#3 (9) осень 2024

Maximum

МАКСИМУМ УДОВОЛЬСТВИЯ

10
САМЫХ ДОРОГИХ РЕСТОРАНОВ МИРА

за какие блюда, интерьеры и виды люди отдают фантастические суммы?

СПЕЦПРОЕКТ:

ПУТЕШЕСТВИЕ В КИТАЙ

туда, где технологии встречаются с историей, а природа – с урбанизмом

НИКАНОР ВИЕЙРА

ШЕФ ИЗ АРГЕНТИНЫ, ПОКОРИВШИЙ ПЕРУ, А ТЕПЕРЬ И РОССИЮ

16+

ЧЕРВИШЕВСКИЙ ТРАКТ

Кварталы «27/72» - победитель Федеральной премии «Посёлок года 2024» в номинации «Лучший региональный проект-концепция посёлка класса Комфорт»

ПОБЕДИТЕЛЬ ПОСЁЛОК ГОДА 2024

27/72 ЗАГОРОДНЫЕ КВАРТАЛЫ

ПОБЕДИТЕЛЬ ПРЕМИИ «ПОСЕЛОК ГОДА 2024»

Сибирские владения
ДЕВЕЛОПЕРСКАЯ КОМПАНИЯ

г. Тюмень, ул. Ленина, 2а
офис 402
+7 (3452) 21 27 72
sibvladenia.ru

РЕКЛАМА

Maximum

#3 (9) ОСЕНЬ 2024

на обложке: Никанор Виейра

Литературный редактор
Анна Высоцкая

Главный редактор
Вероника Володяевна Мелконян

Арт-директор
Диана Жданова

Дизайн и верстка
Ксения Голота
Юлия Кукушкина
Виктория Кочук

Корректор
Анастасия Мазеина

Авторы
Наталья Горюнова
Ольга Тимкина
Дарья Арбатская
Олеся Потапова
Андрей Шмаков
Анна Савенкова

Авторы
Владимир Тихоненко
Елизавета Васенина
Маргарита Маношкина
Ксения Шипичкина
Павел Алтынбаев
Елена Сироткина

Фотографы
Ольга Гениевская
Анна Башмакова
Илья Медведев
Артем Мотелика

Отдел рекламы: Veron_33@mail.ru

Рекламно-информационный журнал «Максимум удовольствия» зарегистрирован Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Тюменской области, Ханты-Мансийскому автономному округу — Югре и Ямало-Ненецкому автономному округу. Регистрационный номер средства массовой информации ПИ No ТУ72–01669 от 28.07.2022 г. Учредитель и издатель: Невидайло Лариса Кирилловна. Адрес: 625501, Тюменская обл., Тюменский р-н, д. Дударева, ул. Мирная, д. 16. Адрес редакции: 625501, Тюменская обл., Тюменский р-н, д. Дударева, ул. Мирная, д. 16. Тираж 4000 экземпляров. Периодичность: 1 раз в квартал (4 выхода в год). Дата выхода 24.09.2024 г. Отпечатано: ООО «Типография Вик», 625002, г. Тюмень, ул. Комсомольская, 58. Номер заказа 1171. 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+

ОСЕНЬ ’ 24

Шеф из Аргентины, покоривший Перу, а теперь и Россию

ВКУС ПЕРУ, ДУША РОССИИ

30 ПЕРСОНА НОМЕРА
НИКАНОР ВИЕЙРА

СКАЗКА ПРО ТО, КАК РУССКИЕ НАУЧИЛИ НЕМЦЕВ НЕ ЭКОНОМИТЬ
юмористическая колонка от звездного шефа – Андрея Шмакова

СОЧТУ ЗА КОМПЛИМЕНТ 12
эксперт Олеся Потапова про этикет комплиментов

ПРАВИЛА ЖИЗНИ МИРОВОГО ШЕФА, МАСТЕРА СКАНДИНАВСКОЙ КУХНИ – РЕНЕ РЕДЗЕПИ

ПРАВИЛА УПРАВЛЕНИЯ 18
исполнительного директора «Максим» Олега Киселева

10 САМЫХ ДОРОГИХ РЕСТОРАНОВ МИРА
за какие блюда, интерьеры и виды люди отдают фантастические суммы?

ПРАВИЛА ЖИЗНИ 40
Никанора Виейры

5 ПОПУЛЯРНЫХ 66
национальных блюд Китая

ТЕРМАЛЬНЫЙ СЕЗОН 70
море впечатлений и природный коктейль здоровья

Взболтать и поддержать:
7 ИСТОРИЙ ОТ БАРМЕНОВ 72

ПРАВИЛА ЖИЗНИ АЛЕКСАНДРА СЕМЕНОВА, 76
бренд-шефа «Максим»

ПРОФЕССИЯ: ШЕФ-БАРИСТА 78
Андрей Федоров

Большой спецпроект:
ПУТЕШЕСТВИЕ В КИТАЙ
туда, где технологии встречаются с историей, а природа – с урбанизмом

ЖАРИМ КОФЕ С НОВЫМ ИМЕНЕМ 80
COFFEEBANK меняет имя

ЗАВТРАКИ МИРА 82
что едят на завтрак в разных странах мира

ЛЕГЕНДАРНЫЙ ЗЕЛЕНЫЙ ОМЛЕТ
от звездного шефа Давида Эммерле

ПРОСТЫЕ РЕЦЕПТЫ 88
готовим дома как в ресторане с Еленой Сироткиной

ЧТО В ХОЛОДИЛЬНИКЕ У ШЕФА? 90
Алик Манукян, шеф-повар бара «Водокачка»

ВЫХОД В СВЕТ 92

МЕЧТЫ СБЫВАЮТСЯ У ИНИЦИАТИВНЫХ

Вы знали, что смелость не только города берет, но еще и новые крутые проекты? Расскажу вам.

31 августа 2021 года. Я только вернулась в бизнес, нахожусь еще в легком шоке, насколько изменилась ресторанная сфера за время моего отсутствия. Понимаю, что все кругом с партнерами, объединяются, открывают совместные проекты. Значит, мне тоже нужно. И если не делать это с лучшими, тогда и не делать вообще.

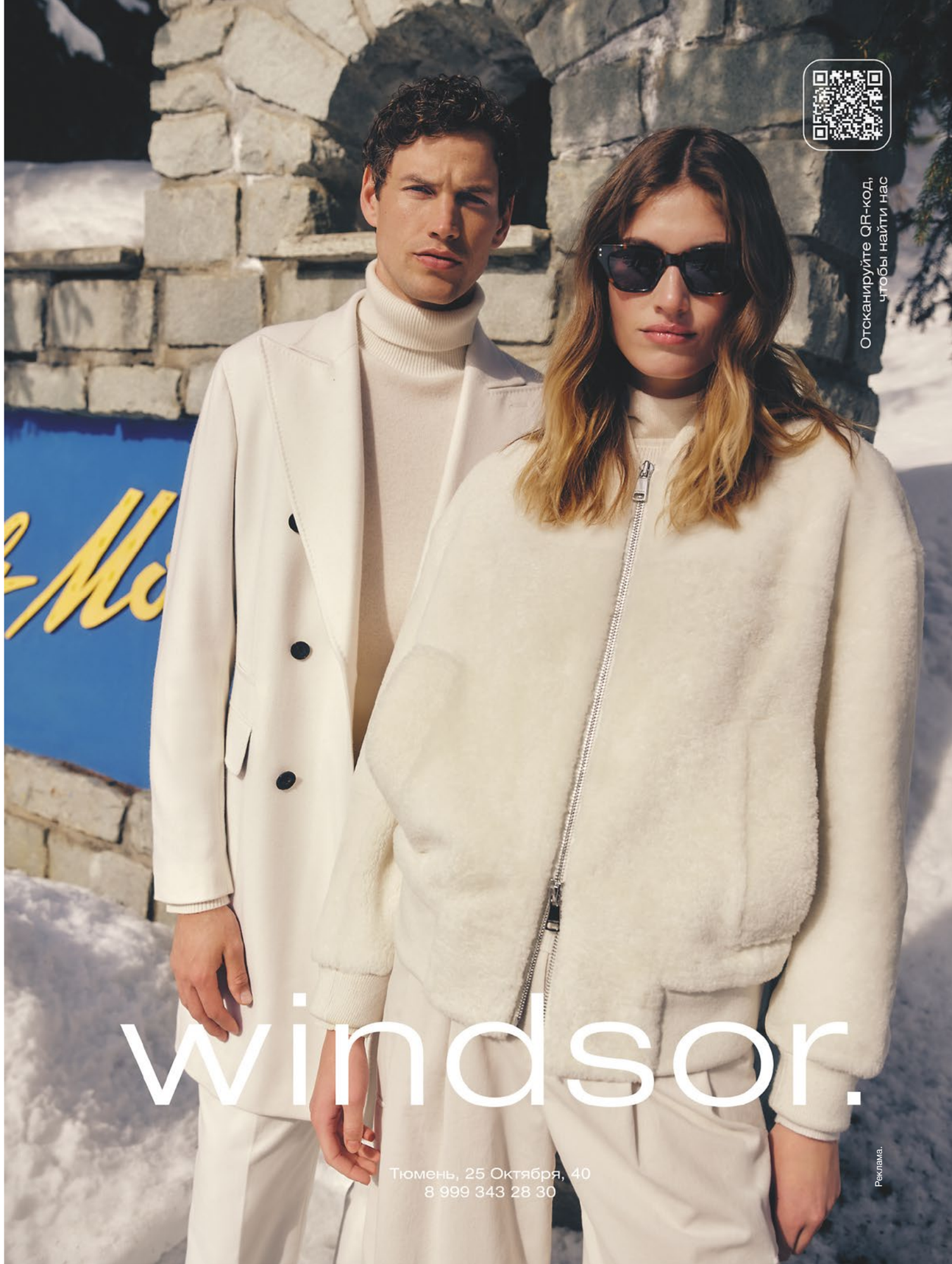
Пишу известному ресторатору Борису Зарькову в социальных сетях, что вот она я, готова взять франшизу, чтобы открыть его крутые проекты в Тюмени. Отправляю информацию о себе, проявляю максимум настойчивости.

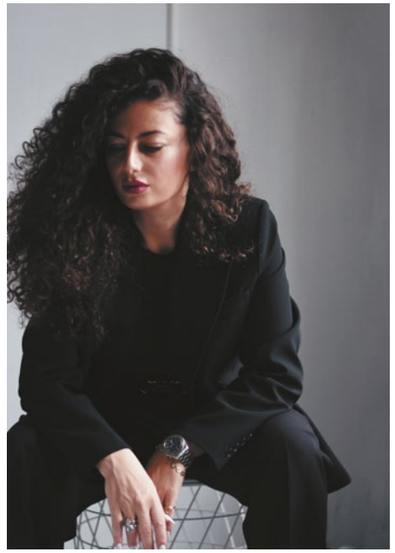
И вот 2 сентября 2024 года. Я встречаю Бориса в Тюмени, чтобы побывать на площадке для нашего совместного проекта — бистро TEHNIKUM — и утвердить локацию для следующего проекта — ресторана «Горыныч».

Обещанного, получается, три года ждут. А мечты обязательно сбываются, если в них верить. Ну и проявить инициативу и не бояться. Так что будьте смелыми и в мечтах, и в действиях, и тогда все обязательно получится. Проверено.

Лариса Невидайло,
основатель и владелец ресторанной компании «Максим»

НЕ БОЙТЕСЬ ПРОЯВИТЬ ИНИЦИАТИВУ. БУДЬТЕ СМЕЛЫМИ И В МЕЧТАХ, И В ДЕЙСТВИЯХ, И ТОГДА ВСЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОЛУЧИТСЯ





УСПЕХ ЛЮБИТ ПОДГОТОВЛЕННЫХ

Порой люди думают, что некоторым всё легко даётся. На самом же деле – это результат многих лет упорной работы, безжалостного отношения к себе, полученных навыков и наработанных связей. Со стороны может показаться, что всё слишком легко и непринужденно: светские мероприятия, деловые коктейли в красивых ресторанах, и вот ты уже заключаешь крупные сделки... Правда в том, что некоторые просто никогда не показывают сложности и не делятся с ними в «открытом» пространстве.

Результаты – вот что говорит само за себя. Без лишних слов!

Я абсолютно твердо убеждена, что легкая и беззаботная жизнь ничему не учит! Более того, она скучна. Личность – это накопленный опыт. Мы растем и развиваемся как личности, только преодолевая препятствия и решая сложные задачи, которые больше, чем ты сегодняшний. Мы – это то, чему мы научились, во что выросли.

Только трудности стимулируют рост. И только рост наполняет путь смыслом.

Вероника Мелконян,
главный редактор журнала Maximum

ЛЕГКАЯ И БЕЗЗАБОТНАЯ ЖИЗНЬ НИЧЕМУ НЕ УЧИТ. МЫ РАСТЕМ И РАЗВИВАЕМСЯ КАК ЛИЧНОСТИ, ТОЛЬКО ПРЕОДОЛЕВАЯ ПРЕПЯТСТВИЯ И РЕШАЯ СЛОЖНЫЕ ЗАДАЧИ, КОТОРЫЕ БОЛЬШЕ, ЧЕМ ТЫ СЕГОДНЯШНИЙ

СОЗДАЙ СВОЙ ВПЕЧАТЛЯЮЩИЙ ПРОЕКТ

BKRV Bokarev Architects®

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

Реклама

+7 922 048 74 38

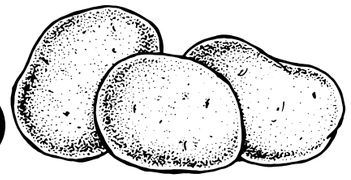
@ Bokarev_architects

Андрей Шмаков,

партнер ресторана «Посейдон», бренд-шеф ресторана Savva в отеле Metropol (Москва), обладатель звезды Michelin

В АВТОРСКОЙ ЮМОРИСТИЧЕСКОЙ КОЛОНКЕ АНДРЕЙ ШМАКОВ ПРОДОЛЖАЕТ РАССКАЗЫВАТЬ ЗАБАВНЫЕ ИСТОРИИ ИЗ ЖИЗНИ ШЕФА. НА ЭТОТ РАЗ В ЦЕНТРЕ ВНИМАНИЯ — РУССКАЯ МАФИЯ И ЭКОНОМНЫЕ НЕМЦЫ.

СКАЗКА ПРО ТО, КАК РУССКИЕ НАУЧИЛИ НЕМЦЕВ НЕ ЭКОНОМИТЬ



Было это очень-очень давно, лет 30 назад. В этой истории фигурирует повар-немец, полупассажирское судно и русские бандиты.

Я работал помощником повара на немецком судне — довольно интересный для меня опыт. Немцы, как известно, экономят на всем. Условно, когда мы нарезали помидоры, «жопки» не выкидывали — добавляли в бульон, чтобы он якобы становился вкуснее (на самом деле, не становился). В наши обязанности входило кормить экипаж и гостей. Когда немцы не хотели выходить в ресторан кормить гостей, меня отправляли на раздачу. Я выступал в качестве повара на раздаче у шведского стола, накладывал в тарелки еду, рассказывал про блюда.

А в то время — это был 93-94 год — вся Европа гудела про русскую мафию. Наш шеф-немец каждый вечер об этом заговаривал: «Ох уж эта «русланд мафия». Я не вникал, о чем именно говорили на кухне, но тема была одной из главных.

Наше судно из Клайпеды (Литва) ходило в Киль (Германия). Русские бандиты приезжали сюда, садились на паром, покупали в Киле машины — а тогда были исключительно шестисотые мерседесы — и увозили их через Литву в Москву. Поговаривали, что мерседесы были краденными. Но речь не об этом. И вот эти русские бандиты с переломанными ушами и носами приходили к нам в ресторан обедать.

А у шефа Манфреда была дурацкая привычка экономить вообще на всем. Например, если мы сегодня подавали жареную картошку, то остатки не выкидывали. Манфред оставлял эту картошку, чтобы на следующий день снова ее пережарить и подать гостям. Получалась такая пережаренная жирная масса некрасивого цвета.

Стою я в ресторане на раздаче, передо мной та самая картошка двухдневного пережара — выглядит ужасно. И тут подходят те самые русские ребята, человек шесть — здоровые, накачанные, с переломанными носами. Выбирают, что поесть, и, естественно, заказывают картошку. Я объясняю ситуацию: «Ребят, не берите, это дважды прожарено». Они в недоумении и требуют: «Ну-ка, позови нам этого повара, щас мы с ним пообщаемся».

В этом ресторане был коридор, где из кухни видно зал. Захожу к Манфреду и говорю: «Там гости недовольны картошкой, хотят, чтобы ты вышел и поговорил с ними». Немец тоже был импульсивен. Начинает кричать, кидать вещи и как будто бы собирается выходить к гостям пообщаться. Направляется в коридор, смотрит — а там стоят шесть квадратных лиц с переломанными носами. Я ему на ушко: «Это «русланд мафия!»

Видели бы вы, как изменился в лице наш смелый Манфред! Весь съежился, как мышь, и попросил передать, мол, повара сейчас на месте нет. Прихожу к ребятам, объясняю, что никто к ним не выйдет. А мне в ответ: «Ну че, приссал он? Вот и скажи ему, чтоб больше картошку такую не подавал».

Не поверите, после того случая каждый раз, когда я спрашивал: «Ну что, выбрасываем?» — Манфред отвечал утвердительно: «Да». Больше никогда он картошку не пережаривал на второй день и остатки всегда выбрасывал.

У НАШЕГО ШЕФА-НЕМЦА БЫЛА ДУРАЦКАЯ ПРИВЫЧКА ЭКОНОМИТЬ НА ВСЕМ. НАПРИМЕР, МАНФРЕД НЕ ВЫКИДЫВАЛ ОСТАТКИ ЖАРЕНОЙ КАРТОШКИ, ОСТАВЛЯЛ ЕЕ, ЧТОБЫ НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ СНОВА ПЕРЕЖАРИТЬ И ПОДАТЬ ЕЕ ГОСТЯМ

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

СОЧТУ ЗА КОМПЛИМЕНТ

Комплимент – это особая форма похвалы, выражение одобрения, уважения, признания или восхищения, любезные, приятные слова. Как говорил Виктор Гюго, комплимент – это поцелуй сквозь вуаль.

Убеждена, что умение говорить комплименты – прекрасный навык, необходимый каждому! При помощи комплимента мы можем поднять настроение человеку, подбодрить, поощрить его.

КАК ЖЕ ДЕЛАТЬ КОМПЛИМЕНТЫ ПРАВИЛЬНО?

КОМПЛИМЕНТ ДОЛЖЕН БЫТЬ ИСКРЕННИМ, НЕ ЛЬСТИВЫМ

Это первое, самое главное правило. Ведь комплимент, в отличие от лести, не приемлет фальши. Обман будет сразу почувствован и поставит дарителя и адресата в неудобное положение. Вспомнила по этому случаю историю, прочитанную в «Автобиографии» Марка Твена. На одном из приемов Марк Твен беседовал с дамой. У него было веселое настроение, и он сказал:
– Вы очаровательны.
Нелюбезная особа ответила:
– К сожалению, я не могу вас отблагодарить таким же комплиментом.
Писатель засмеялся и сказал:
– А вы сделайте, как я: соврите!

НЕ СРАВНИВАЙТЕ ВНЕШНОСТЬ ЧЕЛОВЕКА С ИЗВЕСТНОЙ ЛИЧНОСТЬЮ

Вам когда-нибудь говорили, что вы на кого-то похожи? Какие вы испытывали чувства? Возможно, вам понравилось сравнение с любимым актером или персонажем. А быть может, сравнение вызвало вопросы и поставило вас в тупик…
Почему реакция на сравнение может быть непредсказуема? Красота субъективна, и кому-то может нравиться нос Барбары Стрейзанд и фигура Ким Кардашьян, а кому-то – нет.
Сравнение далеко не всегда может быть воспринято как комплимент, а возможно, его расценят и как оскорбление. Риск того, что вас не поймут, высок.

КОМПЛИМЕНТ НЕ ДОЛЖЕН БЫТЬ ДВУСМЫСЛЕННЫМ

«Вы так похорошели!», «Я и не знала, что ты такой умный!» – и вот человек уже начинает переживать, почему же до этого дня он не производил впечатления умного, вспоминать, когда и какую сморозил глупость. Или думать: «Что же было раньше не так в моей внешности?»
Основное правило этикета гласит: воспитанный человек не позволит себе никого обидеть и/или поставить в неудобное положение.

СЕКСИЗМУ И ЭЙДЖИЗМУ НЕТ МЕСТА В СОВРЕМЕННОМ ЦИВИЛИЗОВАННОМ МИРЕ

Поэтому слова: «Ты отлично водишь машину, несмотря на то, что женщина», «Вы здорово сохранились для своих лет», – точно не будут идентифицированы как добрые и приятные.

КОМПЛИМЕНТ НЕ ДОЛЖЕН ПОУЧАТЬ!

«Тебе идет эта прическа, всегда так ходи», «Это платье отлично на тебе сидит, наконец-то ты меня послушала и переодела брюки». Чувство противоречия присуще многим индивидам, велика вероятность того, что человеку захочется вернуться к прежнему стилю.

КОМПЛИМЕНТ НЕ ДОЛЖЕН НАРУШАТЬ ЛИЧНЫХ ГРАНИЦ

Желанные для большинства женщин слова «Вы так похудели», если человек изначально не говорил вам, что стремится снизить вес, и вы не близкие друзья, могут быть расценены не только как нарушение личных границ, но и как показатель того, что людей вы пристально оцениваете по размерам талии, а не масштабу личности.

ОТМЕЧАЙТЕ В ЛЮДЯХ ПРЕКРАСНОЕ И ГОВОРИТЕ ОБ ЭТОМ

Ценным является комплимент, который подчеркивает индивидуальные черты адресата: «Вы всегда изысканно и со вкусом одеваетесь», «У вас лучезарная улыбка», «Общение с вами – одно удовольствие!», «Приятно с тобой работать, ты выполняешь все четко и в срок!»

КАК ОТВЕЧАТЬ НА КОМПЛИМЕНТЫ?

НЕ ИГНОРИРУЙТЕ КОМПЛИМЕНТЫ

Иначе их перестанут делать. Классический вариант – поблагодарить визави: «Большое спасибо за комплимент, мне очень приятно!», «Это мило, сердечно благодарю за красивый комплимент», «Приятно слышать ваш комплимент!»

НЕ ОТРИЦАЙТЕ КОМПЛИМЕНТЫ И НЕ ОПРАВДЫВАЙТЕСЬ!

У вас может возникнуть соблазн не согласиться с комментарием, чтобы казаться скромным. Но так вы сводите на нет добрый порыв собеседника.
На искренние слова о вашем прекрасном внешнем виде не стоит говорить: «Да нет, я сегодня вообще не выспалась!», «Да ладно, этому платью 100 лет, надела первое попавшееся в гардеробе».

СОСРЕДОТОЧЬТЕСЬ НА ТОМ, ЧТОБЫ БЫТЬ ЛЮБЕЗНЫМ, ТЕПЛЫМ И ВОСПРИИМЧИВЫМ

Даже если вы признаете свои способности, слова «я знаю» и «спасибо» могут показаться грубыми. Например, если вы усердно работали над своей презентацией и знаете, что у вас все получилось, в ответ на положительную оценку вы можете выразить признательность за свою тяжелую работу словами: «Спасибо. Я так много работала, и приятно слышать, что вам это понравилось».

ОТВЕТИТЬ НА ДВУСМЫСЛЕННЫЙ КОМПЛИМЕНТ МОЖЕТ БЫТЬ НЕПРОСТО

«Ваши украшения выглядят великолепно! Я всегда поражаюсь тому, как вам это удается за такие небольшие деньги». Этикет позволяет игнорировать подобные замечания.

Призываю вас завести привычку регулярно делать комплименты, учиться отмечать в людях хорошее и открыто выражать это. Кстати, еще Оскар Уайльд говорил, что если знакомство начинается с комплимента, оно имеет все шансы превратиться в прочную дружбу.

ПРАВИЛА ЖИЗНИ РЕНЕ РЕДЗЕПИ

МАСТЕР СКАНДИНАВСКОЙ КУХНИ

Рене Редзепи — шеф-повар из Дании и родоначальник новой нордической кухни. Лист ожидания в его ресторан Noma составляет 4-6 месяцев. Заведение с тремя звездами Мишлен пять раз было признано лучшим в мире. Редзепи стал одним из самых влиятельных людей мира по версии Times и даже повлиял на туристический поток в Данию.

РЕДЗЕПИ РОДИЛСЯ В ДАНИИ СЕМЬЕ УБОРЩИЦЫ И МИГРАНТА ИЗ ЮГОСЛАВИИ. УЧЕБА В ШКОЛЕ НЕ ЗАДАЛАСЬ, ПОЭТОМУ В 15 ЛЕТ ЮНОША ПРИШЕЛ В КУЛИНАРНУЮ ШКОЛУ. ЕГО ТАЛАНТ ЗАМЕТИЛИ СРАЗУ. РЕНЕ РЕДЗЕПИ РАБОТАЛ В ЛУЧШИХ МИШЛЕНОВСКИХ РЕСТОРАНАХ И УЖЕ В 24 ГОДА ВОЗГЛАВИЛ NOMA. К НЕМУ ПРИСЛУШИВАЮТСЯ САМЫЕ ИЗВЕСТНЫЕ ШЕФЫ МИРА. КАКИХ ПРИНЦИПОВ ПРИДЕРЖИВАЕТСЯ 46-ЛЕТНИЙ РЕНЕ РЕДЗЕПИ – ЧИТАЙТЕ В «ПРАВИЛАХ ЖИЗНИ».

Я всегда был немного чужим, поэтому у меня особый взгляд на вещи. Местные не могут поместить в другой контекст те представления, с которыми выросли. А в нашей семье была иная культура, поэтому я видел вещи с другой стороны. Этого не было бы, будь я стопроцентным датчанином.

Никогда не пил газированные напитки, потому что наша семья не могла себе позволить. Мы часто бывали в Югославии, где женщины любили выращивать розы. В процессе сбора цветов лепестки роз собирали, поливали сахарной водой и лимонным соком. Мы пили этот ледяной напиток, и он был одним из самых освежающих, которые только можно было попробовать. Я до сих пор обожаю розу.

Всегда отвергал идею о том, что мой детский опыт повлиял на мою профессиональную жизнь, потому что я устал от типичных историй о поварах. Но он на самом деле напрямую повлиял на меня. Теперь, когда у меня есть дети, я понимаю, что то, чем вы их кормите с раннего возраста, будет влиять на них всю жизни. Поэтому важно хорошо питаться. Не сложно, а хорошо — использовать свежие сезонные продукты.

ВСЕ ДЕЛО В ПРИВЫЧКЕ. ЕСЛИ С ДЕТСТВА ПИТАТЬСЯ ФАСТФУДОМ И КОКА-КОЛОЙ, А ПОТОМ ПОПРОБОВАТЬ МОРКОВЬ, ВЫРАЩЕННУЮ ИЗ ЛУЧШИХ СЕМЯН НА ЛУЧШЕЙ ПОЧВЕ, ОНА НЕ ПОНРАВИТСЯ. А МНЕ НЕ НРАВИТСЯ КОКА-КОЛА. НИКАКОГО ВКУСА, ТОЛЬКО САХАР

Оливковое масло? Вы шутите? Конечно, я никогда его не использую — у нас есть горчичное, ореховое, рапсовое. Из любого растения, у которого есть семена, можно получить прекрасное масло. Совсем мало продуктов, которые действительно незаменимы – например, кофе и шоколад.

Все люди, которые работают на кухне со мной, выходят в леса и на пляж. Это часть их работы. Если вы работаете со мной, вы часто будете начинать свой день в лесу или на берегу, потому что я считаю, что собирательство формирует вас как шеф-повара.

Когда я сильно измотан в ресторане, больше всего меня подпитывает готовка дома. Для меня стало сутью жизни кормить кого-то. В этом есть что-то волшебное — когда вы готовите для своих детей, семьи и друзей и думаете, что можете сделать их счастливыми. Эта честность и щедрость — то, что я надеюсь вложить в Noma.

Большинство заведений должны менять шефов. Каждый ресторан имеет период, когда идет только вперед и вперед. Внезапно находки прекращаются, и шеф повторяется, клишируя сам себя. Он все еще хорош, и в ре-

стране куча гостей, но выгорание началось. Это всегда происходит с шефами, которые должны быть на кухне каждый день, всегда, днем и ночью. Я не знаю, что с этим делать. Как только ты стал первым — это начало конца. Возможно, нужно искать новое место или уходить в отпуск на год, или переквалифицироваться в сантехника.

Все дело в привычке. Если с детства питаться фастфудом и кока-колой, а потом попробовать морковь, выращенную из лучших семян на лучшей почве, она не понравится. А мне не нравится кока-кола. Никакого вкуса, только сахар.

Мы задумались, почему выбрасываем столько еды? И решили, что недостаточно использовали свое воображение. Например, если у нас была рыба, мы выбрасывали голову и кожу. В нашей культуре вы учились, что эти части нельзя есть, что лучшая часть — это филе. Теперь я думаю, что голова — вот лучшая часть. Все ингредиенты имеют одинаковую кулинарную ценность.

Ваше воображение и ваши навыки повара определяют, насколько вкусным будет блюдо, а не его цена. Если вы хотите, чтобы голова рыбы была вкусной, вам нужно ее почистить, привести в порядок, а не просто купить филе в рыбном магазине. Это требует больше усилий. Как повару, мне это нравится.

Я надеюсь, что Noma напомнит людям о том, насколько невероятно полезно пробовать что-то новое.

С такими инструментами, как ферментация и консервация, мы можем запечатлеть лучшее из весны, лета и осени. Зимой, когда на суше мало что растет, мы обращаемся к океану, который находится в пиковом сезоне. Мы приспособились к этому сезонному подходу, и он действительно работает.

Еда — это, безусловно, самое важное на земле. Об этом мы говорим в новом восьмисерийном документальном сериале Omnivore, где рассказываем о важнейших мировых ингредиентах — соли, рисе, бананах, свинине, чили, кофе, тунце и кукурузе — через призму фермеров, производителей, ремесленников и поваров со всего мира. Идея всегда была вдохновлена такими шоу, как «Планета Земля». Мы исследовали мир через призму еды с похожим размахом и признательностью.

Один из эпизодов нашего документального фильма снят в Испании. Это история о свинье по имени Антон. Вы близко познакомитесь с ним и завяжете отношения. К сожалению, для Антона реальность заключается в том, что он станет ужином и хамоном. Это просто заставляет вас ценить и переосмыслить некоторые вещи.

БОЛЬШИНСТВО ЗАВЕДЕНИЙ ДОЛЖНЫ МЕНЯТЬ ШЕФОВ. КАЖДЫЙ РЕСТОРАН ИМЕЕТ ПЕРИОД, КОГДА ИДЕТ ТОЛЬКО ВПЕРЕД И ВПЕРЕД. ВНЕЗАПНО НАХОДКИ ПРЕКРАЩАЮТСЯ, И ШЕФ ПОВТОРЯЕТСЯ, КЛИШИРУЯ САМ СЕБЯ. ОН ВСЕ ЕЩЕ ХОРОШ, И В РЕСТОРАНЕ КУЧА ГОСТЕЙ, НО ВЫГОРАНИЕ НАЧАЛОСЬ. КАК ТОЛЬКО ТЫ СТАЛ ПЕРВЫМ – ЭТО НАЧАЛО КОНЦА

То, как мы выращиваем еду, как едим ее, что выбираем, говорит нам о том, насколько здоров наш мир. Это имеет огромное значение. Мы выбрасываем почти 50% нашей еды. Но не делаем этого с золотыми серьгами. Если мы сможем заставить людей ценить больше то, что делают фермеры, они будут более бережны к еде.

Неудача — часть процесса. Если вы хотите узнать что-то новое, вы неизбежно потерпите сокрушительную неудачу. Не паникуйте, сохраняйте спокойствие. Затем съешьте это, пробуйте снова и снова, и в следующий раз вы не совершите ту же ошибку. Это не конец света, вы просто испортили еду. Завтра будет новая.

Чтобы стать креативным в готовке, нужно готовить, готовить, готовить. Допустим, вы не занимались спортом 10 лет, у вас немного избыточный вес, и вы все это время сидели в машине, а потом вы говорите: «Я собираюсь пробежать марафон». Вы полны решимости, но затем вы начинаете бежать и думаете: «Это слишком больно. Зачем я это сделал? Это не весело». С готовкой похоже. Вам всегда говорят, что это так весело и легко, но поначалу это может быть очень сложно. Я считаю, что нужно начинать с рецептов, и нужно готовить, готовить, готовить. Так было у моей жены; она готовит полностью интуитивно и не следует рецептам, но на это ушли годы ежедневной готовки. Со временем становится легче, и готовка становится частью тебя.

Binova

РАСКРОЙ В СЕБЕ ШЕФ-ПОВАРА
НА КУХНЕ ОТ BINOVA

Мебельный салон АГАСИ

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

WWW.AGASY.RU

Реклама

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОСТАВИТЬ ЦЕЛЬ СОТРУДНИКУ, НАДО ПОДУМАТЬ, КАК ОН ЕЕ ДОСТИГНЕТ, ДАТЬ ИНСТРУМЕНТЫ

ПРАВИЛА УПРАВЛЕНИЯ

ОЛЕГ КИСЕЛЕВ,
ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР КОМПАНИИ «МАКСИМ»

НЕСМОТРЯ НА «ОФИСНУЮ», КАК ГОВОРИТ САМ ОЛЕГ, ДОЛЖНОСТЬ ИСПОЛНИТЕЛЬНОГО ДИРЕКТОРА, ОН ОРИЕНТИРОВАН НА ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССОВ, НАПРАВЛЕННЫХ НА КОМФОРТ И УДОБСТВО ПРЕЖДЕ ВСЕГО ГОСТЯ. ЭТО ОЛЕГ ТРАНСЛИРУЕТ И КОМАНДЕ. ГЛАВНЫЙ ЕГО ПРИНЦИП: ДОВОЛЬНЫЕ СОТРУДНИКИ – ДОВОЛЬНЫЕ ГОСТИ.

В 2009 году я пришел официантом в «Максим. Избранное», как и многие, «на лето». Уже в 2010 году стал администратором ресторана, а в 2012-м – управляющим. В 2014 году открылось деловое кафе tmn. Новый формат не прижился: утром и днем гости приходили, а вечерами было малолюдно. Мы сделали страничку Грузии, перенесли туда кулинарную школу. А в 2017 году открыли ресторан «Ван Гоги», которым я стал управлять. С 2021 года стал территориальным управляющим ресторанов «Чум», «Максимыч», «Посейдон», «Сыроварня» и «Дача» и ответственным за доставку.

Еще в 2018 году мы попытались сделать единый центр доставки для ресторанов. Гости могли заказать еду из разных заведений, курьер ехал и собирал заказ. Кажется, удобно. Но в итоге гости были недовольны: долго, блюда остывают… Нахватались отрицательных отзывов и решили переформатировать проект. В 2021 году Лариса Кирилловна сказала: «Открывай кол-центр». Мы убрали курьеров с точек и привязали к кол-центру. Получили и постоянную занятость курьеров, и возможность быстрой доставки.

Я начал руководить ресторанами, в которых управляющие старше меня и дольше работали в «Максиме». Но я стал полезным для них, а они для меня. У них был опыт, а я помогал в экономических показателях – что можно улучшить в нашем общем деле.

Меня все больше тянуло в цифры и IT-технологии. Я не имею специального образования, но это не мешает мне развиваться и обучаться, вести за собой людей. В 2023 году я стал исполнительным директором. Отвечаю за управляющую компанию: финансовый, транспортный, технический, юридический, экономический и IT-отделы, отдел кадров, отдел закупа, бухгалтерию, доставку и типографию.

Как может показаться, на первый взгляд, наша работа в офисе – это не совсем про гостеприимство. Но моя цель (ее реализация в процессе) – сделать из управляющей компании сервисную. Управляющая компания – это помощник ресторанов, помогает им зарабатывать, а рестораны работают непосредственно с гостями. Она должна быть сервисной, помогающей службой, чтобы ресторанам было комфортно работать, не сотрудники работали на процессы, а процессы на сотрудников. Настраиваем даже бухгалтеров: мы не офис, мы ресторанная компания.

Для меня всегда главный в ресторане был и останется гость. Вся работа строится, чтобы был счастлив гость, даже если наши сотрудники не видят его. Сейчас планерки проводим в ресторанах, чтобы ребята из офиса наблюдали за работой заведений.

Прежде чем поставить цель сотруднику, надо подумать, как он ее достигнет, дать инструменты. Помочь, рассказать, выехать в ресторан, посмотреть. Иногда глаз замыливается у управляющего, и можно что-то обсудить вместе.

У нас в компании нет такого: «Это не мои обязанности». Те, кто так считает, не приживаются, это просто не их работа. Мои обязанности – это гость, вкусная еда, сервис и развитие компании.

Мое главное правило в работе – никогда не останавливаться, двигаться вперед. Это касается и личного развития, и общих задач. Если случаются неудачи – ничего страшного: упал, встаешь и идешь дальше. Ошибки не происходят у тех, кто не работает. Когда начинаешь что-то делать, пробовать, испытывать – без них никак.

УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ – ЭТО ПОМОЩНИК РЕСТОРАНОВ, ОНА ПОМОГАЕТ ИМ ЗАРАБАТЫВАТЬ, А РЕСТОРАНЫ РАБОТАЮТ НЕПОСРЕДСТВЕННО С ГОСТЯМИ. ОНА ДОЛЖНА БЫТЬ СЕРВИСНОЙ, ПОМОГАЮЩЕЙ СЛУЖБОЙ, ЧТОБЫ РЕСТОРАНАМ БЫЛО КОМФОРТНО РАБОТАТЬ, НЕ СОТРУДНИКИ РАБОТАЛИ НА ПРОЦЕССЫ, А ПРОЦЕССЫ НА СОТРУДНИКОВ

Для меня нет нерешаемых вопросов. Всегда можно найти решение, главное – желание. Я это проецирую и на команду. Даже у Бориса Зарькова, основателя White Rabbit Family, недавно вышла короткая запись о мышлении управленца – для него нет границ. У меня этот навык появился благодаря работе в ресторанах, в сервисе.

Мы не считаем, что есть сложные и недовольные гости. Это принцип нашей компании. Что-то может казаться странным, но, если гостю это важно, мы не даем оценку его просьбам и действиям. Нужно выполнить даже странную, нестандартную просьбу, а не думать: «Что он хочет вообще?»

Представляете, не помню плохих ситуаций с гостями. Они, конечно, были, но нерешенных не осталось. Приезжал к гостье домой с цветами, привозили дополнительные заказы… Гости такого не ждали, прощали нас и потом становились постоянными и лояльными. Задача – обернуть ситуацию в свою пользу. Не просто уладить конфликт, а сделать так, чтобы у человека появился интерес вернуться. Завоевывать его сердце.

Однажды гостья пришла в кафе tmn и официанту между делом говорит: «Жаль, что у вас нет тканевых салфеток, все-таки не ресторан, конечно». И я, слыша это краем уха, понимаю, что у меня через 100 метров ресторан «Максим.Избранное». Делаю пробежку, беру махровые полотенчики, и вместе с блюдом подаем. Гостья запомнила это надолго. А почему бы не сделать приятно, если можешь?

Я не считаю, что хожу на работу. Я живу в таком крутом действии и очень люблю то, что делаю. Нет у меня такого: пришел в 9:00, ушел в 18:00. Я не слежу за этим, мы работаем на результат.

Наша стратегическая цель – стать гастрономической столицей России. Почему бы и нет?

ESTD 2002
ПОСЕЙДОН
ПЕРВЫЙ РЫБНЫЙ РЕСТОРАН
ПОГРУЗИТЕСЬ В ОКЕАН ВКУСА
Авторское меню от Андрея Шмакова, обладателя звезды Michelin
Тюмень, Ленина, 2а
Бронирование: +7 (3452) 43-40-30
о ресторане

10 САМЫХ ДОРОГИХ РЕСТОРАНОВ МИРА

РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС ДАВНО НЕ ОГРАНИЧИВАЕТСЯ ТОЛЬКО ПРЕДОСТАВЛЕНИЕМ УСЛУГ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ПОМИМО ДЕГУСТАЦИИ ВКУСНЫХ БЛЮД ПОСЕТИТЕЛИ МОГУТ ПОЛУЧИТЬ В ЭТИХ ЗАВЕДЕНИЯХ НЕЗАБЫВАЕМЫЕ ВПЕЧАТЛЕНИЯ. ЭТО МОЖЕТ СРАВНИТЬСЯ С ЭМОЦИЯМИ, ИСПЫТЫВАЕМЫМИ ОТ ПОСЕЩЕНИЯ КОНЦЕРТОВ ЗВЕЗД МИРОВОГО УРОВНЯ. ДАВАЙТЕ ПОСМОТРИМ, ЗА КАКИЕ БЛЮДА, ИНТЕРЬЕРЫ И ВИДЫ ЛЮДИ ОТДАЮТ ФАНТАСТИЧЕСКИЕ СУММЫ.

1 SUBLIMOTION

Чек: *$2400* на человека

Испания, Ибица

Самый дорогой в мире ресторан расположен на острове Ибица в отеле Hard Rock. Это роскошное заведение под названием Sublimotion работает с 2014 года.

Главной особенностью ресторана считаются не сами блюда и напитки, которые отличаются великолепным вкусом и изысканностью, а атмосфера, в которой они подаются. Около трех часов гости ресторана наслаждаются гастрономическим шоу с элементами виртуальной реальности. Действие сопровождается цветовыми, звуковыми и видеоэффектами.

Гости сами выбирают место, куда они хотели бы отправиться во время обеда или ужина. Это может быть пустыня, лес, горы и даже дно океана. Для создания эффекта реальности происходящего с помощью новейших технологий в ресторане создается соответствующий микроклимат. Гости могут почувствовать прохладу, дуновение легкого бриза, увидеть лучи солнца и даже ощутить запахи, присущие выбранной природной зоне.

На цену влияет ограниченный период работы заведения — с 1 июня по 30 сентября. И если вдруг удастся забронировать столик на этот период, то впереди вас ждет трехчасовой кулинарный рай. Все 12 человек размещаются за одним столом. Гостей ждет ужин из 20 курсов, приготовленных 10 поварами, у которых 10 звезд «Мишлен» на всех.

2 ULTRAVIOLET

Чек: *$1400* на человека

Китай, Шанхай

Один из самых дорогих и элитных ресторанов мира находится в Шанхае. Посетить его могут немногие, так как в зале установлен только один стол, рассчитанный на 10 мест.

Заведение работает с 2012 года. Его основателем является Поль Пайре — известный французский шеф-повар. Ресторан предлагает блюда экспериментальной кухни. Прием пищи сопровождается феерическим кулинарным шоу. Каждому гостю предлагается набор, включающий в себя 20 дегустационных курсов.

Для создания уникальной атмосферы здесь установлена техника новейшего поколения, которая позволяет создать настенную проекцию на 360 градусов и наполнить зал ультрафиолетовым освещением и ароматами. Эти эффекты зависят от выбранного блюда и направлены на обеспечение наилучшего восприятия вкуса пищи.

3 MASA

Чек: *$750* на человека

США, Нью-Йорк

Masa занимает одну из главных позиций в рейтинге самых дорогих заведений мира и первую позицию в списке самых дорогих заведений Нью-Йорка. Это единственный суши-ресторан в США с тремя звездами «Мишлен». Его основатель — шеф-повар Маса Такаяма. Меню ресторана составлено главным образом из блюд японской кухни. Идея создателей в том, чтобы фокус на еде был максимальным. Посетителей даже просят воздержаться от нанесения парфюма. В Masa нет фактического меню, а повара на глазах у гостей готовят блюда из тех свежих ингредиентов, которые доступны в этот день. Дегустация сопровождается элементами гастрономического шоу.

В зале размещаются одновременно 26 посетителей. Чтобы попасть сюда и опробовать самые вкусные суши в городе, бронировать место нужно за месяц. Зато бонусом идет возможность сесть рядом и пообщаться с голливудскими знаменитостями.

4 GUY SAVOY

Чек: *$1400* на человека

Франция, Париж

Флагманский и одноименный ресторан сети легендарного французского шеф-повара Ги Савоя ожидаемо находится в Париже. Конечно, с тремя звездами «Мишлен». Местное меню включает в себя 13 блюд и сосредоточено на мясе. Среди отзывов нередко можно встретить комплименты с формулировкой: «Самое вкусное, что я когда-либо ел». Завсегдатаи рекомендуют не глядя брать коронные блюда — суп из артишоков и трюфеля, а также жареное фуа-гра. Ну а дальше можно уже дойти и до омаров, и корейки ягненка — за качество всего этого лично ручается владелец ресторана.

Кстати, если имя Ги Савоя вам не известно, то вот другое — Гордон Рамзи. Он являлся учеником французского кулинарного маэстро.

5 PER SE

Чек: *$680* на человека

США, Нью-Йорк

Три звезды «Мишлен» с видом на Центральный парк и в интерьере, который пропитан идеальной сдержанной роскошью. Место принадлежит именитому ресторатору Томасу Келлеру. В мире гастрономии его предыдущий калифорнийский проект The French Laundry наделал много шума, и создатель решил перенести идею на Манхэттен.

Шеф-повар Кори Чоу подает современные американские рецепты под изысканным французским соусом. Каждое блюдо — визуальный и гастрономический экстаз. Визитная карточка заведения — Osters and Pearls — сабайон из жемчуга тапиоки с устрицами и икрой. Ресторан предлагает на выбор два ежедневных дегустационных сета от шефа (в каждом по 9 блюд).

6 KITCHO ARASHIYAMA

Чек: *$550* на человека

Япония, Токио

Этот ресторан — как будто материализовавшийся кадр из анимации Миядзаки о старой Японии — традиционные раздвижные перегородки седзи между комнатами, плетеные травяные коврики татами на полу, низкие традиционные столы и сад камней за окном.

Нынешний владелец Токуока Кунио — внук основателя этого места (и шеф-повар ресторана).

Здесь гостей порадуют дегустационным меню из десяти блюд, которые готовят из лучших ингредиентов в мире. К тому же персонал ресторана уделяет большое внимание презентации каждого блюда и выверенному до секунд времени подачи. А чтобы попробовать все, придется заезжать как минимум четыре раза в год — многие позиции являются сезонными.

7 MAISON PIC VALENCE

Чек: *$450* на человека

Франция, Париж

И мы снова в Париже, в ресторане, которым управляет самая известная во Франции шеф-повар Анн-Софи Пик. Это заведение передавалось из поколения в поколение, а качество блюд отточено годами. И какие блюда: руже в шафрановом бульоне, берлинготы из козьего сыра, оленина, маринованная в саке, засахаренная репа и самые нежные шоколадные десерты в стране. При этом Анн-Софи ценит экспериментальную подачу блюд — они должны выглядеть привлекательно как сами по себе, так и в антураже заведения.

8 RESTAURANT DE L'HOTEL DE VILLE

Чек: *$380* на человека

Швейцария, Крисье

Простой и светлый современный интерьер старинного особняка не выдает уникальную гастрономическую историю этого места. Все 50 лет с самого основания ресторана кухней заведовали только суперзвезды в мире поварского искусства. Сейчас эстафетная палочка у Франка Джованнини, ну а основателем был знаменитый швейцарский шеф Жирарде, и свои три звезды «Мишлена» De Ville получил еще при нем.

Сегодня швейцарский ресторан славится в первую очередь своей едой и гигантской винной картой. Филе ягненка, мидии с шафраном, консоме из императорского осетра, говядина «Салерс», приготовленная на гриле с диким перцем, и другие блюда стоят серьезных денег, а в дополнение к этому можно воспользоваться винной картой, состоящей из сорока страниц. Неужели есть тот, кто не найдет здесь что-то на свой вкус?

9 ARAGAWA

Чек: *$370* на человека

Япония, Токио

В подвале старого офисного здания в Токио, находящегося в престижном районе столицы Японии, располагается ресторан, в котором, в отличие от элитных заведений, чек в конце ужина определяет сам гость. Обычно он варьируется в указанном промежутке.
Эта история, скорее, не про общие впечатления, а конкретно про еду — фишкой ресторана является эксклюзивная говядина вагю, коровы для которой выращиваются на специальной ферме. Так же как и в Masa, гостям не предлагается меню. Посетители могут заказать только то, что в этот день готовит шеф-повар.

10 ITHAA UNDERSEA

Чек: *$350* на человека

Мальдивы, остров Рангали

В 2014 году данный ресторан был признан самым красивым в мире. На глубине пяти метров в Индийском океане в куполе из стекла могут расположиться до 14 гостей, для которых итальянский шеф-повар Марко Амароне приготовит обед из четырех блюд или ужин из шести. Из ресторана открывается прекрасный панорамный вид на 180 градусов. Каждый посетитель может насладиться пейзажем кораллового сада, а так как расположен ресторан в открытом океане, посмотреть на него частенько приплывают акулы.

В основе меню — дары моря, приготовленные в стиле фьюжн: совершенно непредсказуемые элементы и текстуры идеально дополняют друг друга. Здесь можно увидеть такие деликатесы, как икра рифовых рыб и филе коров редкой породы абердин-ангус. Попасть в подводный ресторан могут только постояльцы местного отеля Conrad Rangali.

ЗАВТРАКИ НА ТЕРРАСЕ КРУГЛЫЙ ГОД

каждый день с 10:00 до 12:00

ДЕРЕВЕНСКИЙ РЕСТОРАН
СЫРОВАРНЯ
СЫРНАЯ ЛАВКА

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

ВКУС ПЕРУ, ДУША РОССИИ

НИКАНОР ВИЕЙРА — ШЕФ РЕСТОРАНА ПЕРУАНСКОЙ КУХНИ OLLUCO, КОТОРЫЙ ЗАНЯЛ ВТОРОЕ МЕСТО В РЕЙТИНГЕ WHERETOEAT MOSCOW — 2023. ЕГО ИСТОРИЯ ДОСТОЙНА ОТДЕЛЬНОГО ФИЛЬМА — НИКАНОР РОДИЛСЯ В АРГЕНТИНЕ, В МОЛОДОМ ВОЗРАСТЕ РИСКНУЛ И УЕХАЛ В ПЕРУ, ГДЕ СТАЛ ПРАВОЙ РУКОЙ ОДНОГО ИЗ ЛУЧШИХ ШЕФОВ МИРА — ВИРХИЛИО МАРТИНЕСА, А ТЕПЕРЬ РАБОТАЕТ В РОССИИ. В ИНТЕРВЬЮ ШЕФ РАССКАЗАЛ, КАК СОГЛАСИЛСЯ УЕХАТЬ ИЗ ЛИМЫ В МОСКВУ И ОСТАВИТЬ ПОСТ СУ-ШЕФА CENTRAL.

У Никанора Виейра накопился внушительный опыт работы в разных городах мира. Кроме Лимы и Москвы шеф также успел набраться опыта на кухнях нескольких известных ресторанов мира — в частности, это Nerua в Бильбао недалеко от музея Гуггенхайма и мишленовский L'enclume во Франции. Правая рука знаменитого шефа Вирхило Мартинеса рассказывает, что в Аргентине каждый мальчик мечтает стать футболистом. А он мечтал стать поваром.

Maximum: Никанор, как традиции вашей семьи и культура страны повлияли на ваш выбор стать шеф-поваром?
Никанор Виейра: У меня большая семья: пять братьев и пять сестер. Детство было веселым, у нас хорошие отношения, и мы всегда были очень дружны. Обычно мы собирались всей семьей за столом. У нас дома есть большая кухня и столовая, где проходила значительная часть времени. Думаю, любовь к еде зародилась именно тогда, когда каждый вечер мы проводили вместе. Это было счастливое время — ужины с родными после долгого дня. Именно такие моменты и сформировали мою страсть к еде.

В вашем доме чаще готовила мама? По каким рецептам она готовила?
Да, мама готовила чаще всего. В Аргентине очень распространена итальянская кухня, паста. Одно из любимых блюд — миланеса (что-то вроде шницеля или отбивной. — Прим. ред.). У нас есть классические блюда, такие как эмпанадас — я думаю, у вас есть что-то похожее здесь, это такие пельмени с мясом внутри или с сыром. Мы также готовим много супов, которые называются локро (это национальный аргентинский густой суп из свинины, говядины, фасоли, тыквы и кукурузы. — Прим. ред.), или супы из чечевицы. В целом, в нашей семье одна часть кухни очень итальянская, а другая — южноамериканская, это культура мяса и барбекю. Каждое воскресенье многие семьи в Аргентине собираются на барбекю. Мы едим говядину, потроха, колбасу, черные пудинги. На праздники готовим целого ягненка или поросенка — их нужно томить 4-5 часов. Все это связано не только с едой — это как ритуал, когда мы начинаем готовить, потом садимся есть и после остаемся вместе на весь вечер.

Расскажите о вашем пути, как вы решились на переезд в Перу? Что стало решающим фактором?
Я всегда любил готовить, но пошел учиться архитектуре в Перу. Хотя меня очень интересовала гастрономия. Поэтому в какой-то момент я сказал себе: «Хочу следовать своей мечте». И устроился в небольшой ресторан в Аргентине, к другу семьи. Решил поработать там, чтобы посмотреть, понравится ли мне это. И мне очень понравилось, я понял, что хочу учиться. Тогда мне было около 21 года. Я начал искать варианты.
В Перу в то время был гастрономический бум. Я подумал: это хорошее время, чтобы переехать и учиться в лучшем месте. Я люблю еду из Аргентины, но она очень традиционная, и я уже знаю ее. У меня было желание погрузиться в другую культуру и узнать основы кухни, которая отличается от привычной мне. Кроме того, я много путешествовал по Боливии и Перу, в походах влюбился в природу и ландшафты этих мест.
Поэтому переехал в Перу и стал работать барменом, чтобы оплачивать учебу. Полюбил местную еду — она потрясающая. Вот главная причина, почему я выбрал именно эту страну.

Почему, на ваш взгляд, перуанская кухня стала так популярна в мире?
У Перу есть две вещи. Во-первых, это смесь культур. В стране много коренных народов, они сохраняют традиции своей цивилизации, традиции инков. Это богатая культура, которую они берегут. Кроме того, у них много мигрантов, например, китайцев, японцев и испанцев, что повлияло на смешение культур.
И самое важное — это то, что у них очень большое биологическое разнообразие. Это одна из самых биоразнообразных стран мира. На побережье — свежие морепродукты; в горах — злаки, кукуруза, больше 3000 видов картофеля; на огромной Амазонке — удивительные фрукты. Они смешивают все эти продукты с культурами разных стран. В результате получается потрясающая кухня с разнообразными вкусами.

Никанор, вы помните свой первый день в ресторане Central? Как это было?
Первые три месяца я проработал в Central в качестве стажера, потом уехал из Перу, набирался опыта в ресторанах высокой кухни в Европе, Англии и Испании. И спустя время меня позвали вернуться уже на должность су-шефа.

В качестве стажера первый день в Central был безумным! Помню запахи и помню, что все для меня было новым, — я никогда до этого не работал в ресторане высокой кухни. А когда я вернулся, все было иначе, потому что я набрался опыта. Но мне предстояло показать, что я умею. Это было сложно. Мне помогло то, что в Central очень дружелюбный коллектив. Шеф-повар Пиа и вся команда очень открыты и помогали мне, потому что понимали, что у нас одна цель.

Атмосфера в ресторане Olluco в Москве похожа на атмосферу в Central?
Я думаю, база ресторанов очень похожа. Если люди, которые едят в Central, приходят к нам, они замечают много совпадений в блюдах, еде, текстурах, керамике. Но у нас все немного иначе, потому что мы адаптируемся к локации и открыты к изменениям. Хотя основная идея заключается в том, чтобы люди, заходя в ресторан, чувствовали, что они не в Москве, не в России. Мы пытаемся создать южноамериканскую атмосферу. У нас довольно темно и отделка из камня, потому что Olluco больше ночной ресторан. В Перу ресторан с большим садом, где много зелени, открытые пространства. Но по сути они очень похожи.

Когда вам предложили переехать в Россию на первый проект Вирхилио Мартинеса в Москве, что вы чувствовали? Как отреагировали на предложение?
Прежде чем Вирхилио предложил мне эту возможность, мы говорили о моем будущем. На тот момент я работал в Central шесть лет, и мы обсуждали продолжение карьеры в другой стране. Но я всегда хотел продолжать работать с компанией.
Одна из основных идей Вирхилио — чтобы су-шефы, которые долго с ним работают, могли распространять философию Central в других странах, адаптируясь к новым местам. Мы обсудили этот вопрос, после этого Вирхилио предложил мне переехать в Россию. Конечно, мне понравилась эта идея! Я сказал «да». Хотя все, что я знал о стране, — что это слишком далеко, холодно и совершенно другой язык. Звучит как сумасшедшее и удивительное приключение. Так что, конечно, я захотел это сделать.

Central — ресторан в Перу, который в 2023 году возглавил рейтинг лучших ресторанов мира. Руководит им перуанский шеф-повар Вирхилио Мартинес вместе с супругой Пиа Леон — лучшая женщина шеф-повар в мире в 2021 году.

Вирхилио Мартинес — один из самых титулованных шефов мира. Считается одним из поваров нового поколения, которые продвигают перуанскую кухню. В 2023 году его перуанский ресторан Central в Лиме признали лучшим в мире.

Никанор Виейра проработал в ресторане Central 6 лет, после чего Вирхилио предложил ему совместно открыть перуанский ресторан в Москве.

ОДНА ИЗ ОСНОВНЫХ ИДЕЙ ВИРХИЛИО — ЧТОБЫ СУ-ШЕФЫ МОГЛИ РАСПРОСТРАНЯТЬ ФИЛОСОФИЮ CENTRAL В ДРУГИХ СТРАНАХ, АДАПТИРУЯСЬ К НОВЫМ МЕСТАМ. МЫ ОБСУДИЛИ ЭТОТ ВОПРОС, ПОСЛЕ ЭТОГО ОН ПРЕДЛОЖИЛ МНЕ ПЕРЕЕХАТЬ В РОССИЮ

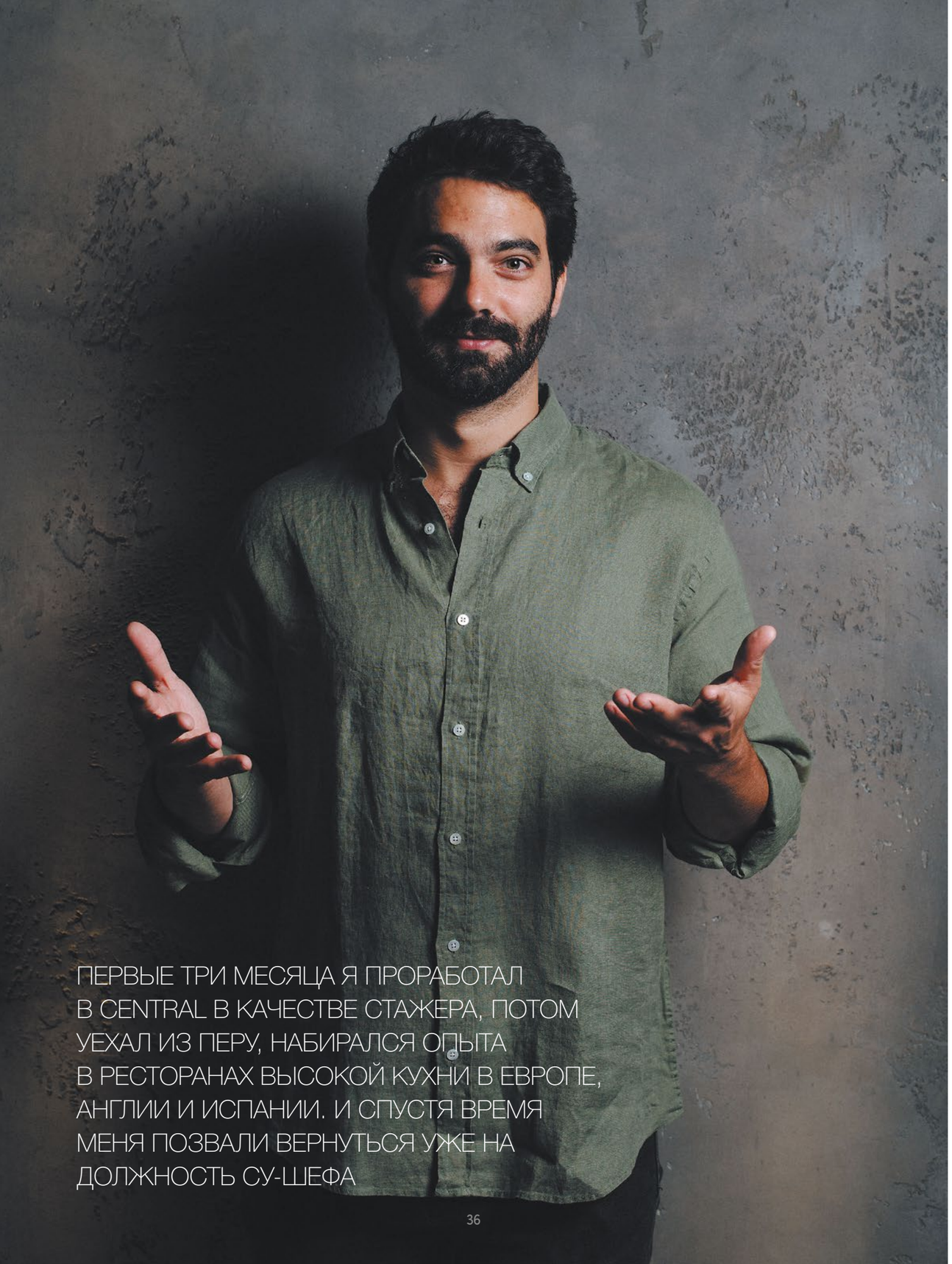
То есть, как я поняла, экспериментов вы не боитесь? В том числе и на кухне экспериментируете?
Да, мне нравятся эксперименты, и я люблю привносить что-то из Южной Америки, философию работы, и меня привлекает идея смешивать продукты, культуры.

Расскажите о Вирхилио Мартинесе. Чему вы научились у него?
Для меня он гений. Один из лучших шеф-поваров в мире, у меня нет сомнений. Человек невероятно умный, очень креативный, и у него есть большая концепция о еде, культуре, о связях с Перу, с обществом, с ландшафтом — со всем. Он преподносит это на столе в красивой форме и с глубоким посланием. Это безумие. Когда работаешь с Вирхилио, это всегда вдохновляет. Он умеет удивлять.
Например, ты пытаешься сделать что-то с блюдом три дня, а он за пять минут немного меняет его, и ты думаешь: «Как он это делает?» Работая с Вирхилио, ты всегда много учишься — креативности, командной работе, организации труда. Если вы посмотрите на мою еду, она очень похожа на то, что создает Вирхилио.

Новое меню
в гастрокофейнях
Максим

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

МАКСИМ
гастрокофейня



ПЕРВЫЕ ТРИ МЕСЯЦА Я ПРОРАБОТАЛ В CENTRAL В КАЧЕСТВЕ СТАЖЕРА, ПОТОМ УЕХАЛ ИЗ ПЕРУ, НАБИРАЛСЯ ОПЫТА В РЕСТОРАНАХ ВЫСОКОЙ КУХНИ В ЕВРОПЕ, АНГЛИИ И ИСПАНИИ. И СПУСТЯ ВРЕМЯ МЕНЯ ПОЗВАЛИ ВЕРНУТЬСЯ УЖЕ НА ДОЛЖНОСТЬ СУ-ШЕФА

ПЕРУ — ЭТО ОДНА ИЗ САМЫХ БИОРАЗНООБРАЗНЫХ СТРАН МИРА. НА ПОБЕРЕЖЬЕ — СВЕЖИЕ МОРЕПРОДУКТЫ; В ГОРАХ — ЗЛАКИ, КУКУРУЗА, БОЛЬШЕ 3000 ВИДОВ КАРТОФЕЛЯ; НА ОГРОМНОЙ АМАЗОНКЕ — УДИВИТЕЛЬНЫЕ ФРУКТЫ

Все шеф-повара, которые работают с ним, сохраняют его философию — уважение к продуктам, к еде и культуре.

Есть ли у вас друзья среди шефов в Москве, вы общаетесь с кем-то? Как вас приняли в профессиональной среде?
Со многими шеф-поварами из Москвы у нас сложились очень хорошие отношения. Они часто приглашают меня поучаствовать в готовке, зовут путешествовать, показывают мне рестораны и угощают ужинами. Здесь удивительное сообщество. Это хороший пример для всего мира.

Почему, по вашему мнению, Вирхилио Мартинес выбрал Россию как место, где он откроет свой ресторан?
Мы всегда находимся в поисках мест, где проект будет отличаться от Перу, но в то же время будет похож культурой, ландшафтами и продуктами. Россия — интересная и огромная страна, которая объединяет разные культуры. Ландшафт здесь разнообразный: океан, горы, тундра — это интересно для исследования. Страны очень разные, но в то же время между ними есть много общего.
Мы подумали, что можем попробовать перенести свой подход к кухне и еде в Россию. У нас работает ресторан в Японии — тоже интересный проект. Но ресторан в России — первый опыт, когда мы идем именно с философией Central, с той же идеей, с теми же подходами к работе.
Для нас было важно найти партнеров, которые заинтересованы не просто в бизнесе, а в идеях, которые мы продвигаем. В итоге мы открыли ресторан с российскими партнерами — это семья, которая много путешествует и любит Перу. У них есть свои отели в Амазонии, им нравится местная природа и культура. Мы вышли с ними на связь и нам ответили: «Мы заинтересованы в работе с вами». Партнерам понравилась наша философия.

Какие главные идеи продвигает Olluco?
Философия, с которой мы работаем, основана на том, чему я научился в Central. Я считаю, что главное, что движет нами, — это связь с природой, с людьми, которые живут рядом с нами, и с продуктами.
Вся еда, которую мы готовим, вдохновлена этими вещами: экосистемами, продуктами и культурой вокруг. Мы любим путешествовать, открывать новые места, пробовать еду, знакомиться с продуктами, общаться с людьми и затем пытаться отразить это в наших блюдах.
Например, у нас есть сет-меню, где каждое блюдо посвящено определенной экосистеме. Мы начинаем меню с Тихого океана, так что у нас есть морепродукты, смешанные с перуанскими вкусами. Затем мы переходим к лесу — это блюдо, вдохновленное Россией, потому что мне нравится, как вы работаете с лесными продуктами. Это полностью русское блюдо. А потом мы переходим к амазонским джунглям. У нас не так много амазонских продуктов, поэтому мы используем доступные нам вкусы, например, ягоды. Таким образом, мы соединяем очень разные места: не только Перу, но и Россию. В нашем меню — океан, лес, тундра, Амазония, Анды. Это места, где мы путешествовали и которые любим, и мы стараемся представить их в меню разными способами.

Olluco — ресторан перуанской и экспериментальной кухни в Москве. Дизайн заведения создавали перуанское бюро и архитектор Мария Жукова.

Вы используете местные продукты?
На старте мы использовали больше перуанских продуктов. Но после приезда мы целенаправленно начали путешествовать, исследовать, учиться у других шефов использовать местные продукты. В течение нескольких лет пришли к соотношению: 20% продуктов — перуанские, а остальные — русские. Мы используем перуанские вкусы, перуанскую базу, но стараемся делать это с местными продуктами.

Почему важно использовать местные продукты и наслаждаться природой с людьми?
Думаю, есть много причин. Во-первых, это логично. Если у вас есть хороший продукт здесь, нет необходимости искать его где-то еще. И когда вы используете местные продукты, вы помогаете своему обществу, производителям.
Конечно, это также связано с загрязнением природы. Нет смысла привозить что-то издалека, если мы умеем делать что-то с местными, сезонными продуктами.. Это создает большую связь с регионом и экосистемами. Хотя ингредиенты из Перу у нас тоже есть, потому что это часть нашей концепции.

Какие продукты в России удивили вас больше всего?
Грибы. Перу — не грибная страна из-за климата. Здесь же столько грибов! В первые дни, когда мы

СО МНОГИМИ ШЕФАМИ В МОСКВЕ У НАС СЛОЖИЛИСЬ ОЧЕНЬ ХОРОШИЕ ОТНОШЕНИЯ. ОНИ ЧАСТО ПРИГЛАШАЮТ МЕНЯ ПОУЧАСТВОВАТЬ В ГОТОВКЕ, ЗОВУТ ПУТЕШЕСТВОВАТЬ, ПОКАЗЫВАЮТ МНЕ РЕСТОРАНЫ И УГОЩАЮТ УЖИНАМИ. ЗДЕСЬ УДИВИТЕЛЬНОЕ СООБЩЕСТВО. ЭТО ХОРОШИЙ ПРИМЕР ДЛЯ ВСЕГО МИРА

гуляли по лесу, то и дело говорили: «О, это гриб, его можно есть». А кроме грибов есть много ягод, например, клюква. И все — в 50 километрах от Москвы. Это безумие!
Но самое интересное для меня — мед. Я никогда его не пробовал раньше. Также мы работаем с деревьями — соснами и березами. Березовый сок, сосновые шишки. И используем маринованные продукты, квашеную капусту. Это удивительная культура.
Еще я люблю морепродукты, королевские креветки. В России хорошее качество морепродуктов из Тихого океана, для меня это было большим плюсом.

Расскажите больше о работе в Olluco. Как вы выстраиваете работу в ресторане, как проходит ваш день?
У меня очень хорошая русская команда. Мы открываемся только вечером — у нас вечернее обслуживание, поэтому начинаем работать примерно в 12:00. Обсуждаем новые шаги, например, сейчас мы готовимся к новому сету, который хотим изменить на следующей неделе.
Вчера пришла керамика, и я спросил су-шефа: «Тебе нравится этот цвет или нет?» Мне важно знать мнение команды. Мы подбираем цвета, пробуем новые блюда, заказываем посуду у разных мастеров. Я даю пробовать блюда, потому что понимаю, что перуанские вкусы сильные, и, конечно, нам нужно адаптировать их к русскому стилю. Много работаем над новыми блюдами и новыми идеями. Летом стараюсь много путешествовать по другим регионам России, открывать новые места.

Знаю, что вы бывали и в Тюмени, в ресторане «Посейдон» по приглашению шефа Андрея Шмакова. Расскажите, какое впечатление произвела на вас Тюмень?
Я дважды был в Тюмени, первый раз приезжал зимой. Честно говоря, оба визита я провел с удовольствием, но летом здесь, конечно, еще приятнее. Люди тепло меня встретили, и мы прекрасно провели вечера с коллегами и друзьями. Дни в Тюмени были наполнены удовольствием и вкусной едой. Я посетил новый ресторан «Посейдон» — считаю, что это очень уютный ресторан, где можно оценить связь с морем. Я провел с командой три веселых дня, кульминацией которых стал ужин, где мы прекрасно провели время шефповарами и гостями, отпраздновав годовщину ресторана.

Как считаете, в чем секрет успешного ресторана?
Не знаю, успешен ли мой ресторан, но думаю, что самое важное — это команда. За каждым хорошим заведением, которое я вижу, где бы оно ни работало (даже в Перу), стоят люди. Если у вас нет хорошей команды и коммуникации с людьми, невозможно сделать что-то хорошее для гостей.
Конечно, есть много всего другого, что нужно учесть. Если вы спросите меня о еде — да, она важна, и все же это не главное. В Olluco важно, чтобы гости чувствовали другую атмосферу, были настроены на путешествие, при этом ощущали себя комфортно и наслаждались. Наша задача — сделать так, чтобы люди соединялись с душой ресторана, с нашей концепцией и идеей.

МАКСИМ
ЦЕХ ОБЖАРКИ КОФЕ
СОБСТВЕННАЯ ОБЖАРКА
BLEND
BLEND 50/50
состав: Арабика 50% Робуста 50%
регион: Минас
сорт: Красный Катуаи, Желтый Катуаи, Мундо Ново
характер: черный шоколад, карамель, слива
ЦЕХ ОБЖАРКИ КОФЕ МАКСИМ
ул. 30 лет Победы, 7 стр. 40
Заказывайте ваш кофе по телефону: +7 (3452) 69-50-06
www.mycoffeebank.ru
@coffeebank_tmn

ПРАВИЛА ЖИЗНИ НИКАНОРА ВИЕЙРЫ

Никанор Виейра — шеф вне национальностей, он смелый, не боится экспериментов и очень любит свою работу. В Правилах — про интересные случаи и жизненные принципы.

Мне был всего 21 год, когда я уехал из Аргентины в Перу. Я ничего еще не знал про рестораны fine dining, и имена самых знаменитых шефов ничего мне не говорили. Я просто думал, что поеду в Перу и научусь готовить севиче, не больше того. А если мне не понравится, всегда могу вернуться домой. И мне понравилось.

У нас в Аргентине каждый мальчик мечтает стать футболистом. В Перу, как оказалось, каждый мальчик мечтает стать поваром.

Central — не просто ресторан. Это еще свой исследовательский центр Mater Iniciativa, которым руководит сестра Вирхилио, Малена, она доктор ботаники. Там работают ботаники, социологи, фотографы, архитекторы. Вирхилио с Маленой и группой исследователей путешествуют по всей стране, открывают новые продукты, до тех пор в Лиме неизвестные, какие-то странные вещи, которые продаются на рынках в джунглях Амазонки или в горах. Они знакомятся с местными комьюнити, учатся новым техникам. Потом приезжают в Лиму и начинают экспериментировать на кухне.

В концепции Вирхилио Central — это такой университет, а мы, сушефы, — его ученики, которые должны донести нашу философию до других стран мира и продолжать его дело за пределами Перу, конечно, преломив это через призму собственного восприятия.

В России делаю примерно то же, что и в Перу: путешествую, изучаю страну, ее традиции и привычки, ищу продукты.

Olluco во многом отражает стиль кухни Вирхилио Мартинеса. Мы так много лет работали вместе, что я прекрасно понимаю, как он сделал бы то или иное блюдо, даже если его самого нет рядом со мной на кухне. Многие спрашивают, перуанский ли у нас ресторан. Я отвечаю, что у нас перуанский характер, а вот еда далеко не типичная для Перу. Это творческая кухня.

На второй день в Москве я заблудился в метро. Решил, что справлюсь, но заблудился. Было очень приятно, как люди помогали мне на улице. Я помню одну женщину, она шла со мной четыре квартала, просто чтобы отвести меня в нужное место. Я был в восторге от того, насколько в России добрые люди. Я не ожидал этого.

Москва казалась мне бескрайней. Я приехал в августе. Город оказался очень красив! Для нас, южноамериканцев, уже тот факт, что город безопасный — это плюс. Здесь спокойно, чисто, люди очень хорошо относятся к иностранцам, очень открыты и интересуются твоей историей. Поэтому я чувствую себя очень комфортно здесь. В других странах, где я жил, никогда не чувствовал такого тепла от людей к нам, иностранцам.

Думаю, самое сложное для меня — это жить далеко от семьи, далеко от дома. У меня есть здесь друзья, и я их люблю, но самое трудное — это расстояние. Хотя я уже привык к этому, живу за пределами своей страны 13–14 лет.

Русские очень честные. Если вы спросите, они скажут правду, не будут пытаться сказать, что все было хорошо, если это не так. В самом начале у команды были вопросы к вкусам, к размеру блюд — в Перу мы много едим, и у нас яркие кислые и соленые вкусы. Меня критиковали, что для меня было ценно, помогало расти. Я пришел сюда, чтобы накормить людей, и, конечно, должен знать, нравится ли вам моя еда и что можно сделать лучше.

Мы в Olluco сами ведем соцсети — я и менеджеры — чтобы передать нашу философию. Надо понимать, как мы делаем, как думаем. Людям со стороны это будет сложно.

Признаю, что не всегда прав. Это нормально — ошибаться или не знать, как сделать что-то правильно. Нужно работать над собой.

Мне нравится быть шеф-поваром. Нужно создавать блюда и генерировать идеи. В начале, возможно, мне было страшно, потому что я работал с такими людьми, как Вирхилио, а он гений. Я сомневался, смогу ли сделать что-то подобное. Но день за днем благодаря учебе и работе стал увереннее в себе.

Central понадобилось десять лет, чтобы стать лучшим рестораном Южной Америки и попасть на вторую строчку в рейтинге The World's 50 Best Restaurants. Думаю, Olluco тоже нужно время, чтобы понять свое место. Идея в том, чтобы постепенно строить связи с окружением, учиться у других и принимать все, что дает нам Россия. Я думаю, это волшебная перспектива.

Чувствую себя в Москве как дома. Многие спрашивают у меня, как мне Россия. И я отвечаю: Россия очень приятная. Москва — это европейский город, суперчистый. Здесь очень интересно работать в гастрономической сфере. Это, конечно, суперглобальный и космополитичный город.

Я не знаю, хочу ли я остаться в Москве на всю жизнь, но точно хочу быть с Вирхилио и Olluco так долго, насколько это возможно. Я не говорю по-русски, и это ограничивает мое общение кругом экспатов. Сейчас я полностью поглощен работой в Olluco, но в будущем мне, вероятно, хотелось бы сделать что-то и на родине, в Аргентине. В любом случае все, что я узнаю и разрабатываю здесь, навсегда останется в моей еде.

Очень люблю русскую еду, например, пельмени со сметаной. Это безумно вкусно. А еще люблю супы — культура супов в России потрясающая.

КИТАЙ

МЕСТО СИЛЫ И ДРЕВНЕЙ ИСТОРИИ

ЗДЕСЬ ТЕХНОЛОГИИ ВСТРЕЧАЮТСЯ С ИСТОРИЕЙ, ПРИРОДА – С УРБАНИЗМОМ. СТРАНА КОНТРАСТОВ – АУТЕНТИЧНАЯ, ВПЕЧАТЛЯЮЩАЯ, УМЕЛО СОХРАНЯЮЩАЯ СВОЕ ВЕЛИЧИЕ И НАСЛЕДИЕ В УСЛОВИЯХ ГЛОБАЛИЗАЦИИ.

Разнообразный, яркий, непонятный и невероятно привлекательный Китай удивит вас необычной кухней с большим количеством мяса, субпродуктов, минимумом сладостей, ароматным чаем и крепкой китайской водкой. Это страна с древней историей и удивительными природными ландшафтами, которые стали вдохновением для Джеймса Кэмерона, снявшего «Аватар».

Изучить весь Китай за один раз совершенно невозможно. Но мы составили список лучших достопримечательностей и локаций, с которых рекомендуем начать. Места, глядя на которые, начинаешь сомневаться: это точно наша планета? Это точно создали люди? Приступим вместе к изучению одной из самых невероятных, но недооцененных в плане путешествий стран.

ПЕКИН

СЕРДЦЕ КИТАЯ

ПЕКИН – СТОЛИЦА КИТАЙСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ И ОДИН ИЗ САМЫХ ГУСТОНАСЕЛЕННЫХ ГОРОДОВ МИРА. ЗДЕСЬ ВЫ МОЖЕТЕ ПОГРУЗИТЬСЯ В ИСТОРИЮ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА – ВЕЛИКАЯ КИТАЙСКАЯ СТЕНА, ЗАПРЕТНЫЙ ГОРОД И ДРУГИЕ МЕСТА С ТЫСЯЧЕЛЕТНЕЙ ИСТОРИЕЙ ТОЧНО ПРОИЗВЕДУТ ВПЕЧАТЛЕНИЕ НА ЛЮБОГО ТУРИСТА. НО ПОМИМО ИСТОРИЧЕСКИХ МЕСТ ПЕКИН УДИВИТ НОВОЙ АРХИТЕКТУРОЙ В СТИЛЕ ФУТУРИЗМА. ТАКИМ НЕОБЫЧНЫМ ЗДАНИЯМ И ОБЪЕКТАМ МЫ УДЕЛИЛИ ОСОБОЕ ВНИМАНИЕ.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР СЦЕНИЧЕСКИХ ИСКУССТВ

Недалеко от площади Тяньаньмэнь и Запретного города, куда приезжает каждый турист, расположена прямая противоположность историческим памятникам — здание оперного театра. Архитектура от француза Поля Андре впечатляет, особенно вечером. Впрочем, проект понравился не всем — люди прозвали здание центра просто «яйцом». В центре ставят спектакли, оперу, устраивают концерты классической музыки и показывают документальные фильмы.

Национальный центр сценических искусств строили шесть лет. Сегодня это центр культурной жизни Пекина

На Ванфуцзин находится один из крупнейших торговых центров города — Пекинский универмаг

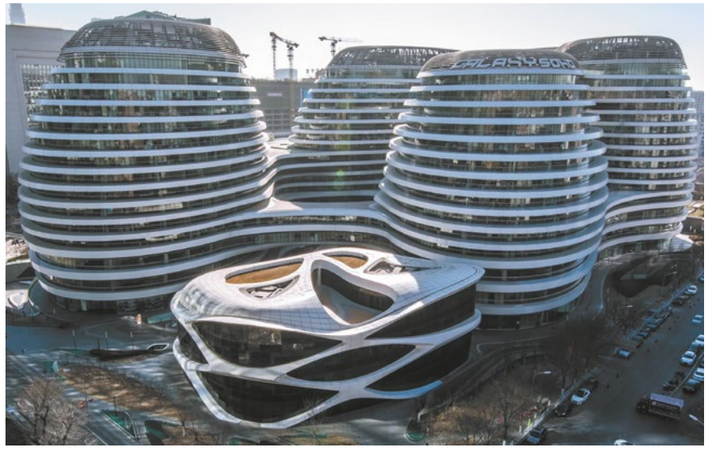
УЛИЦА ВАНФУЦЗИН

После знакомства с историей Китая можно погрузиться в городскую культуру. Для этого рекомендуем пойти на улицу Ванфуцзин — ее называют «первой улицей в Китае». Большая часть улицы пешеходная и закрыта для проезда автомобилей. А после заката здесь работает Ночной рынок Ванфуцзе — Улица закусок. Для тех, кто хочет попробовать что-нибудь необычное, место идеально — на рынке есть шанс поесть жареных насекомых, скорпионов, экзотических животных, которых мы точно не привыкли видеть в качестве еды. Впрочем, для тех, кто не любит быть шокированным едой, есть и традиционные китайские закуски — шашлычки «чуань».

Улицу Ванфуцзин считают главной торговой улицей Пекина

GALAXY SOHO

Огромный футуристичный комплекс от Захи Хадид напоминает космическую станцию. Четыре асимметричных купольных конструкции с плавными линиями создают непередаваемое ощущение, словно вы переноситесь на сотню лет вперед и вот-вот из-за здания выплывет какой-нибудь космолет. В группе этих зданий размещены торгово-развлекательный комплекс, офисы, магазины. Можно погулять и внутри, и снаружи — гарантируем, что останетесь под впечатлением.



Три верхних уровня зданий отведены под бары, рестораны и кафе, из которых открывается шикарный вид на Пекин

SUNRISE KEMPINSKI HOTEL

Одно из самых необычных в плане архитектуры зданий, в котором расположен пятизвездочный отель сети Kempinski. Округлое строение 97 метров в высоту похоже на немного удивленное лицо с открытым ртом или рыбу. Архитектура проекта символизирует восходящее солнце. Отель построили в 30 метрах от озера Yanqi Lake, местность вокруг очень живописна.

Поверхность отеля — это 10 тысяч стеклянных панелей, в которых отражается озеро, небо и гора. Ночью отель подсвечен гидроэлектрическими светодиодами

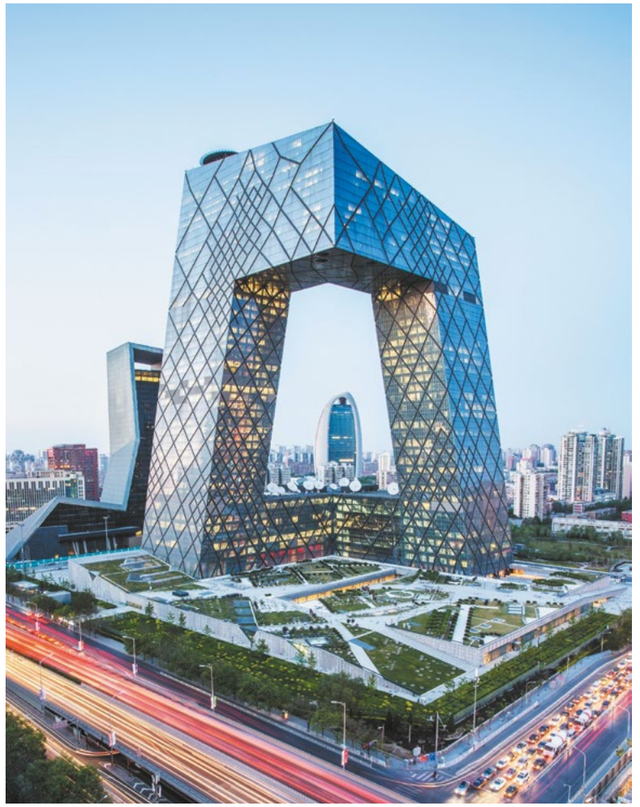
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ УЛИЦЫ ПЕКИНА

Еда в Пекине — обязательный элемент для знакомства с культурой Китая. В городе несколько ключевых гастрономических улиц: Сяньюйкоу — здесь можно попробовать жареную утку, жареную лапшу и печень, Гуйцзе — сюда приезжайте за барбекю или китайской водкой в баре, а на улицу Хугосы — за традиционными китайскими закусками.

Жители Китая очень часто готовят из субпродуктов. Среди закусок можно встретить лепешки с мясом осла, куриные лапы и головы, печень разных животных

ШТАБ-КВАРТИРА CCTV

Одно из самых необычных и сложных по архитектуре зданий, которое прозвали «штанишками». Расположено строение в центре современного Пекина. Здесь размещается штаб-квартира Центрального телевидения Китая. Архитекторы Рем Колхас и Оле Шерен сумели создать настоящий шедевр — здание производит сильное впечатление и считается одним из символов современного Пекина.



Высота здания — 230 метров (76 этажей). Самой главной сложностью было построить здание сейсмоустойчивым

РАЙОН САНЬЛИТУНЬ

Место, которое познакомит вас с молодым и современным Китаем. Это центр тусовок, шопинга и ресторанов. Здесь сосредоточены бутики известных брендов, развлечения, клубы и бары, большие торговые центры и необычные места для отдыха. Например, в районе работает круглосуточный книжный магазин Sanlian Taofen, кафе с собаками Shiba Inu cafe, улица с барами и чайными домиками Sanlitun Bar Street. Десятки интересных зданий с нетривиальной архитектурой впечатлят даже опытных туристов.

Саньлитунь часто становится популярным местом, которое выбирают в качестве декорации во многих фильмах и сериалах

ВЕЛИКАЯ КИТАЙСКАЯ СТЕНА

Одно из самых известных чудес света и обязательный пункт программы любого туриста в Пекине. Стена растянулась на 21 тысячу километров. Участок Мутяньюй в 70 км от города считается одним из самых живописных и хорошо сохранившихся. Его построили в эпоху династии Мин (1368–1644 гг.). Туристы могут оценить виды на горные пейзажи, посмотреть на древние сторожевые башни, погулять по старинным каменным ступеням. Конечно, количество туристов может сильно удивить — как и в любых популярных местах, на Великой Китайской стене довольно сложно найти участок без людей.

МАКСИМ
доставка
Доставка
любимых
блюд
maxim-dostavka.ru
+7 3452 68-44-28
GET IT ON Google Play
Download on the App Store

ШАНХАЙ

ШАНХАЙ – ФИНАНСОВЫЙ ЦЕНТР КИТАЯ. КТО НЕ БЫЛ В ШАНХАЕ, ТОТ НЕ БЫЛ В КИТАЕ. ЭТО НЕВЕРОЯТНЫХ РАЗМЕРОВ МЕГАПОЛИС С БОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ ЗНАКОВЫХ МЕСТ. В ЦЕНТРЕ РАСПОЛОЖЕНА ИЗВЕСТНАЯ НАБЕРЕЖНАЯ ВАЙТАНЬ, ВДОЛЬ КОТОРОЙ ПОСТРОЕНЫ ЗДАНИЯ В КОЛОНИАЛЬНОМ СТИЛЕ. КЛАССИЧЕСКИЙ КИТАЙСКИЙ ПАРК ЮЙЮАНЬ, НЕБОСКРЕБЫ, СТАРЫЙ ГОРОД НАНЬШИ – ЧТОБЫ СОСКУЧИТЬСЯ В ШАНХАЕ, НАДО ПОСТАРАТЬСЯ.

РАЙОН ПУДУН

Пудун — самое знаковое место делового Китая. В Пудуне расположены ключевые символы современного Шанхая — телебашня «Восточная жемчужина», небоскребы Башня Цзиньмао, Шанхайский всемирный финансовый центр и Шанхайская башня, а также Шанхайский Диснейленд. Раньше на этом месте были рисовые поля, а теперь место сосредоточило в себе многомиллиардные компании. Здесь можно просто погулять и ощутить, чем живет деловой Китай.

В Пудуне расположены Новый банк развития, Шанхайская фондовая биржа и Шанхайская фьючерсная биржа, а также размещаются штаб-квартиры многих крупных китайских компаний

ШАНХАЙСКАЯ БАШНЯ И ВОСТОЧНАЯ ЖЕМЧУЖИНА

Шанхайская башня — одно из самых высоких зданий в мире и символ современного Китая высотой в 632 метра. Со смотровой площадки на 118-м этаже открываются лучшие виды на Шанхай, поэтому считаем это лучшим местом, чтобы познакомиться с городом. У башни уникальная спиралевидная форма, которая минимизирует воздействие ветра.

Еще один знаковый небоскреб — башня «Восточная жемчужина». Она чуть ниже — 468 метров. Но считается одной из самых узнаваемых в мире. Смотровая площадка на высоте 259 метров со стеклянным полом мало кого оставляет равнодушным.

Шанхайскую башню спроектировала американская архитектурная компания Gensler во главе с китайским архитектором Чжун Ся

Сад построил Пань Юньдуань, казначей в эпоху династии Мин, для своего отца. Строительство длилось около 20 лет

САД ЮЙЮАНЬ

Сад Юйюань — чудо природы в сердце старого города Наньши (часть Шанхая). Саду 400 лет, а поражает это место больше, чем что-либо из современных строений в Шанхае. Словно ожившая картинка — пруды с карпами кои, каменные арки, мостики, много необычных цветущих деревьев. Один из самых гармоничных и идеальных садов Китая, название которого переводится как «Сад Радости» или «Сад Неторопливого Отдыха».

НАБЕРЕЖНАЯ ВАЙТАНЬ

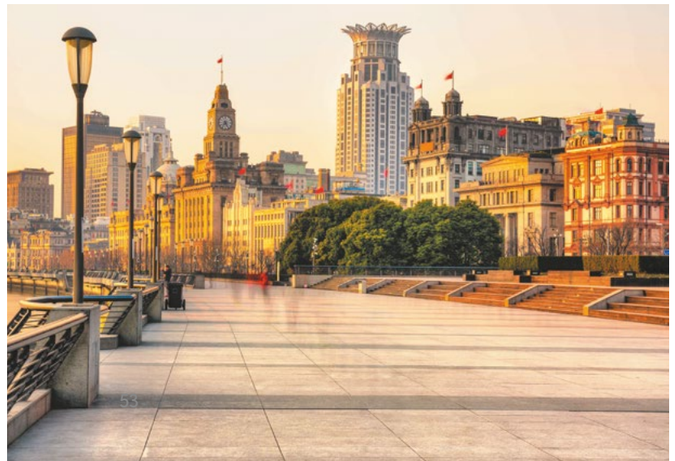
Вайтань — набережная в центре города, которая рассказывает об истории Шанхая начиная с колониального прошлого до наших дней. Здания в европейском стиле рядом с футуристического вида небоскребами создают потрясающее впечатление. Контраст между старинной архитектурой и современным районом Пудун (похож на район Москва-Сити) поразителен. Лучше всего прийти вечером, чтобы наблюдать огни города, отражающиеся в реке.

Набережная Вайтань — один из самых узнаваемых архитектурных символов Шанхая. Здесь можно прокатиться на катере и с воды увидеть новый и старый город

ШАНХАЙСКИЙ ДИСНЕЙЛЕНД

Главная радость детей и взрослых — самый большой и современный Диснейленд в Азии. Одного дня точно не хватит, чтобы попробовать прокатиться на всех аттракционах. Семь больших тематических зон, погружение в сказку с помощью технологий, рестораны и магазины — это воплощение детской мечты в реальность.

Это первый тематический парк по мотивам серии фильмов «Пираты Карибского моря». Также гостям парка предлагают посетить аттракционы из мира «Звездных войн» и по мотивам комиксов Marvel



ГУАНЧЖОУ

ТРЕТИЙ ПО ВЕЛИЧИНЕ ГОРОД КИТАЯ, ГДЕ ПРОЖИВАЮТ 18 МЛН ЧЕЛОВЕК. ОГРОМНЫЙ ПОРТОВЫЙ МЕГАПОЛИС К СЕВЕРО-ЗАПАДУ ОТ ГОНКОНГА РАСПОЛОЖЕН НА ЖЕМЧУЖНОЙ РЕКЕ. ГУАНЧЖОУ ИЗВЕСТЕН АВАНГАРДНОЙ АРХИТЕКТУРОЙ – ОПЕРНЫЙ ТЕАТР ГУАНЧЖОУ ПО ПРОЕКТУ АРХИТЕКТОРА ЗАХИ ХАДИД, МУЗЕЙ ПРОВИНЦИИ ГУАНДУН, ПОХОЖИЙ НА КОРОБКУ С ПРОРЕЗЯМИ, И ТЕЛЕБАШНЯ В ФОРМЕ ТОНКИХ ПЕСОЧНЫХ ЧАСОВ.

КОЛЕСО ОБОЗРЕНИЯ BUBBLE TRAM

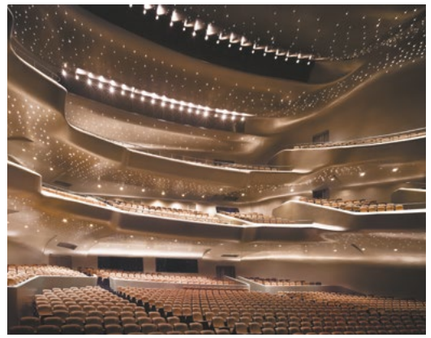
На высоте 455 метров в башне Кантон установили горизонтальное колесо обозрения Bubble Tram. Это один из самых необычных аттракционов мира. Он состоит из 16 круглых кабинок с большими панорамными окнами. Кабинки Bubble Tram установлены на рельсах, которые опоясывают башню и словно нависают над пропастью. Аттракцион дает возможность посмотреть на город Гуанчжоу с высоты птичьего полета.

Кабинки Bubble Tram движутся не в вертикальной, а горизонтальной (с наклоном градусов 30) плоскости

БАШНЯ КАНТОН

Башня Кантон, или Гуанчжоуская телебашня, — одна из самых высоких башен мира высотой в 600 метров. Это символ современного города и обязательное место для посещения. Здесь можно подняться на одну из нескольких обзорных площадок, увидеть городскую панораму и реку Чжуцзян. Особенно красива башня Кантон вечером, когда ее освещает тысяча мерцающих огней. В башне работает ресторан, откуда тоже можно полюбоваться на Гуанчжоу.

Canton Tower побил три мировых рекорда: здесь расположены самый высокий вращающийся ресторан в здании, самое высокое почтовое отделение в здании и самый высокий аттракцион свободного падения в мире



ОПЕРНЫЙ ТЕАТР GUANGZHOU OPERA HOUSE

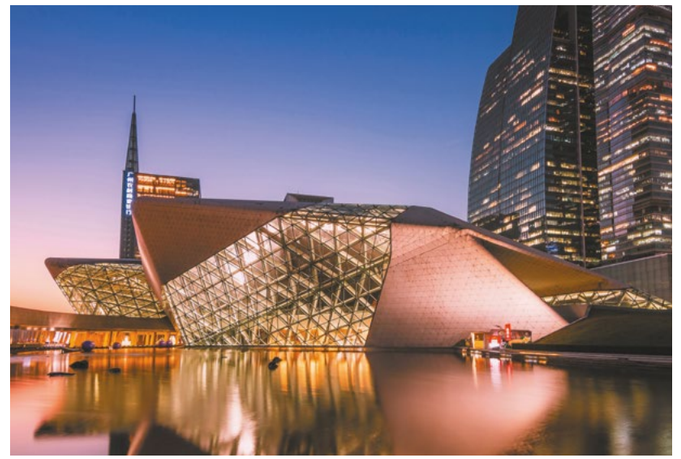
Оперный театр Гуанчжоу является одним из трех крупнейших театров Китая. Выдающаяся архитектура в стиле футуризма от Захи Хадид резко выделяется среди современных небоскребов города. Необычное оно не только снаружи, но и внутри. Освещение в здании напоминает ночное небо, усыпанное звездами. В театральном зале великолепная акустика и потрясающая атмосфера. Экскурсии внутри не проводят, поэтому идеальный сценарий — покупка билетов на оперу.

Строительство здания началось в 2005 году, заняло пять лет и обошлось бюджету Китая почти в $200 млн

БАЗАР ЦИНПИН

Если хочется погрузиться в колорит Китая, вам прямая дорога на базар Цинпин. Здесь собраны лавки, в которых можно найти самые странные вещи, которые только можно представить, — от огромных грибов и сушеных скорпионов до редких лекарственных трав, которые используют в китайской медицине. Не просто рынок, а центр уличной жизни Китая, где царит непередаваемая атмосфера места — шумно, людно, но безумно интересно. Отлично для погружения в культуру города.

На рынке можно найти сушеных скорпионов, змей, шкуры леопардов и тигров



СЫЧУАНЬ

КАКОЕ ЖИВОТНОЕ АССОЦИИРУЕТСЯ С КИТАЕМ В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ? КОНЕЧНО, ЭТО ПАНДЫ. МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ПОСЛЕ ИЗУЧЕНИЯ КРУПНЕЙШИХ ГОРОДОВ КИТАЯ ОТПРАВИТЬСЯ В ПРОВИНЦИЮ ЮГО-ЗАПАДНОЙ ЧАСТИ КИТАЯ – СЫЧУАНЬ. СТОЛИЦА ЭТОГО РЕГИОНА – ГОРОД ЧЭНДУ. ОЧЕНЬ ЗЕЛЕНЫЙ И ДРЕВНИЙ ГОРОД С 2000-ЛЕТНЕЙ ИСТОРИЕЙ. КОГДА-ТО ЧЭНДУ БЫЛ СТОЛИЦЕЙ ЦАРСТВА ШУ. ЭТО ОДНО ИЗ ТРЕХ ЦАРСТВ ЭПОХИ ТРОЕЦАРСТВИЯ КИТАЯ, СУЩЕСТВОВАВШЕЕ В 221-263 ГОДАХ, – ПРЕДСТАВЬТЕ, НАСКОЛЬКО ЧЭНДУ – ДРЕВНИЙ ГОРОД.

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПО РАЗВЕДЕНИЮ БОЛЬШИХ ПАНД В ЧЭНДУ

Центр основали в 1987 году, сегодня он служит домом для десятков панд. Здесь можно наблюдать за животными: как они играют, едят бамбук и кормят своих детенышей. Можно также увидеть новорожденных панд в яслях — незабываемое и очень умилительное зрелище для любого туриста.

Центр создали, чтобы спасти панд от вымирания. Сначала здесь было всего шесть особей

ДРЕВНИЙ КВАРТАЛ ЦЗИНЬЛИ

Возможно, улица Цзиньли — одна из самых древних в мире. Ей уже около 1800 лет. Стены небольшой улицы выполнены из светло-серых кирпичей, крыши — из синих черепиц, перила выкрашены в красный и черный цвета. Это придает Цзиньли загадочный и атмосферный вид. Здесь можно встретить ремесленников, которые вручную создают глиняных кукол.

В магазинчиках рядом продают традиционные закуски, сувениры, китайские лампы

Работы по созданию статуи проходили с 713 года и продолжались девяносто лет. Для защиты Будды от грунтовых вод используется дренажная система, расположенная в статуе

ГИГАНТСКИЙ БУДДА В ЛЭШАНЕ

Место, которое мечтают посетить многие туристы, — самая большая каменная статуя Будды в мире, высеченная прямо в скале. Сложно поверить, что это сделали люди, — настолько масштабно и невероятно выглядит статуя. Построили Будду в Лэшане в 8 веке во времена династии Тан. Высота статуи — 71 метр, а пальцы на ногах достигают длины 8 метров. Согласно легенде, статуя нужна была, чтобы успокоить бурные воды рек.

ЮНЬНАНЬ

ПРОДВИГАЕМСЯ ДАЛЬШЕ – НЕМНОГО НА ВОСТОК, В ПРОВИНЦИЮ ЮНЬНАНЬ НА ЮГО-ВОСТОКЕ КИТАЯ. ЭТО МЕСТО ПОТРЯСАЕТ РАЗНООБРАЗИЕМ ЛАНДШАФТОВ: ЗАСНЕЖЕННЫЕ ГОРЫ, РИСОВЫЕ ПОЛЯ, ОЗЕРА, УЩЕЛЬЯ. В КУНЬМИНЕ, КОТОРЫЙ НАЗЫВАЮТ ГОРОДОМ ВЕСНЫ ИЛИ ГОРОДОМ ВЕЧНОГО ЛЕТА, МОЖНО ИЗУЧИТЬ ДЕСЯТКИ МУЗЕЕВ И ХРАМОВ, А ЧУТЬ ДАЛЬШЕ НА ЮГО-ВОСТОКЕ ПРОГУЛЯТЬСЯ ПО КАМЕННОМУ ЛЕСУ ШИЛИНЬ С ЕГО УДИВИТЕЛЬНЫМИ КАРСТОВЫМИ ПИКАМИ, КОТОРЫМ 270 МЛН ЛЕТ. В 2015 ГОДУ В ПРОВИНЦИИ ЮНЬНАНЬ УЧЕНЫЕ НАШЛИ ОКАМЕНЕЛЫЙ ЦВЕТОК NANJINGANTHUS DENDROSTYLA. НАХОДКА СТАЛА СЕНСАЦИЕЙ В НАУЧНОМ МИРЕ – ТАК ЛЮДИ СМОГЛИ ПРОСЛЕДИТЬ ЭВОЛЮЦИЮ ЦВЕТКОВЫХ РАСТЕНИЙ И ПОНЯТЬ, ЧТО ПЕРВЫЕ ЦВЕТЫ ПОЯВИЛИСЬ НА ЗЕМЛЕ ГОРАЗДО РАНЬШЕ, ЧЕМ ПРЕДПОЛАГАЛОСЬ.

КУНЬМИН: ГОРОД ВЕЧНОЙ ВЕСНЫ

Столица Юньнани — Куньмин, известный как «Город вечного лета». В городе очень мягкий климат, практически вечная весна. Цветы и деревья радуют горожан круглый год. Одно из самых интересных мест Куньмина — Зеленое озеро, которое окружено парками и садами. Рядом расположен Храм Юаньтун, один из старейших буддийских храмов Китая.

Дунфэн-роуд — одна из главных улиц города

Каменный лес Шилинь был известен еще с 14 века. Тогда его называли «первое чудо света»

ПАРК ШИЛИНЬ (КАМЕННЫЙ ЛЕС)

В 90 километрах от Куньмина находится уникальный природный парк Шилинь, или Каменный лес. Сюда стоит приехать за незабываемыми фото — воображение поражают гигантские известняковые столбы, которым несколько сотен миллионов лет. Здесь встречаются скалы причудливых форм, похожие на разных животных и фигуры людей. А в окрестностях есть несколько озер и водопад высотой в 90 метров.

РИСОВЫЕ ТЕРРАСЫ ЮАНЬЯН

Провинция Юньнань также известна своими рисовыми террасами. Древние поля, построенные народом Хани около 2000 лет назад, поражают своими размерами и красотой. Во время сезона посадки, когда вода заливает террасы, они превращаются в гигантские зеркала, отражающие небо и облака. Террасы возвышаются на 3000 ступеней под разными углами уклона, формируя среду, впечатляющую до глубины души — посмотрите сами, насколько это невероятное зрелище.

Лучше всего приезжать на рисовые террасы зимой, когда они наполнены водой и небо отражается в них как в гигантской системе зеркал

ЛИЦЗЯН – ДРЕВНИЙ ГОРОД И ВОРОТА К ТИБЕТУ

Путешествие по Юньнани нельзя представить без посещения Лицзяна, одного из самых сохранившихся древних городов Китая, который включили в Список Всемирного наследия ЮНЕСКО. Город с его узкими улочками, старинными деревянными домами и каналами невольно погружает в далекое прошлое, и вы словно ощущаете себя в каком-то необычном фильме о Китае. Лицзян называют также отправной точкой для походов в горы и поездок к тибетским монастырям. Здесь можно изучить культуру народности наси, которая веками сохраняла свои традиции.

Город расположен в предгорьях Тибета на высоте 2400 м

МАКСИМЫЧ
русский ресторан
скоро открытие
обновленного ресторана
@maximich_tmn
50 лет октября, 52
+7 3452 41-31-30

ПРИРОДНЫЕ ЛОКАЦИИ КИТАЯ

ПРИРОДА В КИТАЕ ТАКЖЕ РАЗНООБРАЗНА, КАК И В РОССИИ – ДРЕВНИЕ ГОРЫ, ГУСТЫЕ ЛЕСА, ГЛУБОКИЕ ОЗЕРА, БЕЛОСНЕЖНЫЕ ПЛЯЖИ.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ ПАРК ЧЖАНЦЗЯЦЗЕ (ПРОВИНЦИЯ ХУНАНЬ)

Природный парк с уникальными столбчатыми горами, вдохновившими создателя фильма «Аватар» Джеймса Кэмерона. Здесь можно прогуляться по стеклянному мосту на высоте 300 метров над пропастью, полюбоваться на причудливые скалы и окунуться в атмосферу фантастического мира. Более 3000 узких и высоких скал возвышаются над густым лесом, создавая впечатление, будто вы попали в другой мир. Это одно из самых захватывающих мест в Китае, ради которого миллионы туристов приезжают в страну.

Один из самых известных каменных столбов — «Колонна Южное Небо» высотой 1080 метров. В январе 2010 года официально ее переименовали в «гору Аватар-Аллилуйя» в честь фильма «Аватар»

Вместе с горой Кайлас бирюзовое озеро Манасаровар считается одним из самых священных мест во всей Азии, куда приходят тысячи паломников

ЗАПАДНЫЙ ТИБЕТ (ГОРА КАЙЛАС И ОЗЕРО МАНАСАРОВАР)

Священные места для буддистов, индуистов и джайнистов. Паломничество к горе Кайлас считается духовным очищением, а кристально чистое озеро Манасаровар — символом чистоты и святости. Это путешествие для тех, кто ищет единения с природой и духовного роста.

Гора Кайлас — это священное место для буддистов, индуистов, джайнистов и бонцев. Она считается центром мира и местом обитания богов. Паломники со всего мира совершают обход (кору) вокруг горы, что считается актом духовного очищения. Озеро Манасаровар, расположенное рядом, — одно из самых высокогорных пресноводных озер в мире. Его вода считается святой и чистой, способной очищать душу и тело. Западный Тибет — это место силы, которое привлекает тех, кто ищет духовного просветления и единства с природой.

ГОРА ХУАШАНЬ (ПРОВИНЦИЯ ШЭНЬСИ)

Гора Хуашань — одна из пяти священных даосских гор Китая на высоте более 2000 метров. Она известна своими крутыми склонами и узкими тропами, которые считаются одними из самых опасных в мире. Восхождение на Хуашань — это настоящее испытание, особенно на знаменитом «Пути смерти», где вы должны идти по узкому деревянному настилу, прикрепленному к отвесной скале. Однако виды с вершины и посещение древних даосских храмов делают этот путь незабываемым. Это станет самым впечатляющим в путешествии по Китаю.

«Путь смерти» — самый сложный и опасный горный маршрут в мире

ПОЛУЧИТЕ КОНСУЛЬТАЦИЮ СПЕЦИАЛИСТА ПО ОКАЗЫВАЕМЫМ УСЛУГАМ И ВОЗМОЖНЫМ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯМ

ООО «ГАУ» ОГРН 1217200011137
Лицензия ЛО-72-01-003612 от 15.02.2022

Фото: АННА УТЕШЕВА

Тай Лотус, спа Опера Фитнес

ПОСЕТИТЕ НОВЫЙ ФИЛИАЛ THAI LOTUS
В ФИТНЕС-КЛУБЕ ПРЕМИУМ-КЛАССА OPERA FITNESS.

Профессиональные руки тайских мастеров, ароматы целебных травяных бальзамов и масел, спа-зона с бассейном, хаммамом и сауной вернут вам состояние гармонии и спокойствия.

Thai Lotus
студия тайского spa

СТУДИИ ТАЙСКОГО СПА THAI LOTUS В ТЮМЕНИ

ул. Комсомольская, 8;
ул. Малыгина, 86/1;
ул. Севастопольская, 2/3;
д. Патрушева, ул. Центральная, 1 (Opera Fitness)

тел. 8 (3452) 555533

www.thailotus.ru @thailotus_tmn

ЗАКАЗАТЬ СЕРТИФИКАТ

5 САМЫХ ПОПУЛЯРНЫХ БЛЮД КИТАЯ

ЖИТЕЛИ КИТАЯ ПРИДАЮТ ЕДЕ ОГРОМНОЕ ЗНАЧЕНИЕ. ПИЩА ЗДЕСЬ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО НАХОДИТСЯ В ЦЕНТРЕ ЛЮБОГО СОЦИАЛЬНОГО ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ. ЗА НАКРЫТЫМ СТОЛОМ, ЧТОБЫ ЕСТЬ И ОБЩАТЬСЯ, СОБИРАЮТСЯ И ЧЛЕНЫ СЕМЬИ, И КОЛЛЕГИ, И ДЕЛОВЫЕ ПАРТНЕРЫ, И ПОЛИТИКИ ВЫСШЕГО РАНГА.

РИС С ОВОЩАМИ И МЯСОМ

Простое, но универсальное блюдо, которое можно найти в различных вариациях по всей стране. Оно часто готовится с добавлением соевого соуса, чеснока и различных приправ. Это блюдо обладает сбалансированным вкусом с нотками соевого соуса, легкой сладости и умами от овощей и мяса. Рис обычно немного хрустящий, а соус придает насыщенный вкус.

Ингредиенты: рис, мясо (курица, свинина или говядина), овощи (морковь, болгарский перец, брокколи), соевый соус, чеснок, имбирь.

УТКА ПО-ПЕКИНСКИ

Знаменитое блюдо: утка с хрустящей кожей и нежным мясом, подается с блинчиками, сладким соусом из бобов и тонко нарезанными овощами.
Утка имеет хрустящую, золотистую кожу и нежное, сочное мясо с глубоким, насыщенным вкусом. Соус из бобов и сладкий соус придают блюду сладко-соленый и слегка умами вкус.

Ингредиенты: утка, соевый соус, мед, китайские блинчики (манты), огурцы, зеленый лук, сладкий соус из бобов.

ВК ОСЕННЕЕ МЕНЮ
В ВОДОКАЧКЕ

Свежие морепродукты,
пиккола-пиццы из дровяной печи
и мидии уже здесь

Бар Водокачка (ул. 25 октября, 23б)

ЦЗЯОЦЗЫ

Маленькие пельмени, которые могут быть вареными, жареными или приготовленными на пару. Они могут быть начинены мясом, овощами или морепродуктами. Пельмени могут иметь разнообразные вкусовые профили в зависимости от начинки.
Обычно они имеют мягкое тесто с насыщенным вкусом начинки, будь то мясо, овощи или морепродукты. При жарке пельмени приобретают хрустящую корочку.

Ингредиенты: мука (для теста), мясной фарш (свинина, говядина, курица), овощи (капуста, грибы, лук), соевый соус, чеснок, имбирь.

ЭТИ БЛЮДА ПРЕДСТАВЛЯЮТ СОБОЙ ТОЛЬКО НЕБОЛЬШУЮ ЧАСТЬ БОГАТОГО КУЛИНАРНОГО НАСЛЕДИЯ КИТАЯ, НО ОНИ, БЕЗУСЛОВНО, ПОЛЬЗУЮТСЯ БОЛЬШОЙ ПОПУЛЯРНОСТЬЮ КАК В САМОЙ СТРАНЕ, ТАК И ЗА ЕЕ ПРЕДЕЛАМИ.

СЫЧУАНЬСКИЙ ОСТРЫЙ КУРИНЫЙ СУП (МАПО ТОФУ)

Блюдо с пряным соусом, состоящее из тофу и обычно из мясного фарша, которое сильно отличается по вкусу в зависимости от уровня остроты. Это блюдо обладает ярким вкусом с пряными и острыми нотками.
Тофу мягкий и кремовый, а соус имеет насыщенный вкус, в котором смешиваются острота, соленость и немного сладости.

Ингредиенты: тофу, мясной фарш (обычно свинина), бобы в соевом соусе, чили паста, чеснок, имбирь, зеленый лук, соевый соус.

КИСЛО-СЛАДКАЯ СВИНИНА

Популярное блюдо, состоящее из кусочков свинины, обжаренных в кляре и покрытых кисло-сладким соусом. Это блюдо характеризуется ярким контрастом между сладким и кислым вкусами. Соус имеет насыщенный сладкий вкус с легкой кислотностью, а свинина – хрустящая и обжаренная.

Ингредиенты: свинина (в кляре), уксус, сахар, кетчуп или томатная паста, болгарский перец, ананас, лук, соевый соус.

Visit Tyumen

ТЕРМАЛЬНЫЙ СЕЗОН: МОРЕ ВПЕЧАТЛЕНИЙ И ПРИРОДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ ЗДОРОВЬЯ

ТЮМЕНЬ ТВЕРДО ДЕРЖИТСЯ В ТОПЕ САМЫХ СЧАСТЛИВЫХ ГОРОДОВ СТРАНЫ. И НЕ ТОЛЬКО БЛАГОДАРЯ КАЧЕСТВУ ЖИЗНИ И КОМФОРТНОЙ ИНФРАСТРУКТУРЕ, ЗДЕСЬ ЗНАЮТ СЕКРЕТ, КАК ОБОЙТИ СТОРОНОЙ ЗИМНИЙ СПЛИН И ОСЕННЮЮ ХАНДРУ. НЕДАРОМ КАЖДЫЙ ГОД В РЕГИОНЕ ОТКРЫВАЮТ ТЕРМАЛЬНЫЙ СЕЗОН: ТЕПЛОЕ И ОЧЕНЬ ПОЛЕЗНОЕ МОРЕ ПОД БОКОМ ДЕЛАЕТ ЛЮБОЕ ВРЕМЯ ГОДА ПРЕКРАСНЫМ, А ОСЕНЬ – ОСОБЕННО ЯРКОЙ.

МИНЕРАЛЬНЫЙ КОКТЕЙЛЬ ДРЕВНЕГО МОРЯ

Тюменская область является столицей термальных вод России, а ее горячие источники — настоящее богатство региона и достояние всей страны. Ученые доказали, что горячие источники произошли от древнего моря, которое занимало большую часть современного региона десятки миллионов лет назад. Дрейф континентов вызвал цепочку геологических событий, в результате которых произошел тектонический разлом и вода ушла глубоко в недра.

Под землей воды активно насыщались кремнием, хлором, бромом, железом, кальцием – всего 19 минералами и микроэлементами, которые благоприятно воздействуют на все 12 систем организма человека.

Нефтяники при бурении в Тюмени первой поисковой скважины в 1949 году вызволили 25-метровый фонтан термальной минеральной воды. Так древнее море обрело вторую жизнь. А геологи вместо черного золота нашли природное сокровище для здоровья и молодости.

Геотермальные минеральные источники повышают иммунитет, избавляют от стресса, тонизируют и придают упругость коже. А детям помогают снять напряжение после школьных уроков, способствуют формированию правильной осанки, нормализуют обменные процессы в головном мозге.

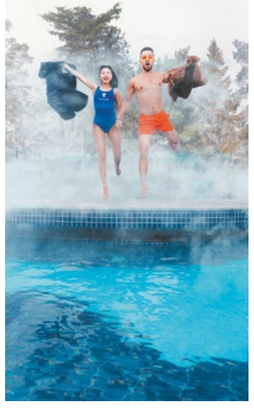
ПРИРОДНЫЙ ДЗЕН С МАКСИМАЛЬНЫМ КОМФОРТОМ

Сегодня в Тюменской области работает 21 термальный комплекс — в каждом из них уникальный состав воды и свой формат. Так что вы всегда можете выбрать источник, который подойдет именно вам: расслабиться в йодобромных или поднять тонус в хлоридно-натриевых водах, отдохнуть в тишине посреди сибирского бора или провести день на городском термальном курорте с аквапарком и спа-комплексом.

ПРАЗДНИК ДЛЯ ДУШИ И ТЕЛА

Уже в ноябре стартует ежегодный фестиваль «Открытие термального сезона», в этом году он станет юбилейным и пройдет по-особенному. А это значит, что жителей и гостей региона каждые выходные в течение месяца ждет серия праздничных мероприятий на самых популярных термальных курортах, к юбилейному событию присоединятся банные комплексы с сибирским парением и ведущие рестораны региона с авторскими сетами сибирской гастрономии. Это не только отличный повод поднять настроение, ощутить невероятный контраст от бодрящего воздуха и горячей минеральной воды, но и прекрасная возможность подготовить организм к зиме.

ТЕРМАЛЬНЫЙ СЕЗОН СОВСЕМ БЛИЗКО, ТАК ЧТО САМОЕ ВРЕМЯ ЗАПЛАНИРОВАТЬ ВЫЕЗД НА ТЮМЕНСКИЕ ТЕРМАЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ ЗА ПОРЦИЕЙ ЗДОРОВЬЯ, ДУШЕВНОГО ТЕПЛА И ХОРОШЕГО НАСТРОЕНИЯ ВМЕСТЕ С VISIT TYUMEN



КУРОРТ МИРОВОГО УРОВНЯ

С каждым годом термальные курорты Тюмени привлекают все больше посетителей, поэтому многие комплексы открывают дополнительные бассейны для детей и взрослых, совершенствуют инфраструктуру: строят спа-комплексы, вводят косметологические и медицинские услуги для посетителей.

В ближайшие годы в районе центра зимних видов спорта «Жемчужина Сибири» появится курорт мирового уровня с термальным развлекательным центром «Древнее море Тюмени», иммерсивным аквариумом, спорткомплексом, двухуровневым крытым лыжным тоннелем, который станет связующим звеном между отелями и санаториями первой линии и другими объектами.

Уже сейчас формируется пул инвесторов. Поучаствовать в этом проекте можно, отправив заявку на инвестиционные лоты, которые возможно реализовать на территории туристско-рекреационного кластера Тюменской области.

ПОДРОБНЕЕ МОЖНО УЗНАТЬ НА САЙТЕ

Взболтать
и поддержать

7 ИСТОРИЙ ОТ БАРМЕНОВ

Каждый бармен знает: за стойкой часто разыгрываются настоящие драмы и случаются маленькие чудеса. Бармены разных заведений Тюмени рассказали семь историй, которые произошли на их рабочем месте. По этим историям понятно, что работа бармена — далеко не просто смешивание коктейлей. Это настоящее искусство поддерживать, вдохновлять и помогать людям. Разбитое сердце, сложный экзамен, потеря работы или даже смысла в жизни — спустя пару коктейлей даже самые неразрешимые проблемы уже не кажутся такими страшными.

Сергей Куянов,
бар-менеджер
ресторана «Посейдон»
и бара «Дело»

Я молодой бармен, работаю в небольшом уютном баре. Однажды ко мне за стойку подошла девушка с красными от слез глазами. Она выглядела разбитой, и я чувствовал, что ей срочно нужна поддержка. Девушка рассказала, что парень предал ее, и теперь она не знала, как справиться с этой болью. Я хотел сделать что-то, чтобы помочь, поэтому предложил ей написать все свои чувства на бумаге. Затем позвал сжечь эту бумагу в небольшом костре на заднем дворе бара — как символ освобождения от старых обид. Процесс привлек всех посетителей заведения, постепенно атмосфера стала более расслабленной, легкой. Мы сидели у костра, обменивались историями, смеялись и поддерживали друг друга. К концу вечера девушка не только нашла новых друзей, но и почувствовала, что готова двигаться дальше в своей жизни.

В один из обычных вечеров в бар зашел мужчина и заказал дорогой виски. Выглядел он очень нервным и взволнованным. В разговоре выяснилось, что он приехал в наш город для участия в судебном разбирательстве по поводу наследства, о котором узнал недавно. Я заметил, как он переживает, решил попытаться его успокоить. Когда-то я учился на юриста, поэтому рассказал ему все, что знаю об этом. Отметил, как важно подготовиться и собрать все нужные документы. Благодаря моей поддержке он стал чувствовать себя более уверенно и на месте составил план действий. В итоге мужчина выиграл дело, а уже после хорошо поблагодарил наш бар за помощь.

Однажды к барной стойке подошла женщина средних лет и заказала только кофе. Она поделилась, как растеряна и не уверена в своей жизни. Я предложил ей нарисовать что-то, чтобы поднять настроение. Она согласилась, и вскоре передо мной оказалось потрясающее произведение искусства. Мы выставили ее картину на стене бара. Теперь та женщина регулярно приходит к нам, чтобы проводить встречи для начинающих художников и вдохновлять людей своим талантом и энтузиазмом.

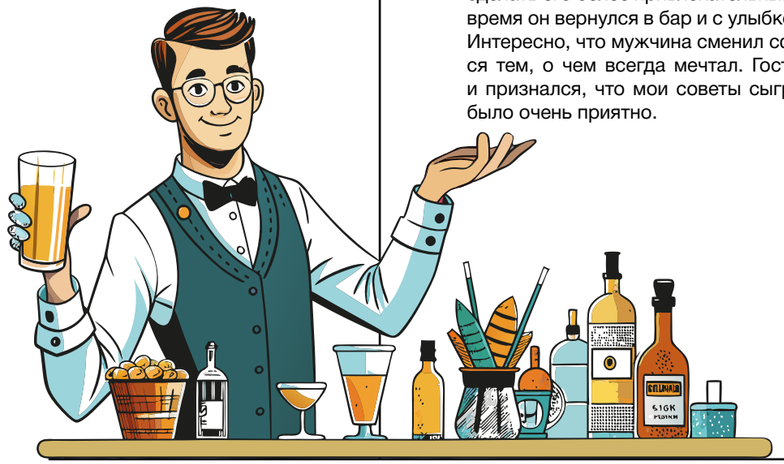
Одним летним вечером за барной стойкой появился мужчина с огромным рюкзаком. Он выглядел усталым и растерянным. Ему явно нужна была помощь — по виду было понятно, что он расстроен и ему очень жарко. Я предложил освежающий напиток. В процессе разговора выяснилось, что его автобус сломался, он опоздал на пересадку. Я вспомнил, как в таких ситуациях важны поддержка и искреннее желание помочь. Быстро нашел информацию о ближайших отелях и вызвал такси, чтобы довезти до места. На прощание он улыбнулся и сказал, что теперь у него есть новый друг. Мы обменялись номерами, и хотя больше не встречались, у меня остались теплые воспоминания о том вечере. Тот случай напомнил мне, как важно быть добрым и отзывчивым, даже если у тебя есть всего несколько минут, чтобы помочь незнакомцу.

Владимир Лаптев,
старший бармен
ресторана «Посейдон»

Данил Сакаев,
старший бармен бара «Дело»

В моем баре частенько появлялась студентка-медик. В тот вечер она сильно нервничала из-за предстоящих экзаменов. Я услышал, как она делится с другом своими переживаниями, и решил помочь. Специально для нее приготовил травяной напиток и назвал его «Зелье Удачи». Она выпила его и ощутила прилив уверенности. На следующий день вернулась с радостной новостью — экзамен успешно сдан. Девушка принесла торт, чтобы угостить всех в баре в знак благодарности.

Однажды вечером ко мне подошел гость, который часто выглядел напряженным. Я решил предложить ему что-нибудь особенное, чтобы помочь расслабиться. Это сработало — он стал менее напряженным и стал делиться своими проблемами. Выяснилось, что совсем недавно он потерял работу, это сильно его беспокоило. Я дал несколько советов по тому, как писать резюме, рассказал, как сделать его более привлекательным для работодателей. Спустя какое-то время он вернулся в бар и с улыбкой сообщил, что нашел новую работу. Интересно, что мужчина сменил сферу деятельности и начал заниматься тем, о чем всегда мечтал. Гость поблагодарил меня за поддержку и признался, что мои советы сыграли важную роль в его успехе. Это было очень приятно.



Необычный случай произошел, когда в бар зашел молодой человек, который должен был улететь в другую страну на важную встречу. Видно было, что он в панике — у него возникли проблемы с визой, и он не знал, что делать, времени оставалось мало. Когда-то я столкнулся с похожей проблемой. Поэтому дал несколько советов, как быстро решить этот вопрос через консульство, куда позвонить и что сказать. Спустя пару часов он вернулся в бар с сияющей улыбкой — все его визовые проблемы были решены! Он поблагодарил меня за помощь и отправился на свой рейс. Несколько месяцев спустя я получил открытку из другой страны. В ней молодой человек благодарил меня за поддержку и прислал фотографию своего нового офиса. Я был безмерно рад, что моя помощь оказала такое влияние на чей-то путь и карьеру. Будние дни бармена полны таких чудесных моментов. Когда происходят такие вещи, понимаешь, что даже самая простая поддержка может изменить жизнь людей к лучшему.

Егор Герасименко,
бармен бара FRESCA

ТРАТТОРИЯ
СЫРОВАРНЯ
Новый проект
Аркадия Новикова
в Тюмени
УГОЛОК ИТАЛИИ
В ТЮМЕНИ
Республики, 142
minisyrovarnya.com

ПРИНЦИПЫ ЖИЗНИ АЛЕКСАНДРА СЕМЕНОВА

ГОТОВИТЬ АЛЕКСАНДР НАЧАЛ С ДЕТСТВА, А В ЮНОСТИ ОТКАЗАЛСЯ ОТ КАРЬЕРЫ ШТУРМАНА ДАЛЬНЕГО ПЛАВАНИЯ РАДИ ПОВАРСКОГО ДЕЛА. В НОВУЮ ДОЛЖНОСТЬ – БРЕНД-ШЕФА – ОН ВСТУПИЛ ОКОЛО ДВУХ ЛЕТ НАЗАД. ПЛАНЫ У НЕГО ГРАНДИОЗНЫЕ: РАЗВИТИЕ СЕТИ КОФЕЕН, БАРА «ДЕЛО» И ИЗМЕНЕНИЕ КОНЦЕПЦИИ РЕСТОРАНА «ВАН ГОГИ». БРЕНД-ШЕФ ХОЧЕТ СДЕЛАТЬ ЕГО КАК МИНИМУМ ЛУЧШИМ ГРУЗИНСКИМ ЗАВЕДЕНИЕМ В ГОРОДЕ.

Я начал готовить очень рано. Отец – машинист электропоезда, мама работала в школе. Часто оставался один и экспериментировал. Готовил яйца в разных интерпретациях, пытался даже замешать с какао и вареньем. Приходил папа, я его этим кормил, а он сквозь слезы ел.

Еще до армии планировал стать поваром. Но поехал в Санкт-Петербург учиться на штурмана дальнего плавания. Окончив два курса, я решил, что это не моя история. Проработав и прожив около пяти лет в Петербурге, вернулся к родителям в Ишим и окончил поварские курсы.

Когда Алексей Лапин – мой наставник и учитель – меня собеседовал, он спросил: «Почему у тебя разряд только третий, плохо учился?» Я говорю: «Такой давали». – «А когда я учился, пятый давали». Я после этого три раза повышал разряд, сейчас у меня высший – шестой. Переплюнул Алексея!

Мой путь в «Максиме», который длится уже 9 лет, начался с работы в семейной кофейне. Потом был заготовщиком в «Максимыче», поваром, су-шефом и шефом в кофейнях, шефом в «Ван Гоги»… Немного перегорел, уехал в Ишим. Думал, ненадолго, но началась пандемия.

Когда открылись веранды и кафе в аэропорту, Алексей Лапин позвонил мне: «Возвращайся, мы тебя простили и ждем». Вернулся в бургерную «Голодный Макс» на должность повара, через неделю меня поставили шефом. Когда я наладил там работу, мне предложили забрать все кофейни в аэропорту. Алексей стал бренд-шефом всей компании, а я предложил: «Могу заниматься кофейнями». Когда наша компания приобрела бар «Дело», тоже понадобилась моя помощь.

Я работал шефом в «Ван Гоги», и мои руководители меня спросили: «Кем ты себя видишь через три года?» «Бренд-шефом», – ответил я. Но я не понимал тогда, что это за работа. Смотрел на Алексея и, как солдат, который хочет стать генералом, стремился к большему. Есть шефы, которым достаточно одного заведения, но мне было мало, я хотел большего.

Больше двух раз в год делать обновление меню нецелесообразно. Люди привыкают к еде, и если менять ее слишком часто, это может вызывать недоумение. Наши гости большей частью консервативны и предпочитают знакомые блюда.

Если одна претензия звучит от нескольких гостей, надо фокусироваться на ней. Когда несколько человек указывают на что-то, значит, здесь точно проблема. На единичном отзыве стоит заострить внимание, проверить, но больше следить за проседающими моментами.

Капризный гость – это просто человек, которому уделили мало внимания.

Шефу необходимы уверенность в себе, требовательность и принципиальность. Нельзя отдать в зал блюдо из плохих продуктов, либо приготовленное не так, как ты его задумал. Шеф отвечает за качество, а не повар или поставщик.

В коллективе я со всеми налаживаю контакт. Линейные повара могут ко мне подойти и пожаловаться на что угодно, и сам я всегда спрашиваю, как у них дела. Прихожу в заведение: «Привет, мои котятки!» Могу обнять. Наши отношения и командные, и теплые.

Не люблю шефов, которые ведут себя как Ивлев. Да, это шоу. Но я видел в жизни шефов, которые могут бросить сковородкой. Я считаю, что это пережиток прошлого, но они встречаются.

Объясняю коллегам: «Ребята, научитесь говорить словами через рот. Будет гораздо меньше проблем». Иногда сотрудник что-то придумал, молчит, а потом: «Шеф, я увольняюсь». Но после разговора бывало, что передумывал.

Любому сотруднику важно повышать квалификацию. Мы пробуем новое, читаем литературу, ездим на стажировки. Даже когда ты готовишь на мероприятиях круглосуточно, все-равно общаешься с коллегами. Например, с фестиваля Gastreet в Сочи я привез контакты поставщиков продуктов, которые мы хотели использовать, но не могли найти.

В моей работе много приятного. Если бы я ее не любил, не достиг бы того, что имею сейчас. Например, когда готовил на открытой кухне в кофейне и гости подходили ко мне и говорили: «Какая вкусная паста!», я понимал, что не зря потею целыми днями на ногах. Может, я зависим от похвалы.

Для меня работа – уже часть моей жизни. Я даже не представляю, есть ли жизнь без «Максима», и не хочу представлять. Несмотря на все трудности.

СЕМЬ ЛЕТ НАЗАД АНДРЕЙ НАЧАЛ КАРЬЕРУ В «МАКСИМЕ» С ДОЛЖНОСТИ ОХРАННИКА. СЕГОДНЯ ОН ОТВЕЧАЕТ ЗА КАЧЕСТВО КОФЕ РЕСТОРАННОЙ КОМПАНИИ, КАРТУ НАПИТКОВ СЕТИ КОФЕЕН «МАКСИМ» И, КРОМЕ ТОГО, ОБЛАДАЕТ МЕЖДУНАРОДНЫМ СЕРТИФИКАТОМ SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION.

В 2017-м, не закончив высшее образование и сходив в армию, я из родной деревни перебрался в Тюмень. Все, что у меня было, – огромное желание работать, где угодно и кем угодно, в рамках разумного, конечно. В кофейню «Максим» требовался сотрудник службы контроля – охранник. Через какое-то время я начал понимать, что для меня этого мало.

Я смотрел за стойку: что за волшебство там творится? Тогда я даже не знал значения слов бариста, эспрессо и капучино. Там попробовал впервые настоящий зерновой кофе. Бариста угостил меня капучино с сиропом – на тот момент лучшим напитком в моей жизни! Я не успокоился, пока не перепробовал все сиропы. К слову, сейчас пью только черный кофе – фильтр, воронку или аэропресс.

Через полгода бариста этой кофейни собрался уходить. Коллеги сказали: «У тебя получится, попробуй!» Ночью я охранял кофейню, а днем оставался на стажировку. Через две недели я стал бариста. Через пять месяцев мне предложили место помощника обжарщика в обжарочном цехе «Максим». Не успел опомниться от страха после перехода из охранника в бариста, а уже новая должность. Там я был почти четыре года.

В глубине души я, возможно, мечтал стать шеф-бариста. Но был не уверен в своих силах, боялся ответственности – думаю, многим это знакомо. Мне повезло: были люди, которые верили в меня больше, чем я. Вот уже два года я на этой должности.

Итальянский кофе самый лучший – это миф. Да, они изобрели эспрессо-машину, и там зародилась профессия бариста. Но, ввиду культурной особенности, итальянцы, как правило, предпочитают кофе темной обжарки и смеси с робустой.

В «Максиме» мы используем только 100 % арабику средней обжарки, она дает сбалансированный вкус. Наш эспрессо обладает сладостью, кислотностью и горечью в равной степени. При темной обжарке – итальянской – баланс смещен в сторону горечи, в нем сложно распознать оттенки вкуса. Раньше практически везде был такой кофе, но индустрия стремительно изменилась, и люди начали понимать, что кофе может быть многогранным, не только горьким.

Возможно, лучший кофе сейчас в России. Россия становилась два года подряд чемпионом мира по обжарке, чемпионом мира по приготовлению кофе в джезве. Об этом мало кто знает, но другие страны следят за нашими специалистами и приглашают их к себе для обмена опытом.

Раньше считали: чем пышнее шапка у эспрессо, тем лучше. Это не так. Робуста дает самую пышную шапку, но по вкусу достаточно горькая, с высоким содержанием кофеина – подойдет не всем. У арабики шапка может быть жидкая, но кофе интереснее и динамичнее, с оттенками ягод, фруктов в сопровождении сладости и кислотности.

Раф – напиток, придуманный в России, вошел во все кофейные карты страны. Качество зерна в нем оценить сложно, но главное, что он нравится гостям. В некоторых кофейнях даже не дают сахар к кофе: «У нас такой принцип». Для меня это странно и негостеприимно.

Многие думают, что эспрессо – самый крепкий кофе. Это кажется из-за интенсивного вкуса. Напиток очень концентрированный, бодрит не кофеин, а воздействие на рецепторы. Один из важных факторов, влияющих на результат в чашке, – чем дольше вода контактирует с кофе, тем больше извлекается кофеина. Эспрессо готовится 25–30 секунд. Фильтр-кофе, который по вкусу кажется легким, – 5–10 минут. А если заварить кофе в турке или просто в чашке, контакт кофе и воды вообще не будет прекращаться, пока мы пьем его.

В кофейне могу по деталям определить, вкусный сделают кофе или нет. Одна из самых важных – могут ли мне рассказать о зерне, с которым работают. Если на вопрос о зернах я слышу: «А где пачка из-под кофе, что там написано?» – мне становится ясно, что тут совершенно не разбираются в продукте и туда я больше не вернусь.

Если хочешь понять, что природа и обжарщик заложили в зерно – поставь каппинг. Это профессиональная дегустация кофе, которой пользуются все специалисты и любители. Нужна чашка, кофе среднего помола, горячая вода и ложка. Заварили, через 4 минуты сломали корочку и убрали пенку, чтобы не горчила. На 9-й минуте можно приступать к дегустации: ложкой зачерпнули кофе и с мощным потоком воздуха втягиваем. Так лучше ощущаются оттенки вкуса. Может, каппинг выглядит дико со стороны: свист, хлюпанье, все плюются (когда нужно попробовать много чашек, кофе не пьют, а сплевывают). Но такой метод заваривания самый простой и доступен всем.

ЖАРИМ КОФЕ С НОВЫМ ИМЕНЕМ

COFFEEBANK МЕНЯЕТ ИМЯ

В ЭТОМ ГОДУ ОБЖАРОЧНЫЙ ЦЕХ COFFEEBANK, КОТОРЫЙ ВХОДИТ В СОСТАВ РЕСТОРАННОЙ КОМПАНИИ «МАКСИМ», ПЕРЕЖИВАЕТ ГЛОБАЛЬНЫЙ РЕБРЕНДИНГ. ОБ ИЗМЕНЕНИЯХ РАССКАЗАЛИ КЛЮЧЕВЫЕ СОТРУДНИКИ ЦЕХА.

За семь лет у обжарочного цеха CoffeeBank появился пул постоянных клиентов — частные лица, компании Тюмени, рестораны, кофейни. Цех обжаривает около 1,5 тонн зеленого кофе в месяц. История создания бренда связана с путешествием Ларисы Кирилловны по Европе. Она вдохновилась местными кофейнями, где часто устанавливают ростеры для обжарки кофе при гостях. А вот история названия обжарочного цеха связана с Эмиратами.

«Когда мы открывали обжарочный цех и думали над названием, я предложил вариант CoffeeBank. Это название увидел на вывеске в Арабских Эмиратах. Всем понравилась идея и в итоге остановились на CoffeeBank», — вспоминает историю создания руководитель обжарочного цеха Рахим Мишелашвили.

Направление по обжарке кофе оказалось успешным — тюменцы оценили качественную обжарку и подбор сортов. Теперь в городе выпивают ежемесячно минимум 40 тысяч чашек, приготовленных на зернах нашего обжарочного цеха. Но мало кто знает, что CoffeeBank — часть ресторанной компании «Максим». О принадлежности цеха к компании указывала только маленькая печать на упаковке — «Цех обжарки кофе "Максим"».

«Мы были словно отстранены от всех, будто стесняемся, что цех — часть ресторанной компании. Развивались отдельно от основного бренда, поэтому большинство клиентов не знали, что они покупают кофе у "Максима"», — поясняет шеф-бариста компании Андрей Федоров.

Лариса Кирилловна предложила провести ребрендинг и «вернуть» обжарочный цех в семью «Максим». Началась большая работа по обновлению бренда цеха: поменяли оформление упаковки, цвета, логотип, шрифт, название и вывеску. Теперь новое название CoffeeBank — Цех обжарки кофе «Максим».

«Мы полностью обновили визуальную часть бренда, сменили название, заказали новую вывеску. Это сделает наш бренд более узнаваемым, усилит как компанию «Максим», так и сам цех по обжарке кофе. Также это повлияет на лояльность гостей и на продажи. Потому что «Максим» в Тюмени — синоним качества», — поясняет Рахим Мишелашвили.

4000
ЧАШЕК КОФЕ
ВЫПИВАЮТ ГОСТИ ВСЕХ ЗАВЕДЕНИЙ «МАКСИМА» В МЕСЯЦ

ОКОЛО
1,5
ТОНН
ЗЕЛЕНЫХ ЗЕРЕН ОБЖАРИВАЕТ ЦЕХ В МЕСЯЦ

КАПУЧИНО
САМЫЙ ПОПУЛЯРНЫЙ ВИД КОФЕЙНОГО НАПИТКА В ТЮМЕНИ

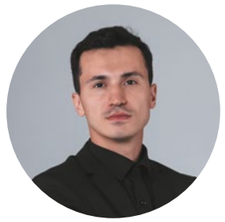
На этом обновления в цехе не ограничились. По словам Рахима, сейчас команда совершенствует процесс по закупу зеленого кофе, расширяется список поставщиков, в том числе добавляется больше позиций по фильтр-кофе, который в последнее время стал очень популярным среди тюменцев.

«Мы добавили много позиций под фильтр-кофе — было 2-3 позиции, сейчас стало 5-7. Фильтр-кофе очень востребован. Для него нужны специальные сорта и определенная обжарка — гораздо светлее, чем под эспрессо, из которого делают капучино, латте. Плюс мы добавляем позиции в линейке кофе в дрип-пакетах», — говорит Рахим.

Как добавляет шеф-бариста Андрей, в плане подхода к работе в цехе ничего не изменится. Компания все также закупает избранные сорта кофе, выбирает лучших поставщиков, обжаривает зерна по проверенным технологиям.

«Мы работаем, как и раньше. Кофе можно заказать с доставкой — мы отправляем его в офисы, домой, в кофейни города. Многие приезжают к нам в гости, мы варим для покупателей кофе на месте», — делится Андрей.

Команда уверена, что ребрендинг сыграет на пользу всем — и клиентам, и гостям, и «Максиму», и цеху обжарки. До конца года обновление планируют завершить. Яркая вывеска уже приглашает гостей на чашку кофе.



Рахим Мишелашвили,
руководитель цеха обжарки кофе «Максим»

Андрей Федоров,
шеф-бариста ресторанной компании «Максим»

ЗАВТРАКИ МИРА

Что едят на завтрак в разных странах мира

В каждой стране мира свои утренние традиции и блюда для завтрака. Где-то перекусывают на бегу, а где-то устраивают «праздник живота» в кругу семьи и друзей. Мы узнали, с какой еды начинают день жители разных стран. Рассказываем про завтраки, которые показались нам самыми вкусными и интересными. В подборке вы найдете варианты утренней трапезы из 9 стран.

Панкейки с кремом и ягодами

АМЕРИКАНСКИЙ

Типичный американский завтрак может быть в нескольких вариациях, как то: яйца, бекон или ветчина, или каши и мюсли и выпечка, например, пончики и кексы, которые запивают кофе, молоком или соком. В разных штатах к этому перечню могут добавить картофель фри, фрукты и панкейки со сладкими сиропами. Кстати, в некоторых американских кафе панкейки подают в виде «башни», где между слоями может быть не только кленовый сироп, но и поджаренный бекон: в этой стране любят хорошо позавтракать с утра!

Фастфуд в Америке едят, в том числе, и на завтрак. Утреннее меню среднего американца состоит из гамбургера или пончика с начинкой и, конечно, большой кружки кофе из «Старбакс» или ближайшего кафе.

АНГЛИЙСКИЙ

Состав традиционного английского завтрака знают, пожалуй, во всем мире. Он включает бекон или сосиски с жареными яйцами, грибы, помидоры, консервированную фасоль и тосты с мармеладом и джемом. Очень популярны картофельные котлетки hash brown potato. Завершает трапезу черный кофе или чай.

> Вопреки расхожему мнению, овсянка не самое популярное утреннее блюдо англичан. Многие британцы считают, что каша — это не так вкусно, как сэндвич с беконом.

Позавтракать так, чтобы потом и пообедать не захотелось, — это так по-английски

ИНТЕРЕСНЫЙ ФАКТ

Завтрак английской королевы всегда был поразительно традиционен и неизменен, как сама британская монархия. Рано утром королева Елизавета всегда выпивала чашку английского чая Earl Grey, без сахара и молока, но с маленькими печеньями. А чуть позже королеве подавали один из вариантов завтрака — омлет с лососем и трюфелем, либо хлопья, мюсли и фрукты, либо тост с мармеладом исключительно фирмы Wilkin & Sons.

ФРАНЦУЗСКИЙ

Во всем мире знают, как вкусны французские круассаны. Считается, что французы не начинают день без этой выпечки. Круассаны и правда регулярно появляются на столах жителей этой страны, но гораздо чаще вместо них едят тартин. Это хрустящий багет, который разрезают пополам, смазывают маслом и конфитюром и запивают горячим шоколадом или кофе со сливками. Завтрак в выходной день, когда времени чуть больше, может включать блинчики и тост крок-месье или крок-мадам («в шляпке» из желтка) — поджаренный хлеб, ветчина, сыр эмменталь или грюйер и яйцо.

Колбаски в Германии едят всегда, даже на завтрак

НЕМЕЦКИЙ

Традиционный немецкий завтрак тоже «не для тех, кто на диете». Здесь правят колбаски, сосиски и хлеб, а остальное меню разнится в зависимости от региона. Так, в юго-западной части Германии (Штутгарт, Кельн, Мангейм) традиционный завтрак обязательно включает сырные булочки и картофельные оладьи. В Баварии на завтрак вам подадут клецки, соленые крендели и даже суп. А в Берлине и Дрездене любят сладкое, поэтому и омлеты там готовят с добавлением джема или сахара. Чем дальше на север, тем больше в меню завтраков будет рыбы и ржаного хлеба. Кстати, в Средневековье немцы обычный хлеб утром частенько заменяли сытными пирогами — с птицей, рыбой, ягодами и овощами. Позавтракать в современной Германии можно не торопясь: в отличие от большинства европейских стран, завтрак в различных заведениях здесь может длиться до трех часов дня.

ИТАЛЬЯНСКИЙ

Итальянцы, так же как и французы, предпочитают легкий завтрак, здесь вы не найдете никаких долгих в приготовлении блюд, и в обеих странах завтрак будет сладким — считается, что углеводы помогают зарядиться энергией и настроением на весь день.

В Италии завтрак – это всегда капучино, который пьют исключительно на завтрак и больше ни разу в течение дня, и булочка бриошь или круассан, например, с шоколадом. В жаркий сезон к булочке бриошь добавляется гранита — сорбет из фруктового пюре.

Более сытный вариант — панини, которые служат основой для многочисленных бутербродов с разными начинками.

ТУРЕЦКИЙ

Утренний прием пищи в Турции называют «кахвалты» и часто превращают в семейное застолье. Изобилию продуктов на столе можно только позавидовать. Здесь есть соленый сыр, вареные яйца, оливки, пряные колбаски, яичница, помидоры черри и традиционные лепешки борек с кусочками масла. Все очень вкусно и сытно.

КИТАЙСКИЙ

В Китае живет много людей, поэтому кулинарные традиции в разных регионах страны отличаются. Однако дим-сам — блюдо, которое едят везде, хотя и готовят по разным рецептам. Китайские пельмени делают из тонкого рисового теста, наполняют овощами, мясом или морепродуктами и готовят на пару. Подают в начале дня и в другое время суток.

> Кто очень торопится по утрам, на бегу перекусывает горячими булочками баоцзы и запивает напитком из соевых бобов.

МАРОККАНСКИЙ

На завтрак в Марокко всегда есть простые и свежие продукты — здоровое питание в действии. На одном блюде будут соседствовать кусочки сыра, мягкого, свежего и обязательно домашнего, мелкие темные оливки, маленькие пышные лепешки из пресного теста, которые перед выпечкой обваливают в кукурузной муке, порционная пиала с оливковым маслом, в которое принято макать кусочки лепешки, и амля — сладкая паста из жареного миндаля, меда и арганового масла. Еще, возможно, немного клубничного варенья, сливочное масло и вареное яйцо, посыпанное солью в смеси с зирой. Запивают всю эту красоту очень крепким чаем с мятой и мелиссой и сахаром. Его предварительно настаивают на плите.

ИЗРАИЛЬСКИЙ

В Израиле завтракают салатами и закусками: молочными сырами, оливками, консервированным тунцом, запеченными баклажанами. Очень часто на столе бывает шакшука — в переводе с арабского «мешанина». Кроме яиц в ней могут быть помидоры, сладкий перец, сыр и другие ингредиенты. Это очень сытное блюдо, которое не возбраняется приготовить и на обед, и на ужин.

> В Израиле шакшуку не жарят, а тушат в томатном соусе с овощами. Приправляют душистыми специями и зеленью.

ВЗБИВАТЬ, НО НЕ СМЕШИВАТЬ!

ЛЕГЕНДАРНЫЙ ЗЕЛЕНЫЙ ОМЛЕТ ОТ ЗВЕЗДНОГО ШЕФА ДАВИДА ЭММЕРЛЕ

ОДИН ИЗ САМЫХ ЖЕЛАННЫХ ОМЛЕТОВ В МОСКВЕ ГОТОВИТ ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА GRAND CRU СО ЗВЕЗДОЙ МИШЛЕН ДАВИД ЭММЕРЛЕ. ЕСЛИ ПОВТОРИТЬ ВСЕ ПРАВИЛЬНО, ТО ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ НА ВАШЕЙ СОБСТВЕННОЙ КУХНЕ ВАМ ОБЕСПЕЧЕНО!

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 яйца
Оливковое масло
Сливочное масло
Паста из шпината*
Козий сыр (можно заменить сыром на свой вкус)
Спаржа
Брокколи
Луковица (репчатого или белого лука)
Беби-кейл

** «Крем» из шпината для цвета омлета: свежие очищенные листья шпината варим в кипящей соленой воде всего 30 секунд, потом быстро охлаждаем в ледяной воде, блендером превращаем в нежное пюре, солим по вкусу и добавляем оливковое масло.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Снимаем кожицу со спаржи, сохраняя нежные вершки, режем стебли тонкими кружочками. Брокколи разделяем на маленькие соцветия, чистим стебелек капусты и его тоже мелко нарезаем в дополнение. Лук Давид режет четвертинками перышек.

2. Духовку уже надо включить греться на 180 °C.

3. В большую миску разбиваем яйца и начинаем взбивать большущим венчиком. Это самый важный этап приготовления омлета. Давид взбивает остервенело, в несколько этапов. Яйца надо взбить до консистенции теста для бисквита. Не забываем посолить, поперчить.

4. Наливаем в сковороду оливковое масло и жарим лук на среднем огне, следя, чтобы он не подгорел. Добавляем к нему брокколи и спаржу, солим и перчим овощи, доводим до состояния альденте.

5. Давид призывает ориентироваться на свой вкус и пару раз пробует овощи, сам он больше любит оставить их чуть хрустящими.

6. В последнюю очередь в сковородку, буквально на пару минут, отправляем беби-кейл. Давид говорит, что лучше использовать именно его, а не обычный кейл, так как беби – мягкий и нежный.

7. Затем во взбитую массу вмешиваем столовую ложку пасты из бланшированного шпината – для зеленого цвета омлета.

8. Далее в чистую сковороду наливаем немного оливкового масла и добавляем сливочное. Температуру наращиваем постепенно, в разогретую сковороду выливаем нашу массу из яиц, которая от шпинатной пасты уже приобрела красивый зеленый цвет. Помешиваем, убавляем огонь и выкладываем сверху овощи и козий сыр.

9. Затем отправляем в духовку, разогретую до 180 °C, на две минуты.

10. После того как мы вынули омлет из духовки, его надо аккуратно сложить конвертом.

11. Смазываем омлет сливочным маслом, украшаем разнообразной микрозеленью и едим, пока он не остыл!

Елена Сироткина,
шеф-повар Кулинарной школы «Максим. Класс»

ПРОСТЫЕ РЕЦЕПТЫ ОТ ШЕФА

ГОТОВИМ ДОМА КАК В РЕСТОРАНЕ

СЕЗОН СОЗРЕВАНИЯ ТЫКВЫ - ЭТО ОСЕНЬ! ИМЕННО В СЕНТЯБРЕ САМОЕ ВРЕМЯ ЗАНЯТЬСЯ СЛАДКОЙ ВЫПЕЧКОЙ ИЗ ЭТОЙ «ЯГОДЫ». ДА-ДА, ИМЕННО ЯГОДЫ... С БОТАНИЧЕСКОЙ ТОЧКИ ЗРЕНИЯ ТЫКВА СЧИТАЕТСЯ ЛОЖНОЙ ЯГОДОЙ!

ТЫКВЕННЫЙ ЧИЗКЕЙК

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ОСНОВЫ

Мука	150 гр.
Сливочное масло	90 гр.
Сахар	50 гр.
Яйцо	1 шт.

1. Муку смешайте с сахаром, добавьте масло, яйцо и замешайте тесто.
2. Распределите тесто по дну формы и сформируйте бортики.

ТЫКВЕННАЯ ОСНОВА

Сливочный/творожный сыр	400 гр.
Сахар	100 гр.
Крахмал	10 гр.
Запеченная тыква (пюре)	200 гр.
Яйца	3 шт.
Сливки от 20%	100 мл
Соль, щепотка	
Цедра лимона	

1. Сливочный сыр смешайте с помощью силиконовой лопатки с сахаром до размягчения сыра.
2. Затем добавьте 3 яйца и снова хорошо вымешайте.
3. После в сырную массу добавьте сливки, крахмал, цедру 1 лимона, щепотку соли, пюре из запеченной тыквы и также силиконовой лопаткой вымешайте до однородной массы.
4. Залейте сливочную основу в форму с подготовленной песочной основой, поставьте в разогретую до 200° духовку и выпекайте 10 мин., затем поменяйте температуру на 120° и выпекайте еще 30-40 мин. После выпекания дать остыть и стабилизироваться чизкейку.

ЗАМЕТКИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Для того чтобы сделать основу из теста более хрустящей, добавьте рубленый орех, если хочется получить легкий лесной оттенок вкуса, то молотый орех.

Для пряного аромата добавьте осенних специй, отлично подойдут корица, имбирь или мускатный орех.

Алик Манукян,
шеф-повар бара
«Водокачка»

ЧТО В ХОЛОДИЛЬНИКЕ У ШЕФА?

Есть распространенный стереотип, что шефы никогда не готовят дома. Так ли это в твоем случае? И что особенно любишь готовить?

Про всех не скажу, но я знаю многих шеф-поваров, которые готовят дома. Мой дедушка, например, тоже был шеф-поваром и очень часто готовил. И я это делаю практически каждый день. Люблю готовить разное: пасты, ризотто, салаты... Чаще всего на моей домашней кухне появляется трюфельное ризотто – вкусно и не так сложно приготовить.

Что обязательно всегда есть в твоем холодильнике?

Поскольку готовить дома люблю и делаю это часто, в холодильнике много всего, что мне нравится: каперсы для салатов, перечное варенье для пасты, куриная грудка. Трюфельную пудру заказываю – очень люблю этот вкус. Ну и конечно, свежие овощи для салатов, фрукты, соки (это чаще приходится к завтраку).

Если бы пришлось оставить всего три продукта в своем рационе, что бы это было и почему?

Паста, томаты и говядина – все самое необходимое для здоровой жизни (клетчатка, белки, жиры, углеводы). И для разнообразия тоже достаточно.

А если оставить три любых продукта для готовки?

Моя профессиональная часть кричит, что трех продуктов очень мало. Хочется специй, многообразия. Но если ограничиться тремя продуктами, то выберу яйца, подсолнечное масло и куриное филе. Универсальное сочетание, можно много всего приготовить.

РЕСТОРАТОР БОРИС ЗАРЬКОВ ПОСЕТИЛ ТЮМЕНЬ

В НАЧАЛЕ СЕНТЯБРЯ С РАБОЧИМ ВИЗИТОМ В ТЮМЕНЬ ПРИБЫЛ ИЗВЕСТНЫЙ РЕСТОРАТОР, СОБСТВЕННИК АЛЬЯНСА WHITE RABBIT FAMILY БОРИС ЗАРЬКОВ.

Основной целью визита стало знакомство с площадками под два проекта, которые будут открыты в Тюмени в партнерстве с Ларисой Невидайло и ресторанной компанией «Максим». Напомним, что в Тюмени в скором времени появится гастрономическое бистро TEHNIKUM и ресторан «Горыныч». Первый проект запустится в первом квартале 2025 года по адресу Ленина, 10, а второй — в конце 2025 года — начале 2026 года.

Также ресторатор познакомился с историей Тюмени и ее основными достопримечательностями и выступил с короткой лекцией перед топ-менеджерами компании «Максим».

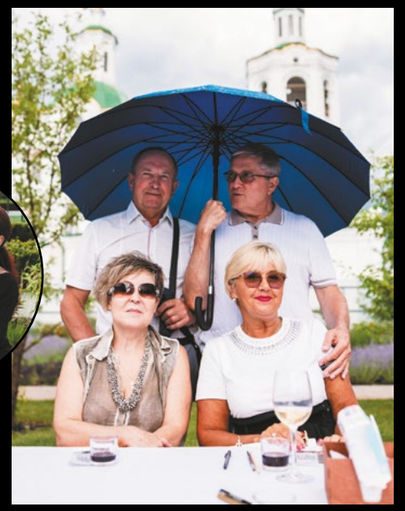
НОВЫЙ ДОМИК CHICKO ТЕПЕРЬ В СОЧИ

КОМПАНИЯ «МАКСИМ» В ПАРТНЕРСТВЕ С НОВОСИБИРСКОЙ КОМПАНИЕЙ RESTME ОТКРЫЛА ВТОРОЙ КОРЕЙСКИЙ ПРОЕКТ CHICKO В СОЧИ.

28 июля состоялось официальное открытие проекта CHICKO — Вкус Кореи. Это стало 39 по счету заведением, открытым по франшизе известного ресторатора Сергея Лебедева, и вторым совместным проектом Олега Ионко (RestMe, Новосибирск) и Ларисы Невидайло («Максим», Тюмень). На церемонии открытия партнеры принесли традиционную клятву «пап» и «мам» CHICKO и поздравили гостей со стартом новой истории в курортном городе. Заведение открылось по адресу Шкиперский переулок, 3 и собрало привычную уже для городов присутствия проектов очередь.

22 ГОДА НА ПЛАВУ!

ПЕРВЫЙ РЫБНЫЙ РЕСТОРАН «ПОСЕЙДОН» ОТМЕТИЛ СВОЙ ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ.



Празднование началось в необычном месте под открытым небом на территории архитектурного ансамбля «Вознесенский». В качестве развлекательной части пре-пати были мастер-классы по живописи вином и латиноамериканским танцам.

Зарядившись яркими эмоциями, гости переместились на главную площадку праздника — лайнер «Посейдон», где их ожидал гастрономический ужин от двух именитых шеф-поваров. Андрей Шмаков — шеф-повар, удостоенный звезды MICHELIN, партнер ресторана «Посейдон», бренд-шеф ресторана Savva (Москва) и Никанор Виейра — шеф-повар ресторана OLLUCO, 4-е место в престижном ресторанном рейтинге Where to eat Russia (Москва). Ужин состоял из шести курсов эксклюзивных блюд с сезонными продуктами.

В завершение вечера гости переместились на улицу, чтобы посмотреть огненное шоу, а также по счастливой традиции разбить бутылку об якорь «корабля» для дальнейшего легкого «плавания». Чтобы закрепить приятное послевкусие от прекрасного вечера, гости загадали свои самые сокровенные желания и поместили их в небольшие капсулы времени.

ГАСТРОУЖИН С ШЕФОМ ИЗ МОСКВЫ

«ЧУМ» ПРИНИМАЛ ГОСТЕЙ ИЗ РЕСТОРАНА «МАТРЕШКА» (Г. МОСКВА). СОСТОЯЛСЯ ПРАЗДНИК С НАСТОЯЩИМ РУССКИМ ЗАСТОЛЬЕМ С ФИРМЕННЫМИ НАСТОЙКАМИ И СЕВЕРНЫМИ СПЕЦИАЛИТЕТАМИ.

Шеф-повар ресторана «Чум» Наталья Трапезникова и бренд-шеф ресторана «Матрешка» Владислав Пискунов подготовили для гостей уникальное меню:

- Винегрет из молодых овощей с сосьвинской сельдью
- Тыквенно-раковый суп
- Муксун в ржаном тесте с икорным соусом
- Филе оленя с пюре из печеного яблока
- Скоморошина из моченых яблок и морошки
- Бланманже из варенца

Гости смогли погрузиться в удивительную атмосферу русских гуляний с северными традициями и попробовать гастрономические изыски. А уже в октябре команде ресторана-музея «Чум» предстоит ответный визит с гастролями в Москве.

КАЧАЕМ НА НАБЕРЕЖНОЙ УЖЕ ГОД

29 ИЮНЯ ЕДИНСТВЕННЫЙ БАР НА ТЮМЕНСКОЙ НАБЕРЕЖНОЙ ОТМЕТИЛ ПЕРВЫЙ ГОД РАБОТЫ. В СУББОТУ ВЕЧЕРОМ КОМАНДА «ВОДОКАЧКИ» ПРИГЛАСИЛА ВСЕХ НА ПРАЗДНИЧНУЮ ВЕЧЕРИНКУ — ЗА БАРОМ ГОТОВИЛИ ЛУЧШИЕ КОКТЕЙЛИ, ЗА ПУЛЬТОМ ИГРАЛИ ЛУЧШИЕ ТЮМЕНСКИЕ ДИДЖЕИ И ДРУЗЬЯ ЗАВЕДЕНИЯ.

Хедлайнерами ночи стали DJ WORM (победитель многих чемпионатов, концертный диджей Скриптонита, Гуфа и Кизару) и группа LOVANDA (ребята из Екатеринбурга, исполняющие добрый семейный фанк / хип-хоп / соул / джаз и вошедшие в список Forbes «30 до 30»).

«Водокачка» собрала всех любителей качественной музыки, хороших коктейлей и вкусной еды.

32 ГОДА «МАКСИМ»: РЕЦЕПТЫ СЧАСТЬЯ

11 ИЮЛЯ «МАКСИМ» ОТМЕТИЛ 32 ГОДА!
В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ КОМПАНИИ НАМ ХОТЕЛОСЬ
ПОКАЗАТЬ НЕ ПРОСТО КРАСИВЫЕ КАРТИНКИ
О КОМПАНИИ, СКАЗАТЬ НЕ ПРОСТО ШАБЛОННЫЕ ФРАЗЫ.

СМОТРИТЕ
ПОЛНОЕ ВИДЕО
«РЕЦЕПТЫ СЧАСТЬЯ»

Шоу коротких историй

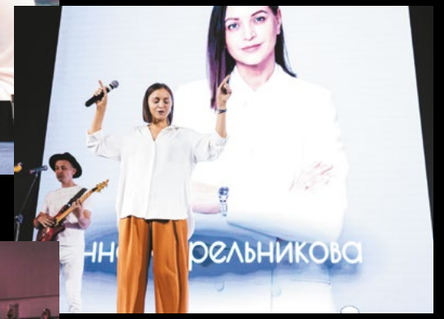
ТЮМЕНСКАЯ ОБЛАСТЬ 1944–2024

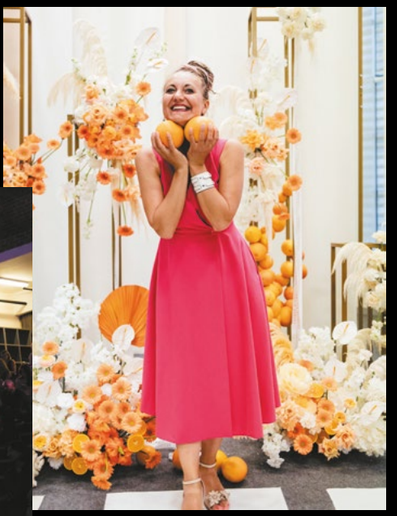
ANANAS FLOWERS

А хотелось копнуть глубже, быть максимально искренними, настоящими. И у нас получилось, это было невероятно теплое и душевное мероприятие в кругу близких по духу людей.

В формате шоу коротких историй «Рецепты счастья» наши сотрудники и друзья компании поделились уникальными секретами, которые делают их счастливыми.

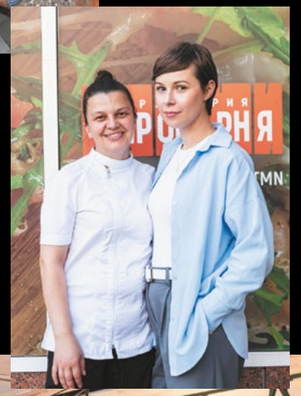
И если жизнь — это книга рецептов, то «Максим» в совершенстве овладел главой «Рецепты счастья».





ОТКРЫТИЕ ТРАТТОРИИ «МИНИСЫРОВАРНЯ»

В ИЮЛЕ СОСТОЯЛОСЬ ОТКРЫТИЕ НОВОГО ПРОЕКТА АРКАДИЯ НОВИКОВА И РЕСТОРАННОЙ КОМПАНИИ «МАКСИМ» В ТЮМЕНИ.



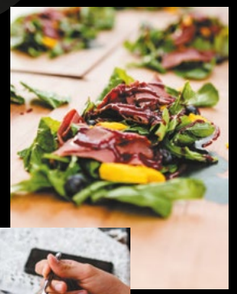
Траттория «Минисыроварня» – это итальянская классика в безупречном исполнении: домашняя паста и ризотто, салаты и антипасти, горячие блюда с мясом и рыбой, традиционные итальянские супы и знаковые десерты. Но главное, без чего нельзя представить итальянскую тратторию, – римская пицца, которую гости могут попробовать как с классическими вкусами, так и в авторской интерпретации. Для истинных ценителей Италии на территории ресторана предусмотрена гастрономическая витрина, в которой представлены итальянские закуски, деликатесы и сыры из собственного сырного цеха.

Ресторан словно настоящий портал в Рим, с его уютными улочками: интерьер воссоздает аутентичную эстетику итальянской траттории с помощью натурального дерева, обилия зелени, фресок и уютных деталей. Сам Аркадий Новиков характеризует проект следующим образом: «Римская пицца и итальянская кухня превосходного качества. Убедитесь сами».

Итальянская траттория «Минисыроварня» расположилась по адресу ул. Республики, 142 в Тюменском Технопарке на месте кафе Brasserie.

ЛЕТНИЙ CHEF'S TABLE НА «ДАЧЕ»

1 АВГУСТА В ЗАГОРОДНОМ РЕСТОРАНЕ «ДАЧА» СОСТОЯЛСЯ ЛЕТНИЙ CHEF'S TABLE ОТ ШЕФОВ НАТАЛЬИ ТРАПЕЗНИКОВОЙ И МАКСИМА ДАВЫДОВА. ВЕЧЕР БЫЛ НАПОЛНЕН ЛЕТНЕЙ АТМОСФЕРОЙ И АРОМАТАМИ СЕВЕРНОЙ И РУССКОЙ КУХНИ.



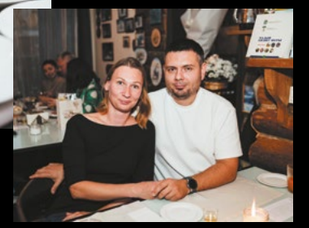
Для этого уютного ужина шеф-повара подготовили 5 курсов блюд:

- Профитроли с муссом из копченой нерки и икрой палтуса
- Салат с сердцем оленя и свежими ягодами
- Свекольный гаспачо с раковыми шейками
- Томленое мясо оленя с лисичками в сливочном соусе
- Мороженое из грибов с хвойным вареньем и пудрой из лисичек

Изысканные блюда сопровождались вином, которое было специально подобрано к каждому блюду бренд-сомелье Дмитрием Гурьевым.

«ВОЛЖСКИЕ СЕЗОНЫ» НЕ ТОЛЬКО НА ВОЛГЕ

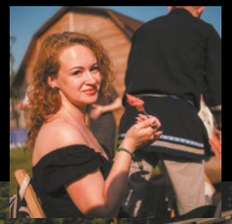
В НАЧАЛЕ АВГУСТА В «ЧУМЕ» СОСТОЯЛСЯ УЖИН «ВОЛЖСКИЕ СЕЗОНЫ» С БРЕНД-ШЕФАМИ РЕСТОРАНА «РУСИКО» (САМАРА) ЕВГЕНИЕМ ГУРИНЫМ И АНДРЕЕМ РОГАЧЕВЫМ.



Подали сет из 10 авторских блюд на основе волжских продуктов. На закуску – маринованную щуку с солеными арбузами. Первый курс – вяленая утиная грудка на тарталетке с муссом из яблок, второй – заливное из рака с конфетой из ракового паштета, затем – пирожок из визиги стерляди и пшена с черной и щучьей икрой. Гости отведали икру сорожки, кашу из ячменя с пастрами, сорбет из настоя вишни на чайном грибе, чизкейк из топленой сметаны с грибным мороженым и другие изыски.

17 ЛЕТ «ЧУМУ»

РЕСТОРАН-МУЗЕЙ «ЧУМ» ОТМЕТИЛ СВОЙ 17-Й ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ НА ПРИРОДЕ. ГОСТИ ОТПРАВИЛИСЬ В НАСТОЯЩЕЕ ПУТЕШЕСТВИЕ В СЕКРЕТНОЕ МЕСТО, ГДЕ ИХ ОЖИДАЛА УВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА.



Собравшихся в ресторане гостей ожидал трансфер до секретного места празднования, где их встретил потомственный шаман с обрядом окуривания. После прохождения обряда очищения гости могли насладиться фирменными закусками и напитками, а далее отправиться на захватывающую экскурсию и загадать заветные желания на «священном месте». Кульминацией вечера стал ужин под открытым небом с неповторимым меню от Натальи Трапезниковой, а в перерывах между блюдами несколько аутентичных мастер-классов для полного погружения в культуру народов Крайнего Севера. В завершение вечера гости расположились у костра и подпевали знаменитым песням под гитару с бардом. В качестве сюрприза ко дню рождения «Чума» каждому гостю подарили конфеты ручной работы с начинкой из фирменных настоек ресторана.

ЦЕНТР
ВЫЕЗДНОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ
МАКСИМ

ВАШ ЛУЧШИЙ
НОВОГОДНИЙ ПРАЗДНИК

вместе с кейтерингом
«Максим»

заказать
мероприятие

+7 9044 99 59 19

МЕСТА РАСПРОСТРАНЕНИЯ

МАКСИМ

Ресторан-музей «Чум»
Малыгина, 59

Русский ресторан «Максимыч»
50 лет Октября, 52

Рыбный ресторан «Посейдон»
Ленина, 2а

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

Ресторан «Сыроварня»
Советская, 54

Грузинское кафе «Ван Гоги»
Республики, 34

Бар «Водокачка»
25 Октября, 236

Бар «Дело»
Дзержинского, 38

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

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

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

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

ПАРТНЕРЫ:

БИЗНЕС-ЦЕНТРЫ

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

Деловой дом «Петр Столыпин»
50 лет Октября, 86

Деловой дом «Дежнев»
Герцена, 96

Тюменский технопарк
Республики, 142

АВТОСАЛОНЫ

Автосалон Порше
Пермякова, 92

Автосалон Ауди
Пермякова, 94 / 4

Автосалон Mercedes-Benz
Беляева, 35

Автосалон Мазда
Федюнинского, 53

Автосалон Фольксваген
Федюнинского, 51 / 2

Автосалон Шкода
Федюнинского, 51 / 2

Сервисный центр BMW (Премиум-Дина)
Федюнинского, 51

Автосалон Фольксваген Центр Гросс
2-я Луговая, 29

БУТИКИ

Кураж
8 Марта, 2 / 7

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

Eclectic
Советская, 54

Windsor
25 Октября, 40

HIS STORY
Комсомольская, 58

ОТЕЛИ

DoubleTree by Hilton Hotel Tyumen
Орджоникидзе, 46

Mercure Тюмень Центр 4*
50 лет Октября, 14

Best Western Plus Spasskaya
Ленина, 2а

Отель Термал Резорт & СПА «ЛетоЛето»
Щербакова, 87

САЛОНЫ КРАСОТЫ И КЛИНИКИ

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

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

Центр французской косметологии Biologique Recherche
25 Октября, 40

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

Салон красоты TOP
Мельникайте, 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

Клиника Nexima
25 Октября, 27

Neo-clinic
Немцова, 4

Студия красоты Sense Beauty Club
Туринская, 7

СПА-ЦЕНТРЫ

Банный комплекс «Городские Парильни»
Полевая, 28

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

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

СТОМАТОЛОГИИ

Детская стоматология «У жирафа Севы»
Циолковского, 13

Семейная стоматология Dr. Albus
Олимпийская, 6

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

Стоматологическая клиника «Ультра-Дент»
Челюскинцев, 29

Семейная стоматология «Эстетик»
Республики, 62

Стоматология «Мастер-Дент»
Малыгина, 14 / 2

САЛОНЫ И МАГАЗИНЫ

Мебельный салон «Немецкий дом»
Дзержинского, 6

Мебельный салон VILLA CLASSICA
Дзержинского, 6

Бутик «Монпансье»
Челюскинцев, 1

Сувенир-Престиж
Володарского, 47 / 3

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

Мебельный салон Allegro
ТЦ «Новый магнат», 2 этаж

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

Respect Home
50 лет Октября, 57а

Бутик «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

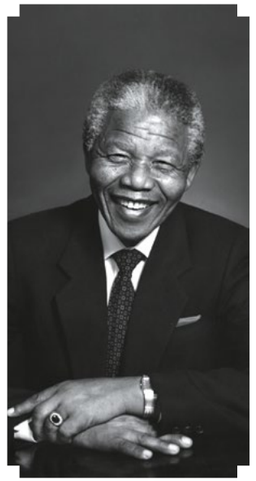
Фитнес-клуб Bright Fit
50 лет Октября, 14

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

World Class Тюмень
Республики, 245

Opera Fitness
Центральная, 1 (пос. Патрушева)

ЦИТАТЫ
ОБ УСПЕХЕ И НАСТОЙЧИВОСТИ



Нельсон Мандела,
южноафриканский государственный и политический деятель
–
Я НИКОГДА НЕ ПРОИГРЫВАЮ. Я ЛИБО ВЫИГРЫВАЮ, ЛИБО УЧУСЬ.

Майкл Джордан,
американский баскетболист
–
Я пропустил более 9000 бросков в своей карьере. Я проиграл почти 300 игр. 26 раз мне доверяли сделать решающий бросок, и я промахивался. Я терпел неудачи снова и снова в своей жизни. Вот почему я добился успеха.

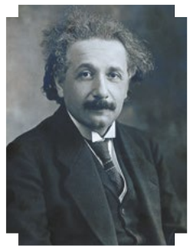
Уолт Дисней,
американский мультипликатор, продюсер и режиссер
–
Все наши мечты могут стать реальностью, если у нас хватит смелости следовать за ними.

Пабло Пикассо,
испанский художник
–
Успех – это просто делание того, что нужно делать, чтобы достигать своих целей, даже если это трудно.

Уинстон Черчилль,
британский государственный и политический деятель
–
Успех – это умение идти от неудачи к неудаче, не теряя при этом энтузиазма.

Томас Эдисон,
американский изобретатель
–
Я не потерпел неудачи. Я просто нашел 10 000 способов, которые не работают.

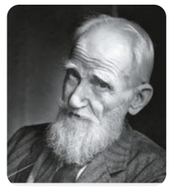
Джон Вуден,
американский баскетбольный тренер
–
Успех – это не конечный пункт, а путь, который мы выбираем. Это не то, что мы достигли, а то, кем мы становимся.



Альберт Эйнштейн,
физик-теоретик
–
Сумасшествие – это делать одно и то же снова и снова и ожидать разных результатов.

Бенджамин Франклин,
американский политический деятель
–
Действие – это основа всего успеха.

Маргарет Тэтчер,
британский государственный и политический деятель
–
Вы можете быть сильными, умными, неугомонными, но в конечном итоге, если вы упорны, то вы сможете достичь своей цели.



Джордж Бернард Шоу,
ирландский драматург и романист
–
Успех не состоит в том, чтобы никогда не падать, а в том, чтобы каждый раз подниматься снова.

МАКСИМЫЧ
русский ресторан
Новый год
ПО-ЦАРСКИ
В ПРОГРАММЕ
Песни да пляски до упаду
Королевский стол с закусочками да горячим на всякий вкус
Номера яркие, задорные, развлекательные
МЕСТО КРАСНОЕ ЗАБРОНИРОВАТЬ
ДА ПОДРОБНОСТИ ДИВНЫЕ УЗНАТЬ +7 (3452) 21-31-30

ООО «СЗ «Скандиа у Реки». Коммерческое обозначение застройщика «Скандиа». Проект «Скандиа. Дом на берегу Туры». Проектная декларация на сайте: http://наш.дом.рф. Разрешение на строительство № 72-23-191-2022 от 13.10.2022 г. Срок ввода в эксплуатацию 3 кв. 2025 г. Реализация по договорам участия в долевом строительстве. Реклама. Не оферта.