

NSugostitelj

SPECIJALIZOVANI MAGAZIN ZA TURIZAM, UGOSTITELJSTVO I KULTURU U NOVOM SADU

Februar 2019.

www.ugostiteljstvons.rs

Godina II
Broj 4





MONERA
export - import

ANGELO PO

SVE NAJBOLJE I NA JEDNOM MESTU

Zajedno smo s Vama od 14.12.1992. godine.

KONVEKTOMAT SRCE KUHINJE

Uređaji na koje su u Moneri posebno ponosni svakako su konvektomati. Ti konvektomati, **osim sigurnosti i kvaliteta pripreme, obezbeđuju i znatne uštede u radu u poređenju s tradicionalnim sistemima pripreme hrane.**

-Gubici na mesu prilikom termičke obrade u konvektomatima Angelo Po su samo 10 odsto, ušteda masnoće je 90-95 odsto, a ušteda energije od 60 do 65 odsto. Vreme pripreme jela kraće je za 40 odsto, a radna snaga takođe se smanjuje za 40 %. Ukoliko, na primer, imate objekat u kome se poslužuje samo 60 obroka dnevno, korišćenjem ovih konvektomata na godišnjem nivou može se ostvariti ušteda od oko 24.000 evra. U tu uštedu nisu uračunate uštede koje se ostvaruju u regeneraciji i samom procesu rada - objašnjava mr Nebojša Berak, direktor autorizovanog dilera i servisera kompanije Angelo Po.

Na glavnom displeju Angelo Po konvektomata postoji mogućnost pristupa svim menijima i direktan pristup opciji samopranja pećnice. Prednost displeja jeste to što, pored slikovnih određenja svakog segmenta rada, **pruža srpski meni na ćirilici i latinici.**



Pored gore navedenog, ono što izdvaja konvektomate ANGELO PO u odnosu na konkurenciju je što oni imaju mogućnost **PASTERIZACIJE** proizvoda koji se mogu čuvati do 150 dana sa kompletnom evidencijom za HACCP (npr. povrće, salate, voćni kupovi, kompoti,...), postoji i **DIMILICA** koja omogućava korisniku da uz naših 30 recepata i broj recepata ograničen maštom kuvara, daje jedan posebno pozitivan miris kako mesu, ribi tako i sirevima, povrću, salatama, desertima, bukvalno svakoj vrsti hrane koja se sprema u njemu, što omogućava personalizaciju svakog restorana do nivoa prepoznatljivosti ukusa i mirisa. Odimljeno ulje se koristi i za naknadno prelivanje spremljene hrane.

Deserti finalizirani dimilicom su oduševili potrošače širom sveta.

Zatim, FX konvektomati imaju homogenizovanu vrelu paru u svakom trenutku, jeftinije korišćenje i održavanje konvektomata, otvaranje vrata

laktom ili rukom i stavljanje posuda sa hranom u konvektomat ili vađenje iz konvektomata iako su obe ruke zauzete (**banging system**), zatvoren sistem sa direktnim kapacitivnim očitavanjem vlažnosti unutar konvektomata, brzo čišćenje vodom i parom bez korišćenja sredstava i automatsko čišćenje odvoda.

Nudimo kompletan asortiman proizvoda od termičke, neutralne, rashladne opreme, preko procesnih mašina do sitnog inventara.



Posetite nas u sedištu preduzeća BOLMANSKA 3A u Novom Sadu i uz ovaj broj dobićete dodatni popust na sve brendove Angelo Po, Sambonet, Paderno, Fimar, Forcar, Rosenthal, Alexandersolia, MacPan, Moretti forni, Josper, ISA, Mobilspazio, APS, ...

Tražite kataloge, poslaćemo Vam odmah.

DODATNI POPUST UZ OVAJ BROJ. PONESITE I UVERITE SE.

**BOLMANSKA 3A,
21000 Novi Sad
tel/fax +381 21 493 706,
493 059
mob. + 381 63 502 208,
+ 381 63 80 66 432
e-mail: office@monera.rs
www.monera.rs**





MONERA

export - import

21000 Novi Sad, Bolmanska 3a,
Tel/Fax. 021/49 37 06, 49 30 59;
mobtel: 063/80 66 432, 50 22 08
E-mail: office@monera.rs
n.berak@monera.rs



HOTEL & RESTAURANT SERVICE



www.monera.rs

NSugostitelj

SPECIJALIZOVANI MAGAZIN ZA TURIZAM,
UGOSTITELJSTVO I KULTURU U NOVOM SADU

IZDAVAČ

Udruženje ugostitelja Novog Sada "UGONS 1946"
Bulevar Mihaja Pupina 6
Novi Sad
Srbija
Web: www.ugostiteljstvons.rs
Tel: +381.21.55.39.50

DIREKTOR I GLAVNI I ODGOVORNI UREDNIK

Dragan Stanojević
Mob: +381.60.51.09.100

SEKRETAR REDAKCIJE

Ružica Čoškov
E-mail: ugons1946@gmail.com
Mob: +381.64.39.78.813

MARKETING

Karmen Krivokapić
E-mail: karmenkrivokapic@gmail.com
Mob: +381.63.506.732

UREĐENJE I GRAFIČKO OBLIKOVANJE

Produkcija F&B Media
Novi Sad

REDAKCIJA

Dragan Stanojević
Karmen Krivokapić
Ružica Čoškov
Margareta Makanova
Miloš Dugandžija
Sonja Stanojević

SARADNICI

doc. dr. Snježana Gagić - Visoka škola strukovnih studija
za menadžment i poslovne komunikacije
MSc Maja Banjac - Prirodno-matematičkog fakulteta,
Univerziteta u Novom Sadu
Ranko Spasojević - Udruženje BarneNS
Ekonomska škola Novi Sad - odsek ugostiteljstvo
PMF Novi Sad - odsek za turizam

TONS

EXIT

Zoran Knežev
Petar Samardžija
Stefan Nikolić

FOTO

Martin Candir

ŠTAMPA

MAKS PRINTING
Zemun

TIRAŽ

6.000 primeraka

DISTRIBUCIJA

Udruženje UGONS 1946
Novi Sad

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

CIP – Katalogizacija u publikaciji

Biblioteka Matice srpske, Novi Sad
640

NS ugostitelj : specijalizovani magazin za turizam,
ugostiteljstvo i kulturu u Novom Sadu / glavni i odgo-
vorni urednik Dragan Stanojević. - God. 1, br. 1 (okt. 2018)-.
- Novi Sad : Udruženje ugostitelja Novog Sada "UGONS
1946", 2018-. - 31 cm

Mesečno

ISSN 2620-116X

COBISS.SR-ID 325741319

SADRŽAJ

8 **ATRAKTIVNA IMENA PRODAJU JELO**

Kreiranje jelovnika i menija jedna je od najvažnijih stavki, pored adekvatnog odabira jela ...

20 **SVAKI PAZAR SE SVRŠAVAO UZ PIĆE**

Takav način života obezbeđivao je kafanama važnu ulogu u privrednom životu, tako da su pored najbolje zarade ...

26 **VODIČ KROZ SORTE BELIH VINA**

Ukoliko niste ozbiljan poznavalac vina, a želeli bi da znate ponešto o sortama grožđa, evo prilike ...

30 **KADA LJUBAV PREMA PIVU ODREĐUJE PUT**

Boško i Nemanja su prijatelji iz detinjstva, koje je ljubav prema pivu inspirisala da, sedeći u pabu, na salveti napišu ...

34 **OPREMA ZA OZBILJNE RESTORANE**

Ovaj multifunkcionalni lonac je sveobuhvatan, inovativan i veoma izdržljiv, idealan je za razne vrste kuvanja ...

GODINA DRUGA

Sva pravila u izdavanju štampanih izdanja kažu da je bitno preživeti prvu godinu, a u okviru koje se preleže sve dečije bolesti. Kažu takođe, da ko preživi prvu godinu i uđe u drugu godinu kontinuiranog izdavanja časopisa, da je stvorio sve preduslove za zdravu tržišnu utakmicu.

Evo mi smo ušli u drugu godinu i shodno tome postajemo respektabilno glasilo u okvirima novosadske HORECA, bar tako kažu pravila, a šta kaže praksa?

Minuli rad NSugostitelja kaže da je pred vama četvrti broj, te da smo sva dosadašnja izdanja uradili, odštampali i distribuirali na adrese novosadskih ugostiteljskih objekata tačno na vreme. To što ni u jednom segmentu posla nismo kasnili ni jedan dan, dovoljno govori o nama i našem shvatanju posla kog smo se prihvatili.

NSugostitelj je zamišljen kao mesečnik koji će



se baviti novosadskom HORECA, te ukazivati na mnoge probleme sa kojim se novosadska HORECA suočava, te pokušavati svojim savetima da pomogne. Takođe, naša misija je da pokušamo da posredujemo između vlasnika ugostiteljskih objekata u Novom Sadu i nadležnih struktura u Gradu, kako bi se prevazišli pojedini problemi, ali i kako bi pojedini propisi bili regulisani na zadovoljstvo gradskih vlasti i vlasnika ugostiteljskih objekata.

Pored edukativnog dela, naša zamisao je bila da postanemo i interesantno gradsko štivo, a koje bi svakog meseca gostima ugostiteljskih objekata u Novom Sadu služilo kao svojevrsni turističko – kulturno – informativni vodič.

Mi smatramo da smo uspeli mnogo toga da postavimo u toku prve godine, a da u drugu godinu ulazimo sa mnogo iskustva, ali i želje da budemo još bolji i čitaniji.

Dragan Stanojević, glavni i odgovorni urednik

Kako motivisati zaposlene u restoranu

VODITE RAČUNA O ZAPOSLENIMA I ONI ĆE VODITI RAČUNA O GOSTIMA



Poslodavci često smatraju da je ulaganje u edukaciju zaposlenih trošak pa shodno tome ostanu bez prometa koji bi se stvorio poboljšanjem prodajnih veština i znanja konobara



Vaši gosti stvaraju opšti utisak o restoranu na osnovu više kriterijuma, a glavni su, svakako, kvalitet hrane i usluge. Da bi vaši zaposleni radili sa entuzijazmom i zadovoljstvom neophodno je da budu zadovoljni i motivisani. Meriot, veliko ime svetskog hotelijerstva je davno izjavio: "Vodite računa o vašim zaposlenima i oni će voditi računa o vašim gostima".

Poslodavci često smatraju da je ulaganje u edukaciju zaposlenih trošak pa shodno tome ostanu bez prometa koji bi se stvorio poboljšanjem prodajnih veština i znanja konobara. Dešava se da se štedi i na uštrb broja zaposlenih pa ušteda od jedne plate stvori puno propuštene prodaje, a i kvalitet usluge opada. Ako gost popije jedno pivo umesto dva, jer nije mogao dozvati konobara, jasno je da bi ta računica na mesečnom nivou pomnožena sa brojem mesta u restoranu mogla biti nepovoljna po vlasnike restorana.

Svi smo mi bolji u svemu kada imamo motivaciju. Ona je ključni pokretač svih promena i aktivnosti. Na koji način se mogu dodatno motivisati zaposleni kako bi dali najbolje poslovne rezultate biće reči u nastavku teksta.

Dnevno takmičenje

Postavite target i nagradu za onog konobara koji proda najviše stejkova taj dan. Ukoliko niste sigurni u sposobnost dobre prezentacije svih članova kolektiva pomozite im na sastanku pre smene i objasnite na koji način treba da prodaju stejkove, kako da ih opišu gostima, šta je prilog, sos i slično

Mesečni ciljevi

Možete izvući dosadašnji promet po konobaru na mesečnom nivou, podići tu sumu za 15% i ponuditi konobaru udeo ukoliko dođe do ostvarenog cilja.

Zahvalnost

Napraviti bedž u vidu odlikovanja koji će svakog meseca nositi najbolji radnik. Dati mu novčanu nagradu jer njegovo zalaganje je bilo primetno. Objasniti pred svima zašto je najbolji radnik zaslužio tu "titulu" i stimulisati druge da postavse sebi za cilj da i oni budu nagrađeni.

Trening osoblja

Redovnim treningom ukazujete na značaj uloge servera. Novozaposleni treba da idu prvo na poziciju pomoćnog konobara dok ne savladaju pravila rada i ponudu restorana. Nakon toga se uključuju u rad sa najboljim konobarima i slede njihove instrukcije. Nemojte stvoriti radno okruženje u koje može doći svako sa ulice. Ukoliko niste u mogućnosti da sami organizujete trening angažujte stručnjake iz Five Star Experience agencije da to učine za vas.

Nagradite lojalnost

Zaposleni koji su najduže u restoranu treba da imaju bolje uslove rada od novozaposlenih. Ponudite stimulaciju novozaposlenima sa dobrim radnim navikama na svakih šest meseci.

Pohvale

Pohvalite vaše saradnike kada uočite da odgovaraju zadacima, da su marljivi u radu i da tretiraju vaše goste posvećeno i na domaćinski način.

Tim bilding

Tim bilding ojačava odnose među zaposlenima što je veoma važno za njihovu lojalnost. Većina zaposlenih napušta firmu zato što se ne oseća dobro u njoj, a ne zbog malih primanja. S druge strane zaposleni će se teže odlučiti da odu ako im je radno okruženje pozitivno.

Odvedite ih u vinariju sa kojom saradujete, na farmu, u prirodu ili na večeru u restoran koji vam je uzor.

Uključite se u tim

Kao menadžer poželjno je s vremena na vreme da se uključite u rad u trenucima gužve i da pokažete ličnim primerom kooperativnost u radu. Kada zaposleni vide da se vi trudite velike su šanse da i oni ostanu produktivni.

Ponudite im jelo i piće

Siti zaposleni su srećni zaposleni. Nemojte ih ostaviti da jedu iz tuđih tanjira jer vam je žao da im platite jedan obrok i kafu.

Zona za odmor i učenje

Ukoliko ste u mogućnosti napravite zonu za odmor u kojoj će zaposleni moći otići na pauzu pa i u trenucima velike okupiranosti. Pušači koji nisu zapalili cigaretu znaju biti nervozni i nekoncentrisani jer stalno misle na pauzu i na to kada će gosti otići. Treba im dati mogućnost da na svaka dva sata imaju petominutnu pauzu. U trenucima smanjenog obima posla pošaljite vaše zaposlene sa jelovnikom u ruci da obnavljaju znanje u vezi sa ponudom. Produktivnije je nego da stoji u restoranu.

Piše doc. dr Snježana Gagić, profesor na Fakultetu za turizam i hotelijerstvo, konsultant i trener agencije za edukaciju ugostitelja „Five Star Experience“



Uticaj naziva jela na gostov odabir restoranske hrane

ATRAKTIVNA IMENA PRODAJU JELO



Kreiranje jelovnika i menija jedna je od najvažnijih stavki, pored adekvatnog odabira jela, te mu se treba posvetiti pažnja, ali poseban akcenat staviti nazivima jela

Nazivi jela u jelovniku i meniju imaju direktan uticaj na gostov doživljaj i odabir hrane u ugostiteljskom objektu. Koliko naziv jela utiče na njihov odabir potvrđuje i studija koje je sprovedena u Njujorškim školama. Šargarepa koja je u dnevim menijima imala opisan naziv duplo više je bila konzumirana u odnosu na ponudu kada je imala klasičan naziv. Prisutno je i mišljenje da su u ponudi poželjna jela koja potiču od namirnica iz lokalne sredine kao i da njihovo označavanje u jelovnicima i menijima pospešuje prodaju. Opisna jela imaju hedonistički aspekt, ime jela daje naznake šta bi se moglo očekivati od ukusa, kod gostiju izazivaju sentimentalna osećanja i utiču na percepciju višeg kvaliteta jela. Istraživanje koje je sprovedeno u ugostiteljskim

objektima u Novom Sadu kazuje da su najpoželjnija jela ona koja su u svom nazivu posedovala atribut ekološka-zdravstveno bezbedna, zatim su gosti vrednovali jela sa sentimentalnim nazivom, a potom ona sa predznakom nacionalna. Jela sa klasičnim nazivima bila su na poslednjem mestu. Kreiranje jelovnika i menija jedna je od najvažnijih stavki, pored adekvatnog odabira jela, te mu se treba posvetiti pažnja, ali poseban akcenat staviti nazivima jela. Ugostitelji kako bi ovaj potencijal upotpunosti iskoristili neophodno je da izvrše analizu tražnje odabrane ciljne grupe. Nakon toga, kod formiranja ponude valja koristiti raznolikost terminologiju koju će gost razumeti. Efekat davanja atraktivnih imena jelima traje, nije trenutan.

Piše Maja Banjac MSc, Asistent na Katedri za gastronomiju, Departmana za geografiju turizam i hotelijerstvo, Prirodno-matematičkog fakulteta, Univerziteta u Novom Sadu

Novi Sad prati svetske trendove

GOLF JE STIGAO U NAŠ GRAD

GOLF CITY ima misiju da promoviše golf među mladima, ali i svima koji žele da nauče osnove ovog sporta. Novosađani imaju priliku da u centru grada, u okviru SPENS-a, uživaju u ovoj pre svega interesantnoj igri



Za golf kažu da je jedan od onih sportova koji razvija etiku, fer igru i zdrav sportski duh. Namenjen je svim generacijama, a dugo je važio za sport koji je rezervisan samo za bogate. Danas to nije pravilo, golf je najmasovniji individualni sport na svetu.

GOLF CITY ima misiju da promoviše golf među mladima, ali i svima koji žele da nauče osnove ovog sporta. Novosađani imaju priliku da u centru grada, u okviru SPENS-a, uživaju u ovoj pre svega interesantnoj igri. Obezbeđeni su uslovi za školu kao i za rekreativno bavljenje golfom, a na raspolaganju su:

DRIVING RANGE i PUTTING GREEN – prostor za GOLF AKADEMIJU, odnosno školu golfa gde mogu da se nauče svi osnovni elementi igre uz iskusne trenere. Polaganjem za zelenu kartu (green

card) dostupni postaju svi golf tereni na svetu. PUTTING COURSE - teren sa devet rupa koji je namenjen treningu kratke igre, a pristupačan je i rekreativcima, porodicama i svima koji žele da se uz rekreaciju druže i dobro zabave.

GOLF SIMULATOR – u zatvorenom prostoru možete da birate preko dvadeset svetskih terena i odigrate partiju na 18 rupa.

GOLF CITY CAFFE - ili kako golferi kažu 19. rupa (19th hole) izuzetan prostor za druženje posle dobre rekreacije ili treninga, ali i sjajno mesto za organizaciju team buildinga, korporativnih okupljanja, sastanaka, promocija, prezentacija, modnih revija, party-a.

Mesto koje će Novosađani, a i oni koji dođu u naš grad sigurno voleti.



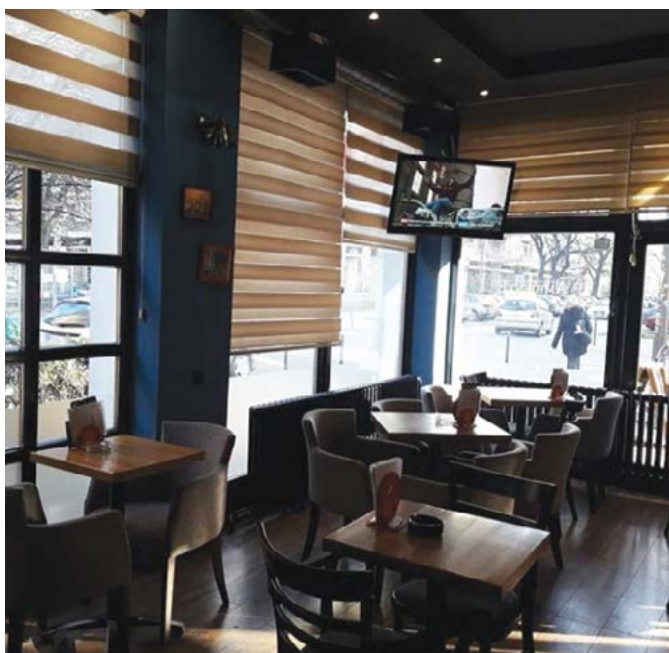
MESTO KOJE ĆETE VOLETI
sport • rekreacija • zabava

GOLFCITY
 C E N T A R

GOLF CITY CENTAR, Novi Sad, Sutjeska 2, SPC Vojvodina



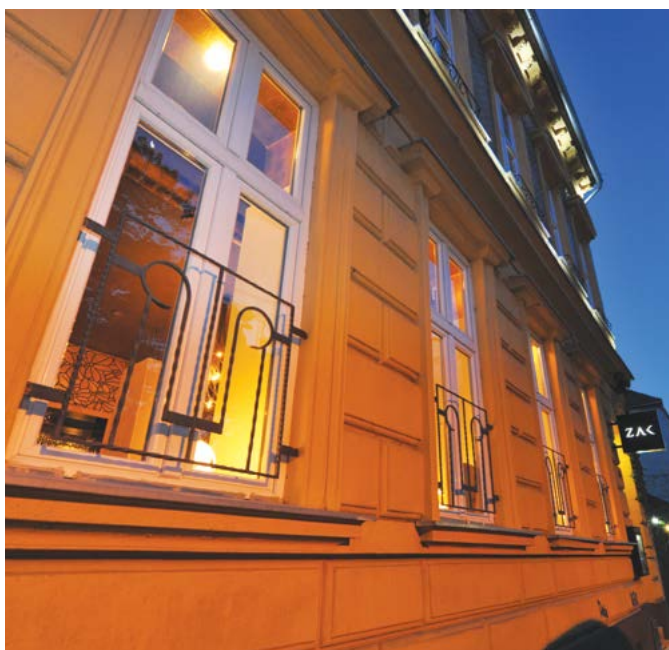
CAFFE AMBIENTE



Caffè Ambiente nalazi se u Radničkoj ulici, u blizini Keja i šetališta. Zbog svoje pozicije, ovo je idealno mesto da popijete svoju omiljenu kafu. U bašti Caffè Ambiente možete uživati tokom celog leta u ispijanju toplih i hladnih napitaka, piva, vina, ceđenih sokova i velikog izbora alkoholnih pića. Ovo je pravo mesto za svakoga ko želi da se opusti u prijatnom ambijentu, a ljubazno osoblje Caffè Ambiente će se potruditi da se osećate kao kod kuće.

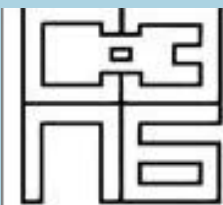
Caffè Ambiente
Radnička 45
Novi Sad

RESTORAN ZAK



Ušuškan u Šafarikovoj ulici u Novom Sadu, smešten u zgradi iz 1901. godine, restoran Zak predstavlja pravu oazu za sve gurmane i hedoniste. Prostire se na tri nivoa: na prizemlju je smešten Wine Bar, sala restorana nalazi se na prvom spratu, dok je u potkrovlju prenoćište. U svom sklopu ima i vinski podrum, parking prostor i prostranu baštu. Na njegovom meniju nema uobičajenih jela, a odlika svakog jeste jednostavnost u slaganju sastojaka i njihov prefinjeni balans koji u tanjiru stvara intrigantan spoj boja i struktura.

Restoran Zak
Šafarikova 6
Novi Sad
www.restoranzak.com



СПОМЕН-ЗБИРКА ПАВЛА БЕЉАНСКОГ

SPOMEN-ZBIRKA PAVLA BELJANSKOG

Trg galerija 2, Novi Sad

Tel: +381 21 472 99 66

PROGRAM ZA FEBRUAR 2019. GODINE

IZLOŽBE

Nova postavka: **MEMORIJAL UMETNIKA**

16. januar – 17. februar 2019.

PROGRAM U FEBRUARU:

Četvrtak, 7. februar 2018, 19 časova: Predavanje Vidosava Kovačević: 130 godina od rođenja

Predavač: *Milica Orlović Čobanov*, viši kustos

Ulaz je slobodan.

Četvrtak, 14. februar 19 časova: OBELEŽAVANJE DANA DRŽAVNOSTI

Predavanje: Živojin Lukić: 130 godina od rođenja

Predavač: *Jasmina Jakšić Subić*, viši kustos

Ulaz je slobodan.

Otvaranje izložbe: **UMETNIČKA ŠKOLICA**, Edukativni program

23. februar – 7. april 2019.

Autor projekta i kustos izložbe: *Milica Orlović Čobanov*

Saradnja: Predškolska ustanova „Radosno detinjstvo“, Novi Sad

PROGRAMI I MANIFESTACIJE

Predavanje: **PRIČA O DVOJE UMETNIKA**, U sklopu manifestacije Festival ljubavi

Subota, 17. februar 2019, 17 časova

Predavač: *Marta Đarmati*, kustos

Ulaz je slobodan.

DRAGAN ALEKSIĆ – LIKOVNE KRITIKE, PROMOCIJA ZBIRKE LIKOVNIH KRITIKA

Četvrtak, 28. februar 2019, 19 časova

Ulaz je slobodan.



TEHNOLOGS



Osnovna delatnost Tehnologs-a je meso, zanatski proizvodi od mesa, koje prave u saradnji sa malim prerađivačima. Njihova zanatska mesna filozofija je ista kao pivska, bore se za pravu sirovinu kao osnovu kvalitetnog proizvoda!

Iz tog razloga su 2013. godine krenuli u priču i sa zanatskim pivima. Tad je to bio početak, dok danas u Tehnologs-u postoji mnogo zanatskih piva, točenih i flaširanih, razne zanatske interesantne klope koja se sprema u baru ali i prodavnicu mesnih zanatskih proizvoda.

Tehnologs
Maksima Gorkog 17 a
Novi Sad
www.tehnologsdogs.com

GIROS LAND



Tu su kada pomislite na mirise Grčke, Mediterana, mora i soli. Tu su kada želite da probate najukusniji giros u Novom Sadu ili specijalitete sa roštilja koje samo oni prave. Nalaze se u samom centru noćnog života Novog Sada, u Ulici Laze Telečkog. Ne možete ih promašiti, ako idete tamo gde vas nos vodi.

Giros land
Laze Telečkog 23
Novi Sad



קהילה יהודית בנובי סאד
JEWISH COMMUNITY NOVI SAD
JEVREJSKA OPŠTINA NOVI SAD

JEVREJSKA OPŠTINA NOVI SAD

Adresa: Jevrejska 11 Novi Sad

Telefon: 021/ 423 882

E-mail: jonovisad@sbb.rs

PROGRAM ZA FEBRUAR 2019. GODINE

Ponedjeljak, 4. februar u 18h

Povodom Dana Grada Novog Sada, gosti su nam: Zoran Knežev, pisac, hroničar i publicista i mgr Darjuš Samii, istoričar, viši kustos Muzeja Vojvodine. Čućemo priče iz prošlosti Novog Sada, među kojima i neke o Jevrejima.

Ponedjeljak, 11. februar u 18h

„Mir i pomirenje“, predstavljanje Zbornika sa naučne konferencije u organizaciji Centra za empirijska istraživanja religije iz Novog Sada.

Učestvuju: dr Zorica Kuburić, sociološkinja, redovni profesor na Filozofskom fakultetu u Novom Sadu;
dr Danijela Grujić, profesor filozofije u Gimnaziji „Jovan Jovanović Zmaj“ u Novom Sadu;
dr Gordana Todorić, profesor srpskog jezika u srednjoj Ekonomskoj školi u Novom Sadu;
dr Vladislava Gordić Petković, šef Odseka za anglistiku na Filozofskom fakultetu u Novom Sadu.

Petak, 15. februar u 18h

Šabat u Klubu JONS.

Ponedjeljak, 18. februar u 18h

Deset osnovnih principa u judaizmu – predavanje dr Čedomile Marinković iz Beograda

Ponedjeljak, 25. februar u 18h

Druženje Ženske sekcije

Hana Žigrai: „Ponešto o modernom antisemitizmu“



RESTORAN SCENARIO



Hladna i topla predjela, doručak, ručak ili večera, dezerti, najukusnije delicije spremljene po domaćim i internacionalnim receptima. Restoran Scenario nudi jela internacionalne, domaće i kuhinje Balkana. No, tu je i jedan deo jela spremljenih prema retkim ili originalnim receptima, čija će vas raznolikost i bogatstvo rafinirano izbalansiranih ukusa, sigurni smo, prijatno iznenaditi. Pića, raznovrsna, od ovdašnjih i većinom poznatih, preko evropskih i svetskih, do onih napravljenih tradicionalnim načinima u pecarama i podrumima naših renomiranih proizvođača.

Restoran Scenario
Hajduk Veljkova 11
Novi Sad
www.scenariocaffe.com

GRADSKA PIVNICA



Gradska pivnica predstavlja svojevrsnu pivsku oazu i nalazi se u samom srcu Novog Sada. Prijatan i autentičan ambijent, kvalitetna točena piva i sočno pripremljena jela garantuju gostima vrhunsko uživanje. Originalnost, inovativnost i kvalitet je ono što Gradsku pivnicu odvaja od sličnih mesta. Pored zanimljivog muzičkog programa na ovom mestu ima i najveći izbor piva u gradu, ali i odlična ponuda pivskog menija, koji vas neće ostaviti ravnodušnim.

Gradska pivnica
Njegoševa 6
Novi Sad
www.gradskapivnica.rs



PALAČINKE NA KVADRAT

Palačinke na kvadrat su nova forma i novi ukus omiljene poslastice. Za skoro dve godine rada, koliko postoji ovo mesto, gostima se najviše dopadaju ukus i izbor palačinki, ljubazno osoblje i prijatan ambijent.

Ušuškana pod zelenim krošnjama, na uglu Stevana Musića i Radničke ulice, ova palačinkarnica nudi jedinstven ambijent za uživanje u poslasticama. Interesantno je da su u ponudi isključivo palačinke kvadratnog oblika, čime je stvorena nova forma interesantna i deci i odraslima.

Palačinke na kvadrat
Stevana Musića 11
Novi Sad



GREGOR'S PUB

U neposrednoj blizini Master Centra – Sajam, nedaleko od samog centra grada, nalazi se mesto na kome se "okupljaju prijatelji". Šarmantni pab "Gregor's Pub" nosi ime svog vlasnika jer druženja i okupljanja prijatelja završavaju "kod Gregora". Ovde se druži, neometano uživa i opušta, završavaju se poslovi i sastanci, slavi i proslavlja, radi uz laptop ili pije kafa uz neku knjigu, dnevne novine ili magazine. Bogata ponuda espresso kafe, domaće kafe, ceđenih sokova, koktela, dobrog vina, točenog piva, uz veliki izbor standardno kvalitetne i ukusne hrane iz "Gregor's cocina" kuhinje.

Gregor's Pub
Hajduk Veljkova 11
Novi Sad





PIVNICA GUSAN



Zdanje, u kojem se nalazi pivnica-restoran Gusan, sazidano je 1830. godine. Danas se u podrumu ovog slavnog zdanja nalazi prva pivnica-restoran, pod imenom Gusan. Ovo je restoran domaće i internacionalne kuhinje sa bogatom ponudom alkoholnih pića. Kao jedan od zaštitnih znakova Gusana jeste profesionalno točenje piva, a ljubitelji ovog pića od hmelja, znaju koliko je važno zadovoljiti visoke kriterijume točenja i posluživanja piva.

Pivnica Gusan
Zmaj Jovina 4
Novi Sad
www.pivnicagusan.rs

BRAUHAUS



Brauhaus se nalazi u samom centru Novog Sada na bulevaru Mihajla Pupina broj 6 (preko puta tržnog centra "Bazar"). Ovo je kraft pivara sa proizvodnjom piva po nemačkoj recepturi, bez veštačkih dodataka i bez filtriranja. Na meniju se nalaze i porcije savršeno izbalansirane sa ovim pićem, a tu je i noćni provod da užitek bude kompletan.

Brauhaus
Mihajla Pupina 6
Novi Sad
www.brauhauspivara.com

NAJVEĆI SVETSKI HITMEJKERI NA GLAVNOJ BINI

Najbolje rangirani svetski DJ duo Dimitri Vegas & Like Mike nastupiće na velikoj žurci zatvaranja glavne bine EXIT festivala u nedelju 7. jula! Publika na Petrovaradinskoj tvrđavi imaće priliku da doživi njihov novi audio-vizuelni spektakl i uveri se zbog čega braća grčkog porekla i belgijske adrese važe za jedne od najboljih šoumena na svetu! Dimitri Vegas & Like Mike godinama unazad su zvanično najbolje rangiran DJ duo na čuvenoj Top 100 DJs listi DJ Maga, na kojoj su sa jednim prvim i čak četiri druga mesta ostavili iza sebe imena kao što su David Guetta, Tiesto, Hardwell, Calvin Harris i Skrillex!

Glavnu binu Exita protrešće i nastup Toma Walkera, autora jednog od najvećih hitova decenije "Leave a Light On", koji je osvojio top liste i srca publike širom planete. Mediji ga nazivaju najvećom britanskom novom zvezdom, što su potvrdile i Brit nagrade nominujući ga u dve kategorije, za najboljeg novog izvođača i najbolji britanski singl. Kritičari njegov moćan glas i muzički stil porede sa izvođačima kao što su Ed Sheeran i Rag'n'Bone Man, dok muzička scena sa nestrpljenjem očekuje njegov album najavljen za mart, a na

kojem je sarađivao sa producentima zvezda kao što su Adele, Arctic Monkeys, Years&Years, ali i Ed Sheeran. Zvezdanom programu ovogodišnjeg Exita pridružuje se i Lost Frequencies, jedan od najvećih hitmejkera današnjice, Youtube „miliarder“ i pravi wunderkind muzičke industrije koji poslednjih nekoliko godina ne silazi sa top lista, radijskih talasa i najvećih festivalskih pozornica, a tu je i njujorški tandem u strelovitom usponu na svetskoj sceni - Sofi Tukker. Mediji ih opisuju kao "najzbudljiviji dvojac na dance sceni još od pojave Disclosure", a njihov talenat prepoznat je i od strane Grammy nagrada, koje su ih dve godine uzastupno nominovale za najbolji dance album i najbolju dance numeru.

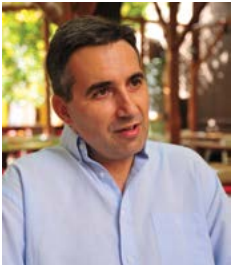
EXIT će biti održan od 4. do 7. jula 2019. na Petrovaradinskoj tvrđavi u Novom Sadu, a već su potvrđeni i prvi izvođači, među kojima su The Cure, Carl Cox, Greta Van Fleet, Dimitri Vegas&Like Mike, Phil Anselmo&The Illegals, Sofi Tukker, 65daysofstatic, Tarja, The Selecter, Atheist Rap, kao i gitarski heroji, Arcturus, Entombed A.D, Peter and the Test Tube Babes i Total Chaos.

Ulaznice za EXIT 2019 već su u prodaji putem prodajne mreže Gigs Tix, kao i sajta exitfest.org.



Istorija novosadskih kafana

SVAKI PAZAR SE SVRŠAVAO UZ PIĆE



Takav način života obezbeđivao je kafanama važnu ulogu u privrednom životu, tako da su pored najbolje zarade kafane imale i ulogu berze

Kafane su u prošlosti, u životu grada imale važnu socijalnu, pa i ekonomsku funkciju, jer je to bila privredna delatnost koja je najbrže donosila obrt i u kojoj je uspeh bio zagaranovan, a nalazile su se bukvalno na svakom koraku i za sve kategorije stanovništva. Izgledalo je da je to posao sa najmanje rizika jer su subotom, nedeljom i u vreme praznika kafane bile uvek pune. Stvorena je takva navika da se svaki pazar svršava uz piće, i pored čaršijskog redovnog pijenja u podne i uveče. Seljaci koji su dolazili u varoš na pijacu, da prodaju svoju robu, smatrali su za pravi greh da odu iz varoši trezni. Takav način života obezbeđivao je kafanama važnu ulogu u privrednom životu, tako da su pored najbolje zarade kafane imale i ulogu berze. Tu su se zbližavali trgovci zanatlije, činovnici, tu se vršila kupovina i prodaja, utvrđivale se pogodbe, vraćali zajmovi i dugovi, prodavala imanja, ortačilo i razortačilo... Tu su se održavale razne licitacije, tu su se zakazivali

sastanci između provodadžije i devojčinog oca, tu su bila sedišta pojedinih klubova i udruženja. Razni esnafi i organizacije su tu održavali svoja okupljanja i slavili slave. Neke kafane su bile poznata stecišta kriminalaca i odmetnika, najpouzdanija mesta za skrivanje plena posle pljačke. Kafane su bile pouzdane socijalne ustanove, koje su pored te, i ekonomske funkcije, bile i centralni prostor kulturnih dešavanja jer se u njima održavaju i prve predstave Srpskog narodnog pozorišta. One su bile, kako su pisali hroničari tih vremena, prvi mjuzik-holovi u kojima se mogla čuti moderna muzika, koja je izvođena po čitavoj Evropi, tu su se mogli videti prvi mađioničari, akrobate itd. Kafane su u Novom Sadu bile nosioci modernosti, jer tu je odigrana prva partija bilijara, upaljena prva sijalica, prikazan prvi film. Ako je trebalo održati neku književnu ili umetničku tribinu, za odabrane goste, kafane su imale odvojene sobe, gde bi se društvo povlačilo i ćaskalo. Tako je bila čuvena

soba Vase Pušibrka u „Lindi“, koja je oduvek imala kontra-obaveštajni karakter, gde se radilo za strane obaveštajne službe, a u novija vremena i za domaće. Takođe, kafane su imale odvojene sobe i astale za koje su smele da sednu samo određene persone. Kafane su bile i pravi literarni forumi, gde bi književnici početnici čitali svoje priče ili pesme poznatim doajenima iz tih oblasti. Posebno važnu ulogu novosadske kafane su imale u političkoj istoriji grada. Tu su se održavali prvi sastanci i dogovarale značajne političke odluke kako za sam grad, tako i za ceo Srpski korpus. Tu je Miletić okupljao svoje pristaše, tu se rodila ideja da se Novi Sad nazove „Srpskom Atinom“, a tu je javno ošamaren i jedan gradonačelnik Novog Sada...

Podaci nam govore, da je u prošlosti, kada je Novi Sad imao mnogo manje stanovnika i bio grad sa mnogo manje ulica i kuća, bilo mnogo više ugostiteljskih objekata, jer su ljudi u prošlosti mnogo više posećivali kafanu. Dolazak savremenijeg načina života i raznih novotarija koje su stizale među ljude, ali i savremenijeg načina rada i provođenja vremena sa porodicom, uticali su da se smanji interesovanje za kafanu. Turistički savezi i ostale turističke organizacije, svojim programskim radom na omasovljavanju turizma, mnogo su doprinele razvoju našeg ugostiteljstva od njihovih osnivanja do danas. Stvoreni su realni uslovi i mogućnosti da se ugostiteljstvo razvija na savremenim osnovama sa osposobljenim kadrom koji može da odgovori potrebama i željama domaćih i stranih turista.

Tekst je preuzet iz knjige “Novi Sad Kafanoligija i prostitucija” autora Zorana Kneževa, koju možete poručiti na br. tel. 064-1258337 ili na mail zoranknezev@gmail.com



Lule svedoče o prošlosti

DIMILO SE VEKOVIMA U NOVOM SADU



D uvan je u prošlosti uvožen na naše prostore, ali se vremenom počelo i sa njegovim uzgajanjem i preradom. Vasa Stajić je pronašao podatak da je prerada duvana u Novom Sadu počela 1770. godine, od kada je italijanska porodica Soprano imala mlin za preradu duvana radi pravljenja burmuta.

Od pojave duvana na našim prostorima do danas, korišćen je raznovrstan pribor za njegovo uživanje, o čemu svedoče i sačuvani primerci u muzejskim zbirkama. Prve lule koje su korišćene na ovim prostorima bile su napravljene od gline. Pravljene su u kalupima i bile su potrošna roba, budući da su se brzo lomile.

Pored skromnog pribora domaće izrade, upotrebljavan je pribor koji je uvožen iz centara sa Istoka i Zapada. Lule napravljene od minerala sepiolita – morske pene, „meršauma“ (engleski i nemački naziv je Meerschaum) ili stive, pravljene su u Turskoj još u prvoj polovini 17. veka, a potom su ih, preko Balkana, u ratovima i putem trgovine upoznali i hrišćani. Sredinom 18. veka i u Evropi su proizvođene lule od morske pene, „bele boginje“. Iz Turske su uvoženi blokovi neobrađene morske pene, koja je korišćena uglavnom za izradu lula.

Od pojave duvana na našim prostorima do danas, korišćen je raznovrstan pribor za njegovo uživanje, o čemu svedoče i sačuvani primerci u muzejskim zbirkama

Postoje tumačenja po kojima je Beč tokom 19. veka postao centar umetničke izrade lula, a kasnije i muštikli od morske pene, zbog krize početkom 19. veka. Tada nije bilo velikih arhitektonskih poduhvata i mnogi umetnici su bili bez posla, te su se bavili rezbarenjem lula.

Morska pena je pogodna za izradu lula, jer je materijal porozan, pa dim prolazeći kroz nju postaje suvlji, hladniji i blaži za pušenje. Bele je boje, poput slonovače, ali usled upotrebe dobija tamniju, smeđu boju. Takođe, lako se oblikuje i pogodna je za rezbarenje. Lule od morske pene bile su statusni simbol viših klasa u centralnoj Evropi.

Porcelanske lule izrađivane su u Evropi još od početka 18. veka, kada je i počela proizvodnja porcelana na ovom kontinentu. Ovaj materijal nije porozan pa nije pogodan za izradu lula, ali je ipak bio izuzetno popularan, između ostalog zbog mogućnosti oslikavanja. Ove lule su najčešće bile sastavljene iz dva dela od porcelana – recipijenta i donjeg dela - Y kamišluka.

Izrada lula od korena vresa, a koji je još uvek u širokoj upotrebi, doživela je ekspanziju od sredine 19. veka, posebno kada je uvedena mašinska proizvodnja. Ovaj materijal je porozan poput morske pene, jeftiniji je, ali mnogo izdržljiviji i dostupniji.



Tekst Tatjana Bugarski, Muzej Vojvodine

Kokteli sa kafom

OBOGATITE PONUDU VAŠEG KAFA

Kokteli sa kafom prave se s alkoholom ili bez, a osim s različitim vrstama alkohola i likera, kafa se dobro slaže sa voćem, čokoladom, mlekom i različitim sirupima

Kafa ne mora da se pije samo kao napitak, već se odlično uklapa kao sastojak u mnogim koktelima. Neki od njih su prilično jednostavni i možete ih napraviti sami kod kuće, dok je druge možda ipak bolje probati tamo gde znate da su barmeni dobri.

Kokteli sa kafom prave se s alkoholom ili bez. Osim s različitim vrstama alkohola i likera, kafa se dobro slaže sa voćem, čokoladom, mlekom i različitim sirupima. Evo nekih predloga koje smo pronašli za vas.

IRSKA KAFA

Iako je od svih koktela na ovom spisku najmanje egzotična, irska kafa svakako je jedan od najpoznatijih koktela sa kafom. Ovo piće nastalo je 1940-ih godina u Irskoj, da bi posle Drugog svetskog rata popularnost steklo u SAD. Spada u takozvane zimske koktele.

Sastojci:

50 ml umućene slatke pavlake
2 kašičice braon šećera
50 ml viskija (po mogućnosti irskog)
150 do 200 ml sveže skuvane crne (filter) kafe
oraščić

Priprema:

Pre pripreme važno je zagrejati staklenu čašu u kojoj će koktel biti poslužen. Najjednostavnije je sipati vruću vodu u čašu i ostaviti kratko da odstoji da se čaša zagreje. Zatim ispraznite vodu i dodajte šećer u čašu. Nakon toga dodajte viski, pa sipajte kafu i dobro promešajte kako bi se šećer rastopio. Na kraju dodajte šlag koji ste napravili. Šlag treba da bude kremast, gotovo tečan, a ne gust kao za kolače. Ukrasite sve sa mlevenim oraščićem i eto savršenog pića za zimske dane.



WHITE RUSSIAN

Ono što je zanimljivo za ovaj koktel je da iako nosi u sebi naziv Rus(ki), zapravo nema nikakve veze sa Rusijom. White Russian se tako zove zato što je jedan od njegovih glavnih sastojaka vodka. Koktel je nastao 1960-ih godina u Americi. Ko je gledao film "Veliki Lebovski" sigurno se seća da je to omiljeno piće glavnog junaka kojeg glumi Džef Bridžis. Postoje brojne varijacije ovog koktela. Evo jedne.

Sastojci:

1 doza ruske vodke (50 ml)
20 ml Kahlua likera
30 ml slatke pavlake

Priprema:

Čašu za serviranje napuniti ledom. Sipati prvo vodu. Dodati liker Kahlua i lagano promešati. Na kraju sipati razmućenu slatku pavlaku. To je sve. Koktel se priprema za 5 minuta.



B52

Ovaj koktel dobio je ime po bendu „The B52's”. Napravio ga je, ili bolje reći smučkao, jedan kanadski barmen i dao mu ime po svojoj omiljenoj grupi. Iako čak postoje posebne mašine koje prave ovaj koktel, pravi barmeni će to uvek uraditi ručno. Postoji čitav niz koktela iz takozvane kolekcije B50 (B51, B52, B53...). Originalni je ipak najpoznatiji.

Sastav:

20 ml Kahlua likera
20 ml Baileys Irish Cream
20 ml konjaka sa aromom pomorandže (Grand Marnier)

Priprema:

U čašu za šeri prvo se sipa Kahlua liker od kafe. Zatim se veoma lagano, preko kašičice, sipa Baileys Irish Cream i na kraju, takođe preko kašičice, sipa se polako Grand Marnier. Da bi se dobio karakteristični plamičak na vrhu čaše, u kašičicu preko koje se sipa potrebno je dodati još nekoliko kapi konjaka i zapaliti upaljačem za plin. Zatim plamen polako presuti iz kašičice u čašu i B52 je spreman za poletanje.



Vinski rečnik

VODIČ KROZ SORTE BELIH VINA



Ukoliko niste ozbiljan poznavalac vina, a želeli bi da znate ponešto o sortama grožđa, evo prilike da napravite prve korake i iznenadite svoje društvo znanjem o grožđu od kog nastaju neka od najboljih belih vina

Bakator beli (erdei, feherbakar) - Stara sorta Panonske nizije, gde je gotovo nestala u čistim zasadima. Veoma visoke rodnosti, bez drugih pozitivnih osobina. Vina su joj obična, stona, neutralne arome.

Bela dinka (bela ružica, feher dinka, zold dinka) - Pretpostavlja se da je stara panonska sorta. Zadržala se na Fruškoj gori i južnom Banatu. Sazreva vrlo kasno. Velike je rodnosti, dugačkih i granatih grozdova iz kojih se dobija tanko vino, slabog kvaliteta.

Bianka (bianca) - Novi mađarski međuvrtni hibrid. Priznat 1982. godine. Nakon jakih zima osamdesetih godina, kada je pokazala visoku otpornost prema niskim temperaturama, u svetu je naglo povećano interesovanje za nju. Bianka rano sazre-

va i otporna je na tri gljivične bolesti: peronosporu, oidium i sivu plesan grožđa. Srednje je rodnosti, veoma dobro nakuplja šećer i ne gubi kiseline. Vino je bogato, snažno i puno. Podseća na buvije, ali ima više kiselina. Nedostaje mu finoća.

Buvije (bouvier, ranina bela, radgonska ranina) - Poreklo sorte - okolina današnje Gornje Radgone. Otuda joj i naziv radgonska ranina. Otkrio ju je na svom posedu vinogradar Klotar Buvie 1900. godine. Rađa dobro i redovno. Dozreva rano, bere se već u drugoj polovini avgusta. Ima veliku mogućnost nakupljanja šećera. Vina su bez izražene arome, bogata alkoholom, sa niskim kiselinama, dobra za kupaže sa sortama koje imaju mali sadržaj šećera. Rasprostranjena je u zemljama Srednje Evrope, najviše u Sloveniji, Hrvatskoj, manje u Vojvodini.

Ezerjo (korponai, kolmreifler) - Mađarska sorta, koja je u ovoj zemlji veoma raširena. Kod nas je ima samo u regionu Subotičko-horgoške peščare. Srednjeg je sazrevanja. Prema istraživanjima Instituta u Sremskim Karlovcima retko nakupi više od 16-17 posto šećera. Ujednačeno i obilno rađa. Vino je prepoznatljivo po visokim kiselinama, malo trpko. Od dobro sazrelog grožđa može da se dobije kvalitetno vino.

Iršai oliver - Mađarska selekcija, priznata 1959. kao stona sorta. Bobice su joj sitne pa nije zaživela kao stona i najčešće se prerađuje u vino, sa

selinama. U Mađarskoj se koristi za proizvodnju penušavih vina.

Kadarka bela - Autohtona sorta Balkana, raširena i kod nas pre filoksere. U Fruškoj gori se može naći još i danas. Visoke je rodnosti, a vino je slabog kvaliteta. Sazreva kasno i osetljiva je na niske temperature.

Kevedinka (ružica, crvena dinka, crvena ružica) - Stara sorta Panonije. U Vojvodini se gaji samo u starim privatnim vinogradima. Više se gaji u Rumuniji i Mađarskoj. Na peskovima između



prijatnom muskatnom aromom. Sve više ga je i kod nas na severu Bačke.

Ižaki (Izsaki) - Pronađena je u jednom vinogradu kadarke u blizini mesta Ižak u Mađarskoj, na peskovima između Dunava i Tise. U Mađarskoj je zovu „ižačko belo blato“ zbog krupnih svetlozelenih grozdova koji su „teški kao blato“. Ima je i kod nas u rejonu Subotičko-horgoške peščare. Nema veću perspektivu. Daje vrlo visoke prinose, sazreva kasno, a vino joj je tanko i sa grubim ki-

Dunava i Tise naši severni susedi imaju je na oko 25.000 hektara. Bobice grozdova su male, okrugle i crvene. Meso je sočno, ukus neutralan. Pokožica debela i čvrsta. Kasno započinje i kasno završava vegetaciju. Grožđe se poslednje bere. Ima visok koeficijent rodnosti. Jedna je od najotpornijih sorti koje se gaje kod nas. Otporna je na sivu plesan i na sušu, a od svih sorti najbolje podnosi siromašne peskove. Vino je u većini godina lako harmonično i pitko, manjka mu kiselina. Pogodno je za kupaže. Ružica je sorta velike biološke vrednosti, jedna

je od retkih balkanskih sorti koja će se i nadalje zadržati u sortimentu Subotičko-horgoške regije.

Kreaca (banatski rizling, kreazer, zackelweise) - Najpoznatija je pod imenom banatski rizling jer je sorta Banata, gde se najviše i gaji. Ima je najviše u južnom Banatu, a gaji se i u Rumuniji i Mađarskoj. Sorta je za stona vina boljeg kvaliteta.

Liza - Sorta stvorena u sremskokarlovačkom Institutu, priznata 1991. godine. Autori su Petar Cindrić i Vladimir Kovač. Po rodности je ravna italijanskom rizlingu, od kojeg nešto ranije sazreva i znatno bolje nakuplja šećer, zadržavajući visok nivo kiselina. Daje bogato, karakterno vino, sa izraženim finim kiselinama voćnog karaktera.

Medenac beli (belo medeno, mezes feher, honigler, medovec) - Verovatno je nastala u Mađarskoj, u kojoj se u prošlosti najviše i gajila, a kod nas u Subotičko-horgoškom rejonu i pored Tise u Ba-

natu. Vina su stonog kvaliteta, ponekad dostižu i nivo kvalitetnih.

Morava - Potiče iz iste kombinacije kao panonia. Isti su joj i autori: Petar Cindrić, Nada Korać i Vladimir Kovač. Priznata 2003. godine. Karakteristika joj je da uvek ima visok sadržaj kiselina (veći nego rajnski rizling), a mana joj je što joj rodność oscilira po godinama. Vino joj je vrhunskog kvaliteta, sa pikantnom aromom koja asocira na aromu sovinjona.

Muskat beli (muskat blan, muskat de frontinjan, muskat žuti, tamjanika bela, sarga muskatali) - Jedna od najstarijih i najpoznatijih muskatnih sorti na svetu. Nepoznatog porekla. Rimski pisci spominju je u svojim delima. Može da se vidi u svim vinogradarskim zemljama. Zajedno sa furmintom i lipovinom daje čuvena tokajska vina u Mađarskoj. Pored žutog, postoje varijacije crvenog i crnog muskata.

Piše Petar Samardžija



DOBRO DOŠLI NA VINSKI PUT

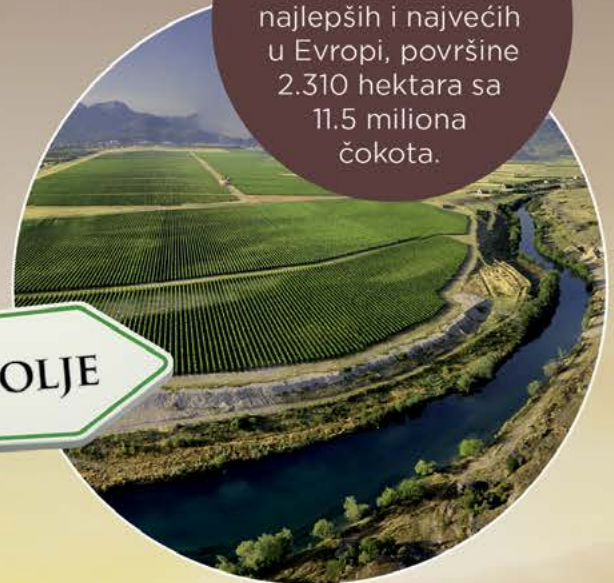
Plantaze

Otkrijte najstariji podrum Platnaža u kome odležavaju specijalne serije vina.



STARI PODRUM

Obidite moćni vinograd Čemovsko polje, jedan od najljepših i najvećih u Evropi, površine 2.310 hektara sa 11.5 miliona čokota.



ČEMOVSKO POLJE

Degustirajte vina od autohtonih sorti u autentičnoj riznici dugoj 356 metara u kojoj odležava preko dva miliona litara vina.



ŠIPČANIK

Doživite harmoniju ukusa u jedinstvenom ambijentu na obali Skadarskog jezera.



RESTORAN JEZERO





RazBeerBriga - prva novosadska kraft pivara

KADA LJUBAV PREMA PIVU ODREĐUJE PUT

Boško i Nemanja su prijatelji iz detinjstva, koje je ljubav prema pivu inspirisala da, sedeći u pabu, na salveti napišu prvi biznis plan za pivaru. Endru je Amerikanac kog je ljubav prema jednoj našoj studentkinji dovela u Srbiju, a opet ljubav prema pivu u kraft pivarstvo. Danas su ova tri simpatična momka prvi tim RazBeerBrige, a svako njihovo pivo ukusom, nazivom i dizajnom, krije posebnu priču.

RazBeerbriga je prva novosadska nezavisna kraft pivara osnovana 2015. godine. Većina poslovnih priča počinje u salama za sastanke, a ova je nastala za šankom.

Dobri su prijatelji, funkcionišu kao porodica i svako od njih utkao je u posao ono u čemu je najbolji. Endru radi na razvoju novih recepata i proizvodnje. Boško, uspešni menadžer i zaljubljenik u ekstremne sportove, bavi se prodajom, marketingom i PR-om. Nemanja sam za sebe kaže da je "najdosadniji" član tima: pošto je ekonomista po struci, njegovo zaduženje su brojevi.

RazBeerBriga je prva u Novom Sadu ljubiteljima ponudila specijalna, nepasterizovana piva od prirodnih sastojaka. Svako njihovo pivo ima svoj izrazit integritet – od ukusa do imena i dizajna. Momci iz RazBeerBrige drže se veoma jednostavnog recepta: prave piva kakva bi i sami voleli da piju.

Prva je nastala **Bandiera Rossa** (Red Ale), nazvana po kultnoj pesmi KUD Idijota. Kažu da je suptilno zavodljiva, vatreno pitka, sa izraženom karamelnom notom i snažnom hmeljnom aromom voćno-citrusnog karaktera. Onda je došao **Stalker** (Double IPA), uhoda kog se teško otarasiti, svestan svoje veličine, izazovnosti i nepredvidljivosti, snažnog tela i intenzivnih aroma pepermintaa, bora i citrusa. Tu je zatim **Black Rider** (American Stout), mračan, dostojanstven i neukrotiv, izbalansirani miks ukusa kafe, tamne čokolade i prženog slada. **Temper** (Pale Ale) je pivo s karakterom - nenametljiv, a zagonetno privlačan, diskretno cvetno-citrusne arome, pitak i osvežavajuć. Naj-

mlađi član RazBeerBriga porodice je **Coaster Roller** (West Coast IPA), svetlo zlatne boje, mutnog tela, kremaste strukture, sa naglaskom na lake biljne začine i nežne arome voća.

RazBeerBriga je nedavno prepoznata kao jedan od najinteresantnijih malih biznisa u zemlji od strane organizatora projekta Super Srbija. Bili su finalisti medijski aktivno praćene priče koja je podržala lokalne proizvođače na njihovom putu do potrošača. Iako mnogo diskutovano od strane ljubitelja kraft piva i subkulture, učešće u projektu je pomoglo momcima iz RazBeerBrige da se približe svojim ciljevima: da se pozicioniraju sa brendom, da unaprede kvalitet proizvoda, da poslovno stasaju, unaprede organizaciju i, naravno, mnogo nauče. Ovaj uspeh ih nije promenio u negativnom smislu: šarm, dobra energija, harizma i pozitivan stav ova tri prijatelja plene i otvaraju vrata i srca gde god da se pojave. Svako rado saraduje sa njima, od vrhunskih dizajnera preko marketinških agencija, različitih festivala, organizacija i zanatlija, pa sve do popularnih pop i hiphop bendova. Podržavaju svakog, a zauzvrat svi podržavaju njih.

Sve što rade unutar pivare, ali i van nje, bazira se prvenstveno na dobrim ljudskim odnosima. Na stoje da što više rade na očuvanju životne sredine, a lokalna zajednica u kojoj žive je uvek na prvom mestu. Podržavaju lokalne proizvođače tako što veliki broj sirovina i opreme kupuju upravo od svojih komšija.

Fini neki momci. A još prave i pivo!



Topla čokolada

PIĆE BOGOVA ZADOVOLJSTVO SMRTNIKA

Čokolada ima i lekovita dejstva - blagotvorno deluje na rad srca, omogućava bolju prohodnost krvnih sudova, ima antidepresivno, antistresno i diuretičko dejstvo, a mnogi tvrde da je čokolada analgetik za žene i afrodizijak za muškarce





Još od 4 veka nove ere, pa do danas, čokolada je smatrana božjim darom. U carstvu Maja nastao je napitak od kakao zrna. Još je i asteški kralj Montezuma uživao pijući čokoladu. Legenda kaže da je pio po pedeset zlatnih vrčeva čokolade i da je svaki put prazan vrč bacao u jezero. Dolaskom španskih osvajača, pre svih Korteza, počeo je da se uzgaja kakao. Kortez je shvatio da je kakao možda i veće blago od zlata. Krenuo je sa podizanjem plantaža u Meksiku, Ekvadoru, Peruu ali i ostalim zemljama koje su španski osvajači pokorili.

Prvi pogon za preradu čokolade napravljen je u Španiji 1580. godine. Upravo su Španci prvi dodali šećer i cimet u čokoladu. Čokolada vrlo brzo postaje omiljeno piće aristokratije pri španskom, ali i ostalim evropskim dvorovima. Čokolada ima i lekovita dejstva - blagotvorno deluje na rad srca, omogućava bolju prohodnost krvnih sudova, ima antidepresivno, antistresno i diuretičko dejstvo. Mnogi tvrde da je čokolada analgetik za žene, a afrodizijak za muškarce. Priča se da je i Kazanova koristio čokoladu u svojim poduhvatima.

Zanimljivo je da su još Maje i Asteci u čokoladu dodavali biber, čili papričicu i to se zvalo cilka-kauati. Obavezan sastojak ovog napitka je bio i kukuruz, kojim se određivala gustina napitka. Dodavali su i med, vanilu, čak i cvet magnolije u prahu. Cvetna čokolada je bila prefinjenog i bogatog ukusa, a pili su je samo članovi kraljevske porodice. Uvek se koristila kao napitak, dok su je neki pili vruću, a neki hladnu.

Danas se topla čokolada konzumira sa raznim dodacima. Došli smo do toga da se u mnogim kafeima priprema kao dezert koji se jede, sa mnogo dodataka kao što su razni kremovi, šlagovi, pudinzi, ukrašeno jestivim mrvicama. Iako se topla čokolada uglavnom služi na ovaj način, dobri poznavaoци znaju da prava topla čokolada mora da sadrži minimum 50 odsto kakaoa, kakao butera i mleko ili vodu. Najbolje čokolade su tamne i gorke.

Ovog puta bi vam napomenuli, da ne zaboravite - topla čokolada se pije, ona se ne jede, ali i dodali da uživate u toplom napitku, na isti način kao što su uživali kraljevi u prošlosti!

Višenamenski lonac sa ugrađenom mešalicom

OPREMA ZA OZBILJNE RESTORANE

Ovaj multifunkcionalni lonac je sveobuhvatan, inovativan i veoma izdržljiv, idealan je za razne vrste kuvanja, od pripreme sosova, preko različitih vrsta pekmeza i džemova, do mesa i kuvanja povrća na pari





Nezamenljivi je element moderne prehrambene industrije i najsavremenijih centralizovanih kuhinja, zato što njegova višestruka namena optimalizuje proces kuvanja i omogućava maksimalnu uštedu vremena i novca. Sa inovativnim CUCIMAX višenamenskim loncem sa ugrađenom mešalicom sada možete da kuvate pod pritiskom i mešate u isto vreme. Ovaj multifunkcionalni lonac je sveobuhvatan, inovativan i veoma izdržljiv, idealan je za razne vrste kuvanja, od pripreme sosova, preko različitih vrsta pekme-

za i džemova, do mesa i kuvanja povrća na pari. Kada je reč o opremi za profesionalne kuhinje, Cucimax je jedan od najnaprednijih aparata koji ima veoma raznovrsnu upotrebu, a samim tim omogućava različite načine kuvanja u isto vreme: kuvanje na pari, blanširanje, kuvanje pod pritiskom, dinstanje i prženje.

Želite li saznati više o kuvanju pod pritiskom, blanširanju, dinstanju i prženju sa ovim višenamenskim loncem sa ugrađenom mešalicom? Preuzmite sa interneta brošuru.

Prevela i priredila Sonja Stanojević



DAJE TI
KRILA!

