МаксимуМ удовольствия

10 (105) – ОКТЯБРЬ 2019

Год Испании

№1

№4

№2

№3

КОНДИТЕРИИ:

№1 Олимпийская, 9, +7(3452) 68-50-38

№2 Володарского, 38, +7(3452) 39-03-11

№3 Советская, 126, +7(3452) 25-76-59

№4 Юрия Семовских, 10, +7(3452) 68-95-05
(холл 1-ого этажа ОКБ)

КОНДИТЕРИЯ

максим

На завтрак
ОБЕД
и ужин!

№5 Ямская, 92, (3452) 68-53-00

№6 Московский тракт, 35а, +7(3452) 63-86-71
Поликлиника №5

№7 СКОРО! п. Московский, ул. Бурлаки, 2А

МАКСИМЫЧ
русский семейный ресторан

ЛЕТО В БАНКЕ

Дед Максимыч
закатал лето в банки
и делится с вами

Малосольные огурчики, помидоры и перчики,
наливные яблочки, варенья и компоты

ул. 50 лет Октября, 52, тел: 41-31-30

MAXIMICH_TMN

МАКСИМ

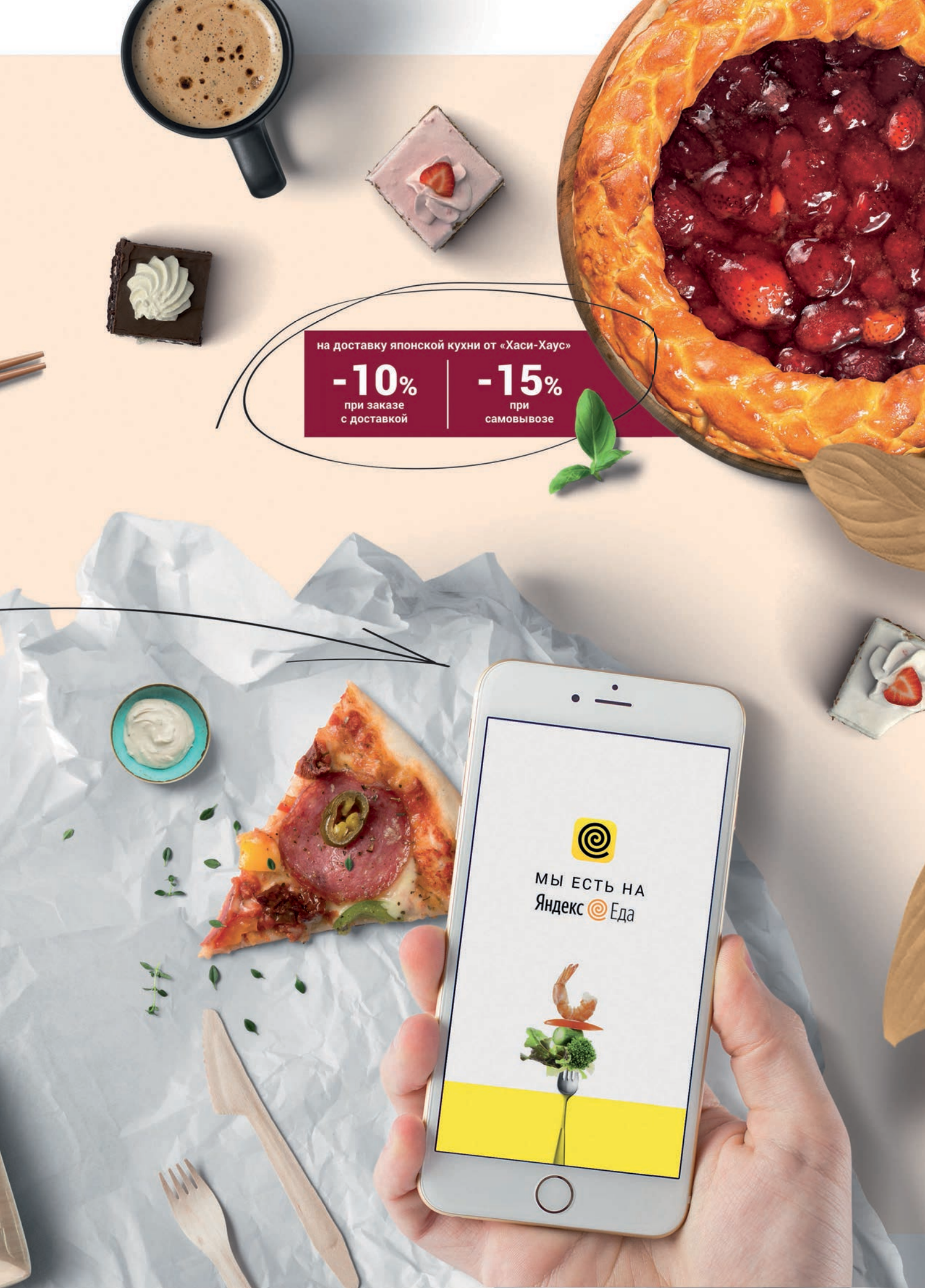
СОБИРАЕТЕСЬ В ПОЛЕТ, ЗАКАЖИТЕ «ПЕРЕКУС НА ЛЕТУ» У НАС!

Хорошего полета!

Посмотреть меню и сделать заказ можно на сайте

aero.maxim-rest.ru

МАКСИМ
СЛУЖБА ДОСТАВКИ
ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА
ОТ СЛУЖБЫ ДОСТАВКИ «МАКСИМ»
ISHOP.MAXIM-REST.RU
принимаем заказы с 8:00 до 23:30
+7 (3452) 68-44-28


на доставку японской кухни от «Хаси-Хаус»
-10%
при заказе
с доставкой
-15%
при
самовывозе
МЫ ЕСТЬ НА
Яндекс Еда

СЛОВО В НОМЕР

Каждый раз, отмечая день рождения кафе и ресторанов, поражаюсь, насколько быстро и незаметно летит время. Кажется, только вчера завершали последние приготовления, расставляли мебель и фигурки быков, а уже сейчас празднуем один год испанскому тапас-бару Maximo.
С одной стороны, гости уже привыкли к тому, что побывать на улочке Барселоны можно не покидая границ Тюмени, а с другой – заведение и его команда не перестает удивлять новинками и фишками. В теме номера расскажем о самых выдающихся.
Пришла пора задуматься, где отметить главный праздник года. В нашем обзоре от лучших ведущих Тюмени вы найдете описание каждой программы, предлагаемой для корпоративов и Новогодней ночи. Выбирайте и бронируйте уже сейчас.
Также мы подготовили для вас интервью с московским бренд-шефом Александром Гаврилычевым, который дал гала-ужин в ресторане «МаксиМыч».
Отличного вам осеннего настроения!

Виктория Барсукова

СОДЕРЖАНИЕ

24 ГОТОВЬ САНИ В ОКТЯБРЕ

ПРАЗДНУЕМ ВМЕСТЕ
Кажется, что Новый год и самые веселые корпоративы еще совсем не скоро. Но лучше заранее позаботиться о самом главном празднике года и забронировать лучшие даты, залы и столы для себя и своей компании. Выбирайте, бронируйте и встретимся на вашем празднике!

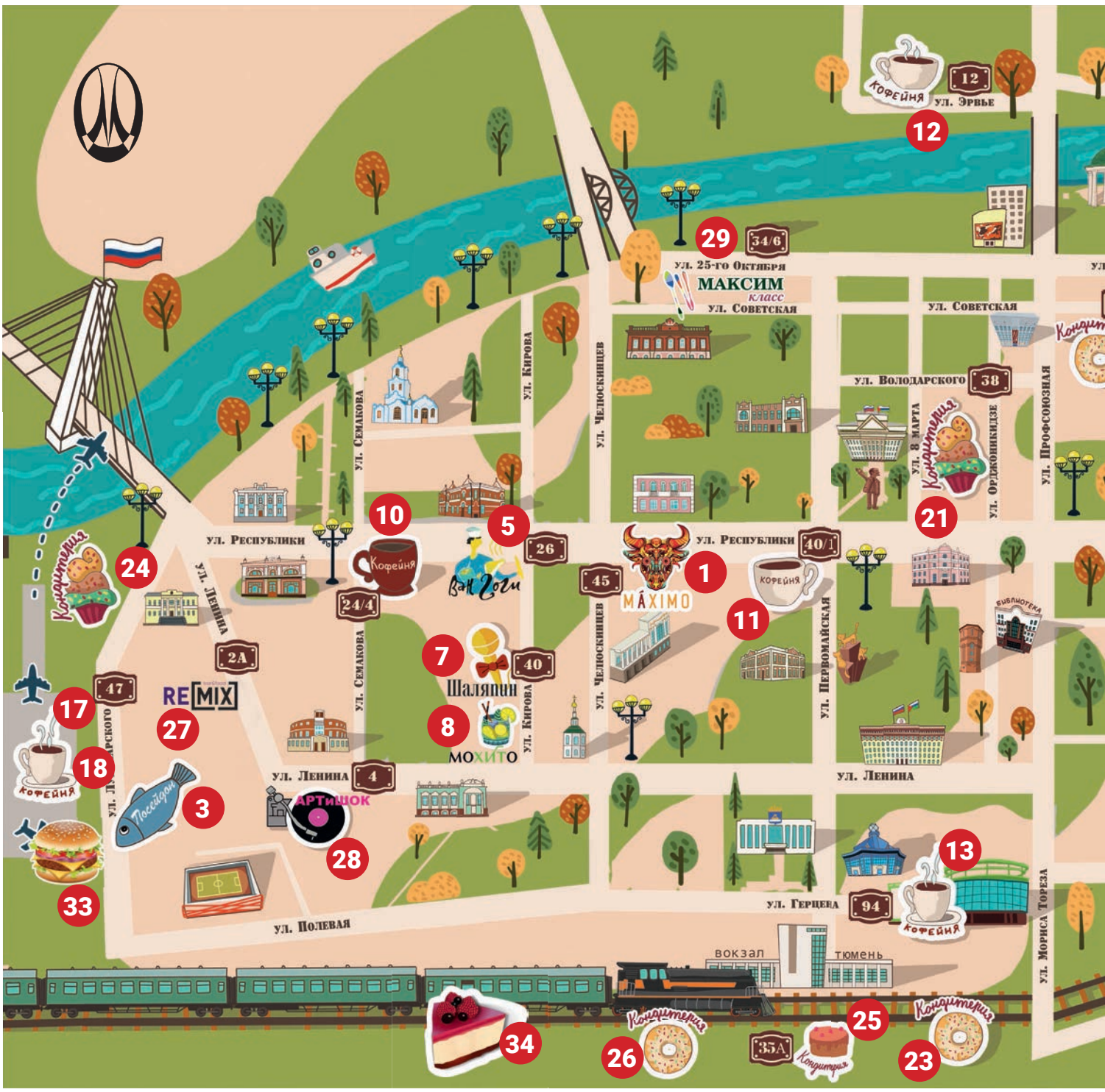
16 ТЕМА НОМЕРА
Под звон бокалов с освежающей сангрией испанский тапас-бар Maximo отметил свой первый день рождения и уже построил планы на ближайшее будущее. 5 октября здесь отметили год с момента появления испанского местечка в самом центре нашего города.

26 ГОСТЬ НОМЕРА
26 сентября в «МаксиМыч» приехал с гастролями Александр Гаврилычев, член Национальной Ассоциации кулинаров России и Международного Альянса шеф-поваров Tasty-team, талантливейший шеф-повар, специализирующийся на русской и сибирской кухнях. Вместе с шеф-поваром «МаксиМыча» Юрием Захаровым, они приготовили ужин из семи блюд.

46 НАШИ НОВИНКИ
Мы обещали, что после гастролей Сергея Фокина, в меню Brasserie появятся новинки. Дождались! В середине октября Ирина Ферапонтова и Вадим Стежка приглашают вас попробовать новые блюда.

63 НАШ ФОТОПРОЕКТ
Кофе – напиток, который является самым популярным в настоящее время. Кофе уже давно стал прекрасным атрибутом и поводом. Именно поэтому наш кофе - для всех!

Кафе и рестораны Тюмени



1 Испанский тапас-бар «MÁXIMO»
Челюскинцев, 45/ Республики, 34
+7 (3452) 45-05-00

2 Русский семейный ресторан «МаксиМыч»
50 лет Октября, 52
+7 (3452) 41-31-30

3 Рыбный ресторан «Посейдон»
Луначарского, 47
+7 (3452) 43-40-30

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

5 Грузинское кафе «Ван Гоги»
Республики, 26
+7 (3452) 99-34-52

6 Банкетный ресторан «Маска»
Республики, 129
+7 (3452) 28-09-09

7 Караоке-клуб «Шаляпин»
Кирова, 40
+7 (3452) 46-43-00

8 Ресторан-бар «Мохито»
Кирова, 40
+7 (3452) 73-16-15

9 Кафе Brasserie
Республики, 142/2
+7 (3452) 68-98-68

Кофейни «МаксиМ»
10 Республики, 24/4
+7 (3452) 46-60-83
11 Республики, 40/1
+7 (3452) 64-63-62
12 Эрвье, 12
+7 (3452) 66-77-76
13 ТЦ «Галерея Вояж»
Герцена, 94
+7 (3452) 68-48-95
14 М. Сперанского, 17
+7 (3452) 56-86-80
15 NEW! Медицинский центр «М+»
Широтная, 17/2
16 СКОРО! Котовского, 55/1
17 Аэропорт Рощино
+7 (3452) 49-66-11
18 г. Салехард, Чубынина, 17
+7 (34922) 3-01-01

19 Ресторан доставки «Хаси-Хаус»
Республики, 129
+7 (3452) 42-21-49

Кондитерии «МаксиМ»
20 № 1 – Олимпийская, 9
+7 (3452) 68-50-38
21 № 2 – Володарского, 38
+7 (3452) 39-03-11
22 № 3 – Советская, 126
+7 (3452) 25-76-59
23 № 4 – Юрия Семовских, 10
(ОКБ 1-й этаж), +7 (3452) 68-65-05
24 № 5 – Ямская, 92
+7 (3452) 68-53-00
25 № 6 – Московский тракт, 35а
(поликлиника №5)
+7 (3452) 63-86-71
26 СКОРО! № 7 – п. Московский,
Бурлаки, 2а

27 Bar & Food REMIX
Ленина, 2 А
+7 (3452) 52-96-97

28 Караоке-клуб
«АРТиШОК»
Ленина, 4
+7 (3452) 68-00-88

29 Кулинарная школа «МаксиМ. Класс»
25-го Октября, 34/6
+7 (3452) 68-98-87, 960-150

30 Кондитерская мастерская «МаксиМ»
+7 (3452) 33-65-65

31 Центр выездного обслуживания «МаксиМ»
Республики, 142
+7 (3452) 99-59-19

32 Служба доставки «МаксиМ»
+7 (3452) 68-44-28
ishop.maxim-rest.ru

33 Бургерная «Голодный Макс»
Аэропорт Рощино
+7 (3452) 49-62-33

34 СКОРО!
Пекарня-кондитерская
деревня Дударева
Тюменская, 9
+7 (3452) 49-62-33

Пекарня «МаксиМ»
+7 (3452) 68-33-90

Для отзывов и предложений:
Отдел контроля качества «МаксиМ»
qdep@maxim-rest.ru
+7 (3452) 97-81-37

МаксимуМ
удовольствия

Главный редактор Марина Сергеевна Филиппова

Приглашенный редактор Виктория Барсукова

Благодарим за помощь в подготовке номера Дарья Жайворонок, Регина Вахитова, Виктория Южанина, Яна Зубарева, Юлия Кукушкина, Анна Черноскутова

Верстка Сергей Вальтер

Фотограф Николай Южанин, Анна Черноскутова

Учредитель: ООО «Максим»
Адрес редакции: г. Тюмень, ул. Олимпийская, 9, тел. +7 (3452) 68-96-62

Издатель: ООО «Максим»
Адрес издателя: г. Тюмень, ул. Олимпийская, 9, тел. +7 (3452) 68-96-62

Реклама в журнале: тел. +7 (3452) 68-96-62, e-mail: adv@maxim-rest.ru
По вопросам сотрудничества: тел. +7 (3452) 68-96-62, e-mail: press@maxim-rest.ru

Печать: Типография «ВИК», тел.: +7 (3452) 388-688, www.vik72.ru, г. Тюмень, ул. Комсомольская, 58
Тираж: 4 000 экземпляров. Распространяется бесплатно. Выходит ежемесячно
Дата выхода: 08.10.2019

Свидетельство о государственной регистрации средств массовой информации ПИ ФС17-0729 от 26.06.2007, выдано Западно-Сибирским управлением Федеральной службы по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия РФ.

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+

maximrest
maximrest

«ЧУМ» ВОШЕЛ В ТОП-50 ЛУЧШИХ РЕСТОРАНОВ УРАЛА

17 октября в Екатеринбурге в отеле Hyatt Regency Ekaterinburg состоится церемония награждения победителей Национальной ресторанной премии WHERETOEAT by Evian and Badoit URAL 2019. Будут названы лауреаты в номинациях: «Ресторан года», «Шеф-повар года», «Сомелье года», «Ресторанный обозреватель года». Но главное — будет представлен рейтинг лучших ресторанов Уральского федерального округа.

В шорт-лист премии WHERETOEAT URAL 2019 вошел ресторан-музей «Чум», который стал единственным тюменским рестораном в списке.

В 2019 году Национальная ресторанная премия WHERETOEAT проходит уже в пяти регионах. Лучших в ресторанной отрасли определяют теперь не только в Москве, Санкт-Петербурге и Южном федеральном округе, но и на Урале, и в Татарстане.

В рамках торжественных церемоний вручения Национальной ресторанной премии WHERETOEAT by Evian and Badoit 2019 в Сочи, Москве и Санкт-Петербурге будут обнародованы имена победителей Roullet Chef Challenge — уникального эногастрономического конкурса, организованного французским коньячным домом Roullet, компанией «Ладога» и Национальной ресторанной премией WHERETOEAT. Главный приз конкурса — поездка во Францию, в поместье Roullet. В ходе этой поездки Коньячный дом Roullet организует для финалистов трехдневную стажировку в ресторане La Ribaudière (1 звезда Michelin).

Главной новостью следующего, 2020 года станет вручение наград «WHERETOEAT Россия» в Москве. Будут озвучены название лучшего ресторана страны, имя лучшего шеф-повара, а также названы лауреаты специальных номинаций. В голосовании примут участие 500 экспертов, а в лонг-лист войдут 1500 ресторанов из разных регионов России.
Генеральным партнером Национальной ресторанной премии WHERETOEAT 2019 выступает Evian & Badoit.

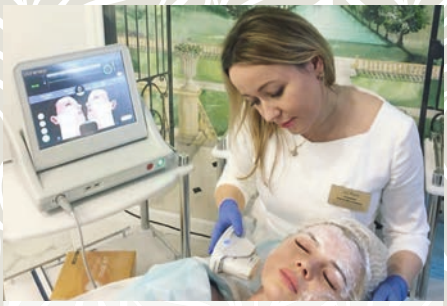
Подробную информацию, а также полный список финалистов и список членов экспертной группы можно найти на официальном сайте Национальной ресторанной премии WHERETOEAT www.wheretoeat.ru.

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ НЕОБХОДИМА КОНСУЛЬТАЦИЯ СПЕЦИАЛИСТА

Индивидуальный подход к гармонии и красоте вне времени!

GG beauty - это уникальный взгляд на врачебную косметологию, в котором собраны свежие новаторские идеи и бесценный опыт, накопленный с 2003 года!
Сегодня GG beauty – это клиники эстетической медицины эксперт-класса в Москве и Тюмени. Врачи-косметологи, виртуозно владея современными аппаратными и инъекционными методиками, воссоздают индивидуальную гармонию и подчеркивают естественную красоту!

ТОП БЬЮТИ-ПРОЦЕДУР КЛИНИК GG BEAUTY



АЛЬТЕРА-ТЕРАПИЯ

- четкий овал лица, выраженный лифтинг лба, бровей, кожи век,
- сияющая кожа лица, шеи и декольте без операции,
- профилактика возрастных изменений 30+,
- коррекция возрастных изменений 40+

ФОТОНА 4D

- комплексная лазерная методика омоложения и фототермическая реконструкция кожи,
- лифтинг, кожа с эффектом «бархатной кожи» без сосудов и пигментации,
- моментальный + нарастающий эффект

БИОРЕМОДЕЛИРОВАНИЕ КОЖИ с препаратом ПРОФАЙЛО

- для поддержания функций клеток кожи, подкожно-жировой клетчатки и связочного аппарата,
- профилактика, лечение и коррекция возрастных изменений

СПЕЦИАЛЬНЫЙ КОД НА СКИДКУ 10%

GG beauty CLINIC

BEAUTY-MAXIM

Сохраните на любом устройстве или просто запомните!
Скидка действует на все процедуры в день консультации врача-косметолога!
Срок действия - до 23.11.2019 г.

Главный врач клиник GG beauty (Москва, Тюмень)

ЕЛЕНА НИКОЛАЕВНА ГОЛЬЦОВА

Врач-дерматолог, косметолог, кандидат медицинских наук, международный тренер-эксперт по инъекционным методам, сертифицированный тренер по методу Ultherapy.

GG beauty CLINIC

КЛИНИКИ ЭСТЕТИЧЕСКОЙ МЕДИЦИНЫ ЭКСПЕРТ-КЛАССА

Тюмень, Немцова, 4
+7 3452 39 09 05
@ggbeautytyumen
ggbeauty.ru

Москва, Гранатный переулок, 24/4, стр.2
+7 495 22 88 248
@ggbeautymoscow

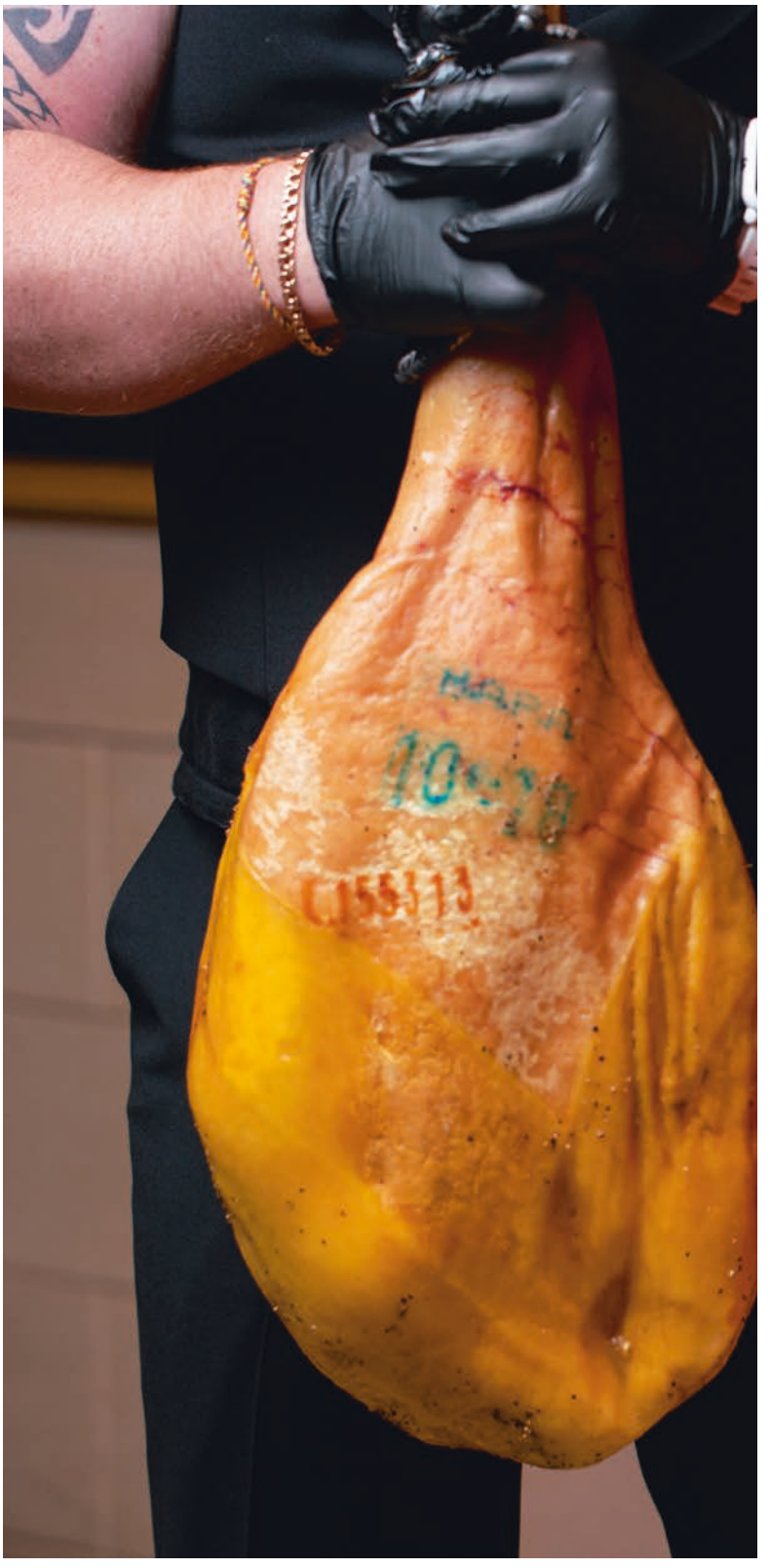
18+

Год Испании

Под звон бокалов с освежающей сангрией испанский тапас-бар Maximo отметил свой первый день рождения и уже настроил планы на ближайшее будущее. 5 октября здесь отметили год с момента появления испанского местечка в самом центре нашего города.

Праздничный ужин для гостей был приготовлен одним из лучших шеф-поваров Барселоны Луисом совместно с шеф-поваром тапас-бара Павлом Козачуком, которые познакомились еще во время стажировки в Павла Испании. Долгие переговоры и терпеливое ожидание увенчалось счастливым совпадением свободной даты в плотном графике Луиса и днем рождения испанского тапас-бара. Но на приглашенном госте тапас-бар останавливаться не стал и решил устроить праздник для всех жителей нашего города. Накануне Дня своего Рождения, 4 октября, тапас-бар запустил флешмоб в виде испанского пикапа. Условия участия в этом флешмобе были очень простыми – сделать фото с пикапом, выставить его в сторис с отметкой @maximo_rest и #испанияблизко, прийти в назначенное время и место за вкусным вознаграждением. Было горячо, было вкусно и так по-испански.

Да, тапас-бар Maximo всего лишь год, как радует своей атмосферой, но уже успел навсегда влюбить в себя многих гостей и жителей города. И дело не только в ярких вкусовых сочетаниях испанской кухни, но и в традициях, которые он чтит. О каждом расскажем подробнее.



Это не мясо – *это Хамон!*

Как черная икра или трюфели, испанский Хамон такой же гастрономический деликатес, который невозможно не попробовать, если вы решили перекусить в Испании. Хамон – это не просто мясо, это настоящий испанский шедевр. Возможно вас это удивит, но испанцы мясом его не считают, и, если в заведении Испании вы попросите что-нибудь «из мяса», вам принесут обычный сэндвич. И спорить здесь о вкусах бесполезно, Хамон просто нужно попробовать. Кстати, в испанском тапас-баре Maximo представлен один из видов этого деликатеса – Серрано Резерва, от вкуса которого вы точно не останетесь равнодушным.

Без нее ваш день ***не продуктивный***

Вообще, испанцы отводят отдельное время для посещения уютного бара под бокал приятной сангрии, и если они этого не сделали, день был непродуктивный. Этот напиток очень легкий и освежающий, именно поэтому он стал таким популярным не только среди испанцев, но и среди туристов. Гости испанского тапас-бара Maximo тоже не исключение, ведь каждый вечер заканчивается как минимум десятью бокалами его авторской сангрии.

Не переставайте ***мечтать!***

Каждый регион Испании хранит в себе огромное количество традиций и обычаев, и испанский тапас-бар Maximo тоже имеет свою традиционную сторону. Например, когда гость в течение вечера выпивает бутылочку вина, он может вложить в нее записку с заветным желанием. Желание исполняется сразу, а вот сама бутылочка хранится в стене тапас-бара как напоминание о том, чтобы гости не переставали мечтать.

Авторский ***подарок***

Как настоящие испанцы, коллектив тапас-бара Maximo очень радушно относится к гостям и счастлив дарить им свои эмоции, особенно в его день рождения. Каждому имениннику вручается расписанная вручную в испанском стиле бутылочка, которая может использоваться как элемент декора.

Волшебная корова

Еще одна достопримечательность испанского тапас-бара – это волшебная корова. Коллектив бара уверяет, что если погладить это животное за вымя, загадать желание, то оно непременно сбудется. Так что, всем у кого есть еще несбывшиеся мечты и желания, она вас будет ждать в холле, а вкусная паэлья в зале.

Каждая 10 паэлья ***в подарок***

Настоящая гордость, душа и символ испанской кухни – ее величество паэлья. Самое титулованное и часто встречаемое на страницах испанского меню блюдо. В тапас-баре Maximo настолько часто едят паэлью, что коллектив бара решил дарить гостям за это подарок. Каждая паэлья подсчитывается, и если ваша стала на счетчике десятой, готовьтесь заказать еще одну, только уже за счет тапас-бара.

coquet
Pimientos del Piquillo
Enteros - Extra
coquet
Mezcla de
Aceitunas
con Hueso
MÁXIMO
тапас-бар

Винные вечера

Вино – это визитная карточка Испании, а винные вечера – визитная карточка тапас- бара Maximo. Кто не любит приятные вечера под бокал изумительного красного или прекрасного белого? А если эти вечера совместить еще с общением лучших сомелье или дегустацией? Уверены, вы от такого не откажетесь и, если вы хоть раз побывали на винном вечере в тапас-баре Maximo, вы уже стали почетными членами винного клуба.

Прямиком из ***Испании***

Для тех, кто хочет подарить вкус настоящей Испании, тапас-бар Maximo собирает любой микс испанских деликатесов исключительно по вашему желанию. Изысканные хамон Серрано Резерва, чоризо, сыр «Грано Падано», оливки и еще много чего прямиком из Испании. Не нужно ждать праздника, создавайте его сами.
Испания ближе, чем вы думаете.

MÁXIMO
тапас-бар

Испанский тапас-бар MÁXIMO
Челюскинцев, 45/ Республики, 34
+7 (3452) 45-05-00

Готовь сани в октябре

Кажется, что Новый год и самые веселые корпоративы еще совсем не скоро. Но лучше заранее позаботиться о главном празднике года и забронировать лучшие даты, залы и столы для себя и своей компании. Топовые ведущие города уже подготовили для вас интересные новогодние тематики и с гордостью представляют каждую. Выбирайте, бронируйте, и до встречи на вашем празднике!

банкетный ресторан
Маска

НАЗАД в 90-е

ПОВТОРИМ
В НОВЫЙ ГОД
В «МАСКЕ»

- ИГРЫ В ТЕТРИС
- НОСТАЛЬГИЯ НА ПОЗИТИВЕ
- ЗАЖИГАТЕЛЬНАЯ ДИСКОТЕКА В НЕОНЕ

ПОД «БЕЛЫЕ РОЗЫ», «18 МНЕ УЖЕ», «НУ, ГДЕ ЖЕ ВАШИ РУЧКИ?» И МНОГИЕ ДРУГИЕ ПОПУЛЯРНЫЕ ПЕСНИ

ул. Республики, 129
(здание Тюменского драмтеатра)
+7 (3452) 28-09-09
maska_rest

ПРАЗДНУЕМ ВМЕСТЕ

MÁXIMO тапас-бар

BRASSERIE CAFE

банкетный ресторан Маска

«ОРЕЛ И РЕШКА». Новый год в Испании

Hola amigos! Меня зовут Константин Акимов и в этот Новый год я буду приветствовать вас в самом испанском месте нашего города.
Вы все станете участниками программы «Орел и решка», посетите города Испании вместе с легендарным художником Сальвадором Дали напишите собственную поздравительную открытку. Вас поздравят темпераментные уличные танцоры с испанского побережья. Вы увидите лазерное шоу, которое будет видно даже из космоса. Конечно же, на огонек забегут Дед Мороз со Снегурочкой и символ года.
И не важно, золотая у вас карта или 100$, понравится всем! Испания создана для того, чтобы получать удовольствие от каждого момента!

19-30 декабря: 5000 ₽
Новогодняя ночь: 7000 ₽
+7 (3452) 45-05-00

Новый год в стиле шоу-кабаре

В завершение этого года Brasserie превратится в кабаре, в этот вечер раскроем перед вами свои двери и окунем совершенно в другую атмосферу.
Вы прочувствуете атмосферу праздника, приобщитесь к красоте, свободе и любви. Феерический канкан, антре, обворожительные красавицы, необычное новогоднее поздравление, интерактивные конкурсы, лазерное шоу, море музыки и незабываемых впечатлений, и, конечно, главный сказочный герой – Дед Мороз.
Этот Новый год вы не забудете никогда! Ваш преданный конферансье Сорин...

Вс-чт: 4000 ₽
Пт, сб: 4500 ₽
Новогодняя ночь: 6500 ₽
+7 (3452) 68-98-68

Назад в 90-е

Давайте проверим ваш возраст! Помните ли вы телевизионную программу «Звездный час», а пили ли газировку из автоматов и молоко из треугольных пакетов? Вы тоже твердо знали, что лосины и варенки – это модно, а «Санта-Барбара» – это вечно и с легкостью продолжите строчки: «На белом-белом покрывале..», «Ветер с моря дул...» или «Ах, какая женщина...»? Если вы все это знаете и не забыли или мечтаете вспомнить, как это было, то вам точно прописан Новый год в Банкетном ресторане «Маска»! Это будет самая приятная и веселая ностальгия в вашей жизни, в которую окуну вас я, бессменный ведущий Дмитрий Анисимов. Осталось не так много дат, успейте занять свою.

19-30 декабря: 6000 ₽
Новогодняя ночь: 10000 ₽
+7 (3452) 28-09-09

КУПЕЦ МАКСИМЫЧ И ЕГО ДОЧЬ НА ВЫДАНЬЕ НАСТАСЬЯ МАКСИМОВНА
представляют

МАКСИМЫЧ
русский семейный ресторан

НОВОГОДНИЙ КУПЕЧЕСКИЙ ЛОФТ ИЛИ

ЛАУНЖ. СМУЗИ. РАЗНОСОЛ.

Широкое застолье с угощением царским | Нижний флекс и эстрадный дэнс | Неподсудные частушечные куплеты на злобу дня | Мега туса с инста моделью

ул. 50 лет Октября, 52 +7 (3452) 41-31-30

ПРАЗДНУЕМ ВМЕСТЕ

Улетный Новый год.

Здравствуйте. Меня зовут Акмаль Рахматуллаев. Грузия – удивительная страна, которая славится душевной культурой и радушием. Именно поэтому мы вместе с грузинским кафе «Ван Гоги» решили отпраздновать Новый год на борту самолета по направлению Тюмень – Батуми, где я буду командиром самого грузинского экипажа. Перед тем, как взойти на борт самого грузинского рейса, мы вместе с вами станцуем с таможней. Вас будет приветствовать самый дружелюбный экипаж, с которым вы сочините собственный музыкальных хит и совместно его исполните. Вы познакомитесь с очень необычными пассажирами, которые вас повергнут в космический шок. И, кстати, багаж брать с собой не нужно, я обо всем позабочусь.

Воскресенье - четверг: 3900 рублей на человека; Пятница-суббота: 4800 рублей на человека;
Новогодняя ночь: 7000 рублей на человека, 8000 рублей на человека с ребенком.
+7 (3452) 99-34-52

Новогодний купеческий лофт или ЛАУНЖ. СМУЗИ. РАЗНОСОЛ.

Мы, Анастасия Егорова и Александр Фролов, перевоплотимся в купца Максимыча и его дочь Настасью Максимовну и навсегда разрешим проблему отцов и детей. Каждый из нас подготовил свою программу, которая понравится всем поколениям. Представляем!

От купца:
– Широкое застолье с угощением царским, а винами – заморскими.
– Традиционные (то есть приличные сначала, а потом, как пойдет) песни и пляски.
– Неподсудные частушечные куплеты на злобу дня.
– Развеселые номера художественной самодеятельности.

От дочурки:
– Крышесносное выступление трендового шоу-балета.
– Нижний флекс и эстрадный дэнс.
– Шок-контент: адское испытание женихов или «звезда YouTube на час».
– Мегатуса с инстамоделью и блогером, реал-тайм стриминг в Instagram.

В общем, смешаем несмешиваемое и подружим поколения.

19-30 декабря: 6000 рублей.
Новогодняя ночь: 10000 рублей
+7 (3452) 41-31-30

Ван Гоги
АКМАЛЬ РАХМАТУЛЛАЕВ, командир экипажа
НОВЫЙ ГОД
ЧЛЕТНЫЙ
Дед Мороз и Снегурочка
Станцуем с грузинской таможней
Напишем и споем собственную песню
Отдохнем без багажа
УЛ. РЕСПУБЛИКИ, 26
ТЕЛ: (3452) 99-34-52
VANGOGI_TMN
СТОИМОСТЬ
НОВОГОДНЕГО КОРПОРАТИВА
ВС - ЧТ 3900.-
ПТ и СБ 4800.-
НА ЧЕЛОВЕКА

ПРАЗДНУЕМ ВМЕСТЕ

Шаляпин
караоке-клуб

НОВОГОДНИЙ ЭКШН «2020»

Привет, я Дмитрий Артюшин.
Каждый из нас хоть раз мечтал сняться в кино и попасть на экраны всех кинотеатров, уж я-то точно! Уверен, что многие даже представляли себе этот момент. Может быть, вот он – ваш уникальный шанс, ваш звездный час?! В декабре кинокомпания Shalyapin Entertainment на базе караоке-клуба «Шаляпин» развернет масштабный съемочный процесс, в котором вы сможете принять участие. Вас ждет абсолютно все: от кастинга на главную роль до участия в массовой танцевальной сцене, а также съемки сцен со спецэффектами, lovestory под невероятно красивые саундтреки и, конечно, фееричный финал с участием главных героев праздника – Деда Мороза и Снегурочки. На ваших глазах родится новогодний экшн «2020», где в главных ролях будут ваши коллеги, друзья, единомышленники и вы сами.

19 декабря – 30 декабря:
воскресенье - четверг: от 3200 ₽
пятница - суббота:
от 3500 ₽
Новогодняя ночь:
от 5000 ₽ (в стоимость входит: программа, депозит на блюда и напитки).
После 00:00 – вход 1000 ₽
+7 932 475 80 31

мохито
BAR & RESTAURANT

ТА САМАЯ НОЧЬ В ММОХХИТО

Мы – Дмитрий Русаев и Александр Ухов – обещаем, это будет самая жаркая тусовка, которую вы ждали целый год! И мы основательно подготовились к вступлению в новое десятилетие: на входе в «Мохито» будет установлен волшебный портал, который с порога перенесет вас в параллельную вселенную нескончаемого флекса, специальные коктейли с ароматом еловых веток от наших барменов и любимые блюда Деда Мороза. Праздничный рейв по традиции будут сопровождать именитые диджеи, мастера event-индустрии и мы. Это будет лучшее пати с боем курантов, которое начнется 31 декабря, а закончится только 13 января! Присоединяйтесь!

Новогодняя ночь (за баром): вход 1000 ₽
Новогодняя ночь (за столиком):
от 3500 ₽
После 00:00 вход: 1000 ₽
+7 (3452) 73-16-15

ВЕДУЩИЙ: КОНСТАНТИН АКИМОВ
ОРЕЛ
Новый год в Испании
ПО ГОРОДАМ ИСПАНИИ С ЗОЛОТОЙ КАРТОЙ
РЕШКА
5000₽
ПРЕДНОВОГОДНИЙ КОРПОРАТИВ
7000₽
НОВОГОДНЯЯ НОЧЬ
MÁXIMO
bar de tapas
MAXIMO_REST
УЛ. РЕСПУБЛИКИ, 34, ТЕЛ. (3452) 45-05-00

ПРАЗДНУЕМ ВМЕСТЕ

RE[MIX] bar&food

ХАЙП ИН НЬЮ ЕАР

- Эта ночь для самых современных, модных и продвинутых. Мы вместе с вами создадим контент на весь 2020 год для своих профилей в Instagram с помощью ярких фотозон, заснимем все это на гоупрошку, встретим Деда Мороза со Снегурочкой. Никаких занудных конкурсов, только треш. И самое главное – это подарки! Все для самых крутых блогеров, классные гаджеты и главный приз – новенький IPhone! Надевайте свои самые лучшие наряды, будем хайпить вместе! Ваш ведущий Дмитрий Ястребов.

Новогодняя ночь (за баром): 2500 ₽
Новогодняя ночь (за столиком): 5000 ₽
+7 (3452) 52-96-97

кафе АРТиШОК караоке-клуб

УТРЕННИК 18+

Привет! Я, Максим Муляр. Кто со мной на недетский новогодний балдеж до утра? Я обещаю, что в караоке-клубе «АРТиШОК» после боя курантов никого не отправят спать, а все подарочные конфеты в эту волшебную ночь будут с коньяком. А также мальчик-зайчики, девочки-снежинки, стихи на стульчике, фешенебельные артисты, отвязные хороводы, подарочки от Деда Мороза, Снегурочки и меня.
Окунемся в детство, но вечеринить будем по-взрослому!

Новогодняя ночь: от 4500 ₽
(в стоимость входит: программа, депозит на блюда и напитки)
После 00:00 – вход 1000 ₽
+7 (3452) 45-12-46

BRASSERIE
CAFE
Новогоднее
КАБАРЕ-ШОУ
Шоу-балет «Этуаль»
Лазерное шоу
Поздравления Деда Мороза
Интерактивные конкурсы
Мулен Руж
БУДЕТ ТРЕПЕЩАТЬ!
Бронирование столов: +7(3452) 68-98-68
BRASSERIE_CAFE

Пир на весь мир

Настоящий русский терем «МаксиМыч» славится своим радушием и гостеприимством. Здесь любят устраивать пиры на весь мир, звать любимых гостей, готовить для них исконно русские блюда и шуметь до самой ночи.

ГОСТЬ НОМЕРА

26 сентября в «МаксиМыч» приехал с гастролями Александр Гаврилычев, член Национальной Ассоциации кулинаров России и Международного Альянса шеф-поваров Tasty-team, талантливейший шеф-повар, специализирующийся на русской и сибирской кухнях. Вместе с шеф-поваром «МаксиМыча» Юрием Захаровым они приготовили ужин из семи блюд. Гостей угощали: дальневосточным морским гребешком с арбузом и вяленой грушей; утиной печенью в рябиновом желе с икрой сига; салатом с гусем из печи, яблоками, свекольными листьями и морошкой; перепелкой из Углича с тыквой и вишневым пудингом; филе судака с квашеной капустой, приправленной копченым окороком и черноплодной рябиной; седлом северного оленя с ягелем, ягодным рагу и зеленым ореховым пюре и на десерт – красными варениками в хлопьях золота с медом и орехами, пряностями и малиновым мороженым.

Ужин прошел на ура, гости остались довольны, а мы не могли упустить возможность пообщаться с приглашенным шефом.

Добрый день, Александр. У вас такой большой опыт – 25 лет. Расскажите, как вы пришли в профессию?

Когда я учился в школе, я был отличником и о профессии повара даже не думал. Я считал, что это не мой уровень, что я закончу хороший университет и сразу буду работать на руководящей должности. Вот такие мечты у меня были. Юношеский максимализм. В действительности сложилось так: после школы я поступил в Горный университет в Москве, но мне быстро наскучила учеба. И родители сказали, что раз интерес потерян, я должен пойти работать. Я попробовал много разных специальностей. Как-то работал на заводе, делал иголки для швейных машин, завод обанкротился, и я снова оказался в поисках. И в 1994 году я попал в один из лучших ресторанов Москвы «Стейк Хаус», расположенный в торговом комплексе «Садко-Аркада». Этот ресторан открывали швейцарцы, там было новейшее оборудование, управляющий из Италии, шеф-повар из Германии.

Когда я учился в школе, я был отличником и о профессии повара даже не думал. Я считал, что это не мой уровень, что я закончу хороший университет и сразу буду работать на руководящей должности. Вот такие мечты у меня были. Юношеский максимализм.

А меня туда приняли мыть котлы, чистить лук, разгружать машины. Я увидел, как работает эта «кухня», как все четко, чисто, качественно, аккуратно, продукты высокого класса, вкусно. И мне стало это интересно. Я наблюдал за поварами. Работал за троих и всегда старался помогать на кухне. Шеф-повар увидел мое рвение и тягу, и сказал, что если я продолжу в том же духе, то он приведет меня к этой уже желанной профессии повара.

И спустя 5 месяцев я стал поваром, коллеги учили меня в процессе. Затем я закончил Московский технологический колледж питания, все-таки образование в нашем деле необходимо. Следующее место, куда я пришел работать, – шведский ресторан «Скандинавия». Спецификой ресторана было то, что здесь каждый год обязательно был новый шеф, даже два. Так, за 6 лет работы я успел поработать с двенадцатью высококлассными шеф-поварами и очень многому у них научился. Как лучшего повара «Скандинавии» меня должны были отправить на стажировку в Париж. Но произошло интересное событие, которое все перевернуло.

Очень интересный путь! А что же было дальше? На какой кухне вы сейчас трудитесь и специализируетесь?

С 2010 года я больше занимаюсь консалтингом. Сейчас я бренд-шеф нескольких ресторанов России. Один – «Альтримо», он находится в Калининградской области, на Куршской косе, и второй – на Камчатке. Но это не все! Я продолжаю развиваться. Сейчас, например, меня очень заинтересовала тайская и паназиатская кухни. Но любовь к русской навсегда!

Я знаю, что это не первый ваш приезд в Тюмень и в «МаксиМыч». Расскажите, что вас привело сюда впервые?

Да, если не ошибаюсь, в 2011 году я впервые был в Тюмени. Мы составляли специальные меню для банкетного ресторана «Маска» и русского «МаксиМыча». И когда я в Тюмени, а это бывает стабильно раз в год, я обязательно захожу в различные рестораны к уже знакомым шеф-поварам. Поэтому да, с «МаксиМычем», его поварами, управляющей и сотрудниками у меня давняя кулинарная дружба. Мне нравится «МаксиМ» в целом – качество, отношение к работе, курс, который здесь держат.

Есть ли у вас любимое блюдо или продукт? Что-то, что вы любите готовить больше всего?

Я люблю свежие сезонные и локальные продукты. Потому что вкус постоянно меняется. Например, когда-то я был без ума от дичи, потом на первом плане у меня была рыба – начиная от сосьвинской селедки, заканчивая экзотической рыбкой ленок.

В Швеции есть известный шеф-повар Кристер Лингстрем, на тот момент у него было две звезды «Мишлен». И у него стартовало мировое турне, в котором он ездил по всем континентам со своими рецептами и продуктами. И он приехал в Москву в нашу «Скандинавию». Мы с ним подружились и в итоге вместо Парижа, я поехал вместе с ним в Швецию, работать в его мишленовские рестораны. Это был очень интересный опыт! Большое спасибо Кристеру за это.

Сейчас так складывается обстановка в стране, что многие продукты для нас становятся необычными. Может быть, это морской еж, может, это рыбка голомянка, которая обитает только на Байкале на глубине 400 метров, она по вкусу, как сало.

Далее в моей жизни случился ресторан северной кухни «Экспедиция» (г. Москва), благодаря которому, я объездил весь север нашей необъятной России, Дальний Восток, рыбачил вместе с хантами, спал на снегу, купался в ноябре в Байкале, собирал рецепты. Все это помогло мне узнать нашу страну, прочувствовать ее, узнать все о нашей кухне, начать готовить русские блюда, адаптировать их под меню заведений.

Какой самый необычный продукт, из которого вы готовили?
Хороший вопрос. Надо подумать. Сейчас так складывается обстановка в стране, что многие продукты для нас становятся необычными. Может быть, это был морской еж, может, это рыбка голомянка, которая обитает только на Байкале на глубине 400 метров, она по вкусу, как сало. В России в каждом регионе свои локальные продукты, которые очень интересны. Они все уникальные и про них нет общедоступной информации.

А какие наши тюменские локальные продукты вам нравятся больше всего?
У вас замечательные дикоросы – ягоды, дичь, рыба. Есть где разгуляться.

Чем вы вдохновлялись перед вашим гала-ужином в «МаксиМыче»? Почему выбор пал именно на эти блюда?
Мне захотелось объединить регионы, собрать необычные вкусовые сочетания, но обязательно используя ваши местные продукты. Например, для паштета я использовал рябину, которую мы сами собрали. Мы ее немного подморозили, чтобы она стала послаще. Раньше рябина широко использовалась в кулинарии по всей России, но сейчас она почему-то забыта. Максимально использовали локальные ингредиенты – олень, судак, свекольные листья, морошка, черноплодная рябина, малина и так далее. И добавили к ним арбуз из Астрахани, Дальневосточный гребешок, легендарную дикую перепелку из Углича. Кстати, надеемся завести эту перепелку в «МаксиМыч», обязательно приходите пробовать. Из новых технологий – мы с Юрием Витальевичем придумали сладкие вареники, которые не нужны варить.Получив приглашение от Валентины Борисовны, я составил список продуктов, с которыми мне было бы интересно поработать, и уже эти компоненты я дальше соединял в готовые блюда для ужина.

Как вам работалось на кухне «МаксиМыча»?
Здесь замечательная просторная, чистая и функциональная кухня, повара отлично справились. Приятно, когда работа грамотно организована. Все большие профессионалы, которые понимают, как и что нужно делать, и делают это с любовью и отдачей.

Какие у вас дальнейшие планы?
Сейчас мы прорабатываем новое меню к Новому году для «МаксиМыча». Также подумаем, какие блюда можно включить в основное меню ресторана. Поэтому ждите обновлений, следите за новостями и приходите пробовать.

Спасибо большое вам за ужин и приятный разговор. Будем ждать вас снова в Тюмени.
Спасибо вам. Я очень рад, что ужин прошел на ура, что гости остались довольны и мои эксперименты удались. До новых встреч.

ГАСТРОНОВАТОРЫ.
С чем это едят?

Разбираемся, что и кто стоит за громким названием проекта «Гастроноваторы».

#гастроноваторы

ЛЮДИ

Гастроноваторы – это шеф-повара из разных заведений, команда единомышленников, которые живут кулинарным ремеслом и готовы знакомить его с окружающими. История проекта началась в 2018 году, когда финалисты Всероссийского конкурса Chef a la Russe, вдохновившись своим удачным выступлением, решили продолжать удивлять своих гостей необычными и интересными блюда. Так как в рамках основного меню делать это весьма сложно, родилась идея проведения совместных ужинов на самых разных площадках города.
В состав проекта входит: Ксения Вахрушева, руководитель Кулинарной школы «МаксиМ. Класс»; Алексей Лапин, бренд-шеф кофеен «МаксиМ»; Дмитрий Змановский, шеф-повар bar&food reMIX; Евгений Сафронов, шеф-кондитер Кондитерской мастерской «МаксиМ»; Александр Галкин, шеф-повар ресторана «Посейдон»; Алексей Кривошапко, шеф-повар Центра выездного обслуживания «МаксиМ» и Ефим Таран, шеф-бармен bar&food reMIX.

#гастроноваторы

ФОРМАТ

И первый pop-up ужин состоялся 23 мая в ресторане-баре reMIX. Ребята сломали все рамки и стереотипы привычных мероприятий.
Во-первых, всех гостей усадили за один общий стол для того, чтобы незнакомые друг с другом люди могли обмениваться впечатлением о попробованном и увиденном.
Во-вторых, весь процесс приготовления проходил прямо на глазах у гостей и под комментарии самих поваров. Любой желающий может подойти ближе, тем самым практически попасть на кухню, чтобы рассмотреть все нюансы приготовления или же снять уникальное видео для соцсетей.
Для второго ужина ребята сменили локацию на более уютную и переместились в испанский тапас-бар Maximo, однако, оставили неизменным формат открытой кухни.
А вот для третьего ужина была выбрана поистине уникальная площадка – под открытым небом и с потрясающим видом на нашу сибирскую природу. Ужин в комплексе «Гнездо» запомнится надолго не только благодаря проливному дождю, который не испугал никого, но и потрясающей

Суть pop-up ужина заключается в том, чтобы провести его в месте, которое для этого ужина совсем не предназначено. Стройка в этом плане – место просто идеальное.

атмосферой единения.
Следующей локацией стала строительная площадка нового проекта «Первомайская 1А» от компании «Брусника». Ребята провели закрытое мероприятие и продемонстрировали, что наслаждаться локальной кухней можно абсолютно в любом месте. Ведь суть pop-up ужина заключается в том, чтобы провести его в месте, которое для этого ужина совсем не предназначено. Стройка в этом плане – место просто идеальное.

#гастроноваторы

ЕДА

Идея гастроноваторов заключается в том, чтобы продемонстрировать людям не только вкус еды, но и ее философию. А также показать, что наш регион может выйти на новый гастрономический уровень. Ребята сами выращивают овощи для ужина, ищут фермерские продукты только самого лучшего качества, даже сами делают посуду. В меню ужинов впечатляют уже сами названия: русский «лангустин», мороженое «Сибирский Егерь», ткемали из крыжовника… Судака вылавливают специально для ужина в Тобольске, мед коптят по заказу. Даже томаты выбираются только самые сочные и спелые из тех, что вырастили на даче.
А когда на тарелке перед гостями оказывается домашняя простокваша в виде «снега» или запеченная в золе картошка с грибами и сметаной, как в детстве у бабушки, то здесь уже любые комментарии оказываются лишними.

#гастроноваторы

ЗА КАДРОМ

Конечно, хочется, чтобы подобные мероприятия повторялись как можно чаще, но нужно учитывать, что каждый ужин готовится в среднем два-три месяца. Эту колоссальную работу сложно описать словами и фотокарточками. Просто поверьте, что есть люди, которым по-настоящему в удовольствие продумывать необычные рецепты, выращивать арбузные огурцы и другие овощи, ягоды, фрукты и зелень, искать поставщиков самых качественных продуктов (причем, именно местных!), пилить брёвна и доски для самых поразительных подач, экспериментировать, пробовать, сомневаться, спорить и снова пробовать. Все для того, чтобы получилось именно так, как нужно.

#гастроноваторы

CHEF'S TABLE

И все-таки есть решение, как чаще встречаться с гастроноваторами. В сентябре прошел первый (и ребята обещают, что не последний) Chef's Table под кодовым названием Food-Love -Inspiration. А теперь по-русски и понятно: Chef's Table – уникальный формат ужина, когда шеф-повар готовит лично и прямо за столом у своих гостей. Тройка шефов из проекта – Ксения Вахрушева из кулинарной школы, а также Дмитрий Змановский и Ефим Таран

из bar&food reMIX приготовили ужин для 10 человек, рассадили всех за барной стойкой и весь вечер общались на тему осеннего урожая. Ведь именно сейчас сезонные продукты на самом пике своего вкуса. И там, где появляется такая еда, обязательно случается любовь и вдохновение. Отсюда и название вечера. И еще одна уникальность такого мероприятия – билеты разлетаются задолго до анонсов. На ближайшие два ужина 10 и 17 октября мест уже нет. Поэтому если вы также хотите прикоснуться к этой истории, советуем сразу звонить в reMIX, не дожидаясь анонсов. И, конечно, следить за ребятами в соцсетях по хештегу #гастроноваторы.

Чиабатта на закваске, ставшая легендой ужина под открытым небом, теперь в продаже в кофейне «МаксиМ» на Сперанского, 17!

Для тех, кто любит и меняет город

В нашем городе стартовал очередной конкурс «Тюменская марка». На протяжении 100 дней представители малого и среднего бизнеса Тюмени три месяца будут соревноваться за звание лучших по семи номинациям. Баллы будут выставлять эксперты и жители региона. Победители получат статус «народный выбор» и денежные субсидии. В этом году в состав экспертного совета вошел управляющий ресторана-музея «Чум» Александр Барманжеев, он оценит участников номинации «Гостеприимство».

Ирина Чудова
Конкурс «Тюменская марка» уже в течение 17 лет помогает развитию тюменского бизнеса и стимулирует появление в областной столице новых товаров и услуг. Представители малого и среднего бизнеса Тюмени в течение трех месяцев соревнуются за звание лучших по семи номинациям.
Уверена, что в честной конкурентной борьбе побеждают самые достойные!

Эдуард Абдуллин
Торгово-промышленная палата активно участвует в реализации национального проекта по поддержке малого и среднего предпринимательства на территории Тюменской области. Конкурс «Тюменская марка» – это уникальный городской проект для реализации многих задач тюменского бизнеса.
Верю, что у «Тюменской марки» большое будущее!

Александр Барманжеев
Я очень рад, что мне выпала честь стать экспертом конкурса «Тюменская марка». Представители «МаксиМ» неоднократно участвовали в этом конкурсе и знают все его достоинства.
Желаю участникам получить от «Тюменской марки» новые идеи для собственного бизнеса!

Выставка товаров и услуг лучших компаний состоится
26 и 27 октября в спорткомплексе «Центральный».
Сайт проекта: marka72.ru
Горячая линия: 288-401

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ТЮМЕНИ

ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ПАЛАТА ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

КОНКУРС СРЕДИ СУБЪЕКТОВ МАЛОГО И СРЕДНЕГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

ПРИХОДИ НА ВЫСТАВКУ

26 И 27 ОКТЯБРЯ В СК "ЦЕНТРАЛЬНЫЙ"

ТЮМЕНСКАЯ МАРКА - 2019

ВЫИГРАЙ ПРИЗЫ:

ЧАСЫ APPLE WATCH ОТ КОМПАНИИ

iShop72
Уникальный интернет-магазин

И ДРУГИЕ

КОНКУРС АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ТЮМЕНИ
ТЮМЕНСКАЯ МАРКА - 2019

ПРОГОЛОСУЙ НА САЙТЕ MARKA72.RU

ЗА ЛУЧШИЕ КОМПАНИИ ТЮМЕНИ

Партнёры конкурса:

тюменский ЦУМ

ТАЛК

ПАРТНЕР СТРОЙ

ОЖОГИНО
жилой комплекс

life PLUS
РЕКЛАМНОЕ АГЕНТСТВО

СУШИ МАСТЕР

ИНГОССТРАХ

СБК девелопмент
жилой комплекс АВИАТОР

НОВОЕ МЕНЮ В BRASSERIE

Мы обещали, что после гастролей Сергея Фокина в меню Brasserie появятся новинки. Дождались! В середине октября Ирина Ферапонтова и Вадим Стежка приглашают вас попробовать новые блюда.

Салат с лососем и жареным сыром «Халуми» (410.-). Аутентичный сыр «Халуми» многим будет известен еще с отпуска на Кипре, там его можно встретить практически в каждом блюде. Он производится из смеси овечьего и козьего молока, иногда коровьего, в отличие от европейской моцареллы имеет выраженный вкус и достаточно солоноват. Благодаря своей высокой температуре плавления, его легко можно обжарить на гриле и на выходе получить хрустящую корочку и упругую начинку. Южане любят есть вприкуску с фруктами и овощами, но повара в Brasserie пошли дальше и подают белый сыр Средиземноморья с лососем, свежим листом салата и вялеными томатами. Вы обязательно влюбитесь в этот сыр и салат тоже!

НАШИ НОВИНКИ

Новинки в салатах

Салат с булгуром и говяжьим сердцем.
К слову о древнейших продуктах, на очереди нашей дегустации – булгур. Крупа с диковинным названием содержит ценные минералы и питательные вещества, а потому надолго заряжает энергией и способствует быстрому насыщению. В тандеме с говяжьим сердцем, который тоже считается «благородным» членом семейства субпродуктов, как и язык, получается очень вкусно. Безусловно придется по нраву тем, кто блюдет свою фигуру.

Вы ведь уже пробовали салат с томатами и жареным адыгейским сыром? Тогда попробуйте еще одну интерпретацию **свежих сладковатых томатов и копченого творога под заправкой из манго.** Копченый сыр, копченая колбаса, рыба, паприка – такие вкусы нам всем знакомы, но только представьте копченый творог – легкие нотки колбасного сыра, но благороднй и пикантней. Эта легкая закуска может стать аперитивом перед плотным обедом или вовсе заменить завтрак.

Новинки в закусках

Еще одно узнаваемое блюдо решили подкоптить – **копченый драник с жюльеном из грибов с яйцом пашот** (210.-). В продолжении оды копчености – вспомните свое лето у бабушки: на столе горячие драники, вареные яйца, грибочки из лесной опушки.
А теперь представьте себя «здесь и сейчас». Все самое любимое в современной обработке крутого шеф-повара из Питера и нашей талантливой Ирины Ферапонтовой. Они взяли и подкоптили драник, который стал отдавать вкусом сыра «Чечил», смешали его с жульеном из шампиньонов, а сверху разрезали яйцо пашот. Можно съесть мозг. Ну уж простите!

«Цезаря» любят все! А готовы изменить своим вкусам и попробовать это блюдо в новом виде? Встречайте – **жареный «Цезарь».** Вы подумаете: «Что же тут удивительного?». Мы и сами, откровенно сказать, скептично отнеслись, но в действительности это новая грань уже излюбленного салата.

Тако с говядиной является чуть ли не самым традиционным блюдом среди мексиканцев. А теперь, мы уверены, оно станет любимой закуской и у тюменцев. В ее основе лежит сочетание сырной лепешки тортильи с говядиной, луком порей, лаймом, ананасом, а также острыми перцами. Приходите за новыми впечатлениями.

Мы и сами просили добавить в меню такой сет, с которым сиделось бы хорошо с бокалом белого или красного. Вуаля! Теперь он уверенно разместился в меню.

Новинки в пастах

Конкильони с говядиной – это паста, напоминающая по форме большие раковины моллюсков. Имеет нежный сливочный вкус за счет добавления сливок и соуса «Пармезан». Все, кто неравнодушен к макаронам и мясу, точно должны попробовать это блюдо.

Сырный птитим с курицей. Еще одна восходящая звезда – птитим. Блюда с этими макаронными изделиями составят здоровую конкуренцию упомянутым выше конкильони. Сочетание двух сыров – моцарелла и пармезан, нежное филе курицы и томатно-сливочный соус – пятнадцатиминутное наслаждение в обед.

Новинки в горячих блюдах

Утка с картофельным пюре. Говяжье сердце с картофелем. Знакомые всем блюда, которые не нуждаются в особенном представлении. Но есть и здесь «привет» от Сергея Фокина – вместо традиционного пюре – мусс из пюре. Что сделает блюдо еще воздушнее. Возьмите кусочек мяса, макните в пюре и вы почувствуете приятное таяние во рту.

НАШИ НОВИНКИ

Лосось с розовым птитимом и соусом «Беарнез». Про птитим мы уже рассказывали, а вот соус «Беарнез» требует внимания. Иначе называемый беарнским соусом – это очень пикантный французский соус с пикантной кислинкой и с выраженным ароматом эстрагона. Он идеально дополняет рыбу.

Кальмар с брокколи и соусом «Том-ям». Еще один прекрасный рецепт для ужина. Ирина Ферапонтова пристрастилась к легким текстурам, поэтому соус «Том-ям» тоже превратила в мусс, залила им полезное сочетание кальмара и брокколи и получилось блюдо, которое идеально подходит тем, кто следит за фигурой.

Новинки в роллах

Ролл «Бонсай», в богатом составе которого лосось, икра массаго, сливочный сыр и свежий огурец. Дополнительным украшением служит лист салата, который выкладывается с тонко нарезанным болгарским перцем, поливается соусом «Унаги» и посыпается кунжутом.

Ролл Лангустин в икре масаго с начинкой из сливочного сыра и обжаренной креветки. Вишенкой сего является – тартар из лосося с «Унаги» соусом и кунжутом.

Ролл «Киото» выложенный на ореховый соус, в состав которого входит сливочный сыр, свежий огурец и авокадо. Украшением ролла служит выложенный на него лист салата и свежий лосось с «Унаги» соусом и кунжутом.

Приходите пробовать и приятного аппетита!

BRASSERIE
CAFE

Кафе Brasserie
Республики, 142/2
+7 (3452) 68-98-68

ДОЛОЙ ОСЕННЮЮ ХАНДРУ!

Ловите дзен от шеф-повара японского ресторана доставки «Хаси-Хаус» и готовьте домашним вместе с нами.

ДЕЖУРНЫЙ ШЕФ

ИГОРЬ ПОНОМАРЕНКО

ШЕФ-ПОВАР ЯПОНСКОГО РЕСТОРАНА ДОСТАВКИ «ХАСИ-ХАУС»

САЛАТ-БОУЛ С ЛОСОСЕМ

Ингредиенты на две порции:

Лосось – 100 г
Огурец – 50 г
Авокадо – 50 г
Рис отварной – 150 г
Зеленый лук – 1 шт.
Соевый соус – 10 мл
Лимонный сок – 10 мл
Соль, перец – по вкусу
Рисовый уксус – 2 мл
Кунжут – щепотка

Способ приготовления:

1. Сварите рис.
2. Очистите от кожуры и косточки спелый авокадо и огурец.
3. Смешайте соевый соус, перец, лимонный сок и капельку рисового уксуса. В полученном соусе замаринуйте лосось на 10 минут.
4. Нарежьте лосось кубиком, а авокадо и огурец можете порезать соломкой.
5. Выложите в глубокую тарелку рис, по бокам – огурцы, авокадо, сверху лосось.
6. Можете добавить остатки соуса, в котором мариновали лосось.
7. Сверху посыпьте зеленым луком и кунжутом.

РАМЕН СО СВИНИНОЙ

Ингредиенты на две порции:

Куриный бульон – 400 мл
Чеснок – 1-2 зубчика
Корень имбиря – 10 г
Бадьян – 1 шт.
Яичная лапша – 100 г
Свинина – 150 г
Куриное яйцо – 1 шт.
Соль, черный и душистый перец, соевый соус по вкусу
Зеленый лук, кинза по вкусу

Способ приготовления:

1. Доведите куриный бульон до кипения.
2. Пока варится бульон, нарежьте соломкой корень имбиря и мелко нашинкуйте чеснок.
3. Затем добавьте все в бульон, а также соль и смесь перцев, бадьян, соевый соус. Если любите поострее, добавьте красный перец чили.
4. Варите 5 минут, в конце все процедите, чтобы остался чистый бульон.
5. В отдельной кастрюле сварите яйцо.
6. Высыпьте в кипящую воду яичную лапшу на 3-5 минут, постоянно помешивайте.
7. Свинину нарежьте тонкими ломтиками и обжарьте на сковороде на среднем огне.
8. Выложите в глубокую тарелку готовую лапшу, свинину и яйцо.
9. Залейте все куриным бульоном.
10. Сверху посыпьте луком зеленым и кинзой.

САЛАТ С КАЛЬМАРОМ И КРЕВЕТКАМИ

Ингредиенты на одну порцию:

1. Кальмар – 40 г
2. Креветка – 50 г
3. Салат (на выбор) – 80г
4. Морковь – 30 г
5. Огурец – 30 г
6. Лук – 20 г
7. Оливковое масло – 10 мл
8. Сок лимона – 10 мл
9. Соевый соус – 10 мл
10. Сыр «Пармезан»

Способ приготовления:

1. Обжарьте кальмар и креветки на сковороде.
2. Порвите салат руками.
3. Нарежьте мелкой соломкой морковь, огурцы и лук.
4. Сделайте заправку для салата: смешайте оливковое масло, сок лимона и соевый соус.
5. Все замешайте в глубокой миске с заправкой для салата, выложите на тарелку и посыпьте тертым сыром.

Приятного аппетита!

МАКСИМ класс

ПЕРВАЯ КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА в Тюмени

октябрь 2019

1 ОКТЯБРЯ

19.00 ТАЙСКАЯ КУХНЯ
Том-ям с морепродуктами
Пад Тай с креветками
Спринг-роллы с белой рыбой и сладким соусом «Чили»
Имбирный лимонад
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ **2200.-**

2 ОКТЯБРЯ

19.00 УЖИН КОВБОЯ
Стейк из мраморной говядины
Каре ягненка в пряных специях
Картофель «Айдахо» с чили
Салат с сезонными овощами
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ **2500.-**

3 ОКТЯБРЯ

19.00 ЛЮБИМАЯ ИСПАНИЯ
Паэлья с морепродуктами и соусом «Айоли»
Фаршированные кальмары с соусом «Песто»
Сангрия с апельсинами
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ **1800.-**

19.00 КОНДИТЕРСКИЙ КУРС. ЧИЗКЕЙК. ПЕРЕЗАГРУЗКА
Основы чизкейка: творожная, сливочная + конфета «Трюфель-чиз»
Каждый гость приготовит свой набор чизкейков
Преподаватель: Наталья Пяткова
18+ **2000.-**

4 ОКТЯБРЯ

19.00 НОРВЕЖСКАЯ КУХНЯ
Запеченная семга в конверте с ароматными травами
Овощные медальоны
Брусничный и сливочный соусы
Ароматный крамбл с сезонными фруктами
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ **2000.-**

19.00 XXX
Харчо
Хинкали
Хачапури
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ **1800.-**

5 ОКТЯБРЯ

13.00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС. ГРУЗИЯ
Пеновани пури
Чкмерули с цыпленком в сливочном соусе
Домашний лимонад
Преподаватель: Наталья Пяткова
9+ **1200.-**

14.00 ТОРТ «КРАСНЫЙ БАРХАТ»
Секреты приготовления бисквита
Сливочный крем-пломбир
Сборка и декор торта
Оформление свежими ягодами и крошкой
Каждый гость приготовит свой торт
Преподаватель: Наталья Пяткова
18+ **1800.-**

19.00 СТЕЙК МЯСНИКА
Стейк-фламбе
Соусы: грибной и винный
Картофельный гратен с тыквой
Тарт с карамельным яблоком
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ **2500.-**

7 ОКТЯБРЯ

19.00 ПАРНЫЙ. СЭР ВЕЛЛИНГТОН
Ростбиф, запеченный с грибной икрой в слоеном тесте
Ягодный соус
Гриль-салат
Домашний лимонад
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ **3000.- (за двоих)**
2000.- (за одного)

8 ОКТЯБРЯ

19.00 ТАЙСКАЯ КУХНЯ
Том-ям с морепродуктами
Пад Тай с креветками
Спринг-роллы с белой рыбой и сладким соусом «Чили»
Имбирный лимонад
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ **2200.-**

9 ОКТЯБРЯ

19.00 ИТАЛИЯ. УКРАШЕНИЕ ОСЕННЕГО СТОЛА
Лосось, запеченный с карамельной морковью
Розовое ризотто с белыми грибами
Салат с вяленым мясом и пряной тыквой
Кростата с сезонными фруктами
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ **2000.-**

10 ОКТЯБРЯ

14.00 КОНДИТЕРСКИЙ КУРС. ТОРТ «ЭСТЕРХАЗИ»
Миндальные бисквиты
Сливочный крем
Белый шоколад
Каждый ученик приготовит свой торт
Преподаватель: Наталья Пяткова
18+ **1800.-**

РАСПИСАНИЕ

19.00 ФИЛЕ-МИНЬОН
Секреты приготовления филе-миньон
Правильная шнуровка мяса
Соусы: грибной и сырный
Тарт с сезонными овощами
Шоколадный «Лава Кейк»
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ **2200 .-**

11 ОКТЯБРЯ

19.00 МАМА ГРУЗИЯ
Чкмерули с перепелом в сливочно-чесночном соусе
Кутабы с зеленью и сыром
Аджапсандали с грузинскими специями и кинзой
«Миринда» с облепихой
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ **1800 .-**

19.00 БИФШТЕКС И ТАРТАР
Бифштекс из говядины с деревенскими яйцами
Крем-пюре из корнеплодов
Тартар из говядины с солеными огурчиками и тостами
Печеные яблоки с медовыми орешками
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ **2500 .-**

12 ОКТЯБРЯ

11.00 ФРАНЦУЗСКИЕ МАКАРОНС
Приготовление миндального теста
Формирование и выпекание воздушных макаронс
2 начинки от кондитера
Каждый гость приготовит набор макаронс
Преподаватель: Наталья Пяткова
18+ **1800 .-**

16.00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС. ШКОЛЬНЫЕ ЗАВТРАКИ
Домашние сырники
Вафли с кремом и ветчиной
Какао с зефирками
Преподаватель: Наталья Пяткова
9+ **1200 .-**

19.00 БЁФ БУРГИНЬОН. ХИТ!
Приготовление говядины, томленной в винном соусе с сезонными овощами
Киш «Рататуй»
Сырные боулы с виноградом к вину
Бокал красного вина
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ **2000 .-**

13 ОКТЯБРЯ

14.00 МАМЫ И ДЕТИ ИМБИРНЫЕ ПРЯНИКИ
Приготовление имбирного теста
Формирование и выпекание изделий
Роспись глазурью
Преподаватель: Наталья Пяткова
4+ **1500 .- (мама и ребенок)**

18.00 ТАЙСКАЯ КУХНЯ
Том-ям с морепродуктами
Пад Тай с креветками
Спринг-роллы с белой рыбой и сладким соусом «Чили»
Имбирный лимонад
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ **2200 .-**

14 ОКТЯБРЯ

19.00 ПАРНЫЙ. ВИТЕЛЛО ТОННАТО
Приготовление говяжьей вырезки по-старинному итальянскому рецепту
Сливочный соус с тунцом
Салат с сыром «Горгонзола», спелой грушей и орехами
Айс-ти с апельсином
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ **3000 .- (за двоих)**
2000 .- (за одного)

19.00 ОБЕД В РИМЕ
Сальтимбокка с розмарином и вялеными томатами
Салат с печеными овощами и чиабаттой
Ребрышки в пяти травах
Клубничный гаспачо
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ **2000 .-**

15 ОКТЯБРЯ

19.00 ХАЧАПУРИ
Пеновани пури с тыквой
Аджарский хачапури с яйцом
Мегрельский хачапури
Соус «Сацебели»
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ **1800 .-**

16 ОКТЯБРЯ

19.00 ФРАНЦУЗСКИЕ МАКАРОНС
Приготовление миндального теста
Формирование и выпекание воздушных макаронс
2 начинки от кондитера
Каждый гость приготовит набор макаронс
Преподаватель: Наталья Пяткова
18+ **1800 .-**

19.00 ВЕЧЕРИНКА В СТИЛЕ COSMO
Классический салат «Цезарь» с куриным филе и чесночными гренками
Паста «Карбонара» со сливочным соусом
Шоколадный фондан
Розовый «Мохито»
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ **1800 .-**

17 ОКТЯБРЯ

19.00 ГОВЯДИНА «ВЕЛЛИНГТОН»
Приготовление ростбифа с грибной икрой, беконом в корочке из слоеного теста
Гратен из сезонных овощей
Соусы: горчичный и ягодный
Тартар с сыром «Пармезан»
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ **2200 .-**

19.00 ГОСТЕПРИИМНАЯ ГРУЗИЯ
Сырный рулет – гебжалия с пряными травами
Рулетики из баклажанов с ореховой начинкой
Пхали с сезонными овощами
Хачапури на компанию
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ **1800 .-**

18 ОКТЯБРЯ

19.00 БИФШТЕКС И ТАРТАР
Бифштекс из говядины с деревенскими яйцами
Крем-пюре из корнеплодов
Тартар из говядины с солеными огурчиками и тостами
Печеные яблоки с медовыми орешками
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ **2500 .-**

19.00 КОНДИТЕРСКИЙ КУРС. ТОРТ «ТРИ ШОКОЛАДА»
Шоколадный бисквит
Шоколадный крем
Шоколадная глазурь
Сборка и декор торта
Преподаватель: Наталья Пяткова
18+ **1800 .-**

19 ОКТЯБРЯ

16.00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС. ГРУЗИЯ
Пеновани пури
Чкмерули с цыпленком в сливочном соусе
Домашний лимонад
Преподаватель: Наталья Пяткова
9+ **1200 .-**

20 ОКТЯБРЯ

15.00 МАМЫ И ДЕТИ. БУРГЕР «СЛОППИ ДЖО»
Приготовление начинки для бургера с сезонными овощами и фаршем
Сборка бургера
Приготовление сезонного картофеля с сыром
Домашний «Спрайт»
Преподаватель: Наталья Пяткова
4+ **1500 .- (мама и ребенок)**

19.00 УЖИН КОВБОЯ
Стейк из мраморной говядины
Каре ягненка в пряных специях
Картофель «Айдахо» с чили
Салат с сезонными овощами
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ **2500 .-**

21 ОКТЯБРЯ

19.00 ПАРНЫЙ. BBQ-STYLE
Каре ягненка в зеленой панировке
Салат с печеными баклажанами и кинзой
Вишневый пирог с шоколадом
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ **3000 .- (за двоих)**
2000 .- (за одного)

22 ОКТЯБРЯ

19.00 КОНДИТЕРСКИЙ КУРС. ЧИЗКЕЙК. ПЕРЕЗАГРУЗКА
Основы: творожный, сливочный + конфета «Трюфель-чиз»
Каждый гость приготовит свой набор
Преподаватель: Наталья Пяткова
18+ **2000 .-**

19.00 ТАЙСКАЯ КУХНЯ
Том-ям с морепродуктами
Пад Тай с креветками
Спринг-роллы с белой рыбой и сладким соусом «Чили»
Имбирный лимонад
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ **2200 .-**

23 ОКТЯБРЯ

19.00 ИТАЛИЯ. УКРАШЕНИЕ ОСЕННЕГО СТОЛА
Лосось, запеченный с карамельной морковью
Розовое ризотто с белыми грибами
Салат с вяленым мясом и пряной тыквой
Кростата с сезонными фруктами
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ **2000 .-**

14.00 ТОРТ «КРАСНЫЙ БАРХАТ»
Секреты приготовления бисквита
Сливочный крем-пломбир
Сборка и декор торта
Оформление свежими ягодами и крошкой
Каждый гость приготовит свой торт
Преподаватель: Наталья Пяткова
18+ **1800 .-**

24 ОКТЯБРЯ

19.00 ПИРОГОВЕДЕНИЕ
Осенние пироги
Приготовление теста
Начинки: грибная, рыбная, ягодная
Преподаватель: Наталья Пяткова
18+ **1800 .-**

19.00 БАРБЕКЮ НА КОМПАНИЮ
Стейк из семги
Соус «Тартар»
Цыпленок с хариссой
Гратен с лесными грибами и картофелем
Домашняя «Фанта»
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ **1800 .-**

25 ОКТЯБРЯ

19.00 ЛЮБИМАЯ ИСПАНИЯ
Паэлья с морепродуктами и соусом «Айоли»
Фаршированные кальмары с соусом «Песто»
Сангрия с апельсинами
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ **1800 .-**

19.00 ТАРТОФЕСТ
Приготовление базового теста
Чизкейк «Нью-Йорк»
Шоколадный тарт с малиной
Фруктовая тарталетка со сгущенным кремом
Преподаватель: Наталья Пяткова
18+ **1800 .-**

26 ОКТЯБРЯ

11.00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС. ТОРТ «СНИКЕРС»
Шоколадные бисквиты
Сгущенный крем с орехами
Сборка и декор торта
Каждый гость приготовит свой торт
Преподаватель: Наталья Пяткова
9+ **1200 .-**

14.00 ВЕНСКИЙ ШТРУДЕЛЬ
Приготовление вытяжного теста
Начинки: сезонные фруктов с корицей, красная рыба и шпинат, баварская с окороком
Формирование и выпекание
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ **1800 .-**

19.00 СТЕЙК МЯСНИКА
Стейк из мраморной говядины
Соусы: грибной и винный
Картофельный гратен с тыквой
Тарт с карамельным яблоком
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ **2500 .-**

27 ОКТЯБРЯ

14.00 МАМА И ДЕТИ. ХЭЛЛОУИН
Печенье «Ведьмины пальцы»
Клубничный коктейль
Преподаватель: Наталья Пяткова
4+ **1500 .- (мама и ребенок)**

18.00 СТЕЙК ИЗ МЯСНИКА
Стейк из мраморной говядины
Тартар «Охота на оборотня» - говядина и луковый мармелад
Коктейль «Кровавая Мерри»
Гратен с тыквой
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ **2500 .-**

28 ОКТЯБРЯ

19.00 ПАРНЫЙ. СЭР ВЕЛЛИНГТОН
Ростбиф, запеченный с грибной икрой в слоеном тесте
Ягодный соус
Гриль-салат
Домашний лимонад
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ **3000 .- (за двоих)**
2000 .- (за одного)

19.00 ТОРТ «ЭСТЕРХАЗИ»
Миндальные бисквиты, сливочный крем, белый шоколад
Каждый ученик приготовит свой торт
Преподаватель: Наталья Пяткова
18+ **1800 .-**

29 ОКТЯБРЯ

19.00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС. КАПКЕЙКИ «ЕДИНОРОГИ»
Шоколадные капкейки
Ягодная начинка
Радужный крем
Декор: золотой рог и ушки
Каждый ученик приготовит свой набор капкейков
Преподаватель: Наталья Пяткова
9+ **1200 .-**

30 ОКТЯБРЯ

19.00 ХАЧАПУРИ
Пеновани пури с тыквой
Аджарский хачапури с яйцом
Мегрельский хачапури
Соус «Сацебели»
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ **1800 .-**

31 ОКТЯБРЯ

19.00 ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ШКОЛЫ «МАКСИМ. КЛАСС»
Секретное меню
18+ **1000 .-**

ГЕРОИ

#командамаксим

Любимая рубрика наших читателей. Приятно знать тех, кто делает вашу жизнь вкуснее. А нашим героям приятно, когда вы приходите к ним в гости и общаетесь, уже как старые добрые друзья.

СТАЖ РАБОТЫ 3 ГОДА В #КОМАНДАМАКСИМ

ДАРЬЯ ПРОКОФЬЕВА

СТАРШИЙ БАРИСТА В ГОРОДСКОЙ КОФЕЙНЕ «МАКСИМ»

– Когда 3 года назад мне позвонили из «МаксиМа» и пригласили на собеседование, я была так горда! Сразу сообщила маме: «Представляешь, меня пригласили в «МаксиМ» - самую крупную ресторанную компанию Тюмени»! Я хотела стать менеджером, но попала за барную стойку и несказанно рада, что все сложилось именно так! У меня появилось огромное желание «рисовать» на кофе, чем я и занимаюсь по сей день. Это меня вдохновляет! Чуть позже, достаточно быстро, я доросла до старшего бариста. И это тоже мой личный повод для гордости!

Отдельная история – это наша команда. Не знаю, как это описать. В коллективе каждый чувствует себя его важной частью. Каждый может рассчитывать на поддержку в любой ситуации, все друг у друга на подхвате, всегда поддержат и помогут. Это в нашей кофейне. А если говорить более масштабно, в рамках всей компании, здесь дают возможность реализовать себя: мероприятия, конкурсы, различные обучающие курсы, лекции, мастер-классы, мы не стоим на месте. Я знаю, что могу обратиться к любому человеку «МаксиМа» и мне обязательно ответят, подскажут и научат. Ощущение, что мы – большая и дружная семья. У «НЕ команды» такого точно нет!

В нашей творческой работе много приятных мелочей. Мое самое любимое – это искренние эмоции и благодарности гостей. Круто, когда фотографируют кофе, который ты приготовил, обсуждают, делятся в социальных сетях. Но самое милое и приятное, когда взрослые мужчины в строгих костюмах тайком умиля-

ются и улыбаются нарисованному на кофе котенку. Это бесценно! Я чувствую, как мы поднимаем настроение нашим гостям. Это обмен энергией.
У нас нет времени скучать. Бывает, к нам на чашечку кофе заходят «звездные» гости города. Актеры, певцы, артисты. Совсем недавно мы готовили капучино на миндальном молоке для Тины Канделаки, потом она в своем Instagram написала, что это был лучший кофе. Очень приятно!
Как я уже говорила, у нас каждый сотрудник – важный член команды. И мы все делаем свой вклад в развитие компании. Например, я стажировала ребят, которые до сих пор работают с нами, участвовала в конкурсе на дизайн кофейных стаканов и выиграла, теперь на стаканчиках с барашками красуется мое имя, ввела новые авторские напитки в нашу коктейльную карту, впервые в Тюмени наши гости увидели знаменитого 3D-котика из молочной пенки, он, кстати, разлетелся по многим Instagram'ам блогеров. Классно же?
Как вы поняли, я люблю свою работу. Но если бы мне предложили на один день поменять профессию, я бы хотела попробовать себя в PR-отделе. Уверена, там царит атмосфера творчества, новых идей и креатива. А это моя стихия! Возможно, когда-нибудь…
А пока жду всех в Городской кофейне! С радостью сделаю для каждого своего любимого пенного котика.

Круто, когда фотографируют кофе, который ты приготовил, обсуждают, делятся в социальных сетях. Но самое милое и приятное, когда взрослые мужчины в строгих костюмах тайком умиляются и улыбаются нарисованному на кофе котенку.

МАРИНА АСТАШКОВА

СОМЕЛЬЕ РУССКОГО СЕМЕЙНОГО РЕСТОРАНА «МАКСИМЫЧ»

– Однажды моя подруга рассказала мне о «МаксиМыче», который тогда был еще совсем молодым рестораном. Она сказала, что мне там точно понравится: русская речь, красивые сарафаны, деревянный терем, интересная кухня, общение с гостями и импровизация. Я прислушалась и решила попробовать поработать. С тех пор это мое любимое место!
«МаксиМыч» – это второй дом, а коллеги – семья. У нас хороший коллектив. Мы делаем одно общее дело и стараемся делать его хорошо, каждый на своем месте.
Я обожаю общаться с гостями, а не просто разливать напитки. Наши гости много путешествуют по миру и знакомятся с хорошими винами, получают много знаний. Поэтому мне как сомелье важно много учиться и повышать свои профессиональные навыки. И в #КомандаМаксиМ дают такую возможность. Это здорово!
Особенно интересно рассказывать о наших национальных напитках иностранцам. Несколько лет назад был случай: наш ресторан посетила делегация из Кореи, причем они посещали в России много ресторанов в разных городах, и вот добрались до «МаксиМыча». Чем удивлять? Конечно, нашим колоритом! Я минут 10 рассказывала им о настойках, как готовили их в старину, как сейчас, чем полезна та

или иная ягода, как пить и много всего интересного. Закончила рассказ. Тишина. Сидят, смотрят на меня и даже фотоаппаратами не щелкают. Ну, думаю, может переводчик как-то неправильно перевел, обычно совсем другая реакция. Я ушла заниматься своими рабочими делами, они продолжили обед. Через какое-то время меня снова пригласили к делегации. Я захожу в зал и вижу, как гости выстроились друг за другом в очередь и каждый подходил ко мне, кланялся, что-то говорил на корейском. Теперь молчала я и ничего не понимала. В конце всего этого процесса переводчик мне объяснил, что они хотели поблагодарить меня лично за такую лекцию, за все путешествие по России их ни в одном ресторане так не встречали. Конечно, мне было очень приятно! Но у нас это стандартное общение с гостями. Я с каждым люблю поболтать и поделиться своими знаниями. Потому что чувствую, что делаю важное дело. Знакомлю с нашей культурой и историей. Мы же великая страна, а «МаксиМыч» ее воплощение!

Поэтому обязательно приходите к нам в гости, будем знакомиться лично!

КОФЕ ДЛЯ ВСЕХ!

COFFEE BANK

EST.2017

Кофе – напиток, который является самым популярным в настоящее время. Существование современного общества уже не представляется возможным без кофейной культуры. Начиная с утренней чашки свежесваренного кофе дома или по пути в офис, заканчивая долгими приятными вечерами или прогулками под его ароматы. Кофе уже давно стал прекрасным атрибутом и поводом. Именно поэтому наш кофе - для всех!

Сейчас играет:
ФРЕНЧ-ПРЕСС
COFFEE MAKER
Помол
Средний (гоняки)
Дозировка
16-22 гр
Время заварки
4-6 мин
Объем кружки
240-280 мл
1.
2.
3.
4.
Содержание
1 Теоретическая часть исследования 4
1.1 Понятие и виды 4
1.2 Виды 7
1.3 Виды 7
2 Аналитическая часть исследования 10
2.1 Постановка задачи 10
2.2 Выполнение задачи 13
2.3 Анализ 16
3 Практическая часть исследования 16
3.1 Постановка задачи 16
3.2 Выполнение задачи 17
3.3 Анализ 17
3.4 Обобщение 17
3.5 Выводы из 1(2-3)-ой главы 17
Заключение 18
Список литературы 19
Сайт: ...
Тема: ...
Дата: ...
Время: ...
Цена: ...
Вид: ...
Размер: ...
Цвет: ...
Материал: ...
Состав: ...
Уход: ...
Гарантия: ...
Доставка: ...
Оплата: ...
Возврат: ...
Обмен: ...
Акция: ...
Скидка: ...
Промокод: ...
Бонусы: ...
Подарок: ...
Отзывы: ...
Рейтинг: ...
Вопросы: ...
Ответы: ...
Новости: ...
Статьи: ...
Блог: ...
Форум: ...
Чат: ...
Видеоуроки: ...
Фотоуроки: ...
Аудиоуроки: ...
Книги: ...
Журналы: ...
Газеты: ...
Брошюры: ...
Плакаты: ...
Открытки: ...
Календари: ...
Ежедневники: ...
Блокноты: ...
Тетради: ...
Альбомы: ...
Карандаши: ...
Ручки: ...
Фломастеры: ...
Маркеры: ...
Краски: ...
Кисти: ...
Бумага: ...
Картон: ...
Ножницы: ...
Клей: ...
Скотч: ...
Степлер: ...
Скрепки: ...
Папки: ...
Файлы: ...
Конверты: ...
Марки: ...
Почтовые ящики: ...
Почтовые марки: ...
Почтовые конверты: ...
Почтовые открытки: ...
Почтовые бумаги: ...
Почтовые карандаши: ...
Почтовые ручки: ...
Почтовые фломастеры: ...
Почтовые маркеры: ...
Почтовые краски: ...
Почтовые кисти: ...
Почтовые ножницы: ...
Почтовые клей: ...
Почтовые скотч: ...
Почтовые степлер: ...
Почтовые скрепки: ...
Почтовые папки: ...
Почтовые файлы: ...
Почтовые конверты: ...
Почтовые

СОХРАНЯЕМ
ТРАДИЦИИ
КОФЕ
Знакомим с историей Колумбии

10%

При покупке кофе от 1 кг - доставка бесплатная
Кофе домой, кофе в офис, кофе в подарок
Заказывайте ваш кофе по телефону: 69-50-06
ул. 30 лет Победы, 7/40

НАШЕ СОБЫТИЕ

ВИННОЕ «КАЗИНО» В MAXIMO

Делали настоящие ставки под вкусы красного, угадывали страны под ароматы белого, вели беседы о лучших сортах вин, погружались в атмосферу настоящего азарта и наслаждались дружеской обстановкой. Это все имело место быть на винном вечере в формате «казино», где каждый, сосредоточившись на игре, забывал обо всем остальном.

Посейдон
РЫБНЫЙ РЕСТОРАН
основан в 2002 году

!

ФЕСТИВАЛЬ КАМЧАТСКИХ КРАБОВ

С 15 ПО 30 ОКТЯБРЯ

ДЕРЖИ КРАБА!™

ОРГАНИЗАТОР

ZUMA

#KINGCRABRUSSIA
#ДЕРЖИКРАБА

Луначарского, 47, тел. 43-40-30

poseydon_tmn

kingcrabrussia

32 АВГУСТА В «АРТИШОКЕ»!

В «АРТиШОКе» продлили лето на один день, чтобы девчонки и мальчишки успели набраться бодрости, сил и позитива на весь учебный год! «Осень отменяется! Да здравствует 32 августа!» – именно под таким девизом прошла праздничная вечеринка, посвященная Дню знаний. Зажигательные ведущие и аниматоры устроили для ребят незабываемый праздник с увлекательными играми, танцами, песнями, а научное шоу «Открывашка» и световое шоу «Зеленый енот» стали настоящим украшением праздника! Довольные и счастливые ребята пообещали учиться на один пятерки.

ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ • • •

ДЕТСКИЕ КАРАОКЕ-ВЕЧЕРИНКИ

Караоке-клуб Артишок

ВЫПУСКНЫЕ И ДНИ РОЖДЕНИЯ

ИГРОВЫЕ И ШОУ-ПРОГРАММЫ С ЛЮБИМЫМИ ПЕРСОНАЖАМИ

ПРИКЛАДНЫЕ И КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ФОЛЬГИРОВАННАЯ ДИСКОТЕКА

И МНОГОЕ ДРУГОЕ ДЛЯ ВАШЕГО РЕБЕНКА

Ленина, 4 45-12-46 artishok72_kids

ЖАРКИЕ ПРОВОДЫ ЛЕТА В «АРТИШОКЕ»!

31 августа в «АРТиШОКе» торжественно закрыли летний караочный сезон. Проводы холодного сибирского лета проходили под зажигательные ритмы коллектива «Африка Дяо». Африканские барабанщики увлекли всех гостей на танцпол и устроили настоящие жаркие танцы. С ярким дуэтом ведущих вспомнили лучшие моменты лета-2019, вручили всем гостям презенты от барменов, разыграли приятные подарки от караоке-клуба «АРТиШОК», и на несколько часов продлили лето одному счастливчику, вручив сертификат в аквапарк.

ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ВЛАДИМИР КИРЧАКОВ

31
ДЕКАБРЯ

Караоке-клуб
Артишок

СТАРТ:
22.00

УТРЕННИК 18+

НЕДЕТСКИЙ НОВОГОДНИЙ БАЛДЁЖ ДО УТРА!

Харизматичный ведущий

Дед Мороз и Снегурочка

Фешенебельные артисты

Ленина, 4 | 45-12-46

«ШАЛЯПИН» ПОЗДРАВЛЯЕТ ИМЕНИННИКОВ!

В сентябре состоялся первый розыгрыш подарков среди именинников, которые в августе отмечали свой день рождения в «Шаляпине»: всем залом поздравили пятерых счастливчиков, которые получили приятные презенты и сертификаты от караоке-клуба. ART-директор «Шаляпина» Дмитрий рассказал, что такие розыгрыши будут проходить в конце каждого месяца. У именинников есть прекрасная возможность не только ярко отпраздновать важное событие и получить гарантированные презенты от караоке-клуба, но и принять участие в ежемесячном розыгрыше.

ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ • • •

Шаляпин
караоке-клуб

КИНОКОМПАНИЯ
SHALYAPIN ENTERTAINMENT
ПРЕДСТАВЛЯЕТ

НОВОГОДНИЙ ЭКШН 2020

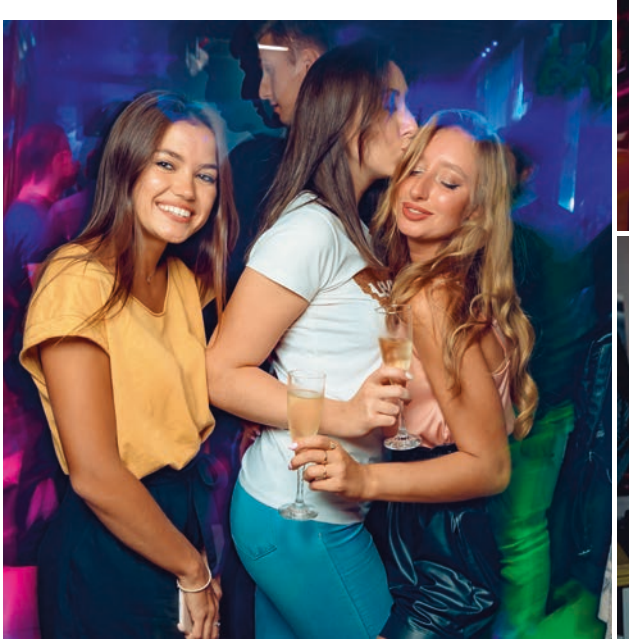
НОВОГОДНИЕ КОРПОРАТИВЫ И НОВОГОДНЯЯ НОЧЬ НА СЪЕМОЧНОЙ ПЛОЩАДКЕ.

НА ВАШИХ ГЛАЗАХ РОДИТСЯ НОВОГОДНИЙ ЭКШН,
ГДЕ В ГЛАВНЫХ РОЛЯХ БУДУТ ВАШИ КОЛЛЕГИ, ДРУЗЬЯ, ЕДИНОМЫШЛЕННИКИ И ВЫ САМИ.

КИРОВА, 40 | 46-43-00

#MOHITOBAR ВОРВАЛСЯ В ОСЕНЬ!

В первый осенний уикенд в «Мохито» открыли новый танцевальный сезон! Топовые dj города, свежие танцевальные хиты, новые авторские коктейли от барменов, и самые громкие тусовки города уже начали согревать эту осень на #мохитова40! ART-команда «Мохито» особенно радуется наступлению осени, ведь с каждым днем afteparty будет становиться длиннее, треки будут душевнее, а наши рассветы еще теплее.



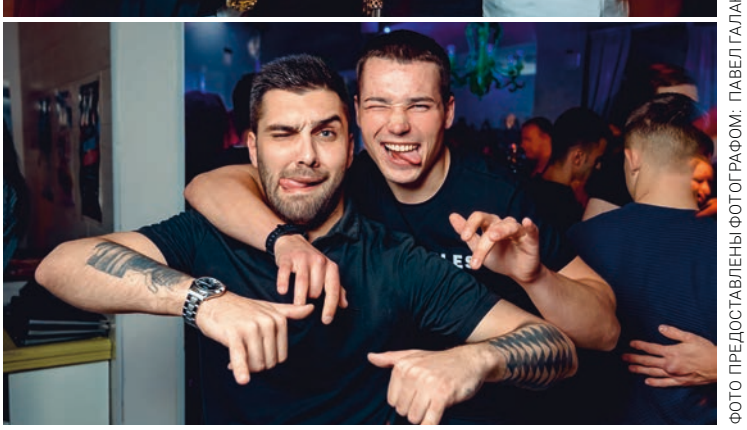


ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ФОТОГРАФОМ: ПАВЕЛ ГАЛАКТИОНОВ

ТА САМАЯ НОЧЬ В ММоХХито

31 ДЕКАБРЯ

21:00 СТАРТ

МОХИТО
BAR & RESTAURANT

ЛУЧШЕЕ ПАТИ С БОЕМ КУРАНТОВ,
КОТОРОЕ НАЧНЕТСЯ 31 ДЕКАБРЯ, А ЗАКОНЧИТСЯ
ТОЛЬКО 13 ЯНВАРЯ!

КИРОВА, 40 | 73-16-15

КОНДИТЕРСКАЯ МАСТЕРСКАЯ «МАКСИМ» НА VI БОЛЬШОМ ДЕСЕРТНОМ БАЛУ

Кто пропустил это мероприятие, очень многое упустил! Но к счастью, у нас есть фотографии. Вы можете увидеть, как раскрывается тема Десертного бала 2019 года – VISIT TYUMEN. Кондитеры представили колесо обозрения, на котором во время подъема можно увидеть всю красоту нашего родного города. На «условном» колесе обозрения разместили в четыре этажа не менее важные объекты – это нефтяные бочки, нефтекачалка, дороги, которые держат лидирующую позицию по уровню и качеству дорог в стране, Сквер сибирских кошек, которые в свое время принимали участие в спасении блокадного Ленинграда. И, конечно, самый фотогеничный арт-объект нашего города – «Я люблю Тюмень». Всеми любимая набережная и мост влюбленных тоже здесь, как символ нашего города. Благодарим всех кто присоеденился к этому мероприятию.

МАСТЕР-КЛАСС «КАРТИНА С БЛЕСТКАМИ»

Волшебство и магия

НЕОБХОДИМЫЕ МАТЕРИАЛЫ:

- картон А5 (мелованный)
- клей ПВА
- блестки
- картинка
- копировальная бумага (копирка)
- карандаш

СПОСОБ СОЗДАНИЯ КОМПОЗИЦИИ:

1. Карандашом при помощи копирки перенесите понравившуюся картинку на картон.
2. По контуру тонким слоем нанесите клей ПВА.
3. Готовую картинку посыпьте блестками и оставьте до полного высыхания.
4. Картина с блестками готова.

Выездные мастер-классы * Мастер-классы в студии * АРТ-Тимбилдинги * Творческие подарки

Васильки
хобби-студия

МАСТЕР-КЛАССЫ ПРОХОДЯТ:
ул. Дмитрия Менделеева, д. 18,
ТЦ «Дарина», 3 этаж, +7 (3452) 55-19-62

vasilki72.ru
vasilki.studio
vasilki.studio

МЕСТА РАСПРОСТРАНЕНИЯ

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

Академия лидерства и бизнеса
Володарского, 49/1

Такси «Бизнес-Класс»
70-88-88
www.taxi-business.com

Бутик вин «Три бокала»
Челюскинцев, 29/2 б, Салтыкова-Щедрина, 44, М. Горького, 70, Эрвье, 30/4, Володарского, 14, 46-00-46

ФИТНЕС-КЛУБЫ:

Спорт-клуб CITYFITNESS
Володарского, 49/1

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

Фитнес-клуб «Эдельвейс»
Олимпийская, 9/1

ФИТНЕС-КЛУБ «ДАУДЕЛЬ СПОРТ»
Максима Горького, 68/4

АТЛЕТИЧЕСКИЙ КЛУБ «АНТЕЙ»
50 лет Октября, 47/3, С. Карнацевича, 12, Н. Зелинского, 3

ФИТНЕС-ЦЕНТР FITBERRY
30 лет Победы, 52 а

БУТИКИ:

Бутик ESCADA
Советская, 51, кор. 5

Бутик «Элизабет Роскошь»
Володарского, 33

Меховой салон ANNA MANCINI
М.Горького, 70, 1-й этаж

Бутик TRU TRUSSARDI
Володарского, 17

Салон-магазин BOUTIQUE
Советская, 51/1

Салон нижнего белья DIM
Герцена, 53

САЛОН ОБУВИ CORSO COMO
М. Горького, 70

Салон LOVE BRIDE
Малыгина, 71

Магазин «Лапландия»
Холодильная, 120 а, Д. Менделеева, 1

Салон нижнего белья ETAM
Герцена, 94

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

Бутик 16/1
Водопроводная, 16/1

Салон Кожи Бизон
ул. Советская, 55/4

Меховой салон «Стефания»
Ул.Малыгина 59

САЛОНЫ КРАСОТЫ:

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

Салон красоты «Аркада»
Котовского, 16

Студия красоты TOP
Мельникайте, 125 Б

Салон красоты «Золотой лотос»
Транспортная, 65 а

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

Косметологическая клиника COSMO-CLINIC
Холодильная, 118

ЦЕНТР КОСМЕТОЛОГИИ И КОРРЕКЦИИ ФИГУРЫ NICE TIME
Советская, 124

Клиника красоты и эстетической медицины «НаноЭстетик»
Максима Горького, 83

Салон красоты MIZU CLUB
Осипенко, 16

Салон красоты «Имидж»
Малыгина, 59

Салон красоты «Статус»
Мельникайте, 125Б

Салон красоты «Альянс»
Пермякова, 76

SPA-ЦЕНТРЫ:

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

SPA-центр «Сакура»
Республики, 14/4

Тайский SPA-салон «Голден Сан»
Н.Федорова, 9, Энергетиков,16

Спа Сантай
Салтыкова-Щедрина, 53

Салон Тайского Спа «Белый слон»
пр. Заречный, 33, 2 этаж

АВТОСАЛОНЫ:

Автосалон SUZUKI
Республики, 266

Автосалон CITROEN
Республики, 276

Автоцентр «Премиум Дина BMW»
Федюнинского, 51

Автоцентр VOLKSWAGEN
Федюнинского, 51/1

Автоцентр «Дина Моторс MAZDA»
Федюнинского, 53

Автосалон MITSUBISHI MOTORS
Одесская, 1

Автосалон PEUGEOT
Республики, 262

Автосалон KIA
Республики, 264

Автосалон FIAT
Республики, 274

АВТОСАЛОН FORD
Республики, 280

АВТОСАЛОН LAND ROVER И JAGUAR
Республики, 276

Автосалон Дина-плюс SKODA
Федюнинского, 51/1

Автосалон Lexus
Федюнинского, 41

Автосалон MERCEDES-BENZ
Беляева, 35

Автосалон INFINITI
Федюнинкого, 65

Автосалон PORSHE
Пермякова, 92

Автосалон VOLVO
Республики, 280

ТУРИСТИЧЕСКИЕ АГЕНТСТВА:

Туристическое агентство «Дилижанс»
Республики, 5 А, 45-60-07

Туристическое агентство «Бон-Вояж»
Профсоюзная, 32

Тур агентство «Велл»
ул. Ленина,2а

ДЕТСКИЕ МАГАЗИНЫ:

Клубный магазин детской одежды «Детский квартал»
Советская, 54

Детский магазин «Нежный возраст»
Советская, 55/2

Детский магазин «Риччио»
Герцена, 94

Дочки-сыночки «Галерея Вояж»
ул. Герцена, 94, 3 этаж

СТОМАТОЛОГИИ:

Детская стоматология «У жирафа Севы»
Циолковского, 13

Семейная стоматология «Доктор Альбус»
Олимпийская, 6

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

«Ультра-Дент»
ул. Челюскинцев, 29

Семейная стоматология «Эстетик»
ул. Республики, 62

Стоматология «Мастер Дент»
ул. Малыгина, 14/2

САЛОНЫ И МАГАЗИНЫ:

Салон кухни NOLTE
Малыгина, 51/2

Магазин «Домашний очаг»
Орджоникидзе, 63а

MR.DOORS
Федюнинского, 43

Салон кухни LORENA
Федюнинского, 43

Фабрика кухни «Хайтек»
30 лет Победы, 7/5, Широтная, 209
Федюнинского, 43

Мебельный салон «Немецкий дом»
Дзержинского, 6

Мебельный салон VILLA CLASSICA
Дзержинского, 6

Бутик постельного белья, посуды и аксессуаров для дома «МОНПАНСЬЕ»
Дзержинского, 6

САЛОН САНТЕХНИКИ VILLIROY& BOCH
Свердлова,1

ТРАДИЦИОННЫЙ АНГЛИЙСКИЙ ДОМ ROSBRI
Свердлова,1

Мебельный салон Nobilia
30 лет Победы, 7/5

Кухонная студия «Мария»
Широтная, 80, 30 лет Победы, 7/5

Хобби-студия «Васильки»
ТЦ «Дарина», Дмитрия Менделеева, 18, 2 этаж

Хотите попасть в места распространения? Позвоните нам по телефону: +7 (3452) 97-81-37

МАКСИМ

ШКОЛА
маленьких поварят

С 4 ДО 8 ЛЕТ

5 октября
Салат «Перепелиное гнездо», сырники с вяленой клюквой

12 октября
Шоколадное печенье, молочный коктейль

19 октября
Куриный шашлычок, оладьи с сиропом

26 октября
Торт «Блинный», какао с зефирками

С 9 ДО 12 ЛЕТ

6 октября
Рагу из индейки, ароматный глинтвейн

13 октября
Жюльен с курицей, брускетта с томатами

20 октября
Домашний пирог с вареньем, чай «Горячий цитрус»

27 октября
Роллы из тортильи с ветчиной, фруктовый десерт

Стоимость
400 рублей

Начало в 13:00

УЧИМСЯ ГОТОВИТЬ ВМЕСТЕ!

МАКСИМ
www.maxim-rest.ru

Республики, 40/1
информация и бронирование столиков по телефону
64-63-62

coffeehousemaxim
maximcoffee_tmn
coffeehousemaxim

УПРАВЛЯЮЩИЕ НА КУХНЕ

Урожай собрали, холодильники заполнили овощами с грядки, теперь пора их реализовывать. Управляющие заведений люди творческие, но очень занятые. Поэтому, все рецепты, которыми они с нами делятся просты в приготовлении, но это делает их только вкуснее.

АННА РЮПИНА
УПРАВЛЯЮЩИЙ РЕСТОРАНОМ «ПОСЕЙДОН» И ТАПАС-БАРОМ MAXIMO:
- Люблю осень за свежие овощи. Это легко, вкусно и совсем не вредит фигуре. Девочки, берите на заметку. Такое блюдо понравится вам и вашим мужчинам. А процесс приготовления – одно удовольствие.

ЛОДОЧКИ ИЗ КАБАЧКОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Кабачки – 2 шт.
Фарш мясной – 300 г
Лук репчатый – 100 г
Чеснок – 2 зубчика
Сыр – 100 г
Помидор – 1 шт.
Любимая зелень – по вкусу
Растительное масло – 5-6 ст.л.
Соль, перец – по вкусу

Способ приготовления:
1. Помойте кабачки и разрежьте их на две половины-лодочки. Из каждой половины ложкой вычистите мякоть, сбрызните растительным маслом внутреннюю часть, положите на противень кожурой вверх, поставьте в духовку, разогретую до 180 градусов, на 15-20 минут.
2. Мелко нарежьте лук и чеснок, обжарьте на сковороде с маслом.
3. Половину мякоти кабачка нарежьте на мелкие кубики и добавьте к овощами в сковороде, обжаривайте еще 5 минут. Сцедите масло и переложите в отдельную емкость.
4. В эту же сковороду выложите фарш и обжаривайте 10 минут. Немного остудите.
5. На крупной терке натрите сыр, мелко нарежьте зелень.
6. В емкости смешайте жареные овощи, фарш, сыр, зелень, соль, перец.
7. На противень выложите лодочки, немного посолите, заполните их начинкой. Сверху выложите помидоры, нарезанные кружочками. Посыпьте их солью и перцем. Поставьте в духовку, разогретую до 180 градусов, на 30-40 минут.
8. Готовые кабачки посыпьте тертым сыром и уберите в духовку еще на 2 минуты. В конце можно посыпать зеленью. Приятного аппетита!

ZIMA & LETO PARK

ОЗЕРО ПАДЕРИНА

Новые современные коттеджи на берегу озера Падерина

Идеальное место для проведения второго дня свадьбы, праздников, вечеринок, дней рождения и тематических мероприятий

Альпийский дом

Скандинавский дом

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ НА 50 ЧЕЛ. (высота потолков - 5 м)

СОВРЕМЕННЫЙ ИНТЕРЬЕР Натуральные материалы

МНОГОЕ ДРУГОЕ для качественного отдыха

По вашему желанию приготовим настоящий узбекский плов в казане!

АРЕНДУЯ ZIMA&LETO PARK ВЫ ЭКОНОМИТЕ СВОИ СРЕДСТВА И ПОЛУЧАЕТЕ:

- Живописный уголок природы недалеко от города
- Баня, купель с видом на озеро
- Профессиональное звуковое и световое оборудование
- От 14 до 20 спальных мест
- Большая парковка
- Кухня с бытовой техникой
- Проектор /экран
- Мангальная зона

Мы находимся по адресу:
д. Падерина, ул. Хвойная, 6

zimaleto72 zimaleto72

Телефон для бронирования

8 (3452) 99•22•75

М.А. Булгаков

Успевает всюду тот, кто никуда не торопится

(3452) 70-88-88

www.taxi-business.com

такси Бизнес Класс

МАКСИМ
www.maxim-rest.ru

Такси "Бизнес Класс" официальный партнер "МаксиМа"