

Da li ste znali da.....

broj: XVIII / godina XIV

Izdavač: CRUISE d.o.o

August/Decembar 2017

... **šljiva** predstavlja prirodan multivitamin i veoma hranljivo voće. Vekovima je ova plemenita voćka na našim prostorima i smatra se našim nacionalnim proizvodom. Ako izuzmemo proizvodnju rakije deluje kao da je šljiva tek delimično iskorišćena. Naime gotovo 60% ove voćke godišnje završi u proizvodnji domaće rakije šljivovice. Ostatak se preraduje na druge načine i najčešće se koristi za proizvodnju džemova ili za sušenje. Šljiva je na našim prostorima prisutna još od srednjeg veka ali nije uvek bila dominantna voćka za proizvodnju. Tek sredinom XIX veka knez Miloš Obrenović podstiče masovnu proizvodnju šljive koja se u to vreme koristila za pripremu pekmeza i jela. Nešto kasnije kreće i proizvodnja suvih šljiva namenjenih pre svega izvozu. Sa pojavom filoksera na naše prostore, veći deo vinove loze je uništen što utiče na masovnu proizvodnju rakije od šljive.

Šljiva je voće jako bogato vitaminima A, C i E, bogata je kalcijumom, kalijumom i magnezijumom. Zbog svog sastava veoma povoljno utiče na sistem za varenje, snižava povišeni krvni pritisak i poboljšava memoriju kod ljudi.

Srbija spada u vodeće proizvođače šljiva po glavi stanovnika u svetu. Najpoznatija sorta je požegača koja se i smatra našom najkvalitetnijom domaćom sortom . Nažalost ove sorte je sve manje, pre svega jer je osetljiva na bolesti pa je zamenjuju druge koje daju bolje prinose.



....je **Chateau d'Yquem** iz 1811. godine trenutno najskuplje belo vino na svetu. U pitanju je boca belog vina iz prestižne vinarije u Francuskoj. Kupac je Kristijan Vanek, privatni kolekcionar koji je ovu bocu otkupio od Antique Wine Company za neverovatnih 75000 funti. Ova boca je izložena u njegovom restoranu na Baliju.

... da je popularna grickalica **načos** nastala gotovo slučajno u Meksiku u mestu Piedra Negra blizu granice sa Teksasom . U lokalni restoran svratila je ekipa gostiju koji su uz piće hteli da prezaloga nešto dok ne stigne glavno jelo. Kuvar ovog restorana Ignacio Anaja (Ignacio „Nacho“ Anaya) nije imao dovoljno sastojaka pa je morao da improvizuje. Iskoristio je kukuruznu tortilju koju je iseкао na trouglove, ispekao je i servirao sa rastopljenim čedar sirom i kalutovima mariniranih halapenjo papričica. Gostima se to jako dopalo i kada su ga upitali za naziv rekao je da je to Nacho's especiales po svom nadimku koji je imao. Ovaj Načos specijalitet je za kratko vreme postao popularan i vrlo brzo se prenosio i na okolne zemlje. Samo desetak godina kasnije 1950 god. ova grickalica našla se i u knjizi A Taste of Texas, i širila se dalje po celoj Americi. Ignacia Anaja je uspeo da u međuvremenu otvori svoj restoran gde se i danas poslužuje načos na njegov način kao i pre skoro osamdeset godina.



Poštovani prijatelji,

Pred Vama je novi broj Cruise news-a koji smo pripremili za vas. Potrudili smo se da i ovog puta našu ponudu prilagodimo sezoni u kojoj se nalazimo i iskoristimo sve one sastojke koji su nam dostupni. Cocktail bar Cruise je otvoren za sve vaše želje, predloge, sugestije. Ukoliko imate nešto što biste podelili sa nama možete nam se obratiti lično, putem maila ili na neki od naših telefona a mi ćemo učiniti sve što je u našoj moći kako bi Vaš boravak kod nas bio što prijatniji.

Vaš Cocktail bar Cruise



Da li ste znali da...

... šljiva predstavlja prirodan multivitamin i veoma je hranljivo voće. Vekovima je ova plemenita voćka na našim prostorima i smatra se našim nacionalnim proizvodom . Ako izuzmemo proizvodnju rakije....

... da je Kolumbo na svom putovanju u Novi svet sa sobom poneo čuvene toskanske biskvite kantučine? U pitanju je veoma ukusan keks koji se tradicionalno sprema u Toskani. Sastoji se od brašna,

... da je popularna grickalica načos nastala gotovo slučajno u Meksiku u mestu Piedra Negra blizu granice sa Teksasom . U lokalni restoran svratila je ekipa gostiju.....



... da je Kolumbo na svom putovanju u Novi svet sa sobom poneo čuvene toskanske biskvite kantučine? U pitanju je veoma ukusan keks koji se tradicionalno sprema u Toskani. Sastoji se od brašna, šećera i jaja kojima se dodaje badem. Modernije verzije uključuju i aromatične začine, čak i čokoladu ali se tradicionalni kantućini pripremaju samo od testa i badema. Ono što je karakteristično za njih je da se peku dva puta što im daje hrskavost i mogućnost da traju dosta dugo. To je verovatno jedan od razloga zašto ih je Kolumbo nosio sa sobom na putovanjima. U Toskani ovaj biskvit se najčešće konzumira uz Vin Santo, čuveno dezeretno vino iz ove regije.



...opširnije na strani 4

Vredni ste i ambiciozni? Vidite sebe u ugostiteljskom poslu? Želite da učite i napredujete? Ukoliko želite da postanete deo Cruise tima pošaljite nam vašu kratku biografiju ili CV na office@cruise.rs i mi ćemo Vas kontaktirati. A možete nam se obratiti i na telefone:

011/ 215 75 10 i 069/ 215 75 10

CRUISE

CRUISE ŠKOLA KOKTELA

Kašasa (Cachaça)

Kašasa je brazilsko nacionalno piće i blizak rođak daleko popularnijeg ruma. U pitanju je destilat od soka šećerne trske koji se pravi u Brazilu. Ovaj destilat se prvi put pominje još u XVI veku, kada su.....

...opširnije na strani 3

CRUISE

Preporuka Cocktail bara Cruise za leto / jesen 2017
Cocktail bar Cruise recommends for summer /autumn 2017

Raspberry Mule	425
(vodka, sok od limuna, svež đumbir, džem od maline, sprite)	
(vodka, fresh lemon juice, fresh ginger, raspberry jam, sprite)	
Kiwi Caipiroska	425
(vodka, limeta, šećer, kivi, liker od dinje)	
(vodka, lime, brown sugar, kiwi, melon liqueur)	
Biscotti spritz	425
(liker od lešnika, Butterscotch liker, prosecco, soda- voda)	
(hazelnut liqueur, Butterscotch liqueur, prosecco, soda-water)	
Mure & Lavender Batida	425
(kašasa, sok od limete, sirup od lavande, kokosova voda, kupine)	
(cachaça, fresh lime juice, lavender syrup, coconut water, blackberries)	
Gin & Grape	425
(džin, grožđe, sok od limuna, sirup od zove)	
(gin, grape, fresh lemon juice, elderflower syrup)	

Preporuka Cocktail bara Cruise za leto / jesen 2017
Cocktail bar Cruise recommends for summer /autumn 2017

Tajlanska salata sa biftekom/Thai beef salad	680
(blago pikantna salata sa miksom povrća i biftekom)	
(slightly spicy salad with vegetables and beefsteak)	
Zapečene njoke sa pastom od tartufa /Gnocchi with truffle paste	950
(njoke, pasta od tartufa, pršuta, parmezan, pavlaka)	
(gnocchi, truffle paste, prosciutto, parmesan cheese, cooking cream)	
Salata sa četiri vrste sira/„Quattro formaggi“ salad	590
(miks zelenih salata, feta, parmezan, emmentaler, mocarela)	
(mixed green salads, feta cheese, parmesan, emmentaler cheese, mozzarella)	
Rižoto ili pasta sa plodovima mora	
Rise or pasta with seafood	730/690
(pirinač/pasta, morski plodovi, beli luk, povrće, belo vino)	
(rice, seafood, garlic, vegetables, white wine)	
Tanjir ribe/Fish plate	2700
(losos, tuna, brancin, hobotnica)	
(salmon, tuna, sea bass, octopus)	
Summer Sex by Chocolate	485
(čokoladni mus serviran sa sladoledom i lešnikom)	
(chocolate mousse served with ice cream and hazelnuts)	



CRUISE ŠKOLA KOKTELA

Kašasa (Cachaça)

Kašasa je brazilsko nacionalno piće i blizak "rođak" daleko popularnijeg ruma. U pitanju je destilat od soka šećerne trske koji se pravi u Brazilu. Ovaj destilat se prvi put pominje još u XVI veku, kada su Portugalci naselili teritoriju današnjeg Brazila. Baš kao i rum i kašasa nakon destilacije može da odležava u buradima ili da se odmah flašira. Odležavanje kašase nije strogo regulisano pa tako se mogu koristiti burad od najrazličitijih tipova drveta. Razlikujemo dva osnovna tipa kašase :

- **Zlatna** – odležava u drvenim buradima bar jednu godinu.
- **Silver** – nakon destilacije se odmah flašira i ide na tržište.

Kašasa se na našem tržištu pojavila krajem devedesetih godina prošlog veka. Ovo piće samo po sebi nije preterano atraktivno za većinu konzumenata ali se zahvaljujući koktelu Caipirinha odlično pozicionirala na našem tržištu. Popularni brendovi su *Pitu*, *51*, *Ypióca*... Ako je za verovati Brazilskom institutu za kašasu (*Instituto Brasileiro da Cachaça*) tek 1% ukupne proizvodnje kašase se izvozi. Brazilci sa ponosom vole da naglase da kašase koje se piju van Brazila nisu dobre kao one koje se piju u Brazilu. To je naravno stvar ukusa. Poslednjih godina sve više poznatih svetskih barova koristi kašasu kao alkoholnu bazu za svoje koktele. Pored popularne Caipirinhe drugi poznati koktel je Batida.

KVIZ – HRANA I PIĆE

1. Kaneloni su popularni desert koji nam dolazi sa jednog ostrva u Mediteranu. Da li znate koje je ostrvo u pitanju ?
2. Safran spada u najskuplje začine na svetu. Ko su vodeći i proizvođači ovog začina u svetu?
3. Koja je najpopularnija bela sorta grožđa na svetu za dobijanje vina ?
4. Čuveni koktel manifestacija *Tales of Cocktail* se održava svake godine, treće nedelje u julu. Da li znate u kom gradu se tradicionalno održava?
5. Kako se zove najskuplja kafa na svetu?
6. Koje je zapremine barrique bure?
7. Iz koje zemlje potiče Roquefort sir?

Odgovori : (Sicilija, Iran i Španija, Sardone, Nju Orleans, Kopi Luwak, 225l, Francuska)

CRUISE

CRUISE