

#2 (8) лето 2024

Maximum

МАКСИМУМ
УДОВОЛЬСТВИЯ

15

САМЫХ
ВПЕЧАТЛЯЮЩИХ
ПРОЕКТОВ
ЛЕГЕНДАРНОГО
АРХИТЕКТОРА ЗАХИ ХАДИД

СПЕЦПРОЕКТ:
ПУТЕШЕСТВИЕ
В ЮАР

МЕСТА, ЭКСТРИМ,
ГАСТРОНОМИЯ

САМЫЙ ИЗВЕСТНЫЙ
ИТАЛЬЯНСКИЙ ШЕФ В РОССИИ

МИРКО ДЗАГО

«НЕ ХОЧУ БЫТЬ ПЕРВЫМ,
ХОЧУ БЫТЬ ЛУЧШЕ СЕБЯ»

16+



КИПРЕЯ

на холмах

Сверхновый облик загородной Тюмени

- ◆ Дома с благоустроенной территорией
- ◆ Квартиры комфорт-класса с террасами и кладовыми
- ◆ Технологичные таунхаусы
- ◆ Земельные участки от 6 до 16 соток
- ◆ Помещения для бизнеса
- ◆ Вся инфраструктура в формате 15-минутного города
- ◆ Сдача первых домов - IV квартал 2024 года

Выбирайте свой сценарий
жизни в заповедной природе.

Реклама



**ФИНАНСИРОВАНИЕ
СТРОИТЕЛЬСТВА**

АО «Банк ДОМ.РФ»



ЗАСТРОЙЩИК: ООО «СЗ «НОВАЯ ЗЕМЛЯ». ЖК «КИПРЕЯ КВАРТИРЫ». ПРОЕКТНАЯ ДЕКЛАРАЦИЯ НА САЙТЕ НАШ.ДОМ.РФ. РЕАЛИЗАЦИЯ ПО 214-ФЗ (ДОГОВОР ДОЛЕВОГО УЧАСТИЯ). ПРЕДЛОЖЕНИЕ НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПУБЛИЧНОЙ ОФЕРТОЙ.

+7 (3452) 21-25-25
ул. Герцена, 96
ДД «Дежнёв»



Роздана



21 | Studio

Maximum

#2 (8) ЛЕТО 2024



на обложке Мирко Дзаго

Литературный редактор
Анна Высоцкая

Главный редактор
**Вероника Володяевна
Мелконян**

Арт-директор
Диана Жданова

Дизайн и верстка
**Ксения Голота
Юлия Кукушкина
Виктория Кочук**

Корректор
Анастасия Мазеина

Авторы
**Наталья Горюнова
Ольга Тимкина
Дарья Арбатская
Олеся Потапова
Рада Биновская
Анна Савенкова**

Авторы
**Владимир Тихоненко
Елизавета Васенина
Маргарита Маношкина
Ксения Шипичкина
Павел Алтынбаев
Ксения Вахрушева**

Фотографы
**Ольга Гениевская
Анна Башмакова
Илья Медведев
Артем Мотелика
Кирилл Марфин**

Отдел рекламы: Veron_33@mail.ru

Рекламно-информационный журнал «Максимум удовольствия» зарегистрирован Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Тюменской области, Ханты-Мансийскому автономному округу — Югре и Ямало-Ненецкому автономному округу. Регистрационный номер средства массовой информации ПИ № ТУ72-01669 от 28.07.2022 г. Учредитель и издатель: Невидаило Лариса Кирилловна. Адрес: 625501, Тюменская обл., Тюменский р-н, д. Дударева, ул. Мирная, д. 16. Адрес редакции: 625501, Тюменская обл., Тюменский р-н, д. Дударева, ул. Мирная, д. 16. Тираж 4000 экземпляров. Периодичность: 1 раз в квартал (4 выхода в год). Дата выхода 17.06.2024 г. Отпечатано: ООО «Типография Вик», 625002, г. Тюмень, ул. Комсомольская, 58. Номер заказа №718. Распространяется бесплатно.



Редакция журнала не несет ответственности за содержание рекламных материалов. Редакция не вступает в переписку и не рецензирует присланные материалы. Перепечатка любых материалов возможна только с письменного разрешения издателя. Информационная продукция с возрастным ограничением 16+



BERNARDAUD

ЛУЧШИЕ БРЕНДЫ ЕВРОПЫ

у эксклюзивного представителя в Тюмени

Реклама.



@prestigtumen



suvenirprestig.ru

салон-студия
Престиж

г. Тюмень, ул. Володарского, д. 47/3
+7 904 474 06 40 | +7 (3452) 25 69 02



**ПЕРСОНА
НОМЕРА**
МИРКО ДЗАГО

Самый известный итальянский шеф в России 32

НЕ ХОЧУ БЫТЬ ПЕРВЫМ.
ХОЧУ БЫТЬ ЛУЧШЕ СЕБЯ ➤➤

**ВАША МОЛОДОСТЬ
ЗАКАНЧИВАЕТСЯ,
ПРОДЛЕВАТЬ
БУДЕТЕ?** 78
Интервью с пластическим хирургом Гайком Нерсисяном

**5 ПОПУЛЯРНЫХ
национальных блюд ЮАР** 58

ПРОФЕССИЯ: 80
бармен Артем Пешков

**КУДА ИДЕШЬ
ТЫ, САМУРАЙ?** 62
Гастрономические открытия в Японии с бренд-шефом «Максим» - Алексеем Лапиным

32 ГОДА «МАКСИМ» 84
Интересное в цифрах



88
**ЧТО ОБЯЗАТЕЛЬНО
ПРОБОВАТЬ
В «ПОСЕЙДОНЕ»?**
Хиты от бренд-шефа
Андрея Шмакова

**ЛЕТНИЕ CHEF'S
TABLE НА «ДАЧЕ»** 92
с Владимиром Баландиным

**ВСТРЕЧАЕМСЯ НА
НАБЕРЕЖНОЙ** 94
Вечеринки под открытым небом в «Водокачке»

**ПРАВИЛА ЖИЗНИ
ЮРИЯ ЗАХАРОВА,** 96
шеф-повара ресторана
«Максимыч»

ПРОСТЫЕ РЕЦЕПТЫ 98
Готовим дома как в ресторане с Ксенией Вахрушевой

ВЫХОД В СВЕТ 102



14
**ЮМОРИСТИЧЕСКАЯ
КОЛОНКА**
от звездного шефа -
Андрея Шмакова

**КТО ХОДИТ
В ГОСТИ ПО УТРАМ...** 16
Правила гостевого этикета



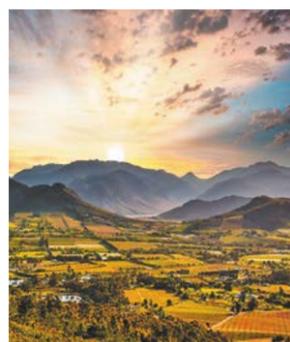
18
**ПРАВИЛА ЖИЗНИ
ИНДИЙСКОГО ШЕФА -
ГАГГАНА АНАНДА**

**ПРАВИЛА
УПРАВЛЕНИЯ** 22
топ-менеджера «Максим»
Марины Гильманшиной



26
**10 ЛУЧШИХ
РЕСТОРАНОВ РОССИИ**
по версии WTE

ПРАВИЛА ЖИЗНИ 42
Мирко Дзаго



66
**Архитектура и дизайн
15 САМЫХ
ВПЕЧАТЛЯЮЩИХ
ПРОЕКТОВ
ЛЕГЕНДАРНОЙ
ЗАХИ ХАДИД**

Большой спецпроект:
**ПУТЕШЕСТВИЕ
В ЮАР**

Интересные места,
экстрим, гастрономия

44



allegro home®

МЕБЕЛЬ И ДЕКОР ДЛЯ ДОМА

ТЦ "Новый Магнат", 30 лет Победы, 7/5

allegrohome.ru



УЖЕ В ИЮЛЕ МЫ БУДЕМ
НАСЛАЖДАТЬСЯ ПЫШНОЙ
РИМСКОЙ ПИЦЦЕЙ В АТМОСФЕРЕ
ТРАДИЦИОННОГО ИТАЛЬЯНСКОГО
РЕСТОРАНА

ПЛАНЫ НА ЛЕТО

Пожалуй, лето — это тот сезон, на который возлагается максимальное количество надежд. Нужно все спланировать и успеть. И в идеале сделать даже больше, чем хотелось.

У компании «Максим» на лето очень большие планы. Во-первых, в июле будет целых два открытия. В Сочи откроется наш совместный проект с Сергеем Лебедевым и новосибирской компанией Restme — СНІСКО. Это будет уже 36 заведение в большой семье франчайзи. А в Тюменском технопарке откроет свои двери трактория МИНИСЫРОВАРНЯ — партнерский проект с компанией Novikov Group. Уже в июле мы будем наслаждаться пышной римской пиццей в атмосфере традиционного итальянского ресторана.

Все лето наши шефы планируют удивлять сезонными предложениями. Ведь практически каждую неделю будут появляться самые свежие ультрасезонные продукты. Настоятельно рекомендуем вам, посещая рестораны летом, уделять особое внимание отдельным специальным меню, чтобы точно успеть попробовать самые актуальные блюда.

А еще на этот сезон мы запланировали несколько теплых дружеских встреч. На гастроли к нам планируют приехать сразу несколько известных шефов. На 22-летие ресторана «Посейдон» вместе с нашим партнером, мишленовским шефом Андреем Шмаковым, приедет шеф-повар ресторана Olluso Никанор Виейра. В гости к ребятам из «Чума» в июле приедет шеф-повар ресторана «Матрешка» Влад Пискунов. А в августе к ним же приедут ребята из Самары с гастрольным туром «Волжские сезоны».

Так что, лето, не подведи! У нас на тебя большие планы.

Лариса Невидайло,
основатель и владелец ресторанной
компании «Максим»



Отсканируйте QR-код,
чтобы найти нас



windsor.

Тюмень, 25 Октября, 40
8 999 343 28 30

Реклама



ЗАДАТЬ ВЫСОКУЮ ПЛАНКУ

Недавно мне позвонил один старый знакомый, который уже много лет успешно занимается бизнесом в Тюмени, и сказал: «Вероника, я уже два года наблюдаю за трансформацией журнала и должен сказать, вы достигли федерального уровня. По крайней мере, не знаю ничего подобного в городе. Читать вас стало очень интересно».

Безусловно, такие отзывы читателей очень вдохновляют и радуют. Создавать качественное медиа, да еще в принте, в наши дни – очень непростая задача. Ведь важно не только как писать, но и как это красиво и «вкусно» упаковать, расставить визуальные акценты так, чтобы читателю было эстетически приятно потреблять этот контент. Еще в начале перезапуска журнала мы определили, что героями наших обложек будут только самые яркие и интересные персоны федерального масштаба, читая истории которых, можно действительно чему-то научиться и почерпнуть полезное. Каждый герой нашего журнала – это в первую очередь уже признанный профессионал в своем деле. И это всегда история про долгий и интересный путь к своей мечте. Как у нашего итальянца Мирко Дзаго, который уехал из родной Лигурии и теперь стал амбассадором итальянских вкусов в России.

В этом выпуске мы отправимся с вами в многогранную ЮАР, познакомимся с ее национальной кухней, узнаем про 10 лучших ресторанов России, полюбуемся самыми впечатляющими архитектурными проектами легендарной Захи Хадид и поймем, что движет всеми этими дерзкими самородками, которые каждый день оставляют след в истории.

Приятного чтения!

Вероника Мелконян,
главный редактор журнала Maximum

ЕЩЕ В НАЧАЛЕ ПЕРЕЗАПУСКА
ЖУРНАЛА МЫ ОПРЕДЕЛИЛИ,
ЧТО ГЕРОЯМИ НАШИХ ОБЛОЖЕК
БУДУТ ТОЛЬКО САМЫЕ ЯРКИЕ
И ИНТЕРЕСНЫЕ ПЕРСОНЫ
ФЕДЕРАЛЬНОГО МАСШТАБА,
ЧИТАЯ ИСТОРИИ КОТОРЫХ,
МОЖНО ДЕЙСТВИТЕЛЬНО
ЧЕМУ-ТО НАУЧИТЬСЯ
И ВДОХНОВИТЬСЯ



HIS STORY

OFFLINE:
г. Тюмень,
ул. Комсомольская, 58
+7 (3452) 38-15-95

ONLINE:
hisstory.ru
hisstory_tmn
hisstory.tmn



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ В ГАСТРОКОФЕЙНЯХ

Встречаем лето с яркими коктейлями на безалкогольном алкоголе...

Да, вы все правильно поняли. Ром, джин, текила, виски, игристое и т. д. с тем же вкусом и содержанием тех же компонентов, но без спирта.

Теперь можно радовать себя любимым Aperol Spritz и другими коктейлями с самого утра и чувствовать себя спокойно и комфортно! Также идеально подходят для людей, которые хотят воздержаться от употребления алкоголя, но не хотят выделяться в компании.

КОРЕЙСКИЙ СТРИТФУД СНІСКО В СОЧИ

В июле в Сочи откроется стритфуд-ресторан корейской кухни СНІСКО.

Франшиза популярного федерального СНІСКО от Сергея Лебедева — совместный проект ресторанной компании «Максим» и компании RestMe из Новосибирска.

Лучшие идеи в СНІСКО привозят прямиком из Кореи. В меню заведения будут различные блюда корейского уличного фастфуда — омук, энoki, пуннопан, роллы, лапша чачжан-мен, бургеры, корн-доги, супы и другие. В домике будут проходить мероприятия, объединяющие любителей к-рор, дорам и аниме.



ОТКРЫТИЕ СЕЗОНА ЛЕТНИХ ТЕРРАС

Представляем уникальный маршрут по террасам заведений «Максима». Приглашаем вместе ловить лучи яркого солнца и наслаждаться закатами!

Начать предлагаем с лучшего кофе и завтрака в кофейнях на Газовиков, Семакова или Олимпийской. От правильного настроения и заряда зависит, как пройдет день, так что это обязательный пункт, даже если ваше утро начинается в обед.

В обед можно плотно подкрепиться в русском ресторане «Максимыч» или грузинском кафе «Ван Гоги», здесь стол всегда ломится от угощений.

От знойного солнца всегда можно спрятаться на веранде «Сыроварни», здесь создали оазис в каменных джунглях.

Завершить день и встретить закат предлагаем в зависимости от настроения. Если хочется блистать и быть в самом центре событий, то вам в гастробар «Дело». Если хочется веселья, то вам точно на «Водокачку», тут — диджеи и напитки на кранах. Если же романтическое настроение, то терраса с видом на мост Влюбленных в ресторане «Посейдон» станет идеальным местом даже для свидания с самим собой. А если хочется спокойного и уютного вечера, то это точно «Дача», вечерние кинопоказы и живая музыка под открытым небом.

Создавайте свой маршрут, делитесь и отмечайте нас @maximrest.



ОТКРЫТИЕ ТЕРРАСЫ В «СЫРОВАРНЕ»

Проведи свое яркое лето с нами!



СОВЕТСКАЯ, 54
+7 3452 638-386
@SYROVARNYA.TMN



Андрей Шмаков,
бренд-шеф ресторана
Savva, партнер ресторана
«Посейдон», обладатель
звезды Michelin

ТОНКИЙ ЮМОР
И ЕЖЕДНЕВНЫЕ ЗАБАВЫ
В СОЦСЕТЯХ ИЗВЕСТНОГО
ШЕФА АНДРЕЯ ШМАКОВА
НАВЕЛИ РЕДАКЦИЮ НА
МЫСЛЬ СОЗДАТЬ АВТОРСКУЮ
ЮМОРИСТИЧЕСКУЮ КОЛОНКУ.
В СВОЕМ ПЕРВОМ ТЕКСТЕ ДЛЯ
ЖУРНАЛА МАХИМУМ ШМАКОВ
ПОДЕЛИЛСЯ ОЧЕНЬ ВЕСЕЛОЙ
И ЖГУЧЕЙ ИСТОРИЕЙ ИЗ
РЕСТОРАННОЙ ЖИЗНИ.

ПРАКТИКАНТ СТАС И ПЕРЧИК ЧИЛИ

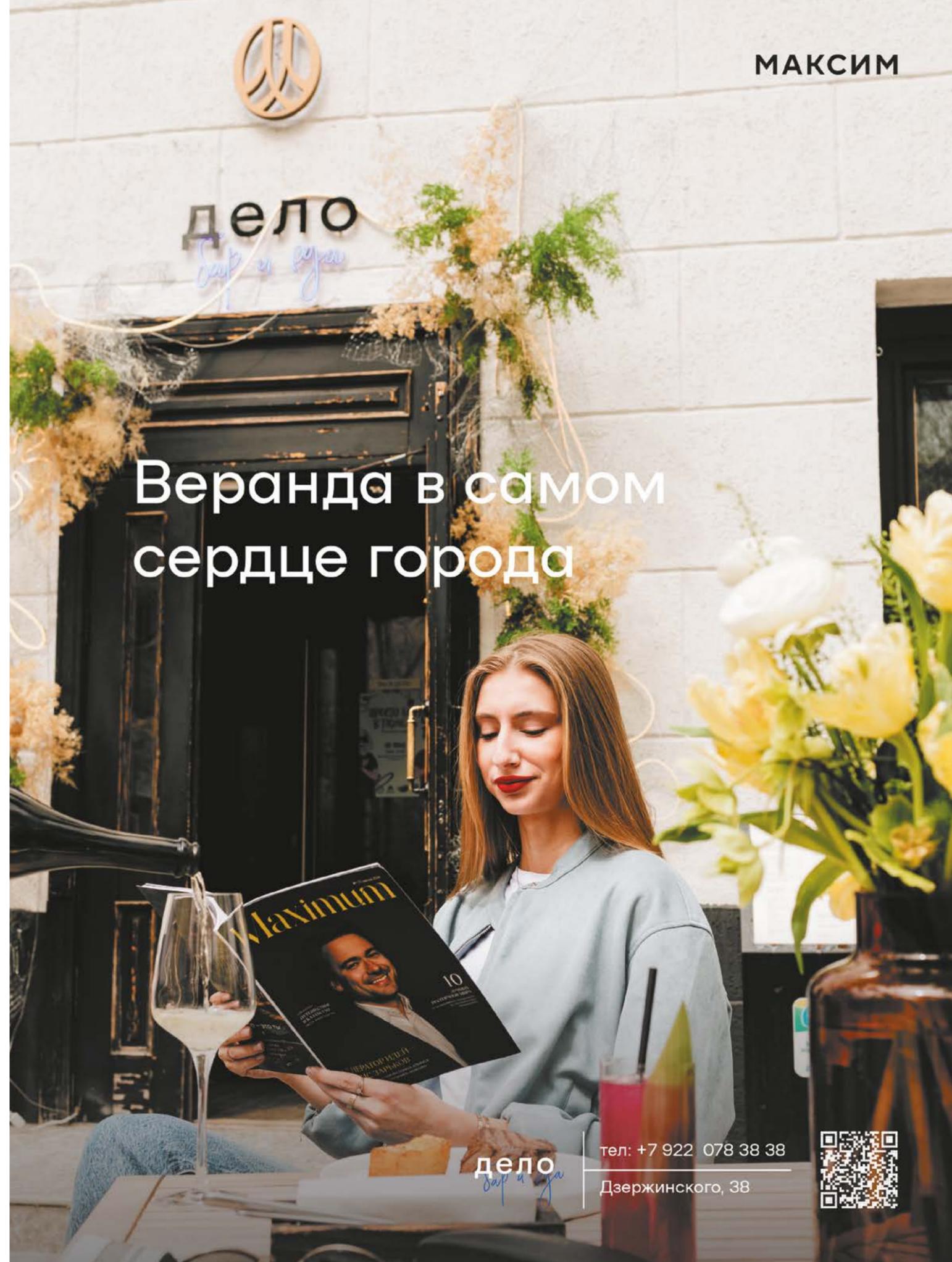
Расскажу вам одну веселую историю про практиканта Стаса и чили-перчик. Было это очень давно. Мои повара периодически подшучивали над новыми стажерами, и однажды к нам пришел стажер Стас. Ему поручили почистить 2 килограмма чили-перца, а перчатки при этом не дали. Он чистил этот перец, и ему регулярно подносили воду. Говорили: пей, потому что испарения от перца идут, глаза может выесть. Чтобы сетчатка глаза не пострадала, надо пить.

Так «скормили» Стасу литра три воды. Перец практикант резал мелкими кубиками, все руки пропитались соком от чили. Дотронешься до лица – сразу начнет гореть.

А повара продолжают носить воду и приговаривать: «Давай, Стасик, пей, чтобы глазки работали нормально».

И всё ждут, когда же он пойдет в туалет. Наконец, в один момент Стасик говорит: «Шеф, а можно в туалет выйти?» И все такие радостно: «Да!»

Практикант уходит в туалет, выходит минуты через две и сам не понимает, что произошло. А мы же мальчики, когда идем в туалет, до туалета обычно руки не моем – только после. На этом-то Стас и попался. Выходит он и начинает двигаться как Майкл Джексон, потому что у него в штанах все горит, ибо он потрогал себя голыми руками... Горело там у него весь день. Легко представить, какой смех стоял на кухне, когда мы видели танцующего Стаса. И как потом улыбались каждый раз, когда подносили ему воду.



Веранда в самом сердце города

дело
Savva & Posaydon

тел: +7 922 078 38 38

Дзержинского, 38



КТО ХОДИТ В ГОСТИ ПО УТРАМ...

ПРАВИЛА ГОСТЕВОГО ЭТИКЕТА, КОТОРЫЕ ДОЛЖЕН ЗНАТЬ КАЖДЫЙ



Олеся Потапова,

эксперт по международному этикету и протоколу, член НАДЭП, автор ТГ-канала «ЭТИКЕТ | ПРОТОКОЛ»

Бывать в гостях или принимать их у себя дома – неотъемлемая часть социальной жизни каждого человека. А лето – это прекрасное время для частых встреч с друзьями, приготовления шашлыков и посиделок на даче. Для того чтобы проведенное время доставило всем положительные эмоции, необходимо следовать некоторому своду правил. В данной статье предлагаю изучить гостевой этикет. Как же быть такими гостями, которых всегда рады видеть, и такими хозяевами, к которым хочется возвращаться!

ИТАК, ЕСЛИ ВЫ – ГОСТЬ:

1 Золотое правило – **приходите вовремя**. Если в деловом этикете опоздания недопустимы, то светский этикет допускает опоздания на 15 минут, без предупреждения об этом. Если вы понимаете, что задержитесь на большее количество времени, предупредите об этом заранее. Приходить раньше назначенного времени также не стоит – возможно, хозяйка завершает последние приготовления.

2 Это правило удивит многих: **невежливо приходить в гости со своей едой**, если это заранее не было оговорено. Как правило, хозяйка хочет, чтобы восхищались ее кулинарными талантами, и, если, к примеру, приготовленный вами пирог с грушей, камамбером, дорблю и кедровыми орешками затмит все, что она готовила два дня, не отходя от плиты, это может обидеть приглашающую сторону.

3 **Приходить в гости с пустыми руками – дурной тон**. Позаботьтесь о символических знаках внимания – цветы, чай в подарочной упаковке, коробка конфет, бутылка вина. При этом на усмотрение хозяйки остается выставить ли это на стол.

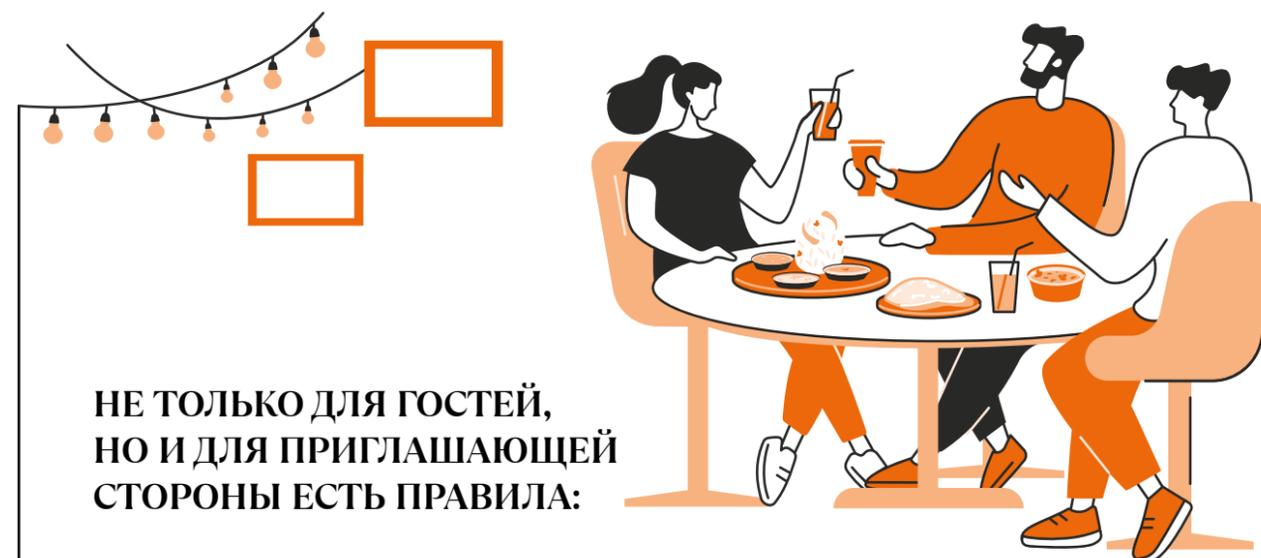
4 **Не стоит говорить всем гостям** о том, что вы не пьете или что-то не едите, обсуждать пищевые непереносимости или диагнозы.

5 **Хороший гость делает все**, чтобы праздник удался (танцует, поет, принимает участие во всех мероприятиях, задуманных хозяевами), не показывает, если у него плохое настроение, общается с другими приглашенными, помня, что телефону нет места на обеденном

столе и в гостях, и дома, и в ресторане. Не стоит проверять новости, вступать в переписки, проверять сторис.

6 **Обязательно поблагодарите хозяев** за гостеприимство и вкусную еду в течение трех дней после мероприятия.

7 Последнее, но не по значимости правило: **уходите вовремя!** Не поверите, но один из самых частых вопросов на моих лекциях по столовому этикету: «Как намекнуть засидевшимся гостям, что пора уходить?» Радужие хозяев – не значит, что вы можете сидеть до рассвета, даже если завтра у всех выходной. Хозяйка предлагает чай, кофе, джестивы, музыку делают тише – знак, что пора завершать вечер.



НЕ ТОЛЬКО ДЛЯ ГОСТЕЙ, НО И ДЛЯ ПРИГЛАШАЮЩЕЙ СТОРОНЫ ЕСТЬ ПРАВИЛА:

1 Приглашая гостей, примите во внимание, соответствует ли ваша жилплощадь количеству приглашенных – не всем комфортно испытать на себе поговорку «в тесноте, да не в обиде».

2 Даже если кто-то из членов семьи не планирует принимать участие в застолье, он должен выйти поприветствовать пришедших в дом.

3 Вместе с приглашением предупредите гостей о том, ждет ли их полноценный обед или более легкий вариант угощения (этикет допускает пригласить гостей просто на чай или черешню с шампанским).

4 Если кто-то пришел к вам впервые, покажите, где можно привести себя в порядок. При желании можно провести экскурсию по ме-

сту вашего обитания, помня о том, что спальню хозяев можно не открывать, а в детскую комнату мы не входим без стука.

5 Представляя незнакомых людей друг другу, называйте имена громко и четко, после имени скажите несколько слов об их увлечениях и характере занятий – это поможет быстрее освоиться и найти тему для разговора.

6 Во время жевания пищи пытаемся избежать разговора любой ценой: можно взять себе на заметку английскую традицию – съедаем 4 кусочка, кладем приборы на паузу и общаемся с гостями.

7 Распределяйте внимание всем одинаково: каждый должен чувствовать себя желанным гостем.

ИНДИЙСКИЙ ШЕФ ПРАВИЛА ЖИЗНИ



ГАГГАН
АНАНД

Один из самых известных шефов Азии Гагган Ананд регулярно возглавляет рейтинги лучших поваров в мире. Если кратко описать манеру работы Ананда, то это будут три слова: игра, Индия и вкус. Ананд родился в Калькутте (Индия), после 30 лет переехал в Бангкок. У него было пять долларов в кармане. Позже ему удалось открыть свой ресторан, название которого сегодня знают все, кто ценит высокую кухню. Заведение стало известным в один миг, когда попало в рейтинг The World's 50 Best Restaurants. О том, как простому парню из Индии удалось покорить мир, – в «Правилах» шефа.

Моя мама была потрясающим поваром. Я вырос, наблюдая, как она готовит, помогая ей на кухне и сам начал готовить в 6 лет. Думаю, это помогло развить сильную страсть к кухне.

Всегда нравилось делать что-то не так, как все. Даже в Калькутте, где я готовил 5000 порций еды в день, я пытался экспериментировать. Но это никому не было нужно, поэтому по личным и профессиональным причинам я переехал. Мне было 32, я оставил свою зону комфорта и отправился учиться в Испанию. Это было лучшее решение в моей жизни. Я называю это своей нирваной в кулинарии. Никогда не думал, что прославлюсь, решаясь на переезд. Я просто хотел хоть раз сделать что-то, что сделало бы меня счастливым.

Путешествия — самая вдохновляющая вещь. Именно так вы узнаете о разных культурах, еде и привычках питания. То, что в одной стране может быть катастрофой, оказывается самым вкусным блюдом в другом месте. Культура очень важна.

Обед в ресторане Ананда состоит из 25 блюд и подается в виде игры-головоломки. Цель — собрать общую картину в том порядке, в каком выпадают блюда. Общая тема — расслабление, разрушение барьеров изысканной кухни и развлечение. В большинстве блюд нет столовых приборов, поэтому посетителям приходится есть руками. К некоторым блюдам прилагаются инструкции. Например, при приготовлении радужной пасты из индийских специй посетители облизывают тарелку снизу вверх, чтобы уловить вкус каждого цвета на языке

Негатив людей, которые думают, что индийская еда — это всего лишь карри с большим количеством риса и наана (пшеничная лепешка), заставил меня доказать, что это нечто большее. Индийская кухня может конкурировать с лучшей высокой кухней мира. Никто не думал, что индийский ресторан может получить звезду Мишлен или попадет в список



В Калькутте, где я готовил 5000 порций еды в день, я пытался экспериментировать. Но это никому не было нужно, поэтому по личным и профессиональным причинам я переехал в Испанию и сразу отправился учиться

50 лучших ресторанов мира. Наша кухня настолько стара и находится под влиянием разных культур, что ее даже нельзя назвать чисто «индийской». Я называю ее тамильской кухней, кухней маратхов, кухней Четтинада, кухней северо-индийской границы.

Когда мы открывали в Таиланде ресторан новой индийской кухни, мы рисковали.

Проблема в Индии в том, что мы считаем, что клиент всегда прав. Повара модифицируют свои блюда в соответствии с пожеланиями гостя. Мы слишком избалованы. Моя кухня предназначена не для того, чтобы баловать, а для того, чтобы понимать и наслаждаться. Мы готовим то, что хочет приготовить Гагган. Вот почему мне нужно было получить международное признание, прежде чем вернуться в Индию. Если бы я начал здесь как шеф без имени, не думаю, что это сработало бы.

Готовка никогда не была для меня рутиной. Это моя страсть. Каждое блюдо, которое я курирую, представляет собой смесь воспоминаний, ностальгии, текстур, вкуса, времени, сюрпризов, игры и веселья. Зачем быть серьезным во время готовки?

Лучший совет молодому шеф-повару — готовить, готовить, готовить. Как можно больше времени проводите на кухне. Будьте последовательными и наберитесь терпения, совершенствуйте свои навыки. Не поддавайтесь искушению открывать филиалы или сниматься в телешоу. После открытия Gaggan прошло 14 лет, прежде чем я стал расширяться и появляться на ТВ.

Не думайте, что вы лучший, потому что однажды вы взлетите так высоко, что вам будет еще больнее, когда вы упадете.

Однажды утром, когда я чистил зубы, мне пришла в голову идея распылить освежитель воздуха с ароматом розы вокруг клиентов, пока они едят мою фирму. Зубной пастой я написал «кульфи с розовым спреем» на зеркале в ванной. А вдохновение для шоколадного пани пури (вегетарианская уличная еда) пришло, когда я впервые попробовал вместе апельсиновый шоколад и шоколад с перцем чили.

Во время пандемии я обанкротился. Весь первый год выплачивал сотрудникам полную зарплату. Как и люди с «Титаника», я сказал, что выживу. И затонул, как «Титаник». Но мне удалось спасти команду, мы вместе провели 9 месяцев в Сингапуре, а затем снова откры-

лись. Пандемия стала временем переосмысления жизни, временем восстановления своего психического здоровья.

Слава — это рак, и его нужно кормить. Это похоже на наркотическую зависимость, с которой мне пришлось научиться жить. В пандемию я хотел отойти от многих вещей, которыми занимался, и двигаться к тому, что делало бы меня счастливым. К счастью, еда — одна из вещей, которая делает меня счастливым. Например, я начал готовить не то, что нравится публике, а то, что нравится мне. Теперь, если люди спрашивают: «В меню нет карри», я просто говорю: «Извините, сэр, в холе бхатура (закуска) никогда не было карри, так что да, у нас нет карри, нет».

Я больше не хочу возвращаться в Калькутту, потому что здесь много воспоминаний о моей матери, и мне очень больно не видеть ее рядом со мной. Хочу похоронить Калькутту и свои воспоминания о ней. Но здесь живет мой отец, и мне нужно о нем заботиться. Это жестко. Но что есть, то есть. В той силе, которой была для меня Калькутта, теперь кроется и моя слабость.

Если ты лидер, если ты оригинален, ты будешь блистать где угодно. В Швеции есть рестораны мирового класса, поездка до которых занимает три часа. Стоимость проезда на такси превышает стоимость еды. И тем не менее, люди туда ходят. Местоположение не имеет значения. Имеет значение только качество.

Пытаюсь добиться равенства за столом, где к миллиардеру или знаменитости относятся так же, как к человеку, который сэкономил десять месяцев на эту еду. С моим рейтингом, наградами и известностью я мог бы поднять цены вдвое. Но мы не будем этого делать, потому что хотим, чтобы к нам приходили все, а не только определенный класс.

Мне удалось сделать индийскую еду модной. При этом я создаю мост между посетителями и тем, что они хотят есть, и моей командой, которая готовит то, что я от них хочу.

Хочу быть номером один. Большинство людей говорили мне, что мое время прошло. Я хотел понять, что это значит. Это же не крикет, когда повара стареют, они становятся лучше. Когда люди говорят мне, что мое время прошло, мне хочется дать им пощечину. Я хочу быть похожим на Майкла Джордана и сказать: «Не говори мне, что я закончил, я сообщу тебе сам, когда закончу».

Binova

ТВОРИ КАК ШЕФ-ПОВАР НА КУХНЕ BINOVA



Мебельный салон АГАСИ

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР ИТАЛЬЯНСКИХ КУХОНЬ BINOVA В ТЮМЕНИ
Тюмень, ул. 50 лет Октября, 12/1, тел.: (3452) 56-50-50, 56-50-60

WWW.AGASY.RU

ЧТОБЫ ТРУДИТЬСЯ
В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА,
НУЖНО ЛЮБИТЬ ЛЮДЕЙ,
ИНАЧЕ РАБОТА БУДЕТ
МУЧЕНИЕМ



ПРАВИЛА УПРАВЛЕНИЯ

МАРИНА ГИЛЬМАНШИНА,
ОПЕРАЦИОННЫЙ
ДИРЕКТОР СЕТЕВЫХ
ПРОЕКТОВ КОМПАНИИ
«МАКСИМ»

В КОМПАНИИ МАРИНА ГИЛЬМАНШИНА ПРОШЛА ПУТЬ ОТ ОФИЦИАНТА ДО ОПЕРАЦИОННОГО ДИРЕКТОРА, А КОФЕЙНИ «МАКСИМ» ВМЕСТЕ С НЕЙ – ОТ ОДНОГО ЗАВЕДЕНИЯ ДО СЕТИ КОФЕЕН, ФАБРИКИ КУХНИ И ТРЕХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХОВ. ОНА СТРЕМИТСЯ К НОВОМУ И ПОСТОЯННО РАЗВИВАЕТСЯ, СЧИТАЕТ СВОЮ ПРОФЕССИЮ НЕ РАБОТОЙ, А УДОВОЛЬСТВИЕМ, И ЗНАЕТ, КАК ВЫНЕСТИ МАКСИМУМ ПОЛЬЗЫ ИЗ ФАКАПОВ.

ЛЮБИТЬ ЛЮДЕЙ

В 20 лет я пришла официантом на лето в первый ресторан «Максим». Но временная работа меня затянула. Я очень гостеприимная, люблю людей, для меня важно общение и проявление заботы. Работаю здесь уже большую часть жизни!

Чтобы трудиться в сфере гостеприимства, нужно любить людей, иначе работа будет мучением. Относиться к каждому как к личности и делать все, чтобы гость остался доволен. Мы работаем с людьми и для людей. Не ищем проблему, а ищем ее решение. Ведь даже наемный сотрудник может действовать из позиции внутреннего предпринимателя.

Мне предложили должность менеджера, когда компания начала активно развиваться: открывались новые заведения. Через пару лет я уже стала помощником управляющего. В 2005 году – управляющей второй кофейни сети. И за полгода выросла до управления двумя кофейнями. Это был очень большой шаг для молодой меня. С 2012-го я была директором сети кофеен «Максим», а с 2023-го – на нынешней должности.

Наши гости ценят персонализированное обслуживание. Бариста видят постоянного клиента на пороге и уже варят ему кофе, который он предпочитает. Или гость может позвонить и попросить что-то приготовить к его приезду. Благодаря такому отношению многие к нам ходят со дня основания.

ВКЛАДЫВАТЬ В СЕБЯ

Нужно всегда в себя вкладывать. Ждать, что кто-то что-то преподнесет – не про меня. Никто, кроме вас, ничего вам не даст. Если я не знаю ответ на вопрос – обязательно ищу информацию. При этом сфера моих интересов довольно обширна.

СЛУШАТЬ ГОСТЕЙ

Для развития кофейни я много общалась с гостями. В начале 2000-х они стали много путешествовать и делились впечатлениями из поездок. Также гости рассказывали и о том, чем занимаются сами. У нас была большая карта кофе и чая, но хотелось чего-то качественного и необычного. И тогда я познакомилась с гостем, который заказывал чай в Китае и даже потом открыл чайную. Благодаря ему наша чайная карта стала шире и изысканнее.

Важно слушать гостей. Помнить, кто платит нам зарплату. Такой кайф получаешь от довольных гостей, которые становятся постоянными. Понимаешь, какое большое дело мы делаем. А недовольный гость указывает нам на наши ошибки и иногда на то, как мы можем их исправить.

ИНОГДА В ЧЕТЫРЕ ЧАСА УТРА ПРОСЫПАЮСЬ, ПОТОМУ ЧТО НАДО ЗАПИСАТЬ ИДЕЮ. КОЛЛЕГИ ПОРОЙ ГОВОРЯТ: «ГОРШОЧЕК, НЕ ВАРИ», КОГДА Я ФОНТАНИРУЮ ИДЕЯМИ ТАК, ЧТО ОНИ НЕ УСПЕВАЮТ РЕАЛИЗОВЫВАТЬ

ДАВАТЬ ПРАВО НА ОШИБКУ СЕБЕ И ДРУГИМ

В прошлом году мы выпустили партию некачественных куличей, которая ушла гостям. И в этом году был страх, что те, кому они достались, к нам не вернуться. Одна гостья написала нам, что куличи на витрине красивые, но она переживает за их качество. Мы отправили ей кулич на пробу и получили очень хорошую обратную связь. Если что-то плохое произошло, лучше не прятаться, а наоборот.

Мы совершили ошибку. Но мы не стали искать виноватых, а приняли ответственность и исправились. Извинились перед гостями: вернули деньги, сделали презенты. И весь год продумывали и прорабатывали процессы, чтобы все получилось безупречно.

СОЗДАВАТЬ КОМАНДУ МЕЧТЫ

За 24 года работы никакие задачи уже не кажутся безумными. Например, мы делали свадебный торт высотой два с половиной метра с живыми цветами. В праздничные дни работаем всем коллективом практически круглосуточно. Но даже такие моменты не кажутся сложными. Все преодолеваемо, если есть команда мечты.

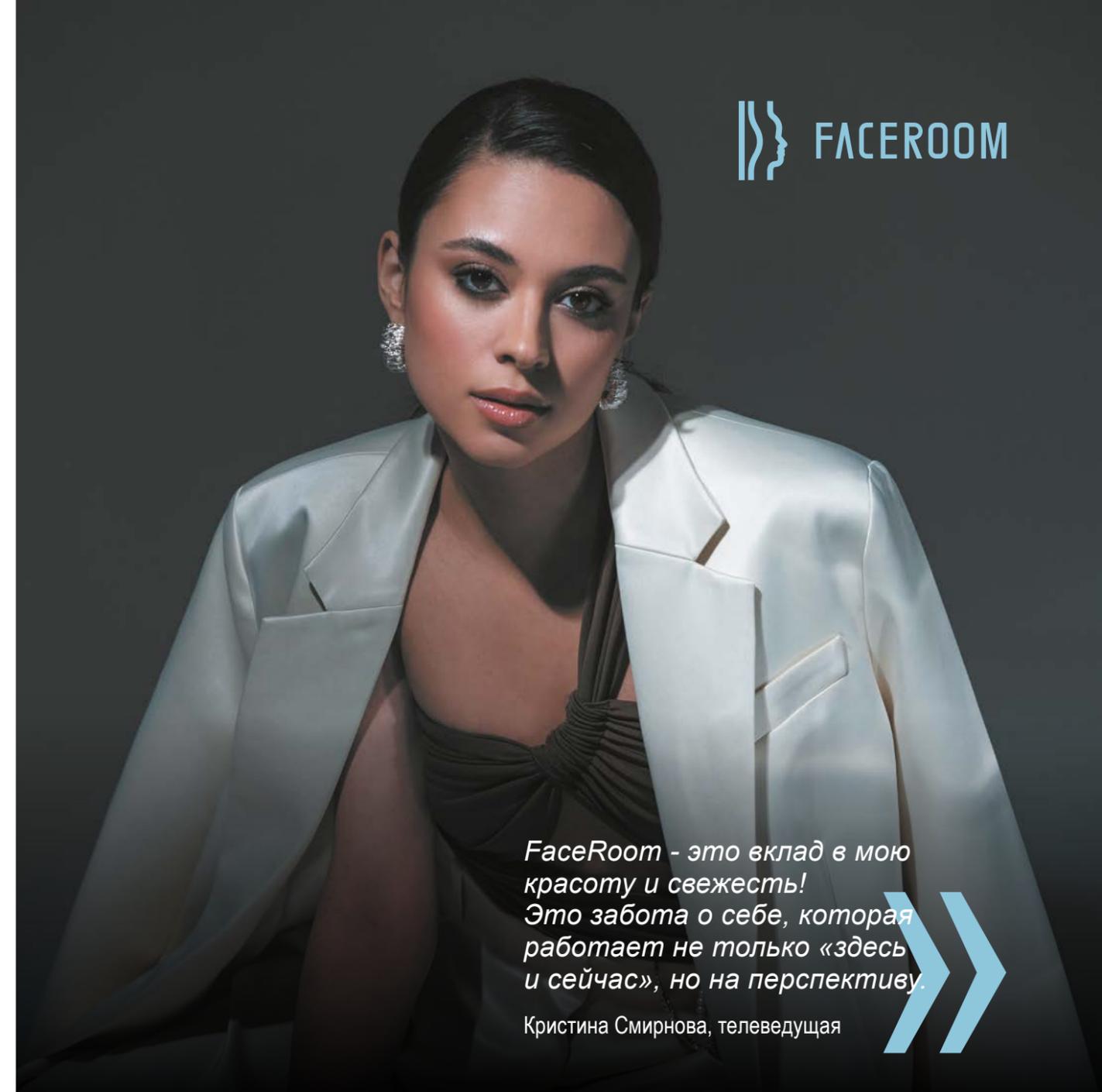
Когда вижу, что в кофейне завал, могу встать за стойку и помогать упаковывать десерты. У нас крутой коллектив, и мы выручаем друг друга. Нет мысли: это не моя зона ответственности, не буду это делать.

Я всегда говорю своим сотрудникам: если вы хотите понять, что чувствует гость, поставьте себя на его место. Вы же сами ходите в заведения и хотите получать достойный сервис!

ПОСТОЯННО ИСКАТЬ НОВОЕ

Меня может вдохновить что угодно: иногда в четыре часа утра просыпаюсь, потому что надо записать идею. Коллеги порой говорят: «Горшочек, не вари», когда я фонтанирую идеями так, что они не успевают реализовывать.

Я занимаюсь любимым делом, поэтому кайфую от жизни. «Максим» для меня – семья.


FACEROOM


FaceRoom - это вклад в мою красоту и свежесть! Это забота о себе, которая работает не только «здесь и сейчас», но на перспективу.

Кристина Смирнова, телеведущая

FACEROOM - МЕСТО ДЛЯ ВСТРЕЧИ С СОБОЙ

FaceRoom - это концептуальные студии по уходу за лицом и телом, которые выбирают уверенные в себе люди. Для них важно относиться к себе экологично, бережно, заботиться о своем физическом и ментальном здоровье, они стремятся сохранять природную красоту и продлевать молодость естественными способами.

ул. Дмитрия Менделеева, 2, к2
ул. Советская, 55/1А



+7 (922) 046-55-57

10 ЛУЧШИХ РЕСТОРАНОВ РОССИИ ПО ВЕРСИИ WHERE TO EAT



RUSSIA TOP 10 RESTAURANTS
wheretoeat
BY EVIAN & FERRARELLE

ИТОГИ ПРЕМИИ WHERE TO EAT RUSSIA - 2024 ВО ВСЕХ ОТНОШЕНИЯХ НЕОБЫЧНЫЕ. ГЛАВНОЕ ОТЛИЧИЕ - ЖЮРИ НЕ СМОГЛО ОПРЕДЕЛИТЬСЯ С ЛУЧШИМ РЕСТОРАНОМ И ПРИСВОИЛО ПЕРВОЕ МЕСТО СРАЗУ ДВУМ ЗАВЕДЕНИЯМ. ОДНО ИЗ НИХ - РЕСТОРАН ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ BOURGEOIS BOHEMIANS - ДВА ГОДА ПОДРЯД ПОПАДАЛО В ДЕСЯТКУ И, НАКОНЕЦ, ЗАНЯЛО МЕСТО СРЕДИ ЛУЧШИХ. ПЛЮС ПРОСЛЕЖИВАЕТСЯ ЯВНЫЙ ИНТЕРЕС К СИБИРСКОЙ КУХНЕ - ДВА РЕСТОРАНА ИЗ КРАСНОЯРСКА ВОШЛИ В ТОП-10.

1
МЕСТО

**BOURGEOIS
BOHEMIANS**



Артем
Гребенчиков
шеф-повар

📍 Санкт-Петербург

🍴 Кухня: авторская, французская



Шеф Артем Гребенчиков и его брат, шеф-кондитер Алексей Гребенчиков, абстрагируются от массовой культуры и готовят творческие, интеллектуальные блюда с оглядкой на академичность. В ресторане меню a la carte поделено на четыре раздела, которые выстроили в порядке нарастания интенсивности вкуса: от нейтрального и деликатного до мощного и яркого. Пятый раздел - это авторские десерты Алексея Гребенщикова. Много внимания уделили и винной карте - с каждым блюдом сомелье дегустирует десятки вин, пока не найдет идеальную пару.

1
МЕСТО

SAVVA



Андрей Шмаков
шеф-повар

📍 Москва

🍴 Кухня: авторская



Ресторан-владелец звезды MICHELIN не мог не занять первого места. Шеф-повар Андрей Шмаков продолжает удивлять тонкими, изысканными и часто неожиданными сочетаниями. В меню - эклеры с мурманским крабом и малиной, щи с кабаном и белыми грибами, котлета из марала (запеченная морковь с хреном, свекольный крем с черной смородиной, соус «Красное вино» с хойсин). Столько блюд, которые обязательно нужно попробовать. И кроме того, дегустационный сет от шефа, который крайне рекомендует WHERE TO EAT.

2
МЕСТО

AVA

Авторы ресторана – мэтры ресторанного рынка Антон Пинский, Артем Лосев и Виталий Истомина. От первых букв имен создателей произошло название ресторана. Жюри премии отметило комфортную авторскую еду, show kitchen и внимательный персонал. Отдельного внимания заслужил интерьер, который спроектировала студия Ирины Глик. Колонна в зеркалах, винтажные стулья, мраморный пол, необычный декор – очень органичная и приятная обстановка. В меню преимущественно средиземноморские блюда.



Артем Лосев
и Виталий Истомина
шеф-повара

- 📍 Москва
- 👨‍🍳 Кухня: авторская

5
МЕСТО

LOONA

Больше десяти видов пасты и пиццы, карпаччо из гребешка, сыр и вино – в ресторане Антона Пинского, Артема Лосева и Виталия Истомина представлена домашняя итальянская кухня в современном прочтении. Заведение назвали в честь дровяной печи Loona с ручным колесом, которую собрали на семейной мануфактуре по спецзаказу. Сыр Parmigiano Reggiano 24-месячной выдержки, мука Caputo нескольких видов и помолов, органические яйца, оливковое масло Lorenzo холодного отжима и сицилийские Nocellara del Belice – вкус Италии передан превосходно.



Дмитрий Денисов
шеф-повар

- 📍 Москва
- 👨‍🍳 Кухня: итальянская

3
МЕСТО

BIRCH

В этом заведении все доведено до совершенства – от подбора вин до идеального сервиса и вкусной еды. Кухня здесь – это место для креатива и место для мечты, а гуманность – главный ингредиент. Гостей ждут два сет-меню за приятную сумму – авторское или классическое на выбор. В жюри премии также отметили, что в ресторане работает один из лучших сомелье в Санкт-Петербурге – Вероника Вильчик.



Арслан Бердиев
шеф-повар

- 📍 Санкт-Петербург
- 👨‍🍳 Кухня: авторская, смешанная

4
МЕСТО

OLLUCO

Известный перуанский шеф-повар Вирхилио Мартинес вместе с Никанором Вейра делает то, чего не делает ни один ресторан в России. Ресторан перуанской и экспериментальной кухни демонстрирует биоразнообразие территорий и придерживается девиза «За пределами всегда есть нечто большее». В меню несколько дегустационных сетов, например, «Ботаникум» или «Экосистемы». Таких блюд вы точно еще не пробовали – здесь очень необычные продукты вроде дикой перуанской мяты или тамарилло с облепихой.



Никанор Вейра
шеф-повар

- 📍 Москва
- 👨‍🍳 Кухня: авторская

6
МЕСТОFRANTSUZA
BISTROT

Ученик знаменитого шефа Алена Дюкасса Иван Фролухин создал отличный образец заведения современной французской кухни на каждый день. Меню компактное и поделено на три раздела. Первый содержит классические французские блюда, которые должен попробовать каждый, – это луковый суп, террин из фуа-гра, рататуй. А во втором появляются авторские вариации на тему Франции – грюйер, камчатский краб с томатным желе и авокадо, гратен дофинуа с черным трюфелем. В третьем разделе – завтраки, ради которых гурманы съезжаются с разных концов Петербурга.



Иван Фролухин
шеф-повар

- 📍 Санкт-Петербург
- 👨‍🍳 Кухня: современная французская

7
МЕСТО

TUNGUSKA

Жюри премии WHERE TO EAT называет шефа заведения Николая Боброва одним из посланников современной сибирской кухни. Основа ресторана – гастрономические традиции Сибири, которые базируются на рационе коренных народов Севера и сочетают в себе элементы русской и азиатской кухни. Фермерская перепелка с креветкой и шпинатом, подснежник с черносливом и фермерской сметаной, сугудай из нельмы с маринованным яблоком – всегда что-то знакомое, но в то же время оригинальное.



Николай Бобров
шеф-повар

- 📍 Красноярск
- 👨‍🍳 Кухня: сибирская

8 МЕСТО



Дмитрий Блинов
шеф-повар

📍 Москва

👨‍🍳 Кухня: авторская



SAGE

Дмитрий Блинов вместе с ресторатором Владимиром Перельманом создали аутентичное, нетривиальное заведение. Sage с английского переводится как «мудрец» и «шалфей». В этом проявляется концепция ресторана – в противовес человеческой суете выступает мудрость, простота и идеальная форма шалфея. Листок растения лаконичен, скромно, но в блюдах раскрывается миллионами оттенков. Жюри премии рекомендует попробовать стейк из фуа-гра с морковью, равиоли с осьминогом, картофельные шу с икрой форели – каждое блюдо здесь как приятное приключение.



9 МЕСТО

0.75 PLEASE WINE & KITCHEN



Александр Кучеров
шеф-повар

📍 Красноярск

👨‍🍳 Кухня: авторская, сибирская

Винный ресторан с сибирской кухней – результат труда и творчества ресторатора Александра Митракова. Идея проекта навеяна атмосферой винного погреба, историческим зданием XIX века, любовью к вину, Сибири и местным продуктам. В меню, на первый взгляд, – простые, но интересные блюда. Хумус из кедрового орешка, пельмени с вяленым маралом, палтус с соусом из черного чеснока, филе оленя с клюквой – звучит очень аппетитно.

10 МЕСТО



Том Халпин
шеф-повар

📍 Москва

👨‍🍳 Кухня: латиноамериканская, испанская



MAYA

Maya – ресторан, вдохновленный первобытной культурой. В заведении используют техники, которые использовались в первобытное время, – открытый огонь, древесный уголь и копчение. Жюри премии рекомендует попробовать молочного ягненка – здесь его готовят в аргентинском стиле: запекают восемь часов на металлическом кресте и подают с соусом чимичурри. Краба коптят над ветками розмарина, а утке дают вызреть две недели.

Самые яркие события с кейтерингом «Максим»

*Площадка в самом центре города,
а также выезд на любые расстояния*



+7 3452 99 59 19
+7 904 499 59 19



ЦЕНТР
ВЪЕЗДНОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ
МАКСИМ



ЗАКАЗАТЬ
МЕРОПРИЯТИЕ

Мирко Дзаго, шеф-повар
4 ресторанов: «Аист»,
рекомендован гидом MICHELIN,
Onest, Bro&N (Москва),
La Fabricca (Ростов-на-Дону)



МИРКО ДЗАГО – САМЫЙ ИЗВЕСТНЫЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ ШЕФ В РОССИИ. ЕГО ПУТЬ К УПРАВЛЕНИЮ КУХНЕЙ ДОСТОИН ЭКРАНИЗАЦИИ. МИРКО РОДИЛСЯ В СТАРИННОМ ИТАЛЬЯНСКОМ ГОРОДКЕ АОСТА НА СЕВЕРЕ ИТАЛИИ В ЛИГУРИИ, С ЮНОШЕСТВА РАБОТАЛ В МАЛЕНЬКОМ РЕСТОРАНЧИКЕ, А ЗАТЕМ – В ЗНАКОВЫХ РЕСТОРАНАХ ЕВРОПЫ. В 2001 ГОДУ ПРИЕХАЛ В РОССИЮ И С ТЕХ ПОР МИРКО ДЗАГО – АМБАССАДОР ИТАЛЬЯНСКИХ ВКУСОВ В РОССИИ. ГОСТИ И КРИТИКИ ОЧЕНЬ ЦЕНЯТ ИСКУССТВО МИРКО – ЕГО РЕСТОРАН «АИСТ» В 2022 ГОДУ ВОШЕЛ В ГИД MICHELIN MOSCOW. В ИНТЕРВЬЮ МАХИМУМ ШЕФ РАССКАЗАЛ О СВОЕЙ ИСТОРИИ ОТНОШЕНИЙ С РОССИЙСКОЙ И ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНЕЙ.

НЕ ХОЧУ БЫТЬ ПЕРВЫМ,
ХОЧУ БЫТЬ ЛУЧШЕ СЕБЯ

ОТ ЧИСТКИ ОВОЩЕЙ – К РЕКОМЕНДАЦИИ МИШЛЕН

Мирко Дзаго переехал в Россию 2001 году. Много лет шеф работал в ресторане «Сыр» и более чем за 20 лет сумел стать одним из главных представителей итальянской кухни в стране. Мирко часто приглашают на телевидение, потому что яркий, харизматичный шеф с отличным чувством юмора запоминается с первой встречи.

Maximim: Мирко, расскажите о своем родном городе Аоста на севере Италии. Какое впечатление производит ваша малая родина?

Мирко Дзаго: Город Аоста – это древний римский город в долине между горами, находится в самом маленьком регионе Италии. Население – всего 35 000 человек. Когда-то он был военной базой преторианцев. Все детство я проводил в руинах древних построек, мне нравилось бывать в древнем амфитеатре. Сейчас туда нельзя просто так пройти – это памятник истории, он под охраной.

Вы начинали с небольшого домашнего ресторанчика в своем родном городке. Полезным получился опыт?

В 16 лет я работал на стройке с моим папой и помогал в магазине. Мне предложили работу в ресторане рядом с домом – нужно было мыть посуду, убираться, то есть быть *tuttofare* (от итальянского – «делать всё». – Прим. ред.). Это помощник повара, которому можно поручить что угодно. Тот опыт стал хорошей школой. Шефу полезно начинать с самого низа и увидеть, как работают люди. Благодаря своему опыту я уважаю чужой труд. И мне повезло с шеф-поваром. Сейчас он уже вышел на пенсию, мы недавно встречались и вспоминали старое время. Я многому у него научился. Он работал без чеков, по памяти. Второй шеф, который много мне дал, был из Пьемонта. Он научил меня делать соус из анчоусов. Я готовил так много соуса, что пальцы становились синими от чеснока. А потом, когда я работал су-шефом, он научил меня смотреть по сторонам, видеть новое и интересное. Это важно и в работе, и в жизни. Не ограничивать себя. Верить в то, что все возможно.

После армии вы устроились в один из ресторанов Швейцарии. Почему решили уехать из родного города?

Я тогда хотел научиться чему-то новому. У меня была подруга, чей брат работал в Швейцарии на известном курорте. Она помогла устроиться туда. Это был курорт, куда приезжали отдыхать знаменитости – Элизабет Тейлор, Майкл Джексон, Роджер Мур, Роман Полански. Я пришел в ресторан как помощник, и мне сказали, если

не получится работать на кухне, то меня отправят мыть посуду. А я не хотел снова мыть посуду. *(Смеется.)* Было обидно, конечно. Но я стал так усердно работать, что через три года меня начали называть шефом. У меня горели глаза, я хотел доказать, что могу. Это была очень известная гостиница The Terrazza с современной кухней и идеальной чистотой – мы очищали плитку на кухне зубной щеткой. Здесь меня научили работать чисто.

В одном из интервью вы рассказывали, что Паоло Вай, шеф, у которого вы проходили стажировку, многому вас научил и оказал сильное влияние на вас. Помните вашу первую встречу?

Да, конечно. Когда я работал в Пьемонте, у меня была мечта работать в ресторане Паоло Вая. Я проходил мимо меню, которое стояло у заведения на улице, и читал красивые, романтические описания блюд. А у меня там работал один знакомый барменом. Я долго просил, чтобы меня взяли на стажировку. И меня взяли. Там я научился хорошо готовить. Было много кропотливой работы: мы катали тесто на ravioli, резали овощи ровно. Паоло был перфекционистом, стремился к идеалу. Позже и он стал называть меня шефом. А мне было всего 23. К сожалению, несколько лет назад он умер. Но Паоло стал для меня вторым отцом, готовил на крещение моего сына и моей дочки, а я готовил на свадьбе его сына. У нас были очень близкие отношения.

Чему главному вы научились у Паоло Вая?

Паоло научил меня не ограничиваться рамками рецепта. Если отклониться от рецепта, но при этом сохранится дух блюда и будет вкусно, то это нормально.

Перенесемся немного дальше. Как получилось так, что вы попали в Россию? Насколько я знаю, вы приехали делать дегустацию для ресторана Аркадия Новикова, он искал шефа для ресторана «Бисквит». Почему вы согласились приехать? Что вами двигало?

В то время я работал в одном из итальянских ресторанов, который чуть позже получил звезду Мишлен. У меня было несколько вариантов, в том числе – предложение порабо-



Я УСТРОИЛСЯ ПОМОЩНИКОМ НА ИЗВЕСТНЫЙ КУРОРТ В ШВЕЙЦАРИИ, КУДА ПРИЕЗЖАЛИ ОТДЫХАТЬ ЗНАМЕНИТОСТИ – ЭЛИЗАБЕТ ТЕЙЛОР, МАЙКЛ ДЖЕКСОН, РОМАН ПОЛАНСКИ. МНЕ СКАЗАЛИ, ЕСЛИ НЕ ПОЛУЧИТСЯ РАБОТАТЬ НА КУХНЕ, ТО МЕНЯ ОТПРАВЯТ МЫТЬ ПОСУДУ. А Я НЕ ХОТЕЛ СНОВА МЫТЬ ПОСУДУ. ПОЭТОМУ СТАЛ ТАК УСЕРДНО РАБОТАТЬ, ЧТО ЧЕРЕЗ ТРИ ГОДА МЕНЯ НАЧАЛИ НАЗЫВАТЬ ШЕФОМ

ПРАВИЛЬНОЙ ИТАЛЬЯНСКОЙ
ПАСТЕ СЛИВКИ НЕ НУЖНЫ.
НАПРИМЕР, В ПАСТЕ С ГРИБАМИ —
Я ХОЧУ ОЩУЩАТЬ ВКУС ГРИБОВ,
А НЕ СЛИВОК



тать в Нью-Йорке. Но пришло приглашение на дегустацию в Москве, я подумал: почему бы не приехать? Посмотрю Красную площадь. А если работа подойдет – хорошо, нет – так нет. Помню, Антонио Баратто говорил мне – в России любят вот так и так. А я на дегустации показал, как готовят у нас – накормил мороженым со спаржей и клубникой. Но это подкупило. После того как я договорился с Аркадием Новиковым, пришел контракт из Нью-Йорка. Мне пришлось от него отказаться. Это был 2001 год. И 11 сентября я летел в самолете, но не «Милан – Нью-Йорк», а «Милан – Москва». Тот ресторан тоже оказался разрушенным, его потом перестроили. Мое решение улететь в Москву стало поворотным моментом.

Каково вам пришлось, когда вы начинали работать в «Сыре»?

Мне было сложно, потому что я не знал русского языка. А коммуникация на кухне – это очень важно. Но я быстро учил язык. Мне подарили азбуку, по которой я учил алфавит.

Получается, вы одновременно управляли кухней и учили другой язык.

Да, но мне помогал весь коллектив. Я их мучил, а они меня учили. *(Улыбается.)*

При этом вы продолжали довольно часто ездить на родину в Италию.

Да. Потому что здесь мне не хватает неба, солнца. И, потом, я развелся с первой женой, от нее у меня первая дочка. Я часто ездил к ребёнку, раз-полтора в месяц, 16-18 раз в году. И даже перезаключил контракт с Новиковым, чтобы получить больше выходных. Мне важно было видеть дочку чаще. В июле ей будет 20 лет.

Она пошла по вашим стопам или выбрала что-то другое?

Нет-нет, другое, она умная, не как я. *(Смеется.)* Она учится в университете на факультете международных отношений. Даже не знаю, это сейчас актуально или наоборот. *(Улыбается.)*

ТЕХНИКИ ИТАЛИИ И РОССИИ НА ОДНОЙ КУХНЕ

В мае Мирко Дзаго прилетел в Тюмень, чтобы вместе со своим другом и бренд-шефом «Посейдона» устроить итальянский гастрономический вечер «Лигурия». Название для вечера выбрали в честь малой родины Мирко – региона Италии Лигурия. Гостей удивляли креветками с песто и кремом из лука-порей, карпаччо из цукини с козьим сыром и трюфелем и другими необычными сочетаниями.

Расскажите, как вы познакомились с Андреем Шмаковым?

Не помню, как и когда была первая встреча. Помню, что Андрей произвел впечатление очень общительного человека. Мы сразу нашли общий язык, у нас схожие ценности, отношение к работе и к жизни. Меня все итальянцы ревновали к нему. Даже жена в шутку называла его моей половинкой. Потому что мы всегда прикалываемся и шутим вместе. Андрей – очень позитивный, хороший человек. А еще он очень вкусно готовит.

Как мне кажется, такая дружба между шефами – это редкость. Нет ли среди шефов в России конкуренции? Не все готовы быть настолько открытыми.

Конкуренция должна быть. Это не плохо, каждый должен стремиться к лучшему. И то, что мы работаем вместе с Андреем, не должно нам мешать стремиться к лучшему. И не только Андрей, но и другие коллеги со мной согласны. Но при этом нужно обмениваться опытом. Это не соревнование.

Вы когда-нибудь бывали в Тюмени?

В Тюмени я ни разу не был. Помню, много лет назад был мастер-класс в Екатеринбурге, где был человек из Тюмени. Я не понял, откуда он, и переспросил: «Из тюрьмы?» Мне послышалось слово «тюрьма». Я ни в коем случае не оскорбляю город, Тюмень прекрасна. Но просто вот так я впервые познакомился с названием. *(Смеется.)*

А в каких городах России удалось побывать? Отличаются ли они чем-то от городков в итальянских регионах?

Мы с Андреем прошлым летом были на Курильских островах. Мы бывали на Камчатке, в Мурманске, в Екатеринбурге, в Нижнем Новгороде, Ярославле, Питере, Ростове, Краснодаре, Липецке, Воронеже и других городах. Скоро собираюсь во Владивосток. Интересно, что в Италии даже близлежащие регионы сильно отличаются друг от друга. В Италии места мало, в России – много. Чтобы появились отличия в блюдах, культуре, нужно проехать большое расстояние. А в Италии все близкое и все разное. Это самое большое отличие.



С АНДРЕЕМ ШМАКОВЫМ
МЫ СРАЗУ НАШЛИ
ОБЩИЙ ЯЗЫК, У НАС
СХОЖИЕ ЦЕННОСТИ,
ЧУВСТВО ЮМОРА,
ОТНОШЕНИЕ К РАБОТЕ
И К ЖИЗНИ. МЕНЯ ВСЕ
ИТАЛЬЯНЦЫ РЕВНОВАЛИ
К НЕМУ. ДАЖЕ ЖЕНА
В ШУТКУ НАЗЫВАЛА
МОЕЙ ПОЛОВИНКОЙ

мила все детство бабушка. Она была немка, я до сих пор ее рецепты использую, ньокки готовлю. Как вы думаете, какие макаронеры я ел? *(Улыбается.)*

Вряд ли это была паста аль-денте?

Конечно! И когда я впервые попробовал аль-денте, для меня открылся мир. Поэтому всегда всё можно. Я в 30 лет не знал ни одного слова на русском, потом выучил. Всегда всё можно поменять. У нас есть поговорка в Италии – только дураков не меняет время.

Изменился ли за время жизни в России ваш подход к приготовлению, к еде и кухне? Знаю, у вас в меню есть соус из кваса, облепиха, варенье из сосновых шишек. Получается ли смешивать итальянскую и русскую кухни?

Мне 53, я много времени провел в России, и это не могло не отразиться на техниках. Я познакомился с новыми продуктами, с новыми технологиями и сделал их своими. Смешивать или нет – почему бы и нет? Я был на одном мастер-классе, где мне сказали, что есть такая кухня – итамеш. До этого я про нее не слышал. Оказалось, это итальянская кухня, смешанная с японской. Поэтому, если есть итамеш, почему бы и не смешать Италию с Россией? Как говорил мне шеф Паоло Вай, «не ограничивай себя, думай». Нельзя думать всегда в одну сторону, тем более, в наше время.

Придирчивы ли вы к еде? Что для вас хорошая еда и едите ли вы фастфуд, например?

Я не суперфанат бургеров, но могу поесть. Даже ходил в Макдоналдс, но во «Вкусно и точка» еще ни разу не

Как считаете, почему в России так любят итальянскую кухню?

Наверное, потому что она вкусная, понятная, полезная и разнообразная: паста, ризотто, пицца. И это всегда разные вкусы, с которыми можно работать.

В одном из интервью вы говорили, что продвигаете идею настоящей итальянской кухни. Например, на самом деле паста готовится без сливок.

Сливки – очень хороший, вкусный продукт. Но есть маленькое «но». Если продукт очень вкусный, его вкус перекрывается. Поэтому я всегда считаю, что сливки в пасте не нужны. Например, паста с грибами – я хочу ощутить вкус грибов, а не сливок. Я много об этом говорю и более-менее результат есть.

Сложно ли перестроить вкусы россиян, отучить их от пасты со сливками? Если человек годами ел одно, но тут ему предлагают что-то новое.

Я вам приведу свой пример. Моя мама не умеет готовить (да, такое тоже бывает в итальянских семьях). Меня кор-



VZ
ВРЕМЯ ЗАКОНА
VZ

ЗАКОН ЗДЕСЬ И СЕЙЧАС!

БАНКРОТСТВО

физических лиц в Тюмени,
области и по России

1000+

клиентов, которые начали
счастливую жизнь без
финансовых обязательств

Республики, 81, 208 кабинет | 65-91-41



ПРОДУКТЫ ДАЮТ 70% ВКУСА БЛЮДА. БУДУЩАЯ ГАСТРОНОМИЯ БУДЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ТЕМ, ЧТО ХОРОШИЕ ПРОДУКТЫ БУДУТ СТОИТЬ ДОРОГО, ПОТОМУ ЧТО ИМ НУЖНО БОЛЬШЕ ТРУДА И ВНИМАНИЯ. ХИМИИ МЕНЬШЕ, ТРУДА БОЛЬШЕ – МАТЕМАТИКА ПРОСТАЯ

был, еще ни разу не скатился. *(Улыбается.)* Я изучал бургер, хлеб, котлету – интересовался. Знаю, что можно сделать невредный, натуральный бургер. Самое главное, чтобы все ингредиенты были качественными. Это для меня самая важная вещь на кухне.

От чего еще зависит вкус блюда?

Продукты дают 70% вкуса блюда. Если продукт хороший и мы его не испортили, блюдо будет вкусным – это самое важное. А моя задача – вкус усилить, сделать его более понятным. Будущая гастрономия будет отличаться тем, что хорошие продукты будут стоить дорого, потому что им нужно больше труда и внимания. Химии меньше, труда больше. Математика простая.

И очень важно, чтобы еда могла доносить какую-то мысль. Помимо комбинации вкусов, которые получает человек, я доношу идеи. Чтобы, когда мы ели, мы думали не только ртом, но и душой.

«Еда – это больше чем просто еда» – такой тренд последних лет?

Да, но я немного ненавижу слова «тренды», «мода». Это хорошо, что к еде так относятся. Но здоровая еда и чувства всегда будут актуальны. Я все 23 года говорю, что люди приходят не поесть, а получить удовольствие и эмоции.

А в ресторанах коллег вам удается получить эмоции, или вы включаете профессионала, который оценивает кухню, технику, подачу?

Нееееет, если я хочу получить эмоции, я пойду получать эмоции. Это однозначно. Не буду оценивать. Но редко получается найти на это время.

В какой ресторан ходили в последний раз?

Недавно был в Olluso, отмечал день рождения. Там очень интересное сочетание перуанской кухни с русскими техниками и продуктами. Шеф из Аргентины – это другая культура, близкая к моей, но все равно чуть другая. Его подход к еде понравился, остались очень хорошие впечатления. Зимой был на вечере у бренд-шефа ресторана Cafe Claret Александра Богданова, он придумал «Сказочный сет». Он гостям читал сказки. Но если я буду так делать, это займет часов 6-8, потому что я читаю медленно. *(Улыбается.)*

Какой совет вы бы дали молодому шефу, которому важно не быть шефом одного дня. Что важнее?

Не бояться. Ошибка – часть победы. Все хотят стать первыми. А я не хочу быть первым, я хочу быть лучшим – не как все, а как человек, как повар. Быть лучше себя. Это очень важно. И не бояться работать, не бояться пробовать. Надо всегда думать своей головой, расширять вкусы, практиковаться.



Новое летнее меню в гастрокофейнях Максим



МАКСИМ
гастрокофейня

ул. Республики, 24 | ул. Герцена, 94, ТЦ «Галерея Вояж»
ул. Сперанского, 17 | ул. Газовиков, 73

Мирко Дзаго – итальянский шеф, который влюбляет в Италию, умело сочетает русские продукты и итальянские техники, экспериментирует и дружит с шефами. За 20 с лишним лет в России Мирко отлично изучил не только русский язык, но и вкусы россиян. (О правилах шефа на кухне и в жизни – в нашей традиционной рубрике.

У Новикова есть свойство, которое я очень уважаю, — он дает свободу. Не выкручивает руки, как многие: «Как я сказал – так и делай, и без разговоров тут» — он чаще говорит «попробуй». Хотя потом может все переделать по-своему, может разнести все до кирпичика, но шанс тебе даст всегда. Он требовательный до маниакальности, но надежный.

С окрошкой у меня случилась любовь с первого взгляда. У многих иностранцев она вызывает отторжение, а у меня — просто взрыв мозга, настолько понравилась.

Нельзя думать всегда в одну сторону в наши времена.

Люблю готовить дома. Это меня не напрягает. Наоборот, это приятно. Обычно готовлю рыбу, мясо, овощи, пасту. Я даже чистить рыбу люблю сам – прошу в магазинах не разделять, для меня это как медитация.

Моя бабушка переваривала пасту, но готовила очень хорошие ньокки. До сих пор готовлю по ее рецепту.

Я провел детство в горах, на природе, поэтому для пешей прогулки всегда предпочту парк центральным улицам города. В районе Бибирево, где я сейчас живу, есть красивый Лианозовский парк: мы часто там гуляем всей семьей. Мой ресторан находится на Патриках, но там я совсем не гуляю — повсюду толпы людей, пробки. Мне это не по душе. Если уж и ехать — центр, то на Красную площадь. Она поражает своей красотой, масштабностью.

В регионах любой страны люди более открытые, спокойные, легче уживаются с соседями. Я много путешествовал по России, и везде это так.

Я хочу не просто кормить людей, а дарить им что-то еще. Хочу передать им свой опыт, рассказать свою историю через еду. Я итальянец и горжусь культурой своей страны, своей кухней, и когда все это смешивается с русскими продуктами, то происходит взаимное обогащение.

Мне хотелось бы, чтобы гид Michelin не воспринимался как какая-то модная штука, якобы в отмеченные им рестораны надо ходить для галочки, мол, и я тут был. Рестораны – часть гастрономической культуры любой страны. У гида правильная философия. Я могу быть согласным или не согласным с решениями инспекторов, но у них правильная система оценок. Сейчас и Michelin, и The World's 50 Best ушли из России, но осталась авторитетная премия WHERETO EAT. Она тоже правильно оценивает рестораны. Я оптимист по жизни и продолжаю свое дело. Ведь если ты делаешь все хорошо, то люди всегда будут ходить в твой ресторан. И неважно, сколько у него звезд.

Философия кухни заключается в том, что не должно быть ограничений... Есть люди, которые много лет готовят одинаково, а я всегда меняю стиль, ищу технологии, которые дают лучший результат. Меня часто спрашивают о том, какое самое лучшее блюдо я придумал. Я надеюсь, что самое лучшее я еще не придумал, что оно впереди.

Когда я был маленьким, то играл не только в солдатики, как все, но и в кастрюльки. Моя бабушка родом из ГДР, и мне от нее привезли в подарок металлические мини-кастрюльки. В Италии продавались только пластиковые, которые сразу ломались. Я очень гордился своими и играл часами. При этом до 15–16 лет я и не думал о профессии повара, возможно, потому, что моя мама совершенно не умела готовить. Она хотела, чтобы я стал банкиром или адвокатом.

Повар — профессия, которая требует много времени, физических и душевных сил. И я целиком и полностью отдаю этому делу, по-другому просто не умею. Не представляю, как можно работать без души! Помимо кулинарии у меня есть много других интересов, но я не вижу себя без этой работы.

ПРАВИЛА ЖИЗНИ

МИРКО ДЗАГО



ЮАР

МЕСТО ВСТРЕЧИ ДВУХ ОКЕАНОВ

СТРАНА, КУДА ХОЧЕТСЯ ВЕРНУТЬСЯ

РОДИНА ИЛОНА МАСКА, САМАЯ ЮЖНАЯ СТРАНА АФРИКАНСКОГО КОНТИНЕНТА, РАЗВИТОЕ ГОСУДАРСТВО С КРАЙНЕ СЛОЖНОЙ ИСТОРИЕЙ И МЕСТО ВСТРЕЧИ ДВУХ ОКЕАНОВ. ЭТО ЮЖНО-АФРИКАНСКАЯ РЕСПУБЛИКА, КОТОРАЯ С КАЖДЫМ ГОДОМ ПРИТЯГИВАЕТ ТУРИСТОВ С РАЗНЫХ ТОЧЕК ПЛАНЕТЫ. РАЗНООБРАЗИЕ И КОНТРАСТЫ ПОРАЖАЮТ ВООБРАЖЕНИЕ – ЗДЕСЬ МОЖНО ИЗУЧИТЬ КУЛЬТУРУ КЕЙПТАУНА, ОСВОИТЬ СЁРФИНГ, ПОБЫВАТЬ НА САФАРИ, ПОЗНАКОМИТЬСЯ С КИТАМИ И ПИНГВИНАМИ ИЛИ НАСЛАДИТЬСЯ МЕСТНЫМ ВИНОМ НА ВИНОДЕЛЬНЯХ.

Ежегодно Южно-Африканскую Республику посещают больше 8 млн человек. Чаще всего туристы прилетают на сафари или покататься на серфинге. Но это лишь крошечная часть того, что предлагает ЮАР. Многогранная страна с невероятным количеством возможностей для контрастного отдыха: чистый воздух, вкусная еда, горы и национальные парки с богатой природой, приятный климат практически круглый год.

Для первого путешествия лучше закладывать не меньше 7-10 дней, иначе погружение в культуру, природу и богатства страны получится скомканным. Идеальный

вариант – арендовать виллы на месяц, чтобы в спокойном темпе познакомиться с ЮАР поближе. Рекомендация – это виллы Iron Man House, Villa Obsidian Cape Town, Pentagon в Кейптауне.

ЮАР – страна контрастного отдыха. Здесь можно плавать с акулами, гладить пингвинов, гулять по каньонам, смотреть на водопады или океан, наслаждаться вином и вкусной едой в лучших ресторанах, изучать историю и культуру страны. И жизни не хватит, чтобы охватить всё, что есть. Но можно начать с малого – посетить Кейптаун и влюбиться в Африку навсегда.



КЕЙПТАУН И ЗАПАДНЫЙ КЕЙП

Кейптаун – один из самых красивых городов мира, расположен у подножия знаменитой Столовой горы на Капском полуострове. Именно сюда едут путешественники, чтобы в полной мере оценить аутентичность Южно-Африканской Республики. В Кейптауне вы можете прогуляться по яркому району Бо-Каап, посетить местный ботанический сад или отправиться к острову Роббен, где был заточен Нельсон Мандела.

Путешествуя по городу, стоит помнить о базовых правилах безопасности. «Как и в любой другой стране, в ЮАР не принято разбрасывать деньги, вести себя грубо и громко. На дорогах лучше соблюдать правила дорожного движения и относиться с уважением ко всем представителям местного населения. Не рекомендую вступать в какие-либо общительные отношения с бездомными людьми, надевать дорогие украшения. И еще стоит держаться подальше от вокзалов, железнодорожных и автобусных станций, густонаселенных районов. Если не владеете английским, можно нанять гида», – отмечает консультант Рада.



Рада Биновская,
консультант по
организации отдыха
и жизни в ЮАР



ЮАР для многих – это место силы. Здесь невероятная, разнообразная природа, воздух, океан, горы, парки. Многие, посещая Кейптаун, влюбляются в город и понимают, что здесь есть все для того, чтобы открыть что-то свое – отель, ресторан. Например, ювелир из Великобритании часто приезжал сюда за алмазами и однажды заехал на винодельню Далар, пообедал там и решил купить это поместье. И сейчас эта винодельня – одно из самых интересных мест для посещения».



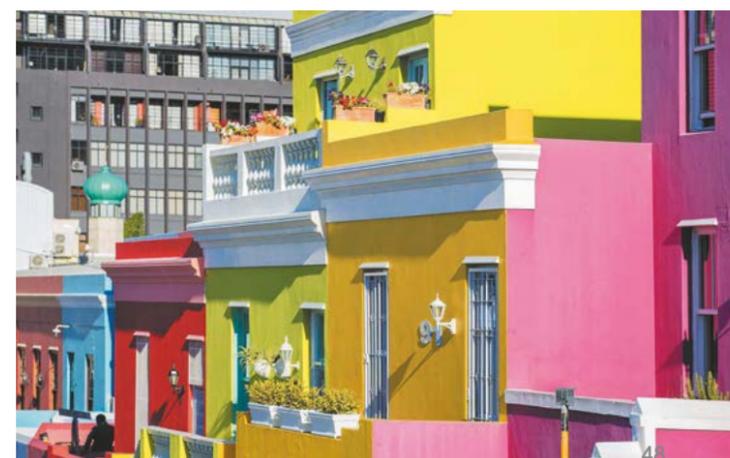
А кроме прогулок по городу в окрестностях Кейптауна можно заняться серфингом, оценить винные маршруты, исследовать сафари-парки, потрогать пингвинов и увидеть китов. Потрясающее место, созданное для тех, кто хочет наполнить свою жизнь яркими впечатлениями от разнообразия досуга и красот природы. Впрочем, для начала стоит изучить сам Кейптаун.



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ КЕЙПТАУН

Кейптаун – одна из гастрономических столиц мира, где работают рестораны высокой кухни, привлекая туристов с разных частей планеты. Местные заведения отмечены гидом Мишлен и входят в топ-50 лучших ресторанов мира.

Все благодаря качественным продуктам, хорошему климату и сочетанию разных вкусов. Здесь смешались традиции африканских народов, а также кулинарный опыт Голландии, Франции, Индии, Малайзии. Во многие заведения не попасть просто так – стоит забронировать столик за 60 дней до посещения. И обязательно зайдите выпить кофе в местный кофешоп. По словам Рады, в Кейптауне варят отличный кофе – здесь с особым трепетом относятся к качеству зерна, процессу приготовления напитка.



РАЙОН БО-КААП

Район Бо-Каап – знаменитая достопримечательность Кейптауна. Это район с яркой малоэтажной застройкой. Здесь принято раскрашивать свои дома в яркие цвета: желтые, голубые, розовые, зеленые. По легенде, такие фасады нужны были, чтобы малайцы, служившие у европейцев, могли ориентироваться среди однообразной застройки.



ВИННЫЕ МАРШРУТЫ В ОКРЕСТНОСТЯХ КЕЙПТАУНА

Кроме потрясающе вкусной еды в Кейптауне также и очень вкусное вино. Развитие виноделия в ЮАР связывают с первым голландским губернатором Капской колонии Симоном ван дер Стелом. В 1685 году Стел основал поместье Groot Constantia, которое назвал в честь супруги. Затем в страну приехали гугеноты, которые привезли с собой виноградные лозы из Франции. Сегодня в окрестностях Кейптауна больше 500 старинных хозяйств, у многих есть экскурсии с дегустацией вина и деликатесов. И года не хватит, чтобы объехать все, но в ключевых местах побывать точно стоит.

Рекомендуем внести в список мест для посещения городок Stellenbosch – одно из самых старинных и известных поселений, где делают отличные напитки. Виноградники на фоне гор смотрятся просто потрясающе. Здесь можно организовать ужин, изучить винные погреба, попробовать местный сыр, свежую рыбу и овощи.

Также в план стоит внести серию виноделен в долине Winelands и городках Franschhoek, Paarl. Гедонисты будут в полном восторге от такого путешествия.



НАБЕРЕЖНАЯ ВИКТОРИИ И АЛЬФРЕДА

Одно из самых популярных мест для прогулок в Кейптауне. Здесь расположены рестораны, магазины, сувенирные лавки и местный рынок. Также на набережной работает несколько музеев, где можно узнать об истории Африки и водном мире ЮАР. Для тех, кто любит необычные экскурсии, можно снять яхту и осмотреть город и набережную с воды. Каждый день от набережной отъезжает паром к острову Роббен, где был заключен Нельсон Мандела. На острове будет интересно не только из-за тюрьмы – здесь живет много птиц, таких как пингины, страусы, ибисы.



СТОЛОВАЯ ГОРА

Главная достопримечательность Кейптауна, которую считают одной из семи новых чудес света. Ученые отмечают, что горе минимум 520 млн лет – древнейшая гора на земле. Это место входит в десятку самых посещаемых туристических объектов мира, поэтому мы не могли не включить его в наш список. Особенность места в том, что здесь встречаются два океана: Атлантический с холодными водами и Индийский – с тёплыми. На вершину можно подняться по пешеходным маршрутам или на фуникулере. Здесь туристов будет ждать обзорная площадка с потрясающими видами на океан. Можно насладиться видами и перекусить в местном кафе.



БОТАНИЧЕСКИЙ САД КИРСТЕНБОШ

Один из самых уникальных ботанических садов в мире – он стал первым ботаническим садом в мире, который включили в список Всемирного наследия ЮНЕСКО. И на то есть причины. В парке собрано 7000 редких и исчезающих растений. Столетние деревья, национальный цветок – королевская протейя, зеленые холмы – здесь точно есть на что посмотреть. Устроить экопикник в парке Кристенбош – обязательный пункт для всех, кто приехал в ЮАР. Из интересного: здесь есть подвесная аллея на 400 с лишним метров, которая возвышается над землей на 12 метров. На протяжении аллеи организовали смотровые площадки, откуда можно любоваться окрестностями.



МЫС ДОБРОЙ НАДЕЖДЫ И ПИНГВИНИЙ ПЛЯЖ

Захватывающее дух место – историческое, с бескрайним горизонтом и невероятного цвета океаном. По пути к мысу Доброй Надежды можно остановиться на пляжах, где живут колонии пингвинов. Они совсем не боятся людей и подпускают к себе на расстояние вытянутой руки. А сам мыс Доброй Надежды – место, о котором говорят: здесь встречаются два океана. Хотя географически это не самая южная часть материка. Но побывать здесь однозначно стоит, чтобы увидеть мощь волн, простор и красоту сочетания гор и океана.

СЕРФИНГ НА ПЛЯЖАХ НЕДАЛЕКО ОТ КЕЙПТАУНА

В 30-50 км от Кейптауна расположена серия городков с чистейшими и красивыми пляжами, которые идеально подходят для серфинга.

Muizenberg (Мейзенберг) – отличное место для людей с любым уровнем подготовки. Здесь есть много школ для начинающих и опытных серферов, а еще работает тематический музей. Еще одна локация – городок Jeffreys Bay (Джефрис-Бей), который известен своими пляжами, особенно пляжем «Дельфин». Место не раз получало Голубой флаг – отметка за идеальную чистоту. Это одно из самых любимых мест серфингистов в мире (2-е место по популярности). Наконец, третье место, которое рекомендуем посетить, – это Misty Cliffs (Мисти Клифс). Пляж, где волны невероятных размеров, океан и скалы. Идеально для кайт-серферов.

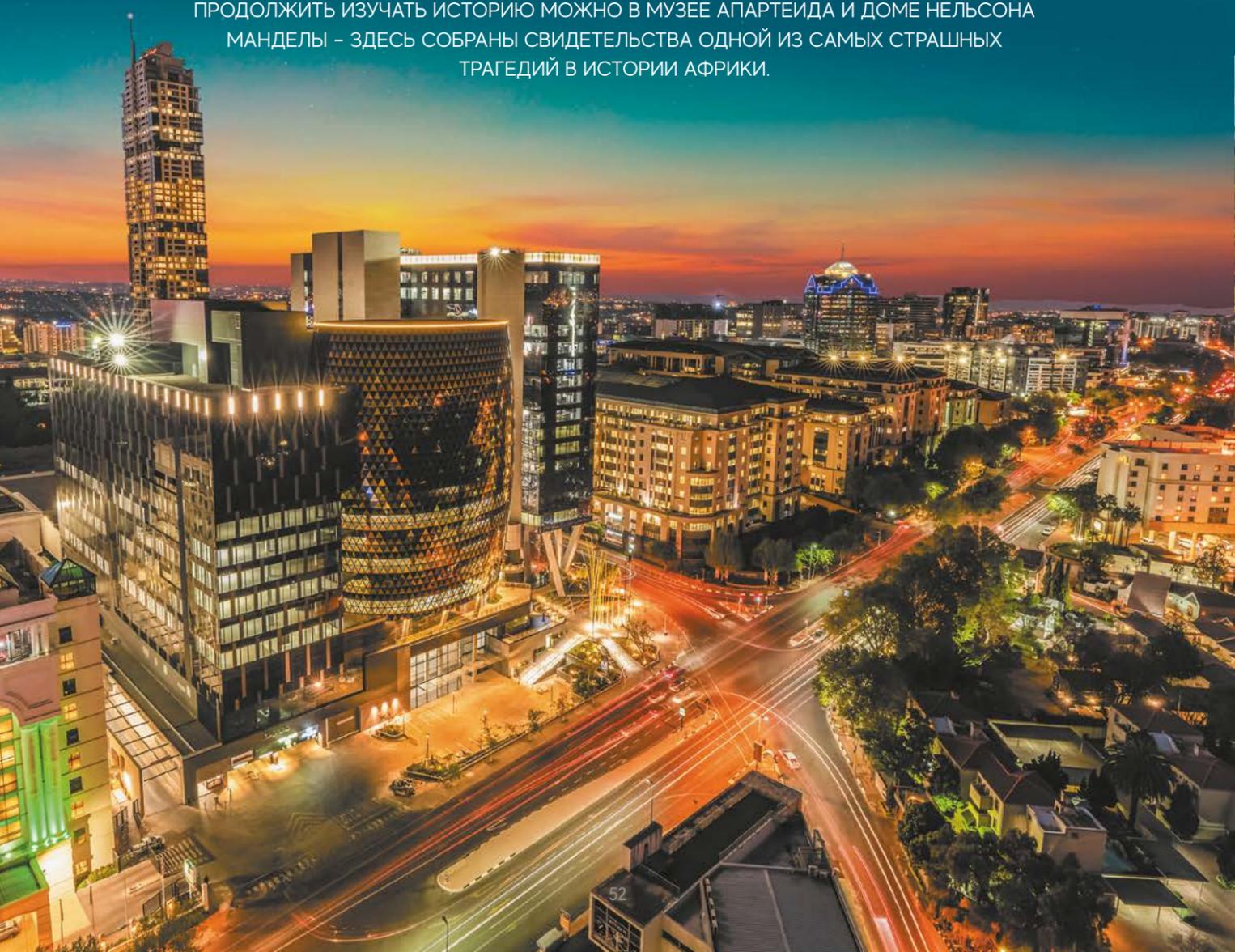


ХЕРМАНУС

Небольшой городок на 30 тысяч человек на юго-западе страны. Примечателен он тем, что расположен у океана и считается идеальным местом для наблюдения за китами. Китов можно увидеть со скал по всему побережью с июня по декабрь. Также местные организуют экскурсии на лодках. Тысячи людей со всего мира приезжают сюда, чтобы понаблюдать за этими величественными животными. А еще здесь есть чистейший пляж с Голубым флагом, ресторанчики, музей с гигантским скелетом кита.

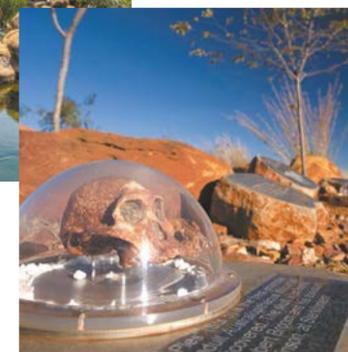
ЙОХАННЕСБУРГ

КРУПНЕЙШИЙ ГОРОД В ЮАР, ГДЕ ПРОЖИВАЕТ ОКОЛО 4 МЛН ЧЕЛОВЕК. ЙОХАННЕСБУРГ ОБЕСПЕЧИВАЕТ ОКОЛО ТРЕТИ ВВП ВСЕЙ СТРАНЫ – ЭТО ДЕЛОВОЙ ЦЕНТР С БЛАГОУСТРОЕННЫМ СЕВЕРОМ И НЕ САМЫМ БЕЗОПАСНЫМ ЮГОМ. ПЕРЕМЕЩАТЬСЯ ПО ГОРОДУ ЛУЧШЕ С ГИДОМ, КОТОРЫЙ ПОКАЖЕТ ЗНАКОВЫЕ МЕСТА И РАССКАЖЕТ БОГАТУЮ, НО НЕПРОСТУЮ ИСТОРИЮ СТРАНЫ. ОЦЕНИТЕ ЙОХАННЕСБУРГ С ХОЛМА КОНСТИТУЦИИ – ЭТО НЕБОЛЬШАЯ ТЕРРИТОРИЯ, НА КОТОРОЙ РАЗМЕЩЕНО НЕСКОЛЬКО БЫВШИХ ТЮРЕМ ДЛЯ БЕЛЫХ, ТЕМНОКОЖИХ И ЖЕНЩИН. КОГДА-ТО В СТЕНАХ ЭТИХ ТЮРЕМ НАХОДИЛИСЬ МАХАТМА ГАНДИ И НЕЛЬСОН МАНДЕЛА. ПРОДОЛЖИТЬ ИЗУЧАТЬ ИСТОРИЮ МОЖНО В МУЗЕЕ АПАРТЕИДА И ДОМЕ НЕЛЬСОНА МАНДЕЛЫ – ЗДЕСЬ СОБРАНЫ СВИДЕТЕЛЬСТВА ОДНОЙ ИЗ САМЫХ СТРАШНЫХ ТРАГЕДИЙ В ИСТОРИИ АФРИКИ.



БОТАНИЧЕСКИЕ САДЫ ЙОХАННЕСБУРГА

Отдохнуть от сложной темы и городского шума можно в ботаническом саду, который разбит на тематические зоны: розарий на 10 000 роз, сад с травами из произведений Шекспира, дендрарий, сад с живыми изгородями, сад с суккулентами. Это прекрасное и тихое место, чтобы погулять, насладиться разнообразием природы Африки и перекусить в местном кафе.



КОЛЫБЕЛЬ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА

Это место обязательно к посещению всем, кто интересуется историей человечества и антропологией. «Колыбель человечества» – объект Всемирного наследия ЮНЕСКО, который расположен примерно в 50 км к северо-западу от Йоханнесбурга. Здесь находится комплекс из шести пещер Стеркфонтейн, которые дали максимум информации об эволюции человека. Археологи обнаружили в этом месте окаменелости и фрагменты скелетов австралопитеков, которые жили около 2 млн лет назад. Раскопки в пещерах длятся больше 100 лет.

MARKET THEATRE

Узнать больше о культуре города можно в Market Theatre – это здание бывшего фруктово-овощного рынка, где размещается три театра, две художественные галереи, джаз-клуб, кабаре, книжный магазин, два ресторана, кафе, театральный бар, торговый центр и блошиный магазин. Здесь выступают известные артисты, собирается творческая интеллигенция, проходят выставки и фестивали – жизнь кипит, поэтому у туристов есть отличная возможность ощутить суть культурной жизни Йоханнесбурга.



НАЦИОНАЛЬНЫЙ ПАРК ПИЛАНЕСБЕРГ

Идеальное место, чтобы познакомиться с природой ЮАР. Национальный парк Пиланесберг считается самым доступным парком в стране. От Йоханнесбурга ехать около 2,5 часов. Пиланесберг расположен на склонах древнего кратера вулкана. В центре кратера есть озеро, на берегах которого обитают бегемоты, крокодилы, водоплавающие птицы. Здесь также можно познакомиться с львами, слонами, жирафами, антилопами и черными носорогами, которые занесены в Красную книгу. По желанию можно попросить организовать ночные сафари, сафари на слонах и даже сафари на воздушном шаре. Впечатления от красоты природы и животных в их естественной среде обитания будут незабываемыми.

**ПРЕТОРИЯ**

Один из самых современных городов Африки и столица ЮАР. Претория расположена всего в 55 км от Йоханнесбурга, её называют «городом жакаранды». Весной здесь настоящая сказка – благодаря цветкам жакаранды город превращается в огромный цветущий сад. Многие сравнивают это явление с цветением сакуры в Японии. Претория создана для прогулок – здесь можно пройтись по Парку Свободы, погулять по национальному ботаническому саду. А тем, кто хочет большего, можно отправиться по пешеходному маршруту Neppors Hiking Trail в 30 км от города. Здесь путешественников ждут невероятно красивые природные локации – зелёные холмы, реки, водопады.

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ ПАРК КРЮГЕРА И ПРОВИНЦИЯ МПУМАЛАНГА**

В провинции Мпумаланга расположен один из самых крупнейших и известных заповедников мира – Национальный парк имени Крюгера. Именно здесь проходят самые яркие, насыщенные сафари-туры, на которых туристы знакомятся со львами, зебрами, носорогами, слонами, леопардами и буйволами. Шесть экосистем, два миллиона гектаров, сотни видов животных и птиц – нацпарк имени Крюгера точно запомнится. Лучшее время для посещения парка – с февраля по ноябрь.

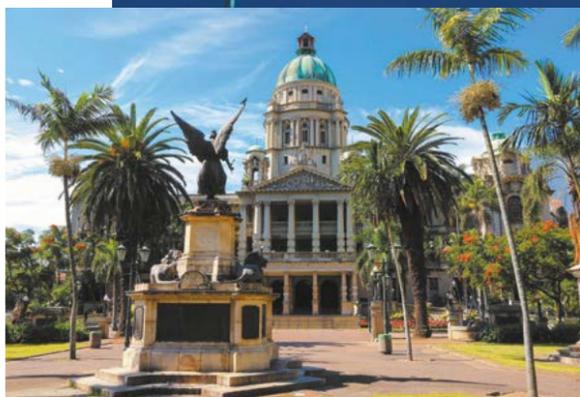
По пути в провинцию Мпумаланга обязательно надо заглянуть на каньон реки Блайд. Это третий по величине каньон в мире. Его пейзажи просто ошеломляют – сочетание реки, зелени, высоких гор оставляют неизгладимое впечатление. С вершины каньона в 2000 метров над уровнем моря вы увидите один из самых захватывающих видов в Южной Африке. Со смотровой площадки Окно Бога в ясный день можно увидеть парк Крюгера и территорию соседнего государства Мозамбик.



ДУРБАН И ПРОВИНЦИЯ КВАЗУЛУ-НАТАЛ

Квазулу-Натал – очень необычная в своем разнообразии провинция, которая тянется вдоль теплого Индийского океана от Порт-Эдвард на юге до Свазиленда и Мозамбика на севере. Здесь любят отдыхать местные, и только недавно туристы со всего мира обратили внимание на эту локацию.

В первую очередь здесь стоит посетить Дурбан – оживленный портовый город со смешением британской, индийской и зулусской культур, золотыми пляжами и теплым Индийским океаном. Город делится на две части: старый Дурбан с историческими зданиями, индийским кварталом, торговыми центрами и ресторанами и новый Дурбан, который растянулся вдоль океана. Здесь есть набережная, на которой размещены лучшие отели города, откуда открывается вид на океан. В городе можно попробовать аутентичную индийскую кухню, посетить ботанический сад, змеиный заповедник, крокодиловую ферму или отправиться на морскую прогулку.



Дайвинг в Дурбане и его окрестностях считают лучшим в стране. Туристы приезжают сюда, чтобы поплавать с китами и акулами. В часе езды от города у рифа Protea Banks с открытыми пещерами обитают саблезубые, молотоголовые и тигровые акулы. А у курорта Umhlanga Rocks в 15 км от Дурбана на дне лежат затонувшие суда Fontano Wreck и T-barge.

Отдельно стоит упомянуть природные локации в провинции Квазулу-Натал. Можно отправиться в поход на Драконовы горы – одно из самых зрелищных природных чудес Южной Африки. Самая высокая горная цепь в стране высотой в 3 482 метра над уровнем моря. Туристы могут наслаждаться пейзажами, погулять по специальным маршрутам, посмотреть на водопады или даже ползать по скалам вместе с инструктором.



ПУТЕ

ШЕС

ТВУИ



С PEGAS
TOURISTIK



ЗАБРОНИРУЙТЕ
ОТДЫХ У НАС:

по адресу: Валерии Гноровской, 6
по телефону: +7 (3452) 60-71-91



5 ПОПУЛЯРНЫХ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД ЮАР

КУХНЯ ЮЖНО-АФРИКАНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ (ЮАР) ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ СМЕСЬ РАЗЛИЧНЫХ КУЛЬТУРНЫХ ВЛИЯНИЙ, ТАКИХ КАК АФРИКАНСКАЯ, ЕВРОПЕЙСКАЯ, ИНДИЙСКАЯ И МАЛАЙСКАЯ. ЭТО ПРИВЕЛО К РАЗНООБРАЗИЮ БЛЮД И УНИКАЛЬНЫМ СОЧЕТАНИЯМ ВКУСОВ. КУХНЯ ЮАР ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МЕСТНЫХ ПРОДУКТОВ, ТАКИХ КАК МЯСО, РЫБА, ФРУКТЫ, ОВОЩИ И СПЕЦИИ.



БОБОТИ

Традиционное блюдо ЮАР, вдохновленное индонезийской кухней, является африканской версией мясного пирога.

ОПИСАНИЕ: Боботи состоит из измельченного мяса (обычно баранины или говядины), смешанного с фруктами, специями, орехами и яйцами, запекается в духовке.

СОСТАВ: Мясо, лук, чеснок, специи (кориандр, карри, куркума), сухофрукты (изюм, яблоки или абрикосы), молоко, белый хлеб, яйца.

ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Блюдо запекается в духовке до образования золотистой корочки, после чего подается с рисом, салатом и чатни.



ЭТИ ПЯТЬ БЛЮД ОТРАЖАЮТ АУТЕНТИЧНЫЙ ВКУС И КУЛЬТУРУ ЮЖНО-АФРИКАНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ И ЯВЛЯЮТСЯ ПОПУЛЯРНЫМИ СРЕДИ МЕСТНЫХ ЖИТЕЛЕЙ И ТУРИСТОВ.

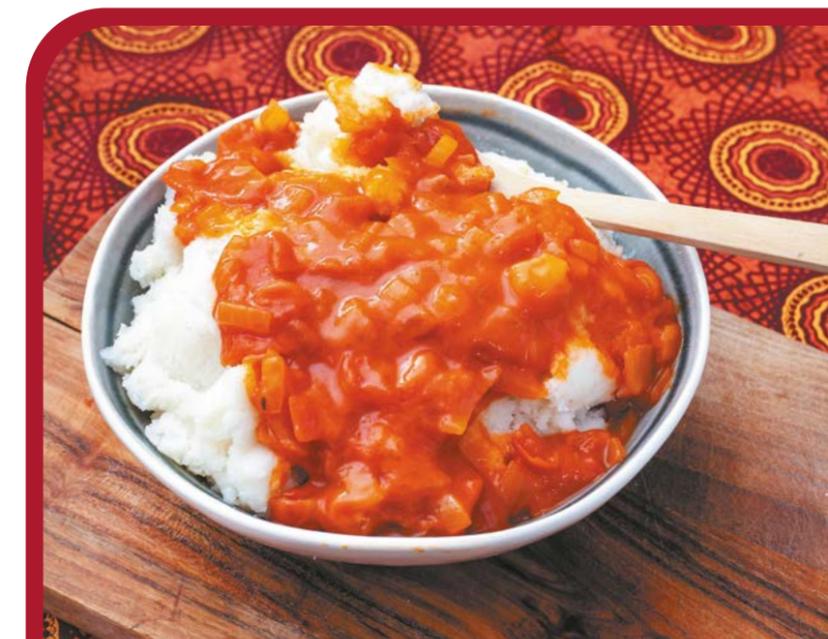
ПУТУ

Традиционное кукурузное блюдо, которое часто употребляется в качестве гарнира в ЮАР.

ОПИСАНИЕ: Путу готовится из кукурузной муки, смешанной с водой, варится до образования густой каши.

СОСТАВ: Кукурузная мука, вода.

ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Кукурузная каша варится на медленном огне при постоянном помешивании, пока не станет твердой массой. Путу часто подается с мясом, соусом или овощами.



БРЕЙВОРСТ

Традиционная южноафриканская колбаса, которая часто готовится на гриле или жарится.

ОПИСАНИЕ: Брейворст - это колбаса из фарша из говядины, ветчины или баранины с добавлением специй, таких как кориандр, кумин и укроп.

СОСТАВ: Говядина, свинина, специи (кориандр, кумин, укроп), лук, уксус, соль.

ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Фарш для брейворста слепляется в длинные колбаски и обжаривается на гриле или жарится на сковороде. Брейворст обычно подается с путу или картофельным пюре.



БУННИ

Популярное уличное блюдо в ЮАР, придуманное индийскими иммигрантами.

ОПИСАНИЕ: Хлебная булочка, вырезанная и наполненная острым мясным или овощным карри.

СОСТАВ: Хлеб, карри (мясное или овощное), специи.

ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Составляющие начинки обжариваются и запекаются в хлебе до подачи.

МАЛВА ПУДИНГ

Сладкое десертное блюдо, популярное в ЮАР, с европейским влиянием.

ОПИСАНИЕ: Пирог с мягкой текстурой и сладким ароматом, обычно подается с ванильным соусом.

СОСТАВ: Мука, сахар, яйца, сливочное масло, сливки, уксус, ваниль.

ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Запекается в духовке до золотистой корочки, поливается соусом и подается горячим.



ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ
ОЧИЩЕННЫЕ ОВОЩИ
В УПАКОВКАХ «КРИММ» –
5 МИНУТ И ГОТОВО!

made in Tyumen region



БЫСТРО.

ЗДОРОВО.

РЕКЛАМА



Фирменные магазины:

Эрвье, 16
Дамбовская, 9
Парфенова, 17
Пермякова, 25

Р. Трениной, 3/1
Харьковская, 58
Широтная, 165/3
+7 (3452) 69-79-69





КУДА ИДЕШЬ ТЫ, САМУРАЙ?

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ОТКРЫТИЯ В ЯПОНИИ

БРЕНД-ШЕФ «МАКСИМА» АЛЕКСЕЙ ЛАПИН НЕДАВНО ВЕРНУЛСЯ ИЗ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КОМАНДИРОВКИ В ЯПОНИЮ, КОТОРУЮ ОРГАНИЗОВАЛА КОМАНДА СЕТИ КОРЕЙСКОГО СТРИТФУДА SNICKO. В ТАКИЕ ПОЕЗДКИ ОТПРАВЛЯЮТ КЛЮЧЕВЫХ СОТРУДНИКОВ – ШЕФОВ, ПОВАРОВ, УПРАВЛЕНЦЕВ – ДЛЯ РАЗВИТИЯ НАСМОТРЕННОСТИ И ПОЛУЧЕНИЯ НОВОГО ОПЫТА. АЛЕКСЕЙ ПОПАЛ В ЭТУ ПОЕЗДКУ БУДТО БЫ СЛУЧАЙНО (НЕ СМОГ ПОЕХАТЬ ОДИН ИЗ ГРУППЫ). ОДНАКО БЛАГОДАря ЭТОЙ УДИВИТЕЛЬНОЙ СТРАНЕ ОН НЕ ТОЛЬКО ПОНЯЛ, ЧТО СЛУЧАЙНОСТИ НЕ СЛУЧАЙНЫ, НО И ВОДХНОВИЛ КОЛЛЕГ НА ВОЗМОЖНОЕ ВОССОЗДАНИЕ РАНЕЕ ПОПУЛЯРНОГО ЯПОНСКОГО ПРОЕКТА «МАКСИМ»...



В Японии я оказался впервые. Несмотря на то, что я поклонник Поля Бокюза, мне ближе высокая кухня, эксклюзивы, я смог найти в этой стране много интересного и важного для себя. Важно, если у управленца или повара есть способность брать что-то новое – философию, кухню, и он может этим поделиться.

26 лет я работаю в сфере гостеприимства, шефом – 16 лет. Это не работа, это моя жизнь. Просто мой путь. Как у самурая: нет цели, только путь. Моя философия совпала с японским менталитетом.

Мы прилетели в Токио и поехали в Иокогаму. Очень чистый и солидный город, где нет толп людей. Мы поехали на экскурсию по храмам и первым делом попробовали суп рамэн – традиционную японскую еду. Никаких роллов – их там не едят!



ЯПОНИЯ В ДВУХ ГАСТРОСЛОВАХ – ЭТО МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА ВАГЮ И ТУНЕЦ. ЭТИ ДВА ПРОДУКТА ЗДЕСЬ ВЫСОЧАЙШЕГО КАЧЕСТВА. НА ЗАПАДЕ У ГОВЯДИНЫ ВСЕГО ТРИ КАТЕГОРИИ ЖИРНОСТИ, В АЗИИ – ДЕВЯТЬ

Там же нам показали японский тренд – искусственную еду. Из воска делают различные блюда, и они выглядят как настоящие. Японцы относятся к этому процессу настолько щепетильно, будто это блюдо. Потому что человек сначала видит блюдо в витрине, потом он чувствует запах и вкушает еду. Все работает в комплексе.



Вообще визуализация в Японии везде. Идешь по рынку: ой, как красиво! Все бросается в глаза, хочется подойти посмотреть.

Вечером мы поехали в ресторан на 69-м этаже. Там готовят на открытой кухне, на широкой железной сковороде тэппане рядом с обедающими людьми, после чего горячее блюдо сразу попадает на тарелки. С видом на Иокогаму мы ужинали местной рыбой и мясом. Еще в Иокогаме ходили по рынкам, пробовали утку по-пекински.

В Японии много культур. Они живут вместе, в гармонии. Люди разных поколений, разных вер. И, возможно, именно поэтому они думают о других. Это связано в том числе и с едой. Я заметил, что в Японии рестораторы делают все от души, не могут плохо сделать. Это вопрос совести. И они не мизантропы, если улыбаются – это искренне. Мыслят так: если мы начнем с себя, то и мир вокруг нас поменяется, станет лучше. Даже олени в парке Нара (где мы тоже были) умеют кланяться.



Следующий город – Киото. Мы поехали туда через Фудзияму. Кстати, нельзя говорить «гора Фудзияма», потому что яма – это «гора». Там у нас был мастер-класс: делали суп из местных морепродуктов. Интересно, что продукты, из которых мы готовили, явно были не подобраны специально для нас. Не «лучшее для дорогих гостей», а просто там нет еды плохого качества даже в пригородах.

С горы Фудзи мы за два часа на скоростном поезде долетели до Киото. Вечером пошли ужинать. Там очень много заведений изакая – это барчик, сравнимый с испанским тапас-баром или американским салуном. Некоторые буквально на два посадочных места. Вся еда – национальная.

Мы приехали вечером, а утром я влюбился в этот город. Киото древняя столица, монокультурная, не теряющая корни. Когда мы поехали к гейшам на обед в чайный дом, еда никому не зашла. Но мне понравилось все. Национальная японская еда, которую стоит попробовать. Не такая яркая, но сохраненная испокон веков: утонченные вкусы бульонов с пастой мисо, маринованные цветки лотоса...

МИСО НЕ ТОЛЬКО ИМЕЕТ ВКУС УМАМИ, НО И ЧИСТИТ НАШИ ЖЕЛУДКИ. ПОТОМУ ЧТО ЯПОНЦЫ ЕДЯТ РИС, А ОН СОДЕРЖИТ КРАХМАЛ И ИМЕЕТ КЛЕЙКУЮ СТРУКТУРУ. ПОЭТОМУ К РИСУ ВЕЗДЕ ПОДАЮТ САЛАТ. ТАКОЕ СОЧЕТАНИЕ КОМПОНЕНТОВ ПОМОГАЕТ ПЕРЕВАРИВАТЬ ЕДУ

Вкус Японии – это вкус мисо. Мисо делают хозяйки, это домашнее блюдо, которое едят в каждой семье. Рецепты передаются из поколения в поколение. Вкусы могут быть разные, но смысл один – брожение соевых бобов, риса, пшеницы или смеси из них с помощью специальных плесневых грибов. Еще в самолете я почувствовал причудливый запах от японских стюардесс. И потом узнал, что они взяли с собой боксы с домашней едой, где был мисо. Везде потом ловил этот запах.

Мисо не только имеет вкус умами, но и чистит наши желудки. Потому что японцы едят рис, а он содержит крахмал, имеет клейкую структуру и прилипает к стенкам желудка. Также к рису везде подают салат. Такое сочетание компонентов помогает переваривать еду.

Также в Киото я попал на поварскую улицу, где все было усыпано ножами, посудой, всем для ресторанов. Хотелось купить все! Нож я, конечно, привез.



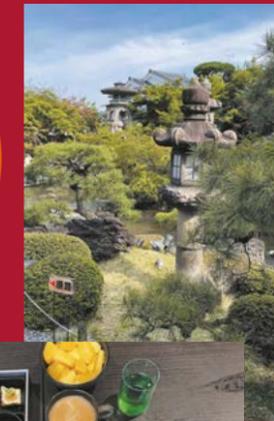
Для меня Япония в двух гастрословах – мраморная говядина вагю и тунец. Это два продукта, которые в Японии высочайшего качества, японцы едят их много и в разнообразных вариациях. На западе у говядины три категории жирности, в Азии – девять. Вагю – это по сути нежные прожилки мяса, полностью заполненные тончайшими прослойками жира. В Японии прекрасные условия для выращивания коров, артезианская вода. И они этим ресурсом пользуются.

В Киото я ел шикарное вагю. Его тоже подали с мисо и салатом. Это баланс, чтобы мясо правильно переварилось. Съешь – и не будет ощущения тяжести.



Последним нашим городом стал Осака – огромный мегаполис, европейский, тусовочный, с мишленовскими ресторанами. Там был очень вкусный желтоперый тунец, который обрабатывали при мне. Попробовал рыбу фугу – ничего страшного! Я был обязан ее попробовать. Как тонко нарезанный кальмар, хрустывает, без ярко выраженного вкуса. Подали с соусом пондзу.

Мы точно поедем в Японию еще раз, если решим возродить «Хаси-Хаус» – после поездки появились такие мысли... Был такой популярный японский ресторан в компании «Максим». В моем понимании, если открывать что-то японское, нужно полностью уважать их интересы, менталитет и философию. Без этого ничего не получится, будет дешевая копия. И гости это заметят.





Города должны инвестировать в хорошую пространственную архитектуру, которая имеет больше влияния, чем просто сделать ужасное дешевое здание, которых сейчас великое множество.

А современный урбанизм и архитектура должны выйти за рамки архитектуры 20-го века, состоящей из повторяющихся квадратных блоков, и перейти к архитектуре 21-го века, которая учитывает все сложности, динамизм и плотность нашей жизни.



15 САМЫХ ВПЕЧАТЛЯЮЩИХ ПРОЕКТОВ ЗАХИ ХАДИД

ДЕСТРУКТИВНО ПРЕКРАСНА

ПЕРВАЯ ЖЕНЩИНА, КОТОРАЯ ПОЛУЧИЛА ПРИТЦКЕРОВСКУЮ ПРЕМИЮ - ПРЕСТИЖНУЮ НАГРАДУ В ОБЛАСТИ АРХИТЕКТУРЫ. ОДНА ИЗ ГЛАВНЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ ДЕКОНСТРУКТИВИЗМА В СВОЕЙ СФЕРЕ. ПОЧТИ ВСЕ ЕЕ ПРОЕКТЫ СТАЛИ ЗНАКОВЫМИ ДЛЯ ГОРОДОВ ПО ВСЕМУ МИРУ: МОСКВА, ЛОНДОН, МАРСЕЛЬ, ДУБАЙ, ГУАНЧЖОУ. РЕЧЬ ИДЕТ ОБ ОДНОМ ИЗ САМЫХ ЯРКИХ АРХИТЕКТОРОВ МИРА - ЗАХЕ ХАДИД.

Заха Хадид была известным и влиятельным архитектором, чьи работы отличаются уникальным стилем и инновационными решениями. Заха родилась в Ираке (Багдад). С детства она мечтала стать архитектором. Поэтому после школы в 1972 году она поехала учиться в Лондон. Проекты Захи Хадид очень узнаваемы – здания, мосты и интерьеры, над которыми работала архитектор, резко выделяются среди остальных. Заха Хадид – яркий представитель деконструктивизма в архитектуре.

В своих интервью она не раз упоминала, что на ее творчество повлиял русский конструктивизм.

Для ее проектов характерны сложные формы, ломаные линии, бескомпромиссное вторжение в городскую среду. При этом они функциональны и всегда несут какую-то идею. Здания Захи хочется разглядывать, изучать, фотографировать.



Структура, символизирующая огонь и динамику, сочетающая стекло и бетон

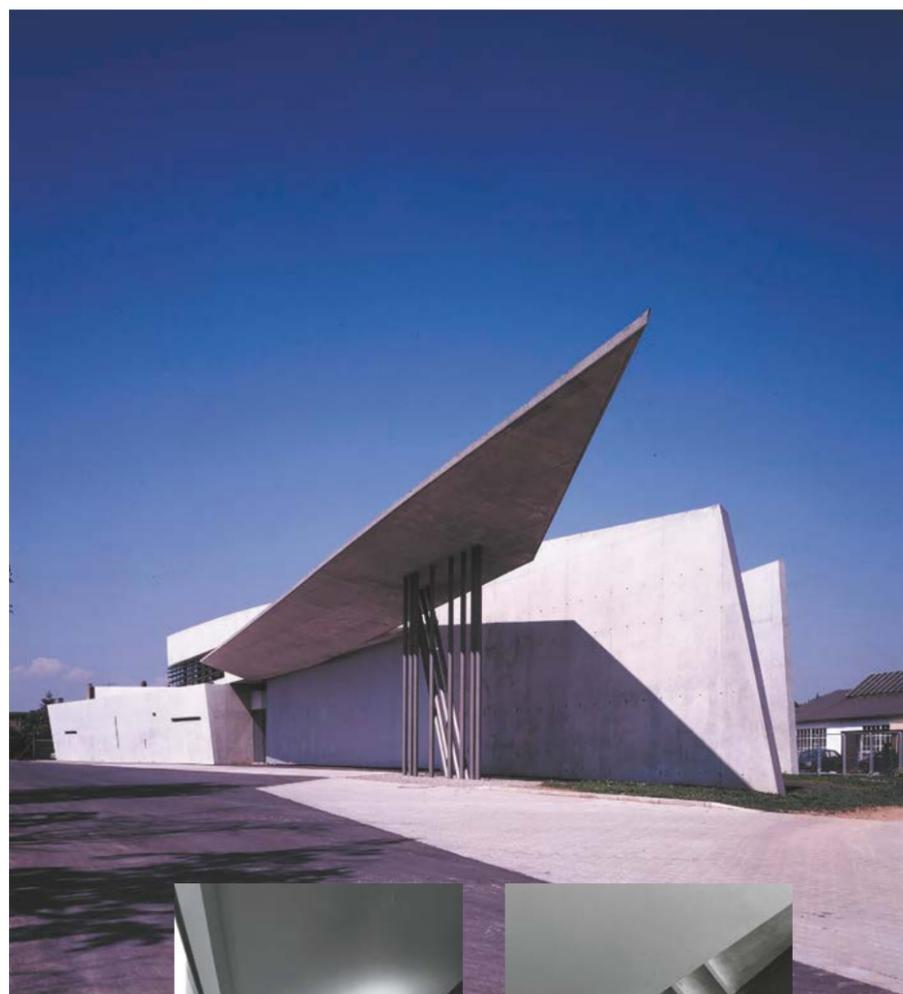
1 ПОЖАРНАЯ ЧАСТЬ НА КАМПУСЕ VITRA

📍 Вайль-на-Рейне, Германия

📅 1993 год

ПЕРВЫЙ ПРОЕКТ ЗАХИ ХАДИД – ПОЖАРНАЯ СТАНЦИЯ В ГЕРМАНИИ, КОТОРУЮ ПРИЗНАЮТ САМОЙ ВПЕЧАТЛЯЮЩЕЙ ПОЖАРНОЙ ЧАСТЬЮ В МИРЕ.

В 1981 году на мебельном производстве Vitra случился сильный пожар, который уничтожил больше половины фонда. В компании решили построить собственную пожарную часть. К проекту привлекли начинающего архитектора Заху Хадид. Она привлекла своим стилем – композиции архитектора оказались быстровозводимыми, функциональными. То, что нужно для пожарной станции. Само здание представляет собой композицию из разных плоскостей, пространства внезапно обрываются или, наоборот, словно врываются в реальность. Работу Захи Хадид заметили – после этого карьера архитектора полетела вверх.



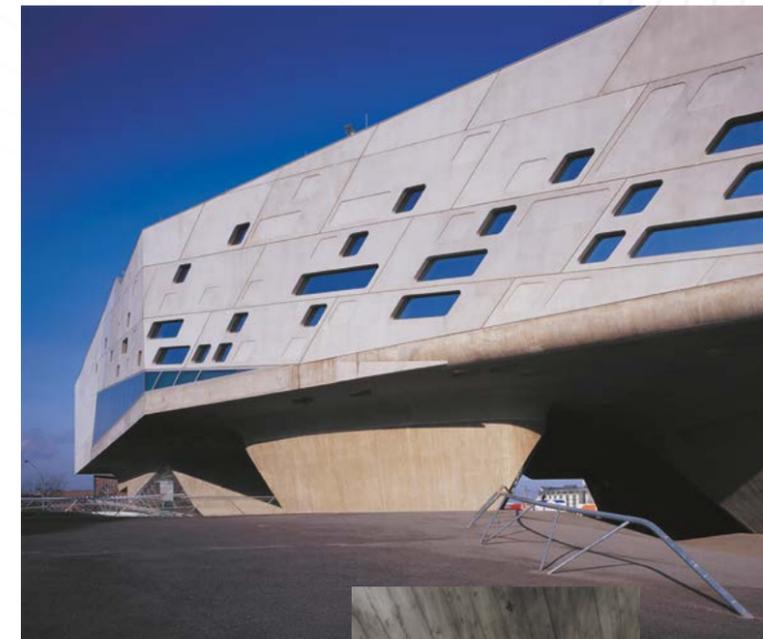
2 НАУЧНЫЙ ЦЕНТР PHAENO

📍 Вольфсбург, Германия

📅 2005 год

ХАДИД УМЕЛО ВПИСАЛА ЗДАНИЕ В ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ЛАНДШАФТ – РЯДОМ РАСПОЛОЖЕНЫ ЗАВОД, СУДОХОДНЫЙ КАНАЛ И ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЕ ПУТИ.

Здание научного музея словно парит над землей – центр стоит на десяти спаренных опорах, которые напоминают перевернутые конусы. И хотя выполнено оно из стали и бетона, все равно выглядит легким, плавным. Самое интересное внутри: в музее нет заданного порядка осмотра экспозиции, пол то поднимается, то опускается, стены то приближаются, то отдаляются друг от друга. Благодаря этому происходит спонтанность и естественность перехода от одного экспоната к другому. Заха Хадид характеризовала пространство музея как серию взорвавшихся частиц.



2 ЦЕНТРАЛЬНОЕ ЗДАНИЕ ЗАВОДА BMW

📍 Лейпциг, Германия

📅 2005 год

ИМЕННО С ЭТИМ ПРОЕКТОМ ЗАХА ХАДИД СТАЛА ЛАУРЕАТОМ ПРИТЦКЕРОВСКОЙ ПРЕМИИ.

BMW объявили конкурс на разработку единого пространства, которое бы объединило три разных производственных корпуса. Из 25 проектов жюри выбрало работу Захи Хадид. Главная ценность проекта даже не в эстетике, а в функциональности. Здание на 5500 человек – самая важная часть фабрики. Ежедневно сотни автомобилей проходят через центральный офис на эстакаде, перемещаясь от одного цеха к другому. Офисы, конференц-залы построены вокруг этих конвейеров, создавая особую связь между офисными и производственными сотрудниками. Идея оказалась революционной – Заха Хадид получила много наград за проект этого здания.

4 МОСТ PAVILION

📍 Сарагоса, Испания

📅 2008 год

МОСТ-ПАВИЛЬОН ПОСТРОИЛИ К ЭКСПО-2008 – СТРОЕНИЕ БЫЛО ОДНОВРЕМЕННО И ВХОДОМ НА ОСНОВНУЮ ЭКСПОЗИЦИЮ, И МНОГОУРОВНЕВОЙ ВЫСТАВОЧНОЙ ПЛОЩАДКОЙ.

Мост стал настоящим чудом технологий – крытое сооружение длиной 280 метров через реку Эбро соединило район с выставочным комплексом. Для облицовки Заха Хадид выбрала армированное стекловолокно. Здание покрыли оболочкой из 29 000 треугольников разного оттенка серого. Дизайн строения обыгрывал тему выставки «Вода и устойчивый девелопмент». После ЭКСПО мост выкупил местный банк, чтобы использовать его в качестве площадки для выставок.



Илья Бокарёв,
архитектор,
основатель бюро
BKRV architects

Подобная знаковая, даже эпатажная архитектура технологически сложна и в проектировании, и, главное, в строительстве. Отсюда напрашивается несколько мыслей. Такие объекты целесообразно строить в крупных городах – тут есть и бюджет, и туристический поток, в российской провинции такие объекты случаются довольно редко. Сложная архитектура должна идти в ногу с технологиями. А у нас есть некоторое отставание как в проектировании, так и в производстве подобных объектов из-за отсутствия спроса. Если же упростить технологии, то архитектура приобретает убогий вид.

Также складывается ощущение, что пока не пришло понимание о ценности и экономической привлекательности качественной архитектуры. Очень малая часть инвесторов готова вкладываться в подобные объекты, так как срок окупаемости стремится в бесконечность. Это, скорее, история про меценатство. В студенчестве этот стиль манил и вдохновлял меня, но сейчас, как у практика, отношение к нему изменилось: есть вопрос про целесообразность, функциональность решений. Как правило, многие из «эпатажных» объектов в эксплуатации оказываются неудобны/бесполезны/дороги и даже опасны. Во многом это, скорее, объект привлечения внимания туристов. Красота и wow-эффект на первом месте.



МАХХИ – НАЦИОНАЛЬНЫЙ МУЗЕЙ ИСКУССТВА 21 ВЕКА

📍 Рим, Италия

📅 2010 год

ЗДАНИЕ МУЗЕЯ ОБОШЛОСЬ В 150 МЛН ЕВРО И СТАЛО САМЫМ КРУПНЫМ СООРУЖЕНИЕМ, КОТОРОЕ КОГДА-ЛИБО СПРОЕКТИРОВАЛА ЗАХА ХАДИД.

Право на разработку проекта для музея Заха Хадид выиграла еще в 1999 году. Тогда архитектуру удалось обойти 272 конкурента. Но проект оказался настолько сложным и дорогим, что здание достроили только к 2010 году. Конструкция из бетона требовала особого подхода к стройке. Например, на площадке специально соорудили бетонный завод, чтобы контролировать процесс изготовления сложных форм. Здание представляет собой несколько больших пересекающихся бетонных линий. Больше впечатляет дизайн внутренних интерьеров – чистые, плавные линии, много свободного пространства.



ОПЕРНЫЙ ТЕАТР ГУАНЧЖОУ

📍 Гуанчжоу, КНР

📅 2010 год

ЭЛЕГАНТНОЕ ЗДАНИЕ ТЕАТРА С ОРГАНИЧЕСКОЙ ФОРМОЙ, СОЧЕТАЮЩЕЕ СТЕКЛО И БЕТОН, ВХОДИТ В ТРОЙКУ КРУПНЕЙШИХ ТЕАТРОВ КИТАЯ.

Проект здания олицетворяет две «скалы», которые омывает Жемчужная река – это два строения разной величины. Они словно перетекают из одного в другой, образуя сложную структуру. Фасады здания плавно перетекают из стекла в бетон. Внутри тоже очень красиво – главный зал на 1800 мест напоминает пещеру со своими ярусами и галереями. На стройку такого монументального сооружения ушло шесть лет и 12 тыс. т стали. После открытия театр получил высокую оценку архитектурного критика Джонатана Глэнси в The Guardian. Эксперт назвал здание «одновременно очень театральным и настоящим утонченным».



ЛОНДОНСКИЙ ЦЕНТР ВОДНЫХ ВИДОВ СПОРТА

📍 Лондон, Великобритания

📅 2011 год

ИМПОЗАНТНЫЙ АКВАТИЧЕСКИЙ ЦЕНТР – ОДНА ИЗ ГЛАВНЫХ ПЛОЩАДОК ЛЕТНИХ ОЛИМПИЙСКИХ ИГР 2012 ГОДА.

Заха Хадид создала функциональный спортивный комплекс с несколькими бассейнами разного размера. Специально для Олимпийских игр вместимость залов была увеличена с 2500 до 17500 человек. Проект вдохновлен движением воды – здание напоминает волну. Потолок комплекса сделали из 30 000 секций древесины красного лоуро – такая древесина устойчива к влаге. Жак Порре, который тогда занимал должность президента Международного олимпийского комитета, назвал спортивный комплекс шедевром. После Игр вместимость здания снова уменьшили до 2500 человек.



8

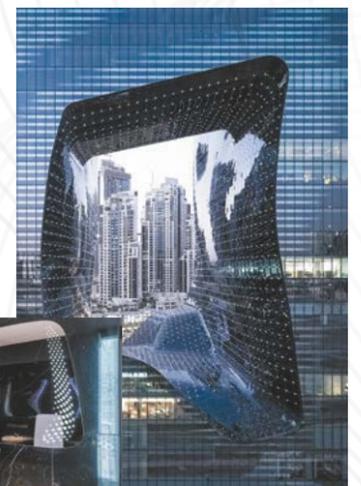
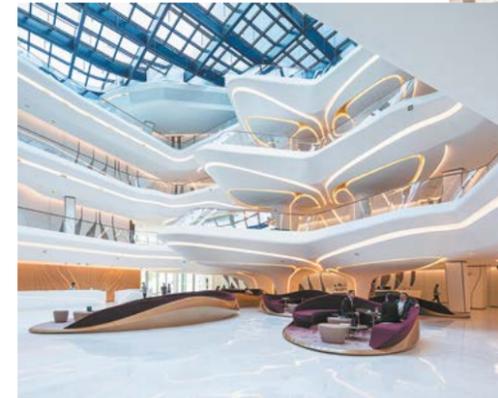
ЦЕНТР ГЕЙДАРА АЛИЕВА

📍 Баку, Азербайджан

📅 2012 год

КУЛЬТУРНЫЙ ЦЕНТР ГЕЙДАРА АЛИЕВА – СИМВОЛ СОВРЕМЕННОГО БАКУ. В 2014 ГОДУ ЕГО ПРИЗНАЛИ ЛУЧШИМ ЗДАНИЕМ В МИРЕ И УДОСТОИЛИ ПРЕМИИ «2014 DESIGN OF THE YEAR».

На территории, занимаемой центром, ранее действовал завод, но его перенесли в другое место. Как и во многих поздних работах, в проекте музея Заха Хадид почти не использовала прямых линий. Волнообразное здание устремляется ввысь, а затем плавно сливается с землей. Строительство тоже было сложным, как и во всех проектах Хадид. Например, для здания нужно было создать сеть железобетонных конструкций протяженностью 90 км. А при монтаже кровли в 4 га строители использовали 12 тысяч панелей разных форм: треугольник, трапеция, параллелограмм, прямоугольник. За счет белого цвета и текучего фасада лучи солнца плавно перемещаются по поверхности здания и подчеркивают его выдающиеся части.



9

КОМПЛЕКС OPUS

📍 Дубай, ОАЭ

📅 2012 год

ЕДИНСТВЕННЫЙ ОТЕЛЬ В МИРЕ, КОТОРЫЙ ПОЛНОСТЬЮ СПРОЕКТИРОВАЛА ЗАХА ХАДИД. ПОСЛЕДНИЙ ПРОЕКТ ЗНАМЕНИТОГО АРХИТЕКТОРА.

У отеля очень необычная форма. По легенде, идея этого проекта возникла у Захи Хадид после того, как она воткнула сигарету в кубик льда. Именно эту форму – подтаявший кубик льда – архитектор выбрала для будущего отеля. Как отмечает Кристоф Паспас, точная геометрия стеклянного куба Opus резко контрастирует с текучестью восьмизэтажного пространства в центре. Высокоэффективные стеклопакеты, которые не пропускают ультрафиолет, мебель от Zaha Hadid Design с элементами из переработанных материалов, отсутствие пластиковых бутылок в отеле – этот проект экологичен и функционален, как и все последние работы легендарной Захи Хадид.





10

GALAXY SOHO

📍 Пекин, КНР
📅 2012 год

ПАРАМЕТРИЧЕСКИЙ ДИЗАЙН ЗДАНИЙ БЫЛ ВДОХНОВЛЕН КЛАССИЧЕСКИМИ КИТАЙСКИМИ ДВОРИКАМИ.

Многофункциональный инновационный торговый и развлекательный комплекс Galaxy Soho состоит из куполообразных строений, которые соединены между собой мостами и платформами. Заха Хадид рассказывала, что это сооружение – «переосмысление классического китайского двора, которое создает захватывающий опыт в самом сердце Пекина». Внешняя часть строений облицована алюминием и камнем, а внутренняя отделка выполнена из стекла, террасцо, нержавеющей стали и гипса, армированного стекловолокном. В кровлю комплекса встроена охлаждающая система, которая сводит к минимуму влияние перепадов температур.



11

БИЗНЕС-ЦЕНТР «ПЕРЕСВЕТ-ПЛАЗА» / DOMINION TOWER

📍 Москва, Россия
📅 2015 год

В ЗДАНИИ СНИМАЛИСЬ СЦЕНЫ РОССИЙСКОГО ПОСТАПОКАЛИПТИЧЕСКОГО БОЕВИКА «ТАНЦЫ НА СМЕРТЬ».

Заха Хадид проектировала бизнес-центр с помощью параметрической архитектуры, используя компьютерную графику. В основу идеи легла идея русского авангарда. По словам директора по проектам Кристофа Пассаса, здание выглядит как сдвинутые тектонические плиты. Фасад здания четко поделен на горизонтальные отсеки и каждый последующий смещен. Внутри здания поставлен акцент на текучесть, плавность, прозрачность пространства – минимализм, динамика и свободное расположение лестниц создают чувство, будто это пространство будущего.



12

DONGDAEMUN DESIGN PLAZA

📍 Сеул, Южная Корея
📅 2013 год

DONGDAEMUN DESIGN PLAZA – ЦЕНТР КУЛЬТУРНОЙ ЖИЗНИ СЕУЛА – БЫЛ ПОСТРОЕН НА МЕСТЕ СТАДИОНА ТОНДЭМУН.

Свой проект в стиле неофутуризма в Южной Корее Заха Хадид назвала как «Метонимический пейзаж». В этом проекте архитектор объединила исторические, культурные, социальные и экономические аспекты Сеула. Здание очень необычное – словно гигантская грибообразная конструкция, которая парит над землей. По словам Хадид, главными особенностями дизайна стали «прозрачность, пористость и долговечность». Комплекс создан с заботой об экологии: здесь есть двойной фасад, солнечные панели и система рециркуляции воды.



13

PORT HOUSE

📍 Антверпен, Бельгия
📅 2016 год

ЗДАНИЕ ПОРТОВОГО УПРАВЛЕНИЯ СОЧЕТАЕТ В СЕБЕ СРАЗУ ДВА СТИЛЯ – ТРАДИЦИОННЫЙ И ФУТУРИСТИЧНЫЙ.

В архитектурном конкурсе на реконструкцию старой постройки было только одно требование – сохранить оригинальное здание. Других требований не предъявляли. Zaha Hadid Architects сделали невероятное – они объединили новое со старым, спроектировав надстройку над существующим домом. Проект появился после тщательного анализа территории и исторического значения здания. Новая часть здания словно «парит» над старой, при этом она выполнена в современном стиле и символизирует нос корабля. Так архитектор намекнула на портовое значение Антверпена. Фасад представляет собой застекленную поверхность, которая колеблется, как волны, и отражает городское небо.



14

KAPSARC

Эр-Рияд, Саудовская Аравия

2017 год

ЦЕНТР НЕФТЯНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИССЛЕДОВАНИЙ КОРОЛЯ АБДАЛЛЫ ПОЛУЧИЛ ПЛАТИНОВЫЙ СЕРТИФИКАТ LEED – САМЫЙ ПРЕСТИЖНЫЙ И САМЫЙ СЛОЖНЫЙ СЕРТИФИКАТ В СФЕРЕ ЭКОЛОГИИ.

Комплекс на 70 тыс. квадратных метров состоит из пяти взаимосвязанных зданий: исследовательского центра, компьютерного центра, здания для конференций, библиотеки и Мусаллы, места для молитв. В комплексе изучают вопросы энергетического сектора и влияние на климат. Центр получил много наград за архитектуру и экологичность, и действительно есть за что. Например, соты в конструкции и минимальное количество стекла обусловлены жарким климатом. Материалы для стройки закупались в радиусе 500 миль, а 40% были и вовсе созданы из вторичного сырья. Вся древесина сертифицирована Лесным попечительским советом (FSC). Само же здание выглядит максимально футуристично – светлые, сложные конструкции ярко выделяются среди песка.



15

ONE THOUSAND MUSEUM

Майами, США

2019 год

ОДНО ИЗ САМЫХ ВЫСОКИХ ЗДАНИЙ ОТ ЗАХИ ХАДИД ДОСТРОИЛИ ПОСЛЕ ЕЕ СМЕРТИ.

Жилой комплекс высотой в 215 метров и 62 этажа занимает особое место в Майами. Это ультрароскошная высотка, где всего 84 квартиры и собственная вертолетная площадка на крыше. Особенно примечательна архитектура строения: изогнутый экзоскелет, благодаря которому в конструкции небоскреба меньше колонн, чем в обычном здании. Экзоскелет состоит из 5000 кусков стеклофибробетона, детали для этого были доставлены специально из Дубая. Из-за требований по ветровой нагрузке и из-за конструкции здания нужно было сделать очень глубокий фундамент – 52 метра.



ПРОЕКТ ЧАСТНОЙ
РЕЗИДЕНЦИИ
В ТЮМЕНИ НА 600 М²
ОТ АРХИТЕКТУРНОГО
БЮРО BOKAREV
ARCHITECTS®

СОЗДАЙ СВОЙ ВПЕЧАТЛЯЮЩИЙ ПРОЕКТ



- Мы проектируем премиальные жилые и коммерческие объекты, а также современные объекты класса люкс.
- Используем комплексный подход из архитектуры в интерьер.
- Реализация проекта - одна из наших сильных сторон: за годы работы мы собрали пул проверенных подрядчиков, готовых реализовывать самые смелые решения.

Реклама

BKRV Bokarev Architects®

+7 922 048 74 38



@Bokarev_architects

Гайк Нерсисян, пластический хирург,
врач-хирург высшей категории, кандидат
медицинских наук



ВАША МОЛОДОСТЬ ЗАКАНЧИВАЕТСЯ? ПРОДЛЕВАТЬ БУДЕТЕ!

ГАЙК НЕРСИСЯН – В ПРОФЕССИИ УЖЕ 25 ЛЕТ, ПРОВОДИТ ВСЕ ВИДЫ ПЛАСТИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ НА ЛИЦЕ И ТЕЛЕ, КАЖДЫЙ ДЕНЬ РАБОТАЕТ НАД ПРЕОБРАЖЕНИЕМ ПАЦИЕНТОВ, ДЕЛАЯ ИХ КРАСИВЫМИ И СЧАСТЛИВЫМИ. ГАЙК – СТОРОННИК МАЛОИНВАЗИВНЫХ МЕТОДОВ ОПЕРАЦИЙ, ЧТО МИНИМИЗИРУЕТ РЕАБИЛИТАЦИЮ И СОКРАЩАЕТ СРОКИ ПРЕБЫВАНИЯ ПАЦИЕНТОВ В СТАЦИОНАРЕ. ЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КРЕДО: «МЫ ДЕЛАЕМ ЛЮДЕЙ МОЛОЖЕ И ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЕЕ, НО НЕ МЕНЯЕМ ИХ КАРДИНАЛЬНО». МЫ ПОГОВОРИЛИ С ХИРУРГОМ О ПРЕОБРАЖЕНИИ ЛИЦА – ТЕМЕ, КОТОРАЯ ВОЛНУЕТ, БЕЗ ПРЕУВЕЛИЧЕНИЯ, ВСЕХ ЖЕНЩИН.

ПОЛУЧИТЕ КОНСУЛЬТАЦИЮ СПЕЦИАЛИСТА О ВОЗМОЖНЫХ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯХ

Лицензия № ЛО-72-01-003269 от 26 декабря 2019 г.

С уверенностью могу сказать: «синдром советской домохозяйки» уходит в прошлое. Многие представительницы прекрасного пола желают как можно дольше сохранять свою внешность и привлекательность. Ведь молодое и ухоженное лицо приводит к внешней и внутренней гармонии женщины.

Самая частая жалоба наших пациентов – усталый печальный вид лица. Деформация лица может быть частичной в молодом возрасте и более обширной в зрелом. Мы оцениваем состояние и в зависимости от возраста, по результатам диагностики рекомендуем хирургические вмешательства, которые смогут улучшить ту или иную зону. В большей степени мы делаем упор не на омоложении, а на бьютификсации лица.

Чтобы выбрать стратегию, лицо каждого пациента прежде всего стоит рассматривать как состоящее из трех частей: верхней, средней и нижней.

В верхней трети лица на первый план всегда выходят изменения в области век. Для каждой женщины загадочный и выразительный взгляд – это часть игры, которая так важна для двоих. Глаза могут улыбаться, смотреть нежно и ласково. Но с возрастом взгляд становится тяжелее, а блеск глаз исчезает.

Эти изменения могут быть изолированными – только изменениями век – либо сочетаться с изменениями в области лба, бровей и нижней периорбитальной зоны (области вокруг глаз). Чтобы выбрать метод пластики, нужно определиться, чего хочет сам пациент в результате операции. Методика подбирается также с учетом возраста, типа внешности и анатомических изменений. В данном случае на помощь приходит либо блефаропластика верхних и нижних век, либо блефаропластика в сочетании с подтяжкой лба с изменением расположения бровей.

Если говорить о средней зоне, здесь изменения происходят в щечной области. Они могут быть связаны с опущением мягких тканей вниз, с формированием глубоких носогубных складок. Очень часто опущение средней зоны сочетается с выраженными объемными жировыми грыжами в области нижних век. В данном случае мы можем сделать нижнюю блефаропластику и подтяжку средней зоны, так называемый чек-лифтинг. Этот вариант операции дает очень красивое омоложение средней зоны с плавным переходом в области век и щек.

В нижней трети лица могут происходить изменения, связанные с формой овала лица, а также изменения в области рта. Часто происходит удлинение расстояния верхней губы от основания носа до края красной каймы, опускаются уголки рта, и губа подворачивается внутрь, что приводит к практически невидимым губам-ниточкам. Чтобы вернуть чувственный рот и очаровательную улыбку, вы-

ДЛЯ КАЖДОЙ
ЖЕНЩИНЫ
ЗАГАДОЧНЫЙ
И ВЫРАЗИТЕЛЬНЫЙ
ВЗГЛЯД – ЭТО ЧАСТЬ
ИГРЫ. ГЛАЗА МОГУТ
УЛЫБАТЬСЯ, СМОТРЕТЬ
НЕЖНО И ЛАСКОВО,
НО С ВОЗРАСТОМ
ВЗГЛЯД СТАНОВИТСЯ
ТЯЖЕЛЕЕ

полняется хейлопластика, которая включает в себя устранение длины верхней губы, разворачивание красной каймы наружу и поднятие уголков рта.

Если изменения имеются в области нижнего овала лица и шейно-подбородочной зоне, мы выполняем операции, которые направлены на восстановление контура нижнего овала и контура шейно-подбородочной зоны. Это либо ограниченный СМАС-лифтинг лица, либо СМАС-лифтинг в сочетании с платизмопластикой. Простыми словами: делаем подтяжку лица в сочетании с подтяжкой шейно-подбородочной зоны.

С возрастом также теряется объем подкожной жировой клетчатки и остается только костная структура, а на ней тоненькая кожа, что придает лицу старческий вид, а глазам – тяжелый взгляд. При таких вариантах изменения лица применяется липофилинг: мы пересаживаем собственный жир пациента из других участков тела в те зоны лица, которые потеряли былой объем.

Еще раз хочу подчеркнуть, что мы оцениваем все лицо в комплексе, и, если у пациента на момент обращения к пластическому хирургу имеются изменения более обширного плана, выполняем комплексные операции, чтобы устранить деформации всех зон лица и шеи.

И помните: современная пластическая хирургия обладает многими методиками и техниками омолаживающих операций на лице, чтобы сохранить его красивым максимально долго. Приходите к нам, и мы обязательно найдем решение!

ПРОФЕССИЯ: БАРМЕН

#командамаксим

АРТЕМ ПЕШКОВ,
бармен рыбного ресторана «Посейдон»

ПРОФЕССИЯ:

БАРМЕН

МОЛОДОЙ И АМБИЦИОЗНЫЙ АРТЕМ ПЕШКОВ СТОЯЛ ЗА СТОЙКОЙ МНОЖЕСТВА БАРОВ И РЕСТОРАНОВ ТЮМЕНИ, А ПОТОМ ПРИНЯЛ РЕШЕНИЕ УЕХАТЬ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ГДЕ РАБОТАЛ В ТАКИХ КУЛЬТОВЫХ МЕСТАХ, КАК ARKA И GRAF-IN. А ТЕПЕРЬ ВЕРНУЛСЯ В СТОЛИЦУ СИБИРИ, ЧТОБЫ РАСТИ ДАЛЬШЕ. И УЖЕ ВЫИГРАЛ ВНУТРЕННИЙ КОНКУРС КОМПАНИИ «МАКСИМ» В НОМИНАЦИИ «МАКСИМАЛЬНЫЙ БАРТЕНДЕР».

Так вышло, что мой дядя занимался сферой гостеприимства. Начинать с палатки с курами гриль, потом – кафе, где летом я подрабатывал официантом. Мне всегда интересно было, что там за баром – особый закрытый мир. По знакомству меня туда периодически пускали. Тем не менее, я готовился поступать в университет и быть геофизиком. Но потом мы попали в Испанию и зашли в семейное заведение: двухэтажный дом, на первом – кафе, на втором – люди живут. И вот тогда я загорелся гостеприимством, кулинарией.

Попал на кухню, и оказалось, что это не так весело, жарко и тяжело. И перебрался в бар. А дальше становилось все интереснее: начал открывать профессию, разбираться, учиться, находил наставников, в Тюмени, в Санкт-Петербурге.

Когда случился коронавирус, я сменил профессию. Думал, навсегда, но надолго не смог уйти. Вернулся из Питера в Тюмень. Хотелось расти, а где это делать, как не в крупной сети? И как раз открылся обновленный «Посейдон». В Питере одним из мест, где я работал, был ресторан, стало интересно вернуться в эту сферу. Так с января я в «Максиме».

Распространенное мнение, что хороший бармен – психолог. Я считаю, так думать вредно. Разбираться в психологии полезно всем. Но когда ты считаешь, что бармен сможет тебе помочь, как психолог, – можно сделать себе хуже. Если с коктейлями я знаю, как не навредить, то с советами сложнее. Если вижу, что у гостя серьезные проблемы, могу посоветовать обратиться к специалисту, а не спасаться в баре. Выговориться бармену – нормально, главное, не ждать от него решения.

Самое важное в работе – гостеприимство. Это комплекс сочувствия, желания помочь и отношения как к своему гостю, но не переходя границы. Технически можно научиться чему угодно, выработать морально-волевые качества – тоже. Но эта вещь должна быть в тебе. Это закладывается в детстве, семьей.

Без конфликтов в работе с людьми невозможно. Но когда человек испытывает негативные эмоции, это не из вредности, нужно просто понять, что гостю не нравится, и постараться это исправить. Бывает, что нет напитка, который гость постоянно пьет. Или завал на работе, и он не может пять минут подождать кофе. Наша задача – найти способ ему помочь, дать гостю позитивные эмоции, даже если он пришел с негативными.

Важно стараться отвлекаться, отдыхать от работы, найти хобби. График у барменов достаточно напряженный: рваный ритм, сменная работа, не всегда полноценное питание. И обязателен психолог, чтобы ближе к тридцати не потерять интерес ко всему.

Хожу в другие заведения и с профессиональной точки зрения, и как гость. Профессиональная деформация, конечно, есть, ты замечаешь недочеты. Но я даю себе

установку: иду отдыхать. Пусть работают, как считают нужным, я как гость буду голосовать рублем.

Миф о том, что от коктейлей болит голова и сильное похмелье, – отчасти правда. Коктейли, цитата Андрея Макаревича*, – спуск по серпантину: «классно, быстро, но грозит слетом с дороги». Часто в коктейлях много сахара, соединение его с алкоголем может вызвать неприятные ощущения для мозга и привести к тяжелому похмелью. Но тут главное – умеренность и соблюдение культуры питья. Важно чередовать алкоголь с минеральной водой, чтобы восстанавливать водно-солевой баланс и минимизировать его последствия.

Бармен не пытается спить вас. Мне гораздо комфортнее работать с человеком, когда он не дошел до ручки. Когда гость допивает до ненужной ему дозы, он и заведению пользу не приносит, и себе вредит. И меня не вспомнит добрым словом наутро, если перепьет, – зачем мне это?

Не все бармены пьют на работе. Для меня алкоголь – это отдых, а на работе я работаю. Но мы действительно пробуем напитки в очень маленьких дозах. Это нужно для расширения вкусового опыта и проверки качества продукта. Некоторые молодые люди, приходя в профессию, не понимают, как можно работать в баре и не пить с клиентами. Но с возрастом становится понятно, что это не к добру.

Если гость просит с ним выпить, можно сказать, что ты польщен и обязательно выпьешь, но безалкогольного. Если гость настойчив в своих желаниях, можно заменить себе, например, водку на воду – вряд ли он будет приносиваться. Да, это небольшой обман, но гостю плохо не будет.

Мнение, что бармены разбавляют коктейли оправдано. В период конца Советского Союза люди выживали, как могли, и это сильно дискредитировало профессию. И контрафакт, и недоливы... «Лед и пена – зарплата бармена». Были такие, сейчас их единицы. Профессионалы понимают, что играть надо в долгую: если ты уважаешь свою профессию, даже мысли не будет делать такие вещи. Я заработаю по-другому.

Я пришел в «Максим» за ростом. Я горю сферой гостеприимства, и «Максим» много сделал для продвижения культуры гостеприимства в Тюмени.

Хочу стать лучшим барменом России, а возможно, и мира. Цель – добиться признания и передать свои умения другим. А в глубине души хочется свой бар – было бы классно когда-нибудь его открыть.

ВЫГОВОРИТЬСЯ БАРМЕНУ – НОРМАЛЬНО, ГЛАВНОЕ, НЕ ЖДАТЬ ОТ НЕГО РЕШЕНИЯ

* Внесен Минюстом РФ в список иноагентов.

ВОВЛЕЧЕННОСТЬ В КОМАНДЕ

КАК ОЦЕНИТЬ И ПОВЫСИТЬ

Многим предпринимателям очевидно, что на эффективность работы их компании влияют разные факторы: качественный продукт/услуга, стратегия, выстроенные бизнес-процессы. Но за всем этим стоит команда. Ведь именно команда реализует стратегию, внедряет изменения и делает бизнес успешным.

В вашей компании могут быть современные технологии, ваш продукт может быть лучшим на рынке, но без вовлеченной команды организация не сможет прийти к выдающимся результатам.

Ежедневно в проектах, с которыми я работаю, мы занимаемся повышением уровня удовлетворенности и вовлеченности сотрудников. Это замкнутый цикл: сначала вы измеряете уровень, анализируете итоги, создаете план мероприятий, реализуете его, а затем снова замеряете прогресс и т. д.



Вера Ахтямова,
HR-специалист, спикер форумов,
эксперт СМИ и автор обучающих программ

С ПОМОЩЬЮ ЧЕГО ПОВЫСИТЬ ВОВЛЕЧЕННОСТЬ ГОТРУДНИКОВ?

ТОП-3 НАПРАВЛЕНИЯ:

1 Объединяйте команду вокруг смыслов, миссии и ценностей

Когда сотрудники верят, что работают не просто так, а ради чего-то важного, они делают это с большим энтузиазмом и получают удовольствие от процесса.

2 Признавайте заслуги и давайте обратную связь

Из опыта могу сказать, что частой причиной низкой вовлеченности является отсутствие признания заслуг и обратной связи.

3 Занимайтесь развитием ваших сотрудников

Активно растут компании, вкладывающие силы и средства в обучение команды. Доказано на практике: экономя деньги на развитии, вы будете вынуждены тратить их на рекрутинг.



СКАЧАЙТЕ
ПО QR-КОДУ

ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЗАМЕРА
УРОВНЯ ВОВЛЕЧЕННОСТИ, А ТАКЖЕ
ОПРОСНИК РУКОВОДИТЕЛЮ ДЛЯ
САМОПРОВЕРКИ

Независимо от того, какие результаты покажут исследования, стремитесь к их улучшению.

**НАЧНИТЕ С МАЛОГО И НЕ
ОСТАНАВЛИВАЙТЕСЬ!**



<p>7</p> <p>лет успешной работы</p>	<p>90+</p> <p>узких специалистов</p>	<p>более 30</p> <p>медицинских направлений</p>	<p>-15%</p> <p>на анализы* в счастливые дни 9, 21 и 30 июля</p>
--	---	---	--

СОХРАНЯТЬ
ЛЮДЯМ ЖИЗНЬ,
ПРОДЛЕВАТЬ
И УЛУЧШАТЬ ЕЕ
КАЧЕСТВО

- ВЫБИРАЯ HELIX,
ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:**
- Консультацию узких специалистов по направлениям от педиатрии до трихологии
 - УЗИ, ЭКГ, инфузионно-капельную терапию и более 300 услуг
 - Возможность сдать анализы не только в центрах, но и на дому, в офисе, на даче
 - Передовое медицинское оборудование и качественные расходные материалы
 - 21 филиал Helix расположен в Тюмени, Тобольске и Екатеринбурге
 - Быстрое выполнение анализов по современным технологиям
 - Высокий уровень сервиса
 - Онлайн-консультации
 - Программу лояльности

Лицензия № ПО41-01107-72/00574629 от 09.11.2017.
*Есть анализы исключение

helix_expert	vk.com/helix72	@helix_tmn

HELIX

+7 3452 219542



«Максим» в цифрах

32 года

32



тыс. шагов - находит официант в среднем за смену

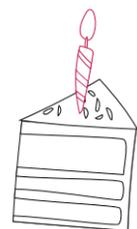
148



часов - обучения за месяц в корпоративной школе

26

СЕМЕЙ
создано в компании



100

килограмм - весил самый большой заказной торт

374

тыс. канапе - одновременно приготовлено на фуршеты

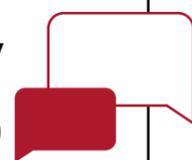


3,5

тыс. КИЛОМЕТРОВ

в среднем проезжают все курьеры за смену

2,5



миллиона - отзывов получено за всю историю

81,5

тыс.
продано фирменных тортов «Максим»

186

поваров работают в смену во всех заведениях

122

тыс. - блюд готовится ежедневно во всех заведениях



166

официантов работают в смену во всех заведениях



Оксана Сабанина,
руководитель салонов оптики «Вижу Мир»

НАСЛАЖДАТЬСЯ КРАСОТОЙ МИРА – ЭТО БОЖИЙ ДАР!

«Вижу Мир» – место, где нет очков, а есть стильные аксессуары для детей и взрослых, которые дарят комфорт и лучшее качество жизни.

- В салонах ведут приемы врачи-офтальмологи
- Функционирует кабинет контроля миопии, где вам подберут коррекцию ночными линзами
- В детской оптике широкий ассортимент антивандальных силиконовых оправ



Мельникайте, 94
(детская оптика)
Челюскинцев, 28
500-799



ЧТО НА ЗАВТРАК?

ШЕФЫ О СВОИХ ЛЮБИМЫХ ЗАВТРАКАХ

Завтрак для всей семьи: что готовит шеф дома для родных и близких? Или предпочитает, чтобы готовили ему? Что больше всего любит?

Полноценный завтрак, состоящий из вариаций яиц, будь то скрэмбл, яйца пашот или пышный омлет, с овощами, свежей зеленью и хрустящими тостами. Конечно, предпочитаю, чтобы мне готовили, но иногда не прочь сделать это самостоятельно и порадовать близких.

Куда чаще всего шеф ходит на завтраки? (из заведений города)

На завтрак чаще всего хожу на работу, следовательно, это мои любимые кофейни. А в выходные стараюсь завтракать дома.



Александр Семенов,

бренд-шеф сети кофейен «Максим», гастробара «Дело» и грузинского кафе «Ван Гоги»

Кофе или чай с утра? Спешелти кофейни, домашняя кофемашинка или просто турка?

Как человек, работающий уже 8 лет в кофейнях, на завтрак предпочитаю кофе, как правило, это черный — американо либо фильтр. Если дома, то кофемашинка, но иногда могу выпить и растворимый (да простят меня кофейные боги).

Завтрак шефа — это...

Это больше общение и времяпровождение в семейном кругу, потому что для шефа не составляет сложности приготовить что угодно.



on health
включи здоровье

ПЯТИДНЕВНЫЙ КУРС К ОМОЛОЖЕНИЮ И ЭНЕРГИИ

С FMD BOX ОТ ON-HEALTH

В мире, где каждая минута на счету, особенно для успешных бизнесменов, забота о собственном здоровье часто остается в стороне. FMD BOX ON-HEALTH предлагает пятидневный курс омолаживающего питания, который способствует улучшению общего состояния здоровья и снижению веса.

ОЛЬГА МЕДИНЦЕВА, инициатор проекта:

FMD BOX – это питательный рацион, который сочетает в себе все необходимые преимущества для занятых людей и тех, кто сталкивается с диабетом.



СКАНИРУЙ И ЗАКАЗЫВАЙ

-20% СКИДКА ПО ПРОМОКОДУ «ВОХ20»

НАУЧНАЯ ОСНОВА И РАЗРАБОТКА:

FMD BOX ON-HEALTH разработан тюменской компанией на базе протокола имитации голода, созданного профессором Вальтером Лонго из Института Долголетия Южной Калифорнии (США). Этот метод подтвержден более чем 32 научными исследованиями и признан одним из самых эффективных способов клеточного омоложения.

БОКСЫ ПОСТАВЛЯЮТСЯ В УПАКОВКАХ, КАЖДАЯ ИЗ КОТОРЫХ СОДЕРЖИТ ПЯТЬ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ.

НАТАЛЬЯ БРЕУС,

заместитель генерального директора по экономике АО «Мостострой-11», доцент ТИУ:

Я прошла два курса FMD BOX с периодичностью в два месяца. Удивительно, но моя энергия не только не упала, но и сохранялась на прежнем уровне. Ощущение легкости в организме появилось довольно быстро. Прелесть FMD BOX в том, что все готовится очень просто: развел водой – и готово.

ВСЕГО ЗА 5 ДНЕЙ СТАНОВЯТСЯ ЗАМЕТНЫ ТАКИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:

СНИЖЕНИЕ ВЕСА И ОБЪЕМОВ

Наши клиенты отмечают потерю до 4,5 кг за 5 дней с минимальными потерями мышечной массы преимущественно за счет жировой ткани в области живота.

УЛУЧШЕНИЕ НАСТРОЕНИЯ И ОБЩЕГО САМОЧУВСТВИЯ

После курса вы почувствуете прилив сил и энергии, повышение работоспособности и ясности ума.

ВНЕШНИЕ ИЗМЕНЕНИЯ

Уменьшение глубины морщин, снижение пигментации и улучшение цвета лица уже после трех курсов использования.

Такие результаты достигаются благодаря тому, что имитация голодания стимулирует процессы в организме, ведущие к обновлению клеток и снижению уровней инсулина и IGF1, которые являются известными факторами старения.

ЧТО ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОБОВАТЬ В «ПОСЕЙДОНЕ»



Андрей Шмаков,
бренд-шеф ресторана
«Посейдон»

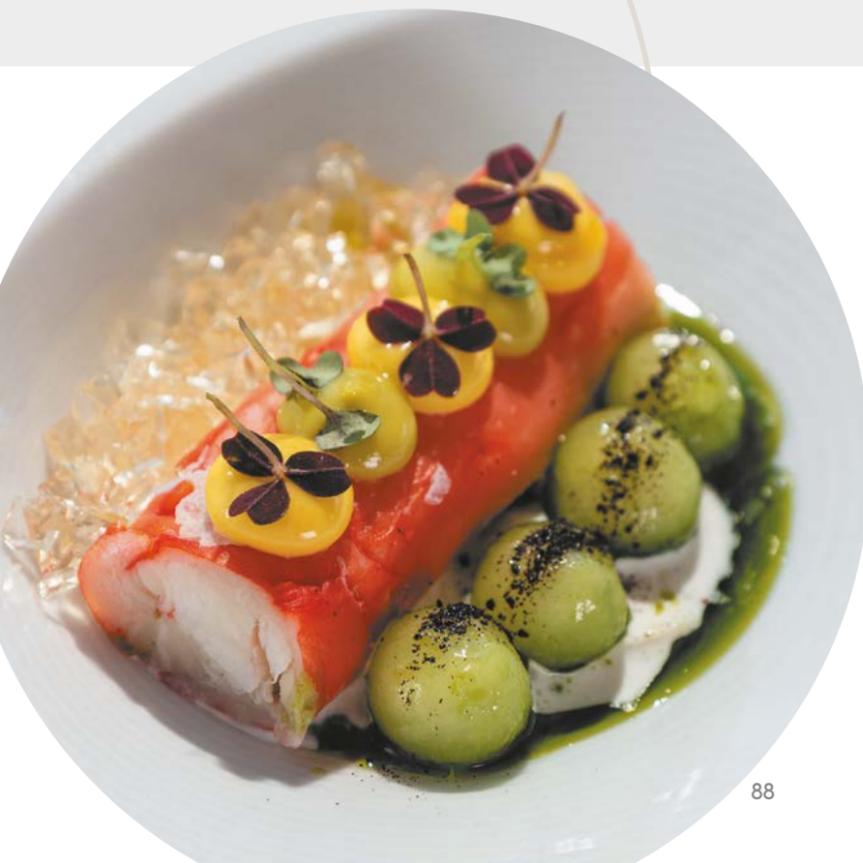
ИЗВЕСТНЫЙ МОСКОВСКИЙ ШЕФ СО ЗВЕЗДОЙ MICHELIN АНДРЕЙ ШМАКОВ, СТАВШИЙ ПАРТНЕРОМ И БРЕНД-ШЕФОМ ОБНОВЛЕННОГО РЫБНОГО РЕСТОРАНА «ПОСЕЙДОН», РАЗРАБОТАЛ АВТОРСКОЕ МЕНЮ, СФОКУСИРОВ АВШИСЬ НА КАЧЕСТВЕ И ЧИСТОМ ВКУСЕ МОРЕПРОДУКТОВ. РАССКАЗЫВАЕМ О САМЫХ ПОПУЛЯРНЫХ ХИТАХ, КОТОРЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ В РЕСТОРАНЕ.



СОСЬВИНСКАЯ СЕЛЬДЬ С ПОДСОЛНЕЧНЫМ МАСЛОМ, ПЕЧЕНЫЙ ПЕРЕЦ, КАПЕРСЫ, ЯЛТИНСКИЙ ЛУК, ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

Сосьвинская селедка считается одним из лучших рыбных деликатесов в мире. На Руси сосьвинскую селедку называли царской, так как поставляли ее прямо к царскому столу. Водится она только в одном месте — в небольшом притоке Оби, в Северной Сосьве, недалеко от поселка Березово в Ханты-Мансийском автономном округе.

Сосьвинская селедка предварительно маринуется, после подается с заправкой из растительного и оливкового масла с соусом цитронет. Дополняется царская рыба маринованными болгарскими перцами, красным луком и каперсами. Сосьва всегда подается в паре с хлебом, тут ей предлагают идеальную альтернативу — жаренный в сливочном масле бэби картофель.



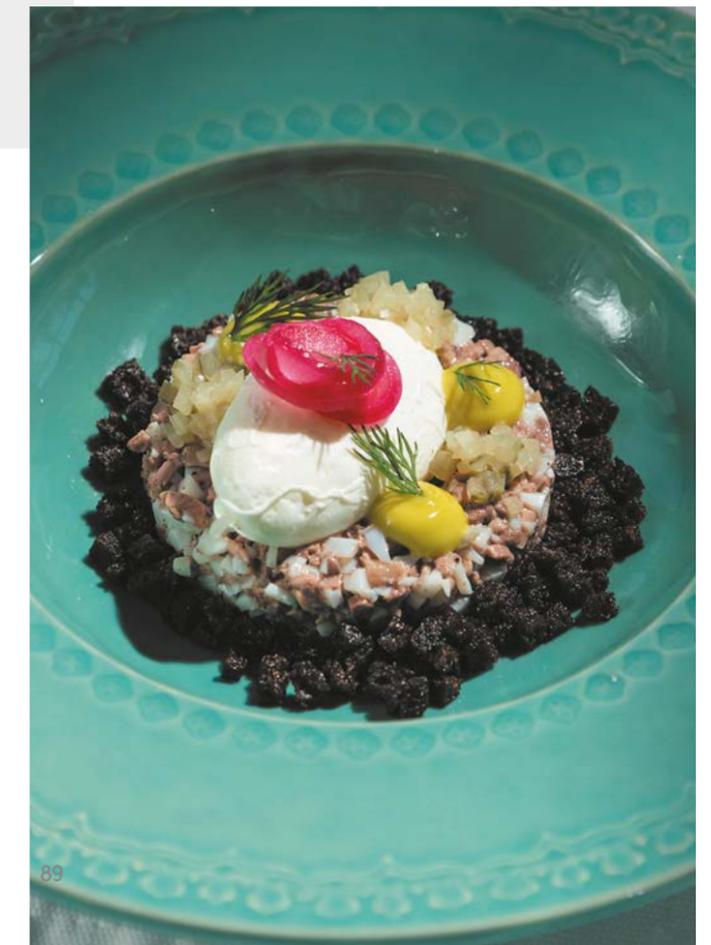
ФАЛАНГА КАМЧАТСКОГО КРАБА, УКРОПНЫЙ МАЙО, СЫР СТРАЧАТЕЛЛА, ГОУГ ПЕСТО

Холодная закуска. Это первая фаланга камчатского краба, подается на подушке свежайшего сыра страчателла, который варится в своей сыроварне из молока айрширской коровы, с домашним песто. А также с аспик, который готовится из белого вина шабли с добавлением яблочного уксуса и сахара.

ПЕЧЕНЬ МУРМАНСКОЙ ТРЕСКИ, ЯЙЦО ПАШОТ, ГОЛЕНЬ ОГУРЕЦ, БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ

Можно есть как самостоятельное блюдо и как намазку на хлеб или чипсы.

В печень трески добавляется ароматное масло и яичный белок, чтобы сделать ее вкус более приятным и нежным. Укладывается печень на подушку из бородинского хлеба, нарезанного мелким кубиком. Сверху дополняется рублеными маринованными корнишонами и ялтинским луком, укропным майо и «ресничками» из укропа. Финальным штрихом разломать яйцо пашот и все перемешать — и можно наслаждаться.



ГРАВЛАКС ИЗ ЛОСОСЯ, ПЕЧЕНАЯ СВЕКЛА, БРУСНИКА, СМЕТАННЫЙ СОУС И УКРОПНЫЙ КРЕМ

Традиционное блюдо Скандинавских стран. Лакс — это лосось со скандинавского, грав — похороненный. Гравлакс буквально — «закопанный лосось», в старинные времена лосось хранили, зарывая в землю, ведь холодильников не было. Это традиционный способ сохранения рыбы и морепродуктов, таким образом сохраняли свежесть надолго.

Сейчас лосося в землю уже никто не закапывает, но название осталось.

Лосось солят морской солью с добавлением цедры апельсина, лимона и укропа, черного перца и обязательно сахар для баланса вкуса. 12 часов он стоит в холоде под гнетом соленой корочки, затем достается, оmyвается и погружается на 4 часа во фреш свеклы, за счет этого лосось окрашивается и приобретает тонкую корочку сладковатого вкуса, получается эффект сладкой карамели. Подается с подкопченной свёклой в форме открытого raviоля, которая коптится на ольховых опилках и маринуется, а внутри сметанный соус с добавлением укропа и лимона. Украшается укропным майо и гель-желтком, тапиокой — это такой крахмальный симбиоз, средиземноморско-дальневосточная история, икрой кеты, моченой брусникой, которая готовится в портвейновом сиропе с микрозеленью.



ОСЬМИНОГ ПО-ГАЛИСИЙСКИ, СПАРЖА И СОУС ВЪЕРЖ

Традиционное блюдо галисийской кухни. Щупальца индонезийского молодого осьминога готовятся по технологии су-вид в течение 4 часов, далее обжариваются на оливковом масле с добавлением чеснока и перца чили, что придает необычайную мягкость и нежность мясу. Парой осьминогу выступает пика спаржи.

При подаче официант поливает щупальца осьминога соусом вьерж из оливок каламата, чеснока, лука, стебля сельдерея, перца чили, каперсов и томатов конкассе.



НОВЫЙ ПРОЕКТ АРКАДИЯ НОВИКОВА

ЭТАЛОННАЯ РИМСКАЯ ПИЦЦА ПОКОРЯЕТ ТЮМЕНЬ



ЛЕТНИЕ CHEF'S TABLE НА «ДАЧЕ»

НАСТУПИЛО ЛЕТО, А ЗНАЧИТ, ПРИШЕЛ СЕЗОН CHEF'S TABLE* ПОД ОТКРЫТЫМ НЕБОМ НА «ДАЧЕ». НОВЫЙ СЕЗОН ОТКРОЕТ НОВЫЙ ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА ВЛАДИМИР БАЛАНДИН.

Загородный ресторан «Дача» – уютное место, в котором готовят из локальных продуктов. Специально для него тюменские фермеры выращивают овощи, сыровары варят сыры, а маслоделы готовят домашнее масло.

Формат Chef's Table в «Даче» проводили еще с открытия – ресторан стал первым в городе, практикующим такие ужины. Это популярный в мире формат обслуживания, при котором гостям предлагают не блюда по меню, а специальный сет, придуманный и составленный шеф-поваром.

Chef's Table в интерпретации «Дачи» отсылает к посиделкам с родными и друзьями – здесь всегда камерно, уютно и душевно. Количество гостей не превышает 20 человек. При этом участников ужина ждет неповторяющееся изысканное меню из пяти курсов с алкогольными и безалкогольными напитками. При этом шеф сервирует блюда на ваших глазах, рассказывает истории о рецептах, продуктах и сочетаниях вкусов.

Первый летний Chef's Table на открытом воздухе состоится 27 июня. Шеф-повар Владимир Баландин будет работать в тандеме с Алексеем Лапиным, бренд-шефом «Максима».

– Для меня комфортно проводить ужин импровизированно. Наблюдая за гостями, создавать сценарий вечера. Все блюда отработаны, все выверено, но вечер нельзя срежиссировать, у нас все не наигранно. Каждый Chef's Table уникален и показывает профессионализм всей команды, – отмечает Владимир.

Меню предстоящего ужина шеф не раскрывает, но направление – гриль, блюда, приготовленные на открытом огне. Гости будут ждать горячая и холодная закуска, горячее рыбное и мясное и десерт. «Порции гастрономические, чтобы гость мог съесть все пять курсов и при этом уйти сытым, а не укачаться», – шутит шеф.

«Дача» – ресторан высокой кухни из локальных продуктов. При этом сюда гости приезжают будто на бабушкину дачу: в зале уют, отсылающий к загородным посиделкам. У ресторана есть небольшой огородец, где повара выращивают часть



Владимир Баландин, шеф-повар ресторана «Дача»

продуктов. Также здесь угощают соленьями и заготовками из погреба: они собственного производства, из фермерских овощей и ягод.

Чтобы сохранить атмосферу дачи, знакомую всем с детства, шеф-повар не выбирает сложные продукты, а работает с привычными основами, создавая интересные блюда. «Самое простое – из дорогих продуктов сделать дорогое блюдо, но высший класс – взять простые продукты и сделать из них шедевр», – считает Владимир.

Главное, собираясь на Chef's Table, понимать, что каждый такой ужин – это уникальное меню на один вечер. Программы «Максим» не повторяет, и попробовать эти блюда в основном меню ресторанов не получится. Это интересно и для шефа – приготовить что-то новое, и для гостей.

– Аудитория Chef's Table понимает, куда идет. Эти люди не консерваторы, а гастрономаторы: готовы развивать вкус и насмотренность. Я смеюсь, что в нашей сфере это называется «наеденность», – говорит Владимир. – А гостей приглашаю расширить горизонты и попробовать новое!

*Шефс Тейбл

ВСТРЕЧАЕМСЯ НА НАБЕРЕЖНОЙ

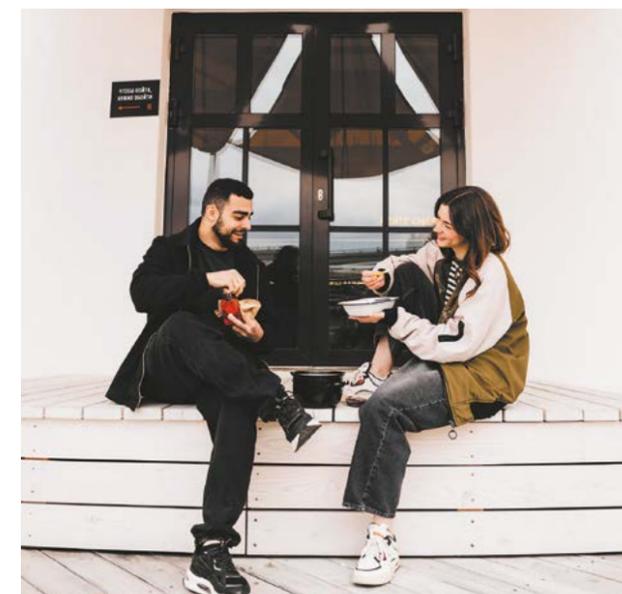
ВЕЧЕРИНКИ ПОД ОТКРЫТЫМ
НЕБОМ В «ВОДОКАЧКЕ»



Но даже если не хочется танцевать, а просто поужинать и отдохнуть – вы по адресу. В меню **морепродукты** (как из аквариума - устрицы, морские ежи, гребешки, так и «из-под ножа» наших поваров – мидии, кальмары, креветки и т. д.), фирменные тюменские карманы с говядиной или курицей, где лепешка выпекается в дровяной печи для каждого кармашка отдельно, и даже брискет! Конечно, этим кухня «Водокачки» не ограничивается – здесь каждый найдет для себя что-то по вкусу.

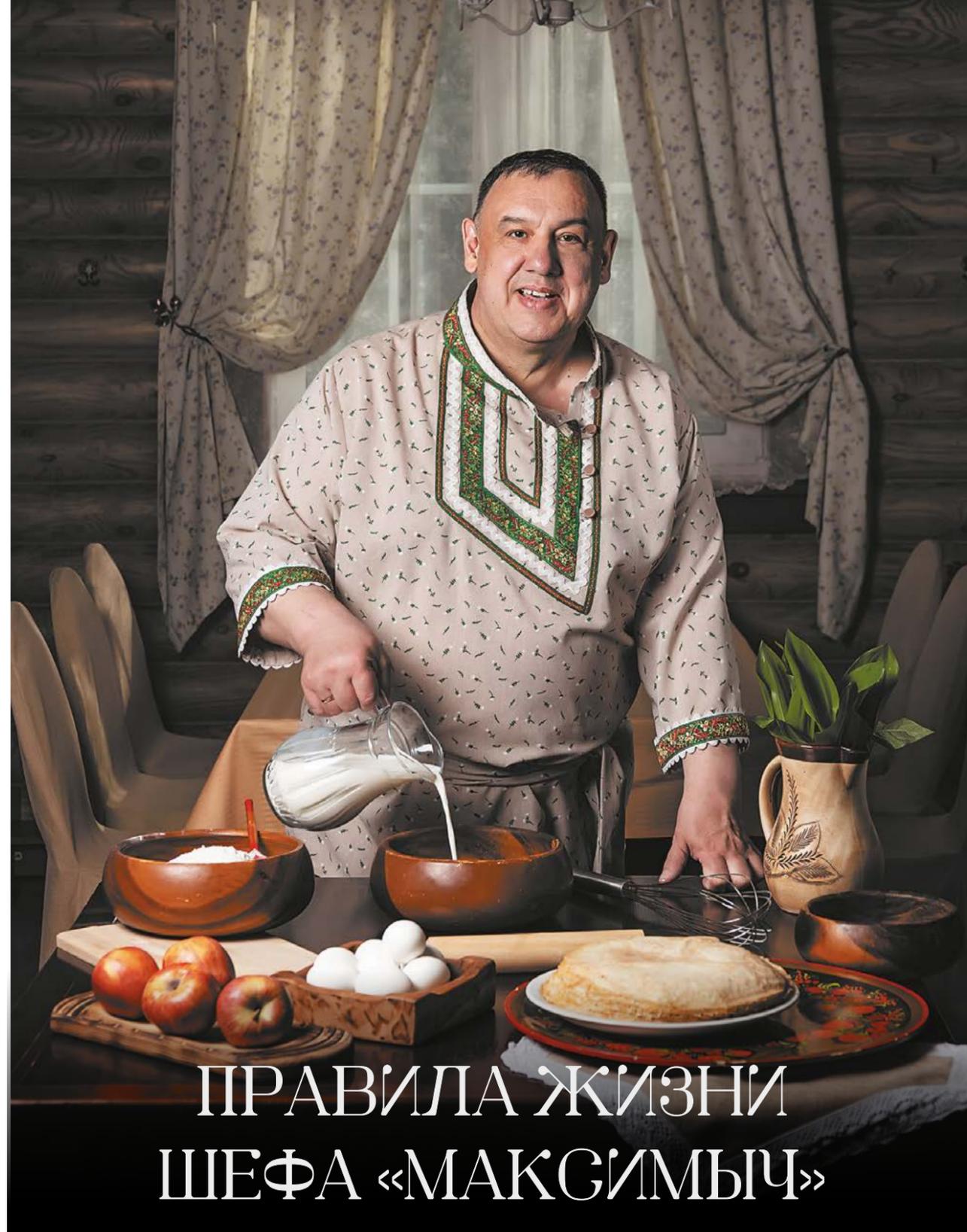
МЕСТО

ЕДИНСТВЕННЫЙ БАР НА ТЮМЕНСКОЙ НАБЕРЕЖНОЙ СУЩЕСТВУЕТ УЖЕ ПОЧТИ ГОД – ЗА ЭТО ВРЕМЯ В «ВОДОКАЧКЕ» ПРОШЛО МНОГО ВЕЧЕРИНОК ПОД ОТКРЫТЫМ НЕБОМ, ВЫПИТО СОТНИ КОКТЕЙЛЕЙ И СЪЕДЕНО ТЫСЯЧИ КАРМАНОВ!



Взять кармашек по-тюменски, любимые мидии в соусе из голубого сыра, дополнить коктейлями и съесть это прямо на набережной – именно так проходят дни в «Водокачке». Иногда кажется, что сложно найти что-то приятнее этим летом...





ПРАВИЛА ЖИЗНИ ШЕФА «МАКСИМЫЧ»

В РУССКОМ РЕСТОРАНЕ «МАКСИМЫЧ» ГОТОВЯТ ИЗ ФЕРМЕРСКИХ ПРОДУКТОВ, ИСПОЛЬЗУЯ ХАРАКТЕРНЫЕ ДЛЯ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: ТОМЛЕНИЕ В ПЕЧИ, МОЧЕНИЕ, СОЛЕНИЕ И ДРУГИЕ. ВОСЕМЬ ЛЕТ КУХНЕЙ РУКОВОДИТ ЮРИЙ ЗАХАРОВ: ШЕФ-ПОВАР С БОЛЬШИМ ОПЫТОМ, МЯГКИЙ, НО ОТВЕТСТВЕННЫЙ, ЗНАЮЩИЙ, ЧТО ГЛАВНОЕ В ЕГО ПРОФЕССИИ – ЛЮБОВЬ.

Я с третьего класса хотел быть поваром. Рано начал готовить – на обед родителям варил суп или еще что-то. Из журнала «Работница» брал рецепты тортов. Что-то подсказывали бабушка и мама, их знакомые.

К восьмому классу была уже цель – учиться на повара. Директор вызывал родителей: «У него хороший средний балл, знания, надо идти в 10 класс!» Я сказал нет. Мы жили в поселке Солнечный, рядом с Комсомольском-на-Амуре, и я в 15 лет уехал один в Хабаровск. Жил в общежитии, а через год мы были уже поварами 4-го разряда и ходили на практику.

Другой профессии я не рассматривал. Сейчас думаю: почему в жизни ничего даже не попробовал? Конечно, для себя я рисовал и шил, ходил на балет в школе, но не профессионально.

В 18 лет я попал по распределению на туристический теплоход «Пржевальский», который ходил на 12-дневные экскурсии по Амуру. Никого не волновали мой возраст и опыт, сказали: «Встаешь в смену старшим». У меня было два повара и 200 пассажиров. Работали два через два. Сначала я испугался, потом подумал: раз поставили, надо делать! Со сменщиком помогали друг другу делать заготовки: он мне мясные, я – выпечку. Так проработал полгода.

После переезда в Тюмень работал вахтой – кормил людей на Севере. Потом открыли центр международной торговли – там был с открытия. Дальше – ресторан «Банковский клуб». А потом мне знакомый предложил: «Не хочешь пойти в «Максим»?» Думаю, ну попробую. Уже 22 года пробую! (Смеется.) Я открывал «Посейдон», Maximilian, работал в «Максим. Избранное», кафе tnp, «Маске». И занесло меня в «Максимыч» – не заметил, как 8 лет пролетело.

МЫ НЕ НА ЗАВОДЕ, КУХНЯ – НЕ КОНВЕЙЕР. ДА, ПОВАРА ГОТОВЯТ СОГЛАСНО КАЛЬКУЛЯЦИИ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ КАРТАМ, НО У НАС МНОГО ТВОРЧЕСТВА



Я хожу на работу с удовольствием, как в первый день. Иногда немного жалко, что столько времени посвятил работе, а жизнь прошла. Но все не зря, ведь мы служим людям.

Дома в выходные готовлю – балую жену. Когда дети приезжают, пеку тортики. Но только если есть желание. Могу просто сварить готовые пельмени.

У меня на работе нет плохого настроения. Не позволяю себе. Дома – проблемы, а на работу приходим – здесь другая «семья». Так должно быть в заведении, я считаю.

Я в работе очень мягкий. Говорят, это плохо, но только с одной стороны. Если я с любой просьбой подойду к сотруднику, он никогда не откажет: поможет, выгадит, спасет даже. Но, естественно, если что-то неправильно сделано, я скажу.

Мы не на заводе, кухня – не конвейер. Да, повара готовят согласно калькуляции и технологическим картам, но у нас много творчества.

Ничего сложного в работе на кухне нет. Я всегда говорю: никогда не бойтесь. Не умеете что-то? Возьмите и попробуйте. Не получается? Попробуйте еще раз. И получится. Не получится – поправлю, покажу, расскажу. Если человек чего-то действительно хочет, можно научить.

Некоторые считают: я шеф, ты повар, у меня колпак выше твоего. У меня не так. На бизнес-ланче бываете загрузка, как в пятницу вечером. «Пришла электричка», и одновременно в ресторане куча голодных гостей. Встаю и готовлю вместе со всеми.

Я доверяю су-шефам. Но если мне позвонит сотрудник и спросит: «Где у нас это?» Я скажу: «В третьей морозилке от стены, на четвертой полке снизу, слева». Считаю, это хорошо: шеф должен знать все в своем заведении.

Любовь должна быть. К продуктам, к кухне, к людям. Проверь, чего не хватает в блюде? Частички души. Это очень много дает. Все должно идти от души, от сердца и с любовью.

Важно помнить: даже если ты готовишь блюдо безупречно, оно может кому-то не понравиться. У всех разные предпочтения. Но сам я всеядный. Люблю все – от мяса и рыбы, до улиток и лягушек.

Очень ждем ремонт в «Максимыче». Надеемся, что и нам улучшат кухню, и зал сделают уютнее для гостей.

ПРОСТЫЕ РЕЦЕПТЫ

ОТ ШЕФА ГОТОВИМ ДОМА
КАК В РЕСТОРАНЕ



ЛЕТНИЙ ТАРТ С КЛУБНИЧНЫМ КУРДОМ И ЛЕТНИМИ ЦВЕТАМИ



Ксения Вахрушева,
руководитель
кулинарной студии
«Максим. Класс»

ИТАЛЬЯНСКАЯ МЕРЕНГА

Белок	4 шт.
Сахар	300 гр.
Вода	80 мл

1. Взбить белок в пышную пену.
2. Сахар и воду варить на медленном огне до получения прозрачного сиропа.
3. Начните взбивать белок миксером и медленно влейте сироп. Взбивайте до полного охлаждения.



КЛУБНИЧНЫЙ КУРД

Клубника	300 гр.
Сахар	100 гр.
Крахмал	15 гр.
Желтки	2 шт.
Масло сливочное	100 гр.

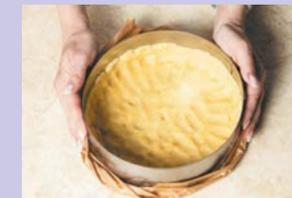
1. Клубнику переберите и помойте, удалите черешки. Разомните ягоды вилкой до состояния пюре.
2. Все ингредиенты нагрейте на медленном огне до загустения соуса. Снимите с плиты.
3. Вмешайте сливочное масло. Охладите.



ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Сливочное масло	200 гр.
Мука	400 гр.
Миндаль	30 гр.
Соль	5 гр.
Яйцо (желток)	1 шт.
Вода	

1. Приготовьте тесто: масло нарежьте кубиками, смешайте с мукой, желтком, измельченным миндалем и солью. Соберите тесто в шар – при формировании добавьте немного воды, тесто станет пластичнее. Уберите тесто в холодильник на час.
2. Раскатайте тесто, выложите в форму для выпекания. Сделайте проколы на дне тарта. Выпекайте при 180 градусах 25 минут.



СОБЕРИТЕ ТАРТ

В песочный тарт выложите слой клубничного курда и нанесите пышную шапочку из итальянской меренги. Украсьте летними цветами.



ПРИДУМАЙ свой ТОРТ

ШЕДЕВРЫ
КОНДИТЕРСКОГО ДЕЛА

БОЛЬШОЙ ТОРТ – ЭТО НЕ ТОЛЬКО КРАСИВОЕ УКРАШЕНИЕ ДЛЯ ПРАЗДНИКА, НО И ВКУСНЕЙШЕЕ УГОЩЕНИЕ, КОТОРОЕ СТАНЕТ ИСТОЧНИКОМ РАДОСТИ И УДОВОЛЬСТВИЯ ДЛЯ ВСЕХ, КТО ПРИМЕТ УЧАСТИЕ В ВАШЕМ ТОРЖЕСТВЕ!

МОРСКОЙ ТОРТ

Фактура, лепка, рисовая бумага и, конечно, черная икра из мармелада. Велюр, серебро – торт обтянут мастикой. Прекрасный выбор для любителей морского.



BLACK LAMBETH

Свадебный торт в стиле Ламбет – это элегантный и стильный выбор для торжественного события. Позволяет добавить красивый фокусный элемент к свадебному столу. Украшается обычно сложными элементами, розочками из глазури и другими витиеватыми элементами.

КОНДИТЕРЫ МАСТЕРСКОЙ «МАКСИМ» ВОПЛОТЯТ ЛЮБЫЕ ВАШИ ТВОРЧЕСКИЕ ПОЖЕЛАНИЯ. БУДЬ ТО СВАДЕБНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ, ШКОЛЬНЫЙ ВЫПУСКНОЙ, ЮБИЛЕЙ ИЛИ ДРУГОЙ ЗНАЧИМЫЙ МОМЕНТ.

ВСЯ РАБОТА ПО СОЗДАНИЮ ТОРТА ВЫПОЛНЯЕТСЯ ВРУЧНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМИ КОНДИТЕРАМИ!



ПТЕНЧИК-3D

Скульптура 3D, внутри которой находится торт. Мастика, несколько видов шоколада и элементы велюра.



ДУХИ

Это не просто десерт – это вау-объект! Шар, сделанный из двух половин с цветами и флаконом духов из мастики. Идеальный подарок для любимого человека, который ценит прекрасное!



МАЛЫШ

Торт украшает кремовая уточка и нежные цветы ручной лепки! Начинка любая, на ваш выбор.



МЫШКА

Начинка «рафаэлло» – кокосовая стружка и лепка из мастики. «Почувствуй себя балериной».



ВЕСНА В «ДЕЛЕ»



14 МАРТА СОСТОЯЛСЯ ПЕРВЫЙ ГАСТРОУЖИН ОТ БРЕНД-ШЕФА СЕТЕВЫХ ПРОЕКТОВ «МАКСИМА» – АЛЕКСАНДРА СЕМЕНОВА И ШЕФ-ПОВАРА ЕВГЕНИЯ ЗАВИДОВА В АККОМПАНЕМЕНТЕ БАР-МЕНЕДЖЕРА ДМИТРИЯ КУРИЛОВА.



Легенда сета базировалась на переходе от зимы к весне, что в природе и культуре ассоциируется с периодом возрождения. Мы постепенно освобождаемся от зимних запасов, доедаем корнеплоды, бабушкино варенье и ожидаем появления свежих плодов и овощей, подобно тому, как в культуре Возрождения отбрасывались устаревшие идеи в пользу новаторства и развития. Гости ужина стали первыми, кто попробовал новые позиции обновленного меню: крудо из гребешка с яблочным юдзу, салат из свеклы на подушке из козьего сыра с вареньем и руколой, тартар из креветок с соусом айоли и томатами конкассе, шатобриан с картофельным гратеном и, конечно, авторские коктейли. Например, коктейль, который будет пить вся Тюмень этим летом, – арбуз-питахайя-личи.



Попробуй Север на вкус!

варенье и джемы
тушенка из мяса дичи
травяной чай
моченая ягода
рыбное и мясное копчение



Ресторан-музей «Чум»
Малыгина, 59
+7 3452 62-16-60

Бутик северных
подарков и деликатесов «Чум»
Аэропорт «Рощино», бизнес-зал

@chum.tyumen



ЗАКАЗЫВАЙТЕ
ДОСТАВКУ

ИСТОРИЧЕСКОЙ КОФЕЙНЕ «МАКСИМ» 22 ГОДА



1 МАЯ ПЕРВАЯ В УРФО
ИСТОРИЧЕСКАЯ КОФЕЙНЯ
«МАКСИМ» ОТМЕТИЛА СВОЙ 22-Й
ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ!



В честь праздника был снят художественный короткометражный фильм с участием постоянных гостей. 22 года подряд команда кофейни продумывает разную тематику праздника. В этом году кофейня превратилась в съемочную площадку с гримеркой, костюмерной, был написан сценарий, была съемочная группа с режиссером, оператором и продюсером. Самое интересное — актерами стали постоянные гости кофейни, с которыми работал специалист по актерскому мастерству. И конечно, по традиции, после первого дубля разбили тарелку!

ОТКРЫТИЕ ЛЕТНЕЙ ТЕРРАСЫ В «СЫРОВАРНЕ»

11 МАЯ СОСТОЯЛОСЬ ОТКРЫТИЕ ТЕРРАСЫ
ДЕРЕВЕНСКОГО РЕСТОРАНА «СЫРОВАРНЯ»
(ВХОД СО СТОРОНЫ ПАРКОВКИ).



Уже с 12 часов команда распахнула двери террасы и начала встречать гостей, угощать игристым и подавать ароматные блюда, а с 19 часов для гостей звучал атмосферный DJ-сет от Вадима Кодзаева и работал фотограф, чтобы запечатлеть самые яркие моменты этого дня. Терраса работает ежедневно с 10 утра, также именно тут появились долгожданные завтраки. Ждем всех гостей для встречи незабываемого лета!



ВСЕРОССИЙСКИЙ СВАДЕБНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ НА ВДНХ



В СЕРЕДИНЕ МАЯ НА ВДНХ ПРОШЕЛ ВСЕРОССИЙСКИЙ СВАДЕБНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ, ИМЕННО ТАМ, В ПАВИЛЬОНЕ «ДОМ РОССИЙСКОЙ КУХНИ», АГЕНТСТВО ТУРИЗМА И ПРОДВИЖЕНИЯ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ VISITTYUMEN И КОМАНДА ШЕФ-ПОВАРОВ ИЗ ТЮМЕНИ ЗНАКОМИЛА ВСЕХ ПОСЕТИТЕЛЕЙ С ТРАДИЦИЯМИ СВАДЕБНОГО ЗАСТОЛЬЯ ТОБОЛЬСКОЙ ГУБЕРНИИ.

Посетители могли понаблюдать за приготовлением и попробовать необычные блюда, рецепты которых датируются 1907 годом. Например, загни со взбитым творогом и черникой, «засахаренный» салат, маржетки с соленой карамелью и пудрой из карамелизованного фундука.



Генацвале, закажи наш фирменный
маринованный шашлычок и хачапури.
Приготовь его на природе, на даче или просто дома.

Ваш какой! НАБОР ДЛЯ ПИКНИКА



@vangogi.tmn

Доставка: 8 (3452) 68-44-28

Ван Зоги
грузинское
кафе

*на фотографии представлен один из вариантов сервировки приготовленного набора полуфабрикатов «сделай сам».

ГАСТРОУЖИН С МИРКО ДЗАГО И АНДРЕЕМ ШМАКОВЫМ В «ПОСЕЙДОНЕ»



29 МАЯ НА ЛАЙНЕРЕ «ПОСЕЙДОН» ПРОШЕЛ УЖИН «ЛИГУРИЯ» С ГАСТРОНОМИЧЕСКИМИ ЗВЕЗДАМИ, ОТМЕЧЕННЫМИ MICHELIN, – МИРКО ДЗАГО И АНДРЕЕМ ШМАКОВЫМ. НАЗВАНИЕ ВЕЧЕРА БЫЛО ВЫБРАНО НЕ СЛУЧАЙНО: ИЗ ЛИГУРИИ – СЕВЕРНОГО РЕГИОНА ИТАЛИИ – РОДОМ ШЕФ МИРКО.



Вечер прошел в лучших итальянских традициях: каждое блюдо от шефов-друзей стало произведением искусства, вкусы слились в неповторимую гармонию. Запахи свежего базилика, оливкового масла наполнили пространство, будоража все чувства. На столе – изысканная посуда и свежие цветы как украшение.

Такие гастрономические вечера объединяют гостей вокруг стола, даря атмосферу радости и наслаждения. А вкусы Италии заставляют сердца биться чаще, способны перенести в мир страсти и романтики, оставив незабываемые воспоминания.

Мирко Дзаго – шеф-повар четырех ресторанов: «Аист» (рекомендован гидом Michelin), Onest, Bro&N (Москва), La Fabbrica (Ростов-на-Дону).

Андрей Шмаков – партнер ресторана «Посейдон», бренд-шеф ресторана Savva (Москва), удостоенного звезды Michelin.

МЕСТА РАСПРОСТРАНЕНИЯ

МАКСИМ

Ресторан-музей «Чум»
Малыгина, 59

Русский ресторан «Максимыч»
50 лет Октября, 52

Рыбный ресторан «Посейдон»
Ленина, 2а

Загородный ресторан «Дача»
д. Дударева, Тюменская, 9

Ресторан «Сыроварня»
Советская, 54

Грузинское кафе «Ван Гоги»
Республики, 34

Бар «Водокачка»
25 Октября, 236

Бар «Дело»
Дзержинского, 38

Кофейня «Максим» – Газовиков, 73
Кофейня «Максим» – Герцена, 94
Кофейня «Максим» – М. Сперанского, 17
Кофейня «Максим» – Республики, 24
Кофейня «Максим» – Олимпийская, 9
Кофейня «Максим» – Володарского, 38
Кофейня «Максим» – Советская, 126
Кофейня «Максим» – Ю. Семовских, 10
Кофейня «Максим» – Ямская, 92
Кофейня «Максим» – Московский тракт, 35а

Аэропорт Рошино (зона внутренних вылетов, бизнес-зал, зал повышенной комфортности, международный зал)

Цех обжарки кофе «Максим»
30 лет Победы, 7, стр. 40

Кулинарная студия «Максим.Класс»
25 Октября, 34 / 6

ПАРТНЕРЫ:

БИЗНЕС-ЦЕНТРЫ

Бизнес-центр «Нобель-Парк»
Пермякова, 1 / 5

Деловой дом «Петр Столыпин»
50 лет Октября, 86

Деловой дом «Дежнев»
Герцена, 96

Тюменский технопарк
Республики, 142

АВТОСАЛОНЫ

Автосалон Порше
Пермякова, 92

Автосалон Ауди
Пермякова, 94 / 4

Автосалон Mercedes-Benz
Беляева, 35

Автосалон Мазда
Федюнинского, 53

Автосалон Фольксваген
Федюнинского, 51 / 2

Автосалон Шкода
Федюнинского, 51 / 2

Сервисный центр BMW (Премиум-Дина)
Федюнинского, 51

Автосалон Фольксваген Центр Гросс
2-я Луговая, 29

БУТИКИ

Кураж
8 Марта, 2 / 7

Мах Мага
Одесская, 63, Д. Менделеева, 1

Шанталь
М. Горького, 68/4

ESCADA
Осипенко, 16

Элизабет Роскошь
Володарского, 33

Studio 21
Осипенко, 16

Академия Времени
Республики, 131

Eclectic
Советская, 54

Windsor
25 Октября, 40

HIS STORY
Комсомольская, 58

ОТЕЛИ

DoubleTree by Hilton Hotel Tyumen
Орджоникидзе, 46

Mercure Тюмень Центр 4*
50 лет Октября, 14

Best Western Plus Spasskaya
Ленина, 2а

Отель Термал Резорт & СПА «ЛетоЛето»
Щербакова, 87

САЛОНЫ КРАСОТЫ И КЛИНИКИ

Клиника красоты и эстетической медицины «НаноЭстетик»
М. Горького, 83

VIP MEN & VIP WOMEN
М. Горького, 68 / 8

Центр французской косметологии Biologique Recherche
25 Октября, 40

Салон красоты L. A. K.
Грибоедова, 6, к. 1 / 7

Салон красоты TOP
Мельникайте, 1256

Центр косметологии и коррекции фигуры NICE TIME
Советская, 124

Салон красоты MIZU CLUB
Осипенко, 16

Студия массажных фейс-практик FaceRoom
Советская, 55/1а

Paloma
25 Октября, 34 / 3

Babor
Водопроводная, 16

Салон красоты «Аристократ»
Самарская, 20

Клиника «Биосвисс»
Урицкого, 36

Клиника LAPLAS
Профсоюзная, 28

Клинический госпиталь «Мать и дитя»
Ю. Семовских, 20
Ю. Семовских, 22

Филатовская клиника
Н. Зелинского, 5/2
Федюнинского, 56/2

Клиника Nexima
25 Октября, 27

Neo-clinic
Немцова, 4

СПА-ЦЕНТРЫ

Банный комплекс «Городские Парильни»
Полевая, 28

Студия тайского SPA THAI LOTUS
Комсомольская, 8
Малыгина, 86 / 1

Экопарк «Тайга»
Червишевский тракт, 18 км, стр. 1,
с. Онохино

СТОМАТОЛОГИИ

Детская стоматология «У жирафа Севы»
Циолковского, 13

Семейная стоматология Dr. Albus
Олимпийская, 6

Сеть стоматологических клиник «Мега Дент»
П. Артамонова, 13 / 1
М. Горького, 42а
Чернышевского, 26
Пермякова, 72 / 1
Монтажников, 61

Стоматологическая клиника «Ультра-Дент»
Челюскинцев, 29

Семейная стоматология «Эстетик»
Республики, 62

Стоматология «Мастер-Дент»
Малыгина, 14 / 2

САЛОНЫ И МАГАЗИНЫ

Мебельный салон «Немецкий дом»
Дзержинского, 6

Мебельный салон VILLA CLASSICA
Дзержинского, 6

Бутик «Монпансье»
Челюскинцев, 1

Сувенир-Престиж
Володарского, 47 / 3

Дом цветочной моды «Версаль»
Урицкого, 5, М. Тореза, 2

Мебельный салон Allegro
ТЦ «Новый магнат», 2 этаж

Мебельный салон «Агаси»
50 лет Октября, 12/1

Respect Home
50 лет Октября, 57а

Бутик «ЛЮкситан»
ТЦ «Гудвин», 1 этаж
ТЦ «Кристалл», 1 этаж

ФИТНЕС-КЛУБЫ

Фитнес-центр Fitberry
30 Победы, 52а

Фитнес-клуб «Даудель Спорт»
М. Горького, 68 / 4

City Fitness
Володарского, 49 / 1
Коммуны, 22
Орджоникидзе, 60 / 1

Фитнес-центр «Атлетик GYM»
Н. Ростовцева, 2 / 1, Осипенко, 79
Московский тракт, 118

Фитнес-клуб Bright Fit
50 лет Октября, 14

Атлетический клуб «Антей»
50 лет Октября, 47 / 3

World Class Тюмень
Республики, 245

Opera Fitness
Центральная, 1 (пос. Патрушева)

ЦИТАТЫ О СЧАСТЬЕ



Энди Руни,
американский журналист

ВСЕ ХОТЯТ ЖИТЬ НА
ВЕРШИНЕ ГОРЫ, НО ВСЁ
СЧАСТЬЕ И РОСТ ПРО-
ИСХОДЯТ, ПОКА ВЫ НА
НЕЁ ВЗБИРАЕТЕСЬ.



Эрих Мария Ремарк,
немецкий писатель

Первый человек, о котором ты
думаешь, когда просыпаешься,
и последний человек,
о котором ты думаешь, когда
засыпаешь, – это или причина
твоего счастья, или причина
твоей боли.



Артур Шопенгауэр,
немецкий философ

Два врага человеческого
счастья – это боль и скука.



Джозеф Аддисон,
английский писатель
и государственный деятель

Три важных компонента
счастья – это что-то делать,
кого-то любить и на что-то
надеяться.



Марта Вашингтон,
жена первого Президента
США Джорджа Вашингтона

Большая часть нашего счастья
или несчастья зависит
от нашего характера, а не
от наших обстоятельств.



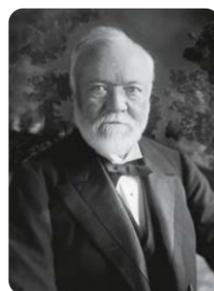
Стив Мараболи,
автор мотивирующих книг

Счастье – это не отсутствие
проблем, а умение с ними
справляться.



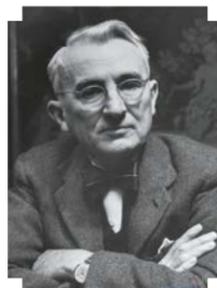
Ральф Уолдо Эмерсон,
американский поэт, философ

Счастье – это духи, которые
нельзя налить на других, не
нанеся их на себя.



Эндрю Карнеги,
американский
предприниматель

Если вы хотите быть
счастливым, поставьте цель,
которая повелевает вашими
мыслями, освобождает вашу
энергию и вдохновляет ваши
надежды.



Дейл Карнеги,
американский
оратор-мотиватор

Успех – это получить то, что
ты хочешь. Счастье – это
хотеть того, что ты получаешь.



Марсель Пруст,
французский писатель

Умный человек имеет право
быть несчастным только из-за
женщины, которая стоит того.



Далай-лама,
духовный лидер тибетских
буддистов

Счастье – это не что-то
готовое. Счастье зависит
только от ваших собственных
действий.



СОЗДАЕМ ПРОСТРАНСТВО ДЛЯ ПОВАРОВ

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ КОМПЛЕКСНОГО ОСНАЩЕНИЯ
РЕСТОРАНОВ, КАФЕ, БАРОВ И СТОЛОВЫХ



САЙТ

8(3452)600-555
Г. ТЮМЕНЬ, УЛ. 30 ЛЕТ ПОБЕДЫ 7, СТР. 40



TG-КАНАЛ

Реклама.

Реклама

ДОМОВЛАДЕНИЯ БИЗНЕС-КЛАССА

27
72

ЗАГОРОДНЫЕ
КВАРТАЛЫ



Сибирские
владения
ДЕВЕЛОПЕРСКАЯ КОМПАНИЯ

Узнать подробнее:

+7 3452 21-27-72

ул. Ленина 2А, оф 402