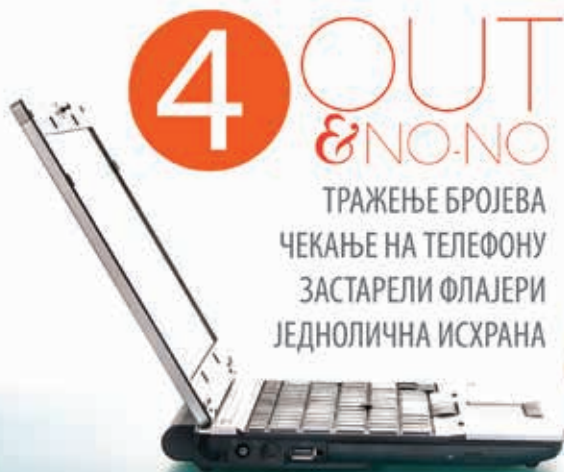


Није ваљда да
храну наручујеш
ТЕЛЕФОНОМ?!



Постоји много бољи начин да наручиш доставу хране!

www.donesi.com

400 најбољих
ресторана

НА ЈЕДНОМ МЕСТУ СА ДЕТАЉНИМ ЈЕЛОВНИЦИМА

ПРЕПОРУКЕ
ПРИЈАТЕЉА, ОЦЕНЕ
ЈЕЛА И РЕСТОРАНА
Аутентичне
СЛИКЕ ЈЕЛА

БЕСПЛАТНА
УСЛУГА И НАРУЧИВАЊЕ

Наручивање хране
никада није било лакше

donesiTM.com

Moj pogled na losos

Tomaž Kavčič

vrhunski chef, Restoran pri Lojzetu, Dvorac Zemono

Druga strana, Zvezda broj 1018, s. 2, Kolovoz, jula 1, 2014. Ljubljana



Velikog kulinarskog kreatora i šefa Restorana pri Lojzetu smo podstakli da nam iznese svoje viđenje našeg novog sezonskog kulinarskog specijaliteta. Losos, delikates severnih mora, mirisni ruzmarin sa mediteranskim karakterom i malo zvezdastog anisa s aromom tajanstvenog Bliskog istoka. Izvanredna kreacija za gurmane u ograničenoj seriji pašteta Argeta Exclusive. Probajte i uživajte.



DOBRA STRANA HLEBA

Sreća je kulinarski recept



Mudri ljudi bavili su se definicijom sreće, a onda je neko rekao da je sreća – kulinarski recept. Vekovima, u prošlosti i sadašnjosti kada je stil života brži i kada svega imamo u kupovnim ili instant varijantama, ljudi razmenjuju recepte, kulinarske tajne, posebne postupke posle kojih jela budu posebno lepa i ukusna. Uvek postoji neki novi tajni sastojak, neki novi ukus ili kulinarski trik za koji se nadamo da će nas još malo približiti toj sreći za kojom neumorno tragamo. Stare sveske zamenile su kulinarske emisije, blogovi, mlade domaćice sa lap-topovima pored šporeta pronalaze recept za sreću. Recepti, kulinarske tajne i trikovi - sve to kruži svetom, neumorno se razmenjuje, čuva i deli sa prijateljima, prenosi sa generacije na generaciju, sve kako bi ljudi jedni druge usrećili. Ima nešto magično u tom kivanju.

06_ Živopisne slasti metropola

10_ Od Azije do Srbije i nazad

14_ Dizajn koji se jede

16_ Pizza: Cela ili parče pitanje je sad

20_ Koncept: Kafa

25_ Čizkejk

30_ Kulinarski blogovi na Instagramu: Feed my Eyes

34_ Sladoled cele godine

36_ Organska i vegetarijanska kuhinja: Zdravo i slasno

42_ Medovača kakvu do sada niste probali

46_ Savršeni par

48_ Balkan Wine Project: Vina sa Balkana

Sadržaj

CITY GOURMET


rotografika

CIP – Katalogizacija u publikaciji
Narodna biblioteka Srbije, Beograd
79
CITY magazine/ glavna i odgovorna
urednica Marija Milosavljević.
- Beograd (Kapetan Mišina 8) :
City Magazine Roularta, 2008 -
- 30 cm
Dvonedeljno
ISSN 1820 – 9556 = City magazine
COBISS.SR – ID 152269580

Naslovna strana: donesi.com • **Izdavač:** City Magazine Roularta d.o.o. • **Adresa redakcije:** Kapetan Mišina 8, 11000 Beograd - info@citymagazine.rs • **Direktor:** Ivan Bevc - ivan.bevc@citymagazine.rs
• **Glavna i odgovorna urednica:** Marija Milosavljević - marija.milosavljevic@citymagazine.rs • **Izvršna urednica:** Ana Rusanov Vračević - ana.rusanov@citymagazine.rs • **Prodaja oglasnog prostora:** Jasna Jovanović - jasna.jovanovic@citymagazine.rs, Ivana Hibner - ivana.hibner@citymagazine.rs • **Web urednica:** Jelena Maksimović - jelena.maksimovic@citymagazine.rs • **Grafički urednik:** Branko Bobić - branko.bobic@tajfazon.com • **Saradnici:** Bojan Cvejić, Ljubica Slavković, Jelena Glušac, Jelena Jovanović, Peđa Kresojević • **Foto:** Aleksandar Đorđević • **Lektura i korektura:** Milja Lukić • **Distribucija:** Peđa Kresojević - pedja.kresojevic@citymagazine.rs • **Tiraž:** 10.000 primeraka • **Štampa:** Rotografika • Izdavač ne odgovara za sadržinu objavljenih oglasa



KUHINJE SVETA U MAXIJU I TEMPJU

Kus kus, kari piletina, humus ili taco sa junetinom su neka od jela za koja ste verovatno čuli ili ih možda probali. Želeći da ova jela budu i na trpezi naših potrošača, veće Maxi i sve Tempu radnje su obogatile svoj asortiman proizvodima - začinima, sosevima, namazima, itd. sa različitih strana sveta. Pronađite ukuse tajlandske i indijske kuhinje, srednjeg istoka i Maghreba i tekasaško-meksičke kuhinje, izaberite sastojke kao što su kokosovo mleko, basmati pirinač, kari ili tako sos, i prihvatite se pripremanja ukusnih, egzotičnih obroka.

U vašem Maxiju ili Tempu potražite katalog "Kuhinje sveta", koji pored opisa karakteristika ovih kuhinja sadrži i mnogo zanimljivih recepata koji se lako i brzo spremaju. Za početak, pokušajte sa jelima koje smo odbrali za vaš City Gourmet!



Maxi: Dragice Končar 33a – Braće Jerković, Neznanog junaka 2, Kralja Milana 31a – Cvetni trg, Mirjevski venac 23 – Mirjevo, Gospodar Jovanova 39 – 41, Jurija Gagarina 16 – Delta City, Goce Delčeva 28, Džona Kenedija 10a, Koste Glavinića 2, Bul. kralja Aleksandra 297, Požeška 98, Darinke Radović 29.

TEX-MEX



TACO SA JUNETINOM

Staviti mleveno juneće meso u posudu, prelići uljem i dobro izmešati. Zagrejati teflonski tiganj na srednjoj temperaturi i dodati mlevenu junetinu i taco začine, mešajući konstantno 5 do 6 minuta. Nakon što je meso pripremljeno, staviti malo mlevenog mesa na svaku taco školjku ili tortilju i zamotati. Poslužiti sa priložima, kao što su taco sos, iseckani ementaler sir, iceberg salata, crveni luk, paradajz i pavlaka.



SASTOJCI:

- 600g junećeg buta
- 100g ementaler sira
- 2 kašike biljnog ulja
- 100g iceberg salate
- 1 paradajz
- 1 crveni luk
- taco sos
- začini za taco
- 4 taco školjke ili tortilje
- kisela pavlaka

SREDNJI
ISTOK I
MAGHREB



HUMUS



Beli luk izgnječiti. Leblebije skuvati u 3/4 sopstvenog soka uz dodatak vode, ocediti i staviti ih u blender. Dodati 2 do 3 kašike tahini paste, beli luk, limunov sok i 1/4 tečnosti iz konzerve leblebija. Blendirati 3 do 5 minuta na sporij brzini dok smeša ne postane homogena. Servirati u činiji, napraviti brazde na površini jela. Prelići sa 2 kašike maslinovog ulja i ukasiti peršunom.

SASTOJCI:

- 400g leblebija iz konzerve
- 2 - 3 kašike tahini paste
- 2 čena belog luka
- 3 - 5 kašika limunovog soka
- 1/2 kašike soli
- 2 kašike maslinovog ulja
- veza peršuna





Mercat Central, Valensija

ŽIVOPISNE SLASTI METROPOLA

_Ljubica Slavković

Zavođenje ukusima, mistični svet mirisa i „praznik za oči“ začinjjen upoznavanjem novih kultura i običaja, idealan je recept dobrog upoznavanja. Nema ničeg slasnijeg nego kad se nepoznati predeli upoznaju čulima, po principu – što više, to bolje. Neki gradovi su bogatiji istorijom od drugih, neki raznovrsniji uticajima i kulturnim preplitanjima, neki življi a neki tradicionalniji. Takve su i njihove duše, pijace koje ih hrane

Od šarenolikh prizora svežih proizvoda, preko lebdećih aroma svežih morskih proizvoda ili ukusa tradicionalnih jela, pijace širom sveta pričaju univerzalnim jezicima. Neke od najznačajnijih svetskih pijaca globalno su se proćule upravo zbog svog lokalnog značaja. Deo su gradskog života vekovima. Do sada su se razvile u popularne turističke destinacije, ali i u mnogo više od toga. Igraju važnu ulogu u životu svojih sugrađana, i pružaju divan način da se stranci s njim upoznaju. Pijačna ponuda slikovito prića istorije svojih krajeva, upoznaje sa sezonskim i lokalnim, nagoveštava šta je

za večeru, kao i šta neguje i ceni određena kultura. Tržnice su ključna karika u lokalnoj zajednici, to su mesta susreta i zajedničkih stremljenja zajednice, kao i njeno nepogrešivo ogledalo.

Mnogo je gradova sveta, jela, namirnica, kultura i običaja. Mnogo je i pijaca. Nije nimalo lako, a verovatno ni moguće, izdvojiti „najbolje na svetu“. Možemo samo da zavirimo u neke od onih svetski poznatih a lokalno značajnih, kojima je zajednička raznolikost i fenomenalna ponuda u izvanrednom okruženju, i koje nikako ne bi trebalo da zaobidete ukoliko se u njihovom gradu nađete.

■ Valensija: Mercat Central

Najveća pijaca u Evropi koja prodaje samo hranu, ujedno je i jedna od najboljih. Bogatstvo i raznovrsnost izloženih sastojaka dolazi s kopna i mora, s brojnih voćnjaka širom sunčane Španije. Smeštena u velelepnom zdanju s početka 20. veka, tržnica govori mnogo o ekonomskoj moći u prošlosti, ali i o važnosti dobre hrane za žitelje Valensije. Spolja je krasi brižljivo izvezena fasada, a iznutra 30 metara visoka tavanica, u čijem središtu je kupola na kojoj bi joj i mnoge crkve pozavidele. Uz mnoštvo lokalnih delikatesa od kojih nastaju te fenomenalne paelje i tapasi, uz ribu i meso svih oblika, pruža i fantastičan izbor piva iz lokalnih mini-pivara. Ukoliko se stigne na vreme, moguće je na licu mesta uživati u delikatesnom tipičnom doručku

pan con tomat, kao i ostalim lokalnim specijalitetima. Tržnica je osnovana davne 1928. godine, biranjem 20 odgovornih koji se bave svakodnevnim izazovima pijačnog života. Ovakav pristup osigurao joj je dug život, kao i očuvanje autentičnosti koja nikog ne ostavlja ravnodušnim.

■ Beč: Naschmarkt

Kilometar i po duga pijaca najpopularnija je u Beču. Nastala je u 16. veku, kad se ovde prodavalo samo mleko u flašama. Današnje ime dobila je u 19. veku, vrlo prikladno od reči „naschen“ – prezalogajiti, a pre gradnje, delegacija arhitekata poslata je na put oko sveta u potrazi za inspiracijom. Lokalci je nazivaju „stomak grada“ i ponuda je raznovrsna koliko i stanovništvo Beča. Od sušenog cveta hibiskusa iz Sudana, teglica luksuznog Osetra kavijara, preko sveže zelene papaje i kavijara od dunje, do nektara kajsije iz Vahau doline i vepira iz okolnih šuma, ponuda se proteže i na nama poznate balkanske specijalitete, kao i na mnogobrojne turske delikatese, ali i one iz udaljenih Japana i Kine. Jednostavno, nema šta nema. Brojni kafici i barovi, punim sjajem žive nakon što se upale noćna svetla grada, i preko 60.000 posetilaca nedeljno od jutra do mraka šeta ovom najživopisnijom štraftom Beča.

■ Madrid: Mercado De San Miguel

Proglašena je kulturnim dobrom, a naziv je dobila po crkvi iz 13. veka koja se tu prethodno nalazila. Krajem 20. veka njen opstanak bio je ozbiljno ugrožen supermarketima koji su počeli da niču u okolini. Grupa entuzijasta osnovala je El Gastronomo de San Miguel, u želji da tržnicu osavremeni i sačuva. Nekoliko godina kasnije otvaraju se 33 prodajna mesta, i Mercado De San Miguel postaje živopisna pijaca savremenih trendova, smeštena



Naschmarkt, Beč

KOTÁNYI
1881

Kotanyi donosi novo aromatično iskustvo citrusa, vanile i cimeta.

Za sve poslastice za koje je potrebno dodavanje narendane korice limuna ili pomorandže, kao i za egzotiku slano-slatkih preliva za meso i salate, upotrebite jedinstvene vrste Kotanyi šećera sa prirodnim aromama limuna i pomorandže. Najdivniju snažnu aromu cimeta Kotanyi sada kombinuje sa šećerom za lakšu primenu u pripremi kolača i toplih napitaka u Šećeru sa cimetom, a veliko pakovanje Vanilin šećera omogućava Vam da bogatstvo vanile imate u kući uvek u dovoljnoj količini.

Za kolače, poslastice, napitke i za notu tajnovitosti u slano-slatkim jelima.

Šećer sa prirodnom aromom limuna
Šećer sa prirodnom aromom narandže
Šećer sa cimetom
Vanilin šećer

Uvoznik za Srbiju: DIRECT BRANDS | Autoput za Novi Sad 96, Beograd 11080 | www.direct-group.com

www.kotanyi.com



Pike Place Market, Sijetl

Duša grada

Sve je više onih koji kad kroče na nepoznato tlo, prvo odu na pijacu. Ne jer su gladni ili žedni, već jer se tako najbolje upoznaju s novom destinacijom. Svetske metropole veliki su gradovi, kompleksnih priča i brojnih slojeva. Nije im lako proniknuti u dušu. Stara je javna tajna da duša grada lebdi negde između pijačnih tezgji. A i da se tamo dobro degustira tuđa kultura, prezalogaji lokalno i tradicionalno i stvarno pošteno klopa.

u imponantno zdanje staro preko 100 godina. Hram gastronomije pruža širok izbor sastojaka za ukusna jela pripremljena kod kuće, kao i ona kojima se na licu mesta ne može odoljeti. Od tradicionalnih slanah riba, preko evropskih mesa, sveže paste, voća, povrća, sokova i, naravno, deserata, Mercado De San Miguel mesto je susreta gurmana i jedno od najglamuroznijih destinacija u srcu Madrida. Ostrige uz čašu dobrog vina u društvu knjige iz biblioteke koja se nedavno otvorila u okviru tržnice... Da uživanja nisu kratkog veka u Madridu, svedoči radno vreme pijace (radnim danima do 22 časa, vikendima sve do sitna dva časa ujutro) i spisak dešavanja koji ide od kurseva i konferencija, sve do koncerata, prezentacija i naravno – žurki.

■ Sidnej: Eveleigh Farmers' Market

Sidnejska pijaca, tik uz centar scenskih umetnosti i galerijske prostore, svoja vrata otvorila je pre nepune četiri godine. Staro zdanje kovača i kočijaša otkupilo je Ministarstvo kulture. Specifična pijaca koja se tu našla u ponudi ima isključivo organsku hranu, koju uzgajaju lokalci. U zemlji gde je pojam male kilometraže malo drugačiji nego u zgusnutoj Evropi, to „lokarno“ i nije baš lako izvesti, s obzirom na to da su mnoga domaćinstva stotine i stotine kilometara udaljena. Uprava pijace uslovlila je to nizom odredbi i na taj način osigurala jedinstveno mesto šarenolike i najzdravije ponude. Sve što se može naći na farmama i njivama prostrane Australije, nalazi se i na ovoj pijaci, i to najboljeg kvaliteta. Atmosfera koju su lokalci preneli sa svojih domaćinstava, utkana je u ovo prostrano staro zdanje. Bogata ponuda obogaćena je živim razgovorima i srdačnim susretima. Odmah stiže do stomaka time što se skoro sva hrana nudi na probanje u malim uzorcima. Sasvim sigurno, odavde se ne odlazi praznog stomaka.

■ Sijetl: Pike Place Market

Najstarija pijaca koja radi bez prestanka u SAD, nezaobilazna je stavka u životu Sijetla, inače grada poznatog po svojoj gastronomskoj strasti. Lokalci kažu da je s pravom simbol najboljeg američkog Severozapada. Iako svojom fenomenalnom ponudom mami brojne turiste, od vitalnog je značaja za lokalnu zajednicu – pored pijačnih obaveza, uprava održava i 350 socijalnih



Eveleigh Farmers' Market, Sidnej

stanova, centar za starije i kliniku. Prodajna mesta u okviru pijace imaju isključivo oni koji se bave nezavisnom proizvodnjom, i mnoge začudi kad ovde naiđu na Starbucks. Međutim, izuzetak je načinjen zato što je upravo taj Starbucks prvi od svih onih koji su nikli na svim krajevima sveta. Bogata je ponuda ribe, legendarna i po takozvanim „flying fish“ – ribama koje ovdašnji prodavci neobavezno vrte kroz vazduh dok služe mušterije. ■

Pijačne zakuške

Marchés, mercados, markets, bazaars – svaka kultura ima svoj naziv za mesto gde pulsira srce grada. Još više imaju oblika, neke su nastale spontano na gradskim trgovima i zaslužno ih preuzele, druge menjale svoja lica i oblike, a neke su se smestile u važne i stare građevine, u gradske znake raspoznavanja. Da se odmah razumemo, pijace nisu mesta gde se samo zgrabi namirnica ili prikupe začini. Od velikog su sociološkog i kulturološkog značaja, i opet, ne samo ni to. To su mesta gde se i odlično jede! Služenje jela na pijacama staro je koliko i one same. Brze, pristupačne i interaktivne – pijačne zakuške neizostavni su deo azijske, afričke i evropske kulture već više od dva veka. Uostalom, hrana zaista ima bolji ukus kad se kuša u tom carstvu čula, u kome je sve u velikom znaku ukusnih, svežih i živopisnih oblika koji mame na degustaciju.



DANI BELGIJE

od 15.11. do 15.12.2013.

OD 15. NOVEMBRA DO 15. DECEMBRA kupite bilo koji proizvod označen **markicom „Dani Belgije“**, učestvujte u nagradnom foto-konkursu i osvojite jedno od **3 PUTOVANJA ZA DVOJE U GENT (BELGIJA)**.



Fotografišite se u situacijama u kojima konzumirate neki od ovih belgijskih proizvoda, fotografiju postavite na našu Facebook stranicu putem aplikacije: **„Dani Belgije“**. Fanovi će svojim glasovima odabrati najbolje koji osvajaju nagrade!

Više informacija potražite na:

Facebook.com/Maxi.Srbija www.maxi.rs

Facebook.com/Tempo.Srbija www.tempoentar.rs



Obavezno sačuvajte račun kao dokaz o kupovini belgijskog proizvoda najmanje do 25. decembra 2013. godine.

U foto konkursu mogu učestvovati samo autorske fotografije, odnosno fotografije sačinjene od strane učesnika u konkursu.

Organizator konkursa zadržava pravo da ne prihvati nedolične fotografije ili diskvalifikuje učesnike koji ne ispunjavaju sve uslove konkursa.

OD AZIJE DO SRBIJE I NAZAD

Peđa Kresojević

Daleka i prostorno i gastronomski, azijska kuhinja se ipak „odomaćila“ u Srbiji i postala prepoznatljiva i prilično omiljena. Čini se da je „odomaćenje“ ponekad isuviše uspelo, pa neka jela imaju više srpski nego dalekoistočni dojam, ali je u poslednje vreme prisutan trend da se pripremaju i serviraju jela originalnih ukusa i sastojaka

■ Kina

Kineskom kuhinjom zapravo počinje ulazak azijskih ukusa na ovo podneblje. **Restoran Peking** u Vuka Karadžića dugo je bio prvi i jedini, s početka poprilično skup i konvencionalan, potom je prošao kroz razne faze da bi danas bio sasvim solidna destinacija za kinesku hranu. Devedesetih desila se prava ekspanzija restorana sa kineskom hranom. U međuvremenu broj kineskih restorana je rastao, ali samo u Beogradu i Novom Sadu. Izuzetak je čuveni **restoran Boss** u Subotici koji je svom internacionalnom meniju dodao i kineski segment, i to vrlo uspešno. U Novom Sadu is-

takao se **Dva štapića** koji je izgradio prepoznatljiv brend koji se dalje širi fast food lokacijama i u Beogradu (TC Ušće, Kralja Milana). U Novom Sadu vredni pomenuti i **restoran 88** nadomak Mercatora, kao i **Veliki Peking** nadomak Železničke stanice. U Beogradu je **Makao** nastavio da se širi, mudro otvarajući lokale/franšize u pojedinim delovima grada i zadržavajući standarde. Pojavio se i **Li/Lee**, kuvar ponikao u Ludoj kući, koji je vešto spojio kinesko-srpske (i obrnuto) ukuse sa niskim cenama. **Hong Kong** se podelio, deo je ostao na staroj lokaciji, a deo pokušao u samom centru grada, na Obilićevom vencu, i nije uspeo. Po-



Restoran Absint

malo skrajnut, ali svakako originalan, pa time i česta destinacija najboljestojećih Kineza je **Quan Ju De** na Senjaku koji nudi drugačiji i još autentičniji pogled na kinesku kuhinju. Ipak, da se trendovi menjaju i da je moguće napraviti nešto drugačije, govore moderne verzije restorana kineske kuhinje. Sve je počelo odličnim i neprežaljenim Mao Tao. **Luda kuća** je kompletno promenila enterijer i dizajn, uvela i deo

za running sushi, a na meniju ponudila nove i sveže kombinacije. Jedna od najuspešnijih i najradikalnijih promena desila se u poznatom **Absintu**, koji je zadržao prepoznatljiv bistro ambijent, a hrabro i kreativno uveo modernu kinesku/azijsku kuhinju. I to se oseti i vidi u svakom zalogaju, a spremnost i otvorenost ka inovacijama pozicionira ovo mesto kao jedno od najzbudljivijih kada je azijska kuhinja u pitanju.

Ipak, ukoliko ste sasvim neustrašivi, skloni Bordenovskim avanturama poseta restoranu „Kod Đane“ u srcu China towna u bloku 70 istinski je izazov. Već prekoputa je ozbiljan i enterijerski znatno pristojniji **Wang Fu** sa ozbiljnom ponudom, a kada zamaknete ka Ledinama čeka vas ogroman i potpuno kineski **Kineski zid**.

■ Azija, kompletna

Otvaranje restorana **Ginger** u sklopu kompleksa Grand Casino označilo je novo poglavlje poimanja azijske kuhinje kod nas. Na ovoj lokaciji, ovakav restoran nas je pre svega iznenadio, a potom totalno osvojio. Po principu švedskog stola i otvorene kuhinje, gde majstori woka i grilla pred vama pripremaju jela, Ginger je ponudio mogućnost da na jednom mestu probate specijalitete iz svih delova Azije. Gostovanja vodećih azijskih kuhinja, korišćenje originalnih začina i sastojaka, ambijent u diskretno dalekoistočnom maniru uz ljubazno i upućeno osoblje, a sa po-



Restoran Ginger

gledom na Dunav, od ovog je mesta napravilo odličan izbor i za početnike koji imaju jedinstvenu priliku da probaju od svega po malo, i za ljubitelje koji bi da istražuju dalje.

■ Japan

Kuhinja koja možda izaziva i po najviše predrasuda, dolazila je u

Beograd oprezno. Dugo usamljen, **Ikki sushi bar** drži se tradicije na kvalitetan način opstajući na istoj lokaciji zahvaljujući doslednosti i kvalitetu prezentacije japanske kuhinje koja nije ostala samo na sušiju. **Moon sushi** se pojavljivao na nekoliko lokacija (Jimmy Woo, Soho bar), varirao sa raznim oblicima

sušija, ima i razne opcije jela sa nudlama, ali se čini da ide promenljivim putevima i da mu najviše nedostaje konstantnost. **Prive** na Vračaru, odnosno **Bizu** na Senjaku mogu se pohvaliti odličnim sušijem, koji je takođe zablistao i u nekoliko delivery verzija. Možda najubedljivije čitanje japanske kuhinje, bez sušija, ponudio je sasvim neobično i ekološki dizajniran restoran Medijapan, te smo baš tu probali neka od originalnih i sasvim osobenih japanskih jela, ali je ta doza autentičnosti očigledno bila prevelika za Srbiju na početku druge decenije dvadeset prvog veka, i restoran je zatvoren. Konačno, otvaranjem restorana **Ebisu** u okviru hotela Square Nine, prestonica je dobila japanski restoran prestižnog i svetski relevantnog kvaliteta. Svaki detalj i svaki zalogaj osmišljeni su i vođeni sigurnom rukom kreativnog tima koji je uspeo i da savršeno predstavi tradiciju i da istu maštovito ukrsti sa modernim tendencijama savremene kuhinje.



UŽIVAJTE U NOVIM
JEDINSTVENIM UKUSIMA,
U VAŠEM OMILJENOM AMBIJENTU.
KINESKA I AZIJSKA KUHINJA
KOJU ĆETE ZAVOLETI
NA PRVI ZALOGAJ.

Rudno vreme:

od 11.00 do 24.00 ☎ pet./sub. od 11.00 do 01.00
dostava od 11.00 do 23.00 ☎ Restoran noćeljom ne radi.

011/364 06 25 ☎ 064/433 47 06

Kralja Milutina 33, Beograd ☎ www.absint.rs





Restoran Ebisu



Restoran Thai Time

■ Indonezija

Iako je indonežanska ambasada vrlo agilna u promociji svoje zemlje, naročito kuhinje, osim novosadske **Surabaje** i promotivnih nedelja ove kuhinje, u restoranu Ginger i hotelu Hajat, nije bilo indonežanskih jela u Beogradu. Onda se pojavio **Indo Food**, najpre kao fast food ispostava, a od ovog leta i kao mali restoran na Cvetnom trgu. Koloritna i uzbudljiva, ova kuhinja predstavljena je u izvornom obliku, puna sjajnih kombinacija boja i ukusa, sa puno povrća i puno začina. Obavezno je probajte i proširite vidike gastro prostranstava Azije.

■ Tajland

Restoran Bangkok pamtimo i iz centra grada i sa reke, kao jedino mesto gde smo intrigantne thai ukuse mogli da probamo u Beogradu. Kada se ovaj restoran ugasio, ostala je praznina koju su gotovo istovremeno popunila dva restorana tajlandske kuhinje. **Eat Thai** je neformalniji i tokom lepih dana deluje na Adi u okviru kafe-restorana Na kraj sveta, gde stižu prepoznatljivi thai specijaliteti po vrlo korektnim cenama. **Thai Time**, sada na Dorćolu, u novom prostoru koji i efektno i moderno dočarava adekvatan thai ambijent insistira na originalnim i sjajnim ukusima. Sa ekipom kuvara baš sa Tajlanda koji ni malo ne odstupaju od autentičnih recepata i sastojaka, ovo mesto je idealno za degustaciju svih thai ukusa, od osvežavajućih do pikantnih.

■ Indija

Verovatno ne postoji čudnija lokacija za indijski restoran od one koju ima **Maharadža** (nekada Indian Palace).



Restoran Toro

Tik do autoputa, u sasvim skrajnutoj ulici na Konjarniku, sa ušuškanom baštom i ambijentom koji nedvosmisleno uvodi u mirise i boje Indije. Ostajući dosledan tradicionalnoj indijskoj kuhinji, menjajući cene od neočekivano visokih do sasvim pristojnih, kao i garnituru ljudi koja ga je vodila, ovaj restoran ostaje do daljnjeg jedino mesto gde možete u Beogradu naručiti originalni tandoori i tikka masalu. Dokle, ostaje da se vidi. U Novom Sadu pak, u samom centru Centra, na Trgu Modene, otvoren je **Real India** sa preduzumljivim kuvarom koji vešto i razmahnuto, a po više nego popularnim cenama donosi široku lepezu indijskih ukusa. Sve što smo tamo probali bilo je zaista i dobro i autentično, jedino što je ostalo da se u čudnom spoju knjižare-restorana-kafea kockice poslože baš kako treba i restoran zaživi punim plućima.

■ Bliski i Srednji istok

Iako geografski najbliži, delikatesi sa ovih prostora nekako su nam pos-

fast i nikako samo fast food koncepta. Takođe u centru, na početku Svetogorske ulice, **Hanan** nas je isprva osvojio orijentalnim poslasticama a zatim suvereno krenuo u ozbiljne i ubedljive restoranske ponude.

■ Fuzija

Za kraj, a zapravo možda je trebalo o njima pisati na početku, su oni koji su pomerili granice i povezivali i prožimali Istok i Zapad. Prva je, ne samo u ovome, bila legendarna **Iguana**, koja je na vračarskoj lokaciji kroz australijsko gastro iskustvo vlasnika donela puno dalekoazijskih momenata povezanih sa evropskim ukusima. Potom je stigao **Supermarket** koji je i konceptom i menijem pomerao i brisao granice, sa osetnim uplivom i uticajem Azije, od legendarnih fuzeza do interesantnih glavnih jela. A od ovog leta na scenu stupa **Toro**, donoseći svetski aktuelan, neobično uzbudljiv spoj Latinske Amerike i Azije. ■



Restoran Hummus Market



THAITIME

bar restaurant



NEW BAR AREA
NEW WINTER MENU
THAI MASTER CHEFS

Gundulićev venac 59a
Dorćol, Beograd

+381 69 222 15 56
www.thaitime.rs

DIZAJN KOJI SE JEDE

_Ljubica Slavković

„Food design“ je konačno prevazišao okvire malenih porcija gde komadići hrane lepo izgledaju dok stomak cvrkutom doziva. Konačno, jer i sam dizajn je mnogo više od pukog izgleda - to je čitav proces koji ima za cilj konstruisanje, oblikovanje ili kreiranje nečega, često lepog, radi uživanja. Baš kao i hrana... Neraskidiva veza sada je i svetski priznata, i stoga ojačana na svim slasnim nivoima

Spremanje hrane kao kreativni proces nije novina i dizajn finalnih jela i njihov primamljiv izgled sastavni je deo dobre kuhinje. Ono što se promenilo jeste da su se dizajneri i zvanično opredelili za sferu kuhinje i svetski se priznaje neraskidiva veza. Dizajn hrane usmerio se na davanje nove dimenzije van domašaja samog ukusa, na stimulisanje želje i proširivanje poimanja hrane, kao i samo iskustvo i čin obedovanja. Pa i na kulturološkom, sociološkom i mnogim drugim poljima.

Uživanje u ukusima je čulno iskustvo i nikad se ne svodi samo na jedno. Tajna dobro poznata svim uspešnim restoranima, koji osvajanje otpočinju mirisima, razoružavaju izgledom i finiširaju ukusom. Izgled hrane i servirane porcije, miris koji „spontano“ mami slučajne prolaznike, tekstura pod zubima i temperatura zalogaja na jeziku... sve to utiče na naš doživljaj, a dokazano, i na ukus same hrane. U ispitivanju celokupnog doživljaja food designer-i odlaze korak dalje, a svoju sferu proširuju i na čitav čin obedovanja i sve što je povezano s njim.

■ Dobar dizajn je kompletan

Ranije se verovalo da „dizajner hrane“ ne mora da poznaje sam proces kuvanja niti da ima kulinarsku pozadinu. Uspon ove veštine i praksa koja je do njega dovela pokazala je suprotno. Dobri dizajneri hrane i te kako su upoznati s procesom pripremanja, konzumiranja i uživanja hrane i upravo u tim sferama odlaze korak dalje, što daje čitavu težinu ovom polju. Pažnja dizajnera hrane usmerena je na kulturu hrane i sve njene aspekte, od sastojaka i pripreme, preko kulinarskog procesa, dizajna kuhinje i kuhinjskih geđžeta, do serviranja i uživanja u hrani. Na dizajnerskim sajmovima i u vodećim dizajnerskim školama, hrana postaje sve učestalija tematika, dok se gastronomske organizacije okreću ne samo ukusima, već i dizajnu, kulturološkim aspektima, umetničkim performansima i hrani kao doživljaju.





■ Osam tačaka hrane

Dizajn hrane premašuje površinu tanjira. Odnosi se na sve što je povezano sa čitavim procesom čiji je finalni produkt jestiv, i kao takav, pojam je veoma širok i stoga još nije ni sasvim definisan. Istaknutih kreativaca je sve više, i specijalizuju se za razne procese povezane s kulinarskim ugođajem. Jedna od pionirki, Holandanka Marije Fogelzang (Marije Vogelzang) ističe da je priroda već savršeno oblikovala hranu. Marije se zato fokusira na sam čin jela, i navodi da je izgled hrane samo vrh brega. S ponosom ističe posebnost njene sfere jer je to jedini dizajn koji čovek unosi u svoj organizam. Njen rad ispituje i izaziva osam tačaka povezanih s hranom: čula, priroda, kultura, društvo, tehnika, psihologija, nauka i akcija.

ONLINE

<http://marcbretillot.com/>
<http://www.marijevogelzang.nl>
<http://www.arabeschidilatte.org/>
<http://blanchandshock.com/>

<http://jjhyun.com/>
<http://astarism.co.uk/>
<http://www.waldorfproject.com/>
<http://chmararosinke.com/>

■ Hrana budi emocije

Dizajneri hrane ističu da njen put vodi do stomaka, ali istovremeno aktivira mozak i budi emocije i sećanja. U sekundi, miris ili ukus hrane može nas vratiti u detinjstvo ili podstaći nalet uspomena. U tim situacijama setimo se mnogo više stvari od onoga što je servirano – s kim smo u tom trenutku bili, setimo se okruženja, raspoloženja i još mnogo toga. Kreativci koji se na polju hrane fokusiraju na sam čin obedovanja – specijalizovani za food happening, odnosno food experiences, poigravaju se njim i stvaraju nove izazove u cilju njegovog preispitivanja i proširivanja tog iskustva. Japanski dizajner Ayako Suwa krši „pravila obedovanja“ i uobičajen scenario za stolom pretvara u potpuno nov doživljaj, dok je poljski par dizajnera ostvario projekat pokretne kuhinje koju su postavljali u razna okruženja, i ispitivali slučajne susrete u interakciji s intimnim činom obedovanja.

■ Igrajmo se hranom

Od malih nogu smo učeni da se hranom ne igramo, ali moderni dizajneri hrane upravo to čine. Mark Brelot (Marc Brétilot), pionir kulinarskog dizajna, koji je pojam dizajna hrane uveo i na univerzitetsku katedru i to na fakultetu umetnosti, navodi da možemo razlikovati dva tipa ovog pojma. Dizajn hrane u cilju njenog reklamiranja i promovisanja, i onaj „pravi“, koji mora biti univerzalan u oblicima, bojama, ukusima i mora biti jestiv. Na svojim predavanjima on uvek ističe kao polaznu iskrku: igrajte se hranom! ■

Picerija **Botako**

Pizza CELA ILI PARČE, PITANJE JE SAD...

_Peđa Kresojević

Iako se činilo da je njeno vreme nekako prošlo, pizza se u poslednjih par godina vratila u punom zamahu i čini se da je prisutnija nego ikada ranije. Dilema iz naslova postavlja se i pred prave gurmane, ali i one koji bi usput samo nešto da pregrizu

O ovom jelu koje se prepoznaje na svim meridijanima, iako stiže u najrazličitijim verzijama, sve se uglavnom zna. Ipak, pogled na najčešće okruglu formu testa sa raznoraznim priložima i komponentama retko koga ostavlja ravnodušnim. Deklarisana kao „hrana za siromašne“, pizza se vezuje naravno za Italiju, preciznije za Napulj. Međutim, pretpostavka je da su je „izmislili“ Grci ili Feničani kroz mešanje brašna sa vodom u formi hleba odnosno pogače, a tek nakon dolaska paradajza u Evropu u 18. veku počinje da se prodaje na ulicama i trgovima pod imenom „pizza“. Konačno, slavu i priznanje stiže verzija napravljena u čast kraljice Margarite (obavezna

Picerija **Pizza Bar**

stavka na početku svih jelovnika u picerijama) sa paradajzom, mocarelom i svežim bosiljkom koji su predstavljali boje italijanske zastave (crvena, bela, zelena).

■ Na parče

I kod nas su se prvo pojavile „prave picerije“: prva privatna „MB“ na uglu tada Borisa Kidriča (sada Beogradske) i Njegoševe te „HB“ na Novom Beogradu, prva državna „Pod lipom“, preko malene i uvek pune „M“ u Vlakovićevoj, zatim „Košava“ u Kralja Petra, do neizbežnog „državnog“ dvojca (u sastavu PKB-a) „Snežana“ i „Atina“ u samom centru Beograda, pa „Golub“ i dalje redom... Potom je počela prodaja „na parče“ koja je sada sastavni deo ponude baš svake pekare širom zemlje i česta opcija klincima od doručka do večere. A onda su se pojavili i specijalizovani lokali koji u ponudi imaju isključivo pice, prevashodno „na parče“, sa čuvenim kartonskim „trouglovima“ na kojima se služe, odnosno manjim četvrtastim kutijama u novije vreme. Kada je o Beogradu reč, prve asocijacije su uglavnom Bucko, pica Trg i Orao. Na nizbrdici Francuske ulice, čuveni Bucko ponudio je pice sa raznim salatama (goveđa, ruska, pileća...) kao dodacima i doživeo pravi bum, pica Trg nalazi se na prometnoj lokaciji, snabdeva mnogo prolaznika po niskoj ceni, dok je Orao takođe godinama bio prepoznatljiv po šalteru u Cetinjskoj i kupovini pice na parče.



Picerija **Pomodoro**

pizzabotako.rs

PIZZA

Nevesinjska 6, Beograd
Šantićeva 8, Beograd
Pizzeria Botako na još jednoj lokaciji

SALT

pizzabotako.rs
011 3446770
062 249703
Rezervacije

U Novom Sadu se godinama formirao zapažen red u svako doba dana i noći ispred picerije Caribic prekoputa SPENS-a. Veće parče nego kod drugih, kombinacija solidno kvalitetnih sastojaka u par varijanti, spoj sa bezalkoholnim napitkom po popularnoj ceni dobitna su kombinacija. Potom je na red došlo osvajanje Beograda na nekoliko prometnih lokacija, visoko standardizovana usluga i proširenje ponude na nekoliko zanimljivijih verzija (domaćinska, mex-ico, venezia, chicken cut), kao i proširenje ponude na sladoled i slatkiše. Na sličnom tragu je i Big pizza koja je prva uvela i slatku opciju i koja kreće u ofanzivu i sa nešto više verzija (meatballs, sir & spanać, pršuta & rukola,...). Poslednja primećena u nizu „na parče“, originalnog imena Par Che, nameće se naslaganim cepanicama koje sugerišu korišćenje peći na drva i time na autentičan ukus.

■ Cele, ali kakve!

Ipak, za prave poklonike i ljubitelje ovog jela, ostaju pice u kojima se uživa u kompletnoj slici, odnosno doživljaju u punoj veličini. Neke od lokacija i lokala koji su obavezni u svakom izboru ukusnih i kvalitetnih pizza svako su Campo di Fiori na obe lokacije (i Zemun i Skadarlija), La Piazza na Crvenom Krstu, Guli u Skadarliji, Amici na obodu Karađorđevog parka, Lavina na Novom Beogradu, Duomo u Strahinjica Bana, te Boss i Stara Picerija u Subotici, kao i Kuća mala u Novom Sadu. Ipak, tri su mesta koja posebno izdvajamo i koja su nas osvojila kako fenomenalnim i drugačijim picama konstantnog kvaliteta, tako i ambijentom i atmosferom koja ih takođe povezuje. Naime, sva tri mesta odišu toplinom i neposrednošću, onom finom restoranskom atmosferom u kojoj žamor sugeriše na druženje i dobre trenutke, a ambijent ima šarm i opuštenost koji itekako prijaju, u svim vremenima i prilikama.



Picerija **Botako**

BOTAKO – Prepoznatljiva bašta i neveliki unutrašnji deo kojim dominira peć na drva odnedavno imaju i udobniju, znatno prošireniju i vrlo simpatičnu verziju u Šantićevoj ulici. Ovde se pice serviraju na svojevrsnom pijedestalu (na metalnom „nosaču“ koji se postavlja na sredinu stola prilikom serviranja) i to sa punim pravom. Kvalitetni sastojci, autentični sirevi i masline u vinu i pršut njeguški i rukola, sa magičnim susamom na obodu, donose potpunu senzaciju ukusa. U rasponu od Mediteraneo i El Toro verzija, do lososa i čuvene NLO opcije, samo je pitanje kako i koliko ćete doleteti ovdašnjim pozamašnjim



Picerija **Pomodoro**
i raskošnim kreacijama...

POMODORO – Uspesno gradeći brend na istoj lokaciji od samog početka, na uglu Hilendarske i Palmotićeve ulice, ovaj restoran-picerija je vremenom širio i prostor i ponudu vešto kombinujući zavodljive sastojke. Otvorena kuhinja i peć na drva donose magičan spoj, a poslednja fascinacija u nizu u kojoj smo uživali je Prosciutto Ama Fichi - sa maskarponeom, pršutom, zelenom salatam i suvim smokvama koje dodaju posebnu notu. Varijacije koje osvajaju maštovitošću i harmonijom sastojaka u rasponu od patlidžana i tikvica, preko tunjevine i dimljene pastrmke, do ulja od tartufa, pančete i pikantne kobasice neodoljivo privlače.



Picerija **Pizza Bar**

PIZZA BAR – Uspeti da od hladnog Novog Beograda, u modernoj staklenoj zgradi napravite mesto puno topline koje potpuno stoji iza slogana „your happy place!“ nije lako, a njima je to uspelo. Iako se razne zanimljive i maštovite kreacije stalno pojavljuju na meniju, pice su ono po čemu ostaju prepoznatljivi. Famosna Chicago style verzija sa nešto debljim, vazdušastim testom hrskavim spolja a mekanim iznutra, zlatne boje, potpuno je otkriće, crna pizza sa testom obojenim sipinim mastilom uzbudljiv je iskorak, a i klasična varijanta testa ovde osvaja lucidnim kombinacijama sastojaka među kojima su i tri vrste paradajza, spanać, kozji sir, vrganji...

Dakle, možda je ipak odgovor na pitanje sa početka: i cela i parče! ■



pomodoro
CAFÉ PIZZERIA



Pomodoro café pizzeria

...zato što i mi sami obožavamo ukus prave italijanske pizze koja izlazi iz naše čarobne peći na drva.

Paste, salate, kolače spremamo sa najkvalitetnijim sastojcima, a svakom jelu kao specijalan začin - dodajemo dobru atmosferu.

Dočekujemo Vas u prijatnom ambijentu, Hilendarske 32, pažljivo biramo muziku a uz dobar espresso možete obići svet besplatnim internetom.

Pomodoro ne staje u tri pasusa teksta, on je jedan sasvim poseban doživljaj!

Zato, doživite Pomodoro.

Hilendarska 32, Beograd
tel. 011/ 33 42 897

dostava: 0800/ 300 700 (besplatan poziv)

rezervacije: 011/ 33 45 405

Radno vreme 09 - 24h, nedeljom 12 - 24h

Dostava hrane vrši se od 12:00h do 23:30h




NOVO PARČE PIZZA BARA

Coming soon!

MORE ROOM FOR

Your happy place



Bulevar Mihajla Pupina 165v  pizzabarsrbija www.pizzabar.rs



Kafeterija Pržionica

KONCEPT: KAFA

_Bojan Cvejić

Kad vas neko u Srbiji pozove na kafu, to uglavnom podrazumeva dugo, ponekad i višesatno sedenje, ćaskanje i ispijanje ovog napitka po kafićima. Kafa, tako, zapravo služi samo kao povod za viđanje, pada u drugi plan, i kakvu god da vam donesu, ispićete je. Kod nas još nije razvijena kultura uživanja u ovom crnom napitku, kome bi po uzoru na Italijane, trebalo posvetiti posebnu pažnju. Svega nekoliko minuta. Dođeš, popiješ, i ideš dalje. U Beogradu odnedavno postoji nekoliko lokala koji kvalitetnom kafom pokušavaju da promene navike ispijanja kafe kod nas

Donedavno je u Beogradu jedini simbol za kafeterije bio Greenet, koji se pojavio pre više od 20 godina s ponudom mnogo većeg broja napitaka od kafe nego što smo dotad navikli, a uz to se u njihovim lokalima mogla kupiti i pržena kafa. Prva kafeterija otvorena je u Nušićevoj ulici 1992. godine, a danas ih ima desetak po Beogradu i jedna u Novom Sadu. Sličan koncept potom pojavio se i pod drugim nazivima. Tako danas postoji više od deset Costa coffee lokala u prestonici, koji

se šire i po Novom Sadu, Indiji, Kragujevcu, Kopaoniku... Tu je i Coffee Dream na desetak lokacija i nekoliko lokala Cafe Factory. Svi su oni zamišljeni kao kafeterije, ali pored raznovrsne kafe razvili su i ostalu ponudu po čemu su se donekle približili klasičnim kafićima.

Međutim, u Beogradu se danas može pronaći i nekoliko novih, originalnih koncepata kafeterija, ili bolje rečeno „kofi-šopova“, koji pokušavaju da uvedu drugačiju kulturu ispijanja kafe. Zajedničko im je to što što je njihova osnovna i glavna ponuda kafa, čista, kvalitetna kafa bez mešavina. Oni prže svoju kafu, prodaju je u „rinfuzu“ za kućne potrebe, ali i spremaju na kvalitetan način. Jedino što kod njih nije zamišljeno da se sedi dugo i „kafeniše“, pa su i njihovi prostori prilično svedeni.

■ Kafa za kućnu potrošnju

Pržionica je prvo mesto u našoj zemlji koje objedinjuje prženje, prodaju, pripremu i konzumaciju kafe na jednom mestu. U njoj ne postoji šank u klasičnom smislu, već je ceo prostor otvoren i pristupačan kako bi se podstakla diskusija i edukacija o kafi. Nalazi se u Dobračinoj ulici na Dorćolu.

„Koncept je antiindustrijski i podrazumeva selekciju najboljih arabika s biranih plantaža, prženje na specifičan način u malim količinama i posebno obraćanje pažnje na kvalitet pripreme svakog napitka“, navode u Pržionici. Kod njih možete kupiti kafu u zrnju ili sveže mlevenu i popiti šoljicu espressa ili neki

NOVO



simplicity
COLLECTION
gorenje

It's so me!

LEPI. JEDNOSTAVNI. PRISTUPAČNI.

Moja životna filozofija je jednostavna. Cenim da sam u dobrim odnosima sa drugima i da se dobro osećam sam sa sobom. Volim svoj dom i kućne aparate koji prate moj način života. **Kolekcija Gorenje Simplicity.** Odlično dizajnirani kućni aparati u crnoj ili beloj boji.





Kafeterija **Koffein**

od mnogih drugih napitaka od kafe. Kako objašnjavaju, ideja se nužno javila odmah posle prvog susreta sa „speciality coffee“ konceptom koji podrazumeva najkvalitetniju kafu, uvek sveže prženu na poseban način kako bi se sačuvala sve arome i postigao idealan balans ukusa.

Ima mali broj sedećih mesta, ne radi uveče, pušenje nije dozvoljeno, a u ponudi nema nijedno drugo piće osim filtrirane vode i kafe. Kod dizajniranja lokala namera je bila da se sačuva prvobitni industrijski izgled koji se savršeno uklapa ne samo u neposredno okruženje, već i u ceo kvart. Kombinovani su „uradi sam“ komadi i minimalistički nameštaj afirmisanih dizajnera.

„Definitivno je segment prodaje kafe za kućnu potrošnju onaj na koji ćemo se u narednom periodu najviše usredsrediti. Cilj je da kroz dalju edukaciju što većem broju potencijalnih kupaca predstavimo metode spremanja kao što su aeropress, french press ili drip coffee kojima se, u kućnim uslovima, može jednostavno napraviti izuzetno dobra kafa za svačiji ukus“, ističu u Pržionici.

Dočarati poreklo kafe

Nedaleko od Pržionice nalazi se Koffein, na uglu Francuske i Dušanove ulice, mikropržionica i specialty coffee bar. Ekipe iz Koffeina ima želju da predstavi kafe iz različitih geografskih regiona s aspektom na plantaže i plantažere kojima je kvalitet osnova uzgoja kafe. Cilj im je da razviju različite ukuse koji će njihovim gostima dočarati poreklo kafe.

U ponudi su kafe iz Brazila, Kolumbije, Hondurasa, Gvatemale, Nikaragve, Kostarike i Ekvadora. Sve kafe su, prema rečima menadžera Roberta Čirića, 100 posto arabika, čiste, najkvalitetnije, bez mešavina, koje imaju manje kofeina. Što se tiče vrsta napitaka, ovaj koncept ne izlazi iz okvira „kafićkih ponuda“, ali su specifični po samom načinu pravljenja i kvalitetu kafe.

„Nama je prioritet da svako ko dođe prvi i svaki sledeći put popije dobru kafu i da se dobro oseća u lokalu. Svakoj šoljici kafe pristupa se maksimalno profesionalno. Bolje da sačekaš i pet minuta i popiješ kvalitetnu kafu nego da sačekaš minut i popiješ bilo kakvu kafu. Tog principa se držimo i to nas izdvaja od klasičnih kafića“, objašnjava Čirić.

Koffein postoji od februara ove godine, ali je ideja rođena mnogo ranije. Naime, vlasnik ovog lokala živeo je na Kostariki gde je zavoleo kafu. Vratio se u Srbiju i pokrenuo celu priču. Koffein je, kako kažu, specifična priča od same koncepcije lokala do izbora kafe. Osim kafe, u ponudi imaju još i uvozne čajevе i ceđene sokove. Prostor u kojem se nalaze nije veliki. Sedi se na stolicama obloženim džakovima za kafu. Za razliku od klasičnih kafića, sve je zamišljeno tako da se sedi oko 10 do 15 minuta - popiješ kafu i ideš. „Klasična priča kofi-šopa. Ljudi kod nas navikli su da sede dugo i ispijaju kafu“, dodaje Čirić.

On kaže da se najviše piju espresso i kapučino, a da se od vrsta kafe najviše traži Brazil. Prema njegovim rečima, Brazil je osnova, jer je najpribližnija onome na šta su ljudi navikli u Srbiji. „I to se najčešće traži, jer je teško promeniti mentalitet ljudi. Kad damo Nikaragvu, žale se da im je kisela. A u stvari je sve stvar navike. Posle drugog, trećeg puta verovatno ne bi više želeli drugu kafu“, dodaje Čirić.

Imaju nameru da se šire u narednom periodu, ali su svesni da će u narednih nekoliko meseci verovatno krenuti ekspanzija sličnih koncepata. Kao i kad god se nešto novo otvori ili pojavi na tržištu.

Kultura ispijanja kafe

Pre svega nekoliko nedelja otvorena je i Šoljica na Trgu Nikole Pašića. Njeni vlasnici uvoze kafu direktno s plantaža, a u svojoj proizvodnji u Beogradu je



Kafeterija **Šoljica**



Kafeterija **Koffein**

obrađuju, peku, melju, pakuju i distribuiraju do lokala. Suvlasnik Šoljice Radoš Raičević kaže da se razlikuju od drugih po tome što su hteli da naprave nešto što ljudi nisu imali priliku da probaju.

„Već pet, šest godina pržimo kafu, išli smo na razne seminare, edukovali se, i onda rešili da podignemo to na viši nivo. Želimo da ljudi ne razlikuju samo da li je kafa gorka ili kisela, već da oseite i druge ukuse, voće, čokoladu, karamelu...“, objašnjava Raičević.

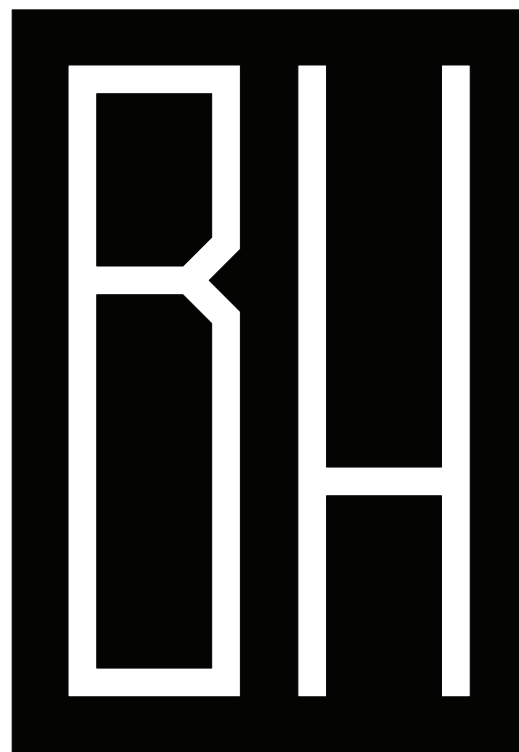
Njihova želja je najpre bila da to bude koncept „za poneti“, ali su shvatili da to neće proći najbolje, pa su se odlučili za drugačiju varijantu da nametnu kulturu ispijanja kafe – popiješ, sviđi ti se i odeš. Uvoze i imaju u ponudi i čajeve iz Japana i Kine, koji su specifični, a jedini alkohol koji imaju u radnji je škotsko pivo Brew Dog, pet vrsta, s ukusom nalik na zovu.

„Volimo kafu i time se bavimo dugo, hoćemo i drugima da pružimo priliku da uživaju u kvalitetu. Sami pržimo, sami uvozimo i cilj nam je da na svake dve ili tri nedelje ponudimo neku drugu vrstu. Trenutno imamo Brazil, Nikaragvu, Ekvador. Uskoro će u ponudi biti i kafa iz Etiopije i Salvadora. Kod nas je sve čista arabika, što znači da ne miksujemo kafe“, navodi suvlasnik Šoljice.

Kafa, kad se isprži, objašnjava on, ima rok od 21 dan, na vrhuncu je kvalitet negde posle deset dana, pa vode računa da kafa bude uvek sveža i prže je na dve nedelje. Najviše se piju espresso i kapučino, a promet je najveći u talasima oko osam ujutru, pa oko podne, ali i u kasnim popodnevним časovima. „Beograđani sada popiju kilo i po kafe dnevno u ovoj kafeteriji.“

Raičević se slaže da je sigurno da će se uskoro pojaviti dosta kafeterija sa sličnim konceptom, ali da je pitanje koliko će njih da opstane. „Ne može svako ko ima pare da otvori kafeteriju i to radi kvalitetno kao mi koji smo ovome posvećeni. To je sad trend, ali ovde ima mnogo posla koji se ne vidi, počevši od uvoza do prženja i prodaje“, navodi Raičević.

Dok ne krene ekspanzija i dok se ne otvori bezbroj kopija ovakvih koncepata, prošetajte do nekih od ovih, probajte kafe, pa posle poredite sa drugima i procenite sami kvalitet. U svakom slučaju, možda je dovoljno i da znate ko je Beograđanima predstavio „pravu“ kafu. ■



BURGER HOUSE

WWW.BURGERHOUSE.RS

NIKOLE SPASIĆA 3

011 405 6658

McCain

It's all good.

Novo, Zdravo i ukusno!



100% PRIRODNI

Naši proizvođači
kriterijski odobravaju
100% prirodan krompir.

URAVNOTEŽENO ULJE

Naš izbor ulja obogaćen
uravnoteženim i
zdravim ishranom
suncokretovog
ulja.



SA NJIWE NA TANJIR

Naši polipropilenski
obezbijavaju vam već
više od 50 godina dan
za danom neproporcijno
sušani krompir McCain



McCain Fry'n'Dip

Mekana sredina
krompira
→ izvrsan ukus

Hrskave
ivice

Inovativan i
prepoznatljiv
oblik

Ostaje hrskav i
topao do 10 minuta
posle pripreme

Izvrsan za
pripremu
u klasičnoj
ili parnoj retni

Naročito
pogodan za
zahvatanje
sosa



McCain Wedgehouse

Domaći ukus
pečenog krompira



Duge i tanke
oguljene kriške
od celog krompira



**Poboljšana
nutritivna
vrednost.**

Uklonili smo 60%
zasićenih masnih
kiselina.

Bolje za zdravlje.

Korišćenje
jedinственог
suncokretovog ulja
otpornog na visoke
temperature.

**U korak sa
razvojem.**

U potpunosti smo
uklonili palmino ulje.



Kontakt: Mihailo Dolganov, mihailo.dolganov@mccain.com, M: +381 63 606-372
Distribucija: M&L International, Ulica oslobođenja 29, Beograd
T: 011/3564-397, 011/ 3564-395, M: +381 63 774 3530

PERKELT
GULAŠ
HORTOBADI
REBARCA
OPEKANCI
GRENADIR MARŠ
KROMPIR U ČAKŠIRAMA
SLOVAČKE KOBASICE
KIŠ LOREN
SOS OD VIŠANJA
ŠUFNUDLJE
GOMBOCI
ŠOMLOEGALUSKE
ŠNE-NOKLE
SACHER TORTA

SIGURNO RAZUMETE
O ČEMU PRIČAMO,
A DOĐITE I DA SE
UVERITE DA
ZNAMO
O ČEMU PRIČAMO.

PS: NA SLICI JE
PEČENI KROMPIR U
SOSU OD PAVLAKE,
MARGAREPE I RUZMARINA,
A U PRILOGU
PEČENA SLANINA

VELIKI

cafe & restaurant

Nikole Pašića 24, Novi Sad
www.cafeveliki.com
Tel: 021-553420



ČIZKEJK

_Jelena Jovanović

Od prvih Olimpijskih igara do svetskog brenda, krem sira Filadelfija, ova poslastica prevalila je dug put od svog nastanka do naših tanjira

Čizkejk je poslastica koja se sastoji od više slojeva. Ima tipičan i prepoznatljiv kiselkasto-slatki ukus, glavni sastojak je fil koji se pravi od krem sira a tipična je i slatka završnica - preliv koji se najčešće pravi od želatiniranog voća. Svaki svež, kremasti sir može da se koristi za pravljenje ove poslastice a čizkejk ima svoju pečenu i „sirovu“, kremastu verziju – u prvoj se i podloga od mrvljenih kolačića i sam fil sa sirom peku u rerni a u drugoj se, na podlogu od izmrvljenog keksa ili patišpanja stavlja veliki sloj fila od sira, pavlake i šećera, a zatim i još jedan, završni preliv. Arome u središnjem filu ovog deserta mogu biti razne (limun, pomorandža, vanila, badem) a prelivi su najrazličitiji - jagode, maline, šumsko voće, borovnice, jabuke, kesten, bundeva, čokolada, karamel, različiti liker...

■ Olimpijski kolač

Istorija ove poslastice je veoma duga – čizkejk je postojao još u Antičkoj Grčkoj i Rimu. Sastojci su bili brašno, žito, med i sir a zapisi navode da su kolačići od sira bili posluženi takmičarima na prvim Olimpijskim igrama u Grčkoj, 776. godine pre nove ere. Recept su preuzeli Rimljani a kolači čiji je sastojak sir u starom Rimu su se pravili u posebnim prilikama. Rimski političar Markus Porcijus Kato zapisao je, 200 godina p.n.e, recept za kolačiće u obliku malih vekni čiji su sastojci bili drobljeni sir, brašno, jaja i med. Recept je postao poznat i popularan i u ostatku Evrope, do 10. veka nove ere, zahvaljujući rimskim osvajanjima. Kolačići od sira postoje u Italiji i danas, i imaju iste sastojke kao i oni u Rimskom carstvu.

■ Američki čizkejk

Moderan čizkejk nastao je na tlu Amerike i u tesnoj je vezi sa nastankom originalnog tamošnjeg krem sira. Kada je njujorški mlekara Vilijem Lorens 1872. godine pokušao da reprodukuje francuski sir neufchatel, odnosno da kreira američku alternativu ovom starom francuskom siru, slučajno je otkrio metodu proizvodnje nezrelog mladog sira. Zaštitio je patent, upakovao sir na poseban način, u foliju, i lansirao brend - sir Filadelfija. Džejms Kraft iz



kompanije Craft Foods je 1912. osmislio način pasterizacije ovog sira. U vlasništvu kompanije Kraft od 1928. godine, sir Filadelfija je danas jedan od najpoznatijih američkih krem sireva i najpoznatiji sir koji se koristi za pravljenje čizkejk. Nakon što se na koricama ambalaže sira Filadelfija našao recept za čizkejk, ovaj kolač je postao američki standard, čest i uobičajen a u različitim delovima Amerike razvile su se različite varijacije na temu.

Pored krem sira, u pečenim, američkim varijantama sastojci ove poslastice su i jaja i, dodatno, žumanca i razne arome - vanile, badema, citrusa, alkoholičkih likera... Varijante preliva su razne - od skromnih do maštovitih kombinacija ukusa. Čizkejk se peče u okruglom kalupu, malo odstoji u rerni i kada se ohladi dodaje se preliv.

U Čikagu se u fil od sira dodaje pavlaka, u Filadelfiji fil je blaži i kremastiji i ima voće na vrhu ili preliv od čokolade a čizkejk u Pensilvaniji pravi se na holandski način i koristi se takozvani seoski sir. Najprepoznatljivija i najpopularnija američka verzija čizkejka je nastala u Njujorku, u 19. veku. Ovaj desert u minimalističkom, njujorškom stilu, autentičnog ukusa, ima donju hrskavu koru od mrvljenog keksa i beličasti središnji deo - ispečen ali mekan i kremast, napravljen od krem sira i umućenih žumanaca.

■ Rikota, maskarpone, kvark...

Evropske verzije čizkejka razlikuju se i po tome da li se peku ili ne, po vrsti sireva od kojih se prave i po dodacima i prelivima. U Nemačkoj, Poljskoj i Skandinaviji koristi se kvark sir (sličan švapskom ili sremskom siru) u Francuskoj je čizkejk lagan, pravi se sa voćem i želatinom a sir je Neufhâtel - mekan, grudvičast sir poreklom iz Normandije. U Italiji postoji torta od rikote, čizkejk sa sirom koji se pravi od mlečne surutke ali i razne kremaste čizkejk varijante u kojima se upotrebljava maskarpone - nemasni sir nalik na pavlaku. Mnogi lokalni proizvodi su, u različitim zemljama, deo recepta za pravljenje popularnog slatko-kiselog deserta. Tako se u Irskoj koristi

Top 10

Na listi deset najpopularnijih čizkejk varijanti američke kompanije Cheese Cake Factory nalaze se - čizkejk njujorškog stila sa jagodama i onaj originalni (bez posebnih preliva), čizkejk od bundeve, verzija sa jagodama, čokoladom i karamel prelivom, verzija sa jagodama, trešnjama, ananasom i borovnicama, čizkejk sa prelivom od nekoliko različitih vrsta čokolade i sa višeslojnim čokoladnim prelivom, varijanta sa kolačićima i šlagom i čizkejk sa borovnicama. Popularne su i verzije čizkejka sa višnjama, šumskim voćem i ananasom.

Zanimljivo je da je, u toku jeseni, najpopularniji sezonski čizkejk, sa prelivom od želatinirane bundeve.

kremasti liker Bejliz koji se dodaje delu fila. Drugi deo fila sadrži dodatak kakao praha a rezultat je mermerni, crno - beli kolač. U Poljskoj i Češkoj se obično prave pečene varijante čizkejka, jednostavne i bez mnogo dodataka, u Mađarskoj se koristi sir tuross, blagi sir od surutke a u Grčkoj micitras, nepasterizovani sveži, ovčiji ili kozji sir.

Japanci čizkejk prave od mešavine belanca i kukuruznog štirka, ponekad i od tofu sira, biljnog sira od soje.

U svojim slanim varijantama čizkejk može da sadrži plavi sir, poput gorgonzole (sir sa plesnima), pečurke, bosiljak, sušeni paradajz, beli luk i vlašac i posebne dodatke kao što je dimljeni losos ili dimljena haringa. Oblik je isti kao i u slatkoj verziji a slani čizkejk je odlično i ukusno toplo predjelo. Ipak, slatke varijante ove poslastice sa dugom istorijom i brojnim verzijama su mnogo poznatije i popularnije. Na vama je da odaberete svoj favorit. ■



RECEPT

Čizkejk

Kora

- 300 gr mlevenog keksa
- 100 gr putera
- 150 ml mleka

Fil

- 1 kg voća, smrznuto ili sveže (višnje, jagode, kupine, borovnice)
- 200 gr šećera
- 30 gr želatina

Krem

- 500 gr posnog sira
- 2 čaše kisele pavlake
- 200 gr šećera
- 30 gr želatina
- 30 gr šećera od vanile
- 1 žumance

Priprema

Okrugli pleh obložiti folijom. Umotiti keks, puter i mleko i ovom smesom obložiti dno pleha. Odvojeno umotiti sir, pavlaku, šećer, vanilu i žumance. Želatin razmutiti u 12 kašika vode, a kada se stvrdne zagrejati dok ne postane tečan. Pomešati i želatin sa ostalim sastojcima. Krem preliti preko podloge od keksa. U vruću šerpu staviti kilogram voća i 200 gr šećera. I u ovu smesu dodati razmučen želatin. Kada se smesa ohladi sipati je preko kreme. Moguće je i izostaviti želatin iz recepta a pre služenja potrebno je da čizkejk bude u frižideru bar četiri sata.

Moja Kravica KUHINJICA SITAN SIR



*Najukusnije je kada
spremate kod kuće*



Najomiljeniji
brend u Srbiji*

*Po izboru potrošača-istraživanje Moja Srbija 2012. 1702 ispitanika.





Horeca centar

Šta je METRO Horeca centar?

Horeca centar je jedinstveni i najmoderniji centar za obuku profesionalaca u oblasti ugostiteljstva u Srbiji i regionu. Osmišljen je tako da svojom kompatibilnošću funkcioniše kao višenamenski prostor, jedna celina koja po potrebi može biti podeljena na više odeljenja koja istovremeno funkcionišu nezavisno jedno od drugog. **Horeca** centar ima 520 m² i opremljen je u skladu sa najnovijim svetskim profesionalnim trendovima kao i standardima vezanim za bezbednost hrane.



Treninzi



U **Horeca** centru je planirano 25 različitih tipova treninga namenjenih kuvarima, poslastičarima, pekarima, baristima i bartenderima. Na ovim treninzima polaznici imaju priliku da nauče najsavremenije tehnike u pripremi jela nacionalne i internacionalne kuhinje, pripremi mesa, ribe, voća i povrća, poslastica, peciva, dekoracija... Organizuju se i posebne vinske radionice, treninzi za pripremu koktela i kafa, specijalne obuke poput rezbarenja voća i povrća, molekularne gastronomije, moderne i visoke kuhinje.

Planirate da otvorite restoran?

METRO **Horeca** Centar nudi kompletnu obuku osoblja koje je neophodno za nesmetano funkcionisanje ugostiteljskog objekta. Stručnjaci **Horeca** centra pripremaju obuku kuvara, konobara, barmena i svog pratećeg osoblja prema najvišim standardima i u skladu sa zahtevima i vrsti objekta koji se otvara. Uz obuku se vrši i provera znanja u realnim uslovima koji vladaju u ugostiteljskom objektu.



Metro Cash&Carry

Internacionalna veleprodajna kompanija METRO Cash&Carry posluje u Srbiji od 2005. godine, i svojom ponudom i poslovnim rešenjima svakodnevno odgovara potrebama mnogobrojnih kupaca iz sektora ugostiteljstva, malih trgovina i kancelarija. Koncept prodaje je takav da se kupcima omogućava nabavka velikog broja specifičnih artikala neophodnih za poslovanje koji su jedinstveni na tržištu Srbije. **Za Horeca sektor** je obezbeđen najbolji izbor asortimana svežeg mesa, sezonskog i egzotičnog voća i povrća, začinskog bilja i komplementarnog asortimana neprehrane. U METRO sveža riba stiže četiri puta nedeljno iz Severnih mora – Norveške i Danske, Mediterana i Jadrana.

Za vlasnike trgovinskih radnji obezbeđena je široka paleta proizvoda različitih cenovnih kategorija kako bi u potpunosti mogli da prilagode svoj asortiman potrebama svojih kupaca i tako ostali konkurentni na tržištu. **METRO je za kancelarije** obezbedio odličan izbor neophodnih proizvoda za poslovanje: od papira, obrazaca, pribora za pisanje, do biro opreme, nameštaja i računara. Kompanija vidi veliku prednost u pružanju poslovnih rešenja kroz: najbolji kvalitet proizvoda po najkonkurentnijim cenama, isporuku, projekat za male nezavisne trgovine „Moja radnja“ i METRO Horeca centar, jedinstveni centar za obuku ugostiteljskog sektora u Srbiji.

Team building, snimanja, kokteli...

Horeca centar predstavlja idealno mesto za organizaciju promocija, škola kuvanja, izlaganje i demonstraciju pripreme prehrambenih proizvoda i pića, snimanje specijalizovanih emisija, kao i za organizaciju skupova, proslava i koktela.

Osim vrhunski opremljenih kuhinja, ovaj objekat raspolaže i najsavremenijom multimedijalnom opremom, brzom internet konekcijom i salama za sastanke što omogućava organizaciju i najzahtevnijih skupova i manifestacija.

Gastronomski team building - u zabavnoj atmosferi timovi rade zajedno kako bi prevazišli gastronomske izazove koje šefovi kuhinje postavljaju pred njih. Podeljeni u nekoliko grupa članovi tima zajedno pripremaju recepte, gradeći timski duh i zabavljajući se.



Dnevne obuke za hobi kuvare

Ove poludnevne radionice su visoko interaktivne. Polaznici na njima uče kako da spremе srpska jela, zdrave obroke i zakuške koristeći zdrave i sveže namirnice uz pomoć iskusnih kuvara i u malim grupama. Između mirisa, ukusa i dobrog vina, otkrivaju se tajne srpske ili visoke kuhinje (haute cuisine) kroz uživanje u najsvežijim sastojcima, starinskim i tradicionalnim tehnikama kuvanja, inovativnim i modernim tehnikama internacionalnih kuhinja. Na raspolaganju je mogućnost da se napravi i personalizovani izbor za radozalne hedoniste i uživaocе hrane.

RECEPTI

Ćureće rolnice sa šparglom

SASTOJCI:

- 8 šnici od ćurećih grudi
- 500 gr špargle (bele i zelene)
- 100 gr slanine
- 1 luk vlašac
- 100 ml pavlake za kuvanje
- Peršun
- So
- Biber
- Muskatni orah

PRIPREMA:

Ćureće šnice položite na dasku i malo ih omekšajte, blago ih začinite i prekrijte ih slaninom. U slanoj vodi kratko blanširajte šparglu i umotajte po jednu stabljiku zelene i bele špargle u svako parče ćuretine. Preostalu šparglu i luk sitno isecite. Ćureće rolnice kratko propržite u tiganju, pa ih potom stavite da se peku u rerni na 150°C oko 12 minuta. U tiganju kratko propržite iseckanu šparglu i luk, obilno nalijte pavlakom i ostavite da se ukrčka. Soli i bibera dodajte po ukusu.



Mus od jagode

SASTOJCI:

- 3 jaja
- 100 gr šećera
- 3 lista želatina
- 200 gr jagoda
- ½ dl likera Grand Marnier
- ½ limuna
- 50 g šećera u prahu
- 200 gr slatke pavlake
- prstohvat soli

PRIPREMA:

Operite jagode i dobro ih ispasirajte sa sokom od limuna i šećerom u prahu. Odvojite žumanca od belanaca, žumanca mutite sa šećerom na pari sve dok ne postanu mekana i gusta, ali ne čvrsta - to jest, sve dok ne možete da dunete ružu u smesi. Želatin razmekšajte u hladnoj vodi, pa ga rastopite u Grand Marnier likerom na laganoj vatri.

Pažljivo ulijte sve u smesu od jaja, ostavite da se malo ohladi i umešajte u pire od jagoda. Ulupajte slatku pavlaku sve dok ne postane mekana i dok se ne zgusne, mutite belanca u koja ste dodali prstohvat soli sve dok ne postanu vazdušasta i umešajte ih u mus. Sipajte u činiju, prekrijte providnom folijom i hladite najmanje tri sata. Oblikujte komadiće kašikom i dekorišite pre služenja.



Kulinarski blogovi na Instagramu

FEED MY EYES

_Jelena Glušac

Prednosti, zapovesti i osobenosti jedne od najpopularnijih društvenih mreža utiču i na naše tanjire. Osim što treba da je pripremana s ljubavlju, ukusna i lepo servirana, hrana danas mora biti i – fotogenična

Marija Petrović

www.palachinkablog.com

www.instagram.com/palachinkaa

Mnogo voli da jede, i stalno jede. Ako ne jede, onda sprema hranu.

Nevena Zelunka Cvijetić

www.hlebilale.com

www.instagram.com/kuvaricalalica

Nikad ne koristi biber. Brata koji živi u Hong Kongu, nakon leta od 16 sati uvek dočekuje pitanjem – Šta si jeo u avionu? U stanju je da gleda „Love Actually“ hiljadu puta.

Sanja Štrbac

blogdomacica.blogspot.com

www.instagram.com/sanja_domacica

Kuvanje i kolače zavolela je u 23. godini. Nekad je mislila da je strašno teško ispeći biskvit, a danas pravi domaći Grancereale keks. Rođena na petak trinaest, obožava da je na visokim potpeticama. Ima tri tetovaže.

Tamara Novaković

bite-my-cake.blogspot.com

www.instagram.com/tamarichka

Nije poseban ljubitelj čokolade. Najdraže jelo bilo joj je i ostalo mama sarma. Zaludenik za pse, tamnoljubičastu boju, knjige i restaurisani nameštaj.



Nevena Zelunka Cvijetić / kuvaricalalica

Zamišljen kao foto-dnevnik današnjice, Instagram je postao jedan od najpopularnijih i najvoljenijih „izuma“ za milione ljudi širom planete. Klik za fotografiju, pa još jedan za filter i svet oko nas obojen je nijansama koje najbolje odražavaju našu emociju, atmosferu događaja i reakciju koju želimo da izazovemo. Od jutarnjih kafa i probranih odevnih kombinacija, lokacija i ljudi koji su nam obeležili dan, preko pučenja usta u ogledalima liftova i toaleta, do avanturističkih prizora s putovanja koji ostavljaju bez daha – informacija, zabava, trivija, Instagram je sve, pa tako i – dnevni meni. Nekadašnje zlatno pravilo bontona da se u tuđ novčanik, krevet i frižider ne gleda, danas je na društvenim mrežama pretvoreno u svoju suštu suprotnost. Novac i partnere ovog puta ostavljamo po strani, ali zato hranu stavljamo pod reflektor. Po pravilu, na bukvalno svakom Instagram profilu naći će se bar nešto u vezi sa jelom: tacna natrpana junk food-om iz restorana brze hrane, sladoledi (i prava macarons manija!) u rukama modnih blogerki (fotkani tako da se obavezno vide nakit i cipele), pečeni pilići na nedeljnim trpezama, smoothies da pokažemo kako smo zdravi i u trendu, pa čak i prljavi sudovi kao dokaz da su nam stomaci nafilovani vrhunskim đakonijama. Instagram jelovnik ne možemo ocenjivati po ukusu i mirisu. Ali i u ovoj virtualnoj kuhinji ima dama koje u svojim šerpama, tepsijama, rernama i šporetima, pa na kraju i Instagramu, stvaraju magiju. One obožavaju hranu, a mi obožavamo njih. Predstavljamo vam devojke koje stoje iza nekih od najinteresantnijih kulinarskih blogova – na Instagramu.

Instagram. Sve je, čini se, i počelo sa stolom i za stolom – klik na kapučino pene, pa na kolačiće, pa tako redom, i gotovo da nema Instagram profila bez bar neke fotke hrane. Zvuči kao odlično polje delovanja za nekog ko ima cooking blog. Kako vi to vidite? Da li je za vas i to što radite Instagram zapravo idealna društvena mreža?

Nevena: Baš tako! Instagram je definitivno moja omiljena socijalna mreža. Mogu da zavirim u svačiji tanjir, često otkrijem neka nova mesta, zemlje, gurmanske kombinacije, vina... Ima nešto u toj razmeni fotografija momenata života. Hvatamo lepe trenutke i delimo sa celim svetom. Instagram zaista slavi ono – Život čine sitnice.

Marija: Kao i mnoge, mene je Instagram privukao upravo zato što je od loših fotografija s mobilnog telefona u stanju da napravi prava mala remek-dela. Dosta

putujem i tada naletim na neku čudnu hranu. Poželim da je podelim s drugima i nekad je dovoljna samo jedna slika i jedna rečenica kratkog opisa. Zato i volim Instagram, jer sam u nekim situacijama opuštenija, a opet mi napravi divne crtice – fotke iz života.

Sanja: Za popularnost Instagrama kod nas u Hrvatskoj najviše su zaslužni food portali koji su uveli svoje hashtagove i po neke nagradne igre, objavljivanje na samim portalima i u štampi. Po tome je Instagram idealan marketinški alat. Ja sam na Instagramu kao društvenoj mreži tek odnedavno, ali me ta priča privukla jer obožavam da gledam fotografije – volim da vidim kako ljudi žive, šta rade, kako doživljavaju ovaj isti svet koji ja verovatno doživljavam nekim drugim očima. Vesele me različitosti.

Tamara: Instagram je meni lično jedna od najdražih društvenih mreža, baš zato što se primarno bazira na fotografijama. Na stranu popularni filteri kroz koje provučete fotku, pa i najlošija slika može izgledati lepo. Postoji ta čudna privlačnost i potreba negiranja vremena i mesta u kojem se nalazimo, što upravo dokazuje količina slika na instagramu provučena kroz vintage filtere. Za dobru sliku valja se potruditi i Instagram doživljavam prvenstveno kao takvu mrežu na kojoj se ljudi mogu umetnički izraziti (volim fotografiju), a tek onda kao društvenu mrežu kroz koju mogu pratiti prijatelje, kolege i mnoge druge. Kao takva, Instagram je idealna platforma za blogere.

■ Da li sve vaše dakonije idu na Instagram, kako birate i šta vam je tu važno?

Nevena: Ha-ha-ha, ne, naravno. Volim da fotografija izgleda onako kako je i ja vidim. Ako je svetlost loša ili ako je mračno, pa nešto što je zaista divno izgleda bljak, često izgubim volju da postavim fotografiju. Prosto ne vidim poentu.



Marija Petrović / palachinka

pile&prase
UKUSNA BRZA HRANA

HOT

ORIGINAL
PREKLANICA

roštilj na čumur
kafesćajeni
free wifi
dostava do 23H
f pileprase

060 0 666 696
Bulevar Kralja Aleksandra 144
BEOGRAD

Sanja Štrbac / [sanja_domacica](#)

Marija: Prilično sam probirljiva oko toga šta ću staviti na svoj blog. Tada je sve bitno: i fotka, i da li je jelo ukusno, da li mislim da je to moglo bolje... Kod Instagrama to nije baš tako. Nemam problem da napišem da mi je nešto bljak, da se našalim u vezi s nekim svojim neuspehom i stavim sliku toga, ali na svoj blog nikada ne bih stavila sliku i recept nečeg što nije uspelo.

Sanja: Biram. Na trenutke sam pravi perfekcionista, dečko mi kaže da treba malo da se opustim, ali takva sam valjda po prirodi, pa volim da to sve bude lepo i tip-top. Najčešće stavljam ono što je već na blogu izašlo kao post ili pak nešto što je tek u pripremi, ali tu su i neke svakodnevne sitnice koje čine mene – poput

Food On Instagram – preporuke

Nevena: Pratim i domaće i strane food instagramere. Omiljeni su mi oni koji kombinuju fotografije hrane, života i putovanja. Ako baš moram da izdvojim, to bi bili: cinnamonandthyme, foozdarije, dashaandbella, topwithcinnamon, local_milk, maliiv, leonarda_, sarah_kieffer, laylasays, palachinka, anavdj, sanja_domacica.

Marija: Pratim instagram profile onih ljudi čije i blogove volim da čitam. Ima tu i ponekih stilista i fotografa koji ne pišu blogove, ali su im instagram profili prvenstveno "food oriented". Iskreno, ja sam vizuelni tip i ono na šta padam je lepa slika.

Sanja: Već sam spomenula da je Instagram zajednica istomišljenika – tako da su tu neki meni dragi food blogeri poput razigrane justcakegirl, predivne fotografije koje radi Ana sa cinnamonandthyme, life loveri-ice kuvaricalalica i mlada chefica tea mamut. Ali i neki od najdražih sanjarskih profila nepovezanih s hranom: wedding planerica ooolejla, modni dizajner mihanomomosa, kao i modna blogerka ljupka_tanevska.

Tamara: Pratim food profile svojih koleginica blogerki, neke strane blogove, kao i profile meni posebno dragih poslastičarnica: justcakegirl, cinnamonandthyme, sweetsweets, kuvaricalalica, mateja_msbakery matejka_ltlcblog, milavud, thecookiefactory, cannellevanille, sweetpaulmagazine, davidlebovitz.

Tamara Novaković / [tamarichka](#)

mint korpice za baštu, moje nadraže kupovne grickalice ili nove štreberske dioptrijske naočare.

Tamara: Kad napravim nešto od hrane, aranžiram scenu, fotografišem i stavim na Instagram. I kad se dogodi neki neuspeh (poput ugljenisane, zagorele tortilje), ide, naravno, na Instagram - takve su mi stvari najzabavnije. Uz hranu, povremeno se tu nađu i privatne fotke, najviše one s mojih putovanja ili druženja na večerama s prijateljima, tako da je moj profil na Instagramu zapravo privatniji profil, ne isključivo profil bloga.

■ Za mnoge je, verujem, Food On Instagram trivijalan, ali koliko to zapravo može biti odlično mesto za promociju, razmenu ideja i poslovne kontakte?

Nevena: Mislim da naše fotografije puno govore i o našem stilu života. To daje jedan dublji uvid o nama i mislim da se baš kroz te fotke može napraviti selekcija kad se razmišlja o poslovnim projektima. Blog je naravno esencija, a Instagram je nastavak koji, skoro pa instant, pruža sliku o tome kakva su naša interesovanja mimo hrane. A to mnogo znači za ozbiljnije projekte.

Marija: Food on Instagram, pa i food blogovi za mnoge ljude predstavljaju nešto trivijalno. Činjenica je da svi jedemo i da svi pre ili kasnije dobijemo neopisivu želju za nekim slatkišem ili omiljenom brzom hranom, i verujem da je hrana u tim trenucima sve osim trivijalna. Što se tiče promocije i kontakata, mislim da će Instagram kod nas još malo morati da sačeka za takve stvari. Ja ga više i volim ovakvog. Da bude mesto gde odem da se opustim i nagledam lepih stvari.

Sanja: Ja sam Instagram upravo tako i doživela – kao mesto ponude i potražnje ideja. Tamo su svi nekako opušteniji, pristupačniji, i to mnogo volim. Shvatala sam da je Instagram zapravo jedna mala zajednica istomišljenika po pitanju pogleda na život – svi imaju neku strast, svi vole fotografiju, niko nije sebičan – daješ odnosno deliš ono što znaš i radiš, a primaš od drugih isto to. Osim blogerske strane pokazuješ i neku svoju ljudsku. Sve to rezultira nekim novim putovanjima kroz hashtagove širom sveta i postaje jedan mali Google.

Tamara: Smatram da je Instagram odlično mesto za poslovne kontakte i promociju, jer je brz: kaže se da slika govori hiljadu reči. Gde one zakažu, dolazi slika. Instagram koristim kao najavu recepta koje ću objaviti na blogu ili u novinama, što je naročito praktično ljudima koji prate moj blog i rad. ■



ABC

Slow Food Restaurant

ABC slow food
mesto jedinstvene inspiracije.

Idealna destinacija za sve ljude koji
uživaju u dobrim vinima i izuzetnoj hrani.

Iskoračite iz ubrzanog gradskog ritma i
prepuštite se magiji slow food-a koja pomera
sve granice.

Dobrodošli...

Restoran ABC

Tel. +381 11 31 66 816
mob. +381 65 31 66 816

Ohridska BB
Beograd - Zemun

www.abcslowfood.rs

Working hours: Tuesday-Sunday 12.00-00.00
Closed on Monday

Radno vreme: Utorak - Nedelja 12.00-00.00
Ponedeljkom odmaramo



SLADOLED CELE GODINE

_Peđa Kresojević

Prepoznatljiv kao obavezna osvežavajuća čarolija u vrelim i lepim danima, sladoled je zapravo poslastica koja se može konzumirati tokom cele godine donoseći jedinstven ukus koji osvaja čula bez obzira na spoljnu temperaturu. Proverite gde i zašto ga prave kod nas tokom cele godine...

■ Početak (ili Prošlost, davna)

Postoji nekoliko verzija o samom nastanku sladoleda, jedna ide do Kine i perioda od pre 5.000 godina kada je nastala receptura slična sladoledu kakav danas poznajemo. Stari Rimljani su tokom leta u posebnim jamama čuvali sneg i led sa okolnih planina, koje su posle mešali sa voćem i medom praveći razne sladoledne napitke. Kada se Marko Polo krajem trinaestog veka vratio sa svojih dalekih putovanja, doneo je priču o ledenoj poslastici koja se služila na dvoru Kublaj Kana na prostoru današnjeg Pekinga. Od tada se prema tim receptima na italijanskom dvoru priprema sladoled, a sam postupak i recepti su bile strogo čuvane tajne, pa je sladoled bio poslastica bogatih. Dvorskim vezama sladoled stiže u Francusku, a potom se priča proširila u Englesku gde ga je engleski kralj Čarls I 1648. godine poslužio svojim gostima na jednoj od bogatih kraljevskih zabava.

Atlantik sladoled prelazi u 18. veku gde ga donose britanski kolonisti i već 1774. se može kupiti na ulicama Njujorka. Sladoled se tada prodavao u metalnim kutijicama, a 1851. se otvara prva fabrika za industrijsku proizvodnju sladoleda u Baltimoru.

■ Konzumacija i sreća

Sladoled ne bi trebalo jesti na brzinu, niti halapljivo gutati. Uživanje u sladoledu podrazumeva uzimanje manjih količina koje se polako rastapaju u ustima, kako bi doživljaj ukusa bio zaokružen, a time i grlo sigurnije. Inače, nutritivna vrednost mu je vrlo visoka, u 100 grama sladoleda ima oko 200 kcal. Sladoled se može obogatiti čokoladnim i drugim prelivima, karamelom, likerom, mogu se spajati najrazličitije kombinacije ukusa u sladoledne kupove ili se može poslužiti s kafom (ice caffe). U kombinaciji sa vaflama ili američkim palačinkama, kao dodatak pitama, čokoladnim braunijima ili sufleima kugla sladoleda je „ono nešto“ što desert učini posebnim. Na osnovu istraživanja aktivnosti mozga za vreme konzumacije sladoleda otkriveno je da već jedna kašika sladoleda prouzrokuje osećaj uživanja i čini ljude srećnijim.



■ Sadašnjost u Srbiji

Na ovom mestu pišemo upravo o onim mestima koja u ponudi imaju sladoled tokom cele godine, kao poslasticu na kojoj baziraju svoju priču verujući da upravo ona donosi poseban doživljaj i pomenuti osećaj zadovoljstva i sreće, bez obzira na godišnje doba, temperaturu i vremenske prilike.

Gelateria **Bacio** predstavlja prirodne ukuse sladoleda koji imaju pun ukus, a pripremaju se kao zanatski gelato po recepturi starih italijanskih majstora. Bez glutena su i sa svega 8 % masti, a dobri su i za dijabetičare jer se koristi fruktoza u mnogim ukusima umesto šećera. Osvajaju prirodnim ukusima, dok ledena mermerna ploča (cold stone) za pripremu omogućuje kombinovanje ukusa sladoleda koje volite. Bacio poslastičarnica u ponudi ima i veliki izbor neobičnih zimskih ukusa sladoleda: limun sa biberom, kesten, crna čokolada sa rumom, sladoled od soje, sa penušavim vinima, karamel sa morskom solju, kao i veliki izbor premijum sladoleda specifičnih ukusa.

Iz samog srca Srbije (Kragujevac) stiže **Srce** sa sladoledom kremaste strukture i nizom originalnih aroma: nutela i Roche Ferrero, jafa i jogi amareno (jogurt i višnja), Don Korleone sa malinama, kao i originalni ukus sladoleda od žita, koji je osmišljen u ovoj poslastičarnici.

Kreativno se poigravajući raznim ukusima, od povrća (fenomenalni sladoledi od bundeve, cvekle, anisa...), neočekivanog voća (jabuka, kruška, nar, kivi, ananas, lubenica, šljiva...), preko sladoleda od kolača (od baklave i krempite, do sjajnih cookies sa cimetom i bananom), pa sve do neobičnih kombinacija (pomorandža-đumbir, limun-zova, cvekla-hibiskus, crni susam), uz klasične vrste (čokolada, crna sa braunijem ili ljutom paprikom, vanila sa Madagaskara, lešnik, malina, malaga), **Moritz Eis** je napravio osoben brend sladoleda raskošnog ukusa u kome osećate autentične arome sastojaka. ■



savrim prirodan sladoled!



Tel: 011/3640252
Mob: 063/332255

Adresa: Njegoševa 1
Beograd

Facebook: Bacio Gelato
Website: www.baciogelato.rs

Organska i vegetarijanska kuhinja

ZDRAVO I SLASNO

Predstavljamo vam dva specifična restorana, Gnezdo i Radosť, koji su u zemlju gde je glavna dilema većine kolektivnih okupljanja roštilj ili pečenje, doneli organsku i vegetarijansku hranu i podigli je na zavidan gastronomski nivo. Čak i oni koji nisu vegetarijanci, a ni pobornici ekstremno zdravog života skidaju kapu specijalitetima koje su ovde probali

Gnezdo

Priča o Gnezdu, prvom i jedinom restoranu organske hrane u Beogradu, počela je sasvim slučajno jedne večeri, ali je za razliku od brojnih maštarija prerasla u pravu stvar. Bojan Milosavljević, vlasnik, ugostiteljstvom se bavi već nekoliko godina, ali zdravom ishranom i gajenjem biljaka mnogo duže. Po profesiji je lekar, a sva svoja znanja skupio je na jednom mestu, što je bila odlična osnova za posao koji je započeo. Iskustvo je spojio s energijom svojih prijatelja i zajedno su sjajan tim.



Bojan Milosavljević, idejni tvorac i suvlasnik restorana Gnezdo



Restoran **Gnezdo**



HUMMUS MARKET

Beogradski kralj hummusa i falafela

Čovek koji je Beogradu doneo originalne ukuse izraelske kuhinje, sjajni humus i magični falafel. Posle zavidnog iskustva u porodičnom restoranu u Izraelu, Šlomi je smelo i ljubazno, uz širok osmeh i vrhunski kvalitet, ponudio autentične specijalitete sa Srednjeg Istoka. Ostajući dosledan tradicionalnim receptima, u kombinaciji sa lokalnim sastojcima, napravio je brend koji je poseban i prepoznatljiv, kreirajući ukuse kojima se rado vraćamo i to sedam dana u nedelji non stop, od 0 do 24h!

Novi lokal u vedrim i svetlim tonovima na uglu Beogradske ulice i Bulevara kralja Aleksandra zaista jeste Market odličnih ukusa! Svi specijaliteti na koje nas je Šlomi Levi navikao od samog početka delovanja u Beogradu: šakšuka, šavarma, pita hleb, humus, tahini, tabuli salata, falafel, kebab...od sada su na novoj adresi! Pita hleb je veoma tanka vrsta hleba. Jede se uz namaze kao što je humus, a koristi se i kao svojevrsni „omot od testa“ za stavljanje falafela ili kebaba. Dok se peče na visokoj temperaturi, u sredini testa se napravi veliki „džep“ koji je idealan za naknadno punjenje mesom, namazima, povrćem, salatam...

Hummus je namaz koji se pravi od kuvanih, pasiranih leblebija pomešanih sa tahinijem, maslinovim uljem, limunovim sokom i belim lukom. Ova drevna hrana pominje se još u 13.-om veku u Egiptu, a danas je veoma popularna na celom Srednjem Istoku i u Severnoj Africi, ali i širom sveta. Humus ima nizak nivo masti i soli, a nema holesterola. Glavne hranjive materije koje sadrži su: kalcijum, gvožđe, magnezijum, fosfor, cink, bakar, mangan, folna kiselina, vitamini C i B6. Otuda je odličan izvor proteina i dijetetskih vlakana. Najčešće se služi uz pita hleb i može se jesti uz svaki obrok.

Falafel su neobične, fritirane kuglice napravljene od umekšanih i mlevenih leblebija sa dodatkom raznih biljaka i začina. Ovo je nacionalno jelo Jevrejske kuhinje koje se obično služi umotano u pita hleb sa dodatkom sveže salate i usitnjenog povrća, ljutog sosoa i tahinija. Falafel kuglice se mogu služiti i zasebno, kao svojevrsna vegetarijanska alternativa ćevapima, ili kao deo obroka.

Tahini je pasta od mlevenog semena susama. Koristi se u raznim jelima, dodaje se brojnim umacima i namazima, kao što je humus, a takođe se servira i kao začini uz falafel i druga popularna jela. Može se koristiti i kao dodatak desertima i u kombinaciji sa slatkim sirupom. Tahini je tako jedan od glavnih sastojaka tahan alve, veoma popularne na Mediteranu.

Beogradska 66
011/244-04-16
www.facebook.com/HummsMarket

Organska hrana u restoranu **Gnezdo**

■ Naučna fantastika i horor

„Svaki posao koji se pokreće na samom početku predstavlja naučnu fantastiku. Organsko povrće je aromatičnije i punijeg ukusa u odnosu na konvencionalno, ali je teže za obradu. Voće takođe. Meso je žilavo, teško za obradu i zahteva posebne načine pripreme. U početku smo svi bili zatečeni, ali vremenom smo se izborili sa svim teškoćama i napravili odličan sistem“, objašnjava Milosavljević.

Kao i naučna fantastika, horor je nešto sa čime se naš sagovornik sreo u početku. Nabavke su bile veliki problem zbog činjenice da organska pijaca nije bila toliko razvijena, prodavnice nisu imale organske linije proizvoda, a gazdinstva su bila daleko i nedovoljno „šarena“ s ponudom. Na svu sreću, svest o organskoj hrani je počela da se širi i poput svakog trenda polako probijala svoj put.

Gnezdo je restoran gde svakog gosta čeka predivan pogled na Savamalu, nasmejana lica osoblja koja pored odlične usluge svakom gostu predstavljaju organsku hranu onakvom kakva ona zaista jeste. Pored odličnih obroka i ukusnih organskih vina iz Portugala, Italije i Srbije, Gnezdo nudi i mnogo više od restoranskih usluga. Uvek rado organizuju predavanja, izložbe i radionice. Muzika uživo subotom i Food Events nedeljom obavezni su program.

■ Šta je organska kuhinja

Organska kuhinja je svaka kuhinja koja priprema jela od organskih sirovina. Prema evropskoj regulativi organski obrok je onaj koji u svom sastavu ima 95% organskih sastojaka (težinski). Dakle, ukoliko penne carbonare sadrže organski luk, ulje ili sveže začine, a neorganske meso i testeninu, to nije organski obrok jer sastav namirnica organskog porekla težinski ne čini ni 10% jela.

Organska kuhinja kao koncept ne izdvaja se po specifičnim ukusima ili pripremi. U Gnezdu prave jela na koja su ljudi navikli, ali na novi način i sa po nekom izmenom. Na meniju su između ostalog gulaš sa suvim šljivama i pireom od oraha ili piletina u sosu od pomorandže i karija.

„Mnogi ljudi poistovećuju organsku i vegeterijansku kuhinju. One donekle i jesu povezane s obzirom na to da je na tržištu prisutno mnogo više biljnih

namirnica organskog porekla. U Gnezdu možete jesti organsku teletinu i organsku piletinu. Ali ni vegeterijanci ni vegani neće otići gladni, jer i za njih imamo nekoliko jela na meniju“, kaže naš sagovornik.

■ Organska hrana u svetu

Organski proizvodi su polako dostigli titulu trenda kod nas. U svetu je to mnogo ranije došlo.

„Moje iskustvo s evropskim organskim restoranima je da su uglavnom koncipirani kao mesta gde možete jesti, ali i kupiti organske obroke. Kod njih se takođe možete informisati o najnovijim stvarima iz organskog sveta, ali i uživati u raznovrsnoj ponudi organske kozmetike. Sve na jednom mestu, poput oaze za malobrojne pobornike organskog života. Gnezdo je prvi organski restoran u Beogradu. Trend u tom biznisu još uvek ne postoji“, objašnjava Milosavljević.

Na pitanje koji je njegov favorit kada je o organskim restoranima reč, naš sagovornik kaže da je to „Le Pain Quotidien“.

Radost

Sa druge strane, pobornica vegeterijanske ishrane Aleksandra Maček, vlasnica vegeterijanskog restorana Radost, na ovaj poduhvat odlučila se kad je shvatila da je u beogradskoj ponudi premalo sveže, zdrave, hrane bez mesa kombinovane s orijentalnim, azijskim, ali i kontinentalnim ukusima. Sjedinjujući svoju strast prema kuvanju, koju je nasledila od mame, i kosmopolitski duh stečen na brojnim putovanjima, došla je na ideju da ponudi nešto drugačije i zdravije. Stvaranje Radosti izazvalo je skepsu i nevericu njenih najbližih prijatelja. Gde to postoji u zemlji Srbiji da žena vodi restoran zdrave i vegeterijanske hrane, koja se pravi od namirnica koje su kupljene istog jutra, pažljivo birane, preferirano organske? Da ne pričamo kako je naučna fantastika upravo to da se na Balkanu, u zemlji Srbiji, otvara restoran u kome u ponudi ne postoji meso!



Aleksandra Maček i kreativni tim Radosti

„Uvek mora neko da napravi prvi korak. Ovaj put je izgleda bio red na mene. Meni je falio vegeterijanski meni u beogradskoj ponudi. Verujem da je i vegeterijancima laknulo kad su shvatili da postoji neko ko i o njima vodi računa s punom pažnjom. Moj „dream team“ su ljudi s kojima radim, ljudi koji razumeju i vole ovu kuhinju i i te kako se bore da svakog gosta obraduju zdravim i ukusnim obrokom. Bilo je prilično teško okupiti tako sjajnu ekipu koja s puno entuzijazma prilazi receptima i našim svakodnevnim eksperimentima. Mi učimo jedni od drugih i beskraino uživamo u dizajnu i ukusima zdrave hrane. Takođe stalno usavršavamo svoj probran meni, a i radimo na novim stvarima u potrazi za još boljim“, kaže Aleksandra Maček.



**SRBIJA
DO RIJA
2016**

NOVA SNAGA
ZA SRPSKE
OLIMPIJCE

SPREMAN ZA POBEDE

Aleksandar
Maksimović
25 god.
Beograd

GENERALNI SPONZOR
OLIMPIJSKOG TIMA SRBIJE





Restoran **Radost**



Vegetarijanska hrana u restoranu Radost

■ Vegetarijanska kuhinja nije bauk

Ime Radost je memento na njene univerzitetske dane u Pragu i omiljeni klub u Beogradu, ali i zbog radosti života što je po njenom mišljenju najvažnija lekcija koju čovek treba da se savlada. Toj nasušnoj, životnoj radosti trude se da doprinesu svaki dan, da gostima pruže priliku da se lepo i „lako“ osećaju i posle obroka. Vegetarijanska hrana nije bauk, kao što se misli. Nije neukusna, ni bljutava. „Veoma je zasitna, i rekla bih čulna. Koristi se obilje začina, koji deluju kao svojevrsna aroma-terapija. Vrlo je ukusna, ostavlja prostor za mnogo eksperimentisanja. Najčešća predrasuda je da je vegeterijanstvo isključivo i da vegetarijanski obrok sačinjen od povrća nije namenjen i ljudima koji preferiraju meso u svojoj ishrani. Uživanje u vegetarijanskoj hrani nije ekskluzivno namenjeno samo vegetarijancima, i mislim da je čak i veoma zdravo pročistiti organizam bezmesnom prehranom bar jednom nedeljno. Zapravo, vrlo često me začudi koliko su ljudi malo informisani u vezi s tim“, kaže naša sagovornica.

■ Bogato i raznovrsno

Vegetarijanska kuhinja je zahtevna, kombinuju se različiti ukusi i namirnice, tako da zahteva dobro poznavanje bilja, povrća i žitarica i njihovu preradu. Što bi značilo da vegetarijanska/veganska kuhinja nije siromašna, jednolična, dosadna i nesita, već naprotiv bogata, raznovrsna, eksperimentalna, zdrava i zasitna. U razvijenim svetskim metropolama uveliko je trend da se ljudi okreću zdravoj i promišljenoj ishrani.

„U Srbiji je situacija malo drugačija, ljudi su generalno nepoverljivi i lakše se odlučuju za već isprobane stvari (pica kod Loleta i pljeska kod Njoleta). Beskrajno smo zahvalni našim stalnim gostima koji se nesebično trude da dovedu prijatelje i da ova priča nađe svoj put i ovde.

Mi ionako kombinujemo konvencionalno na vegetarijanski način, na primer punjena paprika s bulgurom i lešnicima umesto mesa, posne sarmice s vinovim listom, pa i same burgere. Sama obrada namirnica i začini daju jasne smernice u kreiranju jela. Vegetarijanska ponuda kod nas u restoranima često je po principu „sve to isto, samo bez mesa“. A to nešto bez mesa više nije to. Mi težimo da napravimo meni s kompletnim sadržajem, nutritivnim i estetskim“, zaključuje Aleksandra Maček.

100% OD PARADAJZA SA NAŠIH PLANTAŽA!

Nectar Tomatello pasirani paradajz, sos i kečap napravljeni su 100% od najkvalitetnijeg domaćeg paradajza, sazrelog prirodnim putem na našim plantažama. Nectar je jedina kompanija u Srbiji koja ne uvozi paradajz, već ima zaokružen proces proizvodnje, od njeve do trpeze. Samo probirani plodovi sočnog i svežeg, prirodnim putem sazrelog paradajza sa naših plantaža ulaze u sastav ovog neizostavnog dodatka svim jelima.

100% SRPSKI PARADAJZ

Tomatello
PASIRANI PARADAJZ
500ml
bez konzervansa
DOLJAZI
200ml

Tomatello
blagi
Superior taste AWARD
ITOQ 2012

CBT
tri slova za tehniku

internet adresa www.cbt.rs besplatan call centar **0800 208 208**

5 RAZLOGA ZAŠTO KUPITI HANSA ŠPORETE:

1. Energetska je A++ klase što znači da su 23% efikasniji od šporeta standardne A klase.
2. Polja za posude različitih dimenzija i oblika na kojima možete kuvati Vaša omiljena jela.
3. Rerne sa ventilatorom koje ravnomerno raspoređuju toplotu prilikom pečenja na svim nivoima.
4. Dodatno zastakljena vrata na rerni obezbeđuju sigurnost od toplote.
5. Programi pečenja omogućavaju Vam raznovrsnost kod spremanja Vaših omiljenih jela.

NOVA LINIJA

5 godina jamstva

Šporet FCCX68005
A++ klasa
Potapajući dugmići
8 programa pečenja
Rerna sa ventilatorom
+ dva pleha
Širina 60 cm
46.999,-
~~49.999~~

Šporet FCCX54109
A++ klasa
Mehanički tajmer
4 programa pečenja
Rerna sa ventilatorom
+ dva pleha
Širina 50 cm
33.999,-
~~36.999~~

Nemački kvalitet, povoljne cene

Predstavljamo MEDOVAČA KAKVU DO SADA NISTE PROBALI

_Jelena Glušac



Nevena Novičević

Šta ste prvo pomislili? Da je majstor ove rakije vremešni čičica koji je konačno uspeo da dešifruje recept koji mu je u amanet ostavio njegov čukundeda? Da je ovo slatko piće taman za posle ručka u poseti tetki koja voli da gucne malo likera dok gleda „Gospođicu Marpl“? Ah, ne... Sve ste pogrešili



Prvo, ova rakija je ljuta k'o zmija. Drugo, njen tvorac je – žena. Mlada žena. Nevena Novičević. Završila je Poljoprivredni fakultet, smer prehrambena tehnologija. Živi u Beogradu, a medovaču pravi u Velikoj Plani. I za nju smo čuli tako što su nam u jednom beogradskom restoranu rekli – ljudi, morate da probate jednu rakiju. Mi probali, i znali da moramo da upoznamo i – Nevenu.

■ Kako je sve počelo?

Tokom studiranja, prvo iskustvo u proizvodnji primenom savremene tehnologije stekla sam u Vinariji Radovanović, gde sam imala praksu. Tada sam potajno maštala o tome da jednog dana napravim nešto što će biti jedinstveno na našem tržištu, a i šire. Istovremeno, moj otac, inače profesor matematike i dugogodišnji iskusni pčelar, uticao je na mene da počnem da razmišljam o tome kako da od meda, primenom tehnološkog postupka, proizvedem medovaču – rakiju od meda. Tako sam i za diplomski rad odabrala temu „Proizvodnja rakije medovače“. Odbranila sam ga sa desetakom, a uz pomoć profesora dr Ninoslava Nikićevića tada sam i napravila prvu medovaču koja je ostala na fakultetu za degustaciju. Naravno, bio je to proizvod koji je trebalo usavršavati. Uz veliku podršku naših enologa Miodraga Mije Radovanovića i Milenka Marića, pune dve godine sam radila kako bih došla do jedinstvene medovače. Sve se to odvija u podrumu koji se nalazi u adaptiranoj kući u Velikoj Plani.

■ Kakav je proces proizvodnje vaše medovače?

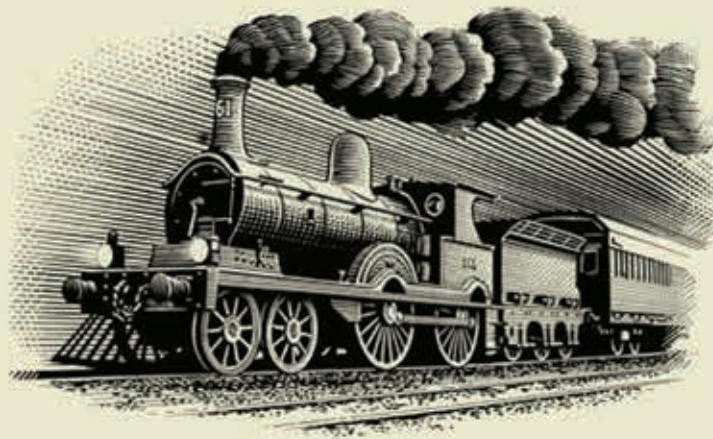
Postupak proizvodnje ove rakije razlikuje se od ostalih rakija. Najveći problem je izazvati fermentaciju meda, to jest dobiti iz meda alkohol. Zbog toga med rastvaramo u vodi i dodajemo vinske kvasce koji obavljaju fermentaciju. Period fermentacije traje 20 dana, nakon čega se obavlja destilacija u kazanu. Rakija



КАЛЕМЕГДАНСКА ТЕРАСА
РЕСТОРАН

VAS VODI KROZ

STANICE GASTRONOMSKOG PUTOVANJA
ORIENT EXPRESS



Jedinstveni ambijent restorana „Kalemegdanska terasa” na istoimenoj tvrđavi u narednom periodu postaće stanica nadaleko čuvenog voza „Orient exspress”. Ovaj slavni voz bio je tokom svoje stogodišnje istorije sinonim za vrhunsku uslugu i gastronomsku ponudu, a ovoga puta će upravo sa Kalemegdana povesti sve posetioce ovog restorana na zanimljivo i ukusno putovanje kroz Tursku, Nemačku, Francusku, Bugarsku, Rumuniju, Mađarsku i Austriju.

REZERVIŠITE SVOJE MESTO U VOZU

011 328 27 27 | WWW.KALEMEGDANSKATERASA.COM



ORIENT-EXPRESS



odleži dve godine u jasenovim buradima koja sačuvaju karakterističnu aromu i najplemenitije osobine meda, dajući rakiji vrhunski kvalitet. Zlatno-žuta boja potiče od jasenovog bureta, a medna aroma i ukus propolisa – od meda. Sama proizvodnja je skupa pošto se za litar rakije potroši 1,5 kg meda najboljeg kvaliteta. Takva rakija se pravi u malim serijama, ali zato pruža nezaboravan užitek kad je probate. Vrhunske rakije ne mogu da budu jeftine. Nažalost, mnogi potrošači nisu u mogućnosti da kupe kvalitetnu rakiju.

■ Koliko je trebalo vremena, truda i sreće da se od ideje stigne do gotovog proizvoda? Šta su bile najveće prepreke i izazovi?

Bilo je mnogo ulaganja u osnovna sredstva (kazan, burići, uređaji za rad, flaše, podrum), tako da nisam uspela da uložim više u marketing. Ali stručnjaci iz ove oblasti prepoznali su kvalitet i nesvakidašnju priču i izašli mi u susret, uostalom kao što i vi ovom prilikom činite. Poljoprivredne emisije su se zainteresovale za moj proizvod (AgroDan iz Novog Sada i Dobra zemlja B92) i na taj način, nadam se, podstičem mlade ljude da posle fakulteta krenu u proizvodnju.

■ Sećate li se možda prve ili neke najupečatljivije reakcije na svoju medovaču? Jesu li ljudi iznenađeni kad čuju o čemu se radi? Mogu li već po ukusu da shvate da je „nešto tu drugačije“?

Ljudi se veoma iznenade kad probaju medovaču zato što očekuju sladak ukus, s obzirom na naziv rakije, ali onda shvate da je to prava jaka rakija, koja prija organizmu. Ipak, zbog ljubitelja slatkih rakija napravila sam i slatku medovaču, tako da osim jake imam i onu s dodatkom meda. Takođe im je veoma čudno što ovaj posao radi ženska osoba.

■ Koliko je zahtevan marketinški deo priče? Pretpostavljam da je dosta ljudi za vašu rakiju čulo na osnovu preporuke onih koji su je probali. Da li je teško dospeti na tržište, a onda se tu i istaći?

Kvalitet rakije su odmah prepoznali naši prestižni restorani i uvrstili je u svoje karte pića. Ali, bilo je i slučajeva da mi ugostitelji odbiju rakiju, uz objašnjenje da su očekivali nešto slatko. Brojne vinoteke u gradu takođe su prepoznale kvalitet, tako da se medovača nalazi i u prodaji. Promocije su najbolji način da reklamirate proizvod. Organizovali smo ih do sada u restoranu Talas i u pabu Crveni rak. Tako na licu mesta gosti mogu da probaju rakiju, a ja da im objasnim kakav je to proizvod.

■ Kakvi su planovi?

Nameravam da što više izlažem na raznim sajmovima, kako bih promovisala medovaču kao specifičan brend koji dolazi iz jedne zemlje u razvoju. Trenutno proizvodim 1.000 litara rakije godišnje i imam nameru da proširim proizvodnju, zaštitim proizvod kao patent i krenem u izvoz. Cilj mi je i da sredim podrum i prateće prostorije kako bi posetioци mogli da vide gde se sve to pravi i da tu mogu medovaču i da degustiraju. ■

GDE MOŽETE NAĆI MEDOVAČU DESTILERIJE NOVAKOVIĆ:

Restorani: **Talas, Franš, Na čošku**
 Vinarije: **Vinomond, Vine and Pleasure, de Vinos**

Oaza gurmanskog uživanja u strogom centru grada



Među obiljem restorana u Beogradu, restoran The Square, u sklopu hotel Square Nine, izdvaja se po svim kriterijumima. Usluga je besprekorna, od prvog do poslednjeg trenutka. Izbor hrane, vina, deserata i drugih finih pića neočekivan je i impresivan, a kompletan doživljaj u elegantnom ambijentu, ostavlja bez daha.



Internacionalna ponuda restorana protkana je sastojcima iz domaće proizvodnje poput meda, maslinovog ulja i vina, jer iskreno verujemo da najukusnija jela nastaju iz posvećenosti najsitnijim detaljima. Trudimo se da menjamo meni dva puta godišnje kako bismo stalno nudili nešto novo i interesantno našim gostima, što na drugim mestima nemaju priliku da probaju. Goran Kovacević – šef kuhinje restorana The Square

Novi meni restorana, pripremljen za zimsku sezonu, nudi jaču, okrepljujuću hranu, idealnu za vraćanje dobrog raspoloženja i energije u hladnim danima, jelima kao



što su 18 sati pečen svinjski pauflek sa pireom od karfiola ili smeči gulaš sa sosom od Guinness piva i lisnatim testom. Pored standardnih specijaliteta poput fileta lososa ili jedinstvenog Square Nine hamburgera, meni predstavlja i neke neočekivane, inovativne recepte poput pačijih grudi sa komoračem, jabukama i raviolima od pačijeg batka ili čorizo rižoto sa kapisantama i pireom od paskanata.

Nedeljni branč

Ako tražite ušuškano mesto, da vam ulepša tmurne jesenje dane, lobi hotela Square Nine je upravo ono što želite - topla i udobna oaza mira, lepote i



elegancije u samom centru grada. Pravi način da ulepšate jesenji ili zimski vikend je tradicionalni nedeljni branč, svake nedelje od 11:30 – 16:30h. Isprobajte sve specijalitet šefa kuhinje na jednom mestu i provedite dan prepustajući se uživanju u čarobnim ukusima.

Business Lunch

Svakog radnog dana, na meniju restorana, nalazi se posebna dnevna preporuka šefa kuhinje. Iz nedelje u nedelju on nas oduševljava novim idejama i kreacijama koje ne treba propustiti. Dnevna preporuka koja obuhvata lagano predjelo u



vidu potaža ili salate, glavno jelo, izbor između nekoliko opcija predivno pripremljenog mesa, ribe ili piletine i izbor nesvakidašnjih deserta općiniče vas kombinacijom savršeno uklopljenih ukusa.

Afternoon Tea

Od sredine decembra u lobiju hotela čeka vas jedna sasvim posebna poslastica. Square Nine svakog dana servira čaj u 5, uz domaća, vruća peciva, izbor mini sendviča, 4 vrste kolača i neograničenu količinu čaja. Biće to pravi način da se opustite posle napornog radnog dana i zagrejete se za divno večer.

Hotel Square Nine
Studentski Trg 9
Beograd

restaurant@squarenine.rs
+381 11 3333 510
www.thesquare.rs

SAVRŠENI PAR

_Igor Luković

Vino bez hrane ne ide, a trebalo bi da važi i obrnuto. Naravno, svako će odabrati ono što mu najviše prija, međutim, uvek postoje dobri i manje dobri spojevi. Vino i hranu uparujemo na različite načine, ali na umu biste uvek morali da imate njihov karakter, bez obzira na to da li ćete krenuti pravcem uparivanja sličnih tekstura ili ćete kombinacijom različitih komponenti hrane i vina težiti ka savršenom „trećem“ ukusu. Mi vam ovde predlažemo pet srpskih vina, pravih gastronomskih favorita, koji će odabranoj hrani dati novu dimenziju

Pinot blanc 2012

Vinarija Zvonko Bogdan
Palić, Subotica

Sorta grožđa koja je do nedavno bila potpuna nepoznanica među domaćim ljubiteljima vina, brzo je stekla zavidnu reputaciju upravo zahvaljujući vinariji Zvonko Bogdan i njihovim enolozima. Puštajući već drugu berbu vina ove sorte na tržište, vinari sa Palića samo učvršćuju poziciju svog vina. Njihov pino blan je bogat, ali elegantan, očekivano voćan, zrelih mirisa jabuka i citrusa, uz nežne arome belog cveća. Umereno pun, odmeren, elegantan, polusuv, ali svež.

Predlog: Fileti smuđa na puteru, zapečeni sen žak školjke ili škampe na buzari.



Ergo beli 2011

Vinarija Temet
Jagodina

Kada je pre godinu dana ovo vino pušteno na tržište, nije se svima odmah dopalo. Bio je to mlad, moćan, ali robustan i nebrušen šardone sa malo pino griđa u kupaži, gotovo pokriven dimljeno - drvenastim aromama barika. Međutim, njegova jedina mana bila je to što je prerano izašao iz vinarije. Zato se sada, potpuno sazreo nakon deset meseci, beli Ergo razvio se u raskošno, sočno vino punog tela ali perfektno očuvane svežine, koje miriše na zrelo voće, ananas, breskve i tropiku, dok je ono drvo evoluiralo u note kokosa i slatkih začina.

Predlog: Čuretina sa mlincima, cezar salata ili samo kriška dobrog kamamberra.



Crveni Zapis 2011

Vinarija Janko
Smederevo

Crveni Zapis 2011 bez ikakve zadržke otkriva sav svoj potencijal, uz čiste sortne mirise merloa, na tragu zrelih šljiva i jagodičastog voća. Preko toga se pretapaju mirisi dobrog drveta, kedrovine i vanile, što ukupno odaje utisak vina koje će za par godina tek da pokaže svu svoju raskoš. Svilenkaste strukture, umereno puno i elegantno, sa finim taninima i živahnim kiselinama koji mu obezbeđuju dug vek i sjajan razvoj u boci.

Predlog: pačije grudi, jagnjeći kotleti ili teletina ispod sača.



Regent 2009

Vinarija Aleksandrović
Vinča, Topola

Vinarija Aleksandrović poznata je, između ostalog, i po tome da svoja vina uvek pušta na tržište tek onda kada dostignu optimalnu zrelost. Tako se i Regent iz 2009. godine pojavljuje u pravom trenutku. Sve što možete da poželite i zamislite od kupaže kaberna i merloa, nalazi se u ovoj boci. Iz čaše će vas pravo u nos zveknuti koktel mirisa voća, i crvenog i crnog, uz prijatne note tosta, crne čokolade i vanilinske slasti. U ustima bogato, puno, raskošnih tanina i dugog i slojevitog završnog ukusa.

Predlog: odlaželi ramstek, biftek u sosu od voća ili ragu od divljači.



Zanos 2012

Vinarija Ivanović
Aleksandrović, Župa

Dunje, sveže narendana limunova kora, zrele breskve, žute jabuke, malo meda i u čaši imate slatki rizling iz Župe, jedno od sigurno najboljih prirodnih slatkih vina u Srbiji, koji i ovako mlad, tako raskošno miriše. Čiste arome i odličan odnos raskošne slasti i kiselina koje mu daju živost obećavaju sjajnu budućnost ovom vinu i čine ga idealnim parom za širok spektar hrane sa kojom možete da ga uparite.

Predlog: Kruška u vinu (belom), crack pie ili creme brulee.





TEMET

Vina sa karakterom



Три Мораве, два вина, једна љубав

Balkan Wine Project

VINA SA BALKANA



_Jelena Jovanović

Vina obuhvaćena etiketom Balkan Wine Project su specifična, autentična, kvalitetna i pažljivo proizvedena vina. Važno je i uzgajanje grožđa, i proces proizvodnje, skladištenje i čuvanje, zatim i brendiranje, sajmovi, promocije vina... Važne su i ocene stručnjaka i recenzije. U razgovoru za City Magazine **Marko Babšek**, somelijer, govori o svojim profesionalnim iskustvima i o pionirskom projektu koji američkom tržištu predstavlja odabrana vina s ovih područja i pruža veliku i značajnu šansu ovdašnjim proizvođačima vina

„Autentična vina iz Srbije, Makedonije, Hrvatske i Slovenije danas osvajaju američke vinarije i restorane zahvaljujući platformi Balkan Wine Project. Balkan Wine projekat je prvi portfolio predstavljen na regionalnoj platformi Balkana i napravljen je da uđe na američko tržište kao internacionalni proizvod za generalno tržište, a ne kao etnički portfolio koji bi se prodavao samo u etničkim restoranima i prodavnicama i čiji kupci bi bili ljudi našeg porekla. Mladi somelijeri koji žele da izgrade karijeru u ovoj industriji jednostavno jedva čekaju priliku da postanu šampioni jedne nove kategorije. I kako, sa toliko strasti, da ne postanu vesnici naših autohtonih sorti s Balkana” – kaže Marko Babšek, idejni tvorac ovog projekta i nastavlja:



Marko Babšek, somelijer

„Vina s Balkana su jedna nova i interesantna kategorija. Američki potrošači su već imali priliku da se upoznaju s vinima iz Hrvatske i Slovenije koja se uspešno plasiraju na ovom tržištu već dugo godina, ali vina iz Makedonije, Srbije i ostalih zemalja Balkana još uvek su nepoznanice. Isto tako, kvalitet vina shodno ceni je veoma dobar u odnosu na druge poznatije zemlje i regione s vinskih industrijama koji imaju dugu tradiciju”.

■ Lokalni proizvodi

„Vina treba da imaju svoj identitet, shodno sorti i regionu odakle potiču, nešto što se označava kao Terroir. Umesto što naše sorte koje imaju specifičan profil, „maskiramo“ s novim buradima i kupažama s internacionalnim sortama, (pritom poskupljujući njegovu proizvodnju i čineći ga manje konkurentnim na inostranim tržištima), trebalo bi da vidimo koji je najjednostavniji način da se taj naš proizvod plasira na tržište. Tada bismo mi postali referenca za tu kategoriju na tržištu i gradili brend svog regiona s nečim istinski svojim. Prestali bismo da gubimo energiju pokušavajući da dokažemo svetu da možemo da kultiviramo poznatu sortu vinove loze i da pravimo vino koje će se samo porediti s originalnim vinom”, kaže Babšek.



Portfolio vina sa Balkana koji se predstavljaju američkoj stručnoj javnosti biće proširen 2014. godine. U toku je predstavljanje naših vina u Masačusetsu, na severoistoku SAD, a nastavlja se edukacija kupaca i prodavaca. Vina se predstavljaju i u štampi i u stručnim publikacijama. Trenutno se čeka bodovanje od stručnjaka magazina Wine Enthusiast, magazin Wine & Spirits već pokriva vina sa Balkana, a u 2014. godini očekujemo i ocene u časopisima Wine Advocate i Wine Spectator. Očekujemo i ocene od Džensis Robinson.

■ Autohtone sorte

U Balkan Wine Projectu trenutno se nalaze vina: Portugizer vinarije Mačkov Podrum (Irig), Morava vinarije Milijan Jelić (Valjevo), rizling Margus Margi, Tamjanika, Crvena triada i Sub rosa vinarije VINO Budimir (Aleksandrovac) iz Srbije. Iz Makedonije tu su Žilavka i Vranec vinarije Stobi (Gradsko), a iz Hrvatske istarska Malvazija, Teran i Roze vinarije Bruno Trapan (Pula) i Ines u Belom vinarije Roxanich (Višnjan).

„Odluka da se vina plasiraju na ovaj način doneta je zbog toga što je američko tržište veliko i zahtevno. Jednostavno, vina je trebalo lansirati s jedne nove platforme, u smislu da sva vina imaju nešto zajedničko. To nešto je region Balkana. Etikete su urađene na specifičan način - zadnja etiketa svakog vina u Balkan Wine projektu ima odgovore na pitanja – Ko? Šta? Gde? Karakteristike? – uz fonetska uputstva za izgovor regiona i sorte vinove loze. Isto tako, filosofija projekta koja se ogleda u tome da se predstavljaju samo autohtone sorte – pokazala se kao pun pogodak”, zaključuje Babšek.

■ Biografija

Balkan Wine projekta inicirao je i pokrenuo Beograđanin Marko Babšek, sertifikovani somelijer i brend menadžer kompanije Winebow. Babšek živi u Njujorku od 1996, deset godina je u vinskom biznisu i ima sertifikate Američkog somelijerskog Udruženja (Viticulature & Vinification i Advanced Blind Tasting), kao i najznačajnijeg sertifikata u ovoj oblasti – Court of Master Sommelier. Posle studija u Njujorku, od trenutka kad je počeo da radi s vinima, postao je opsednut njima. Kao prodajni menadžer prestižne vinarije Wolffer Estate počeo je da radi 2003. godine. Od 2006. radi za kompaniju Winebow.

VINARIJA
**ZVONKO
BOGDAN**

Zvonko Bogdan

ŽIVOT TEČE

Vino odlikuje intenzivna, rubin crvena boja i prefinjena struktura sa zaokruženim, mekim taninima i dugom, aromatičnom završnicom.

U čaši se postepeno razvijaju arome zrele kupine i višnje obogaćene nežnim mineralnim i začinskim tonovima.

Služiti ga na temperaturi od 16°C



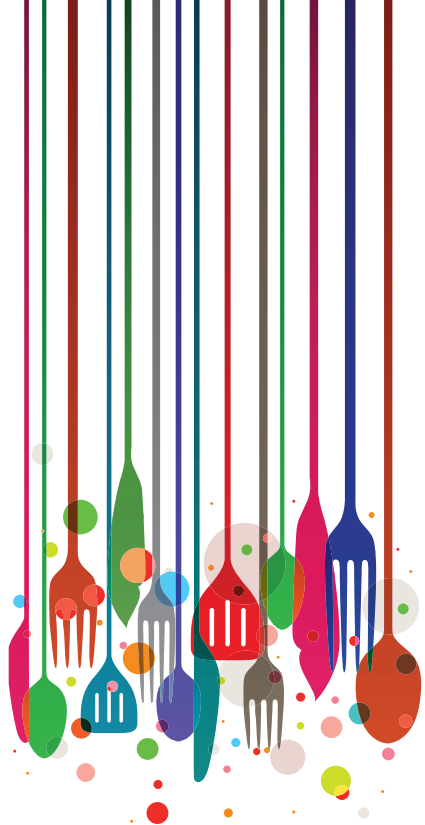
CUVÉE NO.1

Ovaj harmonični Cuvée predstavlja kupažu sorti Merlot, Cabernet franc i Frankovka. Odlikuju ga izražene arome crne ribizle, jagode i zrele šljive sa diskretnim tonovima vanile i slatkih začina. Kompleksno i uravnoteženo vino praćeno elegantnom, kremastom strukturom i nezaboravnim punim ukusom. Preporučuje se dekantiranje i služenje na temperaturi od 18°C



Zvonko Bogdan

www.vinarijazvonkobogdan.com



INDEX

- str. 01 DONESI.COM**
Narucivanje hrane preko interneta
www.donesi.com
- str. 02 ARGETA**
www.argeta.rs
- str. 04 DELHAIZE SERBIA – MAXI**
www.maxi.rs
- str. 07 KOTANYI**
www.rs.kotany.com
- str. 09 GORENJE**
www.gorenje.rs
- str. 11 ABSINTHE**
Kralja Milutina 33
011/36-40-625
www.absint.rs
- str. 13 THAI TIME**
Gundulićev venac 59a
069/222-15-56
www.thaitime.rs
- str. 14 METRO CACH&CARRY SRBIJA**
www.metro.rs
- str. 17 BOTAKO**
Šantićeva 8
Nevesinjska 6
011/344-67-70
062/249-703
www.pizzabotako.rs
- str. 19 POMODORO**
Picerija
Hilandarska 32
011/33-45-405
www.pomodoro.rs
- str. 19 PIZZA BAR**
Bulevar Mihajla Pupina 165v
011/222-54-67
www.pizzabar.rs
- str. 23 BURGER HOUSE**
Nikole Spasica 3
011/40-56-658
- str. 24 McCAIN**
M&L International
Ulica oslobođenja 29, Beograd
011-35/64-397
- str. 24 VELIKI**
Nikole Pašića 24, Novi Sad
021/472-38-40, 662-16-62
www.veliki.rs
- str. 27 IMLEK**
www.imlek.rs
- str. 31 PILE & PRASE**
Bulevar Kralja Aleksandra 144
060/066-66-96
- str. 33 ABC SLOWFOOD**
Ohridska bb
011/316-68-16
www.abcslowfood.rs
- str. 35 BACIO GELATO**
Njegoševa 1
011/36-40-252
www.baciogelato.rs
- str. 37 HUMMUS MARKET**
Beogradska 66
011/244-04-16
- str. 41 TOMATELLO**
Nectar
www.nectar.rs
- str. 41 CBT**
Centar bele tehnike
www.cbt.rs
- str. 43 KALEMEGDANSKA TERASA**
Mali Kalemegdan bb
011/328-30-11
www.kalemegdanskaterasa.com
- str. 45 HOTEL SQUARE NINE**
Studentski Trg 9, Beograd
011/333-35-10
www.thesquare.rs
- str. 47 TEMET**
Lozovik, Jagodina
Čika Ljubina 10/3
www.temet.rs
- str. 49 ZVONKO BOGDAN**
Kanjiški put 45, Palić
024/415-02-73
www.vinarijazvonkobogdan.com
- str. 51 UŠĆE SHOPPING CENTER**
www.usceshoppingcenter.com
- str. 52 DM-DROGERIE MARKT**
Bul. Mihajla Pupina 181
www.dm-drogeriemarkt.rs

SVE ŠTO ZAMISLIŠ



VAŠI OMILJENI
RESTORANI I
KAFIĆI U UŠĆE
SHOPPING CENTRU

VAPIANO

CHATEAU PLUS
CAFÉ & BAR

MORITZ
EIS

BigPizza

CANDY
UNIVERSE



FOODY!

UŠĆE
SHOPPING CENTER
Novi centar grada

Bulevar Mihajla Pupina 4, 11070 Novi Beograd, Srbija, telefon: +381.11.285.45.05 Broj za brzo biranje *888
Radno vreme: 10h - 22h



www.usceshoppingcenter.com



ALNATURA®

organski proizvodi
i čarolija može da počne!



Proizvodi dostupni u pojedinim dm prodajnim objektima
od 01.12.2013. do isteka osiguranih količina.

www.dm-drogeriemarkt.rs
www.facebook.com/dmdrogerije.srbija



TU SAM ČOVEK
TU KUPUJEM