

**КУПИЛ – ЧИТАЙ!**

**ПРОЧЕЛ?**

**ПЕРЕПРОДАЙ  
ОБРАТНО!**

**2<sup>й</sup> БЛИНКОМ**  
**ЖУРНАЛ**  *Gutsait*  
GROUP



ВСЕ СРЕДСТВА  
ОТ РЕАЛИЗАЦИИ НАПРАВЛЯЮТСЯ  
В ЭНДАУМЕНТ ФОНД ШКОЛЫ ГОРЧАКОВА

ОТСКАНИРУЙТЕ QR-КОД  
В ПРИЛОЖЕНИИ ВАШЕГО БАНКА.  
ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ПОМЕТКА  
“ПОПОЛНЕНИЕ ЦЕЛЕВОГО КАПИТАЛА”



ЦАРСКОСЕЛЬСКИЙ  
ПУБЛИЧНЫЙ  
ДОМ КУЛЬТУРЫ  
МОСКОВСКАЯ, 20

ПАРНАЯ БАНИ  


Кулинарная  
Академия

**БОРЩ**

Вилла  
Электра

Эрмитажная  
кухня

ресторан в парке  
Адмиралтейство



РУССКИЙ РЕСТОРАН  
**ПОДВОРЬЕ**

HOTEL & RESTAURANT  
**ВІР**

*oscar*  
CATERING

# BVLGARI

ТОП 5 ЮВЕЛИРНЫХ  
БРЕНДОВ

№ 1 Chopard

№ 2 Tiffany & Co

№ 3 Graff diamonds

№ 4 Cartier

№ 5 Bvlgari



# ОГЛАВЛЕНИЕ

Ресторан Подворье	6
Кулинарные отрывки	8
Замок Бип	10
Вилла Электра	12
Парная баня Gutsait Group	14
UNO Café	16
UNO Берёзка	18
Пивная кружка Пушкин	20
Пивная кружка Колпино	22
Pizza Uno Momento	24
Ресторан Ялта	26
Ресторан Эрмитажная кухня»	28
Ресторан Адмиралтейство	32
Борщ	34
Окра	35
Кулинарная Академия Gutsait Group	36
Певческая башня	38
Интервью с управляющей ресторанами Певческая башня и SV Викторией Кокшаровой	40
Ресторан SV	42
Из глубины истории	44
Царскосельский публичный дом культуры	46
Интервью с Александрой Ромодиной, отвечающей за производство молочной продукции в Gutsait Group	50
Царскосельское интермеццо	52
Oscar Catering	56
Школа им. А.М.Горчакова	58
Кибуц Гутцайт, статья о фуа-гра	62
Интервью с коммунаром Алексеем Соколовым	64
Градация членов сообщества	66
Карьерные путешествия	68
Наши семинары	70
Вакансии GG	74
Адреса и контакты предприятий	76
Кулинарный кроссворд	79

**Приглашаем к сотрудничеству!**  
**Принимаем тексты только на русском языке,**  
**как в стихах так и в прозе,**  
**как платно, так и бесплатно**

# РЕДАКЦИОНЕРЫ

Гутцайт Сергей Эдидович,  
главный помощник  
главного редактора



Назаров Денис,  
главный редактор



Зюкин Алексей Николаевич,  
старший помощник главного  
редактора



Виктория Кокшарова,  
действительный член  
сообщества GG



Константин Алексеев,  
член-корреспондент  
сообщества GG



Алексей Соколов,  
действительный член  
сообщества GG



Здесь  
могла бы быть  
ваша фотография



**Закрытые совещания**  
**редакционной коллегии проходят по вторникам**  
**в служебной столовой ресторана «Подворье» в 12:00.**

**Открытые совещания**  
**редакционной коллегии проходят**  
**каждую первую и третью субботу месяца**  
**по адресу: Московская, 20 в 12:00 (сразу после семинара)**



РУССКИЙ РЕСТОРАН  
**Подворье**

### Ресторан «Подворье» теперь с доставкой!

С января 2025 года любимые блюда из «Подворья» доступны с доставкой почти по всему меню! Насладитесь вкусом настоящей русской кухни, не выходя из дома или офиса.

Оформить заказ очень просто:

- Позвоните по номеру +7 (812) 454-54-64 – наши администраторы и официанты с радостью примут ваш заказ.
- Загляните на наш сайт и оформите заказ онлайн.
- Скачайте удобное приложение «Подворье» (доступно в RuStore для Android) – это самый быстрый способ заказать доставку!

Мы продумали все для вашего комфорта:

- Бесплатная доставка в двух зонах: при заказе от 3000 рублей в первой зоне, от 4000 рублей – во второй.
- В третьей зоне условия доставки обсуждаются индивидуально.

Оплатить заказ легко:

- Банковской картой курьеру – удобно и безопасно.
- Онлайн на сайте – быстро и надежно.
- Наличными при получении – как всегда.

Мы заботимся о природе! Больше никаких одноразовых ланч-боксов – теперь ваши блюда приезжают в стильной и экологичной упаковке.

Обратите внимание: программа лояльности на доставку не распространяется.

Ждем ваших заказов ежедневно с 12:00 до 21:30!



Оформить заказ на сайте вы можете, перейдя по QR-коду.



Мобильное приложение «Подворье»



# Календарь ПРЕДСТОЯЩИХ СОБЫТИЙ

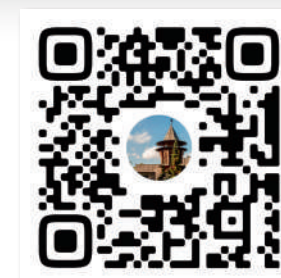
Каждые выходные

*вас ждут кулинарные  
представления  
на открытой кухне  
от шеф-повара ресторана*

**«ПОДВОРЬЕ»**

**Романа  
Валентиновича  
Делягина**

С актуальным репертуаром можно ознакомиться в сообществе ресторана, перейдя по QR-коду или позвонив по номеру +7 (812) 454-54-64



# КУЛИНАРНЫЕ ОТРЫВКИ

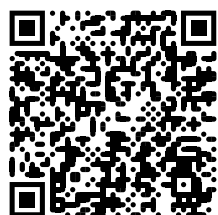
В этой рубрике шеф-повара Gutsait Group представят гастрономические шедевры, вдохновлённые страницами художественных произведений, предлагая свои собственные интерпретации известных блюд.

Во втором номере нашего корпоративного журнала мы открываем новую рубрику – «Кулинарные отрывки». Надеемся, что она станет постоянной и будет интересна нашим читателям!

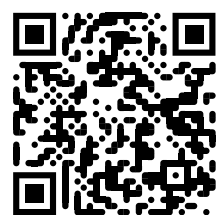
“Засим, подошевши к столу, где была закуска, гость и хозяин выпили как следует по рюмке водки, закусили, как закусывает вся пространная Россия по городам и деревням, то есть всякими солёностями и иными возбуждающими благодатями, и потекли все в столовую; впереди их, как плавный гусь, понеслась хозяйка. Небольшой стол был накрыт на четыре прибора. На четвертое место явилась очень скоро, трудно сказать утвердительно, кто такая, дама или девица, родственница, домоводка или просто проживающая в доме: что-то без чепца, около тридцати лет, в пестром платке. Есть лица, которые существуют на свете не как предмет, а как посторонние крапинки или пятнышки на предмете. Сидят они на том же месте, одинаково держат голову, их почти готов принять за мебель и думаешь, что отроду еще не выходило слово из таких уст; а где-нибудь в девичьей или в кладовой окажется просто: ого-го! - Ши, моя душа, сегодня очень хороши! - сказал Собакевич, хлебнувши щей и отваливши себе с блюда огромный кусок няни, известного блюда, которое подается к щам и состоит из бараньего желудка, начиненного гречневой кашей, мозгом и ножками. - Эдакой няни, - продолжал он, обратившись к Чичикову, - вы не будете есть в городе, там вам черт знает что подадут!”

Н.В. Гоголь, «Мертвые души»

Прослушать произведение вы можете, перейдя по QR-коду:



Редакция рекомендует для чтения вслух:



## Ингредиенты:

- Бараний желудок (сычуг)
- Баранья голова и копыта
- Бараньи потроха
- Гречневая крупа
- Лук репчатый
- Сырые яйца
- Соль
- Перец

## Рецепт «Няни»

от шеф-повара ресторана «Подворье»  
Романа Валентиновича Делягина



## Приготовление:

- Извлечь мозги из головы, тщательно промыть и поместить в ледяную воду на час. Мозги переложить в кастрюлю с подсоленной водой и проварить 10–15 минут. Отложить в сторону.
- Щёки и мясо с ног томить в большой кастрюле 1,5–2 часа.
- Приготовить рассыпчатую гречневую кашу.
- Лук мелко нашинковать и обжарить в сковороде с толстым дном, в идеале – в чугунной.
- Смешать гречневую кашу, томлёный лук, сырые яйца, измельчённое мясо, варёные мозги и мелко порубленные копыта. Посолить и поперчить по вкусу. Фарш для няни готов.
- Сычуг – бараний желудок – необходимо тщательно очистить, скоблить лучше тыльной стороной ножа, чтобы не порвать. Подготовить насыщенный соляной раствор и поместить в него желудок на 1–2 часа, а лучше – на ночь.
- Начинить бараний желудок приготовленным фаршем.
- Готовить в два этапа: сначала отварить, а затем запечь.
- Охладить и поставить под пресс.

После приготовления рекомендуется натереть чесноком.

**Блюдо готово!**  
**Приятного аппетита!**



Блюдо доступно по предварительному заказу. Все детали вы можете обсудить лично с шеф-поваром ресторана «Подворье» Р. В. Делягиным по телефону: +7 (812) 454-54-64.

## Интересный факт:

Зарубежным аналогом «Няни» является «Хаггис»

Хаггис (англ. haggis) – традиционное шотландское блюдо, представляющее собой варёные бараньи потроха, смешанные с луком, овсом, салом, специями и солью, и сваренные в бараньем сычуге (желудке).





HOTEL & RESTAURANT

VIP

# Календарь предстоящих событий

Для ознакомления с меню ресторана,  
а также с номерным фондом отеля  
просим Вас перейти по QR-коду

*Заранее благодарны  
всем читателям  
за вопросы и пожелания, которые  
помогут сделать журнал интереснее*

[Magazine@gutsait.ru](mailto:Magazine@gutsait.ru)



# Вилла Электра

– вторая очередь замка БИП на правом берегу реки Славянки.

Вилла «Электра» располагает просторным банкетным залом и четырьмя непохожими друг на друга номерами.

На её территории также находится «Парная баня» и спа-комплекс GUTSAIT GROUP

Виллу можно арендовать как отдельно, так и в комплексе с замком БИП.



# ПАРНАЯ БАНЯ



Узнать стоимость услуг,  
ознакомиться с меню  
и записаться вы можете,  
перейдя по QR-коду  
в сообществе «Парной бани»



# ОТДОХНИ ДУШОЙ В НАШЕЙ БАНЕ!

**Н**аконец-то наступило лето – время прогулок, пикников и выездов на природу, освежающих напитков, мороженого и тенистых мест, где можно укрыться от зноя. Казалось бы, в такую жару о бане и думать не стоит – ведь и на улице пекло.

*Но давайте разберемся, так ли это на самом деле.*

Представьте: температура держится на отметке +30°C уже несколько дней, небо безоблачное. Жара стоит невыносимая, хочется только прохлады и тени. И вдруг приятель, обожающий баню, предлагает попариться. Вы, поколебавшись, соглашаетесь... И это может стать одним из самых приятных и неожиданных открытий этого лета!

На самом деле баня в жару – отличный способ освежиться. После парной, выйдя на солнце, вы почувствуете приятную прохладу и свежесть, несмотря на палящий зной!



**Б**аня – это не только возможность охладиться, но и мощный инструмент для оздоровления. Жар парной стимулирует потоотделение, помогая эффективно выводить токсины и лишнюю жидкость из организма. Это улучшает самочувствие и помогает коже восстановиться после жаркого дня, очищая поры от омертвевших клеток.

Для летнего парения рекомендуем следующий порядок: дубовыми вениками прогреваем заднюю часть тела – от пяток до лопаток. Затем окунаемся в ледяную воду, пару минут отдыхаем и возвращаемся в парную для прогрева передней части тела, уделяя внимание коленям, груди и бедрам. После растираемся льдом и даем телу насладиться отдыхом на шезлонге под открытым небом.



**Отличное настроение,  
расслабление и свежесть  
гарантированы!**



# Календарь ПРЕДСТОЯЩИХ СОБЫТИЙ

---

**UNO Cafe совместно с администрацией посёлка Тярлево с радостью анонсирует грандиозный детский праздник, который пройдет в июле!**

**Приготовьтесь к морю улыбок, веселья и незабываемых впечатлений!**

**Вас ждут увлекательные игры, зажигательная музыка, а в качестве угощения - вкусная пицца!**

**Дата проведения будет опубликована в сообществе ресторана!**



Uno  
cafe

МАГАЗИН  
ПРОДУКТОВ  
09.00  
23.00

Ресторан UNO Берёзка, приоткрывший свои двери в марте этого года, сегодня находится в стадии активного развития.

Мы используем термин «приоткрывший», поскольку ресторан ещё не обладает окончательным меню и командой, да и впереди – множество интересных, пока нереализованных планов.



**К**оманда ещё формируется, идет работа над меню ресторана и бара.

Также рады анонсировать скорый запуск меню правильного питания, разработанного по инициативе одного из поваров компании Gutsait Group, придерживающегося принципов здорового питания.

Особое внимание уделяется запуску дровяной печи, требующей особого подхода. Сейчас мы экспериментируем с дровами, подбираем идеальную рецептуру теста и проводим необходимые настройки.

Ведутся работы по открытию банкетного зала, рассчитанного на 12-16 человек, где можно будет провести время в спокойной и уютной обстановке. В банкетном зале, как и в основном, планируется установка караоке, что позволит проводить зажигательные музыкальные вечера в любой части ресторана.

В основном зале установлен большой экран и несколько телевизоров, благодаря которым мы можем транслировать самые важные спортивные и не только события.

В перспективе – открытие лавки, где будет представлена экологически безопасная продукция, выращенная на собственной ферме Gutsait Group в Гатчинском районе: молоко, яйца, мясо, а также продукция из других ресторанов, входящих в холдинг Gutsait Group. С наступлением лета для наших гостей открыта летняя терраса.

Мы расширили зону доставки и теперь привозим заказы в посёлок Фёдоровское и деревню Глинка быстрее!



# Календарь ПРЕДСТОЯЩИХ СОБЫТИЙ

**МЫ НА ФИНИШНОЙ ПРЯМОЙ!**

*Надеемся, что уже в июле вас будет ждать зажигательная караоке-вечеринка!*

*Дата проведения будет опубликована в нашем сообществе. Следите за анонсами, чтобы быть в курсе!*



# Календарь ПРЕДСТОЯЩИХ СОБЫТИЙ

## КОЛПИНО

ДЛЯ ОЗНОКОМЛЕНИЯ С МЕНЮ РЕСТОРАНА,  
ПРОСИМ ВАС ПЕРЕЙТИ ПО QR-КОДУ.



*Заранее благодарны  
всем читателям  
за вопросы и пожелания,  
которые помогут сделать  
журнал интереснее.*

*Magazine@gutsait.ru*



# Календарь ПРЕДСТОЯЩИХ СОБЫТИЙ

**ПУШКИН**

ДЛЯ ОЗНОКОМЛЕНИЯ С МЕНЮ РЕСТОРАНА,  
ПРОСИМ ВАС ПЕРЕЙТИ ПО QR-КОДУ.



*Заранее благодарны  
всем читателям  
за вопросы и пожелания,  
которые помогут сделать  
журнал интереснее.*

*Magazine@gutsait.ru*



**Pizza**  
**Uno**  
**Momento**

## **Pizza Uno Momento**

*является одной из самых  
популярных доставок  
в Пушкинском и Колпинском районах,  
а также имеет обширную  
географию доставки,  
которая продолжает расти.*

Ознакомиться с меню и районами доставки  
вы можете, перейдя по QR-коду  
на сайт ресторана.





**Ята**  
ресторан



# Календарь ПРЕДСТОЯЩИХ СОБЫТИЙ

Пока мы готовим для вас что-то особенное...

Присоединяйтесь к нашему сообществу, чтобы первыми узнавать о будущих событиях!

Вас ждут анонсы новых меню, музыкальных вечеров и интересных событий!

Заранее благодарны всем читателям за вопросы и пожелания, которые помогут сделать журнал интереснее.

[Magazine@gutsait.ru](mailto:Magazine@gutsait.ru)





**Эрмитажная  
кухня**



# Календарь ПРЕДСТОЯЩИХ СОБЫТИЙ

Пока мы готовим для вас что-то особенное...

Присоединяйтесь к нашему сообществу, чтобы первыми узнавать о будущих событиях!

Вас ждут анонсы новых меню, музыкальных вечеров и интересных событий!

Заранее благодарны всем читателям за вопросы и пожелания, которые помогут сделать журнал интереснее.

[Magazine@gutsait.ru](mailto:Magazine@gutsait.ru)



СЕЗОННОЕ БЛЮДО ОТ GUTSAIT GROUP

# БАРАНИНА В ЧЁРНЫХ СЛИВАХ

авторский рецепт Сергея Эдидовича Гутцайта  
в исполнении шеф-повара Алексея Соколова  
(ресторан «Эрмитажная кухня»)



## Ингредиенты:

- Чернослив крупный, без косточек: 250 г

### Для фарша:

- Баранина (не жирная): 200 г
- Лук репчатый: 20 г
- Соль: 2 г
- Перец черный молотый: 1 г
- Тимьян сушеный: 1 г
- Розмарин сушеный: 1 г

### Для соуса:

- Вино красное сухое (Бордо): 250 мл
- Вода: 50 мл
- Лук репчатый (небольшая головка): 50 г
- Стебель сельдерея: 50 г
- Соль: 1 г
- Перец черный молотый: 1 г
- Соус демиглас (сухой): 20 г

### Для подгарнировки:

- Морковь свежая: 60 г
- Масло растительное: 10 г
- Соль: 1 г
- Веточка свежего розмарина для украшения



## Приготовление:

1. Подготовка фарша: баранину смешайте с солью, перцем, розмарином, тимьяном и измельченным репчатым луком. Дайте настояться 30-40 минут, чтобы травы раскрыли аромат. Пропустите через мелкую мясорубку.
2. Начинение чернослива: крупный чернослив аккуратно раскройте и плотно начините подготовленным фаршем. Придайте форму и уберите в холодильник.
3. Приготовление соуса: в сотейнике смешайте красное вино и воду. Добавьте небольшую головку лука, стебель сельдерея, соль и перец. Уварите на медленном огне до половины объема.
4. Удалите лук и сельдерей, процедите соус и добавьте соус демиглас. Доведите до консистенции жидкой сметаны.
5. Томление баранины: опустите фаршированный чернослив в кипящий соус, накройте крышкой и томите на слабом огне 15-20 минут.
6. Подача: выложите готовое блюдо на тарелку, обильно полейте соусом. Под-гарнируйте жареными палочками моркови, украсьте веточкой свежего розмарина.

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**



ресторан в парке  
**Адмиралтейство**

# Календарь ПРЕДСТОЯЩИХ СОБЫТИЙ

Пока мы готовим для вас что-то особенное...

Присоединяйтесь к нашему сообществу, чтобы первыми узнавать о будущих событиях!

Вас ждут анонсы новых меню, музыкальных вечеров и интересных событий!

Заранее благодарны всем читателям за вопросы и пожелания, которые помогут сделать журнал интереснее.

[Magazine@gutsait.ru](mailto:Magazine@gutsait.ru)



# БОРЩ

Ресторан «Борщ»  
располагается  
в отреставрированном  
силами Gutsait Group  
историческом здании  
Императорских оранжерей.

Это единственный ресторан  
компании Gutsait Group,  
где подают только  
одно блюдо – борщ.



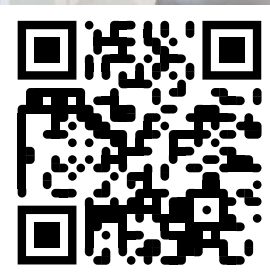
СООБЩЕСТВО  
РЕСТОРАНА

# ОКРА

В соседнем помещении  
Императорской оранжереи  
расположен  
банкетный зал «Окра»

В отличие от своего соседа,  
«Окра» предлагает небольшое,  
но полноценное меню.

Зал рассчитан  
на 30 гостей, а для особых  
случаев предусмотрено  
банкетное меню.



ИСТОРИЯ  
«БОРЩА»

# Кулинарная Академия

12 апреля 2025 года, в День космонавтики,  
приоткрыла свои двери  
Кулинарная Академия Gutsait Group!

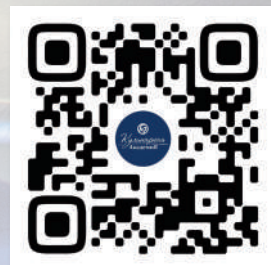
Основатель холдинга Сергей Эдидович Гутцайт дал старт новой странице в истории компании, проведя первый мастер-класс по приготовлению любимого блюда Юрия Гагарина – знаменитого «Жёлтенького супчика». Билеты на это событие были распроданы задолго до открытия, что подтвердило огромный интерес к новому проекту. Сегодня Кулинарная Академия – это площадка, где регулярно проходят мастер-классы от именитых шеф-поваров Gutsait Group. Кроме того, планируется проведение семинаров с известными поварами, в том числе и в онлайн-формате.

Академия располагает основным залом для мастер-классов, рассчитанным на 12 мест, а также банкетным залом на 30 мест, который позволяет проводить мероприятия в новом формате. Вы можете пригласить своих гостей на мастер-класс по приготовлению блюда, созданного вами! Если же вы пока не уверены в своих кулинарных способностях, опытные шеф-повара Gutsait Group с радостью помогут вам приобрести необходимые навыки. Особая гордость Академии – русская печь, воссозданная по старинным технологиям. В ней готовятся традиционные блюда разных культур, раскрывающие всю палитру вкусов и ароматов. Именно здесь, у пылающего очага, можно почувствовать связь времен и прикоснуться к кулинарным традициям предков.

Интерьер Академии заслуживает отдельного внимания! Яркий и самобытный дизайн переносит нас из повседневной реальности в атмосферу сказки и творчества и станет прекрасным фоном для ваших фотографий.

Знаете интересное блюдо для мастер-класса?  
Отправьте свое предложение на  
редакционную почту:  
Magazine@gutsait.ru

За подробной информацией обращайтесь  
по телефону: +7 999 118-88-85



# Календарь ПРЕДСТОЯЩИХ СОБЫТИЙ

**Не пропустите!**

**Мастер-классы проходят  
каждые выходные.**

**Актуальный репертуар  
вы можете отслеживать,  
перейдя по QR-коду  
в сообществе  
Кулинарной Академии  
Gutsait Group.**



# Календарь ПРЕДСТОЯЩИХ СОБЫТИЙ

*Приглашаем на презентацию  
и дегустацию Хого в ресторане  
«Певческая башня»!*

*Мероприятие состоится 27 июля в 19:00*

*Бронирование по телефону:  
+7 (812) 240-79-92*

*или лично по адресу:  
г. Пушкин, Лицейский пер., 7*



*В самом сердце Царского Села, под эгидой Gutsait Group, расположились два знаковых проекта: Певческая башня и ресторан SV. За успехом этих заведений стоит кропотливая работа команды, и, конечно же, профессиональное руководство. Во втором выпуске нашего корпоративного журнала мы представляем вам Викторию Кокшарову, управляющую этими проектами, и узнаем секреты ее успеха.*

## Виктория Кокшарова:

# СЕКРЕТ УСПЕХА



**Виктория, здравствуйте! Благодарю за время, которое вы уделили нашему журналу. Расскажите, как начался ваш путь в ресторанной сфере?**

- Здравствуйте! Это было очень давно, когда я еще училась в Российском Колледже Традиционной Культуры (РКТК) на повара-кондитера. Я проходила практику здесь, в Пушкине, в кафе и ресторанах. Мне это очень приглянулось, понравилось. Я была поваром, мне нравилось готовить, подсматривать, как сейчас говорят, лайфхаки и секреты кулинарии. Также я выходила помогать в зал, официантам, знакомилась с работой в зале, общалась с гостями.

**Насколько мне известно, у вас есть профильное образование. Что повлияло на ваш выбор в пользу ресторанного дела?**

- В первую очередь, конечно, опыт, который я приобрела, находясь на практике и участвуя в колледже – с этого я начинала и, естественно, продолжила. Также сыграл свою роль один интересный момент. Моя бабушка когда-то, лет... даже не знаю, сколько назад – наверное, лет 50 – была руководителем в ресторанах “Адмиралтейство” и “Витязь”, где сейчас находится Царскосельский Публичный Дом Культуры на Московской, 20. Так получилось, что я пошла по её стопам. Не знаю, наверное, это какая-то магия, видимо, было где-то предначертано. Хотя я

пробовала себя в других сферах – в мебельной индустрии, в автомобильной, – но как-то это было не по душе. Даже думала стать юристом, поступила на юридический факультет, но училась без интереса. А ресторанная сфера меня всегда привлекала.

**Ваш опыт работы на кухне – это, безусловно, ценный актив. Как поварские знания помогают вам в роли управляющей?**

- Безусловно, это огромное преимущество. Во-первых, я чувствую продукт: его качество, особенности, то, как он должен выглядеть и ощущаться. Во-вторых, я четко осознаю потребности гостей. Работая на кухне, я видела, какие блюда вызывают восторг, а какие, возможно, не совсем соответствуют ожиданиям. Кулинарный опыт помогает мне понимать и контролировать все процессы, включая технологические карты и граммовки. И здесь мне особенно помогает надежное плечо нашего шеф-повара, Александра Кирюшина, позволяющее не касаться непосредственно вопросов кухни, а сосредоточиться на управленческих задачах. Конечно, знания, полученные во время учебы и работы на кухне, сейчас очень помогают в управлении. Я вообще рекомендую всем будущим управляющим и тем, кто хочет открыть свой ресторанный бизнес, получить поварские знания. Стоит отметить, что в нашей компании для сотрудников уже более 15 лет семина-

ры проводит Сергей Эдидович, а в апреле для всех желающих открыла свои двери Кулинарная академия Gutsait Group.

**Расскажите, как вы присоединились к команде Gutsait Group?**

- Это тоже стечение обстоятельств. На тот момент я уже получила высшее образование, закончила Институт Культуры и Искусств. Мои коллеги по цеху, повара, с которыми я училась в колледже, уже работали в холдинге поварами в ресторане “Подворье”. Сейчас они занимают ключевые позиции в наших ресторанах – это Андрей Григорьев (“Подворье”) и Олег Финогенов (Oscar Catering). Когда компания Gutsait Group расширялась и открывались новые рестораны, они, естественно, привлекали новых сотрудников. Ребята инициировали нашу встречу с владельцем холдинга, и, пройдя собеседование, мне очень понравился нестандартный подход Сергея Эдидовича и всей компании Gutsait Group. Мне захотелось поработать рядом с такими людьми, набраться у них опыта. Так я и попала в команду. Это было давно, в районе 18 лет назад... Или недавно, пока не понимаю. Мой путь в компании привел меня к тому, что сейчас я являюсь не только директором двух ресторанов, но и их совладельцем и партнером Gutsait Group.

**Можете поделиться информацией о вашем профессиональном опыте? В каких заведениях и на каких должностях вам довелось работать в Gutsait Group?**

- До “Певческой башни” я работала в ресторане “Адмиралтейство”. Начиная с должности администратора, помогала официантам, барменам. Затем мы открывали ресторан “Пивная кружка”. После этого я вернулась в “Адмиралтейство” уже на должность директора. Работала в замке БИП, помогала немного в открытии других объектов, а сейчас занимаюсь “Певческой башней” и рестораном SV.

**В каком году вы возглавили “Певческую Башню”? С какими вызовами вы столкнулись на начальном этапе управления столь уникальным объектом?**



- Я начинала свой путь в “Певческой башне” с момента ее реконструкции, еще до открытия, в 2012 году. Планировали размещение залов, дизайнерские решения – во всем этом я принимала участие с самого начала. Я столкнулась со множеством вызовов, но сейчас я уже не называю их сложностями. Скорее, так казалось на тот момент. Это уникальное, восстановленное здание, где что-то можно, а что-то нельзя. Нужно сохранить культурную составляющую объекта, подчеркнуть ее. Это большое, самое крупное предприятие в нашем холдинге, разноплановое. Сергей Эдидович задумал его как уникальный проект, сочетающий в себе различные форматы обслуживания и функциональные возможности. Конечно, для меня было много нового, неизведанного. Пришлось изучать разные моменты

с юридической и практической точек зрения, распределение пространства, взаимодействие между залами. Это был достаточно сложный процесс по налаживанию всех рабочих моментов, но мы справились с этой задачей всей командой, не я одна.

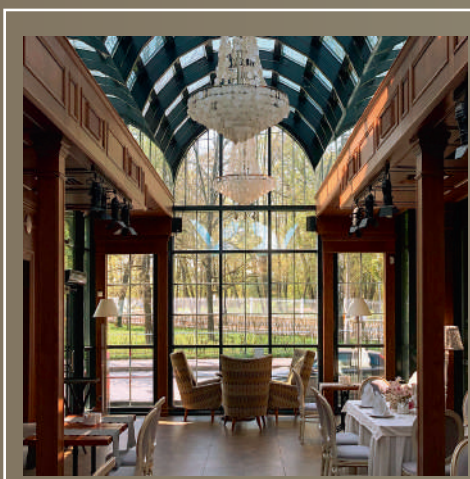
**Концепция “Певческой Башни” была разработана заранее, или же она формировалась и развивалась постепенно?**

- На этот вопрос можно дать неоднозначный ответ. В целом, концепцию Сергей Эдидович продумал еще до открытия: Одесская кухня, одесские закуски должны были присутствовать, планировался разноформатный подход, и так далее. Но, например, такие объекты, как Китайский и Индийский залы и апартаменты, появились позже, уже после открытия первых двух залов. Концепция формировалась и дорабатывалась в процессе, в том числе и благодаря отзывам наших гостей, нашим общим идеям.

**Управление таким масштабным и многогранным предприятием – задача не из легких. Что на сегодняшний день является самым сложным в вашей работе?**

- Самое сложное в моей работе сегодня, как и всегда, наверное, – это найти, воспитать, сформировать команду единомышленников. Люди разные, коллектив большой, разных возрастов, с разным восприятием жизни, разным психотипом. Поэтому самое сложное – наладить общую командную работу.

**Когда ресторан SV перешел под ваше руководство?**



- Это произошло в период пандемии. В то время многие заведения закрывались по разным причинам. Не знаю, по какой причине закрылся ресторан “Соленья Варенья”, но так получилось, что нам предложили взять его в управление. Он находится недалеко от “Певческой Башни”, поэтому мы своей командой, с шеф-поваром и некоторыми ребятами-поварами, официантами, достойно открыли этот ресторан. Считаю, что сделали правильный выбор, и сейчас он успешно работает.

**В ресторане SV была предпринята попытка внедрить карусельное меню с авторскими блюдами. Почему эта интересная задумка не получила развития?**

- На самом деле, “ТОП-10 от кутюр”, или, как мы ее называли, “кулинарная карусель”, проработала больше года и достаточно успешно. Эта концепция была востребована гостями. Но так как это не основная концепция ресторана, а, скорее, “ресторан в ресторане”, как мы иногда говорим, или, точнее, одно из направлений данного ресторана, мы хотели предложить гостям что-то новое. Поэтому мы не останавливаемся, просто приостановили проект в связи с высокой нагрузкой ресторана банкетами, посетителями, туристическими группами.

**Планируете ли вы экспериментировать и предлагать что-то подобное в будущем в ресторане SV?**

- Сейчас мы продумываем, разрабатываем, ищем в первую очередь, конечно, человека, который возглавит нашу идею, станет хозяином этой идеи и будет воплощать ее в жизнь. Хочется поработать с грузинской кухней – это старая задумка, которую мы мечтаем воплотить. Но без хорошего хозяина начинать даже не будем, поэтому мы в поисках и готовы к новым победам.



# Календарь ПРЕДСТОЯЩИХ СОБЫТИЙ

*Уважаемые гости, приглашаем вас на изысканный гастрономический ужин, который состоится 25 июля в 19:00.*

*Репертуар блюд и подробная информация о программе вечера будут опубликованы в сообществе ресторана «SV» в ближайшее время. Следите за обновлениями и переходите по QR-коду в сообщество ресторана!*

*Бронирование по телефону:  
+7 (812) 465-26-85*

*или лично по адресу:  
г. Пушкин, Средняя ул., 2А, ресторан «SV»*



# ОТКУДА ВЗЯЛИСЬ пожарские котлеты?



## ИЗ ГЛУБИНЫ ИСТОРИИ

Все началось еще в позапрошлом веке. Именно тогда котлеты из трактира Пожарского в Торжке стали широко известны во всей России. Легенда приписывает авторство этого блюда Дарье Пожарской, дочери хозяина трактира. Она позаимствовала рецепт у проезжего француза – настолько бедного, что за постой он мог расплатиться одним лишь рецептом.

Еще поговаривали, что как-то раз в трактире остановился император Александр I, и ему очень захотелось котлет из телятины. Телятины на тот момент не оказалось, и смекалистые трактирщики зажарили царю под видом телячьих котлет куриные. Императору котлеты очень понравились, после чего блюдо и стало местной достопримечательностью.

Дела у Пожарского стали налаживаться, в Торжке он открыл гостиницу, в которой останавливались многие известные люди того времени: Гоголь, Тургенев, Островский... Александр Сергеевич Пушкин, регулярно проезжавший из Петербурга в Москву и обратно, прекрасно знал особенности придорожных заведений и в письме к своему другу Соболевскому предлагал своеобразный кулинарный путеводитель, где и что заказывать.

А знаменитое четверостишие Пушкина до сих пор украшает мемориальную доску на трактире Пожарского:

*«...На досуге отобедай  
У Пожарского в Торжке,  
Жареных котлет отведай  
И отправься налегке...»*

Оценить неповторимый  
вкус блюдавы можете  
в ресторане «SV»



# Календарь ПРЕДСТОЯЩИХ СОБЫТИЙ

С 6 по 13 июля в «Царскосельском публичном доме культуры» пройдёт выставка петербургской художницы Ольги Степаненко «Спасите наши души».

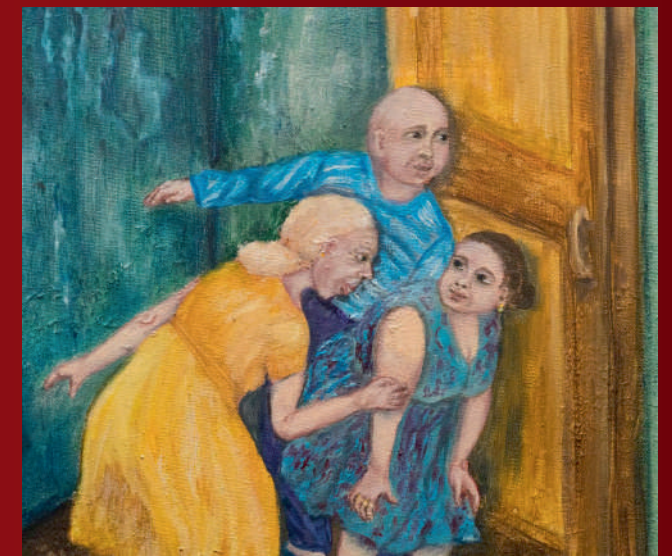
26 июля с 12:00 до 21:00 пройдёт GORA MARKET — больше чем ярмарка, это самый большой и стильный семейный фестиваль города Пушкин! На мероприятии вас ждёт: живая музыка, фуршет, изделия ручной работы и много интересных знакомств!

А также в ближайшие три месяца мы услышим трёх выдающихся вокалистов:

4 июля выступает великолепный бас-баритон, выпускник Санкт-Петербургской консерватории, ныне – солист Астраханского театра оперы и балета Петр Иванов с программой оперных арий.

3 августа мы услышим солистку Мариинского театра, исполняющую ведущие партии в спектаклях театра, Ирину Васильеву. Программа будет посвящена опере XVIII века, а в качестве сопровождения будет звучать орган!

14 сентября известная нашей публике пушкинская певица Марина Макарова, окончившая в прошлом году музыкальное училище им. Н.А. Римского-Корсакова с отличием, исполнит удивительный и крайне сложный вокальный цикл М.П. Мусоргского «Детская». За роялем – лауреат международных конкурсов Кирилл Павлов.



ЦАРСКОСЕЛЬСКИЙ  
ПУБЛИЧНЫЙ  
ДОМ КУЛЬТУРЫ  
МОСКОВСКАЯ, 20



# КАРТИННЫЙ ВЕРНИСАЖ



## Цели вернисажа?

– Заработать денежки, продав как можно больше картин, разделив вырученные средства между художниками и благотворительным фондом в адрес школы им. А.М. Горчакова.

– Привлечь внимание к нашей продажной полулавке и Царскосельскому Публичному Дому Культуры в целом, создавая позитивное настроение у односельчан и гостей Царского Села.

Идейным вдохновителем вернисажа является Сергей Эдидович Гутцайт, который предложил нам вывешивать картины, но мы этого не делали. Всё изменилось с появлением спроектированных металлических сеток и отданных ему в виде залога собственных денежных средств, которые нам вернутся в тот момент, когда картины окажутся на улице, в таком виде, как они есть сейчас. Возможно, скоро будем выставлять и иконы.

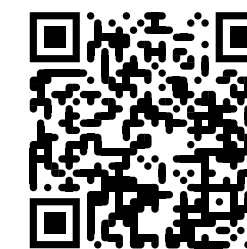
Представлены работы разных художников – как профессионалов, так и любителей, как местных, так и совершенно малознакомых нам.

С полуважением, команда  
«Царскосельского публичного Дома Культуры».



На третьем этаже расположено многофункциональное пространство: коворкинг-зал, бьюти-павильон, спортивный зал и массажный кабинет.

По вопросам аренды обращайтесь ежедневно с 6:00 утра в лавку “Всё на продажу из первых рук” или воспользуйтесь онлайн-бронированием по QR-коду.



# Александра Ромодина:



## КОРОТКО О МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

Сегодня мы поговорим о молочной продукции, производимой компанией Gutsait Group, и о ее неоспоримой пользе. Наши вопросы адресованы Александре, человеку, непосредственно отвечающему за это важное направление в компании Gutsait Group.

**А**лександра, расскажите, пожалуйста, об истории создания молочного цеха Gutsait Group. Кто стоял у истоков этой инициативы и какие цели преследовались на начальном этапе?

- У истоков стоял наш идейный вдохновитель, Сергей Эдидович Гутцайт. Когда появилась ферма с животными и, соответственно, молоко, закономерно встал вопрос о его переработке. Для любого рачительного хозяина логично стремиться к полному циклу производства: от животноводства до конечного продукта на прилавке. Когда я пришла в компанию, здесь уже работала сотрудница, которая и начинала это дело. Ассортимент был уже определен, хоть и не очень широкий. Я просто влилась в процесс, внесла небольшие коррективы, что-то добавила, где-то изменила технологии. В итоге, считаю, мы пришли к достаточно неплохой линейке продукции.

**Каков ваш личный опыт в сфере переработки молока? Что привлекло вас именно к этому направлению и какие профессиональные задачи вы ставите перед собой?**

- Меня привлекло именно молочное направление, потому что оно не связано с убийством животных. По профессии я зоотехник, и мне знакомы разные сферы животноводства – молочное, мясное, работа с разными видами сельскохозяйственных животных, не только коровами и козами, но и птицами, и ло-

шадьями. Но моя симпатия остановилась именно на молоке. Это и сыр, и творог, и сметана – все это очень интересно. Здесь тесно переплетаются микробиология и творчество. Особенно это чувствуешь, когда начинаешь сама заниматься сыром. Мне хотелось бы совершенствоваться в этом направлении, осваивать производство сыров с плесенью, мягкой текстуры, таких как бри, камамбер, валансе. Я пока еще не умею делать их правильно, но нахожусь в процессе обучения и изучения. То, что мы делаем сейчас, тоже очень интересно, постоянно что-то меняется. Здесь очень легко применять творческий подход, и именно это меня привлекает.

**Александра, ознакомьте, пожалуйста, наших читателей с ассортиментом молочной продукции Gutsait Group. Где она находит применение и где её можно приобрести?**



- В первую очередь, это молоко и кисломолочная продукция: творог, сметана, ряженка, кефир. Из сыров мы предлагаем рассольные, такие как брынза, и полутвердые – качотту из

козьего и коровьего молока с разными добавками. Качотта не требует сложной технологии созревания, ее можно изготавливать даже в домашних условиях, просто хранить в холодильнике. В принципе, уже через 10 дней после приготовления ее можно употреблять в пищу. Все это можно приобрести в нашей лавке. А также изготавливаем молочную продукцию по предзаказам, в зависимости от пожеланий наших гостей.

**Есть ли среди вашей продукции безусловный фаворит у потребителей? Чем обусловлена его популярность?**

- Наверное, сливочное масло. Найти хорошее масло по доступной цене в торговых сетях сейчас сложно, да и вообще, чтобы оно было из настоящих сливок. Я использую только пастеризованные сливки и соль – больше в масло никаких добавок нет. Творог тоже пользуется большой популярностью, потому что он вкусный, настоящий. Его покупают и детям, и взрослым. Даже продукция из козьего молока, которая поначалу казалась непривычной, нашла своего покупателя. Когда я впервые сварила творог из козьего молока, все удивились. Масло из козьего молока тоже стало для меня новым опытом, но все отлично получилось. Сейчас мне кажется, что козье масло даже лучше едят, чем коровье. В общем, для него нашлось свое место на рынке, как и для козьего творога, хотя он, на мой взгляд, немного специфический по вкусу.

Расскажите подробнее о сырной линейке Gutsait Group. Какие виды сыров вы предлагаете и в чем заключаются особенности их производства?



- Я уже упоминала качотту – на мой взгляд, это самый простой в производстве полутвердый сыр. У него небольшой срок созревания, нежный вкус с легкой кислинкой и приятная текстура. Он хорош и на бутерброд, и плавится отлично при термической обработке. Качотту очень хорошо покупают. Летом, когда молока больше, я экспериментирую с моцареллой и сулугуни. Для вытяжных сыров лучше подходит более жирное молоко. Даже пробовала делать бурату и страчателлу – за ними прямо охотятся! Как раз их я делаю под заказ в определенном количестве. Ну и, конечно, у нас всегда есть брынза и полутвердый сыр.

**Какие перспективы вы видите в развитии ассортимента молочной продукции Gutsait Group? Планируете ли внедрение новых позиций в будущем?**

- Да, конечно, хочется расширить ассортимент. Особенно летом – вводить какие-то десерты, например, панна котту с разными фруктовыми добавками, со свежими летними ягодами. Хочется делать йогурты. И, конечно, развивать сырное направление, освоить пармезан – самый популярный, самый известный сорт, такой благородный сыр, я бы сказала, пробовать новые виды, особенно сыры с плесенью – с белой, с голубой. Просто это более длительный процесс, требующий особого подхода. Нужно, чтобы плесень не рас-

пространилась на другую продукцию, необходимо отдельное помещение, отдельная посуда и холодильники. В этом есть определенные сложности. Но я думаю, нет ничего невозможного, и мы освоим и этот процесс тоже.

**Расскажите о команде, которая работает над созданием молочной продукции Gutsait Group. Есть ли у вас помощники в этом процессе?**

- На данный момент я в основном занимаюсь всем этим одна. Но мы обсуждаем все вопросы с руководством. Бывает, что от покупателей поступают пожелания или какие-то идеи, они спрашивают, реально ли это сделать. Так и работаем, небольшими силами.

**Как эксперт в молочной сфере, поделитесь, пожалуйста, с нашими читателями информацией о пользе молочных продуктов для здоровья.**



- Пейте, дети, молоко – будете здоровы! (смеется). На самом деле, вопрос дискуссионный, потому что в современном мире много приверженцев растительного питания, которое, как считается, полезнее, продлевает жизнь, улучшает ее качество и так далее. К тому же, сейчас много аллергиков, особенно среди детей. Почему так происходит – много версий и мнений. Я считаю, что выход – это козье молоко. Если вдаваться в подробности, то молочный жир присутствует и в коровьем, и в козьем молоке. Но строение молекул таково, что в козьем молоке маленькие жиринки распределены по всему объему и не собираются в крупные мицеллы, как в коровьем. Если поставить рядом две банки – коровьего и

козьего молока – то в коровьем сразу будет виден слой сливок, а в козьем – нет. Конечно, можно снять сливки сепаратором, чем я и занимаюсь, иначе не было бы ни сметаны, ни масла. Но из-за этой мелкой дисперсии козье молоко не вызывает аллергии, лучше и легче усваивается. Лактоза в нем более пластичная для переработки, поэтому люди, которые не переносят лактозу и жир коровьего молока, могут употреблять козьи продукты. Современные породы коз, благодаря селекции, не имеют неприятного запаха. Зааненская, альпийская породы – их молоко по запаху невозможно отличить от коровьего, поэтому нет никаких эстетических преград для использования продукции из козьего молока.

**В чем, на ваш взгляд, заключаются ключевые преимущества молочной продукции Gutsait Group по сравнению с аналогичной продукцией, представленной в сетевых магазинах?**

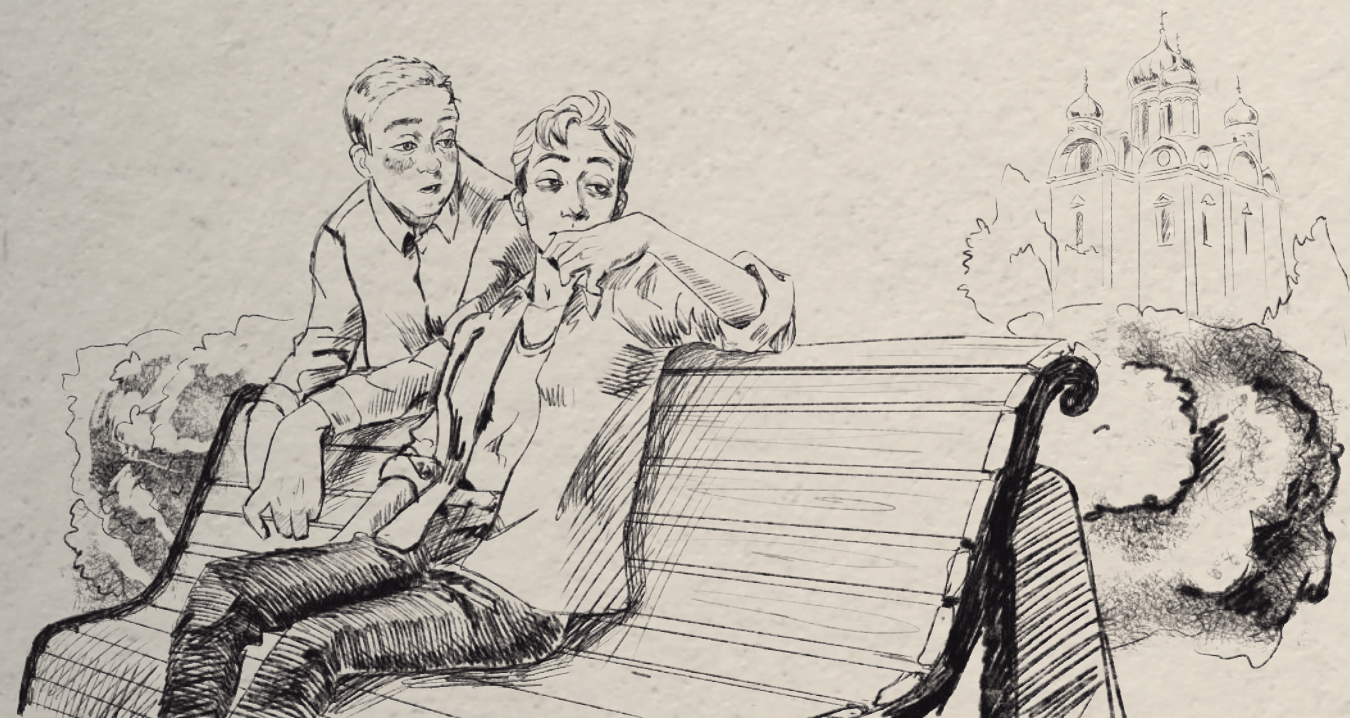
- Во-первых, чистота в химическом плане. Мы не используем никаких консервантов и вкусовых добавок. Единственное, для сыров я использую красители, но они растительного происхождения: желтый краситель аннато – это вытяжка из растения, а зеленый – шпинат и крапива. Никаких консервантов, которые бы продлевали срок хранения, мы тоже не используем. Срок реализации нашей продукции – 5-7 дней. Поэтому в этом плане все чисто и натурально. Во-вторых, хочу подчеркнуть, что свежесть – это наш главный приоритет. И именно поэтому, возвращаясь к теме изготовления продукции на заказ, особенно ценятся те виды нашей молочной продукции, как, например, буратта, моцарелла, рикотта и некоторые другие, которые лучше всего употреблять сразу после приготовления, поскольку они имеют очень короткий срок хранения.



# Царскосельское интермеццо



*Д*вое молодых парней интеллигентного вида, лет двадцати, студенты консерватории, оказались наутро после ночной дружеской пирушки в самом центре Царского села, возле Екатерининского собора. Ночь прошла бурно, оно и понятно – молодость дается один раз! Но теперь нужно было что-то делать – не то чтобы сильно болела голова, но был выходной, на улице пусто, солнце и по-весеннему тепло. Присели на скамейке:



- Василий, нам нужно выпить хотя бы чая или кофейку – понятно, что «Вдову Клико» здесь с утра не наливают: век Пушкина давно ушёл... – заговорил вдруг стихами худосочный юноша с пергаментной кожей и лицом то ли праведника, то ли мученика с древней новгородской иконы. Таких обычно называют «молодыми старичками».

- Петенька – ответил ему румяный толстячок, будущий – понадемся на это – великий скрипач, – Какая «Вдова Клико» в семь утра! Двери всех кабаков накрепко закрыты в сей час... Впрочем. Тут на Московской, за углом есть столовка, которая с 9-ти, и в том же доме – дверь с улицы, с другой стороны – кафе с 6 утра пашет, там и рюмашку нальют, если что.

- Знаю, Вася. Эта кафешка не просто кафешка, эта контора называется «Царскосельский публичный дом», я там выступал пару раз на втором этаже...

- Петруччо, ты и в публичном доме?! Да ты ж певец вроде бы, а не сутенер! Ты там что, господ офицеров Шубертом развлекал перед тем, как они по номерам разбредутся?

- Так то ж «Публичный дом культуры», Вася! Там приличные бальзаковские дамы в красивых шляпках и вечерних платьях приходят хорошую музыку послушать. Я там и Шуберта, и Шумана пел, и Чайковского, а за роялем у меня сам Мирослав Култышев был, представляешь!

Через пару минут молодые люди уже были в уютной «стекляшке» под названием «Гутцайт. Завтрак», уселись на венских стульях с подлокотниками, заказали по капучино, ну и по сто грамм каждому после веселой ночи не были лишними. Правда, здесь их вкусы немного разошлись: худосочный Петр решил начать утро не так резко – не с водочки, а с кофе с коньячком – благо таковой в баре нашелся, а упитанный Вася обнаружил-таки в баре шампанское – пусть и не «Вдову Клико», но



тоже недурное! Кроме того, нашлась и вполне себе сносная закуска: к капучино с коньяком очень хорошо пошли сырники, а Василий угостился превосходным омлетом тётушки Пуляр. После глотка коньяка с капучино и бокала шампанского друзьям сразу стало теплее и веселее, и разговор пошел о наболевшем, об их профессии – о классической музыке.

- Ты знаешь, Петруччо, я разделил бы всех композиторов на пивных, винных, водочных и коньячных.

- Вася, а как же виски и текилла?

- Виски и текилла, Петя, это про джаз, а в джазе я не бум-бум, - Василий гулко постучал себя по коротко стриженной голове. – Вот Петр Ильич, он же, как правило, про водку, но про хорошую, про дистиллят, правда? Вот вспомни фагот в первой части Четвертой симфонии – там прямо бульканье, как из бутылки такой большой, самогонной, в стакан горилку наливают, а потом скрипки так нежно отвечают – прям настоящий приход!

- Слушай, Василий, тут ближе к парку по Оранжевой есть такое место – «Борщ» называется, там как раз из таких бутылей, как ты говоришь, хреновуху разливают с бульканьем, ну и борщами разными, конечно, кормят. Но соглашусь с тобой, Петр Ильич – это про хреновуху с борщом – музыка вкусная и с огоньком! А Брамс?

- Ну, Брамс, это, конечно же, про Баварское пенное, Петенька! Вспомни Скерцо из его последней симфонии – там же просто звон ударяющихся пивных кружек! К слову, Петр Ильич после того, как с ним в Вене лично познакомился, в своих дневниках сетовал на то, что, дескать, Брамс пьяница и про пиво упоминал, что Брамс по десять кружек за вечер может. А сам-то больше по «крепышу», ну и музыка у него соответствующая.

- Какая соответствующая?

- Как какая? Гениальная, Петя!!! Но музыка это же не только про пьянку, но и про покушать тоже! Помнишь Глазунов, кажется, говорил о музыке Дебюсси, что она замечательная, но в ней мало мяса – ну то есть как бы она бесплотная такая, что ли.

- Очень точное определение, Вася!

Похмелившись и выпив капучино, друзья почувствовали, что, они как ни странно, проголодались, а разговоры о мясе, которого как будто бы нет в музыке Дебюсси, еще больше подогревали вспыхнувшее чувство голода. Тем более, что за разговорами время шло уже к полудню. Изучая местное меню, Петр обнаружил в нем «Гурьевскую

кашу», что заставило его вспомнить о его подружке-флейтистке Наташке:

- Надо бы сюда придти в воскресенье с Наташкой, тут, оказывается, по воскресеньям готовится Гурьевская каша, а она мне про нее все уши прожужжала!!!

На что Василий, нахмурившись, отвечал:

- Слушай, я смотрю, тут в основном салатки, сырники да каши, а нам бы по бифштексу или по киевской котлете уже пора, Петруччо, а? Как ты считаешь?

- Васисуалий, ты меня своим «Дебюсси без мяса» тоже уже раззадорил. Тут в полдень крутой рестик открывается, мы там с Наташкой ее днюху недавно отмечали – «Ялта» называется. Там повара что твой Моцарт и Бетховен, а шеф не хуже Иоганна Себастиана, сам оценишь...

- А далеко?

- В Царском селе все недалеко, тем более на такси!

Не теряя зря времени и слов, наши друзья уже через пятнадцать минут рассаживались на уютных мягких полосатых диванах с рыжими подушками в «Ялте».

- Зачем нам, Петруччо, крымская Ялта, когда в царскосельской так гут!!!

Выпитые для опохмелки сто грамм давали о себе знать. Становилось веселее и веселее. Заглянув в меню, худосочный Петр даже немного почавкал от сладких предвкушений, а Василий припомнил слова друга:

- Так что, говоришь, повара тут Моцарт и Бетховен, а шеф как сам Бах? Ну давай посмотрим, чего дают.

- Ну, вот из недорогого «Жюльен с черноморскими моллюсками», Вася, мы с Наташкой с них как раз в мае и начинали, – причмокивая, предложил Петр.

- А на какую музыку это похоже, скажи, друг...

- От «черноморских моллюсков» в сочетании с «жюльеном» за версту пахнет – не знаю, какой музыкой – но то, что «Одесскими рассказами» Бабеля, так это точно!

- Ну, вот давай, Петруччо, с «Одесских рассказов» про Беню Крига и начнем, а? Мафия бессмертна, правда, Петя? Тем более, одесская...



*Продолжение следует...*

# oscar

CATERING

Один  
из первых

СЕРВИСОВ КЕЙТЕРИНГА  
В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ





**Ш**кола им. А.М. Горчакова (современная версия Царскосельского лицея, признанного лучшим образовательным учреждением Европы в 19 веке) — один из некоммерческих проектов Gutsait Group. В прошлом году школа отметила 25-летний юбилей. Школа им. А.М. Горчакова содержится за счёт учащихся и поддерживается компанией Gutsait Group. В школе есть несколько отличий от обычных школ, каждое из которых делает её особенной, а совокупность этих отличий — уникальной. Для того, чтобы познакомиться с вами со школой, потребуется не одна публикация.



*«Образованность,  
ответственность,  
нравственность»  
- под таким девизом работает  
школа им. А.М.Горчакова*

# Календарь ПРЕДСТОЯЩИХ СОБЫТИЙ

Приглашаем на отчёты  
об образовательных путешествиях:

- 26 сентября – 6 класс
- 1 октября – 8 класс
- 3 октября – 10 класс

Для посещения просим  
предварительно позвонить  
по телефону: +7 (812) 452-37-39.

Больше новостей о школьной жизни  
– в сообществе школы имени А. М. Горчакова.  
Переходите по QR-коду!



# ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ

*Весна – один из самых насыщенных и ярких периодов в жизни школы. В это время подводятся итоги года и завершается подготовка к экзаменам. Но для горчаковцев весна – это не только учебная рутина, но и время увлекательных образовательных путешествий.*

## КИТАЙ

За 14 дней ученики старшего класса превратились в исследователей и путешественников, посетив пять «столиц» Китая: Чэнду, Сиань, Пекин, Дэнфэн и Ханчжоу. В провинции Сычуань изучали природные заповедники, наблюдали за жизнью панд, в Лэшане ощутили на себе всю мощь впечатлений, которые производит взгляд самого большого Будды Поднебесной. Они покорили вершину самой поэтичной горы Китая — Эмейшань. Конечно, ребята рисовали пейзажи в классическом китайском жанре шань-шуй и сочиняли стихи, подражая поэтам эпохи Тан. Учились ярко, образно и остроумно рассказывать о различных жизненных ситуациях, о поступках человека, о его привычках и слабостях, достоинствах и пороках. Они осваивали оригинальный вид китайской художественной литературы — цзацзуань.

Ребята знакомились как с жизнью провинциальных городов с их размеренным ритмом, национальными парками и традиционными чайными плантациями, так и с большими мегаполисами. Посетили древнюю столицу Китая — Сиань и современный Пекин. В городе Дэнфэн, столице боевых искусств, лицеисты побывали в нескольких школах, общались со сверстниками и участвовали в тренировках. Не обошли стороной и Шаолинский монастырь — колыбель кунг-фу. Одним из ярких впечатлений для ребят стал пеший подъём к пещере Бодхидхармы, первопатриарха чань-буддизма, который передал свой опыт монахам Шаолиня, что кардинально изменило развитие буддийской традиции в Китае.



Пятой «столицей» путешествия стал город Ханчжоу — технологическая столица Китая с небоскрёбами, где располагаются штаб-квартиры финансовых корпораций и хай-тек гигантов современного Китая, а также современные производства. Именно в Ханчжоу появился на свет DeepSeek, удививший весь мир.

Знакомство с культурой включало также изучение традиционной кухни, поэтому ребята пробовали новые блюда, характерные для каждой посещённой провинции.

Своими впечатлениями ребята поделились в творческом отчёте, зрителями которого стали все участники проекта «Школа Горчакова». Отчёт стал настоящим праздником многовековой китайской культуры.

## ГРЕЦИЯ

Образовательных путешествий в Грецию у нас не было с 2020 г. И вот лицеисты IX набора вернули Элладу в программу Школы. Уроки истории, литературы, музыки, изобразительного искусства — весь учебный год — были объединены одной большой целью: познакомить учеников с культурой, философией и искусством Древней Греции. Лицеисты на практике исследовали понятие калокагатии, а в поездке каждый пробовал «познать самого себя». Последние слова и были девизом путешествия.

Вся поездка, как и жизнь древних греков, была проникнута духом состязательности. Было проведено множество агонов (это древнегреческое слово, и переводится как «состязание»), в которых участники могли получить значки «Эвге» («Отлично») и высшую награду «Аксиос» («Достойный»).



## ЕГИПЕТ



В начале весны самые младшие горчаковцы отправились в увлекательное образовательное путешествие в Египет под названием «Школа писцов». Ребята погружались в мир древней истории, культуры и природы. Настоящими проводниками в это удивительное прошлое стали их классные руководители, которые выступили в роли жрецов.

Во время поездки лицеисты побывали в деревне бедуинов в пустыне, исследовали знаменитые пирамиды в Гизе и Саккаре, сплавлялись по великому Нилу и гуляли по ночному Каиру. В Луксоре они посетили храм царицы Хатшепсут и Долину царей — легендарный город мёртвых. Но путешествие не ограничилось только историей. Ребята также знакомились с природой Египта и Красного моря, изучали местную флору и фауну. Многие собрали гербарии и оформили их в альбомы, которые привезли в подарок школе.

Образовательные путешествия — это настоящие живые уроки, которые навсегда остаются в памяти лицеистов. Начало учебного года — это пора образовательных путешествий по России, поэтому, отчитавшись об этих удивительных путешествиях, ребята начинают готовиться к следующим. Впереди их ждёт путешествие по русским усадьбам, Карелии и Сибири!

# ПУТЕШЕСТВИЯ



В ПЕРЕВОДЕ  
С ФРАНЦУЗСКОГО

# “FOIE GRAS”

ОЗНАЧАЕТ  
“ЖИРНАЯ  
ПЕЧЕНЬ”

ИМЕННО В ЭТОМ  
КРОЕТСЯ СУТЬ  
ЭТОГО ДЕЛИКАТЕСА

НЕЖНАЯ,  
ТАЮЩАЯ ВО РТУ ФУА-ГРА,  
ВЕКАМИ БУДОРАЖИТ  
ВКУСОВЫЕ РЕЦЕПТОРЫ И  
ЯВЛЯЕТСЯ СИМВОЛОМ  
ФРАНЦУЗСКОЙ  
ГАСТРОНОМИИ



## История деликатеса

Традиция принудительного откармливания гусей для получения жирной печени зародилась 4500 лет назад в Древнем Египте. В некрополе Саккары, в гробнице Мереруки, важного царского чиновника, на одном из барельефов есть сцена, где рабочие держат гусей за шеи, кажется, для насильственного кормления. Сбоку стоят столы с кормом и флягой с водой для его увлажнения.

Позднее эта техника распространилась на все Средиземноморье. В Греции и Риме существовала практика кормления гусей инжиром, чтобы увеличить их печень. После падения Римской империи деликатес надолго исчез со столов европейцев. Существует версия, что традиция сохранилась благодаря еврейской диаспоре. Вместо распространенного в Европе свиного сала евреи использовали для приготовления пищи птичий жир, который можно было получить при откармливании гусей. Вскоре высоко цениться стала и жирная гусиная печень, хотя вопрос ее кошерности вызывал споры в еврейском сообществе.

В конце XVI века практика насильственного кормления гусей пришла во Францию. Французскому повару Жан-Жозефу Клозу приписывают создание первого паштета из фуа-гра в 1779 году. Сегодня закон гласит, что «фуа-гра относится к охраняемому культурному и гастрономическому наследию» страны.

Хотя гусь изначально был единственным источником фуа-гра, сегодня в производстве больше используют уток. Около 90% мирового производства деликатеса – это утиная печень. Утиное фуа-гра производится из печени породы Moulard. Этот вид очень устойчив к болезням, их легче разводить, поэтому утиное фуа-гра не только более распространенное, но и гораздо дешевле гусиного.

“В первом номере нашего журнала мы анонсировали эксклюзивное интервью с человеком, стоящим у истоков уникального проекта – производства фуа-гра в Кибуце Гутцайт. Мы обещали вам, наши читатели, первыми узнавать о ключевых событиях и инновациях в компании, и сегодня мы рады представить беседу с Алексеем – тем самым коммунаром, чья страсть и преданность делу двигают вперед столь необычное для нас направление. Готовьтесь узнать о философии проекта, сложностях реализации и планах на будущее – из первых уст!”

# Алексей Соколов: У ИСТОКОВ ФУА-ГРА В КИБУЦЕ GUTSAIT



**Что привело вас в сельское хозяйство и, в частности, в “Кибуц Гутцайт”?** Расскажите о вашем личном пути и мотивации.

- Изначально мы с товарищем хотели открыть свою ферму. Но получилось так, что он попал сюда и через некоторое время позвал меня. Я приехал, познакомился со всеми, поработал. Скота было немного, но имелась база и перспективы роста. К тому же, здесь практически все идеи и пожелания поддерживались. Через полгода я перевез сюда семью, жена тоже включилась в работу, хотя, по большому счету, мы оба городские и всему учились уже здесь.

**Когда вы присоединились к проекту, какое видение и философия лежали в его основе? Что отличало его от других фермерских хозяйств, с которыми вы могли быть знакомы?**

- Философия сразу заинтересовала. Сначала я подумал, что будет интересно пожить в коммунизме, ради эксперимента.



Понял, что идеология работает, но не все её понимают. Здесь все равны, нет отношений в стиле “я начальник, ты подчинённый”, как бывает у инвесторов. Все вопросы решаются сообща, путем совместного принятия решений.

В других фермерских хозяйствах все иначе – там основная цель – прибыль. Эксперименты, вроде нашего с фуа-гра, не приветствуются. Если нужно выполнить норму, например, определенное количество молока за сутки, то, что называется, “умри, но сделай”.

Что касается нашего фермерского хозяйства, то эксперименты здесь приветствуются и поддерживаются, все относятся друг к другу с пониманием. Если вдруг удой упал, никто тебя с фермы не выгонит – это, безусловно, радует.

**Как проходил процесс адаптации на ферме? Какие этапы оказались наиболее сложными или интересными?**

- На второй день я уже чистил глубокий настил, на четвертый – принял свинарник, а на пятый – мы забивали быка. Меня, грубо говоря, сразу бросили в воду: выплывешь – значит, научишься. Так у меня и получилось. Было сурово и жестко. Я благодарен нашим инвесторам, Сергею Эдидовичу и Алексею Николаевичу, которые всячески поддерживали меня

и помогали. Для меня, полугородского человека, имевшего до этого лишь образное представление о сельском хозяйстве, времени на адаптацию не было – пришел и сразу в бой.



**Оглядываясь на время, проведенное в “Кибуце”, какие значительные изменения произошли на ферме? Каковы ваши личные достижения в этом процессе?**

- Произошли глобальные изменения. Когда мы только пришли сюда, было три коровы, шесть свиней и Романовские бараны – по сути, всё. Мы ездили по различным городам России: Калуга, Владимир, Рязань, Тула – покупали скот, привозили и постепенно развивали ферму. Здесь была база, мы увеличили количество скота, под который, соответственно, были построены и расширены: коровник, свинарник и птичник. Если раньше было все деревенское-деревенское, то сейчас это уже похоже на ферму. Конеч-

но, до идеальной, туристической фермы еще далеко, но уже вполне нормальная, средняя ферма.

**Сколько сотрудников сейчас задействовано в работе фермы?**

- На данный момент на нашей ферме работает 7 человек.

**Как организована работа в “Кибуце”, и какова ваша конкретная роль?**

- За каждым сотрудником условно закрепляется определенное направление, но это не значит, что он занимается исключительно им – мы стараемся быть взаимозаменяемыми. Я лично занимаюсь проектом фуа-гра – это очень интересный проект. А так, понемногу занимаюсь всем.

**Почему был выбран именно фуа-гра как одно из ключевых направлений? С какими сложностями вы столкнулись при реализации этого проекта, и как вы их преодолевали?**



- Честно? Я просто на одном из собраний затронул эту тему, и всё. Сергею Эдидовичу эта идея понравилась, и пути назад уже не было. Изначально никакого понимания не было, потому что информации как таковой очень мало. Фуа-гра – это такая вещь, которой мало кто занимается. В России всего два или три хозяйства, производящих фуа-гра, и когда звонишь, пытаешься узнать секреты, никто, конечно, не делится. Раньше я на них обижался, думал: “Человек

развивается, я далеко, вы там – в Москве, Рязани, Калининграде, а я – в Санкт-Петербурге, даже не конкурент вам”. А сейчас сам уже наблатыкался (набрался опыта), выработал свои определенные фишки, и теперь, если у меня что-то спрашивают, я говорю: “Нет”. Теперь я понимаю, почему люди отказывались делиться знаниями потом, нервами и бессонными ночами. Безусловно, главная проблема – это недостаток информации. Сейчас я занимаюсь гусиным фуа-гра. Если поутке еще можно было найти хоть какую-то информацию, то по гусю ее практически нет. Гусиное фуа-гра в России не производят. Если у нас получится его сделать, я буду единственным в России, кто производит гусиное фуа-гра. Это очень мотивирует.

**Какие новые направления планируется запустить в Кибуце в ближайшем будущем?**

Мы планируем производить мраморную говядину. Хотим отойти от обычной говядины, которой сейчас много и которую легко достать, и сосредоточиться на эксклюзивном продукте. Идея заключается в постепенном переходе от массового производства к эксклюзивному.

Сейчас мы производим достаточно хорошую говядину, но хочется прийти к тому, чтобы содержать не 100 коров, а 10, но чтобы мясо каждой стоило как с пяти обычных. Определенные вырезки из этой породы могут стоить до 50 000 рублей за килограмм. К сожалению, сейчас невозможно достать чисто-



кровную японскую говядину. “Вагю” в переводе с японского означает просто “корова” и включает в себя четыре породы: японская черная (куроге), японская коричневая (акаге), японская безрогая (мукаку) и японский шортгорн (танкаку). На данный момент мы планируем брать герефордов и заводить семью Вагю, чтобы производить мраморную говядину. Мы будем осеменять герефордов и путем селекции, получим скот, генетически приближенный к Вагю. Саму чистокровную корову Вагю мы получим через восемь лет, а мраморное мясо – уже через полтора-два года.

**В чем заключается уникальность этих новых направлений?**



“Мираторг” вложил в этот проект миллиард. Но они используют другие породы коров. Я предлагал использовать проверенных Ангусов, но, как сказал Сергей Эдидович, они уже есть у других, а нам нужно то, чего нет ни у кого. Пройти по проторенной дорожке у нас не получилось, хотя я предлагал. Поэтому выбор пал на Герефордов.

Например, “Мираторг” тоже начал производство говядины Вагю, но когда ты делаешь это в промышленных масштабах, не обойтись без использования химии. Мы же используем только чистый корм, без каких-либо примесей. Да, мы тратим большие деньги на покупку таких кормов и содержание скота. Это сложнее и труднее, но по-другому мы не можем.

ЖУРНАЛ

## «БЛИН КОМОМ»

одна из площадок  
для общения  
членов сообщества

### ГРАДАЦИЯ ЧЛЕНОВ

1. Действительный член
2. Привилегированный член
3. Член корреспондент
4. Явный член
5. Тайный член
6. Необыкновенный член
7. Обыкновенный член
8. Действующий член
9. Временно-бездействующий член



ЗДЕСЬ  
МОГЛА БЫТЬ  
**ВАША**  
РЕКЛАМА



# КАРЬЕРНЫЕ ПУТЕШЕСТВИЯ



*Воробьев Максим,  
су-шеф UNO Café  
– перешёл в UNO Берёзка  
на должность  
и.о. шеф-повара.*



*Григорьев Андрей,  
шеф-повар Столовой  
на Московской, 20  
– стал шеф-поваром  
рестрана Подворье.*

*Роман Делягин  
никуда не уходит,  
он по-прежнему  
является шеф-поваром  
и наставником ресторана  
Подворье, постепенно  
передавая свои  
полномочия.*



*Абдыралиев Султанбек,  
официант ресторана Ялта  
– перешёл официантом в  
Замок БИП.*

## С ПОЯВЛЕНИЕМ БОЛЬШОГО КОЛИЧЕСТВА БАРОВ, МЫ ВИДИМ ПЕРСПЕКТИВНЫМ ВАКАНСИЮ БАР-МЕНЕДЖЕРА!

*Gutsait Group продолжает расширяться!  
В связи с этим мы ищем  
талантливого и креативного бар-менеджера  
(как среди наших гостей, так и среди сотрудников),  
который станет частью нашей команды и будет развивать  
барную культуру в нашей компании.*

*Если вы мечтаете о развитии, готовы к интересным задачам  
и обладаете лидерскими качествами, ждем ваше резюме*

*на [Magazine@gutsait.ru](mailto:Magazine@gutsait.ru)  
или звоните по телефону +7(921)090-89-07.*



# КУЛИНАРНЫЕ СЕМИНАРЫ



Gutsait Group продолжает инвестировать в развитие своего персонала, предлагая кулинарные и управленческие семинары, ставшие неотъемлемой частью корпоративной культуры. Сергей Эдидович Гутцайт лично поддерживает эту инициативу, вдохновляя сотрудников на профессиональный рост и творческие достижения.

**В** втором выпуске нашего журнала мы с гордостью объявляем победителей последних кулинарных конкурсов!

Победители удостоились заслуженных поздравлений, а также получили денежные призы, сформированные из взносов участников и удвоенные Сергеем Эдидовичем Гутцайтом!

*Поздравляем Викторию и Каролину с заслуженной победой и желаем им дальнейших кулинарных успехов!*



**Виктория Босова,** представляющая ресторан “Борщ”, одержала победу в конкурсе по приготовлению квашеной капусты.



**Каролина Гелецки,** представляющая служебную столовую ресторана “Подворье”, завоевала первое место в конкурсе по приготовлению ленивых голубцов.

Семинары для поваров проходят по вторникам с 8:30 до 10:00

## Управленческие семинары

Семинары для управляющих – это уникальная возможность для личного и профессионального роста. Посетить их может любой сотрудник Gutsait Group, желающий развиваться и построить карьеру в компании. Сергей Эдидович Гутцайт лично курирует эти семинары, понимая важность развития лидеров для будущего холдинга.

Встречи проходят в формате открытого диалога и обмена опытом. Здесь присутствуют как генеральный директор компании, так и управляющие всех подразделений, готовые поделиться своими знаниями и опытом. Общение с профессионалами, разбор реальных ситуаций и получение теоретических знаний – вот, что ждет участников семинаров.

Семинары для управляющих проводятся по вторникам с 10:00 до 11:00

КАЖДУЮ  
**СУББОТУ**  
В ЦАРСКОСЕЛЬСКОМ  
ПУБЛИЧНОМ ДОМЕ КУЛЬТУРЫ  
ВАС ЖДУТ  
**СЕМИНАРЫ!**

**«Размышляем вместе с С.Э.Г на любую тему»**

Встречи проходят под руководством  
Сергея Эдидовича Гутцайта.

Для участия необходимо предварительно приобрести билет,  
которые продаются ежедневно с 6 утра на первом этаже  
Царскосельского публичного Дома Культуры в Лавке  
“Всё на продажу из первых рук”.

Стоимость билетов варьируется: первые 5 билетов доступны по  
цене 1000 рублей, следующие 5 – 3000 рублей,  
далее 5 билетов – 5000 рублей,  
а стоимость последующих обсуждается индивидуально.

В конце каждого семинара участников ждет приятный  
сюрприз – розыгрыш шикарного приза!

# ОТ НАШЕГО ЧЛЕН-КОРРЕСПОНДЕНТА

**С**егодня мы предлагаем вам необычный взгляд на известную личность – Сергея Эдидовича Гутцайта, предпринимателя, ресторатора, мецената и основателя Gutsait Group. Своими впечатлениями и личной историей знакомства делится Константин Алексеев, который любезно согласился рассказать о своем опыте взаимодействия с этим неординарным человеком.



КОНСТАНТИН АЛЕКСЕЕВ

Константин, вы так стремились написать эту статью, что даже, по вашим словам, “дали взятку”, чтобы эта возможность не досталась никому другому. Что же вас так вдохновило?

- Знаете, история моего знакомства с Сергеем Эдидовичем довольно необычная. Ещё в далеком 2003 году, после лыжной прогулки в Павловском парке, я узнал о существовании человека, который открыл частную школу и не берет денег с родителей. Более того, я слышал, что наш президент приезжает обедать в его ресторан! Это казалось какой-то невероятной историей.

**А когда вы встретились с Сергеем Эдидовичем лично?**

- Волей судьбы, в 2018 году я переехал в Пушкин. Как и многие, я задался вопросом: “Кто возит лучшую пиццу в городе?”. Выбор пал на “Уно пиццу”, которая действительно оказалась выше всяких похвал. А “Певческая башня” стала моим любимым местом отдыха, где можно вкусно поесть и прекрасно провести время, особенно радуется детская комната.

Но самым большим откровением стал проект “Борщ”. Это настоящее разрушение стереотипов! Моно-кафе с одним блюдом, а платишь сколько не жалко после еды! И на столах информация о том, что какой-то Гутцайт С.Э. готов провести обед за твой счет в любом заведении его сети. Я подумал: “Какой интересный человек...”

- Конечно, мне стало интересно узнать больше. Я начал “гуглить” и узнал о его предпринимательской, меценатской и образовательной деятельности.

**И что же произошло дальше? Как состоялась ваша личная встреча?**

- Жизнь сделала крутой поворот в 2022 году. В это время в Пушкине открылось новое заведение с завтраками с 6 утра. Завораживающий интерьер, отличное меню и необычное ценообразование сразу привлекли мое внимание. Я регулярно заходил на завтрак и наблюдал за интересным мужчиной, который постоянно провоцировал людей на беседы за соседним столом. Позже я понял, что это и есть тот самый Сергей Эдидович! Были люди, которые специально приходили, чтобы поговорить с ним. Я долго присматривался, но не решался подойти, так как все мои вопросы казались мне неинтересными или некорректными.

- Но в один прекрасный день мне предложили присоединиться к беседе. Я оказался лицом к лицу с человеком, создавшим легендарные проекты, такие как “Подворье” и “Мандроги”, человеком, который тратит свои деньги на восстановление памятников архитектуры, делает яркие вещи и знаком с президентами лично. Я, конечно, не робкого десятка, но ладошки вспотели.

-И тут понеслось! Сергей Эдидович Гутцайт – самый неравнодушный человек, которого я когда-либо встречал.

**И чем закончилась эта встреча?**

- Я не знаю, как так получилось, но...

**Продолжение интервью читайте в следующем номере журнала ...**

# НАШИ ВАКАНСИИ

ПОВАР

ПОВАР-МАНГАЛЬЩИК

ПОВАР-ПИЦЦЕР

ОФИЦИАНТ

АДМИНИСТРАТОР РЕСТОРАНА

АНИМАТОР

ГОРНИЧНАЯ

АГРОНОМ

ЗООТЕХНИК

ПОМОЩНИКИ ПО ХОЗЯЙСТВУ (СЕМЕЙНАЯ ПАРА)

СТОЛЯР

МАСТЕР ПО РЕМОНТУ ХОЛОДИЛЬНОГО И

ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Всех заинтересовавшихся  
просим обратиться  
в отдел персонала  
Gutsait Group  
по номеру :  
**+7(921)090-89-07.**

# НАШИ НЕОБЫЧНЫЕ ВАКАНСИИ

## **РЕСТАВРАТОР (МАСТЕР КОРАБЕЛЬНОГО ДЕЛА). БОТИК ПЕТРА.**

Школа им. А.М. Горчакова приглашает реставратора (мастера корабельного дела) для участия в уникальном проекте: воссоздания исторического Ботика Петра Великого вместе с учениками. Вам предстоит передавать уникальные знания и навыки, практически воссоздавая историческое судно от чертежа до спуска на воду, внося вклад в культурное наследие. Участие в речном путешествии на построенном Ботике – в перспективе! Требования: опыт в реставрации/строительстве деревянных судов, знание истории русского флота, готовность делиться знаниями и опытом с учениками.

## **ДИРЕКТОР ШКОЛЫ**

Одной из целей основания школы им. А.М. Горчакова стало создание модели для возможности дальнейшего её тиражирования. Мы предполагаем, что может появиться интересант, который проиницирует строительство второй школы по образцу и подобию школы им. А.М. Горчакова в другом регионе. Несколько лет назад Сергей Эдидович Гутцайт сам начал обдумывать возможность строительства второй школы в Крыму. Но, в отличие от первой школы, он готов серьёзно рассматривать этот вопрос и предпринять шаги по покупке земли под строительство, только будучи уверенным, что сформирован преподавательский костяк во главе с будущим директором, который должен появиться до начала строительства. В связи с этим мы разместили вакансию по поиску директора будущей школы. Мы предполагаем, что выбранный кандидат пройдёт стажировку, познакомится со всеми процессами и правилами на базе существующей школы.

## **ПОВАР ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ**

Ресторан SV, расположенный в сердце Царского Села, открывает новый аутентичный грузинский ресторан и ищет повара – женщину, горячо любящую и знающую кавказскую кухню. Мы ищем хранительницу традиций, способную создать атмосферу настоящего грузинского гостеприимства, делаясь опытом и секретами национальной кухни. Если вы чувствуете в себе эту любовь и талант и готовы к новому этапу в жизни, мы ждем вас, чтобы вместе создать незабываемый уголок Грузии в Царском Селе!



**Gutsait**  
GROUP

## КОНТАКТЫ



ОТЕЛЬ И РЕСТОРАН ЗАМОК БИП  
Мариинская ул., 4, Павловск,  
Санкт-Петербург  
+7 (812) 244-28-28  
BIP@GUTSAIT.RU



КУЛИНАРНАЯ  
АКАДЕМИЯ  
Оранжевая ул., 1,  
(ВХОД В АРКУ)  
+7 (999) 118-88-85  
OFFICE@GUTSAIT.RU



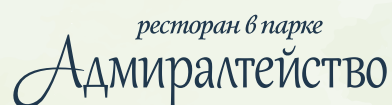
РЕСТОРАН ЯЛТА  
Павильон Урицкого, 1В, Пушкин,  
Санкт-Петербург  
+7 (812) 337-28-98  
YALTA@GUTSAIT.RU



РЕСТОРАН ЭРМИТАЖНАЯ КУХНЯ  
Садовая ул., 16, Пушкин, Санкт-Петербург  
610-33-10  
HERMITAGE@GUTSAIT.RU



РЕСТОРАН SV  
Средняя ул., 2, Пушкин, Санкт-Петербург  
+7 (812) 465-26-85  
SV@GUTSAIT.RU



РЕСТОРАН В ПАРКЕ  
АДМИРАЛТЕЙСТВО  
г. Пушкин, Екатерининский парк,  
лит Л  
+7 9319813549  
ADMIRALTEYSTVO@GUTSAIT.RU



КЛУБ-РЕСТОРАН БОРЩ  
Оранжевая ул., 1, Пушкин,  
Санкт-Петербург  
+7 (921) 582-84-75  
OFFICE@GUTSAIT.RU



РУССКИЙ РЕСТОРАН ПОДВОРЬЕ  
Фильтровское ш., 16, Тярлево,  
Санкт-Петербург  
+7 (812) 454-54-64  
111@PODVORYE.RU



РЕСТОРАН UNO CAFE  
Нововетинская ул., 2А, Тярлево,  
Санкт-Петербург  
+7 (812) 903-33-23  
UNOCAFE@GUTSAIT.RU



РЕСТОРАН PIZZA UNO MOMENTO В  
ПУШКИНЕ  
Генерала Хазова ул., 8, Пушкин,  
Санкт-Петербург  
+7 (812) 335-05-33  
KRUZHKA\_PUSHKIN@GUTSAIT.RU

ДОСТАВКА НАСТОЯЩЕЙ ПИЦЦЫ  
PIZZA UNO MOMENTO  
Генерала Хазова ул., 8, Пушкин +7  
(812) 33-505-33  
Анисимова ул., 5, к. 5, Колпино +7  
(812) 640-00-90  
Нововетинская ул., 2-а, Тярлево +7  
(812) 244-28-44  
([https://gutsait.ru/uno\\_momento](https://gutsait.ru/uno_momento))  
+7 (812) 244-28-88



CATERING  
КЕЙТЕРИНГ ПРЕМИУМ-КЛАССА  
OSCAR CATERING  
Фильтровское ш., 16, Тярлево,  
Санкт-Петербург  
+7 (812) 240-10-10  
OSCAR@GUTSAIT.RU



СОВРЕМЕННАЯ ВЕРСИЯ ЦАРСКО-  
СЕЛЬСКОГО ЛИЦЕЯ ШКОЛА ИМ.  
А.М. ГОРЧАКОВА  
Елизаветинская ул., 2, Павловск,  
Санкт-Петербург  
+7 (812) 465-18-18  
GORCHAKOV@GORCHAKOV.SPB.RU



ПАРНАЯ БАНЯ GUTSAIT GROUP  
Северо-Западный федеральный  
округ, Санкт-Петербург, Пушкин-  
ский район, Павловск, Надгорная  
улица, 16В  
+7 9312828200  
OFFICE@GUTSAIT.RU

ЦАРСКОСЕЛЬСКИЙ  
ПУБЛИЧНЫЙ  
ДОМ КУЛЬТУРЫ  
МОСКОВСКАЯ, 20

КУЛЬТУРНОЕ ПРОСТРАНСТВО  
ЦАРСКОСЕЛЬСКИЙ  
ПУБЛИЧНЫЙ ДОМ  
Московская ул., 20, Пушкин,  
Санкт-Петербург  
+7 (999) 118-08-08  
OFFICE@GUTSAIT.RU  
ПРАВАЯ СТОРОНА СТОЛОВАЯ  
GUTSAIT GROUP  
Московская ул., 20, Пушкин,  
Санкт-Петербург  
+7 (921) 406-30-90  
STOLOVAYA@GUTSAIT.RU



ПИВНАЯ КРУЖКА В ПУШКИНЕ  
Генерала Хазова ул., 8, Пушкин,  
Санкт-Петербург  
+7 (812) 476-66-22

ПИВНАЯ КРУЖКА В КОЛПИНО  
Анисимова ул., 5, к.5, Колпино,  
Санкт-Петербург  
+7 (812) 635-03-99  
KRUZHKA\_KOLPINO@GUTSAIT.RU



РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС  
ПЕВЧЕСКАЯ БАШНЯ  
Лицейский пер., 7, Пушкин,  
Санкт-Петербург  
+7 (812) 901-08-08  
SOCHI@GUTSAIT.RU



UNO БЕРЕЗКА  
Центральная ул., 35, корп. 2,  
д. Глинка  
+7 (812) 952-84-84  
BEREZKA@GUTSAIT.RU

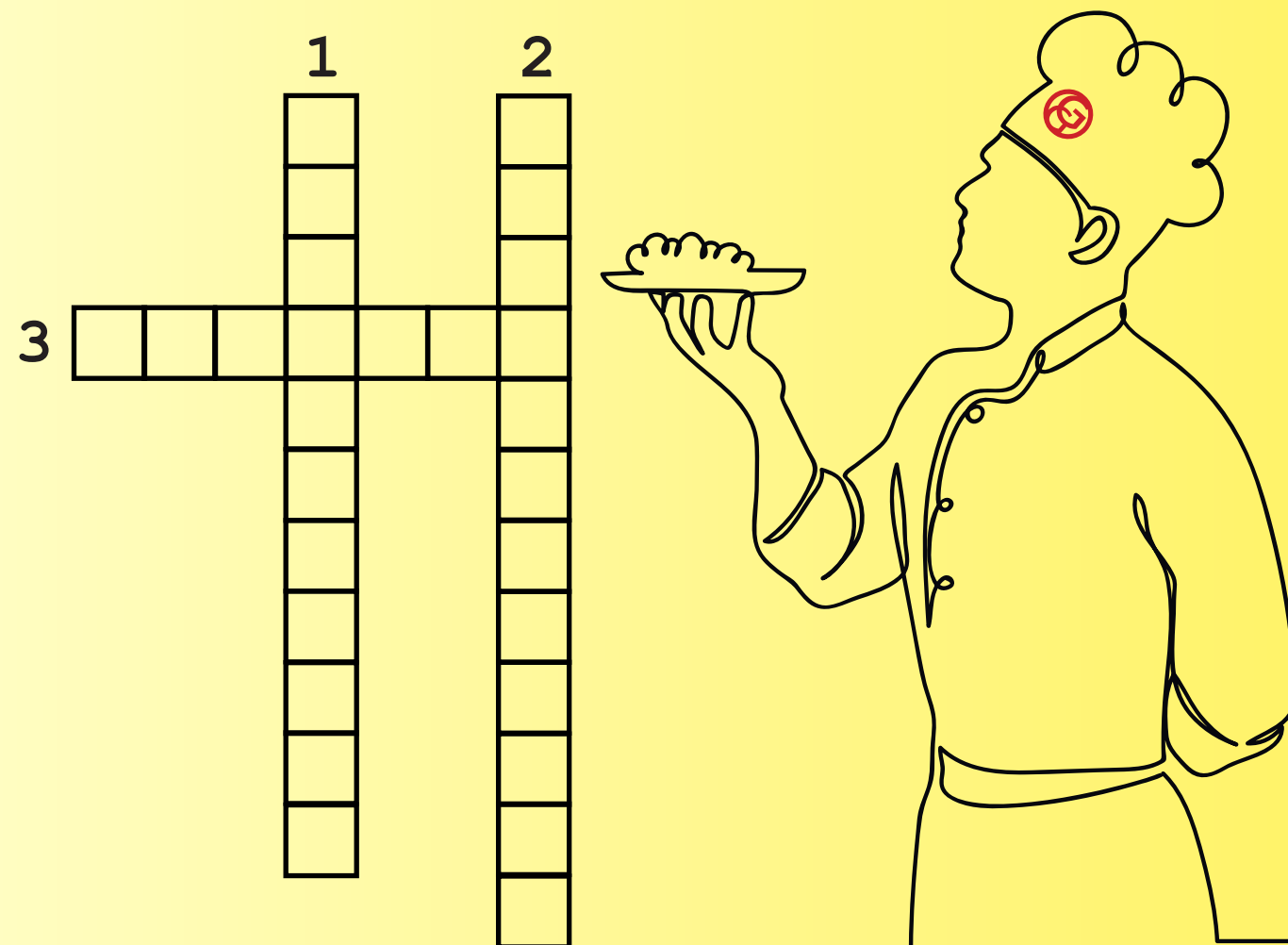
# Ищем караоке-менеджера!

Любите петь и создавать незабываемую атмосферу праздника?  
Gutsait Group ищет энергичного и креативного караоке-менеджера,  
который будет отвечать за атмосферу веселья во всех наших  
караоке-зонах (или создавать их!).

Отлично разбираетесь в музыке, умеете создать атмосферу  
праздника и способны организовать работу караоке-зоны?  
Присылайте резюме на [Magazine@gutsait.ru](mailto:Magazine@gutsait.ru) или звоните  
по телефону +7(921)090-89-07 !



## КУЛИНАРНЫЙ КРОССВОРД



- 1) Кавказское овощное блюдо. Употребляется как в холодном, так и в горячем виде.
- 2) Блюдо, часть названия которого составляет имя собственное.
- 3) Традиционный Марсельский суп.

В следующем номере будут  
ответы и рецепты загаданных блюд  
(с авторскими рецептами от шеф-поваров)