

Da li ste znali da.....

...je Limončelo drugi najpopularniji liker u Italiji. Ovaj liker je potiče sa juga Italije, i kažu da najbolji limončelo dolazi iz okoline Napulja. Limončelo se na jugu pravi od lokalnih sorti limuna, pre svega od sorte sfusato koja je tipična za tu regiju. Ova sorta limuna daje ogromne plodove sa veoma jakom svežom aromom limuna. Liker se priprema i u kućnim uslovima i receptura je često porodična tajna koja se prenosi sa kolena na koleno. Limončelo se generalno dobija potapanjem kore limuna u neutralni alkohol a kasnije kada alkohol upije aromu limuna dodaje se šećerni sirup. Pored juga Italije, ovaj liker se priprema i u ostalim delovima zemlje, a popularan je i van Evrope. I u Amerika ima svoje proizvodnju limončela sa limunom koji je uzgajan u Kaliforniji. Italijani ovaj liker tradicionalno serviraju kao dižestiv, posle obroka, najčešće u dobro rashlađenim šot čašama. Nije neobično i da vam domaćin u restoranu na kraju obroka donese čitavu bocu na sto, uz desert.



... su Mišelinove zvezdice jedno od najvećih i najvrednijih priznanja u svetu gastronomije. Pored ovog priznanja postoji još nekoliko prestižnih kategorizacija ali Mišelinove zvezdice predstavljaju sam vrh. Priča sa Mišelinovim zvezdicama kreće daleke 1900. godine u Francuskoj kada braća Andre i Eduard Mišelin objavljuju svoj prvi vodič namenjen vozačima sa korisnim informacijama na putovanju kroz Francusku. Braća Mišelin, inače trgovci auto gumama štampaju svoj vodič da bi vozačima olakšali putovanje. Vodič je sadržao puno korisnih informacija za vozače: mape, benzinske pumpe, liste servisa gde se može svratiti ali i hotela i ugostiteljskih objekata. Prvo besplatno izdanje podeljeno je u čak 35 hiljada primeraka a već četiri godine kasnije štampano je izdanje i za teritoriju Belgije. U godinama koje su sledile Mišelin vodič je obuhvatao i ostale okolne zemlje poput Nemačke, Španije, Švajcarske, Italije... Tokom svetskih ratova Mišelin nije izdavao vodiče ali se nakon rata nastavljalo sa radom.

Prva zvezdica za vrhunsku kuhinju dodeljena je 1926. godine a druga i treća su se pojavile pet godina kasnije. Kako bi rad restorana i kuhinje bio što realnije ocenjen braća Mišelin organizovala su grupu anonimnih kritičara ili inspektora kako bi što realnije ocenili objekat koji posjećuju. Inspektori su i dan-danas potpuno anonimni, sve troškove puta i obroka snosi kompanija, a njima je zabranjeno da pričaju o svom poslu čak i sa najbližim članovima svoje porodice kako bi zaštitili svoj identitet. Čak i sam vrh kompanije često ne zna identitet svojih inspektora.

Mišelinove zvezdice se dobijaju na sledeći način:

- Jednu zvezdu dobijaju restorani koji pripremaju jela po visokim standardima ("A very good restaurant in its category")

- Dvezvezdice je jakoteškodobiti najčešće se dodeljuju restoranima sa vrhunskom kuhinjom i jelima najvišeg kvaliteta. U vodiču kažu da je restoran sa dve zvezdice vredan skretanja sa puta da bi se uživalo u specijalitetima. ("Excellent cooking, worth a detour")

- Tri zvezdice predstavljaju sam vrh ugostiteljstva i gastronomije. Ovako ocenjenih restorana u svetu je jako malo, jedva preko 100. Restorani koji drže ovo priznanje moraju da imaju odličnu selekciju vina, originalna jela ali i samu prezentaciju hrane. ("Exceptional cuisine, worth a special journey")

Selezionato nella
guida
MICHELIN



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 news

Poštovani prijatelji,

Pred Vama je novi broj našeg časopisa Cruise News. Kao i do sada i u ovom broju pripremili smo za Vas pregršt noviteta. Lep period godine je pred nama a mi se radujemo druženju na Savi sa vama..

Vaš Cocktail bar Cruise

Da li ste znali da :

...je Limončelo drugi najpopularniji liker u Italiji. Ovaj liker je potiče sa juga Italije, i kažu da najbolji limončelo dolazi iz okoline Napulja. Limončelo se na jugu pravi od lokalnih sorti limuna, pre svega od sorte sfusato koja je tipična za tu regiju. Ova sorta limuna daje.....

... su Mišelinove zvezdice jedno od najvećih i najvrednijih priznanja u svetu gastronomije. Pored ovog priznanja postoji još nekoliko prestižnih kategorizacija ali Mišelinove zvezdice predstavljaju sam vrh. Priča sa Mišelinovim zvezdicama kreće.....



the guide
MICHELIN



.....opširnije na strani 4

CRUISE ŠKOLA KOKTELA

Destilati III

U prethodnim brojevima pisali smo o raznim vrstama destilata i predstavili smo vam neke od najpoznatijih voćnih i žitnih destilata. Pored njih moramo spomenuti i destilate koji nisu ni voćnog ni žitnog porekla a spadaju u red.....

opširnije na strani 3

Preporuka Cocktail bara Cruise zaproleće/ leto2017
Cocktail bar Cruise recommends for spring/summer 2017

Bunga-Bunga Negr
(Campari, Džin, Porto, Galliano)

525 din

Irish Maid
(Jameson, krastavac, liker od zove, svež sok od limuna)
(Jameson whiskey, cucumber, elderflower liqueur, fresh lemon juice)

525 din

Grapefruit Julep
(vodka, med, svež sok od grejpfruta, sveža nana, Grenadin sirup)
(Vodka, honey, fresh grapefruit juice, fresh mint leaves, Grenadine syrup)

425 din

Lady in Red
(Vanilla vodka, sveže jagode, liker od jagode, sirup od meda, biber)
(Vanilla flavoured vodka, fresh strawberries, honey syrup, pepper)

425 din



Sendvič sa dimljenim lososom /Smoked salmon sandwich.....
(Tortiljasadimljenimlososomipourčem.....)

Tabule salata /Tabouli salad
(Svežaprolećnasalatasasezonskimpourčemikus- kusom)
(Fresh salad with seasonal vegetables and cous-cous)

Sicilijanska taljata / Sicilijan tagliata
(Biftek na aromatičnoj salsi od povrća i kaprasi grilovanim kozjim sirom)
(Tagliata beefsteak in vegetable salsa with Sicilian capers and grilled goat cheese)

Losos sa mlincima / Salmon in "mlinci" paistry.....
(Filet lososa.....)
(Salmon fillet, paistry,)

Prolećne Italijanske palačinke / Spring Italian pancakes.....
(Palačinke sa sezonskim voćem i sladoledom)
(Pancakes with seasonal fruit and vanilla ice cream.)



Noviteti u našoj ponudi



Rum Diplomatico reserva exclusiva je novina kako na našem tržištu tako i na polici Cocktail bara Cruise. Reč je o izuzetnom rumu koji dolazi iz Venecuele i koji je veoma popularan u svetu. Ovaj rum je rezultat tradicionalnog načina proizvodnje a i klimatskih karakteristika samih plantaža šećerne trske koja je neophodna sirovina za ovaj rum. Čelni ljudi destilerije ističu i zaposlene kao ključan faktor za svoj proizvod jer sa ponosom rade i predstavljaju ovaj brend i srećni su što su deo tima. Diplomatico reserva Exclusiva se destiluje na tradicionalan način u malim bakarnim kazanima a odležava u malim hrastovim buradima i do dvanaest godina. Rum je i na mirisu i na ukusu veoma kompleksan pa tako možete prepoznati dosta aroma poput vanile, cimeta, kore pomorandže, bade-ma... Najčešće se servira kao džestiv, čist, sa ili bez leda. Diplomatico je izuzetna baza i za pripremu klasičnih koktela.

La Copa vermut je još jedan od noviteta na našoj polici. Reč je o crvenom vermutu koji nam dolazi iz Španije. Vermut se pravi Herezu, prestonici šerija na jugu Španije. Reč je o jedinstvenom proizvodu koji je raden po recepturi sa kraja XIX veka. Iz same kompanije ističu kako je vermut prvobitno bio namenjen barmenima kao kvalitetan sastojak za koktele ali je zbog svog prijatnog ukusa i arome krenuo da se konzumira čist. La Copa vermut karakterišu arome pomorandže, karanfilića, aomatičnih trava.

Rum

Istorija ruma započinje drugim Kolumbovim putovanjem u Ameriku. Na tom putu doseljenici donose sa sobom i šećernu trsku, biljku koja izvorno potiče iz Indije. Šećernoj trski je očigledno odgovarala karipska klima tako da za veoma kratko vreme kreću da niču velike plantaže trske širom srednje i Južne Amerike. Rum je destilat najčešće melase, ostatka koji se dobija pri proizvodnji šećera iz šećerne trske. Ali na kvalitetan rum trebalo je čekati nekoliko vekova dok konačno nije usavršen proces destilacije a sami proizvođači postali mnogo kvalitetniji. U zavisnosti od načina proizvodnje razlikujemo nekoliko osnovnih tipova ruma i to:

- Svetli rum (blanco, light) Ovaj rum se nakon destilacije čuva neko vreme u čeličnim tankovima od inox i flašira. Rumovi iz ove kategorije spadaju u najprodvanija žestoka pića na svetu.
- Zlatni rum (gold, anejo) Ovaj tip ruma nakon destilacije odležava u hrastovim buradima minimum 1 godinu a često je to i mnogo duže. Za odležavanje ovog ruma često se koriste hrastova burad u kojima se čuvao burbon ili šeri što ovim rumovima daje posebnu notu. Ovaj tip ruma se koristi u koktelima ali se često poslužuje čist kao džestiv naročito kada su stariji rumovi u pitanju.
- Tamni rum – Ovaj tip ruma dobija svoju karakterističnu tamnu boju i intenzivnu aromu dodavanjem karamela u procesu proizvodnje.
- Aromatizovani rumovi – Ovim rumovima je u procesu proizvodnje dodata aroma. Neki od rumova iz ove kategorije su se odomacili na tržištu kao likerija čija je alkoholna baza rum.

Rum je veoma popularno piće globalno. Kao alkoholna baza ima široku primenu u egzotičnim koktelima. Stari odležali rumovi su izuzetni džestivi i odlični pratioci kubanskih cigara.

CRUISE ŠKOLA KOKTELA

Destilati III

U prethodnim brojevima pisali smo o raznim vrstama destilata i predstavili smo vam neke od najpoznatijih voćnih i žitnih destilata. Pored njih moramo spomenuti i destilate koji nisu ni voćnog ni žitnog porekla a spadaju u red najpopularnijih destilata na svetu. U pitanju su rum, tekila i kašasa. Sva tri destilata potiču nam iz toplijih krajeva pa su kao takvi neizostavni u pripremi letnjih koktela.

