

ПАРНАЯ БАНЯ  


БОРЩ

Вилла  
Электра

Эрмитажная  
кухня

PIZZA  
УНО МОМЕНТО

РУССКИЙ РЕСТОРАН  
Подворье

HOTEL & RESTAURANT  
ВІР

ресторан в парке  
Адмиралтейство

Кулинарная®  
Академия

oscar  
CATERING

ЦАРСКОСЕЛЬСКИЙ  
ПУБЛИЧНЫЙ  
ДОМ КУЛЬТУРЫ  
МОСКОВСКАЯ, 20

Дорогие читатели! Журнал «Блинкомом» приобретает новую форму - это информационный портал, где мы сможем больше и еще интереснее рассказывать о новостях и жизни проектов холдинга!

Мы будем рады видеть вас среди посетителей информационного портала Gutsait Group, оставайтесь с нами и переходите по QR-коду!

ЭЛЕКТРОННАЯ ВЕРСИЯ  
ЖУРНАЛА



# 5<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».

КИБУЦ  
ХОРОШЕЕ  
ВРЕМЯ

яЛа  
ресторан

SV  
RESTAURANT

Uno  
cafe

Пивная  
КРУЖКА

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

Uno®  
Берёзка

ПЕВЧЕСКАЯ  
БАШНЯ



ТОП 5 ЮВЕЛИРНЫХ  
БРЕНДОВ

№ 1 Chopard

№ 2 Tiffany & Co

№ 3 Graff diamonds

№ 4 Cartier

№ 5 Bvlgari

TIFFANY & CO.

**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

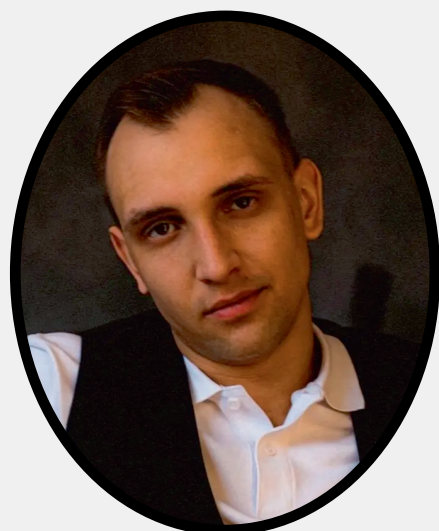


**ЗДЕСЬ  
МОГЛА БЫТЬ  
ВАША  
РЕКЛАМА**



# НАШИ

# РЕДАКЦИОНЕРЫ



**Назаров Денис**  
(Главный редактор)



**Сергей Эдидович Гутцайт**  
(Главный помощник  
главного редактора)



**Алексей Николаевич Зюкин**  
(Старший помощник  
главного редактора)



**Антон Струков**  
(Член-корреспондент GG)



**Константин Алексеев**  
(Член-корреспондент GG)



**Карина Ермакова**  
(Член-корреспондент GG)



**Алексей Белов**  
(Действительный член GG)



**Анастасия Новых**  
(Действующий член GG)



**Сергей Якобсон**  
(Член-корреспондент GG)



**Любовь Казанская**  
(Член-корреспондент GG)



**Елена Чиж**  
(Член-корреспондент GG)



**Юлия Шмелёва**  
(Тайный член GG)

# В НОМЕРЕ



**10** Календарь Событий

**18** Парная Баня

**20** Доставка

**22** Юрий Носов

**28** Рис из цветной капусты

**32** От нашего  
член-корреспондента

**34** Антикафе

**36** ЦПДК Аукцион

**38** Школа Горчакова

**42** Хатуна Церадзе

**46** Просто до гениальности

**48** БОРЩ

**50** Празднуем тут

**56** Если к вам неожиданно  
пришли гости

**58** Краткость - сестра таланта

**70** Блюдо от шефа

**74** КИБУЦ

**78** Кулинарные отрывки

**82** Карьерные путешествия

**83** Конкурс

**84** Адреса и контакты

**86** Наши вакансии

**94** Гуакамоле

**96** Шарлотка

**98** Реклама

**99** Новый кроссворд



## КАЛЕНДАРЬ ПОСТОЯННЫХ 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



**ЖИВАЯ МУЗЫКА С ПЯТНИЦЫ ПО ВОСКРЕСЕНЬЕ, А ТАКЖЕ В ПРАЗДНИЧНЫЕ ДНИ:**

**Пятница и суббота: с 20:00 до 23:00  
Воскресенье: с 16:00 до 19:00**

Забронировать стол можно по телефону: 901-08-08

**ЦАРСКОСЕЛЬСКИЙ  
ПУБЛИЧНЫЙ  
ДОМ КУЛЬТУРЫ  
МОСКОВСКАЯ, 20**

**КАЖДУЮ ПЯТНИЦУ В 19:00 ПРИГЛАШАЕМ ВАС НА ЧАЙНУЮ ДЕГУСТАЦИЮ.**

Предварительная запись обязательна по телефону: +7 (921) 935-56-85

## КАЛЕНДАРЬ ПРЕДСТОЯЩИХ СОБЫТИЙ: АПРЕЛЬ



**1 АПРЕЛЯ: ДЕНЬ СМЕХА (ПРАЗДНИК ДЛЯ ДЕТЕЙ 3+) 17:00**

Дополнительная информация и бронирование по телефону: 901-08-08  
Количество мест ограничено!

**ЦАРСКОСЕЛЬСКИЙ  
ПУБЛИЧНЫЙ  
ДОМ КУЛЬТУРЫ  
МОСКОВСКАЯ, 20**

**5 АПРЕЛЯ: ЯРМАРКА РЕМЕСЛЕННИКОВ ГОРА МАРКЕТ 12:00 - 19:00**

ВХОД СВОБОДНЫЙ



**9 АПРЕЛЯ: АНАСТАСИЯ РЖЕВСКАЯ (ВОКАЛ) МУЗЫКАЛЬНАЯ ЭКЛЕКТИКА 19:00**

Дополнительная информация и бронирование по телефону: +7 (812) 952-84-84  
Количество мест ограничено!



**11 АПРЕЛЯ: УЛИЧНЫЙ ПРАЗДНИК: ИГРАЕТ АККОРДЕОН, ДЫМИТСЯ ПЛОВ!  
С 13:00 ДО 16:00**

ВХОД СВОБОДНЫЙ

ЦАРСКОСЕЛЬСКИЙ  
ПУБЛИЧНЫЙ  
ДОМ КУЛЬТУРЫ  
МОСКОВСКАЯ, 20

**11 АПРЕЛЯ: МУЗЛОТО 18:00**

Дополнительная информация и бронирование по телефону: +7 (981) 130-61-37

**12 АПРЕЛЯ: КОНЦЕРТ ЦАРСКОСЕЛЬСКОГО МУЗЫКАНТА ДМИТРИЯ ОПУТНИКОВА 18:00**  
ВХОД СВОБОДНЫЙ



**17 АПРЕЛЯ: ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ УЖИН 19:30**

Дополнительная информация и бронирование по телефону: +7 (812) 465-26-85  
Количество мест ограничено!

Вилла  
Электра

**18 АПРЕЛЯ: КОНЦЕРТ ЭЛИА ФАБИАНА, БАРИТОН, ИТАЛИЯ**

Приобрести билет можно в замке БИП, либо перейдя по QR-коду.



**18 АПРЕЛЯ: «DOLCE VITA», МУЗЫКАЛЬНЫЙ ВЕЧЕР С ANTONELLO FERRI 18:00**

Дополнительная информация и бронирование по телефону: +7 (904) 609-49-87  
Количество мест ограничено!



**18 АПРЕЛЯ: ШОУ ПРОЕКТ «БЕЗ ГРАНИЦ» (КАВЕР ГРУППА)**

Дополнительная информация и бронирование по телефону: +7 (812) 635-03-99

ЦАРСКОСЕЛЬСКИЙ  
ПУБЛИЧНЫЙ  
ДОМ КУЛЬТУРЫ  
МОСКОВСКАЯ, 20

**19 АПРЕЛЯ: ФОРТЕПИАННЫЙ КОНЦЕРТ «ЛИКИ ЖЕНСТВЕННОСТИ» 16:00**

ВХОД СВОБОДНЫЙ



**19 АПРЕЛЯ: ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ УЖИН**

Дополнительная информация и бронирование по телефону: 901-08-08  
Количество мест ограничено!



**23 АПРЕЛЯ: НИКИТА ШИШКИН (СКРИПКА)**  
**ВЕЧЕР ПОПУЛЯРНОЙ И РОМАНТИЧЕСКОЙ МУЗЫКИ НА СКРИПКЕ 18:30**

Дополнительная информация и бронирование по телефону: +7 (812) 952-84-84  
Количество мест ограничено!

ЦАРСКОСЕЛЬСКИЙ  
ПУБЛИЧНЫЙ  
ДОМ КУЛЬТУРЫ  
МОСКОВСКАЯ, 20

**25 АПРЕЛЯ: УНИКАЛЬНЫЙ ПОЭТИЧЕСКИЙ ВЕЧЕР «ЦАРСКОЕ СЕЛО»,  
ГДЕ ОЖИВУТ СТРОКИ ВЕЛИКИХ А.С. ПУШКИНА И М.Ю. ЛЕРМОНТОВА.  
ЭТОТ МИНИ СПЕКТАКЛЬ ПЕРЕНЕСЕТ ВАС В ЭПОХУ БАЛОВ, ДУЭЛЕЙ, ТАЙНЫХ СВИДАНИЙ  
И ВЕЛИКИХ СВЕРШЕНИЙ.**

Информацию по бронированию мест и приобретению билетов  
уточняйте по телефону: +7 (812) 679-35-49

ЦАРСКОСЕЛЬСКИЙ  
ПУБЛИЧНЫЙ  
ДОМ КУЛЬТУРЫ  
МОСКОВСКАЯ, 20

**11 АПРЕЛЯ: МУЗЛОТО 18:00**

Дополнительная информация и бронирование по телефону: +7 (981) 130-61-37

**МАЙ**



**7 МАЯ: АЛЁНА ГАЛИУЛИНА (ВОКАЛ) ПЕРЕКРЁСТОК МЕЛОДИЙ:  
РУССКИЕ И СРЕДИЗИМНОМОРСКИЕ ПЕСНИ 18:30**

Дополнительная информация и бронирование по телефону: +7 (812) 952-84-84  
Количество мест ограничено!



**9 МАЯ: «ОДНА НА ВСЕХ: ПОЛЕВАЯ КУХНЯ В ДЕНЬ ПОБЕДЫ» С 12:00 ДО 14:00  
ВХОД СВОБОДНЫЙ**

ЦАРСКОСЕЛЬСКИЙ  
ПУБЛИЧНЫЙ  
ДОМ КУЛЬТУРЫ  
МОСКОВСКАЯ, 20

**16 МАЯ: МУЗЛОТО 18:00**

Дополнительная информация и бронирование по телефону: +7 (981) 130-61-37



**16 МАЯ: ШОУ ПРОЕКТ «БЕЗ ГРАНИЦ» (КАВЕР ГРУППА)**

Дополнительная информация и бронирование по телефону: +7 (812) 635-03-99



**16 МАЯ: «БИЛЕТ В ПАРИЖ», ЛУЧШИЕ ФРАНЦУЗСКИЕ ПЕСНИ 70-Х  
В ИСПОЛНЕНИИ ИЛЬИ БЛИЖЕ 18:00**

Дополнительная информация и бронирование по телефону: +7 (904) 609-49-87  
Количество мест ограничено!



**21 МАЯ: МИХАИЛ КРЫЛОВ (АККОРДЕОН) ДЖАЗ КАВЕРЫ  
И СОВРЕМЕННАЯ ТАНЦЕВАЛЬНАЯ МУЗЫКА 19:00**

Дополнительная информация и бронирование по телефону: +7 (812) 952-84-84  
Количество мест ограничено!



**29 МАЯ: «УРА! КАНИКУЛЫ!» ПРАЗДНИК ДЛЯ ШКОЛЬНИКОВ (ПЕВЧЕСКАЯ БАШНЯ)**  
Дополнительная информация и бронирование по телефону: 901-08-08  
Количество мест ограничено!

# ИЮНЬ



**1 ИЮНЯ: «УРА! ЛЕТО!» (ПРАЗДНИК ДЛЯ ДЕТЕЙ 3+)**

Дополнительная информация и бронирование по телефону: 901-08-08  
Количество мест ограничено!



**4 ИЮНЯ: АНАСТАСИЯ РЖЕВСКАЯ (ВОКАЛ) ОГНЕННЫЙ ГОЛОС ЛЕТА 19:00**

Дополнительная информация и бронирование по телефону: +7 (812) 952-84-84  
Количество мест ограничено!



**13 ИЮНЯ: «ЗВУКИ ЛЕТНЕГО ГОРОДА»  
МУЗЫКАЛЬНЫЙ ВЕЧЕР С АЛЁНОЙ ГАЛИУЛИНОЙ 18:00**

Дополнительная информация и бронирование по телефону: +7 (904) 609-49-87  
Количество мест ограничено!



**18 ИЮНЯ: ЛЕОНИД СМИРНОВ (ВИОЛОНЧЕЛЬ  
) ПОД ЗВУКИ ВИОЛОНЧЕЛИ: ЛЕТНЕЕ НАСТРОЕНИЕ 19:00**

Дополнительная информация и бронирование по телефону: +7 (812) 952-84-84  
Количество мест ограничено!



**27 ИЮНЯ: «УРА КАНИКУЛЫ: БАТУТЫ, ИГРЫ, КОНКУРСЫ И ПИЦЦА» С 11:00 ДО 14:00  
ВХОД СВОБОДНЫЙ**

# ИЮЛЬ



**19 ИЮЛЯ: КОНЦЕРТ НА ОБЗОРНОЙ ПЛОЩАДКЕ С ВИДОМ НА ЦАРСКОЕ СЕЛО 18:00**  
Дополнительная информация и бронирование по телефону: 901-08-08  
Количество мест ограничено!



**24 ИЮЛЯ: ДЕГУСТАЦИЯ ГРУЗИНСКОГО МЕНЮ И ВИН 16:00**  
Дополнительная информация и бронирование по телефону: 901-08-08  
Количество мест ограничено!

# АВГУСТ



**30 АВГУСТА: СКОРО В ШКОЛУ! (ПРАЗДНИК ДЛЯ ДЕТЕЙ 7+) 17:00**  
Дополнительная информация и бронирование по телефону: 901-08-08  
Количество мест ограничено!

# ПАРНАЯ БАНЯ



## КОЛЛЕКТИВНОЕ ПАРЕНИЕ – ЧТО ЭТО?

Представляем новую программу нашего меню – коллективное парение. Коллективное парение подойдёт и большим, и малым компаниям: до 4 гостей работает один мастер, для компании побольше (до 7 гостей) – два мастера, синхронно управляющие жаром, звуком и ароматами. Процесс построен так, чтобы организм прошёл все стадии – от расслабления до лёгкой эйфории.

### *Первая стадия: «Ароматы»*

Всё начинается с тишины или спокойной, расслабляющей музыки. Пар мастер специальным баннным веером, как умелый дирижёр, управляет потоками пара, раскрывая букеты ароматных трав: мята, эвкалипт или чабрец в этот момент чувствуются особенно объёмно.

### *Вторая стадия: «Ритмичный пар»*

Музыка меняется: спокойные мотивы сменяются ритмом и динамикой. В дело идут дубовые веники. Мастера работают в такт – за счёт синхронности действий и яркости пара прогревается каждый сантиметр тела. Гости чувствуют, как жар становится плотным, но при этом мягким, бархатным.

### *Третья стадия: «Контрасты»*

Здесь происходит одно из самых ярких впечатлений – контраст. После яркости и жара внезапно в дело вступает орошение ледяной водой уже берёзовыми вениками. В этот момент у гостей открывается второе дыхание и наступает прилив бодрости – эндорфины поступают в кровь. И в финале – догревание крепким паром.

### *Почему это так нравится гостям?*

Коллективное парение – прекрасный вариант для тех, кто хочет удивить друзей, разнообразить банные посиделки или просто понять, что русская баня может быть не только древней традицией, но и современным активным развлечением.



Автор статьи – Карина Ермакова,  
финалист чемпионата  
по коллективным парениям 2026 года  
(член-корреспондент Gutsait Group).

# СЛУЖБА ДОСТАВКИ ГУТЦАЙТ ГРУПП – ДОСТАВКА С ДУШОЙ ВСЕМИ ЛЮБИМЫХ БЛЮД!

В мире, где скорость и эффективность часто ставятся превыше всего, приятно обнаружить островки тепла и человечности. Именно такими островками стала службы доставки Гутцайт Групп! Здесь за каждым заказом из ресторанов «Подворье» и «Ялта» скрывается не просто заказ блюд, а целая история – история любви к своему делу, к своим клиентам и, конечно же, к вкусной еде.

У нас нет формального отношения и заученных скриптов. При заказе по телефону наши сотрудники, словно добрые друзья, выслушают ваши пожелания, посоветуют блюдо по вкусу и учтут все ваши предпочтения. Мы знаем, что за каждым заказом стоит человек со своим настроением и желаниями, и стараемся сделать все, чтобы этот заказ принес радость.

Что же делает доставку от ресторанов Гутцайт Групп такой особенной? Во-первых, это, конечно же, качество еды. Блюда готовятся с использованием только свежих и натуральных ингредиентов по проверенным временем рецептам. В каждом кусочке чувствуется забота и мастерство поваров, которые вкладывают в свою работу частичку души.

Во-вторых, это отношение к клиентам. Здесь ценят каждого, кто выбирает наши рестораны, и стараются сделать все, чтобы оправдать доверие. Удобство заказа, оперативная доставка, вежливые курьеры – все это создано для того, чтобы каждый клиент почувствовал себя особенным.

В-третьих, это атмосфера. Заказывая еду в «Подворье» или «Ялте», вы получаете не просто доставку, а частичку домашнего уюта и тепла. Это как будто к вам в гости пришли доб-



рые друзья, принесли вкусную еду и поделились хорошим настроением.

Если вы ищете не просто еду, а настоящее гастрономическое удовольствие, дополненное душевным сервисом, то доставка из ресторанов «Подворье» и «Ялта» – это именно то, что вам нужно. Попробуйте и убедитесь сами!

Заказ можно  
оформить  
на сайте:  
[delivery.gutsait.ru](http://delivery.gutsait.ru)



Мобильное  
приложение  
для Android:  
Gutsait Group (доставка)

\*в ближайшее время планируется запуск доставки из Певческой башни, следите за нашими новостями на сайте [gutsait.ru](http://gutsait.ru)



☎ 8-921-554-45-45

**ялта**  
ресторан

8-932-266-28-98

**ВЕЗЁТА**



# ЮРИЙ НОСОВ:

«ПОРОЙ ГОСТИ ПРОСЯТ ПРИГОТОВИТЬ ТО,  
О ЧЁМ Я РАНЬШЕ ДАЖЕ НЕ СЛЫШАЛ»

**Как вы пришли в кулинарию и что стало ориентиром в начале карьеры?**

Моё знакомство с кулинарией началось ещё в детстве. Мама часто доверяла мне небольшие задания: сварить суп, пожарить яичницу или приготовить макароны. Постепенно я научился готовить для всей семьи. После школы перед мной встал выбор: пойти по стопам отца и стать автомехаником или прислушаться к желанию мамы и освоить профессию повара. Я твёрдо намеревался учиться на автомеханика, но в тот год набора на эту специальность не было. Сроки подачи документов поджимали, и, несмотря на моё стремление к техническим специальностям, я в итоге выбрал поварское дело. И, надо сказать, ни разу об этом не пожалел. Когда я пришёл на подготовительные курсы, то сразу почувствовал себя уверенно – в сравнении с другими абитуриентами у меня уже был практический опыт. Конкурс составлял два человека на место, но я без труда прошёл отбор. Так начался мой профессиональный путь в кулинарии.

**Как вы оказались в компании Gutsait Group?**

Мой путь в Gutsait Group начался ещё во время учёбы. Я поступил в лицей в Подпорожье, который находился неподалёку от деревни «Мандроги», – именно туда я попал на последнюю практику. Тогда я ещё не знал, что большую часть карьеры проведу в компании Gutsait Group, в состав которой входила эта деревня.

После выпуска я устроился на постоянную работу в «Мандроги» и одновременно поступил в тот же лицей на менеджера,

совмещая работу с учёбой. За 10 лет работы я достиг определённого профессионального потолка и почувствовал, что наступил застой. В этот момент мне поступило предложение из Москвы: известный человек пригласил меня на должность частного повара.

Два года в качестве частного повара показались мне скучными, и я отправился в Краснодарский край. Однако и там я не задержался надолго.

В это время, после пожара в ресторане «Подворье», компания Gutsait Group активно искала поваров. Я поддерживал хорошие отношения с Александром Кирюшиным (сегодня он – шеф повара ресторанов «Певческая башня» и SV). В одном из телефонных разговоров он попросил меня порекомендовать нескольких квалифицированных поваров, поскольку Сергей Эдидович активно вёл поиск.

Я не смог никого порекомендовать, но предложил свою кандидатуру. Александр ответил, что Сергей Эдидович будет рад моему возвращению. После короткого раздумия, я принял решение вернуться в Санкт-Петербург. По возвращении меня сразу определили на работу в замок БИП, где я тружусь и по сей день.

**Что изменилось в вашем подходе к кулинарии за годы работы в компании?**

За годы работы мой кругозор в кулинарии значительно расширился. В первые десять лет я работал в деревне «Мандроги»: меню было довольно ограниченным, и со временем я почувствовал, что упёрся в профессиональный потолок.

Всё изменилось, когда я пришёл в

БИП. Здесь я не только вышел на новый уровень в поварском мастерстве – кардинально расширился мой профессиональный горизонт. К основным обязанностям повара добавилась работа по управлению персоналом, что тоже стало важной частью моего развития.

Я и сегодня убеждён: учиться нужно постоянно. Если ты по настоящему любишь своё дело, живёшь профессией, то каждый новый опыт становится для тебя ценной подпиткой. Поэтому я продолжаю учиться – и планирую делать это всегда.

### **Как менялась концепция ресторана замка БИП с момента открытия?**

Концепция ресторана замка БИП остаётся неизменной с момента открытия. Её суть заложена уже в первой строчке меню – это своего рода подсказка. Большинство гостей её не замечают, но есть и те, кто обращает внимание. Именно с такими посетителями завязывается самый интересный диалог: они начинают «играть» по этим правилам, и нередко из таких бесед рождаются новые блюда – по рецептам, предложенным самими гостями. В этом я вижу одно из главных достоинств работы в нашем ресторане.

За все годы работы заведения меню претерпело минимальные изменения – всего две три строчки были скорректированы. При этом ключевым автором концепции и меню остаётся Сергей Эдидович: любые правки и нововведения обязательно проходят через согласование с ним.

### **Что гости чаще всего отмечают как «изюминку» ресторана?**

Чаще всего гости выделяют атмосферу заведения – и я с ними полностью согласен. Интерьер ресторана и отеля действительно впечатляет: он продуман до мелочей и создаёт особое настроение. Каждый зал уникален по своему оформлению, и это замечают посетители – у нас даже есть завсегдатаи, которые неизменно выбирают один и тот же зал для своих визитов.

Но не только обстановка делает нас особенными. Важная «изюминка» – прямое

взаимодействие гостей с поваром. Если у посетителей возникают вопросы о блюде или они хотят получить консультацию, повар выходит в зал и лично общается с гостями. Такая практика – редкость для ресторанов, и именно она вызывает особый отклик. Людям нравится эта открытость и возможность узнать больше о процессе приготовления, обсудить нюансы или даже поделиться своими кулинарными идеями.

Таким образом, сочетание неповторимой атмосферы и живого диалога с кухней формирует тот самый уникальный опыт, который гости запоминают и ценят.



### **Что для вас непреложно в поварском деле – принципы, которые вы никогда не нарушите?**

Я никогда не отдам блюдо, которое не доведено до вкуса. Поэтому перед подачей я обязательно проверяю каждое блюдо – и если чувствую, что чего-то не хватает, дорабатываю его. Это очень важно.

### **Что, по вашему мнению, делает повара «большим мастером», а не просто исполнителем?**

На мой взгляд, главное – искренняя любовь к профессии. Если человек по настоящему любит то, чем занимается, успех уже во многом предопределён.

Но одной любви, конечно, недостаточно. Большой мастер отличается тем, что вкладывает в работу душу. На кухне это особенно важно: каждое блюдо становится не просто едой, а маленьким произведением, в котором чувствуется отношение повара.

Так что «большой мастер» – это не про количество дипломов или лет стажа. Это про внутреннее отношение к делу, про ту самую вовлечённость, когда ты готовишь не потому, что «так надо», а потому, что не можешь иначе.

### **Как родилась идея «меню без меню»? Приведите пример самого неожиданного заказа и как вы его реализовали.**

Я пришёл в ресторан, через два месяца после его открытия. Первое, на что я обратил внимание, – это меню. Тогда его концепция мне была не до конца понятна. Но через несколько месяцев работы я пришёл к чёткому осознанию: если в наличии есть нужные продукты, мы способны приготовить буквально что угодно.

Что касается необычных заказов, наибольший интерес вызывают блюда национальных кухонь – но не хрестоматийные (вроде узбекского плова или тайского том яма), а редкие, почти экзотические. Порой гости просят приготовить то, о чём я раньше даже не слышал. И в этом – особая прелесть работы: каждый такой запрос становится вызовом и поводом для исследования.

Один из самых запоминающихся заказов был на банкете для компании охотников. Нам предстояло создать нечто по настоящему необычное. Мы приготовили целиковую тушку бобра (вместе с хвостом) в нашей чудо печи, медвежьи лапы, запечённые в тыкве, и губы лосося. Это, пожалуй, самый запоминающийся и необычный заказ, который я помню.

### **Какую роль сыграла Елизавета Александровна (бренд-шеф) в вашем профессиональном развитии?**

Елизавета Александровна, Сергей Эдидович и Александр Кирюшин, стали для меня настоящими учителями в разных сферах работы ресторана. Именно они сформировали во мне осознанный подход не только к приготовлению блюд, но и к самому процессу мышления на кухне.

Раньше я, как и многие повара, действовал по шаблону: получал заказ – сразу приступал к готовке. Сегодня моя работа выстроена иначе. В голове ты можешь сделать гораздо больше, чем руками. Поэтому, прежде чем взять в руки нож или поставить на огонь сковороду, я «готовлю» блюдо в голове: прокручиваю последовательность действий, представляю текстуру и вкус, продумываю подачу. И только после этого приступаю к готовке.

Этот метод кардинально изменил мою поварскую практику. Он требует дисциплины и времени на освоение, но результат оправдывает усилия. Елизавета Александровна не просто передала мне технику – она научила меня думать как шеф. И это, пожалуй, самое ценное, что может получить повар на пути к мастерству.

### **Как передаёте опыт младшим коллегам? Какие качества считаете ключевыми для начинающего повара?**

В первую очередь я убеждён: начинающий повар должен внимательно слушать и осознанно впитывать информацию. Если с первого раза что-то не уложилось – нужно вернуться, повторить, разобраться. К сожалению, сегодня многие молодые повара приходят на практику формально – «для галочки». По опыту сразу видно, кто из ребят

действительно намерен связать жизнь с кулинарией, а кто – лишь временно пробует силы.

Для меня главный маркер – горят ли у человека глаза. Если видно, что ему искренне нравится дело, которым он занимается, что он увлечён процессом обучения, – появляется желание вкладываться, делиться знаниями, вести его дальше. И эта интуиция меня не подводит: все, кто после практики остался у нас на кухне, в итоге связали свою жизнь с кулинарией. Сегодня они – состоявшиеся, уверенные повара, и это особенно радует: значит, усилия были не напрасны.

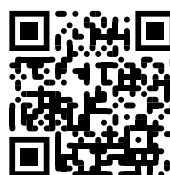
**Как отдыхаете от кухни?  
Есть ли хобби или ритуалы,  
помогающие перезагрузиться?**

Я люблю активный отдых на природе – охоту, рыбалку. Но чаще всего такой отдых заканчивается приготовлением еды. Это происходит словно бы непроизвольно. Даже когда друзья стараются оградить меня от готовки, я волей неволей оказываюсь у мангала или активно участвую в накрывании стола. Для меня это уже привычное дело – можно сказать, часть отдыха.

**Если бы не кулинария, какую профессию  
вы могли бы выбрать? Почему?**

Как я уже говорил, когда пришло время поступать в лицей, я хотел стать автомехаником. Эта сфера интересна мне и по сей день. Раньше я очень любил разбираться в устройстве машины, изучать её технические особенности – и это до сих пор вызывает у меня живой интерес.

Сегодня я понимаю, что мне также по душе растениеводство. У меня дома много цветов и экзотических растений, выращенных из семян и косточек разных растений.



## В ПЯТОМ ВЫПУСКЕ

КОРПОРАТИВНОГО ЖУРНАЛА БЛИНКОМ  
ШЕФ – ПОВАР КОМПАНИИ «ГУТЦАЙТ ГРУПП»  
И РУКОВОДИТЕЛЬ НАПРАВЛЕНИЯ

ПРАВИЛЬНОГО ПИТАНИЯ

**ПАВЕЛ КОТОВ**

ПРЕДСТАВИЛ ОРИГИНАЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ:

# РИС

## ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ

«Это нетривиальное блюдо сочетает в себе пользу и изысканный вкус: богатая клетчаткой цветная капуста выступает основой, а свежие морепродукты добавляют ценнейший легкоусвояемый белок. Нежная текстура «риса» из цветной капусты идеально гармонирует с сочными креветками, морскими гребешками и мидиями, создавая насыщенное вкусовое сочетание.

Лёгкая острота специй и свежесть перьев лука подчёркивают натуральный вкус ингредиентов, делая блюдо особенно аппетитным. Такой кулинарный эксперимент прекрасно впишется в повседневное меню тех, кто заботится о здоровье и следит за фигурой.

Благодаря минимальному содержанию масла блюдо отличается лёгкой текстурой, позволяя насладиться вкусом без ущерба для самочувствия. Это отличный выбор для гурманов, которые ценят своё здоровье и стремятся к осознанному питанию».



## **ИНГРЕДИЕНТЫ ИЗ РАСЧЁТА НА 4 ПОРЦИИ:**

Цветная капуста – 600-800 г (примерно 1 кочан);

Коктейль из морепродуктов – 2 упаковки (600 г) или:

Креветки – 12-20 шт. (при желании порезать);

Мидии – 20 шт.;

Кальмары – 2 трубки (нарезать кольцами);

Гребешки (по желанию, как в ресторане) – количество по вкусу;

Зелёный лук – 2 стрелки;

Яйцо – по желанию (для скрембла, добавить в конце);

Масло – 10-20 г (1-2 неполные столовые ложки);

Соль – по вкусу;

Любимые специи – по вкусу (например, китайская смесь «13 специй»).

## **СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

**ШАГ 1.** Подготовьте ингредиенты: цветную капусту натрите на крупной тёрке; морепродукты (если используете отдельные компоненты) разморозьте и нарежьте (креветки – при желании, кальмары – кольцами); зелёный лук нарежьте мелко.

**ШАГ 2.** Разогрейте сковороду. Нанесите немного масла с помощью пульверизатора или кисточки.

**ШАГ 3.** Обжарьте цветную капусту до золотистого цвета с каждой стороны – примерно по 2 минуты.

**Шаг 4.** Добавьте к капусте морепродукты, соль, зелёный лук и выбранные специи.

**ШАГ 5.** Продолжайте обжаривать всё вместе ещё 2-3 минуты.

**ШАГ 6.** При желании в конце добавьте яйцо для скрембла.

**ЛЁГКИЙ, ВОЗДУШНЫЙ УЖИН ГОТОВ! ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

ДАННОЕ БЛЮДО  
В ИСПОЛНЕНИИ ПАВЛА КОТОВА  
МОЖНО ЗАКАЗАТЬ В РЕСТОРАНЕ «UNO БЕРЕЗКА».



# ОТ НАШЕГО ЧЛЕН-КОРРЕСПОНДЕНТА

автор статьи  
КОНСТАНТИН АЛЕКСЕЕВ



## ПРИВЕТСТВУЮ ЧИТАТЕЛЕЙ ЖУРНАЛА!

В этом выпуске я хочу рассказать вам о необычном и вдохновляющем проекте – серии семинаров «Размышляем вместе», которые проводит Гутцайт Сергей Эдидович – предприниматель, меценат и учредитель Школы имени А. М. Горчакова.

Эти встречи – не традиционные лекции с монологом спикера, а живые, открытые беседы на самые разные темы: от актуальных вопросов современности до вечных философских дилемм. Формат построен так, чтобы каждый участник мог: задать любой вопрос; высказать свою точку зрения; вступить в дискуссию; обменяться мнениями с другими участниками и самим лектором.

Что особенно ценно – на семинарах нет «правильных» или «неправильных» ответов. Главная цель – пробудить критическое мышление, научить смотреть на привычные вещи под новым углом, выходить за рамки шаблонов и «зоны комфорта». Участники учатся задавать себе вопросы:

А действительно ли всё так,  
как мы привыкли видеть?

Какие скрытые предпосылки  
лежат в основе наших убеждений?

Что изменится,  
если посмотреть на ситуацию иначе?

## ОТЗЫВЫ УЧАСТНИКОВ ГОВОРЯТ САМИ ЗА СЕБЯ

Те, кто приходит впервые, часто признаются, что ожидали чего то более формального – например, классической лекции или мастер класса. Но уже через несколько минут втягиваются в непринуждённую атмосферу живого общения. Нестандартный подход Сергея Эдидовича к простым жизненным вещам, его мудрость, эрудиция и тонкое чувство юмора буквально завораживают аудиторию. Многие отмечают, что после семинара мир вокруг словно начинает играть новыми красками: привычные ситуации видятся иначе, появляются свежие идеи и нестандартные решения.

Постоянные участники подчёркивают долгосрочный эффект таких встреч: развивается гибкость мышления; появляется навык аргументированно отстаивать свою позицию; укрепляется умение слушать и понимать других; растёт внутренняя уверенность в способности разобраться даже в сложных вопросах.

Важная особенность проекта – его благотворительная направленность. Все средства, собранные от продажи билетов, направляются в «Эндаумент-фонд Школы имени А. М. Горчакова». Таким образом, участие в семинаре – это не только возможность обогатиться интеллектуально, но и вклад в поддержку образования и просветительских инициатив.

## КАК ПРИСОЕДИНИТЬСЯ?

Для участия необходимо предварительно приобрести билет.

Билеты продаются ежедневно с 6:00 утра 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;  
последующие 5 билетов – 3 000 рублей.

Стоимость последующих билетов обсуждается индивидуально.

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

**Обращаем ваше внимание, что с 25 апреля по 26 мая С. Э. будет отсутствовать.**

**О дате возобновления семинаров будет сообщено отдельно в сообществе «Царскосельского публичного Дома культуры».**





## ЦАРКОСЕЛЬСКИЙ ПУБЛИЧНЫЙ ДОМ КУЛЬТУРЫ МОСКОВСКАЯ, 20

# ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

**С радостью представляем вам наш новый проект  
«Гутцайт Антикафе»!**

Это уникальное пространство создано для тех, кто ценит свободу и ищет место, где можно по настоящему расслабиться и заняться тем, что по душе. В отличие от традиционных кафе и ресторанов, здесь вы не обязаны заказывать еду – просто приходите и проводите время так, как нравится именно вам!

### **Чем можно заняться в «Гутцайт Антикафе»?**

У нас найдётся занятие для каждого:

#### **Настольные игры.**

В вашем распоряжении – коллекция самых популярных игр для весёлой компании.

#### **Чтение.**

Погрузитесь в мир книг: наша библиотека порадует даже самых взыскательных читателей.

#### **Кинопросмотр.**

На большом экране с идеальной диагональю – фильмы на любой вкус.

#### **Музыка.**

Вдохнитесь творчеством и сыграйте на рояле – он ждёт ваших музыкальных идей!

#### **Встречи с друзьями.**

Проведите время в кругу близких – мы вмещаем до 100 человек!

#### **Романтические свидания.**

Создайте особую атмосферу: свечи и уютная обстановка помогут сделать встречу незабываемой.

#### **Деловые мероприятия.**

Проведите конференцию, мастер класс или презентацию – у нас есть всё необходимое оборудование.

#### **Празднование событий.**

Отпразднуйте день рождения в необычной обстановке, полной вдохновения и комфорта.

#### **Фотосессии.**

Наши стильные интерьеры станут идеальным фоном для ярких снимков.

#### **Отдых и сон.**

Устали? Отдохните на уютной кровати – убедитесь сами, насколько это комфортно!

#### **Условия посещения**

В «Гутцайт Антикафе» вы платите не за еду, а за время, проведённое в нашем пространстве:

Тариф – 4 руб./мин с человека;  
В стоимость включены ароматный чай  
и вкусное печенье.

Обратите внимание: все активности доступны при наличии свободных мест.

Забронируйте своё место заранее!  
Телефон для бронирования: +7 999 118 08 08.



26 декабря 2026 г.

## ПРИГЛАШАЕМ НА ЕЖЕГОДНЫЙ БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫЙ АУКЦИОН И ЛОТЕРЕЮ

в адрес Школы им. А.М. Горчакова  
на Московской, 20

На аукционе будут разыгрываться эксклюзивные лоты от 100 руб.

Описание лотов  
можно посмотреть здесь:  
Список лотов регулярно  
пополняется!



- Вы можете стать соУчастником проекта Школа им. А.М. Горчакова, приобретая один из лотов или предоставив свои лоты для аукциона.
- Все вырученные средства направляются в эндаумент фонд школы.
- В рамках аукциона будет проведена лотерея, билеты на лотерею можно приобрести уже сейчас на Московской, 20.



Александра Ромодина –  
сыровар холдинга Гутцайт Групп

### История одного лота

23 декабря 2025 года, в день проведения аукциона, наш сыровар Александра заложила несколько головок сыра «Пармезан». Для приготовления сыра она использовала свежее коровье молоко из Кибуца (смесь вечернего и утреннего) и натуральную закваску. Сейчас сыр зреет в специальном хранилище, где поддерживается определенная температура и влажность. Время его созревания 12 месяцев. За это время головка сыра потеряет большую часть массы и будет весить около одного килограмма.

После годовой выдержки головка зрелого натурального сыра будет выставлена на аукционе 26 декабря 2026 г. Этот эксклюзивный лот будет разыгрываться, как и другие интересные лоты, от 100 руб., поэтому не упустите шанс поучаствовать в этом мероприятии!



# УЧИТЕЛЬ - МУЖСКАЯ ПРОФЕССИЯ!



автор статьи  
**ДМИТРИЙ  
ВЛАДИМИРОВИЧ  
БАИЧКИН**

директор АНОО  
«Школа им. А.М.Горчакова»

23 февраля 2026 года состоялся финал конкурса Мужская профессия. В шестой раз для учеников Школы имени А.М. Горчакова провели уроки лучшие учителя России, среди которых победу одержал учитель физики из Президентского физико-математического Лицея № 239 - Иван Анатольевич Гурьянов.

Но, обо всем по порядку.

Идея проведения конкурса «Мужская профессия» как нельзя лучше отражает девиз Школы имени А.М. Горчакова: «Образованность, ответственность, нравственность. Для общей пользы», а основной задачей конкурса является привлечение внимания широкой общественности к значимости профессии учителя и значению мужчины-учителя в школе. Конечно существует множество профессиональных конкурсов для учителей, но, как отмечают участники «Мужской профессии», это самый честный и прозрачный конкурс с четкими и понятными правилами.

Чтобы принять участие в этом конкурсе нужно было пройти формальный отбор: обязательно быть учителем, работать в школе и написать эссе о любимых методических приемах. Этой информации было достаточно, чтобы компетентное жюри смогло отобрать лучшие работы. Учитывалось все: и грамотность и методическая выверенность, и логичность, и уровень понимания предмета, и, конечно же, чувство юмора.

30 учителей из более чем 20 городов разных регионов России съехались в Школу имени А.М. Горчакова для участия во втором туре. В нем учителям предстояло блеснуть знаниями предмета. Для организаторов оказалось совсем непросто подготовить задания для этого этапа. Задания должны быть одновременно доступны для решения простому учителю, а также содержать изюминку, над которой задумается даже самый маститый олимпиадник. Три месяца кипела работа над заданиями, и она себя оправдала! Обсуждение и разбор задач с различными вариантами решения среди участников продолжался еще месяц после написания работ, что конечно сплотило коллег в дружеский коллектив.

**«Кому участвовать в этом конкурсе? Во-первых, тем, кто хочет профессиональной встряски: решать задачи «поинтереснее» - хороший способ поставить себя в условия, в которых находятся дети на наших уроках. Во-вторых, тем, кто хочет внешней оценки своих умений и навыков решения задач. Когда мы готовимся к урокам, мы обкладываемся книгами, конспектами, интернетом и пр. Да и времени у нас полно. А тут пользоваться ничем, кроме своей головы на плечах, нельзя, да и время ограничено.»**

**Артур Олегович Оганджянц,  
учитель физики ФМЛ №30**

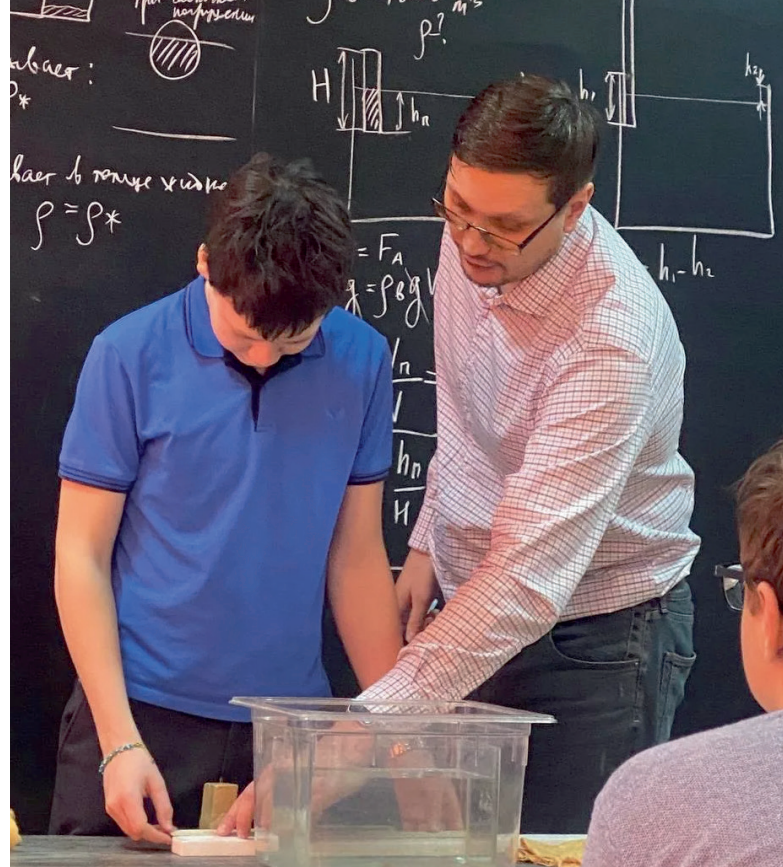


Стоит отметить, что работы участниками выполнялись анонимно и пять лучших, организаторы выложили в Интернет, а участники должны были узнать свою работу, откликнуться и подтвердить свое участие в финале. Такой подход всегда делает работу жюри абсолютно беспристрастной.

Одним из ярких впечатлений для участников конкурса стала открытая встреча с выдающимся педагогом, воспитавшим огромную плеяду учеников, мастером своего дела Сергеем Александровичем Горбушиным – школьным учителем физики, лауреатом премии президента, многократным обладателем гранта Правительства Москвы, почетным работником общего образования и автором популярной книги «Как учить физике». Он поделился простыми и понятными для учителей приемами, которые увязаны в его методической системе. Эти приемы и методы мотивируют учеников на самостоятельное глубокое изучение предмета, оставляют для них свободу выбора и большое поле для творческой работы, а также позволяют освоить универсальные алгоритмы решения задач и конструировать свои собственные.

Конкурс объединяет маститых учителей и молодых специалистов, влюбленных в свою профессию. На сессии по обмену опытом было хорошо видно, что каждого участника в профессию привела судьба. Одни выбрали работу учителем, продолжая дело родителей, для других это был осознанный выбор – еще когда сами учились в школе, третьи, как оказалось, попали в профессию случайно, лишь со временем найдя в ней себя. То, что объединяет всех этих людей, так это их радость и горящие глаза, чувство восторга и удовлетворения от успехов их учеников, ради чего они трудятся, развиваются и самосовершенствуются. Участвуя в конкурсе «Мужская профессия» и проведя некоторое время в Школе имени А.М. Горчакова, педагоги смогли проникнуться ее духом:

**«Школа им. Горчакова – уникальное образовательное учреждение. Это понимаешь буквально с порога. Это дом, в котором учатся все, в том числе и учителя. Для себя я открыл столько полезного, сколько не видел ни в одной школе. Это и обязательное посещение уроков колле-**



**гами и родителями, и абсолютная открытость администрации и учредителя, и «семейность» всего коллектива. Спасибо вам, организаторы конкурса, за то, что дали возможность пожить в вашей образовательной семье. Это впечатляет, как и знакомство с коллегами. Когда рассказывал в своей школе о поездке, понял, что больше всего меня впечатлили люди – организаторы и участники конкурса... Про физику добавив нечего, до сих пор над некоторыми задачами думаю».**

**Ренат Аскарров,  
учитель физики г. Норильск**

Финал в виде открытых уроков – не ново, во многих конкурсах есть подобное испытание, но... всегда дело в мелочах. В большинстве конкурсов темы открытых уроков заранее известны, над их созданием трудятся множество людей, тратя большое количество времени. Зачастую эти уроки больше похожи на шоу, а настоящая работа учителя скрыта за внешними проявлениями. В нашем случае конкурсанты собираются в Школе и накануне вечером во время жеребьевки узнают тему урока и класс, в котором будут проводить урок. За короткое время подготовиться к уроку, придумать яркие необычные ходы и организовать работу детей – это и есть мастерство учителя.

Особенностью этого конкурса стало экспертное жюри, в которое вошли заслуженные учителя Российской Федерации, представители РПГУ им. А.И. Герцена, Санкт-Петербургского Информационно-Методического Центра, эксперты ЕГЭ и даже победители конкурса «Учитель года». Важной традицией для Школы является участие в ее жизни родителей и выпускников. Поэтому мы не могли не пригласить их в жюри конкурса. А председателем жюри в этом году был Андрей Иванович Семке – заслуженный учитель Кубани, победитель конкурса «Мужская профессия» 2020 года. Победитель конкурса «Мужская профессия» определяется по рейтингам, которые расставляет каждый член жюри, пользуясь только своим опытом и представлением о современном уроке. Обсуждение уроков не происходит, а конверты с рейтингами участников вскрываются только на Итоговой церемонии, поэтому интрига сохраняется до самого конца.

Для Школы имени А. М. Горчакова проведение конкурса «Мужская профессия» стало доброй многолетней традицией, которая привлекает внимание все большего количества людей – не только имеющих прямое отношение к образованию и педагогике, но и просто образованных и неравнодушных членов нашего общества. В связи с этим событием в информационном пространстве имя Школы имени А.М. Горчакова звучит все чаще и все громче.

Каждый год конкурс «Мужская профессия» живо показывает как растут и укрепляются связи между педагогическими сообществами разных городов России. Это событие год от года дает возможность педагогам, делающим первые шаги в профессии, приобрести важнейшие навыки и компетенции, а опытным педагогам – поделиться своими знаниями с молодыми коллегами.

Важность таких мероприятий трудно переоценить: то, что конкурс даёт всем его участникам – организаторам, конкурсантам, членам жюри, зрителям и ученикам – является бесценным опытом, приобрести который можно только на подобных высокопрофессиональных площадках.

Только утихли аплодисменты последнему победителю, а организаторы конкурса уже задумались о будущем: Каким он будет в следующем году? Кто примет в нем участие? Что за яркие события будут его сопровождать? Сегодня уже определены основные тематические направления конкурса на ближайшие три года:

- 2027 год: учитель информатики
  - 2028 год: учитель русского языка и литературы
  - 2029 год: учитель химии и биологии
- Подготовка к будущему конкурсу идёт полным ходом и для учителей Школы имени А.М. Горчакова это отличная возможность показать своё единство и творческий потенциал, укрепляя профессиональный имидж в педагогическом сообществе. Впереди – новые волнения, новые впечатления и новые победы!



# ХАТУНА ЦЕРАДЗЕ:

## «ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ ФОРМИРОВАЛАСЬ ВЕКАМИ И НЕ ТЕРПИТ ИЗМЕНЕНИЙ»

**«ХАТУНА ЦЕРАДЗЕ – шеф повар из Грузии, в настоящее время возглавляющая направление грузинской кухни в ресторане «SV». Она специализируется на приготовлении блюд настоящей домашней грузинской кухни»**

**Что стало главным аргументом в пользу переезда в Россию? Были ли сомнения – и что их перевесило?**

Аргументов было несколько. Во-первых, поскольку я готовлю традиционную домашнюю грузинскую кухню, мне хотелось представить её правильно – для той аудитории, с которой я буду работать. Во-вторых, я хотела испытать себя.

Сомнений у меня не было. В процессе переговоров со мной общалась Наталья из отдела кадров. Она сразу расположила меня к новому месту работы: подробно рассказала о проекте «ресторан в ресторане», а также о перспективах развития направления грузинской кухни в компании Gutsait Group. Благодаря её открытости и энтузиазму все возможные сомнения мгновенно исчезли. Но даже если бы они остались, я всегда руководствуюсь простым принципом: «Кто не рискует, тот не пьёт шампанского».

**С какими самыми неожиданными трудностями вы столкнулись в первые недели работы в новом коллективе и как их преодолевали?**

Честно говоря, никаких трудностей

не возникло. Я встретила очень дружный и сплочённый коллектив, который отнёсся ко мне с исключительной доброжелательностью.

Больше всего меня удивило, сколько внимания мне уделили. Хочу выразить огромную благодарность за это: Александру (шеф-повару Певческой башни и SV) и Денису (су-шефу). Наталью из отдела кадров я уже упоминала – именно благодаря ей я оказалась в компании.

С первых минут общения мы нашли общий язык.

**Какое блюдо из первоначального меню вы предложили включить первым – и почему именно его?**

Я не выдвигала предложений – всё началось сразу во время ознакомительной дегустации. Первым блюдом, которое отметил Сергей Эдидович, неожиданно для меня стал лёгкий салат из свёклы. Если говорить о моих предпочтениях, то я бы выделила суп харчо, чакапули и татариахни. Суп харчо содержит вкус грузинских пряностей – именно это делает его особенным. Чакапули – это чисто грузинское блюдо, которое напоминает мне о родине. Татариахни был введён в меню во многом благодаря суро-





вым российским зимам: от него буквально веет уютом и семейным теплом.

**Есть ли в меню блюдо, которое вы считаете своей «визитной карточкой»? Опишите его в трёх предложениях.**

Да, такое блюдо есть – шкмерули. Оно очень вкусное, лёгкое в приготовлении и актуально круглый год. В состав блюда входят курица, сливочно чесночный соус и кориандр. Особенно хочу отметить важность посуды для подачи: лучше всего подходят кецы (глиняная посуда) – в них вкус блюда становится более насыщенным, а температура сохраняется надолго.

**Какие грузинские ингредиенты оказались сложнее всего найти в России? Приходилось ли искать замены – и как это повлияло на вкус?**

Большая часть ингредиентов в России доступна без труда. Например, удивительно, но я нашла здесь отличные ингредиенты для приготовления шкмерули. Их наличие

позволяет мне следовать лучшим традициям домашней грузинской кулинарии.

А вот специи оказалось найти сложнее всего. Они существенно влияют на конечный вкус блюда, поэтому считаются важным компонентом грузинской кухни.

За время работы мы пробовали заказывать специи у разных поставщиков, но настоящего грузинского вкуса найти не удалось. Сейчас этот вопрос решён: специи будут доставляться непосредственно из Грузии.

**Насколько, на ваш взгляд, российская аудитория готова к «настоящей» грузинской остроте и пряности? Приходится ли смягчать рецепты – и в каких случаях?**

При приготовлении блюд я сознательно ограничиваю количество соли и перца, ведь вкусовые предпочтения у всех разные: кто то не любит острое, а кто то – солёное. Несмотря на то что острота визитная карточка грузинской кухни, я стремлюсь к гармоничному сочетанию вкусов, ориентируясь на гостей. На сегодняшний день ни один

посетитель не высказал претензий к уровню пряности или остроты.

**Какой самый запоминающийся отзыв гостя вы получили за время работы в SV? Что в нём вас особенно тронуло?**

Накануне Нового года к нашим постоянным гостям приехали друзья из Москвы. Они решили угостить их грузинской кухней. За вечер гости шесть раз приглашали меня к столу, чтобы выразить благодарность за вкусную и по настоящему грузинскую кухню.

За столом оказался человек, который вырос в Грузии и отлично знает местную кухню. Он подтвердил, что блюда полностью соответствуют нашим традициям. Это меня очень порадовало!

**Что вы считаете ключевым отличием грузинской кухни от других кулинарных традиций – тем, что нельзя скопировать, а можно только прочувствовать?**

Научиться готовить можно что угодно, но главное – делать это с любовью. Грузинская кухня – это про любовь. Если вы к ней равнодушны, даже не стоит пробовать: скопировать её не получится. Тот, кто хочет заниматься грузинской кухней, должен прочувствовать, что дают блюду специи, чеснок, зелень и другие ингредиенты. Это нужно ощутить на интуитивном уровне.

Грузинская кухня – старинная традиция, в которой уже нечего придумывать. Некоторые грузинские повара пытаются видоизменить устоявшиеся рецепты, но лучше классического варианта ничего не получается. В этом и заключается отличие: грузинская кухня формировалась веками и не терпит изменений.

**Какие новинки вы планируете добавить в меню в ближайшие полгода? Есть ли задумка, которую давно хотели реализовать, но пока не было возможности?**

В ближайшие полгода мы планируем добавить много новых позиций. У каждого региона Грузии свои кулинарные особенности. Собирая их воедино, мы создаём це-

лостность грузинской кухни.

Постепенно начнём вводить в меню блюда мегрельской кухни, а также хинкали – корону грузинской кухни.

**Если бы вы могли дать один совет человеку, который впервые пробует грузинскую кухню, что бы вы сказали?**

Вдохните глубоко и полюбите грузинскую кухню!



постоянная рубрика

# ПРОСТО

## ДО ГЕНИАЛЬНОСТИ

### ГРУЗИНСКАЯ ЗАКУСКА ИЗ СВЁКЛЫ С ТКЕМАЛИ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ ИЗ РАСЧЁТА НА ОДНУ ПОРЦИЮ:

свёкла варёная – 120 гр.;  
соус ткемали – 50-60 мл.;  
чеснок;  
перец чили;  
кинза свежая;  
кинза сухая;  
кориандр молотый;  
зелёный лук;  
гранат (зёрна);  
соль;  
кунжут для украшения (по желанию).  
Количество специй, зелени и соли регулируйте по вкусу.

#### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

**ШАГ 1.** Подготовьте свёклу: если она сырая, отварите до готовности, остудите и очистите. Нарежьте свёклу ломтиками среднего размера – не слишком мелкими, чтобы сохранить текстуру блюда.

**ШАГ 2.** Переложите нарезанную свёклу в салатник. Добавьте пропущенный через пресс чеснок, мелко нарезанный зелёный лук, молотый кориандр, измельчённый перец чили и соль. Влейте соус ткемали и аккуратно перемешайте, стараясь не повредить ломтики свёклы. Регулируйте количество острых и ароматных ингредиентов исходя из ваших предпочтений – начните с небольшого количества и при необходимости добавьте ещё.

**ШАГ 3.** Добавьте в салат свежую кинзу (мелко нарезанную), сухую кинзу и зёрна граната. Ещё раз бережно перемешайте.

**ШАГ 4.** При желании украсьте готовое блюдо обжаренным кунжутом – он добавит приятный ореховый аромат и украсит подачу.

**ВКУСНАЯ, БЫСТРАЯ И ПРОСТАЯ В ПРИГОТОВЛЕНИИ ЗАКУСКА ГОТОВА.  
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

**ЭТУ ЗАКУСКУ ВЫ МОЖЕТЕ ПОПРОБОВАТЬ ЕЖЕДНЕВНО В РЕСТОРАНЕ «SV».**



# БОРЩ

*Любимый ресторан и душевный персонал! Как по мне. Да-с, борщ. Вы произносите это короткое, как удар пестом в ступку, слово – и будто распахиваете окно в кухню старой пушкинской квартиры на Оранжерейной улице дом 1, где пахнет не просто едой, но самой вечностью, замешанной на свекле и капусте. И пусть мне скажет какой-нибудь заезжий иностранец с тонкими усиками, что это всего лишь суп. Суп, сударь мой, не может быть окрашен в цвет пролитой на Голгофе крови, он не может быть столь же дьявольски сложен и призрачно прозрачен, как совесть интеллигента в советские годы.*

*Борщ – это не блюдо. Это мистерия в глиняном горшке. Возьмите, к примеру, его основу – свеклу. Прекрасная дама в багровом, королева подземного царства, которая соглашается умереть в кипящей воде, дабы подарить ей свой царственный цвет. Но и тут не обошлось без козней нечистой силы (Викулькиной и Олиной). Бросьте её в бульон сгоряча – и она поблекнет, утратит всю свою демоническую красоту, станет унылой, как речь домкома. Нет, с нею надо обходиться как с грешницей на исповеди: сначала утолить её гордыню на раскалённой сковороде, с уксусом, этой едкой слезой сатаны, и лишь тогда, смиренную и просветлённую, отпустить в общую стихию.*

*А бульон! Он должен быть сварен из такой говядины, что при жизни мычала басом и помнила ещё скрип полозьев по мостовой Дерибасовской. Лук, морковь, картофель – это безмолвная свита, хор в этой опере. Капуста – та, подобно праведной душе, добавляется в самый разгар кипения, дабы не утратить своей первозданной креп. И знаете, что является последним, решающим штрихом, тем, что отделяет борщ земной от борща небесного? Сметана. Белая, холодная, девственная, как снег на крышах декабря. Она – ангел, сошедший в геенну огненную.*

*Едят его в молчании. Да под хреновущечку, щедро налитую в морозные стопки. Ибо какие могут быть слова, когда перед тобой – вся история от сотворения мира до апокалипсиса? Ты ощущаешь тепло, что проникает в самые закоулки озябшей души, чувствуешь, как уходит тревога, столь знакомая каждому живущему в наше смутное время.*

*Говорят, на том свете каждому воздаётся по заслугам. Не сомневаюсь, что там, в ведомстве, куда я, грешный, наверняка определен, меня ждёт огромный, дымящийся котёл. И в нём будет вечно вариться борщ. Тот самый, пушкинский, с чесночком и салом, а то и со смальцем небесной вкусноты.*

*Но пока мы здесь, сударь мой, пока мы дышим и можем держать в руках ложку, будем ценить этот дар. Этот багровый, вечный, как сама Россия, борщ. Спасибо, Ребята, ангелоподобные борщетворцы Вика, Оля, Настя, Славундрий и Алена !!!*

АВТОР СТАТЬИ: Юлия Шмелёва (Тайный член сообщества GG)



# «ПРАЗДНУЕМ ТУТ»:

## КАК КУЛИНАРНАЯ АКАДЕМИЯ СТАЛА МЕСТОМ ВСТРЕЧ, ДРУЖБЫ И МИНИ-РЕТРИТОВ

На Оранжерейной улице в Пушкине есть место, куда приходят не просто готовить. Сюда приходят праздновать, знакомиться, отдыхать от суеты и даже... медитировать у русской печки. Мы поговорили с управляющим Кулинарной Академией Вячеславом Босовым о том, кто сюда приходит, зачем и почему формат «по-домашнему» оказался сильнее ресторанной классики.

**Прошел почти год с открытия Академии, получилось ли реализовать задуманное?**

В целом проект реализовался именно так, как мы и представляли. Даже лучше. Больше всего, пожалуй, пользуются спросом детские и взрослые праздники. Сейчас Дни Рождения всё чаще проводят не просто за столом, ищут новый формат. И кулинарный мастер-класс - идеально для этого подходит. Наша печь стала отдельной «фишкой». Она создаёт атмосферу – дети в восторге, взрослые тоже.

**Какие форматы «выстрелили»?**

Самый заметный рост у корпоративов. У нас два формата: камерная студия – до 15 человек, и более крупные события в банкетном зале. Людям важно не просто собраться, а прожить вместе опыт. Кухня для этого – идеальный инструмент.

Многие говорят: по бюджету это примерно как хороший ресторан. Но по эмоциям – несравнимо. Ты не просто сидишь за столом. Ты режешь, мешаешь, пробуешь, смеешься. Ты соавтор праздника. А Шеф – это не просто повар. Он немного стендапер, немного ведущий: шутит, рассказывает истории, держит внимание. Люди готовят,

пьют вино, смеются, потом едят то, что сделали сами.

**Если коротко: кто ваши гости?**

Абсолютно разные люди. От 5 до 95 лет. Но если говорить о тех, кто возвращается снова и снова – это люди 40-50 лет. Активные, занятые, любящие вкусную еду и хорошие компании. Им важно не просто поесть. Им важно почувствовать жизнь.

**Они приходят учиться или отдыхать?**

Честно, в первую очередь отдыхать. Это вид досуга. Процентом 40 хотят чему-то научиться – просят рецепты, записывают, задают вопросы. Но основная масса – приходит за атмосферой. У нас не потоковая студия, не «пришёл-приготовил-ушёл». Здесь можно посидеть, поболтать, познакомиться. Люди потом дружат семьями. Вчера познакомились на мастер-классе – сегодня уже ходят друг к другу в гости.

**То есть это больше, чем кулинария?**

Конечно. Это формат между рестораном и домашней кухней. Сначала обсуждают продукты – где что купить, где лучше рыба, где правильное мясо. Потом внезапно



переходят на путешествия, Китай, Таиланд, Торжок... иногда даже в политику заносит. В целом – это про живое человеческое общение.

***Говорят, что готовка может быть терапией, это правда?***

Некоторые гости отмечают именно это. Один из лучших видов ретрита – это приготовление еды. Телефон выключен, руки заняты, ты в процессе.

***В чём ваше отличие от других студий?***

Красиво, вкусно, уютно. Без жёсткой регламентации. Практически любые блюда на выбор, любая кухня, щедрые порции. Можно подстроиться под ожидания гостя. И, конечно, русская печка. Она задаёт тон. Это не декор – это характер.

***Какие направления появятся в Академии в этом году?***

Мы готовим полноценные кулинарные курсы. Это будут и циклы по 3-4 встречи для взрослых и «погружения» для подростков. Есть даже задумка совместить азы домашней кухни с элементами этикета: этакий «Институт благородных девиц» для девушек 13-16 лет. Будут курсы для профессиональных поваров.

***Если попробовать сформулировать одним предложением, Кулинарная Академия – что это за место?***

Наверное, так: «Празднуем тут». Это новый формат торжеств. Здесь праздники «готовят» в буквальном смысле слова. Когда праздник не подают – его создают. И когда еда становится поводом объединиться. И, пожалуй, в этом и есть главный секрет: в мире, где всё можно заказать с доставкой, люди всё равно выбирают собраться вместе и приготовить что-то своими руками. Потому что вкуснее всего – не еда. А чувство единения.

**АВТОР СТАТЬИ: Любовь Казанская**  
(Член-корреспондент сообщества GG)



*Кулинария*<sup>®</sup>  
Академия



# ОСКАР КЕЙТЕРИНГ: ИЗЫСКАННЫЙ ВКУС ПРАЗДНИКА, ГДЕ БЫ ВЫ НИ НАХОДИЛИСЬ!

**Выездное ресторанное обслуживание или «кейтеринг» - это еще одно направление работы Gutsait Group, которому уже более 20 лет. По сути, компания «Оскар Кейтеринг» стала одной из первых в Санкт-Петербурге предоставлять весь спектр услуг выездного ресторана, и делает это по сей день на высочайшем уровне!**

Наша компания берет на себя все заботы о создании исключительного кулинарного опыта на мероприятии любого масштаба: от приема во дворце до семейного ужина. Планируете ли вы эксклюзивное мероприятие, VIP-прием или камерный ужин для самых близких? Хотите, чтобы каждая деталь, особенно гастрономическая, подчеркивала высокий статус события и оставила незабываемые впечатления? Тогда «Оскар Кейтеринг» максимально соответствует вашим пожеланиям!

Мы обеспечиваем:

- **Бескомпромиссное качество:** используются только лучшие ингредиенты от проверенных поставщиков, часто - редкие деликатесы и экзотические продукты.
- **Эксклюзивное меню:** разрабатывается индивидуально шеф-поваром с учетом самых изысканных вкусов и предпочтений заказчика.
- **Безупречный сервис:** обслуживание осуществляется высококвалифицированным персоналом, владеющим всеми тонкостями этикета и сервировки.
- **Эстетика в каждой детали:** изысканная посуда и текстиль - все элементы подчеркивают высокий статус мероприятия.
- **Неограниченные возможности:** премиальный кейтеринг позволяет реализовать самые смелые гастрономические фантазии и создать уникальный кулинарный опыт.

**«Оскар Кейтеринг» - это команда профессионалов, которые превращают каждое мероприятие в произведение искусства!**

*АВТОР СТАТЬИ: Анастасия Новых (действующий член GG)*



# ЕСЛИ К ВАМ НЕОЖИДАННО ПРИШЛИ ГОСТИ

БЕЛАЯ РЫБА В ОГУРЕЧНОМ РАССОЛЕ



Откройте морозильную камеру и достаньте запас любой белой рыбы



Переложите рыбу в сковороду, добавьте рассол



Поставьте посуду на огонь и накройте крышкой



Через 3-4 минуты снимите с огня и переложите рыбу на тарелку



Рекомендуем сервировать бокалом белого вина и свежим хлебом - этого вполне достаточно чтобы принять гостя любого уровня.



## «КРАТКОСТЬ - СЕСТРА ТАЛАНТА»

А.П. ЧЕХОВ

В мире, где принято говорить о материнской заботе и любви, важно помнить, что есть и любовь отца – это тихий героизм (любовь по-другому). Она не в букетах цветов и красочных открытках и, тем более, не во вседозволенности, а в том, чтобы быть «каменной стеной», «могучим крылом», если хотите, когда мир становится слишком резким. Это стихотворение – благодарность тем, кто любит «по-другому».

Папа любит всегда по другому,  
Эту любовь не увидит никто.  
Папа порой не бывает дома,  
Папе на сердце порой тяжело.

Папа подходит и ночью целует,  
Тихо и бережно гладит всегда.  
Папа по детски дочку ревнует –  
Он не отдаст никому никогда.

Папа – мужчина сильный и смелый,  
Папа на помощь придёт, если что.  
Он бережёт её, словно принцессу,  
Укрывая от бед могучим крылом.

Папа любит всегда по другому,  
Папа – опора, он любит душой.  
Папа не сможет сказать это словом,  
Но папа всегда будет рядом с тобой.



Автор стихотворения,  
Антон Струков (член-корреспондент GG)

постоянная рубрика

# ИЗ ГЛУБИН ИСТОРИИ

## ГУРЬЕВСКАЯ КАША

*В истории русской кухни немало легендарных блюд, но лишь единицы обросли таким количеством мифов и преданий, как гурьевская каша. Это не просто десерт – это кулинарный символ эпохи, в котором переплелись судьбы крепостных поваров, аристократов и даже российских императоров.*





граф Гурьев Дмитрий Александрович

Легенда гласит, что своё имя каша получила благодаря графу Дмитрию Гурьеву, министру финансов Российской империи. Но вот авторство самого рецепта окутано тайной. Наиболее популярная версия рассказывает о крепостном поваре Захаре Кузьмине, служившем у майора Оренбургского полка Георгия Юрисовского. Однажды на званом обеде граф Гурьев отведал необычайное по вкусу блюдо – сладкую кашу с орехами, сухофруктами и сливочными пенками. Восхищённый вкусом, он не пожалел меры золота, чтобы выкупить талантливого повара вместе с семьёй. С тех пор Захар Кузьмин стал личным кулинаром графа, а его творение – неизменным украшением аристократических застолий.

Впрочем, есть и другие версии происхождения этого кулинарного шедевра. Некоторые историки утверждают, что рецепт придумал сам граф Гурьев в честь победы над Наполеоном, желая создать особое праздничное блюдо. А жители Одессы до сих пор уверены, что гурьевская каша родилась именно в их городе благодаря Александру Дмитриевичу Гурьеву, когда он занимал пост градоначальника.

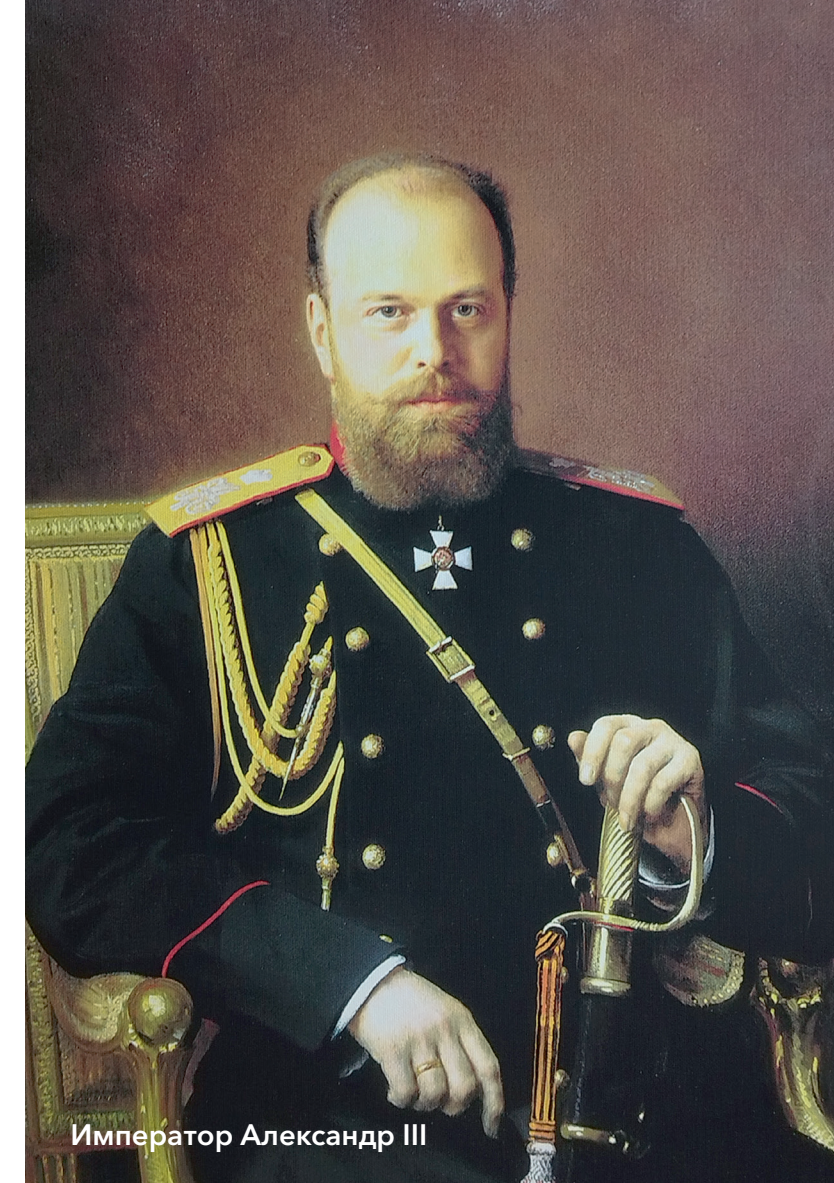
Но настоящая слава пришла к этому десерту благодаря случайному стечению обстоятельств. Император Александр III, несмотря на общую сдержанность в гастрономических пристрастиях, питал особую слабость к гурьевской каше. В 1888 году, когда царский поезд потерпел крушение у станции Борки, государь находился в вагоне-ресторане и как раз вкушал любимое блюдо. Катастрофа разрушила спальный вагон и кабинет императора, но столовая уцелела. После этого случая Александр III стал называть гурьевскую кашу своей «спасительницей».

Почему же это блюдо вызывало такой восторг у знати? Всё дело в его исключительной роскоши и сложности приготовления. В XIX веке манная крупа сама по себе считалась дорогим продуктом, а для гурьевской каши требовались ещё и сливки высокой жирности, отборные орехи, домашнее варенье и сухофрукты. Процесс приготовления напоминал настоящее искусство: повар

слоями выкладывал манную кашу, томлёные сливочные пенки, фрукты и орехи, промазывая каждый слой вареньем или мёдом. Результат стоил усилий – десерт получался невероятно нежным, ароматным и изысканным.

Международный триумф гурьевской каши состоялся в 1814 году, когда её подали на великосветском обеде в Париже. Европейские гурманы были поражены необычным сочетанием вкусов, а русские дипломаты с гордостью представили блюдо как «царь кашу» – достойный символ национальной кухни.

*Сегодня гурьевская каша остаётся живым свидетельством кулинарного мастерства прошлых веков. Её рецепт, хоть и требует терпения и качественных ингредиентов, продолжает вдохновлять поваров на создание гастрономических шедевров. Это блюдо – не просто десерт, а целая история, рассказанная через вкус: история о таланте крепостного повара, аристократической роскоши и даже о чудесном спасении императора.*



Император Александр III



Париж 1814г.

**РЕЦЕПТ ГУРЬЕВСКОЙ КАШИ  
ОТ И.О. ШЕФ-ПОВАРА РЕСТОРАНА UNO БЕРЁЗКА  
ИГОРЯ МАМИНА**

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

Манная крупа – 175 гр. ;  
Молоко (для печи) или топлёное молоко  
(для духовки) – 1 л. ;  
Соль – ½ ч.л. ;  
Сахар – 2 ст.л ;  
Ванилин – щепотка;  
Сливочное масло – 20-30 гр.

**СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

**ШАГ 1:** В керамический горшочек всыпьте манную крупу. Залейте молоком (или топлёным молоком – в зависимости от выбранного способа приготовления).

**ШАГ 2:** Введите соль, сахар, ванилин и сливочное масло. Тщательно перемешайте.

**ШАГ 3:** Плотно накройте горшочек крышкой. Поставьте в остывающую печь на ночь, либо в предварительно разогретую до 100 градусов духовку на 10-12 часов.

**ШАГ 4:** После приготовления аккуратно разрыхлите кашу. Взбейте блендером до однородной консистенции, напоминающей густую сметану.

**ШАГ 5:** Переложите кашу в порционные тарелки. Украсьте свежими фруктами, ягодами или добавьте любимое варенье.

**Гурьевская каша вкусна  
как в горячем, так и в  
охлаждённом виде.**

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**



постоянная рубрика

# УСТАМИ РЕКЛАМИСТА

автор статьи  
**СЕРГЕЙ ЯКОБСОН**  
член корреспондент GG



## **Умеете ли вы задавать вопросы?**

Как-то раз Сергей Эдидович сказал: «У вас может что-то получиться, если вы умеете задавать вопросы и делать выводы».

Мне, как человеку со стороны, всегда хотелось получить больше прикладного опыта – перенять в свою основную сферу, маркетинг, вещи, которые можно применить и в продвижении проектов Gutsait Group, и в собственных проектах.

Поэтому с каждого субботнего «Кулинарного семинара», которые позже превратились в формат «Размышляем вместе», я уносил не только кулинарные знания, но и мысли про бизнес, про отношение к подаркам, про жизнь в целом – информацию, которая продолжает формировать меня как личность.

## **От семинара к Академии**

В ту пору помимо субботних встреч каждый вторник в 8:30 в офисе Gutsait Group проводились семинары для персонала. Именно их популярность вывела формат на новый уровень: сначала – открытые кулинарные семинары на Московской, 20, а затем – полноценная «Кулинарная Акаде-

мия», где Сергей Эдидович вместе с Романом Делягиным проводил и проводит мастер-классы в концепции «Вкусно. Просто. Гениально.». По сути – практическое обучение приготовлению тех самых блюд, которые когда-то обсуждались «в теории» на семинарах.

## **Не лекция, а разговор**

Я всегда считал, что настоящий профессионал проводит не лекцию, а семинар. Сергей Эдидович в своей манере задаёт вопросы каждому участнику, интересуется его мнением, даёт возможность повлиять на тему.

И я понимаю, какое колоссальное влияние эти обсуждения оказывают на внутреннюю мотивацию, на стремление совершенствоваться и себя, и блюда. Все это напрямую отражается на том, что в конечном итоге получает гость, когда посещает любой из ресторанов Gutsait Group.

Стоит отметить очевидное: без таких семинаров невозможен рост. В любом деле



важна не только практика, но и разбор ошибок, обсуждение способа приготовления, постоянное движение вперед. Интересно наблюдать, как все это на семинарах препарируется и обнажается – позволяя чему-то стать совершенством.

## Два формата – два характера

Мне довелось побывать на нескольких вторичных семинарах. Если на субботних разговор часто уходил в неожиданную сторону – от кулинарии к жизни, от бизнеса к философии, – то вторник всегда был сфокусированным: конкретные блюда, конкретные ошибки, конкретные способы приготовления. Без отступлений – только дело.

Мне, как маркетологу, было интересно, но не очень применимо: меня цепляют элементы свободной дискуссии и игры, а на семинарах для персонала их не было – там все строго по делу.

Но если говорить о влиянии – вторичные семинары безусловно правят вектор. Они позволяют избежать ошибок, услышать опыт коллег, а для новичка такой семинар может дать больше, чем самый трудный рабочий день. Хотя и он тоже закалит как следует.

## Почему я пишу об этом сейчас

Тема поднята не случайно: семинары совсем недавно возобновились после длительного перерыва. Я и сам думаю о том, что пора освежить впечатления, снова окунуться в мир кулинарных вопросов. И уверен – эта практика будет полезна каждому, как тем кто только пришел в холдинг, так и опытным сотрудникам. Тем более что по вторникам проходят не только поварские семинары, но и управленческие – для управляющих, менеджеров и официантов, которые хотят расти. Формат один – живой разговор и разбор реальных ситуаций, но фокус разный: на кухне и в зале.

Опыт Сергея Эдидовича, других поваров, которые в синергии обсуждают рецепты и их совершенствование, опыт коллег – все это настраивает на нужную волну и закрывает сомнения в голове. Потому что все

сомнения исходят из отсутствия знания.

Это еще и отличная корпоративная традиция, которая приводит к результатам. Если вы гость – вы видите их каждый раз, посещая ресторан или любой другой концепт Gutsait Group. Если вы сотрудник – такие семинары поднимают дух, сближают команду и делают вас лучше: как человека, как специалиста, как профессионала.

## Вместо послесловия

Хочется закольцевать статью той самой мыслью Сергея Эдидовича: «Если вы умеете задавать вопросы и делать выводы» – у вас что-то может получиться. Давайте учиться задавать вопросы и делать выводы. Особенно когда эта возможность предстает перед нами бесплатно.

## Семинары проводятся по вторникам в служебной столовой ресторана «Подворье»:

**в 8:30 – для поваров;  
в 10:00 – для управляющих.**

**Ждём всех желающих!**



# БЛЮДО ОТ ШЕФА

**«БАРАНЬИ ЯЗЫЧКИ ПОД СОУСОМ (ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД)»  
ОТ ШЕФ-ПОВАРА РЕСТОРАНА УНО КАФЕ,  
МИХАИЛА АЛТЫНОВА**

## **НАЧНЕМ С ИСТОРИИ**

История этого блюда началась в 2015 году на выездном мероприятии высокого уровня от Oscar Catering. На него был приглашён известный французский шеф повар, обладатель звезды Michelin – Мишель Ленц. Именно он решил приготовить «Бараньи язычки под соусом из горького шоколада», и это блюдо особенно понравилось Сергею Эдидовичу.

В 2022 году, когда обновлялось меню ресторана УНО Кафе, про это блюдо вспомнили. На тот момент в ресторане уже подавали бараньи язычки, но только в качестве холодной закуски. И на одном из совещаний, посвящённых актуализации меню, было принято решение о замене: традиционную холодную закуску заменили на новое блюдо – «Бараньи язычки под соусом „горький шоколад“». С тех пор это блюдо пользуется высоким спросом, став одним из хитов меню, – рассказал шеф повар ресторана УНО Кафе Михаил Алтынов.





## **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

### **Основные:**

бараньи язычки (в свежем или замороженном виде) – 300 г;  
горький шоколад – 30 г;  
сливки 22 % – 40 мл;  
перец чили – по вкусу.

### **Для отваривания:**

вода – 1-1,5 л;  
лавровый лист – 2 шт.;  
чёрный перец горошком – 5-6 шт.;  
соль – 1 ч. л. (или по вкусу).

## **СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

**Отваривание язычков.** Поместите бараньи язычки в кастрюлю, залейте холодной водой. Добавьте лавровый лист, чёрный перец горошком и соль. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь до минимума и варите под крышкой около 2 часов – до мягкости.

**Охлаждение.** Готовые язычки сразу переложите в ёмкость с холодной водой на 2-3 минуты. Это облегчит очистку: кожица будет легко отделяться. Проверьте готовность – мясо должно быть мягким, а кожица – без труда сниматься.

**Запекание.** Предварительно разогрейте духовку до 200 °С. Очищенные язычки выложите на противень (можно застелить пергаментом) и запекайте 15 минут до лёгкого зарумянивания.

**Приготовление соуса.** Пока язычки запекаются, приготовьте соус:

1. На водяной бане или в микроволновке аккуратно растопите горький шоколад;
2. Добавьте сливки, тщательно перемешайте до однородной консистенции;
3. Мелко нарежьте перец чили и введите в соус – количество регулируйте по желаемой остроте;
4. Перемешайте и снимите с огня.

**Сборка блюда.** Достаньте язычки из духовки. Щедро полейте их тёплым шоколадным соусом или подайте соус отдельно в небольшой соуснице.

## **ПОДАЧА:**

**В качестве гарнира рекомендуем: рассыпчатый кускус,  
а в качестве сопровождающего бокала советуем красное вино или портвейн.**

## **ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

Автор сатьи,  
Алексей Белов  
(Действительный член GG)

# СПОРТ С СОБАКАМИ, или «КИБУЦ ГУТЦАЙТ. ПАСЕМ ВМЕСТЕ»



автор статьи  
**ЧИЖ АЛЁНА ВАЛЕНТИНОВНА**

судья Российской Кинологической Федерации  
по рабочим качествам собак



Два года назад мне рассказали про активно развивающуюся ферму, расположенную в Ленинградской области. Недолго думая, поехали познакомиться.

Оказалось, там живут и работают очень заинтересованные в развитии фермерского хозяйства люди. Хозяйство просто необъятное. Гектары ровных полей, коровы, козы, лошади, различная птица, и... овцы.

И с того момента на ферме появилось еще одно направление - спортивная пастыба. Если точнее, то Пастушья служба, Собирающий и Традиционный стили.

Пастушья служба год от года становится все более популярной. Все больше владельцев собак начинают в начале сдавать Тест на наличие пастушьего инстинкта, потом готовятся к Испытаниям, далее - к Состязаниям.

Приезд Руководителя Департамента по Спорту Российской Кинологической Федерации Инны Владимировны Барановой (Москва), и наша встреча с руководством хозяйства, позволила задумать своеобразный план развития новой площадки.





Работы еще очень много, мы в самом начале нашего пути. Но за эти два года на нашей площадке прошли Тестирования на наличие пастушьего инстинкта не один десяток собак. Среди них не только «традиционные» колли, шелти, бордер колли, австралийские овчарки (аусси), австралийские пастушьи собаки (хилеры), вельш корги пемброки, вельш корги кардиганы, но и мексиканские голые собаки, этленбухер зенненхунд.

Также были успешно проведены Соревнования Традиционного и Собирающего стилей. Можно было посмотреть на магию работы бордер колли, когда собака управляет овцами только силой своего взгляда, характерными позами, широкими кругами, безупречным послушанием. Поразиться работой маленьких корги, которые еле видны из-за их небольшого роста, но они уверенно двигают стадо из 10-15 овец вперед по команде проводника. Посмотреть на работу собак породы австралийский келпи, которые используют в своей работе оба стиля. Эти незабываемые эмоции тренеров, владельцев собак, когда получается выполненное задание.

Именно на ферме впервые в Санкт-Петербурге и Ленинградской области прошло Тестирование приотарных собак и семинар по всем направлениям Пастушьей службы. Можно было увидеть таких собак, как грозную кавказскую овчарку, мощных среднеазиатских овчарок в их родной стихии. Как они хозяйским взором оглядывали стадо овец и защищали их от нападения «нарушителя».

За эти два года к нам неоднократно приезжали ведущие судьи России категории Интер, стоящие у истоков Пастушьей службы - Кобликова Мария и Баранова Инна, которые не только судили соревнования, но и проводили обучающие семинары. На базе фермы соревнования проводили такие клубы как МСКОО «Виктория», РСКОО «Верные Друзья». Впереди новые мероприятия, новые планы. На этот год у нас запланированы как тестирования, так и испытания и соревнования. Также будет проведен еще один семинар по приотарным собакам с Инной Барановой и, впервые, испытания. Планируются породные мероприятия.

Но это еще не все! Есть еще мероприятия, но они пока в разработке, о них мы сообщим позже.

Все это стало возможным благодаря поддержке руководства фермы, людей, которые там работают, которые прониклись нашими идеями.

А также нашему тренеру, Головиной Майе Вячеславовне, которая является не только аттестованным инструктором РКФ по пастыбе, но и одним из сильнейших спортсменов России. Она успешно выступает на различных площадках России, имеет много наград на соревнованиях очень высокого уровня. Майя выступает со своей австралийской овчаркой Мари, но у нее растет совсем

еще юный бордер колли. На ферме ей помогает взрослый бордер колли Мир.

А у самых истоков идеи пастыбы на ферме стоит Чиж Елена Валентиновна, судья Российской Кинологической Федерации по рабочим качествам собак. Елена не только судья, она еще и успешный спортсмен по аджилити, танцам с собаками, Чемпион Мира по Дог Пуллери. Елена работает с шелти в Традиционном стиле, а также готовит двух бордер колли.

*Но о наших тренерах и их хвостатых помощниках, возможно, мы расскажем в следующий раз.*



постоянная рубрика

# КУЛИНАРНЫЕ ОТРЫВКИ

**ЩИ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ  
НА БУЛЬОНЕ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ГОЛЯШКИ И СВИНОЙ ГРУДИНКИ  
ОТ ШЕФ-ПОВАРА РЕСТОРАНА «ПОДВОРЬЕ»  
РОМАНА ДЕЛЯГИНА**



*«В горнице было тепло, сухо и опрятно: новый золотистый образ в левом углу, под ним покрытый чистой суровой скатертью стол, за столом чисто вымытые лавки; кухонная печь, занимавшая дальний правый угол, ново белела мелом ... из-за печной заслонки сладко пахло щами - разварившейся капустой, говядиной и лавровым листом»*

И.А.БУНИН «ТЁМНЫЕ АЛЛЕИ»

## ОСНОВА – БУЛЬОН

Берём:

1. говяжью голяшку
2. свиную грудинку (можно на кости)

Есть два пути:

1. Классический – варить мясо крупными кусками прямо на кости.
2. Более насыщенный – нарезать и предварительно обжарить до румяной корочки, а потом залить холодной водой и варить.

**Обжарка усиливает вкус и делает щи более «глубокими». Варим до мягкости. Мясо вынимаем, остужаем, нарезаем (если было на кости – отделяем от костей).**

## ЗАЖАРКА И КАПУСТА

ОТДЕЛЬНО ГОТОВИМ:

Лук – соломкой  
Морковь – соломкой

Обжариваем на растительном масле до золотистости.

Квашеную капусту:

Отжать от рассола, при необходимости слегка нарезать.  
Обжарить отдельно на сковороде

**Именно обжаренная капуста даёт более пикантный, «жареный» вкус. Это уже не лёгкий вариант, а более насыщенный, почти праздничный.**

## СБОРКА ЩЕЙ

**ПРИ СБОРКЕ ЩЕЙ ВАЖНА ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ:**

1. В готовый бульон закладываем картофель. Варим до мягкости.
2. Добавляем зажарку (лук + морковь).
3. Затем – обжаренную квашеную капусту.
4. Возвращаем нарезанное мясо.

### ЗАПРАВЛЯЕМ:

Соль  
Чёрный перец  
Чеснок  
Лавровый лист  
Зелень

*Если хочется вкус поярче – в конце можно добавить немного отжатого капустного рассола.*

### ВАЖНЫЙ МОМЕНТ – ДАТЬ ЩАМ НАСТОЯТЬСЯ

*Щи должны покипеть ещё 30 минут, а потом постоять под крышкой.*

*Лучший вкус – на следующий день. Перед подачей просто довести до кипения.*

*Консистенция и плотность – на ваш вкус.*

*Кто-то любит больше бульона, кто-то – почти как второе блюдо. Регулируйте количеством картофеля и овощей.*

### РЕКОМЕНДУЕМ ПОДАВАТЬ С:

Ржаным хлебом  
Салом  
Зеленью  
По желанию – рюмкой водки

**И вот тогда это уже не просто суп – а настоящие русские щи с характером.**

для  
прослушивания



для  
чтения вслух



# КАРЬЕРНЫЕ ПУТЕШЕСТВИЯ

*Владимир Иванов, официант ресторана «Подворье», перешёл на работу официантом в замок БИП, где впоследствии стал менеджером.*



*Егор Митарчук, повар, стал и. о. шеф повара столовой на Московской, 20.*

*Эрик Константинов, повар, стал су-шефом ресторана «SV».*



## ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

КОМПАНИЯ GUTSAIT GROUP ОБЪЯВЛЯЕТ КОНКУРС!

Открыт сбор заявок с самыми необычными идеями (предложениями) о том, что можно разместить (открыть) на месте бывшей «Мясной лавки».

Помещение находится в здании Царскосельского публичного Дома культуры по адресу: г. Пушкин, ул. Московская, д. 20.  
Площадь помещения – 40 м<sup>2</sup>.

### УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ:

Регистрационный взнос – 2 000 рублей за каждую заявку.

Количество подаваемых идей не ограничено: вы можете подать сколько угодно заявок, оплатив взнос за каждую. Заявка может быть групповой.

Участвовать может любой желающий – не обязательно быть сотрудником компании.

Приём заявок завершается 1 июня.

### ПРИЗ ДЛЯ ПОБЕДИТЕЛЯ

Сумма взносов от всех участников, удвоенная Сергеем Эдидовичем Гутцайтом.

### КАК ПОДАТЬ ЗАЯВКУ?

Подать заявку можно в любой удобной форме:  
устно – поговорив лично с С. Э.;

письменно – отправив своё предложение на электронную почту [magazine@gutsait.ru](mailto:magazine@gutsait.ru) с пометкой «Заявка на участие»;

позвонив по телефону +7 (953) 1555393  
или написав по этому номеру в мессенджер Telegram или MAX.

**ВАЖНО:** регистрационный взнос оплачивается после подтверждения приёма заявки.  
Будем рады вашим креативным идеям!



## АДРЕСА И КОНТАКТЫ:



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



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



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



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



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



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

ресторан в парке  
Адмиралтейство

г. Пушкин, Екатерининский  
парк +7 (931) 981-35-49



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



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



Ленинградская область, Гатчинский  
муниципальный округ, Сусанин-  
ское территориальное управление  
+7 (921) 360-21-26



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



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



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



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



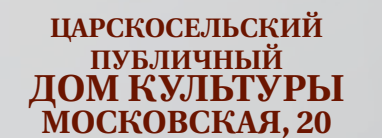
Средняя ул., 2, Пушкин +7  
(812) 465-26-85



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



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



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

# НАШИ ВАКАНСИИ

**ПОВАР**

**ОФИЦИАНТ**

**АНИМАТОР**

**ВОДИТЕЛЬ-КУРЬЕР**

**ЗООТЕХНИК**

**МАСТЕР ПО РЕМОНТУ ХОЛОДИЛЬНОГО И ТЕПЛООВОГО  
ОБОРУДОВАНИЯ**

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

**-ИНФОРМАТИКИ**

**-МАТЕМАТИКИ**

**-РУССКОГО ЯЗЫКА И ЛИТЕРАТУРЫ**

**-АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА**

**-УЧИТЕЛЬ НАЧАЛЬНЫХ КЛАССОВ**

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 (электронную версию) корпоративного журнала Gutsait Group ещё более интересной, полезной и вдохновляющей – как для сотрудников, так и для гостей компании.

## **ЧТО ПРЕДСТОИТ ДЕЛАТЬ?**

- Заниматься наполнением и ведением электронной версии журнала
- Координировать работу авторов, дизайнеров и фотографов.
- Создавать уникальные материалы (интервью, репортажи, истории успеха сотрудников и т.д.).
- Взаимодействовать с руководством компании для освещения ключевых событий и инициатив.

## **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.



# БЛЮДО С БОГАТОЙ ИСТОРИЕЙ

Ботвинья – блюдо с богатой историей, чьё название восходит к древнерусскому слову «ботеть» («расти, набирать силу») и тесно связано с понятием «ботва». Изначально это была незамысловатая крестьянская похлёбка из молодой ботвы свёклы, щавеля, крапивы и других весенних трав, приправленная квасом, солью, порой – варёным яйцом или кусочками рыбы. Упоминания о подобном кушанье встречаются ещё в «Домострое», а в допетровскую эпоху ботвинью, как и окрошку, относили скорее к закускам, нежели к первым блюдам.

Со временем простая похлёбка преобразилась. К XVIII-XIX векам ботвинья превратилась в изысканное многокомпонентное блюдо, достойное императорского стола. Её готовили на основе смеси светлых и тёмных квасов, добавляли свежие огурцы, зелёный лук, укроп, хрен, а главным украшением становилась отварная или малосольная красная рыба – осётр, сёмга, лосось. (Изначально «красной рыбой» называли осетровые виды: белугу, севрюгу, осетра, стерлядь. Это не было связано с цветом мяса, а означало лишь особую пищевую ценность).

Кулинарный историк Вильям Похлёбкин описывал полную ботвинью как композицию из трёх частей: собственно супа, отдельно подаваемой отварной красной рыбы и мелко нарубленного льда, который добавляли прямо в тарелку. Неполная ботвинья была проще: рыбу нарезали кусочками и клали прямо в суп.

Пик популярности ботвиньи пришёлся на XIX век. Она царила на столах от крестьянских изб до дворцовых палат, а её приготовление стимулировало развитие торговли зеленью и огородничеством. Император Александр I обожал это блюдо: известно, что в 1814 году на светском рауте в рамках Венского конгресса он угощал гостей ботвиньей. Был и курьёзный случай:

соскучившись по русской кухне в Париже, Александр I заказал ботвинью местному повару. Тот приготовил её безупречно, и царь даже отправил порцию герцогу Веллингтону. Однако повар герцога разогрел блюдо, решив, что это обычный суп, – и тем самым безвозвратно испортил его тонкий вкус.

Любовь к ботвинье разделяли и многие русские литераторы. Александр Пушкин в заметке о патриотизме иронично критиковал тех, кто считал себя патриотом лишь за любовь к ботвинье. Иван Тургенев в «Записках охотника» живописно описывал деревенский обед, где ботвинья с «прозрачным ломтём осетрины, зелёным луком и свежими огурцами» дымилась в фарфоровой миске. Афанасий Фет восторженно писал, что нет ничего лучше русской ботвиньи в жаркий полдень – «это симфония свежести и вкуса». Упоминания о ботвинье встречаются и в произведениях Льва Толстого («Анна Каренина», «Ягоды»), Ивана Шмелёва («Богомолье»), Михаила Салтыкова Щедрина («Пошехонская старина»).

Однако к XX веку ботвинья начала уходить в забвение. Причины этого многогранны. Во-первых, блюдо требовало кропотливой работы: тщательного отбора зе-

лени, приготовления особого кваса, варки рыбы по сложным рецептам. Во-вторых, изменились пищевые привычки – современники всё чаще выбирали более простые и быстрые в приготовлении супы, такие как борщ или окрошка. В-третьих, стали редки ключевые ингредиенты: качественная красная рыба превратилась в роскошь, а живой квас почти исчез из обихода. В-четвёртых, с уходом старшего поколения утрачивались устные рецепты и тонкости приготовления. Наконец, сезонность блюда – оно идеально лишь в жару – не соответствовала эпохе круглогодичных супермаркетов.

Советская кулинария также не способствовала сохранению традиции: в рецептурных книгах ботвинья упоминалась редко, а если и появлялась, то в упрощённом виде. Сегодня это блюдо – скорее экзотика: его можно встретить лишь в отдельных ресторанах русской кухни или в репертуаре энтузиастов кулинаров, пытающихся возродить старинные рецепты. Тем не менее, в ботвинье по-прежнему живёт дух русской гастрономической истории – прохладный, ароматный символ лета, где слились свежесть молодой зелени, кислинка кваса и благородство красной рыбы.



ДОМОСТРОЙ  
ДРЕВНЕРУССКАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ  
СЕМЕЙНОЙ ЖИЗНИ



Вильям Васильевич Похлебкин



## РЕЦЕПТ «ПАРАДНОЙ» БОТВИНЬИ ОТ ПОВАРА РЕСТОРАНА «ПОДВОРЬЕ» ПАВЛА САЛЬНИКОВА

«В ресторане «Подворье» мы возрождаем традиции русского гостеприимства и воскрешаем давно забытые рецепты блюд для наших гостей. Ботвинья – традиционное русское блюдо, которое способно стать настоящим украшением стола» – поделился с нами автор рецепта, повар ресторана «Подворье» Павел Сальников.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЛЬОНА:

**Поместите** осетрину в холодную воду, доведите до кипения;  
**Убавьте** огонь до минимума, добавьте подкопчённые овощи (морковь, лук и стебель сельдерея) – они придадут бульону благородный оттенок и вкус;  
**Приправьте** солью и перцем по вкусу, варите до готовности рыбы;  
**Извлеките** рыбу и овощи из бульона, охладите и бульон, и осетрину.

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОСНОВЫ:

**Бланшируйте** зелень в течение нескольких минут;  
**Перетрите** или перережьте зелень до пюреобразного состояния;  
**Разбавьте** пюре охлаждённым рыбным бульоном, добавьте несладкий квас, хрен или горчицу по вкусу;  
**Тщательно перемешайте** – основа готова.

#### СЕРВИРОВКА:

**Разлейте** основу по порционным тарелкам;  
рядом поставьте отдельные миски с подготовленными ингредиентами (осетрина, раковые шейки, огурцы, редис, зелень, цедра, квас, лёд);  
гости могут добавлять компоненты в основу по своему вкусу.

#### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ:

ботвинью принято подавать в охлаждённом виде;  
для более густой консистенции основы  
можно добавить перемолотый яичный желток с горчицей;  
все ингредиенты (рыба, раковые шейки и др.) должны быть охлаждёнными;  
лёд (багинец) добавляют непосредственно в тарелку перед употреблением.

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

#### ДЛЯ БУЛЬОНА:

осетрина – 300 г;  
подкопчённые овощи (морковь, лук, сельдерей);  
соль, перец – по вкусу.

#### ДЛЯ ОСНОВЫ:

свежая зелень (шпинат, щавель, свёкла, крапива, морковная ботва) – 500 г  
(пропорции произвольные);  
охлаждённый рыбный бульон;  
несладкий квас – 100 мл на порцию;  
хрен или горчица – по вкусу.

#### ДЛЯ СЕРВИРОВКИ (ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ МЕЛКО НАРЕЗАЮТСЯ И ПОДАЮТСЯ ОТДЕЛЬНО):

охлаждённая осетрина;  
раковые шейки (по желанию);  
свежие огурцы;  
солёные огурцы;  
редис;  
укроп;  
зелёный лук;  
цедра лимона;  
цедра апельсина;  
крошка льда (багинец).



# ГУАКАМОЛЕ

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ  
ИЗ ФРУКТОВОГО ПЛОДА

**РЕЦЕПТ ОТ ШЕФ ПОВАРА  
РЕСТОРАНА «ПИВНАЯ КРУЖКА» (ПУШКИН)  
ВИТАЛИЯ КОРЗУНА**



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Авокадо (сорт «хасс» или другой мягкой текстуры) – 2-3 шт.;

Помидоры – 1-2 шт.;

Лук репчатый – 1 (небольшая головка);

Кинза свежая – несколько веточек;

Сметана – 1-2 ст.л.;

Оливковое масло – 1-2 ст.л.;

Сок лайма или лимона – 1-2 ст.л.;

Соль – по вкусу;

Перец чёрный молотый – по вкусу;

Соус табаско – несколько капель  
(по желанию).



## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

**Подготовка авокадо:** Разрежьте авокадо пополам и аккуратно извлеките косточку. Снимите кожуру. Перетрите мякоть вилкой или взбейте блендером до кремообразной консистенции.

**Бланширование помидоров:** Надрежьте кожицу помидоров сверху крест-накрест. Опустите помидоры в кипящую воду на 1-2 минуты. Достаньте шумовкой и переложите в миску с холодной водой. Снимите кожицу. Удалите сердцевину и семена. Нарежьте мякоть мелкими кубиками.

**Подготовка лука:** Очистите лук от шелухи. Нарежьте мелкими кубиками. Бланшируйте лук в кипящей воде 30-60 секунд, чтобы

убрать горечь и остроту. Откиньте на дуршлаг и дайте остыть.

**Подготовка кинзы:** Промойте кинзу под проточной водой. Обсушите на бумажном полотенце. Мелко нарежьте листья и нежные стебли.

**Смешивание ингредиентов:** В глубокой миске соедините пюре из авокадо, бланшированные помидоры, бланшированный лук и нарезанную кинзу. Добавьте сметану, оливковое масло, сок лайма или лимона, соль и перец по вкусу. Для пикантности влейте несколько капель соуса табаско (по желанию). Тщательно перемешайте все ингредиенты до однородной консистенции.

## ПОДАЧА:

Переложите гуакамоле в сервировочную миску. Подавайте сразу после приготовления, чтобы авокадо не потемнело.

Рекомендуем к употреблению с кукурузными чипсами, лепёшками или свежими овощами.

# ШАРЛОТКА

РАЗНОВИДНОСТЬ СЛАДКОГО ПИРОГА

**РЕЦЕПТ ШАРЛОТКИ  
ОТ ПЕКАРЯ GUTSAIT GROUP  
ЕЛЕНА КУЛЬСИНОВОЙ.**



## ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ:

### ПОДГОТОВКА ЯБЛОК.

Нарежьте яблоки небольшими кубиками.  
Отложите в сторону.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ «КИСЛОГО» МОЛОКА.

В тёплое молоко добавьте 1 ст. ложку уксуса, тщательно перемешайте.

### ВЗБИВАНИЕ ЯИЧНОЙ МАССЫ.

В глубокой миске взбейте яйца с сахаром, солью и ванилином до пышной светлой массы (около 5 минут).

### СОЕДИНЕНИЕ ЖИДКИХ ИНГРЕДИЕНТОВ.

Добавьте к взбитым яйцам растительное масло и подготовленное молоко с уксусом. Аккуратно перемешайте до однородности.

### ЗАМЕС ТЕСТА.

Просейте муку, соедините её с разрыхлителем. Постепенно вводите сухую смесь в жидкую основу, перемешивая на низкой скорости миксера или венчиком до получения гладкого теста без комочков.

### СБОРКА ПИРОГА.

- 1) Подготовьте форму диаметром 24 см: застелите дно пергаментной бумагой.
- 2) Вылейте половину теста, равномерно распределите по дну.
- 3) Выложите слой нарезанных яблок.
- 4) Залейте оставшимся тестом, аккуратно разровняйте поверхность.

### ВЫПЕКАНИЕ.

Разогрейте духовку до 180 градусов. Поставьте форму в центр духовки и выпекайте 30 - 35 минут.

### ПРОВЕРКА ГОТОВНОСТИ.

Проткните пирог деревянной шпажкой: если она выходит сухой – шарлотка готова.

### ОХЛАЖДЕНИЕ И ПОДАЧА.

Дайте пирогу остыть в форме 10 - 15 минут, затем аккуратно переложите на блюдо. Рекомендуем подавать шарлотку тёплой или полностью остывшей.

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Яблоки средние – 3 шт.;  
Мука – 300 г;  
Сахар – 300 г;  
Соль – 2 г (щепотка);  
Ванилин – 2 г (щепотка);  
Разрыхлитель – 20 г;  
Молоко – 180 мл;  
Уксус 9 % – 1 ст. ложка;  
Яйца – 3 шт.;  
Масло растительное – 100 мл.



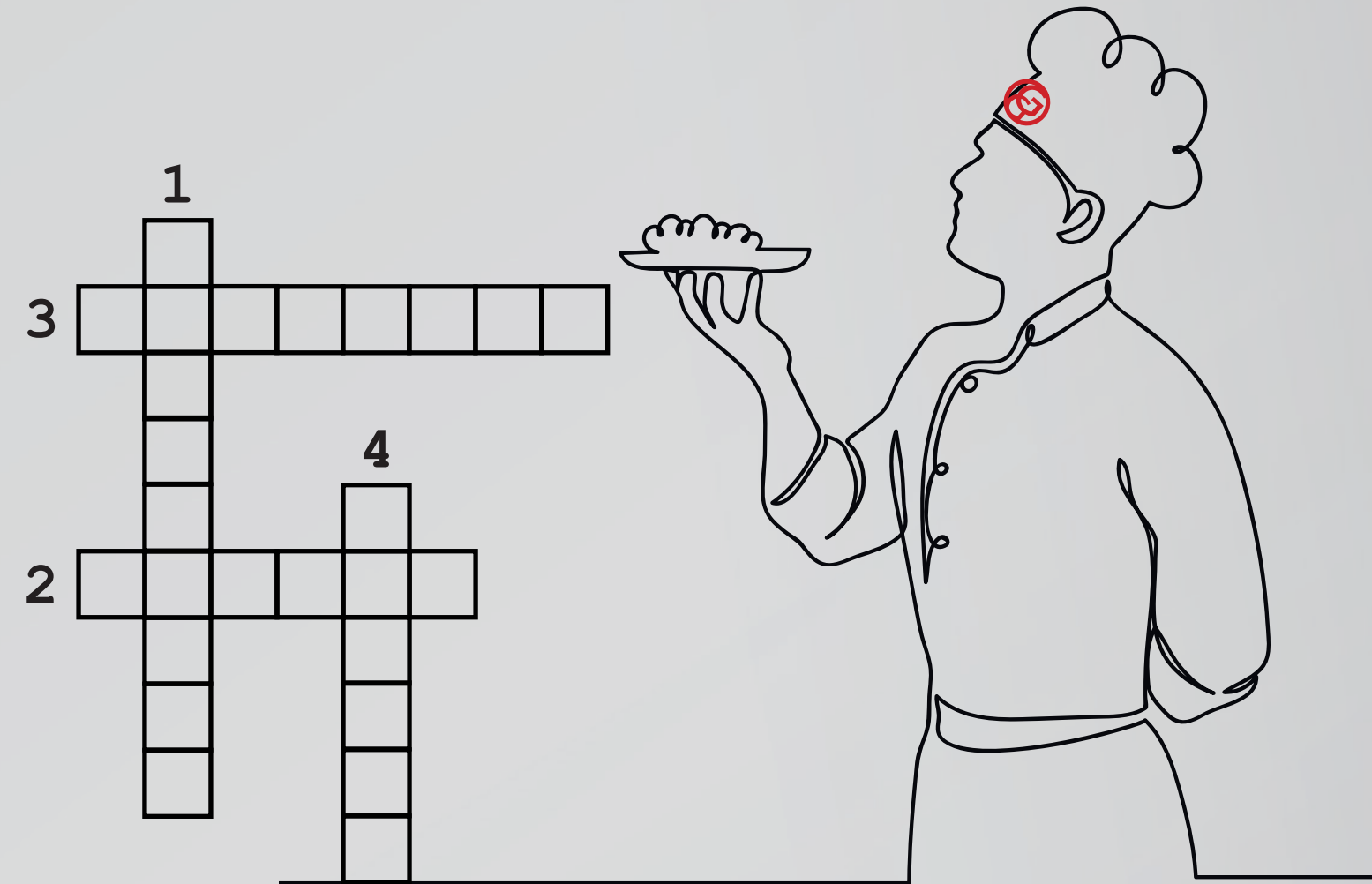
# КУЛИНАРНЫЙ КРОССВОРД

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) Какой способ антипригарной подготовки продуктов применяют перед жарением?

2) Общее название разнообразных фруктовых напитков домашнего приготовления?

3) Какое популярное украинское блюдо с разнообразными начинками часто упоминается в произведениях Гоголя?

4) Популярное блюдо которое иногда называют «ленивым» из за упрощённого способа приготовления?