

ПАРНАЯ БАНЯ  
 Gutsait  
GROUP

**БОРЩ**

Вилла  
Электра

  
Эрмитажная  
кухня

  
PIZZA  
УНО  
МОМЕНТО

  
РУССКИЙ РЕСТОРАН  
Подворье

  
HOTEL & RESTAURANT  
VIP

ресторан в парке  
Адмиралтейство

Кулинарная®  
Академия

*Oscar*  
CATERING

ЦАРКОСЕЛЬСКИЙ  
ПУБЛИЧНЫЙ  
ДОМ КУЛЬТУРЫ  
МОСКОВСКАЯ, 20

**ВЗЯЛ – ЧИТАЙ!**

**ПРОЧЕЛ?**

**ПОДЕЛИСЬ!**

ЭЛЕКТРОННАЯ ВЕРСИЯ  
ЖУРНАЛА



**4<sup>й</sup> БЛИНКОМОМ**  
 Gutsait  
GROUP



**СРЕДСТВА ОТ РЕАЛИЗАЦИИ НАПРАВЛЯЮТСЯ  
В ЭНДАУМЕНТ ФОНД ШКОЛЫ ГОРЧАКОВА.**

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



# G R A F F

ТОП 5 ЮВЕЛИРНЫХ  
БРЕНДОВ

№ 1 Chopard

№ 2 Tiffany & Co

№ 3 Graff diamonds

№ 4 Cartier

№ 5 Bvlgari

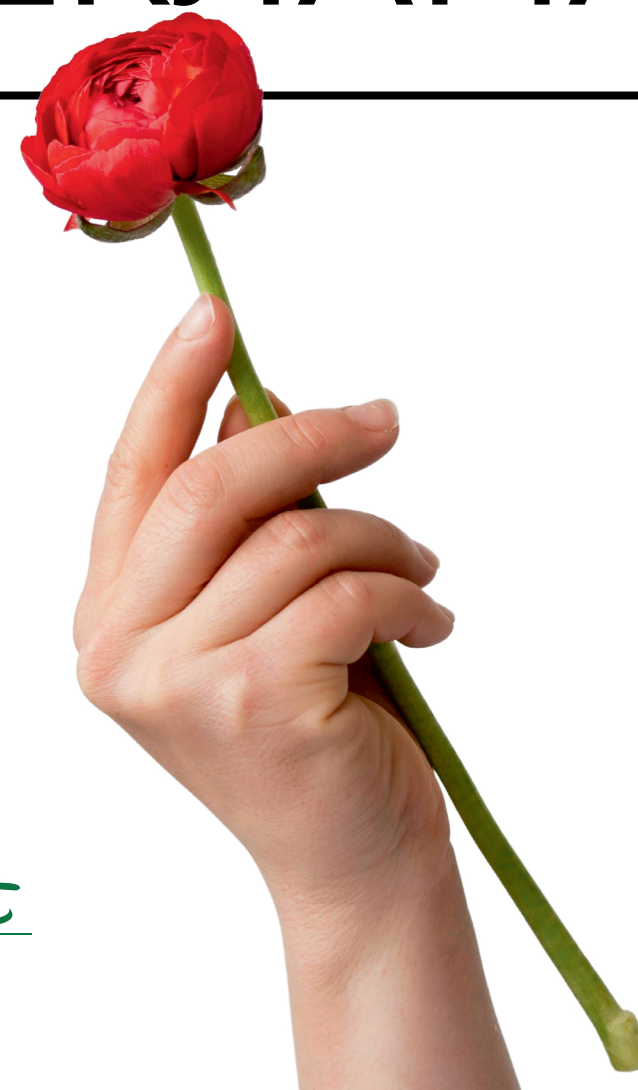
**ЖУРНАЛ «БЛИНКОМ»**  
ОДНА ИЗ ПЛОЩАДОК  
ДЛЯ ОБЩЕНИЯ  
ЧЛЕНОВ СООБЩЕСТВА

**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



**34** Интервью  
с Александром Кирюшиным



**60** Статья  
«Тайный гость»



**77** Постоянная рубрика  
«Из глубин истории»



**93** Постоянная рубрика  
Ответы на кроссворд

**9** Интервью с А.В. Шаповаловым

**15** Ресторан «Электра»

**18** Парная Баня

**21** Доставка «Ялта»

**22** Ресторан «Адмиралтейство»

**24** UNO Берёзка (караоке)

**26** ЦПДК Аукцион

**28** Krestinova Bakery

**40** Устами рекламиста

**44** Школа Горчакова

**50** Кибуц

**55** Царскосельское интермеццо

**59** Краткость - сестра таланта

**64** Запеченная утка (Авторское)

**69** П.П Оливье (Авторское)

**72** Сугудай (Авторское)

**83** Кулинарные отрывки

**84** Карьерные путешествия

**85** SV (грузинская кухня)

**87** Календарь событий

**89** Адреса и контакты

**91** Наши вакансии

**95** Чакапули (рецепт)

**97** Шакшука (рецепт)

**98** Реклама

**99** Новый кроссворд

**Журнал БЛИНКОМОН №4 2025**

Главный помощник редактора - *Гутцайт Сергей Эдидович*

Старший помощник главного редактора - *Зюкин Алексей Николаевич*

Главный редактор - *Назаров Денис*

Действующий член GG - *Анастасия Новых*

Действительный член GG - *Алексей Белов*

Действительный член GG - *Алена Иванова*

Член-корреспондент GG - *Сергей Якобсон*

Член-корреспондент GG - *Антон Струков*

# АЛЕКСЕЙ ВАСИЛЬЕВИЧ ШАПОВАЛОВ:

«Я ВСЕГДА СЛЕДОВАЛ ПРИНЦИПУ:  
«ОТНОСИТЬСЯ К ЛЮДЯМ ТАК, КАК ХОЧЕШЬ,  
ЧТОБЫ ОНИ ОТНОСИЛИСЬ К ТЕБЕ»

— И ЭТО ДЕЙСТВИТЕЛЬНО РАБОТАЕТ»

***В праздничном выпуске нашего корпоративного журнала своей историей в Gutsait Group согласился поделиться настоящий столп холдинга - человек, чье имя ассоциируется с уютом и безупречным сервисом в ресторане «Подворье», Алексей Васильевич Шаповалов.***

***Более трех десятилетий Алексей Васильевич не просто работает официантом - он дарит гостям частичку своей души, своей доброты и безграничного профессионализма. Его обаяние и искреннее гостеприимство создают атмосферу, которая заставляет людей возвращаться снова и снова, словно к добрым старым друзьям.***





## О НАЧАЛЕ ПУТИ

*– Алексей Васильевич, вы работали с Сергеем Эдидовичем задолго до открытия «Подворья». Расскажите, с чего всё начиналось?*

Мой путь в компании начался необычно – я был водителем Сергея Эдидовича. Мой рабочий день начинался рано: утром я забирал Елизавету Александровну – первого шеф-повара «Подворья» – и привозил её на работу. Потом вместе с Сергеем Эдидовичем мы ездили на Кузнечный рынок за продуктами. После возвращался обратно и, пока команда готовилась к приёму гостей, у меня было немного времени отдохнуть. Вечером я отвёз Елизавету Александровну домой. Так что можно сказать, что моя первая должность была водитель-снабженец.

А место, которое предшествовало «Подворью», – это был дом Сергея Эдидовича, где он принимал небольшие туристические группы из Франции. Со временем стало понятно, что нужно расширяться, и было принято решение о строительстве ресторана.

Так и появилось ныне легендарное «Подворье».

## ОБ ОТКРЫТИИ «ПОДВОРЬЯ»

*– Вы работаете в «Подворье» с самого первого дня. Какие эмоции вы испытывали в день открытия? Были ли моменты сомнений или, наоборот, уверенности, что всё получится?*

Всё развивалось очень стремительно: строительство началось в октябре, а уже в мае мы приняли первую туристическую группу. Сомнений в успешности не было – трудности, конечно, были, но без них никуда. Что касается работы в «Подворье», то официантом я стал не сразу. Через три года, когда в ресторане выросла загрузка, меня стали просить помочь официантам. Так я начал совмещать работу водителя-снабженца и официанта. Со временем, когда в ресторане сформировался отдел снабжения, Елена Александровна, которая начинала свою карьеру официанткой у Сергея Эдидовича в том самом доме, где принимали французские туристические группы, а ныне была

старшей официанткой «Подворья», пригласила меня на постоянную работу. Официантов тогда не хватало. Так я постепенно перешёл на эту новую должность, которую занимаю и по сей день.

## ОБ ИЗМЕНЕНИЯХ ЗА ГОДЫ РАБОТЫ В «ПОДВОРЬЕ»

*– За долгие годы работы в «Подворье» многое изменилось. Что осталось неизменным с момента вашего прихода и до сегодняшнего дня?*

Неизменными остались две ключевые вещи: туристическое меню, разработанное Елизаветой Александровной ещё при открытии ресторана, и интерьер – тот самый, который создавал уникальную атмосферу «Подворья» все эти годы.

*– Вы работали здесь до пожара 2011 года. Как вы пережили новость о*

*случившемся и что помогло справиться с трудностями?*

О пожаре я узнал ранним утром, в 7 часов. Когда приехал, от ресторана почти ничего не осталось. Здесь хочется отметить решительность Сергея Эдидовича – он без колебаний принял решение восстановить «Подворье». Вся команда мобилизовалась, и это, на мой взгляд, помогло нам пережить тот удар.

Во время строительства персонал временно распределили по другим ресторанам компании: кто-то ушёл в БИП, который на тот момент готовился к запуску, кто-то – в «Адмиралтейство» или «Ялту», а некоторые нашли временное пристанище в «Пивной кружке». Интересно, что именно в БИП были перенаправлены туристические группы, что в какой-то мере даже ускорило его открытие.

*– Восстановление ресторана стало новой главой в истории «Подворья». Как изменилось заведение после реконструкции? Стало ли оно комфортнее для гостей и команды?*

После реконструкции мы получили обновлённую, улучшенную версию «Подворья». Ресторан стал комфортнее и практичнее – как для гостей, так и для персонала. Всё, что мы любили в старом «Подворье», воссоздали с невероятной точностью, но теперь с более продуманной организацией пространства.

## О СЕКРЕТАХ ДОЛГОЛЕТИЯ В ПРОФЕССИИ

*– Вы самый опытный официант холдинга. В чём, на ваш взгляд, секрет*



## **вашей лояльности «Подворью» и профессии в целом?**

Секрет очень простой, даже банальный: любить свою работу и относиться с уважением как к гостям, так и к коллегам. Я всегда следовал принципу: «Относись к людям так, как хочешь, чтобы они относились к тебе» – и это действительно работает. За годы работы у меня появилось много постоянных гостей, которые, приходя в «Подворье», просят, чтобы именно я их обслуживал. Конечно, сейчас я выхожу на работу реже – всего два дня в неделю, но такие моменты по-прежнему случаются, и это очень приятно. Когда ты отдаёшься делу с душой, люди это чувствуют и ценят.

## **О ВЗАИМОДЕЙСТВИИ С КОМАНДОЙ**

**– Вы видели, как менялись поколения официантов. Как сегодня строится работа с молодыми коллегами? Делитесь ли вы с ними своим опытом?**

Я всегда с радостью делюсь своим опытом с новыми официантами. Но стоит отметить, что молодёжь сейчас совсем другая. Конечно, среди них есть перспективные ребята – с рвением, желанием работать и развиваться, но, к сожалению, таких меньшинство. Что касается обучения, то система остаётся неизменной с момента открытия ресторана: за каждым стажёром закрепляется наставник, который занимается его обучением и помогает влиться в коллектив. Я сам не яв-

ляюсь наставником в официальном статусе, но если ко мне обращаются за советом, я всегда готов помочь и поделиться накопленными знаниями. Главное – передать не только профессиональные навыки, но и любовь к делу.

## **О ТРУДНОСТЯХ И РАДОСТЯХ ПРОФЕССИИ**

**– Какие моменты в работе официанта приносят вам наибольшую радость? А с какими трудностями сталкивались за годы – и как их преодолевали?**

Для меня наибольшая радость – когда обслуживание и кухня работают на одном высоком уровне. Ведь люди приходят в ресторан, прежде всего, чтобы вкусно поесть. Даже самое превосходное обслуживание не спасёт заведение, если еда не на высо-

те. Именно гармония сервиса и кухни – та формула, что отличает хорошие рестораны от посредственных. Судя по отзывам наших гостей, у нас это получается, и это приносит мне настоящее удовлетворение. Когда видишь, что люди уходят довольными, понимаешь: всё сделано правильно. А трудности? Они всегда были и будут, но главное, что мы их преодолеваем вместе с командой.

## **СОВЕТЫ МОЛОДЫМ ОФИЦИАНТАМ**

**– Какие три совета вы дали бы молодому официанту, который только начинает свой путь? Что, на ваш взгляд, самое важное в этой профессии?**

Я бы сказал, что основа качественного сервиса – это терпение, умение и желание общаться с гостями, а также до-

брожелательность и гостеприимство. Эти три качества, на мой взгляд, являются теми «столпами», на которых держится профессионализм официанта. Если развивать их, то у молодого специалиста есть все шансы стать тем человеком, к которому гости будут возвращаться снова и снова.

## **НОВОГОДНИЕ ПОЖЕЛАНИЯ**

**– Алексей Васильевич, наш разговор подходит к концу. Что бы вы хотели пожелать нашим гостям, читателям и коллегам в наступающем году?**

Я желаю всем крепкого здоровья – это самое главное. А нашей компании в новом году – побольше новых гостей, успехов и процветания! Пусть каждый, кто приходит к нам, уходит с хорошим настроением и желанием вернуться снова.





# Роман Делягин:

**«Мне кажется, что со временем «Электра» может перерасти в ранг легендарного ресторана, как когда-то это произошло с «Подворьем»»**

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

**Как родилась идея этого уникального ресторана?**

Идея этого проекта целиком и полностью принадлежит Сергею Эдидовичу. Мне посчастливилось быть свидетелем зарождения этой мысли. По стечению обстоятельств его видение совпало с моими собственными мыслями и стремлениями в гастрономической сфере. На этой почве мы начали активно обсуждать возможность запуска ресторана совершенно нового формата, который бы выделялся на фоне существующих предложений.

**В чём заключается уникальность формата вашего ресторана?**

Этот проект кардинально отличается от всего, что мы делали раньше в Gutsait Group. Более того, я не могу

припомнить аналогов в нашем регионе со столь смелой и необычной концепцией.

«Ресторан по звонку»: двери открываются только по предварительной договорённости – просто так зайти с улицы не получится.

Универсальная роль: здесь я сам выполняю роли шеф-повара, управляющего и официанта. Это позволяет мне лично контролировать каждый аспект вечера – от приготовления блюд до подачи и создания атмосферы.

Формат «одна компания»: ресторан работает исключительно для одной компании гостей, численностью от 2 до 10 человек. Это создаёт атмосферу частного ужина, где всё внимание уделено только вам.

Отсутствие меню: мы отказались от традиционного меню. Каждый визит – это диалог: мы вместе с гостями создаём меню, исходя из их пожеланий.

Сочетание роскоши и индивидуальности: провести вечер в большом зале с дворцовым интерьером, где вас обслуживают как личных гостей, – вот что делает наш ресторан особенным.

**Как гости воспринимают эту необычную концепцию?**

Реакция гостей полностью оправдывает наши ожидания. Каждый, кто приходит к нам, уходит приятно удивлённым. Гости обычно строят определённые ожидания перед посещением нового места, но здесь они получают гораздо больше, чем просто хороший ужин. Мы предлагаем целый комплекс впечатлений: приватность, индивидуальное внимание и атмосферу, выходящую за рамки обычного ресторанного опыта. Поэтому реакция однозначно положительная – люди уходят с отличными оценками и яркими эмоциями.

**Как бы вы описали ресторан в трёх словах?**

Дорого. Далеко не каждый может себе позволить отобедать или отужинать здесь.

Эксклюзивно. Вы – единственные гости, ресторан работает только для вас.

Исторически. Мы располагаемся в дворцово-парковом ансамбле Павловска, что придаёт месту особый шарм. Дворцовый интерьер позволяет почувствовать себя вельможей царских времён и поднимает статус любого мероприятия.

**Как проходит процесс обсуждения блюд с гостями, если в «Электре» нет традиционного меню?**

Мы предлагаем гостям первичный вариант меню, который включает холодные и горячие закуски, салаты, супы, основные блюда и десерты. На основе их предпочтений мы формируем окончательное меню. А вот как



именно будет осуществляться подача блюд, остаётся для них приятной загадкой.

**С какими трудностями вы столкнулись на старте?**

Пока трудности носят только физический характер: одному человеку приходится заниматься практически всем и рассчитывать исключительно на свои силы. Что касается самого ресторана, то здесь трудностей нет – всё постепенно налаживается и отрабатывается.

**Как вы видите развитие «Электры» в будущем?**

Мне кажется, что со временем «Электра» может перерасти в ранг легендарного ресторана, как когда-то это произошло с «Подворьем». Причём это может случиться независимо от того, буду ли я у руля проекта или меня сменит кто-то другой – это неизбежно. Главное на этом пути – правильное управление.

**Что должно произойти, чтобы вы сказали: «Проект удался на все 100%»?**

Я смогу сказать, что проект удался, если гости, побывав у нас один раз, будут возвращаться снова и снова, а также рассказывать о «Электре» своим друзьям. Важно, чтобы ресторан стал востребованным, чтобы у нас регулярно, 2-3 раза в неделю, проходили мероприятия. Тогда можно будет с уверенностью сказать, что проект состоялся.

**Как забронировать зал?**

Для предварительной записи можно позвонить мне напрямую по телефону: +7 (921) 762-86-37.

Но хочу отметить, что я всегда за личную встречу и обсуждение деталей вживую. Поэтому звоните, назначим время и место встречи – и обо всём договоримся.

**До встречи в очень необыкновенном ресторане «Электра»!**



# ПАРНАЯ БАНЯ



## ЧТО ЛЮБЯТ НАШИ ГОСТИ ЗИМОЙ?

Конечно снег, ёлки и мандарины. Но в нашем деле мы раскрываем тему предновогоднего настроения чуть шире.

Когда заходишь с мороза в баню, сразу ощущаешь предвкушение удовольствия. У нас приятно тепло, пахнет хвоей, а иногда и мандаринами. В зимнее время особенно хорошо дополнить банное застолье пихтовым настилом: от него исходит аромат хвойного леса, а когда начинается парение и жар крепчает, домик из замороженной пихты успокаивает дыхание и позволяет телу принять тепло в самую глубину.

Для завершения процедур отлично подойдёт можжевельник: колючий, но тонизирующий, крайне полезный для нервной системы и суставов.

Распаренное тело требует охлаждения – для этого во дворе мы всегда оставляем снег для растирания. А после всего действия, во время отдыха, закрепляем удовольствие согревающим банным напитком из имбиря, мёда и лимона.

**Рекомендуем записываться заранее** – в зимний сезон посещаемость особенно высокая, и опытные любители бани знают: бронировать время лучше заранее, как минимум за две недели.

С УВАЖЕНИЕМ, КОМАНДА БАНЩИКОВ  
«ПАРНОЙ БАНИ GG»!  
ЖДЕМ НА ЛЕГКИЙ ПАР!





**ялта**  
ресторан

**ВЕЗЁТ** 

**ДОСТАВКА  
ОТ РЕСТОРАНА  
«ЯЛТА»:**

- Любимые блюда крымско-татарской кухни – сочные чебуреки, ароматный плов, сытный лагман и многое другое!
- Только свежие и натуральные ингредиенты!
- Удобный заказ: закажите онлайн на нашем сайте или позвоните нам, и мы поможем вам с выбором!

Не откладывайте удовольствие на потом!  
Закажите доставку из ресторана «Ялта»  
прямо сейчас и почувствуйте вкус  
настоящего крымского гостеприимства!

[delivery.gutsait.ru](https://delivery.gutsait.ru)



8-932-266-28-98

# ЗИМНИЙ СЕЗОН В «АДМИРАЛТЕЙСТВЕ»

Представьте, вы прогуливаетесь по живописному Екатерининскому парку, наслаждаясь свежим воздухом и исторической атмосферой. И вот, среди этой красоты, вас ждет «Адмиралтейство» - один из старейших ресторанов холдинга Gutsait Group. Он открыл свои двери еще в 2005 году и с тех пор неизменно радуется гостей своим безупречным сервисом и разнообразным меню.

В зимние месяцы ресторан предлагает своим гостям **специальное сезонное предложение от шефа**. Здесь можно найти всем знакомые блюда, которые прекрасно дополняют обед или ужин после прогулки по зимнему парку.

Забронировать столик в ресторане  
можно по телефону: 89319813549

## СПЕЦИАЛЬНОЕ СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФА



### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Холодец домашний 150 г. .... 150  
Сельдь с картофелем 150 г. .... 200  
Сало соленое 80 г. .... 250  
Говядина в соусе цахтоне .. 350  
Форель  
холодного копчения 60 г. .... 400  
Брускетты  
с мясными деликатесами .. 450

### САЛАТЫ

Оливье с говядиной 150 г. .... 200  
Салат из свиных ушей 180 г. .... 300  
Цезарь с курицей 150 г. .... 350  
Большой зеленый салат  
с лососем, яйцом пашот  
и красной икрой ..... 900

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Драники 200/30 г. .... 200  
Жаренные  
хрустящие баклажаны 100 г. .... 300

Долма 4 шт ..... 350  
Мидии запеченные 4 шт .... 400

### СУПЫ

Борщ 250 г. .... 150  
Харчо 250 г. .... 300

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Шашлык  
куриный 180/30/30/30 г. .... 400  
Шашлык  
свиной 180/30/30/30 г. .... 500  
Шаверма  
на тарелке куриная. .... 350  
Пельмени домашние  
классические 16 шт. .... 500  
Бургер  
с мраморной говядиной. .... 650

### ДЕСЕРТ

Штрудель  
с шариком мороженого .... 400

Предложение действует с понедельника по пятницу  
Скидки по карте Gutsait Group не распространяются



Ресторан «Адмиралтейство» - это прекрасный выбор для:

- **особых случаев.** Отметьте важные события, наслаждаясь великолепной кухней, атмосферой уюта и гостеприимства;
- **семейного обеда.** Порадуйте своих близких вкусными и полезными блюдами;
- **встречи с друзьями.** Согрейтесь за чашкой ароматного напитка и насладитесь приятной компанией;
- **романтического ужина.** Создайте незабываемые моменты с любимым человеком в элегантной обстановке нашего ресторана.

Ждем вас каждый день с 11:00 до 20:30  
Пушкин, Екатерининский парк, лит Л

admiralteystvo@gutsait.ru

# 5 ПРИЧИН ПОСЕТИТЬ КАРАОКЕ В РЕСТОРАНЕ UNO БЕРЕЗКА

СОВЕТЫ ОТ КАРАОКЕ-МЕНЕДЖЕРА  
АЛЕКСАНДРА КОЧЕРГИНА

## **1. ПЕНИЕ СНИМАЕТ СТРЕСС**

Пение снижает уровень стресса и поднимает настроение. В нашем ресторане вы сможете расслабиться и насладиться любимыми песнями в уютной обстановке.

## **2. КАРАОКЕ ДЛЯ ИНТРОВЕРТОВ**

Не любите петь при людях? У нас уютная атмосфера и звукоизоляция, которая поможет почувствовать себя комфортно. Начните с дуэтов – это проще и веселее.

## **3. ПОЛЬЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ**

Пение улучшает дыхание, память и даже продлевает жизнь. Приходите к нам, чтобы не только хорошо провести время, но и укрепить здоровье.

## **4. ИДЕАЛЬНО ДЛЯ КОРПОРАТИВОВ**

Караоке – отличный способ сплотить команду. Вместо скучных тренингов устройте весёлый корпоратив, который запомнится надолго.

## **5. ПЕСНЯ ДЛЯ КАЖДОГО**

В нашей базе более тысячи песен: от ретро-хитов до современных чартов. Не знаете, что выбрать? Мы поможем подобрать песню под ваше настроение. Главное – получить удовольствие!

*Приглашаем вас каждую пятницу и субботу, с 22:00 до 02:00,  
насладиться атмосферой караоке в ресторане UNO Берёзка.*

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



# ЦАРКОСЕЛЬСКИЙ ПУБЛИЧНЫЙ ДОМ КУЛЬТУРЫ МОСКОВСКАЯ, 20



# АУКЦИОН И ЛОТЕРЕЯ

**ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!**

**23 декабря** в 14:00 в ДР СЭ состоится ежегодный благотворительный аукцион и лотерея в адрес Школы им. А.М. Горчакова!

Стать «соучастником» этого благотворительного события можно, купив лотерейный билет на Московской, 20, а также приобретая один из лотов, либо сделав подарок в адрес аукциона.

Начальная цена всех лотов - 100 рублей.

**Мы надеемся, что с каждым годом благотворительный аукцион будет становиться всё более и более привлекательным, а со временем будет проводиться два раза в год. Дата проведения второго благотворительного аукциона пока не определена.**

Ознакомиться с перечнем лотов вы можете по QR-коду.





# НАТАЛЬЯ КРЕСТИНОВА:

«Я ХОЧУ, ЧТОБЫ ГОСТИ ЧУВСТВОВАЛИ  
НАТУРАЛЬНЫЙ ВКУС  
КАЖДОГО ИНГРЕДИЕНТА»

## **ВКУС ЖИЗНИ В ВЫПЕЧКЕ**

В преддверии новогодних праздников мы рады представить нашим читателям Наталью Крестинову - кондитера с большой буквы, которая вот уже более пяти лет является партнером нашего ресторанного холдинга Gutsait Group и успешно развивает собственный бренд Krestinova Bakery. Её подход к кондитерскому делу основан на уважении к семейным традициям, внимании к качеству и стремлении использовать исключительно натуральные ингредиенты. Выпечка Натальи отличается вкусом, продуманностью каждой детали и особым почерком, который выделяет ее среди остальных.



## **КОНДИТЕР, ВЛЮБЛЁННАЯ В СВОЕ ДЕЛО**

Наталья всегда создаёт настроение, сохраняет традиции и придаёт им современное звучание. Её принципы просты: вкус должен быть чистым, а продукты – натуральными. Именно поэтому основой её творчества стала выпечка с минимальным содержанием сахара и без использования дрожжей. Наталья убеждена: настоящий вкус не нуждается в излишней сладости, а живое тесто, приготовленное без дрожжей, раскрывает аромат ингредиентов ярче.

*«Я хочу, чтобы гости чувствовали натуральный вкус каждого ингредиента» – говорит Наталья, улыбаясь.*

### **СЕКРЕТ - В ТАЛАНТЕ**

Если спросить Наталью, что делает её выпечку по-настоящему особенной, она отвечает просто: секрет в любви к своему делу. Именно её вдохновение, вкус, внимание к деталям и врождённое чувство прекрасного превращают простые ингредиенты в сбалансированный продукт.

### **С ПОЛЯ - ПРЯМО В ПЕКАРНЮ**

Ещё одна черта, которая отличает Krestinova Bakery, – это почти замкнутый цикл производства. Наталья работает только с натуральным сырьём из собственного хозяйства. Яйца, молоко, сливки, мясо, овощи, топленое масло – всё это доставляется прямо из нашего колхоза Кибуц. Такой подход позволяет быть уверенной в каждом ингредиенте и полностью контролировать вкус.

*«Я знаю, чем питаются куры и коровы, как выращены овощи, из которых я пеку пироги. Это придаёт уверенности, что гости получают всегда качественную продукцию», – говорит Наталья.*



### **ВКУС ПО СЕЗОНАМ**

Каждый сезон у Натальи – это новая история, новый аромат, новая выпечка. В зимние холодные месяцы Наталья любит готовить свои превосходные пироги с мясом и рыбой, ароматные ватрушки с клюквой и грушей, штрудели с различными начинками.

### **АССОРТИМЕНТ, В КОТОРЫЙ НЕВОЗМОЖНО НЕ ВЛЮБИТЬСЯ**

Разнообразие выпечки у Натальи поражает:

1. Пирожки – румяные, ароматные, с тонким слоем теста и большим количеством начинки: от мяса и ливера до малины и вишни.
2. Штрудели с разнообразными начинками: от яблок с корицей и творога с грузинским изюмом до судака с треской.
3. Ватрушка – неклассический вариант пирога из песочного теста с хрустящим кранчем сверху, который Наталья превращает в искусство, сочетая, например, творог с тыквой, а клюкву с грушей;
4. Капкейки с ягодами и маскарпоне – лёгкие, воздушные, с нежнейшим кремом, который пахнет сливочным мороженым;
5. Эклеры с необычными начинками: с утиной печеню и мандариновым конфитюром; со свекольно-селёдочным муссом и ломтиками селёдки матье.

Каждое изделие продумано до мелочей, благодаря которым вкус, текстура и аромат создают идеальный баланс.



## **С ТЕПЛОМ И ЛЮБОВЬЮ В КАЖДОМ ПИРОГЕ**

Для Натальи очень важно передать через свою выпечку настроение. Ведь ее выпечка не похожа на фабричную продукцию, в ней чувствуется домашняя душевность и забота.

Может быть, именно поэтому люди возвращаются снова и снова на Московскую, 20: за вкусом детства, за уютом, за тем самым ощущением праздника, которое Наталья создаёт своими руками.

### **ПРО НОВЫЙ ГОД И ТРАДИЦИИ**

Новый год - это время, наполненное особым теплом и воспоминаниями для Натальи. С детства она помнит, как мама готовила изысканные блюда, как в доме пахло свежей выпечкой, ванилью и корицей, как на столе стояла красивая посуда, и каждый уголок был наполнен уютом. В этих мгновениях было столько любви и вкуса, что они навсегда остались в ее сердце. Теперь, создавая свои десерты и выпечку, она старается передать то самое ощущение заботы, нежности и праздника, которое ей подарили родители.

*«Пусть в этот Новый год в вашем доме будет так же тепло и сладко, как в детстве,» - с улыбкой говорит Наталья. - «Пусть рядом будут родные, пусть пахнет выпечкой и пусть сердце верит в чудо. Счастья вам, вдохновения и добрых мгновений в новом году!»*

**Приглашаем вас каждую неделю в среду, субботу и воскресенье, лично оценить мастерство Натальи и попробовать ее десерты и выпечку.**

**До встречи на Московской, 20!**



# АЛЕКСАНДР КИРЮШИН:

«С САМОГО НАЧАЛА СВОЕЙ КАРЬЕРЫ  
ПОВАРА Я СТРЕМИЛСЯ СТАТЬ ШЕФОМ  
ЧЕГО-ТО МАСШТАБНОГО»

**Как вы пришли в профессию повара?**

В детстве, когда я приезжал к моей любимой бабуле в Уфу, она всегда что-то готовила. Она была шеф-поваром местного производства и всю жизнь посвятила готовке. Даже когда она приходила с работы, то всё равно что-то варила, жарила, лепила. Поэтому дома всегда стояли приятные ароматы специй, трав и разных вкусов. Я думаю, отсюда пошла моя любовь к кулинарии.

В 8 классе, когда предлагали выбор специальностей, я без раздумий пошёл в УПК на повара. Не было никаких сомнений. Я чётко шёл туда, потому что хотел быть как моя бабуля. Я всю свою жизнь получал наслаждение от работы с продуктами, мне нравится что-то готовить и придумывать.

Закончив этот УПК, я, не раздумывая, поступил в училище в Колпино, 3 года там отучился и после него пошёл на заочное отделение в техникум и уже параллельно работал. После колледжа поступил в торгово-экономический институт, закончил и уже с высшим образованием развивался в своей профессии.

**Что привело вас в Gutsait Group и как развивался ваш путь здесь?**

Так как мне нужно было оплачивать университет, я параллельно с учёбой работал. За время обучения я сменил 4 ресторана. В 2000 году на слуху у народа был ресторан «Подворье». И вот однажды я ехал на электричке с Павловска и в окне увидел это красивое здание. В тот момент я чётко для себя принял решение, что хочу там работать. Затем я несколько месяцев подряд туда звонил в надежде на предложение вакансии, но всегда получал отрицательный ответ. В один момент я решил закончить названивать и самому туда приехать. Мне назначили собеседование с шефом и Сергеем Эдидовичем, на котором я услышал заветную фразу: «Мы вам перезвоним». Желание там работать было безумное. Я обожаю русскую кухню и хотел в ней научиться разбираться. Поэтому я не опускал руки, и через несколько месяцев со мной связались и пригласили на работу. В тот момент я был не единственный новенький, поэтому надо было доказывать, что я чего-то стою. Я прошёл через огонь, воду и медные трубы. Приходилось много работать, чтобы закрепить за





собой место. Поднимаясь по карьерной лестнице повара, я отработал 3 года на кухне ресторана «Подворье». И за это время я проделал большую работу над самим собой.

За это я хочу выразить огромную благодарность Гуркиной Елизавете Александровне, нашему шеф-повару. Она многому меня научила. Никто просто так не раздаёт никаких секретов, и никто просто так учить не будет. Но она разглядела во мне потенциал и вложила в меня свои навыки, знания и, самое главное, частичку своей души.

**Какой этап в карьере повара был для вас самым сложным?**

После того как я отработал 3 года на кухне «Подворья», произошла одна ситуация, которая сыграла ключевую роль в моей жизни. Как-то раз был обычный рабочий день: я прихожу на работу, и всю кухню по неизвестной причине собирает Сергей Эдидович Гутцайт. Тогда он рассказал о том, что Gutsait Group взяло под своё крыло ресторан «Адмиралтейство», и был задан вопрос: «Кто хочет возглавить кухню этого ресторана?»

Тогда все замерли от неожиданности. У меня в тот момент не было страха, а было только желание развиваться дальше. Я понимал, что либо я сейчас подниму руку и сделаю шаг вперёд, либо буду топтаться на месте. Я сразу выдвигаю свою кандидатуру, которую Сергей Эдидович одобряет. И вскоре я становлюсь шефом этого ресторана. Вот это, наверное, был самый сложный этап, потому что в тот момент я понимал, что беру на себя большую ответственность.

**Как вы стали руководителем такого большого предприятия, как Певческая башня?**

С самого начала своей карьеры повара я стремился стать шефом чего-то масштабного. Эта цель никогда меня не покидала. Так Сергей Эдидович предложил мне возглавить только развивающийся тогда проект - Певческая башня. Конечно же, я согласился, ведь это то, к чему я шёл всю свою жизнь.

Ресторан мы открывали поэтапно. Сначала на 1 этаже работала буфетная линия раздачи. Затем открылся зал «Одесса». Потом мы вместе с Сергеем

Эдидовичем и Викторией Валерьевной (управляющая Певческой башни) собрались и пришли к выводу, что не хватает какой-то «вишенки на торте». Недолго думая, у нас родилась идея - открыть Китайскую кухню. Для этого мы пригласили повара из Китая. Но так как я сам в этом ничего не понимал, то мне организовали поездку в Китай. Для меня это был полезный опыт. После внедрения в Певческую башню Китая, мы решили добавить ещё и Индию.



Когда башня только начинала функционировать, то мозги просто закипали. Сложность заключалась в том, что мы никогда до этого не совмещали линию раздачи самообслуживания, банкеты, а-ля карт одновременно на одной кухне. Так ещё и надо было создать комфортные условия нашим коллегам-иностранцам. Вот это, конечно, была жесть. Но от этого работа становилась только интересней. Мы буквально погружались в

неё с головой.

Отдельную благодарность хочется выразить Виктории Кокшаровой (управляющей ресторана «Певческая башня» и SV) и Денису Богданову – моей правой руке. Это те люди, с которыми мы прошли огонь, воду и медные трубы. Когда рядом с тобой такие надёжные люди, профессионалы своего дела, ты чувствуешь себя спокойно.

**Что, на ваш взгляд, самое трудное в работе шеф-повара сегодня?**

Сегодня, мне кажется, самое трудное в работе шефа – это найти достойных сотрудников. Я вижу, что многие молодые специалисты, которые приходят работать, совсем не горят этим делом, как горели раньше мы. Они не готовы зачитывать кулинарную книгу до дыр, чтобы получить какую-то полезную информацию. И вторая проблема, которую я заметил, – им не хватает терпения. Они часто меняют место работы в поисках идеальных условий, но я бы посоветовал им не спешить, а наоборот, остановиться на одном месте и попробовать показать себя там.

**Работа шеф-повара требует огромных усилий. Как вам удаётся отвлекаться и восстанавливать силы?**

Мой отдых можно разбить на три составляющие.

Первая, ключевая и самая важная – это семья. Именно мои родные дают мне силы для свершения новых высот. Они умеют направлять мои амбиции и эмоции в нужное русло.

У меня прекрасная жена, умница – Ольга. Она часто организывает нам с дочкой какие-то путешествия, чтобы я смог отвлечься от работы. И в этих поездках мы делаем себе небольшой гастрономи-



ческий тур. Я знакомлюсь с иностранными шефами, и мы обмениваемся с ними профессиональным опытом. Также у меня есть любимая дочка, Милена. Когда у меня сложные периоды на работе, она тоже всегда старается поднять настроение. Часто делает какие-то подарки. А во время высокой загрузки, когда на кухне не хватает рабочих рук, она всегда приходит мне на помощь, за что я ей безумно благодарен. Мне очень приятно работать плечо к плечу с родным человеком.

Помимо семьи, я восстанавливаю силы на рыбалке. Для меня рыбалка – это не просто хобби, а уже как часть меня. Многие думают, что в этом деле главное – посидеть с удочкой на бережку и подумать о насущном, но нет. К каждому выезду мы заранее готовимся, планируем, куда ехать и на кого охотиться. Это всё очень непросто. И благодаря этому я ухожу туда с головой.

Ну и третий, немаловажный аспект моей жизни – это спорт. К нему ещё с самого детства меня приучили родители. Чтобы поддерживать здоровый дух, я выполняю каждую неделю комплекс тренировок: две тренировки по спортивной ходьбе и две по плаванию. В тот момент, когда тело работает, голова отдыхает, и именно в эти моменты, как правило, приходят светлые мысли.

Отдых, я бы сказал, – самая важная и неотъемлемая часть продуктивной работы и успешной жизни. Поэтому важно научиться правильно его организовать.

**Если бы вы не стали поваром, кем бы хотели быть?**

Однозначного ответа на этот вопрос дать не могу, но я точно знаю, что эта профессия была бы связана с рыбой. Рыбалкой я заболел ещё в 4 года и до сих пор помню ту первую удочку, которую мне дал отец, и свою первую рыбу. Помню, как мама с папой бегали за мной и доставали из каждой лужи, а потом не могли затащить домой.

Эта морская фауна всегда была мне интересна. Поэтому я думал: если не шеф-повар, то владелец какого-то рыболовного магазина или ещё лучше – рыболовный гид.

**Меню Певческой башни удивляет своим разнообразием. Откуда вы черпаете идеи для новых блюд?**

Идеи для новых блюд могут появиться отовсюду. Одна часть мыслей приходит в поездках, когда я знакомлюсь с местным колоритом. Другая навещает меня в повседневной жизни: когда смотрю фильм или хожу по магазинам. Бывает, глаз зацепится за какое-то блюдо или продукт, и я начинаю раскручивать и узнавать об этом в интернете.

**Вы работали в большом количестве ресторанов с разными интересными особенностями. Какие на вашей памяти самые интересные блюда, которые вы готовили?**

Так как я всю жизнь посвятил готовке, то в моей карьере были очень необычные случаи, когда нам предстояло сделать практически невозможное.

Вот так, например, один из случаев. Когда замок «Бип» ещё только открывался, Сергей Эдидович хотел придумать то, чего нет у других. У него в голове родилась мысль: воплотить в наше время блюдо древнего мира – фаршированный бык. Этой мыслью загорелись все повара Gutsait Group, но никто не знал, как её осуществить. В конечном итоге, на это ушло большое количество времени, но мы смогли это сделать. Вместе с нашими кузнецами мы изготовили огромную печь на колёсах, а затем начали экспериментировать с «большой матрёшкой». Мы научились помещать в тушу быка барана, в него – поросёнка, а поросёнка начиняли перепёлками. В этот проект мы вложили много сил, времени и нервов. Помню, мне даже приходилось ночевать на работе, чтобы заполнять журнал топки печи. Это творение получило название «Русская матрёшка». Сейчас оно называется «Большой горячий натюр-морт».



Когда мы открывали китайскую кухню в Певческой башне, то решили добавить раздел «Экзотика». В нём у нас было много интересного, чего не встретишь в других ресторанах. Так, например, салат Сунхуадань. В него добавлялись так на-

зываемые столетние яйца. В Китае они считаются деликатесом. Утиное яйцо покрывается смесью из глины, соли, золы и чая, заворачивают в солому и закапывают в землю на несколько месяцев. В результате белок сворачивается и становится упругим, приобретает тёмно-коричневый цвет, а желток получается кремовый с зелёным отливом. Многие гости не хотели пробовать из-за неприятного вида. На вкус оно было безвкусным. Блюдо не прижилось, поэтому мы решили его убрать.

В этом же разделе «Экзотика» мы в своё время добавили ещё один деликатес китайской кулинарии – Уди, или, как её ещё называют, чёрная курица. Эта порода птицы выращивается только в Китае и в странах Юго-Восточной Азии, но у нас получилось создать ей условия на нашей ферме. У нас работал специальный человек, который занимался их разведением. К сожалению, гости редко заказывали, и нам пришлось убрать и его.

**В канун Нового года, какие пожелания вы хотели бы передать нашим гостям, коллегам и читателям?**

Со временем я стал замечать, что люди стали злее и раздражительнее. Поэтому я хотел бы пожелать Вам терпения, нервов покрепче и позитивных мыслей, ведь в наше время светлое и доброе мышление очень важно.



**Автор статьи, Алексей Белов (действительный член GG)**

постоянная рубрика

# УСТАМИ РЕКЛАМИСТА

автор статьи  
**СЕРГЕЙ ЯКОБСОН**  
член корреспондент GG



## **Как гости становятся друзьями. Маркетинг по рецепту доверия**

Существует ли маркетинг по рецепту?

Очевидный ответ – да. Но мы говорим не о классике жанра, не о Филипе Котлере и его «четырех Р», а о рецепте как способе готовить, действовать, создавать что-то своими руками.

Когда-то слово «рецепт» громко звучало на кулинарных мастер-классах Сергея Эдидовича Гутцайта. Повара с увлечением слушали, записывали, спорили и пробовали. Эти семинары проходили в разных форматах и местах – в «Подворье», на Московской, 20, и стали не просто обучающими встречами, а началом целого движения внутри Gutsait Group.

Эти «рецепты» со временем эволюционировали и превратились в основу подхода к продукту, коммуникации и маркетингу. А в одном проекте этот подход воплотился особенно ярко.

## **Академия вкуса и доверия**

Сегодня я расскажу про «Кулинарную Академию». Если вы работаете в холдинге, вы наверняка слышали о ней. А если впервые держите в руках журнал Gutsait Group – вас, вероятно, мучает вопрос: что это за Академия и чему там учат?

Представьте себе камерное мероприятие, где вместо сцены – стол, вместо декораций – живая кухня, а главным действующим лицом становится гость.

Во главе этого пространства – русская печь. Она не просто источник: она символ и сердце Академии. Именно вокруг нее разворачиваются события, именно она задаёт ритм вечера и объединяет участников.

На мастер-классах нужно не просто наблюдать, а готовить вместе с шеф-поварами холдинга Gutsait Group – теми самими, кто долгие годы создавал блюда для гостей ресторанов. Теперь они делятся секретами: рассказывают, как выбрать соевый соус, как приготовить «тот самый» соус для «того самого» блюда, и как почувствовать баланс вкуса, а не просто следовать рецепту.

И все это в доверительной, почти домашней атмосфере. Гости не просто учатся – они становятся постоянниками, а потом и друзьями Академии. А друзья, как известно, доверяют самое важное – праздники, торжества, личные даты.

## **Формат первый – личный**

У вас день рождения, праздник или важное торжество? Есть особенные пожелания – по блюдам, атмосфере вечера, шеф-поварам? А может быть, вы хотите использовать Академию как площадку для собственной гастрономической идеи?

Все это возможно.

Вы договариваетесь с шеф-поваром, проходите небольшую серию уроков, учитесь готовить выбранное блюдо, а затем, либо вместе с шефом, либо уже самостоятельно, готовите его для своих друзей и близких.

Получается не просто праздничный ужин, а по-настоящему личная история. Не только интересно, но и по-геройски. Даже по-академически.

Если же геройствовать не хочется, вы можете использовать Академию как готовое пространство для торжества. Без предварительных уроков, в тёплой компании и под руководством шефа вы и ваши гости приготовите блюдо, а затем отметите праздник – в банкетном зале или прямо за уютным большим столом Академии, где сама атмосфера создает настроение.



## Формат второй – корпоративный

Пушкин – город с богатой культурой и множеством организаций, где традиционные корпоративы проходят по классике: фуршет с играющим радио на фоне, и тосты от коллег и начальства. Но в эпоху, когда людей сложно удивить, Кулинарная Академия предлагает формат, который по-настоящему сближает.

Представьте: вы делитесь на команды, надеваете фартуки, заходите на кухню, где уже ждет печь и шеф-повар. Вместо «плана на год» у вас – рецепт, вместо отчета – вкусное блюдо, вместо корпоративных формальностей – азарт и смех.

Это не просто праздник, а проект на доверии и командной энергии. Люди, которые вместе месили тесто, потом и работать начинают иначе – с улыбкой и уважением друг к другу.

## Формат третий – по заявке

Есть идея, блюдо, которое вы давно мечтали приготовить? Вы просто рассказываете нам о своем желании – и если находятся единомышленники, блюдо попадает в расписание. Достаточно всего нескольких схожих заявок, чтобы уже через пару недель в графике появился новый мастер-класс.

Оставить заявку можно в любой момент на сайте: [кулинарная-академия.рф](http://кулинарная-академия.рф).

По сути, гости сами формируют программу

Академии – как студенты, которые вместе с преподавателем создают свой собственный учебный план. Это превращает участие в живой процесс, в соавторство, где каждый может повлиять на то, чему он будет учиться сам и чему научатся другие.

## Когда гости становятся друзьями

За время существования Академии через ее двери прошли сотни гостей. Кто-то пришел из любопытства, кто-то – по совету друзей, а кто-то – потому что «в этом доме я когда-то жил».

Один участник мастер-класса даже признался, что вернулся на место своего детства – когда-то здесь жила его семья, а теперь он пришел, чтобы готовить в этом же помещении.

Вот, что такое маркетинг по рецепту доверия, когда продукт становится точкой возвращения, а бренд – частью личной истории человека.

## Вместо послесловия

«Кулинарная Академия» – это живая лаборатория общения, вдохновения и вкуса. Здесь маркетинг строится не на инструментах, а на эмоциях, на доверии и взаимодействии.

Заходите на сайт [кулинарная-академия.рф](http://кулинарная-академия.рф), выбирайте формат, приходите и присоединяйтесь к нашему проекту, где гости становятся друзьями.

*Кулинарная*<sup>®</sup>  
Академия





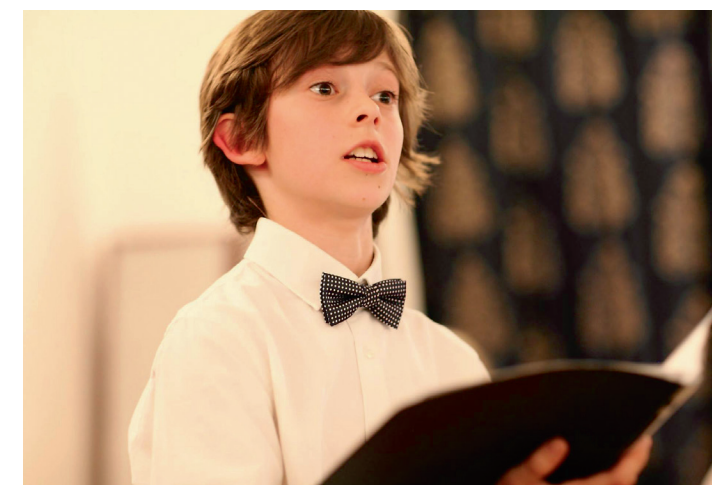
## ИНТЕГРИРОВАННЫЕ ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ В ШКОЛЕ ИМЕНИ А. М. ГОРЧАКОВА.



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

*Интегрированные творческие проекты являются особенностью программы школы имени А. М. Горчакова. Реализуя такого рода проекты можно решать важнейшие задачи, позволяющие сделать обучение творческим:*

- выход за рамки одного искусства;
- формирование потребности учеников в изучении различных областей искусства;
- воздействие на чувства, эмоции детей, побуждение их к развитию воображения, постижению музыкальных и художественных образов;
- перенос акцента в обучении с восприятия на творческое проявление учащихся в деятельности;
- погружение детей в многогранную творческую деятельность в роли художников, танцоров, исполнителей на музыкальных инструментах;
- творческое взаимодействие учеников в различных составах; формирование навыков работы в малых группах; формирование коммуникативной компетентности;
- возрождение традиции музыкально-просветительской деятельности: вечеров, посвященных творчеству композиторов различных стилей и эпох, с применением мультимедийных технологий;
- создание условий для максимального раскрытия личностных качеств каждого ребенка;
- самоопределение учащихся в глазах сверстников и родителей.





Рассмотрим пример интегрированного творческого проекта, целью которого является реализация комплексного подхода к музыке через межпредметные связи. «П.И. Чайковский «Детский альбом»

Трудно назвать еще какой-либо детский сборник, который бы так часто исполнялся учащимися. Оставаясь близким и понятным детям, этот цикл вызывает огромный интерес и у маститых пианистов, которые исполняют «Детский альбом» целиком. И, конечно, мы 5 классом не могли оставить эту замечательную музыку без внимания. «Детский альбом» П. И. Чайковского был выбран темой Интегрированного проекта. В рамках проекта прошло много интересных занятий, ребята научились новому, было интересно, радостно и весело:

### 1. УРОКИ МУЗЫКАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ:

- учащиеся познакомились с историей создания «Детского альбома»;
- слушали произведения;
- опираясь на нотный текст, анализировали средства музыкальной выразительности, форму;
- делились впечатлениями, чувствами, эмоциями, которые вызвала музыка;
- слушали музыку в свободное время;
- участвовали в музыкальной викторине;
- формировали представления о музыкальном языке композитора.

Результатом явилось хорошее знание и понимание музыкального материала.

### 2. УРОКИ ИГРЫ НА МУЗЫКАЛЬНОМ ИНСТРУМЕНТЕ:

- преподаватели инструментального отдела выполнили переложения пьес «Детского альбома» (написанного для фортепиано) для других инструментов и ансамблевых составов, посильных детям по уровню сложности;
- учащиеся на уроках работали с нотным текстом;
- разучивали произведения на музыкальных инструментах;
- продумывали исполнительский план, средства исполнительской выразительности;
- репетировали концертное исполнение;
- репетировали ансамблевые составы.



Результатом явились концертные выступления.

### 3. УРОКИ ХОРА:

- исполняли хоровые миниатюры «Старинная французская песенка» и «Неаполитанская песенка»;
- осваивали разнообразные приёмы вокальной работы;
- развивали образное музыкальное мышление и умение передавать эмоциональное содержание вокальной музыки;
- воспитывали умение работать в коллективе.

Результатом явились концертные выступления.

### 4. УРОКИ ТЕХНОЛОГИИ:

- преподавателями истории, технологии, изобразительного искусства был разработан эскиз гренадера к пьесе «Марш деревянных солдатиков»;
- учащиеся выпиливали из фанеры деревянных солдатиков по предложенному эскизу после прослушивания пьесы;
- преподавателем истории была прочитана лекция на тему исторического военного костюма, после чего дети приступили к росписи сделанных ими деревянных заготовок.

Результатом явилось создание строя деревянных солдатиков.

### 5. УРОКИ ИЗОБРАЗИТЕЛЬНОГО ИСКУССТВА:

- обсуждали возникшие образы, фантазии, впечатления после прослушивания пьес «Детского альбома»;
- смотрели и обсуждали подобранные учителем по теме прослушанной пьесы произведения русского и зарубежного искусства;
- создавали иллюстрации к пьесам цикла;
- создавали дымковскую игрушку (к Русскому блоку: «Русская песня», «Мужик на гармонике играет», «Камаринская»).

Результатом явилась экспозиция, которая демонстрировалась в рамках концертных выступлений.



## 6. КИНОЛЕКТОРИЙ:

- познакомились с мультипликационной версией «Детского альбома».

## 7. ЛЕКЦИЯ «БИОГРАФИЯ И ТВОРЧЕСКИЙ ПУТЬ П.И. ЧАЙКОВСКОГО».

## 8. ПОСЕТИЛИ МУЗЕЙ - УСАДЬБУ П.И. ЧАЙКОВСКОГО В Г. КЛИН.

## 9. ИГРА - ВИКТОРИНА В ПУТЕШЕСТВИИ В Г. КЛИН НА ЗНАНИЕ БИОГРАФИИ П.И. ЧАЙКОВСКОГО И ИСТОРИИ СОЗДАНИЯ ЦИКЛА.

## 10. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНОЕ ХУДОЖЕСТВЕННОЕ СОБЫТИЕ ПРОЕКТА НАЗЫВАЛОСЬ «О ЗАВЕТНЫХ УГОЛКАХ ДЕТСТВА»:

В первом отделении силами учащихся 6 класса была представлена литературно - музыкальная композиция, состоящая

из 24 пьес «Детского альбома» П.И. Чайковского, исполненных учащимися сольно и в ансамблях, а также фрагментов русской литературы (Л.Н.Толстой «Детство», стихи С.Есенина, С. Маршака, А. Майкова, И. Никитина) с использованием мультимедийных технологий.

Во втором отделении были представлены результаты занятий изобразительным искусством и технологией: иллюстрации к пьесам, строй деревянных солдатиков.

Отличительной чертой подготовки художественного события явилось то, что литературно - музыкальная композиция «О заветных уголках детства» не репетировалась как законченное произведение, а создавалась, как живой организм в момент исполнения. Учащиеся на двух репетициях были ознакомлены со сценарным планом, порядком исполнения номеров, литературными фрагментами. С детьми обсуждались вопросы эмоционального состояния, общего настроения концерта. В такой ситуации решающее значение приобретает, насколько



ребенок погрузился, понимает, увлечен материалом. В результате состоялось глубоко прочувствованное, тонкое, эмоциональное исполнение.

Выступление в предложенном формате накладывает на ребенка большую ответственность: необходимо чутко, внимательно, тонко поддерживать общую нить спектакля, что возможно только в том случае, если дети пребывают в едином и точном эмоциональном состоянии. Также ребенок должен быть доброжелательным, предупредительным к своим товарищам, необходимо желание поддержать, выручить друг друга (это касается и сложнейших вопросов ансамблевого исполнительства, и организационных задач по функционированию сценического пространства). В случае успеха ребенок переживает ни с чем несравнимое чувство творческого подъема, которое стимулирует его на дальнейшие творческие проявления.

## 11. ВНЕШНИЕ ПОКАЗЫ:

Литературно-музыкальная композиция была неоднократно представлена различной аудитории: пожилым людям, младшим школьникам, сверстникам из интерната, сверстникам из разных городов России на Горчаковском Форме.

## 12. ПО ИТОГАМ ПРОЕКТА СОСТОЯЛОСЬ АНКЕТИРОВАНИЕ.

В ходе проекта учащиеся:

- расширили представления о разных видах искусств;
- приобрели навыки общения и партнерства;
- познакомились с музыкой П.И. Чайковского;

А так же развили:

- воображение;
- творческие способности;
- эмоционально-волевую сферу;
- познавательную активность.



# ФЕРМА ДЛЯ ГОСТЕЙ

автор статьи  
**АЛЕНА ИВАНОВА**  
Действительный член GG

## **ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!**

*В преддверии Нового года мы рады поделиться замечательной новостью: наша ферма открывает двери для гостей! Теперь вы можете лично познакомиться с нашим хозяйством и его обитателями – мы запускаем экскурсии небольшими группами.*

### **Что вас ждёт на экскурсии?**

Мы подготовили насыщенную программу, чтобы каждый гость смог по-настоящему прочувствовать атмосферу сельской жизни:

Знакомство с животными. Вы посетите все объекты фермы и встретитесь с нашими четвероногими и пернатыми друзьями: добродушными хрюшками, степенными коровами, грациозными лошадьми и разнообразной птицей.

Общение с питомцами. У вас будет возможность угостить животных – они всегда рады вниманию и лакомствам!

Катание верхом и в телеге. Желающие смогут прокатиться на лошади или совершить прогулку в телеге – незабываемые впечатления гарантированы.

Фермерский обед. Мы с радостью накормим вас вкусными продуктами собственного производства. Ароматный хлеб, домашнее молоко, зелень с грядки – всё по-настоящему натуральное!





### **Как записаться?**

Для организации экскурсии необходимо заранее согласовать дату и время с нашей командой. Мы формируем небольшие группы, чтобы каждому гостю хватило внимания и возможностей для общения с животными.

### **Почему стоит выбрать нашу экскурсию?**

**Индивидуальный подход:** мы учитываем интересы и пожелания каждой группы.

**Безопасность:** все активности проводятся под наблюдением опытных сотрудников.

**Уникальная атмосфера:** погружение в сельский быт вдали от городской суеты.

**Полезные знания:** вы узнаете, как устроена ферма и как мы заботимся о животных.

### **Ждём вас в гости!**

**Подарите себе и близким незабываемый день на природе! Наши экскурсии – это отличный способ провести время с семьёй, устроить необычный выходной с друзьями или организовать тематическое мероприятие.**

Записаться вы можете 2 способами:

Позвонив напрямую на ферму, по номеру:  
8(921)360-21-26 Алёна

Записаться по адресу : город Пушкин, Московская,20  
«Лавка всё на продажу из первых рук»

**Пусть Новый год начнётся с тепла, природы  
и настоящих фермерских радостей!**





# Царскосельское интермеццо глава 3

Василий, ты не помнишь в каких царскосельских кабаках мы с тобой ещё не едали и не пивали? – в преддверии Нового года эта вдохновляющая мысль казалась особенно актуальной.

- Ты знаешь, Петруччо, боюсь тебя расстроить, но мне кажется, что во всех. Есть чувство, что нам скоро надо будет менять общую дислокацию, – плотный Василий привычным жестом задумчиво почесал свою коротко стриженую макушку.

- Нет, Вася, не согласен с тобой в корне, – возразил своим сладко-скрипучим тенорком начинающий Карузо Петр, – От добра добра не ищут! Мы можем посещать пушкинские таверны по кругу, иногда перемежая их павловскими, коих значительно меньше по определению – настолько они все хороши – и в Пушкине, и в Павловске!

- Петруччио, а Новый год вы с Наташкой дома будете отмечать?

- Да, Васисуалий!

- А молодая жена готовить умеет? – ехидно поднял бровь и потрянул брылями Василий.

- А зачем нам готовить, Вася! Мы же можем заказать наши любимые блюда из «Ялты» или из «Подворья». Может даже дешевле обойтись, чем самим делать! Ну а про вкус я промолчу...

*Читатель уже узнал наших героев из Санкт-Петербургской Консерватории – упитанного молодого скрипача Василия и его худосочного друга тенора Петруччио. Приближался новый 2026-й год, и нашим старым музыкальным друзьям, как вы сами понимаете, нужно было достойно проводить старый, 2025, насколько бы сложным и странным он ни был. Но все же он был – и вот он уходит!!!*



- Петруччо, а ты знаешь, что с другой стороны «Борща» на Оранжерейной, где мы с тобой в августе зависали три дня с божественной хреновухой под тамошние гениальные борщи, есть «Кулинарная академия». Давай полюбопытствуем, чем там кормят и что наливают, – бас-баритон Василия перемежался довольным от таких приятных воспоминаний похрюкиванием.

- Василий, вспоминая тот наш загул с хреновухой в «Борще», я родил афоризм: чем дальше ты удаляешься от загула, тем ближе ты к нему снова. Имеется в виду, к следующему. Это мне самому напоминает шутку, кажется, Виктора Пелевина о том, что, дескать, однажды мы и сами не заметили, как послевоенный период сменился предвоенным. То есть загул – это что-то наподобие войны, а трудовые будни – что-то вроде мира во всем мире. Так вот слушай сюда по поводу «Кулинарной академии»: там не пьют и не едят, там на трезвую голову берут мастер-классы по готовке пищи у крутых шефов. Мы с тобой туда как-нибудь обязательно сходим и, главное, возьмем с собой Наташку – потому что кухня это, как ни крути, все-таки женское дело.

- Слушай, Петруччо, поскольку мы с тобой почти уже в парке, пошли тогда в «Адмиралтейство» провожать этот 25-й, будь он неладен. А ты давай Наташку сюда вызывай, пусть подрывается, берет мотор – и в «Адмиралтейство», – Василий уже предвкушал атмосферу праздника, которую он всегда ощущал в этом ресторане буквально на уровне запаха – а праздник, по сути, всегда начинался уже с входа в сам блистательный и бессмертный Екатерининский парк.

«Екатерининский парк в Царском селе – место, в котором человек не может быть несчастным». Как-то раз мне сообщила об этом одна местная жительница, и я запомнил эту мысль на всю жизнь. Ну а изюминка на торте Екатерининского парка – конечно же, ресторан «Адмиралтейство», где нагулявшись досыта, можно также досыта и головокружительно вкусно поесть и допьяна попить – в хорошем смысле этого слова...

- ...А ещё круто выпить водочки, забраться на крышу и осмотреть все Царское село с высоты птичьего полёта мы с тобой, Петруччио, можем в «Водка-баре» Певческой башни, к слову. Насколько мне известно, ты такого ещё не пробовал. А знаешь, когда после пяти стопок, ты смотришь с крыши на дворцы и парки, у тебя возникает великолепное ощущение, что ты – царь, и это всё – твоё! – грузный, хоть и молодой еще, белобрысый



Василий уронил свое холеное тело, упакованное в джинсы и синий свитер, на изящный венский стул, от чего тот сильно скрипнул. Краснокирпичная готическая стена «Адмиралтейства» придавала вечеру дополнительного эстетства. Базиль и Петруччио в ожидании Наташки открыли принесенный гарсоном ресторанный лист и сразу обнаружили, чем ее можно порадовать: изящным шрифтом под величественным профилем знаменитой императрицы было написано – «Меню Екатерины II»!

- Эх, Вася, – залился тонким хохотком Петр, – сейчас Наташка почувствует себя императрицей! Особенно, когда осознает, что мы заказали ей салат «Parisien», – у тенора, с детства учившего французский, название салата неплохо прозвучало на почти родном для него языке.

- А что Петя, – смачно причмокивая, спросил Василий, – получается, Екатерина Вторая не только любила погулять с молодыми гусарами, но еще и откусывать «Parisien»?

- Ха-ха-ха, дорогой мой Васисуалий, – расхохотался уже во весь голос, находившийся в явно приподнятом настроении Петр – *ma chère Nathalie* тоже обожает, как ты выражаешься, погулять, но пока что только со мной – во всяком случае, я на это очень надеюсь! Но и от «Parisien» тоже не откажется!!!

В этот момент в зале появилась *chère Nathalie* в белой шубке и такой же шляпке – вся такая разгоряченная с мороза ...

- Хелоу, мальчишки, – сверкнула она голливудской улыбкой, – чем вы тут собрались меня кормить?

- Как тебе фирменный борщ с уткой, квашенной капустой и черносливом, дорогая? – не отрываясь от меню, спросил молодую жену Петр.

- Отлично, дорогой! Только поскорее, если можно! – Наташка действительно была голодна. Василий услужливо принял шубку у жены друга и отдал ее официанту, а проголодавшаяся Наташка уселась рядом с супругом. Все трое взяли по борщу.

Когда троица стала выбирать второе, обнаружилось, что филе судака на подушке из кус-куса с кардамоновым соусом стоит столько же, сколько и куриный шашлык, поэтому парни взяли по судаку, а Наташка, чтобы не быть как все решила ударить по пасти и попросила взять ей фетуччини с утиной грудкой со спаржей в сливочном соусе. Начался настоящий пир, пиршество! Раньше, в советское время многие люди понимали, что такое сытно поесть, но что такое поесть вкусно – далеко не все. Одно из величайших достижений 1991 года – рестораны и повара, которые при помощи кулинарного искусства многим из нас открыли вкус к жизни. А что? Самоубийств стало гораздо меньше: зачем себя лишать жизни, когда можно пойти в ресторан наподобие «Адмиралтейства» или «Ялты» и просто очень вкусно поесть.

- Парни, хотите анекдот? – раздухарилась молодая жена.

- А кто бы отказался? С бородой, наверное?



- Не знаю, с бородой или с усами, но он про то, что нам с вами пора выпить, чтобы проводить этот год, в котором некоторые из нас, кстати, заключили законный брак! – Наташка лихо подмигнула мужу. – Так вот, слушайте. У одного алкоголика как-то все в жизни разладилось, и он решил повеситься. Намылил веревку, начал к люстре привязывать и вдруг подумал: а дай-ка я напоследок маленькую откушаю. Сбегал в лабаз, взял маленькую, махнул рюмаку – вроде как легче стало. Махнул вторую – хорошо! Третью давай, и думает: а чего это я вешаюсь-то? Жизнь вроде как начала налаживаться!

- Весело. Намек понят, – подмигнул теперь Василий, – я этот анекдот у Довлатова по-моему читал. Ну, давай посмотрим в барную карту, что тут у них есть для нас, таких нарядных.

- *Ma chère Nathalie*, вам, наверное, шампанского? – жеманно спросил у супруги Петр.

- Шампанское, Петя, пьют девочки, а я уже три месяца как замужем! Ты часом не забыл, дорогой?

- Неужели коньяк, дорогая?

- Нет, Петечка, как тот мужичок, берем бутылку водочки на троих, чтоб ну совсем не хотелось повеситься! Эй, гарсон!

Стройный юноша в белой рубашке подошел к столику, где сидели друзья.

- Какая водка у вас самая дорогая? – заорала лихо Натали.

- «Онегин», - тихо ответил гарсон.

- Ну а нам, юноша, попроще, - вставил Василий, вспоминая, что платить сегодня его очередь, - пол-литра холодненькой в графин и литр томатного сока.

- Могу вам предложить «Царскую ледяную», - речь гарсона была вежливой и монотонной.

- Вот-вот, ледяную, пожалуйста! – это были последние слова, произнесенные удалой флейтисткой Натальей, которые компания запомнила. Остальное наутро было как в тумане...

*Что будет с нашими героями в грядущем 2026 году – Бог весть, но прошедший 2025 они прожили не зря, главное, что в свое удовольствие, а не ради какого-нибудь дяди или тётки. Как говорил старый добрый коммунистический писатель Николай Островский «жизнь надо прожить так, чтобы потом не было мучительно больно за бесцельно прожитые годы». Но если ты живешь в Царском селе или в Павловске, ходишь гулять в Императорские парки и дворцы, а обедаешь в лучших ресторанах этих петербургских предместий, знай: жизнь свою ты уже прожил не зря. Потому что ты видел красоту этого мира и попробовал его на самый изысканный вкус.*



## «КРАТКОСТЬ - СЕСТРА ТАЛАНТА»

А.П. ЧЕХОВ

В жизни каждого человека случаются особенные встречи, которые меняют всё. Встречи, которые заставляют по-новому взглянуть на мир, на себя, на то, что действительно важно. Примеры таких встреч, представленные в стихотворении, демонстрируют, как меняются взгляды и ожидания. Три разных истории отношений, три разных взгляда на любовь, три ступени к пониманию того, что настоящие чувства не знают условностей и не терпят сомнений.

Мама, я встретил девочку – Она смешная и смелая,  
Носит рубашки в клеточку,  
Целуется как умелая.  
Я ей про фильмы и Блока,  
Я ей букеты ромашек...  
А мама её: «Ему сколько? Молод, беден... Не наше».

Мама, я встретил девушку – Она равнодушна к поэтам.  
Снимаем два месяца «двушку»,  
Планируем свадьбу летом.  
В гости приходят родители,  
Смотрят, как быт налажен...  
А мама её шепчет мнительно: «Умный... Совсем не наше».

Мама, я встретил женщину – Раньше таких не встречал.  
В ней горечь и мёд перемешаны,  
Она – мой душевный причал.  
Она и смешная, и грешная,  
Любит стихи и ромашки,  
А утром спит безмятежно В моей клетчатой рубашке.

Мама, мне поздно каяться – Она мой выдох и вдох.  
И если она улыбается,  
То мне улыбается Бог...



Автор стихотворения,  
Антон Струков (член корреспондент GG)



# ТАЙНЫЙ ГОСТЬ

автор статьи  
**НАТАЛЬЯ МАЛЕМИНА**  
Отдел маркетинга Gutsait Group

Каждый посетитель ресторана ожидает не только вкусную еду, но и безупречное обслуживание. Но как понять, что стандарты соблюдаются на всех уровнях - от встречи у входа до подачи десерта? В крупных холдингах, где работают сотни сотрудников, контроль качества становится особенно сложной задачей.

Именно поэтому мы внедрили систему тайных проверок. Как это работает? Кто такие «тайные гости»? И как их отзывы помогают нам становиться лучше? Об этом в своей статье рассказывает Наталья, отдел маркетинга Gutsait Group.





### **ТАЙНЫЙ ГОСТЬ: ПРОВЕРКИ КАЧЕСТВА ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Каждый ресторан стремится обеспечить высокий уровень обслуживания и удовлетворить потребности гостей. Однако добиться безупречного сервиса непросто, особенно когда речь идет о крупных холдингах с несколькими заведениями разного формата. Именно поэтому наша компания регулярно проводит тайные проверки, направленные на выявление слабых мест и поддержание высоких стандартов качества.

### **КАК УСТРОЕНЫ ТАЙНЫЕ ПРОВЕРКИ?**

#### *Визит таинственного гостя*

Наши тайные гости – это независимые сотрудники сторонней компании, профессионалы своего дела в сфере гостеприимства, с которыми мы работаем по проведению тайных проверок. Для разнообразия мнений, мы приглашаем двоих гостей, которые вместе посещают вы-

бранный ресторан. Их задача – оценить обслуживание и выявить возможные нарушения или отклонения от установленных норм. Это позволяет нам объективно увидеть ситуацию глазами обычного посетителя.

#### *Анкета обратной связи*

По завершении визита гости заполняют специальную анкету, отражающую впечатления от посещения. Анкетирование охватывает широкий спектр аспектов: начиная от интерьера и приветливости сотрудников, заканчивая качеством блюд и скоростью обслуживания. После проверки мы получаем две анкеты, на основании которых проводим совещание с командой ресторана.

#### *Оценка результатов*

По итогам четырех проведенных проверок для каждого ресторана мы анализируем полученную информацию и формируем рейтинг заведений. Баллы начисляются за каждый пункт оценки, и итоговая сумма баллов определяет



позицию каждого ресторана. Лучшие команды получают заслуженное вознаграждение.

#### *Награждение лидеров*

Три лучших ресторана ежегодно поощряются призовыми фондами. Например, в этом году лидером стал ресторан «Эрмитажная кухня». Всего лишь на несколько баллов отстал ресторан «SV» и замкнул тройку лидеров ресторан «Подворье». Результаты проверок свидетельствуют о высоком уровне подготовки и профессионализме всех наших команд.

### **СПЕЦОПЕРАЦИЯ PIZZA UNO MOMENTO**

Отдельно стоит отметить проверку сервиса доставки пиццы Pizza UNO Momento. Здесь тайный «агент» заказывает доставку и получает возможность оценить сразу несколько показателей: вкус и качество продуктов, профессионализм курьеров, удобство оформления заказов и даже креативность мелодии на горячей линии. Благодаря таким внезап-



ным проверкам сотрудники находятся в постоянной готовности к высококлассному обслуживанию клиентов.

### **СОВЕЩАНИЯ И РАБОТА НАД УЛУЧШЕНИЯМИ**

После завершения каждой проверки руководство совместно с управляющим ресторана проводит собрание, на которых детально рассматриваются полученные результаты. Такие встречи помогают определить дальнейшую стратегию развития и усовершенствования сервиса. Мы стремимся к тому, чтобы каждая следующая проверка приносила лучшие показатели и приближала нас к абсолютному совершенству.

Таким образом, система тайных проверок стала неотъемлемой частью нашего подхода к обеспечению качественного обслуживания. Она мотивирует персонал постоянно повышать стандарты своей работы и радовать гостей уровнем комфорта и гостеприимства, достойным элитных заведений Петербурга.

постоянная рубрика

# АВТОРСКИЕ БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ КОМПАНИИ GG (К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ)

## ИНГРЕДИЕНТЫ (ИЗ РАСЧЕТА НА 4-5 ПОРЦИЙ):

### Для утки:

Тушка утки - 1 шт.  
Соль - по вкусу  
Чёрный перец - по вкусу  
Корень имбиря - 60 г (очищенный, нарезанный тонкими пластинами)  
Чеснок - 20 г (~4-5 зубчиков)  
Апельсиновый сок - 400-500 мл (свежевыжатый, ~2-3 апельсина)  
Тимьян или розмарин - 3-4 веточки

### Для брусничного соуса:

Брусника (свежая или заморозка) - 200 г  
Сахар - 150-200 г (1:1 с брусникой, по вкусу)

### Для картофельного пюре:

Картофель - 1 кг  
Сливочное масло - 100 г  
Молоко - 200-250 мл  
Соль - 1 ч. ложка

### Для глазури:

Соевый соус - 3 ст. ложки  
Мёд - 2 ст. ложки  
Кайенский перец - ¼ ч. ложки (или по вкусу)



## ЗАПЕЧЕННАЯ УТКА С БРУСНИЧНЫМ ДЖЕМОМ И КАРТОФЕЛЬНОМ ПЮРЕ

от шеф-повара «Пивной Кружки» (Пушкин)  
Виталия Корзуна



**Пивная  
КРУЖКА**

**Виталий Корзун**

шеф-повар  
«Пивной Кружки»  
(Пушкин)

## **СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

### **Шаг 1: подготовка утки:**

1. Разрежьте утку вдоль груди, удалите позвоночник, отделив филе от костей. Обрежьте лишний жир и железы.
2. Отбейте мясо с внутренней стороны (через плёнку) для равномерного приготовления.
3. Натрите утку солью и перцем со всех сторон.

### **Шаг 2: маринад:**

1. В глубокой ёмкости выложите слоями: дно – имбирь и чеснок, сверху – утку, затем снова имбирь, чеснок и травы. Даем мясу постоять в течении нескольких часов.
2. После чего залейте апельсиновым соком так, чтобы мясо было полностью покрыто.
3. Накройте плёнкой и поставьте под гнёт (например, тарелку с грузом) в холодильник на 10-12 часов (или на ночь).

### **Шаг 3: запекание утки:**

1. Достаньте утку из маринада, стряхните лишние специи и выложите на противень кожей вверх.
2. Накройте фольгой и запекайте в разогретой до 140-150°C духовке 2.5-3 часа (каждый час проверяйте мягкость мяса вилкой).

### **Шаг 4: глазурь:**

1. Смешайте в сотейнике соевый соус, мёд и кайенский перец, доведите до кипения и варите 2-3 минуты на среднем огне, пока смесь не загустеет.
2. Помажьте утку глазурью, увеличьте температуру до 180°C и запекайте ещё 8-10 минут, пока не образуется блестящая корочка.

### **Шаг 5: брусничный соус:**

1. Смешайте бруснику и сахар в кастрюле, доведите до кипения на среднем огне.
2. Убавьте огонь и варите 10-15 минут, помешивая, пока ягоды не размякнут.
3. Снимите с огня и измельчите погружным блендером до однородности. Остудите.

### **Шаг 6: картофельное пюре:**

1. Очистите картофель и варите в подсоленной воде 15-20 минут до мягкости.
2. Слейте воду, оставьте 50 мл. Добавьте разогретое масло и молоко.
3. Взбейте миксером до гладкой кремовой консистенции. Посолите по вкусу.

## **ПОДАЧА:**

1. Нарезьте утку на порционные куски, выложите на блюдо веером.
2. Полейте брусничным соусом (или подавайте отдельно в соуснике).
3. Выложите картофельное пюре горкой рядом или на ту же тарелку.
4. Украсьте веточками тимьяна/розмарина и долькой апельсина.

# ПП ОЛИВЬЕ

от шеф-повара меню здорового питания  
ресторана «UNO березка»  
Павла Котова



ЛЮБИМЫЙ САЛАТ В НОВОМ ИСПОЛНЕНИИ!  
СНИЖЕННАЯ КАЛОРИЙНОСТЬ И ПОВЫШЕННОЕ  
СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА ДЕЛАЮТ ЕГО ИДЕАЛЬНОЙ  
АЛЬТЕРНАТИВОЙ КЛАССИЧЕСКОМУ ОЛИВЬЕ.

*Иногда хочется чего-то знакомого, но с заботой о фигуре.  
ПП Оливье – идеальное решение, где  
традиционный вкус встречается с пользой для здоровья!*

## **ИНГРЕДИЕНТЫ ИЗ РАСЧЁТА НА 1 КГ САЛАТА:**

### **Для основы:**

Отварное куриное филе или мякоть говядины – 150 г.  
Яйца куриные – 3 шт. (около 150 г)  
Огурцы соленые (хрустящие) – 150 г.  
Свежий огурец (без кожуры) – 75 г.  
Морковь (отварная) – 100 г.  
Свежемороженый зеленый горошек – 75 г.  
Кабачок или цуккини – 200 г.

### **Для заправки:**

Греческий йогурт – 250 г.  
Хрен столовый – 80 г.  
Горчица русская (острая) – 20 г.  
Горчица дижонская (кислая) – 20 г.  
Горчица баварская (сладкая) – 30 г.  
Соль, перец – по вкусу.

*Альтернатива мясу: Натуральная запеченная куриная ветчина из магазина здорового питания.*

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

**Подготовка ингредиентов:** Отварите куриное филе (или говядину), яйца и морковь.

**Овощная основа:** В кипящую подсоленную воду добавьте нарезанный кубиком кабачок (или цуккини) и зеленый горошек. Варите 5 минут. Откиньте на сито и дайте полностью остыть.

**Нарезка:** Куриное филе (или говядину), яйца, морковь, соленые и свежие огурцы нарежьте кубиками (размер кубиков зависит от Ваших предпочтений)

**Сборка:** Перемешайте все подготовленные ингредиенты основы.

### **Основа готова!**

**Соус:** В отдельной миске смешайте греческий йогурт, столовый хрен и три вида горчицы (русскую, дижонскую, баварскую). Добавьте соль и перец по вкусу.

**Рекомендации по заправке:** Рекомендуем добавлять соус непосредственно перед подачей, из расчета примерно 50 г заправки на 200 г салата. Это позволит сохранить свежесть всех ингредиентов.

**Салат готов! Приятного аппетита!**

## ИНТЕРЕСНЫЙ ФАКТ:

**В отличие от классического оливье, ПП Оливье от Павла Котова содержит почти в 2 раза больше белка, в 8 раз меньше жиров и в 3 раза меньше калорий.**


**КБЖУ на 100 г:**

**Калории: 76 ккал**

**Белки: 8,7 г**

**Жиры: 2,4 г**

**Углеводы: 4,6 г**



Павел Котов  
шеф-повар  
меню здорового питания  
в ресторане «UNO Березка»

Uno®  
Березка

# СУГУДАЙ:

ОТЛИЧНАЯ АЛЬТЕРНАТИВА  
СОЛЁНОЙ СЕЛЁДКЕ.

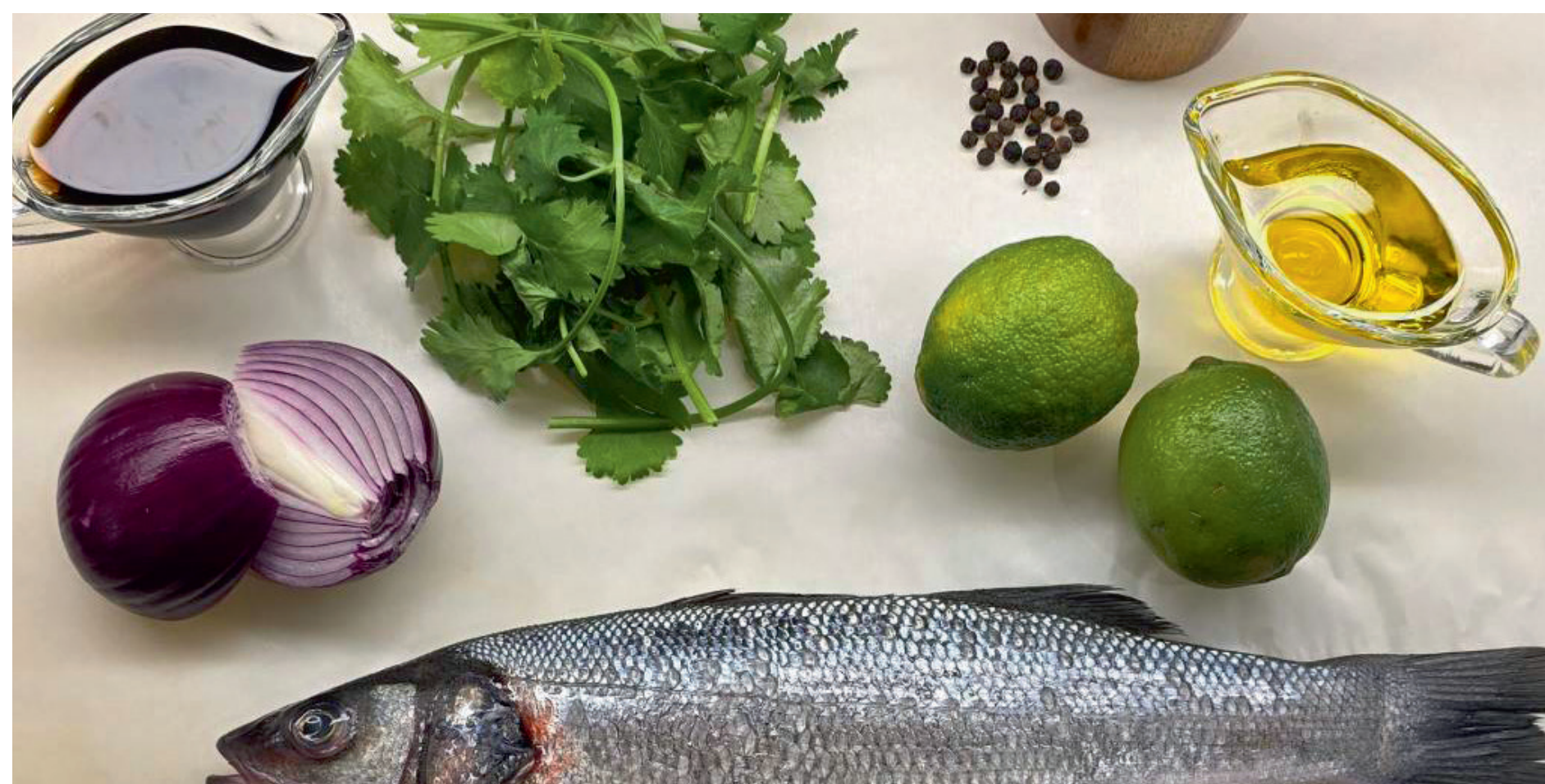


Когда речь заходит о рыбе, первая ассоциация, которая у меня появляется - это её свежесть. Хорошая рыба - свежая рыба. И вот как-то раз был я у друга в гостях, в Красноярске. Этот город стоит на реке Енисей и поэтому там не бывает проблем со свежей рыбой. Тогда мне представилась возможность попробовать Сугудай. И я могу сказать однозначно, что это очень вкусно.

Сугудай – традиционное блюдо коренных народов Крайнего Севера. Холодная закуска, которая подчёркивает свежесть рыбы и её вкус. Название происходит от слова «сугудать», которое в переводе с языка энцев означает «есть сырую рыбу».

## **Для этого блюда нам потребуется:**

Свежая рыба (белая или красная) - 200 грамм  
Красный лук - 30-50 грамм  
Один лайм  
Ложка крабового соевого соуса  
Специи: тархун или кинза  
Соль, перец  
Оливковое масло



# СУГУДАЙ

от шеф-повара ресторанов  
«Певченская башня» и SV  
Александра Кирюшина

Александр Кирюшин  
шеф-повар ресторанов  
«Певченская башня» и SV

## **СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

**Шаг 1:** Самая важная часть - покупка рыбы. И здесь нужно быть очень осторожным. Нам нужна свежая НЕЗАМОРОЖЕННАЯ белая или красная рыба. В оригинальном рецепте используется нельма, но можно заменить на форель, лосось, сибас, дорада или судак (Самое главное не использовать щуку из-за большого количества бактерий).

**Шаг 2:** Затем потрошим рыбу, очищаем от чешуи и вынимаем кости. Кто не любит этим заниматься, можно сразу же купить готовое филе. Дам совет, как определить свежую рыбу. Надо: обратить внимание на жабры, они должны быть бордовые, глаза с ярким свежим зрачком, а само мясо по структуре упругое. Рыба выбрана и очищена.

**Шаг 3:** Нарезаем филе брусочками 5-7 сантиметров.

**Шаг 4:** Следом надо подсолить. Это можно сделать разными способами. Проще всего будет просто посолить, но лучше это сделать соевым соусом, в идеале использовать крабовый (Донгу).

**Шаг 5:** Затем нарезаем сладкий репчатый лук и тоже добавляем к рыбе. В эту же ёмкость срезаем цедру лайма и выдавливаем его сок. Это придаст приятный аромат и некую кислинку.

**Шаг 6:** Теперь очередь внести нотку Азии. Идеальным вариантом будет трава тархун, но вместо неё подойдёт кинза.

**Шаг 7:** Всё это перчим мельницей, добавляем капельку оливкового масла и перемешиваем.

**Шаг 8:** Накрываем плёнкой и убираем в холодильник на пару часов.

**Быстрая и лёгкая в приготовлении  
великолепная закуска уже готова!**

Предлагаем некоторые варианты, хорошо сочетающиеся с этим блюдом: бокал белого вина, фужер игристого и особенно под рюмку водки. Именно этот рецепт даёт вам почувствовать вкус рыбы и её свежесть.

постоянная рубрика

# ИЗ ГЛУБИНЫ ИСТОРИИ

## ХУМУС: ОТ ДРЕВНИХ ТАЙН ДО СОВРЕМЕННЫХ «ВОЙН»

*Хумус – это не просто пюре из нута, тахини, лимонного сока и оливкового масла. Это блюдо, которое пережило империи, войны и культурные революции, чтобы стать одним из самых популярных угощений в мире. Его история уходит корнями в глубокую древность, а споры о его происхождении продолжаются до сих пор, порождая настоящие «хумусные войны»*



### **Древние корни: от Египта до Месопотамии**

Первые упоминания о блюдах, напоминающих хумус, относятся к Древнему Египту. Археологи нашли доказательства того, что нут культивировался в долине Нила ещё 7000 лет назад. В гробнице фараона Рамсеса III (XII век до н.э.) были обнаружены изображения, на которых изображены люди, едящие блюдо, похожее на хумус. А в древнеегипетских текстах упоминается пюре из нута, которое ели как простые крестьяне, так и знать. Но не только Египет претендует на звание родины хумуса. В Месопотамии (современный Ирак) также готовили похожие блюда. В клинописных табличках, датированных 1900 годом до н.э., упоминается рецепт пюре из нута, который мог быть прообразом современного хумуса. *Интересный факт: в древние времена хумус считался блюдом бедняков, так как нут был дешёвым и доступным продуктом. Однако со временем он стал популярным и среди аристократии благодаря своему питательному составу и универсальности.*

### **Хумус в Библии и античном мире**

Некоторые исследователи утверждают, что хумус упоминается и в Библии. В Книге Руфь (XI век до н.э.) говорится о том, что Руфь, пришедшая в Вифлеем, ела хлеб, макая его в нечто, напоминающее густую пасту. Возможно, это было раннее упоминание хумуса или его прототипа. В Древней Греции и Римской империи также готовили блюда из нута. Римский gastronom Апиций в своём трактате «О кухонном искусстве» (I век н.э.) описывает рецепт пюре из бобовых, которое подавали с хлебом и оливковым маслом. Возможно, это был один из предков современного хумуса.

### **Средневековье и Османская империя: хумус завоёвывает Ближний Восток**

В средневековье хумус стал неотъемлемой частью ближневосточной кухни. Арабы добавили в него тахини (пасту из кунжутных семян), что придало блюду характерный ореховый вкус. В Османской империи хумус стал популярным угощением как среди мусульман, так и среди христиан и евреев. Интересно, что в XVI веке хумус уже подавали в султанских дворцах как часть изысканного меню. А в XIX веке он стал одним из основных блюд в рационе солдат Османской армии благодаря своей питательности и простоте приготовления.

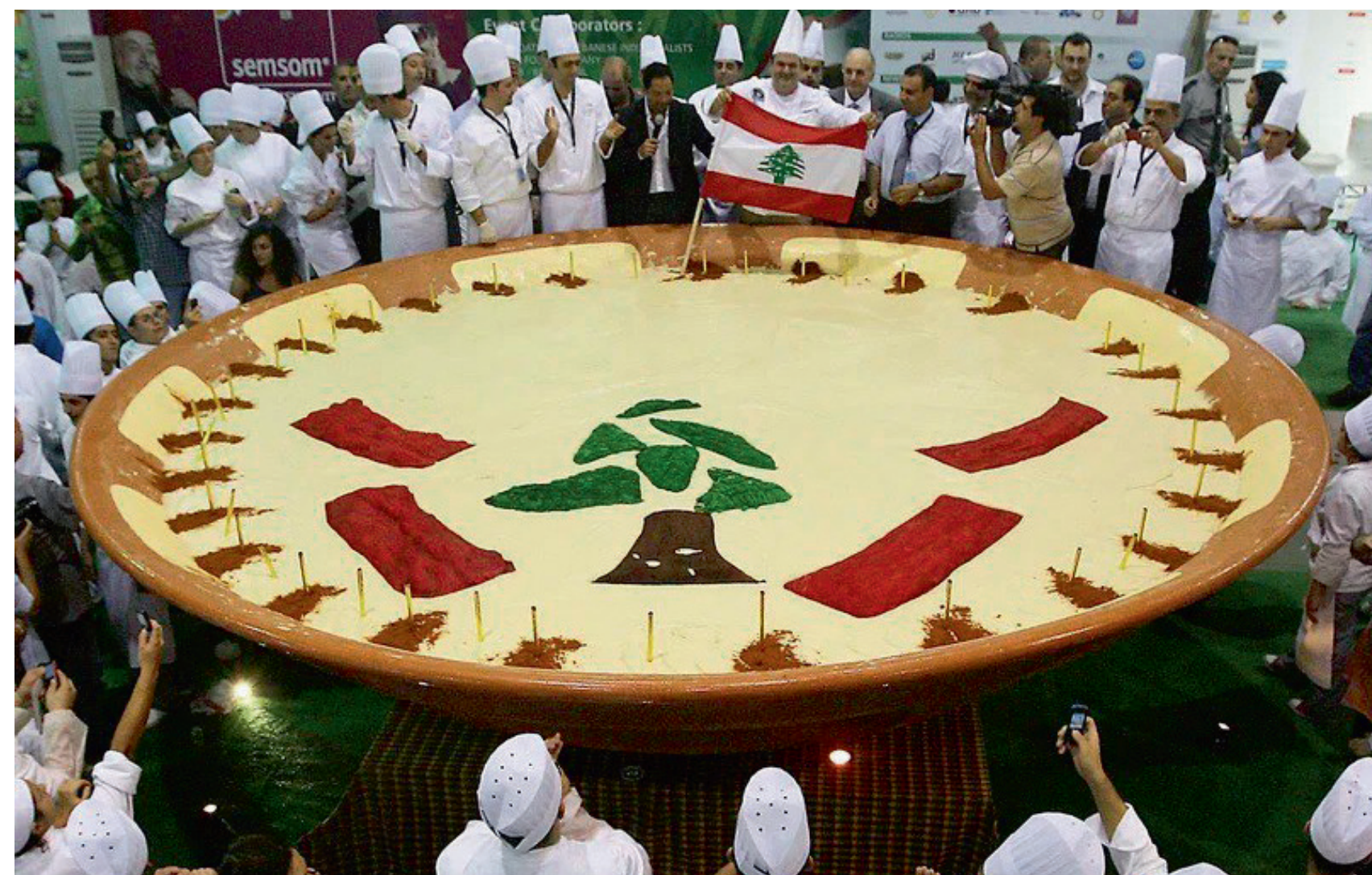
### **«Хумусные войны»**

Сегодня хумус – это не только блюдо, но и предмет национальной гордости для многих стран Ближнего Востока. Ливан, Израиль, Палестина, Сирия, Турция и Греция – все они претендуют на звание родины хумуса.

В 2008 году начались знаменитые «хумусные войны», когда Ливан подал иск против Израиля, обвиняя его в присвоении национального блюда. Конфликт перерос в соревнование за рекорд Гиннеса по приготовлению самой большой порции хумуса:

- 2008 год: Израиль готовит 400 кг хумуса.
- 2009 год: Ливан отвечает 2 тоннами.
- 2010 год: Израиль удваивает ставку – 4 тонны.
- 2010 год: Ливан бьёт все рекорды, приготовив 10 452 кг хумуса – по килограмму на каждый квадратный километр страны.

Этот конфликт показал, насколько сильно хумус связан с идентичностью и культурой народов Ближнего Востока.



### **Хумус в современном мире**

Сегодня хумус – это глобальное блюдо, которое можно найти в любом уголке мира. Он стал символом вегетарианства и здорового питания, а также любимой закуской миллионов людей.

В Израиле хумус подают на завтрак с яйцами и овощами, в Ливане – с мясом и свежей выпечкой, в Турции – как часть мезе (набора закусок). А в Европе и Америке хумус стал популярным дипом для чипсов и овощей.

Шеф-повара высокой кухни экспериментируют с хумусом, добавляя в него трюфельное масло, копчёные специи, авокадо и даже шоколад. Некоторые рестораны подают его с молекулярными компонентами, создавая уникальные вкусовые сочетания.

# РЕЦЕПТ ХУМУСА

ОТ ШЕФ-ПОВАРА  
РЕСТОРАНА ЗАМКА «БИП»  
ЮРИЯ НОСОВА

## ИНГРИДИЕНТЫ НА 1КГ:

Сухой нут – 285 г  
Тахин – 115 г  
Оливковое масло – 85 мл  
Соль – 13 г  
Зира – 1,5 г (½ ч. л.)  
Каенский перец – 0,6 г (¼ ч. л.)  
Сок лимона – 50-60 мл (½ лимона)  
Чеснок – 7 г (1-1,5 зубчика)

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

### ШАГ 1: ВАРКА НУТА.

Промойте 285 г сухого нута под холодной водой.  
Залейте водой (так, чтобы нут был покрыт на 3-4 см) и варите 3 часа на среднем огне.

Готовность: нут должен легко разминаться пальцами.  
Не сливайте отвар – он понадобится для регулировки густоты.

### ШАГ 2: ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ НУТА.

Горячий нут (не остужая!) измельчите в блендере до однородной массы.  
При необходимости добавьте отвар нута (по 1-2 ст. л.), чтобы получить кремовую консистенцию.

### ШАГ 3: ПОДГОТОВКА СПЕЦИЙ.

Чеснок и зиру измельчите до состояния пыли (используйте ступку или мелкую тёрку).

### ШАГ 4: СОЕДИНЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ.

К нутовому пюре добавьте: тахин, лимонный сок, оливковое масло, соль, чеснок и зиру.

Взбивайте в блендере 2-3 минуты до абсолютно однородной массы.  
Остроту регулируйте каенским перцем (начните с ¼ ч. л.).

Приготовленный хумус убираем в холодильник.



## ПОДАЧА И УКРАШЕНИЕ:

Переложите охлаждённый хумус в тарелку, полейте оливковым маслом (1 ст. л.)

### ЧЕМ УКРАСИТЬ?

Паприкой или отварными горошками нута;  
Кедровыми орехами;  
Кунжутом;  
Кинзой.

### С ЧЕМ ПОДАТЬ?

Пита, лаваш, кукурузные чипсы

Свежие овощи (огурцы, помидоры, морковь)

**ТАКЖЕ ХУМУС ХОРОШО ПОДОЙДЁТ В КАЧЕСТВЕ ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТОВ  
ИЛИ НАЧИНКИ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ**



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 «Галушек»  
от шеф-повара ресторана «Уно Берёзка» Игоря Мамина**



*«Кузнец не без робости отворил дверь и увидел Пацюка, сидевшего на полу по-турецки, перед небольшою кадучкою, на которой стояла миска с галушками. Эта миска стояла, как нарочно, наравне с его ртом. Не подвинувшись ни одним пальцем, он наклонил слегка голову к миске и хлебал жижу, схватывая по временам зубами галушки...»*

*«Вечера на хуторе близ Диканьки».  
Н.В.Гоголь*

для  
прослушивания



для  
чтения вслух



## ДЛЯ ГАЛУШЕК:

- Мука пшеничная – 300 г
- Вода – 70 мл
- Яйцо – 1 шт.
- Масло растительное – 1 ст. ложка
- Сметана – 1 ст. ложка
- Соль – по вкусу

## ДЛЯ ПОДАЧИ:

- Зелень (укроп, петрушка)
- Сметана



## ДЛЯ ФАРША:

- Фарш (говяжий) – 300 г
- Лук репчатый – 1-2 головки
- Соль, перец – по вкусу
- Масло растительное – для жарки

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

### ТЕСТО ДЛЯ ГАЛУШЕК:

**Шаг 1:** в глубокой миске смешайте муку, яйцо, воду, растительное масло, сметану и соль. Замесите тугое тесто.

**Шаг 2:** закройте тесто пищевой плёнкой и оставьте отдохнуть в холодильнике на 25-30 минут.

**Шаг 3:** достаньте тесто, скатайте в колбаски диаметром 2-2,5 см и нарежьте их на небольшие кусочки – «пяточки».

**Шаг 4:** отварите галушки в подсоленной кипящей воде 7-8 минут, затем откиньте на дуршлаг.

### ФАРШ:

**Шаг 1:** мелко нарежьте лук и обжарьте его на растительном масле до золотистого цвета.

**Шаг 2:** добавьте фарш, посолите, поперчите и обжарьте на среднем огне 25-30 минут, периодически помешивая.

### ПОДАЧА

Смешайте галушки с готовым фаршем, выложите на тарелку, украсьте свежей зеленью и подавайте со сметаной.

**БЛЮДО ГОТОВО!  
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

# КАРЬЕРНЫЕ ПУТЕШЕСТВИЯ

**NEW**

*Хатуна Церадзе  
Шеф-повар грузинской  
кухни, ресторан SV*



*Игорь Мамин 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 Султан-  
бек,  
официант ресторана  
Ялта  
– перешёл официан-  
том в Замок БИП.*



## ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

*Мы рады сообщить вам замечательную новость: в ресторане «SV» появилась грузинская кухня - «С видом на Пиросмани». Это место, где гастрономическое искусство встречается с изобразительным, создавая уникальную атмосферу погружения в культуру Грузии.*

*Вас ждёт аутентичная грузинская кухня от Хатуны, нашего шеф-повара родом из Грузии. Хатуна - настоящий мастер своего дела, она знает все секреты домашней грузинской кухни и готова порадовать вас ее истинным вкусом.*

*Приглашаем вас окунуться в мир ароматных специй,  
сочных блюд и грузинского гостеприимства!*





*Gutsait*  
G R O U P

## КАЛЕНДАРЬ ПРЕДСТОЯЩИХ СОБЫТИЙ:



**22 ФЕВРАЛЯ, 13:00 «ТРАДИЦИОННЫЕ МАСЛЕНИЧНЫЕ ГУЛЯНИЯ»**  
Вход свободный - блины, игры и весёлые конкурсы для всей семьи!

**КАЖДЫЕ ВЫХОДНЫЕ «КУЛИНАРНЫЕ ПРЕДСТАВЛЕНИЯ НА ОТКРЫТОЙ КУХНЕ»**  
от Романа Деягина .

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

*ресторан в парке*  
**Адмиралтейство**

**28 ЯНВАРЯ, 19:00 «МЕЛОДИИ ЗИМНЕГО ВЕЧЕРА»**  
Даниил Жилин (пиано). Стоимость 5 тысяч рублей.

**25 ФЕВРАЛЯ, 19:00 «НЕОКЛАССИКА И СОВРЕМЕННЫЕ МЕЛОДИИ»**  
Виктория Шишкина (арфа). Стоимость 10 тысяч рублей.

Телефон для бронирования: +7 (812) 679-35-49



**3 ЯНВАРЯ, 18:30 «ДЖАЗОВЫЕ КАВЕРЫ И СОВРЕМЕННАЯ ТАНЦЕВАЛЬНАЯ МУЗЫКА»**  
Михаил Крылов (аккордеон). Стоимость 8 тысяч рублей

**14 ФЕВРАЛЯ, 18:30 «ВЕЧЕР ПОПУЛЯРНОЙ И РОМАНТИЧЕСКОЙ МУЗЫКИ»**  
Никита Шубин (скрипка). Стоимость 10 тысяч рублей.

**14 МАРТА, 18:30 «ПЕРЕКРЁСТОК МЕЛОДИЙ: РУССКИЕ И СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ ПЕСНИ»**  
Алёна Галиулина (вокал). Стоимость 10 тысяч рублей.

Телефон для бронирования: +7 (904) 609-49-87



**ПЕВЧЕСКАЯ  
БАШНЯ**

**2 ЯНВАРЯ, 17:00 «ПРАЗДНИЧНАЯ ЁЛКА»**  
Стоимость билета 6 тысяч рублей.

**ЖИВАЯ МУЗЫКА:**

**С 2 ПО 10 ЯНВАРЯ (ЕЖЕДНЕВНО)  
ПОСЛЕ 10 ЯНВАРЯ (ПО РАСПИСАНИЮ):**

Пятница и суббота: 20:00-23:00  
Воскресенье: 16:00-19:00

По вопросам приобретения билетов и бронирования мест звоните по телефону: 901-08-08

**ЦАРСКОСЕЛЬСКИЙ  
ПУБЛИЧНЫЙ  
ДОМ КУЛЬТУРЫ  
МОСКОВСКАЯ, 20**

Каждую Субботу в 12:30, настоящий узбекский плов от Севары!  
Каждую среду в 13:00, казан-кебаб (свадебный-кебаб) от Фархода Юсупова



**23 ДЕКАБРЯ:** День рождения Сергея Эдидовича  
**24 ДЕКАБРЯ:** Представление театральной лаборатории.  
**27 ЯНВАРЯ:** День освобождения Ленинграда  
**14 ФЕВРАЛЯ:** Зимняя Горчаковская олимпиада  
**21 ФЕВРАЛЯ:** Масленица  
**23 ФЕВРАЛЯ:** Мужская профессия  
**7 МАРТА:** Поздравление с 8 марта  
**21 МАРТА:** Метагор / Нескучная наука

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

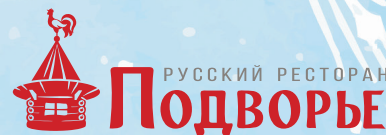


*Gutsait*  
G R O U P

**АДРЕСА И КОНТАКТЫ:**



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



Фильтровское ш., 16, Тярлево  
+7 (812) 454-54-64



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



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



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



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

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



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



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



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



Фильтровское ш., 16,  
Тярлево +7 (812) 240-10-10



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



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



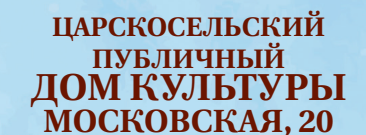
Елизаветинская ул., 2,  
Павловск +7 (812) 465-18-18



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



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



Московская ул. 20, Пушкин  
+7 (999) 118-08-08

# НАШИ ВАКАНСИИ

ПОВАР

КОНДИТЕР

ОФИЦИАНТ

АНИМАТОР

ВОДИТЕЛЬ-КУРЬЕР

ЗООТЕХНИК

МАСТЕР ПО РЕМОНТУ ХОЛОДИЛЬНОГО И ТЕПЛООВОГО  
ОБОРУДОВАНИЯ

В ШКОЛУ ИМ. А.М.ГОРЧАКОВА ТРЕБУЮТСЯ УЧИТЕЛЯ:

-ИНФОРМАТИКИ

-РУССКОГО ЯЗЫКА

-АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА

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

# НАШИ НЕОБЫЧНЫЕ ВАКАНСИИ

**ПОМОЩНИК ГЛАВНОГО РЕДАКТОРА  
КОРПОРАТИВНОГО ЖУРНАЛА  
(С ПЕРСПЕКТИВОЙ РОСТА  
ДО ГЛАВНОГО РЕДАКТОРА)**

Мы ищем творческого, организованного и ответственного человека, который поможет сделать корпоративный журнал Gutsait Group ещё более интересным, полезным и вдохновляющим – как для сотрудников, так и для гостей компании.

## **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, вёрстку 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](mailto: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»

# УЗВАР

АЛЬТЕРНАТИВНОЕ НАЗВАНИЕ  
ОДНОГО ИЗ ВИДОВ КОМПОТА



## Рецепт узвара от Антуана, менеджера «Лавки всё на продажу из первых рук»

### ИНГРИДИЕНТЫ:

- Сушёная груша – 100 г;
- Сушёный шиповник – 100 г;
- Вода – 1,5 л;
- Вода для замачивания – 500 мл;
- Сахар или мёд – по вкусу.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

**Шаг 1:** грушу и шиповник промыть под холодной проточной водой.

**Шаг 2:** залить сухофрукты горячей водой и оставить на несколько часов замачиваться.

**Шаг 3:** в кастрюлю налить холодную воду, вылить грушу вместе с водой, в которой её замачивали.

**Шаг 4:** туда же вылить настой шиповника вместе с ягодами.

**Шаг 5:** довести до кипения и снять с огня.

**Шаг 6:** оставить узвар настаиваться на ночь.

**Шаг 7:** при подаче добавить в напиток сахар или мёд по вкусу.



# ЧАКАПУЛИ

ЯГНЯТИНА, ТОМЛЁНАЯ В БЕЛОМ ВИНЕ  
С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

**РЕЦЕПТ ЧАКАПУЛИ**  
от шеф-повара грузинской кухни  
Хатуны Церадзе.



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг мякоти ягненка  
(можно использовать как мякоть,  
так и ребра, но лучше их сочетание 50/50)

Большое количество свежей зелени :

Тархун - 600 г

Ткемали (свежие плоды - 10-15 шт.,  
или бутылочный соус - ~200 мл.)

Кинза - 300 г

Петрушка - 300 г

Зелёный лук - 300 г

Стручковый зелёный перец  
(по возможности) - 1 шт.

Белое вино - 750 мл

Соль - по вкусу



## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

**Шаг 1:** нарежьте мясо ягненка и ребра средними кубиками.

**Шаг 2:** крупно нарежьте зелень.

**Шаг 3:** в кастрюлю первым слоем выложите зелень. Затем поверх зелени уложите мясо. Продолжайте чередовать слои зелени и мяса, пока не закончатся все ингредиенты, завершая слоем зелени.

**Шаг 4:** залейте содержимое кастрюли белым вином.

**Шаг 5:** плотно закройте кастрюлю крышкой и поставьте на малый огонь. Томите блюдо примерно 40 минут.

**Важно:** в процессе томления чакапული не перемешивайте!

**Шаг 6:** по истечении 40 минут выключите огонь. Теперь аккуратно перемешайте блюдо.

## ЧАКАПУЛИ ГОТОВО!

Попробовать настоящий, грузинский чакапული от Хатуны вы можете в ресторане «SV».

# ШАКШУКА

БЛЮДО КОТОРОЕ ОБЫЧНО ЕДЯТ  
НА ЗАВТРАК ЕВРЕИ И АРАБЫ

## РЕЦЕПТ ШАКШУКИ

от И.О. шеф-повара столовой на Московской 20  
Егора Митарчука.



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Помидоры – 200 г  
Лук репчатый – 50 г  
Перец болгарский – 50 г  
Яйца – 2 шт.  
Томатная паста – 10 г  
Чеснок – 1 зубчик  
Кинза – 10 г (свежая)  
Хмели-сунели – ½ ч. л.  
Кумин (зира) – ½ ч. л.  
Соль и чёрный перец – по вкусу  
Подсолнечное масло – для обжарки

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

**Шаг 1:** нарежьте репчатый лук и болгарский перец мелким кубиком. Помидоры нарежьте средними кубиками (если они недостаточно сочные, можно добавить 2-3 ст. л. воды или томатного сока на этапе тушения).

**Шаг 2:** разогрейте сковороду с подсолнечным маслом на среднем огне. Обжарьте лук и перец 2 минуты до лёгкого золотистого оттенка.

**Шаг 3:** добавьте помидоры и тушите 5-7 минут, пока они не станут мягкими.

**Шаг 4:** добавьте в сковороду чеснок, кинзу, томатную пасту, хмели-сунели и кумин. Перемешайте и дайте специям раскрыться – достаточно 1-2 минут.

**Шаг 5:** сделайте в соусе два углубления и аккуратно разбейте в них яйца. Готовьте на малом огне 3-4 минуты.

## ПОДАЧА:

При желании можно посыпать зеленью.  
Лучше всего подойдёт зелёный лук.



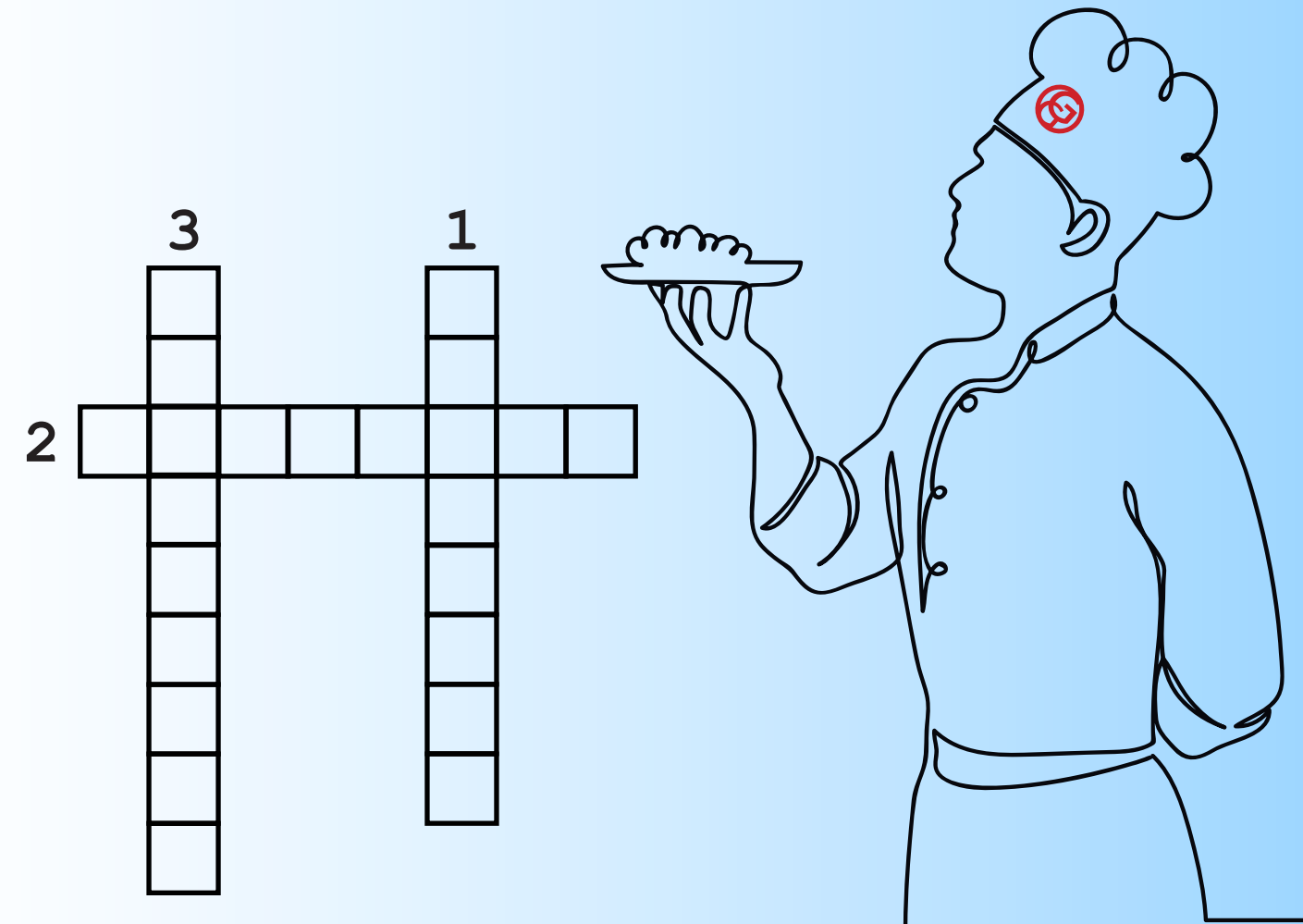
# КУЛИНАРНЫЙ КРОССВОРД

РАБОТАЕМ  
ПО ВАШИМ ЗАЯВКАМ

СОДЕРЖАНИЕ ЖУРНАЛА  
ЗАВИСИТ ОТ ЗАЯВОК  
НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

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

Magazine@gutsait.ru



**1) Основным ингредиентом данного блюда являются  
вершки корнеплода. Первые три буквы названия данного  
блюда совпадают с первыми тремя буквами названия не  
большой лодки времён Петра I.**

**2) Разновидность сладкого пирога?**

**3) Холодная закуска или соус, приготовленная из фрукто-  
вого плода, который по ошибке многие считают овощем.**

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