

# DE KAS

Kamerlijgh Overtoomse 3,  
1097 DE Amsterdam  
+31 20 652 4562

EAT



DRINK



HANG OUT



**ABOUT** Amsterdam's founding is relatively recent compared with much older Dutch cities such as Nijmegen, Rotterdam, and Utrecht. In October 2008, historical geographer Chris de Boer suggested that the land around Amsterdam was being reclaimed as early as the late 10th century. This does not necessarily mean that there was already a settlement there since reclamation of land may not have been for farming—it may have been for peat, used as fuel. The land around Amsterdam was being reclaimed as early as the late 10th century. This does not necessarily mean that there was already a settlement there since reclamation of land may not have been for farming—it may have been for peat, used as fuel. In October 2008, historical geographer Chris de Boer suggested that the land around Amsterdam was being reclaimed as early as the late 10th century which is later than expected.



**BAS RECOMMENDS** ordering the crostini with apple salad. Amsterdam's founding is relatively recent compared with much older Dutch cities such as Nijmegen, Rotterdam, and Utrecht. In October 2008, historical geographer Chris de Boer suggested that the land around Amsterdam was being reclaimed as early as the late 10th century. This does not necessarily mean that there was already a settlement there since reclamation of land may not have been for farming—it may have been for peat, used as fuel. The land around Amsterdam was being reclaimed as early as the late 10th century or beyond that. This does not necessarily mean that there was already a settlement there since reclamation of land may not.



# SLA CAFE

**ABOUT** Amsterdam's founding is relatively recent compared with much older Dutch cities such as Nijmegen, Rotterdam, and Utrecht. In October 2008, historical geographer Chris de Boer suggested that the land around Amsterdam was being reclaimed as early as the late 10th century. This does not necessarily mean that there was already a settlement there since reclamation of land may not have been for farming.

**YAMILLA RECOMMENDS** going in the morning for a friendly atmosphere. She may not have been for farming—it may have been for peat, used as fuel. The land around Amsterdam was being reclaimed as early as the late 10th century. This does not necessarily mean that there was already a settlement there since reclamation of land may not have been for farming.



EAT



DRINK



HANG OUT



**YAMILLA,** 22, really loves the fresh ingredients and high quality products that they always carry daily.



# KENTUCKY BRIDE

ROMANTIC  
BRIDAL STYLE  
IS HAVING A  
MOMENT

315+  
DETAILS  
THAT  
WOW

MAKE IT  
YOURS  
INSPIRATION  
FROM CEREMONY  
TO RECEPTION

YOUR  
DREAM  
WEDDING  
STARTS HERE

THE CLASSICS  
BEAUTIFUL DRESSES, CAKES,  
AND STATEMENT FLORALS

Volume 14, Issue 1  
[KENTUCKYBRIDE.COM](http://KENTUCKYBRIDE.COM)

\$7.95



Please display until  
July 31st, 2022

# reason

Most hated person on campus  
Are pride flags Gadsden flags?  
Interview: Marc Andreessen



Storks  
Don't Take  
Orders  
From the  
State

\$7.95 US/CAN JUNE 2023  
0 722664757157  
0 722664757157



## AN INTERVIEW WITH BARISTA SAM LEWONTIN

BY EMILY MCINTYRE



*J*

In October 2015, the Cafe Imports Barista Origin Trip took a half dozen or so lucky competition baristas to Colombia for a whirlwind tour of coffee farms, festivals, and horseback rides. Sprudge embedded reporter Emily McIntyre interviewed each of the champion coffee professionals for a series of exclusive spotlight features.

Some baristas spring from nowhere and win a regional trophy (Radames Roldan, we are looking at YOGI) but others make themselves, slowly, with countless hours of practice and trial-and-error like no man's "business. Such a barista is Sam Lewontin, who's been part of the competition circuit since 2011, winning Northeast regionals in 2013, taking 2014 off to judge, and cruising to fourth place in the US Championships in 2015. Originally from Seattle, Lewontin is half of the "Sam" (with the intemperate Sam Perito) who helm Everyman Espresso in New York City.

We took the chance to ask some questions that had been niggling at us, like "what's the deal with rent in Brooklyn, where to order a decent drink on a Friday night, and the impact of origin travel on coffee work."

### What makes your work in New York memorable?

The short, true answer is: the people. It's highly likely in New York to be serving or dealing with people who are the best in the world at what they do. And that extends to the people you can talk with on a daily basis, often growing into something more personal or collaborative. We become friends with notable actors, musicians, and people involved with interesting projects, and we become their friends by virtue of providing them with hospitality.

### What is the worst part of running a business in New York?

The rent. New York is a very difficult city in which to run a small business, for a lot of reasons, including that it's just extremely expensive. Rent's a steep, building a cafe costs a lot of money because materials and labor cost more and taxes are really high. And then, on top of that, regulatory bodies in New York are somewhere between incompetent and draconian most of the time—lots of the parts of the city are looking for ways to fine you to pay their bills.



photo by Jason Biscoe, Tea Hafika



#### 안남동 꿈꾸스

카페와 갤러리의 새로운 결합

안남동 꿈꾸스의 이색 갤러리 카페 꿈꾸스, 아담한 1층 갤러리 구조으로 아늑한 개인을 떠나 몰라다면 오래된 양옥집 특유의 페인트가 보인다. 1층은 갤러리, 2층은 카페 겸 갤러리로 조도를 낮춘 살기 넘치는 분위기 있다. 예술가 40여명의 작품, 5종의 음료, 맥주, 와인과 가벼운 스시가 진주된다. 친절한 주인의 적은 성별을 들으며 친근한 관리를 즐기면 나들이 삶이 기쁠 만하다.

# Theme Cafe

EAT, PLAY, LOVE! 종대안의 개성을 만끽해보자



#### 비례별씨

골목안 작은 북한 문화공간

한정동 비례별씨는 1층에는 '골목 안 커피집'이라는 이름의 갤러리 카페가 있으며 2층에는 일러스트레이터를 위한 학교인 아카데미가 있다. 2009년 문을 엽니 데 다양한 교육 프로그램과 비례시장, 전시, 독립영화 상영 등 다채로운 문화활동을 열고 있는 폭넓은 문화공간인 생이다.

#### 무가당 살연클럽

무규칙 개성점집 카페카페

책과 그림, 음악과 남들이 있는 곳 무가당 살연클럽은 꿈속에서나온 공간을 비롯한 다양한 문화체험장을 즐기기에 좋은 카페다. 지하에 위치한 카페 내부는 은은한 조명 아래 음반과 익히 사랑하는 책과 수공예품 등 구석구석 불거져 넘친다. 프렌차이즈로 내린 커피와 하이아이 에이드, 수제맥주, 낮은 도수의 맥주를 비롯한 와인 등 다양하다. 또한 세탁과 함께 골방에 버려진 듯이 간단한 인수도 있어 출출한 속을 달랠 수 있다.



#### 딥커피

노점가마솥에서 옮겨와서

가로와 우물��지를 차운듯 나란한 디크페 처럼 서둘 수 있는 카페, 순간 친밀하게 허락되는 카페로 운영할 지만 최근에는 꿈같은 카페를 찾을 수 있는 공간과 음료를 즐길 수 있는 카페로 꾸며 운영하고 있다. 수십 가지에 이르는 가로와 우물��에 드는 딕페를 판매하고 있으며 주변에서 쉽게 찾아볼 수 있는 세라믹 소주 액과 디깅페처럼 재현될 수 있는 것이 장점이다.



#### 커피감각

감각적 소품이 힘에인 곳

한민동 연나들 골목에 위치한 커피감각은 디자인을 강조해 헛디드롭 커피 한 잔을 차운 듯한 깔끔함에 좋은 곳이다. 그기의 조망이 대단히 좋았던 편이라 절을 이루 있게 배치했고, 하얀 벽면과 소품으로 꾸며진 벽면은 말달 조명과 소품으로 꾸며졌다. 소스를 끓여 먹을 수 있는 커피와 직접 볶은 대량 특성을 염기로 하는 단연 핫드로운 커피다. 커피 외에도 감자케이퍼와 감자칩사이다, 감자초코, 흑맥아이드, 친기란과 같은 음료는 다양한 면 오스틴 품도 따로 있어 전문하고 다양한 커피를 찾을 수 있는 커피가 될 것이다.



#### 언플러그드



Add.  
서울시 마포구  
가로동 340-9  
Tel.  
02-525-0000



#### 어빠다 마주친 카페

Icon  
Add.  
서울 구로구  
화곡동 130-9  
Tel.  
02-525-0000

청진상가리에서 산을 품고나온 빛깔로 언덕을 넘다 보면 우측 골목 조인에 '어빠다 마주친' 악기 서리는 느껴하게 생긴 가게가 보인다. 이 골목은 예술을 찾은 거리라는 의미의 '예술길'이라 고 불리는 곳인데, '어빠다 마주친' 악기사'는 이 예술길의 시작점이라 해도 좋을 것이다. 원 입구를 통해 번지워진 매장을 들어갈 수 있다. 실내로 들어서면 클래식피트와 베이스, 드럼, 펑에 등 여러 종류의 턴에코 악기들이 전시되어 있는 공간과 음료를 마실 수 있는 공간이 반으로 나뉘어 있다. 음료를 마시며 향기를 비롯한 여러 악기 를 체험해볼 수도 있는데, 향수 커머치 모션전 어찌나 미미한 전통악기를 구경하는 재미가 있다. 카페 내에 가로와 우물��을 찾아보니 자유롭게 연주해볼 수 있으니 좋겠다.





# TASTE OF FATE

운명의 맛

카드린 Coetzer 와 함께 알리사 Herzinger 일러스  
로 단단도 명예도 불구하고, 불평도 또는 계으  
를 통하여, 세계 최고의 모리의 즐거움의 일부 실  
제로 사고에 의해 범해되었다. 카드 게임에 뛰어  
하는 농민, 선수, 위치 백화점이 자신이 깨끗하고 최  
고급을 바탕으로 밝은 차운이 자신의 소유를 유지할 수 있도  
는 자신의 고백 행위 조각 속에서 그에게 기재를  
수 요구하는 경우, 선수 위치 밝은 성은 확실히 할  
명의 어머니 역할. 그것은 의심 속으로 든든한 그는  
일이 그것보다 더 재미있는 이들을 주었을지도  
어려울 것이다. 그는 그들이 그에게 벌어진 일에  
“여기 그고기.” 우리가 지금 미리주 세 차례로 우  
리에게 있는 일과 같은 최초의 속임수 아이스크림 쿠  
비를 아이스크림 품은 1800년대에 다시 유럽에  
들어온 후에 주목할 수 있습니다. 1904년 세계 베이비페  
기간 동안 하나님의 무디운 님, 아이스크림 업체는  
식기가 부족하지만 이를 공급업체의 일은 물론  
앞으로 파이의 구원을 보았다. 힘을 가진 그들은 앞  
으로 몇 년 동안 식기와 다른 것들은 깊이로 머물 철로를  
제공. 이 갑자기 신선했던 아이스크림은 저절로입니다.  
갑자기 허나 트루스가 거기 지식 스타트업은 스프리스  
로 이름난 리조트에서 다시 1853년으로 신작로. 식사  
후 경기장이나 너구 키웠다. 블록, 끌기 뒤집기 및 끌기  
판을 다시 보니 더 많은 소금을 흘리고 깊은 오리  
사는 생활에 영향 끼워 그녀의 고개 중이며처럼 일은  
슬리마이스를 압박 소금에 의사. 요리사에게 의도에  
도 불구하고, 고객은 그들을 사랑하고 아무도 이  
한 사람에게 향기를 할 수 있었던 것이다. 터모로 터모로  
는 전설에 따르면, 프란스에서 호밀 Tanin 살한



역을 살살이, 일부 깃 끊인 토르ти야를 시작으로  
제작하는 회사에서 일 일부 사과를 텐에 빨리 생각, 그녀  
는 퍼포먼스의 춤으로 사과와 함께 갈색 반죽에 설탕 등  
구운 원반에게 개파를 사과를 발견 거꾸로 뒤집  
되었으나 1800년 대 후반 동안 자제의 전문가로  
amotte-BEUVRON의 고향에 여전히 오늘날 알려  
져 있다. 부작용한 식품을 익혀지는 빌리아 시  
국을 식품을 실험하면서 1893년에 콜레이크,  
한 베셀로그 살로 너무 오래 2009년은 것을 일  
수 살은 일을 떠났다. 그는 그것을 후시 할 때, 일 염  
구을 때 crispéd 넓은 조각으로 껌풀. 그의 동생  
은 옥수수에 중얼거린 프로세스를 적용하고, 헴프  
콜레이크 신속하게 전국적인 힌트를 찾았다.

7 시스 페리스에서 살피는 바 파리에는 이를의  
여러가 문제 옥수수 볼 남기자 자신에 의해 인기  
와 외인을 가든 병을 업 버스트 두 번째 백화를 격  
하여 직원했다. 대신 다른 소울리아처럼 생기난 거  
를 제기하기 위해 노력하는, 등 파리에는 결국 그  
의 유명한 살피언을 만들어 다른 포도, 브로콜리 및  
비늘을 실험했다. 치즈 블렌은 1930년대에서 하나의  
에 따랐다. 치즈에서 가져온 가루로 껌풀 약력을  
증진하기 위해 자신의 걸부터 통해 첫은 옥수

*“Despite the cook’s intentions, the customer loved them and nobody’s been able to eat just one ever since”*



***"I was influenced by my mother, who is a 'sweets teacher'"***



*"Despite the cook's intentions, the customer loved them and nobody's been able to eat just one ever since"*



## **CAKES ON WHEELS**

에서 할 수 있는 것은 시장작동 원리의 그것은 모든 시작했다. 미국의 경우, 특히 도시에서는, 나는 상호 작용과 노동장, 유통 네트워크와 농민의 상장을 통해 음식을 찾는 것은 너무 자주처럼 보였다. 그래서 나는 가마쿠라에 따라 그 따뜻하고 예술적인 정신을 물어 넣고 싶었습니다. 나는 그 거실에 기우면 무언가를 넣은 다음 문에 문학을 만들 수 있었다. 나의 개념을 따라 캐릭터를 만드는 “유니버시티만의 미야기”는 무언가 유기 비단, 나는 모든 연대에 사람들을 향했다. 노인 어린 아이에게 모든 무게 실려 줄을 수 있습니다. 파이의 어떤 종류의 원재료들은 사용된다? 그들은 어떻게 다른 국가에서 다른 파이 다른 이유는 무엇일까요? 일부 사람들은 너무 단단한 걸 깨끗한 레이크를 선택합니다. 나 한 사람들은 살림과 종류의 음식을 사용하는 링컨파크의 해운. 당시에는 배수를 세웠던 아일랜드 중 무언가 무엇일까요? 좋은 이유는 재료는 무엇인가? 시나 파이, 그리고 케이크와 Saverine는 가장 인기 있습니다. 정작 조각이나 사과의 수확을 좋아하고 acids 및 헤이드 가지. 당신이 만든 더 특별한 디저트 중 가지에 대해 설명합니다. 나의 유기 건과물 일부는 카페인, 화이트 오온, 크림 차운즈 등을. 이중 커피를 찾는 이들은 무언가를 찾았습니다? 얼마나 많은 다른 위치 당신이 가게에 설정되었습니다? 지역의 어떤 종류의 케이크를 판매하는지 알았습니까? 내가 찾는 것에 대한 유연성은 필요. 나는 도시의 일상의 부문에 항상 해요 때문에 고객이 나를 위해 사용하는 것은 제일입니다. 그들은 그들이 나를 그들의 나쁜 발견 행운으로 이해. 그들은 피이스 블록위와 내 이름은 아날로 그 방식으로 고개와 콜라겐을 유하는 유원한 디자인 도구를 어떻게 될지 너무 재미입니다. 나는 고개의 상식을 적용은 매우 개인적이고 나를 행복하게 케이크를 사고 각 사와 어워드는 이상입니다. 그들이 대체로 좋았습니다.

# BEST RUNWAY REPORT

JANUARY 2018

# BEST RUNWAY REPORT

Harper's

BEST BEAUTY

립스틱·진강의 무한 확장  
양수제품의 온도  
여성 위의 소나기  
핸드백의 미묘한 즐거움

JENNIE ON THE  
NEW SEASON



WHAT'S  
NEXT?









# DAZED

## KOREA

### CONFUSED

APRIL 2011 #36

BEANPOLE WITHDRAWS  
길온스가 디자인하고  
데어비클라우드 업고 한진이  
비아문 전용

HEDSLIMAN  
천사들의 도시를 꿈꾸는  
마디 슬리밍의 커레이션

TRUTH

DAZED & CONFUSED KOREA

TRUTH

<데이즈드&컨퓨즈드>가 정제한 진실과 거짓

TRUTH

DAZED & CONFUSED KOREA APRIL 2011 | #36 TRUTH

## WANNA BE HOT BMX RIDER

BEAN POLE JACKET → PANTS  
HEDSLIMAN → HEDSLIMAN  
BROOKLYN → BROOKLYN  
ARIZONA MUSE → ARIZONA MUSE  
TRUE SEASON → TRUE SEASON  
DAZED & CONFUSED → T-SHIRTS

DAZED & CONFUSED