NOVOMAK

Levante

кујнски батерии

NOBILI

Levante

Безвремено.
Елегантна форма.
Брилијантно.

Levante

дизајнер Марко Венцано

Сеќавања.

ВО ШАРЕНИТЕ, ГОСТОПРИМЛИВИТЕ КРАЈБРЕЖНИ ГРАДОВИ НА РИВИЕРА ЛИГУРЕ НА ЛЕВАНТЕ, ВРЕМЕТО ИЗГЛЕДА КАКО ДА СТОИ ВО МЕСТО, ОПКРУЖЕНО СО ВОЛШЕБНА СЕНКА ОД СИНО И ЗЕЛЕНИ ПАДИНИ СПУШТАЈЌИ СЕ СТРМНО НАДОЛЕ КОН МОРЕТО, СО РАЗЛИЧНО ЗАЈДИСОНЦЕ СЕКОЕ ПОПЛАДНЕ. ТУКА Е МЕСТОТО КАДЕ ШТО ГИ НАПРАВИВ ПРВИТЕ ЧЕКОРИ И ЗАПОЧНАВ ДА ГО ОТКРИВАМ СВЕТОТ, ДРЖЕЈЌИ ГО ДЕДО МИ ЗА РАКА. ОВЕ Е МЕСТОТО КАДЕ ШТО СЕ СТВОРЕНИ МОИТЕ ПРВИ СЕЌАВАЊА, ДО РИБАРСКИТЕ МРЕЖИ И МАЛИТЕ РИБАРСКИ БРОДЧИЊА ОБОЕНИ ВО ПРЕПОЗНАТЛИВИТЕ ЛОКАЛНИ БОИ. БЕЛА, ПОНЕКОГАШ СО СИНИ ЛИНИИ, ИЛИ СО ПАРЧЕ ОД ДРВО НЕБОЈАДИСАНО ТОКМУ ПОД ОБРАЧОТ И ТЕНКА ЖОЛТА ИЛИ ЦРВЕНА ЛИНИЈА ЗА ОЗНАКА НА НИВОТО НА ВОДА. ТАМУ СТОЕА, НЕПОДВИЖНИ, НАВЕДНАТИ НАКАЈ МОРЕТО, ГЛЕДАЈЌИ НАКАЈ ХОРИЗОНТОТ КАКО СО НЕИСЧЕКУВАЊЕ ДА ЧЕКАВМЕ НЕКОЈ ДА ДОЈДЕ И ДА ГИ ИЗВАДИ ОД МОРЕТО, ЗА ДА ГИ ОЖИВЕЕ.ПРЕКРАСНО Е ДА ГИ ЗАТВОРИШ И ДА СЕ ПРЕПУШТИШ НА СЕЌАВАЊАТА. СЕГА, СЕ ИМА РАЗЛИЧЕН ВКУС.

Подесување.

ЧИСТ, ДОБРО ДЕФИНИРАН МЛАЗ, УПРАВУВАН ОД НАЈ СПОНТАНОТО ДВИЖЕЊЕ НА РАЧКАТА НА БАТЕРИЈАТА СО НАМАЛЕН ПРОТОК НА ВОДА.

Дали ти се допаѓа?
Сеуште немате
видено ништо...

Помеѓу
парфемите и боите.

СОС НАРЕЧЕН ПЕСТО.

Во 1989 година, Сандеј тајмс го направи ова наслов на водечката статија во нејзината карактеристика за италијанскиот вкус, 'вкусот на Италија'. Светот се заљубуваше со босилокот и уникатната арома, сонувајќи за возвишението преку морето, од звукот на прекршувачки бранови и летниот ветер...
песто е повеќе од само сос: знаме препознатливо низ светот со припадност на Италија , и во регионот со целосно различна гастрономска традиција од останатиот дел од северна Италија, кажување приказна на едноставност, страст и мајсторство во создавање уникатни искуства на сензација неспоредливи со било каде во светот.

Состојки.

состојки за 500гр. производ

50 гр	ливчиња босилек
100 мл	маслиново масло
70 гр	пармезан
30 гр	Pecorino sardo кашкавал
2 главици	лук
15 гр	борови ореви
по вкус	крупна сол

За одлично Песто,користете состојки според собна температура што е можно по брзо: изложување на кислород предизвикува оксидација.

.

- O pesto -
Pesta l'àggio into mortâ
pòi azonti un pö de sâ
'na magnâ de bain pigneu
(fâlo sensa no se peu)
càccia tante fresche fèugge
che o pestello o se l'inghèugge
con do parmixian gratòu
e do sardo stagionàu
êuio fin àua se mette
pe condî tròfie e trenette!
di Nanni Raffo

Подготовка.

Измијте го босилекот во ладна вода и ставете ги на кујнската крпа да се исцедат. Во меѓувреме, излупете го лукот и истолчете го во садот заедно со неколку зрна груба сол, целиме кон кремаста смеса. Додадете борови ореви, лист од босилек, и уште неколку зрна крупна сол, и толчете со нежно ротирачки движења со толчникот, вртејќи го садот во обратна насока, влечејќи го за така-наречените "уши". Додадете пармезан и кашкавал pecorino sardo, малку по малку, додека мешате, и конечно пропрскајте со маслиново масло. Измешајте добро за да добиете кремаст сос.

Корени.

Рецептот за овој сос што ја направи Лигуријa славна во светот датира дури од средниот дел на 19-ти век, но се чини дека е базиран на многу по стар рецепт, познат како "агиада" , сосот базиран на лук датира назад во 13-ти век. Таму каде што се наоѓаат многу легенди за потеклото на овој сос, од едната за фраерот на ридовите над Ценова кој собирал билки што растеле на планините во приказната за Буколикс на Вирџил (39 п.н.е) во која селанецот Симилус вечера на фокача покриена со "мортиум" ,сос кој содржи коријандер,магдонос и сирење толчени во сад и мешано со маслиново масло.

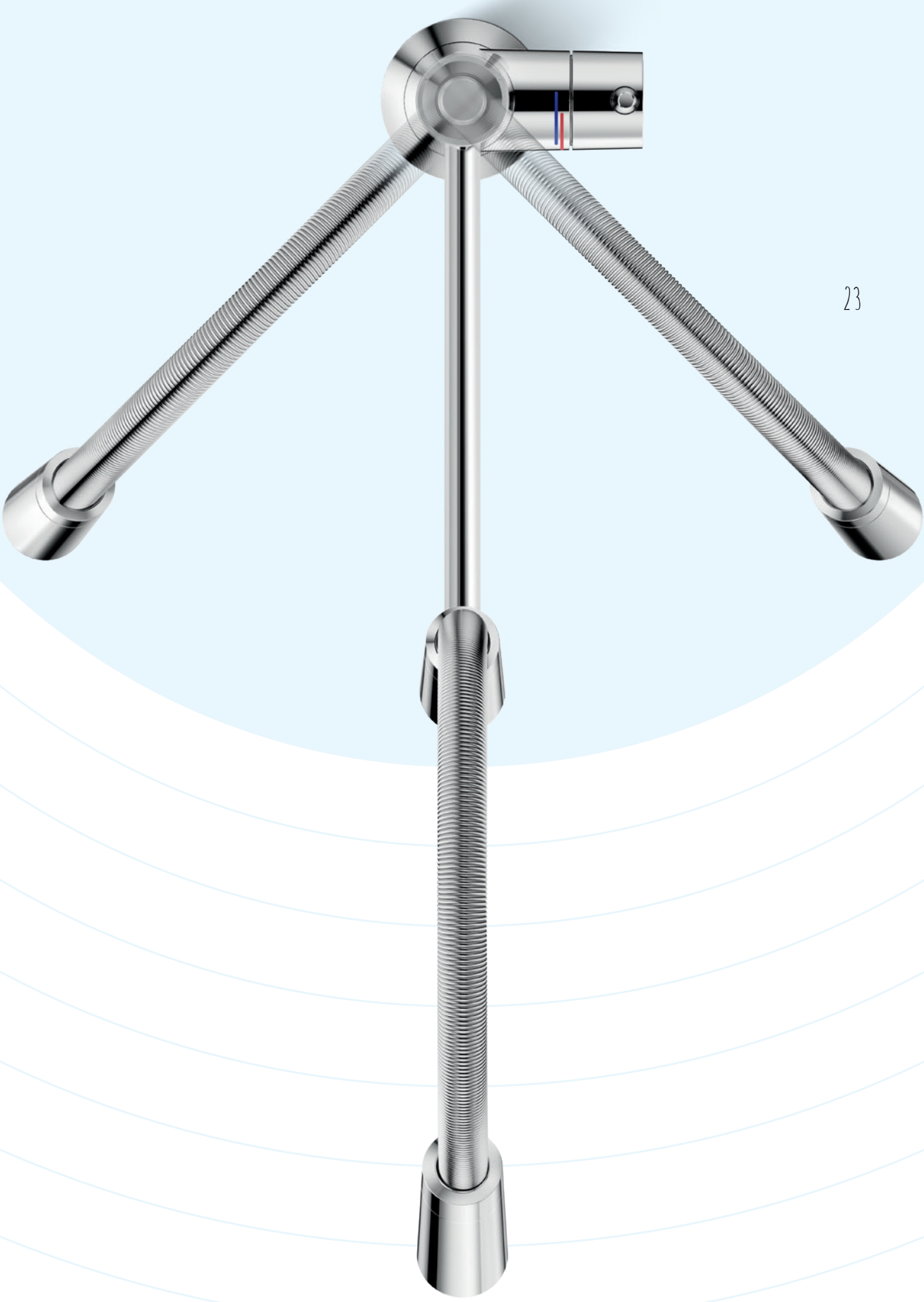
Свртете ја вашата идеја за кујнска лула.

Миење.

ДВИЖЕЊЕ ШТО ОТКРИВА СЕОПФАТНА МИСЛА, ПРОШИРУВАЈЌИ ГО УПОТРЕБЛИВИОТ ДЕЛ ОД РАБОТНАТА ПОВРШИНА. ЕКСПРЕСИВНАТА ШТО ЈА ЗАЧУВУВА СВОЈАТА ДЕЛИКАТНОСТ И НИ НУДИ СЕНЗАЦИЈА НА УЖИВАЊЕ И ЧУВСТВО КАКО ОДЛИЧНИ КУВАРИ, ВО НАШИТЕ СОПСТВЕНИ ДОМОВИ. КОНТРОЛАТА НА БАЈПАСОТ НА РАЧНИОТ ТУШ, АКТИВИРАН ОД ПРИТИСОКОТ НА РАКАТА, ГО МЕНУВА ОБЛИКОТ НА МЛАЗОТ НА ПРОТОКОТ НА ВОДА.

Некаква магија.

ТОА Е ИНСТАНТНО, 360 СТЕПЕНИ ЉУБОВ: ИНТУИТИВНИОТ ДУХ НА ЛЕВАНТЕ ГО СУГЕСТИРА НЕГОВИОТ КОМФОРТ И ПОГОДНОСТ. РАЧНИОТ ТУШ И НЕГОВИОТ ШИРОК ОПСЕГ НА ДЕЈСТВА, ЛОЦИРАН НА ОБРАТНАТА ПОЗИЦИЈА НА КОНВЕНЦИОНАЛНИТЕ БАТЕРИИ, И ЛЕСНОТИЈАТА СО КОЈА МОЖЕ ДА БИДЕ ЗЕМЕН СО ЕДНА РАКА БЛАГОДАРЕЈЌИ НА МАГНЕТНИОТ ДРЖАЧ, ГАРАНТИРА ЦЕЛОСНА СЛОБОДА НА ДВИЖЕЊЕ НА ПОВРШИНАТА НА САДОПЕРОТ.



ПОЧЕТНА ПОЗИЦИЈА

МАГНЕТЕН ДРЖАЧ
+
ТУШ

CHROME

ПРОШИРЕНА ПОЗИЦИЈА

МАГНЕТНО ПРИЦВРСТУВАЊЕ

360 СТЕПЕНИ РОТАЦИЈА

DIAMOND SMOKE

ДВОЕН РАДИУС НА ДЕУСТВО

РАЧЕН ТУШ

INOX

ОТВОРАЊЕ НА ЛАДНА ВОДА СО ОГРАНИЧУВАЧ НА ПРОТОК

VELVET BLACK

Наплив на вода што ве враќа во домашната димензија. Доаѓајќи накај домот после трчање покрај крајбрежјето, и конечно гасејќи ја жедта со чаша ладна вода, или полнење вода во тенџере спремни да зготвите нешто со помош на нај познато и инстинктивната верзија на кујнската батерија.

НОВОМАК
Бул. Киро Глигоров бр.3 ,Скопје
За продажба +389 2 2461-664
За кројни шеми +389 22401-081
Веб www.novomak.com

A-o mal messiaro,
Marco

NOBILI