

ПАРНАЯ БАНЯ


БОРЩ

Вилла
Электра


Эрмитажная
кухня


PIZZA
ОНО
МОМЕНТО


РУССКИЙ РЕСТОРАН
Подворье


HOTEL & RESTAURANT
VIP

ресторан в парке
Адмиралтейство


Кulinарная®
Академия


oscar
CATERING

ЦАРКОСЕЛЬСКИЙ
ПУБЛИЧНЫЙ
ДОМ КУЛЬТУРЫ
МОСКОВСКАЯ, 20

ВЗЯЛ – ЧИТАЙ!

ПРОЧЕЛ?

ПОДЕЛИСЬ!

ЭЛЕКТРОННАЯ ВЕРСИЯ
ЖУРНАЛА



3^й БЛИНКОМОМ

 Gutsait
GROUP



СРЕДСТВА ОТ РЕАЛИЗАЦИИ НАПРАВЛЯЮТСЯ
В ЭНДАУМЕНТ ФОНД ШКОЛЫ ГОРЧАКОВА.

ОТСКАНИРУЙТЕ QR-КОД В ПРИЛОЖЕНИИ
БАНКА С ПОМЕТКОЙ
«ПОПОЛНЕНИЕ ЦЕЛЕВОГО КАПИТАЛА».


КИБУЦ
ХОРОШЕЕ
ВРЕМЯ


ята
ресторан


SV
RESTAURANT


Uno
cafe


Пивная
КРУЖКА


ШКОЛА ИМЕНИ А.М. ГОРЧАКОВА
ERUDITIO OFFICIUM
HUMANITAS
AD COMMUNEM USUM


Uno®
Бережка


ПЕВЧЕСКАЯ
БАШНЯ

Cartier

ТОП 5 ЮВЕЛИРНЫХ
БРЕНДОВ

№ 1 Chopard

№ 2 Tiffany & Co

№ 3 Graff diamonds

№ 4 Cartier

№ 5 Bvlgari



ЖУРНАЛ «БЛИНКОМ»
ОДНА ИЗ ПЛОЩАДОК
ДЛЯ ОБЩЕНИЯ
ЧЛЕНОВ СООБЩЕСТВА

ГРАДАЦИЯ ЧЛЕНОВ СООБЩЕСТВА


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




В НОМЕРЕ




15 интервью
Евгений Яковлев



31 интервью
Казан Кебаб



65 постоянная рубрика
Авторское блюдо GG



71 постоянная рубрика
Кулинарные отрывки

9 *Вилла Электра*

10 *Парная Баня*

13 *Ресторан «Ялта»*

19 *Пивная Кружка*

23 *Рецепт
свиной рульки от шефа*

25 *UNO Берёзка (караоке)*

27 *Меню здорового питания*

29 *ЦПДК - массаж*

33 *Рецепт Плова*

34 *Семинары на Московской 20*

37 *Андрей Чернядьев*

41 *Борщ*

43 *Кулинарная Академия*

45 *Школа Горчакова*

51 *Стихотворение*

53 *Кибуц*

55 *Царскосельское интермеццо*

59 *Краткость - сестра таланта*

60 *Маркетинг GG*

65 *Авторское блюдо GG*

67 *Просто до гениальности*

69 *Из глубин истории*

72 *Карьерные путешествия*

73 *Реклама*

75 *Календарь событий*

77 *Контакты*

79 *Наши вакансии*

81 *Аджапсанжал*

83 *Бефстроганов*

85 *Буйабес*

87 *Новый кроссворд*

Журнал БЛИНКОМОН №3 2025

Главный помощник главного редактора - *Гутцайт Сергей Эдитович*

Старший помощник главного редактора - *Зюкин Алексей Николаевич*

Главный редактор - *Назаров Денис*

Член–корреспондент - *Константин Алексеев*

Член–корреспондент - *Анжелика Журавлева*

Член–корреспондент - *Сергей Якобсон*

Действительный член - *Алена Иванова*

Вилла Электра

**ОТ ИСТОРИЧЕСКОЙ ЭЛЕКТРОСТАНЦИИ
К СОВРЕМЕННОМУ ГОСТЕВОМУ ДОМУ**

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

В конце XIX века электрическое освещение было роскошью, доступной лишь на Павловском вокзале, в то время как городские улицы по-прежнему освещались керосином. Прорыв произошел в 1910 году с образованием Павловского акционерного электрического общества. Уже в 1911 году на живописной территории парка Мариенталь, по проекту архитектора К. К. Шмидта, возвысилось здание электростанции в стиле модерн. Его одноэтажная часть вмещала машинный зал, а двухэтажный флигель служил административно-жилым комплексом с конторами и служебными помещениями.

К началу XXI века электростанция прекратила свою работу, оборудование было демонтировано. Здание, хоть и оценивалось как ограниченно работоспособное, утратило свою историческую отделку интерьеров и оригинальное оборудование.

Однако с 2017 года, под руководством С. Э. Гутцайта, здание обрело новую жизнь. Комплексные работы по сохранению объекта культурного наследия - ремонт, реставрация и приспособление для современного использования - вернули ему былую славу. Сегодня вилла «Электра» успешно функционирует как гостевой дом, являясь частью гостиничного комплекса «Замок БИП».

Вилла «Электра» - среди номинантов престижной премии «Золотой Трезини».



НЕОБЫКНОВЕННЫЙ РЕСТОРАН «ЭЛЕКТРА»

Ресторан «Электра» - это нечто большее, чем просто живописное местоположение. Здесь Роман Делягин, шеф-повар флагманского ресторана Gutsait Group «Подворье», воплотил в жизнь свою давнюю мечту.



ОСОБЕННОСТИ, СОЗДАЮЩИЕ УНИКАЛЬНОСТЬ:

Персональный подход:

Роман Делягин выступает в роли и управляющего, и шеф-повара, и официанта.

Эксклюзивность:

Несмотря на размер зала, ресторан рассчитан всего на 10 гостей, что гарантирует полную приватность. На протяжении всего вечера вы будете единственными посетителями, наслаждаясь атмосферой уединения.

Цена и меню:

Меню обсуждается. Цена договорная, соответствует обслуживанию.

*Узнать более подробную информацию
и забронировать зал для вашего незабываемого вечера
можно по телефону:
+7 (921) 762-86-37*

ПАРНАЯ БАНЯ



СВОИМИ ОЖИДАНИЯМИ ОТ ОСЕННЕГО БАННОГО СЕЗОНА ПОДЕЛИЛСЯ АНДРЕЙ ПРИХОДЬКО, СТАРШИЙ БАНЩИК ПАРНОЙ БАНИ GUTSAIT GROUP

Лето подходит к концу, холодает и дождит. Достаточно пары дней такой погоды – и уже хочется вернуть всё обратно, но нужно ждать почти девять месяцев.

Именно в такие моменты мы понимаем, что банный сезон открыт. Нужно запастись вениками, перезарядить камнями печь, чтобы хватало пара на весь сезон. Ведь топить будем каждую ночь, да ещё как – чтобы камень светился без огня, как раскалённый металл!

С лета запасаемся луговыми травами для разнообразия запахов и добавления в настроение гостей воспоминаний о лете, прогулках по полям, сеновале, деревне... Травяные (а не просто чёрный, зелёный) чай успокоят организм, не добавляя кофейной «встряски».

Каждая из этих деталей добавляет в общее, послебанное состояние гостя чувство целостности и уверенного спокойствия и действительно оздоравливает как физически, так и ментально.

Девушки особенно ощущают эффект омоложения, и это совсем не пустой термин. После программы с парением и нанесением мёда кожа становится как у младенца. Не только у гостя, но и у мастера: когда он идёт умываться после медовой программы, может не узнать своих рук – ладони становятся как шёлковые!

Мы вдвойне рады началу сезона ещё и потому, что можем дать гостям ещё более полное погружение в мир удовольствий и оздоровления. При бане открылась СПА-зона с двумя кабинетами массажа и хаммамом.

В кабинете массажа гости могут получить классические и расслабляющие масляные массажи. В кабинете мыльных процедур с хаммамом их ждёт много пены, растирания берёзовым веником или кесе на большом каменном столе с подогревом. Мы намеренно сделали его широким, чтобы массаж могли получить сразу два гостя одновременно – прекрасная идея для отдыха парами!

Для знатоков правильного отдыха программа выглядит так: полное двустороннее пропаривание с выходом и обливанием ледяной водой, повторное догревание, затем расслабляющий масляный и мыльный массаж берёзовым веником.

Мы не готовим еду при бане, чтобы поддерживать лёгкость и максимальную пользу от процесса. Подаём минеральную воду, травяные чаи, банный напиток с имбирём, лимоном и мёдом. Если захочется сладкого к чаю, то малиновое варенье, приготовленное поварами ресторана «Подворья», будет очень кстати.

ДО НОВЫХ ВСТРЕЧ,
ЖДЕМ НА ЛЕГКИЙ ПАР!





«Ялта» теперь у вас дома!

Дорогие читатели, мы рады объявить о старте нашего нового сервиса – доставка любимых блюд из ресторана «Ялта»!

Специально для вас мы организовали доставку пока по выходным дням: пятница, суббота и воскресенье. Дальше – больше! Теперь вы можете наслаждаться вкусом «Ялты», не выходя из дома, в кругу семьи или друзей.

**Заказать можно по телефону:
+7 (932) 266-28-98**



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

ЕВГЕНИЙ ЯКОВЛЕВ:

О ВЫБОРЕ ПРОФЕССИИ

Мой путь в кулинарию начался еще в школьные годы, в старших классах. В 9-11 классах у нас был Учебно-Производственный Комбинат (УПК), и я выбрал профессию повара. Кто-то из одноклассников пошел на автодело, кто-то - на сварщика, а мне профессия повара запала в душу, очень понравилась. Мама до сих пор вспоминает заварное тесто, которое я часто делал, разные пирожные и т.д.

После окончания школы в 11 классе я поступил в Лицей сервиса и обслуживания, который находится на Приморской. Это лицей, тесно связанный с общепитом. Я отучился там три года по специальности «повар», совмещая учебу со службой в армии.

С первого же года обучения в лицее у меня началась практика в отделе «Европа». Потом немного поработал в ресторане «Бальсен», а затем - в «Астории». В «Бальсене» я познакомился с Александром Кирюшиным, который сейчас является шеф-поваром ресторанов «Певческая башня» и «SV». После армии я вернулся в ресторан «Европа» и отработал там два года. А Александр к этому времени устроился в ресторан «Подворье». Так

**«Моя кухня –
это коллективное
творчество,
а не монолог»**



получилось, что со временем в ресторан «Подворье» перешел и я, и вот уже почти 25 лет работаю в Gutsait Group.

ОТКРЫТИЕ РЕСТОРАНА «ЯЛТА»

Еще до открытия ресторана «Ялта» Сергей Эдидович предложил мне съездить в Крым, чтобы поучиться крымско-татарской кухне. Предложение я принял и отправился на недельную стажировку. Обучение проходило в двух местах. Изначально планировалось, что стажировка будет проходить в одном месте, но просидев там без работы два дня (это был зимний период), нам предложили другое заведение – «Алие», расположенное между Ялтой и Севастополем. Именно там я получил все азы и нюансы крымско-татарской кухни.

В ресторане «Ялта» я работаю с момента его открытия. Из той недельной стажировки я привез основы татарской кухни и стараюсь сохранить качество блюд. Со временем все меняется: и кухня, и вкусовые предпочтения, но мы стараемся сохранить то, что привезли. Люди, приходящие к нам, знают, что блюда, которые они заказывают, такого же качества, как и 20 лет назад. Лапшу мы по сей день тянем руками, полуфабрикатами не пользуемся. Используем только свежие овощи и хорошее мясо. Я слежу за качеством тех блюд, которые привез, и это основа нашего ресторана. Несмотря на то, что крымско-татарской кухни как таковой не существует, в «Ялте» она есть. Уверенно можно сказать, что частичка Крыма переехала в ресторан «Ялта», город Пушкин.

О МЫШЛЕНИИ ПОВАРА

Повар должен, прежде всего, обладать желанием и любить свою профессию. У меня на кухне работает коллектив, который формировался на протяжении 20 лет.

Все повара являются поддержкой и опорой друг для друга. Они приходят на работу не просто отбывать номер, а ощущают себя частью коллектива и в процессе работы помогают друг другу.

ОБ ОБРАЗОВАНИИ

В нашей стране до сих пор нет нормально организованной системы поварского образования. Я лично придерживаюсь старой школы. У современной молодежи понимание приготовления блюд, скажем так, извращено. Например, если мы режем салат оливье кубиком, то он и должен быть нарезан правильными кубиками, примерно размером с горошину. А сейчас кто во что горазд. Нынешняя образовательная программа обучения поваров сильно отличается от нашей. Именно поэтому гораздо проще научить человека правильно готовить с нуля, чем переучивать.

Возвращаясь к теме мышления, в первую очередь человек должен приходить на кухню с желанием и стремлением, а научить – это дело времени. Сейчас большинство толковых поваров – самоучки, они учатся там, где работают, у своих шефов.

О САМОРАЗВИТИИ

Я бы сказал, что это очень важная и неотъемлемая часть работы повара. За 25 лет работы в холдинге, помимо развития насмотренности и ежедневной практики на кухне, я несколько раз ездил на обучение в Крым. Помимо стажировки в кафе «Алие», о которой я уже рассказывал ранее, мы ездили и перенимали технологию консервации. Когда ресторан «Ялта» только открылся, мы делали заготовки на весь холдинг. Наши знаменитые консервы: перец в меду, баклажаны пальчики, тещин язык, маринованная слива и виноград – все это мы готовили впрок в ресторане «Ялта». Сейчас это уже ушло. На сегодняшний день данные консервы готовятся на каждом предприятии холдинга отдельно, в зависимости от нужного количества.

Развиваться очень важно. В этом контексте нельзя не упомянуть кулинарные семинары, которые проводит Сергей Эдидович. Очень здорово, когда в корпоративной культуре существуют такие мероприятия, которые позволяют поварам развиваться, расширять свой кругозор и, соответственно, расти.



О СЛОЖНОСТЯХ НА КУХНЕ

На сегодняшний день значительных сложностей уже нет. На первых порах было трудно собрать коллектив, который будет работать и готовить правильно. Приходили новые люди, их нужно было обучить, объяснить, рассказать и показать, как это должно выглядеть. На собственном примере приходилось показывать и обучать поваров секретам крымско-татарской кухни. В первые несколько лет после открытия ресторана достаточно регулярно к нам приходил СЭГ, который акцентировал наше внимание на проблемных моментах, которые мы постепенно исправляли.

Сегодня на нашей кухне сплав опыта и молодости. Есть основной костяк из 4-5 человек, которые работают уже более 15 лет, несколько человек, включая меня, работают тут с момента открытия. Также периодически ряды нашей команды пополняют молодые повара, которым мы передаем свои знания.

Работа ресторана зависит не только от кухни, во многом она зависит от человека, который этим рестораном управляет. Примерно 5 лет назад на должность управляющего к нам пришел Павел Ливанцов, и за это время наш ресторан совершил стремительный шаг в развитии, что позволило нам выйти на новый уровень. Сегодня можно смело сказать, что работа ресторана «Ялта» – это коллективная работа. Мы не разделяем работу зала и работу кухни, это одна общая работа, цель которой – сделать пребывание гостей в нашем ресторане максимально комфортным.

О СВОЕМ СТИЛЕ

Моя кухня – это коллективное творчество, а не монолог. Я отталкиваюсь не от себя, а от коллектива. Я – это коллектив, или коллектив – это я, и то, и другое утверждение будет правильным. Честно скажу, индивидуальность я не люблю, но парадокс заключается в том, что зачастую такие повара с ярко выраженной индивидуальностью себя раскрывают, значит, это имеет место быть. Но не на моей кухне.



НАША КУХНЯ - это понятное, вкусное разнообразие с двадцатилетней историей, которая не собирается заканчиваться.

Мы появились в далеком 2005 году, более двух десятков лет назад, после масштабной реконструкции помещений, ранее принадлежавших разорившемуся Комбинату социального питания.

То, что сейчас является залом ресторана на 80 посадочных мест, ранее было сомнительной рюмочной с народным названием «Щель». Закуски а-ля бутерброд с килькой, заветренный оливье, стоячие столы - привет СССР. В общем, любимое место для людей с девиантным поведением и утренним пожаром внутри. В дополнение, рюмочная соседствовала с ночным клубом «Аляска», что делало район улицы Хазова опасно-криминальным.

Не было в нашем городе и демократичного заведения, где можно было без последствий провести вкусный и веселый вечер. А Сергей Эдидович хотел создать именно такой, душевный ресторан, куда не стыдно было пригласить и своих друзей. Такой ресторан был создан, и мы с гордостью вспоминаем, как принимали у себя, например, Великого Жванецкого, с которым нашего владельца связывали годы дружбы.

Значительная площадь помещений, объем которых превышает 600 кв. м., позволила не только открыть ресторан, но и организовать первую в Пушкине доставку пиццы под фирменным брендом UNO MOMENTO. Несмотря на проитальянское название, учиться печь пиццу мы отправились в Нью-Йорк, откуда и привезли диковинную для того времени поточную пиццепечь.

Но вернемся к ресторану. Сейчас - это любимое место поколений царскоселов, куда совершеннолетние дети наших первых гостей приводят своих детишек (где-то Баста запел «Сансару»...).

Но у ресторана, как у живого организма, были разные времена...

Так, в 2018 году зал начал стремительно пустеть: в пиковые для общепита вечера пятницы и субботы в зале сидело пару компаний. Кулинария – профессия творческая, и, видимо, действовавший на тот момент шеф-повар «перегорел» и коллектив поварской распустил.

Поскольку мы – компания семейная, у нас принято давать второй шанс людям, не увольнять их после первого прокола или кризиса, но все же нам пришлось расстаться, и каждый пошел своим путем. Нам предстояло найти нового хозяина кухни – харизматичного, нацеленного на возрождение шеф-повара. И такой быстро нашелся.

Из личного досье Виталия Сергеевича Корзуна...

«Поступил на работу в «Пивную Кружку» Колпино на должность простого повара, быстро вырос до су-шефа, знает специфику нашей кухни и горит новыми идеями. Профильное образование: техник-технолог общественного питания. Характер нордический, выдержанный, но это не всегда...»

Самое комичное, что изначально Виталий подал заявку на вакансию курьера по доставке пиццы, а не повара. Но жизнь все расставила по своим местам.

Перед Виталием стояла трудная задача – вернуть доверие постоянных гостей и привлечь новых. Возрождение, как и любая дорога вверх, было тяжелым.

Придумали мангал, установили жесткий внутренний контроль за пиццей и просто ежедневно вкусно кормили и радушно принимали гостей. Вскоре «сарафанное радио» – самый проверенный и надежный из всех маркетинговых инструментов – сыграло свою роль, и гости вернулись. Сейчас в выходные дни у нас нет свободных мест, рейтинг «Яндекс» с 4,3 вырос до 4,8, и это еще не предел.

Следующим испытанием стали ограничения периода пандемии. Нам не нужно было срочно придумывать доставку, она уже су-



ществовала. Объем доставки в период локдауна вырос вдвое по сравнению с обычными временами. Этот рост был очень важен стратегически: мы сохранили нашу команду, ни один сотрудник не был потерян. Для коллектива, где многие трудятся более десяти лет, это очень важно.

Кухня

Мы про вкусную, понятную и разнообразную еду. Семь мировых кухонь помещаются на одной кухне «Кружки».

Поехали:

1. Родная русская кухня представлена разнообразием холодных закусок: селедочка, грибочки, сало, зельц, квашеная капуста, оливье, гороховая каша. Сочные котлеты всех мастей, традиционные супы: щи, солянки, уха. В общем, все, без чего русское застолье невозможно.

2. Немецкая кухня: шницель, рулька, шипящие колбасы – все, что так хочется немедленно запить холодным пивом.

3. Пасты всех мастей и видов, пиццы, вариации салата «Цезарь». О Mamma Mia!

4. Гости с Востока: суши и роллы, вок с изобилием начинок, суп фобо.

5. Кавказская кухня для нас – это не только шашлыки в постоянном меню, но и специальное воскресное грузинское меню от шефа, когда мы подаем хачапури всех мастей, сочные хинкали, салат из самых спелых помидоров, кипящий харчо.

6. Стейки, стейки и еще раз стейки, а также целое меню бургеров – придуманных в Америке, но как будто только для нас!

7. Буррито, фахитос, энчиладас... Звучит как страстная мексиканская песня, полная страсти, как и эти знаменитые блюда, полные острого перца и огня.

Недавно у Шефа появилось новое увлечение – копчение всего мясного разнообразия и, как следствие, собственный техасский смокер.

Виталий Корзун о смокере: «В какой-то момент я понял, что хочу глубже изучить работу со смокером. На одном из собраний я подошел к руководству с этой идеей. Мне сказали: «Ищи варианты обучения – обсудим». Некоторые курсы были слишком дорогими, но один из вариантов оказался идеальным – обучение у моего одноклассника, который как раз открыл школу по работе со смокером. Этот вариант и был утвержден.

После обучения встал вопрос о собствен-



ном смокере. Мы нашли мастеров – наших сварщиков, которые взялись за работу. Процесс занял более трех месяцев, но результат того стоил: мы получили отличный, правильно сконструированный смокер.

Сначала мы протестировали его на заднем дворе ресторана «Подворье», а потом перевезли на постоянное место – в ресторан «Ялта». Теперь это не просто оборудование, а часть нашей кухни, которая добавляет блюдам уникальный дымный аромат и неповторимый вкус.

Копчение – это процесс, который требует достаточно много времени и постоянного контроля. Копчение может продолжаться до 10 часов».

С завидной регулярностью шеф предлагает различные виды сезонного меню: летнее, осеннее, к сезону лисичек и в период ловли корюшки, традиционные новогодние похмельные недели и прочее.

Но основой основ, той самой «гоголевской шинелью» для нас являются позиции меню, которые специально для нас придумал Сергей Эдидович 20 лет назад, ещё при открытии: гороховая каша, разварные копченые рёбра, салат из свиных ушей, тёплый салат с куриной печенью – то, чем мы гордимся и то, что нельзя попробовать ни в одном другом ресторане.

И какая же «Пивная Кружка» без пива?

При условии, что в России сейчас производят много хорошего пива, всё же понасталягиреум о богатстве и разнообразии пенного в былые времена. Отметим тот факт, что и сегодня мы обеспечиваем нашим гостям возможность наслаждаться и чешским, и бельгийским пивом. Пора заканчивать статью.

Преодолев кризисы, пройдя долгий путь развития... Чем сейчас является «Пивная Кружка»? Гастробаром, спортивным пабом или семейным рестораном?

Время покажет...



ВИТАЛИЙ КОРЗУН
ШЕФ-ПОВАР
«ПИВНОЙ КРУЖКИ» г. Пушкин

МЕНЮ



СВИНАЯ РУЛЬКА С ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ

Ингредиенты :

Свиная рулька – 800 г
Тушёная квашеная капуста с черносливом – 150 г
Русская горчица – 30 г
Для маринада :
соль, чёрный перец, лавровый лист, чеснок
Для медово-соевой глазури:
мёд, соевый соус, кайенский перец

Способ приготовления :

1. Замочите рульку на ночь в холодной воде с добавлением уксуса и соли – это поможет смягчить мясо и убрать лишнюю горечь.
2. Промойте рульку, обсушите, затем положите в вакуумный пакет с солью, перцем, лавровым листом и чесноком. Герметично запакуйте.
3. Поместите пакет в воду (в конвектор) и готовьте при постоянной температуре 100°C в течение 5-6 часов. Медленное приготовление сделает мясо невероятно нежным.
4. Перед подачей смажьте рульку медово-соевой глазурью (выпаренной из мёда, соевого соуса и кайенского перца) и запекайте 7-10 минут в духовке – так образуется аппетитная корочка.
5. Сервируйте рульку тушёной квашеной капустой с черносливом и русской горчицей – классическое сочетание, которое подчёркивает вкус мяса.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!

С радостью сообщаем, что долгожданный запуск караоке, анонсированный в прошлом выпуске журнала, успешно состоялся 26 июля.

И уже сейчас каждую пятницу и субботу мы дарим прекрасное настроение для ценителей комфортного отдыха, о котором заботятся наш ведущий и бэк-вокалисты в сопровождении качественного музыкального оборудования.

Мы ценим вас, ваше время и настроение и поэтому постарались создать все условия для хорошего отдыха.

Приглашаем вас каждую пятницу и субботу, начиная с 22:00, насладиться атмосферой караоке в ресторане UNO Берёзка.

**Бронь столов осуществляется по номеру :
+7 (812) 952-84-84**



деревня Глинка,
Центральная улица,
35, корп. 2



ПАВЕЛ КОТОВ:

**«Я хочу показать людям,
что здоровое питание может
быть вкусным и разнообразным»**

Правильное питание часто ассоциируется с ограничениями и пресными блюдами. Но что, если здоровая еда может быть вкусной, яркой и удивительной? Павел Котов, повар ресторана UNO Берёзка, доказывает, что меню правильного питания — это не компромисс, а новый уровень гастрономического искусства.

– Как родилась идея создания меню здорового питания?

На самом деле всё произошло буквально по щелчку. Я подумал: «А что, если попробовать создать меню правильного питания?» Начнём с того, что сам давно увлекаюсь этой темой и применяю изученные принципы на себе. Сочетая многолетний опыт работы шеф-поваром со знаниями в области диетологии, я решил создать что-то на стыке здорового питания и традиционной кулинарии. Набравшись смелости, я пришёл к руководству Gutsait Group с предложением внедрить моё авторское меню в новом заведении.

– Что вдохновило тебя на разработку? Были ли личные мотивы или профессиональные цели?

Если говорить об амбициях, то это саморазвитие и самореализация – не только как повара, но и как человека, задающего тренды. Я планирую развивать это направление не только в рамках компании, но и самостоятельно, выходя в медийное пространство, развивая свои социальные сети. Идея создания личного бренда была озвучена сразу – ещё на этапе обсуждения проекта.

– Какие принципы здорового питания легли в основу твоего меню?

В основе моего подхода лежат три ключевых принципа.

Во-первых, это использование чистых, нерафинированных продуктов – без консервантов, искусственных добавок и глубокой промышленной обработки.

Во-вторых, я уделяю особое внимание сбалансированности макронутриентов – правильному соотношению белков, жиров и углеводов в каждом блюде.

И в-третьих, мне интересна трансформация привычных продуктов – их подача в неожиданном, но гармоничном виде.

Хочу отдельно подчеркнуть, что общая калорийность блюд в меню невысокая – здесь нет перегруженных жирами или сахаром позиций. Я только в начале этого пути, но уже вижу огромный потенциал для развития проекта и популяризации здорового питания.

– Как тебе удаётся совмещать работу в «Эрмитажной кухне» и UNO «Берёзка»?

На бумаге я всё ещё шеф-повар «Эрмитажной кухни», но де-факто там шеф-поваром уже давно работает Алексей Соколов. С мо-

мента открытия UNO «Берёзка» я постепенно переключился сюда, уделяя этому проекту всё больше времени. Конечно, если в «Эрмитажной кухне» возникает острая необходимость, я всегда готов помочь.

Приходится признать: когда я там, меню здорового питания встаёт на паузу. Уже есть постоянные гости, которые приходят специально за ПП-блюдами, и были случаи, когда они уходили, узнав, что их любимые позиции временно недоступны.

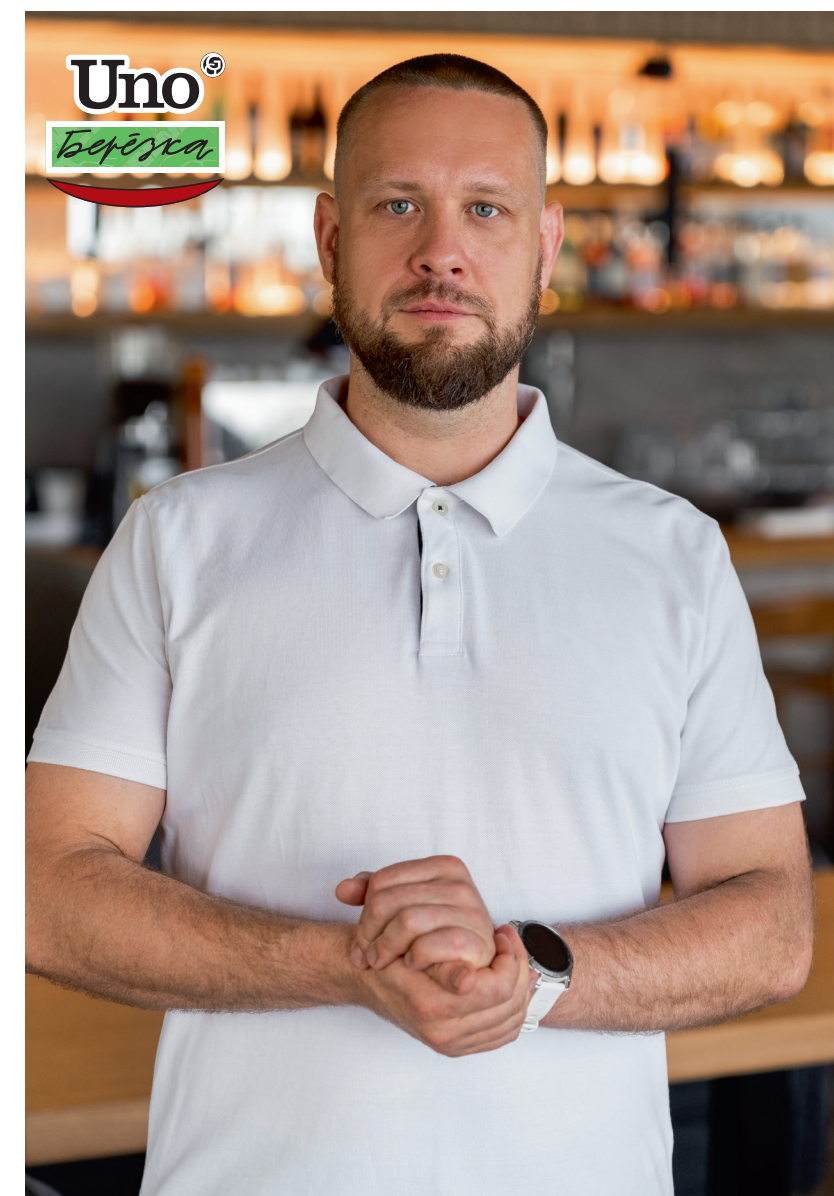
– Какие ингредиенты ты используешь для создания блюд? Насколько важна сезонность и локальность?

Идея ПП-меню в UNO «Берёзка» появилась летом, и в этом смысле мне очень повезло. Но прелесть этого меню в его универсальности – я могу использовать как сезонные, так и круглогодичные продукты.

Мой подход строится на доступности и качестве: я отдаю предпочтение тем ингредиентам, которые можно найти в любое время года, но никогда не упускаю возможности включить в меню сезонные овощи или местные продукты, если они действительно стоят того. Так что от сезонности я завишу минимально – главное, чтобы продукты были чистыми, полезными и вкусными. Локальность же для меня важна, но не критична: если можно заменить импортный продукт на местный без потери качества – я всегда выберу второй вариант.

– Как гости ресторана UNO «Берёзка» восприняли новое меню?

Лично я могу отметить три важных момента. Во-первых, гости заказывают блюда из нового меню довольно часто. Во-вторых, люди возвращаются именно за этими блюдами, так что у нас уже появились постоянные клиенты. И, что особенно важно, – блюда либо доедают до конца, либо забирают с



собой. По крайней мере, негативных отзывов пока не было.

– Что бы ты хотел сказать читателям о своём проекте?

Ещё раз хочется подчеркнуть, что проект находится в начале своего пути. Глобальная задумка заключается в том, чтобы люди следили за собой с точки зрения здоровья и питания как его неотъемлемой части. А также своим проектом я хочу показать людям, что здоровое питание может быть вкусным и разнообразным.

ЦАРСКОСЕЛЬСКИЙ ПУБЛИЧНЫЙ ДОМ КУЛЬТУРЫ МОСКОВСКАЯ, 20

**ПРИГЛАШАЕМ ВАС НА 60 МИНУТ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАССАЖА
В САМОМ ЦЕНТРЕ ГОРОДА ПУШКИН.**

КЛАССИЧЕСКИЙ: для глубокой релаксации и снятия мышечного напряжения.

ТАЙСКИЙ: древнее искусство восстановления баланса энергии в теле.

СПОРТИВНЫЙ: для восстановления после тренировок и повышения выносливости.

БАНОЧНЫЙ: эффективный метод для улучшения кровообращения и лимфодренажа.

А также:

ЛИМФОДРЕНАЖНЫЙ: для избавления от отеков и улучшения обмена веществ.

АНТИЦЕЛЛЮЛИТНЫЙ: для коррекции фигуры и повышения упругости кожи.

МАССАЖ ЛИЦА: для омоложения и улучшения тонуса кожи.

***Почувствуйте, как усталость покидает Вас,
а тело наполняется легкостью и энергией.
Наш опытный мастер подберёт идеальную
технику массажа, учитывая Ваши пожелания.***

Запись на Московской 20,
в лавке «всё на продажу из первых рук»

или по телефону:
+7 (999) 118-08-08.



Ингредиенты (на 6-8 порций):

500 г мяса (говядина или баранина – или их сочетание)

4-5 картофелин среднего размера
2 луковицы

2 моркови

1 пучок свежей кинзы

4-5 зубчиков чеснока (по желанию)
Растительное масло (для обжарки)
Специи: соль, чёрный перец (по вкусу)

Подготовка ингредиентов:

Мясо нарезать крупными кусками, картофель – дольками, морковь – толстыми ломтиками, лук – полукольцами.
Кинзу промыть и мелко нарубить.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Обжарка картофеля

В казане (или толстостенной кастрюле) разогреть растительное масло.
Обжарить картофель до золотистой корочки, затем вынуть шумовкой и отложить.

Обжарка мяса

На том же масле обжарить мясо до румяной корочки.

Тушение

Вернуть картофель в казан, добавить морковь, специи и немного воды (чтобы не пригорало).
Тушить на медленном огне 2,5-3 часа, пока мясо не станет мягким и сочным.

Финальный аккорд

За 30 минут до готовности добавить лук и кинзу. Перед подачей процедить от лишнего масла – так блюдо будет менее жирным, но сохранит весь аромат.



КАЗАН-КЕБАБ (СВАДЕБНЫЙ-КЕБАБ) ОТ ФАРХОДА ЮСУПОВА

ЦАРКОСЕЛЬСКИЙ
ПУБЛИЧНЫЙ
ДОМ КУЛЬТУРЫ
МОСКОВСКАЯ, 20

– Фарход, Ваш казан-кебаб известен как «свадебное блюдо», но вы готовите его каждую среду. Почему?

(протирает руки полотенцем, улыбаясь)

– Знаете, настоящая кухня не должна ждать праздника. Кебаб – это блюдо, которое объединяет людей, и почему бы не делать это чаще? Среда – идеальный день: середина недели, когда всем нужна подзарядка. Люди приходят ко мне не только поесть, но и чтобы отдохнуть, пообщаться. Это как маленький праздник посреди будней.

– Ваш рецепт включает картофель, хотя классический персидский кебаб подаётся с рисом. Это ваше ноу-хау?

(нарезает картофель, показывая технику)

– Да, это моя небольшая изюминка! (показывает кусочек картофеля) Картофель впитывает соки мяса и специи, становясь нежным внутри и хрустящим снаружи. Он делает блюдо более сытным и добавляет новый вкусовой оттенок. К тому же, это дань традициям кавказской кухни, где картофель часто используется в мясных блюдах. Гости это оценили – многие теперь просят именно такой вариант.

– 2,5-3 часа тушения – это же очень долго! Почему так долго?

(помешивает содержимое казана, объясняя)

– Потому что настоящий вкус требует времени. Мясо должно стать нежным, специи – раскрыться, а ароматы – переплестись. Это как хорошее вино – чем дольше выдерживается, тем лучше результат. Я всегда говорю: «Кебаб не терпит спешки». Медленное тушение позволяет всем ингредиентам “подружиться” и создать гармоничный вкус.

– Почему именно среда? Почему не суббота или воскресенье?

(смеётся, проверяя готовность мяса)

– Среда – это середина недели, когда всем нужна перезагрузка. Люди устали от работы, им хочется чего-то вкусного и уютного. А что может быть вкуснее, чем ароматный кебаб с картофелем?

– Последний вопрос: что для вас значит казан-кебаб?

– Для меня казан-кебаб – это сочетание традиций и творчества. Это блюдо с глубокими корнями, но оно всегда открыто для новых интерпретаций. Когда я готовлю, я чувствую связь с теми, кто делал это до меня, но при этом добавляю что-то своё. И я рад, что могу поделиться этим с гостями – чтобы каждый, кто пробует мой кебаб, уносил с собой не просто сытый желудок, а кусочек тепла и радости.

Где попробовать?

Каждую среду в 13:00 по адресу: г. Пушкин, ул. Московская, д. 20

Заказать и уточнить детали можно по телефону:
+7 (999) 118-08-08

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



КАЖДУЮ СУББОТУ В 12:30 НАСТОЯЩИЙ УЗБЕКСКИЙ ПЛОВ ОТ СЕВАРЫ!

ЦАРСКОСЕЛЬСКИЙ
ПУБЛИЧНЫЙ
ДОМ КУЛЬТУРЫ
МОСКОВСКАЯ, 20

ИНГРЕДИЕНТЫ :

Рис и мясо: в равных пропорциях.
Мясо: 2 кг (говядина, баранина или микс).
Рис: 2 кг (сорт «Ташкентский лазер»)
Морковь: 2 кг (желтая и красная).
Лук: 0,5 кг
Вода: 1,5 л
Растительное масло: 1,5 л
Дополнительно(по желанию):
изюм, чеснок, заранее подготовленный нут (подваренный).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ :

1. Разогрейте масло в казане.
2. Обжарьте лук до золотисто-коричневого цвета.
3. Добавьте мясо и хорошо обжарьте.
4. Добавьте морковь и обжарьте.
5. Замочите рис в воде.
6. Влейте воду в казан и тушите зирвак (основу плова) 20-25 минут.
7. Слейте воду с риса и аккуратно выложите его поверх зирвака.
8. Добавьте изюм, чеснок и нут (если используете).
- Варите 10-15 минут, пока вода не впитается.
9. Уменьшите огонь, плотно закройте крышкой и томите 20-25 минут.
10. Откройте крышку, аккуратно перемешайте - ваш плов готов!

Где попробовать?

Каждую субботу по адресу: г. Пушкин, ул. Московская, д. 20

Заказать и уточнить детали можно по телефону:
+7 (999) 118-08-08

КАЖДУЮ СУББОТУ В ЦАРСКОСЕЛЬСКОМ ПУБЛИЧНОМ ДОМЕ КУЛЬТУРЫ ВАС ЖДУТ СЕМИНАРЫ! (после возвращения С. Э. из Крыма)

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

Для участия необходимо предварительно приобрести билет. Билеты продаются ежедневно с 6:00 на первом этаже Царскосельского публичного дома культуры – в лавке «Всё на продажу из первых рук».

Стоимость билетов:

первые 5 билетов – 1 000 рублей,
следующие 5 билетов – 2 000 рублей,
далее 5 билетов – 3 000 рублей,

Стоимость последующих билетов обсуждается индивидуально.

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

О дате возобновления семинаров
будет сообщено отдельно
в сообществе Царскосельского дома культуры.
(QR-код на сообщество)



ОТ НАШЕГО ЧЛЕН-КОРРЕСПОНДЕНТА

В этом выпуске мы продолжаем беседу с Константином Алексеевым, который делится своими наблюдениями и историями из многолетнего общения с С.Э.Г.

– *Волей судеб ваша встреча с Сергеем Эдидовичем не закончилась. Как развивались ваши отношения после того первого знакомства?*

– Да, действительно, наше общение продолжается и по сей день. Сейчас мы совместно с С. Э. организуем комитет попечителей школы имени А. М. Горчакова – той самой, которую 25 лет назад он открыл.

– *Вы однажды сказали, что Сергей Эдидович – «самый небезразличный человек». Что вы имели в виду?*

– Когда я говорил, что он самый небезразличный, я имел в виду, что он настоящий аристократ. Но здесь важно понять, что такое аристократ. Это не обязательно человек знатного происхождения или обладатель огромного богатства. Аристократ – это, прежде всего, человек с определёнными моральными и интеллектуальными качествами: культурой, образованностью, высокими моральными принципами, уважительным отношением к окружающим, чувством собственного достоинства, ответственностью, сдержанностью и самоконтролем, элегантностью и вкусом.

– *То есть вы говорите о внутренней аристократии?*

– Совершенно верно. И тот, кто знает Сергея Эдидовича достаточно близко, не будет со мной спорить. А тем, кто ещё не знаком с ним так глубоко, я предлагаю просто оглянуться и обратить внимание на то, как он создаёт среду обитания не только для себя, но и для своих односельчан. Это и есть настоящее благородство.



АНДРЕЙ ЧЕРНЯДЬЕВ: «В нашей профессии невозможно выучить всё, всегда есть, чему учиться»

Расскажи, пожалуйста, о своём пути в Gutsait Group. Как давно и с чего началась твоя карьера в холдинге?

До прихода в компанию я отработал 6 лет в ресторане русской кухни. В 2022 году начал задумываться о смене места работы. Как раз в это время состоялась встреча со старым знакомым Алексеем Соколовым (шеф-поваром ресторана «Эрмитажная кухня»). Узнав, что я рассматриваю варианты работы, он предложил познакомиться меня с руководством ресторана «Певческая башня». Уже через две-три недели я приступил к работе.

Как зарождалась идея проекта «Сегодня готовим для себя и делимся с вами»? Кто был инициатором, и какие цели ставились изначально?

Идея проекта родилась из моего желания один-два раза в месяц готовить для персонала не обычные блюда, а что-то особенное. Я разработал несколько концепций, обсудил их с руководством ресторана и поделился своими мыслями с Сергеем Эдидовичем. В ходе беседы он привёл в

пример замок БИП, где практикуется формат «Staff meals» (питание для персонала), и предложил развивать идею в этом направлении. Меня это заинтересовало, и после продолжительного мозгового штурма появился проект «Сегодня готовим для себя и делимся с вами».

Что вдохновило тебя взяться за реализацию этого проекта, и какие личные цели ты перед собой ставил?

Целей было несколько. Одна из них – собственное развитие, а также возможность поделиться опытом, накопленным за годы работы в ресторанной сфере. Что касается вдохновения, то для меня им всегда была и остаётся возможность экспериментировать, воплощать свои идеи и делиться ими – как с коллегами, так и с гостями ресторана. Это даёт не только профессиональный рост, но и настоящее удовлетворение от работы.

С какими трудностями ты столкнулся при реализации проекта и как удалось их преодолеть?


ПЕВЧЕСКАЯ
БАШНЯ



Серьёзных трудностей не возникало. Единственная сложность была связана с экономической составляющей – некоторые продукты оказались слишком дорогими. Однако это открыло простор для творчества: я начал искать более доступные аналоги или экспериментировать с ингредиентами. В результате часто рождались идеи для новых, не менее интересных блюд.

Как гости ресторана восприняли проект «Сегодня готовим для себя и делимся с вами»? Насколько, по твоему мнению, он популярен среди гостей?

Восприятие проекта разное. Постоянные гости оценили его по достоинству, а большинство туристов относятся к нему равнодушно. Есть категория гостей, которые привыкли к однообразному питанию и, посещая ресторан, раз за разом заказывают одни и те же блюда.

Приведу пример: однажды мы предлагали фаршированные цветы цуккини с креветками и имбирём в кляре

темпура – классическое итальянское блюдо. Но когда гости слышат «фаршированные цветки» относятся к этому скептически.

Были ли случаи, когда гости особенно тепло отзывались о проекте? Можешь поделиться какими-нибудь историями или отзывами, которые тебя впечатлили?

Историй, связанных с проектом, накопилось немало. Расскажу одну из них.

Как-то вечером к нам пришла компания, все члены которой заказали блюдо из проекта «Сегодня готовим для себя и делимся с вами». В тот день мы готовили калью – карельский суп на основе солёных огурцов и зелёных помидоров, который ещё называют «отцом всех рассольников». Мы решили сделать его на рыбном бульоне с атлантической зубаткой: её мясо жирное, и в этом супе оно раскрывалось особенно хорошо.

Гости спросили у официанта, может ли повар, рекомендующий это блюдо, лично принести его к их столу.

Мне пришлось быстро привести себя в порядок, взять тарелку с супом и вынести её гостям. Во время презентации я также рассказал историю этого блюда. Гости остались в восторге, а проект обрёл новых постоянных клиентов.

Как проект повлиял на твоё профессиональное развитие и карьеру в целом?

Только положительно. Благодаря проекту я не стою на месте, а постоянно учусь и открываю для себя что-то новое. Даже на выходных я уделяю 3-4 часа в день чтению кулинарной литературы, интересные идеи записываю в блокнот, иногда пытаюсь объединить несколько рецептов в один. Приходя на работу, я воплощаю эти задумки в жизнь. В нашей профессии невозможно выучить всё, всегда есть, чему учиться.

Что тебе нравится больше всего в работе над этим проектом?

Мне особенно нравится творческая составляющая. Всегда хотелось от-

крывать для себя что-то новое и делиться этими открытиями с нашими гостями. Благодаря проекту «Сегодня готовим для себя и делимся с вами» у меня появилась такая возможность.

Как ты видишь проект через 5 лет?

Сейчас активно обсуждается идея возродить формат ресторана самообслуживания в зале «Сочи», где основу меню составят блюда из проекта «Сегодня готовим для себя и делимся с вами».

Кроме того, было бы здорово масштабировать эту идею на другие рестораны нашей компании.

Что бы ты хотел сказать читателям нашего корпоративного журнала о проекте «Сегодня готовим для себя и делимся с вами»?

Если вам приелись повседневные блюда и хочется гастрономического разнообразия – добро пожаловать в ресторан «Певческая башня»!



БОРЩ

В НАЧАЛЕ АВГУСТА ОДНА ИЗ ПОСЕТИТЕЛЬНИЦ РЕСТОРАНА МОНО-БЛЮДА «БОРЩ» ОБРАТИЛАСЬ В НАШУ РЕДАКЦИЮ С ПРОСЬБОЙ ПОУЧАСТВОВАТЬ В СОЗДАНИИ СТАТЬИ, РАССКАЗАВ СВОЮ ИСТОРИЮ ЗНАКОМСТВА С РЕСТОРАНОМ. МЫ ПРИНЯЛИ ЭТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ, И ТЕПЕРЬ ГОТОВЫ ПОДЕЛИТЬСЯ НАПИСАННЫМ РАССКАЗОМ В ЭТОМ ВЫПУСКЕ НАШЕГО КОРПОРАТИВНОГО ЖУРНАЛА.

Автор: Анастасия Л., Санкт-Петербург

Я всегда думала, что мы ездим в Царское Село ради Екатерининского дворца. Ну, или хотя бы ради парка – этих бесконечных аллей, золотых статуй и умиротворения, которое там царит. Борщ? Да, иногда заходили перекусить, если оставалось время. «Если оставалось» – вот ключевая фраза. Потому что раньше он был просто приятным бонусом к прогулке.

А потом случилось то, что перевернуло все наши поездки. Мы зашли в «Борщ» просто так – холодным осенним днём, когда руки мёрзли, а ноги гудели от многочасового брожения по парку. И попробовали тот самый борщ. Не просто суп, а целую историю в тарелке: насыщенный, с кусочками мяса, которые тают во рту.

С тех пор всё изменилось. Теперь мы едем в Царское Село, чтобы поесть борщ. А уже если останется время – гуляем по парку и заходим в Екатерининский дворец. Да-да, именно в таком порядке. Потому что борщ здесь – это не просто еда, это ритуал, который стоит всех остальных достопримечательностей вместе взятых.

И знаете, что самое смешное? Теперь, когда мы идём по парку, мы не просто любим пейзажами – мы обсуждаем, какой борщ закажем сегодня: сегодняшний или вчерашний, а может быть, постный или как в прошлый раз с медвежатиной. А когда проходим мимо Екатерининского дворца, одна из нас обязательно шутливо вздыхает: «Ну вот, опять не успеем нормально осмотреть... Зато борщ сегодня точно будет!»

Дорогие читатели, если вы ещё не были в «Борще» – вы не знаете Царское Село. А если были – то точно понимаете, о чём я. Приезжайте голодными – и не только ради архитектуры.





Кулинарная Академия Gutsait Group

Это площадка для проведения кулинарных мастер-классов под руководством профессиональных поваров. Здесь каждый желающий может приготовить блюдо под чутким руководством шеф-повара и сразу же насладиться результатом своего труда. Академия пользуется большой популярностью для проведения различных мероприятий в формате мастер-классов: дни рождения, корпоративы, гастрономические вечеринки и тематические ужины.

Цели и задачи проекта

Основной целью Кулинарной Академии является популяризация кулинарного искусства и повышение гастрономической культуры среди широкой аудитории. Мы стремимся создать пространство, где каждый сможет раскрыть свои кулинарные таланты, получить новые навыки и провести время с пользой и удовольствием.

Кулинарная[®]
Академия

Перспективы и планы

Ближайшая перспектива:

Осенью 2025 года планируется запуск цикла тематических кулинарных вечеров, посвящённых кухням народов мира. Каждую неделю будет анонсироваться новый кулинарный вечер, посвящённый определённой мировой кухне. Из выбранной кухни будут отобраны самые интересные и популярные блюда, которые участники сначала приготовят под руководством шеф-повара, а затем переместятся в банкетный зал, где смогут отведать плоды своих трудов.

Дальнейшая перспектива:

В 2026 году планируется запуск нового проекта – «Кулинарные экскурсии». Предполагается что в отличие от стандартных туристических маршрутов, наши экскурсоводы предложат более глубокое погружение в историю и культуру Павловска и Пушкина, подкреплённое интересными фактами о кулинарных традициях императорской России. А также участники примут участие в мастер-классе по приготовлению исторического блюда, чтобы на практике познакомиться с кулинарным искусством прошлого.

На данный момент проект находится в стадии разработки.

Как быть в курсе событий?

Чтобы следить за актуальными афишами мероприятий и новостями проекта «Кулинарная академия», подписывайтесь на нашу группу ВКонтакте – просто перейдите по QR-коду.





ИНТЕГРИРОВАННЫЙ ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ ПРОЕКТ КАК СПОСОБ РАЗВИТИЯ ТВОРЧЕСКИХ СПОСОБНОСТЕЙ УЧЕНИКА



Автор статьи:
М.А. Андреева,
заслуженный работник культуры России,
АНОО «Школа им. А.М. Горчакова»,
учитель музыки

В последнее время в духовной сфере современного общества сложилась печальная ситуация: низкий художественный уровень, царящий в средствах массовой информации, обилие безнравственной рекламы, развитие новых информационных технологий при деградации их идейного содержания негативно влияют на духовно-нравственное состояние детей. Другая кричащая проблема современности связана с ранней компьютеризацией: ученые констатируют, что школьники утрачивают образное мышление и творческие способности. Возникла острая необходимость сделать образование творческим. Ведущей целью образования становится не объём усвоенных знаний и умений, а гармоничное разностороннее развитие личности, дающее возможность реализации уникальных возможностей человека, подготовка ребёнка к жизни, его психологическая и социальная адаптация.



На протяжении веков одним из универсальных средств воспитания было и остаётся искусство, представляющее целостную картину мира в единстве мысли и чувства, в системе эмоциональных образов, выступающее хранителем нравственного опыта человечества.

Трудно говорить о воспитательном процессе, в основе которого лежит теория разви-

тия личности с высоким творческим потенциалом, без развитого эстетического вкуса, который складывается из органического сплава интеллекта и эстетического чувства. Такой сплав не рождается стихийно.

В общеобразовательной школе существуют две линии учебного процесса: к одной относятся предметы естественнонаучного цикла, к другой – предметы гуманитарно-эстетического цикла. Полноценное развитие (образование и воспитание) может осуществляться



ся только в органичном их взаимодействии.

Что связывает эти две линии учебного процесса? Для того чтобы развивалось научное мышление на предметах естественнонаучных циклов, педагогам - музыкантам, художникам и литераторам необходимо формировать и развивать художественное, творческое воображение учащихся. Без развитого воображения трудно учиться математике, а сама математика воображение не развивает. Она «нуждается» в том, чтобы развитием воображения занялась, например, музыка. В этом основная связь предметов художественных и научных циклов, которые должны идти «рука об руку» на протяжении всего учебного процесса, от первого до последнего класса. Умаление предметов художественных циклов и приоритет в обучении научных приводит к тому, что «Ученый педант, то есть человек, формально вышколенный интеллектом, но начисто лишенный живого воображения, невыносим не только в личной жизни; сама наука страдает от него гораздо больше, чем приобретает».- Э. В. Ильенков. Потому что «неразвитость чувства красоты граничит с ущербностью», потому

что «Человек без воображения - тиран...». - Б.Л. Пастернак.

В этой связи важнейшими задачами эстетического воспитания в школе имени А. М. Горчакова являются создание условий для максимального раскрытия личностных качеств каждого ребенка, развитие творческих способностей и умений ученика, повышение общекультурного уровня детей, формирование эстетического вкуса и потребности духовной культуры, воспитание гармонично развитой личности, возникновение, разви-



тие, углубление интереса к классическому искусству, использование творческих навыков в жизни.

Реализация этих задач возможна при создании творческой, художественной атмосферы школьной жизни, которая возникает при наличии следующих условий, созданных в школе имени А. М. Горчакова :

- Всеобщее обязательное полихудожественное образование учащихся. Каждый ребенок обязательно занимается различными видами искусств: рисованием, декоративно - прикладным творчеством, танцем характерным и парным, слушанием музыки, игрой на музыкальном инструменте, хором, пением. Вопреки распространенному мнению, каждый человек способен освоить азы различных видов творчества, познакомиться с разными искусствами, попробовать себя в разных видах деятельности.
- Вариативность - каждый ребенок должен иметь возможность выбора дополнительных занятий в той сфере творчества, которая его больше привлекает.



- Перенос акцента на творческое проявление и получение знаний через собственную практику.
- Опора на психические особенности и постепенное погружение ребенка в творческий процесс, опора на природную предрасположенность каждого ребенка понимать, чувствовать и проявлять свои способности в разных видах искусства.
- Формирование творческого сообщества учащихся, преподавателей, родителей вовлеченных в единый творческий процесс, увлеченных едиными творческими задачами, говорящих на едином языке искусств.

- Востребованность творческих результатов в повседневной жизни школы и ребенка. Художественное образование не оторвано от жизни ребенка, регулярно возникают ситуации, когда требуются знания и умения ученика. Жизнь школы насыщена проектами, где необходимо активное участие ребят по всем художественным направлениям. Например: класс едет в образовательное путешествие - мальчики изучают культуру и искусство страны, танцуют национальные танцы, поют песни, играют фольклорные произведения на музыкальных инструментах, осваивают техники декоративно-прикладного искусства, сочиняют мелодии, стихи, рассказы. Творческие итоги представ-

ляются на отчете по образовательному путешествию.

- Интеграция предметов эстетического цикла, основного и дополнительного образования: для реализации способностей учащихся образовательная среда в школе организуется особым образом - дисциплины академической программы тесно переплетаются с внеурочной деятельностью.
- Обязательное публичное предъявление результатов творческого процесса внутри школы и для «внешнего» зрителя.



В школе имени А. М. Горчакова учащиеся имеют большие возможности для развития творческих способностей детей, реализации себя в различных видах деятельности:

- Музыкальная культура, изобразительное искусство, мировая художественная культура - обязательные программы с 5 по 11 кл.;
- Кружок «Юный художник» - программа по выбору с 5 по 11 кл.;
- Обязательная программа посещения концертов, музыкальных театров: каждый класс с 5 по 11 ежегодно посещает 4 музыкальных события в театрах и концертных залах Санкт-Петербурга;
- Музыкальный инструмент.

Мальчики имеют возможность выбрать му-

зыкальный инструмент из числа предложенных: гитара, фортепиано, аккордеон, баян, флейта, ударные инструменты, скрипка, труба. Четыре года учащиеся (5-8 кл.) осваивают выбранные инструменты, а, начиная с 9 класса, формируют свой образовательный маршрут по выбору: продолжают играть на своем инструменте, осваивают новые инструменты. Практически 100% учащихся продолжают занятия на музыкальном инструменте до окончания школы и украшают звучанием музыки все школьные события, в том числе свой выпускной вечер.

- Хоровое пение: 5-8 кл - обязательная программа, 9 -11 кл - по выбору;
- Парный танец - обязательная программа для учащихся 5-8 классов.
- Театральная лаборатория и театраль-

ная студия - программы по выбору с 5 по 11 кл.

Организованное таким образом обучение открывает широкие возможности: ребенок знакомится с различными видами искусств, пробует свои возможности, определяет сферу своих интересов, развивает способности, приобретает практические навыки.

Возникает вопрос, возможно ли освоить столь большое количество обязательных программ, да еще и заниматься по программам по выбору? Не мешает ли это учебной деятельности? Как показывает практика



развитое, быстрое мышление, творческое воображение, коим овладевают наши учащиеся, помогает им и в учебных дисциплинах. И учащиеся школы имени А. М. Горчакова демонстрируют высокие творческие и учебные результаты.

Поставленные задачи требуют особых методов работы, приемов, особых программ, которые разрабатывают учителя школы.



Одним из основных методов является интегрированный творческий проект, в котором разные предметы, искусства, виды деятельности объединяются, раскрывая одну тему. Интегрированное обучение направлено на развитие творческого мышления и фантазии учащихся, на формирование умения обобщать, анализировать информацию и знания, полученные из различных источников.

Интегрированные проекты такого плана занимают обычно одну или две четверти в году. Подобные проекты невозможно планировать заранее, не видя перед собой конкретных детей, не понимая их творческих возможностей, потенциала, интереса.

Сложно бывает найти объективные критерии для оценки результатов художественных творческих проектов. Одним из важнейших критериев является атмосфера, которая царит во время проекта. Хорошим результатом является творческая атмосфера, когда дети включены эмоционально, выстраивают дружелюбные отношения с партнерами, растет исполнительская культура, возникает чувство удовлетворения от занятий творчеством, появляется желание вновь выполнять творческие задания.

Очень важно применить полученные навыки и знания на практике. Для этого каждый проект завершается заключительным художественным событием, которое затем неоднократно представляется «внешнему зрителю».

АНЖЕЛИКА ЖУРАВЛЕВА

ПОБЕДИТЕЛЬ КОНКУРСА «РОДНИКИ 2025»

ЧЛЕН - КОРРЕСПОНДЕНТ GG

Анжелика обратилась в нашу редакцию
с просьбой опубликовать
своё стихотворение в нашем корпоративном журнале.

Мы с радостью приняли её предложение
и спешим поделиться её творчеством с вами!

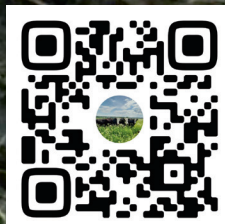
*Если вдруг кажется, что идёшь к пропасти,
Надевай платье, распускай волосы.
Нет больше, милая, неудобностей –
Надевай платье, распускай волосы.*

*Пусть ветер гуляет в твоих волосах,
Пусть небо сияет в твоих глазах.
Всё горе и счастье – в твоих руках,
А силы идти – лишь в твоих ногах.*

*А если прольются вдруг небеса,
И если заплачут твои глаза,
Пусть льются, пусть плачут – всё будет иначе,
Ведь легче дышать, как пройдёт гроза!*

*Что было, что не было – не жалей.
Что есть – не держи, что будет – не жди.
Вдохни, улыбнись и кофе налей.
Не жди, не держи, а просто живи!*





АВТОР СТАТЬИ

АЛЁНА ИВАНОВА

Действительный член GG

Дорогие читатели! Рады вам сообщить: совсем скоро наша ферма распахнет свои двери для всех, кто хочет познакомиться с сельским хозяйством изнутри. Сейчас мы активно готовимся к запуску экскурсионных программ, которые позволят гостям окунуться в атмосферу настоящей деревенской жизни.

За последние месяцы наша ферма значительно расширилась благодаря пополнению поголовья. У нас появились очаровательные телята, которые с каждым днем становятся все активнее и любознательнее. Особое внимание привлекают поросята, уже освоившие территорию под руководством опытных свиноматок.

Птичий двор также радует разнообразием: здесь живут куры, утки и другие пернатые, каждый день даря нам свое веселое щебетание.

В рамках экскурсионных программ гости смогут:

Познакомиться с нашими животными.

Узнать об особенностях их содержания и кормления.

Попробовать свежие фермерские продукты.

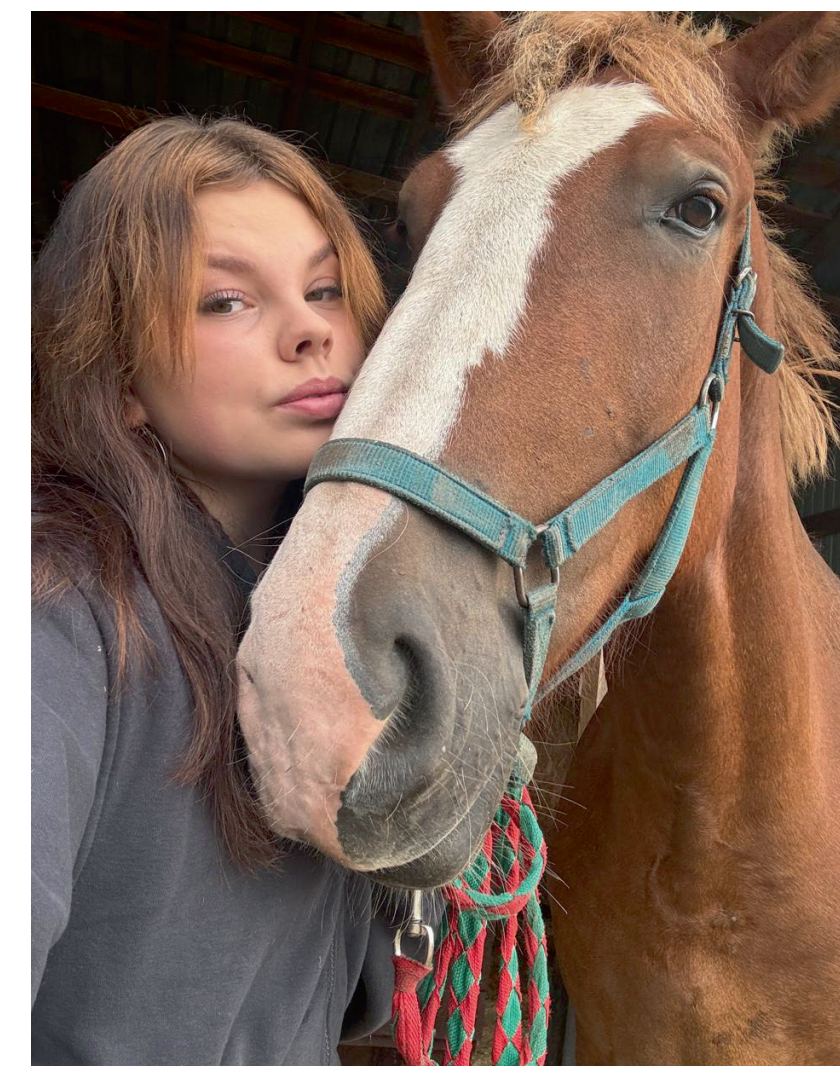
Сделать фотографии на память.

Наши экскурсии могут стать отличным времяпрепровождением как для городских жи-

телей, желающих прикоснуться к природе, так и для семей с детьми, которые смогут ближе познакомиться с животными и узнать много нового о сельском хозяйстве.

Следите за нашими новостями: скоро мы объявим точную дату начала экскурсий и расскажем о специальных предложениях для первых посетителей.

ЖДЕМ ВАС НА НАШЕЙ ФЕРМЕ!





Царскосельское интермеццо

глава 2



Если наш глубокоуважаемый читатель помнит, мы оставили наших друзей – упитанного молодого скрипача Василия и его худосочного друга тенора Петруччио – летним воскресным днем за сытным и вкусным обедом в роскошной, но доступной по ценнику царскосельской «Ялте».

Поправляясь чистой как слеза и правильно охлажденной водочкой и лихо закусывая вкусностями и разностями, обсуждали они вопросы искусства и невесту Петра флейтистку Наташку, у которой за неделю до того случился день рождения, и она его в этой самой замечательной «Ялте» и отмечала – потому что двадцать лет, как известно, бывает один раз в жизни, и надо было отметить их пришествие так, чтобы потом не было мучительно больно за бесцельно потраченное время и деньги!

Теперь же дело медленно, но верно шло к свадьбе: Петруччио и Натали уже подали заявление в роскошный царскосельский ЗАГС на Садовой, 22, и теперь нужно было как-то отмечать помолвку! Это замечательное событие по требованию молодой невесты постановили отпраздновать в ресторане «Подворье», чьи деревянные хоромы гордо возвышаются прямо напротив ограды Павловского парка.

Возвышаются – потому что самая высокая точка комплекса зданий, где сам (!!!) Владимир Путин несколько раз справлял свой ДР, и там есть специальное «путинское меню» – это симитированная деревянная колокольня, выполненная в стиле карельских Кижей, как и все прочие помещения этого прославленного павловского ресторана.



- Петя, ты представь как прикольно: тут сам Путин отмечает свои днюхи, а мы с твоей Наташкой придем сюда! Ты прикинь, какие понты!!! – будущий «Яша Хейфиц» Вася даже причмокивал от очевидной крутизны собственной глубочайшей мысли.

- Главное, что цены здесь не «кремлевские», – резонно заметил Петруччио, – не бесплатно, конечно, на раз в месяц даже студенту тут можно шикануть. Ну а уж раз в жизни отметить помолвку с любимой, понимаешь ли, девушкой – так это просто святое!

- Про раз в жизни не зарекайся, Петя – деловито подмигнул Василий, – сейчас не как в XIX веке, разводы не запрещены...

- Ну я, блин, жениться собрался, а ты про разводы! – в ответ тенор вполне себе театрально негодовал: казалось он примеряет на себя какую-то трагикомическую роль – может быть, вердиевского Фальстафа? Хотя, если задуматься, Фальстаф у Верди – баритон...

Кутеж в крутом «путинском» «Подворье» намечался на вечер, а с утра пораньше двое наших друзей, позвав с собой новоиспеченную невесту – невысокую стройную шатенку, немного похожую на актрису Екатерину Гусеву тех лет, когда она снималась в «Бригаде», в сексуальном белом сарафане на ляпочках, очень нескромно подчеркивавшим все женские достоинства двадцатилетней флейтистки – отправились на Московскую 20, в лавку «Все на продажу из первых рук», чтобы торжественный день помолвки начался с ее любимой «Гурьевской каши» с широким ассортиментом – на ее выбор – превосходного кофе и какао, который здесь особенно хорош, потому что бармены не экономят на зернах и молоке.

Трио устроилось за столиком у окна, и два молодых консерваторских джентельмена начали упражняться в любезностях, поздравляя юную невесту и приоткрывая ей радужные перспективы ее будущей замужней жизни:



- Ребята, а может, хватит? Мы вообще-то не на приеме в Букингемском дворце, а я не королева Великобритании Елизавета-II: чуток помоложе и сильно попроще. Кстати, моя любимая каша как всегда хороша! – Натали, несмотря на свою подчеркнутую любовь к дню сегодняшнему, любила изъясняться на языке Пушкина и Лермонтова, но и посмеяться тоже любила – Петь, давай анекдот расскажи какой-нибудь что ли...

- Консерваторский или одесский?

- А можно про одесскую консерваторию? – вставил свои пять копеек скрипач Василий.

- Можно. Одесса. Лето. Жара. Народ в отпусках, люди отдыхают. Профессор одесской консерватории Абрам Исаакович звонит своему коллеге Моисею Соломоновичу в три часа ночи и говорит: - Дорогой, ты мог бы подойти к своему роялю и взять ноту ля? – Абраша, ты что озверел? Ты на часы смотрел? Я вообще-то сплю! – Мойша, очень нужно, потом всё объясню!

Абрам, крихтя, слезает с дивана, подходит к роялю, нажимает на ля первой октавы. –

Ну вот, дорогой, давай на этой прекрасной ноте мы и закончим наш замечательный разговор!

Ну а мы на этой замечательной ноте переносимся в «Подворье», где наши молодые друзья оказались около пяти вечера, рассчитывая просидеть здесь до восьми – роскошное «президентское» меню, благо позволяло. А потратится на посиделки по случаю помолвки жениху и сам Бог велел.

- Чего изволит откусать прекрасная невеста? – торжественно держа в руках меню, провозгласил жених Петя, для важности стараясь брать самые низкие ноты теноровой тесситуры.

- Прекрасная невеста желает... - подхватила Натали, - для начала строганину из рыбы с соусом «Макало» и ассорти из соленых и маринованных овощей!!!

- А друг жениха и невесты отведал бы с удовольствием в качестве закуски помидоры, фаршированные сыром, майонезом, зеленью и чесноком.

Петруччио выполнил заявленные пожелания, а для себя попросил у вежливого гарсона маринованных миног. Не скрою, было так вкусно, что когда я сейчас об этом пишу, слюнки текут. В качестве горячего взяли на троих шашлык из осетровых и каждому по жареному судаку с пюре и соленым огурцом.

Все это запивалось сначала французским розовым Каберне д'Анжу. Шато де Мони по 2700 за бутылку, потом все трое, включая невесту, перешли на ледяную водку, настоянную на мяте. И стало так хорррррооооошооооо!



Жаль, что помолвка не каждый вечер, да и не каждую неделю. После ресторана в парк идти было уже поздно, закрыт – сели на такси и доехали до открытого, без ограды, парка вокруг крепости БиП (Бастион императора Павла), и там уже развалились на травке...

Продолжение следует...



«КРАТКОСТЬ - СЕСТРА ТАЛАНТА»

А.П. ЧЕХОВ

ПРИНОСИТЕ ИЛИ ПРИСЫЛАЙТЕ, ВАШИ ФОТОГРАФИИ
С ОКОЛО-КУЛИНАРНЫМИ ПОЭТИЧЕСКИМИ
ИЛИ ПРОЗАИЧЕСКИМИ ТЕКСТАМИ (ОПУСАМИ).

ЛУЧШЕЕ БУДЕТ НАПЕЧАТАНО
НА ВЗАИМО - ВЫГОДНЫХ УСЛОВИЯХ.

“Служил Гаврила хлебопеком,
Гаврила булку выпекал,
Гаврила был хороший пекарь,
Хлеб у него не пригорал.
Рецептов у Гаврилы много,
Рецепты дал Гавриле дед,
А дед Гаврилы – в хлебе дока,
Спецов таких теперь, уж, нет.
К Гавриле нэпман шёл и дворник,
Чтоб булку вкусную поесть,
И шли кузнец, портной и шорник,
И всех, кто шёл, не перечесть.
Устал однажды наш Гаврила,
И от работы отдыхал,
Стоял на улице курил он,
И вдруг красотку увидал.
Гаврила булки пёк как надо,
По булкам спец Гаврила был,
Но вид двух караваев сзади
Гаврилу сильно восхитил.
Гаврила в смену булок тыщи
Бывало пёк своим трудом,
А у красотки той колышут
Два каравая ходуном.
Гаврила быстро изловчился,
Через забор перемахнул,
И за красоткой вслед пустился,
За каравай её щипнул.
Красотка обернулась мигом,
На ухажёра чтоб взглянуть,
Гавриле показала фигу,
И попыталась его пнуть.
Гаврила был хороший пекарь,
Но занемог вдруг сразу он,
Он побежал скорей в аптеку
Купить себе пирамидон.
Пирамидон купил Гаврила,
Гаврила съел пирамидон,
Но из пекарни запах дыма
Учуял наконец-то он.
Сгорели булки у Гаврилы,
Пока щипал он каравай.
«Свой рот, – ему все говорили,
На каравай не разевай!»”

Аноним.

УСТАМИ РЕКЛАМИСТА

автор статьи
СЕРГЕЙ ЯКОБСОН
член корреспондент GG



Маркетинг в Gutsait Group через призму наблюдателя

С чего для многих началось знакомство с пиццей Uno Momento?

С горы начинки, с размера «Мега», с настольной игры на задней стороне коробки, с креативных подарков на Новый Год, с щедрых акций, и конечно же с надписи на торце «Легендарная пицца». Этот статус не пустой звук: в 2025 году бренду исполняется 20 лет, и целое поколение успело вырасти, держа в руках кусок горячей пиццы Uno Momento.

Зачем смотреть на конкурентов и пытаться себя сравнивать, если за все эти долгие годы клиенты бренда стали не только друзьями, но и во многом связали свою жизнь с нашей пиццей? Ведь именно она стала неотъемлемой частью праздников, торжеств и теплых встреч с друзьями. Uno Momento давно перестала быть просто продуктом: это культурный код, маленькая точка радости, без которой многие не представляют свою жизнь.

Для меня этот бренд – часть личной истории и входная точка в проекты холдинга Gutsait Group. Возможно, именно красочные баннеры возле моей школы и яркие раздаточные материалы когда-то подтолкнули меня связать жизнь с рекламой.

Uno Momento стала и моей «первой пиц-

цей», и моим эталоном вкуса: где бы я ни путешествовал, заказывая пиццу в других странах, я невольно сравнивал ее с тем самым вкусом юности. Да что там юности – она остается эталоном и сегодня.

Ирония в том, что спустя годы я оказался внутри этой истории. Сегодня я участвую в тех самых собраниях, где рождаются акции, креативы и песни, которые подхватывает вся аудитория бренда.

Совещания мечты

Каждый месяц мы встречаемся в переговорной в офисе Gutsait Group. В деловой повестке есть место стратегическим и финансовым вопросам, но настоящая магия начинается тогда, когда речь заходит о креативе. Эти совещания давно прозвали «самыми веселыми», потому что именно здесь рождаются песни, басни и идеи, которые делают бренд Uno Momento особенным.

Иногда стеклянная переговорка выглядит почти сюрреалистично: за ее стенами кипит офисная рутина, люди с документами, звонки, отчеты. А внутри – смех, рифмы, напевы, первые аккорды будущих хитов. Наблюдать за этим из коридора – все равно что подглядывать за репетицией рок-группы в офисном центре.

Команда у нас разнохарактерная, и от этого только интереснее.

Дмитрий Кочегин и Кирилл Яковлев – управляющие ресторанов и точек доставки, но на встречах они превращаются в настоящий дуэт.

Дмитрий словно по щелчку складывает строчки в рифмы. Его тексты просты, но в этом и сила: они легко запоминаются. Кирилл – соавтор и критик одновременно. Он подхватывает строчки, добавляет свои акценты, а потом, уже после собрания, может записать голосовое в чат: «Ребята, вот так лучше звучит». И спеть так, что у всех идут мурашки по коже. Шутка ли, но именно эти импровизации потом становятся основой наших рекламных песен. Талант ребят сложно не заметить. На собраниях доста-

точно стабильно звучит шутка про то, что «Дмитрий скоро уйдет в музыканты».

Алексей Николаевич Зюкин – наш модератор, арбитр и дирижер. Его слово весомо, его взгляд строг, и именно он завершает творческие споры. Если Дмитрий и Кирилл приносят в процесс энергию, то Алексей Николаевич вносит порядок. В этом смысле он – как продюсер музыкальной группы, который знает, что именно «зайдет» публике.

Наталья Малемина и Валерия Болгар из отдела маркетинга – это фильтр идей и голос разума. Мужчины могут увлечься, унести песню в сторону шутовства, добавить что-то не к месту. Тогда Наталья или Валерия жестко обрывают: «Нет, это не пойдет». И это спасает. Благодаря их вмешательствам песни остаются остроумными, но никогда не теряют связи с брендом и аудиторией. В маркетинге важно не просто повеселиться, а чтобы каждое слово работало – и девушки это чувствуют тоньше всех.

А я – тот самый наблюдатель, который когда-то восторгался брендом снаружи, а сегодня записывает технические задания для музыкантов. Иногда мои идеи тоже находят дорогу в финальный вариант. Иногда их вычеркивают безжалостно. И это нормально: в творчестве всегда есть место отбору.

Как рождаются песни

Секрет в том, что процесс больше похож на джем-сейшн, чем на совещание. Все начинается с фразы. Она может родиться случайно – из шутки, из переписки, из бытовой мелочи. Потом эта фраза обрастает ритмом. Кирилл может простучать ритм ручкой по столу, Дмитрий подхватит строчку в рифму, и вот уже появляется припев.

Потом идет «шлифовка»: кто-то предлагает поменять слово, кто-то – добавить интонацию. Здесь важна скорость: если дать идее остыть, она уже не заиграет. Ловим момент.

Когда базовая структура готова, подключаются музыканты, это происходит уже после совещания, на создание хита есть ровно месяц.

Они превращают наши наброски в полноценный джингл: с мелодией, аранжировкой, иногда даже бэк-вокалом. И в итоге получается песня, которую можно услышать в автоответчике или в соцсетях – но звучит она так, словно написана для радиостанции.

Исторический контекст

Музыкальный маркетинг – это не новинка. В 1971 году Coca-Cola выпустила слоган «I'd Like to Buy the World a Coke», и он стал мировым хитом. Музыка цепляет, потому что она воздействует напрямую на эмоции.

Uno Momento идет в этом же русле, но делает ставку на локальность. Наши песни – не про глобальные амбиции, а про близость и узнаваемость. Мы шутим, рифмуем, иногда перегибаем, но в итоге создаем настроение, которое невозможно купить скидкой или баннером.

Альбом в год

Наша «производственная мощность» проста: одна песня в месяц. Итог – двенадцать аудиороликов в год. По сути, мы выпускаем целый музыкальный альбом.

Да, кто-то говорит: «Это слишком». Но именно это «слишком» позволяет бренду жить дольше и ярче. Когда конкуренты молчат или играют по учебнику, мы играем на слух – и это слышно аудитории.

История продолжается

Каждое наше собрание напоминает сцены из «99 франков» – хаос, шутки, странные идеи, и одновременно невероятная любовь к делу. Мы понимаем: аудитория у Uno Momento локальная. Но именно она – наша сила. И когда кто-то в очередной раз откроет коробку с надписью «Легендарная пицца», пусть знает: этот статус создается здесь и сейчас – в шумной переговорке, где шестеро людей превращают маркетинг в музыку.

Хотите послушать наши песни? Сканируйте QR-код и скачивайте наши золотые хиты.



постоянная рубрика

АВТОРСКОЕ БЛЮДО ОТ ШЕФ- ПОВАРА GG

«Колобки из кролика, припущенные в ароматном тыквенном бульоне»

От шеф-повара ресторана UNO Café Михаила Алтынова.

Осень – сезон тыквы. Это не только вкусный и полезный овощ, но и один из самых доступных: стоит недорого, легко выращивается на даче или огороде без особого ухода. Тыква занимает почётное место в европейской кухне и подходит для приготовления всеми возможными способами. Особенно хороша она в запечённом виде. Из тыквы можно создать множество вкусных блюд, а её сочетание с мясом кролика – просто идеально. Поэтому предлагаю вашему вниманию мой авторский рецепт для дружной компании.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Тыква круглая (2,5-3 кг) – 1 шт.
Кролик (1,5-2 кг) – 1 тушка
Соль – по вкусу
Перец чёрный молотый – по вкусу
Лук репчатый – 250 г (2 средние луковицы)
Вода – 1,5 л
Яйцо – 2 шт.
Масло сливочное – 100 г

ПОДАЧА:

Подать тыкву с колобками из кролика на большом блюде. Вы будете удивлены – тыква начнёт «плакать»!

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Срезать верхушку тыквы.
2. Удалить семечки.
3. Частично вынуть тыквенную мякоть.
4. У тушки кролика снять мякоть с костей (обвалка).
5. Мясо кролика, репчатый лук и тыквенную мякоть пропустить через мясорубку, добавить яйца и тщательно вымесить.
6. Скатать небольшие шарики (удобного для еды размера).
7. Из оставшихся костей кролика и тыквенной мякоти сварить прозрачный бульон (без специй). Варить 1,5-2 часа на медленном огне.
8. Заложить фрикадельки внутрь тыквы.
9. Наполнить тыкву бульоном, сверху положить кусочки сливочного масла.
10. Поставить в разогретую до 120 °С печь на 2-2,5 часа.

Это блюдо вы можете попробовать по предварительному заказу почти в каждом ресторане Gutsait Group.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



постоянная рубрика

ПРОСТО

до гениальности



ТАТАРИАХНИ

(Грузинский суп из говядины
с пряными травами)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Говядину (грудинку и/или голяжку) нарезать или нарубить небольшими кусками (так, чтобы было удобно есть).

Залить водой и довести до кипения.

Снять шум.

Перевести на малый огонь и варить до полной готовности говядины (время будет зависеть от зрелости говядины).

Незадолго до окончания варки в суп опустить много пряной зелени (в основном кинза) и много мелко нарубленного чеснока.

Посоливать по вкусу.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

*Этот суп специально для вас
по пред заказу
может приготовить Антуан,
менеджер Царскосельского
Публичного Дома (культуры).*



ИЗ ГЛУБИН ИСТОРИИ

БИБЛЕЙСКАЯ ПОХЛЁБКА

Когда мы говорим о библейской похлёбке, большинство из нас сразу вспоминает одну из самых драматичных сцен Ветхого Завета - историю Иакова, Исав и чечевичной похлёбки. Эта простая на первый взгляд еда стала катализатором событий, изменивших ход многих судеб, и послужила отправной точкой для глубоких размышлений о ценностях, приоритетах и последствиях наших решений.

Исав и Иаков были сыновьями Исаака и Ревекки. Исав, старший брат, был искусным охотником и проводил много времени в полях, в то время как Иаков был более спокойным и предпочитал оставаться дома. Согласно Библии, у Исаака и Ревекки были близнецы, Исав и Иаков, которые боролись между собой ещё в утробе матери. Когда пришло время рожать, первым появился Исав, а Иаков держался за его пятку. Таким образом, Исав стал первым сыном, а Иаков – вторым. Однажды Исав вернулся с охоты голодным и усталым. Он увидел, что Иаков готовит красную похлёбку из чечевицы. Исав попросил у Иакова эту похлёбку, и тот согласился дать её в обмен на право первородства, которое принадлежало Исаву. Исав, движимый моментным желанием утолить голод, согласился на это предложение. Он сказал: "Вот, я умираю, что мне в этом первородстве?" (Бытие 25:32). Иаков дал Исаву хлеба и чечевичной похлёбки, и тот поел, встал и пошёл, пренебрегши своим первородством.

Спустя годы, когда Исаак состарился и ослеп, он решил благословить своего старшего сына Исаву. Исаак попросил Исаву приготовить ему вкусное блюдо из дичи, чтобы он мог благословить его перед смертью. Ревекка, услышав об этом, решила помочь Иакову получить благословение отца. Она велела Иакову принести двух козлят, из которых она приготовила вкусное блюдо. Затем она надела на Иакова одежду Исаву и покрыла его руки и шею козлиными шкурами, чтобы он казался волосатым, как его брат. Иаков пришёл к Исааку с приготовленным блюдом и представился Исавом. Исаак, хотя и удивился, что голос похож на голос Иакова, но почувствовав волосатые руки, решил, что это действительно Исав. Он благословил Иакова, сказав: "Вот, запах сына моего, как запах поля, которое благословил Господь. Дай же тебе Бог от росы небесной и от тука земли, и множество хлеба и вина. Народы да послужат тебе, и племена да поклонятся тебе; будь господином над братьями твоими, и да поклонятся тебе сыны матери твоей; проклинающие тебя – прокляты, благословляющие тебя – благословенны!" (Бытие 27:27-29). Когда Исав вернулся с охоты и узнал, что его брат получил благословение отца, он был разгневан и опечален. Он попросил Исаака благословить и его, но Исаак ответил, что уже отдал благословение Иакову и не может взять его обратно. Однако он дал Исаву другое благословение: "Вот, местопребыванием твоим будет тучность земли и роса небесная свыше; и ты будешь жить мечом твоим и будешь служить брату твоему; но потом восстанешь и свергнешь иго его с выи твоей" (Бытие 27:39-40).

БИБЛЕЙСКАЯ ПОХЛЁБКА ОТ GG

Ингредиенты :

- 1) Чечевица одного или двух сортов (лучше смешать)
- 2) Вода
- 3) Пряные специи (по вкусу)
- 4) Репчатый лук
- 5) Растительное масло

Способ приготовления :

- 1) Чечевицу одного или двух сортов смешать, добавить воду и варить до полной готовности
- 2) Репчатый лук (щедро) зажарить до золотистого цвета на любом растительном масле
- 3) Добавить лук к чечевице
- 4) Добавить пряные специи (по вкусу)



Попробовать чечевичную похлёбку вы можете в лавке «Все на продажу из первых рук» по адресу: Московская, 20.

постоянная рубрика

КУЛИНАРНЫЕ ОТРЫВКИ

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

**Рецепт «Карасей в сметане»
от шеф-повара ресторана «Подворье» Андрея Григорьева**

«Как только скушали борщок или суп, сейчас же велите подавать рыбное, благодетель. Из рыб безгласных самая лучшая – это жареный карась в сметане; только, чтобы он не пах тинной и имел тонкость, нужно продержать его живого в молоке целые сутки». – А.П. Чехов, «Сирена».

для
прослушивания



для
чтения вслух



ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ:

- Некрупные караси – 1 кг
- Сметана жирностью 20% – 250 мл
- Репчатый лук – 3-4 шт.
- Укроп – 1 ветка
- Петрушка – 1 ветка
- Лимонный сок – 2 ч. л.
- Сливочное масло – 30 г
- Соль
- Перец чёрный молотый



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Шаг 1: Подготовьте карасей для запекания. Прежде всего, почистите и выпотрошите их, уделив особое внимание удалению черной пленки из полости. Снимите её пальцами или аккуратно счистите ножом. Ополосните рыбу и обсушите бумажными полотенцами.

Шаг 2: На коже каждого карася с обеих сторон сделайте несколько поперечных надрезов на расстоянии 6 мм друг от друга. Посолите и поперчите рыбу как внутри, так и снаружи.

Шаг 3: Для соуса к карасям помойте укроп и петрушку, затем хорошо обсушите их бумажными полотенцами. Удалите жесткие стебли и мелко нарежьте оставшуюся зелень.

Шаг 4: В большой миске перемешайте сметану с измельченной зеленью и лимонным соком. Посолите и поперчите по вкусу. Положите подготовленных карасей в соус и переверните несколько раз, чтобы рыба была равномерно покрыта.

Шаг 5: Разогрейте духовку до 200°C. Большую форму для запекания щедро смажьте сливочным маслом. Лук очистите и нарежьте полукольцами, распределите его по дну формы.

Шаг 6: На лук выложите карасей в сметане в один слой. Запекайте до золотистого цвета в течение 10 минут. Затем осторожно достаньте форму из духовки и полейте карасей соусом со дна. Запекайте ещё около 15 минут, пока рыба не станет золотистой и аппетитной.

**БЛЮДО ГОТОВО!
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**



КАРЬЕРНЫЕ ПУТЕШЕСТВИЯ



NEW

Игорь Мамин перешёл в UNO Берёзка на должность и.о. шеф-повара.



Григорьев Андрей, шеф-повар Столовой на Московской, 20 – стал шеф-поваром ресторана 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.

ВАШ АВТОМОБИЛЬ В СТИЛЕ GUTSAIT GROUP!

Дорогие читатели, мы заметили, что интерес к брендированию автомобилей в узнаваемом стиле Gutsait Group растет с каждым днем! Ваши вопросы и пожелания не остались без внимания. Мы рады объявить о старте приема заявок на создание уникального дизайна для вашего авто.

ХОТИТЕ, ЧТОБЫ ВАШ АВТОМОБИЛЬ ВЫДЕЛЯЛСЯ В ПОТОКЕ?

Мы предлагаем не просто оклейку, а настоящее искусство трансформации вашего транспортного средства. Каждый проект будет индивидуально разработан с учетом ваших предпочтений и особенностей автомобиля.

Условия оклейки :

Индивидуальный дизайн! Мы создадим уникальные концепции, которые подчеркнут вашу индивидуальность и соответствие стилистике Gutsait Group.

Не на любую машину: Мы тщательно подходим к выбору автомобилей, на которых будет размещена реклама.

Не любую рекламу: Брендирование будет направлено на отражение ценностей и имиджа Gutsait Group, а не на сторонние рекламные сообщения.

Как подать заявку?

Готовы сделать ваш автомобиль частью Gutsait Group? Возникли вопросы? Отправьте заявку на почту: Magazine@gutsait.ru

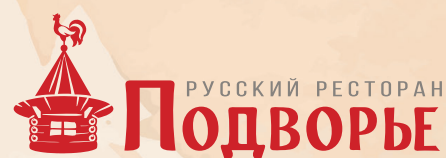
В заявке укажите:

Марку и модель автомобиля.
Год выпуска.
Контактный номер телефона.

ЖДЕМ ВАШИХ ПРЕДЛОЖЕНИЙ!



КАЛЕНДАРЬ ПРЕДСТОЯЩИХ СОБЫТИЙ:



**КАЖДЫЕ ВЫХОДНЫЕ ВАС ЖДУТ КУЛИНАРНЫЕ ПРЕДСТАВЛЕНИЯ
НА ОТКРЫТОЙ КУХНЕ ОТ РОМАНА ДЕЛЯГИНА.**

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

ресторан в парке
Адмиралтейство

12 НОЯБРЯ: Приглашаем на изысканный дегустационный винный вечер.

27 НОЯБРЯ: Состоится моноспектакль по поэмам В. Маяковского «Сотый апрель».
Режиссёр: Дарья Грибоедова
В ролях: Тимур Дятчик

Для бронирования мест, пожалуйста, свяжитесь с нами по телефону: +7 (812) 679-35-49



15 НОЯБРЯ: Наталья Теслюк представит программу «Французский шарм и заряд танцевальными композициями».

29 НОЯБРЯ: Светлана Буданова приглашает в «Круиз по Средиземному морю» - программа на испанском, португальском, итальянском, французском и русском языках.

Для бронирования мест, пожалуйста, свяжитесь с нами по телефону: +7 (904) 609-49-87



ПЕВЧЕСКАЯ
БАШНЯ

31 ОКТЯБРЯ: Вас ждет Борис Драгилёв с программой «Сказки про взрослых».

ЖИВАЯ МУЗЫКА С ПЯТНИЦЫ ПО ВОСКРЕСЕНЬЕ:

Пятница и суббота: с 20:00 до 23:00

Воскресенье: с 16:00 до 19:00

Забронировать стол можно по телефону: 901-08-08



В НОЯБРЕ ВАС ЖДЕТ ВИННО-ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ УЖИН.

Подробности, а также точную дату и время проведения мероприятия,
вы можете узнать по телефону:
+7 (812) 465-26-85



**В НОЯБРЕ ПРИГЛАШАЕМ ВАС НА ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ УЖИН
В СОПРОВОЖДЕНИИ ЗАВОРАЖИВАЮЩЕГО ОРГАННОГО КОНЦЕРТА.**

Подробную информацию, а также дату и время проведения мероприятия, вы можете узнать
по телефону:
+7 (921) 092-28-28

Количество мест ограничено!



1 ОКТЯБРЯ: Отчет об образовательных путешествиях - 8 класс.
3 ОКТЯБРЯ: Отчет об образовательных путешествиях - 10 класс.
22 НОЯБРЯ: Публичный экзамен 6 класса.
29 НОЯБРЯ: Публичный экзамен 8 класса.


Для посещения, пожалуйста, предварительно позвоните по телефону: +7 (812) 452-37-39



Gutsait
G R O U P

АДРЕСА И КОНТАКТЫ:

ресторан в парке
Адмиралтейство
г. Пушкин, Екатерининский парк +7 (931) 981-35-49


ПЕВЧЕСКАЯ БАШНЯ
Лицейский пер., 7, Пушкин +7 (812) 901-08-08


Средняя ул., 2, Пушкин +7 (812) 465-26-85

ПАРНАЯ БАНЯ

Павловск, Надгорная улица, 16В +7 (931) 282-82-00


Мариинская ул., 4, Павловск +7 (812) 244-28-28


РУССКИЙ РЕСТОРАН ПОДВОРЬЕ
ФильТРовское ш., 16, Тярлево +7 (812) 454-54-64


Павильон Урицкого, 1В, Пушкин +7 (812) 337-28-98

oscar
CATERING
ФильТРовское ш., 16, Тярлево +7 (812) 240-10-10

Uno cafe
Нововестинская ул., 2А, Тярлево +7 (812) 903-33-23

Uno
Бережка
Центральная ул., 35, корп. 2, д. Глинка +7 (812) 952-84-84


Пушкин, ул. енерала Хазова ул., 8, стр. А +7 (812) 244-28-88


Елизаветинская ул., 2, Павловск +7 (812) 465-18-18


Генерала Хазова ул., 8, Пушкин +7 (812) 476-66-22
Анисимова ул., 5, к.5, Колпино +7 (812) 635-03-99

Кулинарная Академия
Оранжерейная ул., 1, (ВХОД В АРКУ) +7 (999) 118-88-85

БОРЩ
Оранжерейная ул.,1, Пушкин +7 (921) 582-84-75


Эрмитажная кухня
Садовая ул.,16, Пушкин +7 (904) 609-49-87

ЦАРСКОСЕЛЬСКИЙ ПУБЛИЧНЫЙ ДОМ КУЛЬТУРЫ МОСКОВСКАЯ, 20
Московская ул. 20, Пушкин +7 (999) 118-08-08

НАШИ ВАКАНСИИ

ПОВАР

НОЧНОЙ ПОВАР

КОНДИТЕР

ПОВАР-МАНГАЛЬЩИК

ПОВАР-ПИЦЦЕР

ОФИЦИАНТ

АНИМАТОР

ГОРНИЧНАЯ

АГРОНОМ

ЗООТЕХНИК

ПОМОЩНИКИ ПО ХОЗЯЙСТВУ (СЕМЕЙНАЯ ПАРА)

СКОТНИК

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

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР КОРПОРАТИВНОГО ЖУРНАЛА

Мы ищем творческого и ответственного главного редактора, который поможет сделать наш корпоративный журнал ещё более интересным, полезным и вдохновляющим для сотрудников и гостей Gutsait Group.

ЧТО ПРЕДСТОИТ ДЕЛАТЬ?

- Разрабатывать концепцию и тематические планы номеров журнала.
- Координировать работу авторов, дизайнеров и фотографов.
- Создавать уникальные материалы (интервью, репортажи, истории успеха сотрудников и т.д.).
- Контролировать сроки сдачи материалов, верстку и подготовку журнала к печати/публикации.
- Взаимодействовать с руководством компании для освещения ключевых событий и инициатив.
- Анализировать обратную связь от читателей.

КАК СТАТЬ ЧАСТЬЮ КОМАНДЫ?

Пришлите своё резюме на адрес:
Magazine@gutsait.ru с пометкой
«Главный редактор»
или звоните по телефону:
+7 (921) 090-89-07.

ОТВЕТЫ НА КУЛИНАРНЫЙ КРОССВОРД
ИЗ ПРОШЛОГО НОМЕРА ЖУРНАЛА
«БЛИНКОМ»

АДЖАПСАНДАЛ

КАВКАЗСКОЕ ОВОЩНОЕ БЛЮДО

Употребляется как в холодном,
так и в горячем виде



ИНГРИДИЕНТЫ ИЗ РАСЧЕТА НА 4-6 ПОРЦИЙ:

Баклажаны: ~0,5 кг.
Сладкие перцы: ~0,5 кг.
Лук: ~250 г.
Зрелые томаты: ~250 г.
Томатная паста: 2 ст. л.
Растительное масло: ~250 г.
Соль и красный (острый) перец: по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В сотейник, широкую кастрюлю или сковороду с высокими бортиками вылейте половину масла. Разогрейте его и добавьте очищенные от плодоножек и семян перцы, нарезанные на 8-12 частей.

Интенсивно жарьте, помешивая, около 5 минут.

Шумовкой отложите перцы, оставив масло в сковороде.

Добавьте оставшееся масло, разогрейте его и выложите баклажаны, нарезанные такого же размера, как перцы, на 8-12 частей.

Жарьте на сильном огне 5-7 минут.

Через 5-7 минут к баклажанам добавьте перцы, лук (нарезанный кольцами) и помидоры (разрезанные пополам).

Добавьте томатную пасту.

Посолите, поперчите.

Перемешайте и убавьте огонь до минимума.

Продолжайте тушить на малом огне не менее 10 минут. Блюдо можно употреблять как в холодном, так и в горячем виде.



В компании Gutsait Group принято
готовить аджапсандал по рецепту СЭГ.

БЕФСТРОГАНОВ

БЛЮДО, ЧАСТЬ НАЗВАНИЯ КОТОРОГО СОСТАВЛЯЕТ ИМЯ СОБСТВЕННОЕ.

РЕЦЕПТ БЕФСТРОГАНОВА

от шеф-повара ресторана «Адмиралтейство»
Анатолия Смирнова.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Вырезка из телятины: 150 г
Лук репчатый: 20 г
Шампиньоны свежие: 30 г
Сливки 22%: 80 мл
Томатная паста: 5 г
Соленый огурец: 20 г
Масло растительное: 50 мл
Перец черный дробленый: 1 г
Соль: 1 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Нарезать мясо (поперек волокон!) тонкими ломтиками толщиной 0,5-0,7 см и длиной 3-4 см.
2. Лук репчатый нарезать тонкой соломкой шириной 0,4 см.
3. Шампиньоны нарезать дольками среднего размера.
4. На хорошо разогретую сковороду влить растительное масло, равномерно выложить нарезанное мясо, обжарить 2-3 минуты до появления коричневого цвета.
5. Добавить репчатый лук, обжарить 2-3 минуты.



6. Добавить шампиньоны и все обжарить на среднем огне в течение 5 минут.
7. Добавить томатную пасту, все перемешать и потушить на открытой сковороде 2 минуты.
8. Добавить сливки, все перемешать и протушить еще 3-5 минут на маленьком огне до загустения.
9. Посолить, поперчить.
10. Гарнировать картофельным пюре и соленым огурцом.

БУЙАБЕС

Традиционный Марсельский суп

Рецепт Буйабеса от Александра Кирюшина, шеф-повара ресторанов «Певческая башня» и «SV»

Буйабес - это жемчужина средиземноморской кухни, истинно французское блюдо, родом из Марселя, где его веками готовили местные моряки. Этот ароматный и насыщенный суп - настоящее воплощение морских вкусов.



ИНГРИДИЕНТЫ:

(примерно на 4 порции, 1 литр бульона)

РЫБА:

4-5 видов морской рыбы
(чем разнообразнее, тем лучше)

МОРЕПРОДУКТЫ:

Ассортимент по вашему вкусу
(креветки, мидии, кальмары и т.д.)

ЛУК РЕПЧАТЫЙ:

2 средние луковицы

МОРКОВЬ: 1 шт.

ТОМАТЫ:

2 спелых средних томата

ЧЕСНОК:

4 зубчика

ФЕНХЕЛЬ:

1 небольшой клубень

АПЕЛЬСИНОВАЯ ЦЕДРА:

Цедра 1 апельсина

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО:

Рафинированное, второго отжима

БЕЛОЕ СУХОЕ ВИНО: 200 мл

ШАФРАН: 0.5 грамма тычинок

ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ: 3 шт.

ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ: 6 шт.

ПЕТРУШКА: Свежая, для украшения

БАГЕТЫ: 2 шт. на персону (для гренок)

СОУС РУЙ (чесночный майонез) - на 1 порцию супа (70 гр.):



ЧЕСНОК: 2 зубчика

ЖЕЛТОК КУРИНЫЙ: 1 шт.

ШАФРАН: Несколько тычинок

РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО: Для взбивания

СОЛЬ: Щепотка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЙАБЕСА:

1. ПОДГОТОВКА ОСНОВЫ:

Снимите филе с рыбы, морепродукты зачистите.

Рыбные кости и панцири от морепродуктов оставляем на бульон.

В кастрюле с толстым дном разогрейте оливковое масло. Обжарьте мелко нарезанные лук, морковь и томаты в течение 5-7 минут до мягкости.

Добавьте к овощам рыбные кости и панцири, продолжая обжаривать еще несколько минут.

Влейте белое вино и дайте ему почти полностью выпариться.

Залейте содержимое кастрюли холодной водой (примерно в два раза больше, чем объем овощей и костей). Доведите до кипения, затем убавьте огонь и варите рыбный бульон на медленном огне 40 минут.

За 5 минут до конца варки добавьте лавровый лист, перец горошком, апельсиновую цедру и крупно порубленный чеснок.

Готовый бульон тщательно процедите через мелкое сито или марлю в чистую емкость. Посолите по вкусу.

В процеженный бульон добавьте шафран, предварительно замоченный в небольшом количестве кипятка. Бульон готов.

2. ПОДГОТОВКА РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ:

Удалите все косточки из рыбного филе. Подготовленное филе рыбы и морепродукты сбрызните оливковым маслом и

быстро обжарьте на сковороде до легкой золотистой корочки.

3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГРЕНОК:

Ломтики белого багета подсушите до хрустящего состояния в конвекторе, тостере или на сухой сковороде.

4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСА РУЙ:

В небольшой емкости соедините чеснок, куриный желток, несколько тычинок шафрана и щепотку соли.

С помощью погружного блендера измельчите ингредиенты до однородности.

Не прекращая взбивания, тонкой струйкой вливайте растительное масло до получения консистенции густого майонеза, способного держать стабильные пики.

5. ПОДАЧА:

Классическая подача буйабеса предполагает разделение блюда на две части.

В глубокую тарелку выложите обжаренное рыбное филе и морепродукты.

Отдельно подайте горячий процеженный бульон в графине.

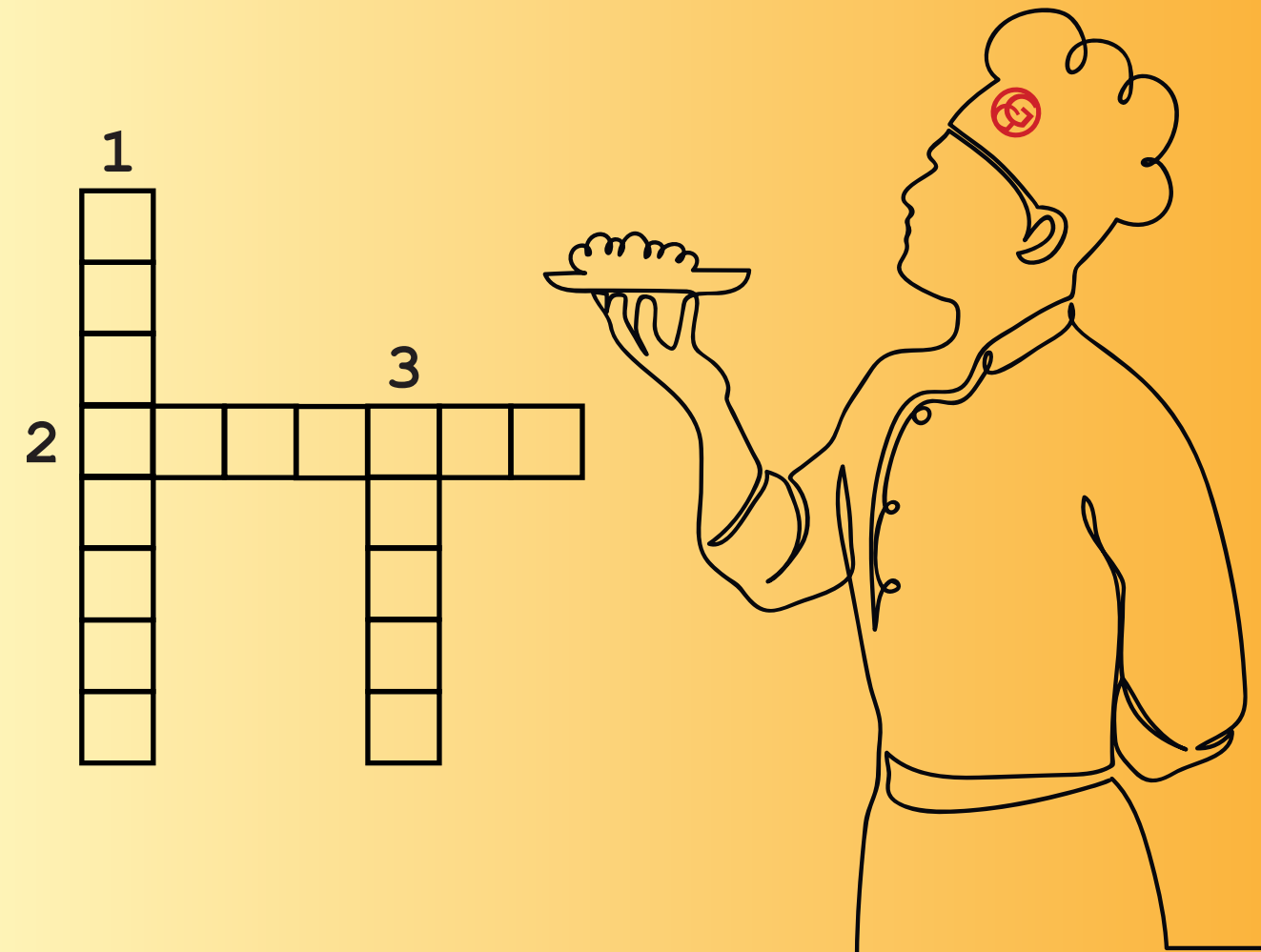
Рядом с тарелкой с рыбой и морепродуктами поставьте гренки, соус Руй и мелко нарубленную свежую петрушку.

СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА:

Чем больше видов рыбы и морепродуктов вы используете, тем более насыщенным и многогранным будет вкус вашего буйабеса.

Не бойтесь экспериментировать с ассортиментом!

КУЛИНАРНЫЙ КРОССВОРД



1) Ягнятина, томлёная в белом вине с пряными травами? Можно попробовать в ресторане "Ялта" – всегда, на Московской, 20 – иногда.

2) Что едят (обычно на завтрак) и евреи, и арабы?

3) Альтернативное название одного из видов компота?

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