

Maximum

3/113 зима 2022

БОЛЬШОЙ СПЕЦПРОЕКТ:
ПУТЕШЕСТВИЕ
В АРМЕНИЮ

ГИД
ПО ЕРЕВАНУ

ТОР-10
ЛУЧШИХ
РЕСТОРАНОВ
МОСКВЫ И УРАЛА

АНДРЕЙ ШМАКОВ. ЖИЗНЬ ПОСЛЕ MICHELIN

КАК БУФЕТЧИК НА МОРСКОМ СУДНЕ ИЗ ТАЛЛИНА
СТАЛ ЛУЧШИМ ШЕФ-ПОВАРОМ СТРАНЫ
И ОДНИМ ИЗ ПЕРВЫХ ПОЛУЧИЛ ЗВЕЗДУ MICHELIN?

16+



Сибирские
владения

Загородная жизнь с городским комфортом*

27
72

ЗАГОРОДНЫЕ
КВАРТАЛЫ

- / 272 участка ИЖС
- / единый архитектурный стиль
- / современная парковая территория
- / 72 готовых дома



Офис продаж застройщика

Тюмень, Ленина, 2а, оф. 402
Тел.: +7 (3452) 59-60-70

2772.sibvladenia.ru

* Приватный поселок, расположенный в 27 км от Цветного Бульвара
в южном направлении по Червишевскому тракту. РЕКЛАМА.



СТУДИЯ ТАЙСКОГО SPA



АКЦИЯ 1+1
НА СПА-СЕРТИФИКАТЫ!
ДОСТАВКА
БЕСПЛАТНО

Сертификат в Thai Lotus

это подарок, за который вам
искренне будут благодарны

14 ЛЕТ НА РЫНКЕ ТАЙСКОГО SPA

4

студии в Тюмени
и Челябинске

20

высококвалифици-
рованных мастеров
из Таиланда

40

тонизирующих,
расслабляющих
и SPA-программ



СТУДИЯ ТАЙСКОГО SPA THAI LOTUS

Комсомольская, 8 | Малыгина, 86/1 | Севастопольская, 2/3

8 (3452) 55-55-33 | www.thailotus.ru



ПОЛУЧИТЕ КОНСУЛЬТАЦИЮ СПЕЦИАЛИСТА ПО ОКАЗЫВАЕМЫМ УСЛУГАМ И ВОЗМОЖНЫМ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯМ

ПОЛУЧИТЕ КОНСУЛЬТАЦИЮ СПЕЦИАЛИСТА ПО ОКАЗЫВАЕМЫМ УСЛУГАМ И ВОЗМОЖНЫМ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯМ

ООО «ТайЛотус», ОГРН 1127232048240. РЕКЛАМА



**Свой дом с городским комфортом
в загородном квартале «Берёза Парк»**

- закрытая территория
- сервисная компания
- круглосуточная охрана
- свое озеро
- магазины и ТЦ поблизости



Центральный офис:
ДД «Дежнёв»
nz72.ru

партнер`биография

ДОМА НЕ ВЫШЕ СОСЕН

01 БЕЗУПРЕЧНАЯ ЭСТЕТИКА ФАСАДОВ

Место силы, вдохновения и новых начинаний — это всё про жилой комплекс «Биография». Известный проект экодewelопера «Партнер» стал отражением лучших традиций малоэтажной архитектуры. Оформление экстерьера планкеном и штукатуркой создает неповторимый облик, а озеленение, пешеходные дорожки и декоративное освещение придают комплексу шарм и эксклюзивность.

03 ВОЗМОЖНОСТИ ДЛЯ ВОПЛОЩЕНИЯ РЕМОНТА МЕЧТЫ

Каждый дом в «Биографии» — это территория для проявления своей индивидуальности. Площадь от 144 до 162 кв. метров позволит создать обстановку, в которой вы сможете раскрыть самые яркие черты личности и добиться оригинального дизайна.

05 УДОБНАЯ ИНФРАСТРУКТУРА, ЧТОБЫ ОКРУЖИТЬ СЕБЯ САМЫМ НЕОБХОДИМЫМ

В шаговой доступности есть всё для интересной жизни: поблизости три детских сада, построен тематический парк «Древо Жизни» — зеленое пространство занимает 2,7 га и идеально подходит для семейного, спортивного и романтического отдыха. В этом году в жилом комплексе открылся общественный центр «Биография» с магазинами, фитнес-центром, рестораном, баннным клубом и Клубом жильцов.

02 НЕСКОЛЬКО ВАРИАНТОВ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО ВЫБОРА

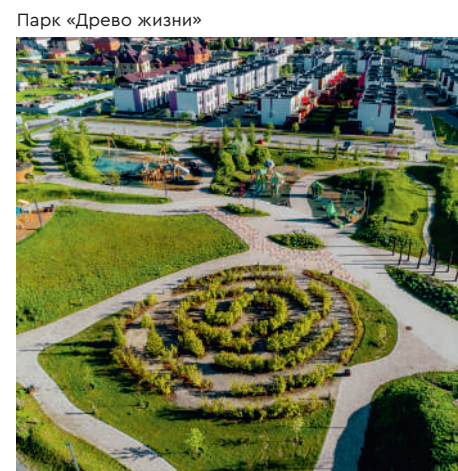
«Биография» — это стильный квартал, который состоит из двух- и трехэтажных таунхаусов, дуплексов и квадрохаусов. У каждого формата домов есть свои особенности, но всех их объединяет одно — современная архитектура и эргономика площади.

04 ЛИЧНАЯ ТЕРРИТОРИЯ, ГДЕ НИЧТО НЕ ПОМЕШАЕТ НАСЛАЖДАТЬСЯ ЖИЗНЬЮ

Здесь всегда тихо и спокойно, а значит, можно с удовольствием проводить время на собственном бэкярде — к домам прилагаются участки размером до 5 соток (оформляются в собственность), а также обустроить террасу для любования закатами. Теплый гараж с раздвижными воротами станет важным дополнением к целостному восприятию комфортной жизни.

06 УДАЧНОЕ МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ — БАЛАНС УДАЛЕННОСТИ И ВРЕМЕНИ НА ДОРОГУ

Жилой комплекс занял одну из самых престижных локаций — вблизи Патрушева, в 15 минутах от центра города. Это уникальный проект для Тюмени — ансамбль таунхаусов комфорт-класса позволит почувствовать себя защищенным от городской суеты, ощутить размеренность жизни рядом с лесом и собственным парком, при этом «не выпадать» из городской жизни. Дома в европейском стиле собраны в микрорайоны, благодаря чему личное пространство жителей разграничено от общественного.



«Партнер» комплексно подходит к развитию территории. Всего за несколько лет в Патрушева выросла целая экосистема. На фотографии выше сносками обозначены объекты, построенные компанией.

6 ПОВОДОВ ВЛЮБИТЬСЯ В «БИОГРАФИЮ»

01 БЕЗУПРЕЧНАЯ ЭСТЕТИКА ФАСАДОВ

02 НЕСКОЛЬКО ВАРИАНТОВ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО ВЫБОРА

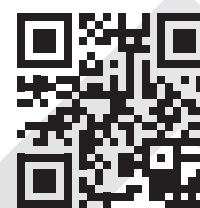
03 ВОЗМОЖНОСТИ ДЛЯ ВОПЛОЩЕНИЯ РЕМОНТА МЕЧТЫ

04 ЛИЧНАЯ ТЕРРИТОРИЯ, ГДЕ НИЧТО НЕ ПОМЕШАЕТ НАСЛАЖДАТЬСЯ ЖИЗНЬЮ

05 УДОБНАЯ ИНФРАСТРУКТУРА, ЧТОБЫ ОКРУЖИТЬ СЕБЯ САМЫМ НЕОБХОДИМЫМ

06 УДАЧНОЕ МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ — БАЛАНС УДАЛЕННОСТИ И ВРЕМЕНИ НА ДОРОГУ

8 (3452) 59-60-66



Застройщик ЖК «Биография» — АО СЗ ПАРТНЕР-СТРОЙ. Проектные декларации на сайте Наш.дом.рф. Информация предоставлена АО СЗ ПАРТНЕР-СТРОЙ, входит в Холдинг «Партнер».



«БИОГРАФИЯ» — ТО, К ЧЕМУ ВЫ СТРЕМИЛИСЬ

Авторский квартал таунхаусов,
где каждый нюанс —
с акцентом на комфорт

Maximum

3/113 ЗИМА 2022



на обложке Андрей Шмаков
фото Юлия Трифонова

Литературный редактор
Анна Высоцкая

Главный редактор
**Вероника Володяевна
Мелконян**

Арт-директор
Диана Жданова

Дизайн и верстка
**Людмила Шкодюк
Анна Черноскутова
Ольга Проценко**

Корректор
Анастасия Мазеина

Авторы
**Наталья Горюнова
Анна Высоцкая
Ксения Шипичкина
Маргарита Манюшкина
Ефим Таран
Артем Мкртчян
Маргарита Саркисян**

Авторы
**Дарья Половинкина
Михаил Чуев
Геворк Мелконян
Иван Глушков
Татьяна Полякова
Анна Долгова
Изабелла Мелконян**

Фотографы
**Анна Черноскутова
Владимир Кирчаков
Сергей Бредихин
Юлия Трифонова
Кирилл Шевченко
Архив GoToArmenia**

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 07.12.2022 г. Отпечатано: АО «Тюменский дом печати», 625002, г. Тюмень, ул. Осипенко, 81. Номер заказа: 1465/22. 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+

АКВАТОРИЯ



ИСКУССТВО ЖИТЬ КОМФОРТНО

Квартиры от 2 750 000 Р

60-80-22
акватория.рф

ЖИЗНЬ ПОСЛЕ Michelin

ЭКСКЛЮЗИВНОЕ ИНТЕРВЬЮ
С АНДРЕЕМ ШМАКОВЫМ,
МИШЛЕНОВСКИМ ШЕФ-
ПОВАРОМ МОСКОВСКОГО
РЕСТОРАНА SAVVA



**ПРАВИЛА УПРАВЛЕНИЯ
ОСНОВАТЕЛЯ WHITE
RABBIT FAMILY БОРИСА
ЗАРЬКОВА** 18



**ЛУЧШИЕ РЕСТОРАНЫ
МОСКВЫ И УРАЛА** 20
по версии WHERE TO EAT-2022



**ПЕРСОНА
НОМЕРА**
АНДРЕЙ ШМАКОВ

ПРАВИЛА ЭТИКЕТА 26
в ресторане от экспертов
Татьяны Поляковой
и Анны Долговой



**ПРАВИЛА ЖИЗНИ
АЛЕНА ДЮКАССА,** 30
выдающегося шеф-повара
Франции и мира

**БАРНЫЕ ИСТОРИИ
ОТ ЕФИМА ТАРАНА** 48
Кто и когда придумал самые
популярные коктейли мира



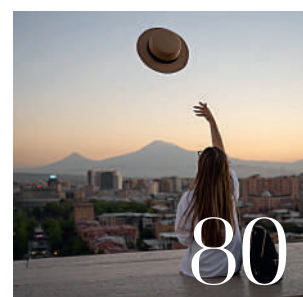
**ПРАВИЛА ЖИЗНИ
АЛЕКСЕЯ ЛАПИНА,
БРЕНД-ШЕФА КОМПАНИИ
«МАКСИМ»** 52

БАРМЕН, ПОВТОРИ! 60
или Какие мифы окружают
профессию бармена?

**8 ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ
ШКОЛ РОССИИ** 64



**БОЛЬШОЙ
СПЕЦПРОЕКТ:
ПУТЕШЕСТВИЕ
В АРМЕНИЮ** 70



ГИД ПО ЕРЕВАНУ 80
Где пробовать лучшую
традиционную кухню,
где выпить хорошее
армянское вино и послушать
джаз, куда отправиться
за небанальными
сувенирами и другие места,
о которых знают только
местные

**ИВАН ГЛУШКОВ
О СВОИХ ЛЮБИМЫХ
БЛЮДАХ АРМЯНСКОЙ
КУХНИ** 96

**ИНТЕРВЬЮ С НАРЕКОМ
АВАГЯНОМ,** 100
шеф-поваром одного
из лучших армянских
ресторанов Москвы

ВИННАЯ АРМЕНИЯ: 108
пароли и явки
от Артема Мкртчяна,
сомелье из Еревана

**ОБЗОР ТЕРМАЛЬНЫХ
ИСТОЧНИКОВ И БАНЬ** 114
в совместной подборке
с VISIT TYUMEN

ДАРИТЕ ЛУЧШЕЕ, ДАРИТЕ Л'ОКСИТАН!

Коллекция подарочных наборов
по специальным ценам



Праздники — это всегда эмоции и приятные воспоминания, и главное в них не само событие, а подготовка к ним. Продумать свой наряд, украшения дома, стилизовать елку. Составить список подарков, заранее подумав о близких, чтобы выбрать то, что им по душе. Я обожаю косметику «Л'Окситан» за эмоции и ощущения, которые она приносит. Это впечатления от выбора косметики, эстетичная упаковка и ароматы Прованса. И, конечно, люблю дарить ее всем, кто мне дорог.

Елена Шмелёва,
управляющая бутиками
«Л'Окситан» в Тюмени



L'OCCITANE
EN PROVENCE

ТЦ «Гудвин», М. Горького, 70, +7 (3452) 566-405 | ТЦ «Кристалл», Д. Менделеева, 1, +7 (3452) 441-701

Онлайн-консультации и бесплатная доставка



С ПОМОЩЬЮ
НАШИХ ЗАВЕДЕНИЙ
МЫ РЕАЛЬНО
МОЖЕМ СДЕЛАТЬ
ЖИЗНЬ ВОКРУГ НАС
ВКУСНЕЕ. А ЛЮДЕЙ –
СЧАСТЛИВЕЕ

«ЧТО ВАС ВДОХНОВЛЯЕТ?» —
ОДИН ИЗ САМЫХ
РАСПРОСТРАНЕННЫХ
ВОПРОСОВ В МОЙ АДРЕС

Рестораны, пожалуй, единственный бизнес, который настолько глубоко проникает внутрь человека. Уж, простите, за такие интимные подробности.

Еда — это то, что в принципе дает нам чувствовать себя живыми. «Мы — то, что мы едим» — помните? Гастрономия — самый быстрый способ получить эмоции. И даже несмотря на то, что ученые всерьез дают прогнозы, что скоро будут изобретены таблетки от голода, потребность во вкусе, который дарит целый спектр чувств, я верю, останется.

Сейчас так много говорят о любви в первую очередь к себе. Что мы так много думаем и заботимся о других, и так мало — о себе. И вкусная еда — вновь самый простой вариант полюбить себя.

Мы недавно задумались с коллегами, какая ответственная миссия лежит на нас, рестораторах, — каждый день делать нечто большее, чем просто кормить людей. С помощью наших заведений мы реально можем сделать жизнь вокруг нас вкуснее. А людей — счастливее. Получается такой легкодоступный вкус счастья, который можно почувствовать, как только в этом появляется потребность. И он в наших руках. Ну разве это может не вдохновлять?

Лариса Невидайло,
основатель и владелец ресторанной
компании «Максим»

МАКСИМ
ГАСТРОКОФЕЙНЯ

СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЙ
КРУАССАН

Хрустящий и такой вкусный —
до последней крошки. И чашка кофе.



ПОЗАВТРАКАЕМ?

Мы всегда рядом с вами.

ул. Республики, 24 | ул. Герцена, 94, ТЦ «Галерея Вояж» | ул. Газовиков, 73 | ул. М. Сперанского, 17
ул. С. Ильюшина, 10, Аэропорт «Рощино»



Я ОЧЕНЬ ЛЮБЛЮ
ПУТЕШЕСТВОВАТЬ
И НЕ РАЗ
ЗАМЕЧАЛА, КАК,
ОТПРАВЛЯЯСЬ В ТУ
ИЛИ ИНУЮ СТРАНУ,
НЕОСОЗНАННО
ВЛЮБЛЯЮ В НЕЕ
СВОИХ ДРУЗЕЙ
И ПОДПИСЧИКОВ

DOLCE VITA ПО-АРМЯНСКИ

«Вероника Володяевна!» — именно так любят ко мне обращаться близкие друзья, нарочито подчеркивая мое оригинальное отчество. «Нет, не Владимировна», — не устаю уточнять на официальных встречах...

Не секрет, что у меня армянские корни (фамилия говорит сама за себя). Однако родилась я в Тюмени и про Армению в детстве мало что знала. Помню лишь отрывками свое раннее лето, проведенное у бабушки в деревне, и как ждала у дерева созревания персиков, которые обожала. Травму, полученную от деревенского петуха, догнавшего меня в огороде и оставившего не только след на правой лодыжке, но и невероятную историю для школьного сочинения на тему «Как я провел это лето» в пятом классе. Помню, как учитель, зачитывая мое произведение перед учениками, смеялась до слез и за острый сюжет в комедийном жанре поставила мне «отлично»!

Свою первую уже сознательную поездку на родину я осуществила лишь семь лет назад. Проведя там месяц как студент (спасибо нашей тюменской диаспоре), наконец распробовала ее на вкус. Затем было несколько вылазок с друзьями и родственниками. А в этом году я жила там половину лета: общалась с местными знатоками в разных сферах, исследовала интересные локации и новые заведения Еревана.

Я очень люблю путешествовать и не раз замечала, как, отправляясь в ту или иную страну, неосознанно влюбляю в нее своих друзей и подписчиков. Увидев место моими глазами, они ставят новую желанную точку на своей карте и просят обязательно поделиться рекомендациями, а в идеале составить для них гид по «проверенным» местам. Поэтому из Армении я решила привезти вам много полезной информации, и в этом номере вас ждет большой спецпроект о теплой, вкусной и солнечной стране.

Dolce vita по-армянски, или зачем туда ехать? Чтобы попробовать те самые умопомрачительные кебабы из раковых шеек на Севане и самый вкусный завтрак на планете — «помидоров дзвадзех» (яичницу с помидорами) на топленом масле с тонким лавашем, ведь главная приправа ко всякому блюду здесь — любовь! Послушать душераздирающий дудук, глядя на Арарат с Хор Вирапа и насладиться маринами Айвазовского-Айвазяна. Потерять голову от красоты здешних гор, то усыпанных сочной зеленью, как в Лори и Дилижане, то раскрашенных алым и карминовым, как у монастыря Нораванк. Прогуляться по современному Еревану, завернуть на самую стильную улочку Пушкина, а затем и на винную улицу Сарьяна, встретить разных селебрити из Москвы, Лос-Анджелеса и не только... А если повезет, оказаться в гостях у местной семьи, которая не отпустит вас без терпкого кофе по-армянски и парочки «остроумных» анекдотов в духе Фрунзика Мкртчяна. Ведь армяне смекалистые, страстные, искренние и всегда с шуткой наготове.

Надеюсь, что вдохновлю вас на новые открытия, которые вы можете совершить, даже не открывая загранпаспорт, как сказал в своей колонке наш колумнист и мой добрый друг Миша Чуев. Ведь улететь в Ереван вы можете по российскому паспорту каждое воскресенье прямым рейсом из Тюмени. Не переставайте удивляться, пробуйте жизнь на вкус!

Армения уже не за горами!

Вероника Мелконян,
главный редактор журнала Maxim



ПРОСТРАНСТВО КРАСОТЫ,
РЕЛАКСА И ЗДОРОВЬЯ



ПРОМОКОД
«МАКСИМУМ»
-15%

скидка до 30.01.23
на любую услугу
и подарочные
сертификаты

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СТУДИЯ МАССАЖНЫХ ФЕЙС-ПРАКТИК FACEROOM:

FaceRoom – это:

- Более 30 уникальных авторских протоколов по уходу за лицом и телом
- Премиальная и эффективная косметика
- Безинъекционные методы ухода за лицом
- Высококласный сервис и индивидуальный подход
- Видимый результат уже после первой фейс-практики

Подарочный сертификат в FaceRoom в преддверии новогодних праздников — идеальный подарок для себя и близких.



г. Тюмень, ул. Советская, 55/1а

+79220795557

face-room.ru

FROM RUSSIA WITH LOVE...

ИЛИ КАК ОТКРЫТЬСЯ МИРУ, НЕ ОТКРЫВАЯ ЗАГРАНПАСПОРТ

Оказавшись воскресным днем в очень популярном, но камерном ресторане на Большой Никитской, я стал невольным свидетелем разговора двух «бранчующихся» дам. Одна из них, заказав Grand Crème Glacée, жаловалась подруге, что «Алтай вообще не понятен для кого», ведь за 7 дней поездки она не увидела ни одного приличного 5* отеля, Майбаха и даже устриц.

В другой летний день в одном из чатов «лидеров туриндустрии» на 2000 человек возник вопрос: «Какая виза нужна в Сортавалу?»

Наши потомки навешают много ярлыков этому времени, но я бы назвал прошедшие 365 дней годом открытий, и вот почему...

Владелец состояний и просто старший товарищ решил отойти от десятилетней традиции отмечать свой день рождения в различных Palazzo XV-XVIII веков и отправился прямиком по Енисею к поселению староверов. Охрану на остров не пустили, на бутылки с французскими этикетками был наложен запрет, телефон все дни не замечал спутник, но впечатления от поездки затмили все былые воспоминания эпохи Возрождения.

Другой же «властитель дум людских», сняв «Дымов Дом» (по цене Hotel de Crillon в низкий сезон), 10 дней провел в Суздале, смешивая рыбалку с катамарана на реке Каменке с изготовлением изразцов в гончарной мастерской и коктейлем «Красная смородина/пшеница» по вечерам в «Агрономе».

Целеустремленным девушкам тоже есть, что вспомнить... Королева private banking променяла ежегодный осенний ретрит в Индии



МИХАИЛ ЧУЕВ,
ОСНОВАТЕЛЬ
КОНСЬЕРЖ-СЛУЖБЫ
«ЭКВИЛИБРИУМ»,
СПЕЦИАЛЬНО
ДЛЯ ЖУРНАЛА
MAXIMUM

и уехала волонтером на сбор рислинга на виноградниках Павла Швеца, что в предгорье Севастополя. По ее словам, затягивает даже глубже, чем медитация осознанности.

Да я и сам за этот год узнал столько нового, не доставая загранпаспорт...

Что в Екатеринбурге есть первоклассное гольф-поле на 18 лунок или что в Апатитах с населением 50000 есть «жизнь» и даже музей современного искусства «Сияние», основанный Андреем Малаховым, а фрески в Спасе на Ильине в Великом Новгороде, бесспорно, принадлежат кисти Феофана Грека. Что пожарские котлеты были придуманы в Торжке, а не в Париже, а мясо можно натурально парить березовыми вениками (привет Ikra by WRF в Плесе).

«Есть многое на свете, друг Горацио, что и не снилось нашим мудрецам», — писал Вильям Шекспир в 1600 году.

Hamlet in Moscow образца 2022 года Константина Богомолова заканчивается следующими строками: «И уж если откровенно — всех пугают перемены. Но — тут уж всё равно, хмм».

Как учат в трансерфинг центрах, единственный шаг побороть страх — идти ему навстречу. У детской игры в города есть offline-версия 18+: когда вы подходите к светодиодному табло в терминале аэропорта Шереметьево, называете город на первую букву, приобретаете билет и через пару часов наслаждаетесь новизной.

Будьте открыты миру, и пусть мир откроется вам!

*Мебель
для семейных
традиций*





ОСНОВАТЕЛЬ ГРУППЫ КОМПАНИЙ WHITE RABBIT FAMILY БОРИС ЗАРЬКОВ РАССКАЗАЛ, КАК УСПЕШНО УПРАВЛЯТЬ БИЗНЕСОМ В РОССИИ

Существует несколько стилей управления. В японской системе управления люди управляют сигналами. Например, приходит официант к руководителю и говорит: «Если мы сейчас не поставим тут стейшн, то в месяц я набью посуды на такую-то сумму...» Американцы управляют инцидентами. Когда посуда уже начала биться, приходит официант и говорит: «С этим надо что-то делать, менять процессы». Что такое российская модель управления? Мы управляем кризисными ситуациями: прилетают сигналы — нам пофиг, прилетают инциденты — нас пронесет русское авось. Но когда наступает кризис, мы каким-то чудесным образом собираемся и ударно все исправляем. Поэтому все у нас будет хорошо! Мы в России живем!

Когда встречаюсь с кандидатами в руководители, всегда спрашиваю, что для них управление. Обычно мне отвечают: «Постановка задач и контроль». В целом, они правы. Но не совсем.

В бизнесе любой руководитель должен управлять ресурсами, направляя их на достижение целей. Если нет цели, то и смысла в бизнесе нет. Я открываю ресторан, чтобы что? У некоторых начинающих рестораторов даже финансового плана нет. Поэтому половина предпринимателей направляет ресурсы людей в никуда. Например, берут маркетолога в проект. Без цели он будет тратить ресурсы просто так — ради процесса, а не ради результата.

Для начала ставим цель, а затем анализируем, куда и какие ресурсы нам направить на ее достижение.

Ресурсы бывают материальные (финансы, оборудование, полуфабрикаты), нематериальные (бренды, лицензии, репутация), внешние (кредиты, аренда, аутсорсинг) и внутренние (стандарты, базы данных, компетенции). Их, на самом деле, сотни. Как ими управлять?

Для этого нужно знать цикл Деминга: запланировали, сделали, собрали результаты, выявили отклонения и скорректировали свои планы. И так — по кругу. Для этого вам нужно определить показатели, которые вы будете сравнивать с планом.

НА КАКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПО КАЖДОМУ РЕСТОРАНУ СМОТРЮ Я:

Первое — финансы. Выручка, EBITDA, операционная прибыль. Все показатели — в разрезе годового плана. Если факт попал в план, все хорошо. Что-то не так — раскрываю отчетность и изучаю подробно.

Второе — бизнес-процессы. Средний чек, наполняемость чека, оборачиваемость стула. Это и есть маркетинг в ресторане. Для маркетолога главный показатель — количество гостей и оборачиваемость стула (посадочного места) в час. Например, вы анализируете оборачиваемость стула и понимаете — вечер заполнен. А с 12 до 15 — 0-2 человека в час. Зовите маркетолога и ставьте план 0-5 человек в час. Если сотрудник компетентный, он все сделает сам.

Третье — клиенты. Количество гостей в клиентской базе, SCI (отзывы). Если вы получаете оценки 1-3 — это ЧП. В наших ресторанах процесс оцифрован: когда ресторан получает низкую оценку, руководству приходит смс, они начинают работу по отзыву.

Четвертое — сотрудники. Текучка, производительность, открытые вакансии. Текучка — один из главных показателей для ресторана. Если людям у вас классно работать, то им не надо уходить — все вакансии закрыты и вам не нужен ни HR-директор, ни call-центр.

Оценивать производительность сотрудников тоже важно. Вводите KPI — у нас, например, их больше 400 штук. Расскажу на примере сомелье.

Сомелье хуже поваров. Это просто художники, которые говорят: «Дайте мне *дцать миллионов рублей, я сделаю лучшую винную карту». Их единственная мотивация — попасть в какой-нибудь гид. Про выручку и себестоимость я молчу.

Мы установили сомелье метрики: смотрим долю вина от всех продаж, себестоимость в категории «вино», а дальше — отдельно разбираем бокалы и бутылки. Например, доля

продаж категории «бутылки» от всех продаж вина нужна, чтобы понять, что у вас больше пьют — бокалы или бутылки.

Еще один важный показатель — НПТО — непроданный товарный остаток. Сюда попадают бутылки, которые ни разу не продались за месяц, квартал или полгода. Когда мы ввели этот показатель, оказалось, что у меня 30% бутылок в винной карте из 350 наименований ни разу не продались за полгода. Сейчас у нас стоит план на НПТО за полгода — ноль.

Затем мы делаем сегментацию по видам, цене, сорту. Сначала сегментируем винную карту, затем — продажи с октября по март за прошлый год. Получается два столбца. В первом — видение сомелье, что хотят гости, во втором — чего на самом деле они хотят. Выходит чудовищное расхождение. Оказывается, люди хотят пить белое вино даже зимой. А у сомелье 60% позиций — красное.

Но главный ресурс ресторана — это сотрудники. Они являются носителями ваших интеллектуальных, креативных активов. Поэтому важно правильно управлять людьми. Создавать условия, при которых они наилучшим образом достигают поставленных целей и реализуют свои счастливые стремления.

Создание условий — это не только про зарплату и офис. Почему происходит текучка? Потому что у людей нет мотивации работать, нет ответа на вопрос «Зачем мне это делать?». Формируется мотивация так: у нас появляется желание, на основе которого возникает потребность. Но ресурса получить это нет. Мы получаем дискомфорт, заставляющий нас что-либо предпринимать.

Условно, повар хочет стать шеф-поваром. Я прихожу к нему и говорю: «Будешь усердно работать, станешь шефом». У него возникает образ «желаемого я» и путь, по которому он пройдет.

А бывают негативные мотивы: будешь плохо работать, уволю или оштрафую. У человека появляется образ «нежелаемого я» — безработица, безденежье. Это путь в никуда — сотрудник будет находиться в стрессе, в обиде.

От этого мы получаем стиль управления. Авторитарному руководителю плевать на образ «желаемого я» сотрудников, главное — результат. Руководитель-наставник помогает сформировать образ «желаемого я» и подкрепляет его.

Если у вас в подчинении 5 человек, и вы не знаете их образ «желаемого я» и вообще с ними не коммуницируете, значит, вы никак не управляете их мотивацией. Помните: сотрудники устраиваются работать к мотивирующему лидеру и уходят от человека-разочарования.

РОССИЙСКАЯ МОДЕЛЬ
УПРАВЛЕНИЯ –
ЭТО УПРАВЛЕНИЕ
КРИЗИСНЫМИ
СИТУАЦИЯМИ:
ПРИЛЕТАЮТ
СИГНАЛЫ – НАМ
ПОФИГ, ПРИЛЕТАЮТ
ИНЦИДЕНТЫ – НАС
ПРОНЕСЕТ РУССКОЕ
АВОСЬ. НО КОГДА
НАСТУПАЕТ КРИЗИС,
МЫ КАКИМ-ТО
ЧУДЕСНЫМ ОБРАЗОМ
СОБИРАЕМСЯ
И УДАРНО ВСЕ
ИСПРАВЛЯЕМ

ПРАВИЛА УПРАВЛЕНИЯ БОРИСА ЗАРЬКОВА

СТИЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ПО-РОССИЙСКИ, ИЛИ ПОЧЕМУ У НАС ВСЕ БУДЕТ ХОРОШО!

ЛУЧШИЕ РЕСТОРАНЫ МОСКВЫ И УРАЛА

10 YEARS ANNIVERSARY
RUSSIA TOP 10 RESTAURANTS
whereTOEAT

В НОЯБРЕ ПОДВЕЛИ ИТОГИ НАЦИОНАЛЬНОЙ РЕСТОРАННОЙ ПРЕМИИ WHERETOEAT-2022. РАССКАЗЫВАЕМ, КАКИЕ ИЗ ЗАВЕДЕНИЙ В ЭТОМ ГОДУ ПРИЯТНО УДИВИЛИ ЭКСПЕРТНОЕ СООБЩЕСТВО.

Премию WHERETOEAT основала ассоциация российских гастрономических журналистов 10 лет назад. Ежегодно представители ресторанного, гостиничного, винного бизнеса и авторитетные журналисты тайно голосуют, чтобы выбрать лучшие заведения страны.

В нашем обзоре — десятка лучших ресторанов Москвы и Урала. В некоторые из них сложно попасть без брони, так что рекомендуем заранее планировать гастрономические приключения.

Первую строчку в рейтинге московских заведений занял мишленовский Twins Garden и его шефы-близнецы Иван и Сергей Березуцкие. В основе концепции — симбиоз науки и природы. Братья соединяют на кухне последние технологические разработки и продукты с собственной фермы.

С третьего на второе место поднялся ресторан Savva, а его шефа Андрея Шмакова эксперты признали лучшим шеф-поваром года. Третье место занял дебютант — колоритный Folk с шефом Александром Лощининым.

На Урале в топе — большинство ресторанов из Екатеринбурга. Наибольшее количество голосов собрали «Горожане». На втором месте паназийский гастро-бар MOMO, третье — у гастрономического паба «Гастроли», который два последних года лидировал в рейтинге.

Десятку лучших ресторанов Урала закрывает тюменский ресторан «Чум» — единственное заведение не из Екатеринбурга, которое попало в топ-10. «Чум» последовательно поднимался в рейтинге несколько лет подряд. И, наконец, попал в десятку лучших.

МОСКВА: ТОП-10

1
МЕСТО



TWINS GARDEN

Кухня: авторская

Не имеющий аналогов проект братьев Березуцких с двумя звездами Мишлен. Экологично, технологично и с большой фантазией. В меню — «вареники» из морского гребешка с картофелем, лисичками и соусом из раков; паштет из куриной и гусиной печени в глазури из черной смородины и ежевики. Братья еще те затейники! Они печатают на биопринтере кальмара из фасолевой пасты, превращают сельдерей в «сало», помидоры — в сухое вино, ревеня — в розе, петрушку — в просекко. Есть даже вино из грибов и одуванчиков.

2
МЕСТО



SAVVA

Кухня: авторская

Яркий авторский ресторан «петербургского таллинца» Андрея Шмакова. После реконструкции заведение, располагающееся в стенах легендарного отеля «Метрополь», работает под эгидой Novikov Group. Кухня неординарная и разноплановая. Мотивы можно отыскать практически любые — и высокую французскую кухню, и «нордик», и русскую кухню, и итальянскую, и даже ближневосточную. Но важны даже не мотивы, а блестящая, с выдумкой, реализация каждой идеи мишленовского шеф-повара.

3
МЕСТО



FOLK

Кухня: современная этническая, кавказская, среднеазиатская

Новая этника от Дмитрия Романова, Владимира Чистякова и Антона Пинского. Основа меню в стиле comfort food — этнические блюда Кавказа и элементы кухни Ближнего Востока с добавлением нетрадиционных ингредиентов. Так, панкейки готовят на мацони и подают с лососем и красной икрой. Тартар из говядины дополняют грузинской аджикой и соленым лимоном. Отдельное удовольствие — наблюдать, как на открытой кухне раскатывают лепешку, отправляют ее в печь, а затем подают с баклажаном с сациви и солодовым крамблом или хариссой с мятыми огурцами и рамиро.



OLLUCO

Кухня: авторская

Авторский ресторан титулованного перуанского шеф-повара Мартинеса Вирхилио. Кухня демонстрирует биоразнообразие территорий. Из Перу в Москву пребывает первоклассный кофе, выращенный на высокогорье, травы, специи, машуа, ока, киноа. Со всей России — рыба и морепродукты. У плиты стоит Никанор Вейра, который никогда не следует слепо за трендами или модной идеей. В каждом блюде перуанские и российские ингредиенты превращаются в поразительный по вкусам и текстурам космополитический гастрономический «ансамбль».



WHITE RABBIT

Кухня: современная русская, авторская

Семь лет подряд легенда отечественного ресторанного бизнеса входит в список международного рейтинга The World's 50 Best Restaurants. Бессменный шеф ресторана Владимир Мухин славится своим нестандартным подходом к русской кухне и неподражаемым умением раскрыть неизвестные грани привычных продуктов. Среди его фирменных рецептов числятся окрошка из рассола с белыми грибами, коколардо с черным хлебом и белужьей икрой, мороженое из жимолости, позволившие Мухину прочно обосноваться в списке лучших шефов планеты.



LOONA

Кухня: итальянская

Просторный двухэтажный ресторан получил свое имя в честь большой дровяной печи Loopa с ручным колесом, собранной на семейной мануфактуре по специальному заказу. В этой же печи готовят классику итальянской домашней кухни. Главные герои меню — пицца и паста. Домашнюю пасту готовят каждый день из желтков органических яиц и итальянской муки Caputo нескольких видов и помолов. Свежую рыбу готовят в печи, на пару или запекают на гриле и подают с картофелем, томатным соусом и песто.



SAGE

Кухня: авторская

Первый совместный проект двух давних знакомцев — эксцентричного московского ресторатора Владимира Перельмана и харизматичного петербургского шеф-повара Дмитрия Блинова. Постановка меню — за Блиновым, который изящно совмещает fine dining и casual. Экспериментальные идеи по вкусовым сочетаниям, текстурам и соусам виртуозно воплощает в жизнь Роман Орлов. Одна из фишек проекта — ротиссерия. В открытой печи на вертеле запекают мясо, птицу, рыбу и овощи.



ARTEST

Кухня: авторская

Fine dining заведение ресторатора Аркадия Новикова и шеф-повара Артёма Естафьева рвануло с места в карьер и в первый же год существования удостоилось двух звезд Мишлена. Тут гостей ждет Chef's table на десять человек. Основной зал — это царство тепла и света с мансардными окнами, действующим камином и винотекой на 1600 бутылок. Естафьев готовит из сезонных ингредиентов от местных фермеров и комплекса Novikov Agropom. В каждом блюде используются ферментированные продукты, созданные в специальной лаборатории ресторана.



MAYA

Кухня: латиноамериканская, испанская

Новый ресторан от Lucky Group — артхаусное «возвращение к истокам». Его создатели черпали вдохновение в первобытных культурах и первоначальных техниках приготовления еды — с помощью открытого огня, древесного угля и копчения. Например, молочного ягненка готовят в аргентинском стиле, запекая восемь часов на металлическом кресте, и подают с соусом чимичурри. Выразительный черно-терракотовый дизайн интерьера по мотивам этнографических коллекций Азии, Африки, Океании и Америки в музее на набережной Бранли в Париже.



AVA

Кухня: авторская

Модное камерное заведение Антона Пинского, Артёма Лосева и Виталия Истомина на Патриарших прудах. Авторская еда, show kitchen и изящный инстаграмный интерьер. Среди бестселлеров заведения — мини-тартин с гребешком и боттаргой на бездрожжевом хлебе, пончики с крабом и айоли из лайма, качо-э-пепе со сморчками, картофель Angler с пармезановым соусом и черной икрой, желе из шампанского со свежей земляникой и мильфей с мороженым из рома.

1
МЕСТО

ГОРОЖАНЕ

Гастробистро с «нескучной едой на каждый день, технологичным подходом к кофе и интересной винной картой» в историческом центре Екатеринбурга. Два зала. Один — с открытой кухней. Другой — с открытым баром. Кухней заведует Игорь Арсёнов. Его завтраки пользуются бешеной популярностью. Среди хитов основного меню: брокколи с ореховым кимчи, креветочный биск, спящий барашек с йогуртом под печеным перцем, неризотто с креветками.

Екатеринбург европейская, авторская кухни



6
МЕСТО

СОЙКА

Мегаактивный екатеринбургский ресторатор Валентин Кузякин запустил свой азиатский проект рядом с не менее популярными собственными заведениями: рестораном «Гастроли», пиццерией «Фая» и баром Shalom Shanghai. Сингапурское дизайн-бюро сотворило эффектный интерьер, а бренд-шеф Эдуард Архипов смешал в меню кухню Китая, Сингапура и Таиланда. Получился стильный азиатский comfort food. Прекрасный вариант для первого знакомства — сет: сашими, маки, суши и фирменный сет «Сойка». На гриле жарят палтуса, кальмара, креветки кушияки, котлеты для умами-бургеров.

Екатеринбург азиатская кухня



2
МЕСТО

МОМО

Любите необычную подачу, блюда из свежей рыбы, авторские соусы, нетривиальные десерты и честные цены? Вам прямая дорога в паназиатский гастробар MOMO.

В MOMO pan asian kitchen подают еду, которая радует глаз, балует рецепторы и позволяет сохранить чувство легкости и комфорта после трапезы. Главный идеолог ресторана — шеф-повар Роман Калинин — совершенствовал мастерство у японских, китайских и сингапурских поваров.

Екатеринбург авторская, паназиатская кухни



3
МЕСТО

ГАСТРОЛИ

Популярнейший гастрономический паб, открытый Валентином Кузякиным и Сергеем Ременником. Бронировать место за столиком рекомендуем не только на ужин, но и на завтрак. Ритм и настроение заведения задает открытая кухня, выстроенная вокруг двух печей. В одной — на углях жарят мясо и овощи. В другой — на дровах пекут свежий хлеб и пиццу, коптят рыбу и мясо. Обязательно попробуйте бургер с луковым мармеладом, сыром чеддер и чипсами из бекона, фаршированный перец рамиро, пиццу с бараниной и ливанскими специями.

Екатеринбург смешанная кухня



4
МЕСТО

KITCHEN

Панорамный ресторан на крыше бизнес-центра Clever Park. За кухню отвечает талантливый шеф-повар Сергей Мирошников. Его кредо: сезонные ингредиенты, ремесленные продукты и необычные сочетания. К томленной цветной капусте он добавляет трюфельную сальсу и фундук, а пасту с форелью сопровождает настоящей из фенхеля. Предмет отдельной гордости заведения — комната для вяления. Именно в ней созревают уральский хамон, чоризо, коппа, вяленая утка и индейка.

Екатеринбург авторская кухня



5
МЕСТО

CIVO

Стильное и успешное детище братьев Вадима и Ярослава Борисихиных. Здесь чтят традиции Апеннинского полуострова, но играют по своим правилам. В меню блюда современной итальянской кухни. Среди бестселлеров заведения: эталонная римская пицца, ризотто «Cacio e rere» с тартаром из говядины и черным итальянским трюфелем, бургер с котлетой из японского вагю, томатным компотом и выдержанным сыром чеддер, биголи с лагустиним и биском. С недавних пор гостей начали баловать поздними завтраками: с 9 утра и до 4 часов дня.

Екатеринбург итальянская кухня



7
МЕСТО

ГАДЫ, КРАБЫ И ВИНО

Популярный рыбный ресторан от команды Валентина Кузякина и шеф-повара Владимира Олькиницкого на «уральских Патриках». Именно отсюда мода на морских гадов распространилась на весь Екатеринбург. Обновление в меню: краба стало меньше, а рыбы — больше. Стоит заказать палтус с птитимом, креветками и моллюсками, сибаса в соли, черное ризотто с сахалинским гребешком, тальятелле с вонголе. В raw-баре — магаданские креветки, морские ежи, устрицы, крудо.

Екатеринбург морская кухня



8
МЕСТО

БОЛЬШОЙ ГРУЗИНСКИЙ

Большой — не просто красивый эпитет, заведение и в самом деле масштабное, оно имеет четыре зала на двух этажах. С первых минут в ресторане ощущается атмосфера солнечной и радушной Грузии. За меню отвечает шеф-повар Иван Орлов, который перед открытием заведения специально отправился в путешествие по регионам Грузии. Блюда в ресторане готовят по всем канонам — на открытой кухне в тандыре, на мангале, в глиняных кеци. А хачапури и хинкали доверяют делать только грузинским поварихам.

Екатеринбург грузинская кухня



9
МЕСТО

GRAIN

В центре Екатеринбурга находится заведение, которое сумело соединить в одно целое два формата. Grain днем — кафе-кондитерская, а ночью это же место превращается в аутентичный ресторан. Благодаря панорамным окнам и большому количеству зелени гости попадают как будто бы в два разных заведения. Комфорт-фуд разрабатывали Глен Баллис, австралийский шеф-повар, и Вадим Борисихин, выпускник кулинарной школы Le Cordon Bleu. Вместе они создали блюда с акцентом на сезонные ингредиенты и авангардным оформлением.

Екатеринбург европейская кухня



10
МЕСТО

ЧУМ

Одна из главных визитных карточек Тюмени. Единственный в своем роде ресторан-музей северной кухни «Чум». Знакомство с северной кухней рекомендуют начинать со строганины из муксуна, нельмы и стерляди на ледяной глыбе в сопровождении рюмки настойки по аутентичным северным рецептам. В меню заведения — салат с языком оленя, колбаски из медвежатины, солянка из северных деликатесов, томленное мясо косули в песочном тесте, пельмени с лосятиной и горчично-сметанным соусом.

Тюмень северная кухня



ДЕЛО ВКУСА: ПРАВИЛА ЭТИКЕТА В РЕСТОРАНЕ

СТОЛОВЫЙ ЭТИКЕТ ПОСТОЯННО АДАПТИРУЕТСЯ ПОД НОВУЮ РЕАЛЬНОСТЬ. СОВРЕМЕННЫЙ ТЕМП ЖИЗНИ, НАЛИЧИЕ ГАДЖЕТОВ, РАВНОПРАВИЕ ПОЛОВ И МНОГОЕ ДРУГОЕ ВНОСИТ СВОИ КОРРЕКТИВЫ. КАКИЕ ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ В РЕСТОРАНАХ АКТУАЛЬНЫ СЕГОДНЯ, РАЗБИРАЕМСЯ С ЭКСПЕРТАМИ.



ЕСЛИ ВЫ ПРИШЛИ НА ВСТРЕЧУ ПЕРВЫМ, СТОИТ ЛИ СРАЗУ ДЕЛАТЬ ЗАКАЗ

По словам дипломированного специалиста по этикету и протоколу Анны Долговой, принято, что в ресторане начинают есть только тогда, когда всем сидящим за столом поданы блюда.

— Соответственно, если вы сделаете заказ раньше, чем придет ваш визави, то вырисовывается сразу несколько неудобных ситуаций, — говорит Анна Долгова и приводит примеры.

1. Когда придет ваш партнер, он может предложить изменить планы: не сидеть в ресторане, а прогуляться, пойти в кино или на концерт, куда уже купил билеты.
2. Вы проявите себя как «оголодавшая» особа, которая не смогла подождать и накинулась на еду. Даже если вы на самом деле очень голодны, об этом должны знать только вы. Старайтесь всегда «сохранять лицо».
3. Ему придется начинать свою трапезу с того этапа, до которого вы дошли к этому моменту. Возможно, сразу с десерта.
4. Либо ему придется торопиться в выборе блюд, чтобы догнать вас.

— То есть лучше, конечно, дожидаться, — резюмирует Анна Долгова. — Это позволит вам проявить свою снисходительность, вы сможете вместе спокойно обсудить меню, возможно, узнаете вкусовые предпочтения своего партнера. Если ваш визави неприятно опаздывает, включите в заказ блюдо и для него тоже (если он не против), так оно будет готово к его приходу.

По словам специалиста по этикету, ваш выбор в этой ситуации должен основываться прежде всего на том, какую цель вы преследуете и что хотите показать спутнику.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ОПАЗДЫВАЕТЕ ВЫ

Во-первых, обязательно нужно сообщить об опоздании тому, кто вас ждет.

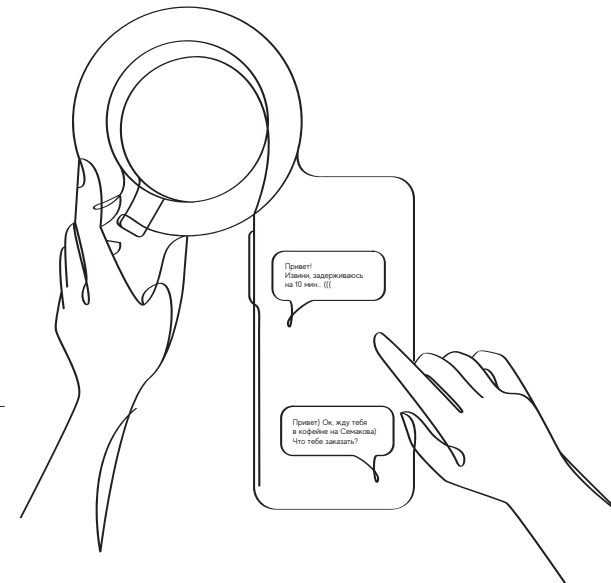
— Желательно при этом не пытаться лукавить, а сообщить, на сколько именно вы опаздываете, — советует Анна Долгова. — Потому что в этом случае вашему визави будет проще сориентироваться, как действовать дальше: выпить чашку кофе в ожидании, или дойти до банка через дорогу, или успеть сделать деловой звонок.

ЭКСПЕРТЫ



ТАТЬЯНА ПОЛЯКОВА,
ЭКСПЕРТ
ПО СВЕТСКОМУ
И ДЕЛОВОМУ ЭТИКЕТУ
И МЕЖКУЛЬТУРНЫМ
КОММУНИКАЦИЯМ

Слово «компания» происходит от французского «le pain». Нельзя назвать компаньоном человека, с которым не сидел за одним столом. Не делил, не делился, не передавал, не расспрашивал



КУДА ПРИСТРОИТЬ СУМКУ И ГАДЖЕТЫ

— Сумку лучше всего положить рядом с собой на сиденье или за спину. Ведь принято занимать 3/4 сидения стула, — говорит Татьяна Полякова, эксперт по вопросам этикета и протокола более чем с 20-летним стажем, специалист по межкультурным коммуникациям.

— На полу я сумку не оставляю никогда — это может быть небезопасно и мешать официанту. И не кладите на стол ни телефоны, ни компьютеры — это табу. Отключите звук телефона и уберите его в сумку. В общественном месте окружающим вовсе необязательно слышать громкий звонок вашего гаджета, не стоит посвящать их и в свои музыкальные предпочтения — это элементарный признак уважения и чувства такта к окружающим.

По словам эксперта, если вам нужно что-то посмотреть в телефоне, следует достать его из сумки, а потом убрать обратно. Если же нужно позвонить или ответить на звонок, нужно извиниться и выйти из-за стола.



АННА ДОЛГОВА,
ДИПЛОМИРОВАННЫЙ
СПЕЦИАЛИСТ
ПО ЭТИКЕТУ
И ПРОТОКОЛУ

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ САЛФЕТКИ

Тканевые салфетки следует разворачивать и класть на колени в тот момент, когда вам принесли еду, а не заранее, рассказывает Анна Долгова.

— Салфетку кладут на колени, сложив пополам. При этом салфетку кладут сгибом к себе, нижняя часть салфетки выглядывает на 1/3 из-под верхней, — подсказывает эксперт. — Это позволяет быстро и незаметно подцепить край салфетки и вытереть пальцы о ее внутреннюю часть. Тогда на внешней стороне салфетка остается чистой.

Мужчины могут положить салфетку на правое колено. Это связано с тем, что по правилу правой руки мужчина в течение вечера должен ухаживать за дамой справа от него, и ему придется постоянно поворачиваться, вставать, перемещаться. Женщины же всегда располагают салфетку на оба колена, даже если в брюках.

Полотняная салфетка нужна только для того, чтобы защитить одежду от крошек и капель. Также в течение вечера ей можно промокнуть губы перед тем как отпить из бокала. А вот вытирать салфеткой пот со лба, нос, бороду, встряхивать ее или отгонять мух нельзя.

Когда вам предлагают алкогольный аперитив перед трапезой, никогда не следует говорить: «Я не пью», «Мне нельзя», «Я за рулем». От знаков внимания демонстративно не отказываются



МОЖНО ЛИ ОТКАЗАТЬСЯ ОТ ПРЕДЛОЖЕННОГО АЛКОГОЛЯ

По словам Татьяны Поляковой, когда вам предлагают алкогольный аперитив перед трапезой, никогда не следует говорить: «Я не пью», «Мне нельзя», «Я за рулем». От знаков внимания демонстративно не отказываются.

— Позвольте налить вам бокал, но можете просто не пить, если не хотите. При этом также недопустимо уговаривать другого человека выпить, — говорит эксперт.

КАКИЕ ВЫБРАТЬ БЛЮДА, ЧТОБЫ НЕ ОПОЗОРИТЬСЯ ЗА ЕДОЙ

По словам Анны Долговой, существует ряд «коварных» блюд, которых стоит избегать на бизнес-встречах и важных обедах:

- Цветные блюда, особенно красные соусы, красные супы, красное вино.
- Блюда с луком и чесноком.
- Сложные морепродукты.
- Спагетти.
- Блюда с расплавленным сыром.
- Ребрышки, крылышки.
- Ароматные сыры.
- Бобовые и блюда с мелкими зернами.
- Газированные напитки.

К самым же безопасным блюдам эксперт относит тар-тар, рыбное филе, кальмары, филе-миньон, стейк, овощи гриль (кроме кукурузы), белое вино.

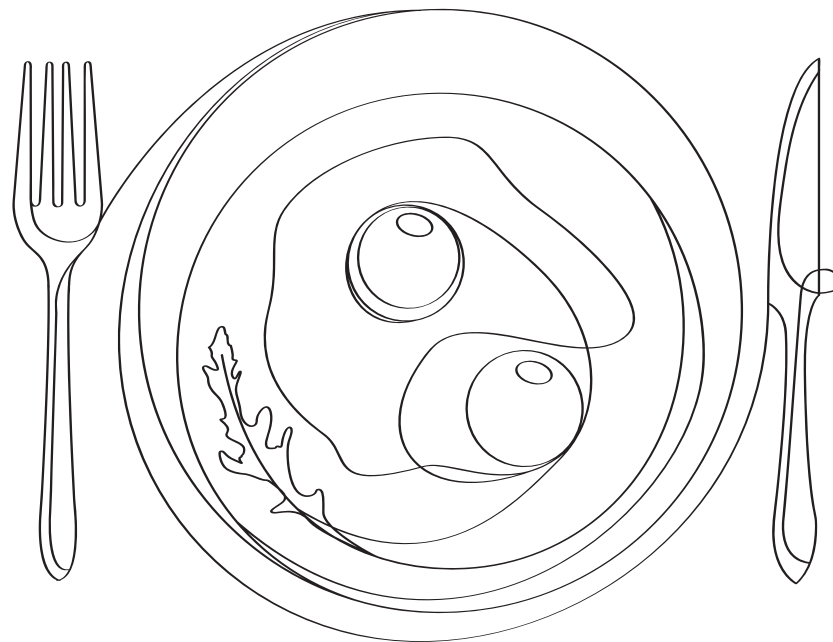
НАСКОЛЬКО УМЕСТНО ПОСВЯЩАТЬ ОКРУЖАЮЩИХ В СВОИ ГАСТРОПРИВЫЧКИ ЗА ОБЩИМ СТОЛОМ

Выделять личные предпочтения — это faux pas, считает Татьяна Полякова. Кроме того, диеты, секты и убеждения, так же как и религии, — темы отнюдь не светские. И тем более не застольные! Люди с реальными медицинскими показаниями уживаются с ними и сообщают о них умело и дискретно. Все остальное — из категории действий для привлечения внимания к своей персоне. Знание традиций, умение общаться, ухаживать за соседями по столу — это навык.

КОГДА МОЖНО НАЧИНАТЬ ЕСТЬ, А КОГДА – РАЗГОВАРИВАТЬ О ДЕЛЕ

Как учит Татьяна Полякова, переходить к деловому разговору можно после того, как все сделали заказ. Но если дело не терпит отлагательства, можно, извинившись, нарушить это правило.

А начинать есть следует тогда, когда это стал делать самый почетный гость.



Если за столом до 12 человек, это подразумевает общение через стол и с каждым из гостей. Как правило, в Европе мужа и жену рассаживают в разные части стола для возможности общения и светских упражнений. В противном случае можно остаться ужинать наедине, дома

КАК ПРИНИМАТЬ ПИЦЦУ ОДНОВРЕМЕННО С РАЗГОВОРОМ

По словам Анны Долговой, главное в это время — не торопиться. При этом не имеет значения, какую беседу вы ведете — светскую или деловую.

Есть основные правила поведения во время приема пищи за разговором:

- Старайтесь разрезать еду на маленькие кусочки, чтобы можно было их легко и быстро прожевать и проглотить.
- Старайтесь не запивать еду. Чтобы процесс выглядел эстетично, сначала нужно все прожевать, затем промокнуть уголки губ салфеткой и потом сделать глоток.
- Не дуйте на еду, чтобы быстрее остудить ее.
- Не жестикулируйте, если в руках у вас находятся приборы, — это не только опасно, но и нервирует.

КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ ХЛЕБ

Как говорит Татьяна Полякова, не стоит «повторять жесты молодых обезьянок».

— Мы не грызем хлеб. Мы отламываем маленький кусочек хлеба и при необходимости намазываем маслом каждый кусочек, — объясняет эксперт по этикету.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ С ЕДОЙ ЧТО-ТО НЕ ТАК

— Если вы увидели что-то в еде, например, мошку или червячка, не кричите на весь зал: «Молодой человек!» — поясняет Татьяна Полякова. — Я ожидаю, что подойдет официант, и я аккуратно шепну ему о случившемся на ухо. За столом я никогда не буду это обсуждать, потому что это тема не светская.

Также Татьяна Полякова рекомендует, если блюдо не понравилось по какой-то причине, положить приборы на край тарелки, и это будет сигналом для официанта, что что-то не так, подойти и уточнить.

КАК ПРАВИЛЬНО ОТОЙТИ ИЗ-ЗА СТОЛА

Не нужно сообщать, идете ли вы в туалет, или пудрить нос, или сделать звонок. Лучше всего сказать: «Простите, я выйду, я сейчас вернусь». Зубочистку лучше заранее положить в сумочку и прихватить ее с собой в уборную комнату.

— Когда я встаю, я кладу свою салфетку на сиденье. Салфетка, положенная на сиденье (не на спинку, не на ручку), — это знак того, что я сейчас же вернусь. Если же я кладу салфетку на стол, это значит, что я не вернусь, — рассказывает Татьяна Полякова.

ДОЛЖЕН ЛИ МУЖЧИНА ПЛАТИТЬ ЗА ДЕЛОВОЙ ОБЕД С КОЛЛЕГОЙ-ЖЕНЩИНОЙ

По словам эксперта по этикету и кинетике Элеоноры Грац, обед коллег подчиняется правилам делового этикета, а в нем нет гендерных различий, то есть мужчина и женщина в данном случае равны, и каждый должен платить за себя сам.

— Но если мужчина-коллега испытывает к женщине симпатию, хочет ей понравиться, а она понимает, что это взаимно, то она может согласиться.

Татьяна Полякова утверждает, что в деловой этике действует правило: кто пригласил на обед/ужин, тот и платит. Если же речь идет о свидании, то в российской традиции платит, конечно, мужчина.



ВЕЛИКИЙ ШЕФ!

ПРАВИЛА ЖИЗНИ
АЛЕНА ДЮКАССА

Ален Дюкасс — один из самых выдающихся и титулованных шеф-поваров мира. Свою первую звезду Мишлена он получил в 27 лет. Затем в 33 стал самым молодым в истории Франции шефом, который покориł трехзвездную вершину. Сегодня двадцатикратный обладатель мишленовских звезд, владелец империи ресторанов во Франции, Великобритании, Монако, Японии, ОАЭ, США и Гонконге — единственный шеф, у которого одновременно три ресторана имеют по три звезды Michelin. Легенда французской и мировой гастрономии о высокой кухне и своих принципах работы.

Перед тем как открыть ресторан в Нью-Йорке, он много раз ел в «Макдоналдсе» и покупал хот-доги на улице, чтобы понять странные с точки зрения француза вкусовые пристрастия местных жителей

Мне было 27, когда я стал единственным выжившим в авиакатастрофе. Это стало решающим моментом в моей жизни. Вы проводите время, лежа в постели, но не устаете, поэтому можете думать почти 24 часа в сутки. И вас ничто не отвлекает. Я управлял своим рестораном с больничной койки, составляя меню. Тогда научился делегировать и понял, что могу руководить без физического присутствия. Моя карьера не была бы такой же, если бы не авария.

Я дизайнер своей кухни, тот, кто детально продумывает, что будут подавать в моих ресторанах, и, самое главное, как они будут эволюционировать. Как только ресторан открыт, мы должны продолжать творить. Мы должны всегда находиться в поисках совершенства, никогда не достигая его.

Мои повара готовят лучше меня. Они совершенствуют технику каждый день, а я — нет. Я похож на футбольного тренера, который, если его выставить на поле, больше не забьет ни одного гола. В моменте я, конечно, мог бы заменить любого из моих шеф-поваров в одном из наших трехзвездочных ресторанов, но мои навыки не настолько отточены.

Успех блюда на 60% зависит от качества ингредиентов, из которых оно сделано. 30% — это профессионализм повара, знание техник и методов приготовления. Оставшиеся 10% — личность повара.

В детстве я узнал кое-что невероятно важное: прежде чем готовить, надо вспомнить про природу. Я вырос на ферме на юго-западе Франции. Чтобы приготовить еду, мы ходили в огород и собирали спелые овощи. Природа диктовала нам меню. Я всегда помнил об этом уроке, когда работал шеф-поваром.

Мои первые годы на кухне прошли с самыми выдающимися шефами того времени: Мишелем Гераром, Роже Верже и Гастоном Ленотром. Среди них Ален Шапель был тем, кто оставил самый сильный след в моем представлении о кулинарии. Он говорил: «Кулинария — это гораздо больше, чем просто рецепты». Это, наверное, самый важный совет, который я когда-либо слышал.

Я определяю себя как арт-директор: я даю идею и собираю таланты, способные воплотить эту идею в жизнь. На самом деле, именно

так я работал годами, и именно поэтому мне удалось открыть столько ресторанов по всему миру.

Наша компания подобна Mercedes-Benz, чьи автомобили варьируются от небольших моделей Smart до Maybach. Мы тоже должны стремиться к совершенству в каждой категории, в которой работаем.

Когда вы тратите свою жизнь на дегустацию блюд, иметь предпочтения — это роскошь, которую вы не можете себе позволить.

У каждой культуры есть особая чувствительность, которая проявляется в ее кулинарии и способах питания. Мы можем совершенно спокойно относиться к глобализации и при этом оставаться убежденными в том, что миру необходимо все богатство его разнообразия.

Я принимал президента Путина в Версальском дворце, а президента Трампа — в зале «Жюль Верн» на Эйфелевой башне. Меню было очень разным: 8 блюд для президента Трампа и 12 блюд для президента Путина. При русском дворе всегда существовала традиция высокой гастрономии с французской основой. Президенту Трампу очень понравилось все, что ему подавали: камбала, шпинат, мясной пирог, овощи из сада Версальского дворца, говядина с соусом Россини. И в завершение — суфле из шоколада из моего парижского ателье с мороженым из красных ягод. Это было просто, но хорошо и эффективно. Я также устроил ужин для председателя КНР Си Цзиньпина и подготовил для него 20 блюд. Они пили отличные французские вина — Château Cheval Blanc, Dom Pérignon Champagne, Château d'Yquem.

В наших заведениях нет бестселлеров. Я не хочу иметь фирменные блюда, так как они создают привычки. Не хочу, чтобы мои команды постоянно готовили одни и те же вещи снова и снова. Кулинария — это не повторение.

Я вижу себя посредником между природой и гостем. Природа дает нам продукты, а шеф-повар подчеркивает их вкус.

Фрагментация — одна из главных тенденций в ресторанной индустрии. Во всех больших городах развитых стран можно найти прекрасные рестораны французской, а также сычуаньской и венецианской кухни, быстро и десятки других концепций. За этим разнообразием предложений стоит один вопрос,



Работа простого повара в ресторане слишком тяжела, и мне всегда хотелось подняться на ступень выше, чтобы меньше работать физически и больше заниматься творчеством

с которым должна столкнуться вся отрасль. Продукты. Независимо от типа кухни, они необходимы. И хотя бы по экономическим причинам ваши поставщики не должны быть далеко. Поэтому развитие ресторанов напрямую зависит от сельского хозяйства, животноводства и рыбоводства.

Показы мод вдохновляют уличную моду, но улица также вдохновляет модные дома. Точно так же коммерческие рестораны и рестораны высокой кухни должны знать друг друга, говорить друг с другом и обмениваться опытом.

Гастрономия и мода чем-то похожи. Высокая кухня, как и высокая мода, должна присутствовать в Париже и Монако, но не в обычных городах — она затратна и требует особых продуктов, привезенных издалека.

Вы должны позволять людям развиваться, помогать им расти, заставлять их чувствовать удовлетворение. Дайте им возможность профессионально расти, вознаграждайте и создавайте гармонию в коллективе — это вторая семья в нашей профессии. Возможности для продвижения по службе порождают лояльность: почти все члены моей сплоченной команды — 20 воинов, на чьих плечах лежит самобытность и успех нашей компании — работали со мной в течение 25 лет.

Самая запоминающаяся трапеза в моей жизни состоялась, когда я еще учился в кулинарной школе. Я приготовил для себя лобстера и дичь в стиле Людовика Великого, чтобы хотя бы на один вечер почувствовать себя не скромным студентом, а Королем-Солнце. И это было так, как будто я ел первый раз в жизни.

Меня раздражают люди, которые специально глупят, потому что так проще. Придумывая меню, вы должны поломать голову, чтобы извлечь идеи, учитывая сезон, цену блюд, их сочетание с вином и общий баланс. Как-то давно мой коллега прислал мне по факсу изменения в меню. Я позвал его и спросил, сколько времени ушло на составление. Он сказал, что три недели. Я ответил, что он лукавит и меню заслуживает оценки не выше нуля. Попросил его вернуться на следующий день. Коллега всю ночь переделывал меню и все-таки сделал то, что нужно. Я попросил больше не повторять ошибок.

У меня своя сеть гурманов по всему миру — они снабжают меня бесценной информацией о наших ресторанах. Некоторые заходят так

далеко, что в деталях описывают, какой была курица как-то вечером. Когда же я сам выступаю в роли гостя ресторана, то я требователен и не всегда приятен. Если коллега решает сделать работу плохо, хотя мог бы сделать ее очень хорошо, это меня расстраивает.

Однажды я уйду, и у Ducasse Enterprise нет никаких причин не продолжать и дальше воплощать философскую концепцию «один творец, один управленец». Две вещи, которые компания никогда не будет делать, — промышленная еда для массовых продаж и аксессуары вроде галстуков, украшенных морковками, или туфель в форме тыквы.

Гости любопытны, требовательны, хорошо информированы и много путешествуют, а конкуренция большая. За 25 лет эволюция кулинарного ландшафта Лондона или Нью-Йорка стала революцией. У нас нет другого выбора, кроме как быть инновационными и лучшими.

Главная задача шефа выполнена, если вы уходите из ресторана с впечатлением, что никогда не видели таких блюд и даже не могли представить, что они существуют! Посещение моего ресторана должно говорить вашей душе: удовольствие — базовое человеческое право, данное нам от рождения. А я только помогаю осуществить это право. Торговец счастьем, так бы я себя назвал!

Когда я в роли гостя ресторана, то я требователен и не всегда приятен. Если коллега решает сделать работу плохо, хотя мог бы сделать ее очень хорошо, это меня расстраивает



ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ:

- Алену было 12 лет, когда он сказал бабушке, что фасоль переварена, и он сам станет поваром, чтобы готовить так, как ему нравится. Миру высокой кухни очень повезло, что эта почтенная дама отказалась учить внука кулинарным премудростям, послав его работать в огород, чтобы не путался под ногами.

- Дюкасс — единственный шеф, у кого одновременно три заведения имеют по три звезды Мишлена (*Прим. ред.:* наивысшая оценка). Всего этого добился мальчик из провинции, который в 16 лет мыл посуду в ресторане, подрабатывая во время учебы в кулинарной школе. Он скромно объясняет свой феноменальный успех обычной ленью — работа простого повара в ресторане слишком тяжела, и ему всегда хотелось подняться на ступень выше, чтобы меньше работать физически и больше заниматься творчеством.

- Ален Дюкасс спит 4-5 ч. в сутки, он всегда в разъездах, его называют робо-шеф. Он постоянно инспектирует все свои заведения, и у него неутолимый аппетит — к улучшению всего и везде.

- Чтобы открыть ресторан в другой стране или на другом континенте, Дюкасс начинает «собирать информацию» издалека — приобретает старинные книги с рецептами, изучает кулинарные традиции и местные продукты и их возможности, и только после тщательного и продуманного анализа внедряет настоящую французскую кухню с «местным акцентом».

- Дюкасс понимает, что люди в Париже, Токио, Лондоне и Нью-Йорке абсолютно разные, поэтому им нужна разная еда, хотя кухня во всех его ресторанах исключительно классическая французская. Например, перед тем как открыть ресторан в Нью-Йорке, он много раз ел в «Макдоналдсе» и покупал хот-доги на улице, чтобы понять странные с точки зрения француза вкусовые пристрастия местных жителей.



КАК ТАЛЛИНСКИЙ БУФЕТЧИК НА МОРСКОМ СУДНЕ СТАЛ ЛУЧШИМ ШЕФ-ПОВАРОМ СТРАНЫ И ОДНИМ ИЗ ПЕРВЫХ ПОЛУЧИЛ ЗВЕЗДУ MICHELIN? ЧТО ИЗМЕНИЛОСЬ В ЖИЗНИ ШЕФА, КАК ОН ЖИВЕТ НА ДВА ГОРОДА — МОСКВУ И ТАЛЛИН, И ОТ ЧЕГО СЕГОДНЯ ПОЛУЧАЕТ КАЙФ? ОБ ЭТОМ, А ТАКЖЕ О ЖАЖДЕ СОРЕВНОВАНИЙ И О КУПЛЕННОМ ЗА 100 ДОЛЛАРОВ ДИПЛОМЕ ПОВАРА — В БОЛЬШОМ ИНТЕРВЬЮ ВЕРОНИКИ МЕЛКОНЯН С СОВЛАДЕЛЬЦЕМ И ШЕФ-ПОВАРОМ МОСКОВСКОГО РЕСТОРАНА SAVVA АНДРЕЕМ ШМАКОВЫМ.

Беседовала: Вероника Мелконян
Фото: Юлия Трифонова

ЖИЗНЬ

ПОСЛЕ

MICHELIN





АНДРЕЙ ШМАКОВ: «ШЕФ — ЭТО НЕ РАБ КАСТРЮЛЬКИ И КОВШИКА, ТЫ НЕ МОЖЕШЬ НАХОДИТЬСЯ ТОЛЬКО НА КУХНЕ И ИСКАТЬ СУПЕРВКУСЫ, НЕ ОБЩАЯСЬ С ГОСТЯМИ. И ШЕФ-ПОВАР НЕ ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАСТЕНЧИВЫМ МОЛЧУНОМ, ИНАЧЕ КОМАНДА НЕ ПОТЯНЕТСЯ ЗА НИМ — ИМ НУЖЕН ЛИДЕР. ЕСЛИ ШЕФ ДЕЛАЕТ ТОЛЬКО ВКУСНУЮ ЕДУ, КАРЬЕРУ НА ЭТОМ НЕ ПОСТРОИШЬ»

Мы встречаемся с Андреем ранним субботним утром в ресторане SAVVA. Как утверждают историки, это место всегда было связано с общепитом, здесь когда-то размещался самый первый американский бар в стране. «Петербургскому таллинцу» удалось создать в отеле «Метрополь» элегантный ресторан, уважительно относящийся к вековым традициям Москвы, но в то же время с элементами свойственного российской столице шика. Андрей Шмаков за свою карьеру успел поработать на пассажирских лайнерах Европы и в ресторанах Таллина — Le Bonaparte, RIBE, Kadriorg, в отелях Grand Hotel и Radisson SAS. В Эстонии спустя годы он открыл два бара — Tar Tar Kook+Baar и LOVE Mussels. В Санкт-Петербурге Андрей «выступал» в качестве шеф-повара «Лапландии». Он совмещал работу со стажировками в легендарных Noma в Копенгагене и Chez Dominique в Хельсинки. В 2013 году под его руководством развивалась кухня в московском отеле «Метрополь». А через два года в этой гостинице распахнулись двери его авторского ресторана SAVVA. Французский гид La Liste дважды награждал ресторан титулом The World Best Restaurants Selection, а в 2021 году гид Michelin присвоил ему звезду. А по итогам ежегодной Национальной ресторанной премии WHERE TO EAT-2022 SAVVA занял второе место в списке лучших ресторанов Москвы, а Шмаков получил титул «Шеф-повар года».

Вероника Мелконян: Андрей, это правда, что после получения звезды Мишлен вы ее сломали?

Андрей Шмаков: Ее случайно сломали гости: звезда сделана из монолитного стекла, и ее можно легко разбить одним ударом. Мне принесли ее официанты, подняли с пола. Мой приятель восстановил нам звезду, и мы убрали ее за стекло, чтобы больше никто не трогал.

Теперь у вас самая прочная звезда?

Да, еще и апгрейд пережила — мы ей рамку сделали. Теперь у нас самая индивидуальная и прочная звезда из всех. *(Смеется.)*

В одном из интервью вы говорили: «Не в Мишлене счастье». Поменялось ли что-то после получения звезды?

Мое отношение к работе не поменялось. Мы как работали, так и работаем — вкусно и честно. Конечно, когда я говорил, что не в Мишлене счастье, то, наверно, лукавил. Это как олимпийская медаль — ты все равно хочешь получить ее. В 19 лет я узнал, что есть такая награда, и с того момента о ней думал. Почти 30 лет прошло, и в свои 48 я получил ее. Помню день, когда мы выиграли, как отмечали всем коллективом. А дальше начались обыкновенные рабочие будни.

Вы говорили о том, что всегда соревнуетесь с собой и ставите перед собой какие-то новые препятствия. Вы получили звезду Мишлен и стали шеф-поваром года. Одно из ваших последних значимых соревнований?

В июле я сделал восхождение на Эльбрус 5642 — сделал себе подарок на день рождения, взял «на слабо» — заберусь или нет. *(Смеется.)* И забрался...

Однажды вы признались, что купили диплом повара за 100 долларов и бутылку хорошего вина. Как это случилось?

Я сделал это, чтобы попасть в море. Я тогда четыре года отучился в престижном Таллинском мореходном училище ММФ на механика. После выпуска в 1992 году, когда развалился Союз, пришел в Эстонское морское пароходство, и мне сказали: «Мальчик, иди отсюда, у нас моряков со стажем достаточно, и все не понимают, что дальше будет». Я вышел и думаю: «Ну нормально отучился я четыре года...»

Прошел один квартал, и наткнулся на компанию, которая нанимала моряков на заграничные суда. Самым важным для них был английский, а с ним у меня отлично. Предложили поработать буфетчиком, потому что 19-летнего парня на должность механика никто бы не взял. Спрашиваю: «А зарплата какая?» Оказалось, 600 долларов в месяц. Я от радости аж подпрыгнул. У нас тогда в Таллине однокомнатная квартира 1000 долларов стоила. И, конечно, я согласился.

Потом я захотел стать помощником повара, но без диплома никто не мог меня взять. Зная своих знакомых, которые учились в кулинарном училище, я понимал, что там ничего не приобрету, а только потерю время. А через три месяца мне уже надо было быть на судне. Поэтому я нашел человека, который за 100 долларов помог мне сделать диплом повара 4 разряда. Стыдно, но на то время это было самое быстрое решение всех проблем. Я понимал, что могу работать лучше, чем повар, отучившийся в техникуме, потому что уже практически все знал.

КАК ОКАЗАЛОСЬ, ЭТО БЫЛА ПРОВЕРКА, ПОСЛЕ КОТОРОЙ МНЕ ПРЕДЛОЖИЛИ РАБОТУ. И ЖАЖДА СОРЕВНОВАНИЯ ОПЯТЬ СЫГРАЛА СО МНОЙ. КОГДА Я ВПЕРВЫЕ ПОДОШЕЛ К ЗДАНИЮ «МЕТРОПОЛЯ», ТО ПОДУМАЛ: «ШМАКОВ, ЧТО ПРОИСХОДИТ? ТУТ БОЛЬШОЙ ТЕАТР, КРАСНАЯ ПЛОЩАДЬ И ТЫ, КАКОЙ-ТО МАЛЬЧИК ИЗ ЭСТОНИИ»...

У вас два заведения в Эстонии, но работаете вы в Москве. Почему так сложилось? Вам здесь интереснее?

В детстве я хотел быть клоуном на арене цирка, актером на сцене. Участвовал в сценках в школе, мне хотелось быть активным, я хотел признания. Таллин — город небольшой, и мне в какой-то момент стало скучно. Я стал искать работу за границей, и получилось найти в России. Моим первым рабочим городом был Питер, а потом судьба довела до Москвы. Мне здесь комфортнее, есть поле для деятельности, и оно безгранично. Телепроекты, профессионалы ресторанного бизнеса, гастрономические фестивали. В Таллине этого, к сожалению, не было.

Если бы я остался в Таллине, открыл свой ресторан и ходил туда на работу, то, наверно, тоже получил бы звезду. Но желание проявить себя в актерском мастерстве за девять лет я реализовал именно в Москве. И совершенно не разочарован в выборе — у меня прекрасная команда на кухне, и я доволен «Савва» на 99%.

В Москве вам предложили стать бренд-шефом «Метрополя». Расскажите, как это произошло? Вы сразу поняли, что потянете?

Я приехал сюда делать 3 гастроужина для разных гостей в количестве 25 человек. Каждый день — разное

меню. Как оказалось, это была проверка, после которой мне предложили работу. Я просто опешил, так как такого предложения никак не ожидал, это же огромная ответственность и совершенно другой уровень. Но я не отельный шеф. Отель больше по формату похож на завод. Поэтому я приехал в «Метрополь», посмотрел, подумал и понял — мне это не надо. Отказался.

Однако вы здесь. Что заставило согласиться в итоге?

Опять сыграла со мной эта моя черта — жажда соревнования. Когда я приехал сюда и подошел к этому зданию, то подумал: «Шмаков, что происходит? Тут Большой театр, Красная площадь и ты, какой-то мальчик из Эстонии». Меня поселили в ВИП-апартаментах отеля вдобавок — удивительное было время...

Собственник Александр Ильич (Клячин, владелец «Метрополя». — *Прим. ред.*) сказал тогда: «Делай революцию. Что не нравится — меняй, созидай». Я думал: может, буду ездить туда-сюда, жить на две страны. Александр Ильич попросил дать график, по которому я хочу работать. Я дал и сказал: «Один год поработаю и посмотрю, что здесь происходит».

Это действительно самый грандиозный проект в моей жизни. И самое захватывающее соревнование, начинавшееся с вопроса — смогу я или нет?

Что произошло за год?

Мы многое поменяли в «Метрополе» — начиная с посуды, заканчивая персоналом. У нас был банкетный зал, который уже лет пять-семь стоял пустым. И я предложил Александру Ильичу сделать там ресторан.

Историки рассказали, что это место всегда было связано с общепитом, здесь когда-то размещался самый первый американский бар. Я знал, что построил это здание Савва Мамонтов (российский предприниматель и меценат, положивший начало строительству отельного комплекса «Метрополь». — *Прим. ред.*). Человек любил искусство, живопись. Я подумал: идейные люди, как бы жизнь не заканчивалась, всегда все делали в порыве страсти и эмоций. Значит, ресторан должен называться также как он — Savva, это страсть, эмоции, новаторство, искусство. Не простое место для общепита, а гранд-ресторан.

Мы открылись в 2015 году, проработали три года и после футбольного чемпионата закрылись, чтобы сделать ремонт. А потом началась пандемия, задержки поставки мебели. Мы должны были открыться в феврале 2020 года, а открылись только 20 октября 2020 года.

После реновации в состав собственников вошел Аркадий Новиков?

Да, Александр Клячин предложил в компаньоны Аркадия Новикова, и мы вошли в сеть Novikov Group, чтобы ресторатор дал идеи и новый дух этому месту. Аркадий привнес много интересного — он как папа вкуса и стиля, у которого всегда можно спросить совета, что делать дальше. Я рад тому, что он есть рядом.



В 2015 году в здании легендарного отеля «Метрополь» открылся авторский ресторан Шмакова – Savva, названный в честь основателя гостиницы, знаменитого мецената Саввы Мамонтова. Позже ресторан вошел в Novikov Group.

АРКАДИЙ НОВИКОВ ДАЛ ИДЕИ И НОВЫЙ ДУХ РЕСТОРАНУ SAVVA. ПРИВНЕС МНОГО ИНТЕРЕСНОГО — ОН КАК ПАПА ВКУСА И СТИЛЯ, У КОТОРОГО ВСЕГДА МОЖНО СПРОСИТЬ СОВЕТА, ЧТО ДЕЛАТЬ ДАЛЬШЕ

Вы тоже вошли в состав собственников ресторана? Да, я тоже компаньон.

Как-то вы отметили, что высокую кухню понимают процентов 10, простую — 50. И сравнили рестораны с кино, театром и оперой, добавляя, что хотите, чтобы люди чаще ходили в кино. А оно способно повышать планку вкуса, образовывать, давать новый стимул к развитию?

Смотря какое кино. Если оно заставляет переживать, ждать следующей серии, засасывает тебя, то да, это хоро-

шее кино. Я, например, сериал «Эпидемия» смотрю, жду всегда четверга. Мне хочется, чтобы с рестораном было также — чтобы люди ходили в заведение с интересом, а не просто чтобы встретиться, съесть любую еду и посидеть в хорошем интерьере.

Проблема современных модных ресторанов в том, что в них вся еда идентична. Если открывается хороший ресторан в Москве, у него появляется два-три двойника в этой же Москве и с десяток по всей России. И ты понимаешь: либо у людей нет своих идей, либо они думают, что если сделают то же самое, у них тоже будет полная посадка. Все-таки в ресторане должна быть индивидуальность, изюминка.

Почему же региональным рестораторам не черпать идеи? Если есть уже готовые успешные кейсы — бери и делай, привнось свое.

Если вы откроете ресторан «Майя» в Красноярске, у вас не будет такой же посадки, как у Тома Халпина. Эта еда для москвичей, и как она зайдет в Красноярске — никто не знает.

Что значит «еда для москвичей»?

Дело во вкусах людей. Если ты рожден в Сибири, для тебя некоторые вкусы Кавказа могут быть не очень понятны. А в Тбилиси вряд ли пойдет средиземноморская кухня. Как говорила моя бабушка, где родился, там и пригодился.

Как же тогда развитие вкуса? Может ведь на рынок прийти новый игрок, который предложит что-то необычное?

В меню надо добавлять местные ингредиенты и продукты. А открывать ресторан, чтобы просто «попробовать»... нельзя так делать. Если ты открываешься,

то должен продумать все: кто твоя целевая аудитория, какие у нее вкусы, куда они ходят сейчас и чем ты их можешь переманить. Можно сделать в Челябинске ресторан перуанской кухни и думать, что ты на этом сможешь зарабатывать. Но я в это не верю.

Я сам в Таллине открыл гастробар морепродуктов и понимаю, что не правильное время выбрал. Это большой ресторан на 200 квадратов. Таллин — не тот город, который очень любит мидии и устрицы. Можно было сделать маленький бар морепродуктов и зарабатывать столько же, потому что арендные платежи были бы меньше.

Почему же вы решили открыть ресторан морепродуктов в Таллине?

Просто я сам люблю мидии, устрицы. Вот и сделал приятное себе и своим друзьям.

А как же фраза — «Лично я люблю землянику со сливками, но рыба почему-то предпочитает червяков»? Не учли?

Я открыл это место за три месяца до пандемии. Это меня и подломило. Два месяца у нас были хорошие кассы, много людей. Но пандемия подкосила, и сейчас очень трудно запускать маховик.

Как считаете, московский гость действительно избалован, что его уже сложно удивить? Он сильно отличается от других в поведении?

Это зависит от человека, насколько он хорош собой внутри. Некоторые гости с тобой разговаривают, будто ты прислуга, а другие понимают, что они приходят

к тебе в гости. В целом, московский гость хорош, стал разбираться в еде, понимать, что и сколько стоит. И не боится тратить деньги на то, что хочет.

Реально ли сделать блюдо, которое будет казаться вкусным для всех?

Нет, мы не можем для каждого сделать вкусно. У меня нет коронных блюд, которые бьют по вкусу любого человека. Я никогда не советую, если меня спрашивают, что выбрать. Это как парфюмерный магазин — я захожу и знаю, какой аромат хочу. И иду прямо к нему. Но тут выходит женщина с тестерами: «Поню-хайте вот это и это». Нет, вы открыли меню — и смотрите, что вам хочется, что вас заинтересует. Слушайте официанта, но прислушивайтесь к самому себе! И если вам советуют оленину, а вы ее никогда не пробовали, вы можете не понять вкус.

Всегда говорю: я отвечаю за каждое блюдо, которое есть в меню. Было бы глупо, если я говорил про что-то одно. А что с остальными? Я их плохо готовлю или они не так выглядят? Недостаточно хороши?

А если гость не прикоснулся к еде и открыто говорит — невкусно. Что делаете?

Ничего, просто снимаем со счета, выходим в зал, приносим извинения. Я хочу, чтобы человек платил за еду, которая ему нравится. Чтобы он получил кайф. А если ему приносят счет и он расстается с деньгами тяжело, то он к нам больше не придет. Надо понять, в чем проблема, и решить ее. Тогда он не начнет рассказывать, что его здесь отравили, попался волос или еще что-то.

ДЛЯ МЕНЯ В СЛОВСОЧЕТАНИИ «РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС» ОСНОВНОЕ СЛОВО — БИЗНЕС. РЕСТОРАН ОТКРЫВАЮТ, ЧТОБЫ ЗАРАБАТЫВАТЬ. А НЕ ПРОСТО, ЧТОБЫ СОБИРАТЬ ТАМ СВОИХ ДРУЗЕЙ — ЭТО УТОПИЯ. КАК ПРАВИЛО, ТАКИЕ ЗАВЕДЕНИЯ ОТКРЫВАЮТ БОГАТЫЕ ЛЮДИ. ТАМ ШЕФЫ НЕ ЗАДЕРЖИВАЮТСЯ — ИМ НЕ ДАДУТ МЫСЛИТЬ И ТВОРИТЬ. ПОТОМУ ЧТО ХОЗЯИН РЕСТОРАНА БУДЕТ ПРОСИТЬ: «СДЕЛАЙ МНЕ ГОЛЕНЬ ЯГНЕНКА!» А РЕСТОРАН У ТЕБЯ РЫБНЫЙ...



Клиент всегда прав?

Нет, конечно. Гость не может быть прав в том, как блюдо должно выглядеть и как это блюдо надо приготовить. Кстати, я никогда не называю гостей клиентами. Они ко мне приходят в гости, и я хозяин этого дома. И хочу, чтобы меня тоже уважали. Я делал все для них сегодня — свет, белая скатерть, прекрасные официанты. Если гости начинают учить меня в своем доме, я могу сказать им об этом в глаза, что бы потом ни произошло.

Были такие случаи? Когда вы сказали гостю, и он понял, что был не прав.

Да, конечно. В Таллине в моем первом ресторане сидела пара, у мужчины был вечер с дамой, он хотел показать, что он все знает. А я тогда был еще горячим парнем — более агрессивным, дерзким, во мне играл спортивный интерес. Это сейчас я повзрослел. (Смеется.)

КОГДА Я ГОВОРИЛ, ЧТО НЕ В МИШЛЕНЕ СЧАСТЬЕ, ТО, НАВЕРНО, ЛУКАВИЛ. ЭТО КАК ОЛИМПИЙСКАЯ МЕДАЛЬ — ТЫ ВСЕ РАВНО ХОЧЕШЬ ЕЕ ПОЛУЧИТЬ

В том ресторане в меню была паста с тигровыми креветками. А человек не знал, что тигровые креветки 31-40 — это означает, что в 1 кг от 31 до 40 штук. Меня подозвали к гостю, и он сказал, что это не тигровые креветки! Они, как он утверждает, должны быть большими. Я ему объясняю. Он начинает повышать голос, сразу переходит на ты. Меня это ужасно бесит. Мужчина смотрит то на меня, то на свою женщину — я вижу, что доминирует. Хочет показать, что он круче лев, чем я.

А мне надоедает это слушать. Я спрашиваю: «Вы будете это есть?» Он не обращает внимания. Тогда я беру эту тарелку, иду к мусорке и швыряю ее туда. Естественно, она вдребезги. Я ушел на первый этаж, проходит пять минут. Ко мне подходит официант и говорит: «Шеф, мужчина в шоке. Посмотрите в лифте». А там стоит бокал вина — он мне его прислал и передал, что хочет еще заказать блюдо. Но я отказался принимать вино и ответил: «Больше я ему ничего не готовлю».

Меня очень бесит, когда меня кто-то учит, показывая своему спутнику таким образом превосходство над другими. Если ты не хочешь выслушать, как правильно, — сорри. Может, это не твое место.

По вашему мнению, где должен находиться шеф — на кухне или общаться с гостями?

Мне кажется, шеф должен сам выбрать. У меня есть своя карта передвижений по ресторану. И когда я понимаю, что мне не хватает сервиса или готовки, я становлюсь на сервис и начинаю работать. Шеф — это не раб кастрюльки и ковшика, ты не можешь находиться только на кухне и искать супервкусы, не общаясь с гостями. И шеф не должен быть застенчивым молчуном, иначе команда не потянется за ним. Люди вместе проводят по 14-16 часов в день, и им нужен лидер. Если шеф делает только вкусную еду, карьере на этом свою не построишь.



СЕЙЧАС Я НАЧАЛ
ХОДИТЬ В РЕСТОРАНЫ
И ПРОСТО ПОЛУЧАТЬ
УДОВОЛЬСТВИЕ.
РАНЫШЕ ВСЕ ВРЕМЯ
ХОДИЛ СРАВНИВАТЬ,
ОЦЕНИВАТЬ


Andrei Shmakov

ПРАВИЛА ЖИЗНИ АНДРЕЯ ШМАКОВА

ЕСЛИ ВЫ МЕНЯ ХОТИТЕ
НАУЧИТЬ ЧЕМУ-ТО,
ПРИНЕСИТЕ МНЕ,
ПОЖАЛУЙСТА,
ВАШЕ БЛЮДО –
Я ПОПРОБУЮ. ЕСЛИ
ОНО ПОКАЖЕТСЯ
МНЕ КЛАСНЫМ,
Я У ВАС ДАЖЕ
РЕЦЕПТ СПРОШУ

Мое активное становление происходило 20 лет назад. Интернет как источник знаний практически отсутствовал, особенно в плане гастрономических тем. Я покупал книжки сам, сидел, читал, мыслил, переводил, подсматривал какие-то рецепты. Практически каждый второй рецепт протестировал на практике. У меня до сих пор огромная библиотека.

Только сейчас мне намного легче открыть телефон, чем листать книги. Теперь я сажусь за книгу, скорее, чтобы получить удовольствие, чем знания.

В 2001 году я узнал про Томаса Келлера — это великий шеф, который научил Америку готовить французскую еду. Я стал заказывать книги, летал за ними в Лондон, стал штудировать его кухню. Это тот человек, который дал мне волшебный пендель в гастрономии.

К 13 годам у меня было три варианта будущего. Первое — я хотел шить мужские костюмы. Моя мама — закройщик. Она работала в доме быта с портным, который шил костюмы для верховных лиц Эстонской Социалистической Республики. Он всегда на работу приходил в красивом костюме-тройке, и также красиво работал. Я маме сказал, что тоже хочу шить мужские костюмы, но она посоветовала об этом забыть и спросила, есть ли еще варианты.

Тогда я сказал, что хочу быть актером, как Миронов, и я отправился в театральный кружок. Я пришел, а там одни девочки. Руко-

водитель сказал: «Ой, как здорово, наконец-то к нам мальчик пришел». Больше я туда не приходил.

Третьим вариантом карьеры было — стать поваром. Когда я был маленький, часто болел и сидел дома. Бабушка у меня все время что-то готовила: то беляши, то пельмени. Но мама сказала: зачем тебе это надо? Тебя посадят. Ты будешь толстый, будешь воровать еду из ресторана, и в какой-то момент за тобой приедет ОБХСС. Так и сказала. Все были удивлены — родители, бабушка — что я стал поваром.

В 27 лет я понял, что больше нет времени на море. У меня родилась старшая дочь, и я осознал, что не хочу проводить свое время где-то далеко от семьи. Мой друг открывал ресторан и позвал меня шефом. Работать на судне проще — это как плавающая столовая. Ресторан — совсем другое. Когда я пришел туда, у меня сразу стал мозг работать по-другому — как сделать и вкусно, и красиво.

Мы собирались открыть итальянский ресторан, один из первых в Таллине. Я до этого никогда не был в Италии. Купил билеты, полетел в Милан, походил там по ресторанам, потом поехал в Тоскану. Я записывал вообще все. Финальной точкой был регион Ла Специя, где я остался на 2 месяца работать в одной пиццерии. Я не знал ни слова по-итальянски, но мы все друг друга отлично мы все друг друга отлично понимали.

Быть поваром — тяжелая работа, и физически, и морально. В начале пути почти нет времени на личную жизнь, другие интересы.

Когда мы только открыли TagTag, пришла одна девушка и стала меня учить, как севице делать. Я просто сказал ей: «Если вы меня хотите научить чему-то, принесите мне, пожалуйста, ваше севице — я попробую. Если оно покажется мне классным, я у вас даже рецепт спрошу». Очень не люблю, когда меня начинают учить люди, не имеющие ничего близкого к моей профессии.

Сейчас я начал ходить в рестораны и просто получать удовольствие. Раньше все время ходил сравнивать, оценивать. Если мы едем сейчас, например, с женой в Италию, идем в ресторан, я вообще не делаю никаких заметок, записей. У нас нет плана посещения ресторанов ради новых рецептов. Я стараюсь просто пробовать еду и получать удовольствие, но иной раз, конечно, нет-нет да и запишу что-нибудь в заметках в телефоне для будущей проработки.

Сам для себя я классифицирую любой поход в ресторан следующим образом: опера, театр и кино. Я хочу ходить «в кино», мне больше оно нравится. Я люблю фильмы, я люблю актеров, и я люблю смотреть это каждый день. В театр мне нравится ходить 2 раза в месяц — дозирую, тщательно выбираю, куда идти, и планирую. В оперу я хожу очень редко, мне там скучно, я там засыпаю.

Некоторые рестораны для меня — опера, именно такие помпезные, во французском стиле — с шефом преклонных лет, снобизмом и пафосом. Некоторые — театр, например, Noma 2.0, Geranium, — хорошо, но в меру. А вот «кино» много не бывает.

Я придумываю еду по вкусам, фантазирую, что с чем может сочетаться. Однажды я ел баранину на косточке, а друг рядом пил эспрессо. По времени так совпало, что ароматный горячий кофе ему принесли тогда, когда я уже ел свое мясо. После этого я сделал блюдо — баранью шею с кофейным соусом и печеной свеклой. Там три ярких вкуса, которые, по моим ощущениям, должны были хорошо сочетаться.

В работе привносить идеи имеют право те, кто с базовыми задачами отлично справляется. Я довольно строг на кухне.

Я никогда не приглашаю экспертов для проработки меню. Придумали — создали —



МОЙ СПОРТ НАЧАЛСЯ, КОГДА Я ВСТАЛ НА ВЕСЫ И УВИДЕЛ 99,8 КГ. СКАЗАЛ СЕБЕ: «ОКЕЙ, ШМАКОВ, ЕЩЕ 200 ГРАММ, И ТЫ – СОТКА». НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ Я ПОБЕЖАЛ

запускаем — приглашаем гостей. Какой смысл на ком-то экспериментировать? У каждого свой вкус. Представьте, приглашу я пять экспертов, они попробуют блюдо, трое скажут — вкусно, двое — невкусно. И что мне потом с этим делать? Еще кого-то приглашать? Ты никогда не сделаешь идеальное меню, собрав бригаду из дегустаторов.

Для меня каждое блюдо должно быть на «грани соли» — я очень люблю соль. Если вы кусочек соли положите на кончик языка, оставите его высунутым, у вас потечет слюна. Потому что мозг получает сигнал, что это вкусно.

Люблю, когда все по правилам. Я по знаку зодиака дева — очень педантичный, меня раздражает, если даже цветок не так стоит. У меня в семье козерог, близнец, стрельцы — я хожу и ворчу на них, даже из-за самых мелочей. Сам понимаю, что это бред, но не могу себя переделать. И на кухне у меня тоже должен быть порядок.

У меня были тяжелые времена в пандемию, когда получилось так, что в Таллине нужно было платить и зарплату ребятам, и аренду, пусть и не полную. Было очень тяжело, ведь я из того же теста: начинал работать поваром с нуля, и я понимаю, насколько это трудная работа и как это важно — остаться на плаву и не разочароваться в профессии из-за обстоятельств. Залез в долги, но выкрутился!

Я всегда занимался спортом, еще со школы. Но после выпуска из Мореходки в 20 лет, когда ты молод, тебе спорт точно не нужен. Только веселая жизнь, девчонки, тусовки. А потом ты обзаводишься семьей, начинаешь работать и делишь свое время между семьей и работой. Вообще не до спорта. В какой-то момент я со своих 88 кг перешагнул за 90. После переезда в Москву работы прибавилось и каждый год я говорил себе, что со следующего года точно вернусь в спорт. Но мой спорт начался, когда я встал на весы и увидел 99,8 кг. Сказал себе: «Окей, Шмаков, еще 200 грамм, и ты — сотка». На следующий день я побежал. Бегу уже 2 года. Так и дошел обратно до своих 88.

Когда я бегу или еду на велике, у меня чистая голова. Десятку набежал — и весь день на позитиве. И всем ребятам говорю: утром отождитесь хотя бы.



nolte
KÜCHEN

15 лет
на рынке
Тюмени

**Почувствуй себя
шеф-поваром
на кухне от Nolte**



Тюмень, Малыгина, 51/2 | +7 (3452) 22-88-23

ЛЕГЕНДЫ КОКТЕЙЛЕЙ

КТО И КОГДА ПРИДУМАЛ САМЫЕ
ПОПУЛЯРНЫЕ КОКТЕЙЛИ В МИРЕ



ЕФИМ ТАРАН,
БРЕНД-БАРМЕН
«МАКСИМ»

ТЕРПКИЙ, СЛАДКИЙ ИЛИ С ЛЕГКОЙ КИСЛИНКОЙ – В БАРАХ ДЛЯ ВАС МОГУТ ПРИГОТОВИТЬ КОКТЕЙЛЬ НА ЛЮБОЙ ВКУС. МЫ ВЫЯСНИЛИ, ОТКУДА ПОЯВИЛАСЬ ЛЮБОВЬ К СМЕШАННЫМ НАПИТКАМ И КАК ИЗОБРЕТАЛИ ЛЕГЕНДАРНЫЕ КОКТЕЙЛИ. ПРИСАЖИВАЙТЕСЬ, БАРМЕН ЕФИМ ТАРАН РАССКАЖЕТ ПЯТЬ ИНТЕРЕСНЫХ ИСТОРИЙ

Первое упоминание о коктейле датируется еще 18 веком в легенде о пропавшем петухе. У владельца бара недалеко от Нью-Йорка пропала домашняя птица. Он разместил объявление, которое гласило: «Кто вернет петуха, тому отдам мою дочь в жены». Через какое-то время один солдат принес хозяину бара его петуха, но тот оказался без хвоста. Хозяин птицы расстроился, а эта весть быстро разлетелась по округе.

Дочь, уже готовясь к свадьбе, работала в этом баре и смешивала для гостей разные напитки, тогда местные и прозвали эти напитки Cock tail — петушинный хвост!

По другой версии коктейли всегда украшали большим количеством фруктов и растений, чтобы привлечь внимание. Отсюда и сравнение — яркий, как петушинный хвост.

Популярность коктейли получили во времена сухого закона в США в 1920–1930-е годы. Производить и употреблять алкоголь тогда было запрещено. Бутлегерам удавалось привозить из-за границы сырье низкого качества, поэтому вкус напитков был отвратительным. В закрытых полуподвальных барах бармены пытались замаскировать горечь. В процессе они научились искусно смешивать ингредиенты, доводя напитки до идеала. Так как постоянными гостями этих баров были чиновники и звезды эстрады, мода на смешанные напитки быстро разлетелась по Европе, а позже и по всему миру.

Однако история многих коктейлей берет свое начало задолго до сухого закона США — расскажу про самые известные из напитков.

18+

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

18+

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ИСТОРИЯ
ПРОИСХОЖДЕНИЯ
СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ
ВЫЗЫВАЕТ МНОГО СПОРОВ.
У ОДНОГО И ТОГО ЖЕ КОКТЕЙЛЯ
МОЖЕТ БЫТЬ С ДЕСЯТОК ВЕРСИЙ
ПРОИСХОЖДЕНИЯ, И НИ ОДНА
НЕ ОКАЖЕТСЯ ПО-НАСТОЯЩЕМУ
ПРАВДИВОЙ. НО ЛЮДИ ЛЮБЯТ
СЛУШАТЬ ИНТЕРЕСНЫЕ ИСТОРИИ,
ОСОБЕННО В ПРИЯТНОЙ
КОМПАНИИ ЗА БАРНОЙ
СТОЙКОЙ



CUBA LIBRE

Один из самых популярных коктейлей. По некоторым подсчетам, в мире ежедневно выпивают около 6 млн порций рома с колой. История напитка началась еще в 19 веке, когда Куба боролась за свою независимость от Испании. В определенный момент США вмешались в конфликт и отправили своих солдат на помощь. Американская армия была сильна духом и... колой. Это не шутка, они так и говорили: «С Божьей помощью и колой в животе». Так на Кубу и попал ингредиент, без которого невозможно приготовить этот коктейль.

Позже в одном из баров Гаваны, где любили пошуметь солдаты, некий капитан Рассел заказал любимую колу со льдом и попросил добавить туда ром. А чтобы сбалансировать сладость — немного лаймового сока. Когда он получил свой напиток, поднял его над головой и произнёс «Por Cuba Libre!» (За свободную Кубу!). Так напиток и получил свое название — «Куба либре»

Состав:

Ром _____ 50 мл
Кола _____ 150 мл
Долька лайма _____
Высокий бокал со льдом

MANHATTAN

Коктейль «Манхэттен» считается алкогольной классикой, родиной которой является Северная Америка, а точнее город Нью-Йорк. Уже более ста лет это один из любимых напитков американцев и европейцев. Он присутствует в меню практически каждого бара, но приготовить его можно в домашних условиях, так как рецептура «Манхэттена» понятна и проста.

О нем упоминают в книгах и пьют за барной стойкой в фильмах, он есть в каждом уважающем себя заведении — коктейль «Манхэттен» — любимец леди и джентльменов. Для начала стоит упомянуть, что знаменитый мегаполис Нью-Йорк начали строить именно с Манхэттена. Этот район считается одной из самых старинных частей города. Первые бары, которые были открыты в этом районе, славились не только качественным крепким алкоголем, но и вкусными коктейлями. Человек, который изобрел этот шедевральный напиток, — дочь влиятельного финансиста. Имя женщины было Дженни Джером, но после замужества ее все называли леди Черчилль (мать Уинстона Черчилля). В 1874 году леди Черчилль устроила светский прием в честь Самуэля Джеймса Тильдена, который баллотировался в президенты США. По легенде, именно Дженни смешала ингредиенты «Манхэттена».

Состав:

Ржаной виски	50 мл
Красный сладкий вермут	25 мл
Горький биттер	2 капли
Цедра апельсина	
Коктейльная рюмка	



18+

18+

МОНИТО

В 16-м веке матросам в путь выдавали самогон из сахарного тростника крепостью до 80%. Так они лечились от цинги и прочих болезней. Но пить в чистом виде самогон было просто невозможно. Поэтому они придумывали разные способы, как замаскировать горечь. Английские матросы догадались добавлять его в чай — отсюда пришел напиток «Грог». А капитан пиратского корабля Сильвио Суарес Диас решил добавлять в напиток разные травы и лайм. Популярность мохито принес Эрнест Хемингуэй. Он любил выпивать в барах Гаваны и часто писал об этом в своих произведениях. Многие знают его знаменитую фразу о местных барах: «Лучший мохито — в «Бодегите», а дайкири — в «Флоридите». В одном из заведений Кубы у барной стойки установлена статуя Хемингуэя, и любой желающий может выпить с ним его любимый мохито.

Состав:

Ром	50 мл
Лайм	4 дольки
Мята	8 листочков
Сахарный сироп	20 мл
Содовая	100 мл
Высокий бокал, дробленый лед	



Состав:

Джин _____ 50 мл
 Индиан тоник _____ 150 мл
 Долька лимона
 Высокий бокал со льдом

GIN TONIC

История коктейля «Джин-тоник» начинается в 19 веке, когда британские врачи в Индии вели борьбу с малярией. Дело в том, что тоник содержит большое количество хинина, который, в свою очередь, является лекарством от болезни. Но проблема была в том, что из-за хинина жидкость была очень горькой. Некоторые пациенты просто не могли нормально выпить такое лекарство — оно вызывало тошноту. Тогда британские врачи придумали смешать тоник с джином. Этот алкоголь замечательно маскировал горечь, делая напиток более мягким и даже приятным на вкус. Так обычное лекарство превратилось в необычный коктейль.

Украшать «Джин-тоник» традиционно принято лаймом или лимоном. Второй вариант более распространен, потому что дешевле и доступнее. Но некоторые ценители вместо одного фрукта предпочитают смесь обоих. В Соединенном Королевстве такой способ называют «Эванс». Сейчас в барах для вас могут предложить варианты с огурцом и даже долькой сырого картофеля.

ПОПРОБОВАТЬ ЭТИ И ДРУГИЕ
 ЛЕГЕНДАРНЫЕ КОКТЕЙЛИ
 В ИСПОЛНЕНИИ ЛУЧШИХ
 БАРМЕНОВ «МАКСИМА» МОЖНО
 ВО ВСЕХ ЗАВЕДЕНИЯХ СЕТИ

18+

18+

НАИБОЛЕЕ ШИРОКУЮ
 ПОПУЛЯРНОСТЬ КОКТЕЙЛЮ
 ПРИНЕС ПЕРСОНАЖ ДЖЕЙМС
 БОНД – КОГДА У ТОГО НЕ БЫЛО
 НАСТРОЕНИЯ ДЛЯ МАРТИНИ,
 ОН ВЫБИРАЛ НЕГРОНИ

NEGRONI

В первую очередь, это одна из старейших фамилий в Италии. Отсюда и берет свое название этот коктейль. По одной из версий, в начале 20-го века в Италии уже существовал популярный аперитивный напиток «Американо», в состав которого входил биттер Campari, красный вермут и содовая. Итальянский граф Камилло Негрони, известный прощелыга и постоянный клиент в баре Casoni во Флоренции, однажды попросил добавить жизненной силы в его Americano. Бармен заменил газированную воду на джин. Напиток так понравился графу, что с тех пор он регулярно заказывал этот коктейль. Другие посетители бара вскоре начали просить «напиток графа Негрони», а через некоторое время напиток стали называть просто «Негрони».

Состав:

Джин _____ 30 мл
 Биттер Кампари _____ 30 мл
 Сладкий красный вермут _____ 30 мл
 Долька апельсина
 Низкий бокал со льдом

Бренд-шеф компании «Максим» Алексей Лапин переехал в Тюмень из Москвы 15 лет назад — талантливого шефа заметил операционный директор «Максима», уговорил покинуть столицу и возглавить ресторан «Моцарт».

Я попал в профессию, потому что у меня почти не было выбора. Все дети уезжали на каникулы в деревню к бабушкам-дедушкам. В год выпуска из школы про меня просто забыли — я приехал в город только 3-го сентября, когда уже все поступили. Остались варианты пойти либо на автомеханика, либо на повара. Мне было 17. Я выбрал, где потеплее и посытнее.

Французская кухня очень тонкая и изысканная. Даже подать улитки — это сложный процесс. Но чем сложнее блюдо, чем больше в нем сложных сочетаний, тем круче для меня. Моя задача — не упростить, а усложнить. Тот, кто упрощает и вводит стандарты, тот убивает профессию.

Моим первым учителем был шеф — югослав. Он когда-то работал су-шефом у Поля Бокюза (один из основоположников «новой кухни» — Прим. ред.). Как-то раз я выбросил какую-то черную водичку — думал, отходы. А оказалось, это знаменитый французский соус демигляс. Тогда-то я познал истинную Францию — для обычного человека это непонятно, незримо, чуждо.

Мне очень понравилась концепция французской кухни. Я работал со многими направлениями — с итальянской, немецкой, испанской кухней. Но пришел к выводу, что флагман высокой кухни — Франция.

Как и у всех подростков из 90-х, у нас были одни задачи: набираться опыта и встать на ноги. Как-то я встретил однокурсника, разговор зашел о зарплатах. У меня тогда было 200 \$, а у него — 500 \$. Я удивился, спросил, где он работает. Оказалось — копает могилы. Человек с красным дипломом, который полу-

чил уникальный шанс выбрать профессию, но между сиюминутным финансовым благополучием и светлым будущим — выбрал первое. Тогда я окончательно понял, что выбрал правильный путь — развивать свои желания и получать от этого удовольствие. Наши пути разошлись — я в итоге продолжил работать поваром, а он продолжил копать могилы.

В начале 2000-х мне удалось попасть в новый ресторан русской и французской кухни. Самый центр столицы, архитектурная постройка 19 века. Там работал интересный шеф-повар, который раньше был переводчиком у иностранных шефов. Имея небольшой опыт, я из первых уст узнавал, как готовить разные блюда французской кухни. Там мне удалось отточить мастерство в различных техниках и непростых задачах.

Не деньги правят миром, а опыт. Мне больше интересен опыт, а деньги придут вместе с ним. Работа — это моя жизнь, и я не отношусь к ней, как к способу заработать.

В Москве я начал себя сильно прокачивать — работал в нескольких заведениях одновременно, четыре года работал почти без выходных. Один из ресторанов принадлежал сети Антона Табакова (сын Олега Табакова — Прим. ред.), шефом там был итальянец Жан Карло — импозантный старчок с собственным островом. Все главные продукты прилетали на частном самолете прямиком к нам в ресторан. Тогда для меня стали проявляться черты отличия европейской гастрокультуры и любви к делу.

15 лет назад, когда я работал в ресторане на Тверской, меня заметил операционный директор компании «Максим». Он увидел, что я могу делать то, что нужно делать в Тюмени, — здесь открывался ресторан высокой кухни «Моцарт». Я тогда работал су-шефом, а мне предложили должность шеф-повара. Я ответил: «С радостью, только на карте покажите, где Тюмень».

Как я решил переехать из столицы в регион? Мне неважно, где жить. Моя философия — быть смелее в своих идеях и видеть ценности в мелочах. Жить на широкую ногу и поставить цель заработать как можно больше денег — это ценность для меня бездушная.

Много лет подряд в августе я уезжал на месяц в бухту в Крым с друзьями: жил в палатке, с котелком — отдыхал от цивилизации. Мне казалось это первобытным и любопытным опытом, где ты один на один с дикой природой. Умение не выживать, а наслаждаться таким отдыхом, так мне удавалось понять

Я ТОГДА РАБОТАЛ СУ-ШЕФОМ В МОСКВЕ, А МНЕ ПРЕДЛОЖИЛИ ДОЛЖНОСТЬ ШЕФ-ПОВАРА В РЕСТОРАНЕ «МОЦАРТ». Я ОТВЕТИЛ — «С РАДОСТЬЮ, ТОЛЬКО НА КАРТЕ ПОКАЖИТЕ, ГДЕ ТЮМЕНЬ»

ПРАВИЛА ЖИЗНИ ШЕФ-ПОВАРА

АЛЕКСЕЙ ЛАПИН

самобытность своей профессии. Всегда с удовольствием был дежурным по кухне в палаточном лагере.

Мне понравилось отношение людей в Тюмени — здесь живут открытые и добрые люди. В Москве таких не встретишь. Условно, чтобы перейти дорогу, в Москве надо кучкой собраться и перебежать. А в Тюмени только человек шагнул вперед — машины сразу останавливаются.

Французская идея — мой флагман. Сначала я думаю, как сделал бы француз, и только потом приступаю к делу. Так получилось, что русская и французская кухни очень близки — все такое томленное, концентрированное, умами.

Мне не жалко отдавать опыт, я за него деньги не беру. Я столько шефов вырастил — сейчас они работают в разных заведениях страны. Многим не понять такую философию — как можно бесплатно отдавать знания. И многие устраивают платные обучения и мастер-классы. Но зачем? Ты же это тоже в свое время бесплатно получил.

В 2012 году «Максим» начал активно развиваться и открывать новые заведения. И я понял, что мне некому передать опыт. Что я сделал? Пробил, какие колледжи у нас есть. И объездил их все с часовыми лекциями. В итоге собралось 30 человек, из них 3 человека реально сидят и слушают — им интересно. Они потом на выходе меня поймали и говорят: «Хотим к вам на работу». И сейчас все они стали шефами. Чистый лист для меня проще вдохновить и научить, если человек сам ко мне пришел и у него горят глаза.

Не беру на работу шефов со стороны. Предпочитаю работать только со своими шефами — это мои люди, которых я обучил с нуля.

В магазине продуктов почти ничего не покупаю. Люблю охоту, рыбалку — у меня холодильник битком набит ягодами, грибами, дичью.

Моя супруга готовит некоторые блюда лучше, чем я. Но только лет пять назад мы выяснили, что она переживала, как меня удивить на кухне. А мне, оказывается, не надо что-то необычное готовить — я люблю домашнюю еду.

Продукты для ресторанов выбираю очень тщательно. Неважно, откуда они — не ищу простые решения. Главное — уникальность продукта. Например, я искал муку с показате-



ГОСТИ НЕ ГОТОВЫ К ВЫСОКОЙ КУХНЕ. Я ПРИВЕЗ В ТЮМЕНЬ ФЕРМЕРСКИЙ СЫР КАМАМБЕР, А 80% ГОСТЕЙ ГОВОРЯТ — ПАХНЕТ НОСКАМИ. ИМ НЕИНТЕРЕСНО, ЧТО ОН ФЕРМЕНТИРОВАН В ОПРЕДЕЛЕННЫХ УСЛОВИЯХ. ОНИ ХОТЯТ, ЧТОБЫ СЫР НЕ ВОНЯЛ

лями: клейковина — 40, белок — 28. Ни в Тюмени, ни в Москве нет такой муки, я нашел ее в Пятигорске. Мне несложно привести эту муку сюда.

Гости не готовы к высокой кухне. Я привез в Тюмень фермерский сыр Камамбер. 80% гостей говорят — пахнет носками. Для них до сих пор сыр с благородной плесенью пахнет носками. Им неинтересно, что он ферментирован в определенных условиях. Они хотят, чтобы сыр не вонял.

Почему я дерзкий? Уверенность в своем деле дает мне адреналин и эмоции.

Моей базы хватит на две жизни вперед. Старшая дочка уже проявляет интерес к кулинарии, в 8 лет она готовит сама. Надеюсь, я смогу передать ей любовь к еде.

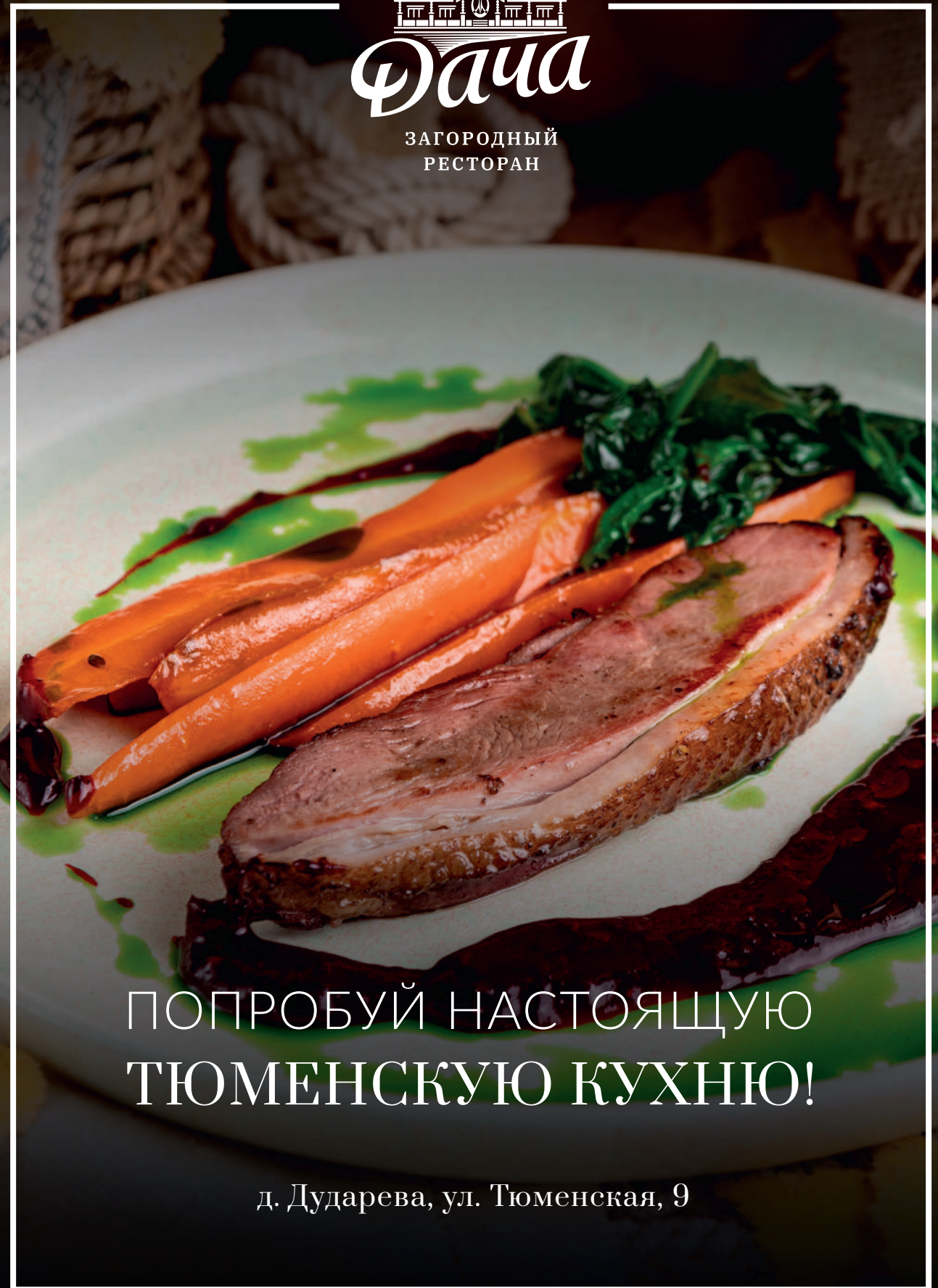
Мне очень много раз предлагали большие деньги — миллионы — открыть ресторацию. И все удивляются, почему я отказываюсь. Но когда человек занимается нефтянкой и хочет открыть ресторан, зовет меня — я спрашиваю: «Зачем это тебе? Чтобы был?»

У меня еще лет 10, чтобы состояться раз и навсегда. Зачастую мои коллеги открывают ресторан и как-то не так идет, закрываются... Думаю, такой выбор должен быть, как любовь, один раз и на всю жизнь.

Популярность фастфуда объясняется рекламой — это огромные деньги. Им неинтересны наши с вами желудки. Есть отличная книга — «Очаровательный кишечник». Там все ответы — почему фастфуд и как он отражается на здоровье. Я есть, что я ем — это формат уважения к себе.

Моя задача сейчас в другом — надо вдохновить своих коллег, чтобы они могли жить взрослой, самостоятельной жизнью. Если я буду как нянька, повар будет от меня зависим. Привить культуру и уважение к профессии — это, наверно, самый главный дивиденд вклада в себя. Моя цель — чтобы шеф рос.

Когда я провожу экзамен по меню, устраиваю сервису стрессовую ситуацию. Сначала даю информацию — сам составляю методичку с вкусным описанием блюд. Так, чтобы захотелось попробовать. Потом играю роль недовольного гостя, у которого был неудачный день. Многие после этого плакали. А я смотрю, как официанты будут выходить из этой ситуации. Стараюсь максимально давить. 80% удастся выйти сухими из воды, а гость при этом остается доволен.



**ПОПРОБУЙ НАСТОЯЩУЮ
ТЮМЕНСКУЮ КУХНЮ!**

д. Дударева, ул. Тюменская, 9



Как пьют кофе в разных странах мира

«Кофе — напиток очень личный. Как и коньяк, его нельзя пить кружками!», — говорил один из самых выдающихся политиков Уинстон Черчилль. Одновременно с этим кофе еще и самый популярный напиток в мире: можете ли вы представить себе утро без ароматной чашки, которая поможет пробудиться ото сна? В современной жизни бодрящий кофе давно стал неотъемлемой частью нашей жизни как утренний душ или любимые асаны йоги. Своеобразный утренний ритуал, позволяющий получить заряд энергии на день, особая церемония или состояние души? Каждый решает для себя сам.

КАКОЙ КОФЕ – САМЫЙ ВКУСНЫЙ?

В наши дни выбор сортов и видов кофе настолько разнообразен, что можно с легкостью потеряться среди полок в магазинах и супермаркетах. Вкус каждого из них может зависеть от множества факторов — от года сбора зерен (здесь кофе можно было бы сравнить с вином, не так ли?) до страны-производителя и температуры воздуха, при которой они зрели под солнечными лучами.

Арабика, робуста и либерика — три самых популярных сорта кофе в мире. У каждого из них есть свои почитатели благодаря некоторым различиям:

Арабика — сорт использует подавляющее большинство производителей, которые ценят его за то, что он отличается легкой благородной кислинкой и изысканным ароматом;

Робуста — второй по масштабам выращивания и употребления вид кофе в мире. Это более крепкий и горький по вкусу сорт с повышенным содержанием кофеина. Наткнуться в магазине на робусту в чистом виде не так просто: чаще ее используют в качестве добавки к кофейной смеси, потому что она понравится далеко не каждому кофеману;

Либерика тоже не часто употребляют в натуральном виде. Это довольно редкий сорт, который также смешивают с арабикой или робустой для придания им новых вкусовых граней.



КАК ПЬЮТ КОФЕ В РАЗНЫХ СТРАНАХ: КУЛЬТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ САМОГО ПОПУЛЯРНОГО НАПИТКА В МИРЕ

Родина кофе — Эфиопия: именно здесь местные жители (согласно легенде, ими были монахи) первыми поняли, что козы, которые жуют кофейные листья, становились необычайно бодрыми.

Но есть и еще одна легенда: если верить ей, то столь бодрящее открытие сделал шейх Абд-аль-Кадир из Йемена. Она гласит, что первые плантации образовались в провинции Каффа недалеко от города Моха, а напиток получил название «Мокко». Очень быстро кофе завоевал признание, и на арабском полуострове было открыто множество кофеен. Но жителей так затягивало проведенное время в кофейнях, что они пропускали намаз. Это привело к полному запрету на употребление напитка. В наказание преступников сажали в мешок из-под зерен и бросали в море. Спустя годы султан Сулейман III снял запрет, и традиция пить кофе возродилась.

Своим напитком и способом приготовления кофе арабы так гордились, что держали его несложный рецепт в секрете и запрещали вывозить кофейные зерна в свежем виде в другие страны. Лишь в 1690-м году голландцам повезло заполучить несколько заветных саженцев кофейного деревца, а в XVII веке в Европе стали появляться первые кофейни.

На сегодняшний день жизнь жителя мегаполиса по всему миру не представляется без чашечки кофе. Раз в пять минут человечество выпивает два миллиона чашек кофе! И в каждой стране есть свои уникальные традиции и рецепты.

Изначально, на своей родине, кофе готовился в виде отвара из высушенной оболочки, а не из самих зерен. Чуть позже шелуху стали обжаривать на углях, а потом заваривали в кипятке. Сегодня на Востоке кофе практически приравнивается традиционному религиозному напитку. Однако кофе по-арабски не так популярен по всему миру, как, например, турецкая версия. Хотите удивить себя необычным вкусом? Тогда обязательно попробуйте кофе с кардамоном!

Современным мировым лидером по потреблению кофе считается Финляндия. Ведь финны пьют кофе больше жителей любой другой страны! Финский кофе подается с сырными кубиками, выложенными на дно чашки. Финны обожают это необычное вкусовое сочетание!

Итальянцы же очень ценят «чистый» вкус кофе и предпочитают эспрессо. Каждый уважающий себя итальянец выпивает 4-5 чашек этого напитка в день. А вот заказать чашечку капучино после полудня считается дурным тоном: молоко после еды вредит пищеварению. Если же эспрессо для вас слишком крепок, есть выход — закажите lungo-кофе (с итал. — длинный)! Его готовят по аналогии с эспрессо, но добавляют вдвое больше воды. Для любителей покрепче в Италии популярен corretto с крепким ликером. Американцы же появились во времена Второй мировой войны в Италии, когда местный эспрессо показался американцам излишне крепким. В самих Штатах сейчас кофе превратился в некое сочетание десерта и напитка. Знаменитый фраппучино, например, подается в охлажденном стакане и щедро украшается взбитыми сливками.



о
РАХИМ МИШЕЛАШВИЛИ,
РУКОВОДИТЕЛЬ ОБЖАРОЧНОГО
ЦЕХА COFFEEBANK

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

КАК ВЫБИРАТЬ КОФЕ?

1. При выборе кофе обязательно смотрите на дату обжарки. Если кофе обжаривался более 40-50 дней назад, смысла пробовать его уже нет, вы не насладитесь вкусом, а лишь закроете свою физическую потребность в нем.
2. Я выбираю кофе исключительно местных или российских обжарщиков. На прилавках гипермаркетов стоят пачки с кофе из других стран, непонятно, когда и кем обжаренными. А ведь Россия была дважды чемпионом мира по обжарке кофе.
3. Молотый кофе лучше не хранить долго. Максимум 2-3 недели. Хранить в герметичной емкости. Подальше от посторонних запахов и высокой влажности.
4. Большую роль в качестве заваривания кофе играет вода. Это 90% успеха.
5. Я предпочитаю кофе из африканских стран: Замбия, Кения, Эфиопия. В них всегда присутствуют кисло-сладкие вкусы и цветочные ароматы.

Несмотря на то, что растворимый кофе изобрели во Франции, у французов он не прижился. Зато эспрессо пьют в любое время суток, зачастую предпочитая неспешно наслаждаться напитком вместе с круассаном. В целом, во Франции варят кофе менее крепким и терпким, чем на Востоке. Глясе по-французски может удивить тех, кто привык считать его главным ингредиентом мороженого. Во французской версии вы его не найдете: жители этой европейской страны смешивают сгущенное молоко с обычным, а затем добавляют его в кофе, чтобы получить свою версию глясе.

В Гонконге в кофе добавляют чай и молоко. В чашечку эспрессо наливают традиционно заваренный черный чай, а затем сгущенное молоко. По желанию можно добавить сахар, измельченный черный перец или кунжут.

На юге и востоке Азии тоже могут похвастаться необычным рецептом кофе: здесь в готовый напиток добавляют яичный белок. Его смешивают с сахаром и жирными сливками, а затем взбивают. Объем кофе не превышает четверть чашки, все остальное — получившаяся взбитая смесь.

В России культура употребления кофе только зарождается. Еще недавно образ деловой девушки или офисного работника в костюме, держащих бумажный стаканчик в руках, мы видели разве что только в модных журналах и голливудских фильмах. Сегодня же его потребление только растет и кофе присутствует в каждом третьем чеке российских ресторанов и кофеен самого разного уровня. Сегодня кофе вне пределов дома в нашей стране пьют все чаще, чем в Италии и Франции.

В каком-то смысле кофе стал здоровой альтернативой перерыву на сигареты: вместо того, чтобы курить, люди совершенно разных возрастов теперь прерывают работу ради стаканчика кофе. Активнее всего у нас отдают предпочтение так называемой «белой чашке» — кофейным напиткам на основе молока и эспрессо, таким как капучино или латте.



5 «КОФЕЙНЫХ» ФАКТОВ, КОТОРЫЕ ВАС УДИВЯТ

1

КОФЕ – НАТУРАЛЬНЫЙ ПСИХОСТИМУЛЯТОР

Объяснить механизм, благодаря которому ароматный напиток помогает нам проснуться, несложно: содержание витаминов B1, B2, PP, фосфора, магния и других полезных веществ превращает кофе в эффективное средство, повышающее умственную и физическую работоспособность.

2

ИЗНАЧАЛЬНО В ПИЩУ УПОТРЕБЛЯЛИ ТОЛЬКО КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

Когда люди поняли, что кофе стимулирует продуктивность, то сначала включили в свое меню свежие зерна. Лишь потом из них стали готовить горячий напиток.

3

КОФЕИН ОКАЗЫВАЕТ ВЛИЯНИЕ НЕ ТОЛЬКО НА ЛЮДЕЙ

В природе это вещество, содержащееся в листьях дерева, прекрасно защищает его от различных вредителей, одновременно с этим мастерски приманивая других насекомых для опыления.

4

КОФЕ ПОМОГАЕТ ИЗБАВИТЬСЯ ОТ ЛИШНЕГО ВЕСА

На быстром пробуждении стимулирующие свойства напитка не заканчиваются: кофеин превосходно ускоряет метаболизм, за счет чего ускоряется сжигание жировых клеток. Дополнительный бонус — он значительно снижает аппетит, поэтому кофе часто советуют пить в промежутках между приемами пищи во время диеты.

5

ПАР, ПОДНИМАЮЩИЙСЯ ОТ КОФЕ, БОГАТ АНТИОКСИДАНТАМИ

Вдыхая запах свежесваренного горячего напитка, вы получаете внушительное количество полезных веществ, препятствующих старению клеток. Ученые доказали, что по количеству антиоксидантов одна чашечка кофе не уступает трем крупным спелым апельсинам.

ЕЖЕДНЕВНО ОБЖАРИВАЕМ КОФЕ



69-50-06
30 лет Победы, 7, ст. 40

БАРМЕН, ПОВТОРИ!

ИЛИ КАКИЕ МИФЫ ОКРУЖАЮТ
БАРНУЮ КУЛЬТУРУ

Барная культура окружена мифами — во многом благодаря кинематографу, который создает романтический ореол вокруг этой сферы. Кто же он, настоящий бармен: вынужденный собеседник, хороший психолог или грамотный подливатель? Бармены известных заведений Тюмени разобрали самые популярные суждения и рассказали, как на самом деле обстоят дела в этой профессии.

МИФ №1. «БАРМЕН – ЭТО НЕСЕРЬЕЗНО, РАБОТА ДЛЯ СТУДЕНТОВ»



ЕФИМ ТАРАН,
БРЕНД-БАРМЕН
«МАКСИМ».
ОПЫТ: 11 ЛЕТ

Я тоже был подвержен этому стереотипу, поэтому и пришел работать барменом на 2 курсе университета. Сейчас, спустя более 10 лет работы в сфере, барная культура стала неотъемлемой частью жизни. Конечно, каждый для себя выбирает свой жизненный путь. И принимать решение, как ему относиться к работе, — дело личное. Предпочитаю работать с ребятами, у кого есть серьезные намерения и цели — так я могу легко полагаться на сотрудника и принимать участие в его развитии. Хорошо, что таких ребят сейчас большинство, и они осознанно подходят к делу. Кроме этого, перспективы развития бармена абсолютно не ограничены. Компетентный специалист может стать старшим барменом, управляющим баром, составлять коктейльные карты для других заведений или обучать персонал, стать амбассадором бренда или, наконец, открыть свой бар.

МИФ №2. «БАРМЕН – ХОРОШИЙ ПСИХОЛОГ»

Вряд ли бармен поможет найти причину душевных терзаний и понять источник психологических травм. Но учтиво кивнуть головой

и, как минимум, выслушать, он сможет. На худой конец, ответить фразой «Это все из детства». На этом компетентность бармена как психолога заканчивается. Если, конечно, он не психолог по первому образованию.

У барменов есть негласное правило — не разговаривая с гостем о политике и религии. Кто-то добавляет сюда еще запретные темы для своего бара. Но по личному опыту отмечу, что бармену важно чувствовать настроение гостя, готовность и открытость к диалогу. Бывает, нужно быть максимально незаметным. А порой тема разговора становится интересной даже гостям по соседству, и они начинают делиться мнениями. И вот, к концу вечера, мы сидим большой, дружной компанией, где все друг другу рады. И, увидевшись через неделю в торговом центре, они улыбнутся и вспомнят бар, где встретились.

Кстати, за стойкой нередко образуются бизнес-партнерства: строители находят подрядчиков, фотографы — моделей, а психологи — клиентов. Я сам завел много знакомств за стойкой, некоторые из гостей стали моими близкими друзьями.

МИФ №3. «БАРМЕН НЕ ДОЛИВАЕТ АЛКОГОЛЬ»

Это очень распространенный миф. К нему еще можно отнести мнение о том, что большое количество льда в бокале — это попытка бармена сэкономить! На самом деле, в современной ресторанной сфере невероятная конкуренция, и каждое заведение борется за положительную репутацию. Поэтому команда барменов наравне с поварами долгое время колдует над коктейльной картой. Наша задача — сделать так, чтобы у гостя возникло желание заказать этот напиток снова и вернуться к нам в следующий раз.

У правильного коктейля всегда хороший баланс между кислым и сладким, а все вкусы отчетливо читаются. Спросите у бармена про напиток, и он в красках расскажет историю возникновения сочетания, чем он вдохновлялся, когда создавал его, и какую роль играет каждый ингредиент в этом коктейле. Кроме того, бармен следит за тем, чтобы его напиток был приготовлен четко по технологии и имел определенную температуру при подаче. Отсюда, кстати, и объяснение большому количеству льда в бокале — два кубика льда очень быстро растают, напиток наберет температуру и станет водянистым.



о
МАКСИМ ЯГОЛЬНИК,
БАР-МЕНЕДЖЕР
И УПРАВЛЯЮЩИЙ
МЕКСИКАНСКИМ БАРОМ
FRESCA. ОПЫТ: 10 ЛЕТ

**МИФ № 4.
«КАЖДЫЙ БАРМЕН ДОЛЖЕН УМЕТЬ
ПОДБРАСЫВАТЬ БУТЫЛКИ И ШЕЙКЕР»**

Не должен. Действительно, 10 лет назад подбрасывание бутылок было неотъемлемой частью работы бармена — этот элемент шоу очень нравился нашим гостям. Отголоски прошлого мы до сих пор проживаем. Очень круто этот момент показан в фильме «Коктейль» с Томом Крузом, который посмотрело очень большое количество людей. Поэтому и сложился такой стереотип.

Сейчас гости ценят четкость движений, внешний вид и отлаженность действий. Людям очень нравится наблюдать за высоким уровнем работы бартендера. Сейчас умение красиво работать за стойкой — один из самых важных элементов в работе.

**МИФ № 5.
«БАРМЕНЫ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЕШЕВЫЙ
И НЕКАЧЕСТВЕННЫЙ АЛКОГОЛЬ В КОКТЕЙЛЯХ»**

Нет, это не так. Для того чтобы приготовить вкусный смешанный напиток, необходимо использовать алкоголь высокого качества. Если использовать некачественные ингредиенты, будет очень повышена спиртуозность (процент содержания спиртовых веществ) и напиток будет неприятно пить.

Безусловно, есть бармены, которые используют алкоголь невысокого качества и с помощью сахара уменьшают сивушность и спиртуозность. Их с каждым годом становится все меньше, потому что культура употребления коктейлей растет, люди начинают разбираться в том, что пьют. Но я рекомендую ходить в проверенные места, чтобы употреблять только вкусные и качественные смешанные напитки.

**МИФ № 6. «ОТ КОКТЕЙЛЕЙ БОЛИТ ГОЛОВА
И СИЛЬНОЕ ПОХМЕЛЬЕ»**

Это миф. Всё зависит от индивидуальных особенностей здоровья человека. Мне кажется, идеальная форма употребления коктейлей — три напитка за вечер. Потому что после 5-6 напитков большинству людей очень сложно различить особенности вкусовых сочетаний.

Конечно, если вы употребляете за вечер больше 8 напитков, то рекомендую пить их на основе одного сырья. Например, если это виноградные спирты (херес и порт-вейн), не стоит их мешать с агавовыми (текила и мескаль).



о
ИРИНА БЕЛЫШЕВА,
УПРАВЛЯЮЩАЯ БАРОМ
«МОХИТО». ОПЫТ: 9 ЛЕТ В NORESA,
4 ИЗ НИХ — ЗА БАРОМ

**МИФ № 7.
«БАРМЕН — ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО МУЖСКАЯ
ПРОФЕССИЯ»**

Конечно, нет! Да, она подходит не для каждой девушки, но и далеко не всем парням удастся быть хорошими барменами. Я считаю, что девушка за баром, особенно в заведениях с активной барной стойкой, — настоящая необходимость. Танцы, песни, создание атмосферы и еще много функций ложатся на хрупкие женские плечи. Да и мы же милашки, в конце концов!

Да, иногда надо и тяжести потаскать, и работа с людьми «навеселе» не всегда так проста и весела. Но плюсов у этой профессии столько, что эти нюансы не становятся определяющими, когда перед тобой вопрос: «Хочу я быть барменом или нет?»

МИФ № 8. «ЦЕЛЬ БАРМЕНА — СПОИТЬ ВАС»

Цель бармена — сделать ваш вечер веселым, легким и дать возможность отвлечься от всего, что происходит в повседневной жизни. Да, мы работаем с алкогольными напитками, но это ни в коем случае не обязывает нас «споить гостя». Во всех заведениях, где я работала, бармен имел право отказать гостю в выпивке, если тому уже достаточно. И это, в первую очередь, про заботу. Да, бывают гости, которые возмущены отказом, но зачастую на следующий день они пишут «спасибо», и это дает все основания полагать, что ты прошлой ночью сделал все правильно.

МИФ № 9. «ВСЕ БАРМЕНЫ ПЬЮТ НА РАБОТЕ»

Я встречала барменов, которые вообще не пьют алкоголь. Признаюсь честно, когда такими были мои коллеги в клубе, я искренне удивлялась. Но сейчас понимаю, что возможность выпить — не то, ради чего люди идут в эту профессию. Да, выпить с гостем — это всегда весело. Взаимоотношения выходят на новый уровень, гостю весело с тобой, а тебе весело работать. Пить или не пить? На этот вопрос каждый отвечает себе сам, и никто никогда не будет принуждать к употреблению алкогольных напитков против воли.

За барной стойкой нередко образуются бизнес-партнерства: строители находят подрядчиков, фотографы — моделей, а психологи — клиентов

18+ ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



центр
выездного
обслуживания

Максим



**Привезём
новогоднее настроение
к вам в офис**

catering-maxim.ru

99-59-19

ЕСТЬ, ШЕФ!

8 ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ШКОЛ РОССИИ

Высшая школа
гастрономии L'Institut
Paul Bocuse



седьмой
в мире кампус
легендарного
французского
вуза Поля
Бокюза



Novikov School



онлайн-
и офлайн-
форматы
обучения

ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ L'INSTITUT PAUL BOCUSE

при Институте гастрономии Сибирского федерального университета

Красноярск

Одна из сильнейших школ с фундаментальным образованием для профессионалов в области гастрономии, которую так ждали в России. В 2020 году институт имени французского шефа и ресторатора, одного из основоположников nouvelle cuisine («новой кухни») Поля Бокюза открыл свой филиал в Красноярске, он стал частью Института гастрономии Сибирского федерального университета. Это единственный в России и седьмой в мире кампус легендарного французского вуза Поля Бокюза.

Миссия школы на глобальном уровне – менять ресторанный индустрию и развивать идею локальной еды. **Для российского рынка основная задача** – позволить шеф-поварам с российским образованием работать на мировой арене. **Практика и стажировки** стоят на первом месте в процессе обучения. В состав Института гастрономии входят также Высшая школа ресторанного менеджмента и Центр дополнительного образования и повышения квалификации.

Недавно институт запустил академию стартапов, которые делятся на три направления: венчурная студия для стартап-проектов, мастерская управления с разбором реальных кейсов, фудтех и бережное потребление. Рядом со школой располагается общежитие, а студенты могут получить грант не только на обучение, но и на реализацию своих бизнес-проектов.

Среди преподавателей школы известные шеф-повара, а также Евгений Бараников, Егор Штепа и другие бренд-шефы группы компаний Bellini Group.

NOVIKOV SCHOOL

Москва

Школа Аркадия Новикова, Екатерины Дроздовой и Юлии Митрович, основанная в 2016 году, имеет **две формы обучения**: онлайн-школу и традиционную очную систему преподавания с теорией, практикой и экзаменами. У многих школа ассоциируется с кулинарными уроками для любителей, однако Novikov School – это масштабная платформа и с курсами для тех, кто любит готовить дома, и с программами повышения квалификации для профессиональных поваров. На сайте собраны видеоуроки, библиотека рецептов от шефов и авторские курсы от чемпиона мира по кондитерскому искусству 2001 года Мишеля Вийома и бренд-шефа Катерины Агроник. Частью Novikov School также является школа ресторанного менеджмента и сервиса. Недавно школа запустила кулинарные кэмпы в формате путешествий по России и Армении.

Среди преподавателей: Денис Демьянов, Галина Рагозина, Павел Дзюбло, Владислав Гришин, Евгений Мухин и другие. Преподавателей Novikov School можно встретить только в стенах школы.

MOSCOW FOOD ACADEMY

Москва

Moscow Food Academy открылась в 2020 году, это одна из восьми школ Universal University и Британской высшей школы дизайна. Академия предлагает системное образование в гастрономической сфере, среди основных направлений: кулинария, бизнес и менеджмент, маркетинговые коммуникации, фудтех, фуд-дизайн, наука о продуктах питания. Студенты могут освоить специфику бизнеса, комплексного производства и логистики, дизайн еды и упаковки, получить знания и навыки для создания новых сервисов и технологий.

Глобальная миссия Moscow Food Academy – построить хаб, который объединит профессионалов и будет развивать фуд-индустрию в России. У школы есть своя современная кухня-лаборатория, а также возможность использовать другие ресурсные центры Британки (дизайн-мастерская, керамическая мастерская и т.д.). Академия располагается на заводе Artplay, где активно формируется свое комьюнити: студенты с разных факультетов UU объединяются, запускают свои рор-ур-проекты.

Основные форматы обучения в MFA: фундаментальные программы дополнительного образования и переподготовки, интенсивные курсы для повышения профессионального уровня практикующих специалистов. Школа уделяет особое внимание подходу к корпоративной культуре и разрабатывает с нуля или помогает компаниям подобрать соответствующий курс для сотрудников под конкретные задачи своего бизнеса.

В июне 2022 года MFA запустила бесплатную летнюю школу по своим основным направлениям: это комплекс открытых очных и онлайн-лекций, мастер-классов, воркшопов с преподавателями и приглашенными звездами из фуд-индустрии.

Руководитель школы – Алена Ермакова. **Среди преподавателей:** Антон Ковальков, Никита Подерягин, Катя Плотникова, Максим Кулешов, Роман Киселев, Алексей Буров, Инесса Ермишкина, Лилия Коссе, Роман Лошманов и другие.

ШКОЛА ПОВАРСКОГО ИСКУССТВА СВЧ

Санкт-Петербург

СВЧ в Санкт-Петербурге – это многопрофильная школа для тех, кто хочет начать свою карьеру в ресторанном бизнесе или научиться готовить для себя. Программы подходят как для профессионалов, так и для начинающих шеф-поваров, а также для любителей и тех, кто хочет работать в сфере еды. **Концепция обучения** в СВЧ харизматичная – команда приду-мала рассказывать об индустрии через школьные предметы: так, на уроке химии осваивают молекулярную кухню, на физике – температурную обработку продуктов, на математике – экономику общепита. Короткие программы СВЧ считаются одними из лучших в России.

Пространство школы поделено на три зоны: профессиональную кухню и залы для теоретических и практических занятий. Кстати, школа также занимается авторским кейтерингом и организацией мероприятий, поэтому студенты могут попробовать себя и в таком формате.

Основатели – Наталья Резникова, Кира Павловская и шеф-повар Антон Исаков. **Среди преподавателей шефы Москвы и Петербурга:** Роман Редман, Константин Ивлев, Дмитрий Богачев, Арслан Бердиев, Марина Наумова, Артем Гребенщиков, Дмитрий Блинов и другие звезды двух столиц.

STANFOOD

Москва

Академия Stanfood основана компанией Metro при поддержке Департамента предпринимательства и инновационного развития города Москвы, образовательного комплекса «Техноград», а также Федерации рестораторов и отельеров (ФРИО).

Фокус при создании программ обучения был сделан на четырех направлениях: для профессиональных шеф-поваров и для начинающих, для пекарей и для кондитеров. В программах академии уделяется особое внимание развитию региональной гастрономии для обмена опытом между столицей и другими городами России.

В Stanfood гибкая система обучения с акцентом на краткосрочных интенсивах (например, за две недели можно узнать максимум о профессии шеф-повара), тематических и авторских курсах, которые проходят модулями. Студенты могут самостоятельно формировать программу обучения с учетом своего уровня квалификации. Принципиальное отличие академии от других школ – уровень начальной подготовки: у студента должна быть минимальная профильная подготовка или опыт работы не менее 6 месяцев, потому что в Stanfood не обучают с нуля.

Среди преподавателей: Андрей Шмаков, Оксана Кузнецова, Артем Мартиросов, Денис Крупеня, Тарас Кириенко и другие.



Moscow Food Academy



Moscow Food Academy

привилегии
для учащихся

Школа поварского
искусства СВЧ



об индустрии
через школь-
ные предметы

Школа поварского
искусства СВЧ



Stanfood



обучение
на английском
языке

Stanfood



SWISSAM

Санкт-Петербург

Институт гостиничного, ресторанного дела и кулинарного искусства SWISSAM – единственный с 2021 года в России университет, который предлагает европейское образование в сфере гостеприимства. **Учебные программы** – подготовка шеф-поваров и шеф-кондитеров, международный отельный менеджмент, менеджмент ресторанного бизнеса – разработаны совместно с IMI (International Management Institute) в Швейцарии и ACF (American Culinary Federation).

Обучение проходит на английском языке. Поступить в SWISSAM можно, еще обучаясь в старших классах школы, то есть в 10–11-м классе. Институт активно работает с иностранными абитуриентами из Европы и стран СНГ (Армения, Таджикистан, Киргизия, Молдавия и т.д.). Кроме того, у школы есть онлайн-курсы с акцентом на управление и запуск отелей.

Выпускники SWISSAM могут продолжить обучение по программе магистратуры в IMI: после 44 учебных недель в Люцерне они получают диплом MSc International Hospitality and Events Management. Также институт имеет аккредитацию и членство в Конфедерации туризма и гостеприимства (CTH, Великобритания).



МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Москва

Основанный в 1930 году, Московский государственный университет пищевых производств готовит специалистов в области биотехнологий, для пищевых и перерабатывающих отраслей агропромышленного комплекса. Институт был создан на базе факультета зерна и муки Московского химико-технологического института имени Д.И. Менделеева и механического факультета Московского высшего технического училища имени Н.Э. Баумана.

В университете есть 35 программ вокруг индустрии гастрономии, например: технология субтропических и пищевкусковых продуктов, технология функционального питания и продуктов длительного хранения, оценка соответствия пищевой продукции и другие.

Поступление происходит по ЕГЭ, в университете есть бюджетные места, стипендии для студентов и общежитие. В год университет выпускает 45000 бакалавров.



Московский государственный университет пищевых производств

35 программ вокруг индустрии гастрономии

МОСКОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ УПРАВЛЕНИЯ, ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА И ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ «ЦАРИЦЫНО»

Москва

Одно из самых известных в Москве учебных заведений гостинично-ресторанного бизнеса, в котором готовят гостиничных менеджеров уже более 30 лет. Это базовый техникум с большим количеством теории и стажировками.

Среди партнеров колледжа – международные сети отелей Baltschug Kempinski, Crowne Plaza, «Метрополь».

Также в Москве есть колледжи сферы услуг № 3, № 32, № 33, технологический колледж № 14. В Санкт-Петербурге – Колледж пищевых технологий, колледж «ПетроСтройСервис», Российский колледж традиционной культуры, Санкт-Петербургский морской технический колледж, Колледж кулинарного мастерства.

ОБНОВЛЕННОЕ МЕНЮ

уже совсем скоро



ул. Луначарского, 47 | 43-40-30

Росейдон
рыбный ресторан

БОЛЬШОЙ ПУТЕШЕСТВИЕ

СПЕЦПРОЕКТ: В АРМЕНИЮ

НАШ ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР ВЕРОНИКА МЕЛКОНЯН ПРОВЕЛА ПОЛОВИНУ ЭТОГО ЛЕТА В СОЛНЕЧНОЙ АРМЕНИИ, ПОБЫВАЛА ВО МНОГИХ ЖИВОПИСНЫХ МЕСТАХ, ПООБЩАЛАСЬ С МЕСТНЫМИ ЗНАТОКАМИ В РАЗЛИЧНЫХ СФЕРАХ, НЕПРЕРЕСТАННО ИССЛЕДОВАЛА ЗАВЕДЕНИЯ ЕРЕВАНА И В ИТОГЕ ПОДГОТОВИЛА ДЛЯ ВАС БОЛЬШОЙ ПРОЕКТ ПРО АРМЕНИЮ, В КОТОРОМ СОБРАНЫ ГЛАВНЫЕ ПОВОДЫ ДЛЯ ПУТЕШЕСТВИЯ В ЭТУ ТЕПЛУЮ И ИСКРЕННЮЮ СТРАНУ.

О ЧЕМ ВЫ УЗНАЕТЕ В ЭТОМ ПРОЕКТЕ:

- **Армения не за горами.**
Список главных армянских must see — самых красивых мест, которые вам точно стоит посетить в путешествии по этой стране.
Запах специй и трав, звук дудука, мягкая шерсть ягненка, горная пастораль и лаваш — базовый, но далеко не полный комплект, которым пленяет Армения
- **Большой гид по Еревану.**
Где пробовать лучшую традиционную кухню, на какой улице выпить хорошее армянское вино и послушать джаз, куда отправиться за культурной программой и другие места, о которых знают только местные.
Ереван выглядит прекрасно: бережет нервы, живет в ритме слоу-лайф, держит в тонусе свои формы, созданные гениальным Таманяном, предпочитает лучший коньяк прямиком с завода «Арарат», а своим парфюмом на вечер выбирает запах теплого камня
- **Любимые блюда армянской кухни от лучшего ресторанного критика России Ивана Глушкова.**
Еда у армян на особом счету, а главная приправа ко всякому блюду — любовь. Рецепты часто бывают не из простых, а готовка растягивается на часы и задействует все семейство
- **Интервью с Нареком Авагяном,**
бессменным шеф-поваром одного из лучших армянских ресторанов в центре Москвы.
Почему армянская кухня подходит всем, и кто готовит лучший в мире шашлык?
- **Как правильно пить кофе по-армянски + мастер-класс по приготовлению.**
Как не оставить сердце там, где к анекдоту тебе предлагают свежесваренный домашний кофе и угощают абрикосами и виноградом из собственного сада?
- **Винная Армения:**
пароли и явки от Артема Мкртчяна, известного сомелье из Еревана, основателя винного бутика DECANT.
Ереван пьянит уже по прилету. Первое, что ты видишь, выезжая из аэропорта, — огромная декоративная бутылка местного вина KARAS. Город как бы напоминает, зачем ты здесь
- **Так все-таки: коньяк или бренди?**
Сколько Черчилль выпил своего любимого напитка за всю жизнь? И что изменится после того, как армянские коньяки на русском станут «бренди»?

ГОЛУБУЮ ГЛАДЬ СЕВАНА СМЕНЯЕТ РОЗОВЫЙ ТУФ ЕРЕВАНСКОЙ ЗАСТРОЙКИ, В ЛЕСИСТЫХ СКАЛАХ ЗАСТРЯЛ ХРАМ ГЕГАРД, А У ПОДНОЖИЙ ЗАСНЕЖЕННЫХ ВЕРШИН СТЕЛЕТСЯ БЕСКОНЕЧНОЕ ВЫЖЖЕННОЕ СОЛНЦЕМ ВЗГОРЬЕ. АЙАСТАН – ЭТО БЕСКОНЕЧНАЯ ФОТОЗОНА. СОБРАЛИ ДЛЯ ВАС СПИСОК ГЛАВНЫХ АРМЯНСКИХ MUST SEE – САМЫХ КРАСИВЫХ МЕСТ, КОТОРЫЕ ВАМ ТОЧНО СТОИТ ПОСЕТИТЬ ОТПРАВЛЯЯСЬ В ПУТЕШЕСТВИЕ ПО ЭТОЙ СТРАНЕ.

АРМЕНИЯ НЕ ЗА ГОРАМИ

САМЫЕ
КРУТЫЕ ВИДЫ
НА ГОРУ АРАРАТ
ОТКРЫВАЮТСЯ
У МОНАСТЫРЯ
ХОР ВИРАП

СЕРДЦЕ ГОРОДА –
ПЛОЩАДЬ
РЕСПУБЛИКИ.
ЕЕ СЧИТАЮТ
АРХИТЕКТУРНЫМ
ПРОРЫВОМ НЕ ТОЛЬКО
АРМЕНИИ, НО И МИРА.
В ОБЛИЦОВКЕ
ПРЕОБЛАДАЕТ
ИЗВЕСТНЫЙ
АРМЯНСКИЙ
РОЗОВЫЙ ТУФ



Каскад — это лестница из белого травертина. 572 ступени уводят вверх, на лучшую смотровую площадку города

Армению называют музеем под открытым небом. Армянский алфавит — один из древнейших в мире (405 г.). В стране множество уникальных древних храмов, монастырей и крепостей. Часть из них — культурные и исторические памятники, признанные ЮНЕСКО.

А еще очарование Армении в потрясающих горных видах, богатейшей истории, старинной архитектуре, гостеприимстве и открытости людей, вкусной еде, легендарном шашлыке-хороваце, крепком коньяке, ароматном вине и сравнительно низких ценах.

Заинтригованы? Тогда добро пожаловать в Армению! Собрали для вас список must see. Посетив эти места, можно по-настоящему прочувствовать удивительную, душевную и невероятно красивую страну.

ДРЕВНЕЙШАЯ СТОЛИЦА МИРА

Начинать путешествие по Армении логично со столицы. Ереван на три десятилетия старше самого Рима. Его официальная история начинается в 782 году до н. э. и насчитывает уже более 2800 лет. Город вырос из **крепости Эребуни**. Она служила для защиты древнего государства и была царской резиденцией. Остатки сооружения сохранились, их можно увидеть в районе Эребуни. Рядом работает музей, где выставлены артефакты, найденные во время раскопок.

Сердце города — **площадь Республики**. Ее считают архитектурным прорывом не только Армении, но и мира. В облицовке преобладает известный армянский розовый туф и камень цвета слоновой кости. По периметру находятся Исторический музей и Национальная галерея, а также комплекс административных зданий.

Пройдемся чуть дальше, поднимем взгляд выше — и мы увидим архитектурный **комплекс «Каскад»**, который указывают в каждом гиде по Армении. Это сердце города, его визитная карточка, место сбора молодежи и проведения концертов под открытым небом.

Создатель проекта — главный армянский архитектор Александр Таманян. Задумка была запроектирована им еще в генеральном плане 1924 года. В 1980-х началось строительство, которое завершилось только в 2009-м. Последняя масштаб-

ная реконструкция произведена на деньги американского бизнесмена армянского происхождения Джерарда Гафесчяна.

Снаружи «Каскад» представляет собой лестницу из белого травертина. 572 ступени уводят ввысь, на лучшую смотровую площадку города. С нее Ереван предстает во всей красе, а в ясную погоду здесь можно увидеть символ Армении — гору Арарат. Ходят легенды, что вулкан показывает себя только хорошим людям.

Ступени «Каскада» чередуются с террасами — всего их пять. На каждой можно отдохнуть у цветников и фонтанов, рассмотреть работы скульпторов со всего мира, посетить кафе и музеи внутри комплекса. Например, в музее современного искусства выставляются работы Марка Шагала, Аршила Горки и Энди Уорхола.

Еще одна архитектурная доминанта Еревана — **«Мать Армения»**. Это статуя высотой 22 метра, а вместе с пьедесталом — 51. Она олицетворяет собой саму Армению и заключает в женственности огромную силу. Статуя смотрит на город и словно охраняет людей. Если нет времени добраться до парка Победы, где стоит монумент, не забудьте полюбоваться им издалека.

В Ереване много **музеев** на любой запрос. Но в них не только искусство и история. Большой популярностью пользуется, например, **Музей коньяка «Арагат»**. В нем можно увидеть старинные бочки, где выдерживают ценный напиток (а также продегустировать его). На таких бочках знаменитые гости столицы оставляют свои автографы.

Перебегая от одной достопримечательности к другой, не спешите. Наслаждайтесь уютом каждой улочки, красотой каждого здания и неспешностью городского быта. Улицы Сарьяна (ее еще называют «винной»), Пушкина, Абовяна, Теряна — созданы для вечерних прогулок.

«НЕСТОЛИЧНЫЕ» МЕСТА АРМЕНИИ

Гюмри — второй город Армении после Еревана. У него очень драматичная история. Люди заселили эту территорию еще в бронзовом веке. Но в 1988 году процветающий город за 30 секунд превратился в развалины во время страшного землетрясения. 80% строений было разрушено. Люди до сих пор не оправились от той трагедии. Но Гюмри продолжает жить — некоторые исторические здания восстановлены. Визитная карточка города — Церковь Святой Богородицы «Семь ран». Кусочек ста-

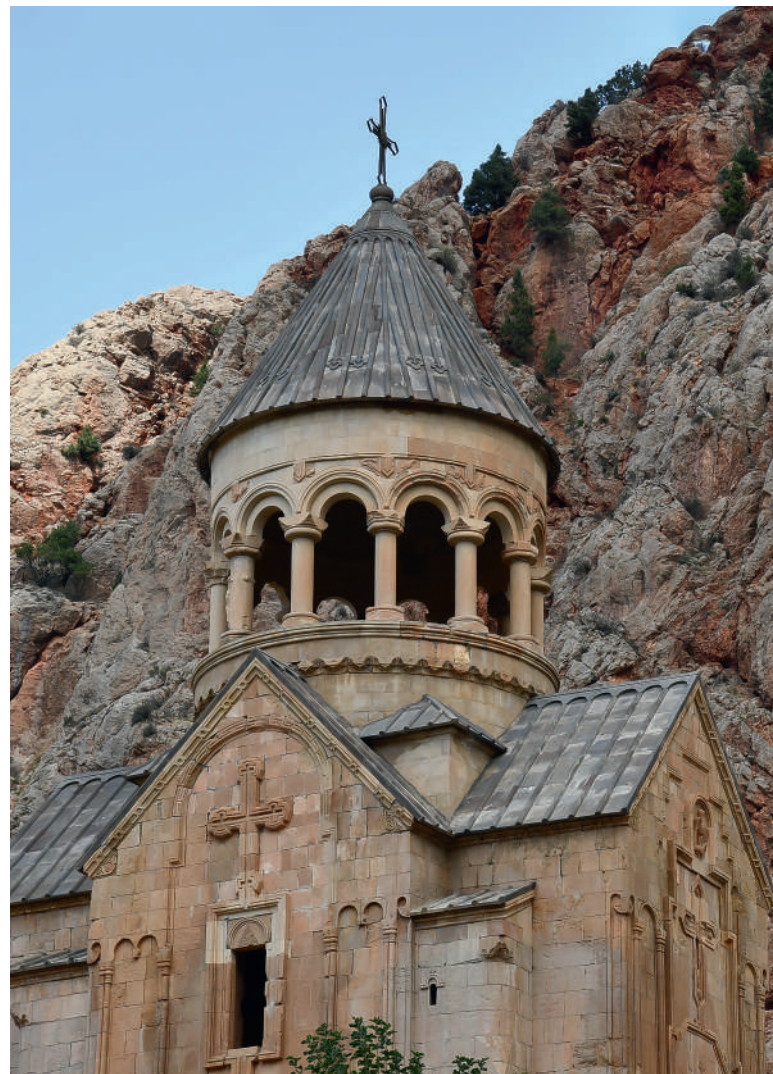


В самом сердце Дилижанского заповедника в окружении пышных густых лесов располагается небольшое живописное озеро Гош

ЗА ПОСЛЕДНИЕ ГОДЫ АРМЕНИЯ
СТАЛА ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ МЕККОЙ,
СТРАНОЙ ВИННОГО ТУРИЗМА, МАГНИТОМ
ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ХАЙКИНГА И ВЫСОКОГОРНЫХ
ДЖИП-ТУРОВ, СТРАНОЙ, ГДЕ МОЖНО ОТЛИЧНО
ПРОВЕСТИ ВРЕМЯ, ДА И ПРОСТО МАХНУТЬ
НА LONG WEEKEND



В деревне Татев располагается самая длинная в мире пассажирская канатная дорога — «Крылья Татева», внесенная в Книгу рекордов Гиннесса



Наибольшее очарование Нораванк приобретает на закате, когда в свете уходящего солнца скалы особенно подчеркнуты, красные

рины также сохранился в Старом городе, на улице Абовяна и в Черной крепости.

Дилижан в свое время был городом интеллектуалов: в нем жили и работали известные армянские художники, музыканты, писатели и кинорежиссеры. С начала прошлого века здесь работала бальнеологическая здравница. Некоторые санатории действуют до сих пор. В центре городка расположен Старый квартал — отреставрированная улочка с резными балконами создает ощущение, что вы в каком-то старинном кино.

Город расположился в центре Дилижанского заповедника, преимущественно состоящего из соснового леса. Внутри есть оленья ферма без барьеров. Точки притяжения художников, мечтателей и туристов — озера Парз и Гош. Неподалеку открыт веревочный экстрим-парк и зиплайн. Славится Дилижан и своими храмами — Агарцин, Гошаванк и Матосаванк.



МИХАИЛ ЧУЕВ,
ОСНОВАТЕЛЬ
EQUILIBRIUM
CONCIERGE

Почему Ереван называют розовым городом, как найти самую вкусную форель на озере Севан и правда ли, что до Арарата не достать рукой из Армении, вы наверняка знаете и без меня, так как количество публикаций за последнее время приблизилось к количеству видов шашлыка, которые можно найти на территории республики. Для меня же знакомство с этой страной в январе 2022 года прошло под знаком джаза, ливанской кухни, минеральной воды Джермук и Щелкунчика на «армянский лад» в театре оперы и балета. Еще в Ереване один из самых доступных прокатов автомобиля Rolls-Royce, поэтому уже по прилету можно ощутить «дух экстаза».

Посетив джаз-клуб «Малхас» и дождавшись соло его основателя 77-летнего Левона Малхасяна, который ровно в двенадцать ночи (!) вышел на сцену и, не туша сигарету, сорвал шквал аплодисментов, мне стало понятно, что здесь испытал Сергей Лавров, сестры Кардашьян и Джо Кокер.

Джермук оказался не только родиной минеральной воды, но и живописным курортом с горнолыжными трассами, своей картинной галереей, 5* отелем Grand Jermuk (бывший Hyatt), натуральным гейзером и минимальным количеством людей. Как говорят армяне — Hidden gem!

Ливанская кухня в Армении? Понимаю, что звучит странно, но в Rehan, что в 500 метрах от Каскада, сходить советую.

Ну и в виде домашнего задания пройдите тест, сколько армян в тексте? Иван Айвазовский, Герберт Фон Караян, Шер. Правильный ответ в следующем номере :—)

Сегодня Дилижан — это еще и центр престижного образования. С 2014 года здесь действует UWC Dilijan, открытый по инициативе предпринимателя и филантропа Рубена Варданяна. Это первая в СНГ международная школа-пансион и единственный колледж сети «Объединенные колледжи мира» на Ближнем Востоке и на территории бывшего Советского Союза. В школе учатся и готовятся к поступлению в вузы более 200 девушек и юношей 16-19 лет из 82 стран. Появление колледжа дало городу второе дыхание. В Дилижан приходят инвестиции, приезжают люди, открываются новые модные места, планируются фестивали.

В часе езды от Еревана городок, чье название переводится как «ущелье цветов». Это **Цахкадзор**. Здесь действительно весной от цветочного аромата не спастись. Вся долина утопает в ярких красках. А в глубоком ущелье, обрамленном снежными вершинами, течет река.

В прошлом Цахкадзор — всесоюзный центр подготовки олимпийцев. Сегодня это горнолыжный курорт с развитой гостиничной сетью. Зимы здесь мягкие, осадков немного, снежный покров до 2 метров. Охватить местные красоты целиком можно, прокатившись на кресельной канатной дороге. Экстремалов привлечет местный зиплайн, а любителей истории — Музей братьев Орбели.

Джермук, по преданию, раскинулся на месте целебного источника. Подстреленный олень окунулся в него и вышел исцеленным. Охотник удивился и решил основать на этом месте город. Сегодня в Джермуке процветает производство минеральной воды, развита бальнеология. Попробовать целебную воду можно в своеобразном музее — Галерее минеральных вод. В Джермуке советуем также отправиться на водопад «Девичьи косы» — один из самых красивых в Армении. И не забудьте про Кечутское водохранилище, которое из-за формы называют «маргариткой».

И еще один древний город Армении — **Горис**. Его окружают скалы в виде башен, пирамид и колонн. Их называют «Горисским каменным лесом». Место обязательно стоит посетить. С него открывается красивый вид на город, который выглядит каждый раз по-разному в зависимости от наклона солнечных лучей. Из исторических необычных мест привлекают внимание один из старейших караван-сараев «Котрац» и Кафедральная церковь Святого Григора Лусаворича.

ЗНАКОВЫЕ ХРАМЫ И МОНАСТЫРИ

Армения — первое государство в мире, принявшее христианство в качестве официальной религии в 301 году нашей эры. На его территории есть множество храмов и монастырей. А одна из древних столиц страны Ани заслужила звание «город 1001 церкви».

Главный армянский храм **Майар-Тачар или «Мать-церковь»** располагается в Священном Эчмиадзине (с 1995 года носит официальное название Вагаршапат). Этот соборный комплекс известен как «армянский Ватикан». Название Эчмиадзин означает «Сошествие Единородного». Предание гласит, что Григорий Просветитель долго искал место под храм. Помог ему сон, в котором с небес в солнечном луче спустился Единородный Сын Божий (Миацин). Он золотым молотом ударил по земле. В этом месте и появилось священное сооружение.



Монастырь Агарцин в Дилижане — место очень живописное: окружено горами, утопает в зелени лесов и манит вдохнуть свежего горного воздуха



РОМАН ГЕЙН,
РУКОВОДИТЕЛЬ
ДЕВЕЛОПЕРСКОЙ
КОМПАНИИ
«НОВАЯ ЗЕМЛЯ»

Был в Армении два раза, поездки пришлось на контрастные времена года — январь и август. Самое благоприятное время — летний сезон, когда природа во всей красе, на столе — изобилие свежих фруктов.

Оба раза мы отдыхали в гостях и тесно познакомились с армянским гостеприимством, заботой, сервисом, домашним колоритом. Запомнилась многоярусная подача блюд, где один уровень перекрывал второй, третий, четвертый. В первую поездку мы даже не успели попробовать шашлык — просто не добрались до него.

Второй раз мы целенаправленно сконцентрировались на шашлыках. Армянский шашлык обязательно нужно попробовать — здесь есть свой рецепт правильного приготовления, и он разительно отличается от других. Из фруктов запомнилась дыня — я такую никогда не пробовал. Если вы помните, в детстве были жевательные резинки Love is... со вкусом дыни — один в один.

Жемчужиной страны считаю высокогорное озеро Севан. Мы провели там целый день, и я был впечатлен. Когда ты смотришь на озеро, возникает ощущение, что видишь море. Но при этом вода пресная и очень чистая.



Монастырь в Татев — один из главных армянских must see и самых почитаемых храмов в стране

Еще один из значимых монастырей Армении носит имя **Гегард**, в переводе — «Монастырь копья». В нем хранится то самое оружие, которым ранили Иисуса на распятии. Часть сооружения выдолблена прямо в скале, другая — сложная постройка. В монастыре есть пещерные кельи и усыпальницы. Атмосфера такая, что дух захватывает — здесь даже у самых занятых просыпается интерес к истории.

Татев — один из главных армянских must see. Находится в 20 км от города Горис на горном плато у обрыва, недалеко от деревни Татев. Это монастырь конца IX века (хотя основан еще раньше), один из самых почитаемых в стране. На территории расположено несколько храмов и знаменитая раскачивающаяся колонна Гавазан, которую построили в 904 г. Недалеко «Крылья Татева» — самая длинная в мире пассажирская канатная дорога, что подтверждается Книгой рекордов Гиннесса. В числе любимых туристами мест — ущелье Воротан и Чертов мост с минеральным источником под ним.

Монастырь Агарцин, датируемый XI веком, находится в 18 километрах от городка Дилижан, высоко в горах. Это две крупных

БОЛЬШОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО ДЛЯ ТУРИСТОВ: АРМЕНИЯ – НЕБОЛЬШАЯ СТРАНА, ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ РАСПОЛАГАЮТСЯ НЕДАЛЕКО ДРУГ ОТ ДРУГА, И ИХ ВСЕ МОЖНО ПОСЕТИТЬ ЕДВА ЛИ НЕ ЗА ОДИН ОТПУСК. СОВЕТУЕМ ОСТАНОВИТЬСЯ В ЕРЕВАНЕ И КАЖДЫЙ ДЕНЬ ВЫЕЗЖАТЬ В РАЗНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ



ИРИНА КАТИГАРОВА,
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ

Были с друзьями в Армении впервые этим летом. Нам хотелось гастрономических и исторических впечатлений, и мы их получили. Ереван произвел впечатление светского и европейского города. Эта европейская культура — небольшие кафешки под зонтиками, уютные столики, кофе, хорошая кухня и подача. Быстрый и ненавязчивый сервис, иногда с присущим армянам чувством юмора. Страна приятно удивила тремя моментами. Первое — виноделие. Одна армянская семья виноделов рассказала, что когда в СССР Грузии отдали вино, Армении — коньячное производство. Хотя армяне — исторически хорошие виноделы. И местное вино нам очень понравилось.

Второй момент — отношение к образованию. Здесь дети знают два-три языка помимо родного. Например, английский и французский. Русский практически все знают. Армяне дают детям европейское образование и стараются быть открытыми миру. Третье — в небольшом Ереване есть огромный стадион на 50000 человек, куда приезжают с концертами 50 Cent и Zaz. Мы были на концерте Zaz, где армяне хором подпевали песни на французском.

Если говорить про вечернюю и ночную жизнь — армяне очень веселый, тусовочный, открытый народ. Вечером мы танцевали везде, куда бы ни пришли — в ресторане, в баре, на улице. Везде музыка, танцы, радость и хорошее настроение.

церкви и несколько древних храмовых сооружений, тесно примыкающих друг к другу. В монастырь стоит поехать, даже если вы не интересуетесь историей. Место очень живописное: окружено горами, утопает в зелени лесов, манит туристов вдохнуть свежего горного воздуха и насладиться тишиной.

Еще один храм — **Хор Вирап**, откуда открывается лучший вид на гору Арарат. По преданию царь Трдат III порядка 15 лет держал здесь в заточении Григория Просветителя, прежде чем тот обратил правителя и всю Армению в христианство. В подземелье храма сохранилась тюрьма, которая открыта для посещения.

В числе эффектных достопримечательностей и монастырь **Нораванк**, построенный в XIII веке. Он завершает собой узкое и длинное ущелье. Наибольшее очарование приобретает на закате, когда в свете уходящего солнца особенно подчеркнуты красные — от избытка железа — скалы, окутывающие уютной теплотой. Сквозь такие же пунцовые скалы проложена живописная дорога к монастырю. Еще Нораванк знаменит одной из лучших в Армении коллекцией каменных крестов — хачкаров.

При всем многообразии христианской религиозной архитектуры, не исчезли еще и следы языческого прошлого Армении. **Храм Гарни** — единственный сохранившийся в стране памятник, который относится к язычеству и эллинизму. Он очень напоминает греческую архитектуру. Здание построили в I веке нашей эры, а в 1679 году его разрушило землетрясение. Восстановили храм только в советское время, но он все равно впечатляет своим величием и атмосферностью.

ЛУЧШИЕ ЗАХВАТЫВАЮЩИЕ ВИДЫ АРМЕНИИ

Первое, что приходит на ум, когда производишь «Армения», конечно, горы. Основная часть страны расположилась на высоте больше тысячи метров над уровнем моря. Местность просто усыпана горными массивами и хребтами. Здесь хорошо развит пеший туризм, альпинизм и обзорные экскурсии.

Священный символ Армении — вулкан **Арарат**. Именно к его подножию, согласно Библии, причалил Ноев ковчег. Красоту горы сложно описать словами. Два ее заснеженных пика — Большой и Малый (Сис и Масис, как называют Арарат местные) — в солнечный день будто парят над Ереваном.



Гора Арагац — самая высокая точка Армении, очень популярна у альпинистов

Вот уже больше века Арарат относится к территории Турции, хоть и находится всего примерно в 10 км от границы с Арменией. Но у любого армянина в генетической памяти сохранилось: Арарат — армянская гора.

Гора Арагац — самая высокая точка Армении, очень популярна у альпинистов. Подъем на ее вершину — по сути четыре восхождения, так как это потухший вулкан с несколькими пиками. Начинающим альпинистам советуют ограничиваться Южной вершиной. Самый сложный — Северный пик. С Арагаца открывается захватывающий обзор на горы. А вид огромного кратера завораживает даже искушенных скалолазов. На горе есть древняя крепость Амберд, холодное «каменное» озеро Кари-Лич, а у подножия разместилась знаменитая Бюраканская обсерватория.

«Симфония камней» — впечатляющая достопримечательность природного происхождения. Еще ее называют «Базальтовым Органом». Это скала, сложенная из тысяч пяти- и шестигранных базальтовых столбов. Со стороны кажется, что перед вами пучок огромных карандашей. Форма объясняется свойством базальта кристаллизоваться из лавы в виде таких правильных форм. Место находится почти под самым храмом Гарни. Иногда здесь бывает опасно — случаются камнепады.

Севан — один из главных природных символов Армении. Это самое большое озеро Кавказа и одно из самых больших высокогорных озер мира. Оно разлилось на высоте 1,9 тысячи метров над уровнем моря. Оттого здесь всегда свежо, ветрено, а загореть можно моментально. Бирюзового цвета вода в озере всегда прохладная. Берег очень живописный: густые лесные заросли сменяются альпийскими лугами, степями и галечными пляжами. На полуострове, вдающемся в гладь озера, стоит монастырь Севанаванк. Его вид вместе с озером — вторая визитная карточка Армении после Арарата.

Все, что описано выше, — лишь часть туристического богатства Армении. Чтобы изучить страну полностью, потребуется не одна жизнь. Но полюбить ее можно уже за один отпуск.



ОЛЬГА СИДОРЕНКО,
СЕО СДЕЛКА.РФ

Удобство коротких перелетов располагает к проведению уикенда в Армении. На улицах легко можно встретить российских селебрити, приехавших за солнцем, вкуснейшей армянской кухней, вайбом ночных музыкальных баров.

Неторопливый, гостеприимный Ереван возвращает в детство. Здесь фрукты можно есть прямо с деревьев на улицах. А во всей красе Армению можно оценить на озере Севан. Там же находится семейный ресторан «Цахкунк», который входит в ТОП-10 лучших ресторанов мира по версии Forbes.

Солнечные армянские фрукты, долма в виноградных листьях, севанские раки и свежий лаваш — то, что запомнилось. Но особый колорит этому месту придает армянский тандыр — печь в виде глубокой ямы, выложенной камнем, в которой готовят лаваш, а также запекают мясо, птицу и рыбу. Лаваш можно сделать самим — мы даже забрали с собой домой. Он остается свежим до двух месяцев, достаточно сбрызнуть водой — и будто только из тандыра.

Произвела впечатление международная школа UWC в Дилижане. В Армении правило: «Не важен достаток семьи, ребенок должен быть образован». Здесь дети оканчивают 10 и 11 класс. А дальше им открыта дорога в лучшие университеты всего мира.



Симфония камней — впечатляющая достопримечательность природного происхождения, напоминающая пучок огромных карандашей

ТОЛЬКО НА СЕВАНЕ МОЖНО
ПОЕСТЬ ТЕ САМЫЕ ЛЕГЕНДАРНЫЕ
КЕБАБЫ ИЗ РАКОВЫХ ШЕЕК
И ОЗЕРНУЮ ФОРЕЛЬ ИШХАН,
ТО ЕСТЬ «КНЯЗЬ»



ГИД ПО ЕРЕВАНУ

СОВРЕМЕННЫЙ ЕРЕВАН, КАКОЙ ОН? ПРОДВИНУТЫЙ ЕВРОПЕЙСКИЙ ГОРОД, КРУГЛЫЙ ГОД ЗАЛИТЫЙ СОЛНЦЕМ, ПРИ ЭТОМ НЕДОРОГОЙ, С УНИКАЛЬНОЙ ГАСТРОНОМИЕЙ, ВЕЛИКОЛЕПНОЙ АРХИТЕКТУРОЙ И БОГАТЫМ КУЛЬТУРНЫМ НАСЛЕДИЕМ – ОН ИДЕАЛЬНО ПОДОЙДЕТ КАК ДЛЯ ЗАПЛАНИРОВАННОГО ОТПУСКА, ТАК И ДЛЯ СПОНТАННОЙ ПОЕЗДКИ НА НЕСКОЛЬКО ДНЕЙ, КОГДА ПРОСТО ЗАХОТЕЛОСЬ НОВЫХ ВПЕЧАТЛЕНИЙ, ХОРОШЕЙ ПОГОДЫ И ВКУСНОЙ ЕДЫ. ТУТ, КАК И В ПАРИЖЕ, ВЕЗДЕ ГОВОРЯТ «МЕРСИ», ТАК ЖЕ МНОГО ХОРОШЕГО ВИНА И СЫРА И ПРЕКРАСНЫХ БУЛЬВАРОВ. НА ЭТОМ СХОДСТВО ЗАКАНЧИВАЕТСЯ – И ЭТО К ЛУЧШЕМУ. ВЕДЬ ЧЕМ РАЗНООБРАЗНЕЕ МИР, ТЕМ ОН ИНТЕРЕСНЕЕ. СОВМЕСТНО С ТУРИСТИЧЕСКИМ ОПЕРАТОРОМ GOTOARMENIA МЫ ПОДГОТОВИЛИ ДЛЯ ВАС УНИКАЛЬНЫЙ И ОБШИРНЫЙ ГИД ПО ГЛАВНЫМ ТОЧКАМ ПРИТЯЖЕНИЯ В СТОЛИЦЕ АРМЕНИИ. ГДЕ ПРОБОВАТЬ ЛУЧШУЮ ТРАДИЦИОННУЮ КУХНЮ, ГДЕ ВЫПИТЬ ХОРОШЕЕ АРМЯНСКОЕ ВИНО И ПОСЛУШАТЬ ДЖАЗ, КУДА ОТПРАВИТЬСЯ ЗА НЕБАНАЛЬНЫМИ СУВЕНИРАМИ И ДРУГИЕ МЕСТА, О КОТОРЫХ ЗНАЮТ ТОЛЬКО МЕСТНЫЕ, – В БОЛЬШОМ МАТЕРИАЛЕ ПРО ЕРЕВАН.

текст: Изабелла Мелконян

Каждое воскресенье из Тюмени авиакомпания Utair осуществляет прямой рейс в Ереван. Время в полете из Тюмени до Еревана — 3 часа 30 минут



Для граждан России въезд в Армению осуществляется по внутреннему российскому паспорту (никакая виза не нужна)



ЛЕТОМ ГОРОД ПРОСЫПАЕТСЯ ТОЛЬКО В 9 ЧАСОВ ВЕЧЕРА. СОЛНЦЕ ЗАХОДИТ, ЗНОЙ СПАДАЕТ, ПОСТЕПЕННО НА УЛИЦАХ ЛЮДЕЙ СТАНОВИТСЯ ВСЕ БОЛЬШЕ, А МЕСТ ЗА СТОЛИКАМИ В КАФЕ И БАРАХ ВСЕ МЕНЬШЕ. ПРОГУЛКИ ДО ПОЗДНЕГО ЧАСА ЗДЕСЬ – ЭТО ЛЕТНЯЯ ОБЫДЕННОСТЬ

За последние несколько лет Ереван демонстрируют яркие изменения во всех сферах. Здесь активно развивается сфера инновационных технологий, инфраструктура принимает все более совершенный вид, туристическая индустрия проникает вглубь страны, города словно просыпаются от глубокого сна, представляя все грани красоты многослойной Армении. И, конечно же, Ереван непрестанно удивляет своими гастрономическими возможностями.

Стильные и модные места здесь вырастают словно грибы после дождя, и вот уже кажется, что и яблоку негде упасть, а нет, перед нами очередной первоклассный объект с невероятно вкусной едой, который станет еще одним местом паломничества ереванских модников на гастрономической карте города. Кстати, о гастрономической карте, возглавляет ее, конечно же, улица Сарьяна, которую вполне можно рассматривать как отдельный вид турнаправления. Сразу предупреждаем: при реализации гастрономического туризма уложиться в 7 дней / 6 ночей будет сложно.

Но все эти изменения не влияют на столь любимый неспешный ритм Еревана: утро начинается с чашки ароматного свежесваренного кофе в стильной кофейне, далее перетекает в один из многочисленных музеев, где можно наполниться красотой и вдохновением, обед ознаменовывается новыми гастрономическими вкусами, а после захода солнца начинает просыпаться настоящий Ереван.

С мая и до конца сентября Ереван переходит на летний режим с белыми ночами, которых вообще-то тут нет, что вовсе не мешает городу просыпаться только в 9 часов вечера. Солнце заходит, зной спадает, постепенно на улицах людей становится все больше, а мест за столиками в кафе и барах все меньше. Прогулки до позднего часа здесь — это летняя обыденность.

В Ереване не возникает языковых барьеров, здесь свободно владеют русским языком. Барьеры в целом не про Ереван. Это радужный город, где на первом месте в иерархии ценностей стоит любовь человека к человеку, к гостю, к стране, к детям, к еде. Именно поэтому гостеприимство здесь — естественный жест, который запечатлен в культурном коде страны. Доброжелательные местные жители всегда будут рады подсказать и помочь, рассказать истории, посоветовать места, подробно описать маршруты и поделиться нужными контактами. И непременно пригласить снова приехать в следующем году, чтобы вновь отпраздновать эту самую изменчивую, непростую, но все же, как ни крути, прекрасную жизнь!



ГДЕ ПОЕСТЬ: ИНТЕРЕСНЫЕ РЕСТОРАНЫ/КАФЕ

ГДЕ ЗАВТРАКАТЬ/ВЫПИТЬ КОФЕ

Местные тебя просто могут позвать в гости на кофе, и это в порядке вещей. А еще расскажут все обо всем, от души приправляя истории анекдотами (гостеприимство — одна из важнейших ценностей армян)



AFROLAB ROASTERY BY COLLECTIVE

Стильная, современная кофейня от проекта Collective, где под одной крышей расположились ресторан Gallia и коктейльный бар Minas. Минималистичный и экологичный дизайн с виниловым проигрывателем и идеальной акустической системой. Богатое меню кофе, спешелти-напитки, открытая терраса — это отличное место как для бранча с друзьями, так и рабочей встречи.

APERITIVO

Уютный интерьер, современное искусство на стенах, микс армянской и итальянской кухни, свежая выпечка и ароматный кофе — что еще нужно для идеального завтрака? К тому же Aperitivo ждет гостей с 07:30, такое раннее открытие — редкость для Еревана.

JULI'S COFFEE SHOP & BAKERY

Пекарня, в которой вы можете завтракать вне зависимости от того, во сколько вы проснетесь — завтрак здесь круглый день. Советуем отведать сырники и идеальное яйцо бенедикт. Из бонусов: приятный персонал, интерьер с особым вниманием к деталям и симпатичная керамика родом из Армении.

BAGUETTE & CO

Сеть кофейен, где можно неторопливо пить кофе с шариком итальянского мороженого или работать, между делом поглядывая на мимо шагающих прохожих. Симпатичное место с вкусной выпечкой и ароматным кофе.

COFFEE CENTRE & BAKERY SHOP

Утренний кофе под эффектными зелеными козырьками на знаменитой улице Сарьяна — вот с чего стоит

начать день. В Coffee Centre вас ждет свежая выпечка, салаты, авторские напитки на основе кофе, а с 9 до 11 еще и комбо завтраки.

CAFE DE ANGELO

Cafe De Angelo расположено на улице Пушкина в двухэтажном угловом здании по мотивам знаковых европейских кафе и непринужденно переносит на симпатичные римские улочки. Идеальное место для того, чтобы наслаждаться красотой жизни в неспешном ритме за чашкой капучино под звуки итальянской классики.

DALAN ART GALLERY

Художественная галерея и кафе, которые скрылись за дверьми одноименной сувенирной лавки на улице Абовяна. Вас ждет красочный дворик, утопающий в виноградных лозах, укрывающих вас от знойной летней жары, с самобытным убранством и знаменитой стеной, увешанной керамическими тарелками с колоритной росписью. Тут же, если подняться выше по лестнице, находится выставочная галерея с экспозицией современных художников. Рекомендуем попробовать чай с мятой и яблочный штрудель.

LUMEN COFFEE

Уютная и светлая кофейня во дворе жилого массива для ценителей хорошего зерна. Кофе здесь готовится крафтовым способом на зерне собственной обжарки. Для хорошего начала дня к согревающему напитку можно приложить смузи-боул или домашнюю гранолу. Спойлер: количество макбуков на квадратный метр зашкаливает, поэтому планируйте ваш визит с самого раннего утра.

SOHO PATISSERIE

Одно из самых сладких мест Еревана: торты, пирожные, печенья, шоколад ручной работы выстроились на витрине и соблазняют каждого посетителя. Soho работает как магазин, но есть пара столиков для тех, кто хочет насладиться десертом и кофе в модных интерьерах кафе.

SWEET COAST

Sweet coast — любимое место сладкоежек. В оригинальных интерьерах кафе-пекарни вкусные десерты и торты непринужденно соседствуют с завтраками и игристым. Рекомендуем отведать коронный бургер из эклеров и заказать кофе на вынос, чтобы оценить симпатичные стаканы в пудровом оттенке с золотыми пчелками.

GABRIEL'S PATISSERIE

Французская кондитерская расположилась в отеле The Alexander. Витрина с утонченными десертами, макаронс ручной работы и ароматный кофе — располагайтесь за столиком у окна и неторопливо наслаждайтесь сочетанием вкусов.

PAUL

Знаменитая французская кафе-пекарня расположилась в историческом здании на улице Абовяна. При первом же взгляде прослеживаются французские мотивы: эстетичные круглые столики с плетеными стульями на веранде, уютный интерьер внутри и те самые позиции в меню — воздушные круассаны, пирожные с заварным кремом, бенне и впечатляющий выбор французского хлеба.

THE GREEN BEAN

Уютное кафе с дружественной атмосферой и вегетарианским меню. Здесь



Почти во всех заведениях в Армении к общему счету добавляются чаевые, которые составляют 10% от суммы заказа

%



Здесь опаздывают на полчаса, и это считается нормальным. Просто смиритесь



Правило «где местные — там недорого» не работает в Ереване. Местные, наоборот, избегают открыто недорогих мест, предпочитая стильные и красивые кафе и рестораны



1. Afrolab Roastery by Collective
2. Lavash
3. DOC Therapy Bar
4. Cafe De Angelo
5. Sherep
6. Dalan Art Gallery
7. Smoking Chef
8. Mayrig
9. Baguette & Co

вкусные завтраки, сытные ланчи и ароматный американо. Все составляющие идеального места для работы в одном месте.

DOC THERAPY BAR

В самом центре города, на Северном проспекте расположилось симпатичное кафе, где вас ждут классический или локальный армянский завтрак, боулы, идеальные яйца бенедикт, тосты, панкейки — все, как мы любим. Если отыщете столик на втором этаже, то можно начать утро под треск камина, наблюдая из окна за просыпающимся городом.

AVOCADO QUEEN

Открывшийся на улице Сарьяна ресторан стал восьмым филиалом Avocado Queen после России, Испании и Турции. Ресторан для любителей авокадо и вегетарианской еды. В меню изобилуют блюда с авокадо, порой с тонким и мягким вкусом, порой с насыщенным и ярким, но, безусловно, с бесподобным — в лучших традициях Novikov Group.

RICHARD

Небольшая уютная кофейня, где можно позавтракать на французский манер, словно спустившись к себе во двор, чтобы выпить кофе с круассаном за свежей прессой. Прессу нынче можно заменить современными альтернативами.

POINT OF VIEW

Руфтоп кафе с панорамным видом на город. В меню армянский, греческий, испанский и другие вариации завтрака. В обзоре очаровательные красные крыши и прекрасный Арарат — Point of View знает секрет красивого утра.

PREPA

Кафе для ранних пташек: Прера начинает рабочий день в очень ранние по ереванским меркам 8 утра. Меню создано с акцентом на здоровое и быстрое, поэтому к вашему выбору — боулы, поке, салаты и сэндвичи, а еще разнообразные фреши и кофе. На завтрак рекомендуем отведать панкейк с бататом и кремом авокадо.

VOCH LUYS VOCH MUT

Маленькая, но очень популярная гараж-кофейня во дворе главной

гастрономической улицы Сарьяна. Бетонные стены, винтажная мебель и безупречный флэт уайт — ничего лишнего. Небольшое крафтовое стало настоящим пристанищем для русских эмигрантов новой волны.

ГДЕ ОБЕДАТЬ И УЖИНАТЬ

LAVASH

Одно из самых популярных заведений Еревана. Будьте готовы к тому, что в любой день недели вас встретит очаровательная хостес с листом ожидания на три страницы, поэтому бронировать столик лучше накануне. Lavash — это коллаборация национальной и современной кухни. Здесь можно отведать буррату местного производства с рукколой и грушевым соусом, фирменный «Наполеон», который постоянно блистает на страницах соцсетей, и, конечно же, компоты — ароматные, свежие и сочные.

SHEREP

Традиционный и в то же время модный ресторан армянской кухни с авторским прочтением блюд. Панорамные окна и стильный репертуар музыки в исполнении кавер-группы. И, конечно же, безупречная кухня и широкая винная карта. Попробуйте хапamu (фаршированную тыкву) или каре ягненка, а на десерт возьмите фирменный шоколадный «Разбитый горшок» (оммаж десерту «Мамин любимый цветок» Игоря Гришечкина). А прогулявшись до дальнего конца зала, вы можете понаблюдать, как тетушки сидят, словно в деревне, скрестив ноги, и пекут лаваш в глиняной печи.

MAYRIG

Ресторан с западно-армянской кухней. Тонкие сочетания блюд, эстетичная подача и изысканная посуда. Готовьтесь к гастрономическому удовольствию в своем самом лучшем значении. Минималистичный интерьер с этническими акцентами, внимательное обслуживание, хорошая музыка создают еще один обязательный к посещению ресторан на гастрономической карте города.

BLACK ANGUS

Знаменитая сеть бургер-баров в Ереване и любимец местных жителей по совместительству. К крафтовым бургерам рекомендуем добавлять знаменитые луковые кольца и картофель по-деревенски. Вам понравится.

SMOKING CHEF

Ресторан, который прославился стейками из мяса, выращенного на собственной ферме. Натуральные угли, правильная прожарка, сохранение вкуса — стейки здесь получаются идеальными. Интерьер с акцентами и непринужденная атмосфера прилагаются бонусом к вкусной еде.

YANG. IZAKAYA

Изакая-бар, в котором еда — это искусство и философия в лучших традициях Паназии. При этом YANG не совсем вписывается в традиционный формат демократичной закусочной. Ресторан с панорамными окнами и стильным интерьером занимает два этажа и предлагает гостям отведать лапшу и роллы, блюда на гриле и хрустящие бао. И непременно уделить должное внимание достойной коктейльной карте.

ZANZIBAR

Ресторан, который привлечет вас оригинальной концепцией еще издавна. Аутентичный и стильный интерьер с африканскими мотивами, обилие тропической зелени, микс совершенно разных кухонь и интересная подача блюд — место, которое вы оцените.

GEORGE'S DOM

За знаковой красной дверью на Сарьяна скрылся интерьер, утопающий в зелени и солнечном свете. Голубой фарфор, ажурные салфетки, понятная вкусная кухня создают почти домашнюю атмосферу уюта. Кроме того, в ресторане расположился небольшой книжный бутик с весьма любопытным ассортиментом: стильные книги по искусству, руководства для дизайнеров, а также эстетичные тейбл-буки.

GOUROO CLUB&GARDEN

От расположенного в квартале художников и архитекторов ресторана веет спокойствием и умиротворенностью. Ресторан для любителей веранд, где



В Ереване большое количество хороших винных ресторанов и гастробаров. Большинство из них сосредоточены на «винной улице» Сарьяна, откуда сложно уйти с ясной головой и пустым желудком



1. Wine Republic
2. In Vino
3. Vostan
4. Dolmama
5. Gallia Collective
6. Decant Wine & Spirit
7. BarevArev
8. Julios
9. Zanzibar

Русский язык в Ереване понимают отлично. Впрочем, английский тоже. Практически в любом заведении персонал владеет минимум тремя языками: армянский, русский, английский

RU

свой любимый столик найдет каждый. К вашим услугам веранда-бар, веранда-сад или же веранда-балкон. Сюда идем разгрузиться веганскими безглютеновыми блюдами — в стильном интерьере, с приятной негромкой музыкой и верандой с распахнутыми окнами, ведущими в красивый сад, где также можно поужинать за столом с белоснежными скатертями и послушать джаз в живом исполнении.

JULIOS

Кусочек Миконоса в центре Еревана. Греческая кухня в авторском прочтении, белоснежно-каменный интерьер и греческие мотивы — есть все шансы переместиться на часок-другой на Средиземно-морское побережье. А по пятницам и субботам здесь можно сливать стресс или просто веселиться, разбивая тарелки под ритмичные треки.

VOSTAN

Ресторан, где царят традиции и с трепетом оберегают наследие армянской кухни. Колоритный армянский дворик, ненавязчиво усыпанный зеленью, обилие дерева, резные балкончики, а на стенах ковры и антикварные подносы с армянскими узорами создают уют, который ты чувствуешь, сидя в саду у самого лучшего друга. Берите кувшин армянского вина, роллы из баклажана, мацони и приземляйтесь на уютном балконе или во внутреннем дворике и трапезничайте под шумные разговоры и ритмы живой музыки.

GALLIA

Ресторан от Collective Group моментально полюбился публике и стал тем самым местом встречи, которое не изменить. Все дело в простых составляющих хорошего ресторана. В меню — блюда классической европейской кухни с современной концепцией. Интерьер, полный естественного, но при этом продуманного стиля в бежевых тонах с легким внедрением тропических мотивов в виде пальм. И непринужденная атмосфера с хорошей музыкой, которая заставляет возвращаться сюда вновь и вновь.

DOLMAMA

Открытый в далеком 1998 году ресторан Dolmama стал одним из самых знаменитых мест Еревана.

Именно здесь основатель ресторана Жирайр Аванян решил возродить армянскую кухню и дать ей новое прочтение. Например, здесь можно отведать хашламу и армянскую долму в авторском исполнении. Дополнить каждое блюдо, конечно, стоит хорошим армянским вином, которое здесь тщательно отобрано для каждого вкуса. Игра текстур армянского вина и аутентичных армянских блюд — сочетание, которое требует вашего внимания. Официанты тут не лишены темперамента: предлагают, например, на спор взять их любимое вино. Если понравится — оно за счет заведения, и официант пьет вместе с вами.

ГДЕ ВЫПИТЬ ХОРОШЕЕ АРМЯНСКОЕ ВИНО

IN VINO

Культовый и самый первый винный бар в Ереване, который объединяет винный клуб, магазин и бар. В меню почти тысяча позиций со всего света — как по бутылкам, так и по бокалам. Но изучать здесь надо армянское вино — как минимум то, что делают сами владельцы In Vino. В In Vino собраны практически все достойные армянские вина. Тут часто проводятся встречи с виноделами, так что за бутылкой-другой можно узнать много нового о винодельческих традициях Армении. В теплое время садитесь на веранде и наслаждайтесь вином и разнообразными закусками.

WINE REPUBLIC

У подножия Каскада расположился винный ресторан, который становится местом притяжения всех, кто желает отведать бокал хорошего армянского вина вкупе с вкусным ужином от французского повара Пьера Жюго. Винотека изобилует бутылками с европейским акцентом и достойным выбором армянских автохтонов. Подборка армянских вин постоянно обновляется в унисон новым презентациям от местных виноделов.

BAREVAREV

BarevArev — это гастрономия в самом широком значении этого слова. Проект успел полюбить самую взыскательную публику за небанальный подход. Ресторан реализует «экспериментальную» кухню концепта from farm to table, исполняя армянские кулинарные традиции в авторском прочтении. Гордость заведения — погребок, где представлено более 60 бутылок армянских вин. Ресторан приглашает на вечера с дегустационным меню, к каждой подаче которого сомелье подбирает армянское вино.

DECANT WINE & SPIRIT

Винный бутик был создан с особой миссией популяризации армянского вина, а потому именно здесь не спеша, смакуя каждую каплю, можно разглядеть все оттенки армянского вина. Кроме того, Decant Wine & Spirit — единственное место в городе, где можно попробовать винтажные позиции лучших армянских хозяйств, а также вина небольших бутиковых виноделен, продукция которых редко выходит за пределы страны. Здесь собрана коллекция из более 300 вин разных ценовых ниш на любой вкус: красные, белые, розовые и оранжевые. А еще здесь можно попасть на мероприятие с виноделами и продегустировать старые винтажи, полюбоваться современным искусством от армянских художников и приобрести тот самый шопер для бутылки вина и другие винные аксессуары.

THE CLUB

Аскетичный интерьер, теплая атмосфера, избранная публика и достойный выбор вина — таков ресторан, который советуют местные. В авторском меню армянская кухня соседствует с французскими кулинарными традициями. А главная фишка кухни — продукты из собственной фермы, из которых готовят все блюда в меню. Гордость The Club — винная галерея с впечатляющим выбором армянских бутылок. The Club — не просто гастрономическое место, но также культурный трендсеттер, который собирает публику на разные мероприятия. И хоть мероприятия и не связаны с вином, но прекрасно проходят под бокал красного или белого.

ГДЕ ПОСЛУШАТЬ МУЗЫКУ, ВЫПИТЬ КОКТЕЙЛЬ И ПОТАНЦЕВАТЬ

KONG

Коктейль-бар с очаровательным интерьером а-ля tropical vintage с большими зеркалами в белых багетах, люстрой в стиле «Великого Гэтсби» и золотыми интерьерными аксессуарами. По выходным за пультом диджеи, за барной стойкой миксологи, а на танцполе ни единого свободного места.

MAMBA

Уютный бар, наполненный красотой в каждой детали, начиная с барной стойки и заканчивая изящными бокалами. Вечером здесь можно насладиться авторскими коктейлями с неординарными сочетаниями алкоголя и фруктов под музыкальные сеты от знаковых диджеев. А днем, не торопясь, распивать чашку капучино на культовом балкончике, который выходит на улицу Абовяна.

TUF

Эклектичный бар-клуб с секретным внутренним двориком, где на тропический манер на белом песке раскинулись пляжные шезлонги. Несмотря на то, что каждые выходные здесь феерично играют топовые диджеи, а на танцполе сложно протолкнуться, формат мероприятий в TUF не ограничивается рейвами и концертами, здесь проходят лекции, ярмарки, арт-выставки, а также кинопоказы с распитием чая.

POLIGRAF

Приятный визуал, интеллигентная публика и строгий запрет на фото- и видеосъемку — это идеальный клуб для любителей техно. Диджеи сменяют друг друга, а гости продолжают неистово веселиться, подогревая шумную и непринужденную атмосферу. Здесь также проводятся концерты, мастер-классы и художественные выставки.

MINAS COCKTAIL ROOM

Необычный бар, который придется по вкусу тем, кто предпочитает более роскошную и сокровенную атмосферу с художественным уклоном. Сердце Minas — это яркая работа талантливого художника 20 века Минаса Аветисяна, в честь которого бар был назван. Коктейльная карта изобилует изысканными напитками, а в меню — оригинальные закуски в унисон тонким сочетаниям. Идеальное место, где можно наслаждаться напитками в атмосфере вдохновляющего искусства.

SIMONA

Уютный, камерный коктейльный бар, расположенный в подвале исторического здания. В городе нет культа пятницы и выходных дней — даже в понедельник в барах и пабах будет многолюдно. В Simona тоже пусто не бывает никогда. Бармены-виртуозы на просьбу повторить «Негрони» предлагают попробовать его на коньяке «Арагат». Меню регулярно обновляется, каждый месяц они готовят новый список спешелов.

THE BIRD CAGE

Небольшой уютный бар с легкой тропической атмосферой. Здесь вас ждет экспериментальный бар с французско-полинезийской кухней и удивительные коктейли, каждый из которых назван в честь редкой птицы и вдохновлен средой ее обитания. Диджеи ставят свои сет, а вы переноситесь на Гавайи.

BAR PHOENIX

Мрамор, дерево, серебро, винтажные вещи и барная стойка как отдельный вид искусства — Phoenix напоминает бар роскошного европейского отеля. Это флагманский бар от коньячного бренда Арагат, где все коктейли готовят на основе коньяка.

ROZA

Винтажная мебель, серебряные подносы, ковры, хрустальная люстра — ощущение, будто ты оказался в обжитой квартире, расположенной в жилом доме с большой историей. Но это бар Roza, где можно за коктейлем спокойно почитать книгу или послушать музыку.

ПЭУ

«Посольство эстетических удовольствий» расположилось в двухэтажном доме с абрикосовым двором и настроено объединять людей, открывая свои двери для всех граждан мира. ПЭУ — это не просто кафе и бары, это событийная площадка, где устраивают вечеринки и благотворительные ярмарки, продают винтаж и пластинки, а еще мешают коктейли и готовят квебек.

MALKHAS JAZZ CLUB

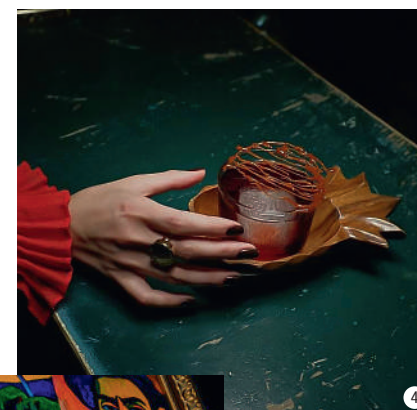
Культовый джаз-клуб с теплой расслабляющей атмосферой, сотканной из тягучих энергичных звуков джаза с армянским колоритом. Джаз-клуб «Малхас» назван в честь его владельца Левона Малхасяна. Если повезет, вы также можете услышать виртуозную игру маэстро, но для этого рекомендуем оставаться до полуночи. Вечеринки и концерты проходят почти каждый день — их посещают политики, богемы и другие уважаемые армяне, вплоть до сестер Кардашьян.

EPICURE

Из уютного кафе с верандой в будни Epicure непринужденно перевоплощается в площадку для виртуозной игры диджеев и не менее виртуозных танцев гостей в выходные. Хорошая музыка, хорошие бар и кухня и хороший персонал — а что еще надо, чтобы наслаждаться жизнью, как наказывал Эпикур?



В Армении принимают к оплате карты МИР, выпущенные в России



Ереван регулярно входит в список самых безопасных городов мира. Честь у армянского народа на первом месте, и любой плохой поступок дискредитирует не только этого человека, но и его семью и друзей



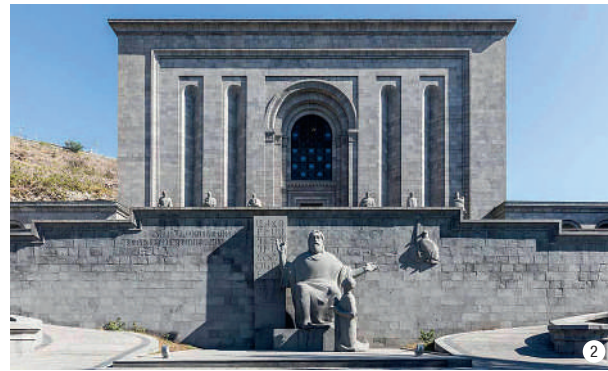
Ереван — продвинутый европейский город, где живет немало экспатов, а на улице регулярно слышна английская и французская речь. Французская даже чаще — между Арменией и Францией крепкие исторические и коммерческие связи



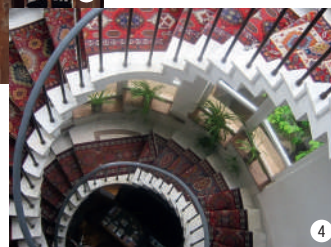
1. Malkhas Jazz Club
2. Minas
3. Bar Phoenix
4. Simona
5. Kong
6. Mamba
7. Epicure
8. Roza



Воду в Армении можно пить прямо из-под крана. А Ереван удивит своими питьевыми фонтанчиками с холодной водой, которые встречаются по всему городу (на арм. — пулпулак)



С каждым годом в Армении увеличивается количество международных студентов, приехавших учиться, а также предпринимателей, IT-специалистов и представителей креативных профессий



В Армении работает приложение службы «Яндекс.Такси». Цены на такси очень демократичные (в среднем любая поездка по городу обходится от 100 до 200 руб.)

Я



1. Каскад
2. Матенадаран
3. Mirzoyan Library
4. Дом-музей М. Сарьяна
5. Национальный академический театр оперы и балета им. Спендиаряна
6. Музей современного искусства
7. Скульптуры на открытых террасах Каскада
8. Дом-музей С. Параджанова

КУДА ОТПРАВИТЬСЯ ЗА КУЛЬТУРНОЙ ПРОГРАММОЙ

ДОМ-МУЗЕЙ М. САРЬЯНА

До 2016 года в доме-музее М. Сарьяна параллельно с действующим музеем жила его семья. Сейчас здесь работают его внуки, в мастерской художника устраивают творческие часы для школьников, во время которых они располагаются на полу и рисуют, и даже для самых маленьких творцов есть постоянные кружки рисования. Такая живая философия музея полностью соответствует работам Сарьяна в ярких и насыщенных красках, которые не покидают даже полотна с трагичным посылом.

МУЗЕЙ-ИНСТИТУТ КОМИТАСА

Музей-институт армянского композитора, основателя классической армянской музыки Комитаса состоит из музея с выставками, библиотеки, а также концертного зала. Жизненный и творческий путь Комитаса представлен в 8 залах, где можно увидеть личные вещи, нотные тетради, созданные в период обучения в семинарии, различные исследования знаменитых искусствоведов, книги, картины, скульптуры и фильмы.

НАЦИОНАЛЬНАЯ КАРТИННАЯ ГАЛЕРЕЯ АРМЕНИИ

Главная картинная галерея страны, где можно увидеть работы европейских художников XIV-XIX веков (Тинторетто, Гойена, Рубенса), русских художников XIX (Брюллова, Репина, Кипренского, Шишкина, Васнецова) и XX веков (Петрова-Водкина, Шагала, Нестеровой), а также изучить коллекцию работ художников армянского происхождения — Овнатаняна, Айвазовского, Сарьяна и Коджояна.

ДОМ-МУЗЕЙ С. ПАРАДЖАНОВА

Это частный музей, организованный в двухэтажном доме над ущельем, откуда открывается чудесная панорама на город. Его построили для авангардного режиссера армянского происхождения Сергея Параджанова, но пожить в нем он так и не успел.

Основная коллекция состоит из экспонатов, сборок, эскизов для фильмов, головных уборов, кукол и других личных вещей. Из любопытных экспонатов — неопубликованные сценарии и различные произведения искусства, а также письма от Федерико Феллини, Андрея Тарковского, Юрия Никулина и других друзей кинорежиссера.

МУЗЕЙ СОВРЕМЕННОГО ИСКУССТВА

Музей современного искусства был создан в 1972 году и стал первым специализированным музеем современного искусства в Советском Союзе. Здесь погружаемся в неофициальную советскую и современную армянскую живопись. С одной стороны — работы, осмысляющие бытовые вопросы, фольклорные и природные мотивы, с другой стороны — произведения, рефлексиирующие на тему военных конфликтов, геноцида и миграции. Основа коллекции представлена художниками поколения 60-х: Минаса Аветисяна, Ашота Ованисяна, Мартина Петросяна, Акопа Акопяна.

МАТЕНАДАРАН

Одно из крупнейших хранилищ рукописей в мире — здесь можно проследить хронологию развития письменной культуры, начиная с эпохи возникновения письменности вплоть до XIX столетия. Наряду с 13 тыс. армянских рукописей здесь хранятся более 3000 рукописей на русском, иврите, арабском, сирийском, греческом, японском, персидском и других языках. Среди коллекции есть особенно ценные, например, «Лазаревское евангелие» (887 г.), «Эчмиадзинское евангелие» (989 г.), «Евангелие Мугни» (XI в.), «Книга скорбных песнопений» Григора Нарекаци с миниатюрами Григора Мличеци (1173 г.).

NUR ART GALLERY

Галерея современного армянского художника Армана Нура, основоположника «анимационной скульптуры», а также скульптурной композиции

с электронным содержанием. Особенность Армана Нура заключается в том, что каждое его творение уникально и представлено в единственном экземпляре. В галерее у вас есть уникальная возможность увидеть и приобрести ювелирные изделия, скульптуры, картины и графику, выполненные Нуром.

ДОМ-МУЗЕЙ ЕРВАНДА КОЧАРА

Ерванд Кочар — основатель живописи в пространстве, нового пластического выражения, включающего время как четвертое измерение. До возвращения в советскую Армению он выступал вместе с Пикассо и Миро. Сегодня с его творчеством можно познакомиться в его доме-музее, где представлены как изобразительные, так и скульптурные работы.

CAFESJIAN CENTER FOR THE ARTS (КАСКАД)

Центр искусства Гёфесчяна расположен на территории «Каскада» и был открыт американским бизнесменом и коллекционером армянского происхождения Джерардом Гафесчяном. В коллекции музея — около 5000 экспонатов, включая работы таких всемирно известных творцов, как Энди Уорхол, Марк Шагал, Григор Ханджян, Джон Алтун, Аршил Горки. На площадке «Каскада» можно увидеть знаменитые скульптуры «Кот» и «Курящая женщина» Фернандо Ботеро, «Заяц на колоколе» Барри Флэнагана, «Синий киви» Питера Вуйтука. А на открытых террасах расположились светящиеся в темноте «Семь поэтов» Жауме Пленса, «Ныряльщики» Дэвида Мартина и другие работы.

ДРАМАТИЧЕСКИЙ ТЕАТР ИМ. СТАНИСЛАВСКОГО

Знаковое место для театралов, за которым стоит долгий путь к высокому статусу народного театра. Сегодня в репертуаре: «Горе от ума» А. Грибоедова, «Вишневый сад»

А. Чехова, «Онегин» А. Пушкина, «Ханума» А. Цагарели и другие. Билеты рекомендуем бронировать заранее.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ АКАДЕМИЧЕСКИЙ ТЕАТР ОПЕРЫ И БАЛЕТА ИМ. СПЕНДИАРЯНА

Главный академический театр страны, расположенный в самом сердце Еревана. Впервые «Опера» открыла свои двери перед зрителями в 1933 году. Она была спроектирована архитектором Александром Таманяном, который в необычной манере соединил два зрительных зала в едином полукруглом здании. К северу от театра стоит памятник композитору Араму Хачатуряну, а неподалеку располагается искусственный водоем, который называли «Лебединым озером». Главные постановки Ереванской оперы — «Травиата» и «Аида» Верди, «Саят-Нова» Арутюняна, «Ануш» Тиграняна, «Гаянэ» и «Спартак» Хачатряна.

MIRZOYAN LIBRARY

Еще один культурный ориентир Еревана — коворкинг, выставки,

творческие мастер-классы, библиотека и живописный внутренний двор с двухэтажным деревянным балконом-террасой, где можно пообедать и попробовать мороженое с кусочками пахлав. Одно из немногих мест в городе, сохранившее самобытную атмосферу жилого дворика со своей скрытой, но бурной жизнью.

ART FACTORY

Арт-пространство, которое занимает 4 этажа, включая симпатичный бар на крыше. Снаружи и внутри пространство расписано уличными художниками. Среди завсегдатаев — художники, дизайнеры и киношники, а потому творческие знакомства обеспечены.

ART KVARTAL

Во дворе исторической постройки расположился арт-квартал, который с утра и до вечера притягивает любителей актуального творчества. На территории комплекса функционируют галерея, мастерские, винтажный магазин, а также арт-кафе.

TWO ARCS

Стильное арт-пространство Two Arcs Art Space находится неподалеку от театра оперы и балета, а потому это легкий способ непринужденно добавить в свой будний день чуть творчества и вдохновения. Здесь выставляются локальные и иностранные художники, а также фотографы. Представлено среди прочего творчество в трендовом формате NTF. Работы можно приобрести.

A1 ART SPACE

Арт-пространство от благотворительного фонда YBAF — место, где художники, дизайнеры и другие креативщики из самых разных областей могут поделиться своим творчеством. Здесь галерея с достойными экспозициями соседствует с небольшим шоурумом, кафе и даже коворкингом. Место, где можно наслаждаться эстетикой интерьера: столь искусно аутентичные элементы с историей играют в унисон с современными предметами мебели и декора.

ГДЕ ЗАВЕСТИ НОВЫЕ ЗНАКОМСТВА: КОМЬЮНИТИ-КЛУБЫ

Армяне относятся друг к другу с пониманием и уважением и даже в споре с кем-то обращаются к оппоненту словом «ахпер» (в пер. с армянского — «брат»)



В кинотеатрах все мировые премьеры показывают на русском языке (кроме местных фильмов, которые сняты на армянском языке)



1. ПЭУ
2. Ari Stand-Up Club
3. Квиз, плиз!
4. TUF
5. Armenian Discovery Hiking Club

МАТЕРИАЛ ПОДГОТОВЛЕН В ПАРТНЕРСТВЕ С DESTINATION MANAGEMENT PROJECTS



GoToArmenia

Туристический оператор, который формирует новый имидж Армении через разработку и продажи аутентичных туров с максимальным погружением в культуру и быт страны. Слоган **GoToArmenia** — Армения как сознательный выбор. **GoToArmenia** — лучший выбор для получения уникального опыта и положительных эмоций, которые возможно получить только в Армении.

GoToDili

Организация по управлению туристическим направлением (DMO — destination management organization), нацеленная на создание и поддержание положительного имиджа Дилижана, популяризацию местности как направления, увеличения туристического потока в город, разработку турпродуктов и формирование позитивных впечатлений гостей Дилижана.



Impulse Management Company

Управляющая компания инвестиционных фондов со стратегией инвестирования в инициативы комплексного развития городов и территорий, включающие в себя инфраструктурные проекты, программы туристического развития, образовательные платформы и спецпроекты.



TimeTo

Креативное агентство, которое специализируется на организации крупных фестивалей и других тематических мероприятий в Армении. При выборе места проведения событий предпочтение отдается региональным городам Армении в целях развития внутреннего туризма и поддержки локального бизнеса.

Нелегко быть новичком в городе или не знать, как завести новые знакомства. 7 мест Еревана, где можно найти себе компанию по интересам.

TUF

TUF открылся этой весной и уже успел завоевать любовь приезжих и местных. По вторникам тут проводятся вечера талантов, где любой желающий может выступить на сцене. А взять напиток на баре и устроиться в шезлонге — бесценно.

ПЭУ

ПЭУ — «Посольство эстетических удовольствий». Пространство, где каждый найдет свое место. Шахматные турниры, интеллектуальные игры «Что? Где? Когда?», крутые лекции и вечеринки — следите за афишей и планируйте визит.

THE LOOK SPEAKING CLUBS

В коворкинге проводятся регулярные спикинг-клубы для всех, кому не хватает практики языка и просто общения.

ARI STAND-UP CLUB

Ежедневные стендап-мероприятия в привычных и новых форматах. Когда люди находят смешным одни и те же вещи — это дарит ощущение приятного комьюнити. Вход: от 3000 драм.

BOOK CLUB

Каждый месяц — новая книга, 3 тарифа. Самый интересный — с боксом, с книгой и другими привилегиями, которые скрасят ваше знакомство с литературой. В конце месяца ребята встречаются

на обсуждении книги: тематика, угощения и формат всегда отражают прочитанную книгу.

ARMENIAN DISCOVERY HIKING CLUB

Любители хайкинга и спорта в целом, срочно бронируйте места на следующий поход! Почти каждую неделю Armenian Discovery устраивает однодневные восхождения и прогулки по лесам и горам Армении. Как тут не подружиться со всеми?

КВИЗ, ПЛИЗ!

Для людей, которые обожают игры, «Квиз, плиз!» — отличная возможность совместить приятное с полезным: сыграть и обзавестись новыми знакомствами. Если у вас нет команды, не переживайте — команда там найдется всегда!

ГДЕ ИСКАТЬ ПОДАРКИ

CONE CONCEPT STORE

Уютное светлое пространство, переступив порог которого, уже и не захочется уходить. Панорамные окна, много воздуха, намеренно небрежно развешенная одежда на рейлах, самобытная керамика на деревянных полках... словно хозяин дома ненадолго отошел — каждая деталь пронизана красотой и свободой творения. Содержимое не менее радует — одежда от избранных локальных брендов, серебряные украшения, керамика, а также средства для ухода.

MADE

Вдохновленные многослойной армянской культурой четыре дизайнера объединились под одной крышей и решили создать корнер с одеждой и аксессуарами. Кроме одежды, здесь можно найти сумки и кошельки, аксессуары и стильные платки с армянскими мотивами в современном прочтении — чем не идеальный подарок из путешествия?

DIG: VINYL RECORD STORE

Всем меломанам посвящается: магазин пластинок, где сотрудники бережно следят за коллекцией и всегда помогут с выбором вне зависимости от того, коллекционер со стажем вы или человек далекий от музыки. А еще это отличный подарок для аудиофилов: ведь известно, что истинные любители ценят виниловые пластинки выше вещей, приносящих практическую пользу.

ZANGAK BOOKSTORE

Двухэтажный книжный магазин, который грозит очаровать вас и заставить забыть о времени. Здесь огромный выбор литературы на русском, английском и армянском языках. По совместительству, Zangak — это издательство. Кроме книг, здесь можно обнаружить открытки, блокноты, сумки и много других приятных мелочей, которые всегда долго рассматриваешь, но никогда не решаешься купить себе самому. А вот в подарок — то, что нужно.

DALAN ART GALLERY

Магазин сувениров, который ведет в одноименные кафе и галерею. Но не задержаться по дороге невозможно. Здесь можно найти те самые керамические тарелки с яркой красочной росписью, кружки, брелки, подстаканники и еще много интересных сувениров с самобытным характером.

ВЕРНИСАЖ

Не просто место, где можно купить памятный подарок, а колоритный рынок под открытым небом, который уже давно числится в списке достопримечательностей города. На прилавках изобилуют предметы армянского искусства — шкатулки, сумки с армянским орнаментом, нарды-доски, керамика, шелковые шарфы, а также большой выбор серебряных украшений с этническими мотивами от местных ювелиров. Если вам повезет, на Вернисаже можно урвать антикварные вещицы в разделах винтажа или стать обладателем красочных ковров с традиционными орнаментами.



95% населения страны — христиане. Армения была первой страной в мире, которая приняла христианство в качестве государственной религии еще в 301 году



1. DiG: vinyl record store
2. Dalan Art Gallery
3. Вернисаж
4. Zangak bookstore



ПОДАРКИ

с любовью из Тюмени!



СЕВЕРНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Бизнес-зал / Аэропорт «Рощино»

ЛЮБИМЫЕ АРМЯНСКИЕ БЛЮДА ОТ ИВАНА ГЛУШКОВА



ТРУДНО ПРЕДСТАВИТЬ СЕБЕ ПОЕЗДКУ В АРМЕНИЮ БЕЗ ЗНАКОМСТВА С НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНЕЙ. ОНА НАСТОЛЬКО ВКУСНАЯ, ЧТО МНОГИЕ ТУРИСТЫ ПРИВОЗЯТ ДОМОЙ ПАРУ ЛИШНИХ КИЛОГРАММОВ (ПРАВДА, УТВЕРЖДАЯ, ЧТО «ЭТО ТОГО СТОИЛО»). ИЗВЕСТНЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛИСТ, СОЗДАТЕЛЬ МЕДИАПРОЕКТА «СОЛЬ», ТРИЖДЫ ЛУЧШИЙ РЕСТОРАННЫЙ КРИТИК РОССИИ ПО ВЕРСИИ WHERE TO EAT, ПОСТОЯННЫЙ КОЛУМНИСТ ЖУРНАЛОВ ROBB REPORT И AEROFLOT PREMIUM ИВАН ГЛУШКОВ НЕ РАЗ БЫВАЛ В ЭТОЙ ГОСТЕПРИИМНОЙ СТРАНЕ И ПРОДОЛЖАЕТ ОТКРЫВАТЬ ДЛЯ СЕБЯ НОВЫЕ ВКУСЫ ВНОВЬ И ВНОВЬ. «ПРЯМЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ» ИЗ ЕРЕВАНА ИВАН РАССКАЗАЛ МАХИМУМ О БЛЮДАХ АРМЯНСКОЙ КУХНИ, КОТОРЫЕ СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ ВСЕМ

Долма — одно из самых популярных армянских блюд. Тонкие рулеты из виноградных листьев с начинкой из мясного фарша



ХОРОВАЦ

Из всех кавказских народов (которым всем по очереди приписывают особые шашлычные умения) приготовлением мяса (и не только) на открытом огне больше всех увлечены все-таки армяне. Здесь это настоящий культ. Собственно, слово «хоровац» и обозначает все, что приготовлено таким образом на мангале или в тундре — особой глиняной печи-жаровне. Не только мясо — в первую очередь, баранину, свинину и курицу — но и рыбу, и овощи. Даже в первую очередь овощи. Пожаренные до угольной корочки баклажаны, перцы и помидоры, от этой корочки очищенные, перемолотые до состояния пасты и от души заправленные солью, перцем и, главное, зеленью — обязательный элемент настоящего армянского застолья.

Что касается мяса, тут, как и вообще в армянской еде, царит строгий минимализм. Никаких пышных сложносочиненных маринадов и соусов: соль, сухие травы, перец и лук втираются в мясо, и в таком виде оно и жарится на углях. Другое дело, что современная армянская еда немыслима без кухни сирийских и ливанских диаспор, которые во множестве переселились в Ереван и готовят свои версии кебабов: приправленные зирой, кориандром, гранатовым сиропом, орехами, сухофруктами.

Ну и, говоря о хороваце, нельзя не вспомнить легендарный шашлык по-карски, то есть тот, что готовили в городе Карс, части исторической Армении. Здесь было принято готовить мясо на углях большими кусками, постепенно срезая с них поджарившиеся части тонкими лепестками. Да, именно этот рецепт лег в основу шаурмы-шавермы-швармы-дёнера и разлетелся так по всему миру. Да так, что, например, мексиканское тако аль пастор — тоже потомок шашлыка по-карски.



Хоровац (он же шашлык) — это настоящий культ в Армении. Он может быть мясной или овощной

Чтобы влюбиться в Армению, тут обязательно нужно есть местную кухню

ДОЛМА

Еще одно блюдо, которое считают своим на огромной территории, от Балкан до Бутана (где долмой называют завернутый в лист жевательный табак с пряностями). Но, скорее всего, появилась долма действительно на Армянском нагорье, причем уже в самой седой древности. Самая аутентичная и традиционная долма — это тонкие и длинные рулеты из виноградных листьев с начинкой из мясного (бараньего чаще всего) фарша. Минимум приправ — соль, черный перец, лук — и непременно соус из мацуна с чесноком. У каждого знатока есть свое место, где надо есть долму. Мой выбор — «У Артуша» возле парка 2800-летия Еревана.

Место легендарное — сам Артуш еще с 1970-х заведовал здесь комиссионным магазином, в который за западными сокровищами съезжался весь цвет советской эстрады, от Кобзона и Пугачевой до Гребенщикова и Спивакова. Все эти люди сделали потом аудиторию крошечному, совершенно неприятно выглядящему, но потрясающе душевному и уютному ресторанчику.



Ариса – штука невероятно древняя, родом, может, еще из Урарту. Процесс приготовления каши небыстрый, обычно занимает около 6 часов



Настоящий женгялов хац возможен только в мае, когда в горах взошел тот единственно правильный набор используемых там трав. А трав в нем должно быть никак не меньше десятка

АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ

Обеденный стол в Армении редко обходится без огромных листов лаваша — вкусного тонкого хлеба, который является краеугольным камнем армянской кухни. Традиционно лаваш готовится в тонире. Это скромное блюдо настолько важно, что вошло в список нематериального наследия ЮНЕСКО в 2014 году.



АРИСА

У меня есть знакомая. Ее муж — тбилисский армянин. Раз в месяц, в крайнем случае раз в два, он просит ее приготовить арису. Знакомая обреченно вздыхает, предвидя бессонную ночь, но принимается за дело. Сначала ставит вариться хорошую, лимонно-желтую, выкормленную кукурузой курицу с рынка. Берет дзавар — предварительно обваренную и подсушенную мелкозерную пшеницу, традиционную армянскую крупу — и начинает варить ее в курином бульоне. Потом добавляет и саму курицу, и от души сливочного масла, и черного перца. И все бы ничего, но варить арису нужно часов шесть, а лучше всю ночь, регулярно помешивая и взбивая, чтобы курица и зерно перемешались до полного взаиморастворения. Вот и приходится ставить будильник на каждые минут сорок.

Вообще ариса — штука невероятно древняя, родом, может, еще из Урарту, такая же древняя, как ее среднеазиатские родственники машхурда и сумаяк. Так что если хотите понять, что ели в седой древности, — сварите арису. А лучше попросите об этом армянскую бабушку вашего друга).

ЖЕНГЯЛОВ ХАЦ

Вот воплощение той самой пресловутой сезонности, за которой все бегают. Казалось бы, просто лепешка (мука-вода-соль) с рубленой зеленью. Но настоящий женгялов хац возможен только в мае, когда в горах взошел тот единственно правильный набор используемых там трав. А трав должно быть никак не меньше десятка, от вполне очевидных зеленого лука, кинзы и укропа до совершенно неожиданных на столе листьев одуванчика и фиалки, крапивы, сныти. Помимо того, что женгялов хац очень прост и очень вкусен, он еще и абсолютно веганский.

Вообще, активное использование всякой дикой зелени — ключевое отличие армянской кухни. Причем не только в Армении — донские армяне, например, славятся своими пирожками с лебедой. А в Закавказье активно солят, маринуют, варят и тушат черемшу, купену, портулак и прочую растительность. Но король такого дикого стола — авелук, конский щавель. Зелень сначала сушат, заплетая в длинные косы, а потом готовят всеми возможными способами. Мой самый любимый — на Севане, в ресторане Tsaghkunk: авелук тушат с приправами, доводя до состояния паштета, и заворачивают в листы фруктового лаваша.

Вах! Как вкусно!

доставка
68-44-28

РЕКЛАМА

ВКУСЫ АЙАСТАНА В ЦЕНТРЕ МОСКВЫ



НАРЕК АВАГЯН – БЕССМЕННЫЙ ШЕФ-ПОВАР ОДНОГО ИЗ ЛУЧШИХ АРМЯНСКИХ РЕСТОРАНОВ МОСКВЫ. 20 ЛЕТ ОН ГОТОВИТ ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА ПО РЕЦЕПТАМ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧИЛ ПО НАСЛЕДСТВУ ОТ СВОИХ РОДНЫХ, И ИЗ ПРОДУКТОВ, КОТОРЫЕ СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ РЕСТОРАНА ПРИВОЗЯТ ИЗ АРМЕНИИ. ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР МАХИМУМ ВЕРОНИКА МЕЛКОНЯН ВЫЯСНИЛА У НАРЕКА, ПОЧЕМУ АРМЯНСКАЯ КУХНЯ ПОДХОДИТ ВСЕМ И КТО ГОТОВИТ ЛУЧШИЙ В МИРЕ ШАШЛЫК.

Вероника Мелконян: Нарек, вы родились в Армении?

Нарек Авагян: Да, в городе Вайк, недалеко от Джермука в 140 км от Еревана. Окончил юридический университет. А навыки готовки у меня от отца — он был шеф-поваром, сейчас у него свой ресторан в моем родном городе. Когда я был ребенком, он работал в заведении в двух минутах ходьбы от моей школы. Я часто к нему прибегал на переменах или после уроков — мне было интересно, тогда и начал готовить. Когда учился в университете, подрабатывал поваром. После окончания планировал стать адвокатом, прошел курсы. Надо было получить специальную лицензию, но так получилось, что я просрочил срок сдачи экзаменов. Расстроенный, в конце 90-х приехал в Москву. Начал свое дело.

Какое дело вы начали?

Так как мой диплом здесь никому не был нужен, я занялся тем, что мне нравится. Арендовал место и открыл кафе. У меня не получилось — было сложно делать это в одиночку. Подумал, а где можно подработать? Друзья на стройку пошли и меня с собой звали. Но мне это было неинтересно.

В то время как раз открывался этот отель Арагат Парк Хаятт Москва. Мой хороший друг работал в компании, которая его строила. Он позвонил и предложил поработать поваром. Я пришел, посмотрел — место классное, красивое. Согласился, меня взяли.

Но никогда не думал, что здесь останусь. Потому что не хотел работать на кого-то — у меня было желание открыть что-то свое. Через 6 месяцев меня заметили. И предложили двигаться дальше.



Армянская кухня — вкусная, полезная и подходит всем. В блюдах используется много овощей и зелени

Легендарное «Кафе Арагат» находится на первом этаже пятизвездочного отеля Арагат Парк Хаятт Москва

Как это произошло?

Шеф-поваром здесь был француз. Он долго искал су-шефа, кандидаты часто менялись. Как-то раз случилась интересная история. У нас полный зал сидит, на кухне — запарка, все бегают, и я — в горячем цеху с несколькими сковородками в руках. Француз заходит на кухню и спрашивает: «Чем помочь?»

А у меня в голове уже все распланировано, говорю: «Не надо пока, не трогайте». После этого он поднимается наверх и говорит начальству: «Я нашел су-шефа, не надо больше искать». Меня позвали, спросили: «Будешь? Хочешь?» Честно, у меня не было таких планов, но я согласился.

За полгода от обычного повара до су-шефа. Как правило, это занимает гораздо больше времени...

Да. У меня не было особого опыта, не было образования. Я учился сам, по ходу. Конечно, это и генетически все передалось от отца. Когда начал работать, я был удивлен, что у меня легко все получается.

Позже, примерно через год, когда француз повысили до директора ресторанного фонда, мне предложили должность шеф-повара. Меня позвали познакомиться с владельцем, и он спросил: «Ты сможешь?» Я тогда не был уверен, но твердо ответил: «Да!» И в эту же минуту обрел уверенность. Когда я сказал ему «да», осознал, какая это ответственность. Работал по 15 часов в день. Ни разу не брал больничный. Отпуска у меня

были по 5-7 дней максимум. Я детей своих столько не видел, сколько видел ресторан. (Смеется.)

Вы работаете с первого дня открытия ресторана уже 20 лет, из которых больше 18 лет вы являетесь шеф-поваром. Нечасто встретишь такое постоянство...

К этому ресторану я отношусь уже как к своему. А с первого октября этого года я стал управляющим. У меня сейчас нет шеф-повара, есть су-шеф. Я всем управляю лично.

Мне, как шеф-повару, неинтересно сидеть на кухне. Всегда было интересно посмотреть — кто там, за стеной, в зале. Интересно, кто сюда заходит, кто ест мою еду, какие эмоции испытывают люди и что думают. Я стал выходить в зал, хотя меня об этом никто не просил. Сначала стеснялся, стоял возле бара. Но я человек очень общительный, и мне очень не хватало этого. Зато сейчас лично знаю 80% наших гостей. Многие из них уже стали моими близкими друзьями.

Надо будет — я приду на кухню, приготовлю, встану на раздачу, обслужу, заказ приму, встречу, пальто повешу. Универсальный солдат. И хочу, чтобы все в ресторане так могли. Если гостей много, а официант не успевает, повара должны выходить, ставить стол, накрывать.

По-вашему, шеф-повар — это талант, как игра на скрипке, или это навык, который может любой освоить?

Это талант. Любого можно научить хорошо готовить. Но не любой сможет стать

Мне, как шеф-повару, неинтересно сидеть на кухне. Всегда было интересно посмотреть — кто там, за стеной, в зале. Кто сюда заходит, кто ест мою еду, какие эмоции испытывают люди и что думают

шеф-поваром. Мало просто хорошо готовить. Нужно еще быть организатором и управленцем. Одновременно строгим и добрым. Мудрым и душевным.

Должен ли шеф-повар ресторана национальной кухни быть «носителем» этой кухни?

Я считаю, да. Это мое мнение. Если ресторан армянский — шеф-повар должен быть армянином.

Когда вы готовите, вы говорите на армянском?

Я иногда пою на армянском. *(Смеется.)*

Есть такой формат — «шеф-тейбл», когда повар готовит в присутствии гостей. Это и есть то, к чему вы стремитесь?

Нет, шеф-тейбл — абсолютно не мой вариант. Не хочу собирать 15 человек и только для них представлять кухню. Я хочу, чтобы как можно больше людей знакомились с армянской кухней и с армянской культурой. Армянская кухня — одна из лучших в Европе.

В чем она лучшая?

Армянская кухня подходит всем. Например, вегетарианцам — в наших блюдах много овощей и зелени. Мы любим зелень, овощи, полезные напитки. У нас есть сезон горных трав, которые никто не выращивает. Люди в деревнях выходят в горы весной и собирают их. Мой поставщик ездит по деревням, покупает травы — у кого килограмм, у кого пять. Потом привозит их мне, мы промываем, обрабатываем, правильно замораживаем, чтобы в любое время года их можно было использовать. То же самое — грибы, коренья. Вы нигде их не купите, они есть только у нас.

В армянской кухне много рыбы. В блюдах мы не используем много сливочного масла и чеснока, не добавляем много орехов. Армянские завтраки — это каша, например, ариса или же яичница с помидорами. Шашлык тоже менее вредный, чем мясо, обжаренное на сковороде. Сейчас у нас начинается сезон хаша — наш обязательный элемент. Может, на вид наши блюда не такие презентабельные, как, например, в высокой европейской кухне. Но на вкус они точно выигрывают.

То есть в армянской кухне главное — содержание?

Душа. Туда душа вкладывается. Это очень полезные блюда. У нас нет большого количества ингредиентов, все приготовлено просто и очень вкусно. Я всегда говорю: главное, чтобы повар имел душу.

Считаю, что лучший шашлык в мире делают армяне. А если гость попросит сделать что-то нестандартное, за рамками меню, я сделаю. Но по-своему, по-армянски

Продукты в ваш ресторан поставляются в основном из Армении?

Да, раньше два раза в неделю получали, сейчас — раз в неделю. Привозим свежую рыбу, зелень, овощи, фрукты, сыры, сухофрукты.

Это была ваша идея — завозить продукты из Армении?

Нет, это была идея владельца отеля. И идея армянского ресторана — тоже его. Это Армянин с большой буквы. Для него очень важен был этот ресторан. И важно, чтобы заведение было на высоте.

Сегодня высшим признанием для шеф-повара является звезда Мишлен. У вас есть желание получить ее?

Я мечтаю, чтобы ресторан получил звезду Мишлен. Недавно об этом говорил с владельцем ресторана. У нас сейчас очень сложные времена — если бы мы находились в Европе, ресторан давно бы получил звезду. Я бы добился.

Вы так в этом уверены?

Уверен. Я же и шеф, и управляющий. Знаю все о своем ресторане. Это моя мечта — чтобы армянский ресторан, где я работаю, получил звезду Мишлен. Я же однажды уйду, я не вечный. А звезда останется здесь.

У вас есть основные традиционные армянские блюда, рецепты которых вы стараетесь сохранить?

Речь не идет о полном сохранении рецептов. Конечно, можно что-то менять, модернизировать, добавлять свое. Вот, например, меня спрашивают: «Долма — это армянское блюдо?» Я говорю: «Я — армянин, я — шеф-повар, я приготовил это блюдо, значит, оно — армянское». Не буду спорить, нести книжки и что-то доказывать.

Какие пять блюд вы считаете самыми исконно армянскими?

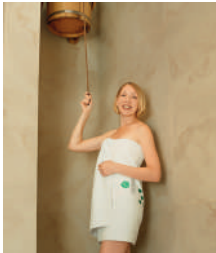
Ариса, тжвжик, хашлама, кюфта, жингялов хац, который, кстати, готовится из наших горных трав — их нигде больше нет. Шашлык! Я во многих местах ел шашлык. Считаю, что лучший шашлык делают армяне. Как и кебаб. Кто у меня ел кебаб — все в восторге. Я научил своего повара делать кебаб — он теперь готовит вкуснее меня. То, что я готовлю, считаю армянским блюдом. Если гости придут и попросят сделать что-то другое, за рамками меню, я сделаю. По-своему, по-армянски.



НОВЫЙ УРОВЕНЬ БАННОЙ КУЛЬТУРЫ В «ГОРОДСКИХ ПАРИЛЬНЯХ»



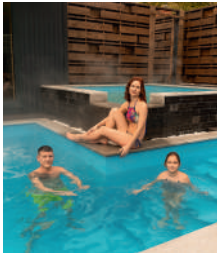
СТРУКТУРА БАННО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСА ПРЕДСТАВЛЕНА 3 РАЗРЯДАМИ:



/ЖЕНСКИЙ



/МУЖСКОЙ



/СЕМЕЙНЫЙ

Мы работаем ежедневно и заряжаем гостей позитивными эмоциями, дарим приятные впечатления от отдыха. «Городские Парильни» состоят из трех разрядов (отделений): мужского, женского и семейного. Главная особенность семейного разряда — наличие уличной зоны с круглогодичным бассейном и джакузи. Комфортно выстроенная температура бассейна и джакузи позволит насладиться отдыхом здесь даже в зимнюю пору.

Во всех разрядах есть комнаты отдыха (рестораны), где можно заказать блюда и напитки, посмотреть ТВ, поиграть в настольные игры (шахматы, шашки).

СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЕ

**-20%
ДЛЯ
ИМЕНИН-
НИКОВ**

в день
рождения,
а также за 5
дней до и 5
дней после

СУВЕНИРЫ
веники, шапки для бани (из фетра, натуральной овчины, вязанные), халаты, килты, мыло и шампуни

**ИДЕЯ НОВОГОДНЕГО
ПРЕЗЕНТА**
Подарочные сертификаты различных номиналов и на СПА-программы «Для нее/него», «Баня по-сибирски»

СПА ПО-СИБИРСКИ

Парение. Для любителей закаливания — контрастные парения, которые сопровождаются обливанием из подвесных ведер либо заходом в купель с холодной водой

Скрабирование. Эффективный уход, который отшелушивает ороговевшие частички кожи. Очень актуально в холодное время года, когда кожа становится сухой

Мойка с применением лыкового мочала. Лыковая мочалка разгоняет кровь по коже, оказывая мощное антисептическое и противовоспалительное воздействие

Тюмень, ул. Полевая, 28
(3452) 56-84-74

gorpar72
gorpar.ru

КАК ПИТЬ КОФЕ ПО-АРМЯНСКИ



ОБЩЕИЗВЕСТНЫЙ ФАКТ: КОФЕ ПО-АРМЯНСКИ СХОЖ С КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ. АРМЯНЕ ПЬЮТ КОФЕ, ПРОСНУВШИСЬ УТРОМ, ПОСЛЕ ОБЕДА, ВЕЧЕРОМ, ОБЩАЯСЬ С ДРУЗЬЯМИ, ПЬЮТ С КОНЬЯКОМ. ЕСЛИ ГДЕ-ТО ЗАСТОЛЬЕ, ТО НА ЕГО ПРОТЯЖЕНИИ ПОДАДУТ КОФЕ КАК МИНИМУМ ДВА РАЗА. ЕСЛИ ВЫ В АРМЕНИИ В ГОСТЯХ, ПЕРВОЕ, ЧТО ВАМ ПРЕДЛОЖАТ, – АРОМАТНЫЙ, СВЕЖЕЗАВАРЕННЫЙ КОФЕ ПО-АРМЯНСКИ. ОДНАКО У КОФЕ ПО-АРМЯНСКИ ЕСТЬ И СВОИ ОСОБЕННОСТИ, С КОТОРЫМИ МЫ ПОЗНАКОМИМСЯ.

ИСТОКИ КОФЕЙНОЙ КУЛЬТУРЫ

Мало какому другому продукту довелось так суммировать бесчисленные мифы и легенды происхождения, распространения и традиций. Кофе удалось — и это говорит о том, что этот напиток стоит своей истории.

Известно, что родиной кофе считается Эфиопия, и там существует несколько версий его открытия. Одна отсылает нас в середину IX века, когда один пастух обратил внимание, что его козы после поедания неких ягод становились неистово бодрыми.

Впоследствии пытались найти правильное применение кофе, и что только с ним ни делали: использовали в медицине, смешивали в еде с жиром, но вот жарить и молоть начали только в XIII веке, судя по первым упоминаниям в арабских источниках. Во времена запрета на вино кофе стал отличной альтернативой, которую в дальнейшем начнут называть «аравийским вином». К слову, Аравийский полуостров дал кофе арабика его легендарное название. Турция к XV веку стала главным мировым дистрибьютором кофе, завоевав рынки Персии, Йемена, Сирии, Египта, Греции, а к XVI веку она уже поставляла кофе в Италию, где католики потребовали от Папы запретить дьявольский напиток. Но Папа решил, что напиток слишком хорош, чтобы его пили только мусульмане, — и христиане получили право на дозу кофе.

Первые места для кофепития появились в Мекке. Они назывались «кава канес». Оттуда традиция обустройства кофейен распространилась в Аден, Медину, Каир. Считается, что первая настоящая общественная кофейня в мире открылась в 1475 году в Константинополе, хотя данные разнятся. В начале XVI века для кофе открылась дверь в Европу, в 1615 году он обосновался здесь стараниями венецианских купцов, и уже к 1670 году кофейни появились практически в каждом крупном городе.

РОЛЬ АРМЯН В РАСПРОСТРАНЕНИИ КОФЕ

Хотите верить, хотите нет, но армяне, ярые поборники кофе, утверждают: без них бы ничего не случилось. Давайте посмотрим на кофейную культуру армянскими глазами. Итак.



КОФЕ ПО-АРМЯНСКИ –

это особый ритуал. Маленький быстрый глоток на бегу в баре по дороге на работу, с работы, по делам или просто на прогулке — это не про то. Кофе, как говорят сами армяне, — это священный обряд, это символ общественной жизни, повод для разговора в кругу близких и повод обменяться новостями не на бегу, а остановившись, стряхнув заботы и забыв о времени, — это тот релакс, которого так не хватает в ритме современной жизни. Кофе в армянском стиле — это напоминание о том, что радость всегда делится на двоих, на троих, на компанию.

КОФЕ МОЖНО БЕЗ ПРЕУВЕЛИЧЕНИЯ НАЗВАТЬ НАЦИОНАЛЬНЫМ НАПИТКОМ АРМЕНИИ, СТАВШИМ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ ОСОБОГО ГОСТЕПРИИМСТВА И КУЛЬТУРНЫХ ТРАДИЦИЙ АРМЯН

Именно армяне в XVII веке открыли первые кофейни в Европе, положившие начало эпохе кофейного блаженства. В 1652 году на аллее Святого Михаила в лондонском районе Корнхилл открылась кофейня с подачи Паскуа Розе, юного армянина. Он попал в столицу Британии с купцом Эдвардсом, фанатом кофе по-восточному. В обязанности юноши входило приготовление и подача кофе. Однажды Эдвардс одолжил шустрому армянскому протеже деньги для открытия первого кофейного дома в Лондоне. Успех в столице Англии привел к тому, что впоследствии Паскуа Розе (он же Паскаль Арутюн) создал целую сеть кофейен, открыв заведения в Венеции, Марселе, Париже, Вене и Берлине. Сейчас по тому адресу в Лондоне тоже действует кофейня, на стене которой висит упоминание о первом заведении, а вывеска первого кофейного дома Европы хранится в Британском музее Лондона.

Самые первые кофейни в Вене и Париже также были открыты армянами. Говорят, существуют документы, подтверждающие, что первая венская кофейня была открыта в 1685 году армянским купцом. Йоханес Диодато получил от императорского двора первую, исключительную привилегию приготовления и продажи кофе в Вене. Йоханес Диодато, оказалось, был армянином, и его настоящее имя было Ованес Аствацатур.

Парижане тоже впервые попробовали кофе из рук армянина, даже неудивительно. Хотя французские короли уже успели ознакомиться с напитком, широкое распространение он получил в 1671 году, когда армянин по имени Пасквиали Харокян (Паскаль Армянин) открыл первую в Париже лавку по продаже кофе в одной из палаток Сен-Жерменской ярмарки. Сегодня на этом месте небольшая кофейня.

На территорию Чехии кофе впервые был завезен и распространен армянином Геворгом Аствацатуряном. В 1705 году, приехав в Прагу без гроша в кармане, он затеял свой бизнес — ходил по городу с маленькой печкой и предлагал прохожим чудесный напиток в маленьких чашечках. Вскоре Геворг основал первую в Праге кофейню, получив на это разрешение от императора Йозефа I. В январе 1708 года в доме под названием «У золотой змеи» на Карловой улочке в районе Старе Место открылось первое общественное кофейное заведение.

КОЛУМБИЯ – ЭТО АРМЕНИЯ

В конце XIX века в Колумбию приехали армянские переселенцы, свой поселок они назвали Армения. Теперь эту Армению называют кофейной столицей всех континентов, поскольку в окрестностях округа Армения-Малисалес-Перейра выращивают лучшие сорта кофе. Знаменитый кофейный треугольник даже подали в Список Всемирного наследия ЮНЕСКО, и почему бы и нет? Не так давно эта территория превратилась в зону кофейного туризма, где местные фермеры удачно совмещают сельскохозяйственный бизнес с экологическим отдыхом. Ежегодно в начале лета в Армении проводится Национальный праздник кофе, на котором выбирается Королева Кофе. Так что сказать, что в Армении кофе не растет и не производится, — это слегка неправильно.

КОФЕ И ЛЮБОВЬ

Армяне единственные в мире придумали свое слово для кофе. Это — «сурч». Никто не знает точно, но в письменных источниках

АРМЯНЕ ПЬЮТ КОФЕ ПОСТОЯННО И БЕСПРЕСТАННО, ЗАПИВАЯ ИМ СВЕЖИЕ СПЛЕТНИ, НОВОСТИ И РАЗГОВОРЫ О ПОЛИТИКЕ. ЗДЕСЬ ЕГО ВАРЯТ В МЕДНОЙ JAZZVE (ДЖЕЗВА) И ЗАЧАСТУЮ НА ПЕСКЕ



МАНЯЩАЯ ПЕНКА, ЧТО ПОЯВЛЯЕТСЯ В ДЖЕЗВЕ ПРИ ВАРКЕ КОФЕ, НАЗЫВАЕТСЯ «СЭР», А ПО-АРМЯНСКИ ЭТО ЕЩЕ И «ЛЮБОВЬ». ЕСЛИ В АРМЕНИИ ВАС УГОСТИЛИ КОФЕ С ПЕНКОЙ, ЗНАЧИТ, ЭТОТ КОФЕ СДЕЛАН С ЛЮБОВЬЮ

на армянском языке оно фиксируется впервые где-то в XVI-XVII веках. Есть версия, что это звукоподражание прихлебыванию кофе из чашки или же его наливанию туда. Либо же оно идет от двух армянских слов — «сев» (черный цвет) и «джур» (вода). Тогда сурч — это севджур, то есть черная вода.

А еще есть его многочисленные производные: срчаран — место, где наливают кофе, то есть кафе. Или сурчи катса — котелок с кофе (кофейник). А манящая пенка, что появляется в джезве при варке кофе, называется «сэр», а по-армянски это еще и «любовь». Если в Армении вас угостили кофе с пенкой, значит, этот кофе сделан с любовью.

Несмотря на то, что кофейное дерево в Республике Армения не растет, на популярности кофе это вовсе не сказывается. Согласно статистике, каждый житель Армении употребляет более трех с половиной килограммов кофе в год, то есть выпивает около 70 литров бодрящего напитка. Его можно без преувеличения назвать национальным напитком Армении, ставшим неотъемлемой частью особого гостеприимства и культурных традиций армян.

МАСТЕР-КЛАСС ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КОФЕ ПО-АРМЯНСКИ

ОБЖАРКА И ПОМОЛ

Лучшая обжарка — средняя и чуть выше средней, не стоит пережаривать зерна и глушить вкус и аромат. Лучший вариант помола — ультратонкий, в жирноватую от масла, выделившегося при обжарке, «пыль», на медленных холодных жерновах. Домашние электрические кофемолки с ножами нагревают кофе, и от этого страдают вкусовые качества напитка, поэтому предпочтительны ручные кофемолки. Ультратонкий помол позволяет напитку завариваться в джезве быстро, успев отдать крепость и вкус.

ЗАВАРКА И РОЗЛИВ КОФЕ

Кофе по-армянски необходимо готовить на очень медленном огне, лучше в песке. В джезvu засыпают помол (и сахар), доливают холодную воду и ставят на огонь — когда ингредиенты прогрелись, их перемешивают. Рекомендация про использование благотворной медной армянской джезвы не случайна. Сразу после появления пенки джезvu снимают — кофе не должен закипеть. Разливать нужно в прогретые чашки осторожно, чтобы в каждой оказалась своя доля пенки — это высшее мастерство. Чашки лучше брать чуть большего размера, чем для эспрессо.

ПРАВИЛА ПОДАЧИ

1 Кофе по-армянски нельзя пить на ходу по дороге на работу или во время кофе-брейка. Это ритуал. Его нужно пить в уютной обстановке, лучше всего в теплой компании, за разговором о приятном.

2 Кофе по-армянски нужно пить со сладостями. Хотя бы с сочным сухофруктом вроде финика или абрикоса. Сладость оттеняет горечь робусты и раскрывает главные вкусовые качества кофе.

3 Кофе по-армянски одобряет подачу с армянским коньяком, пряно-фруктовым и ярким. Он тоже помогает раскрыть ароматическую составляющую кофе.



КАЖДЫЙ ЖИТЕЛЬ АРМЕНИИ УПОТРЕБЛЯЕТ БОЛЕЕ ТРЕХ С ПОЛОВИНОЙ КИЛОГРАММОВ КОФЕ В ГОД, ТО ЕСТЬ ВЫПИВАЕТ ОКОЛО 70 ЛИТРОВ БОДРЯЩЕГО НАПИТКА



КСТАТИ:

Выпить кофе по-восточному в Тюмени вы можете в лобби отеля DoubleTree by Hilton Hotel

ВИННАЯ АРМЕНИЯ: ПАРОЛИ И ЯВКИ



АРТЕМ МКРТЧЯН,
СОМЕЛЬЕ ИЗ ЕРЕВАНА,
ОСНОВАТЕЛЬ БУТИКА
DECANT, СОЗДАТЕЛЬ
ПОРТАЛА VINI.AM

АРМЕНИЯ – ЭТО НЕ ТОЛЬКО ВКУСНАЯ КУХНЯ, КОЛОРИТНЫЙ СТАРЫЙ ЕРЕВАН И МНОГОВЕКОВАЯ ИСТОРИЯ. С НЕДАВНИХ ПОР СТРАНА ЯРКОГО СОЛНЦА, ВЫСОКИХ ГОР И ГОСТЕПРИИМНЫХ ЛЮДЕЙ – ЭТО ЕЩЕ И ВИНО! СТРАНА С ОДНОЙ ИЗ СТАРЕЙШИХ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИХ ТРАДИЦИЙ, КОТОРАЯ, К СОЖАЛЕНИЮ, КОГДА-ТО БЫЛА УТРАЧЕНА, СЕЙЧАС ПЕРЕЖИВАЕТ ВОЗРОЖДЕНИЕ И НАСТОЯЩИЙ БУМ ВИНОДЕЛИЯ.

Философия главного напитка, который теперь смело шагает наравне с армянским коньяком, неразрывно связана с теми, кто его создает.

Современная винная Армения — в цифрах, которые поражают воображение: 6 винодельческих регионов, безумное разнообразие почв и, соответственно, терруаров, около 350 эндемических и селекционных сортов винограда, более 120 брендов вина и почти 13 миллионов бутылок в год!

Будучи небольшой по территории, Армения безгранично разнообразна. Все шесть винодельческих регионов кардинально отличаются друг от друга. Так, высота виноградников в Вайоц Дзоре достигает 1800 метров над уровнем моря, при этом виноградники сорта лалвари в Тавушской области мирно растут на высоте 400 метров. Вулканические почвы создают экстремальные условия для культивации лозы в Арагацотне, а вот Арагатский регион — более глиняный и менее каменистый. Кстати, именно в связи с этим в регионе когда-то процветало гончарное производство знаменитых глиняных амфор — карасов, которые сейчас невероятно вы-

**НАЧИНАЮЩИМ
СВОЕ ЗНАКОМСТВО
С АРМЯНСКИМИ
ВИНАМИ Я БЫ
ПОСОВЕТОВАЛ
НАЧАТЬ С СОРТОВ
АРЕНИ И ВОСКЕАТ,
ПРИ ЭТОМ
ОБЯЗАТЕЛЬНО
СТАРТУЙТЕ
С КЛАССИЧЕСКИХ
ЛИНЕЕК, ГДЕ
НЕТ ВЫДЕРЖКИ
В ДУБОВЫХ
БОЧКАХ. В ТАКИХ
ВИНАХ ВЫ ЛУЧШЕ
ПОЧУВСТВУЕТЕ
АРОМАТИКУ
И УНИКАЛЬНОСТЬ
САМОГО СОРТА**

соко ценятся на рынке. Яркое выраженный субконтинентальный климат Армавирского региона — настоящий рай для культивации красных сортов винограда и производства насыщенных полнотелых красных вин.

Начинающим свое знакомство с армянскими винами я бы посоветовал начать с сортов арени и воскеат, при этом обязательно стартуйте с классических линеек, где нет выдержки в дубовых бочках. В таких винах вы лучше почувствуете ароматику и уникальность самого сорта.

Безусловно, природное разнообразие сказалось и на географии культивации технических сортов винограда. Родиной короля армянских вин — эндемического сорта арени — официально считается Вайоц-Дзорский регион. А вот Арагацотнский регион подарил нам королеву белых сортов винограда — воскеат (что в переводе с армянского означает «золотая ягода»). Арагатский регион специализируется на селекционных сортах, которые активно выводились в период СССР. Самые большие по площади посадки красного ахтанака и белого кангуна находятся именно здесь. Тавушскому региону, как самому северному и «бархатному», испокон веков доставались белые сорта винограда, в частности, лалвари.

Исходя из такой географии, получилось и современное деление виноградников каждого хозяйства. Зачастую винодельня может иметь несколько виноградников в каждом регионе, а при этом сама базироваться в пригороде Еревана.

Покупные виноградники — также очень распространенная история в Армении; особенно это актуально для маленьких бутиковых брендов, которые составляют подавляющее большинство виноделен страны.

Пять винодельческих хозяйств Армении можно отнести к гигантам индустрии, производящим по более чем 1 миллиону бутылок в год. Примерно 10 средних брендов бутилируют до 500000 бутылок в год. Но больше всего в стране маленьких хозяйств с производительностью до 10000 бутылок в год.

Мне всегда импонировали именно эти бутиковые хозяйства. За каждым брендом стоит конкретная личность, добрая

история, уникальная этикетка и, конечно, яркая мечта. Такие бренды близки мне по духу, а представлять их — одно удовольствие. Я и мои ребята называем такие вина добрыми. Мы знакомы со всеми производителями и лично знаем каждого винодела. Продавая любую бутылку, в очередной раз убеждаемся, что только искренний и чистый человек может сделать хорошее вино. А теперь топ-5 наших добрых брендов: Tushpa Wine Cellar, Stork Nest, Shoror wines, Kriya Winery и, конечно же, Chesar wines.

Важно не только произвести хорошее вино, но и реализовать его. Ни один винодел не делает вино для хранения в погребах: он мечтает о том, чтобы люди его пили, дарили друг другу и радовались жизни. В этом нелегком деле помогает индустрия NoReCa, которая является связующим звеном между виноделом и гостем.

Уже восемь лет когда-то невзрачная и темная улица Мартироса Сарьяна «работает» как эногастрономический центр Армении. Концентрация винных баров, бутиков, ресторанов и кафе просто зашкаливает. Там же находится и наш Decant wine shop с самой большой коллекцией армянских вин — более 250 позиций. Изюминкой бутика является уникальное собрание раритетных винтажей армянских производителей с 2003 по 2021 год, которых зачастую не найти и у самих виноделов.

Армянское вино имеет богатую многовековую историю и культуру, но его современная эпоха насчитывает не более 15 лет. Наша индустрия очень молода и чувствительна, активно переживает этап возрождения и становления. Она, как и вся страна в целом, находится на перекрестке, где встречаются древние традиции виноделия с авангардными тенденциями мировой винной моды.

Старт был действительно хорошим, а рост за эти 15 лет — просто огромным. Постоянно развиваться самим и развивать вкус потребителя, не бояться пробовать новое и ошибаться — эта стратегия неизменно приведет к успеху винной индустрии. А нам остается просто пить вино, дарить его без повода и получать от всего этого максимум наслаждения!

Узнать больше про Артема и его винный бутик Decant в Ереване:
@artyom_sommelier | @decant_wineshop

КОНЬЯК ИЛИ БРЕНДИ?

**СКОРО АРМЯНСКИЕ КОНЬЯКИ НА РУССКОМ СТАНУТ
«БРЕНДИ». НО, НАДЕЕМСЯ, ОНИ ПРОДОЛЖАТ
ДЕМОНСТРИРОВАТЬ В БОКАЛАХ АРМЯНСКИЕ ХАРАКТЕРЫ,
ВЕДЬ ЭТА СТИЛИСТИКА АУТЕНТИЧНА И НЕПОВТОРИМА**

Для многих жителей Запада коньяк ассоциируется с французскими замками и аристократами, но если спросить про отличный коньяк людей из советского и постсоветского пространства, то, вероятнее всего, они вспомнят про армянский. Даже сейчас для многих восточных европейцев и жителей Центральной Азии армянский коньяк остается золотым стандартом.

АРМЕНИЯ И КОНЬЯКИ

Принято отсчитывать начало коньячного производства в Армении с 1887 года, когда Нерсес Таирян, купец первой гильдии, на своем винно-водочном заводе заменил 102-ведерный самогонный аппарат на шарантский аламбик. А первый произведенный с его помощью коньяк получил французское имя — «Фин-Шампань». Следующие владельцы завода «Н.Л. Шустов и сыновья» довели армянские коньяки до закров Двора Его Императорского Величества, а в 1902 году вместе с Гран-при в Париже выдвинули их и на мировую арену. И добились того, что французские специалисты удостоили его права писать на бутылках не «бренди», а именно «коньяк». Ошибочно считать, что это был единственный завод в Армении — вовсе нет, многие производства зародились в конце XIX века.



ЧЕРЧИЛЛЬ ЛЮБИЛ АРМЯНСКИЙ КОНЬЯК

Во время Второй Мировой войны Иосиф Сталин отправил несколько дюжин ящиков армянского коньяка премьер-министру Великобритании Уинстону Черчиллю. Его любовь к коньяку не была секретом: по его собственной оценке к 71-му году, выпитого им бренди хватило бы, чтобы наполнить три железнодорожных вагона.

А на лондонском аукционе, посвященном 50-летию со дня смерти Черчилля, бутылка армянского коньяка «Арагат» 70-летней выдержки была продана за 120 тысяч долларов.



После революции их национализировали и объединили в «Арагат трест». Так Армении поручили коньячное производство Советского Союза. В 1990-х трест распался, пошли приватизации отдельных заводов, и более всех повезло Ереванскому коньячному заводу, который с 1998 года стал частью международной группы компаний Pernod Ricard и таким образом лидером армянского производства коньяков.

Причем стандартизация произошла только 1 мая 1999 года, до этого действовал советский ГОСТ, который не давал четкого определения «армянского коньяка». Сегодня в Армении насчитывается свыше 20 коньячных производств.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА

Сейчас «армянский коньяк» уже звучит как целый бренд — особый рельеф и многообразие почв Арагатской долины и Тавушского региона определяют вкус и характер армянского коньяка, сделанный из отборных местных сортов белого винограда. С помощью особого винограда, дистилляции паровым методом, бочек из кавказского дерева старше 70 лет и купажа (вода для коньяков исключительно из природного источника Катнахпюр) он обретает свой выразительный вкус. Армянский коньяк схож с французским по технологиям производства, но самое главное их отличие — использование родниковой воды в купаже.

Армянские виноградные дистилляты выпускают из автохтонных сортов винограда, за исключением балковых спиртов из других стран. Это естественным образом влияет на органолептику дистиллированных спиртов.

Условия выдержки на складах, климатические особенности в значительной мере влияют на конечный продукт. Выдерживают не только в дубовых (французского и армянского происхождения) бочках, но и в других емкостях — например, эмалированных, с добавлением дубовой клепки.

ДОЛГОЕ СОГЛАШЕНИЕ С ЕС

Утвержден переход на наименование «бренди» на русском языке с 2024 года. А в соответствии с подписанным с ЕС в 2017 году Соглашением о всеобъемлющем сотрудничестве, Армения заканчивает с 2032 года выпускать «армянский коньяк» — продукт получит какое-то другое наименование. Переходный период продлится до 2043 года, когда Армения должна окончательно отказаться от использования термина «коньяк» при экспорте в контексте защиты географических наименований ЕС.

Для облегчения плавного перехода и в качестве помощи производителям Армении в сохранении конкурентоспособности ЕС выплатит стране 3 млн евро.

АРМЯНСКИЙ – ЭТО КАКОЙ?

В советское время, когда других коньяков не было, бренд «Арагат» стал знаменит. И вспоминается он обилием сухофруктов, пряностей и стойкостью насыщенного, яркого аромата. Вот этот фруктовый взрыв, при открывании бутылки заполняющий комнату, и сегодня считается «армянскостью» у дистиллятов. Надо понимать, что мы хотим — вот этого аутентичного армянского карнавала или просто хорошего бренди. Сегодняшний, принадлежащий французской компании ARARAT — это неоармянская история, движение на базе автохтонов в сторону стиля европейского бренди. «Царь Тигран», чью коллекцию создал легендарный купажист Роберт Азарян, и «Ной» — аутентичная армянская стилистика. Запущенный на российском рынке в прошлом году «Айвазовский» — ее более легкая, современная версия. Первые три бренда фактически контролируют рынок премиальных армянских бренди, но и у «Айвазовского» с его новой миллезимной линейкой серьезные намерения.

**С 2032 ГОДА АРМЕНИЯ
ЗАКАНЧИВАЕТ
ВЫПУСКАТЬ
«АРМЯНСКИЙ
КОНЬЯК» – ПРОДУКТ
ПОЛУЧИТ ДРУГОЕ
НАИМЕНОВАНИЕ.
ПЕРЕХОДНЫЙ
ПЕРИОД ПРОДЛИТСЯ
ДО 2043 ГОДА, КОГДА
СТРАНА ДОЛЖНА
ОКОНЧАТЕЛЬНО
ОТКАЗАТЬСЯ
ОТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
ТЕРМИНА «КОНЬЯК»
ПРИ ЭКСПОРТЕ**

КОГДА САДИТСЯ ЗАРЯДКА

КАК СОХРАНИТЬ И ВОССТАНОВИТЬ ЭНЕРГИЮ, ЧТОБЫ ХВАТАЛО СИЛ И НА РАБОТУ, И НА АКТИВНУЮ ЖИЗНЬ?

Важно понимать, что 50% здоровья — это образ жизни, 40% — превентивная и антивозрастная медицина, оставшиеся 10% — экология и прочее.

Превентивная медицина работает, когда симптомов нет, а маркеры уже показывают изменения. Ее еще называют профилактической. Дело в том, что маркеры меняются раньше, чем человек ощутит боль. Если дошли до боли, это потеря времени, да и организм уже потратил много сил на борьбу с проблемой. От этого — снижение энергии. Решите для себя: заниматься здоровьем, когда изменились маркеры, или ничего не делать и потом потратить больше времени и сил на восстановление.

Важно знать и свой биологический возраст. С помощью лабораторных анализов можно его точно определить. Если он меньше паспортного на десять лет и больше, значит вы более-менее нормально живете. А если он равен, или еще хуже — превышает календарный, значит, вы издеваетесь над организмом, и он быстро изнашивается. Раньше был тренд, особенно среди женщин, маскировать свой возраст, делая инъекции. А сейчас благодаря антивозрастной медицине можно выглядеть моложе и светиться изнутри.

Еще я сторонник того, чтобы сделать чек-ап, посмотреть, чего не хватает, и восполнить дефицит микроэлементов препаратами. Качество жизни повысится — будет больше энергии, меньше усталости, меньше апатии. Мы замедлим старость.

Кстати, у меня был пациент, который говорит: «Я уже 40 лет работаю, я не хочу худеть



ГЕВОРК МЕЛКОНЯН,
ОСНОВАТЕЛЬ
КЛИНИКИ NEXIMA.
ВРАЧ ПРЕВЕНТИВНОЙ,
ИНТЕГРАТИВНОЙ
И АНТИВОЗРАСТНОЙ
МЕДИЦИНЫ

и ограничивать себя в чем-то. Я хочу посидеть с друзьями, выпить хороший коньяк». Это его выбор, никто не имеет права упрекать человека в этом. Но мы договорились, что он будет делать глубокий чек-ап раз в год (как техосмотр автомобиля), поддерживать организм капельницами, восполняя дефициты. Это лучше, чем не делать совсем ничего.

Кстати, про капельницы хочу рассказать подробнее. Это отдельный тренд среди тех, кто хочет не просто быть здоровым, а хочет восполнить энергию на клеточном уровне или почистить организм. IV-терапия (от intravenous therapy) или внутривенная терапия — самый быстрый способ доставки в организм витаминов, минералов, аминокислот и других биологически активных веществ. При этом эффективность от них повышается до 40% за счет лучшего усвоения.

В плане здоровья и ресурсности, питание тоже имеет огромное значение, но не единственное. Мы едим, двигаемся и мыслим. Если питаемся хорошо, но постоянно в стрессе, не нужно тешить себя иллюзиями — в этом случае мы берем займы у своего здоровья. Если вы не уделяете внимания гармонии — в питании, физической активности и стрессопротекции, то берете в кредит у своих будущих лет. Гармоничный образ жизни (ГОЖ) — отдельный тренд.

Борьбу со стрессом вообще нельзя откладывать на потом, он просто истощает организм, а это ведет к снижению иммунной защиты организма и риску появления серьезных заболеваний, вплоть до онкологии. Поэтому берегите себя и помните: здоровье ваш главный и самый ценный ресурс!



НЕОБХОДИМА КОНСУЛЬТАЦИЯ СПЕЦИАЛИСТА
ИМЕЮТСЯ ПРОТИВПОКАЗАНИЯ, ООО «Николь». Лицензия ЛО-72-01-003506 от 01 декабря 2020, выданная Департаментом здравоохранения Тюменской области. РЕКЛАМА.

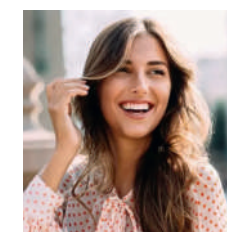
NEXIMA

2 ГОДА НА МАКСИМУМ С NEXIMA

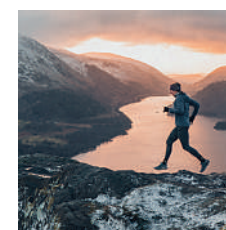
Приглашаем
на программы оздоровления
и восстановления



AntiStress



Коррекция веса



SIBERIAN HEALTH



SIBERIAN DETOX

► 2021
признана лучшей в России
в области интегральной
превентивной и антивозрастной
медицины PreventAge®

► 2022
платформа эксклюзивных
технологий в УРФО,
подтвержденных в европейской
практике

- Безопасные аппаратные методики
- Уникальная диагностика
- IV-терапия
- Детокс-питание

nexima.pro
+7 (3452) 67-81-42
25 Октября, 27
VK: nexima72





ХОЛОДНЫЕ СНАРУЖИ, ГОРЯЧИЕ ВНУТРИ



Ознакомиться со всеми предложениями отдыха в регионе на сайте visittyumen.ru, а заодно скачать приложение Visit Tyumen, чтобы воспользоваться программой лояльности «Сибирское гостеприимство»: бонусы, скидки и спецпредложения в ресторанах, отелях и туристических объектах Тюменской области.

ТЕМПЕРАМЕНТНЫЙ И ТЕРМАЛЬНЫЙ: В СИБИРИ ОТКРЫЛСЯ СЕЗОН КУПАНИЯ ПОД ОТКРЫТЫМ НЕБОМ

В Тюменской области стартовал термальный сезон — самое лучшее время для погружения в природные минеральные источники под открытым небом. Почему из этого сделали целое событие и где лучше всего купаться? Совместно с Visit Tyumen мы выбрали для вас самые интересные места.

Три года назад в ноябре в Тюменской области открылся первый термальный сезон. Ставки были сделаны на вау-эффект, который можно получить от вхождения в горячие минеральные воды (температура от 38 до 48 градусов) под крепкий сибирский морозец. Такие ощущения трудно отыскать и невозможно забыть.

Термальные источники натуральны по своей природе. Они произошли от древнего моря, которое находилось на территории региона более 70 млн лет назад. Дрейф континентов вызвал цепочку событий, в результате которых море ушло глубоко в недра и было обнаружено лишь в XX веке при разведке нефтяных месторождений. Находясь под землей, источники не только сохранили пользу моря, но и пропитались минералами и микроэлементами. Так что купание в них еще и полезно: термальные воды успокаивают, снимают стресс, положительно влияют на кожу, тонус внутренних органов, мужское здоровье и много чего еще. Надо ли говорить, что термальный сезон стал визитной карточкой Тюменской области и источником интереса для любителей ярких эмоций?

СЕГОДНЯ В РЕГИОНЕ БОЛЕЕ
20 ТЕРМАЛЬНЫХ ИСТОЧНИКОВ
И СПА-КОМПЛЕКСОВ. РАССКАЖЕМ
ПРО САМЫЕ ИНТЕРЕСНЫЕ В НАШЕЙ
СОВМЕСТНОЙ ПОДБОРКЕ С VISIT
TYUMEN

ТЕРМАЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ

ТЕРМАЛЬНЫЙ КУРОРТ «ЛЕТОЛЕТО»

Курорт вблизи центра города включает в себя отель, аквапарк, самый большой на Урале и в Западной Сибири спа-комплекс, ресторацию, кафе и природный термальный бассейн на берегу Туры.

Спа-комплекс уютно разместился под крышей в здании с панорамными окнами, из которых видны припорошенные снегом сибирские ели. Наблюдать за этой картиной приятно из минеральных джакузи или сидя в пул-баре, расположенном прямо в бассейне с водой, идентичной морской. Жарким аккордом станет посещение русской бани на дровах, хаммама или оливковой сауны.



ЭКОПАРК «ТАЙГА»

Этот термальный источник находится посреди сибирского леса, так что самое время настроиться на загородный отдых: чистый хвойный воздух, красоту, уединение. Здесь можно не только искупаться в бассейне с природной минеральной водой температурой +34-38 градусов, но и посетить сауну или русскую баню, а также вкусно перекусить в «Полянка café».

Продлить удовольствие можно на несколько дней, остановившись в отеле или в одном из коттеджей из натурального бруса.



БАЗА ОТДЫХА «ВЕРХНИЙ БОР»

База отдыха делится на две части: с большим термальным бассейном в одной и спа-отелем с бассейном поменьше в другой.

Первый вариант включает просторный бассейн с несколькими температурными зонами и чашей-джакузи, небольшую сауну и закусочную. Второй — бассейн с тремя чашами, релакс-зону, отель, кафе и спа-центр с хаммамом, финской и инфракрасной саунами, кедровыми бочками.

Природная минеральная вода в этих термальных источниках абсолютно прозрачная благодаря многоуровневой системе очистки.



SIBERIA RESORT & SPA

Еще один вид санаторного отдыха, доступный по программе выходного дня. «Сибирь» — это не только комфортабельный четырехзвездочный комплекс, но и место силы с мощной энергетикой. Ее можно ощутить как в бассейне с природной минеральной водой, так и в беседке со средневековым дизайном на Караульной горе, где были найдены древние археологические артефакты.

Отличным дополнением к отдыху станет посещение спа-центра с пятью бассейнами и тремя саунами, терренкур и дегустация блюд в местном кафе.



САНАТОРИЙ «ИНГАЛА»

Поистине бюргерский отдых в атмосфере немецкой глубинки можно устроить себе в санатории «Ингала». Отдаленность от города, домики в стиле фахверк, тишина и широкий спектр услуг для того, чтобы как следует расслабиться. На улице бассейн с прозрачной натуральной минеральной водой и гидромассажными установками, внутри комплекса — сауны, душ впечатлений, кедровые бочки, парная, флоатинг, зоны талассотерапии, жемчужные и пантовые ванны с экстрактом кедрового ореха.

Необязательно оформлять путевку — можно заказать программу выходного дня, остановиться в отеле или снять настоящий ненецкий чум.

СИБИРСКОЕ СПА



КОМПЛЕКС «ГОРОДСКИЕ ПАРИЛЬНИ»

Банный комплекс одним из первых в Тюмени шагнул за порог предубеждений, что это «про помыться», и раскрыл квинтэссенцию банной культуры. В парильнях можно узнать о традициях и заказать услугу парения, поучаствовать в банном шоу «Общий пар», отдохнуть в сауне или хаммаме, поплавать в открытом подогреваемом бассейне, заказать расслабляющий массаж и попробовать блюда европейской и русской кухни от шеф-повара.

Для комфорта комплекс разделен на три разряда: для мужчин, для женщин, для всей семьи.



ВСЮ ГЛУБИНУ ПОНЯТИЯ «ТЕРМАЛЬНЫЙ СЕЗОН» НЕВОЗМОЖНО ПРОЧУВСТВОВАТЬ БЕЗ СИБИРСКОГО СПА. СЕГОДНЯ БАНИ ВОЗВРАЩАЮТ УТРАЧЕННУЮ ЦЕННОСТЬ, И УЖ ЕСЛИ ЕЩЕ НЕ ЯВЛЯЮТСЯ ЦЕНТРОМ ОБЩЕСТВЕННОЙ ЖИЗНИ, КАК В ДРЕВНЕМ РИМЕ, ТО ЯВНО СЛУЖАТ МЕСТОМ ПРИТЯЖЕНИЯ ДЛЯ МАССОВОГО ОТДЫХА. СОВРЕМЕННЫЕ ТЮМЕНСКИЕ КОМПЛЕКСЫ, ПОЖАЛУЙ, ВДОХНОВИЛИ БЫ НА ОТЛИЧНЫЙ СПИЧ САМОГО ЦИЦЕРОНА.



БАННЫЙ КЛУБ «БАНИ СИБИРИ»

Это немного другой формат отдыха. Здесь нет разрядов, кафе и бассейнов, а есть отдельные бани на берегу озера с авторскими коллективными и индивидуальными программами, уличными банными чанами на дровах, купание в озере и спа-практики.

Каждая программа независимо от тематики предполагает определенный путь в погружение банной культуры: настройка, прогрев, медитация, ингаляция, глубокий прогрев мышц, массажно-растирочное парение, холодное парение на качелях, отдых на сенной, чаепитие и многое другое.



БАННЫЙ КЛУБ «БИОГРАФИЯ»

Клуб делится на два разряда — мужской и женский, — а также общую зону отдыха с кафе и массажным кабинетом. В каждом разряде имеется парная, индивидуальная баня, египетский расул, купель, пространство для мойки и спа-процедур.

Фишкой этого заведения является печь с нефритовой каменкой. Считается, что пар от раскаленного нефрита оказывает омолаживающий и очищающий эффект на кожу.

Дополняют впечатление от пребывания здесь программы общего парения, открытый бассейн с каскадными водопадами и гидромассажем, а также буфет.

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 гастрokoфейня «Максим»
Республики, 24/4

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

Аэропорт Рожино (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, 86

Деловой дом «Дежнёв»
Герцена, 96

Тюменский технопарк
Республики, 142

АВТОСАЛОНЫ

Автосалон Порше
Пермякова, 92

Автосалон Ауди «Максим»
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»
Щербакoвa, 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)

ЗАГОРОДНОМУ РЕСТОРАНУ «ДАЧА» — 1 ГОД!



ПО СЛУЧАЮ ДНЯ РОЖДЕНИЯ
РЕСТОРАНА «ДАЧА»
11 ОКТЯБРЯ СОСТОЯЛСЯ ГАЛА-
УЖИН С УЧАСТИЕМ ШЕФ-
ПОВАРА ГАСТРОБАРА МОМО
(ЕКАТЕРИНБУРГ) РОМАНА
КАЛИНИНА.



УЖЕ ЦЕЛЫЙ ГОД КОМАНДА РЕСТОРАНА
СОЗДАЕТ ОСОБЕННУЮ УЮТНУЮ АТМОСФЕРУ
И СВОЕ СОБСТВЕННОЕ НАПРАВЛЕНИЕ КУХНИ
«СИБИРСКИЙ ФЬЮЖН», КОТОРОЕ УЖЕ НАШЛО
ОТКЛИК В СЕРДЦАХ ПОСТОЯННЫХ ГОСТЕЙ.



В ЭТОМ ГОДУ РЕСТОРАН «ЧУМ»
ВОРВАЛСЯ В ДЕСЯТКУ ЛУЧШИХ
ЗАВЕДЕНИЙ УРАЛА ПО ВЕРСИИ
РОССИЙСКОЙ ПРЕМИИ
WHERE TO EAT



ПОБЕДА «ЧУМА»



Впервые в топ-10 вошел ресторан из Тюмени – обычно верхние строки рейтинга занимают рестораны Екатеринбурга. Путь ресторана «Чум» к победе и признанию экспертов был последовательным – в 2019-м заведение расположилось на 37 месте, в 2020 году – на 20-м, в 2021-м – на 15-16 местах. Наконец, 2022 год стал для ресторана знаковым – эксперты по достоинству оценили заведение и выделили его среди других. Эмоции команды «Чума» от победы бесценны – на церемонии награждения победителей были и слезы счастья, и счастливые улыбки. Лариса Кирилловна уверена, что это очередной шаг к тому, чтобы стать самым признанным и любимым рестораном Урала.



УЖИН- ПРЕЗЕНТАЦИЯ КНИГИ «РЕСТОРАТОРЫ РОССИИ»

ИЗДАТЕЛЬСТВО «РЕСТОРАННЫЕ
ВЕДОМОСТИ» ВЫПУСТИЛО
КНИГУ ПРО ОПЫТ 10-УСПЕШНЫХ
РЕСТОРАТОРОВ НАШЕЙ СТРАНЫ



10 глав рассказывают о составляющих успеха ресторанов: команда, концепция, кухня, вдохновение и многое другое. Автором одной из глав стала собственник компании «Максим» Лариса Невидайло. 11 ноября в кафе Brasserie состоялась презентация книги и гастрономический ужин с блюдами по мотивам истории компании «Максим». Собственник компании Лариса Невидайло в уютной, почти домашней атмосфере лично презентовала книгу и рассказала о секретах построения команды «Максим», ответила на вопросы и поделилась историями из жизни компании. Все это прошло под сопровождение специального сета от шеф-поваров компании «Максим».



КОНДИТЕРИЯ

десерты • выпечка • обеды

ДОМАШНИЕ ПИЦЦЫ

ВКУСНЫЕ, НАТУРАЛЬНЫЕ, КАК У МАМЫ!



ЗАКАЖИТЕ ДОСТАВКУ
ДОМОЙ ИЛИ В ОФИС

ЦИТАТЫ О БИЗНЕСЕ



Коко Шанель,
французский модельер и осно-
вательница модного дома

Работа способна доставить
гораздо больше удовольствия,
чем деньги. Деньги в итоге
становятся символом
независимости.



Дуглас Адамс,
английский писатель,
драматург и сценарист

Люблю дедлайны.
Мне нравится, как они
со свистом пролетают мимо.



Нельсон Джексон,
американский врач и пионер
автомобилестроения

Я не верю в то, что кто-то
может выполнять
сегодняшнюю работу
вчера́шними методами
и остаться в бизнесе завтра.

Уильям Ригли,
американский
предприниматель,
основатель компании William
Wrigley Jr. Company

**КОГДА ДВА ЧЕЛОВЕКА
В БИЗНЕСЕ ВО ВСЕМ
СОГЛАШАЮТСЯ, ОДИН
ИЗ НИХ ЛИШНИЙ.**



Ги Лалиберте,
канадский бизнесмен,
генеральный директор
знаменитого Цирка дю Солей

Я не играю в гольф или не занимаюсь другими подобными вещами, которыми обычно люди занимаются ради бизнеса. Я устраиваю вечеринки. Туда я привожу людей, демонстрирую там идеи и в конце заключаю сделки.



Эдит Уортон,
американская писательница
и дизайнер

Когда люди просят время,
оно всегда для того, чтобы
отказать. Наверное, всё дело
в том, что в слове «нет»
на одну букву больше,
чем в слове «да».



Уильям Дж. Х. Бёткер,
американский религиозный
лидер и влиятельный оратор

Если ваш бизнес так вас
занимает, что у вас ни
на что больше не хватает
времени, то значит что-то
не то либо с бизнесом,
либо с вами.



Малкольм Форбс,
сын основателя журнала
Forbes

Любой, кто утверждает, что бизнесмены имеют дело только с фактами, а не с выдумкой, никогда не читал старые пятилетние планы.



Уоррен Баффетт,
один из крупнейших
и наиболее известных
в мире инвесторов

Если менеджер с блестящей репутацией берется за бизнес с плохой финансовой репутацией, на репутации бизнеса это никак не сказывается.



Лорд Честерфилд

Мало кто успешен
в бизнесе из тех, кто больше
ничем кроме него
не занимается.



Ф. Скотт Фицджеральд,
американский писатель

Ни одна великая идея не рождалась на совещании, но много глупых идей там умерло.

Анонимное

Профессионалы – это люди, которые могут справиться со своей работой, когда им этого не хочется. А любители – это те, которые не могут справиться со своей, даже когда им хочется.



МАКСИМЫЧ
русский ресторан



НОВОГОДНЕЕ ЗАСТОЛЬЕ КОЛОРИТНЫЕ ЦЫГАНСКИЕ ПЛЯСКИ С БАРОНОМ

СУМАСШЕДШАЯ ПРОГРАММА

ДЕД МОРОЗ И СНЕГУРОЧКА

КОСМИЧЕСКОЕ ЛАЗЕРНОЕ ШОУ ЮФО

БРОНИРОВАНИЕ НОВОГОДНЕГО КОРПОРАТИВА ПО ТЕЛЕФОНУ 41-31-30
РУССКИЙ РЕСТОРАН «МАКСИМЫЧ», УЛ. 50 ЛЕТ ОКТЯБРЯ, 52



СКАНДИА. У ОЗЕРА

ХОРОШО ЖИТЬ В КВАРТИРЕ
4-ЭТАЖНОГО ДОМА

scandia.life

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

РЕКЛАМА