

ПАРНАЯ БАНЯ
 Gutsait
GROUP

БОРЩ

Вилла
Электра


Эрмитажная
кухня


PIZZA
МОНСТРО

 РУССКИЙ РЕСТОРАН
Подворье

 HOTEL & RESTAURANT
VIP

ресторан в парке
Адмиралтейство


Кулинарная
Академия

oscar
CATERING

ЦАРСКОСЕЛЬСКИЙ
ПУБЛИЧНЫЙ
ДОМ КУЛЬТУРЫ
МОСКОВСКАЯ, 20

oscar
CATERING

БЛИЗКОМОМ



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

СРЕДСТВА ОТ РЕАЛИЗАЦИИ НАПРАВЛЯЮТСЯ
В ЭНДАУМЕНТ ФОНД ШКОЛЫ ГОРЧАКОВА

 Gutsait
GROUP


ХОРОШЕЕ
ВРЕМЯ


ЯТА
ресторан


SV
RESTAURANT

Uno
cafe


Пивная
КРУЖКА


ШКОЛА МИТИ А. М. ГОРЧКОВА
PROUTIO OFFICUM
HUMANITAS
AD COMMUNEM USUM

Uno[®]
Бережка


ПЕВЧЕСКАЯ
БАШНЯ

A woman with dark hair pulled back, wearing a black turtleneck. She is wearing several Chopard bracelets on her left wrist and rings on her left hand. She is looking directly at the camera.

Chopard

ТОП 5 ЮВЕЛИРНЫХ БРЕНДОВ

№ 1 Chopard

№ 2 Tiffany & Co

№ 3 Graff diamonds

№ 4 Cartier

№ 5 Bvlgari

“ ЖУРНАЛ БЛИНКОМ

ОДНА ИЗ ПЛОЩАДОК
ДЛЯ ОБЩЕНИЯ 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



Gutsait
GROUP

НАШИ

АЛЕКСЕЙ НИКОЛАЕВИЧ ЗЮКИН
(СТАРШИЙ ПОМОЩНИК
ГЛАВНОГО РЕДАКТОРА)



ДЕНИС НАЗАРОВ
(ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР)



СЕРГЕЙ ЭДИДОВИЧ ГУТЦАЙТ
(ГЛАВНЫЙ ПОМОЩНИК
ГЛАВНОГО РЕДАКТОРА)



АЛЕКСЕЙ БЕЛОВ
(ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫЙ ЧЛЕН GG)



ДЕНИС РЕПИН
(ТАЙНЫЙ ЧЛЕН GG)



АНАСТАСИЯ НОВЫХ
(ДЕЙСТВУЮЩИЙ ЧЛЕН GG)



АНТОН СТРУКОВ
(ЧЛЕН-КОРРЕСПОНДЕНТ GG)



КОНСТАНТИН АЛЕКСЕЕВ
(ЧЛЕН-КОРРЕСПОНДЕНТ GG)



ЛЮБОВЬ КАЗАНСКАЯ
(ЧЛЕН-КОРРЕСПОНДЕНТ GG)



СЕРГЕЙ ЯКОБСОН
(ЧЛЕН-КОРРЕСПОНДЕНТ GG)

РЕДАКЦИОНЕРЫ



14 Семинары Подворье

2 Реклама Chopard

4 Градация членов сообщества

6 Наши редакторы

10 Парная баня

12 Пост релиз концерта (Вилла Электра)

18 УНО Берёзка (завтраки)

20 УНО Берёзка (лавка)

22 УНО Берёзка (караоке)

Журнал БЛИНКОМ № 6 (2) 2026

Издатель: СЕРГЕЙ ЭДИДОВИЧ ГУТЦАЙТ

Главный редактор: ДЕНИС НАЗАРОВ

Верстка: ВЛАДИСЛАВ КУЗНЕЦОВ

Фото: ПОЛИНА НАЗАРОВА

Литературный редактор: редактор, которого не существует, но все его уважают

В



42 Тайный гость

НОМЕРЕ



44 Блюдо от шефа

24 Доставка «Певческая башня» и «СВ»

26 Интервью с Хан Фенхаем

30 Просто, быстро и вкусно до гениальности

32 Аукцион

34 От нашего член-корреспондента

36 Интервью с семинаристом M20

38 Кулинарная академия

48 Школа Горчакова

50 Кибуц

54 Если к вам неожиданно пришли гости

56 Краткость сестра таланта

58 Устами рекламиста

60 Из глубин истории

62 Карьерные путешествия

**68 Ответы на кулинарный кроссворд:
Компот, вареники, голубцы**

75 Новый кроссворд

**64 Кулинарные
огрызки, обрывки,
отрывки**



ВСЕ ПРАВА ЗАЩИЩЕНЫ.

Воспроизведение текстов и иллюстраций возможно только с письменного разрешения издателя.



ПАРНАЯ БАНЯ



МОЖНО ЛИ НЕ ЛЮБИТЬ БАНЮ?

Текст: ДЕНИС РЕПИН



Иногда в компаниях, которые принимает баня, бывают гости, которые с порога говорят: «Мне в сауне тяжело, был там недавно – еле до дома добрался», «Не люблю с детства бани: нужно терпеть адскую жару, пока не разрешат выйти из парной, ещё и вениками хлещут сильно», «Я в первый раз в бане, но мне страшно: друзья рассказывали, что баня – это соревнование, что дольше просидит при температуре в 100 градусов». В такие моменты нам, как мастерам, всегда трепетно и радостно на душе от возможности объяснить, показать и дать человеку проверить на себе всё необходимое, чтобы полюбить баню. Ведь правильную баню просто нельзя не любить!

Какая же должна быть баня и как «в неё ходить», чтобы весь процесс доставлял удовольствие, организм получал пользу, а после парения сознание очищалось от суеты проблем, и наступали спокойная уверенность и умиротворение? Давайте разберём основные моменты, которые помогут понять человеку, не знакомому с баней, как всё должно быть.

Три постулата правильной бани, как точно выразился физиолог и популяризатор «правильной» бани Игорь Фомичёв, – это:

- постепенное повышение температуры;
- размеренность по времени пребывания в парной;
- своевременный доступ свежего воздуха.

Итак, первый заход в парную: температура не более 45 градусов, форточка приоткрыта для притока свежего

воздуха. В таком микроклимате долго не сидим – минут 5, затем выходим на отдых минут на 10. Кажется, что этого мало, «и не прогрелись толком», но с физиологической точки зрения организм зафиксировал разницу температур, которая возникла за секунду, и автоматически запустил процесс терморегуляции (раскрытие пор, расширение сосудов, сброс лишней влаги, учащённое сердцебиение). Всё это произошло без избыточного стресса для тела, потому что в парной был свежий воздух и умеренное (начальное) тепло.

Первым заходом мы дали понять организму, что будет баня. После отдыха снова идём в парную, закрываем дверь и поддаём пар посильнее. Греемся немного дольше, а потом снова выходим на отдых.

Вот она, основа: лесенкой, не спеша, мы поднимаем температуру с каждым заходом до оптимальной, и тело без стресса и тяжести готово к парению при рабочей температуре.

Что касается температуры, новички точно удивятся: ведь сами парения в русской бане проводятся при температуре 55–65 градусов, не выше. Вспоминая сауну с её 100 градусами, многие не поверят, но здесь важен второй параметр – влажность воздуха. Золотая пропорция русской бани: 60 градусов температуры и 60 процентов влажности. Так получается приятный, обволакивающий и согревающий до самого нутра пар. Поверхность кожи не боится такого тепла, а пропускает его внутрь тела. А при температуре 65 градусов и той же влажности пар уже крутой и кусачий – для «сталеваров».

После парения тело спокойно воспринимает контраст с холодной водой. Распаренный, окатившись холодной водой, отдышавшись и улегшись на лежак, человек расслабляется и физически, и ментально. Наступает состояние, как после длительной медитации: разум успокаивается и отбрасывает суету повседневности.

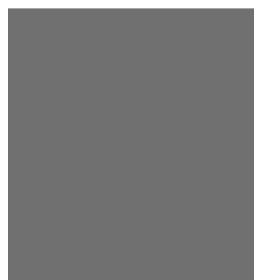
Ждём вас в гости: новичкам покажем, как должно быть, а опытным посетителям сделаем баню по их вкусу.

«Баня для меня – это микроотпуск»,
– Оскар Хартманн.



МУЗЫКАЛЬНЫЙ РАУТ

В ВИЛЛЕ «ЭЛЕКТРА»



В апреле в Вилле «Электра» состоялся светский раут в духе музыкальных салонов XIX века. Гостей ожидал камерный концерт с итальянским баритоном – Элиа Фаббианом, виртуозная инструментальная программа для флейты и фортепиано, изысканный фуршет от шеф-повара замка БИП.

В камерной обстановке итальянский оперный певец исполнил арии-хиты из знаменитых опер: «Кармен», «Риголетто», «Севильский цирюльник».

Гости вечера увидели настоящего мастера перевоплощений, каждая партия артиста – это мини-спектакль: когда он поёт куплеты Эскамильо из «Кармен», сердце зажигается страстью; под каватину Фигаро из «Севильского цирюльника» в зале раздаётся смех; партия Риголетто цепляет струны души, настолько пронзительны переживания отца к дочери в исполнении певца. Голос Элиа Фаббиана регулярно звучит на легендарных театральных сценах «Ла Скала», «Ла Фениче», «Гран Театре дель Лисеу», в Национальной Рейнской опере.

Помимо оперных хитов, гостей вечера порадовала инструментальная программа. Лауреаты международных конкурсов Марианна Мурзина (флейта) и Наталья Эрте (фортепиано) сыграли редко исполняемые произведения.

Абсолютно по-новому прозвучали знаменитые музыкальные темы из оперы «Кармен» Жоржа Бете благодаря «Блестящей фантазии» Франсуа Борна. Гости услышали Кармен голосом флейты. Расслабились и погрузились в музыкальный «Гипноз» композиции британского флейтиста Яна Кларка. А в финале все буквально перенеслись в солнечную Италию под заводные искрящиеся неаполитанские песни Франческо Паоло Тости и Эдуардо ди Капуа!



АНОНС МЕРОПРИЯТИЙ
В ВИЛЛЕ «ЭЛЕКТРА»
МОЖНО НАЙТИ
В КАЛЕНДАРЕ СОБЫТИЙ
GUTSAIT GROUP

Вилла Электра

ТОРЖЕСТВО В ПРОСТРАНСТВЕ С ИСТОРИЧЕСКИМ НАСЛЕДИЕМ!

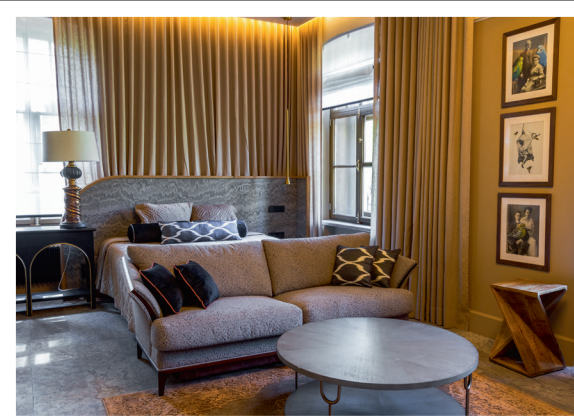
В начале XX века, когда улицы города Павловска еще утопали в керосиновых сумерках, в парке Мариенталь зажглись первые электрические огни благодаря строительству Павловской городской электростанции.

Это здание в стиле модерн было возведено по проекту выдающегося архитектора К.К. Шмидта и со временем стало памятником архитектуры, в котором когда-то гудели мощные генераторы, питая энергией весь Павловск. К началу 2000-х годов работа электростанции была остановлена, оборудование демонтировано, а за годы запущения историческая отделка интерьеров разрушилась. С 2017 г. электростанция находится во владении Сергея Гутцайта, именно его задумка подарила ей новую жизнь. Так благодаря бережной реставрации это историческое здание стало современной Виллой «Электра». За несколько лет был осуществлен уникальный проект восстановления и приспособления объекта культурного наследия, который предполагал сохранение духа эпохи модерна, и при этом адаптацию пространства под современные стандарты комфорта.

После комплексной реконструкции Вилла «Электра» стала частью комплекса «Замок БИП». На сегодняшний день в вилле располагается 4 номера и банкетный зал для проведения различных торжеств. Это место, где мы объединили исторический облик здания с безупречным сервисом, идеально для свадеб, юбилеев и корпоративных мероприятий в камерной обстановке.

Забронировать дату или записаться
на просмотр вы можете по телефону:
+7 (812) 244-28-28.

Наш адрес: Павловск, Надгорная ул., 16



Текст: АНАСТАСИЯ НОВЫХ

СЕМИНАРЫ: ПОДВОРЬЕ

В январе 2026 года после длительного перерыва возобновились семинары для персонала «Гутцайт Групп». Они по-прежнему проходят по вторникам в служебной столовой ресторана «Подворье»: с 8:30 до 10:00 – для поваров (от шеф-поваров и су-шефов до практикантов), с 10:00 до 11:00 – для управляющих, менеджеров и официантов, заинтересованных в профессиональном развитии.

Формат остаётся неизменным: живая беседа, в ходе которой каждый участник может поднять вопрос и обсудить его с коллегами под руководством СЭ.

Но появилось и нововведение: ежеквартально отмечают самого активного участника как поварского, так и управленческого семинара. Победитель получает сертификат на посещение заведения по своему выбору или на участие в курсе/мастер-классе для развития профессиональных навыков.

По итогам первого квартала среди поваров самыми активными стали сразу несколько поваров: Алексей Соколов (шеф-повар ресторана «Эрмитажная кухня») и Павел Котов (шеф-повар направления правильного питания «УНО Берёзка»). Они получили сертификаты номиналом 5 000 рублей, но пока не успели их использовать. Как только это произойдёт, мы возьмём у них интервью – узнаем, что они почерпнули из этих визитов.



АЛЕКСЕЙ СОКОЛОВ «Эрмитажная кухня»



ПАВЕЛ КОТОВ «УНО Берёзка»

На управленческом семинаре самым активным участником стал Александр Кочергин, арт-директор ресторана «УНО Берёзка». Он уже воспользовался сертификатом: посетил один из лучших караоке баров Санкт-Петербурга. Сегодня мы публикуем наше интервью с Александром, где он делится впечатлениями от посещения и рассказывает о своём отношении к семинарам.

АЛЕКСАНДР КОЧЕРГИН

По итогам I квартала вы стали самым активным участником управленческих семинаров. Расскажите, пожалуйста, как вы оцениваете этот формат обучения в целом? Что мотивирует вас регулярно посещать семинары? В решении каких рабочих задач полученные знания оказались наиболее полезными?

Мне очень нравится формат семинаров – это не просто лекции, а настоящее пространство для обмена опытом. Здесь можно поделиться своими мыслями и обсудить проблемы, которые сложно решить в одиночку. Особенно ценно, что на семинарах присутствуют коллеги с богатым опытом в ресторанной сфере – они всегда готовы подсказать и ответить на вопросы. Ключевую роль играет участие Сергея Эдидовича: его взгляд на вещи помогает иначе взглянуть на привычные ситуации – и в работе, и в повседневной жизни. Если я не уверен в каком-то решении, всегда могу задать вопрос на семинаре и получить конструктивный ответ. Это напрямую помогает в решении рабочих задач.

Известно, что не все участники семинаров активно включаются в дискуссию: кому то сложно сформулировать вопрос, кто то стесняется его задать. Поделитесь своим опытом: как у вас появляются вопросы в ходе семинара? Используете ли вы какие либо приёмы, чтобы быть готовым к обсуждению – например, заранее записываете вопросы или обсуждаете их с коллегами?

Привычка задавать много вопросов у меня ещё со школьных времён. Вопросы для обсуждения на семинаре возникают по-разному: иногда они появляются во время работы – я их запоминаю или записываю в заметки на телефоне, иногда – по дороге на семинар, когда обдумываю актуальные задачи, но чаще всего вопросы рождаются прямо в ходе обсуждения: кто-то высказывает

мысль, и у меня возникает рефлексия – а за ней и вопрос. При этом я не придерживаюсь какого-то строгого алгоритма, но всегда стараюсь быть вовлечённым в процесс.

Выделите 1-2 ключевые особенности семинаров, которые, на ваш взгляд, делают их наиболее эффективными и полезными для участников.

Во-первых, присутствие старших товарищей – людей с гораздо более богатым опытом, чем у меня. Благодаря им можно получить ценные советы и посмотреть на ситуацию под другим углом. Во-вторых, сам факт существования таких семинаров в компании: я работал в нескольких крупных организациях, но нигде не встречал подобной системы обмена опытом. Это создаёт уникальную среду для профессионального роста и укрепляет командный дух.

Кому, помимо управленческого состава, вы бы порекомендовали посещать эти семинары? Какие преимущества получают эти сотрудники и как это может повлиять на работу компании в целом?

Я бы сказал, что посещать семинары полезно всем сотрудникам. Но понимаю, что в силу обстоятельств это не всегда возможно. Хотелось бы, чтобы на каждом семинаре было хотя бы по одному представителю от каждого ресторана – помимо управляющих и шефов (как на поварском, так и на управленческом семинаре). Думаю, это будет полезно и самим сотрудникам: они получают новые знания и смогут применить их на практике. А для компании это значит, что идеи и опыт будут распространяться шире, улучшится взаимопонимание между подразделениями, и в целом работа станет эффективнее.

В качестве награды вы получили сертификат на посещение одного из караоке баров

Санкт-Петербурга. Удалось ли вам воспользоваться этим сертификатом?

Да, я посетил ресторан Cherish и очень благодарен за эту возможность. Это не просто отдых – такие визиты расширяют кругозор и дают новые идеи. Мне хочется и дальше участвовать в семинарах и побеждать: в городе много интересных заведений, опыт которых можно адаптировать для наших проектов.

Почему вы выбрали именно это заведение? С какой целью вы его посетили – для отдыха, изучения опыта работы заведения или по какой то другой причине?

Я шёл туда целенаправленно – изучить сильные стороны заведения, которые можно внедрить у нас. Cherish – статусное место с отличными отзывами, и оно идеально подошло по нескольким причинам: высокий уровень сервиса, продуманная концепция и удобный график работы, который совпал с моим расписанием.

Удалось ли в ходе посещения извлечь какие либо полезные идеи или наблюдения для развития нашего караоке проекта?

Да, визит дал много пищи для размышлений. Я убедился, что оборудование и дизайн сильно влияют на атмосферу – Cherish больше напоминает клуб, тогда как наш ресторан более семейный и спокойный. Но, несмотря на это, я увидел, как через интерьер и технику можно формировать нужное настроение. Также я понял, что роль персонала оказалась ещё важнее, чем я думал: ведущий, диджей, официанты, бармены – каждый создаёт общую картину, и даже мельчайшие детали обслуживания заметны гостям. Вывод, который я сделал: многое зависит от интерьера и обслуживания, но всё-таки самое главное – это обслуживание и люди, которые создают атмосферу в заведении.

Текст: ДЕНИС НАЗАРОВ



ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

РАДЫ СООБЩИТЬ, ЧТО В РЕСТОРАНЕ УНО «БЕРЁЗКА» ЗАПУЩЕНЫ ДВА НОВЫХ ПРОЕКТА: «ЗАВТРАКИ» И СОБСТВЕННАЯ ФЕРМЕРСКАЯ ЛАВКА. МЫ ПОГОВОРИЛИ С КУРАТОРАМИ ЭТИХ НАПРАВЛЕНИЙ И УЗНАЛИ, КАК РОДИЛАСЬ ИДЕЯ, КАКИЕ ЗАДАЧИ СТОЯТ ПЕРЕД КОМАНДАМИ И ЧЕГО ЖДАТЬ ГОСТЯМ ЗАВЕДЕНИЯ В БЛИЖАЙШЕЕ ВРЕМЯ. ПОДРОБНОСТИ — В НАШИХ ИНТЕРВЬЮ.

Текст: АЛЕКСЕЙ БЕЛОВ

ЛЮДМИЛА ВОРОБЬЁВА:

«МЫ НЕ ПРОСТО ГОТОВИМ — МЫ СОЗДАЁМ НАСТРОЕНИЕ НА ВЕСЬ ДЕНЬ»

«Уно Берёзка» расширяет границы: теперь у вас можно позавтракать с утра. Расскажите, пожалуйста, по какому графику работают завтраки в вашем ресторане?

Завтраки у нас каждый день с 7:30 и до 11:00. Мы специально выбрали это время, чтобы гости могли зайти к нам по пути на работу или на прогулку с семьёй — начать день с чего-то вкусного и питательного.

Кто стал инициатором идеи ранних завтраков в «Уно Берёзке»?

Изначально идея пришла нашему вдохновителю — Сергею Эдидовичу Гутцайту. Все мы знаем, что для него ранний завтрак — это залог продуктивного дня. Вместе с ним предложения поступали от наших постоянных гостей. Многие хотели позавтракать именно у нас, так как полностью нам доверяют. Общими усилиями и идеями мы решили ввести завтраки в нашем ресторане.

Насколько популярны завтраки в «Уно Берёзке» сегодня? Много ли гостей приходит утром?

Популярность растёт с каждым днём. Уже через пару недель после запуска мы увидели стабильный поток гостей: кто-то забегает на быстрый кофе с тостом, кто-то остаётся

на полноценный завтрак с семьёй. Особенно радует, что к нам ходят, как и постоянные гости, так и новые посетители — те, кто раньше не ассоциировал «Уно Берёзку» с завтраками.

Расскажите подробнее про ассортимент. Что можно попробовать за завтраком?

В меню у нас представлены, как классические позиции, без которых нельзя представить завтрак, это: сырники, блинчики, яичницы разных видов (омлет, скрэмбл, глазунья), так и необычные блюда: шакшука — яичница с томатной пастой и зеленью; наши фирменные каши из печи — пшённая и гурьевская. А также уже укомплектованные завтраки: английский: глазунья из свежих фермерских яиц, свежавыжатый апельсиновый фреш, тост из хрустящего хлеба, сыр чеддер, слегка обжаренный бекон, хашбраун из молодого картофеля, фасоль и зелёные листья салата. И для любителей начать день с творога, селедки и румяного картофеля — рижский завтрак

А кто чаще всего приходит к вам на завтрак? Можете описать примерный портрет гостя?

У нас очень разнообразная аудитория. Это и молодые специалисты, которым нужен быстрый завтрак

перед работой, и семьи с детьми — им нравится спокойная атмосфера и уют. Есть и гости постарше, которые ищут знакомые вкусы из детства. И, конечно, немало тех, кто просто любит вкусно, питательно и полезно позавтракать.

Чем завтраки в «Уно Берёзке» отличаются от аналогичных предложений в других местах? Например, можно ли их сравнить с завтраками в «Подворье»?



ПШЕННАЯ КАША



ления. Шеф-повар ещё с вечера начинает их приготовление, затем на ночь убирает в печь и с утра достаёт уже готовое блюдо. Гости отмечают их неповторимый вкус.

Какие у вас планы на ближайшее будущее? Что нового мы увидим в меню завтраков?

Мы планируем расширять ассортимент блюд и при этом поддерживать их качество. Для нас первоочередная задача сейчас сохранять их регулярность, чтобы гость мог абсолютно всегда заехать к нам позавтракать.

И последний вопрос: почему, на ваш взгляд, гости выбирают завтрак именно в «Уно Берёзке»? В чём секрет?

Думаю, секрет в сочетании трёх вещей:

- качество — все продукты фермерские, свежие, без излишних добавок;
- атмосфера — у нас уютно, спокойно и можно расслабиться;
- гибкость — каждый найдёт что-то своё: от быстрого кофе с тостом до полноценного завтрака.

МЫ НЕ ПРОСТО ГОТОВИМ
— МЫ СОЗДАЁМ НАСТРОЕНИЕ НА ВЕСЬ ДЕНЬ

Да, конечно. В «Подворье» завтраки более традиционные, с упором на русскую кухню и сытные блюда. У нас же — микс из европейских и балтийских традиций с авторской подачей. Мы делаем акцент на:

- фермерских продуктах — всё максимально свежее и натуральное;
- дровяной печи — она придаёт блюдам особый вкус;
- гибкости меню — можно выбрать как лёгкий вариант (фреш и тост), так и полноценный завтрак из нескольких блюд;
- времени открытия — мы открываемся для завтраков раньше, чем многие другие заведения.
- Затраченное время — у нас вы сможете вкусно и самое главное быстро позавтракать.

Какое блюдо из утреннего меню гости заказывают чаще всего? Есть ли безусловный фаворит?

Однозначно — наши каши. Пшённая и гурьевская, приготовленные в дровяной печи, стали настоящим хитом. Их особенность в процессе пригот-



ГУРЬЕВСКАЯ КАША

Текст: АЛЕКСЕЙ БЕЛОВ

ЕКАТЕРИНА МАСЛОВА:

«ИНТЕРЕС ГОСТЕЙ К ФЕРМЕРСКОЙ ЛАВКЕ ПРИ РЕСТОРАНЕ РАСТЁТ С КАЖДЫМ ДНЁМ»

В гостях хорошо, но дома лучше. В «Уно берёзка» появилась своя продуктовая лавка. Екатерина, расскажите, пожалуйста, какой ассортимент у вас на прилавках и откуда вы его берёте?

В первую очередь, это фермерская продукция с нашей фермы «Кибуц» и всё то, что из неё готовится: мясо, молоко, творог, яйца, хамон, свиные уши, соленья, соусы и многое другое.

Также на прилавках представлены продукты, которые мы делаем сами, — наши полуфабрикаты, изготавливаемые в ресторане. Например, популярные каши из печи, пожарские котлеты, мини пиццы, различные десерты.

Помимо этого, у нас есть товары из других ресторанов: кофе, который обжаривается в БИПе, соленья и сало из «Уно кафе» и другое. Прилавки мы наполняем всегда натуральной, качественной и свежей продукцией.

А откуда пошла идея создания лавки? Почему именно в этом месте?

Изначально предложение поступило от Сергея Эдидовича Гутцайта. Мы с удовольствием его поддержали. Интерес гостей к фермерской лавке при ресторане растёт с каждым днём. Вдобавок к этому лавка популяризирует ресторан и запускает своё «сарафанное радио».

Продуктовая лавка также имеется на Московской, 20. Есть ли какие то различия? Если есть, то какие?

Главное отличие — полуфабрикаты нашего ресторана «Уно берёзка». Это различная замороженная про-



дукция или полуфабрикаты, которые любой человек сможет разогреть или довести дома до готовности по инструкции. Например: основа для борща и солянки, различные каши, котлеты, сырники. Этот список пополняется каждый день.

Очень удобно. Подскажите, какие у вас цели и планы на ближайшее будущее?

Цели, которые мы ставили, были рассчитаны на 3 месяца. По истечении этого срока мы приближаемся к поставленной цели. Лавка стремительно растёт и развивается каждый день.

В ближайшем будущем планируем полностью доставить и установить всё оборудование и заполнить его продукцией. Также мы сейчас активно ищем надёжных поставщиков масла и мёда. Помимо этого, разрабатываем рецептуру хлеба — в скором времени у нас появится выпечка.

Что пользуется особым спросом в вашей лавке?

Большим спросом пользуются наши фирменные каши из печи — гурьевская и пшённая, яйца цесарки, а также хамон. Его мы продаём в том числе и в ресторане: гость может подойти к барной стойке, и прямо при нём отрежут нужный кусок. Если он ему понравится, то за ним всегда можно вернуться в лавку. Хамон является безусловным лидером продаж.

Как вы думаете, почему ваша лавка пользуется таким большим спросом?

Во первых, это качество продукции. У нас она всегда вкусная и свежая. У нас есть такая особенность: повар может взять ингредиент прямо из лавки и приготовить необходимое блюдо. Гость это видит, и для него это служит гарантом качества.

Кроме того, многие наши сотрудники покупают продукты себе домой. Ассортимент постепенно растёт, к выбору продукции мы относимся очень скрупулёзно, чтобы быть уверенными в качестве продукта, который мы продаём.





АЛЕНА ГАЛИУЛИНА



МАРИЯ ЧУГУНОВА



Текст: АЛЕКСАНДР КОЧЕРГИН

«БЕРЁЗКЕ» — ГОД

КАК СЕМЕЙНЫЙ УЖИН ПРЕВРАТИЛСЯ В КАРАОКЕ,
«МАФИЮ» И ЛОТО С ПОДАРКАМИ

ПРИВЕТ! МЕНЯ ЗОВУТ АЛЕКСАНДР, Я АРТ ДИРЕКТОР РЕСТОРАНА «УНО БЕРЁЗКА». И СЕГОДНЯ Я РАССКАЖУ ВАМ ИСТОРИЮ, КОТОРУЮ МЫ С ГОСТЯМИ ПИШЕМ ВМЕСТЕ УЖЕ ЦЕЛЫЙ ГОД. КОГДА МЫ ОТКРЫВАЛИСЬ, ТО СРАЗУ СКАЗАЛИ СЕБЕ: «МЫ НЕ ПРОСТО РЕСТОРАН. МЫ – СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН. МЕСТО, ГДЕ КОМФОРТНО КАЖДОМУ: ТЕМ, КТО ЗДЕСЬ РАБОТАЕТ, И, КОНЕЧНО, ВАМ, НАШИМ ГОСТЯМ». И ЗНАЕТЕ ЧТО? ЗА ГОД 90 % НАШИХ ПОСЕТИТЕЛЕЙ СТАЛИ ПОСТОЯННЫМИ. ЭТО ГЛАВНОЕ ДОКАЗАТЕЛЬСТВО: МЫ НА ВЕРНОМ ПУТИ. КАК В ЛЮБОЙ СЕМЬЕ, У НАС ЕСТЬ СВОИ ПРАЗДНИКИ – ИХ МЫ ВСТРЕЧАЕМ И ПРОВОДИМ ВМЕСТЕ.

АНАСТАСИЯ РЖЕВСКАЯ



Караоке: от малого к большому

Начали с малого: караоке по пятницам и субботам с 22:00 до 01:00. Но мы с гостями быстро поняли: веселья хочется чуть больше. И тогда график расширился – с 21:00 до 02:00.

Сначала наша караоке команда состояла из трёх человек:

- Я, Александр Кочергин, – ведущий и арт директор;
- Анастасия Ржевская – вокалистка;
- Алёна Галиулина – вокалистка.

В 2026 году мы добавили ещё один караоке день – четверг. К нам присоединилась Мария Чугунова, новая вокалистка. Теперь нас четверо, и мы создаём ту самую атмосферу «Берёзки».

Живая музыка и искусство по четвергам

Когда караоке встало на крыло, мы начали приглашать артистов. Два раза в месяц по четвергам проходят особые вечера:

- один раз – вокал;
- один раз – выступления инструменталистов. Скрипка, пианино, арфа, баян, виолончель... Выступают те, кто трогает душу без слов.

А где игры? Без них семья – не семья!

И правда: вы уже поёте сами, для вас поют и играют музыканты. Но где тот самый домашний азарт? Мы запустили «Воскресные забавы» – форматы для разных гостей и разного настроения.

Главное событие месяца – двойной удар: квиз + караоке лото.

- Сначала – квиз (по русски – викторина). Проверяем знания и опыт, вспоминаем, смеемся. За правильные ответы дарим подарки.
- А после квиза начинается караоке лото. Это аналог доброго бабушкиного лото, только с песнями, подарками и невероятно тёплой атмосферой.

«АТМОСФЕРНАЯ МАФИЯ»

ЭТО НЕ ПРОСТО ИГРА, А МАЛЕНЬКИЙ СПЕКТАКЛЬ. СВЕТ, ЗВУКИ И МУЗЫКА СТАНОВЯТСЯ ЧАСТЬЮ СЮЖЕТА. ПРАВИЛА – КЛАССИЧЕСКИЕ РОЛИ, НО С НЕОЖИДАННЫМИ СПОСОБНОСТЯМИ. ДАЖЕ ЕСЛИ ВЫ ИГРАЛИ В «МАФИЮ» СОТНИ РАЗ, ЗДЕСЬ ВЫ БУДЕТЕ УДИВЛЕННЫ.

Что в итоге?

Сегодня наш ресторан дышит и живёт разными событиями – на любой вкус. Кто то приходит пить до двух ночи, кто то – слушать арфу за ужином, а кто то – сражаться в «Мафии» в команде друзей. Это история нашего семейного ресторана – со своими праздниками, традициями и, самое главное, с вами.

«УНО БЕРЁЗКА». МЫ ВАС ЖДЁМ!



Доставим к вам домой любимые блюда из ресторанов «Певческая башня» и «СВ»!

Мы знаем, как иногда хочется устроить изысканный ужин, не выходя из дома. Теперь Вам не нужно выбирать между домашней обстановкой и ресторанной кухней – мы запустили собственную доставку из ресторанов «Певческая башня» и «СВ»!



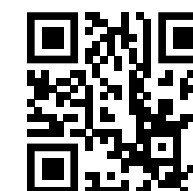
Теперь вся палитра вкусов меню наших ресторанов доступна в пару кликов:



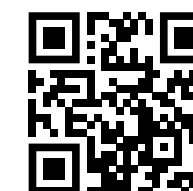
Закажите на нашем сайте или в приложении



App Store



RuStore



Наша служба доставки гарантирует:

1. Качество как в зале: мы тщательно упаковываем каждое блюдо, чтобы оно сохранило идеальную температуру, текстуру и подачу.
2. Скорость и заботу: наши курьеры бережно доставят Ваш заказ прямо к двери, чтобы Вы могли насладиться ресторанным сервисом в домашней атмосфере.
3. Любимые блюда: все хиты наших шеф-поваров теперь всегда под рукой.

**Позвольте себе гастрономический праздник
без лишних хлопот.
Мы уже принимаем заказы!**



Текст: АЛЕКСЕЙ БЕЛОВ

ХАН ФЕНХАЙ:

«ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПОРАБОТАТЬ В РОССИИ
БЫЛО ЗАМАНЧИВО — МНЕ ПООБЕЩАЛИ
ХОРОШУЮ ПОГОДУ И ВЫСОКУЮ ЗАРПЛАТУ»

**Фенхай, расскажите,
с чего начался
ваш поварской путь?**

После школы, в возрасте 18 лет, я ушёл в армию. Там отслужил 2 года, и по возвращении в родной город передо мной встал вопрос: «Как быть дальше?» Пока я думал, мой друг со службы предложил мне поработать поваром в ресторане, где он был шефом. До этого момента я даже не задумывался об этом, но в итоге согласился попробовать.

В Китае так устроено, что у каждого начинающего повара есть свой наставник. Моим наставником стал мой друг. Но сначала я, как и каждый начинающий повар, мыл посуду, чистил овощи и морепродукты, нарезал их, делал заготовки — и только после этого меня допустили до готовки. Чтобы тебя обучили поварскому делу, другие повара должны увидеть твою заинтересованность и желание работать. Если этого нет, то тебя легко могут выгнать.

Я доказал, что хочу работать и развиваться, поэтому после отбора мой друг начал меня обучать. Три года мы отработали с ним плечо к плечу. Он полностью меня всему обучил и, самое главное, подарил интерес к профессии повара. Я очень часто звоню ему и благодарю его за это. После того как я вырос в профессиональном плане, я перешёл в другой ресторан, где отработал ещё 3 года, а потом — в ещё один, где провёл 2 года. В последнем племянник моего шефа пригласил меня поработать в России.

**Новая страна, новые горизонты.
Как у вас прошёл
переезд в Россию?**

Поначалу на предложение переехать в Россию я отреагировал отрицательно: далеко от дома, незнакомый город, и семья не хотела отпускать. Но предложение поработать в России было заманчиво — мне пообещали хорошую погоду и высокую зарплату. Когда я был в раздумьях, со мной поговорил мой шеф и порекомендовал поехать. Жена тоже, в конце концов, поддержала и решила отпустить.

На тот момент мы очень нуждались в деньгах: нужно было оплатить обучение детям, помочь родителям, оплатить дом и машину. И в конечном итоге я решил попробовать.

Это был первый раз, когда я уехал так далеко от дома. Было много переживаний из-за большого города и незнания языка. Но когда я приехал в Санкт-Петербург, он мне безумно понравился: здесь очень красиво и тут живут добрые люди.

Поначалу мне было очень сложно, потому что я не знал языка. Даже когда я шёл в магазин и хотел что-то купить, то не мог даже попросить о помощи. Ещё я боялся гулять, потому что, в отличие от Китая, здесь все дома одинаковые, и не раз было так, что я терялся. Но в такие моменты русские всегда приходили мне на помощь.

Была даже ситуация, когда я утром перед работой пошёл прогуляться, и ко мне подошли полицейские и попросили предоставить документы, а

«Хан Фенхай — повар из Китая, возглавляющий направление китайской кухни в ресторане «Певческая башня». Специализируется на приготовлении блюд китайской кухни»



у меня их не было. Я кое-как объяснил им, что не понимаю по русски и работаю поваром в ресторане. Они вошли в положение и отпустили.

Откуда вы узнали о Певческой башне?

За время пребывания в России я поменял несколько ресторанов. В то время мой друг (племянник шефа) устроился в Певческую башню. Спусти какое то время он предложил мне поработать с ним. Я согласился, потому что хотел быть поваром в большом ресторане и научиться русской кухне. Затем мой друг женился на русской девушке и переехал в Сочи. Так, начиная с 2017 года и по сегодняшний день, я готовлю для вас китайскую кухню в ресторане «Певческая башня».

Как поварское дело развито в Китае?

В моё время в Китае с поварским делом были проблемы. Тогда (как и сейчас) было очень мало желающих

обучиться поварскому делу. Единичицы могли пройти отбор – в виде мытья посуды, чистки рыбы и овощей. Но по другому было нельзя. Раньше считалось, что нет смысла идти в университет, потому что он не даёт практику, а на кухне именно она и нужна. Ты должен смотреть, пробовать, экспериментировать, а учебники не смогут тебя этому научить.

Сейчас же ситуация изменилась: повар стал более уважаемой профессией, но молодых специалистов всё равно очень мало. Это связано с тем, что эта работа не сможет дать быстрых денег, как другие профессии.

Переезд – это всегда про трудности. С какими сложностями пришлось столкнуться вам?

Изначально было очень сложно: неизвестный город, новые люди, незнакомый язык, вдали от дома. Но со временем стало легче: я постепенно выучил язык, начал ориентироваться по городу, появилось много

знакомых. Но всё равно некоторые трудности остались. Одна из них была связана с тем, что в России мало китайской еды, которую я очень люблю. Иногда хочется прикоснуться к родине и поесть чего то домашнего. В такие моменты я готовлю себе что-то сам. Но всё равно скучаю по семейному застолью, когда вся родня собиралась за большим столом и кушала вместе. В Певческой башне тоже можно провести такой семейный ужин: здесь часто проводится хого. Хого это древний китайский способ приготовления «огненный котёл» (в переводе с китайского «огненный котёл»), в котором каждый член семьи может принять участие. Поэтому, если гость хочет соприкоснуться с китайской культурой, хого в Певческой башне – идеальный вариант. Но основная проблема переезда – всё таки тоска по дому. Каждый день я думаю о родине, где моя семья, родственники и друзья. Я очень хочу вернуться в Китай, но, к сожалению, пока нет возможности. Но я очень люблю Санкт-Петербург и надеюсь, что когда-нибудь моя семья согласится сюда переехать.

Вы очень много работаете. Как вы успеваете отдохнуть?

К сожалению, почти все мои выходные проходят одинаково. Я стараюсь подольше поспать, затем иду гулять. Люблю этот город за его красоту. После прогулки я обычно захожу в магазин и покупаю то, что не попробую в Китае. Здесь огромный ассортимент, и выбор гораздо больше, чем в Китае. Особенно люблю пробовать разное печенье и мороженое. Иногда люблю кататься на велосипеде. После этого я иду обратно домой отдыхать. Но бывают и особые дни, когда мы с друзьями из Китая, с моими бывшими коллегами, можем выбраться в какой нибудь ресторан китайской кухни и там посидеть, пообщаться. Таким выходным я рад больше всего.

В разные жизненные периоды у каждого человека особые цели. Какие они были у вас в начале пути и какие сейчас?

Сначала я зарабатывал деньги, чтобы обеспечить семью. Сейчас, ког-



да я добился чего хотел, я мечтаю открыть свой маленький уютный ресторан русской кухни в Китае. Но для этого сначала мне нужно научиться её готовить. Этим я и планирую заняться в ближайшее время. Осуществить эту мечту мы хотим вместе с моей женой, чтобы мы могли вдвоём там готовить.

Во многих странах разные ключи к успешной карьере повара. Какие они в Китае?

Во-первых, в Китае очень важно серьёзное отношение к работе: без него не будет дисциплины и порядка. Во-вторых, должны быть желание и интерес к работе – именно они помогают развиваться. Ну и ключевое – обязательно всегда нужно обучать кого то и учиться самому. Я считаю, если это соблюдать, то можно стать хорошим поваром.

Вы уже не первый год в России и много традиционных блюд попробовали. Какое блюдо стало для вас фаворитом русской кухни?

У меня однозначно есть любимое блюдо – борщ с салом. Это, наверное, самое вкусное, что есть в русской кухне. Я получаю огромное удовольствие, когда ем вкуснейший, наваристый борщ вприкуску с чёрным ржаным хлебом и кусочком нежного сала. И, конечно же, вместе с рюмкой водки. Это лучшее, что я пробовал в России.

Чему научила вас русская кухня как повара и какие уроки преподнёс переезд как личности?

Русская кухня очень богатая на продукты. Здесь гораздо больше выбор, есть абсолютно всё, и при этом очень хорошего качества. Но кухня Китая славится богатым вкусом. У нас можно почувствовать и попробовать разное, и каждый найдёт своё. А в России просто вкусно, но очень много повторяющихся вкусов. =Переезд научил меня отдыхать. В Китае совсем другой ритм жизни: мы очень много работаем и мало отдыхаем. Здесь же всё наоборот. Русские уделяют отдыху очень мно-

го времени, а работу всегда выполняют спокойно и неспешно. Хладнокровие русских даже в критических ситуациях меня просто поражает. Поначалу я не мог никак привыкнуть, но потом сам стал таким же. Выходные в России проходят не так, как в Китае: здесь много времени отводится семье – прогулки, путешествия, совместное хобби, – и это очень круто. Я перенял эту традицию и теперь стал сам больше времени проводить с семьёй во время отпуска. Ну и вдобавок ко всему – доброта. В этом плане русские меня тоже очень удивили: вы всегда добрые, открытые и всегда готовы прийти на помощь. И это правильно. Приезжая в Китай, я теперь веду себя также – хладнокровно и по доброму.



БИТЫЕ ОГУРЦЫ

(НА 2 ПОРЦИИ,
ДЛЯ 2-4 ЧЕЛОВЕК)



Ингредиенты:

- огурцы – **400 г**;
- чеснок – **20 г**;
- кинза – **16 г**;
- уксус – **10 г**;
- соевый соус – **24 г**;
- кунжутное масло – **20 г**.

Способ приготовления:

ШАГ 1. Для этого блюда нам понадобятся длинные гладкие огурцы. Очищаем их от кожуры и отбиваем ножом топориком, пока они не станут мягкими. Это делается для того, чтобы огурцы полностью раскрыли свой вкус и аромат. Затем нарезаем их соломкой.

ШАГ 2. В общей тарелке смешиваем огурцы с очень мелко нарезанным чесноком, соевым соусом, уксусом, кунжутным маслом и кинзой. Всё тщательно перемешиваем.

ВКУСНЫЙ И АРОМАТНЫЙ САЛАТ ГОТОВ. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

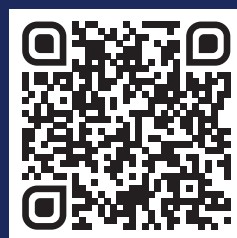
26 декабря 2026 г.

ПРИГЛАШАЕМ НА ЕЖЕГОДНЫЙ БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫЙ АУКЦИОН И ЛОТЕРЕЮ

в адрес Школы им. А.М. Горчакова

На аукционе будут разыгрываться эксклюзивные лоты от 100 руб.

Описание лотов
можно посмотреть здесь:
аукцион.спб.рф
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.
- Место проведения: ул. Московская, 20 аукцион.спб.рф



Иван Матвиенко –
скульптор-художник

ИСТОРИЯ ОДНОГО ЛОТА

Продолжаем рассказ об эксклюзивных лотах Благотворительного аукциона в пользу Школы им. А.М. Горчакова. На этот раз у нас удивительная скульптура из бронзы. 26 декабря 2026 года участникам аукциона представится возможность поучаствовать в розыгрыше уникальных лотов, предоставленных успешным музыкальным продюсером, а теперь и известным скульптором-художником Иваном Матвиенко. Много лет назад он открыл публике талант Елены Ваенги, а годы спустя его умение видеть незаурядные способности помогло раскрыть и свой творческий дар в таком изобразительном искусстве, как скульптура. Начиная с 2020 года, Иван Иванович создал большое количество уникальных скульптурных образов и провел персональные выставки в музее современного искусства «Эрарта» и выставочном зале «Союза художников». Творческая деятельность Матвиенко служит ярким примером художественного мастерства и уникального взгляда на окружающий мир. Благодаря своей способности сочетать классические приемы с современными тенденциями, он заслуженно занимает особое место среди современных деятелей культуры Петербурга. На наш аукцион он передал скульптуры из бронзы «Лошадь» (коллекция «Грация») и «Медведи» (коллекция «Бурый»).

РАЗМЫШЛЯЕМ ВМЕСТЕ:

СЕМИНАР БЕЗ ГЛАВНОГО «МОДЕРАТОРА»

ЗДРАВСТВУЙТЕ, ЧИТАТЕЛИ КОРПОРАТИВНОГО ЖУРНАЛА «БЛИН КОМОМ»!

В ПРОШЛОМ ВЫПУСКЕ Я РАССКАЗЫВАЛ О ПРОЕКТЕ «РАЗМЫШЛЯЕМ ВМЕСТЕ» – СЕРИИ СЕМИНАРОВ, КОТОРЫЕ ПРОВОДИТ ГУТЦАЙТ СЕРГЕЙ ЭДИДОВИЧ, ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ, МЕЦЕНАТ И УЧРЕДИТЕЛЬ ШКОЛЫ ИМЕНИ А. М. ГОРЧАКОВА.

СЕРГЕЙ ЭДИДОВИЧ НЕОДНОКРАТНО ПОДЧЁРКИВАЛ, ЧТО ХОТЕЛ БЫ ВИДЕТЬ СЕМИНАРЫ ПРОДОЛЖАЮЩИМИСЯ И В ЕГО ОТСУТСТВИЕ. В МАЕ ЭТОГО ГОДА НАМ ПРЕДСТАВИЛАСЬ ТАКАЯ ВОЗМОЖНОСТЬ: КОГДА СПИКЕР БЫЛ В ОТПЕЗДЕ, СЕМИНАР УСПЕШНО ПРОШЁЛ ПОД МОИМ РУКОВОДСТВОМ – АЛЕКСЕЕВА КОНСТАНТИНА.

МЕРОПРИЯТИЕ СОСТОЯЛОСЬ В ПРИВЫЧНОМ ФОРМАТЕ, В ЗНАКОМОМ МЕСТЕ И В ТРАДИЦИОННОЕ ВРЕМЯ. В НЁМ ПРИНЯЛИ УЧАСТИЕ ДЕСЯТЬ ЧЕЛОВЕК: КАК ПОСТОЯННЫЕ УЧАСТНИКИ ПРОЕКТА, ТАК И НОВЫЕ ГОСТИ.

МЫ СОХРАНИЛИ КЛЮЧЕВЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ФОРМАТА: ПОСТАНОВКУ ВОПРОСОВ, ОБМЕН МНЕНИЯМИ И ОЖИВЛЁННЫЕ ДИСКУССИИ. ГЛАВНАЯ ЦЕЛЬ СЕМИНАРА – РАЗВИТИЕ КРИТИЧЕСКОГО МЫШЛЕНИЯ – БЫЛА ПОЛНОСТЬЮ ДОСТИГНУТА.

ПРИМЕЧАТЕЛЬНО, ЧТО ОТСУТСТВИЕ ОСНОВНОГО МОДЕРАТОРА ПОЗВОЛИЛО УЧАСТНИКАМ СВОБОДНЕЕ ВЫРАЖАТЬ СВОИ МЫСЛИ И АКТИВНЕЕ УЧАСТВОВАТЬ В ОБСУЖДЕНИЯХ: ДИСКУССИЯ ПОЛУЧИЛАСЬ БОЛЕЕ РАЗВЁРНУТОЙ, А ВРЕМЯ ДЛЯ ВЫСКАЗЫВАНИЙ – БОЛЕЕ ЩЕДРЫМ.

ПО ИТОГАМ ВСТРЕЧИ УЧАСТНИКИ ОЦЕНИЛИ МЕРОПРИЯТИЕ НА «ЧЕТЫРЕ С ПЛЮСОМ», ЧТО ПОДТВЕРЖДАЕТ ЖИЗНЕСПОСОБНОСТЬ И ЦЕННОСТЬ ПРОЕКТА ДАЖЕ БЕЗ НЕПОСРЕДСТВЕННОГО УЧАСТИЯ ЕГО ОСНОВАТЕЛЯ.



Текст: КОНСТАНТИН АЛЕКСЕЕВ



В ПРОДОЛЖЕНИЕ ТЕМЫ СУББОТНИХ СЕМИНАРОВ ПУБЛИКУЕМ ИНТЕРВЬЮ С ОДНОЙ ИЗ САМЫХ АКТИВНЫХ УЧАСТНИЦ – СВЕТЛАНой. ОНА ПОСЕЩАЕТ ВСТРЕЧИ УЖЕ БОЛЕЕ ГОДА: МЫ УЗНАЛИ, КАК ОНА ВПЕРВЫЕ УЗНАЛА О СЕМИНАРАХ, КАКИЕ ВПЕЧАТЛЕНИЯ ОСТАЛИСЬ ОТ ПЕРВОГО ЗАНЯТИЯ И ЧТО МОТИВИРУЕТ ЕЁ ПРАКТИЧЕСКИ НЕ ПРОПУСКАТЬ ВСТРЕЧИ. СВЕТЛАНА ТАКЖЕ ПОДЕЛИЛАСЬ ИСТОРИЕЙ ВЫИГРЫША СЕРТИФИКАТА НА ПРОЖИВАНИЕ В ЗАМКЕ БИП И РАССКАЗАЛА, КАК СЕМИНАРЫ ПОВЛИЯЛИ НА ЕЁ МЫШЛЕНИЕ И ПОВСЕДНЕВНУЮ ЖИЗНЬ.

Текст: ДЕНИС НАЗАРОВ

ИНТЕРВЬЮ С СЕМИНАРИСТОМ

Светлана, вы – одна из самых активных участниц субботних семинаров и посещаете их уже довольно давно. Расскажите, пожалуйста, с чего начался ваш путь: как вы узнали о семинарах и сколько времени уже их посещаете?

Всё началось около четырёх лет назад с посещения столовой на Московской, 20 – я пришла туда на завтрак и открыла для себя это место и фермерские продукты. Тогда я ещё ничего не знала о СЭ и семинарах.

Однажды я заметила рекламные постеры о «завтраке семинаре с СЭ» и подумала, что речь идёт о совместном приготовлении блюд: мы приходим, готовим вместе с Сергеем Эдидовичем и завтракаем. Рассказала об этом мужу и предложила съездить – он ответил, что так рано мы не поедем.

Позже, во время очередного визита в лавку, я разговорилась с одной из сотрудниц. Она рассказала, что на семинарах не готовят, а «учатся думать вслух», и предложила мне посетить одно из занятий. Мы с мужем посоветовались и решили попробовать – так мы стали участниками семинаров. И хотя мы живём в Мурино, стараемся не пропускать ни одной встречи.

Вспомните свой первый семинар. Какие эмоции и впечатления он у вас оставил? Что больше всего запомнилось?

Сейчас уже сложно вспомнить конкретные темы того семинара, но отчётливо помню свои ощущения: это было что-то грандиозное и неожиданное. До этого я воспринимала Сергея Эдидовича исключительно как ресторатора, но на семинаре открыла для себя его нестандартное предпринимательское мышление. В тот момент я почувствовала себя маленькой перед масштабом его личности, но именно тогда поняла: это место, куда я хочу приходить постоянно, чтобы развиваться и расти.

Завремя проведения семинаров многие приходили лишь однажды и больше не возвращались. Что, на ваш взгляд, удерживает именно вас – что мотивирует снова и снова приходить на эти встречи?

Прежде всего, конечно, сам СЭ. Очень импонирует его манера подачи: он опирается на реальные жизненные истории, и это помогает лучше усваивать информацию – такие примеры надолго остаются в памяти.

Кроме того, на семинары приходят очень интересные люди с разным опытом и взглядами. Приятно находиться за одним столом с такими участниками и вместе учиться «думать вслух» – это создаёт особую атмосферу взаимного обогащения идеями.

Мы знаем, что вам посчастливилось выиграть сертификат на проживание в любом номере замка БИП в розыгрыше на одном из семинаров. Удалось ли им воспользоваться? Если да, поделитесь, пожалуйста, своими впечатлениями: как прошёл отдых, что особенно понравилось?

Да, мне действительно повезло выиграть сертификат в одном из розыгрышей. Забавно, но перед этим я даже привезла из города друзей, чтобы увеличить шансы на победу – и по иронии судьбы удача улыбнулась именно мне. В момент выигрыша я вдруг поймала себя на мысли: мне важнее было победить, чем посетить замок БИП. Это меня сильно удивило!

Сертификат долго висел у меня на холодильнике как символ победы. Но в итоге мы с мужем всё же решили им воспользоваться – и эмоции превзошли все ожидания. Впечатления невозможно описать словами! Сразу после возвращения я позвонила подругам и сказала: хотя бы раз в жизни нужно остановиться в замке БИП на ночь, чтобы почувствовать эту уникальную атмосферу – не просто сходить в ресторан, а именно пожить там.

Теперь с нетерпением ждём органичного концерта в БИПе – обязательно его посетим!

Как семинары повлияли на вас в целом? Заметны ли какие-то изменения в вашей жизни, мышлении или деятельности с тех пор, как вы начали их посещать?

Определённо повлияли. Уже через несколько недель после начала по-

сещения семинаров я заметила перемены в своём мышлении. Раньше я всё пропускала через себя: в ходе обсуждений сразу думала «а я бы так не поступила» или «это неправильно» – то есть постоянно «примеряла» ситуации на себя.

Сейчас мне удаётся (пусть и с трудом) абстрагироваться и смотреть на вещи под другим углом, не через призму личного опыта. Это, пожалуй, один из главных навыков, который я приобрела на семинарах, – и он помогает мне как в повседневной жизни, так и в профессиональной сфере.

Представьте, что перед вами человек, который ничего не знает о подобных семинарах. Что бы вы ему сказали? Порекомендовали бы прийти? И если да, то какими словами смогли бы заинтересовать и мотивировать его присоединиться?

Определённо порекомендовала бы! Раньше, когда я только начинала ходить на семинары, чтобы заинтересовать кого-то, я рассказывала про возможность выиграть сертификат на однодневное проживание в замке БИП – это срабатывало как приятный бонус. Но сейчас я делаю акцент на главном: если вы хотите расширить горизонты мышления, научиться смотреть на привычные вещи под новым углом и обсуждать актуальные вопросы с интересными людьми – приходите на семинары. В наше время много псевдокурсов: там обещают научить всему на свете и берут за это немалые деньги. Здесь всё иначе. Сергей Эдидович не раздаёт громких обещаний и не даёт гарантий – но результат появляется естественным образом, через живое общение и обмен опытом.

Мы с мужем посещаем семинары уже больше года, и можем совершенно точно сказать: они действительно полезны и интересны.

ЦАРСКОСЕЛЬСКИЙ
ПУБЛИЧНЫЙ
ДОМ КУЛЬТУРЫ
МОСКОВСКАЯ, 20

Текст: ДЕНИС НАЗАРОВ

ЕВГЕНИЙ ПЛАТОНОВ:

«ВАЖНО ПРИХОДИТЬ НЕ «ДЛЯ ГАЛОЧКИ», А С ИСКРЕННИМ ЖЕЛАНИЕМ УЧИТЬСЯ И ДЕЛИТЬСЯ ОПЫТОМ»

21 мая состоялся дебютный мастер класс внутренней образовательной программы «Кулинарной академии», нацеленной на развитие и совершенствование профессиональных навыков поваров нашей компании. Мероприятие провёл су-шеф ресторана замка «БИП» Евгений Платонов. Мы взяли у него интервью, в котором обсудили его карьерный путь и участие в проекте «Кулинарная академия».

Евгений, давайте начнём с вашего профессионального пути в компании. Расскажите, сколько времени вы уже работаете в компании и в каких заведениях успели проявить свои кулинарные навыки?

Я пришёл в компанию 31 сентября 2007 года – сначала на практику, а затем остался работать. Первым заведением, где я начал работать, стал ресторан «Пивная кружка» (Пушкин). На тот момент шеф-поваром там был Андрей Григорьев (ныне шеф-повар ресторана «Подворье»). В «Пивной кружке» я проработал 2,5 года, после чего перешёл в ресторан «Адмиралтейство» под руководство шеф-повара Александра Кирюшина (ныне шеф-повара ресторанов «Певческая башня» и «СВ»). В «Адмиралтействе» я также проработал 2,5 года.

По семейным обстоятельствам мне пришлось переехать в другой город, но до отъезда я успел поработать и в других ресторанах нашей компании благодаря формату ротации поваров.

Стоит отметить, что прежний формат ротации отличался от нынешнего: раньше действовала экзаменационная система повышения заработной платы. Повар, желающий увеличить свой заработок, должен был отработать в разных заведениях компании. Сегодня ротация добровольная и напрямую не влияет на зарплату. Теперь повара, проявившие инициативу поработать в каком-либо заведении, делают это для расширения кругозора. В рамках ротации я успел поработать в служебной столовой ресторана «Подворье», в ресторане UNO Safe, в ресторане «Ялта» и на выездных банкетах Oscar Catering.

Расскажите, как долго вы трудитесь в ресторане замка «БИП»? Чем работа в замке отличается от опыта работы в других заведениях нашей компании?

Через 5 лет после отъезда я решил вернуться в Санкт-Петербург. Перед возвращением у меня состоялся телефонный разговор с шеф-поваром ресторана замка «БИП» Юрием Носовым. Он предложил мне работу, и 13 марта 2017 года я вернулся в Санкт-Петербург и устроился в замок «БИП», где работаю по сей день. Главное отличие работы в замке – это меню. Первая строчка в нём гласит: «Мы можем приготовить любое блюдо на ваш вкус или по вашему рецепту». Это очень интересно! В отличие от других ресторанов, где повара работают по шаблону, строго следуя технологическим картам, у нас есть возможность эксперимен-



тировать. Кроме того, особую роль играют атмосфера заведения и гости, которых мы принимаем и кормим. Я искренне горжусь местом, в котором работаю.

В любой профессии важную роль играет наставничество. Есть ли среди поваров нашей компании те, кого вы считаете своими учителями или наставниками? Если да, то чему у них вы научились и какие советы оказались для вас наиболее ценными?

Безусловно, есть. Моим первым шеф-поваром был Андрей Григорьев. В то время ресторан «Пивная кружка» был развивающимся молодым проектом с амбициозным коллективом. Мне тогда было 19 лет. Меню было ориентировано в основном на закуски к пиву, но в нём встречались интересные позиции, которые поначалу казались мне сложными. Андрей Григорьев научил меня тому, что на самом деле ничего сложного нет: он грамотно объяснял и обучал приготовлению блюд. Я получил огромный опыт под его руководством. Когда я перешёл в ресторан «Адмиралтейство», меня поразило разнообразие меню: оно включало блюда разных кухонь мира. Это было сложнее, но Александр Кирюшин всегда отвечал на вопросы и помогал адаптироваться. Благодаря ему я расширил кругозор и научился готовить блюда разных кухонь. Большую роль в моём становлении сыграла Елизавета Александровна – специалист, которому по сей день нет равных в русской кухне. Впервые я встретился с ней во время стажировки в служебной столовой ресторана «Подворье». До этого я никогда не работал с тестом, но за 10 дней стажировки она научила меня с ним обращаться. Тогда же Елизавета Александровна сказала мне важную вещь, которая врезалась в память: «Чтобы расти в поварском деле, становиться су шефом, а затем и шефом, нужно быть универсалом, а не специалистом в одном направлении». С тех пор я придерживаюсь этого принципа.

Теперь перейдём к главной теме нашего разговора – Кулинарной

академии. Этот проект долго обсуждался и был успешно запущен в апреле прошлого года. Вы уже успели попробовать себя в роли спикера. Расскажите о вашем опыте: какие блюда вы демонстрировали на мастер-классах и чем руководствовались при выборе этих блюд? Что вам больше всего понравилось в роли спикера?

Да, у меня уже есть опыт выступления в качестве спикера. Я провёл мастер-класс, на котором продемонстрировал коллегам приготовление трёх блюд: бигуса классического, супа кимчи с лососем и зелёного салата с лососем и творожным сыром. Бигус и кимчи меня попросил приготовить Сергей Эдидович, а третье блюдо я должен был придумать сам. Я решил продемонстрировать приготовление зелёного салата с лососем и творожным сыром – так и сформировался список блюд для мастер-класса. Хотя блюда достаточно простые, особенность в том, что каждый готовит их по-своему. Больше всего мне понравилось то, что участники не просто слушают: они помогают ведущему, задают вопросы, участвуют в приготовлении. Происходит настоящий обмен опытом. Я как спикер тоже извлек пользу – узнал что-то новое и ценное от коллег. Поэтому, если хотите чему-то научиться и расширить кругозор, вам дорога в Кулинарную академию!

Давайте поговорим о вашем опыте в качестве слушателя на мастер-классах Кулинарной академии. Посещали ли вы занятия в этой роли? Какие знания или навыки вы почерпнули для себя?

Однажды я посетил мастер-класс Людмилы из Крыма. Она демонстрировала приготовление фирменных блюд: котлет, домашних наггетсов и творожных пышек. Меня удивило, что Людмила, не будучи профессиональным поваром, приготовила блюда так, что никто из присутствующих – а среди них были шеф-повара и су-шефы – не смог повторить их вкус в точности. Как я понял позже, всё дело в способе приготовления. Готовить дома и на ресторанной

кухне – это действительно разные вещи. Например, дома можно довести котлеты до готовности под крышкой, уделив процессу столько времени, сколько нужно. На профессиональной кухне для экономии времени используют пароконвектомат – и итоговый вкус получается иным. Этот нюанс наглядно показал, как технология влияет на результат даже при использовании одинаковых ингредиентов. После приготовления все участники продегустировали блюда друг друга. Оказалось, что у каждого получился свой вариант и никто не смог в точности повторить рецепт Людмилы.

В общем, мастер класс оказался

очень интересным и познавательным.

Вы накопили уникальный опыт, побывав в Кулинарной академии и в роли спикера, и в роли слушателя. Как вы считаете, почему поварам нашей компании стоит попробовать себя в обеих ролях?

Посещение мастер-классов в роли слушателя полезно для внутреннего развития. Многие повара зациклены на меню своего ресторана и не видят ничего другого. Кто-то боится выходить за рамки и пробовать новое, а Кулинарная академия даёт шанс узнать что-то интересное,

пообщаться с коллегами из других подразделений и расширить кругозор. Расписание известно заранее – можно выбрать мастер-класс по блюду, которое вас интересует. Роль спикера учит доносить мысли до коллег, передавать знания, делиться лайфхаками. Коллеги берут эти приёмы на вооружение и применяют в работе – и это здорово. Именно для этого и существует Кулинарная академия. Важно приходить не «для галочки», а с искренним желанием учиться и делиться опытом. Если посещать мастер классы регулярно, это принесёт реальную пользу и поможет профессиональному росту.



Кулинарная
Академия

ТАЙНЫ «ТАЙНОГО ГОСТЯ»:

КАК В GUTSAIT GROUP ПРЕВРАЩАЮТ ПРОВЕРКИ В ИНСТРУМЕНТ УСПЕХА

Больше десяти лет в холдинге Gutsait Group существует традиция, ставшая неотъемлемой частью нашей корпоративной культуры – проверки «Тайного гостя». Сегодня для наших сотрудников это уже не стресс, а привычная и полезная рутина. Почему? Потому что мы давно поняли: взгляд со стороны – это самый честный способ стать лучше.

Проверки «Тайного гостя» практически во всех ресторанах и службе доставки Uno Momento – это не только способ увидеть сервис глазами клиента. Это мощная мотивация. Мы уверены: качественный сервис должен быть вознагражден. Поэтому высокие оценки наших «тайных инспекторов» – это не только повод для гордости, но и реальная возможность для сотрудников получить заслуженную денежную премию. Мы вместе растем, совершенствуемся и зарабатываем.

В СЛУЖБЕ ДОСТАВКИ НА ТЕКУЩИЙ МОМЕНТ
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ СЛЕДУЮЩЕЕ:

1	«Uno Momento» (Колпино)	2	«Uno Momento» (Павловск) и «Uno Momento» (Пушкин)
МЕСТО		МЕСТО	

ИНТРИГА СОХРАНЯЕТСЯ!

Расслабляться рано. Впереди нас ждут еще два круга проверок, а это значит, что таблица с баллами может измениться до неузнаваемости. У каждой команды ресторана есть все шансы вырваться вперед и доказать, что именно их сервис – эталонный.

Желаем удачи всем нашим ресторанам! Пусть каждый гость чувствует вашу заботу, а оценки растут вместе с вашим профессионализмом. Вперед к победе!

ПЕРВЫЕ ИТОГИ 2026 ГОДА: КТО В ЛИДЕРАХ

С начала года во всех заведениях холдинга уже прошли по две проверки. Пришло время подвести промежуточные итоги и посмотреть, кто задает планку сервиса в этом сезоне:

ТРОЙКА ЛИДЕРОВ
СРЕДИ РЕСТОРАНОВ ХОЛДИНГА:

1	«Эрмитажная кухня»
МЕСТО	
2	«Пивная кружка» (Пушкин)
МЕСТО	
3	«СВ», «УНО Кафе» и «Пивная кружка» (Колпино)
МЕСТО	



БЛЮДО

ДЕЛИКАТЕСЫ
ИЗ СУДАКА



ОТ ШЕФА

Ингредиенты:

Основные ингредиенты:

- щёки судака – **75 г**;
- икра судака и печень судака – всего **75 г**;
(в равных пропорциях: по **37,5 г** каждого продукта).

Для паровой котлеты из судака:

- судак (филе) – **50 г**;
- булка – **15 г**;
- лук репчатый – **10 г**;
- яйцо куриное (сырое) – **1 шт.**;
- соль – по вкусу;
- перец – по вкусу.

Для гарнира:

- тыква;
- цукини;
- морковь;
- спаржа.

Дополнительные ингредиенты для приготовления:

- лук репчатый;
- жирные сливки;
- масло (сливочное или растительное);
- мука или панировочные сухари.

Способ приготовления:

ШАГ 1. ГОТОВИМ ЩЁЧКИ СУДАКА

Обжарьте лук на масле до золотистого цвета, затем панируйте щёчки судака в муке и обжарьте их на той же сковороде вместе с луком до румяной корочки. После этого влейте жирные сливки и аккуратно всё перемешайте, добавьте соль и перец по вкусу. Доведите до готовности в течение 2-3 минут и отставьте в сторону, сохранив тёплыми.

ШАГ 2. ГОТОВИМ ПЕЧЕНЬ И ИКРУ СУДАКА

Икру и печень судака, равномерно посолите и поперчите, затем панируйте в муке или панировочных сухарях и обжарьте на масле основным способом до готовности.

Важно: обжаривайте на медленном огне, чтобы икра и печень равномерно прожарились и не подгорели.

ШАГ 3. ГОТОВИМ ПАРОВУЮ КОТЛЕТУ ИЗ СУДАКА

Пропустите филе судака через мясорубку, затем замочите булку в воде, отожмите и добавьте в фарш вместе с пассированным луком, солью, перцем и яйцом. Тщательно перемешайте все ингредиенты до однородной консистенции, сформируйте котлету и готовьте на пару примерно 15 минут до полной готовности.

Примечание: сырое яйцо предварительно взбейте венчиком в отдельной миске. В фарш добавьте одну ложку взбитого яйца (примерно ¼ от целого яйца) – это придаст котлете воздушность и не сделает её плотной.

ШАГ 4. ГОТОВИМ ГАРНИР

Нарежьте сырые овощи (тыкву, цукини, морковь, спаржу) длинными брусочками и приготовьте их на пару до мягкости, сохранив лёгкую хрусткость (al dente).

ПОДАЧА

Для подачи рекомендуется использовать овальную тарелку – она подчеркнёт элегантность блюда.

Отдельно друг от друга выложите на тарелку щёчки судака в сливочном соусе, жареную смесь печени и икры судака, а также паровую котлету из судака. Между основными компонентами аккуратно разместите паровые овощи, создавая цветовой и текстурный контраст. В завершение слегка взбрызните блюдо растопленным сливочным маслом – это добавит аромат и лёгкий блеск.

**БЛЮДО ГОТОВО!
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**



АВТОРСКИЙ РЕЦЕПТ
«ДЕЛИКАТЕСОВ ИЗ СУДАКА»
ОТ ШЕФ ПОВАРА РЕСТОРАНА ЗАМКА «БИП»
ЕЛИЗАВЕТЫ АЛЕКСАНДРОВНЫ ГУРКИНОЙ



ТЕАТР

В ШКОЛЕ ИМЕНИ А.М. ГОРЧАКОВА

Театральное искусство – мощное средство полноценного эстетического развития и воспитания обучающихся. Во время выездов в театр учащиеся видят на сцене действие, в которое вовлечён огромный коллектив. У школьников могут сложиться совершенно разные представления о природе происходящего на сцене: например, игра актёров и деятельность режиссёра воспринимается как часть индустрии развлечений без осознания того, что за всем этим стоит профессиональный художественный цех, длительный постановочный про-

цесс. Но некоторых из нас с детства захватывает то, что творится там, за гранью рамп, и мы в какой-то момент задаёмся вопросом: «А можем ли мы также?» Школьный театр даёт возможность ступить в это загадочное пространство, приобщиться к миру, который не что иное, как зеркало эпохи, где через личный опыт, душевные переживания художника в широком смысле отражается вся мировая культура. Школьный театр был организован в 2002 году с вхождением в преподавательский состав Т.С. Илюшина и по сей день является обязательным

компонентом программы внеурочной деятельности. Театр в школе призван расширять кругозор учащихся в области литературы и искусства, обеспечивать возможность самовыражения и творческой самореализации, развивать психофизиологический аппарат учащихся, предоставить учащимся возможность овладения навыками актёрского мастерства, выразительной сценической речи и пластики. Задачами школьного театра является также сплочение ученического коллектива, объединение на одной сцене учащихся и их родителей, выпускников и преподавателей, обеспечивая преемственность поколений в школьном сообществе. Школьный театр создаёт условия для формирования духовно-нравственной позиции обучающихся, формирует чувство вкуса и эмоциональный интеллект обучающихся, приобщает подрастающее поколение к мировой художественной культуре. Театр даёт возможность выявить одарённых в области театрального искусства детей и организовать до-профессиональную подготовку. В процессе работы над сценическим воплощением произведения происходит опосредованное литературным материалом и конструктивное общение участников школьного театрального коллектива. Для этого в школе имени А.М. Горчакова созданы условия приобщения обучающихся к лучшим образцам отечественной и мировой культуры.



Сцена из спектакля по драме Ф. Шиллера «Мария Стюарт» (постановка А.В. Вольховского),
Мортимер – Владислав Заборский, Елизавета – Моника Меипариани



Сцена из спектакля по пьесе
А. Столярова «Мой гадкий
утёнок» (постановка А.В.
Вольховского), Гадкий Утёнок –
Мирослав Аболин,
Гусь – Артём Вольховский



Сцены из спектакля «Путешествия Гулливера» по мотивам романа Дж. Свифта (постановка Т. Илюшина), исполнители Кирилл Лобин, Иван Кузнецов, Владимир Даниленко, Иван Коваленков



Театральное направление реализуется работой и взаимодействием двух театральных студий под руководством актёра театра и кино Тимофея Илюшина (выпускник РГИСИ, курс проф. А.Д. Андреева и проф. Л.В. Честноковой) и режиссёра музыкального театра Артёма Вольховского (выпускник Санкт-Петербургской консерватории, класс н.а. России, проф. С.Л. Гаудасинского и н.а. России, проф. Т.М. Абросимовой). Две студии разделяют задачи развития и воспитания, учитывая возрастные и индивидуальные особенности участников. По-разному расставлены акценты в постановочном процессе. Театральная лаборатория Т.С. Илюшина занимается сценической речью, ритмопластикой, синтезом звука и психологического жеста, созданием атмосферы доверия внутри коллектива и звучащего сценического пространства, большое внимание здесь уделяется тренингам на взаимодействие и снятие напряжения опорно-двигательного аппарата. Театральная студия под руководством А.В. Вольховского ставит задачи интерпретации образов классической и современной драматургии по законам психологического театра, стремится к лаконичности и цельности решения спектакля, глубине проработки литературного материала методом действенного анализа при максимальном сохранении авторского текста. Здесь нет костюмирования, грима, бутафории. Образный ряд создаётся звуковым сопровождением и правильной передачей самочувствия персонажа.

Театральные студии существуют во взаимодействии, любой участник может перейти в другой коллектив, решая свои задачи развития, поскольку именно развитие студийца и есть главная цель всего процесса. В работе над ролью каждый успевает осмыслить идейный план произведения на своём уровне понимания, имея возможность, запоминая текст и мизансцены, в будущем выйти на более глубокое прочтение. Анализируя мотивы поведения литературного персонажа, актёр-любитель и профессиональный режиссёр опираются на знание человеческой природы и получают в результате то единство действия, которого требу-

ют законы психологического театра. Решение спектакля, мизансценирование – это своего рода математическая задача, где есть понятие правильного и неправильного. Правильное решение всегда считается зрителем и интерпретируется им при попадании в резонанс чувств, неправильное решение всегда вызывает чувство неловкости и недоумения.

Театр – территория увлечённых, думающих людей. Любительский театр не должен носить клейма «самодеятельности», но обязан жить по тем же канонам русской школы драматического театра, что и театр профессиональный, делать открытия для себя и зрителя, который, в свою очередь, должен отбросить тон снобистской снисходительности в отношении актёров-непрофессионалов, а рассмотреть в них тот потенциал, который позволяет раскрыть только драматическое искусство.



Текст:
Артём Валерьевич
ВОЛЬХОВСКИЙ



Текст: АЛЕКСЕЙ БЕЛОВ

АЛЁНА ИВАНОВА:

**«МЫ РАДЫ ВИДЕТЬ У СЕБЯ ГОСТЕЙ ВСЕХ ВОЗРАСТОВ
- ОТ САМЫХ МАЛЕНЬКИХ ДО САМЫХ МУДРЫХ»**

В предыдущих выпусках нашего корпоративного журнала мы уже обсуждали запуск экскурсионного направления на нашей ферме. Рады сообщить: проект успешно стартовал! Мы поговорили с Алёной Ивановой, которая курирует это направление, и узнали подробности о новом перспективном проекте.



Расскажите, кто был инициатором создания экскурсий и откуда появилась такая идея?

Идея создания экскурсий принадлежит Сергею Эдидовичу Гутцайту. У него всегда была тяга к развитию сельского хозяйства и, в частности, к экотуризму. Два года назад были попытки запустить экскурсии, но, к сожалению, они не увенчались успехом — это было связано с нехваткой персонала. Спрос был большой, но некому было этим заниматься. Поэтому осенью прошлого года я решила взяться за это сама. Мой профессиональный бэкграунд идеально подходит для этой задачи: у меня среднее образование по направлению «ветеринария» и высшее — по направлению «туризм», а также стаж более пяти лет в сфере туризма.

Какие цели вы ставили перед запуском программы?

Изначально идея Сергея Эдидовича заключалась не просто в проведении экскурсий, а в создании туристической базы. В ней гости смогут останавливаться на проживание и одновременно ухаживать за фермерским хозяйством: для сотрудника это помощь, для гостя — отдых от городской суеты. Для этого нам необходимо возвести гостиницу, фундамент которой будет заложен уже совсем скоро, а также привлечь внимание гостей к проекту.

Для кого были запущены экскурсии и есть ли у вас возрастные ограничения?



Мы рады видеть у себя гостей всех возрастов — от самых маленьких до самых мудрых! Чаще всего к нам приходят семейные пары с детьми. Но интересно становится каждому: детям — пообниматься с животными и увидеть фермерскую жизнь изнутри, а взрослым — оценить, насколько увлекательным и непростым может быть фермерский труд.



Если дети очень маленькие или на экскурсии есть гости преклонного возраста, мы предлагаем перемещаться между цехами на машине. В остальном возрастных ограничений нет: мы и наши животные всем очень рады!

С начала запуска проекта прошло уже немало времени. Насколько сильно увеличился поток гостей?

Два года назад у нас были экскурсии один раз в два месяца. Сейчас гостей гораздо больше: на данный момент экскурсии проходят стабильно раз в неделю. Иногда в один день приходится принимать более 50 человек. Да, это тяжело, но мы рады, что гостям интересно наше хозяйство.

Расскажите, какая программа экскурсий. Что гостю удастся посмотреть, узнать, а может быть, даже попробовать?

У нас есть два маршрута. Первый — продол-

жительностью до двух часов, для тех, у кого мало времени. Второй — около четырёх часов: он считается полноценным и охватывает все цеха. Тем, у кого ограниченное время, удастся посетить теплицу, а также познакомиться со свиньями, лошадьми, коровами, бычками, козами и баранами. Тем, кто готов уделить больше времени, дополнительно предоставляется доступ в цех с кроликами и птицами.

Помимо этого, ферма находится в красивейшем поле, где тоже можно фотографироваться. На экскурсии гостям будет предоставлена возможность взять с собой натуральные продукты, выращенные и произведённые на ферме. Наши экскурсии позволяют буквально соприкоснуться с фермерской жизнью.

Какие у вашего проекта цели и перспективы?

В ближайшем будущем мы хотим, как и планировалось изначально, возвести гостиницу для гостей, чтобы у них была возможность останавливаться у нас на несколько суток. Также с каждым днём мы повышаем уровень экскурсий, придумывая и разрабатывая что то новое.

После прочтения интервью у читателей может возникнуть желание посетить ферму. Подскажите, каков порядок записи на экскурсию?

Чтобы записаться на экскурсию, достаточно написать или позвонить мне по номеру: +7 921 360 21 26 (Алёна). Экскурсию необходимо бронировать как минимум за несколько дней.



ЕСЛИ К ВАМ НЕОЖИДАННО ПРИШЛИ ГОСТИ

ГРЕНКИ ИЗ БАТОНА С ЯЙЦОМ
(ОДИН ИЗ ВАРИАНТОВ ПОДАЧИ БЛЮДА)



ШАГ 1. В глубокой миске разбейте куриное яйцо, добавьте 2-3 ст. л. воды (или молока) и слегка взбейте венчиком либо вилкой до однородности.



ШАГ 2. Нарежьте батон ломтиками толщиной около 1 см. Опустите кусочки батона в яичную смесь и аккуратно разомните, чтобы они хорошо пропитались (оставьте на 1-2 минуты, если батон свежий, или на 3-4 минуты – если слегка чёрствый).



ШАГ 3. Разогрейте сковороду на среднем огне, добавьте небольшое количество сливочного масла (примерно 10-15 г) и равномерно распределите по поверхности.



ШАГ 4. Выложите пропитанные яичной смесью ломтики батона на сковороду и обжарьте с двух сторон до золотистой корочки (примерно по 2-3 минуты с каждой стороны). Следите, чтобы гренки не подгорели.



ШАГ 5. Подавайте готовые гренки горячими, идеально – с чашкой чая, кофе или какао.



“ КРАТКОСТЬ СЕСТРА ТАЛАНТА

А.П. ЧЕХОВ

После выхода предыдущего выпуска журнала стихотворение нашего читателя Антона Струкова вызвало широкий отклик: мы получили множество тёплых отзывов и просьб опубликовать новые работы автора в следующих номерах. Мы связались с Антоном, и он с радостью предоставил своё новое произведение, которым с удовольствием делимся с вами в шестом выпуске нашего корпоративного журнала.

Папа тоже плачет,
Папа устаёт.
Он в себе всё прячет,
В себе боль несёт.

Папа тоже любит,
Только про себя.
По ночам целует,
Тихо, не будя.

Папа не болеет –
Папа просто слаб.
Подвели колени:
Врач сказал – сустав.

Папа тоже слабый,
Папа устаёт.
Он совсем не старый,
Всех переживёт.

Папа не хромает –
Просто так идёт,
Колыбель качает,
Внука очень ждёт.

Папа очень сильный,
Только напоказ.
Он большой мужчина,
Крепкий, как скала.

Папа тоже любит,
Только про себя...



АНТОН СТРУКОВ

КАК ЖУРНАЛ СТАЛ ПОСЛЕ ПОРТАЛОМ ДО И ПОСЛЕ

устами рекламиста

У ЛЮБОГО СОСТОЯНИЯ ЕСТЬ ДО И ПОСЛЕ. ТО ЖЕ САМОЕ ПРОИЗОШЛО И С НАШИМ САЙТОМ, ОН ПОЯВИЛСЯ КАК ЦИФРОВАЯ КОПИЯ ПЕЧАТНОГО ЖУРНАЛА, А СО ВРЕМЕНЕМ, ПО МЕРЕ РАЗВИТИЯ НАС И ПРОДУКТА, СТАЛ ЧЕМ-ТО ОТДЕЛЬНЫМ.

МЫ ОБЪЕДИНИЛИ ЖУРНАЛ В КОРПОРАТИВНЫЙ ПОРТАЛ И МЕДИАПРОСТРАНСТВО ХОЛДИНГА GUTSIT GROUP. К ПРИВЫЧНЫМ И УЖЕ ЗНАКОМЫМ РУБРИКАМ ДОБАВИЛИСЬ АКТУАЛЬНЫЕ НОВОСТИ. ПОЯВИЛСЯ ПЕРЕРАБОТАННЫЙ КАЛЕНДАРЬ СОБЫТИЙ – ТЕПЕРЬ ЕГО УДОБНО ЛИСТАТЬ И СРАЗУ ВИДЕТЬ ВСЕ, ЧТО ВПЕРЕДИ. ПОЯВИЛИСЬ АФИШИ, А САМ САЙТ РАЗРОССЯ ИЗ ЛЕНДИНГА С ОСНОВНОЙ ИНФОРМАЦИЕЙ В ПОЛНОЦЕННЫЙ РЕСУРС С РАЗДЕЛАМИ, ОТВЕТВЛЕНИЯМИ И УДОБНОЙ НАВИГАЦИЕЙ.

МЫ ПЛАНИРУЕМ РЕГУЛЯРНО НАПОЛНЯТЬ ПОРТАЛ АКТУАЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИЕЙ, ЧТОБЫ ОН ОСТАВАЛСЯ ВЕЧНО МЕНЯЮЩЕЙСЯ И ВСЕГДА ЖИВОЙ ВЕРСИЕЙ ЖУРНАЛА. ИЛИ ДАЖЕ ЕГО ПРОДОЛЖЕНИЕМ, НО В СОВЕРШЕННО НОВОМ ФОРМАТЕ.

ГОВОРИТЬ О ПЛАНАХ ВСЕГДА ОПРОМЕТЧИВО, НО СТОИТ ДЕРЖАТЬ В УМЕ: ЦИФРОВЫЕ ФОРМАТЫ МАТЕРИАЛИЗУЮТСЯ НЕ ТОЛЬКО В ВИДЕ ТЕКСТА И КАРТИНОК, НО И В ВИДЕ ДИНАМИЧЕСКИ СМЕНЯЮЩИХСЯ КАДРОВ. ЭТО Я АККУРАТНО ПОДМИГИВАЮ БУДУЩИМ ФОРМАТАМ, КОТОРЫЕ МОГУТ ПОЯВИТЬСЯ НЕ ТОЛЬКО НА НАШЕМ КОРПОРАТИВНОМ РЕСУРСЕ, НО И ВЫЙТИ ДАЛЕКО ЗА ЕГО ПРЕДЕЛЫ.

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ НА НАШ ОБНОВЛЕННЫЙ ПОРТАЛ. БУДЕМ РАДЫ ВИДЕТЬ ВАС В ЧИСЛЕ ЕГО ПОСТОЯННЫХ ПОСЕТИТЕЛЕЙ.

Текст: СЕРГЕЙ ЯКОБСОН



из глубин истории

КИСЛО-СЛАДКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ (ЦИМЕС) ОТ ШЕФ ПОВАРА РЕСТОРАНОВ «ПЕВЧЕСКАЯ БАШНЯ» И «СВ» АЛЕКСАНДРА КИРЮШИНА

Текст: ДЕНИС НАЗАРОВ

Родиной цимеса стали общины ашкеназских евреев Центральной и Восточной Европы. Уже в XIV-XV веках в домашних очагах готовили прообраз этого блюда: морковь, тушёную с доступными подсластителями. В те времена сахар был роскошью, а мёд – редкостью, поэтому хозяйки проявляли изобретательность, создавая насыщенный вкус из простых ингредиентов. Морковь, неприхотливая и урожайная, заняла центральное место: её нарезали кружочками, томили с жирами (чаще – с куриным жиром или растительным маслом) и придавали сладость, чем могли. Поначалу цимес был повседневным кушаньем – способом сохранить овощи и сделать их вкуснее.

Со временем блюдо обрело глубокий ритуальный смысл. К XVII-XVIII векам цимес прочно вошёл в праздничный обиход. Его непременно подавали на Рош ха Шана – еврейский Новый год. Морковь, нарезанная кружочками, символизировала золотые монетки и служила пожеланием богатства и изобилия в грядущем году. На Шаббат цимес становился сладким завершением трапезы, а на свадебных пирах – знаком пожелания молодожёнам сладкой совместной жизни.

В разных уголках Европы возникали свои вариации. В Польше к моркови добавляли картофель и говяжий жир, в Литве – клюкву и грецкие орехи, на Украине – тыкву и мак. Каждая община вкладывала в рецепт что

то своё, но неизменным оставалось главное: гармония сладости и теплоты, которая объединяла семью за общим столом.

Символика ингредиентов превращала приготовление цимеса в своеобразный обряд. Морковь («меген» на идиш, созвучное со словом «много») несла пожелание изобилия. Изюм напоминал о сладости жизни, фасоль – о плодородии и продолжении рода, а мёд – о благословении и долголетию. Даже способ приготовления имел значение: долгое томление в толсто-стенной посуде учило терпению и внимательности, превращая процесс в медитативное действие.

XIX век принёс в рецепт сахар, и цимес стал ещё слаще. С волной еврейской эмиграции блюдо попало в Америку, где обрело новые грани: в него стали добавлять ананасы, апельсиновую цедру, корицу и гвоздику. В Израиле традицию переосмыслили, включив местные продукты – финики, инжир, гранатовый сироп.

Сегодня цимес – это не просто блюдо, а живой мост между поколениями. В домашних кухнях его готовят по старинным рецептам, передавая секреты от матери к дочери, от деда к внуку. В ресторанах шеф повара экспериментируют, создавая авторские интерпретации: цимес с карамелизированной репой и имбирём, веганский вариант на кокосовом сиропе или даже цимес пюре с пряными нотками.

Ингредиенты

- бескостная говядина – **1 кг** (рекомендуется подбедёрок или голяшка – части с большим количеством соединительной ткани, идеально подходящие для тушения);
- морковь – **300 г**;
- лук репчатый – **300 г**;
- курага – **150 г**;
- чернослив – **150 г** (проверьте на наличие косточек);
- изюм (кишмиш) – **150 г** (для более нарядного вида можно взять белый и тёмный);
- сушёная вишня – **100 г**.

Подготовка ингредиентов

ШАГ 1. Удалите мелкие и тонкие жилки, нарежьте говядину кусочками примерно 1,5 x 1,5 см.

ШАГ 2. Положите нарезанное мясо в глубокую миску, залейте кипятком, перемешайте и оставьте на 5-7 минут. Затем слейте воду и отложите мясо в сторону – это поможет удалить первый белок («шум»).

ШАГ 3. Очистите белый репчатый лук и морковь. Нарежьте их крупными кубиками.

ШАГ 4. Приготовьте узвар: возьмите сухую смесь сухофруктов для компота (чем разнообразнее смесь, тем лучше), промойте и замочите. Залейте чистой водой без добавления сахара (узвар готовится исключительно за счёт естественной сладости сухофруктов), поставьте на огонь и доведите до кипения. После закипания не процеживайте, снимите с огня и оставьте настаиваться.

ШАГ 5. Чернослив, изюм и сушёную вишню (а также клюкву, если используете) залейте кипятком и оставьте на 5 минут – это удалит лишнюю пыль и грязь, а также поможет сухофруктам размякнуть.

Приготовление

ШАГ 1. В кастрюле с толстым дном или казане разогрейте растительное рафинированное масло. Обжарьте обсушенное и обваренное мясо со всех сторон до образования корочки (внутри мясо останется сырым). Как только каждый кусочек «прихватится» маслом, залейте мясо процеженным узваром из сухофруктов так, чтобы он слегка покрывал мясо. Накройте крышкой и тушите до мягкости (но не до полной готовности). Проверить готовность можно, выловив кусок мяса: оно должно быть мягким и не скрипеть на зубах.

ШАГ 2. В отдельной сковороде обжарьте морковь на растительном масле, затем добавьте репчатый лук и доведите их до полуготовности (не доводя до золотистого цвета).

ШАГ 3. Переложите обжаренные овощи к мясу. Если в процессе тушения узвар выпарился, постепенно добавляйте его небольшими порциями – по консистенции блюдо должно напоминать жаркое. Перемешайте и потомите до готовности моркови и лука.

ШАГ 4. За 10 минут до конца приготовления добавьте подготовленные сухофрукты и хорошо посолите. Доведите до кипения.

ШАГ 5. Уменьшите огонь до минимума, накройте крышкой и оставьте тушиться до полной готовности.

ШАГ 6. Когда сухофрукты распарятся, добавьте лавровый лист и откорректируйте вкус блюда солью.

ШАГ 7. Снимите с огня, оставьте под крышкой до полного остывания – это позволит мясу «пожениться» с сухофруктами и полностью раскрыть вкус.

**БЛЮДО ГОТОВО!
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

ДАННОЕ БЛЮДО
ВЫ МОЖЕТЕ ПОПРОБОВАТЬ ЕЖЕДНЕВНО
В РЕСТОРАНЕ «ПЕВЧЕСКАЯ БАШНЯ».

КАРЬЕРНЫЕ ПУТЕШЕСТВИЯ

NEW

Сергей Ковалёв,
повар, стал су-шефом ресторана
«Пивная Кружка (Пушкин)»



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 GG»
на Московской, 20



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

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

ОБЪЯВЛЯЕТСЯ СБОР ЗАЯВОК НА УЧАСТИЕ В АВТОПРОБЕГЕ РЕТРОАВТОМОБИЛЕЙ

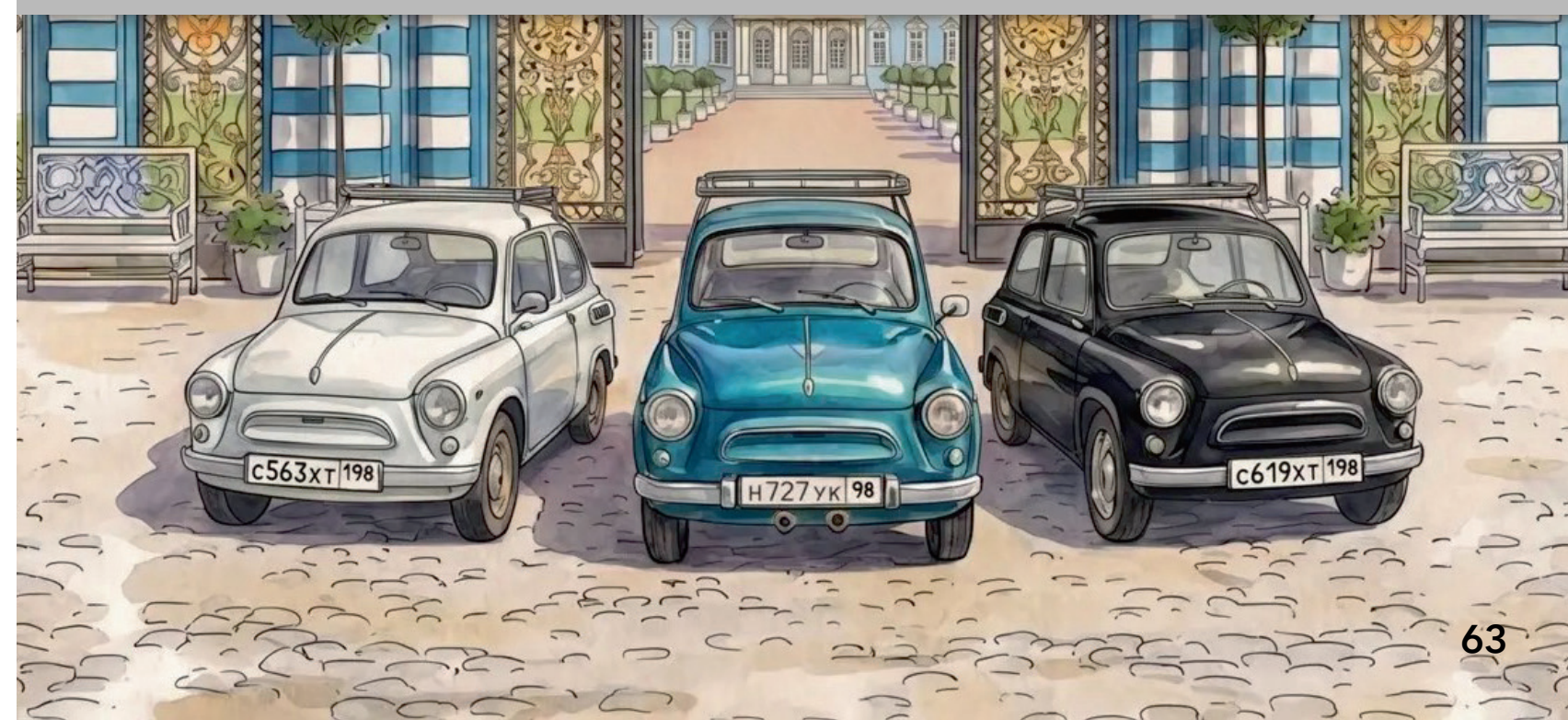
Вот уже 7 лет жители Пушкина встречаются на улицах города маленькие ретроавтомобили ЗАЗ 965, или «Запорожцы». Как правило, на их багажниках можно увидеть информацию о проектах Gutsait Group, которая регулярно меняется. Это своеобразный способ рассказать жителям и гостям города о том, что происходит в холдинге, который, несомненно, добавляет колорита нашему туристическому району.

Люди с удовольствием фотографируются с автомобилями, а многие даже хотят поехать на них. На самом деле это непросто: ведь автомобилям много лет, и у них нет привычных для современного человека удобств (кондиционер, гидроусилитель руля, электроподъёмники и пр.), но в этом и вся прелесть! Коллекционеры и любители ретроавтомобилей ценят именно эту первозданную механику.

Мы уже не раз организовывали пробег ретроавтомобилей и приглашаем всех желающих и обладающих подобной техникой присоединиться к нам!

Пробег планируется провести в августе; маршрут – от ресторана «Подворье» до Буферного парка. Все желающие участвовать могут направить свою заявку на электронную почту office@gutsait.ru до 31 июля.

УДАРИМ АВТОПРОБЕГОМ ПО ЦАРСКОМУ СЕЛУ!



кулинарные отрывки, отрывки, отрывки

« — Дайте мне, пожалуйста, ещё кулебяки! — сказал Чичиков.
— С удовольствием, — отвечал Собакевич, поддвигая блюдо. — Вы, верно, не часто едите такой кулебяки?
— Признаться, никогда не едал лучшей, — отвечал Чичиков. — Она у вас, Михайло Семёныч, необыкновенная!
— Да, у меня всё необыкновенное, — сказал Собакевич. — У меня и повар особенный. Он вам и рыбу приготовит, и жаркое, и всякое пирожное. А кулебяка у него выходит — просто чудо! В один угол положи ты мне щёки осётра да визигу, в другой запусти гречневой кашицы, да грибочков с лучком, да молоко сладких, да мозгов, да ещё, знаешь, там эдакого... Чтобы, понимаешь, с одного боку она поджаристая, румяная, а с другого — нет, но так пропитаться соком, чтобы во рту, как снег, растаяла... А уж начинка то, начинка! Что за начинка! И рыба, и грибы, и каша — и всё это вместе так сочетается, что язык проглотить!»

«Мёртвые души», Н.В.Гоголь



Для прослушивания



Для чтения вслух

В ШЕСТОМ ВЫПУСКЕ НАШЕГО КОРПОРАТИВНОГО ЖУРНАЛА МЫ С РАДОСТЬЮ ПРЕДСТАВЛЯЕМ ОСОБЕННЫЙ РЕЦЕПТ — **КУЛЕБЯКУ «НА ДВА УГЛА»**

**ОТ АЛЛЫ СТЕПАНОВНЫ ЧМИЛЬ,
ПОВАРА РЕСТОРАНА «ПОДВОРЬЕ»**

Кулебяка, тот самый русский пирог, который сейчас звучит как что-то из меню дорогого ресторана, когда-то был обычным блюдом на крестьянском столе.

Представьте: XII век, Русь, дым, топоры, лапти — и вот среди всего этого появляется кулебяка. Закрытый пирог, длинный, овальный, с начинкой, уложенной слоями так, что это уже не еда, а какой-то кулинарный архитектурный проект.

И знаете, что самое интересное? Веками её ели все — от крестьянина до боярина, но мировой славы она не имела. Ну кто там за границей про неё знал? Никто. Пока на сцену не вышли французские повара. Да, именно они — те самые, что в России тогда работали и смотрели на местную кухню с лёгкой смесью восхищения и желания «а давайте-ка чуть подправим».

Они взяли нашу кулебяку, пошептали над тестом, поколдовали с начинкой — и вуаля: пирог, который раньше подавали в избах, вдруг оказался на светских застольях по всему миру. Вот она, сила французского взгляда: взять что-то исконно русское, слегка «офранцузить» — и готово, блюдо теперь не просто еда, а гастрономический статус.

Так кулебяка и проделала свой путь: от семейного ужина в деревне — до банкетов с хрусталем, серебряными приборами и разговорами про политику и искусство. Из народной кухни — в мировую элиту.

Неплохо для пирога, да?



ОДИН ИЗ ВАРИАНТОВ НАЧИНКИ:

ПРАВЫЙ УГОЛ:

1 слой (нижний):
Рис с жареным луком.

2 слой (средний):
Нарезанный зелёный лук с яйцом.

3 слой (верхний):
Припущенная красная и белая рыба.

ИНГРЕДИЕНТЫ (ДЛЯ ТЕСТА):

- молоко 3,2 %;
- майонез;
- сметана;
- вода;
- растительное масло;
- сахар;
- соль;
- дрожжи;
- мука.

ШАГ 1. Подготовьте опару. Подогрейте молоко (оно должно быть тёплым, но не горячим). В молоке растворите сахар и дрожжи, добавьте щепотку муки, перемешайте. Оставьте на 15-20 минут в тёплом месте – должна появиться пенная шапочка (это значит, что дрожжи активировались).

ШАГ 2. Смешайте жидкие ингредиенты. В отдельной миске соедините тёплый майонез, сметану, воду комнатной температуры и растительное масло. Перемешайте до однородной консистенции.

ШАГ 3. Объедините компоненты. Влейте смесь из шага 2 в опару, аккуратно перемешайте.

ШАГ 4. Замесите тесто. Постепенно вводите просеянную муку, одновременно замешивая тесто. Сначала можно мешать ложкой, затем – руками. Добавьте

соль. Месите, пока тесто не перестанет липнуть к рукам и станет эластичным (обычно 7-10 минут).

ШАГ 5. Дайте тесту подойти. Сформируйте из теста шар, положите его в смазанную растительным маслом миску, накройте полотенцем или пищевой плёнкой. Поставьте в тёплое место без сквозняков на 1-1,5 часа – за это время объём теста должен увеличиться в 2-3 раза.

ШАГ 6. Обминка. Когда тесто поднимется, аккуратно обомните его руками, чтобы выпустить лишний воздух. Оставьте ещё на 30-40 минут для второго подъёма.

ШАГ 7. Готовность теста. После второго подъёма тесто готово к разделке и формированию кулебяки.

ЛЕВЫЙ УГОЛ:

1 слой (нижний):
Отварное мясо
или отварные потроха с жареным луком.

2 слой (средний):
Жареные лесные грибы с картофелем.

3 слой (верхний):
Тушёная квашеная капуста.



РУССКИЙ РЕСТОРАН
Подворье

Это традиционное русское блюдо доступно к заказу каждую среду, начиная с 14:00, в ресторане «Подворье». Кроме того, вы можете оформить индивидуальный заказ кулебяки на ваш вкус – мы учтём все пожелания!

Обратите внимание:
заказ необходимо оформить заблаговременно,
не менее чем за две недели.

РЕЦЕПТ КОМПОТА

ИЗ СУХОФРУКТОВ
ОТ ПОВАРА «СТОЛОВОЙ GG»
ПРУЭЛЬ ЕЛЕНА

Для двухлитрового графина
нам потребуется:

150-200 грамма сахара
200 грамм сухофруктов.
Это может быть любая готовая смесь из магазина

Способ приготовления:

Шаг 1. Залейте сухофрукты тёплой водой и оставьте на 30 минут. Затем слейте воду и тщательно промойте сухофрукты через дуршлаг под проточной водой.

ШАГ 2. Налейте в кастрюлю воду и поставьте на огонь. Доведите до кипения.

ШАГ 3. После закипания аккуратно выложите в воду промытые сухофрукты. Уменьшите огонь до минимального и варите в течение 1 часа.

ШАГ 4. По истечении часа всыпьте сахар, перемешайте и оставьте компот на огне ещё на несколько минут, чтобы сахар полностью растворился. Затем снимите кастрюлю с плиты.

ШАГ 5. Накройте компот крышкой и оставьте на 2 часа – так вкус и аромат раскроются максимально. После настаивания дайте напитку остыть до комнатной температуры, а затем охладите. Перед подачей можно процедить или оставить сухофрукты в напитке – на ваш выбор.

**И НЕ ЗАБУДЬТЕ ДОБАВИТЬ САМЫЙ ВАЖНЫЙ
ИНГРЕДИЕНТ – ЧАСТИЧКУ ДУШИ!
ТОГДА КОМПОТ ПОЛУЧИТСЯ ЕЩЁ ВКУСНЕЕ.**



ОБЩЕЕ НАЗВАНИЕ
РАЗНООБРАЗНЫХ
ФРУКТОВЫХ НАПИТКОВ
ДОМАШНЕГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВАРЕНИКИ

ПОПУЛЯРНОЕ УКРАИНСКОЕ БЛЮДО
С РАЗНООБРАЗНЫМИ НАЧИНКАМИ
ЧАСТО УПОМИНАЕТСЯ В ПРОИЗВЕДЕНИЯХ ГОГОЛЯ

Повар «Певческой башни» Дмитрий Гусев делится рецептом Одесского лакомства - ЛЕНИВЫХ ВАРЕНИКОВ

Способ приготовления:

ШАГ 1. Для начала мы подготавливаем творог. Жирность лучше всего подойдет 5% или 9%. Разминаем его, лучше всего сделать это через сито. Добавляем половину чайной ложки соли - по весу это 5 г, и столовую ложку сахара с горкой - это 30 г. Для тех, кто любит послаще - сахара можно добавить 2-3 ложки и по желанию ванильный сахар или ванилин.

ШАГ 2. Количество яиц берем из расчета: 1 желток на 200-250 г творога. Слегка разбалтываем и вливаем в миску. Все тщательно перемешиваем. Добавляем обязательно соль, иначе вареники получатся безвкусные.

ШАГ 3. Муки берем из расчета 1/3 от веса творога, соответственно на 450 г творога 150 г муки. Часть муки можно заменить манной крупой. Всыпаем ее в миску и замешиваем творожное тесто. Если добавить меньше муки, то в процессе варки вареники развалятся.

ШАГ 4. Далее формируем маленькие шарики (или любую другую форму). На этом этапе вареники можно заморозить и приготовить в будущем (размораживать не нужно будет).

Шаг 5. Для варки лучше использовать сладкую воду. По желанию добавить в нее гвоздику, листики мяты. Даем воде закипеть и только тогда кладем наши вареники. Варить необходимо на сильном огне, постоянно помешивая, пока они не всплывут, потом убавить огонь на минимум и варить еще 4-5 минут. Достаем шумовкой, даем хорошо стечь воде. Сверху поливаем сливочным маслом.

Подать вареники можно со сметаной, вареньем, джемом, медом, сгущенкой или же сиропом.

Вкуснейшие и нежные ленивые вареники готовы.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Ингредиенты из расчета на 4- 5 порций

450-500 г творога (5-10%)
1/2 ч.л. соли (5 г)
1 ст.л. сахара (30 г) + 30 г (для варки)
2 яйца (использовать только желтки)
150 г муки
Сливочное масло (для подачи)
Гвоздика **2 шт** (для варки)



РЕЦЕПТ ЛЕНИВЫХ ГОЛУБЦОВ

ОТ ПОВАРА СЛУЖЕБНОЙ СТОЛОВОЙ
РЕСТОРАНА «ПОДВОРЬЕ»
КАРОЛИНЫ ГЕЛЕЦКИ

Ингредиенты:

Свежая капуста
Квашеная капуста
Рис
Лук
Морковь
Фарш свиной и говяжий
Вода
Соль, перец
Растительное масло



Способ приготовления:

ШАГ 1. Тушим фарш до готовности, солим и перчим по вкусу.

ШАГ 2. Пока фарш тушится, на отдельной сковороде обжариваем овощи лук, морковь и свежую капусту до мягкости и лёгкого золотистого оттенка.

Шаг 3. Квашеную капусту тушим отдельно – в другой посуде, до мягкости (при необходимости добавляем немного воды или бульона, чтобы не подгорела).

ШАГ 4. Когда фарш готов, добавляем к нему обжаренные овощи со свежей капустой и тушёную квашеную капусту. Перемешиваем и тушим всё вместе 5-7 минут на умеренном огне.

ШАГ 5. После этого добавляем рис и воду – примерно 200-250 мл жидкости на каждые 100 г риса. Тщательно перемешиваем.

ШАГ 6. Доводим блюдо до вкуса: пробуем и при необходимости ещё немного солим или перчим.

ШАГ 7. Накрываем крышкой и оставляем тушиться на медленном огне до полной готовности риса и мягкости капусты – примерно 15-25 минут (время зависит от сорта риса).

ШАГ 8. Готовое блюдо снимаем с огня и даём настояться под крышкой 5-10 минут. Подаём горячим.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ЛЕНИВЫЕ ГОЛУБЦЫ

ПОПУЛЯРНОЕ БЛЮДО КОТОРОЕ ИНОГДА НАЗЫВАЮТ «ЛЕНИВЫМ»
ИЗ ЗА УПРОЩЁННОГО СПОСОБА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



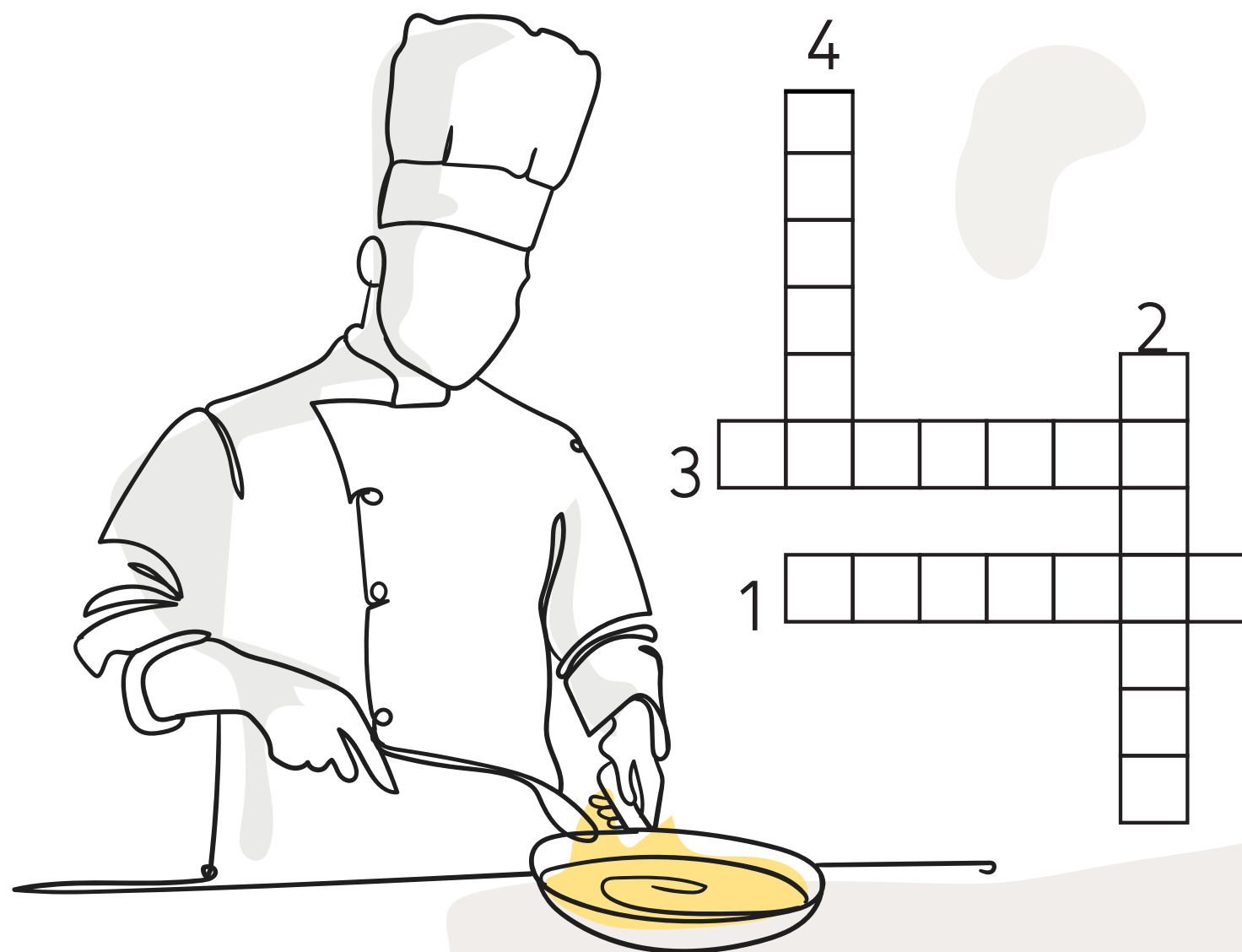
РАБОТАЕМ ПО ВАШИМ ЗАЯВКАМ

СОДЕРЖАНИЕ ЖУРНАЛА
ЗАВИСИТ ОТ ЗАЯВОК
НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

ЗАРАНЕЕ БЛАГОДАРНЫ ВСЕМ ЧИТАТЕЛЯМ
ЗА ВОПРОСЫ И ПОЖЕЛАНИЯ,
КОТОРЫЕ ПОМОГУТ
СДЕЛАТЬ ЖУРНАЛ ИНТЕРЕСНЕЕ.

MAGAZINE@GUTSAIT.RU

КУЛИНАРНЫЙ КРОССВОРД



1. «Мясное желе, приготовленное из наваристого бульона»
2. «Сладкое лакомство из ягод или фруктов, уваренных в сахарном сиропе»
3. «Как назывался холодный суп из мелко нарезанных продуктов, упоминаемый в старинных русских кулинарных книгах как «крошево»?»
4. «Традиционный русский пирог с начинкой из курицы, иногда с добавлением гречки или грибов»