, čistoću i minimalizam. Proizvodi su bez parabena i pH neutralni, ne sadrže konzervanse, dermatološki su testirani i proizvedeni u skladu sa regulativama Evropske unije.

MCO doo, Bulevar vojvode Mišića 14, Beograd, telefon: +381 11 239 2220, www.mco.rs



Electrolux professional akcija

Iskoristite priliku da unapredite svoju kuhinju vrhunskim uređajima po neverovatnim cenama! U ponudi su Electrolux Professional kombinovane pećnice, frižideri i mašine za pranje sudova, dizajnirani za najzahtevnije korisnike. Kombinovane pećnice nude savršenu kombinaciju parnog i tradicionalnog pečenja, garantujući savršene rezultate svaki put. Frižideri iz akcijske ponude opremljeni su naprednim tehnologijama za očuvanje svežine namirnica, dok energetska efikasnost osigurava uštedu. Mašine za pranje sudova pružaju besprekornu čistoću uz minimalnu potrošnju vode i energije. Nudimo i dodatne pogodnosti za naše klijente u vidu garancije i servisa svih proizvoda kupljenih kod nas. Ne propustite ovu jedinstvenu priliku da unapredite svoju kuhinju uz Electrolux Professional uređaje. Obezbedite svoje uređaje dok traju zalihe.

Hygiene Systems doo., Bulevar Arsenija Čarnojevića 111, Beograd, +381 11 711 88 30, office@hygienesystem.com, www.hygienesystem.com



HYGIENE SYSTEMS

Electrolux PROFESSIONAL

SIETE LEGUAS TEQUILA

ZA DUGO TOPLO LETO



DESTILERIJA SIETE LEGUAS OSNOVANA JE 1952. GODINE U GRADU ATOTONILCO EL ALTO, A NAZIV SEDAM LIGA POTIČE OD IMENA KONJA LEGENDARNOG MEKSICKOG REVOLUCIONARA PANTO VILLE

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: SIETE LEGUAS

Tekila je spirit čija potrošnja raste tokom letnjih meseci zbog svojih osvežavajućih svojstava i karakterističnog ukusa koji se dobro slaže sa citrusima, tropskim voćem i drugim sastojcima. Margarita, Paloma, Siete, Tequila Sunrise, Mexico Mule, Tequila Sour su samo neki od koktela u kojima je osnova ovo trendi piće od plave agave.

Na nedavno održanom međunarodnom takmičenju Global Spirit Awards, na kojem učestvuju brojni proizvođači spirita iz celog sveta, tekile destilerije Siete Leguas su bile u glavnoj ulozi. Siete Leguas Añejo i Siete Leguas D'Antano Extra Añejo su proglašene najboljima, a trio je dopunila Tequila Plata iz Ocho destilerije.

Destilerija Siete Leguas osnovana je 1952. godine u gradu Atotonilco El Alto, a naziv Sedam Liga potiče od imena konja legendarnog meksičkog revolucio-

nara Panto Ville. Osnivači destilerije su time želeli da njihova tekila simbolizuje snagu, izdržljivost i tradiciju. Siete Leguas je poznata po svojoj posvećenosti tradicionalnim metodama proizvodnje tekile, koristeći 100% plave agave iz regiona Los Altos de Jalisco, a zemljište je poznato po svojoj crvenoj zemlji bogatoj mineralima.

Agave se u ovoj destileriji peku u tradicionalnim ciglenim pećima (hornos) tokom nekoliko dana da bi se šećer prirodno karamelizovao. Nakon pečenja, agave se melju pomoću kamena (tahona) i mlino-va, a zatim se sok fermentiše u drvenim ili inoks buradima. Fermentisani sok se dva puta destiluje u bakarnim destilacionim aparatima, što omogućava zadržavanje bogatog ukusa i aromatičnih svojstava. Tekila nakon toga odležava u hrastovim buradima kako bi se razvili kompleksniji ukusi i arome. Destilerija Siete Leguas je simbol kvaliteta i

tradicije u svetu tekile, a njihova posvećenost u proizvodnji rezultirali su vrhunskim proizvodima koji su prepoznati među ljubiteljima tekile.

Na nedavno održanom Global Spirit Awardsu u San Francisku tekile destilerije Siete Leguas su bile u glavnoj ulozi



SIETE LEGUAS AÑEJO 100% AGAVE TEQUILA



- ◆ **KONZUMIRANJE** Pije se ohlađena, samostalno, uz komadić kvalitetne crne čokolade ili je uparite sa Ros/0 vermutom
- ◆ **X-FAKTOR** Neka vas svetla boja ne zavara jer je ova tekila prepuna ukusa i za nju važi poslovice: Ne sudi o knjizi po koricama
- ◆ **TASTING** Intenzivna aroma, mirisi agave, vanile i citrusa. U pozadini se osele note breskve, kruške i koštice od kajsija. Ukus je intenzivniji od mirisa i donosi agavu, hrast, vanilu i mešavinu začina za medenjake uz dugotrajnu završnicu



SIETE LEGUAS D'ANTANO EXTRA AÑEJO 100% AGAVE TEQUILA

- ◆ **KONZUMIRANJE** Idealna za dugo i ležerno pijuckanje. Ukusi koji dugo traju u ustima upućuju na to da je savršena za sljubljivanje sa cigarom. Idealna za nezaboravni Boulevardier na bazi tekile
- ◆ **X-FAKTOR** Kompleksnost i velikodušnost svakog gutljaja koje pruža ovo luksuzno piće je nenadmašno u konkurenciji tekila
- ◆ **TASTING** Intenzivne arome donose mirise hrastovine, karamela, sušenog voća i marcipana sa pratećim začinskim notama kandiranog dumbira i vanile. Na nosu se osele mirisi pečenih medenjaka, cimeta, karanfilića i kajsija. Krasi je baršunasta tekstura i dugotrajna završnica

DAVIDOFF IKONA STILA I LUKSUZA OBAVIJENA PLAVICASTIM DIMOM



ROĐEN 1906. GODINE U CARSKOJ RUSIJI U JEVREJSKOJ PORODICI TRGOVCA DUVANOM, ZINO DAVIDOFF JE SVOJIM ŽIVOTOM I DELOVANJEM ZASLUŽIO DA NJEGOVO IME PAMTE I BUDUĆE GENERACIJE CIGAR AFICIONADA

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: DAVIDOFF



1911.

Bežeći od političkih previranja koja su započela u Ruskom carstvu, porodica je emigrirala u Švajcarsku. Zinoov otac je nastavio da trguje duvanom i već sledeće godine otvara svoju prodavnicu. Posao sa duvanom je bio više nego uspešan te su živeli u blagostanju, a sva deca su stekla visoko obrazovanje u Ženevi.



1924.

Nakon završenog školovanja, opčinjen duvanom, kreće put Latinske Amerike kako bi saznao sve što je vezano za proizvodnju duvana. Prvo putuje u Argentinu, pa u Brazil i, konačno, na Kubu. Tamo se prvi put susreće sa tamošnjim cigarama i provodi dve godine radeći na plantaži. Upoznaje čitav proces, od branja do finalnog proizvoda.



1906.

Zino Davidoff je rođen 11. marta 1906. godine u Kijevu, u jevrejskoj porodici. Bio je najstariji od četvoro dece trgovca duvanom Henrija Davidofa.



1940.

Dok je rat kucao na vrata, Zino Davidoff je na francuski zahtev uskladio dva miliona kubanskih cigara. To je znatno ojačalo njegov status vodećeg dobavljača cigara u Evropi. Iste godine je osmislio sjajnu marketinšku kampanju za seriju cigara Châteaux. Proizvodnja se odvijala u fabrici Hoyo de Monterrey, a svaka vitola je dobila ime po jednom od bordoških Grand Cru vina: Château Margaux, Château Latour, Château Lafite, Château Haut-Brion i Château Yquem. Davidoff je postao brend sa jasnom filozofijom uživanja u cigarama, kao i sinonim za lagodan život i visok društveni status.



1930.

Tokom boravka u Latinskoj Americi završava i studije, te po povratku u Švajcarsku preuzima radnju od oca. Ono što je u početku bio samo kiosk, Zino je proširio u veliku prodavnicu duvana. U svom specijalizovanom delu eksperimentiše sa blendovima, stvara nove mešavine i osmišljava nove načine čuvanja duvana i cigara u odnosu na prve humidore iz 19. veka.

1950.



Kako što duže sačuvati cigaru je bila Zinova opsesija. Uporno je radio na usavršavanju humidora, a ta praksa je nastavljena i nakon njegove smrti. Tako se prošlog meseca na tržištima pojavio najnoviji model Davidoff Monolith Humidor.

1967.



Nakon što je konstruisao još nekoliko modela humidora, Davidoff je dobio ovlašćenje od Cubatabaca da kreira cigare pod svojim imenom, pa je serija Hoyo de Monterrey Château preimenovana u Davidoff Château. Proizvodnja je prebačena u poznatu fabriku El Laguito, koja je puštena u rad samo godinu dana pre i to za proizvodnju Cohiba cigara. Promena imena je omogućila uvođenje novih blendova i stvorene su nove vitole: The Davidoff No.1, Davidoff No.2 i Davidoff Ambassadeur.

1968.



Nakon što je na Kubi osnovana državna duvanska komisija koju je uspostavila vlada Fidela Kastro, dogovoreni su uslovi pod kojima Davidoff uvozi cigare proizvedene u fabrici koja je proizvodila cigare za Kastro lično.

1969.

Davidoff cigare koje su, u suštini bile varijacija na Cohibu ali sa svetlijim omotom koji je cigaru učinio glatkom i blažom. Da bi održao kvalitet svojih cigara, počeo ih je proizvoditi u Dominikanskoj Republici, uključujući Davidoff White Label.



1970.



Komercijalni uspeh ovih serija je omogućio Davidoffu da otvori prodavnice na sve četiri strane sveta i nije bilo popularne ličnosti koja nije uživala u njegovim cigarama. Te godine prodaje svoju malu ali mega uspešnu prodavnicu duvana u Ženevi – Max Oettingeru, ali je ostao u svojstvu ambasadora.

1971.

Na tržištu se pojavljuju Davidoff mini cigarilos, a godinu dana kasnije kompanija počinje proizvodnju duvana za lulu.



1976.

Te godine se pojavila serija Mille, a naredne godine su se dva sinonima za luksuz spojila kroz seriju Davidoff Dom Pérignon cigaru.



1980-1990.



Krajem osamdesetih odnosi sa Kubom su se zakomplikovali i Zino seli svu proizvodnju u Dominikansku Republiku. Kao razloge naveo je pad u kvalitetu duvana, a po nekim nepotvrđenim izvorima spasio je hiljade Davidoff cigara koje nisu bile dovoljno dobre za njegov ukus. 1980. godine osnovana je Zino Davidoff Group, kompanija koja danas, osim cigara, proizvodi brojne luksuzne proizvode, poput parfema, ekskluzivnih kožnih aksesoara, nakita, alkoholnih pića, pa i kafe.

1986.

U slavu Zinovog osamdesetog rođendana kompanija pušta na tržište limitiranu kolekciju Anniversario cigara.



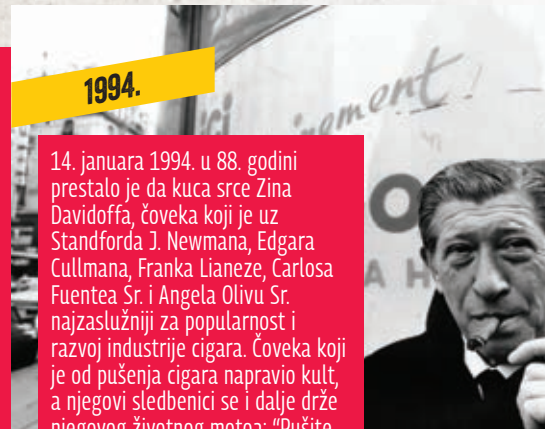
1991.

Godina kada su lansirane prve dominikanske Davidoff cigare. Cela serija Château cigara je preimenovana u Grand Cru, a pojedinačni formati su numerirani umesto naziva vinskih apelacija.



1994.

14. januara 1994. u 88. godini prestalo je da kuca srce Zina Davidoffa, čoveka koji je uz Standforda J. Newmana, Edgara Cullmana, Franka Lianeze, Carlosa Fuentea Sr. i Angela Olivu Sr. najzaslužniji za popularnost i razvoj industrije cigara. Čoveka koji je od pušenja cigara napravio kult, a njegovi sledbenici se i dalje drže njegovog životnog mota: "Pušite manje, ali kvalitetno i dugo"



NEGRONI

I NJEGOVE INKARNACIJE

TREĆU GODINU ZAREDOM,
NEGRONI JE APSOLUTNI
POBEDNIK MEĐU
KLASIČNIM KOKTELIMA.
NAJPRODAVANIJJI JE
KLASIČNI KOKTEL U
26% BAROVA SIROM
SVETA I MEĐU TRI
NAJPRODAVANIJIA UOPŠTE,
U 76% BAROVA

TEKST: SVETISLAV STOJANOVIĆ FOTO: GETTY IMAGES



COSMOGRONI

SASTOJCI:

- ◆ 1 unca Absolut Citron vodke
- ◆ 1 unca Mancino Bianco Ambrato vermoutha
- ◆ 1/2 unce Aperola
- ◆ 1/2 unce Contreau triple seca
- ◆ 1 dash Fee Brothers bitera

PRIPREMA:

Pomešajte sve sastojke u čašu za miksanje i mešajte dok se ne ohladi. Procedite preko jedne velike kocke leda u rocks čašu. Nadimite koktel korom od pomorandže.





ŠIRINA NEGRONIJA SE KRIJE IZA JEDNOSTAVNOSTI. CAMPARI, VERMUT I DŽIN U JEDNAKOM ODNOSU SU OSNOVNI RECEPT. NO, NEGRONI NE MENJA SVOJU ČUDNI KADA SE ODNOSI MENJAJU; ČAK NI U TWISTOVIMA

KINGSTON NEGRONI

SASTOJCI:

- ♦ 1 unca Smith & Cross rum
- ♦ 1 unca Camparija
- ♦ 1 unca Carpano Antica vermuta

PRIPREMA:

Pomešajte sve sastojke u čaši za miksiranje i mešajte dok se ne ohladi. Procedite preko jedne velike kocke leda u rocks čašu. Garnirajte sa dugačkom trakom pomorandžine kore.



Magazin Drinks International je ovih dana objavio svoju tradicionalnu godišnju listu najprodavanijih klasičnih koktela. Reč je o najuticajnijoj klasifikaciji u industriji jakih alkoholnih pića, uz World's 50 Best Bars i Drinks Business listu. Drinks International sastavlja listu tako što anketira 100 vodećih barova iz četrdesetak zemalja, koji specijalnom žiriju šalju liste svojih najprodavanijih koktela.

Treću godinu zaredom, Negroni je apsolutni pobednik među klasičnim koktelima. Negroni je najprodavaniji klasični koktel u 26% barova i među tri najprodavanija koktela uopšte, u 76% barova. Da bi

bili svesni koliko su ove cifre jake i koliko je pobeda Negronija bila ubedljiva, osvrnimo se na rezultate drugoplasiranog. Naime, "srebrni" Old Fashioned je najprodavaniji klasik u 12 procenata barova i među tri najprodavanija u 65% barova.

U čemu je tajna nadmoćnosti Negronija? Prema većini autoriteta koktelske scene, tajna leži u njegovom karakteru. Od fantastične boje do kombinacije jednostavnosti ali i sofisticiranosti, s kojom se ne može meriti gotovo nijedan drugi koktel.

Pre samo desetak godina, naručiti Negroni u baru je bila svojevrsna šifra. Znak da onaj ko ga naručuje poznaje koktele i već ima izgrađeni ukus. Danas se Negroni pije po celom svetu, a rimski San Calista

bar svoj pre-batched Negroni toči iz flaša da bi stigao poslužiti sve goste koji stanu za šank nakon posla.

VOLE GA I GOSTI I BARMENI

Negroni je jedan od retkih koktela koji su podjednako omiljeni među profesionalcima i gostima. Širina Negronija se krije iza jednostavnosti. Campari, vermut i džin u jednakom odnosu su osnovni recept. No, Negroni ne menja svoju čudni kada se odnosi menjaju, pa čak ni u twistovima poput Negroni Sbagliata ili Negronija sa mezcalom ili rumom. U svojoj knjizi The Joy of Mixology iz 2003. veliki Gaz Regan je napisao da Negroni uvek treba raditi po osnov-

NEGRONI FRAPPÉ

SASTOJCI:

- ♦ 3/4 unce Beefeater gina
- ♦ 3/4 unce Meletti Bittera
- ♦ 3/4 unce Martini & Rossi Gran Lusso vermouta
- ♦ 3/4 unce soka od pomorandže
- ♦ 3 daša Angostura oranž bittersa

PRIPREMA:

Pomešajte sve sastojke u šejkeru i brzo ih izmiksajte. Procedite u highball čašu sa ledom i garnirajte sa trakom pomorandžine kore.



95
CAFÉBAR

KULA NEGRONI

SASTOJCI:

- ♦ 1 unca Camparija infuziranog jagodom*
- ♦ 1 unca bianco vermouta
- ♦ 1 unca Tanqueray gina

PRIPREMA:

Pomešajte sve sastojke u čaši za miksiranje sa ledom i mešajte dok se koktel ne ohladi. Procedite u rocks čašu preko velike kocke leda. Ukrasite sa polovinom jagode.

♦ Campari infuziran jagodom:

U veću menzuru narežite 1 litru jagoda i ulijte 750 ml Camparija. Ostavite tri do četiri dana, procedite, flaširajte i držite ga na hladnom.



nom receptu. No, desetak godine kasnije je napisao: "Možete se složiti sa mnom, a možete me i kame- novati, ali odgovorno tvrdim da je Negroni jednako dobar u kakvim god ga odnosima napravite".

Verovatno je većina upoznata da je nastanak vezan za grofa Negronija koji je između 1918. i 1920. godine nagovorio Fosca Scarelja, barmena firentinskog Café Casoni, da malo pojača postojeći koktel Americano (vermut aromatizovan biterom). Izbor tog pojačanja bio je, naravno, džin. Problem je što zapravo nije sigurno o kojem Negroniju se radi, grofu Camillu ili generalu Pascalu Olivieru, grofu od Negronija. Drugi problem je što se slično piće u isto vreme pilo i u Francuskoj, pod nazivom Camparinette. Kako god bilo i koja god verzija bila tačna, ključna poveznica bio je i ostao italijanski biter Campari. Biljni liker, bistar, živahno crven, gorkasto biljnog ukusa sa malo slatkoće. Teško ga je piti čistog, ali već sa dodatkom sode ili soka od pomorandže postaje fenomenalan.

NOVA KLUPSKA KULTURA

Upravo zahvaljujući Campariju i rastućoj sceni caféa u posleratnom Rimu, Negroni je postao za- štitno piće nove klupske kulture koja će pokrenuti čitavu Evropu. A i danas je jedno od prepoznatljivih obeležja Rima. Svakako ne smemo zanemariti ni či-



njenicu da su rimski Café Dony (jezgro novonastale kulture) i firentinski Café Casoni bili u vlasništvu Camparija. Danas je Negroni zasigurno koktel sa najviše različitih inkarnacija, čiji broj raste iz godine u godinu. Umesto Camparija koriste se drugi biteri, izbor džinova i vermuta je enorman, sve je više i infuzija, dodavanja likera ili kafe. U slavu Negronija, isprobali smo čitav niz koktela koji Negroni koriste kao polaznu ideju, te vam donosimo i recepture. A ono što nas je zapanjilo je da je još uvek najčešća gotovo neizmenjena osnovna formula.



WHITE NEGRONI SOUR

SASTOJCI:

- ◆ 1 1/4 unce Cadenhead's Old Raj 55% ABV gin
- ◆ 1 1/2 unca Mattei Cap Corse Blanc blanc quinquina vino
- ◆ 3/4 unce Suze likera
- ◆ 1/2 unce sirupa od šećerne trske (šećerna trska – vrela voda 1:1)
- ◆ 3/4 unce soka od limuna
- ◆ 7 daša Ms. Better's Bitters Miraculous Foamer

PRIPREMA:

Pomešajte sve sastojke u šejkeru sa pet kocki leda. Miksajte 30 sekundi, a zatim procedite u ohlađenu rocks čašu sa ledom.

NEGRONI ABSINTHE

SASTOJCI:

- ◆ 1 1/2 unca Agave de Cortés mezcala
- ◆ 1 unca Atamán vermout rosso
- ◆ 3/4 unce Aperitivo Cappelletti
- ◆ 1/4 unce Giffard crème de cacao blanc

PRIPREMA:

Obložite unutrašnje zidove čaše sa 3 šprica absinta. U čašu za miksiranje dodajte ostale sastojke sa ledom i mešajte dok se ne ohladi. Procedite u čašu obloženu absintom i garnirajte sa višnjom iz rakije. Ostavite tri do četiri dana, procedite, flaširajte i držite ga na hladnom.



SOUR CHERRY NEGRONI

SASTOJCI:

- ◆ 1 unca Fords gina
- ◆ 3/4 unce Camparija
- ◆ 3/4 unce Martini & Rossi Riserva Speciale Rubino
- ◆ 1/2 unce Tempus Fugit Crème de Noyaux
- ◆ 1 kašičica soka od višnje sa kiselinama*
- ◆ 1 daš slane vode (voda – so 10:1)

PRIPREMA:

Pomešajte sve sastojke u čaši za miksiranje sa ledom i mešajte dok se ne ohladi. Procedite u rocks čašu preko velike kocke leda. Garnirajte sa višnjom iz rakije.

◆ **Sok od višnje sa kiselinama:** Dobro promešajte 15 g jabučne kiseline, 30 g limunske kiseline i 700 ml soka od višnje. Flaširajte i držite u frižideru do nedelju dana.



96
CAFÉBAR



ALPINE NEGRONI

SASTOJCI:

- ◆ 6 unci Beefeater gina
- ◆ 6 unci Camparija
- ◆ 6 unci Cocchi Vermouth di Torino vermouta
- ◆ 6 unci Amaro Braulio likera
- ◆ 2 unce šampanjske kiseline*
- ◆ 6 unci vode

PRIPREMA:

Pomešajte sve sastojke u litarskoj flaši i ostavite u zamrzivač. Servirajte koktel iz zamrzivača u rocks čašu preko velike kocke leda i garnirajte sa kolutom limuna.

◆ **Šampanjska kiselina:** Po 3 g mlečne i vinske kiseline u prahu pomešajte sa 94 g vode i šejkirajte dok se prah ne otopi.

TAPETE SVETSKI POZNATIH MODNIH KUĆA

**Budite hrabri i kreativni uz
tapete kompanije Emiliana
Parati**

Roma Company potrošačima na tržištu nudi tapete kompanije Emiliana Parati koja se bavi proizvodnjom luksuznih tapeta koja je uspostavila saradnju sa nekim od najprestižnijih italijanskih modnih brendova kao što su Roberto Cavalli, Gianfranco Ferre i Blumarine. Ova saradnja je dovela do stvaranja kolekcija tapeta koje predstavljaju savršenu kombinaciju visoke mode i umetnosti. Njihove tapete su prava umetnička dela koja će svakako privući pažnju i uneti eleganciju i stil u bilo koji prostor.

Kolekcija **Roberto Cavalli** sadrži širok spektar prelepih dezena koje karakterišu živopisni detalji, zlatne i srebrne niti, kao i teksture inspirisane prirodom, divljim životinjama i cvetnim motivima. Tapete su raskošne i elegantne sa prepoznatljivim Cavalli stilom koji odiše luksuzom i glamurom. Tapete su izrađene od najfinijih materijala koji se odlikuju bogatim i izražajnim bojama i teksturama.

Gianfranco Ferre je poznati modni brend, čiju kolekciju tapeta odlikuje moderan i inovativan dizajn. Tapete iz ove kolekcije su inspirisane arhitekturom, geometrijskim oblicima, damask dezenima i floralnim motivima. Materijali korišćeni za proizvodnju ovih tapeta uključuju kvalitetan papir i vinil sa čestim dodatkom prefinjenih detalja poput zlatnih, srebrnih i bisernih niti.



Blumarine je italijanski modni brend poznat po svom ženstvenom i romantičnom dizajnu. Blumarine Home kolekciju tapeta takođe karakterišu delikatan cvetni motivi, nežni pastelni tonovi i predivni detalji čipke i svile. Ove tapete su stvorene da unesu eleganciju i romantiku u prostorije, a istovremeno odišu sofisticiranim italijanskim stilom.

Dolce&Gabbana Casa je kolekcija koja prenosi našu želju da stvorimo jedinstveni životni stil koji predstavlja naše osnovne vrednosti: umetnost, ljubav prema stvaranju, krojenju, poštovanje

tradicije i potragu za inovacijama. Dolce&Gabbana je poznata modna kuća koja je sinonim za visoki stil. Ovaj brend je 2023. godine dizajnirao i proizveo svoju prvu kolekciju tapeta, pod imenom Dolce&Gabbana Casa i omogućio preslikavanje svog stilskog koda i na opremanje enterijera. Negujući italijanski dizajn, ekscelenciju i tradiciju zanatske izrade i prepoznatljivi D&G stil. Ovu kolekciju posvetili su Mediteranu, zebra printu, leopard printu i sicilijanskoj priklici - poznatoj kao simbolu Sicilije po svojim živopisnim bojama i ornamentima. Ovi dezeni ožive prostor, evociraju priču o ljubavi, gostoprimstvu, posvećenost lepoti i umetnosti življenja svakodnevnog života.

Ove kolekcije tapeta na tržište Srbije donosi Roma Company i nudi širok izbor luksuznih tapeta koje su prava senzacija širom Evrope i sveta.

DecoRoma Company aplikacija

Znamo da je redizajn prostora velik posao, a pre izvođenja radova želite da znate da nećete pogrešiti u izboru tapeta i boja. Zbog toga je Roma Company razvila aplikaciju kako bismo kupcima pomogli u izboru. DecoRoma aplikacija vam nudi jedinstvenu mogućnost da isprobate raznovrstan izbor dizajnerskih tapeta iz ponude renomirane italijanske kompanije Emiliana Parati, sa licenciranim kolekcijama Roberto Cavalli, Gianfranco Ferre i Blumarine. DecoRoma aplikacija dostupna je za preuzimanje na Google Play i App Store.

**Roma company doo, Milana Rešetara 11, Zemun,
Tel. +381 11 222 4000, www.roma.rs**

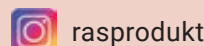


Srbija, Požarevac
Dunavska 13c, +381 12 554 572
www.rasprodukt.com

**Nov proizvod u širokom
asortimanu naših proizvoda za
HORECA profesionalne kupce**



Ras Produkt d.o.o. poseduje FSSC 22000 5.1 i HACCP standard sertifikovan od strane TUV SUD tela za sertifikaciju, kao i IFS standard (Internacional Food Standard). Veterinarski i izvozni broj je 17035.



LETNJA AKCIJA

Nilfisk VP 300 Eco usisivač i PlecoMop

Nabavite vrhunske uređaje za čišćenje po povoljnim cenama, a u ponudi su Nilfisk VP 300 Eco usisivač i PlecoMop. VP 300 usisivač je osnovna, dobro konstruisana i pouzdana mašina koja može da radi danonočno. Idealna je za čišćenje kancelarija, hotelskih soba i maloprodajnih objekata.

Revolucionarni PlecoMop omogućavajući jednostavno i brzo čišćenje podova. Kvalitetni materijali osiguravaju dugotrajnost i pouzdanost, dok inovativni dizajn olakšava pristup teško dostupnim mestima.

Pozovite nas za više informacija i ne propustite priliku da nabavite mašine na akciji. **Hygiene Systems d.o.o., Bulevar Arsenija Čarnojevića 111, Beograd, +381 11 711 88 30, office@hygienesystem.com, www.hygienesystem.com**



plecomop

NILFISK



DISTRIBUTERI ČASOPISA CAFEBAR & RESTORAN ZA BEOGRAD

ARCADIA

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

**GOLD DISTRIBUCIJA**

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

**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 – KRNJAJA,
Zrenjaninski put 11m, 11000
Beograd,
tel. 011/2073-119
BEOGRAD 3 – VIDIKOVAC, Ibarski
put 20, 11000 Beograd, tel.
011/2927-719

**SCB d.o.o.**

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

**TIM 99**

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



DISTRIBUTERI ČASOPISA CAFEBAR & RESTORAN ZA SRBIJU

ALEKSANDROVIĆ

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

ALEKSANDROVIĆ**Coffee Center d.o.o.**

Štrosmajerova 8a
25000 Sombor, Srbija
Mob. +381644870082

**CYRANO**

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

**CASA DI MODA**

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

**CORP**

DC Beograd, Grmeč 1, Nova br.12,
11070 Beograd (Zemun)
011/2193621
DC Novi Sad, Bulevar vojvode Stepe 12,
21000 Novi Sad
021/6417811

**KAPLJICA PLUS**

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

**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

**TRGOVINA DRAGAN**

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



CaféBar & Restoran

HORECA MAGAZIN SA TRADICIJOM
OD 1996. GODINE

IMPRESSUM
Časopis CaféBar & Restoran

OSNIIVAČ I IZDAVAČ
COLOR MEDIA INTERNATIONAL
Temerinska 102, Novi Sad

Direktor:
Velibor Đurović

Direktor marketinga:
Milan Sobot

OGRAK
Izdavač
CLASS FOOD
Bul. Zorana Đinđića 48b, Novi Beograd

Direktor:
Ana Ilić

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

Glavni i odgovorni urednik:
Svetislav Stojanović

Izvršni urednik:
Miodrag Aleksić

Novinar:
Nataša Stevanović

Grafički dizajn:
Enigma Design

Stručni saradnici:

Milica Aleksić, Miroslava Amidžić Ivan,
Nikola Biševac, Danilo Dača Božović,
Raša Vlačić, Vladimir Vukašinović, Andrea
Grujić, Bojana Đokić, Luka Jakšić, Miloš
Jovanović, Branko Kisić, Branislav Ličina,
Hadži Jovan Mrdenović (kolumnista),
Nikola Nikoletić, Predrag Punoševac,
Živko Radojčić, Petar Samardžija, Vlada
Simić, Marko Stanar, Miloš Stefanović,
Bojan Štilin.

Štampa:
Color Print, Novi Sad

ISSN 2683-5177 = CaféBar & Restoran
COBISS.SR-ID 332794119

Izdavač ne odgovara za sadržinu objavljenih
oglasa. Izdavač nije u obavezi da objavljuje
demantije tekstova u kojima se iznose
mišljenja, već samo onih u kojima se iznose
činjenice. Časopis je isključivo namenjen
profesionalcima u HoReCa sektoru, između
ostalih i proizvođačima i distributerima
duvanskih proizvoda i ne dsitribuira se licima
mladim od 18 godina.



UŽIVAJTE
U UKUSU
AUTENTIČNOG
ITALIJANSKOG
ESPRESSA



La prave ljubitelje



*tradicija duga
115 godina*



Rumenački put 44A
Grmeč, Nova 1, br.12

Novi Sad
Beograd

tel: +381 21 6417811
tel: +381 11 2193621

www.corpjjv.com
info@corpjjv.com

TRY YOUR

Don Julio

PALOMA

