4/114 весна 2023

# Maximum

СПЕЦПРОЕКТ

**Путешествие в Дагестан**

Правила жизни любимчика Голливуда – Вольфганга Пака



## КАЙФ И РАЖ ВЛАДИМИРА ЧИСТЯКОВА

ИЗ ЖУРНАЛА – НА КУХНЮ. В 30 ЛЕТ ОН БРОСИЛ ЖУРНАЛИСТИКУ И БИЗНЕС РАДИ ТОГО, ЧТОБЫ СТАТЬ ШЕФ-ПОВАРОМ

16+

КИПРЕЯ
на холмах

СВЕРХНОВЫЙ ОБЛИК
ЗАГОРОДНОЙ ТЮМЕНИ

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

Реклама

г. Екатеринбург | КД «Тихвинъ», ул. Сакко и Ванцетти, 99 ТЦ | «Покровский пассаж», ул. Розы Люксембург, 4

CHAMOVSKIKH

JEWELLERY HOUSE

РЕКЛАМА

8 800 234 99 22 chamovskikh.com chamovskikh

# Maximum

**4/114 ВЕСНА 2023**




на обложке **Владимир Чистяков**
фото **Анастасия Нова**

Литературный редактор
**Анна Высоцкая**

Главный редактор
**Вероника Володяевна Мелконян**

Арт-директор
**Диана Жданова**

Дизайн и верстка
**Мария Ситникова**
**Людмила Иванюта**
**Константин Поляков**
**Ольга Лазоренко**
**Анна Башмакова**

Корректор
**Анастасия Мазеина**

Авторы
**Наталья Горюнова**
**Ольга Тимкина**
**Анна Высоцкая**
**Фаина Кондратьева**

Авторы
**Альбина Холгова**
**Татьяна Баранова**
**Ефим Таран**
**Михаил Смирнов**

Фотографы
**Анастасия Нова**
**Денис Яковлев**
**Анна Башмакова**
**Ольга Гениевская**

**По вопросам рекламы в журнале:**
**Вероника Мелконян +79224783275**

Информационно-развлекательный журнал «Максимум удовольствия» зарегистрирован Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Тюменской области, Ханты-Мансийского автономного округа — Югре и Ямало-Ненецкому автономному округу. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ТУ72–01669 от 28.07.2022 г. Учредитель и издатель: **ИП Невидайло Лариса Кирилловна.** Адрес редакции: 625003, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Ленина, д. 2а. Тираж 4000 экземпляров.
Дата выхода: 28.04.2023 г. Отпечатано: ООО «Типография Вик», 625002, г. Тюмень, ул. Комсомольская, 58. Номер заказа: 515. 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+



АМ-ГРУПП
Дмитрия Носова 15 | www.amg72.ru | +7 908 8 700-900
РЕКЛАМА

# ВЕСНА ’ 23




## Кайф и раж Владимира Чистякова

ЭКСКЛЮЗИВНОЕ ИНТЕРВЬЮ С ШЕФОМ И РЕСТОРАТОРОМ ПОПУЛЯРНЫХ МОСКОВСКИХ ЗАВЕДЕНИЙ FOLK, GRACE BISTRO, THE GREEKS, ROCKY2

**ФУД-КАЛЕНДАРЬ 2023** 12
самые аппетитные фестивали

**SERVISA.NET** 16
Колонка от Михаила Чуева

**ОБЗОР ЛУЧШИХ ФИЛЬМОВ ПРО ШЕФ-ПОВАРОВ** 18
в подборке от главного редактора



**ТОР-10 НЕОБЫЧНЫХ РЕСТОРАНОВ РОССИИ** 20

**SMALL TALK ИЛИ ИСКУССТВО ЛЕГКОЙ БЕСЕДЫ** 24
от экспертов по этикету Альбины Холговой и Татьяны Барановой



**ПРАВИЛА ЖИЗНИ ЛЮБИМЧИКА ГОЛЛИВУДА –** 28
шефа Вольфганга Пака



**ЧЕМ КОРМЯТ ЗВЕЗД НА ОСКАРЕ?** 30
15 интересных фактов о гала-ужине главного события Голливуда

**ПРАВИЛА ЖИЗНИ ВЛАДИМИРА ЧИСТЯКОВА** 40

**КОКТЕЙЛИ С БОЛЬШОГО ЭКРАНА** 44
Благодаря каким фильмам и героям мы полюбили Cosmopolitan и Martini

**СЛУЖБА ЗАБОТЫ О ГОСТЕ** 52
Самые неожиданные и интересные ситуации



**ИНТЕРВЬЮ С ОЛЕГОМ ИОНКО,** 54
новосибирским ресторатором-франчайзи



**ПРАВИЛА ЖИЗНИ НАТАЛЬИ ТРАПЕЗНИКОВОЙ,** 58
шеф-повара ресторана-музея «Чум»



БОЛЬШОЙ СПЕЦПРОЕКТ:
**ПУТЕШЕСТВИЕ В ДАГЕСТАН** 62

**10 РЕСТОРАНОВ МАХАЧКАЛЫ,** 74
которые точно стоит посетить

**ВКУСЫ ДАГЕСТАНА** 78
Готовим главные национальные блюда дагестанской кухни с шеф-поварами «Максима»

**ПРОФЕССИЯ: ШЕФ-ПЕКАРЬ** 82
Виктор Шмаков

**ГАСТРОТУР ПО ЗАВЕДЕНИЯМ «МАКСИМА»** 84

**ЛАЙФХАКИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА МИХАИЛА СМИРНОВА** 88
Готовим дома

**ВОДОКАЧКА – УТОЛИТ ЖАЖДУ КАЖДОГО** 90
Культурный код знакового места на набережной



КОФЕ
в дрип-пакетах
ОБЖАРОЧНЫЙ ЦЕХ «МаксиМа»
Удобный способ приготовить любимый кофе где угодно
COFFEE BANK EST.2017
69–50–06 | ул. 30 лет Победы, 7 ст. 40
РЕКЛАМА



В ИЮНЕ МЫ ПОДАРИМ ТЮМЕНИ ЕЩЕ ДВА ЯРКИХ ПРОЕКТА: КОРЕЙСКИЙ СТРИТФУД-РЕСТОРАН CHICKO И БАР «ВОДОКАЧКА» НА НАБЕРЕЖНОЙ

# ВРЕМЯ ОТКРЫТИЙ

Год назад мы открыли двери крупного федерального проекта — ресторана «Сыроварня». Насколько сложно и во многом вопреки запускалась эта франшиза, настолько она смогла превзойти все ожидания. Безусловно, этот запуск положительно повлиял как на ресторанную компанию «Максим», так и на сферу гостеприимства города в целом.

И в июне мы подарим Тюмени еще два ярких проекта. Первый — это корейский стритфуд-ресторан CHICKO, настоящий оазис для всех поклонников популярной сейчас k-pop культуры, активно развивающейся по всей России. Второй — бар «Водокачка», который откроется в историческом здании первой водонасосной станции в Западной Сибири на набережной.

Но, как говорится, старый друг лучше новых двух, поэтому, кроме открытий, нас ждут обновления двух флагманских проектов «Максима»: русский ресторан «МаксиМыч» к своему 15-летнему юбилею в августе преобразится в новом дизайнерском прочтении, а «Посейдон» сменит не только свой облик, но и локацию. В ноябре мы отпразднуем новоселье по адресу Ленина, 2а и представим вам первый рыбный ресторан в образе роскошного лайнера, сохранив свою 20-летнюю историю.

Поэтому предстоящее лето точно будет жарким! Прогноз проверен!

**Лариса Невидайло,**
основатель и владелец ресторанной компании «Максим»



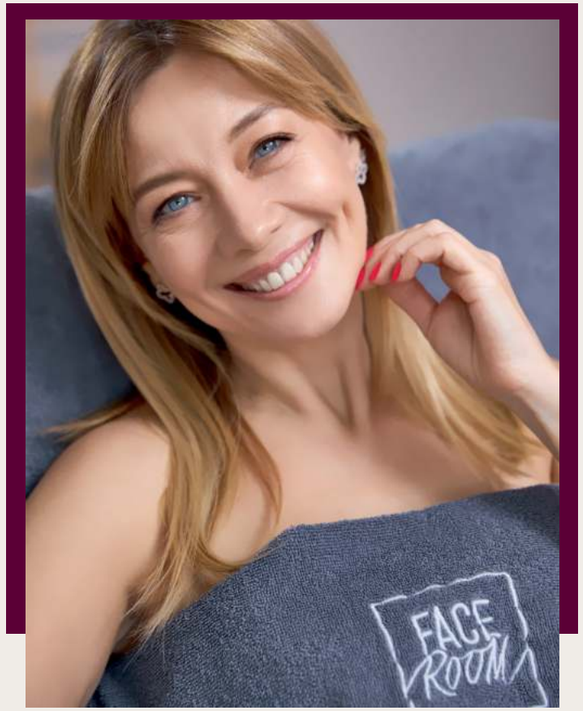
FACE ROOM
Пространство красоты, релакса и здоровья

# ВЫ ЕЩЕ НЕ БЫЛИ В FACEROOM?

**4 причины попробовать профессиональный уход за кожей уже сейчас:**

- **Отдохнуть и перезагрузиться**
  Уютная атмосфера, мягкие кресла, в которых утопаешь, приглушенная музыка — всё для вашего релакса.
- **Получить полноценный уход**
  Пока вы наслаждаетесь расслабляющими движениями фейс-гуру, ваша кожа получает интенсивный уход. А регулярный уход за кожей подарит ей красоту и молодость на долгие годы.
- **Увидеть результат**
  В своей работе мы используем только высококачественную профессиональную косметику премиум сегмента. Концентрация полезных действующих веществ в ней намного выше, чем в средствах для домашнего ухода — вы увидите видимый эффект уже после первого посещения.
- **Найти «свое»**
  Мы разработали фейс-практики для молодой, возрастной, чувствительной, проблемной и других типов кожи. Вы точно найдете практику, которая закроет потребности именно вашей кожи.

Попробуйте профессиональный уход в FaceRoom сейчас, и это может стать новой прекрасной бьюти-привычкой!




*«FaceRoom для меня полный релакс. Не только уход за лицом, но и полное расслабление, обнуление. Мой подарок самой себе».*

**Татьяна Максимова**, телерадиоведущая, учредитель медиахолдинга «Семерка»

Студия ухода за лицом FaceRoom
г. Тюмень, Советская, 55/1, +7 (922) 079-55-57

РЕКЛАМА



САМЫЙ КАЙФ – ОЧУТИТЬСЯ НЕ ЗА СТОЛОМ С БЕЛОЙ НАКРАХМАЛЕННОЙ СКАТЕРТЬЮ В ПЯТИЗВЕЗДОЧНОМ ОТЕЛЕ, А У ПРОСТЫХ РЕБЯТ В ГОРНОМ СЕЛЕ, И ЕСТЬ ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ИМИ ХИНКАЛ

# ВЫШЕ В ГОРЫ

В весеннем выпуске мы расскажем вам про путешествие в горный Дагестан. За последние год-два акции этого региона на рынке внутреннего туризма буквально взлетели.

В прошлом году мне и самой посчастливилось побывать там.

Оказавшись в Дагестане, вы должны знать три вещи:
1. Да, это Россия!
2. Да, тут безумной красоты горы, скалы и обрывы, стоя на краю которых, главное — не смотреть вниз!
3. Не ищите этому объяснение. Тут повсюду приспущенные, как штаны у рэперов, белые приоры.

Многие из нас, привыкшие к «комфорт+», как минимум, очутившись в Дагестане, поймут, что красота и первозданность этих мест перевесят отсутствие вышколенного сервиса и до боли полюбившегося всем all inclusive.

Ведь самый кайф — очутиться не за столом с белой накрахмаленной скатертью в пятизвездочном отеле, а у простых ребят в горном селе Гуниб, есть приготовленный ими хинкал, а на завтрак — авторскую яичницу на углях от нашего водителя Махамеда. Проснуться с птицами в 5:00 утра, вдохнуть чистый воздух гор, натянуть резиновые сапоги до пупка (Balenciaga отдыхает) и всё равно промокнуть в Салтинском водопаде. На следующий день встать уже в 3:00 ночи и час подниматься в гору, чтобы встретить самый фантастический рассвет на вершине Гунибской крепости.

За неделю, проведенную в Дагестане, я облазила столько гор и скал, что на 5-й день уже свободно вбегала на них с разбегу и стояла на краю обрыва без дрожи в ногах.

Итог: не идите по понятным и протоптанным дорогам, импровизируйте. Окажитесь в компании совершенно незнакомых вам ребят и найдите среди них близких вам по духу.

Всем в горы!

**Вероника Мелконян,**
главный редактор журнала Maximum





# ФУД-КАЛЕНДАРЬ 2023: САМЫЕ АППЕТИТНЫЕ СОБЫТИЯ

УЛИЧНОЕ БАРБЕКЮ, ХОРОШЕЕ ВИНО И МЯСО НА ГРИЛЕ — 8 САМЫХ ИНТЕРЕСНЫХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ФЕСТИВАЛЕЙ ЭТОГО ГОДА.

## Dubai Food Festival

Традиционный гастрономический фестиваль соберет на своей площадке кулинарные предложения как аутентичных местных кафе, так и ресторанов мишленовского уровня. Гостей ждут мастер-классы, мероприятия в формате Chef's Table от признанных шеф-поваров, гастрономические туры и дегустации, а еще cooking-занятия для детей. В эти недели многие рестораны-участники включат в меню классические и фирменные блюда по акции — всего за 10 дирхамов.

**Билеты:** вход свободный.

Дубай 21.04-7.05




## Russian Grill Fest

На три дня территория дизайн-завода «Флакон» в Москве превратится в зону барбекю. Гостей фестиваля ждут зрелищные дегустации и мастер-классы по приготовлению мяса на гриле от именитых шеф-поваров. На фуд-корте под открытым небом можно перепробовать разнообразные мясные блюда. Организаторы обещают устроить целые гриль-шоу для гостей. Например, на специальном вертеле запекут двухгодовалого изюбра.

**Билеты:** вход свободный.

Москва 19-21.05



## St. Petersburg Craft Event

Уже традиционный фестиваль крафтовой культуры проходит на берегу Финского залива. Гости смогут попробовать напитки более 50 пивоварен: лимонады, сидр, пиво, отведать разные деликатесы — от хамона до мороженого со вкусом чеснока — и послушать выступления приглашенных групп. Развлекательную программу дополнят командный квиз и азартный кикер, а еще на фестивале можно оценить и купить работы локальных брендов и местных дизайнеров. Отдельной площадкой будет представлена секция Craft Business, где пройдут круглые столы и семинары.

**Билеты:** от 1200 рублей.

Санкт-Петербург 6-7.05



## Винные дни Еревана

«Ереванские дни вина» — крупнейший фестиваль в Армении. В зоне Wine and Gastro Show на «винной» улице Сарьяна 5-7 раз в день на трех языках (армянском, английском и русском) будут проходить винные шоу, гастрошоу, аудиотеатр и серия презентаций под названием «Генетический код вина». Часть движения на улицах перекроют, и в городе состоится настоящий винный праздник. В эти же дни пройдет бизнес-выставка, где можно будет продегустировать избранные вина, пообщаться с профильными специалистами винодельческих компаний, а также приобрести эксклюзивное вино.

Ереван, Армения 2-4.06



18+
УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ
18+
УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

## Фестиваль Gastreet-2023

В начале лета вся ресторанная индустрия соберется в Сочи на Gastreet. Потому что это не просто гастрофестиваль, а образовательное пространство для рестораторов, шеф-поваров, поставщиков и сотрудников индустрии. Мероприятие проходит на Красной Поляне с 2015 года. Формат фестиваля останется неизменным: это обучение, общение, мастер-классы, семинары, более 150 звездных спикеров и вкусная еда как от именитых шефов, так и от малоизвестных заведений. На фестиваль можно поехать вместе с детьми.

**Билеты:** от 25 000 рублей.

Сочи, Красная Поляна 5-10.06



## ПапоротнИКРАб

Невероятная Камчатка приглашает на Всероссийский гастрономический фестиваль «ПапоротнИКРАб». Гостям предлагают увидеть не только уникальную природу полуострова, но и попробовать Камчатку на вкус: насладиться блюдами на основе дикоросов, морепродуктов и дичи, которые приготовят лучшие шеф-повара из ресторанов-участников фестиваля. Организаторы обещают эксклюзивные экскурсии, выставки и мастер-классы по рисованию камчатских пейзажей и животных, дегустацию вулканического вина, чая с травами и варенья. Во время праздника гости смогут познакомиться с корякской и ительменской культурой, с историей происхождения вулканов и рыбодобывающей отраслью.

Камчатка 10-18.06



ОБЗОР БУДУЩИХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ФЕСТИВАЛЕЙ ИЩИТЕ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ

## Фестиваль клубники

Самый летний пикник России пройдет в ауле Старобжегокай. Посетители смогут пройтись по клубничным рядам от лучших производителей Адыгеи и Краснодарского края, купить предметы быта ручной работы, попробовать гигантский клубничный пирог от местных кондитеров. Гости, которые придут с белым верхом и красным низом, будут участвовать в розыгрыше призов.

**Билеты:** вход свободный.

Республика Адыгея 10.06



## Праздник Ртвели

Одно из главных осенних событий в Грузии — это праздник сбора урожая винограда. Его проводят ежегодно начиная с конца сентября и до середины октября. Для местных жителей — это древний ритуал и время, когда вся семья съезжается к родственникам-виноделам. В дни праздника сбор урожая завершается большим застольем и дегустацией вин. Поучаствовать в Ртвели может любой желающий.

**Билеты:** вход свободный.

Грузия сентябрь-октябрь



## ВОДОКАЧКА НА НАБЕРЕЖНОЙ

Этим летом в историческом здании на набережной Тюмени появится новое заведение — бар «Водокачка».

В основу проекта ляжет культурный код места и история первого водопровода в Западной Сибири. Каменная водокачка с паровым двигателем была построена в 1864 году на добровольные пожертвования тюменского купечества.

«Мы хотим создать место, которое будет «качать», с экстремально быстрым сервисом, летней и зимней верандой», — говорит команда «Максим». Непафосное заведение подарит креатив и впечатления. Кухня в «Водокачке» вдохновлена блюдами мест у воды со всего мира. А основной фокус бара — потрясающее разнообразие напитков «на кранах».

Проект будет создан при поддержке мультицентра «Контора пароходства» в рамках концепции развития набережной.





## ОТКРЫТИЕ КОРЕЙСКОГО СТРИТФУДА CHICKO

В июне этого года компания «Максим» открывает франшизу корейского стритфуд-ресторана CHICKO.

Стритфуд-ресторан корейской кухни разместится в многофункциональном комплексе «Калинка» по адресу ул. Республики, 65. В меню заведения есть различные блюда корейского уличного фастфуда — омук, эноки, пуннопан, роллы, лапша чачжан-мен, бургеры, корн-доги, супы и другое. В заведениях CHICKO в других городах часто проходят мероприятия для любителей k-pop, дорам и различных ивентов.

## ПРИШЛО ВРЕМЯ ОБЪЕДИНИТЬСЯ

У нас важная новость. Кондитерий «Максим» больше нет…

Формально нет. Мы приняли решение объединить этот успешный проект с гастрокофейнями в единую сеть кофеен «Максим». Что ожидает наших гостей в обновленных заведениях? Всё тот же любимый всеми единый кондитерский ассортимент. Однако каждая кофейня будет отличаться собственной кухней, выпечкой и форматом.

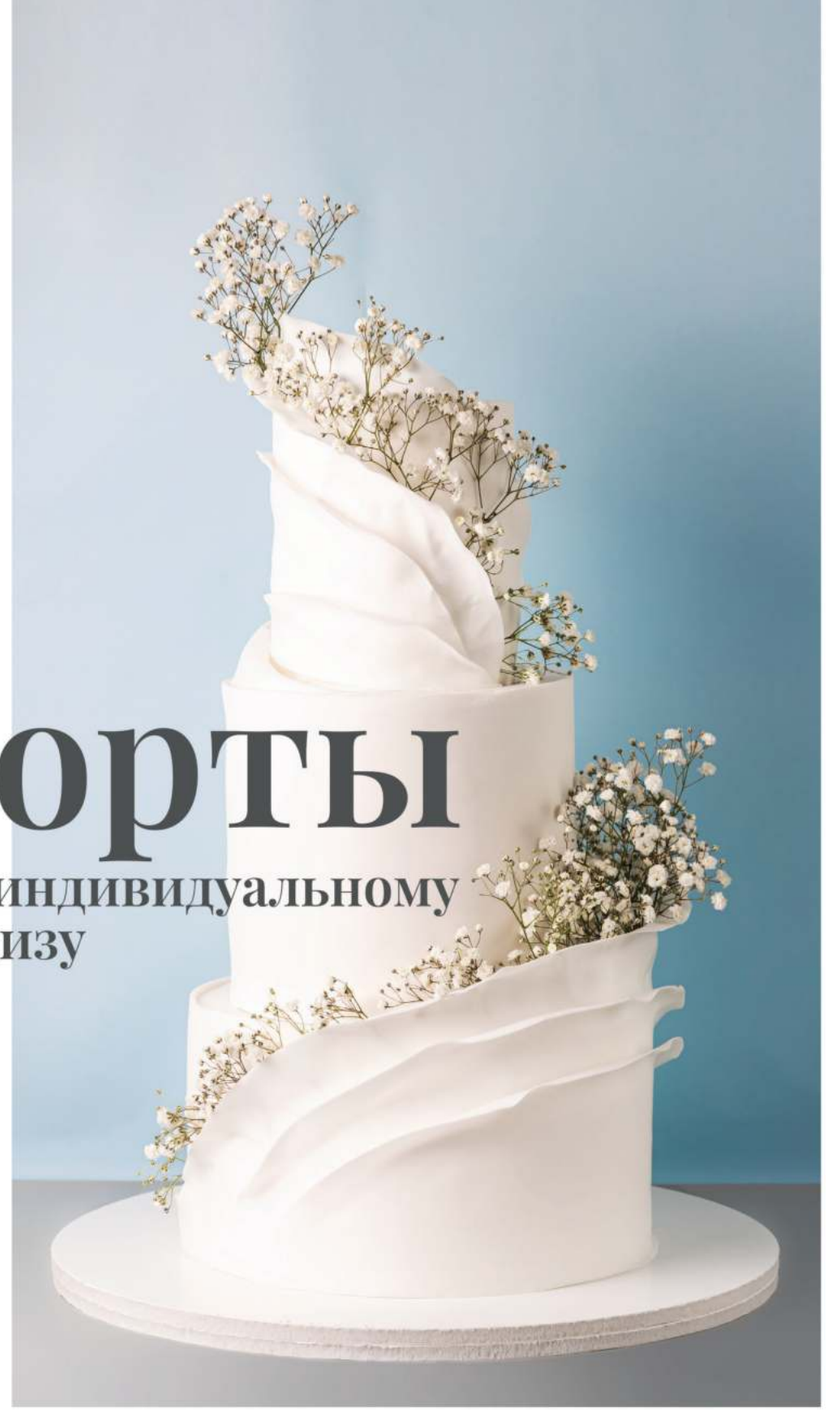
В рамках обновленного проекта для вас открыты двери: исторической кофейни, гастрокофеен, кофеен-кондитерских, мини-кофеен.

Наши сердца требовали перемен, и мы на них решились! Надеемся, и вам понравится новый формат заведений.





РЕКЛАМА




До встречи
за праздничным
столом!

Кондитерская
мастерская
МаксиМ

Консультация
и прием заказов:
33-65-65

# СЕРВИСА.NET

СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ЖУРНАЛА MAXIMUM ОСНОВАТЕЛЬ КОНСЬЕРЖ-СЛУЖБЫ «ЭКВИЛИБРИУМ» МИХАИЛ ЧУЕВ ЦЕЛЫЙ МЕСЯЦ ЗАДАВАЛ НЕУДОБНЫЕ ВОПРОСЫ СОТРУДНИКАМ И ПОСЕТИТЕЛЯМ РЕСТОРАНОВ О ТОМ, ЧТО ИМ НЕ НРАВИТСЯ ДРУГ В ДРУГЕ… КАК ВЫЯСНИЛОСЬ, ИДЕАЛЬНЫХ ГОСТЕЙ, ВПРОЧЕМ, КАК И ОФИЦИАНТОВ, НЕ СУЩЕСТВУЕТ.

## ЧТО РАЗДРАЖАЕТ ГОСТЕЙ

### 1 Persona non grata*

Каждый раз, когда на входе в ресторан возникает вопрос: «Вас ожидают?» — у психотерапевта добавляется +1 клиент. Конечно, ожидают, вы же сами приложили массу усилий, чтобы гость выбрал именно ваше заведение, а когда и во сколько — написано на вашей двери. В конце концов большинство людей идут просто на ужин, а не на инаугурацию царской особы. С прощанием тоже бывают проблемы: вместо контакта с глазами гостя — гипноз рабочего планшета.

### 2 «Я — робот Вертер»

«Всё вкусно? Всё понравилось?» Общение по стандартам радует только во время первого визита, в дальнейшем же создается ощущение, что с тобой разговаривает автоответчик, сердце которого забрала Снежная королева, а ваш ответ нужен лишь для галочки в его алгоритме. Ну и топ-5 речевых сценариев, которые станут «украшением» любого стола:
«Я сегодня первый день на смене», «У нас всё вкусно», «Нового ничего нет», «Кушать/котлетка/хлебушек»,«Место для десерта оставили?»

### 3 Нет и точка

Не берем случаи, когда филе-миньон просят подать в веганском кафе или спрашивают березовый сок в speak-easy баре, но когда в 12:01 вы получаете отказ на просьбу приготовить омлет, так как R-keeper не позволяет пробить его после полудня, то понимаете, что искусственный интеллект уже управляет миром или как минимум является соучредителем данного заведения. Другая крайность, когда работа кухни прекращается за 30/60 минут до закрытия заведения. Конечно, повара имеют социальные обязательства, но почему дирижер не уходит со сцены за 5 тактов до окончания концерта?..



МИХАИЛ ЧУЕВ,
ОСНОВАТЕЛЬ КОНСЬЕРЖ-СЛУЖБЫ
«ЭКВИЛИБРИУМ»

### 4 Диктатура рибая и Брунелло

Рестораны уже давно перестали быть местом, для посещения которых требуется особый повод, гости научились отличать мортаделлу от страчателлы, но в некоторых заведениях до сих пор в первую очередь настойчиво рекомендуют блюда исходя из их цены, а не пожеланий гостя. Говядина, конечно, жадина, но не настолько.

### 5 Маркетинг 2.0.

Кукис и панеттоне, будда-боул и шрирача — это вовсе не аффирмация на успех, а новые названия блюд и привычных продуктов, которые, скорее всего, появились после возвращения маркетолога заведения из гастротура по Патриаршим прудам. Как очередное подтверждение факта, что «гренка не может стоить 8$, а крутон вполне». Эпидемия всего фермерского и крафтового тоже близко.

## ЧТО РАЗДРАЖАЕТ ОФИЦИАНТОВ

### 1 Легенды «Ретро-ФМ»

В ответ на вопрос официанта: «Как вам омлет?», гость начинает предаваться воспоминаниям о том, как вначале 2000-х в пригороде Палермо, в первой попавшейся траттории, он отведал невероятного осьминога по рецепту бабушки шеф-повара всего за 13 евро. Тут же можно вспомнить о различных гастрокритиках и просто блогерах-энтузиастах, которым Люсьен Оливье завещал секретный рецепт, и просто умеющих определять прожарку стейка на расстоянии.

### 2 Нет монет

Вопрос чаевых является своеобразной мозолью для любого сотрудника сферы общепита, дело даже не в том, что вознаграждение не соответствует сумме чека или приложенным усилиям, а в том, что иногда его просто нет. Отдельный вид посетителей, которые этим грешат, — «трансферные пассажиры», они же гости города. Зачем платить тому, кого ты больше никогда не увидишь?

### 3 Comme des Garcons*

Самое длинное имя, которое я встречал в общепите, состояло из 10 букв, и это был «Константин». Согласитесь, что это далеко не самая сложная задача: на 60 минут запомнить, как зовут человека, от действий которого зависит успех вашего вечера. Но по грустной статистике из 10 гостей этот навык доступен лишь 3, остальным хватает и «девушки».

### 4 Амнезия

Отдельное удовольствие, когда в пятницу, в час-пик вечерней посадки компания от 6 человек в завершение ужина вдруг решает начать раздел имущества или отметить «день независимости» и просит «посчитать» всех отдельно. Этот же пункт создан для гостей, которые забывают о своих аллергиях, аскезах и обещаниях диетологу ровно до того момента, как тарелка окажется перед ними.

### 5 «Бутылка кефира, полбатона»

Рестораны — это прежде всего бизнес, созданный собственником для извлечения дохода, а потом уже переговорные, коворкинги с бесплатным электричеством/Wi-Fi и просто места для эстетичных селфи в запрещенных сетях. Не все знают, но сколько в чайник с заваркой кипяток не подливай, чайный гриб там вряд ли вырастет, зарядить стакан воды на деньги в шумном месте тоже проблематично. К тому же, когда после окончания часового эфира вашего авторского «марафона успеха» официант подаст чек на 330 рублей за лавандовый раф, мантра может не сработать.

При желании количество пунктов в обоих списках можно с легкостью увеличить до 100, но даже это не заставит нас отказаться от посещений любимых кафе и новых ресторанов, уютных кофеен и динамичных фастфудов. Плюсов всё равно больше.

Любите то, чем занимаетесь, занимайтесь тем, что любите, и приятного вам аппетита!

* лат., персона нон грата

* фр., как мальчики

# Лучшие фильмы про шеф-поваров

**ФИЛЬМЫ ПРО ШЕФ-ПОВАРОВ – ЭТО ВСЕГДА СОЧЕТАНИЕ ДВУХ ИСКУССТВ – КУЛИНАРИИ И КИНО. ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР MAXIMUM ВЕРОНИКА МЕЛКОНЯН ПЕРЕСМОТРЕЛА МНОГО ФИЛЬМОВ И ПОДГОТОВИЛА СВОЙ ОБЗОР ЛУЧШИХ КАРТИН ПРО ТАЛАНТЛИВЫХ ШЕФОВ. ПОДБОРКА СДЕЛАЕТ ВАШ ВЕЧЕР ПРИЯТНЫМ, ВКУСНЫМ И ЗАПОМИНАЮЩИМСЯ. НАША ЛИЧНАЯ РЕКОМЕНДАЦИЯ – СМОТРЕТЬ КИНО С БОКАЛОМ БЕЛОГО СУХОГО И ТАРЕЛКОЙ РЕДКИХ СОРТОВ СЫРА.**




## ШЕФ АДАМ ДЖОНС (18+)

Год: **2015** | Страна: **США, Великобритания**

В центре сюжета – история шефа, который из-за своего пристрастия к наркотикам и стремления к совершенству теряет ресторан в Париже. Но не отпускает мечту получить три звезды Мишлен. Главного героя играет Брэдли Купер – игру актера кинокритики высоко оценили. Картина отлично погружает в мир высокой кухни: страсть, боль поражения, дружба, любовь к хорошим продуктам и амбиции.




## ПОВАР НА КОЛЕСАХ (12+)

Год: **2015** | Страна: **США**

Шеф-повар Карл Каспер теряет работу в известном ресторане Лос-Анджелеса после того, как устраивает скандал из-за плохой рецензии критика. Но не отчаивается и решает открыть свою закусочную на колесах. Джон Фавро, который выступил в качестве режиссера и сыграл главного героя, сделал фильм совершенно непохожим на другие: небанальные диалоги, драматичность отношений с сыном, уместный юмор и аппетитные истории вряд ли оставят вас равнодушными.




## ВКУС ЖИЗНИ (0+)

Год: **2007** | Страна: **США**

Фильм повествует об отношениях пары, которую исполняют прекрасная Кэтрин Зета-Джонс и Аарон Экхарт. Главная героиня – шеф ресторана, в чью жизнь внезапно врываются два человека: су-шеф и племянница-подросток, чья мама недавно погибла. В картине особенно завораживает то, как шеф готовит и украшает блюда – ее внимательный взгляд наполнен любовью к продуктам. Легкий и простой фильм, оставляющий прекрасное послевкусие.






## ПОВАР ДЛЯ ПРЕЗИДЕНТА (12+)

Год: **2012** | Страна: **Франция**

Еще одна хорошая история про шефа. На этот раз в центре внимания – Гортензия Лабори, шеф-повар, которая получает приглашение от президента – он хочет, чтобы она была его личным поваром. Но работа мечты оказывается не самой простой – женщину ждут интриги и зависть. Хотя фильм совсем не про это – он про отношение к жизни, умение жить и получать удовольствие от всего, что ты делаешь. Легкая, приятная картина с французским шармом и для истинных гурманов.




## ПРЯНОСТИ И СТРАСТИ (12+)

Год: **2014** | Страна: **США, Индия, ОАЭ**

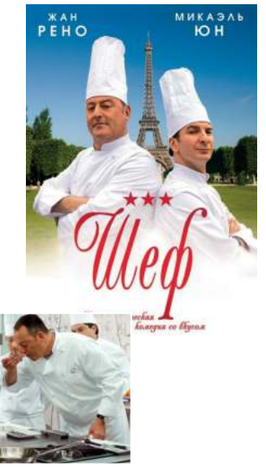
Фильм, который заставит вас отправиться на кухню и приготовить что-нибудь особенное. Название точно отражает происходящее на экране. Семья индийских эмигрантов в маленьком городке Франции открывает кафе с восточной кухней напротив мишленовского ресторана «Плакучая ива». Хозяйка ресторана брезгливо относится к такому соседству, постепенно между заведениями развязывается война за клиентов. Но позже становится понятно, что молодой повар-эмигрант Хассан обладает совершенным вкусом. Фильм буквально пропитан любовью к продуктам и специям. Прелести добавляет особенная атмосфера – картину снимали на живописном юге Франции.




## ДЖУЛИ И ДЖУЛИЯ: ГОТОВИМ СЧАСТЬЕ ПО РЕЦЕПТУ (12+)

Год: **2009** | Страна: **США**

Фильм основан на реальной истории Джули Пауэлл, которая выпустила книгу «Джули и Джулия: 365 дней, 524 рецепта, 1 маленькая кухня», которая создана на основе записей в ее блоге. Джули Пауэлл ставит перед собой цель: приготовить за год 524 блюда из знаменитой книги Джулии Чайлд «Осваивая искусство французской кухни». Мы видим истории двух женщин – Джули и Джулии, истории разные, но обе легко захватывают внимание. Великолепная игра Мерил Стрип и Эми Адамс, по-настоящему добрый и смешной сюжет, любовь к кулинарии – прекрасное сочетание для хорошего фильма.




## ШЕФ (12+)

Год: **2012** | Страна: **Франция**

Французская комедия с Жаном Рено и Микаэлем Юном в главных ролях. Мы видим историю молодого шефа, который слишком серьезно относится к высокой кухне и ждет рождения ребенка от любимой жены. Юн теряет работу и, чтобы хоть как-то исправить финансовое положение, устраивается маляром. Параллельно Рено зовет его на неоплачиваемую стажировку, чтобы вместе поработать над новым меню ресторана Cargo Lagarde. Вас ждет настоящее кулинарное приключение – здесь много о еде и любви к ней.

# ТОП-10 НЕОБЫЧНЫХ РЕСТОРАНОВ РОССИИ

ПРЕДЛАГАЕМ ОТКРЫТЬ ДЛЯ СЕБЯ РОССИЮ С НЕОБЫЧНОЙ СТОРОНЫ – МЫ ПОДГОТОВИЛИ СПИСОК САМЫХ НЕСТАНДАРТНЫХ ГАСТРОЛОКАЦИЙ РАЗНЫХ ГОРОДОВ СТРАНЫ, КОТОРЫЕ ВПЕЧАТЛЯЮТ СВОЕЙ КОНЦЕПЦИЕЙ И ЗАПОМИНАЮЩИМИСЯ БЛЮДАМИ



## KRASOTA

Локация: **Москва**
Концепция: **Борис Зарьков (White Rabbit Family)**
Шеф-повар: **Ликарион Солнцев под руководством бренд-шефа WRF Владимира Мухина**
Кухня: **авторская, русская**
Год основания: **2020**

Уникальный ресторан находится рядом с Кремлем. Заведение включает в себя два функциональных пространства – небольшой ресторан и иммерсивный гастротеатр. Последний представляет собой круглый стол на 30 человек, сидя за которым, гости наблюдают за ярким мультимедийным шоу. Проекции ложатся даже на столовые приборы. Вместе с движением визуального ряда происходит динамичная смена блюд. Сейчас можно приобрести билет на два гастропредставления: Imaginary Russia – освещает разные этапы истории страны, и Imaginary Art – путешествие в мир русских художников.



## THUNNUS

Локация: **Санкт-Петербург**
Концепция: **Елизавета Александрова**
Шеф-повар: **Владимир Фрадков**
Кухня: **гастрономическая концепция, устроенная на основе тунца сухого вызревания**
Год основания: **2021**

Владелица ресторана – глава дизайн-студии интерьеров MD&D. Естественно, первое, что можно заметить при входе в Thunnus, – уникальное оформление зала. Необычные люстры, мебель, черно-белые тона. В меню около четырех десятков блюд. В большинстве главную роль играет тунец, приготовленный особым способом. Рыбу хранят несколько недель в специальной сухой камере. Там она вызревает и приобретает новое гастрономическое звучание. Такой подход используется обычно в отношении мяса. Некоторые блюда нужно заказывать заранее – например, стейк из тунца томагавк.

## Л.Е.С.

Локация: **Москва**
Концепция: **Руслан Стекольщиков**
Шеф-повар: **Андрей Колодяжный**
Кухня: **«Кухня трав и цветов»**
Год основания: **2021**

В основе меню ресторана «Л.Е.С.» – сезонность. Шеф-повар с запуском проекта глубоко погрузился в гастроботанику. Еженедельно на несколько часов он пропадает в лесу и возвращается оттуда с вдохновением и новыми ингредиентами для блюд. Растительные составляющие занимают до 70% места в тарелках гостей заведения. В употребление идет даже то, что обычно кажется несъедобным, – мухоморы, полынь, лопух, рогоз и многое другое. Микрозелень, съедобные цветы и овощи выращиваются на собственных грядках по технологии разработчиков из «Сколково». Дары леса Андрей Колодяжный умело сочетает с рыбными и мясными деликатесами.

## ЯБЛОКИ ПЕЧЁМ

Локация: **Сочи, пос. Красная Поляна**
Концепция: **Гера Митрош**
Шеф-повар: **Андрей Хохлов**
Кухня: **европейская, русская**
Год основания: **2019**

Место, где встречаются деревенские традиции и экзотика, – это ресторан «Яблоки печём». Здесь гостям предлагают черноморскую камбалу с томатами, нежное филе утки с полбой и свеклой и баранью лопатку в каштановом корыте на липовых вениках. Деревенский фьюжн на кухне идеально сочетается с внутренним убранством. Внутри трехэтажного деревянного дома – расписные фрески ручной работы, глиняные стены и ни одного острого угла. Столы были собраны вручную в собственной столярной мастерской. При ресторане работает пекарня, где выпекают хлеб и яблочные пироги.







## OGNIVO

Локация: **Санкт-Петербург**
Концепция: **Андрей Перцев**
Шеф-повар: **Игорь Обрезков**
Кухня: **итальянская**
Год основания: **2021**

OGNIVO – самый большой ресторан Санкт-Петербурга – расположился в здании бывшего подковно-гвоздильного завода имени Посселя. Имеет два уровня, площадь 1,2 тыс. квадратных метров и места для 175 посетителей внутри и 130 – на террасе. Внутри сохранены старинные заводские стены, которые защищает медный каркас. Еще есть свой внутренний дворик, фонтан и столетние оливы из Сицилии. В названии зашифрованы слова «Огни Васильевского острова» – фраза отсылает к тому, что в этом здании всегда работали с огнем – ковали подковы и гвозди для императорской армии. Команда ресторана поставила цель осуществить джентрификацию Васильевского острова – вернуть привлекательность через создание новой культурной точки притяжения.





## PUPPEN HAUS

Локация: **Новосибирск**
Концепция: **Владимир и Анжелика Бурковских**
Шеф-повар: **Георгий Белянкин**
Кухня: **русская, европейская**
Год основания: **2011**

Особенный ресторан Новосибирска, объединивший в себе искусство архитектуры, декора и гастрономии. В заведении два этажа. На первом оформление как в арт-салоне – старинная мебель, картины импрессионистов, скульптуры. На втором собрана коллекция кукол со всего мира – более 500 экземпляров, одна из кукол старше 200 лет. Интерьер дополняет старинный европейский фарфор и необычная мебель. Каждая подача блюд в ресторане – целый спектакль. Например, чтобы попробовать салат, нужно разбить молоточком хлебную миску и добыть соус из яйца.



## IKRA

Локация: **Плёс**
Концепция: **Владимир Мухин, Ликарион Солнцев, Влад Алексеев (White Rabbit Family)**
Бренд-шеф: **Владимир Мухин**
Кухня: **высокая русская**
Год основания: **2021**

На берегу Волги расположился один из самых уютных и необычных ресторанов России. IKRA – это рассказ о русской кухне с локальными продуктами через современную интерпретацию. Ресторан разместился в старинном деревянном доме, в зале которого создана очень камерная атмосфера. Заведение работает в формате открытой кухни. Шеф-повар готовит сеты с речной рыбой, икрой, кислой капустой, земляничным желе, паштетами, черным хлебом и попутно рассказывает интересные легенды и истории приволжского Плёса.








## АВРОРА

Локация: **Якутск**
Концепция: **Нюргустана и Иннокентий Лукины**
Шеф-повар: **Евгений Альфан**
Кухня: **русская из якутских продуктов**
Год основания: **2020**

В ресторане блюда готовятся с соблюдением традиций исконно русской и якутской кухни. Владельцы сделали ставку на локальные, экологически чистые и полезные для здоровья продукты. Якутская жеребятина (до года) и лошадь, северная рыба (карась, омуль, чир, муксун и др.), местный иван-чай и мед, ягоды, грибы, коренья, шишки и травы. За ингредиентами команда ресторана ездит в экспедиции. В «Авроре» можно попробовать один из деликатесов – строганину из свежемороженой «белой» рыбы. Гостям наверняка запомнятся блюда из настоящей русской печи, приготовленные методом томления.



## #ИСТОРИИ

Локация: **Красноярск**
Концепция: **Алексей Горенский, Валентина Дружинина, Галина Орестова**
Шеф-повар: **Роман Чемеренко**
Кухня: **французская техника, локальные продукты**
Год основания: **2020**

«#ИСТОРИИ» – это одновременно ресторан высокой кухни и креативное кулинарное пространство. Он функционирует при Высшей школе гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE. Готовят в нем приглашенные шеф-повара и бренд-повара, а ассистируют студенты. Каждый ужин авторский, уникальный, продумывается до мелочей. От раза к разу доводится до совершенства, дополняется и исчезает навсегда. Повторить невозможно, поэтому нужно приходить и пробовать. В заведении никаких строгих рамок, зато много активностей – лекции, семинары, мастер-классы и эксперименты.



## ICE BAR

Локация: **Москва-сити, Башня ОКО, 85 этаж**
Концепция: **Алексей и Дмитрий Васильчуки, Дмитрий Сергеев, Илиодор Марач и Александр Кан (354 Restaurant Group)**
Шеф-повар: **Александр Волков-Медведев**
Кухня: **русская**
Год основания: **2020**

В ресторане Ruski на уровне 354 метров над землей располагается самый высотный ледяной бар в России и мире. Это воплощение русской зимы, поэтому температура в помещении застыла на −15 °C. «Морозность» антуража усиливает голубая подсветка предметов интерьера. Кстати, они выполнены изо льда. Например, барная стойка из ледяной глыбы. В Ice Bar гостям в натуральных мехах предлагают выпить водочку, а также коктейли и настойки из ледяных бокалов и закусить белужьей икрой. Нередки в заведении водочные дегустации, фотосессии в валенках и шапках-ушанках.



# SMALL TALK: ИСКУССТВО ВПЕЧАТЛЯТЬ РАЗГОВОРОМ

**В СВЕТСКОМ ОБЩЕСТВЕ НЕ ПРИНЯТО НАЧИНАТЬ ДОЛГИЕ РАЗГОВОРЫ СРАЗУ С ОБЩЕНИЯ ПО ДЕЛУ, А ТАКЖЕ МОЛЧАТЬ, ОКАЗАВШИСЬ РЯДОМ С НЕЗНАКОМЫМ ИЛИ МАЛОЗНАКОМЫМ ЧЕЛОВЕКОМ. В ОБЕИХ СИТУАЦИЯХ НА ПОМОЩЬ ПРИХОДИТ SMALL TALK – НЕПРОДОЛЖИТЕЛЬНАЯ И НИ К ЧЕМУ НЕ ОБЯЗЫВАЮЩАЯ БЕСЕДА НА ОТВЛЕЧЕННЫЕ ТЕМЫ. ОДНАКО ДАЖЕ ТАКОЙ ЛЕГКИЙ РАЗГОВОР ВЕДЕТСЯ ПО ЧЕТКИМ ПРАВИЛАМ. МЫ ПОПРОСИЛИ РАССКАЗАТЬ О НИХ ЭКСПЕРТОВ В ОБЛАСТИ ЭТИКЕТА.**

## КОГДА УМЕСТНО НАЧАТЬ SMALL TALK

На первый взгляд может показаться, что small talk — универсальный инструмент коммуникации, который можно применять в любой ситуации и с любым человеком. Но на самом деле, есть ограничения. Разберем сначала примеры, когда такой разговор соответствует обстановке.

Учтивая беседа уместна всегда, когда вам нужно познакомиться, поговорить, наладить контакт с человеком, считает президент Национальной ассоциации экспертов по деловой этике, этикету и протоколу Альбина Холгова.

Распространенная ситуация — необходимость скоротать время в компании с малознакомыми людьми и продемонстрировать дружелюбие. Например, в лифте, в очереди, перед началом концерта или фильма.

По словам эксперта по практическому бизнес-этикету Татьяны Барановой, также small talk очень помогает в ситуациях, когда дальше предстоит важный разговор и нужно непринужденно начать беседу.

— Мало кто сразу после приветствия собеседника уже следующей фразой предлагает перейти к обсуждению основной темы встречи, — поясняет Татьяна Баранова. — Как минимум, должны быть вопросы из серии, как человек добрался, предложили ли ему кофе, и прочие. Это помогает всем настроиться на нужный лад.

ЭКСПЕРТЫ



АЛЬБИНА ХОЛГОВА, ПРЕЗИДЕНТ НАЦИОНАЛЬНОЙ АССОЦИАЦИИ ЭКСПЕРТОВ ПО ДЕЛОВОЙ ЭТИКЕ, ЭТИКЕТУ И ПРОТОКОЛУ



ТАТЬЯНА БАРАНОВА, ЭКСПЕРТ ПО ПРАКТИЧЕСКОМУ БИЗНЕС-ЭТИКЕТУ

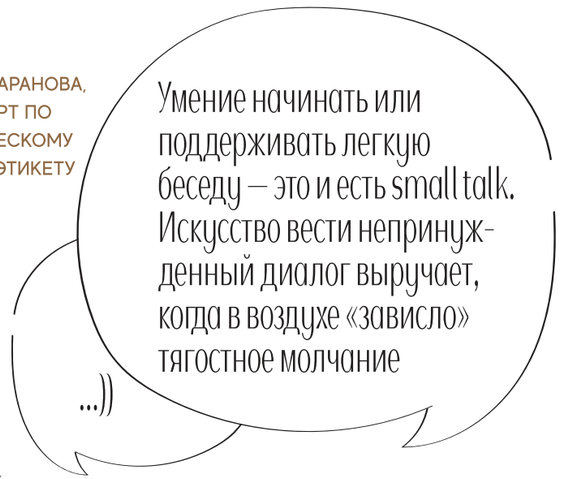
В таких случаях люди могут через small talk получше узнать друг друга, немного расслабиться, сонастроиться, и затем общение, как правило, идет уже значительно легче и комфортнее.

## КОГДА НЕ СТОИТ ЗАВОДИТЬ SMALL TALK

В этой области этикета есть и свои табу. Например, неуместно подходить к человеку в ситуации, когда вы видите, что он занят с кем-то и что вы сейчас его явно потревожите, предостерегает Альбина Холгова.

При этом эксперт напоминает о необходимости ориентироваться по ситуации. Например, на фуршете после какой-нибудь конференции человек вполне может стоять не один, а с компанией, но по косвенным признакам будет понятно, что его запросто можно отвлечь. В таких случаях подойти и завязать беседу можно. А вот вклиниваться в чужой диалог ни в коем случае нельзя.

Татьяна Баранова также рекомендует воздержаться от непринужденной болтовни, когда дальше предстоит сложный разговор на нелегкую тему. Вдобавок она не рекомендует заговаривать с человеком, если он очевидно погружен в свои мысли, сосредоточен на чем-то или рассержен.



## О ЧЕМ ЛУЧШЕ ВЕСТИ SMALL TALK

Кажется, что завести отвлеченную беседу просто, но на самом деле это требует тренировки определенного навыка — быстро выбрать самую подходящую в конкретном случае тему, иначе все участники разговора могут оказаться в неловкой ситуации.

Самая беспроигрышная тема для small talk — повод, по которому вы со своим визави оказались рядом. Например, если это фуршет после конференции, то эта конференция или сам фуршет — прекрасный предмет разговора.

— Видели ли вы выступление первого спикера? Какие гениальные вещи он рассказывал! — предлагает один из вариантов Альбина Холгова.

Если вы оказались на выставке или какой-то презентации, всегда уместно обсудить то, что, собственно, выставляют или презентуют, или автора этих произведений. Перед концертом или спектаклем удачной темой для беседы с соседом по залу станут ожидания от просмотра.

— А если нет никакого повода, то это может быть то, что нас окружает, — рассказывает Альбина Холгова. — Например, мы едем в лифте, и это какой-то сверхскоростной стеклянный лифт в современном бизнес-центре. Можно прокомментировать это, например, так: «Какие же сейчас потрясающие научились делать лифты!»

Татьяна Баранова соглашается:

— Уместен разговор о том контексте, где находятся оба собеседника. Бывал ли раньше ваш визави в этом ресторане, постоянный ли он здесь гость, что он посоветовал бы выбрать из меню и тому подобное.

Существуют также традиционные темы для small talk, которые беспроигрышно работают: природа, погода, искусство, литература, спорт, путешествия, увлечения. Однако эксперты напоминают об ограничениях даже в них.

Например, спорт с малознакомыми людьми лучше обсуждать в контексте индивидуальных видов, а не командных, потому что болельщики разных команд потенциально могут вырулить на конфликт, считает Татьяна Баранова.

Даже погоду можно обсуждать не по-всякому. Альбина Холгова учит, что в светской беседе ни в коем случае нельзя разговаривать про погоду через негатив или нытье, например, жаловаться, как же надоела грязь или метель. А Татьяна Баранова и вовсе отмечает, что привычные для британцев фразы вроде «Прекрасный денек, не правда ли?» в России порой могут восприниматься как очевидное лицемерие.

Самая беспроигрышная тема для small talk — повод, по которому вы со своим визави оказались рядом. Например, если это фуршет после конференции, то это конференция или сам фуршет

В качестве примеров удачных тем эксперты приводят: открытие в городе нового парка, рассказ о недавно прочитанной статье, просмотренном фильме (только без спойлеров!), прослушанном подкасте, предстоящие мероприятия из общей сферы интересов.

Еще один вариант задать тему — начать разговор с комплимента. Это может касаться напрямую человека, с которым вы хотите заговорить, его внешнего вида, одежды или аксессуаров. Если же вы пришли к кому-то домой или в рабочий кабинет, можно начать small talk с комплимента обстановке, вкусу, с которым всё обустроено, какой-то детали интерьера. Комплимент также очень хорош для начала беседы с человеком, который только что его очевидно заслужил: выступил в качестве спикера, совершил какой-то благородный жест, получил награду за какие-то заслуги или представил свое произведение искусства.

## ЗАПРЕЩЕННЫЕ ТЕМЫ ДЛЯ SMALL TALK

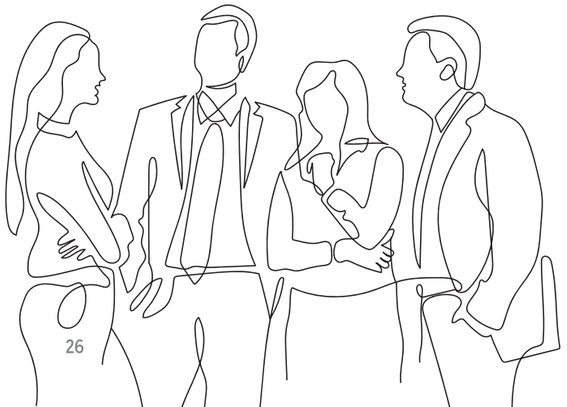
Если с привычными темами для small talk нужно учитывать разные нюансы, то табуированные темы запрещены без каких-либо оговорок.

Светский этикет не позволяет заводить беседы о негативных темах и событиях, даже если это очевидно происходит вокруг и даже если это всех волнует.

— Сейчас девять из десяти человек пытаются разговорить тебя на тему политики, но для small talk это запрещено, — констатирует Альбина Холгова.

Также табуированы для светских бесед темы смерти, здоровья, чужой личной жизни, секса, политики, религии и денег. Они либо потенциально конфликтны, либо ставят визави в неловкое положение, объясняет Татьяна Баранова.

Еще злую шутку с вами могут сыграть, собственно, шутки. Если вы не уверены, что заготовленная острота точно будет истолкована верно, лучше оставьте ее при себе.





Допустимо начать разговор с комплимента. Это может касаться напрямую человека, с которым вы хотите заговорить, его внешнего вида, одежды или аксессуаров. Если же вы пришли к кому-то в рабочий кабинет, можно начать small talk с комплимента обстановке, вкусу, с которым всё обустроено, какой-то детали интерьера

## СКОЛЬКО ДОЛЖЕН ДЛИТЬСЯ SMALL TALK

Название термина как будто бы предполагает предельную краткость разговора, однако у small talk нет конкретного хронометража.

В ситуациях, когда вы с собеседником ограничены обстоятельствами, например, едете в лифте, разговор будет длиться, пока продолжается поездка. Однако, если вы выходите на одном этаже, по правилам этикета, разговор не стоит обрывать, а следует немного продолжить до логического завершения.

Если происходит обратная ситуация, и собеседники вынуждены общаться в процессе длительного ожидания, психологи рекомендуют менять темы по ходу разговора. Лучше делать это примерно каждые 10 минут, отмечает Татьяна Баранова.

По словам Альбины Холговой, в среднем small talk занимает 15 минут. Однако очень важно ориентироваться на собеседника. Если вы видите, что визави не настроен на диалог, small talk можно закончить и через две минуты. Хотя, как отмечает эксперт, в поистине светском обществе это исключено. Правила этикета предписывают обязательно быть доброжелательным к тому, кто к вам обратился, и поддерживать беседу. При этом положено давать развернутые ответы.

— Предположим, к вам кто-то подходит, делает комплимент вашей обуви, говорит, какие роскошные на вас туфли, и спрашивает, что это за бренд. Кажется, что можно ответить: «Спасибо, это Jimmy Choo». Но на самом деле нужно ответить в духе: «Спасибо, это Jimmy Choo, я их тоже очень люблю, я их купила там-то», — приводит пример Альбина Холгова. — И даже если человек просто делает прямой комплимент, который не предполагает развернутого ответа, всё равно нужно дать развернутый. Например, вам говорят: «Какие у вас роскошные туфли!» Человек, не владеющий правилами светской беседы или просто дурно воспитанный, может ответить: «Спасибо». Но человек, владеющий этикетом, обязательно ответит подробно, как в примере выше. А в идеале сделает еще и ответный комплимент, и в данном случае это не будет лестью.

Главное правило продолжительности small talk — он не должен стать обременительным. Иногда достаточно пары минут, констатирует Татьяна Баранова.

В любом случае тот, кто инициировал беседу, — более заинтересованная сторона, даже если у него нет какого-то конкретного интереса или задачи относительно второго человека. Поэтому именно инициатор беседы должен ориентироваться, насколько живо и активно коммуницирует с ним визави.




## ЛАЙФХАКИ ДЛЯ УСПЕШНОГО ВЕДЕНИЯ SMALL TALK

- Улыбайтесь, это располагает собеседника (иногда улыбку можно «услышать» даже при телефонном разговоре).
- Уберите гаджеты: ни в коем случае не разговаривайте с человеком, параллельно копаясь в телефоне или других устройствах.
- Не перебивайте сами и давайте собеседнику возможность высказаться, не перебивая вас.
- Не отвечайте только односложно «да» и «нет».
- Если не знаете, как конкретно ответить на фразу собеседника, можно использовать универсальные эмоциональные высказывания «Надо же!», «Поразительно!» или повторить последнюю часть предложения: «Кажется, дождь собирается». — «Действительно, собирается».

Если вы в совершенстве овладеете искусством small talk, вы сможете значительно легче налаживать личные и деловые контакты и получите репутацию приятного собеседника. Однако в этом деле к успеху приводит только регулярная практика, она позволяет постепенно побороть стеснение и выработать собственный стиль непринужденных бесед.



# ШЕФ ГОЛЛИВУДА

## ПРАВИЛА ЖИЗНИ ВОЛЬФГАНГА ПАКА

ВОЛЬФГАНГ ПАК – АВСТРИЙСКИЙ ШЕФ-ПОВАР И РЕСТОРАТОР, ЧЬИ ЗАВЕДЕНИЯ НЕ РАЗ ПОЛУЧАЛИ ЗВЕЗДЫ МИШЛЕН. ИМЕННО ОН 29 ЛЕТ ПОДРЯД КОРМИТ ГОСТЕЙ ЦЕРЕМОНИИ ВРУЧЕНИЯ ПРЕМИИ «ОСКАР». ЕМУ ПРИНАДЛЕЖИТ СЕТЬ САМЫХ ГЛАМУРНЫХ РЕСТОРАНОВ SPAGO, А ЗА СВОЮ РАБОТУ НА ТЕЛЕВИДЕНИИ ПАК УДОСТОИЛСЯ ЗВЕЗДЫ НА ГОЛЛИВУДСКОЙ «АЛЛЕЕ СЛАВЫ». ЛЮБИМЕЦ ГОЛЛИВУДА – О СВОИХ ПРИНЦИПАХ РАБОТЫ.

ЕДА ДОЛЖНА БЫТЬ ВКУСНОЙ. БЛЮДА ВАЖНО УЛУЧШАТЬ, НЕ УСЛОЖНЯЯ. ЭТО КАК У ЖЕНЩИН: МНОГО КОСМЕТИКИ НЕ НАДО, НЕМНОГО – ХОРОШО, А ЕСЛИ ПЕРЕБОРЩИТЬ, ТО ТЕРЯЕШЬ ИНДИВИДУАЛЬНОСТЬ

В детстве кухня была **единственным местом, где я чувствовал себя в безопасности.** Мой отчим терроризировал нас. Он говорил: «Ты ленивый, ты ни на что не годен. Его голос до сих пор звучит в моей голове».

**Моя мать работала поваром в курортном отеле.** Каждое лето я приезжал к ней и помогал на кухне. Мне было весело, и платили — мороженым и тортами.

**Люблю создавать осязаемые и красивые вещи.** Когда-то я мечтал стать художником или скульптором.

**Самым сложным временем было детство.** Мне было 4 или 5 лет, когда моя семья уехала из Австрии. У нас не было ничего, только печка, кровать, стол с тремя стульями. Туалет был на улице. Помню, на Рождество в подарок бабушка вручила мне коробку цветных карандашей — я тогда впервые их увидел. Денег на рождественский ужин не хватило. Был ли я несчастлив? Не знаю. Может быть, не более, чем другие дети.

**Считаю, что кулинария похожа на моду: если вы хотите быть в тренде, нужно эволюционировать.** То, что было хорошо 30 лет назад, уже не актуально сегодня. Именно поэтому мы проводим много времени, экспериментируя на кухне, — чтобы разрабатывать новые рецепты и использовать передовые технологии.

**Моя философия заключается в том, что мы покупаем лучшие ингредиенты и стараемся их не испортить.** Их важно улучшить, не усложняя. Еда должна быть вкусной. Это как у женщин: много косметики не надо, немного — хорошо, а если переборщить, то теряешь индивидуальность.

**Как-то был в Лос-Анджелесе и встретил своего друга, Ники Лауда, гонщика Формулы-1.** После гонок пошли в клуб, я танцевал с девушкой, и она спросила меня, чем занимаюсь, на что я ответил: «Шеф-повар». Как только песня закончилась, она ушла, оставив меня на танцполе. После этого всякий раз, когда встречался с девушкой, я говорил: «Я гонщик!»

**Мы изменили ресторанную отрасль, когда открыли Spago в 1982 году.** Тогда мы решили перенести кухню в сердце ресторана, а шеф-повара сделали лицом заведения — раньше такого никогда не было, но теперь это норма.

**Для меня приготовление пищи — это отражение земли**, в которой вы находитесь, и культуры этого места.

**Если кто-то приходит в Spago впервые, всегда предлагаем попробовать нашу классику.** По-настоящему известными нас сделали наша пицца с копченым лососем, венский шницель и паровая рыба.

**Никогда не считал себя «знаменитостью».** Одно из названий, которое мне меньше всего нравится, — «знаменитый шеф-повар».

**Я познакомился с большинством голливудских звезд.** Помню, как Барбара Стрейзанд подошла ко мне в отеле Bel Air и спросила: «Вольфганг, ты снова будешь вручать «Оскар»?» Я сказал, что да, и она ответила: «Только не забудьте сделать мне мой пирог с курицей». Так что теперь мы делаем пирог с курицей каждый год.

**Бал на премии «Оскар» — событие, на котором сталкиваются еда, мода, культура, кино и музыка.** Каждый год мы ищем способы сделать меню новым, свежим и веселым.

**Я самый счастливый парень на свете, потому что моя работа — это еще и мое хобби.** Люблю ресторанный бизнес. Мне, конечно, приходится много ездить по нашим ресторанам, и единственное, что мне не нравится, — это встречи с бухгалтерами, юристами или участие в заседаниях совета директоров.

**Самое большое достижение — это баланс, который у меня есть с моей семьей.** Хочу, чтобы однажды на моем надгробии было написано не то, что я готовил хорошую пиццу. Хочу, чтобы там написали: был хорошим отцом и хорошим мужем.

# 15 ИНТЕРЕСНЫХ ФАКТОВ О ГАЛА-УЖИНЕ «ОСКАРА»

**В ЛОС-АНДЖЕЛЕСЕ ПРОШЛА 95-Я ЦЕРЕМОНИЯ ВРУЧЕНИЯ ПРЕМИИ «ОСКАР». ТРАДИЦИОННО ПОСЛЕ ОФИЦИАЛЬНОГО НАГРАЖДЕНИЯ ПРОШЕЛ ГУБЕРНАТОРСКИЙ БАЛ – ГАЛА-УЖИН ДЛЯ НОМИНАНТОВ И ПОБЕДИТЕЛЕЙ ПРЕМИИ. НА ЭТОТ РАЗ БЕССМЕННЫЙ ШЕФ ОСКАРА ВОЛЬФГАНГ ПАК ПОДГОТОВИЛ КОЕ-ЧТО ОСОБЕННОЕ.**





## 1.

Подготовить торжество в этом году Вольфгангу помогли исполнительный шеф-повар Эрик Кляйн и еще 300 поваров. В зале гостей обслуживали еще 600 человек — официанты, бармены, метрдотели и другие сотрудники.

## 2.

За ночь шеф-повара и их помощники приготовили 29 кг Miyazaki Wagyu (японская мраморная говядина), 2000 яиц, 45 кг утиного конфи, 100 кг картофеля, 226 кг курицы, 181 кг копченого лосося.

## 3.

Ужин в честь вручения премии «Оскар» посетили 1500 голливудских звезд и сильных мира сего.

## 4.

В этом году Вольфганг Пак включил в меню 50 разных блюд. Некоторые из них представлены впервые. Например, курица в азиатском стиле с глазурью из тамаринда на вафле из пандана, паровые булочки бао с уткой конфи и другими начинками, пицца из дровяной печи и куриный салат на листьях эндивия.

## 5.

Также шеф-повар подавал говядину Веллингтон, аньолотти, буйабес из трески и свой фирменный копченый лосось домашнего приготовления, который, конечно, имел форму «Оскара».

## 6.

Помимо основных блюд и десертов гости могли попробовать 20 разных закусок, мороженое в сделанных на заказ вафельных рожках, шоколадные эклеры «Оскар» с соленой карамелью и мокко.

## 7.

В меню включили веганские позиции — фалафель, тако с растительным мясом из джекфрута, булочки бао с грибами, сорбет из малины.

## 8.

К изысканным блюдам гостям подавали розовое шампанское от Fleur de Miraval, совладельцем которого является Брэд Питт. Стоимость одной бутылки составляет почти 400$. За ночь гости «Оскара» выпили около 1000 бутылок игристого вина.

## 9.

Также гости угощались винами от Domaine Clarence Dillon — это винодельня, расположенная в Бордо, принадлежит принцу Роберту Люксембургскому. Тем, кто любит напитки покрепче, предлагали текилу Don Julio.








## 10.

К ужину начинают готовиться за несколько месяцев. Вольфганг Пак продумывает меню и готовит персонал — обслуживание должно быть на высшем уровне.

## 11.

Меню меняется из года в год и занимает не менее трех страниц формата А3. В нем не только общие блюда, но и индивидуальные заказы. Например, специально для Брэда Питта, который любит вареный картофель, выбирают мелкие клубни одинакового размера, с рассыпчатой мякотью, которые сервируют икрой и оборачивают настоящим золотом.

## 12.

Килограммы настоящего съедобного золота — обязательный элемент мероприятия. Им декорируют пирожные, оборачивают закуски, добавляют в виде блесток в напитки или легкими пылинками припудривают десерты и даже попкорн. Золотом обернуты и шоколадные статуэтки, в точности повторяющие знаменитую награду. Пак справедливо считает, что золото идеально подчеркивает роскошь и торжественность обстановки.

## 13.

Часто Вольфганг Пак придумывает особые блюда, намекающие на фаворитов премии «Оскар». Например, в 2023 году гостям подавали рогалики с копченым лососем и щавелем, что, вероятно, могло быть отсылкой к фильму «Все везде и сразу» и его звезде Мишель Йео.





ЕЖЕГОДНЫЙ БАЛ ГУБЕРНАТОРОВ ПОСЛЕ ВРУЧЕНИЯ «ОСКАРА» – ОДНО ИЗ САМЫХ ЭЛИТНЫХ ПРИГЛАШЕНИЙ В ГОЛЛИВУДЕ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОЕ ДЛЯ НОМИНАНТОВ, ОБЛАДАТЕЛЕЙ «ОСКАРА» И ОСОБЫХ ГОСТЕЙ

## 14.

Каждый год после ужина остается большое количество нетронутых блюд. Их не выбрасывают, а передают в благотворительный фонд, где еду отдают нуждающимся людям.

## 15.

«Я хочу быть занятым еще 40 лет», — говорит Вольфганг Пак, добавляя, что надеется продолжить участие в Губернаторском балу, по крайней мере, до 100-летия вручения премии «Оскар» в 2028 году.







Шеф, ресторатор популярных московских ресторанов Grace Bistro, The Greeks, Rocky2, Folk

# КАЙФ И РАЖ ВЛАДИМИРА ЧИСТЯКОВА

## ИЗ ЖУРНАЛА – НА КУХНЮ. В 30 ЛЕТ ВЛАДИМИР БРОСИЛ ЖУРНАЛИСТИКУ И БИЗНЕС РАДИ ТОГО, ЧТОБЫ СТАТЬ ШЕФ-ПОВАРОМ

ЧИСТЯКОВ СТАЛ ШЕФОМ ТОЛЬКО В 30 ЛЕТ. А СПУСТЯ НЕСКОЛЬКО ЛЕТ СТАЛ ОДНОЙ ИЗ САМЫХ ЗАМЕТНЫХ ПЕРСОН В РЕСТОРАННОЙ СФЕРЕ. BURO TSUM, КУХНЕЙ КОТОРОГО ОН РУКОВОДИЛ ДО 2022-ГО ГОДА, И GRACE BISTRO ПОЛУЧИЛИ РЕКОМЕНДАЦИЮ ГИДА MICHELIN. FOLK, ГДЕ ОН СТАЛ ПАРТНЕРОМ, ВЗЛЕТЕЛ НА ВЕРХНИЕ СТРОЧКИ РЕЙТИНГА WHERE TO EAT И СТАЛ ПОБЕДИТЕЛЕМ ПАЛЬМОВОЙ ВЕТВИ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА – КАЖДЫЙ ПРОЕКТ ЧИСТЯКОВА ВСЕГДА ЗАМЕТНОЕ СОБЫТИЕ В МИРЕ ГАСТРОНОМИИ. В ИНТЕРВЬЮ ЖУРНАЛУ MAXIMUM ВЛАДИМИР РАССКАЗАЛ О ТОМ, НАД ЧЕМ ОН РАБОТАЕТ СЕЙЧАС И ОТ ЧЕГО ПОЛУЧАЕТ САМЫЙ БОЛЬШОЙ КАЙФ.

Беседовала: Наталья Горюнова
Фото: Анастасия Нова



Журналистика начала умирать,
и я пошел в ресторанный PR.
Мне не нравится PR, но хотелось
работать с ресторанами.
И только в 2014 году я попал
на кухню

**Maximum: В социальных сетях ты рассказал, что работаешь над новым проектом вместе с партнером Антоном Пинским. Что это будет за проект? Готов раскрыть подробности?**

**Владимир Чистяков:** У нас с Антоном есть пара совместных ресторанов в проекте. Всё очень просто, это будет «Летучий голландец» (корабль в Санкт-Петербурге), который Антон относительно недавно забрал и построил там ресторан «Магадан». Мы решили занять самые козырные места интересными концепциями (*Смеется*.), и один из ресторанов точно будет с русской кухней.

Сейчас занимаемся формированием команды, достраиваем кухню, там будет красивый интерьер. Что-то невообразимое должно получиться. У меня ни в коем случае нет задачи удивлять или шокировать ресторанами. Хочется, чтобы люди просто приходили и наслаждались.

**Как вы с Антоном распределяете роли между собой? Кто за что отвечает?**

У нас есть общий операционный ресурс, который занимается операционкой. На Антоне много всего — финансы, например. На самом деле, сложно разобрать наши функции. Но я отвечаю за общую концепцию кухни, чтобы всё было четко.

**Почему вы выбрали именно русскую кухню?**

Точно не потому что «А давайте сделаем в Питере ресторан с русской кухней». Не было такого — раз Питер, давайте сделаем что-то особенно русское, поэтичное, Русью пахнущее. Мы думали: чего еще нет? И решили попробовать что-то очень красивое, симпатичное, с русской кухней.

**Что для тебя русская кухня?**

Для взрослого человека русская кухня всегда будет строиться на воспоминаниях. В детстве вкусы производят яркое впечатление. Поэтому у нас в ресторане будут вещи вокруг советской кухни и локальных продуктов. Всё, что можно найти в рамках страны, вписывается в канон. Но при этом очень простое и изысканное. В меню будут модные запеченные перцы, красивые голубцы, сибирские пельмени.

**Чем вдохновляешься, когда создаешь меню для очередного проекта? Как погружаешься в атмосферу и ищешь вкусы?**

Погружаться — это своеобразная история, в реальности надо оставаться и видеть, что люди едят сейчас. Создание меню — техничная история. Всегда есть какой-то шаблон, который ты наполняешь в зависимости от концепции.

Меня вдохновляют люди. Например, разговариваешь с друзьями, они вспоминают, как любят какую-нибудь особенную котлету, которую дома готовят… И по таким деталям собираешь. Из детства легко можно вспомнить, что ели за столом с родителями — чаще всего это было что-то супер простое. Но с возрастом начинаешь оценивать мир другими категориями, чуть шире: негатив уходит, остается самое красивое, вкусное. Поэтому при проработке уже нет глобальной проблемы, что делать — тебе прошлое рассказывает об этом.



# ИЗ КРАСНОЯРСКА НА КУХНИ МОСКОВСКИХ РЕСТОРАНОВ

*Владимир Чистяков родился в Красноярске и переехал в Москву в 20 лет. С нуля за десять лет добился всего – открыл бизнес, работал в PR. Но бросил всё, ушел на кухню, чтобы начать всё заново.*

**Ты вырос в Красноярске в семье врачей, в одном из интервью говорил, что и прадед, и дед были врачами. Как получилось, что сам не пошел по стопам предков?**

Я поступил в медицинский и быстро понял, что не мое. Потом у меня случился микроинсульт, какое-то время пролежал в коме. Потом был политехнический институт, я пошел на дизайн, но там не было никакого творчества, а только начертательная геометрия и инженерная графика. Через год бросил, пошел в педагогический, параллельно работал в рекламном агентстве — занимался дизайном.

**Как ты переехал из Красноярска в Москву?**

Меня друзья детства подстрекали: «Тебе надо куда-то ехать». К 20 годам мне стало в Красноярске пусто и тоскливо. Я планировал поехать в Москву на неделю-две, но через три дня позвонил родителям и сказал, что не вернусь. С родителями у нас тесные отношения, поэтому мама плакала, папа в ужасе был. Как так? И не потому, что не верили в меня. Они волновались — я же их ребенок.

**Если твой сын в 15-16 лет спустя три дня пребывания в Гонконге позвонит и скажет: «Я не вернусь», что ты сделаешь?**

Отвечу: «Сын, я тоже в Гонконге». (*Смеется*.)

**Что ты чувствовал, когда приехал в Москву после Красноярска?**

Когда я приехал в Москву, было лето, на вокзале воняло бомжами, меня колбасило после четырех суток на поезде. Первые три дня я был в ужасе. Не было ощущения, что это большой город. Но это чувство само по себе исчезло. На третий или четвертый день я заблудился, и вышел случайно на Васильевский спуск, когда вдруг внезапно зазвенели куранты.

**Ты кем только не работал в Москве — продавал джинсы, ремонтировал телефоны, прокладывал сети для офисных мини-АТС, занимался фотографией. Но в рестораны пришел из журналистики. Расскажи об этом периоде.**

Как-то знакомые ребята позвали на массовку в одну из программ MTV. Там я встретил шеф-продюсера, который взял меня работать на канал. На канале занимался всем подряд, но было весело. Позже стал ассистентом в передаче «Гид по стилю», попал в мир фешена, и это было дико — ты не спишь, не ешь, все от тебя чего-то хотят, и ты параллельно ходишь на бесконечные вечеринки.

Я ушел с MTV, меня почему-то звали главным редактором — в журналы и на сайты, которые как раз начали появляться. Тогда у меня был блог в ЖЖ, где я экспериментировал со стилем. Постепенно стал втягиваться в журналистскую тусовку, пошел работать в рекламное агентство Fly Cards, там меня взяли шеф-редактором журнала «Атом». Потом начал писать заметки для GQ, Vogue, Maxim.

**Ты какое-то время даже был главредом «Собаки» в Москве?**

Да. Однажды я съездил в Питер, мне понравилось, и я решил, что хочу здесь жить. Написал главреду «Собаки» Яне Милорадовской, начал работать, но долго не продержался в Питере, захотел обратно в Москву. Андрей Савельев, который работал в журнале Time Out в соседнем офисе, рассказал, что хочет открыть редакцию «Собаки» в Москве, попросил найти команду. Так я вернулся открывать редакцию, но мы выпустили два номера, начался кризис, я заболел, и всё закончилось…

**Как попал в ресторанную сферу?**

Журналистика начала умирать, тогда многие журналисты переформатировались в пиарщиков. Я точно так же поступил, пошел в ресторанный PR. Мне не нравится PR, но хотелось работать с ресторанами. Мне тогда так казалось. И только в 2014 году я попал на кухню.

**Как это произошло?**

Я периодически искал какие-нибудь кулинарные школы, курсы… Но всё это выглядело как учеба в ПТУ — ужас, я не мог себя заставить пойти учиться туда. А когда увидел школу Ragout, прочитал интервью первых выпускников, которые открыли что-то свое (по-моему, это были Burger Brothers), меня разорвало: надо идти учиться. И пошел. С этого момента стало понятно: надо идти на кухню и пробовать.

> *РАБОТАЯ НА КАНАЛЕ MTV, Я ПОПАЛ В МИР ФЕШЕНА, И ЭТО БЫЛО ДИКО — ТЫ НЕ СПИШЬ, НЕ ЕШЬ, ВСЕ ОТ ТЕБЯ ЧЕГО-ТО ХОТЯТ, И ТЫ ПАРАЛЛЕЛЬНО ХОДИШЬ НА БЕСКОНЕЧНЫЕ ВЕЧЕРИНКИ*

Это было такое время… Оно было раздолбайским, интересным, полным надежд, уверенности, сумасшествия, драйва: ты не знал, что тебя ждет, не знал, что тебе надо, не знал, где ты окажешься, понравится тебе это или нет. Сейчас другая ситуация: ты должен четко понимать, где ты должен оказаться, и не можешь сказать: «Посмотрим. Должно понравиться, Володя».

**А после обучения в кулинарной школе ты поехал в Мексику на стажировку?**

Да, попал на кухню и окончательно понял, что это мое. Вернувшись в Москву через полгода, решил, что попробую работать в ресторане. Месяца три работал на кухне LavkaLavka без выходных, назад дороги не было. У меня тогда был бизнес с партнером, я пришел к нему и сказал, что ухожу. Он в ужасе был. Я ушел на кухню и шаг за шагом начал добиваться успехов.

**Каково быть стажером на кухне?**

Ты никому не нужен, на тебя всем плевать, но при этом от тебя все чего-то требуют, орут: «Быстрее!» У тебя разрезаны все руки, пальцы. Это было интересно.

**Полезно ли собственнику побывать на кухне в роли стажера?**

В зависимости от того, какие цели и задачи ставит перед собой собственник в ресторане. Если он реально балдеет от этого, если видит в этом что-то — миссию или занятие всей жизни. Вопрос в том, кто собственник, как он в эту тему пришел, и надо ему это вообще или нет. Ради фана? Да. Но не думаю, что это нужно хотя бы 80% владельцев.

**А ты сейчас часто бываешь на кухне?**

Не так часто, как раньше. Я не знаю, надо ли сожалеть об этом. Я сам хотел больше отодвинуться от кухни, чтобы начать заниматься более глобальными вещами: строить рестораны, например. Мы недавно открыли один шумный проект, я там помогаю, неделю стоял на кухне: на открытии был на раздаче и готовил — это было кайфово. Думаю, большая часть команды впервые увидела, как я готовлю.

*КОГДА ТЫ СТАЖЕР, ТЫ НИКОМУ НЕ НУЖЕН, НА ТЕБЯ ВСЕМ ПЛЕВАТЬ, НО ПРИ ЭТОМ ОТ ТЕБЯ ВСЕ ЧЕГО-ТО ТРЕБУЮТ, ОРУТ: «БЫСТРЕЕ!» У ТЕБЯ РАЗРЕЗАНЫ ВСЕ РУКИ, ПАЛЬЦЫ*

**Как ты стал шефом BURO TSUM, который получил рекомендацию гида Michelin?**

Из «Лавки» я ушел в никуда. Потом меня позвали в Glenuill, где я проработал полгода. После ухода думал — всё, это провал, я пошел не туда. Но мне позвонила Нина Макогон, сказала, что в ЦУМе открывается ресторан французской кухни на 300 посадок. Она отправила мое портфолио, собеседование с собственниками Диной Хабировой и Виталием Шиманским, мы говорили несколько часов. С нами был Дима Зотов, который должен был стать бренд-шефом проекта. В какой-то момент я и сказал: «Я хочу быть лучшим, и буду делать лучше всех — с вами или без вас».

На следующий день мы встретились с Димой в ресторане, и я понял, что у нас может получиться что-то классное. Так я пришел в Buro Tsum.

## ОБ ОТНОШЕНИЯХ С КОМАНДОЙ И ПРОЕКТАМИ

**Какие у тебя отношения с проектами? Они для тебя в первую очередь бизнес или что-то личное и ты к ним относишься как к детям?**

Ресторан — это всё-таки бизнес. И отношусь я нему как к активу: интересному или не очень, в зависимости от того, какие партнеры внутри, приносит ли мне удовольствие этот проект... Поэтому моя главная ценность — команда. Вот как ресторатор, что я оставлю после себя, какой «след в истории»? Рестораны? Когда-то они всё равно закроются. И единственное, что ты можешь оставить — знания, полезную информацию, инструменты. И ты делишься этим со своей командой… Какая-то часть людей возьмет знания, передаст их дальше, когда меня уже не будет. И пусть в этом не будет линков на меня, как в «Википедии», — не надо.

**Какие у тебя отношения с коллективом? Насколько, по-твоему, эффективна модель «коллектив = вторая семья»?**

На работе у тебя семьи быть не может. «Коллектив — это семья» — бредовый подход, сектантство.

Один знакомый сказал: «Если работодатель назвал тебя другом, значит, хочет тебя обмануть. Назвал семьей — обмануть дважды». И это правда. Потому что в семье все в равных условиях, а в коллективе этого нет: кто-то богаче, кто-то беднее, кто-то сытее. Семейных ценностей в этом нет — это лишь никому не нужная подмена понятий, манипуляция.

У каждого из сотрудников какая-то своя причина работать: деньги, строчка в резюме, кто-то хочет себя показать, быстро пролезть по лестнице,



Я намеренно хотел больше отодвинуться от кухни, чтобы начать заниматься более глобальными вещами: например, строить рестораны

завоевать доверие и возглавить ресторан. Все должны понимать, что мы приходим на работу. Как только мы говорим, что «мы семья», всё, начинают обсуждать личные дела, отношения строить. И я не против этого, но всё должно быть в определенных рамках. «Ну, мы же семья, мы же должны друг друга понимать». Ого, а, может, вы будете деньги зарабатывать, а не выпендриваться?

**А как ты создаешь рабочую атмосферу и мотивируешь сотрудников?**

Моя философия: правильная, здоровая коммуникация и какой-то раж, кайф. Нужно искать отдельных людей, которые готовы идти за тобой. Во-первых, не идут за треплом — идут за сильными, кто верит в себя и в свое дело. Они хотят с тобой развиваться, и им интересно работать в твоих проектах.

**Ты перфекционист?**

Я тот еще душнила. Очень требовательный раньше был, хотел, чтобы всё было так, как мне надо, как я вижу. Потом начал учиться работать по-другому. И понял, что я не могу, всё равно всё происходит не так, как хочется. Это убивает. Я стараюсь делать так, чтобы люди всё-таки учились на своих ошибках, а раз позволяю это, то, наверное, уже не перфекционист. В какой-то степени мне хочется быть ментором, духовным наставником…

## ПРО ИДЕАЛЬНЫЙ РЕСТОРАН

**В какой ресторан, который ты открывал, ты бы посоветовал сходить в первую очередь?**

Grace Bistro. Это первый мой ресторан: невероятно красивый, он про меня, обо мне, создан на моих воспоминаниях, впечатлениях. Там весь я.

**Как-то ты сказал, что сейчас все рестораны очень похожи друг на друга. Есть ли шанс сделать что-то такое, что поможет выделиться из других? Что это может быть?**

Здесь вопрос не «зачем», не «почему», а «нах**?» Ресторан — это место, куда люди приходят, чтобы отвлечься. Это не только про: «Я пришел есть, вот еда, буду сейчас ее есть». Люди должны отдыхать, наслаждаться: атмосфера, правильная мебель, музыка, персонал, еда, локация…

**Вы продумываете путь клиента, чтобы в ресторане было хорошо?**

Обязательно. Точки контакта — это то, с чем сталкивается гость. Начинается всё с вывески, гардероба. Важно всё: хостес улыбается или нет? Музыка, запахи, цвет… И таких точек контакта могут быть тысячи.



**Grace Bistro.** Изящество и элегантность на Патриарших прудах

**Есть ли в точках контакта для тебя красные флаги? Что недопустимо?**

Миллион вещей. Мы придумали общую философию, настроение. Нельзя допускать такого, чтобы официант кидал меню, а хостес не улыбалась или перестала брать трубку, или панибратски относилась к тебе… Это элементарные вещи. У нас есть алгоритмы, на какие вопросы могут отвечать официанты, какие слова могут говорить, а какие — не могут. И задача такая: если мы косяк допустим, то гость не должен понять, что мы накосячили. Но это всегда ручная работа, которую невозможно автоматизировать.

**Но как тогда сделать ресторан коммерчески успешным? Есть какие-то рецепты?**

Ресторан — это коллаборация разных людей с разными профессиональными взглядами: на локацию, атмосферу, на еду… Мы вместе собираемся и думаем, как сделать хорошо, что на этой локации может быть? Можно сколько угодно просчитывать, но нет никакого секрета. Все ходят на имена. Например, мой сосед Вася открывает ресторан в центре города. Я Васю знаю, поэтому приду. А если кто Васю не знает? Тогда нужен правильный маркетинг, правильный PR, SMM и еще куча-куча вещей.

**Какой нормальный срок окупаемости для тебя?**

Мы ставим всегда два-два с половиной года, максимум три года. На больший срок инвесторы вряд ли пойдут, и ты надеешься на то, что оно будет «так». Надеешься, что повезет. Ресторанный бизнес — один из самых подвластных вообще всем внешним факторам и раздражителям: погода, политическая обстановка, вирусы… и всё — нет твоих планов, и у тебя пустые рестораны. Рискованный бизнес.



**Почему тогда ты остаешься в этой сфере?**

Мне просто нравится. Некоторые вещи я стараюсь не анализировать. Нравится, что я могу заниматься тысячей разных вещей, могу на кухне стоять или нет, могу формировать общую концепцию, а могу этого не делать, могу выступать лицом ресторана, а могу пойти стройкой заниматься. Могу менять что-то, чтобы не становилось скучно.

**Реально ли сделать идеальный ресторан? И бывал ли ты в таких?**

Я был в ресторанах, в которых всё было круто, но большая часть моих знакомых сказали бы: «Ты дол***б? Это самое ужасное место в мире». Мы все видим по-разному. Здесь вопрос не во вкусе, а в восприятии. Плюс нам, русским людям, всё априори не нравится, мы со всем спорим и всё оспариваем. Невозможно добиться идеала для всех.

Мне вот в чебуречной было идеально. Сын позвонил, сказал, что хочет меня куда-то сводить. Я сказал, что хочу чебурек. В чебуречной жутко воняло, вытяжка выключена, и я потом весь день пах пирожками. Но это был идеальный чебурек, в идеальном месте, в идеальной компании. Лучше не придумать. Всё остальное — фигня.

> *РЕСТОРАН – ЭТО МЕСТО, КУДА ЛЮДИ ПРИХОДЯТ, ЧТОБЫ ОТВЛЕЧЬСЯ. ЭТО НЕ ТОЛЬКО ПРО: «Я ПРИШЕЛ ЕСТЬ, ВОТ ЕДА, БУДУ СЕЙЧАС ЕЕ ЕСТЬ». ЛЮДИ ДОЛЖНЫ ОТДЫХАТЬ, НАСЛАЖДАТЬСЯ*

**В интервью ты часто вспоминаешь сына. Что значит быть отцом для тебя? Каких принципов воспитания ты придерживаешься?**

Я папа выходного дня, поэтому тут есть определенные сложности. Сын для меня — абсолютно всё, он моя вселенная. Папа не обидит, папа не ругает. Это, кстати, наш с бывшей женой главный принцип воспитания: мы никогда не ругали сына, не наказывали, и сейчас всё делаем через диалог. Мы всё время что-то обсуждаем, объясняем: это хорошо, это плохо, это нормально. Пытаемся понять, слушаем его эмоции, что он испытывает, что у него внутри. В мае ему исполнится семь — поступаем сейчас в школу. Тут в первый раз представил, что 1 сентября увижу его с цветами, в костюме, на линейке — буду рыдать. (*Смеется*.)



**The Greeks.** Средиземноморский ресторан Антона Пинского и Владимира Чистякова



**Rocky2.** Модный ресторан с направлением itameshi – итальянская кухня по-японски




# ПРАВИЛА ЖИЗНИ ВЛАДИМИРА ЧИСТЯКОВА

ВЛАДИМИР ПРОШЕЛ ПУТЬ ОТ СТАЖЕРА ДО СОБСТВЕННИКА РЕСТОРАНОВ. В ЕГО ПРАВИЛАХ – НИКОГДА НЕ БОЯТЬСЯ ПРОБОВАТЬ НОВОЕ И ЭКСПЕРИМЕНТИРОВАТЬ СО ВКУСАМИ. И КАЖЕТСЯ, ЭТОТ ПОДХОД РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НЕ ТОЛЬКО НА КУХНЮ.

**Было счастье, если вдруг родители покупали большую курицу** и запекали ее с картошкой на праздник. На столе всегда были копчености, соленья, утка. И не было поездок в супермаркет или покупок торта у какого-нибудь кондитера.

**Мы — люди — как огромная нейросеть:** всё запоминается и передается.

**Еда — это всегда воспоминание.** Что бы мы ни делали и ни пытались изобразить, для взрослого человека кухня — это флешбэки в прошлое, в детство, в самые лучшие и яркие воспоминания.

**Я поступил в медицинский и быстро понял, что это совсем не то, чего я хочу.** Мне вообще кажется странным, что в 17 лет ты должен выбрать дело, которым будешь заниматься всю жизнь. Как в этом возрасте можно это знать?

**Сначала Москва мне не понравилась.** Я ехал на поезде четверо суток, и казалось, что чем ближе я буду к центру, тем больше будут города, и когда заедем в Москву, то увижу небоскребы и эти знаменитые сталинки. Но видел из окна поезда далеко не большие города: поле, корова, изба, лес, деревня. С вокзала сразу с другом уехал в Долгопрудный. По-настоящему с Москвой познакомился только через трое-четверо суток после приезда.

«КОЛЛЕКТИВ – ЭТО СЕМЬЯ» – БРЕДОВЫЙ ПОДХОД, СЕКТАНТСТВО. ЕСЛИ ТЕБЕ НУЖНА ВТОРАЯ СЕМЬЯ, ТЫ НАХОДИШЬ СЕБЕ ЛЮБОВНИЦУ, ОНА РОЖАЕТ ТЕБЕ РЕБЕНКА – ВОТ У ТЕБЯ ВТОРАЯ СЕМЬЯ, О КОТОРОЙ НЕ ЗНАЕТ ПЕРВАЯ. НО РАБОТА – ЭТО РАБОТА

**Я никогда не боялся менять что-то в жизни и начинать путь с начала.** Даже сейчас думаю, что рестораны — это не последняя тема, которой я занимаюсь.

**Поворотным моментом в жизни стал день, когда я предложил свою кандидатуру на роль шеф-повара в LavkaLavka.** На тот момент в ресторане не было шефа, несколько су-шефов с большим опытом трудились на кухне, один из которых вскоре стал исполняющим обязанности. Я подумал, была не была, пойду и предложу себя. Мне казалось, что я вижу процесс и понимаю философию ресторана намного четче. Подошел и спросил: «Давайте, я попробую, хуже уже не будет. Хочу сделать из этого что-то крутое. Я смогу». Через месяц меня утвердили на роль шефа.

**В LavkaLavka я готовил интуитивно:** частично по мотивам того, что я видел и пробовал, частично вдохновляясь тем, чему нас учили в Ragout. LavkaLavka — сложный проект, особенно для неопытного шефа: это только фермерские продукты, сезонные блюда. Сегодня тебе привозят гусей, а завтра цыплят — и ты должен быстро ориентироваться в том, что ты будешь с этим делать.

**В сфере, где всё завязано на людях, важно быть папой, мамой, психологом и банком,** а иногда и каким-нибудь биоэнергопрактиком. Будет странно, если твои сотрудники не смогут обращаться к тебе со своими вопросами.

**Buro Tsum — это тот проект, где я сформировался как шеф,** выработал собственный стиль. Чтобы оставаться с гостями на одной волне, я хотел быть более гибким и всё время искал новые тренды.

**К ресторанам я не отношусь, как к своим детям.** Мне кажется, это стремная тема, как кумиров себе создавать. Это всё не вечно. Классно балдеть от людей, а не от места.

**Я противник темы «На работе мы — семья».** Твои коллеги — чужие люди, с которыми ты находишься вместе в какой-то момент жизни. Всё. У них есть своя семья: мама, папа, жена. Если тебе нужна вторая семья, ты находишь себе любовницу, она рожает тебе ребенка — вот у тебя вторая семья, о которой не знает первая. Но работа — это работа.

**Если ты будешь придираться к человеку из-за каждой пылинки,** он сам ничему не научится никогда и просто будет ныть с ужасом, что ты его уничтожаешь.

**Я не могу сказать, что гость всегда прав** — это пораженческая позиция. Но, грубо говоря, гости платят зарплату твоим сотрудникам…

**Ты можешь сколько угодно пытаться заработать все деньги мира,** но как только ты отъедешь, это исчезнет…

**Фанатеть — это странно для меня.** Мне всегда казалось, что нельзя создавать вообще никаких кумиров. Много раз слышал такое: «Вот этот шеф — просто что-то невероятное. Я бы отдал жизнь, чтобы работать с ним. Такую философию несет…» Бл***, ты с ним познакомься сначала! Это же медиа! Он наговорил на камеру, а на самом деле вообще не такой.

**Как партнер, я принимаю участие во всех аспектах жизни ресторана, а не только в его кухне.** Помню, с самого начала Folk должен был быть молодежным, а мне хотелось бы его сделать чуть более взрослым. В итоге все рестораны плюс-минус такие



В КАКОЙ-ТО СТЕПЕНИ Я ДУШНИЛА. Я С КУХНИ УШЕЛ, ПОТОМУ ЧТО ОЧЕНЬ ТРЕБОВАТЕЛЬНЫЙ БЫЛ, ХОТЕЛ, ЧТОБЫ ВСЁ БЫЛО ТАК, КАК МНЕ НАДО. МЕНЯ НИКТО НЕ УЧИЛ, ПОЭТОМУ Я НА КУХНЕ ВСЕМ КИСЛОРОД ПЕРЕРУБАЛ: ОРАЛ, КИДАЛСЯ ПОСУДОЙ

и получились — взрослые — и The Greeks, и Rocky 2. Сейчас даже не думаю о том, каким будет заведение — взрослым / не взрослым. Хочется просто делать хорошо.

**В какой-то степени я душнила.** Почему с кухни ушел? Очень требовательный был, хочу, чтобы всё было так, как мне надо, как я вижу. Но меня же никто не учил, поэтому я на кухне всем кислород перерубал: орал, кидался посудой — не самый классный опыт.

**У меня есть какое-то количество прикольных идей,** которые я бы хотел реализовать. И ты всё время в процессе нового: интереса, общения, поиска. В ресурсе! Кайфуешь от этого всего.

**Впечатление можно произвести на человека лишь один раз.** Всё. Ресторан должен открыться также. В первый день открытия мы зовем самых лучших друзей, гостей, медиа, блогеров — и тогда люди видят, что к нам вообще все пришли! В этом кайф.

**Я против стандартов, мне нравится экспериментировать и меняться.** Люблю миксовать все гастрономические культуры в одну.

**Всё время говорю — нет лучшего времени, чтобы пробовать.** У меня много знакомых, которые запрограммированы: «Сейчас не время, надо отложить / какая-то запара с долларом / кризис начался». Реальность такова, что нет лучшего времени для того, чтобы закончить что-то старое, и нет лучшего времени для того, чтобы начать что-то новое. Здесь и сейчас. Всё. Любой аргумент — это собственная отговорка, не больше.

**Хотите зарабатывать — всё зависит только от вас.** Просто так вам никто никогда ничего не даст. Мне никто никогда ничего просто так не давал, я вырос в бедной семье и сам достиг всего.

**Естественно, сын мной манипулирует.** Папу можно раскрутить на что-то, с папой можно шоколадки есть, игрушки покупать, в телефон играть. Папа не откажет. С папой можно по ресторанам ходить, кататься на самокате и скейтборде. Сын — моя вселенная.

**Для всех ты хорошим никогда не будешь.** Но если люди улыбаются — классно же.



МЫ ОТКРЫЛИ
ПОГРЕБ НА ДАЧЕ
Попробуйте соленья
собственного приготовления
из продуктов тюменских фермеров
Наливки, компоты,
варенья, овощи, грибы
ЭКСКУРСИИ
С ДЕГУСТАЦИЕЙ
Подробности
уточняйте у сотрудников
ресторана
РЕКЛАМА
Дударева, Тюменская, 9
28-35-38 / @dacha_maximrest
Дача
ЗАГОРОДНЫЙ
РЕСТОРАН

# КОКТЕЙЛИ С БОЛЬШОГО ЭКРАНА

Напитки помогают режиссерам дополнить образ героя, сделать его более глубоким и интересным. Благодаря появлению на киноэкране, многие коктейли стали популярными вместе с актерами. Бренд-бармен компании «Максим» Ефим Таран рассказал о самых популярных коктейлях, которые стали знамениты благодаря культовым фильмам и сериалам.



ЕФИМ ТАРАН,
БРЕНД-БАРМЕН
КОМПАНИИ «МАКСИМ»

Многие коктейли благодаря кино стали настоящим символом утонченности и элегантности. Большая часть из того, что мы знаем о коктейлях, связана с образами в кино и сериалах, где главные герои пьют разные напитки.

Среди коктейлей, которые стали известны благодаря кино, можно выделить такие, как Martini, Manhattan, White Russian и другие напитки. Они стали культовыми исключительно благодаря тому, что их образы использовали в культуре.

Для многих поклонников киноиндустрии эти напитки имеют уникальные черты и стили, которые делают их желанными и узнаваемыми по всему миру. Давайте вспомним, как создание культовых героев кино, таких как Джеймс Бонд, привело к огромной популярности Martini, а отображение «Большого Лебовски» на большом экране пошло на пользу легендарному White Russian.

18+

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

18+

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

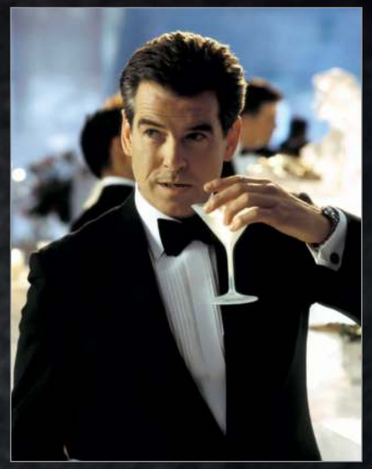
## MARTINI
### ДЖЕЙМСА БОНДА
### ИЗ «АГЕНТ 007»

Коктейль получил свою всемирную известность благодаря Джеймсу Бонду, а именно его любви к мартини со словами «Взболтать, но не смешивать» и подачей с двумя оливками.

Бонд убеждал своих собеседников пить Martini особым образом — в соответствии с «безмятежным и сильным вкусом, как первый удар молнии». Именно благодаря фильмам про Бонда коктейль получил широкую популярность и стал символом утонченности и элегантности.

Мартини — крепкий коктейль, который обладает особым интересным вкусом и ароматом. Для его приготовления вам понадобятся следующие ингредиенты:

Джин_____60 мл
Сухой вермут_____30 мл
Оливки для гарнира





# WHITE RUSSIAN

## ИЗ «БОЛЬШОЙ ЛЕБОВСКИ»

Коктейль был известен еще до выхода фильма «Большой Лебовски», он был небольшой алкогольной диверсией в кругах американской интеллигенции и богатых с момента своего создания в 1960-х годах в США.

Однако фильм «Большой Лебовский» с Джеффом Бриджесом в главной роли по праву можно считать настоящим мейнстримовым проповедником коктейля. В фильме Бриджес пьет White Russian на протяжении всего сюжета, что привлекло внимание зрителей. Кинолента стала настоящей иконой поп-культуры, у «Большого Лебовски» миллионы поклонников в разных странах. А White Russian настолько плотно связан с образом Джеффа Бриджеса и фильмом в целом, что стал символом его уникальной атмосферы.



Это способствовало популяризации коктейля настолько, что сегодня напиток признан мировой классикой. White Russian входит в топ-10 наиболее известных и любимых коктейлей. Напиток считается одним из самых простых и вкусных коктейлей, которые созданы на основе водки. При этом коктейль продолжает привлекать многочисленных поклонников благодаря своей уникальности.

Для приготовления White Russian рекомендуют следующие пропорции:

| | |
|---|---|
| Водка | 40 мл |
| Кофейный ликер | 30 мл |
| Сливки | 50 мл |



18+

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



18+

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# MARGARITA

## ИЗ «ДРУЗЕЙ»

Коктейль, который стал широко известен благодаря сериалу «Друзья». У американского ситкома десятки миллионов поклонников по всему миру. Он ознаменовал целую эпоху, все с замиранием сердца наблюдали за отношениями главных героев, смеялись вместе ними, переживали их неудачи.

Главным алкогольным коктейлем сериала стала Margarita. Тут она готовится чуть ли не трехлитровыми банками, а в одной из серий Фиби пьет напиток прямо из блендера. Герои празднуют свои успехи и залечивают душевные раны с бокалом известного напитка.

Коктейль обожала и поглощала в неимоверных количествах вся американская молодежь 90-х. Поэтому знаменитая экранная шестерка «Друзей» не стала исключением: именно этот коктейль появлялся в кадре чаще всего. Самый запоминающийся эпизод — как Росс пытается смириться с романом Рэйчел и Джоуи. Его пьяную тираду невозможно слушать без слез. Поэтому лучше всего делать это с бокалом Margarita.

Готовим по следующим пропорциям:

| | |
|---|---|
| Текила | 50 мл |
| Апельсиновый ликер | 20 мл |
| Свежевыжатый сок лайма | 15 мл |



## NEGRONI

### ИЗ «ДЕВУШКИ С ТАТУИРОВКОЙ ДРАКОНА»

Коктейль не стал известным благодаря фильму «Девушка с татуировкой дракона». Negroni был создан в Италии в начале 20 века и давно стал популярным среди коктейльных любителей благодаря своему горьковатому вкусу и яркой красной окраске.

Коктейль Negroni упоминается в романе Стига Ларссона «Девушка с татуировкой дракона», а затем и в экранизации романа, где главный герой, Микаэль Блумквист, заказывает его в баре. Это привлекло внимание к Negroni многих зрителей и сделало напиток еще более известным.

Пропорции для Negroni:

- Джин — 30 мл
- Биттер Кампари — 30 мл
- Сладкий красный вермут — 50 мл
- Долька апельсина в качестве украшения





18+

УВАЖАЕМ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ



18+

УВАЖАЕМ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ

## MANHATTAN

### ИЗ «МАНХЭТТЕНА» ВУДИ АЛЛЕНА

Коктейль тоже стал известным задолго до выпуска фильма «Манхэттен» (1979) режиссера Вуди Аллена. Этот крепкий коктейль был создан в конце 19 века и получил свое название в честь одноименного района Нью-Йорка, который был известен своими коктейльными барами и культурой коктейля.

В фильме «Манхэттен» главный герой, которого сыграл сам Вуди Аллен, заказывает коктейль Manhattan в одном из баров, что, возможно, еще больше усилило популярность этого коктейля среди широкой аудитории. Manhattan отличается сладковатым вкусом с травяными нотками и приятным ароматом.

В составе Manhattan:

- Бурбон — 50 мл
- Красный вермут — 25 мл
- Горький биттер — 2 мл



# COSMOPOLITAN

## ИЗ «СЕКСА В БОЛЬШОМ ГОРОДЕ»

Коктейль стал известен благодаря популярности сериала «Секс в большом городе» (1998-2004) и фильмов, основанных на нем.

Cosmopolitan – неотъемлемая часть быта героинь. Вот мы видим Миранду, умную, циничную карьеристку, которая, сама того не понимая, ждет сильное плечо и добрую улыбку. Она поднимает бокал Cosmopolitan, празднуя свой тридцать какой-то день рождения рядом с любимыми подругами.

Утонченная, немного консервативная и такая милая Шарлотт, делясь сокровенными желаниями и наивными девичьими грезами о настоящем мужчине, заказывает Cosmopolitan в баре.

Страстная, незаурядная, сильная и независимая Саманта твердо верит в пользу одного коктейля в конце рабочего дня. Святая троица: Саманта, Cosmopolitan и Дональд Трамп – по-другому невозможно представить Нью-Йорк.

И, конечно же, Керри, романтичная мечтательница, обожающая роскошные туфли, в ожидании первого совместного вечера с подругами и мужчиной своей мечты с волнением смотрит на бокал Cosmopolitan.

Ингредиенты Cosmopolitan:

| | |
|---|---|
| Водка | 50 мл |
| Апельсиновый ликер | 20 мл |
| Клюквенный сок | 40 мл |
| Лаймовый фреш | 20 мл |





18+

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ






РОЛЛЫ

*за которыми хочется вернуться*

Свежая охлажденная рыба, отборный сорт риса и сыр собственного приготовления, а ещё внимание, которое уделяют наши повара каждой порции роллов

МЕНЮ

Тюмень, Луначарского, 47
+7 (3452) 68-44-28
@poseydon_tmn

Посейдон
рыбный ресторан

РЕКЛАМА

# АЛЛО! ВАШ ЗВОНОК ОЧЕНЬ ВАЖЕН ДЛЯ НАС!

ВОЗМОЖНО, ДЛЯ КОГО-ТО ЭТО БУДЕТ НОВОСТЬЮ, НО В «МАКСИМЕ» ЕСТЬ СПЕЦИАЛЬНАЯ СЛУЖБА ЗАБОТЫ О ГОСТЕ: СБОР ОБРАТНОЙ СВЯЗИ, РЕШЕНИЕ ЛЮБЫХ СПОРНЫХ СИТУАЦИЙ, ИСПРАВЛЕНИЕ ОШИБОК СЕРВИСА.



С ЭТОЙ НЕ ВСЕГДА ПРОСТОЙ РАБОТОЙ СПРАВЛЯЕТСЯ ОДНА ХРУПКАЯ И НЕВЕРОЯТНО ОТЗЫВЧИВАЯ ДЕВУШКА – ЭЛЬВИРА. СПЕЦИАЛИСТ, КОТОРЫЙ ВСЕГДА НА СВЯЗИ И БЛАГОДАРЯ КОТОРОМУ МЫ УВЕРЕНЫ, ЧТО ЛЮБИМЫЙ ТОРТ ДОЕХАЛ ДО АДРЕСАТА. А ЕСЛИ ПО КАКОЙ-ТО ПРИЧИНЕ НЕ ДОЕХАЛ, ТО АДРЕСАТ ТОЧНО НЕ ОСТАЛСЯ БЕЗ ВКУСНОГО ИЗВИНЕНИЯ, ВНИМАНИЯ И ЗАБОТЫ. В ПРАКТИКЕ СЛУЖБЫ ЗАБОТЫ О ГОСТЕ БЫВАЛИ РАЗНЫЕ СЛУЧАИ. С САМЫМИ НЕЛОВКИМИ, ИНТЕРЕСНЫМИ И НЕОЖИДАННЫМИ ВМЕСТЕ С ЭЛЬВИРОЙ ДЕЛИМСЯ С ВАМИ СЕГОДНЯ.



## КАК НАШЕГО КУРЬЕРА ВСТРЕТИЛИ С РУЖЬЕМ

Преддверие Пасхи. 2020 год. Разгар пандемии.

Служба доставки получила рекордное количество заказов. Один из них был сделан к определенному времени. Гость заказал доставку куличей для своих пожилых родителей.

Но к указанному времени заказ не приехал, родители гостя, для которых предназначались праздничные куличи, уже не ждали гостей и спокойно легли спать. Но в 2:00 ночи их разбудил звонок курьера в дверь.

Испугавшиеся и никого не ждавшие пенсионеры встретили опоздуна с ружьем. К счастью, обошлось без жертв, и гости, наконец, получили главное пасхальное лакомство. Мы потом долго вспоминали эту ситуации и больше не опаздывали.



## ИНОГДА МЫ ДАРИМ ЦВЕТЫ НАШИМ ГОСТЯМ

Гостья заказала доставку шашлыков для своих внуков. Курьер опаздывал, волновался, постоянно звонил в кол-центр и сообщал о всех препятствиях на дорогах, в городе в тот день были жуткие пробки. А в это время гостья переживала, что ее внуки могут остаться без обеда, и уже начала варить им пельмени.

Узнав о случившейся ситуации, наш руководитель доставки Олег бросил все рабочие дела, по пути заехал в цветочный магазин и отправился к гостье. Испорченное настроение было исправлено большим и красивым букетом цветов.

Теперь, кстати, Светлана Сергеевна — наш постоянный гость. Вместе с ней часто вспоминаем эту историю, кстати, внуки уже подросли и посещают наши заведения вместе с бабушкой.



ЭЛЬВИРА ШАРАПОВА, СПЕЦИАЛИСТ СЛУЖБЫ ЗАБОТЫ О ГОСТЕ ТЕЛ. 97-81-37



ИСПУГАВШИЕСЯ И ЧУТЬ НЕ СХЛОПОТАВШИЕ ИНСУЛЬТ ПЕНСИОНЕРЫ ВСТРЕТИЛИ ОПОЗДУНА С РУЖЬЕМ. ОБОШЛОСЬ БЕЗ ЖЕРТВ, И ГОСТИ ПОЛУЧИЛИ ДОЛГОЖДАННЫЙ КУЛИЧ

## РАЗОБЛАЧЕНИЕ НЕВЕРНОГО ТОРТОМ

8 марта. В службу доставки поступил заказ от мужчины на 2 торта в подарок. Ничего необычного, типичный праздничный заказ. Но такого завершения доставки мы не ожидали…

Как мы узнали чуть позже, один торт предназначался для супруги, а второй — для «приятельницы», о которой супруга не догадывалась…

Ребята из службы доставки перепутали адресатов, а в такие дни мы получаем рекордное количество заказов и практически все, даже руководители, работают курьерами, ну и, как вы уже понимаете, вышел факап века. Торт для жены уехал к «близкой приятельнице», и наоборот.

Когда Эльвира позвонила узнать, понравился ли торт гостям, ответом было: «Вы разрушили нашу семью!»

Но через короткое время супруга гостя перезвонила и поблагодарила за то, что своим тортом мы помогли ей принять важное решение в ее жизни и начать новую счастливую жизнь.



## СБЕЖАВШИЙ ОПЕРАТОР CALL-ЦЕНТРА

В разгар праздников всегда много заказов, по несколько сотен в день. И в один из таких дней один гость настолько сильно ждал доставку своего торта, что звонил с уточнением каждые 10 минут, и оператор call-центра не выдержал и сбежал...

Но не просто сбежал с рабочего места, а поехал доставить заказ лично в руки. В итоге — счастливый гость, счастливый оператор, счастливые мы. На вопрос: «Кто принимал заказы, когда его не было на месте?», отвечаем: он же сам и принимал, по пути доставляя заказ.

Просто. Такая. Сильная любовь к гостям.

Конечно, для нас это не норма и подобные ситуации происходят не часто, но если вдруг с нами такое случается, каждый сотрудник компании «Максим», в первую очередь, на стороне гостя и готов сделать всё, чтобы он был счастлив и получал только положительные эмоции. Ведь все в нашей компании по ЛЮБВИ!

# РЕСТОРАТОР-ФРАНЧАЙЗИ ОЛЕГ ИОНКО



**РЕСТОРАТОР ИЗ НОВОСИБИРСКА И ОСНОВАТЕЛЬ ХОЛДИНГА RESTME ОЛЕГ ИОНКО В ПАРТНЕРСТВЕ С КОМПАНИЕЙ «МАКСИМ» ОТКРОЕТ В ТЮМЕНИ ФРАНШИЗУ КОРЕЙСКОГО СТРИТФУДА CHICKO. ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР MAXIMUM ВЕРОНИКА МЕЛКОНЯН ПОГОВОРИЛА С ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕМ И ВЫЯСНИЛА, ПОЧЕМУ В РОССИИ ТАК ПОПУЛЯРНЫ ЗАРУБЕЖНЫЕ ФОРМАТЫ И КАК ЕМУ УДАЕТСЯ СОЗДАВАТЬ КОММЕРЧЕСКИ УСПЕШНЫЕ ФРАНЧАЙЗИ-ПРОЕКТЫ.**

**Вероника Мелконян: Олег Витальевич, чем, по вашему мнению, рестораторы отличаются от других предпринимателей?**

**Олег Ионко:** В ресторанной сфере интересно и денежно, а некоторым людям — просто интересно. Они берут деньги из других бизнесов и по инерции открывают заведения. Вчера получилось, сегодня — нет, но третий всё равно запускают. Это как наваждение — любой ценой открыться. Не очень бизнесово звучит, потому что тут часто много личного. Рестораторы в какой-то мере одержимы: цинизма — меньше, веры, эмоций, любви — больше. И если всё складывается, гости это чувствуют и несут деньги.



**Какие ошибки допускают рестораторы?**

Раньше считалось, что для успешного бизнеса на первом месте — локация. А сейчас на первом месте команда. Не обращаешь внимания на людей? Ты не в сегодняшних реалиях и, так или иначе, но вылетишь с рынка. При этом сотрудникам важна не только зарплата, особенно если мы говорим про поколение, которому 20-25 лет. У них деньги на третьем месте, на первом и втором — возможность себя проявить, быть услышанным, химия в отношении коллектива и отношения с руководителем. Куча факторов, которые ты должен учитывать.

**А как вы набираете новых людей в команду на топовые позиции?**

Стараемся найти специалиста внутри команды, но если быстро растем, приходится брать кого-то со стороны. Проверить, подходит человек или нет, очень легко. Если с юмором порядок, то кандидат подходит. Сильно серьезные у нас не задерживаются. Потому что в расслабленной атмосфере проще работать с цифрами. На ключевой планерке по понедельникам мы за 15 минут изучаем все рестораны в сравнении к прошлому году, к плану, к предыдущему месяцу. Затем обсуждаем задачи, продукт, команду. Тут без юмора вообще не идет.

**Российскому ресторанному бизнесу всего 30 лет. Многие из сферы обслуживания говорят, что уровень сервиса в России выше, чем на Западе. Как нам удалось достичь такого высокого уровня сервиса за короткое время?**

Очень простое объяснение — мы сразу всё сделали правильно. Это как в виноделии. Новички покупают новое шикарное оборудование и получают хороший продукт, потому что у них нет наследия в виде старых емкостей.

И второй фактор — культурная составляющая. Мы находимся между Западом и Востоком. В Таиланде, Индонезии на уровне ДНК желание услужить. В Европе, наоборот, отработал с 7 до 7, сложил фартук — и домой. Больше личного, меньше про коллектив. А мы где-то посередине.




Интерьер корейского стритфуда CHICKO в Екатеринбурге

Рестораторы в какой-то мере одержимы: цинизма — меньше, веры, эмоций, любви — больше. И если всё складывается, гости это чувствуют и несут деньги

**Но в Европе уважение к профессии выше. Там не зазорно работать официантом в 50 лет. У нас же к официантам часто двоякое отношение — профессию воспринимают как временное решение для молодых.**

Ситуация меняется, халдейское отношение ушло в прошлое — среда перестала быть агрессивной. Ты не ждешь домогательств, насмешек, шлепков по попе. 99% процентов ресторанов организовывают нормальную рабочую атмосферу. Тем более, официанты часто зарабатывают больше менеджеров.

Кроме того, заведения, особенно кофейни, стали «третьим местом», встали в ряд с работой и домом. Сдвигать столы на праздник для семейного ужина — так уже почти никто не делает. Более того, квартиры уже проектируют по-другому. Тебя плотно зажимают квадратами, и если ты хочешь встретиться с друзьями, то надо идти в ресторан. Это становится частью повседневности. И в этой части жизни находиться приятно с обеих сторон — как за столом, так и в качестве официанта.



Флагманский франшизный проект Олега Ионко – сеть грузинских ресторанов «Аджикинежаль»

**Обычно туристы изучают новый город по трем касаниям — аэропорт, рестораны, архитектура. Как думаете, должны ли рестораторы учитывать специфику локации или лучше создавать заведение в отрыве от городского контекста?**

Если у тебя есть локальный продукт, который надо показать, то концепция имеет право на существование. Но в обычных российских городах, где нет северной рыбы или других локальных продуктов, делать такие вещи нет смысла. Особенно новые города, например, Новосибирск, которому всего 130 лет. Старайся или нет, неизбежно будут появляться итальянские и паназиатские рестораны.

**Надо ли при этом рестораторам менять культуру потребления, приучать гостей к русской кухне?**

Рестораторы всё-таки больше бизнесмены, а не гастроэнтузиасты. Они будут делать то, что будет покупаться и продаваться. 80% заведений среднего ценового сегмента — не русская кухня, а Италия, Грузия, паназиатская кухня.

Гости за это готовы больше платить. Котлета с пюрешкой в нашем представлении не может стоить дорого, а хинкали с томямом — могут. Поэтому бизнесменам проще их продавать — том-ям экзотичнее, но уже стал понятен, это второй борщ. Не вижу в этом проблемы и спокойно отношусь к проникновению разных культур.

**Ресторанный бизнес в стране сильно трансформируется, появляются новые форматы сотрудничества. Что вы отметили для себя из изменений?**

На рынке много классических вариантов — франчайзинг и партнерство, где инвестор и ресторатор складывают талант и деньги. Но появляется и третья модель — брендодержатель, инвестор и ресторатор-энтузиаст, который будет рулить делом. Эффективный триумвират, где у каждого своя специализация — кто-то занимается продвижением бренда, кто-то — операционными вещами, а другие умеют пристраивать деньги.

**Что важнее — бренд компании или бренд основателя?**

Бренд компании, поэтому я и не развиваю личный бренд. Это даже вредно. Мне бы не хотелось, чтобы от моих личных целей и настроения зависел бизнес. Не думаю, что наши гости знают меня и понимают, кому принадлежит наш флагманский проект — сеть грузинских ресторанов «Аджикинежаль».




СМИ сравнивают франшизу CHICKO с открытием первого «Макдоналдса» в 90-х – возле ресторанов собираются очереди в несколько десятков человек

80% заведений среднего ценового сегмента — не русская кухня, а Италия, Грузия, паназиатская кухня. Котлета с пюрешкой в нашем представлении не может стоить дорого, а хинкали с том-ямом — могут

**Самарский ресторатор Евгений Реймер на эту тему говорил другое — люди ходят к людям, и личный бренд важен.**

У него авторские рестораны, а я — про систему, команду и франчайзинг. Реймер — про вдохновение, эмоции и личный бренд. У него прекрасно получается, и в Самаре он № 1.

**Как вы добиваетесь того, чтобы франчайзи соблюдали правила и не отступали от концепции?**

Два основных момента — выбор партнера и десант команды. У нас сложный продукт — это не просто лапшичная на 50 квадратов. Я говорю про грузинские рестораны: 500 квадратов, минимум 120 посадок, 100 позиций в меню. Мы отправляем директора и шефа на длинный контракт, они приезжают на год-полтора и своим примером показывают, как надо делать.

Это не позволяет открываться пачками, но помогает сохранять концепцию. Мы запускаем 2-3 ресторана в год, в феврале открыли уже седьмой, и все предыдущие остаются успешными.

Также помогает контроль. Мы регулярно проверяем заведения: у нас минимум шесть касаний в год — четыре раза наша команда прибывает с аудитом, два раза к нам приезжают учиться. Плюс в заведения регулярно приходят тайные гости. Если есть проблемы, вызываем франчайзи к себе и снова обучаем. Когда модель «едет», тогда тяга к творчеству снижается и желания что-то менять у партнера не появляется.





«Если с юмором порядок, то кандидат нам подходит. Сильно серьезные у нас не задерживаются. Потому что в расслабленной атмосфере проще работать»




Франшиза CHICKO принадлежит московскому предпринимателю Сергею Лебедеву. В Тюмени ресторан откроется в партнерстве с Олегом Ионко и Ларисой Невидайло

**СЕРГЕЙ ЛЕБЕДЕВ,**
ОСНОВАТЕЛЬ ФРАНШИЗЫ CHICKO

Уверен, в Тюмени CHICKO ждет успех. Везде, где мы открывались, собирали рекордные очереди. Первое заведение я открыл в январе 2020 года, это было кафе корейской курицы — я сильно любил это блюдо. Началась пандемия, я оказался на грани закрытия и старался делать всё возможное, чтобы не потерять аудиторию. Мы начали добавлять новые блюда в меню и изучать корейскую кухню. Моя задача была сделать то, чего нет у других, а ниша стритфуда на тот момент в Москве была свободна. Так мы из забегаловки превратились в качественный корейский стритфуд.

У нас яркий интерьер, картонные айдолы (так называют корейских поп-звезд), арты из любимых дорам, коллекционные карточки, неон, k-pop музыка, любимые блюда героев из дорам. Целевая аудитория CHICKO — любители корейской культуры, в основном, это молодежь от 18 до 27 лет.

Мы готовим не совсем традиционную корейскую кухню, а стритфуд — яркий, инстаграмный, необычный. Корейцы придумывают новые интересные блюда, которые хочется попробовать. Это очень яркие вкусы: острое, сладкое, кислое, хрустящее, внутри — нежное. Мы привозим новые идеи из Кореи и стремимся к 100% схожести вкусов, даже в мелочах.



# ПРАВИЛА ЖИЗНИ ШЕФ-ПОВАРА

## НАТАЛЬЯ ТРАПЕЗНИКОВА

У Натальи нет северных корней, но северную кухню в Тюмени можно попробовать только в ресторане-музее «Чум», где она работает шеф-поваром уже 16 лет.

НЕТ У МЕНЯ
В ХАРАКТЕРЕ ВЛАСТИ –
Я РАБОТАЮ
НА РАВНЫХ.
СТАРАЮСЬ ВСЕГДА
ДОГОВОРИТЬСЯ
МИРНЫМ ПУТЕМ,
БЕЗ КРИКОВ
И ИСТЕРИК.
МНЕ НЕ НРАВЯТСЯ
ШЕФЫ, КОТОРЫЕ
НЕ СТАВЯТ КОМАНДУ
В ОДИН РЯД С СОБОЙ

**В профессию я попала случайно.** Поступали с подругой на медицинских работников, и она не сдала экзамен. Выбор был невелик: пошли на поваров. Но, я думаю, мне это было свыше предназначено.

**Если бы я всё-таки поступила в медицинский** — помогала бы людям вернуть здоровье. А на своей работе я помогаю его поддерживать.

**В торгово-кулинарном училище училась два года.** После первого были на практике, а после окончания уехали на отработку на Север на два года. Уже тогда, наверное, были предпосылки для работы с местными продуктами. Сначала трудилась в столовой, ездили на вахту, кормили вахтовиков, потом нас пригласили на обслуживание в кафе. Единственное, которое на тот момент было в поселке Малиновский в ХМАО-Югре.

**Когда вернулась в Тюмень, устроилась сначала в ресторан «Заря»,** потом — в диетическую столовую. А позже, когда появились дети, мне просто пришлось пойти в детский сад. 10 лет я там проработала.

**Попала в «Максим» тоже совершенно случайно.** На моем пути мне везет на хороших людей. Мы с Ларисой Кирилловной жили тогда в одном доме, у нее отсутствовал повар, и она меня пригласила поработать в ресторан на вечер. Мне было очень интересно, очень! Я многого не знала, не понимала термины, продукты. В конце рабочего дня она мне сказала: «Наташа, я планирую брать еще одного повара. Если есть желание, приходи». Это был первый частный ресторан в городе. Было страшновато, всё-таки двое детей…

**Год еще я работала так: в садике с утра, а вечером — в ресторане.** Потом осмелилась, подошла к заведующей сада и сказала: «Я буду уходить». Она: «Без ножа режешь!» Никогда в детском саду не разрешали работать два через два, но они пошли мне навстречу — и еще год я проработала в таком режиме. Но ресторан меня увлек, и я всё-таки решилась.

**Профессию свою я обожаю.** Где бы ни работала — в детском саду, кафе, ресторане — это мое всё.

**Работать столько лет** *(28 лет. — Прим. ред.)* **на одном месте не скучно,** потому что компания «Максим» нацелена на рост. Постоянно какие-то нововведения, учимся и сами учим, проводим мероприятия. Это настолько всё интересно, что не замечаешь времени, как пролетают десятки лет. Кажется, только вчера в ресторан пришла.

**Я не гонюсь за званиями.** Мне важно, чтобы был порядок на работе. Наша работа — выполнять требования гостей и делать это с душой. Хотя, конечно, мы стремимся быть лучшими.

**Без команды я никто.** Если гостя не встретит швейцар, официант не усадит за стол и не пожелает приятного аппетита, посудомойки оставят тарелки

грязными — блюдом настроение будет не исправить. Удовольствие клиента — это заслуга всего коллектива. А награды — подтверждение хорошей работы.

**Чувствую ответственность перед каждым гостем.** Вечером я выхожу в зал, беру обратную связь, общаюсь, узнаю замечания или пожелания. Работа над ошибками важна, чтобы добиваться высоких результатов. А когда гости довольны, ставишь себе оценку: всё здорово!

**Недовольные гости бывают очень редко.** Удается договориться с каждым. Выхожу, разговариваю: «Как вам отдыхается? Может быть, что-то нужно?» — «Всё хорошо!» Важно уделить внимание.

**Для меня и для нашего коллектива в целом все гости равны.** Неважен статус человека. Качество блюд, уют, улыбки официантов — для всех.

**Нет у меня в характере власти** — я работаю на равных. Стараюсь всегда договориться мирным путем, без криков и истерик. Мне не нравятся шефы, которые не ставят команду в один ряд с собой.

**У нас давно сложившаяся команда на кухне,** нет текучки кадров. Одна повар работает с открытия, и практически все — 10 и более лет.

**Я никогда не стремилась к субординации.** Если зашла на кухню и вижу, что там запара, закончилась картошка, например. И они мне: «Наталья Ивановна, почисти картошку!» Я: «Конечно, ребятки! Сейчас быстро всё сделаю». Это общая работа.

**У меня все повара — универсалы:** сегодня могут стоять на горячем, завтра — на холодном. Это облегчает рабочий процесс.

**Шеф должен обладать обязательно пониманием, спокойствием.** Мы все люди. Даже если повар что-то проморгал, надо донести до него это так, чтобы в следующий раз он не повторил ошибку. Чтобы он не потерял важное — желание работать. Мои повара уже мной воспитаны, я им как мать. Мне важно, чтобы коллектив был слаженный и обстановка спокойная. Это на работе очень важно, особенно в дни большой загрузки.



МЫ С ЛАРИСОЙ КИРИЛЛОВНОЙ ЖИЛИ ТОГДА В ОДНОМ ДОМЕ, У НЕЕ ОТСУТСТВОВАЛ ПОВАР, И ОНА МЕНЯ ПРИГЛАСИЛА ПОРАБОТАТЬ В РЕСТОРАН НА ВЕЧЕР. В КОНЦЕ РАБОЧЕГО ДНЯ ОНА МНЕ СКАЗАЛА: «НАТАША, Я ПЛАНИРУЮ БРАТЬ ЕЩЕ ОДНОГО ПОВАРА. ЕСЛИ ЕСТЬ ЖЕЛАНИЕ, ПРИХОДИ». ТАК Я ПОПАЛА В «МАКСИМ» 28 ЛЕТ НАЗАД

**Знакомство с северной кухней стоит начать с оленя и муксуна.** Это традиционная еда. Какое посещение «Чума» без строганины?

**Есть гости, которые где только не бывали и чего только не пробовали.** Но им бы картошечки жареной с нашими разносолами да груздочки…

**Когда прихожу в рестораны в качестве гостя,** есть, конечно, такие моменты, когда думаешь: «Я бы приготовила иначе». Но, как говорится, в Тулу со своим самоваром не ездят. И поэтому мы можем обмениваться опытом, но не указывать коллегам.

**Раньше я не могла попробовать косулю или медведя,** но перешагнула через себя: это же будет есть гость — вкус надо проверить.

**Дома готовлю.** Сейчас, конечно, меньше — дети выросли, живут своими семьями. Но с внуками мы стряпаем вместе на выходных. Внук, четыре года, приходит в гости и спрашивает: «Бабушка, а где тесто?» Он понимает, раз к бабушке пришли, значит, надо что-то вкусненькое готовить. И они с желанием помогают.

**Семья и работа — это самое важное в моей жизни.** Люблю отдыхать на даче с родными. Шашлыки, банька… Такой простой отдых, но он настолько теплый.

**Хотелось бы как можно дольше приносить людям радость,** работать с коллективом. Силы не исчерпаны: хочется творить, вершить, учиться, постигать новое.



СУВЕНИРЫ И СЕВЕРНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

ЧУМ
подарки с северной душой

Мы знаем, чем удивить ваших близких,
вам остаётся лишь выбрать подарки
с настоящей северной душой

ЗАКАЗЫВАЙТЕ ДОСТАВКУ

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

Бутик «Чум»
Аэропорт «Рощино»
49 66 21

РЕКЛАМА

# ДАГЕСТАН: ЛЮБОВЬ С ПЕРВОГО ВЗДОХА

ДАГЕСТАН – ДРЕВНИЙ ПЛАВИЛЬНЫЙ КОТЕЛ НАЦИОНАЛЬНОСТЕЙ И РЕЛИГИЙ, КРАСОТ И ОПАСНОСТЕЙ ПРИРОДЫ, НЕПРИСТУПНЫХ КРЕПОСТЕЙ И ЧЕЛОВЕЧЕСКОГО ГОСТЕПРИИМСТВА. ЗА ОДИН СТАНДАРТНЫЙ ОТПУСК ПОСМОТРЕТЬ ВСЕ ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ РЕСПУБЛИКИ ПРОСТО НЕВОЗМОЖНО, НО ВЛЮБИТЬСЯ В ДАГЕСТАН С ПЕРВОГО ВЗГЛЯДА – ЛЕГКО

ПОЗНАКОМЬТЕСЬ СО СЛЕДАМИ ДРЕВНИХ ЦИВИЛИЗАЦИЙ И ПРИРОДНЫМИ ЖЕМЧУЖИНАМИ



За последние год-два акции Дагестана на рынке внутреннего туризма буквально взлетели вверх. Недорогой, ментально близкий и при этом в меру экзотический Дагестан всё чаще теснит Карелию, Камчатку и Алтай, а интернет полнится восторженными отзывами людей, открывших для себя Сулакский каньон, Салтинский водопад или село Гоор.

Рассказываем лишь про самые известные туристические места в Дагестане, без которых сложно представить путешествие по республике.

## КРАСОТЫ НА РЕКЕ СУЛАК

### СУЛАКСКИЙ КАНЬОН

Путешествие по Дагестану для многих начинается именно с Сулакского каньона — одного из глубочайших в мире и уж точно более глубокого, чем знаменитый каньон в Колорадо. Каменные стены каньона уходят ввысь на невообразимые 1920 метров, и каждый, кто рискнет со смотровой площадки взглянуть на дно долины, почувствует то, о чем некогда писал побывавший здесь Александр Дюма: «Охватившая меня нервная дрожь будто сливалась с сердцебиением земли: земля словно жила, двигалась, билась подо мною — на самом же деле так билось мое сердце. Постепенно я мало-помалу пригляделся к этому грандиозному величию природы и, признаюсь, что ничего не видел подобного ни с вершины Воллорна, ни с Риги, ни с Этны, ни с пика Баварии. Я испытал невыразимое чувство удовольствия, когда отвернулся от этой величественной пропасти».

ВО ВРЕМЯ КАВКАЗСКОЙ ВОЙНЫ 19-ГО ВЕКА ВБЛИЗИ СУЛАКСКОГО КАНЬОНА ПОБЫВАЛИ В КАЧЕСТВЕ ВОЕННОСЛУЖАЩИХ МИХАИЛ ЛЕРМОНТОВ И ЛЕВ ТОЛСТОЙ

Сулакский каньон — один из самых глубоких в мире. Он на 63 метра глубже Гранд-Каньона в США

Огромный природный разлом, протянувшийся на 53 км через несколько районов Дагестана, — самый глубокий в Европе.

Каньон разделяет Гимринский и Салаватский хребты, по нему течет река Сулак. Из-за частиц голубой глины в воде эта река в некоторых местах имеет ярко-бирюзовый цвет, что делает ее необычайно живописной.

По реке Сулак можно проплыть на прогулочном катере и практически со дна ущелья посмотреть на величественные, поросшие зеленью отвесные скалы. В таких местах над рекой прохладный и очень свежий воздух.

Спуститься на дно каньона по суше можно только со специальным снаряжением и обладая определенной спортивной подготовкой.

Добраться до каньона из Махачкалы можно по автодороге, путь займет около 100 км, хотя расстояние по прямой от столицы республики — вдвое меньше. Общественный транспорт останавливается в поселке Дубки, ближайшем населенном пункте к каньону. На автомобиле до ущелья можно доехать из Махачкалы по трассе в сторону Грозного. В районе села Комсомольское нужно будет свернуть налево и двигаться на берег водохранилища.

### ЧИРКЕЙСКАЯ ГЭС

Вблизи поселка Дубки на реке Сулак построена Чиркейская ГЭС, которая сама по себе является достопримечательностью. Эта гидроэлектростанция — самая мощная на Северном Кавказе и образует крупнейшее в Дагестане Чиркейское водохранилище.

ГЭС строили в 1960-70-х годах, тогда в ущелье пришлось затопить несколько древних аулов и три тысячи гектаров сельхозугодий вокруг них.

Около ГЭС есть смотровая площадка, с которой открываются захватывающие виды на плотину, ущелье и водохранилище. Изюминка ущелья — в нем летает множество орлов, за которыми интересно наблюдать. Приезжим также предлагают за отдельную плату спуститься вниз и искупаться, однако туристы рассказывают, что даже в жару вода внизу ущелья — ледяная, и купание в ней практически невозможно.

Еще одно развлечение для туристов — любительская рыбалка на водохранилище. Богатая местная фауна дает надежду легко выловить окуня, карася, сазана или даже форель.



Плотина Чиркейской ГЭС сбрасывает две тысячи тонн воды в секунду

ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ РЫБАЛКА НА ВОДОХРАНИЛИЩЕ ДАЕТ НАДЕЖДУ ЛЕГКО ВЫЛОВИТЬ ОКУНЯ, КАРАСЯ, САЗАНА ИЛИ ДАЖЕ ФОРЕЛЬ



**ЭМИН МЕРДАНОВ,**
МИНИСТР ПО ТУРИЗМУ И НАРОДНЫМ ХУДОЖЕСТВЕННЫМ ПРОМЫСЛАМ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

Приоритетными направлениями сотрудничества с Тюменским регионом являются содействие в продвижении наших туристских продуктов, а также расширение деловых контактов в сфере туризма. Стоит отметить, что в прошлом году между Махачкалой и Тюменью открылось прямое авиасообщение. Это безусловно позволит нам быстрее наладить контакт и нарастить взаимный туристический поток. В Дагестане множество исторических достопримечательностей, обилие и разнообразие природных ландшафтов, теплое побережье Каспийского моря, радушие жителей и уникальные художественные промыслы, которыми республика славится на весь мир. Думаю, что Дагестан будет интересен для жителей Тюменской области и они смогут насладиться отдыхом в нашей республике и познакомиться с многонациональной культурой и нашим гостеприимством.

## БАРХАН САРЫ-КУМ

В получасе езды от Махачкалы находится гигантский песчаный бархан Сары-Кум. Посетить это место стоит хотя бы потому, что это самый большой бархан в Европе (и второй по величине в мире!), потому что здесь когда-то снимались сцены из «Белого солнца пустыни», а еще потому, что здесь до сих пор водятся священные скарабеи, тушканчики и черные грифы. За огромными, высотой до двухсот метров, дюнами не видно ни дороги, ни даже гор; всего несколько минут пешком вглубь бархана — и вы оказываетесь в царстве раскаленного воздуха и ярко-желтого песка. Именно поэтому приезжающие сюда туристы говорят об «атмосфере Сары-Кума», о странном ощущении, будто вы мгновенно переноситесь из горного Дагестана в пески Сахары или Гоби.

Сары-Кум раскинулся на территории в тысячу футбольных полей и представляет собой самую настоящую пустыню. Как и полагается пустыне, это самое жаркое место в Дагестане: летом воздух здесь нагревается до 60 °С, а песок — до невероятных 90 °С! Любопытно, что при всем этом здесь нет никаких проблем с водой. Бархан отлично накапливает влагу, запасы которой не иссякают даже в летнюю жару, здесь растет множество влаголюбивых растений, а некоторые экологи считают почву Сары-Кума отличным местом для выращивания винограда. Перед тем как ехать на бархан, позаботьтесь о плотной обуви: во-первых, песок бывает действительно горячим, а во-вторых, здесь часто встречается самая ядовитая змея России — гюрза.

Как добраться: на машине от Махачкалы в сторону поселка Коркмаскала (30-40 минут).



Песчаный бархан Сары-Кум — самый большой бархан в Европе (и второй по величине в мире!)

ДАГЕСТАН – БОЛЬШАЯ РЕСПУБЛИКА. ОСНОВНЫЕ ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ РАСПОЛОЖЕНЫ В ГОРНОЙ ЧАСТИ НА УДАЛЕНИИ ДРУГ ОТ ДРУГА. ОБЩЕСТВЕННЫЙ ТРАНСПОРТ МЕЖДУ НИМИ ПРАКТИЧЕСКИ НЕ ХОДИТ, ПОЭТОМУ БЕЗ МАШИНЫ НЕ ОБОЙТИСЬ

# ВОДОПАДЫ

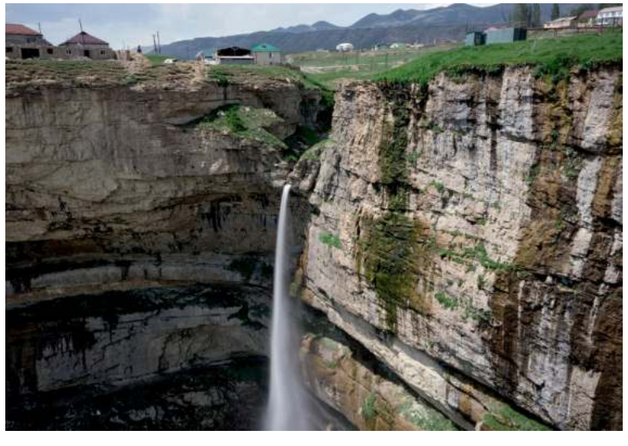
## ТОБОТ

Тобот (ударение на второй слог) — водопад на одноименной реке на Хунзахском плато. Высота падения воды в нем, по одним оценкам, составляет 70 метров, по другим — более 100.

В разное время года Тобот выглядит по-разному. В теплое время года напор то усиливается, то ослабевает, а зимой водопад вообще замерзает, становясь ледяным полым столбом.

Чтобы посмотреть на водопад, нужно буквально заглянуть в пропасть — в Цолотлинское ущелье, окруженное скалами. Путешественники, приезжающие в это место, должны быть готовы к очень сильным брызгам и шуму. Зато к невероятному виду водопада добавляется еще зрелище множества радуг.

Дороги непосредственно к водопаду нет. Но на автомобиле можно добраться до селения Хунзах в 1 км от достопримечательности. От Махачкалы добраться до водопада можно примерно за три часа.



Тобот — один из самых высоких водопадов на территории Северного Кавказа. Высота водного потока — 70 метров



В чаше Салтинского водопада можно купаться

## САЛТИНСКИЙ ВОДОПАД

Единственный в Дагестане подземный водопад. Он расположен в селе Салта в Гунибском районе.

Водопад образует речка Салтинка, которая стекает с гор, проходит Кудалинский каньон и около села Салта «проваливается» в ущелье. Это узкое и извилистое ущелье, которое необходимо преодолеть до пещеры с водопадом, называют Салтинская теснина. Длина теснины — всего 500 метров, но в пути нужно быть очень осторожными — под ногами скользкие камни.

Правда, в засушливые годы ущелье можно пройти легко и быстро, но и водопад тогда не увидеть — речка пересыхает, и любоваться остается только на живописную пещеру.

Чтобы попасть к водопаду, нужно приехать в село Салта. Из Махачкалы следует проехать 45 км. Ближайшая остановка общественного транспорта — в селе Гуниб в 20 км от Салты.





Часть стены Гунибской крепости у «Ворот Шамиля» обрушилась во время ливня и схода сели в октябре 2021 года прямо на глазах туристов

ЧТОБЫ ПОСМОТРЕТЬ НА ВОДОПАД, НУЖНО БУКВАЛЬНО ЗАГЛЯНУТЬ В ПРОПАСТЬ – В ЦОЛОТЛИНСКОЕ УЩЕЛЬЕ, ОКРУЖЕННОЕ СКАЛАМИ

# ДРЕВНИЕ КРЕПОСТИ

## ВОРОТА И КРЕПОСТЬ ШАМИЛЯ

Это место называют также Гунибской крепостью. Это исторический памятник Дагестана, так как крепость была последним оплотом имама Шамиля в Кавказскую войну. Российские войска взяли крепость 25 августа 1859 года.

Сейчас от крепости осталось немного, но сохранившаяся стена всё равно выглядит впечатляюще и заканчивается живописным обрывом в пропасть.

Главный въезд в крепость, Барятинские ворота, сохранил почти первозданный вид. Вход построен на дороге, пересекающей поселок Гуниб. Второму входу народ дал название «Ворота Шамиля», они находятся непосредственно в верхней крепостной стене. Такая сложная конфигурация сделана из-за необходимости защищать крепость сверху и снизу.

В КОМПЛЕКС СООРУЖЕНИЙ ГУНИБСКОЙ КРЕПОСТИ ВХОДИТ КРЕПОСТНАЯ СТЕНА ДЛИНОЙ 3 КМ И КАЗАРМА



Дагестан можно поделить на равнинную часть, около Каспийского моря, где расположены города Махачкала и Дербент, и горную — практически всё остальное

### ДЕРБЕНТ

Если вы захотите отдохнуть от горной красоты аулов и долин, поезжайте в Дербент. Расположенный на полпути между Махачкалой и Азербайджаном, этот южный город долгое время считался самым старым поселением в России, уступив (а по мнению некоторых ученых — и до сих пор не уступив) это звание в 2015 году крымской Керчи.

Первые поселения возникли здесь в конце 4 тысячелетия до н. э., а первое упоминание Каспийских ворот (древнего названия Дербента) относится к VI в. до н. э. Современный Дербент был основан в 438 году н. э. как персидская крепость.

В Дербенте десятки достопримечательностей, но чаще всего интерес туристов вызывают крепость Нарын-Кала и средневековые мечети.

Цитадель Нарын-Кала — это часть Дербентской крепости, построенная персами и соединенная с Каспийским морем двойными стенами. Эти стены должны были перекрывать Каспийские ворота в Персидскую державу.

На территории Нарын-Кала сохранились здания разных исторических периодов, и весь комплекс целиком внесен в список Всемирного наследия ЮНЕСКО.

В Дербенте находится также старейшая уцелевшая мечеть в СНГ — Джума-мечеть. Ее построили в VIII веке, и за многовековую историю вносили множество изменений в ее облик. При советской власти здание использовали в качестве тюрьмы, а в 1943 году возобновили службы. Во внутреннем дворе мечети находится памятник природы — четыре 700-летних платана.



Цитадель Нарын-Кала — это часть Дербентской крепости. Эти стены должны были перекрывать Каспийские ворота в Персидскую державу



Дербент — старейший город-крепость на Каспийском море и самый южный город России

ДАГЕСТАН – САМАЯ МНОГОНАЦИОНАЛЬНАЯ РЕСПУБЛИКА РОССИИ. ЗДЕСЬ ПРОЖИВАЮТ СВЫШЕ 60 НАРОДНОСТЕЙ, ИЗ НИХ 30 КОРЕННЫЕ



**ЮЛИЯ САНАЧИНА,**
РУКОВОДИТЕЛЬ
МУЛЬТИЦЕНТРА
«КОНТОРА ПАРОХОДСТВА»
И ПАБЛИК-АРТ ПРОЕКТА
«МОРФОЛОГИЯ УЛИЦ»

Дагестан – совершенно неожиданное открытие. Впервые я попала в этот регион в январе этого года и поняла, что обязана показать его мужу. Исторический и цвета ракушки Дербент, большая и современная Махачкала. Удивительно, насколько часто ты задаешь себе вопрос: «А я вообще в России?» Это во многом связано с культурой, религией, природой, кухней и правилом закрытых колен. Очень советую всё это изучить до поездки.

Второй раз мы поехали вдвоем с мужем, и совершенно случайно наша поездка попала на месяц Рамадан. Большинство заведений не работали до 18 часов вечера, но это не доставляло нам дискомфорта – рынки работают в привычном режиме. Итак, мои «мастхэв-места» за две поездки в этот замечательный регион.

Дербент: выпить известный чай в чайном дворике «У Октая» на пути к архитектурному комплексу Нарын-Кала, занесенному в список Всемирного наследия ЮНЕСКО. Вид завораживающий! После можно погулять по историческому району Магал и обязательно взять пирожки с миндалем или пахлаву. После прогулки посетить «Дом Гриши» и попробовать традиционную кухню.

В Махачкале действительно самые вкусные сырники в кофейне «1939» – советую брать с шоколадом. За аскетичным интерьером и большой порцией роллов идти в Basecase. А за кофе с десертами – в Aksakal.



# НАЦИОНАЛЬНЫЙ КОЛОРИТ

### АУЛ ЧОХ

Аул расположен в котловане Андалалской долины, окруженной со всех сторон горами. Поселение на месте нынешнего аула Чох появилось около 10 тысяч лет назад — это одно из древнейших человеческих поселений в Европе.

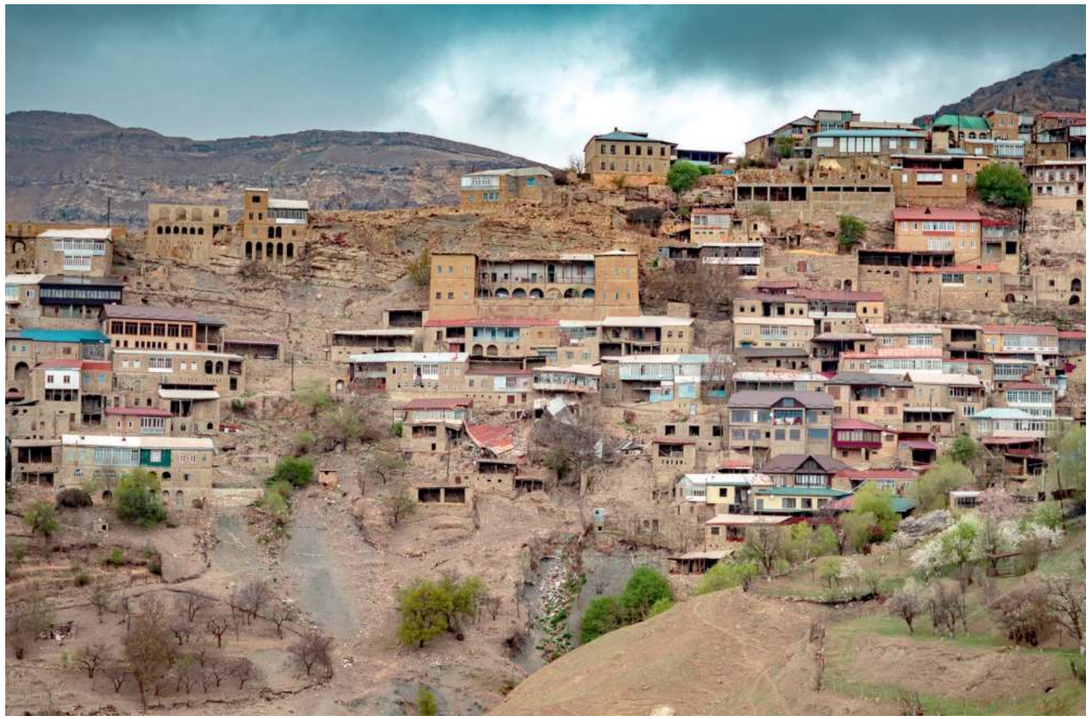
Это невероятно живописное место. На подъезде к аулу туристы видят густые сады и горную реку Кара-Койсу. В один день здесь можно увидеть все времена года: когда горные аулы одеты в снежные бурки, в низине села утопают в цветущих фруктовых деревьях.

Отсюда видно и фантастические нагромождения скал, и мрачные пропасти с ущельями, и сверкающие в лучах восходящего солнца снежные вершины Кавказа.



Аул очень древний — археологи обнаружили здесь остатки стоянки времен неолита, то есть первобытные люди жили здесь еще за 6000 лет до нашей эры

ЧОХ – РОДИНА АЛИ АЛИЕВА, СПОРТСМЕНА И ВРАЧА, ПРОСЛАВИВШЕГО НЕ ТОЛЬКО СВОЙ АУЛ, НО И ВСЮ РОССИЮ



В Чох едут, чтобы погрузиться в быт Дагестана и увидеть необычное многоярусное поселение

В историю Дагестана Чох вошел как родина передовых мыслителей, шейхов, военачальников, государственных и религиозных деятелей, медиков, поэтов, юристов, филологов, астрономов и математиков.

Общественный транспорт в Чох не ездит. Большинство туристов приезжает группами на микроавтобусах или на своем авто. Дорога от Махачкалы занимает 166 км.

**СЕЛО ГООР**

Село находится в двух километрах от районного центра Хебда, и сейчас в нем живут около 700 человек. Большинство из них живет в новой части селения поблизости.

Селение Гоор знаменито своими оборонительными башнями. Точное время их постройки неизвестно, но предположительно они относятся к XVII веку. Раньше это был неприступный оборонительный комплекс из семи башен и жилых домов на краю пропасти на вершине горы. Но четыре башни были разрушены, и их разобрали на строительство зданий в новой части села. Три башни стоят до сих пор.

Высота башен — 10-15 метров. Они четырехугольные, четырехэтажные. В башнях имеются специальные окошки, из которых велась стрельба по напавшим врагам. Если пройти еще чуть дальше и вниз, то можно увидеть знаменитое место — дагестанский «язык тролля». Такое название природной достопримечательности дано по аналогии с норвежской, однако многие уточняют, что в Дагестане правильнее говорить «язык шайтана». Это очень крутой выступ скалы над обрывом, на котором получаются невероятно живописные фотографии.

Удобнее всего добираться до Старого Гоора на автомобиле от села Хебда, это около 2 км. Зимой опытные водители рекомендуют использовать только внедорожники.

ИМЕННО БОЕВЫЕ БАШНИ СЕЛА ГООР ЧАСТО ИЗОБРАЖАЮТ КАК СИМВОЛ ГОРНОГО ДАГЕСТАНА



«Язык тролля» — одна из самых эффектных горных достопримечательностей Дагестана и самое фотогеничное место



Башни строились с соблюдением зеркальной симметрии и пропорциональности всех частей постройки



**АУЛ ГАМСУТЛЬ**

Это бывший населенный пункт в Гунибском районе. По данным ученых, возраст села — около двух тысяч лет, но некоторые исследователи считают, что он в три раза старше и приходится ровесником Дербенту.

Еще в 20 веке аул был заселен и имел развитую инфраструктуру, однако в 1970-е жители начали постепенно покидать его, и в 2015 году скончался последний обитатель Гамсутля. Теперь это аул-призрак.

Расстояние от поселка Гуниб до Гамсутля — чуть больше 20 километров. После Чоха нужно доехать до указателя на Гамсутль и съехать с трассы на поляну, которая служит парковкой. Дальше нужно подниматься вверх от трассы около пяти километров. Половину этого пути можно проехать по бездорожью на УАЗах, на которых подрабатывают местные. Дальше — уже только пешком.



**ОЛЕГ ПАРШИН,**
РУКОВОДИТЕЛЬ СЕТИ АЗС «ТПК»

Были в Дагестане с компанией два года назад в марте. Мы гостили неделю и успели побывать практически во всех популярных туристических местах. Особенно запомнилось заброшенное горное село Гамсутль, которое называют аулом-призраком. Впечатлила атмосфера места – это пустые дома, которые возвышаются на горе, запоминающаяся тишина, красота природы. Идти туда не рекомендую с маленькими детьми – довольно сложный путь, узкая горная тропа без ограждений. Нам повезло, что мы гостили весной, – говорят, летом, чтобы избежать дикой жары, приходится выходить практически ночью. В целом, Дагестан оказался очень гостеприимной республикой. Из местной кухни рекомендую попробовать пресные лепешки чуду с картофелем и мясом.



Гамсутль называют «дагестанским Мачу-Пикчу» за сходство со знаменитым перуанским древним городом

# 10 РЕСТОРАНОВ МАХАЧКАЛЫ, КОТОРЫЕ ТОЧНО СТОИТ ПОСЕТИТЬ

**ДАГЕСТАН – ОЧЕНЬ ГОСТЕПРИИМНЫЙ КРАЙ, КОТОРЫЙ НЕ ТОЛЬКО ОТКРОЕТСЯ ВАМ С САМОЙ ТЕПЛОЙ СТОРОНЫ, НО И НАВСЕГДА ОСТАНЕТСЯ В СЕРДЦЕ. ЗДЕСЬ СМЕШАЛИСЬ СВЫШЕ СОРОКА РАЗНЫХ НАЦИОНАЛЬНОСТЕЙ, У КАЖДОЙ ИЗ КОТОРЫХ СВОИ КУЛИНАРНЫЕ ТРАДИЦИИ, – ПОЭТОМУ ПРИГОТОВЬТЕСЬ УДИВЛЯТЬСЯ ДЕСЯТКУ РАЗНОВИДНОСТЕЙ ХИНКАЛА, ТАКИМ НАЦИОНАЛЬНЫМ БЛЮДАМ, КАК ЧУДУ И КУРЗЕ, И... КРАСИВЫМ, МОДНЫМ, СОВРЕМЕННЫМ РЕСТОРАНАМ. КРОМЕ ТОГО, В МАХАЧКАЛЕ РАЗВИТ КУЛЬТ КОФЕ, ПОЭТОМУ СМЕЛО БЕРИТЕ ФИЛЬТР-КОФЕ, ЭСПРЕССО, ВОРОНКУ И ДРУГИЕ АЛЬТЕРНАТИВЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЗЕРЕН СОБСТВЕННОЙ ОБЖАРКИ.**



## На Lermontova

Лермонтова, 6

Аутентичный ресторан-музей «На Lermontova» занимает помещение в два этажа: первый — с открытой кухней, большим залом и экспонатами по всему периметру. Коллекция собрана владельцами ресторана и датируется XVI-XX веками. Тут можно увидеть кайтагскую вышивку XIX века и подлинные, расшитые николаевскими серебряными монетами национальные костюмы, ювелирные украшения кубачинских мастеров и балхарские кувшины, унцукульскую насечку и старинные табасаранские ковры. Второй этаж стилизован под сельскую веранду — с резной мебелью сталинских времен, старыми фотографиями, при этом более камерный и уютный, с роскошными люстрами в центре зала.

Меню довольно большое, есть все знаменитые традиционные блюда: хинкал, чуду, курзе, а также редкие — рассук или хинкал с халияром, щапщи или сюзму. И еще десятки этнических блюд, которые готовили прабабушки. Экскурсовод, живая музыка, национальные танцы по вечерам, национальная кухня — всё это создает атмосферу погружения в культуру и быт Дагестана. Также здесь подают кальян и продают алкоголь (что редкость в заведениях города).



## Дружба

Буйнакского, 2

На улице Буйнакского, или местные «Патрики», в здании бывшего кинотеатра работает кафе «Дружба». Видно, что владельцы старались сохранить исторический облик здания и создали внутри интерьер смешанных стилей с нотами гранжа, винтажа и индастриал — кирпичная кладка, колоритные дагестанские ковры сумахи, диско-шар и другие детали. Получилось очень уютно и по-настоящему стильно. Центральное место занимает барная стойка с раритетной кофемашиной Faema 1965 года, которую привезли прямиком из Алжира. Здесь пекут свой хлеб, продают ремесленные сыры из собственной сыроварни.

А кухня — фьюжн, в авторском прочтении молодого шефа: сливочную пасту готовят в сырной голове, пиццу с разными начинками отдают на тонком тесте, а разнообразные завтраки можно заказать весь день с 8 утра в летний период и с 9 — в зимний сезон.



## Папаха

Ленина, 97

Недавно открывшийся ресторан, амбассадором которого стал чемпион UFC Хабиб Нурмагомедов. «Папаха» — ресторан национальной кухни, в котором соединились дагестанские кулинарные традиции и современный комфорт high-класса. На первом этаже зал в этническом стиле с открытой кухней, на втором — комфортабельные кабины на разное количество гостей. Здесь необычный и продуманный до мелочей интерьер, вобравший в себя разные элементы: камень, куски скал, железо, необработанная сталь, — что делает его шикарным и аутентичным.

Тут готовят традиционные блюда по рецептам, собранным по всему Кавказу, с учетом современного food code. В меню, конечно, большой выбор национальных блюд — от даргинского хинкала до горского супа. Для тех, кому хочется вау-эффекта, стоит заказать каре барашка в тандыре или шатобриан, которые шеф торжественно вынесет лично и устроит шоу.



## Aksakal

Танкаева, 57; Расула Гамзатова, 18

Aksakal — проект, который объединяет в себе три направления: кофейный бар с современным оборудованием, открытую зону обжарки кофе и кухню с национальными блюдами, что нестандартно для пространства с кофе. Здесь используют рецепты предков в тандеме с современными веяниями. Под брендом Aksakal в Махачкале открыто два проекта: на улице Расула Гамзатова — просторная кофейня с десертами в авторском исполнении, а на улице Танкаева работает полноценная кухня и расположен ростер Loring.

«Аксакал» в горах Дагестана означает «глава рода, старейшина, почтенный пожилой мужчина». Концепция прошлого и будущего через призму культуры и ценностей народов Дагестана отражается и в меню — можно попробовать знаменитую кураговую кашу с урбечем или костный бульон.





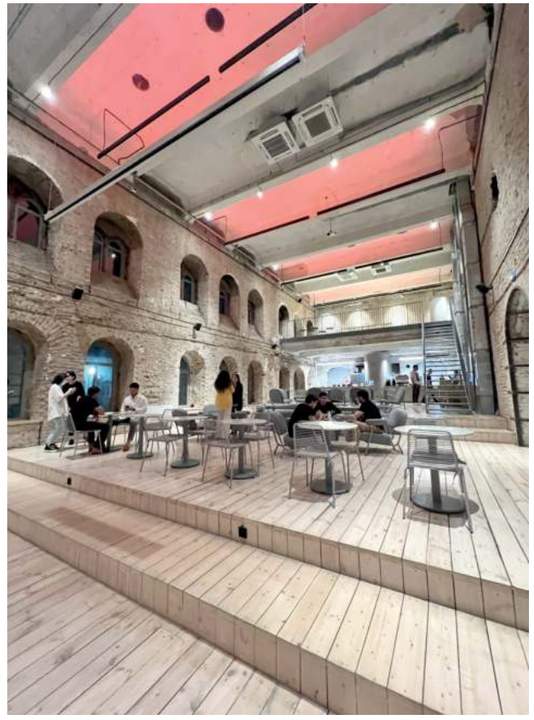


## Bisou Bisou cafe/bistro

Р. Гамзатова, 37; Буйнакского, 2

Bisou Bisou в городе два — bistro и cafe. Бистро расположено на улице Буйнакского и заметно издалека благодаря уютной европейской веранде и большим арочным окнам. Внутри много света и воздуха, массивные люстры в центре зала и дизайнерская мебель. Обратите внимание на легендарный бенедикт на картофельном дранике, бургер с трюфелем, сырники, омлеты и пасты.

Недалеко от бистро расположено второе кафе — в парижском стиле, с мраморными столешницами, свежеиспеченными круассанами, хрустящим багетом, ремесленным шоколадом и спешалти-кофе. Тут можно купить хлеб, дрип-кофе известных брендов, фисташки в розовом шоколаде, любимые многими пирожные макароны и фирменный мерч. В теплое время постарайтесь занять небольшой столик на улице и погреться на солнце за чашкой кофе.





## Temp

Буйнакского, 2

Современное пространство Temp — настоящий «Дом культур», который занимает два этажа одного из старых зданий города. Под одной крышей работают галерея современного искусства, лекторий, шоурумы дизайнеров, кинобар, книжный магазин и сэндвич-бар. Здесь можно провести весь день — начать с лекции об искусстве, остаться перекусить сэндвичем, например с гуакамоле и вялеными томатами, или чиабаттой с курицей в панировке, пройтись по шоурумам, поработать в коворкинге и остаться на кинопоказ.



## Each

Абубакарова, 2а

Each в переводе с английского — «каждый», а значит, каждый найдет здесь что-то для себя. Кухня — европейская с дагестанскими специалитетами (ботишал, хинкал или кураговая каша). В меню представлены знакомые закуски как бурата с томатами и баклажан пармиджано, так и пасты, паккери или букатини, и приготовленные в хоспере горячие блюда.

В интерьере — большие панорамные окна, минимализм, камень, белые скатерти. Завтраки подают ежедневно до 13:00, обратить внимание стоит на завтрак «Махачкалинка». А по кодовому слову special приготовят фирменные коктейли.



## Сыроварня Махачкала

пр-т Петра I, 16а

Ресторан «Сыроварня» располагается на берегу озера Ак-Гёль и в пяти минутах ходьбы от побережья Каспийского моря. Заведение оформлено в лучших традициях узнаваемой сети с небольшими элементами местного колорита. Просторный и уютный зал, вмещающий 175 посадочных мест, дополнен площадкой на берегу озера, с которой открывается вид на горы. На открытой кухне готовят блюда из фермерских продуктов, мясо и молоко привозят с кормовой базы. Здесь также имеется отдельный зал с шумоизоляцией и авторским дизайном — для тех, кто хочет уединиться. А для тех, кто хочет вина, в барном меню представлены безалкогольные Vina Albali Sauvignon Blanc и Vina Albali Cabernet Tempranillo.





## Гостиная

Манташева, 35

Небольшое уютное кафе для литературного завтрака, обеда или ужина интроверта — самые фотогеничные сырники, аппетитные блинчики с разными топпингами, хитовый сэндвич с тунцом, круассан с лососем и томленые щечки с соусом из чернослива. Меню обновляется по сезону, а для витрины тут же пекутся ежедневно свежие кондитерские изделия.

Интерьер соответствует названию — ощущение дома друзей: старинное фортепиано, внушительный книжный стеллаж, мягкие кресла, ностальгический фарфор и картины местных художников. По-домашнему тепло и уютно, как в гостях, откуда совсем не хочется уходить.



## Дом 15

Максима Горького, 15/1

Многопрофильное пространство, расположенное в центре города — во внутреннем дворе дома поэта Расула Гамзатова. Совладелец Мурад Калаев («Дагестанская лавка») переехал в Махачкалу и занялся развитием местных проектов совместно с Шамилем Гаджидадаевым. «Дом 15» — это кофейня, лекторий, киноклуб, арт-мастерская, площадка для DJ-сетов, книжных презентаций и дискуссий. Зимой посетители сидят у камина, летом — в уютном дворе. За кухню отвечает молодой бренд-шеф Олег Гаевский, стажировавшийся в нескольких европейских ресторанах, отмеченных гидом Michelin. Меню небольшое, блюда знакомые и понятные.

# ВКУСЫ ДАГЕСТАНА

**СОЧНЫЕ, ПРЯНЫЕ, НАСЫЩЕННЫЕ – ТАК ОПИСЫВАЮТ ДАГЕСТАНСКИЕ БЛЮДА ЛЮДИ, КОТОРЫЕ ХОТЬ РАЗ ПРОБОВАЛИ ВЫВЕРЕННЫЕ ПОКОЛЕНИЯМИ СОЧЕТАНИЯ. ОБ ОСОБЕННОСТЯХ УГОЩЕНИЙ ДАГЕСТАНА РАССКАЗАЛИ ШЕФ-ПОВАРА ЗАГОРОДНОГО РЕСТОРАНА «ДАЧА» ПАВЕЛ КОЗАЧУК И ГРУЗИНСКОГО РЕСТОРАНА «ВАН ГОГИ» КОНСТАНТИН ДОЛГУШИН.**

«Как таковой дагестанской кухни не существует: она образовалась под влиянием многочисленных народов Кавказа. Что едят люди на Кавказе? Много мяса (баранина — маст-хэв для дагестанца, реже готовят говядину и птицу), овощей (томаты, баклажаны, болгарские перцы), лепешек, острых и пряных соусов. Вообще, всё, что связано с горной природой, — включено в рацион. Так мне дагестанская кухня напоминает грузинскую», — делится Павел Козачук.



ПАВЕЛ КОЗАЧУК, ШЕФ-ПОВАР ЗАГОРОДНОГО РЕСТОРАНА «ДАЧА»



КОНСТАНТИН ДОЛГУШИН, ШЕФ-ПОВАР ГРУЗИНСКОГО РЕСТОРАНА «ВАН ГОГИ»

## ХИНКАЛ

В дагестанской кухне даже есть свой хинкал! Нет, это не знакомые многим «большие пельмени с хвостиком, в которых есть бульон» — хинкали. Хотя у этих блюд есть сходства: тесто, мясо и бульон с глубоким вкусом. Как готовится дагестанский хинкал, рассказал Константин Долгушин:

«Берем мясо — хороший кусочек баранины. Его кладем в холодную воду, добавляем специи и ставим на огонь. Варим в течение 4-5 часов, чтобы мясо стало мягким, а бульон — концентрированным. Для теста нужно яйцо, соль, стакан воды, мука. Оно должно получиться чуть нежнее, чем на пельмени. Затем раскатываем его на лепешку толщиной 3-5 мм и нарезаем ромбиками. Отвариваем в бульоне в течение 5-7 минут. Затем достаем и смазываем маслом, в которое заранее



Хинкал считается символом Дагестана. Аварцы варят подушечки из теста, замешанного на кефире или минеральной воде с содой. Размер кусочков теста тоже имеет значение — у каждой народности свои стандарты





Лепешки чуду и ботишал лучше всего готовить из локальных продуктов Дагестана, например, использовать домашний творог. А еще эти лепешки называют «маленькое солнце», потому что они чаще всего круглые и при подаче должны быть горячими

добавили зелень и чеснок. Сервируется хинкал на большой тарелке с зеленью: выкладывается тесто, мясо. Подается с бульоном, в котором это варилось, и с острым томатным соусом», — объяснил шеф-повар «Ван Гоги».

Удивительно, но шашлык — не особо распространенное блюдо в кухне Дагестана. Конечно, мясо жарят на огне, но гораздо чаще — варят или тушат. Павел Козачук связывает это с историческими корнями — обычные люди ели не всегда мягкую баранину или говядину, и, чтобы сделать блюдо вкуснее, томили его до нежных волокон.

## ЧУДУ И БОТИШАЛ

Дагестанскую кухню часто объединяют в целом с кавказской — на небольшой территории проживают десятки этнических групп. И у каждой свой особый рецепт исконных блюд — даже в разных семьях готовят по-разному. Но все сходятся на любви к лепешкам: чуду — с мясом, а ботишал — с творогом и домашними сырами.

«Я обожаю дагестанские лепешки, которые там называют чуду. Это даже не лепешки — жирненькие пироги с мясом! Они чем-то похожи на осетинские пироги», — поделился Павел Козачук.

Дагестанский хинкал не имеет ничего общего с грузинскими хинкали. Тут тесто, мясо и бульон — всё отдельно

Повара подчеркивают, что готовятся чуду и ботишал несложно, а за счет вариативности начинок блюда полюбятся всем. Павел Козачук подмечает, что туда можно добавлять растущие в Дагестане ароматные травы и специи: шалфей, чабрец, тмин, куркуму.

«Мясо лучше всего прокрутить через мясорубку, но можно заморочиться и нарубить топориками. В фарш добавить измельченные зеленый или репчатый лук, зубчик чеснока.



Для теста понадобятся: яйцо, соль, вода, мука. Замешивать нужно до плотности, как для хинкал. После тесто нужно раскатать, разложить на нем начинку, завернуть и обжарить на сухой сковороде до готовности. После лепешки необходимо промазать сливочным маслом и выложить друг на друга. Пока они лежат, то пропитаются соками. Получается нежно и вкусно!» — описал Константин Долгушин.

## СОХТА

Пастухи в давние времена уходили на целые дни пасти баранов. В путь они брали с собой что-то вроде ливерной колбасы — сохту. В промытые бараньи кишки складывали измельченные печень, легкие, сердце, добавляли жир и специи. А затем прокалывали в нескольких местах и варили. «Получается очень интересно», — говорит Павел Козачук.

## УРБЕЧ

В Дагестане есть своя Nutella! Только полезнее. Десерт, который подают даже на завтрак, — урбеч. Всевозможные орехи, семечки, перетертые в пасту и перемешанные с медом и маслом. «Очень вкусная штука!» — подчеркивают повара.

«Для приготовления нужно выложить арахис на противень и отправить в духовку на 180 градусов на 70 минут — орехи должны обжариться со всех сторон. Можно и на сковородке, но только без масла, иначе орех приобретет не приятный привкус, а горечь! После орехи нужно измельчить в блендере до пасты. Потом – мед и специи: мне нравится мускатный орех и корица, они волшебно сочетаются с арахисом. Дети от этой пасты просто в восторге!» — рассказал Константин Долгушин.



Сохта — простое в приготовлении блюдо. Подается горячей, с острым соусом. Это очень сочная, вкусная колбаса, которая готовится только из ливера

Дагестанская кухня не обходится без целого комплекса разнообразных специй, пряностей и ароматных трав. Шалфей, чабрец, шпинат, крапива — обычная добавка в начинку для пирогов и лепешек



По количеству белка в составе урбеч обгоняет даже мясо. Раньше урбеч готовили из темных семян льна, но позже начали использовать орехи и другие семена



# ШЕФ-ПЕКАРЬ

#КОМАНДАМАКСИМ

Рубрика, в которой мы будем знакомить вас с профессионалами «Максима», которые каждый день встречают вас в ресторанах, готовят для вас и искренне служат вам.



**ВИКТОР ШМАКОВ, ШЕФ-ПЕКАРЬ «МАКСИМ»**

ВИКТОР – ПЕКАРЬ-САМОУЧКА. РАБОТАЕТ В «МАКСИМЕ» ПЯТЬ ЛЕТ. СНАЧАЛА БЫЛ ШЕФ-ПОВАРОМ, А ПОТОМ НАЧАЛ ЗАНИМАТЬСЯ ХЛЕБОМ И НАШЕЛ СВОЕ ПРИЗВАНИЕ.

## САМОЕ СЛОЖНОЕ – ЖДАТЬ, КОГДА ГОТОВЫЙ ХЛЕБ ОСТЫНЕТ!

**Мои прабабушка и бабушка были лучшими пекарями района,** жили в селе Вагай. Видимо, мне это передалось. Кстати, мой сын тоже стал пекарем. Получается, уже четыре поколения этим занимаются!

**Поваром я работаю всю жизнь.** Как попал в армию в Чечню, назначили меня там готовить. Спрашивают: «Поваром будешь?» — «Я не умею». — «Научим». Поехали!

**В армии я сделал и свой первый хлеб,** пек в полевых условиях, даже в горах. Сидишь с автоматом, выпекаешь. Комиссия, когда приехала в нашу часть, сказала, что у меня самый вкусный хлеб.

**Училище не оканчивал —** только практика. Но я всё равно учусь постоянно в онлайн-школах и у других поваров: изучаю технологии и рецепты и думаю, как их адаптировать. Учиться пекарскому делу можно бесконечно — всегда что-то новое появляется.

**Когда прихожу на работу,** первым делом проверяю, что получилось со вчерашнего дня: закваски, опары. Подошло — не подошло. Если всё в порядке, начинаем ставить новые опары, чтобы днем делать другие замесы. Топим печь, чтобы она успела хорошо прогреться и остыть до нужной температуры. Делаем замес. Пока тесто выбраживается, делаем ему обминку. Далее — формуем хлеб и убираем в холодильник на ночную отстойку. Тесто может готовиться два-три дня, а выпекается хлеб за полчаса.

**Закваска — это симбиоз кисломолочных бактерий и диких дрожжей.** Когда опара стоит, внутри нее происходят химические процессы. Закваска расщепляет муку на полезные вещества и насыщает изделие кислотами. Такой хлеб получается намного вкуснее, чем дрожжевой. У него другая структура, цвет и вкус. Он и полезнее! Например, его можно диабетикам.

**Выпечка — творческий процесс.** И вкус, и внешний вид должны быть высокого уровня. Кому-то неважно, как выглядит хлеб, а мне нравится, чтобы булка красивая была. Сделал насечку, она потом при выпекании раскрылась… Эстетика важна.

**Хочу пробовать новое:** делать слойки, круассаны, безглютеновый хлеб. Буду учиться!

**Самое приятное в работе — это когда хлеб испечется,** понюхаешь его сперва, потом откусываешь… И оторваться не можешь! Самое сложное — ждать, когда готовый хлеб остынет — хочется скорее попробовать!

**Дегустировать, что ты приготовил, обязательно нужно.** Мы даже специально делаем маленькую булочку — вдруг мало соли или сахара. Надо проверить, прежде чем отправить на продажу.

**В работе я очень требовательный.** А как иначе? Косячить нельзя от слова совсем. Если ты что-то испортил, процесс остановился — хлеба не будет. Строго за всем слежу.

**Я часто экспериментирую с сочетаниями вкусов,** думаю, что к чему может подойти. Недавно, к постному меню, например, мы сделали морковный хлеб — интересный вкус! Идею эту мне подала Екатерина Алёхина, обладатель двух звезд Michelin.

**Бывает, если пробую что-то экспериментальное,** даже ночью просыпаюсь, думаю: «Как там тесто? Получится или нет?»

**На выходные закваску беру домой,** кормлю ее. Это нужно делать постоянно. Как с ребенком: не покормишь — будет капризничать, так и здесь — хлеб не получится.

**Даже если ты придерживаешься правильного питания,** в обед можно съесть кусочек хлеба на закваске. Хуже не будет!

**Наш бестселлер —** бородинский хлеб. Он очень крутой! Советую попробовать!

**Хотелось бы общаться с гостями чаще:** рассказывать им про хлеб. Спрашивают: «Почему у вас хлеб дорогой?» Надо объяснять им его ценность.

**Нельзя сказать, что пекарь — это мужская или женская работа.** Единственное — она тяжелая физически: бочки поднимать, мешать, печь топить… Но девчонки справляются!

**Дома на выходном, бывает, хочется что-то приготовить.** Я же повар, без этого никак!

**Моя мечта — стать крутым пекарем, известным на всю страну.** Недолго осталось.

# ГАСТРОТУР С «МАКСИМОМ»

## «ПУТЕШЕСТВОВАТЬ – ЗНАЧИТ ЖИТЬ»

Ханс Кристиан Андерсен

МЫ СОГЛАСНЫ С МНЕНИЕМ ДЕТСКОГО ПИСАТЕЛЯ НА ВСЕ 100%. ПОЭТОМУ ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ С ГОЛОВОЙ ОКУНУТЬСЯ В НАСТОЯЩИЙ ГАСТРОТУР ПО НАШИМ БЛЮДАМ. ПАКОВАТЬ ЧЕМОДАНЫ НЕ НУЖНО, КУПАЛЬНИК ТОЖЕ НЕ ПРИГОДИТСЯ, ТАКСИ ЗАКАЗЫВАЕМ НЕ ДО АЭРОПОРТА, А ДО ЛЮБОГО ИЗ ЗАВЕДЕНИЙ «МАКСИМА».



Например, прямо сейчас вы можете отправиться в уютный французский городок и за столиком кафе Brasserie вкусить нежный тартар из говядины.

Сочная закуска со сливочным сыром страчателла на бородинском хлебе с трюфельным маслом сверху посыпана ароматными кедровыми орешками. Ммм... Bon appétit cher ami!

**Франция здесь:**
**ул. Республики, 142, кафе Brasserie**
**+7 (3452) 68-98-68**
**@brasseriecafe**

Соскучились по Грузии? Тогда наш гастротур немедленно отправляется в ресторан «Ван Гоги».

Ну и, конечно же, закажем сочный, тающий во рту шашлык из свиных ребер. Мясо замариновано в ароматных грузинских специях. По традиции подается с маринованным луком, гранатом и лавашом.

**Нам не нужен самолет, чтобы оказаться здесь:**
**ул. Республики, 34, грузинское кафе «Ван Гоги»**
**+7 (3452) 99-34-52**
**@vangogi.tmn**





Вечером вы можете смело, но с комфортом, покорять просторы Крайнего Севера.

Здесь для вас уже готовят биточки из отборного мяса щуки на подушке из воздушного картофельно-сельдереевого крема. Блюдо подается с пряной икрой палтуса.

**Остановка: ул. Малыгина, 59, ресторан-музей «Чум»**
**Ежедневно с 11:00 до 01:00**
**+7 (3452) 62-16-60, +7 (3452) 63-83-80**
**@chum.tyumen**

А может быть, махнем на дачу? Загородная природа, свежий воздух и кухня одноименного заведения.

Здесь вас ждет весьма необычное блюдо из местного урожая. Карамелизированная морковь с воздушной эспумой из сыра бри с ферментированным черным чесноком и хрустящими орехами.

**Остановка гастротура:**
**д. Дударева, ул. Тюменская, 9, загородный ресторан «Дача»**
**+7 (3452) 28-35-38**
**@dacha.maximrest**



Пристегнитесь крепче, мы отправляемся к побережью Средиземного моря!

Свежий бриз, крики чаек и непередаваемый карпаччо из осьминога с муссом из черной смородины.

**Столик в ресторане «Посейдон» уже ждет вас!**
**ул, Луначарского, 47, рыбный ресторан «Посейдон»**
**+7 (3452) 68-44-28**
**@poseydon_tmn**





Следующая остановка – уютная деревенька на краю Тюменской области. Здесь время остановится на несколько мгновений и вернет вас в детство благодаря одному только блюду.

За столиком ресторана «Сыроварня» – ароматный борщ на наваристом говяжьем бульоне, который подается с нежным соленым салом, свежим зеленым и красным луком и домашней сметаной.

**Блюдо ожидает вас:**
**ул. Советская, 54,**
**ТЦ «Пассаж», деревенский ресторан «Сыроварня»**
**вс.-чт. с 12:00 до 00:00,**
**пт.-сб. с 12:00 до 01:00**
**+7 (3452) 638-386**
**@syrovarnya.tmn**

Вам больше по душе родная российская глубинка? Что ж... Тогда мы предлагаем отправиться за столик «МаксиМыча», чтобы насладиться знакомым вкусом вареников собственного приготовления с сочной вишней в заварном соусе с натуральной ванилью.

**Приземляемся здесь:**
**ул. 50 лет Октября, 52, русский ресторан «МаксиМыч»**
**Ежедневно с 12:00 до 01:00**
**+7 (3452) 41-31-30**
**@maximich_tmn**



А знаете что? Если у вас нет настроения куда-то выезжать, наш гастротур приедет к вам домой. Вкусы десяток стран мира, включая самые популярные блюда нашей Родины, у вас на столе.

**Заказы принимаются за 24 часа.**
**Центр выездного обслуживания «МаксиМ» / Кейтеринг «МаксиМ»**
**+7 (3452) 99-59-19**
**@cvomaxim.catering**





ПЕРВАЯ КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА В ТЮМЕНИ
КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР КЛАССЫ
ЗАПИШИСЬ НА МАСТЕР-КЛАСС
Для тех, кто в поиске свежих гастрономических впечатлений
Возможны индивидуальные мастер-классы по запросу.
Расписание на сайте maxim-rest.ru
Тюмень, 25 октября, 34/6
+7 3452 96-01-50
@maxim.klass
МАКСИМ класс
РЕКЛАМА



# ЛАЙФХАКИ ОТ ШЕФА МИХАИЛА СМИРНОВА

**ШЕФ-ПОВАР КУЛИНАРНОЙ ШКОЛЫ «МАКСИМ.КЛАСС» РАСКРЫВАЕТ СЕКРЕТЫ, КАК ГОТОВИТЬ ДОМА**

### МАСЛО

У всех масел есть «точка дымления» — температура, при которой масло начинает дымить и, как следствие, вырабатывать канцерогены.

Например, температура дымления у масла авокадо — 250-270 градусов, а значит, жарить на нем безопасно. Яйца и омлеты я рекомендую жарить на топленом сливочном масле либо же масле гхи. Яичница на таком масле получится без поджаристой корочки по краям.

### ВОДА

Купите единожды хороший фильтр и используйте чистую воду для всего, что готовите. Мы не зря на 90% состоим из воды.

### ХЛЕБ

По возможности пеките хлеб на закваске либо покупайте его у местных пекарей. Его вкус не сравнится с хлебом промышленного производства. Хранится такой хлеб до 14 дней в пакете, в котором необходимо ножом сделать несколько отверстий. Также его можно заморозить прямо в день выпечки, после размораживания он сохранит свой вкус и даже хруст.

### РИС

Не рекомендую употреблять пропаренный рис. Да, он всегда рассыпчат и стабилен в приготовлении. Однако очень сильно уступает обычному рису во вкусовых свойствах. Басмати, Жасмин — эти сорта риса вкусны сами по себе, но только без предварительной обработки паром.

### ЗЕЛЕНЬ

Самую вкусную зелень я покупаю на рынках. Кинза из супермаркета имеет вкус травы, равно как и любая другая зелень. Также советую купить в любом садовом центре горшочек с тимьяном, который будет ароматизировать ваши блюда вплоть до глубокой осени.

### ПРОДУКТЫ

Покупайте именно цельные продукты, а не готовые изделия. Продукты без предварительной обработки сохраняют больше полезных и вкусовых свойств. Никакая колбаса не заменит кусок отварного мяса.

### ЙОГУРТ

Готовые йогурты содержат много крахмалов и сахара. Приготовить йогурт дома — это просто! Купите хорошее жирное пастеризованное молоко и термостатный йогурт без добавок — он станет отличной закваской. Такой йогурт, взбитый в блендере с фруктами, легко становится питьевым и не содержит ничего лишнего.

### ЗАМОРОЗКА

Многие блюда можно замораживать! Это сэкономит вам много времени. Например, приготовив в воскресенье большую лазанью, вы можете заморозить ее порциями, и получатся ужины до середины недели. Том ям тоже легко реанимировать после морозилки. И таких блюд много.

### БУЛЬОН

Варите всегда на кости. После первых 15 минут кипения необходимо слить всю воду и промыть кости. Залить холодной водой и приготовиться к двум часам медленного кипения прозрачного и ароматного бульона.

### СТЕБЛИ ЗЕЛЕНИ

Никогда не выбрасывайте их! Заведите в морозилке пакет с зип-локом и складывайте туда стебли от петрушки, кинзы, укропа, остатки от болгарского перца и даже ножки от шампиньонов — всё это впоследствии даст невероятную насыщенность бульонам!

### ПАСТА

Не тратьте время на подбрасывание готовящихся спагетти к потолку, пробам на зубок и т. д. — все производители уже определили время варки каждого вида пасты и указали его на упаковке.

### МОРС

Хороший полезный морс получается, если залить 1 часть ягод брусники 5 частями воды, довести до кипения и тут же выключить. Оставить под крышкой до полного остывания и по необходимости добавить сахар.

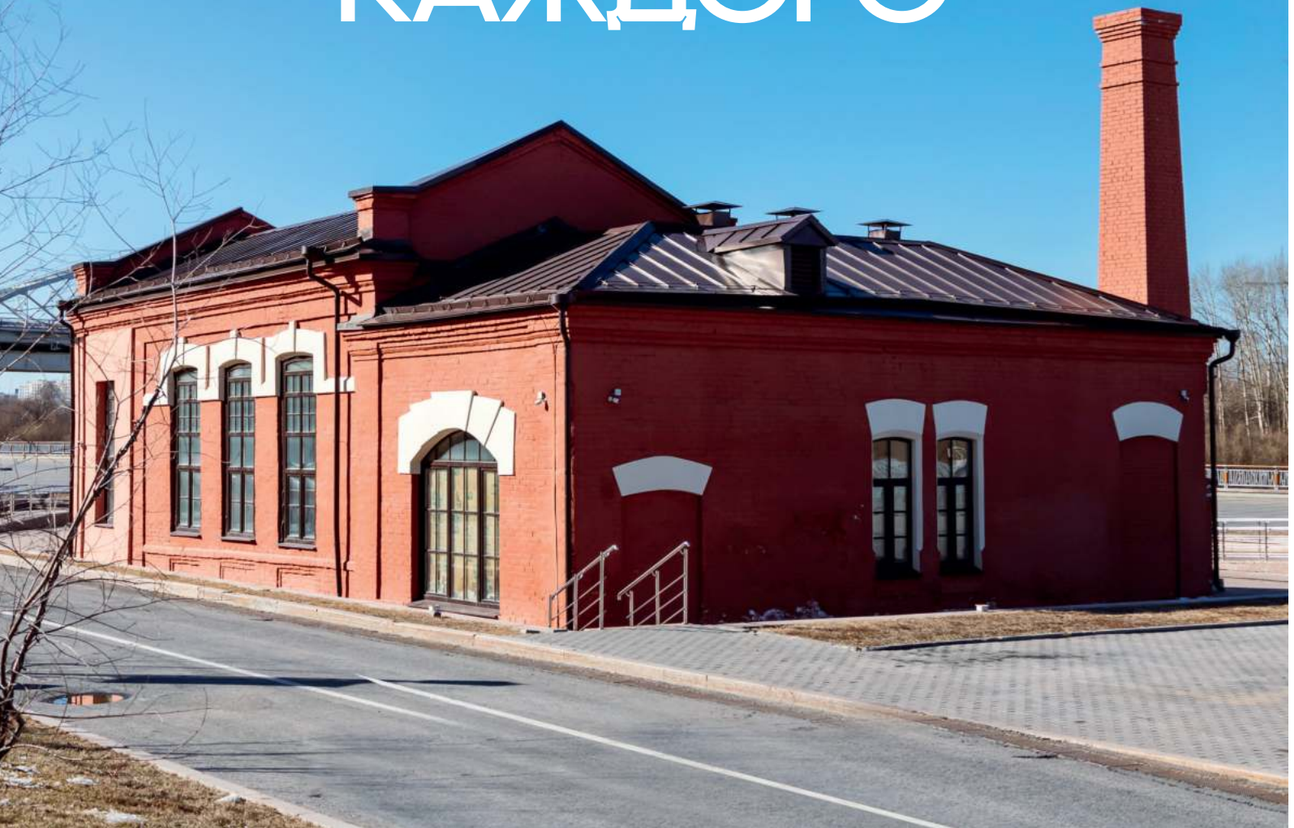
### ЭКСПЕРИМЕНТИРУЙТЕ

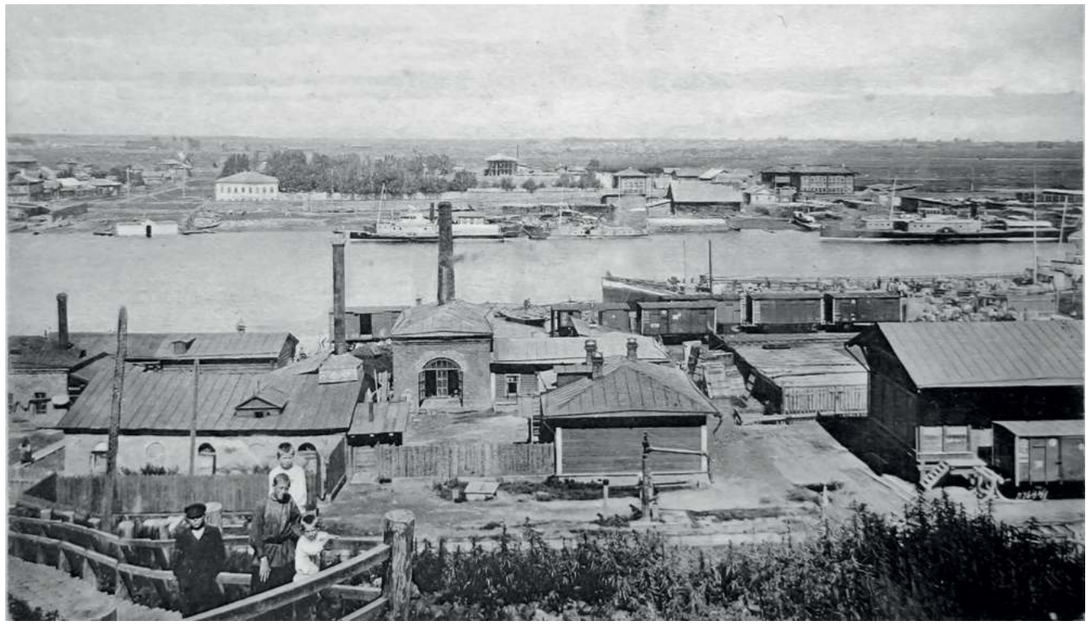
Пробуйте кухни разных стран мира, покупайте необычные продукты, соусы и специи. Вкус в еде можно развить так же, как в искусстве!

КИРПИЧНОЕ ЗДАНИЕ ЗАМЫСЛОВАТОЙ АРХИТЕКТУРЫ НА НАБЕРЕЖНОЙ В РАЙОНЕ МАСЛОВСКОГО ВЗВОЗА ПРИВЛЕКАЕТ ВНИМАНИЕ МНОГИХ. ТЮМЕНЦЫ ГАДАЮТ: ЧТО МОЖЕТ В НЕМ ОТКРЫТЬСЯ. ДЕЙСТВИТЕЛЬНО, СКОРО ЧТО-ТО БУДЕТ, НО ВАЖНО И ТО, ЧТО ЗДЕСЬ БЫЛО РАНЬШЕ... НОВЫЙ ПРОЕКТ «МАКСИМА» «ВОДОКАЧКА» СТОИТ НА ТРЕХ КИТАХ: ИСТОРИЯ, КРЕАТИВ И ВОДА.

Текст: Ольга Тимкина, историческая справка: gorod-t.info
Фото: Анна Башмакова, с сайта: конораколмакова.рф, 72.rospotrebnadzor.ru

# ВОДОКАЧКА — УТОЛИТ ЖАЖДУ КАЖДОГО





Уже к 1875 году производительность городской водокачки в сутки составляла 20 тысяч ведер – по полтора ведра на каждого жителя Тюмени

## ИСТОРИЯ ТЮМЕНСКОГО ВОДОПРОВОДА

В давние времена тюменки ходили к Туре, набирали воду ведрами и тащили их на коромыслах в дома. Мужчины подъезжали к берегу на телегах, набирали большие бочки и везли их в город — за доставку брали умеренную плату. Для удобства на Туре содержались специальные мостки и плоты для набора воды и стирки белья. Спуск к реке был крут и неудобен, но вода — чистой, пригодной для питья.

За свою многолетнюю историю Тюмень перестраивалась несколько раз, всему виной — бесчисленные пожары. Улицы, застроенные деревянными домами, выгорали полностью. Череда пожаров в середине XIX века заставила городские власти задуматься о необходимости строительства хозяйственного противопожарного водопровода.

Тюменскому водопроводу суждено было стать первым подобным сооружением в Сибири. Инициатива постройки принадлежала тогдашнему городскому голове Ивану Алексеевичу Подаруеву. На приобретение «водоподъемной машины» была объявлена добровольная подписка сбора средств, на которую охотно откликнулась тюменская денежная аристократия.

УЛИЦА ВОДОПРОВОДНАЯ ПОЛУЧИЛА СВОЕ НАЗВАНИЕ НЕСПРОСТА - ИМЕННО ПО НЕЙ ПРОХОДИЛА ПЕРВАЯ ВОДОПРОВОДНАЯ МАГИСТРАЛЬ, И СООРУЖЕНИЯ ВОДОКАЧКИ БЫЛИ ПОСТРОЕНЫ НА БЕРЕГУ ТУРЫ, КАК РАЗ В ТОМ МЕСТЕ, ОТКУДА БЕРЕТ НАЧАЛО УЛИЦА

В общей сложности собрали 11 950 рублей, но по смете требовалось 25 560 рублей. Недостающую сумму пожертвовал лично Подаруев. Иван Алексеевич не мог откладывать начатое дело, так как 29 мая 1862 года с подданными Великобритании, механиками Гектором Гуллетом и Константином Гаксом, был заключен контракт на устройство «водоподъемной машины».

В 1863 году на улицах города начали рыть глубокие канавы, чтобы уложить в них трубы. Все водопроводные сооружения и трубопроводы были деревянными — их производили из лиственницы, поставляемой из Верхотурья.

Кстати, улица Водопроводная получила свое название неспроста — именно по ней проходила первая водопроводная магистраль, и сооружения водокачки были построены на берегу Туры, как раз в том месте, откуда берет начало улица.

Строительство водопровода закончил сын Ивана Алексеевича — Прокопий Иванович Подаруев. Летом 1864 года все необходимые инженерно-строительные работы были выполнены. 19 июля того же года прошла божественная литургия по отслужению благодарственного молебна «об успешном окончании работ и благополучного действия водопровода в будущем».

Так в Тюмени построили водопровод. Запуск водоподъемной машины для горожан стал настоящим чудом. «1864 год ознаменовался у нас открытием первого замечательного водопровода в Сибири, стоившего большого труда и немалых издержек для здешнего места», — писала газета «Тобольские губернские ведомости». О знаковом событии в масштабах Российской империи сообщил и столичный журнал «Современник»: «Машина нагнетает воду из колодца <…> в резервуар, установленный в особом каменном здании на горе в расстоянии 50 сажень от первого корпуса у реки».

Устроена машина была так: насосная станция, оборудованная поршневыми насосами с паровыми двигателями, подавала воду в башню, от которой шел магистральный трубопровод. От трубопровода были сделаны ответвления к водоразборным срубовым колодцам, из которых воду забирали ведрами и развозили по домам тюменцев. Уже к 1875 году производительность городской водокачки в сутки составляла 20 тысяч ведер — по полтора ведра на каждого жителя.

Естественно, обеспечить весь город водой первый водопровод был неспособен: разветвленность сети водопроводных труб была низкой. Поэтому основная часть тюменцев продолжала брать воду из Туры, а также из десяти колодцев общественного пользования, выкопанных по решению городской Думы.

Интересно, что строительство ознаменовало начало развития централизованного водоснабжения в других городах Сибири. Это стало веским аргументом для начала таких проектов в Иркутске, Томске, Тобольске и других городах.

Водокачка стала одним из символов нового времени: комфорт тюменцев повысился, люди стали здоровее, развивалась промышленность и торговля. Тюмень переживала экономический рост, и водопровод сыграл в этом не последнюю роль.



В 1864 году водокачка стала одним из символов нового времени: комфорт тюменцев повысился, люди стали здоровее, развивалась промышленность и торговля

СОЗДАТЕЛИ «ВОДОКАЧКИ» ПОСТАРАЛИСЬ БЕРЕЖНО СВЯЗАТЬ ИСТОРИЮ С СОВРЕМЕННОСТЬЮ. МЕСТО, ГДЕ РАСПОЛАГАЕТСЯ БЫВШАЯ ВОДОКАЧКА, БЫЛО ТЕХНИЧЕСКИМ СЕРДЦЕМ ГОРОДА. ЗДЕСЬ РАСПОЛАГАЛИСЬ И ПРИСТАНЬ, И ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНАЯ СТАНЦИЯ



**ЕФИМ ТАРАН,**
БРЕНД-БАРМЕН
КОМПАНИИ «МАКСИМ»

Я считаю, что нашей компании и в целом Тюмени катастрофически не хватает молодежных проектов, где люди могут не соответствовать стереотипам, рамкам и стандартам. Нам хочется создать место, куда можно прийти, не готовясь к выходу: не бронируя столик и не подбирая наряд. Место, где можно встретить родных по духу людей.

«Водокачка» для тех, кто хочет быть свободным, знакомиться, делиться эмоциями, абсолютно непафосное заведение, с духом бунтарства, я бы даже сказал. Это бунтарство против одинаковых заведений с типовыми интерьерами и кухней.

Компании «Максим» уже 30 лет. Время идет: у новых людей новые интересы. Нужна революция, и она происходит прямо сейчас!





В наше время площадь у мультицентра «Контора пароходства» — это место коммуникаций, наполненное силами креативных индустрий

**ТВОРЕНИЕ СОВРЕМЕННОСТИ**

Создатели «Водокачки» постарались бережно связать историю с современностью. Место, где располагается бывшая водокачка, было техническим сердцем города. Здесь располагались и пристань, и железнодорожная станция. Сегодня пространство этой части тюменской набережной наполнено силами креативных индустрий.

В наше время площадь у мультицентра «Контора пароходства» — место коммуникаций. Здесь проходят выставки современного искусства, фестиваль граффити и арт-объектов «Морфология улиц», перформансы и спектакли уличных театров в рамках фестиваля «Сны улиц», концерты, ярмарки и мастер-классы. Кроме того, разработан проект благоустройства района Масловского взвоза, который курирует мультицентр.

«Водокачка» стала частью концепции развития места. Цель нового гастрономического заведения, помимо прочего, — органично вписаться в среду, стать ее частью. Тем более, уверены авторы проекта, гастрономия — это тоже креативная индустрия.

Создатели «Водокачки» стремятся закрыть «боль» юной аудитории — развлечься в модном месте. Ведь Тюмень в большей степени город нетусовочный и консервативный. При этом заведение непафосное, дарит креатив и впечатления.



**КАТЯ БУТОРИНА,**
УПРАВЛЯЮЩАЯ БАРОМ
«ВОДОКАЧКА»

«Водокачка» – сто процентов тусовочное место, место, которое качает. При этом мы, безусловно, рады каждому гостю: если он специально едет на вечеринку или просто гулял по набережной и зашел на чашечку кофе. Мы хотим всех заразить нашим духом: в основном зале будет бар и шумные вечеринки с выступлениями диджеев. Но при этом есть второй, «спокойный» зал, где можно поужинать в компании семьи или друзей.

Молодежь, по моему мнению, надо приобщать к историческому культурному коду на их же языке. Поэтому, несмотря на то, что остается историческое название и кирпичные стены XIX века, мы хотим это всё вписать в настоящее. Чтобы заведение не было музеем.



Рядом с основным зданием находится «шайба» — будущая рюмочная. Раз в час она будет открываться на 15 минут. За фиксированную стоимость здесь можно будет продегустировать авторские настойки

Мебель, посуда и декор в баре созданы руками молодых мастеров. Здесь же будут проходить выставки, перформансы, выступления артистов, диджеев и другие события.

В кирпичных стенах царит самобытная атмосфера исторического места с привкусом молодой энергии. Создатели готовят современное пространство с историческими артефактами и прогрессивными технологиями. Стиль интерьера поддерживает архитектуру здания, за счет сохранения красного кирпича на стенах, исторических сводов и планировки.

Главная задача — связать прошлое и настоящее, подружить молодежь и историческое наследие, рассказать историю Тюмени через объект — здание водокачки. Сервис ориентирован на демократичность и живое общение без скриптов, сотрудники погрузят в концепцию и расскажут гостям легенду места.

Не обойдется и без современного искусства — оно уже тоже стало культурным кодом набережной. Основа интерьера — камень и дерево с грубой, ярко выраженной фактурой и заметными следами жизни на предметах интерьера. К счастью, в «Водокачке» сохранился оригинальный дымоход — теперь он станет основой камина и сердцем заведения.

Интегрирована «Водокачка» и в окружающий ландшафт. Между баром и катком зимой развернется веранда в стиле апре-ски. Здесь постелют резиновые коврики для тех, кто на коньках и хочет перекусить или погреться теплым напитком. На сиденьях — теплые шкуры, на столах — фонари в стиле смотрителя маяка.

А уже этим летом гостей примет веранда с открытой кухней…

### ПРИБРЕЖНАЯ ЕДА

Кухня в «Водокачке» — fast casual* (буквально — «быстрый и повседневный») на основе рыбы и морепродуктов, вдохновленная блюдами из разных мест у воды: Азией, Нидерландами, Грецией, Испанией, Мексикой и другими. Как будто огромный фудтрак передвигается с места на место, паркуется на набережных и предлагает попробовать разнообразные блюда, которые идеально подходят к напиткам на кранах.

Еда в баре будет простой и понятной, как и сервировка. А летом она в прямом смысле станет уличной – блины, паэлью или мидии приготовят на открытом огне на веранде.

Меню «Водокачки» небольшое, но выверенное, главное здесь — технологичность



**ДМИТРИЙ ГАЛКИН,**
АРХИТЕКТОР, ДИЗАЙНЕР,
ТЕХНИЧЕСКИЙ ДИРЕКТОР
GALKINSTUDIO

Проект интересный и знаковый для города. Наша команда отошла от стандартных решений, свойственных лофтам в исторических зданиях. Здесь будет много металла, стекла, неоновая подсветка – получится бар с индустриальным подтекстом. Будут и уютные нотки в дизайне, так как мы ориентируемся на разных гостей, в том числе и семьи. История здания стала базой стиля, к которой мы добавляем современные и порой футуристичные элементы. Многие решения, такие, например, как прозрачный колдрум с множеством кранов на самообслуживании, – в новинку не только для Тюмени, но и для столичных городов. Вообще, на мой взгляд, работа с историческими объектами не столько сложная, сколько интересная.

ЦЕЛЬ НОВОГО ЗАВЕДЕНИЯ: ЗАКРЫТЬ «БОЛЬ» ЮНОЙ АУДИТОРИИ – РАЗВЛЕЧЬСЯ В МОДНОМ МЕСТЕ. ВЕДЬ ТЮМЕНЬ В БОЛЬШЕЙ СТЕПЕНИ ГОРОД НЕТУСОВОЧНЫЙ И КОНСЕРВАТИВНЫЙ. ПРИ ЭТОМ ЗАВЕДЕНИЕ НЕПАФОСНОЕ, ДАРИТ КРЕАТИВ И ВПЕЧАТЛЕНИЯ



* Фаст кэжуал

Летом еда в прямом смысле станет уличной – блины, паэлью или мидии будут готовить на открытом огне на веранде



блюд и скорость отдачи. Но можно будет попробовать и деликатесы — устриц или морских ежей.

И, конечно же, раз мы на водокачке, один из ее атрибутов — ведро. А значит, будут и блюда «ведрами»: салат, куриные крылышки или ассорти закусок. Ведрами измерят и еду на вынос — картошку фри или попкорн с интересными вкусами — бекона, паприки или соленого огурца.

### ВОДОКАЧКА КАЧАЕТ

Человек, как известно, на 80% состоит из воды, и на этом тюменском «водопое» рады всем.

Краны качают напитки без остановки, в зале живо, официанты шутят, музыка задает бодрый ритм… Основной фокус бара — напитки «на кранах», скорость, простота и разнообразие. Смешанные и настоянные напитки посвящены исторической тематике и городскому контексту, бутилированные — поддерживают местных и российских производителей. В баре будут и специальные сезонные предложения для регулярного обновления ассортимента.

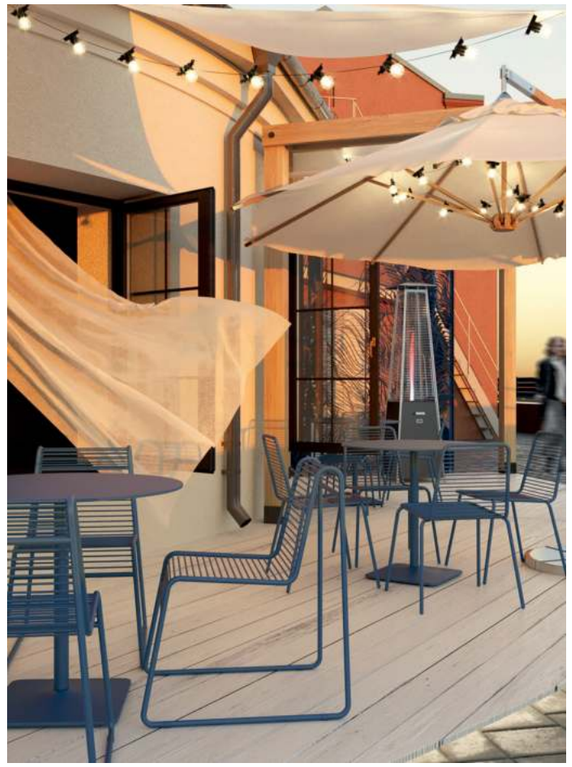
Что выпить? Решайте сами. Бар предложит крафтовые напитки и сорта пенного, сваренные специально для «Водокачки», а также сидр из тюменских яблочек. Обещают также, что здесь будет огромный выбор настоек и коктейли на их основе. Ну и конечно, куда же без символа тюменского гостеприимства — чая из самовара. Кофе тоже приобрел сибирский акцент — его можно будет попробовать на кедровом молоке или с еловыми шишками.

Напитки на кранах подчеркивают свободу действия и выбора, возможность выйти за рамки. Гость сможет в любой момент, не дожидаясь кого-то, выбрать и налить любой напиток самостоятельно. Приложив специальную карточку, можно налить любое количество в любую посуду. Хочется пить коктейль из кружки — пожалуйста!

Но при этом будет и бар со сложными смешанными напитками. Никто не отменяет общение: эксперты-бармены расскажут о напитках и угостят гостей.

Рядом с основным зданием находится «шайба» — рюмочная. Создатели придумали своеобразный ритуал: раз в час она будет открываться на 15 минут. За фиксированную стоимость здесь можно будет продегустировать авторские настойки, но больше трех человек внутри не поместится.

Мелочь, а приятно: воду в «Водокачке» нальют бесплатно. Конечно же, фильтрованную. И уже не из Туры.



Основной фокус бара – напитки «на кранах». Гость сможет в любой момент, не дожидаясь персонала, приложить специальную карточку и налить любой напиток самостоятельно



**ИВАН ШМОНИН,**
ПРЕЗИДЕНТ СОЮЗА
ЭКСТРЕМАЛЬНЫХ ВИДОВ
СПОРТА, CEO EXTREME TEAM

Узнав, что мы ищем место для афтепати «Битвы на Туре» на 400 гостей, с нами связались представители «Максима». Раньше мы интегрировались в готовые мероприятия, но в этот раз организовали вечеринку от и до: продумали концепцию, аудиторию, привезли артиста. В итоге получили кучу крутых отзывов от аудитории и о месте, и о событии!

Тенденция давать историческим объектам новую жизнь уже давно есть во многих регионах страны. Уличной культуре такое подходит: эта практика удачно отражает дух андеграунд-движения! Круто, что водокачку стали возвращать в первозданный вид, обдирая новодел и сохраняя старый кирпич. И, конечно, у бара очень крутая локация: набережная – ключевое место в городе.

# МЕСТА РАСПРОСТРАНЕНИЯ

## МАКСИМ

**Ресторан-музей «Чум»**
Малыгина, 59

**Русский ресторан «МаксиМыч»**
50 лет Октября, 52

**Рыбный ресторан «Посейдон»**
Луначарского, 47

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

**Ресторан «Сыроварня»**
Советская, 54

**Грузинское кафе «Ван Гоги»**
Республики, 34

**Кафе Brasserie**
Республики, 142

**Историческая гастрокофейня «Максим»**
Республики, 24/4

Кофейня «Максим» — Герцена, 94
Кофейня «Максим» — М. Сперанского, 17
Кофейня «Максим» — Газовиков, 73

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

Кондитерия №1 — Олимпийская, 9
Кондитерия №2 — Володарского, 38
Кондитерия №3 — Советская, 126
Кондитерия №4 — Ю. Семовских, 10
Кондитерия №5 — Ямская, 92
Кондитерия №6 — Московский тракт, 35а

**Обжарочный цех CoffeeBank**
30 лет Победы, 7, стр. 40

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

## ПАРТНЕРЫ:

## БИЗНЕС-ЦЕНТРЫ

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

**Деловой дом «Петр Столыпин»**
50 лет Октября, 8б

**Деловой дом «Дежнёв»**
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, 52

**Автосалон Фольксваген Центр Гросс**
2-я Луговая, 29

**Такси «Бизнес-Класс»**

## БУТИКИ

**Кураж**
8 Марта, 2/7

**Max Mara**
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

**Бутик вин «Виночерпий»**
Салтыкова-Щедрина, 44
Челюскинцев, 29

**Eclectic**
Советская, 54

## 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, 125б

**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

**Медицинский центр М+**
Широтная, 17/2

**Клиника Nexima**
25 Октября, 27

**Neo-clinic**
Немцова, 4

**Сеть медицинских центров «Доктор Арбитайло»**
Минская, 69/2
пр. Заречный, 37/1
Беляева, 33/2
Грибоедова, 6/1
Широтная, 130/1
Республики, 40/1
Широтная, 104/5
Эрвье, 16/1

## СПА-ЦЕНТРЫ

**Банный комплекс «Городские Парильни»**
Полевая, 28

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

**Санаторий «Сибирь»**
19 км Червишевского тракта, 1

## 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

**Кухни Nolte**
Малыгина, 51/2

**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

**Бутик «ЛОкситан»**
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)

# СИБИРСКАЯ КУХНЯ ПРИЕХАЛА В МОСКВУ

## КАК ВЛЮБИТЬСЯ В СИБИРЬ ЗА НЕСКОЛЬКО ЧАСОВ, НЕ ВЫЕЗЖАЯ ИЗ МОСКВЫ?

Тюменские рестораторы во главе с шеф-поваром Алексеем Лапиным открыли традицию гостевых гастролей большой семьи «Сыроварен» в России. Перед командой стояла задача показать особенности местной кухни и поделиться уникальными рецептами из локальных сибирских продуктов.

В меню ужина было шесть необычных блюд. Например, чипсы из сибирских корнеплодов с муссом из белых грибов и козьего сыра, икряник из тюменских карасей со щучьей икрой и копченой сметаной.

Чтобы полностью погрузить участников в атмосферу, хозяином гастроужина был потомственный сибирский шаман. «Сыроварня» на короткое время стала чумом, в котором шаман провел обряд очищения для всех гостей, уравновесив их духовное состояние и напитав энергией Сибири.

За несколько часов команда тюменской «Сыроварни» во главе с Ларисой Невидайло смогла влюбить гостей в Сибирь. «Всё было идеально, вкусно и очень аутентично», – подчеркнули представители Novikov Group.








**КОМАНДА ТЮМЕНСКОЙ «СЫРОВАРНИ» В МАРТЕ ПРОВЕЛА СИБИРСКИЕ ЭТНОГАСТРОУЖИНЫ В ТРЕХ МОСКОВСКИХ РЕСТОРАНАХ «СЫРОВАРНЯ».**













ДМИТРИЙ ПУХОВ,
ДИРЕКТОР ГАУ ТО «АГЕНТСТВО ТУРИЗМА И ПРОДВИЖЕНИЯ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ»

Сибирская гастрономия является одной из визитных карточек Тюменской области. В реках нашего региона водятся все четыре вида царской рыбы – муксун, нельма, стерлядь и осетр, леса богаты дичью, ягодами и грибами. Всё это разнообразие находит отражение в блюдах сибирской кухни, которые тонко интерпретируют талантливые шеф-повара. Здорово, что тюменские рестораторы активно включились в процесс продвижения нашего региона. Жители столицы могут попробовать Сибирь на вкус и вдохновиться на поездку в Тюменскую область, где их ждет удивительное знакомство с нашим красивейшим краем.









ДМИТРИЙ АЗАРОВ,
УЧРЕДИТЕЛЬ КОМПАНИИ «СЫРОВАРНЯ»

Не могу выразить ничего, кроме восторга. Идея, блюда, организация – всё было на высоте.

Я убежден, что оценивать эффект от любого мероприятия лучше всего по отзывам, и отзывы гостей Сибирского ужина подтверждают, что все аспекты – от шаманских обрядов и подачи блюд под сказки народов Севера до таежного стиля в декоре и аутентичного музыкального сопровождения – были продуманы до мельчайших деталей, отражая единую концепцию.

Команда «Сыроварни» Тюмень проделала большую работу, чтобы воссоздать атмосферу Сибири в самом центре Москвы, и задала высокую планку для следующих гастрономических ужинов.







# УЖИН ПОД ВИВАЛЬДИ

Этой зимой в загородной резиденции «Камнево» в Тюмени состоялся уникальный вечер, в котором объединились два вида искусства – музыка и гастрономия.

Ресторанная компания «Максим» снова удивила Тюмень. На этот раз музыкально-гастрономическим событием «Времена года». Это был не просто ужин: звучала музыка Антонио Вивальди в исполнении оркестра «Камерата Сибири», и каждое блюдо было подобрано под композиции «Времен года».

Музыка и гастрономия тесно связаны между собой. Давно известно, что музыка способна менять сознание слушателей, но также и шефам подвластно влиять на воображение гостей с помощью своей кухни.



**МУЗЫКА И ГАСТРОНОМИЯ ТЕСНО СВЯЗАНЫ МЕЖДУ СОБОЙ.**













**ПРОЕКТ «ВРЕМЕНА ГОДА» ТЮМЕНСКОГО КОНЦЕРТНО-ТЕАТРАЛЬНОГО ОБЪЕДИНЕНИЯ И КОМПАНИИ «МАКСИМ» ВОШЕЛ В ТОП ЛУЧШИХ ИДЕЙ 2023 ГОДА**

Две сильные команды объединились, чтобы рассказать свою историю о разных сезонах. По словам гостей, они получили истинное наслаждение от этого вечера, задействовав разные органы чувств, погрузившись в свои мечты и воспоминания о прекрасном.

Проект «Времена года» Тюменского концертно-театрального объединения и компании «Максим» вошел в топ лучших идей 2023 года на V Всероссийском конгрессе рестораторов в Москве. А сам ужин попал ТОП-100 по версии ресторанных ведомостей.











# ГАСТРОЛИ ЧУМА В САЛЕХАРДЕ

**21 МАРТА КОМАНДА РЕСТОРАНА-МУЗЕЯ «ЧУМ» СОВМЕСТНО С РЕСТОРАНОМ «ОХОТА» (Г. САЛЕХАРД) ПРОВЕЛА ГАСТРОУЖИН В РАМКАХ ПРАЗДНОВАНИЯ ДНЯ ОЛЕНЕВОДА.**











«Почти 16 лет назад мы задумались о ценности локальности и региональности, культурного кода и обращения к истокам, поэтому мы решили познакомить гостей с настоящей северной кухней, в основе которой лежит неповторимый вкус качественных продуктов и наша душа», – поделилась шеф-повар «Чума» Наталья Трапезникова.


центр выездного обслуживания Максим

КЕЙТЕРИНГ НА СВАДЬБУ «ПОД КЛЮЧ»

КЕЙТЕРИНГ ЛЮБОЙ СЛОЖНОСТИ.
ПОКАЗЫВАЕМ НЕИЗМЕННО
ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ СЕРВИСА,
РАБОТАЕМ С ОРИГИНАЛЬНЫМ МЕНЮ.

99-59-19 | @cvomaxim.catering

РЕКЛАМА

# ЦИТАТЫ ГОЛЛИВУДСКИХ АКТЕРОВ И РЕЖИССЕРОВ



**Ридли Скотт,**
режиссер
–
**КОГДА ПРОДЮСЕРЫ ДОВОЛЬНЫ ХОДОМ РАБОТ – ЭТО ПЛОХОЙ ЗНАК. ЭТО ЗНАЧИТ, ЧТО ТЫ БЛИЗОК К ТОМУ, ЧТОБЫ СНЯТ ПОЛНОЕ ДЕРЬМО.**



**Квентин Тарантино,**
режиссер
–
Если бы я не был художником, я вряд ли работал бы на почте или на какой-нибудь такой восьмичасовой работе. Думаю, я был бы кидалой. И всю жизнь бегал бы от ребят из отдела по экономическим преступлениям.



**Мэттью Макконахи,**
актер
–
Я не люблю награды и премии, но мне кажется, что судить искусство – это честно. Не владей мы какими-то измерительными приборами в этой сфере, Шекспир значил бы не больше, чем дневник школьницы.



**Джонни Депп,**
актер
–
Если вы подловите меня на фразе: «Я серьезный актер», умоляю: отшлепайте меня как следует.



**Гэри Олдман,**
актер
–
Люди ошибочно ассоциируют меня с персонажами, которых я играю. У меня и правда есть способность к смене личин – хоть во сне могу переключаться. В актерской игре для меня нет ничего трудного. И любой актер, который говорит вам, что он становится тем персонажем, которого играет, либо лжец, либо диагностированный шизофреник.



**Хоакин Феникс,**
актер
–
Я хотел бы походить на всех этих актеров, которые рассказывают, как усердно они работают над ролью. Но если честно, я просто читаю сценарий, перекидываюсь несколькими фразами с режиссером, выхожу на площадку и делаю свою работу. И так каждый раз.



**Роберт Де Ниро,**
актер
–
Самое неприятное в профессии актера – то, что люди слишком вежливы с тобой. Например, ты разговариваешь с кем-то, и все кивают тебе – даже если ты несешь чудовищную ерунду. А ведь человеку на самом-то деле нужен тот, кто говорит ему вещи, которые он не хочет слышать.



**Бен Аффлек,**
актер
–
Наверное, если бы у меня вдруг не задалось с кино, думаю, что я быстро составил бы себе карьеру в садомазохистских клубах.



**Джордж Клуни,**
актер
–
Настоящий успех пришел ко мне уже после тридцати. Я отлично помню, как сидел на полу в кладовке, в доме у своего приятеля, совершенно разбитый. Мои друзья собирались пойти поужинать, съесть по гамбургеру, а у меня даже на это не было денег.

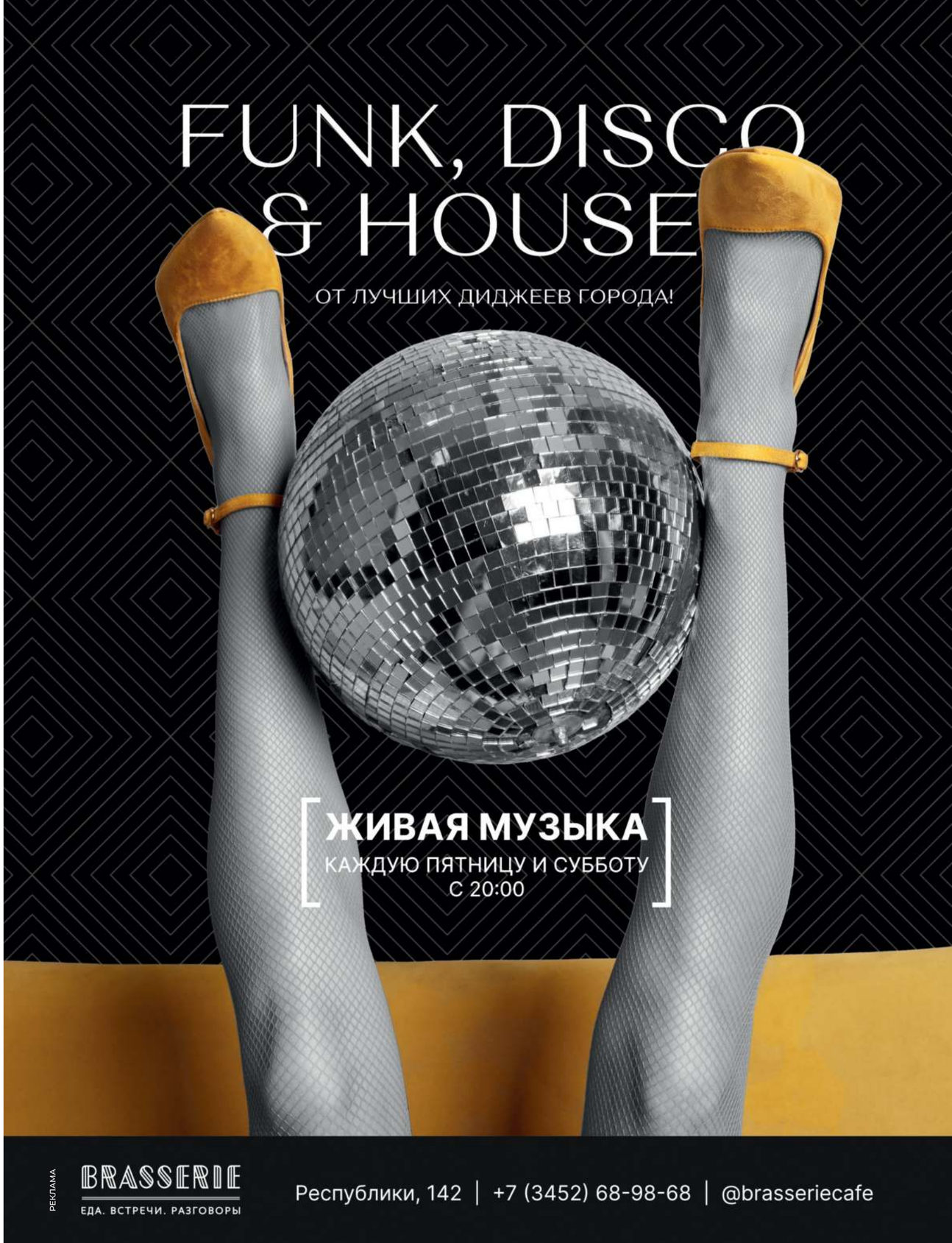


**Пирс Броснан,**
актер
–
Слава – большое искушение. Но она может в один момент развернуться и укусить тебя за задницу.



**Рами Малек,**
актер
–
Когда я увидел первый билборд с собой, то от удивления врезался в едущую впереди машину. Я понял, что наконец добился чего-то. Но не забывайте: я родился в Лос-Анджелесе, где билборды меняются каждые две недели. Вся индустрия как вращающиеся двери: вот ты вошел, а вот – уже вышел.






РЕКЛАМА

Застройщик: Общество с ограниченной ответственностью «СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ ЗАСТРОЙЩИК «СКАНДИА У ОЗЕРА» (ИНН 7203431012, ОГРН 1177232028368).
Тюмень. СКАНДИА. Квартал у озера. Разрешение на строительство №72-304-234-2021 от 17.11.2021. Проектная декларация размещена на сайте наш.дом.рф