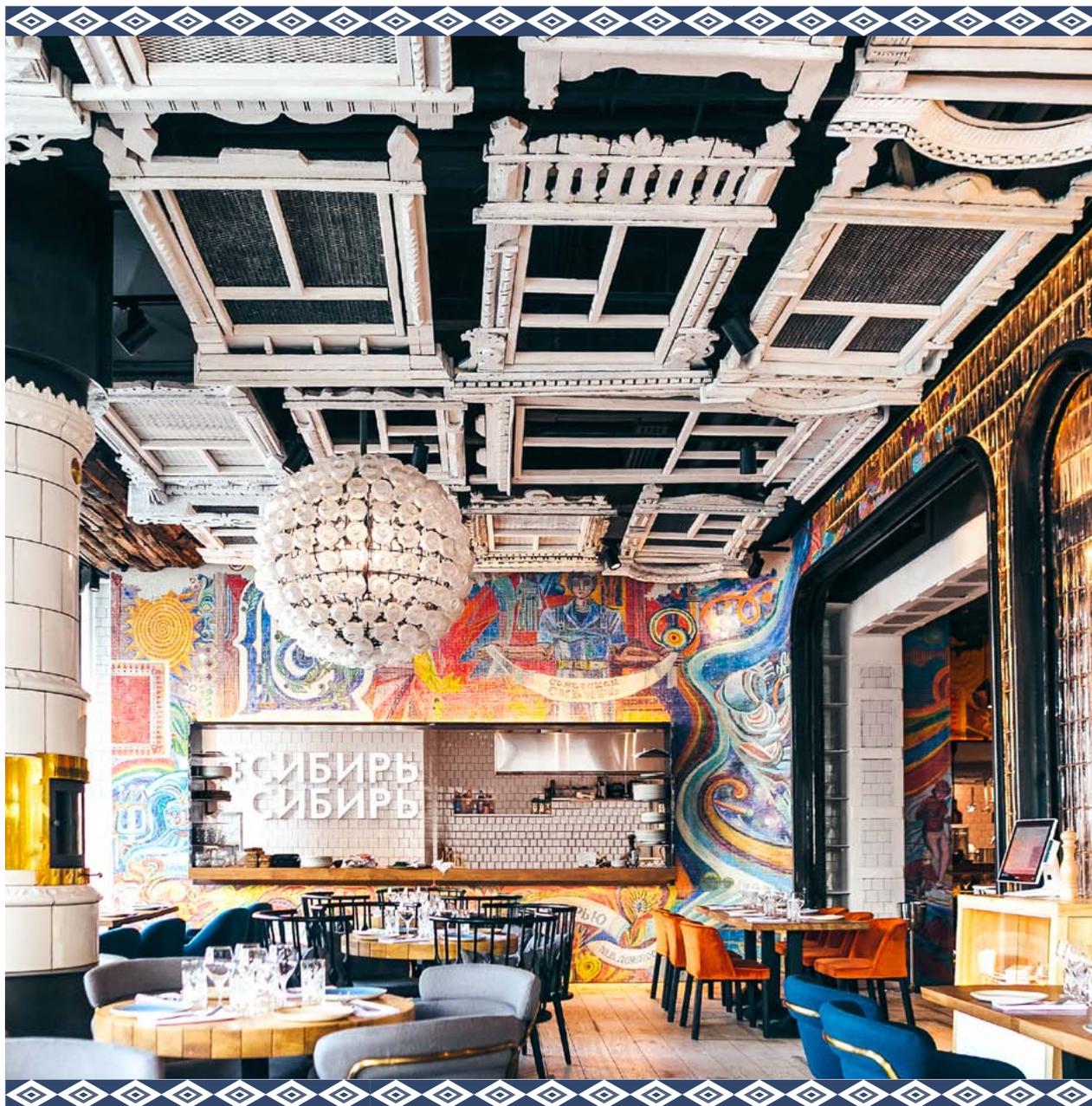


DENIS IVANOV

m a g a z i n e



BECHA | 2018

Luisa Spagnoli

CELEBRATING 90 YEARS OF ITALIAN FASHION

Новосибирск, ул. Гоголя, 4, тел. +7 (383) 209-18-01

 [luisaspagnoli_nsk](https://www.instagram.com/luisaspagnoli_nsk)



Автомобили LEXUS



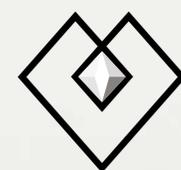
г. Новосибирск, ул. Кубановская 1/1
тел. 8 (383) 362 00 00
www.yars-motors.ru
[instagram @yars_motors](https://www.instagram.com/yars_motors)
www.facebook.com/YARSMOTORS.NSK/



ROLLAND® — АВТОРСКАЯ ОРГАНИЧЕСКАЯ БИОДИНАМИЧЕСКАЯ КОСМЕТИКА ДЛЯ ВОЛОС И КОЖИ ГОЛОВЫ ИЗ ИТАЛИИ. ПЕРВАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КОСМЕТИКА ДЛЯ ВОЛОС, ИСПОЛЬЗУЮЩАЯ В СВОИХ ФОРМУЛАХ ТЩАТЕЛЬНО ОЧИЩЕННЫЕ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ ЭФИРНЫЕ МАСЛА, ГИДРОЛЯТЫ, ИЗМЕЛЬЧЕННЫЕ РАСТЕНИЯ.

Мы принципиально не используем вещества ни на одном из этапов производства и обработки урожая, тем самым придерживаясь принципа биодинамического земледелия.

Мы максимально экологичны и следуем правилу «излишняя упаковка ни к чему». Поэтому для хранения наших средств выбираем янтарное аптекарское стекло, алюминий и бумагу, которые не только продлевают срок годности органических компонентов косметики, но и подлежат многократной 100% вторичной переработке.



МАТА ХАРИ
империя красоты

ПРОСПЕКТ ДИМИТРОВА, 15
+7 913 950 41 11



#СИБИРСИБИРЬ

#РЕСТОРАН #БАР #ГРИЛЬ

СЧАСТЛИВ
ВСТРЕТИТЬСЯ С ДРУЗЬЯМИ



СЧАСТЛИВА
ОТМЕТИТЬ ПРАЗДНИК



СЧАСТЛИВА
РАДОВАТЬ ВНУКОВ



СЧАСТЛИВ
ПОЗНАТЬ КОЛОРИТ



Ресторан традиционной
и современной кухни Сибири

Ленина, 21 | +7 (383) 209-1-209
www.sibirsibir.ru

18

Журнал выходит раз в три месяца. За это время в жизни наших ресторанов происходит немало важных событий. Где открылся новый ресторан и что такое «Ресторанный альянс»? О главных новостях читайте в рубрике «**Новости ресторанов и компании**»



24

На гастрономической карте Москвы появилась новая точка. Она познакомит москвичей и гостей города с сибирской кухней. **#СибирьСибирь** стал третьим проектом Дениса Иванова, открытым в российской столице.



32

Мы продолжаем рубрику **Ликбез**. Её философия проста: рассказывать читателям об этикете и различных интересных фактах из истории кулинарии и ресторанного дела.



36

Музы вина! 10 женщин, которые вдохновляют итальянское виноделие. У них разные истории и обстоятельства, но центральным всегда остается вино. Одни его выпускают, другие соединяют виноделие и искусство.

40

Продолжаем рассказывать читателям, как те или иные привычки могут создавать ваш образ. В этом номере, **на примере драгоценных и поделочных камней**, мы сравнили небольшой список продуктов

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Проникнутая духом Сибири, водка «**Мамонт**» открывает дверь в мир захватывающих экспедиций в поисках приключений.



#ChooseAdventure*

* #ВПоискахПриключений

mamontvodka.com



48

Весна и авитаминоз — понятия взаимодополняющие. О том, как помочь организму без потерь дождаться лета, мы спросили у экспертов.

50

Различные витаминные комплексы, которые продаются в аптеках, принимать можно и нужно. Однако в первую очередь весной стоит пересмотреть свой **режим питания**.



58

В Новосибирске впервые прошел **барный фестиваль World Class Night**, который был организован в рамках конкурсной программы для барменеров Diageo Reserve World Class Россия 2018. В число площадок фестиваля вошел изакая-бар «Жан Хуан Лу».



66

10 вопросов о кофе. Кофе один из самых популярных напитков в мире. Как выбрать действительно качественный напиток и не запутаться в многообразии сортов и способов заваривания? Читайте в нашем материале



72

Гастрономический туризм сегодня набирает небывалые обороты. Команда Дениса Иванова находится в постоянном поиске новых вкусов, лучшие получают место в меню ресторанов. Новой точкой вкусных путешествий стала Аргентина.

78

Культурный блок, как и всегда, расскажет про самые интересные проекты. Что увидеть или услышать в Москве и Новосибирске — читайте в наших материалах.

MAXX ROYAL RESORTS



Тел. (383)222-65-22, (383)2222-666

ул. Советская, 49а

АФИНА



ПАЛЛАДА

ТУРИСТИЧЕСКОЕ

АГЕНТСТВО

20 лет в туризме

Корпоративное издание,
книга «Весна 2018».
Серия книг «Denis Ivanov Magazine».

РЕКЛАМА В ИЗДАНИИ:
тел. (383) 239 41 14

РЕДАКЦИЯ:
Артур Ганагин,
Людмила Смирнова,
Юри Аннов,
Кирилл Воробьев,
Ксения Горева,
Юлия Торопова.

ФОТО:
Мария Тищенко,
Виктор Дмитриев,
Александр Иванов,
Антон Антонов,
Михаил Афанасьев
Максим Денисенко.

Издание распространяется бесплатно, не является периодическим печатным изданием. Предназначено для лиц старше 18 лет, распространяется исключительно на территории предприятий розничной торговли и общественного питания, обладающих лицензией на продажу алкогольных напитков. Любое иное распространение этой книги в РФ запрещено. Редакция не несёт ответственность за содержание рекламных материалов. Материалы в рубрике «ПРОМО» публикуются на правах рекламы.

УЧРЕДИТЕЛЬ:
Рестораны Дениса Иванова.
Подписано в печать: 01.04.2018 г

ОТПЕЧАТАНО:
ИП Половников А. А.
Адрес: 630032, г. Новосибирск,
Горский мкр, дом 67, кв. 252.
+7-913-018-3209, an.polovnikov@mail.ru

Тираж 999 экземпляров



Perfect Style
MULTI BRAND STORE

perfect-style.it
Красный проспект | 37
287 33 49



Время обновления природы — время писать новую историю. Шанс мы не упускаем и потому продолжаем создавать и менять ресторанный бизнес России, опираясь на лучшие мировые традиции. Каждый сезон для моей команды ознаменован важным событием. И, конечно, не одним. После фееричного запуска рамен изакая-бара [KU:] в столице России, мы открыли в Москве еще один ресторан под брендом, который так полюбили жители и гости Новосибирска, — #СИБИРЬСИБИРЬ. Принято говорить: «В Москве есть всё, и нет — ничего». Уверен, что наш проект сможет удивить искушенную столичную публику не только меню, но и аутентичным интерьером — подобного в России не найти. Уже летом этого года новый ресторан примет участие в фестивале Taste of Moscow — долгожданном событии для тех, кто любит изысканную еду высокого качества, предпочитает премиальные товары, а еще ценит познавательный и разнообразный отдых. Taste of Moscow — праздник вкуса и стиля мирового уровня, ведь фестивали Taste проходят в 22-х городах мира. Кроме того, совсем скоро в Новосибирске мы запустим новый проект «Кулинарная школа Дениса Иванова», где вы сможете не только прокачать свои навыки под руководством лучших шефов города, но и освоить новые профессии. Весна. А значит пришло время меняться. Становитесь лучше каждый день, узнавайте и открывайте новое — мы в этом вам поможем.

Denis Ivanov

Wine Thursday

ВИННЫЙ БЕЗЛИМИТ*

КАЖДЫЙ ЧЕТВЕРГ



ЖАН ХУАН ЛУ

ИЗАКАЯ БАР

ул. Ленина, 11 | т. 373-25-11

18+

* Перечень вин, которые участвуют в акции, можно узнать по адресу: ул. Ленина, 11. Предложение действительно на момент экспонирования рекламы, но не позднее 31.04.18, каждый четверг с 17:00, кроме праздничных дней. Действует на одного человека. На вино с собой не распространяется. Организатор акции ООО «Летний сад».

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Иногда задумываюсь — а откуда берётся вдохновение? Что нужно, чтобы оно посетило человека и подарило такой заряд энергии, который в свою очередь заряжал бы и других людей, создавая тем самым своеобразный круговорот вдохновляющей энергии? Где его взять? Самый простой и очевидный ответ для меня — там, где оно уже наверняка есть, там, куда его уже вложили, где его уже так много, что всем хватит. Оно, безусловно, в самой высокой концентрации содержится в настоящем искусстве. И надо сказать, что этой весной Новосибирск стал просто каким-то «Городом Вдохновения». Тут и Транссибирский Арт-фестиваль Вадима Репина, и гастроли Большого театра в НОВАТе. Дуэт этих событий в афише Новосибирска такой же блестящий, как и дуэт их главных звезд — Вадима Репина и Светланы Захаровой, прима-балерины Большого театра. Два месяца в афишах мелькают грандиозные имена — Вероника Джиоева, Роман Полковников, Иван Васильев, Екатерина Крысанова, Томас Квастхофф, Жан-Клод Казадезюс, Кент Нагано, Константин Лифшиц, Гидон Кремер и ещё многие другие. Впереди фестиваль Дмитрия Корчака, гастроли балета Парижской национальной оперы! Разве это всё может не вдохновлять? Но есть и другой способ — иногда для вдохновения нужно, чтобы в тебя кто-то поверил! Давайте поблагодарим всех, кто верит в нас этой весной!

*Юри Аннов, шеф-редактор,
директор Denis Ivanov Media*



Весна — сложное время. Для одних — полное эмоциональное выгорание после суровых зимних морозов, для других — наоборот, подъем жизненной энергии в ожидании пробуждения природы и наступления тепла. Но при любом раскладе, весну нужно раскрасить. Одним — чтобы пережить. Другим — чтобы дождаться. И каждому мы готовы предложить вариант, как сделать весну яркой. В свежем номере журнала Denis Ivanov Magazine мы расскажем про новый ресторан, который открылся в Москве. Про то, что подготовка к лету — это не обязательно голодание, ведь мы знаем, как худеть вкусно. Мы нашли экспертов, которые расскажут, как настроиться на сезон купальников не только физически, но и морально. Не забудем уделить внимание и путешествиям: со страниц журнала вы узнаете, почему в Аргентине так любят вино, мясо и опаздывать. А еще — как правильно выбрать кофе и насладиться вкусом на все 100%. Читайте и встречайте весну!

*Кирилл Воробьев,
главный редактор*



САНДУНЫ СИБИРЬ

НАСТОЯЩИЙ ОТДЫХ

ДЛЯ ДУШИ И ТЕЛА

Бронирование по тел.:

+7 (383) 209-18-08

ул. Каменская, д. 19а

@sanduny_sibir

www.sibir.sanduny.ru



[КУ:] В ФИНАЛЕ PALMAFEST

Рамен изакая-бар [КУ:] вошёл в десятку лучших ресторанных концепций года и вышел в финал фестиваля PalmaFest. 23 апреля на финальной церемонии в Москве [КУ:] будет бороться за право представить Россию на международном этапе конкурса. Напомним, что рестораны #СИБИРЬСИБИРЬ, «Жан Хуан Лу», VEERMAN и «Т.Б.К. Лонж» уже становились победителями этого конкурса, а Денис Иванов был признан лучшим ресторатором 2017 года. Премия фестиваля — престижная международная награда, присуждаемая авторитетной европейской ассоциацией Leaders Club International. Ежегодно за статус лучшей концепции борются рестораны Франции, Бельгии, Швейцарии, Германии, Украины и России.

Москва. Azimut Отель,
ул. Смоленская, 8.



#СИБИРЬСИБИРЬ В МОСКВЕ

На гастрономической карте Москвы появилась новая точка. Она познакомит москвичей и гостей города с сибирской кухней. #СИБИРЬСИБИРЬ стал третьим проектом Дениса Иванова, открытым в российской столице. Напомним, первый ресторан #СИБИРЬСИБИРЬ открылся в Новосибирске в 2015 году и уже через год получил титул «Лучшая ресторанный концепция России», а в 2017 году #СИБИРЬСИБИРЬ стал единственным проектом, который представлял страну на международном конкурсе «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса». Новый ресторан открылся в самом центре Москвы, на первом этаже гостиницы «Азимут» на Смоленской площади.

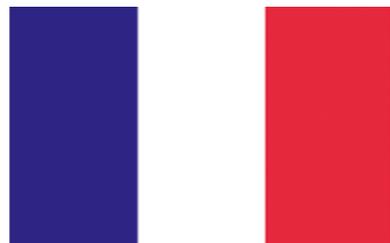
Москва. Azimut Отель,
ул. Смоленская, 8



РЕСТОРАННЫЙ АЛЬЯНС

Денис Иванов вошел в наблюдательный совет первого Профессионального ресторанный альянс РЕАЛ — крупнейшего объединения работников ресторанной индустрии России. В феврале прошла первая встреча совета, всего в его состав вошли десять известных рестораторов Москвы, Санкт-Петербурга, Новосибирска, Краснодара, Самары, Красноярска, Уфы и Ижевска. Все они будут определять главные направления в работе объединения. В работе РЕАЛа уже обозначены первые векторы: создание образовательных и просветительских программ, разработка национальной ресторанный премии, помощь начинающим рестораторам, налаживание работы с профильными вузами, для подготовки профессионалов XXI века, в соответствии с реальными запросами ресторанный бизнеса.

denisivanov.ru



ФРАНЦУЗСКАЯ ВЕСНА

21 марта — самый большой французский ужин в мире! Больше 3000 ресторанов в 150 странах чествовали французскую кухню, которая, кстати, внесена в список Всемирного культурного наследия. Новосибирск не остался в стороне: рестораны Дениса Иванова стали участниками межконтинентального фестиваля. Оценить специальное меню с французским акцентом смогли гости ресторана «Т.Б.К. Лонж» и изакая-бара «Жан Хуан Лу». Участвуя в организации этого праздничного ужина, шеф-повара всего мира выразили уважение богатству французской кухни, ее инновационным тенденциям и приверженности таким ценностям, как совместная трапеза и гастрономическое наслаждение при соблюдении принципов здорового питания и экологии.

denisivanov.ru



ЛУЧШИЙ РАМЕН В МОСКВЕ

СМОЛЕНСКАЯ, 8 • +7 (499) 652 51 91

* По мнению наших гостей



ГОД С «ЖАН ХУАН ЛУ»

3 марта изакая-бар «Жан Хуан Лу» отметил свой первый день рождения. Мы рады, что команда Дениса Иванова смогла создать принципиально новый для Новосибирска формат ресторана, а вы — наши гости — по достоинству оценили наши старания и стали постоянными гостями и друзьями «Жан Хуан Лу». Мы благодарны вам за то, что выбираете нас и разделяете с нами уютные дни и шумные вечера! И да, в новый год с новыми идеями: уже в апреле мы открываем летний сезон и предлагаем вам заглянуть на нашу летнюю веранду. Не переживайте, никто не замёрзнет! На веранде «Жан Хуан Лу» установлена инновационная система климат-контроля. Ну и согревающие коктейли никто не отменял, кстати, коктейльную колоду карт мы тоже обновили. Следите за новостями в Instagram и наших группах VK и Facebook.

Ждём на Ленина, 11



СЕЗОННОЕ ОБНОВЛЕНИЕ В MEDIA CAFE

Первый проект Дениса Иванова в Москве готов к весне на 100%. Для борьбы с авитаминозом каждый раздел меню пополнен несколькими новинками, а в карте бара сделан акцент на смузи и фреши. Сам формат меню претерпел большие изменения, теперь выбрать завтрак, обед или ужин стало удобнее и проще. А для улучшения настроения каждый вечер мы дарим скидку 35% на все десерты! Пополняй организм эндорфинами в MediaCafe.

Москва, ул. Рочдельская, 20
+7 (495) 720-96-07,
mediacafe.moscow



НОВИНКИ В BEERMAN

BEERMAN готов представить гостям обновленное меню! Десятки спецпредложений уже ждут вас в каждом из ресторанов бренда. Со всем недавно BEERMAN отметил свой юбилей — 10 лет. За это время мы смогли максимально изучить вкусы наших посетителей, и поэтому наши шефы уверены, что обновление меню придется вам по вкусу. Как и всегда, мы менялись в четырех направлениях, в соответствии с названиями ресторанов. BEERMAN&GRILL приглашает оценить горячие мясные новинки. В BEERMAN&ПЕЛЬМЕНИ уже налепили сочных ravioli. В BEERMAN&ПИЦЦА предлагают новый взгляд на итальянскую пасту, а «BEERMAN на Речке» расширяет меню свежих морепродуктов.

denisivanov.ru



МОРЕ ПИВА

Время снова доказать, что в «ПивоFactory» варят один из лучших пенных напитков в стране. Весной ресторан примет участие в двух крупных гастрономических выставках. Первая пройдет в апреле в Новосибирске — Food Service Siberia 2018. На ней вопросам производства и реализации пива в регионе традиционно уделяют большое внимание. Вторая выставка пройдет в мае в Сочи — «Море пива». Здесь запланированы не только дегустации, но и международный конгресс производителей напитка. Напомним, что ресторан «ПивоFactory» уже три года участвует в этом фестивале и каждый раз возвращается с медалями, которые подтверждают высокое качество нашего пенного напитка. Конкуренция в этом фестивале невероятно большая, участвуют больше 40 стран, а потому эти награды считаются самыми объективными и престижными в нашей стране.

«ПивоFactory»,
ул. Красный проспект, 22



ЛУЧШАЯ ЦЕНА
999.-

СЕТ « ВСЕ ВКЛЮЧЕНО »

Пицца «Полметра» (2 вкуса на выбор)

Картофель фри x 2

Соса сола 500 мл x 2

ДОСТАВКА

BEERMAN

☎ **367-1-367**

акция действует до 31.05.18 г



PROSECCO HOUSE

В Лондоне появился бар, посвященный итальянскому игристому вину. Местные не скрывают своей любви к этому напитку, но при этом признают, что найти качественное игристое на территории Великобритании бывает сложно. Чтобы решить эту проблему, предприниматель Кристина Исса решила открыть в Лондоне бар, специализирующийся исключительно на данном сорте вина. Заведение под названием Prosecco House предлагает посетителям более 20 разновидностей игристого вина Prosecco. Интерьер бара оформлен оранжевыми бархатными стульями, столами из итальянского мрамора и старинными бронзовыми столами с зеркальными стеклянными поверхностями. Бар декорирован множеством разнообразных бутылок. В центре внимания находится большой винный холодильник, охлаждающий вино до идеальной температуры.



ЙОГУРТ И ДАВЛЕНИЕ

Ученые из Бостонского университета пришли к выводу, что регулярное употребление йогурта помогает снизить высокое кровяное давление, тем самым уменьшая шансы пострадать от сердечного приступа или инсульта. Специалисты изучили 74 тысячи человек. Исследование показало, что сочетание полезных бактерий и кальция в йогурте благоприятно влияет на функционирование сердца. Так, кальций играет важную роль в нормальном сокращении и расслаблении сердца, в то время как пробиотики, которые содержатся в йогурте, помогают нормализовать артериальное давление. «Полученные нами результаты демонстрируют, что йогурт может принести пользу здоровью сердца как в одиночку, так и в качестве составной части рациона питания», — говорит автор исследования.



БЛИННЫЙ РЕКОРД

В Уфе на Масленицу приготовили самый большой в России блинный ролл. 18 февраля в Уфе в рамках больших масленичных гуляний прошел IX конкурс авторских блинов «Масленица-2018» и регистрация рекорда «Самый большой блинный ролл России», размер которого составил 7 метров и 30 сантиметров. В регистрации рекорда приняли участие судья международного уровня всемирной ассоциации шеф-поваров (WACS), кавалер Знака Достоинства кулинаров России Ольга Илларинова, директор клуба рестораторов и единомышленников «bUffet» Виталий Барановский, Член ассоциации кулинаров России, призер первого конкурса авторских блинов, призер международных конкурсов Иван Црвенчанин.



ШУМИТЕ ТИШЕ

Узнать об уровне шума в том или ином заведении весьма сложно, пока не побываешь там лично. Но теперь это стало возможным благодаря новому бесплатному приложению под названием iHearU, разработанному американской компанией Lend a Ear из Сиэтла. Приложение было создано специально для того, чтобы пользователи могли сообщить другим людям об уровне громкости в тех местах, где они едят. Пользователи могут оставлять субъективные отзывы о шуме в кафе и ресторанах или воспользоваться автоматическим измерением, используя микрофон. Приложение iHearU также может измерять уровни шума в децибелах, используя микрофон. Сейчас приложение доступно только для людей, проживающих в Сан-Франциско, но в течение года им также смогут воспользоваться жители еще нескольких американских городов. Конечная цель разработчиков — сделать приложение iHearU глобальным.



BEERMAN HALL

ВПЕЧАТЛЕНИЯ НА ВСЮ ЖИЗНЬ

- Просторный зал на 100 гостей
- Панорамный вид на реку
- Изготовление свадебного торта по индивидуальному дизайну
- Средний чек 3000-3500₽ на одну персону
- Помощь в организации мероприятия «под ключ»
- Организация welcome-зоны в подарок

ул. Добролюбова, 2а | +7 (383) 349-3-349
beerman.ru



#СИБИРЬСИБИРЬ, ОТКРОЙСЯ!

НА ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КАРТЕ МОСКВЫ ПОЯВИЛАСЬ НОВАЯ ТОЧКА. ОНА ПОЗНАКОМИТ МОСКВИЧЕЙ И ГОСТЕЙ ГОРОДА С СИБИРСКОЙ КУХНЕЙ. #СИБИРЬСИБИРЬ СТАЛ ТРЕТЬИМ ПРОЕКТОМ ДЕНИСА ИВАНОВА, ОТКРЫТЫМ В РОССИЙСКОЙ СТОЛИЦЕ О ТОМ, ЧЕМ ОН БУДЕТ УДИВЛЯТЬ ИСКУШЕННУЮ ПУБЛИКУ, — РАССКАЖЕМ В НАШЕМ МАТЕРИАЛЕ.

СПРАВКА:

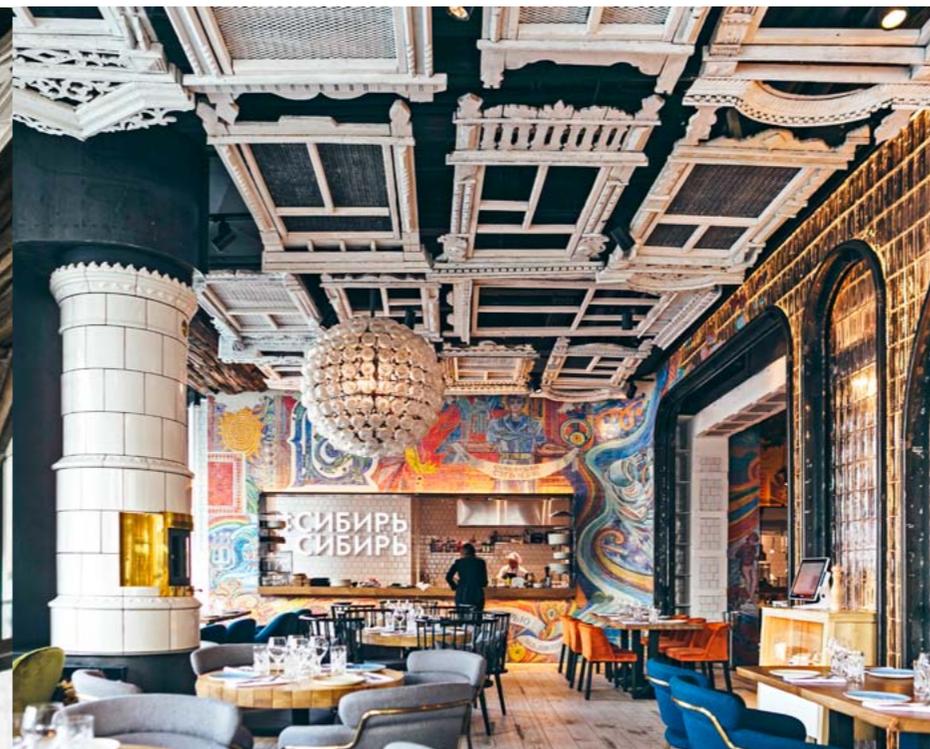
ПЕРВЫЙ РЕСТОРАН #СИБИРЬСИБИРЬ ОТКРЫЛСЯ В НОВОСИБИРСКЕ В 2015 ГОДУ И УЖЕ ЧЕРЕЗ ГОД ПОЛУЧИЛ ТИТУЛ «ЛУЧШАЯ РЕСТОРАННАЯ КОНЦЕПЦИЯ РОССИИ», А В 2017 ГОДУ #СИБИРЬСИБИРЬ ПРЕДСТАВЛЯЛ РОССИЮ НА МЕЖДУНАРОДНОМ КОНКУРСЕ «ПАЛЬМОВАЯ ВЕТВЬ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА».



О РЕСТОРАНЕ

Новый ресторан открылся в самом центре Москвы, на первом этаже гостиницы «Азимут» на Смоленской площади. В меню акцент сделан на традиционной и современной кухне Сибирского региона. Звучит, как красивая легенда, но команда проекта в поисках уникальных способов приготовления и обработки продуктов прочитала сотни страниц кулинарных архивов. А рецепты многих блюд, которые в итоге попали в меню, собирались во время поездок по глухим деревням сибирской тайги, где до сих пор готовят по «технологиям» вековой давности.

«В каждой стране принято открывать свои национальные рестораны. Так, в Японии наибольшей популярностью пользуются японские рестораны, в Китае — китайские, в Италии, соответственно, итальянские. В России, к сожалению, такой тенденции нет. И сейчас мы всеми силами исправляем эту историческую несправедливость», — **отметил ресторатор Денис Иванов.**



ИНТЕРЬЕР

Московская #СИБИРЬСИБИРЬ, хоть и стала вторым рестораном, открытым под этим именем, копирует только концепцию. А вот меню и интерьер всё же обновились. Так, в оформлении пространства использовано много дерева и стекла, последнее помогает создать намек на морозный климат региона, где почти 9 месяцев земля покрыта коркой льда. Кстати, здесь, что не стена, то арт-объект. На одной сотня ковров, на другой — блестящие самовары, на третьей — огромные стволы деревьев, четвертая — из стеклянных кирпичей. Даже колонны, каждая получила свое творческое воплощение: одна в бересте, другая обшита войлоком. Каждый элемент живет отдельно, но вместе с другими создает уютный ансамбль. Чего только стоят резные ставни, которые украшают — нет, не окна ресторана, — а потолок, их, кстати, собирали по деревням и селам страны. Над баром висают 10 тысяч столовых ложек. Одни увидят в них намек на северное сияние, другие — чешую огромной рыбы. Не обошлось в интерьере и без камина. Но все же центральный арт-объект, за который зацепится глаз каждого гостя — огромное мозаичное панно. Это символ и наследие советской эпохи, на нем выложены знаменитые слова Ломоносова: «Могущество России прирастать будет Сибирью». Пожалуй, главное место в ресторане, от которого зависит качество и успех заведения, — это кухня. В #СИБИРЬСИБИРЬ рабочее место поваров выполнено в формате открытой кухни, что позволяет гостям наблюдать за приготовлением заказа и оценить мастерство работы поваров.

«Можно сказать, что весь ресторан разделен на тематические зоны, и в каждой сибирский колорит воссоздают те или иные детали. Подобным подходом мы хотим показать, что Сибирь — это не только медведи, водка и снег — это еще и креативные дизайнеры, талантливые шеф-повара и отменные спортсмены. Нам действительно есть, чем гордиться», — **объясняет управляющий сети ресторанов авторской кухни «Рестораны Дениса Иванова» Артур Ганагин.**

В НОВОСИБИРСК РЕСТОРАН СТАЛ НЕ ТОЛЬКО КУЛИНАРНОЙ МЕККОЙ, НО И НАСТОЯЩИМ МУЗЕЕМ. ЖИТЕЛЯМ И ГОСТЯМ ГОРОДА ПРИШЛАСЬ ПО ДУШЕ ТРАДИЦИЯ ОТМЕЧАТЬ ЗДЕСЬ ПРАЗДНИКИ С НАЦИОНАЛЬНЫМ КОЛОРИТОМ: ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ ВОДКИ, МАСЛЕНИЦА, ФЕСТИВАЛЬ ДИЧИ И ДРУГИЕ.

О МЕНЮ

Часть меню составляют классические блюда советской кухни, часть — непосредственно сибирской, северной, в основе которой — мясо и дичь. Большинство поставщиков — местные производители. В карте бара десятки коктейлей, настоек и наливок приготовлены на основе ягод, выросших в сибирской тайге. Поддача подчеркивает тонкости и вкусовые грани блюда. В тренде естественность и минимализм.

«Акцент меню в ресторане мы делаем, безусловно, на тему сибирской кухни. Мы выбрали несколько направлений, в основе которых — история государства российского. 25% меню отданы временам Ново-николаевска (сейчас Новосибирск) — это классическая французская кухня с ориентацией на российский сырьевой рынок. 25% отданы «Сибири дикой», в этом разделе рыба, мясо и птица, которые всегда добывались нашими предками, готовились и употреблялись по принципу «мороженное или томленное» (строганина из чира или омуля, тушенка из лосося или медведя). 25% «Сибирь советская» — это лепка, котлеты, беляши. 25% отданы «Сибири новой», авторской, где при использовании привычных для русского человека продуктов открываются непривычные новые вкусы. Также не стоит забывать о влиянии корейской кухни на сибирскую, чему хочется тоже уделить внимание», — рассказывает Евгений Мещеряков, эксперт по русской кухне.

#СИБИРЬСИБИРЬ — это настоящее гастрономическое посольство Сибири в столице, где можно без паспортного контроля получить всё то, чем гордятся наши суровые соотечественники.



БРЕНД-ШЕФ

Заведует рестораном Наталья Крупня, бренд-шеф #СИБИРЬСИБИРЬ в Новосибирске. Кухню в Москве она ставила лично и будет жить теперь на два города. Надо отметить, что Наталья — единственная женщина, которая попала в книгу Игоря Писарского и Игоря Ганжи «Герои новой русской кухни».

С собой из Сибири Наталья привезла классические для региона сочетания — типа жарёхи из оленя с белыми грибами или карасукской говядины, знаменитой своим секретным маринадом, ради которого можно проехать 400 км от Новосибирска. Если хочется чего-то необычного, тогда обязательно надо попробовать голубцы из лосося. Такого в Москве не готовил, кажется, никто.

Как любит говорить Наталья, сибирская кухня стоит на «трех китах»: пельменях, ухе и строганине. Всё это сделано в ресторане с максимальным колоритом: строганину гостю будут готовить прямо у стола, нарезая ее якутским ножом-промысловиком. По всем заповедям геологов в уху вам нальют рюмку водки и затушат в ней уголек, дабы пропитать настоящим духом тайги. Пельменей в ресторане не так много, но зато те, которые есть, уже прошли самый суровый отбор. На выбор предлагаются пельмени из четырех видов мяса, из телятины с папоротником, а также из осетрины и щуки с крабом.

Поскольку логистику из Сибири налаживать Денису Иванову не надо (она уже 15 лет как налажена), все северные деликатесы поступают напрямую из Томской, Красноярской, Новосибирской и Иркутской областей. Рыба поступает практически с Байкала. По этой причине #СИБИРЬСИБИРЬ сильно выигрывает по цене у своих московских побратимов.



ВСЕ СЕВЕРНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ ПОСТУПАЮТ НАПРЯМУЮ ИЗ ТОМСКОЙ, КРАСНОЯРСКОЙ, НОВОСИБИРСКОЙ И ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТЕЙ. РЫБА ПОСТУПАЕТ ПРАКТИЧЕСКИ С БАЙКАЛА. ПО ЭТОЙ ПРИЧИНЕ #СИБИРЬСИБИРЬ СИЛЬНО ВЫИГРЫВАЕТ ПО ЦЕНЕ У СВОИХ МОСКОВСКИХ ПОБРАТИМОВ.

ГОСТИ

Ресторан #СИБИРЬСИБИРЬ в Новосибирске уже нашел своего гостя и поклонников формата. Это по-настоящему домашний ресторан, где за одним столом встречаются люди, которые небезразличны друг другу. Где главное — человеческое радушие и тепло. Ресторан #СИБИРЬСИБИРЬ одинаково хорош для семейных вечеров, дружеских встреч и деловых обедов. А еще это настоящий музей сибирской культуры и истории, где гости хоть сибирской, хоть российской столицы могут через еду познать всю многогранность русской души. Наша команда уделяет большое внимание не только аутентичности продуктов, но и обычаям бескрайней Сибири. Например, доброй традицией стали семейные чаепития с горячими пирогами, приготовленными по старинным рецептам. Наши гости с удовольствием приходят и на массовые праздники и гуляния. Мы готовы стать вашим проводником в атмосферу бескрайней Сибири!



**BEERMAN
& БАР**

УЛ. КАМЕНСКАЯ, 7
+7 (383) 362-1-262

FREE PARKING
FREE ENTRY 18+

НАЧАЛО
20:00
КАЖДЫЙ ДЕНЬ
КРОМЕ ВС. И ПН.

РАСПИСАНИЕ
ВЫСТУПЛЕНИЙ:
BEERMAN.RU

BEERMAN_NSK | BEERMAN.NSK

**ЖИВАЯ
МУЗЫКА**



УГОЛОК ЯПОНИИ В ЦЕНТРЕ МОСКВЫ



Рамен-мастер из Японии Такахаси Мицуо следит за вкусом, качеством и рецептурой. Лапша готовится на лучшем оборудовании, а вкус бульона и топпингов не перестаёт радовать японских гостей своей аутентичностью.



В качестве легких закусок в [KU:] представлен изакаясет. Выбирайте любые закуски из специального раздела на ваш вкус.



САКЕ

С марта в [KU:] вы можете попробовать оригинальный японский саке. В линейке четыре напитка от повседневного столового до премиум-саке для особых случаев.



КОКТЕЙЛИ

Коктейльная карта по-японски минималистичная. Каждый напиток здесь – отражение японского перфекционизма. Отличный повод провести вечер с друзьями.



ПОСТНЫЙ РАМЕН



СИО РАМЕН



СЁЮ РАМЕН



МИСО РАМЕН



ТОРИ ПАЙТАН РАМЕН



ТОНКОТСУ РАМЕН

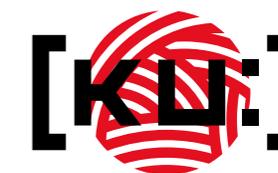
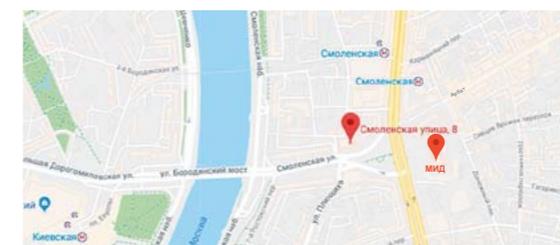


ОБЕД

В [KU:] начинается с 12:00 и длится до 16:00. Кроме стандартной порции рамена гостям подаётся салат, гёдза, десерт и напиток. Стоимость ланча 680 рублей.



ЦУКЕМЕН



Смоленская, 8
+7 (495) 637-17-42

«АЛЬЯНС-ФРАНСЕЗ»: 15 ЛЕТ В НОВОСИБИРСКЕ

ТАТЬЯНА ШИРОЦКАЯ

В ГОД ПРАЗДНОВАНИЯ ЮБИЛЕЯ НОВОСИБИРСКОГО ОТДЕЛЕНИЯ МЕЖДУНАРОДНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ «АЛЬЯНС ФРАНСЕЗ» DENIS IVANOV MAGAZINE ПОБЕСЕДОВАЛ С ЕЁ ПРЕЗИДЕНТОМ В НОВОСИБИРСКЕ. МЫ ПОПРОСИЛИ ТАТЬЯНУ ШИРОЦКУЮ РАССКАЗАТЬ О ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ, О СВОЁМ ВКЛАДЕ В РАБОТУ «АЛЬЯНС ФРАНСЕЗ» И УКРЕПЛЕНИЕ КУЛЬТУРНЫХ СВЯЗЕЙ РОССИИ И ФРАНЦИИ, А ТАКЖЕ О ГЛАВНОМ СОБЫТИИ КУЛЬТУРНОЙ ПРОГРАММЫ ЮБИЛЕЯ — ВЫСТАВКЕ В КРАЕВЕДЧЕСКОМ МУЗЕЕ.

Почему вы выбрали для себя эту деятельность? И можно ли сказать, что она стала делом жизни?

Да, можно так сказать. Косвенно я была связана с Францией, наверное, с самого детства, когда родители определили мой путь и привели меня во французскую гимназию № 70 (сейчас это лицей № 16). И там я уже поняла: это действительно то, что мне нравится, то, что я люблю. Сейчас я осознаю, что процесс обучения был построен таким образом, что невозможно было не полюбить этот язык и эту культуру. Мы изучали историю, традиции, литературу, страноведческие моменты было много — произвольно влюблялась. Кроме того, гимназия активно сотрудничает с французскими учебными заведениями, и у учеников всегда была возможность обмена опытом. Так за время учёбы в школе мне удалось пройти стажировку: поучиться в колледже и в лицее во Франции. Встречающей стороной мы тоже были: часто принимали французских гостей и в школе, и в семье. Когда я начала жить во французских семьях и принимать французов у нас дома, я поняла, что этот «французский» образ жизни очень мне близок и понятен.

Действительно ли существует между нашими народами устойчивая взаимная симпатия?

С одной стороны, действительно, исторически связи между русскими и французами достаточно глубоки. Но в современном мире я с огорчением замечаю, что далеко не все наши соотечественники так считают, многие даже думают, что французы — это какая-то отдельная особенная нация, с которой сложно общаться, и которая не принимает русскую публику. Лично у меня не сложилось какого-то романтического стереотипа, я скорее поняла, что есть такое место, где я просто чувствую себя, как дома, свободно дышу.

Как вы оцениваете работу «Альянс Франсез» в Новосибирске? Насколько, по-вашему, удалось создать эту атмосферу «как дома» в нашем локальном масштабе?

Дело в том, что, общаясь по большей части в среде франкофилов, носителей языка и культуры, я не видела недостатка внимания к французскому языку и культуре. Поэтому, когда было принято решение о создании такого центра, новосибирской общественностью это было принято на ура. Несмотря на то, что организация общественная, она, тем не менее, существует и действует при поддержке административного совета. В его состав входят представители бизнеса, политических кругов, которые в своё время поддержали создание этого центра и которые были готовы вкладывать в этот проект свои ресурсы — силы, время и средства. Кто-то поддерживал финансово, в основном это касалось культурных мероприятий. Но поскольку «Альянс Франсез» — это не только культурная деятельность, но и образовательная, мы организовали курсы изучения французского языка. Эта инициатива имела самый высокий отклик, количество желающих изучать французский язык превышало все возможные ожидания. Особенно интересно, что возраст наших учеников — от четырёх до семидесяти лет. Это всегда вдохновляет, когда люди приходят учиться язык не только из каких-то технических соображений или образовательных потребностей (как, например, студенты, желающие продолжить своё обучение во Франции), а приходят из интереса и любви к французскому языку, культуре. Мне очень нравится, что

Расскажите, пожалуйста, с чего началась история «Альянс Франсез» в Новосибирске?

Все началось в 2002 году во время визита Чрезвычайного Полномочного Посла Франции в России Клода Бланшмезона в Новосибирскую область. В ходе официальных встреч, переговоров, в том числе встречи с экс-губернатором Виктором Толоконским, была достигнута договорённость о создании в Новосибирске филиала «Альянс Франсез» — как амбассадора французской культуры в Сибирском регионе. Позднее филиал получил определение культурно-информационного центра, а сейчас он имеет следующее официальное наименование — Региональная общественная культурно-просветительская организация «Альянс Франсез — Новосибирск».

А в какой пропорции распределяется активность организации между направлениями работы — культурным и просветительским?

Так сложилось, что эти направления стали абсолютно равнозначными. На момент открытия нашего центра посольством Франции уделялось большое внимание организации различных культурных событий. Ведь основной целью нашей организации является, конечно, продвижение французской культуры по всем направлениям.

наш «Альянс Франсез» — это такой уютный, комфортный и творческий оазис, в котором постоянно что-то интересное происходит. Мы здесь все, как родные. Такая большая французская семья в Сибири. Для меня это всегда было очень ценно, важно, и я старалась поддерживать эту атмосферу на протяжении всего периода развития «Альянс Франсез» в Новосибирске.

Это входило в ваши обязанности и до того, как вы заняли пост президента новосибирского представительства организации?

В тот момент, когда приняли решение о создании в Новосибирске центра, я, если честно, думала не долго: моя душа сразу развернулась в сторону этого французского оазиса в нашем городе, и я приняла решение поменять место работы и пришла в «Альянс Франсез». Это всё произошло буквально в течение месяца, хотя предпосылок к этому не было никаких, я и на прежнем месте работы себя прекрасно чувствовала, но видимо хотелось больше творчества, может быть, возвращения в определённую атмосферу, было желание создать её в нашем городе. Был такой период, когда мне приходилось замещать директора достаточно продолжительное время. В итоге наше руководство решило ввести ставку русского директора в «Альянс Франсез — Новосибирск». Тут как раз, вероятно, сказалась черта русского характера, которая не всегда присуща французам — мы трудолюбивы. Если русский человек чем-то увлечён окончательно

и бесповоротно, то он готов тратить на это всё своё время, включая и свободное. Чего не скажешь о французах. У них рабочий день жёстко регламентирован, они соблюдают график, то есть если шесть часов, то шесть часов: какими бы ни были сложными проблемы, какой бы срочности ни возникла задача. Они по завершении рабочего времени всё отложили и пошли спокойно пить кофе, а на следующий день в восемь утра они вернутся к своим делам и проблемам. И, конечно, во время наших совещаний и работы в посольстве это было заметно. И видимо они оказались способны оценить это качество в сотруднике. Несмотря на то, что для них это нечто удивительное, они отнеслись к этому с уважением. В итоге ситуация сложилась таким образом, что большинством филиалов организации в России руководят русские, хотя изначально везде были французы.

Каким образом устроено управление организацией?

В «Альянс Франсез» есть административный совет — это такой орган управления, во главе которого стоит президент, он определяет стратегию, организует работу совета, оказывает консультативную помощь директору, контролирует соблюдение устава, законов и документооборот. А директор «Альянс Франсез» является единоличным исполнительным органом, который непосредственно занимается организацией и контролем всех текущих дел.

Насколько развит и успешен «Альянс Франсез» в мире?

Если не ошибаюсь, на данный момент действует более тысячи альянсов в 140 странах мира. Организация существует и развивается с конца XIX века. Она была основана великими просветителями того времени, среди которых Луи Пастер и другие ярчайшие мыслители. Поскольку я сама активный путешественник, для меня стала откровением эта невидимая, но существующая взаимосвязь между всеми альянсами мира. Однажды оказавшись на маленьком далёком острове Святой Елены, и прогуливаясь по улицам, я увидела знакомый логотип «Альянс Франсез». Для меня это было такой радостью: за тысячи километров от своего родного города и от Парижа очутиться в такой же дружественной атмосфере. Я поняла, что можно в любой точке мира зайти и сказать: «Здравствуйте! Это мы, ваши коллеги из Новосибирска», — и нам всегда и везде будут рады, нас примут и окажут необходимое гостеприимство. Это понимание очень греет душу.

В чём секрет такого успеха, который «Альянс Франсез» перенёс уже в третий век от начала своего основания?

Думаю, здесь дело в том, что французы очень сильно ценят свою культуру и свои традиции, они ими очень гордятся, у них очень развито национальное самосознание — и они готовы об этом заявлять всем и всюду. Не жалеть ни сил, ни средств, ни времени на то чтобы продвигать свои интересы и ценности. Я считаю, это правильно. Мне, как человеку занятому многие годы в сфере международных отношений, хотелось бы, чтобы и Россия, и Новосибирск в частности, были активнее представлены на международной арене. Такой подход был бы правильным.



Как складывается судьба учащихся «Альянс Франсез»?

Многие наши учащиеся уезжают во Францию, продолжают там обучение или даже находят работу. В моей практике был такой случай, когда я как-то вечером зашла в парижское кафе на бульваре Капуцинок. Тут уместно упомянуть одно правило посещения французских кафе, о котором многие наши сограждане часто не знают, что представляет их в не самом выгодном свете. Следует знать, что заходя в кафе, не стоит сразу самостоятельно располагаться там, занимать столики, потому что, с точки зрения французов, это является знаком неуважения. Войдя в кафе, вы лишь обозначаете своё присутствие, вас заметят и пригласят, потому что всё организовано таким образом, что ни один посетитель не остаётся без внимания, даже если это уличное кафе. И вот мы заходим в кафе, нас встречает милая девушка, мы просим столик (также необходимо уточнять, вы пришли выпить или поесть), в какой-то момент я замечаю, что девушка смотрит на меня как-то внимательно, потом подходит и говорит: «Татьяна Викторовна, вы меня не узнаете?». Высокая статная красавица, менеджер ресторана. Я говорю: «Нет». «А я Саша, я у вас училась несколько лет в «Альянс Франсез», потом сдала удачно экзамены», — говорит она. Действительно, «Альянс Франсез» также является официальной организацией, где можно сдать международные экзамены на степень владения языком. Так наша Саша поступила во французский университет и нашла работу в Париже. Это, конечно, замечательно — видеть людей, которые прошли через твои руки и благодаря твоей работе комфортно чувствуют себя во французской среде. Для меня это очень важно.

Каким образом будет отмечен юбилей деятельности «Альянс Франсез» в Новосибирске?

Весна юбилейного 2018 года была интересной событиями, как в культурной, так и в образовательной деятельности «Альянс Франсез». В марте уже традиционно в международные дни франкофонии состоялся международный фестиваль Goût de France то есть «Вкус Франции» — когда более 3000 ресторанов в 150 стран мира чествуют французскую гастрономию. Фестиваль организован Министерством Европы и иностранных дел и шеф-поваром Аленом Дюкассом. В Новосибирске в этом фестивале традиционно участвуют рестораны Дениса Иванова. Кроме того, в рамках Транссибирского Арт-фестиваля состоялся концерт с участием Новосибирского государственного симфонического оркестра, дирижировал которым маэстро Жан-Клод Казадезюс — известный французский дирижёр, который имеет русские корни: его дедушка играл перед Львом Толстым в знаменитом имении писателя «Ясная поляна». Именно о его исполнении Лев Толстой сказал, что никогда ничего прекраснее не слышал.

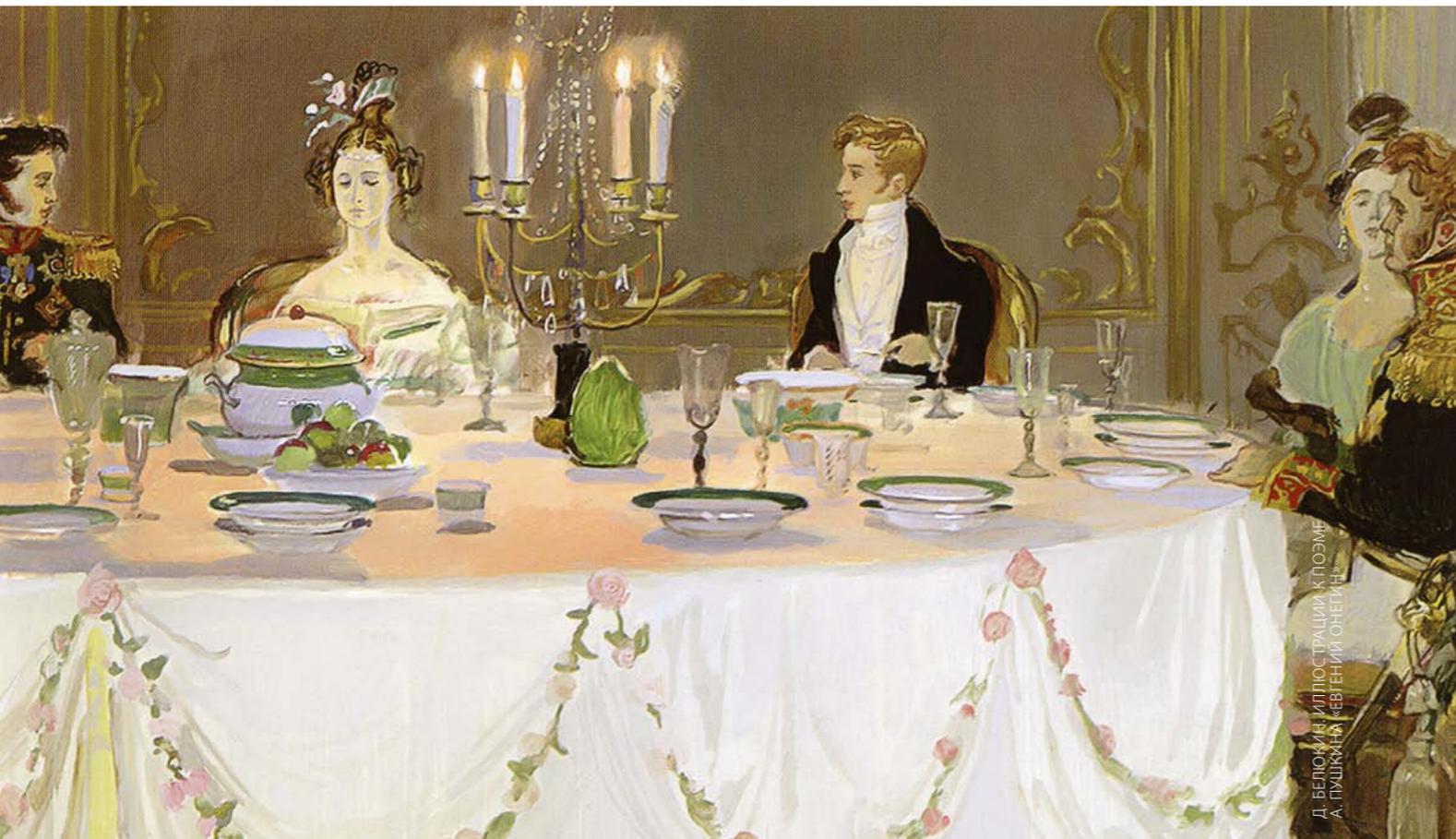
К юбилею вы открываете в Новосибирске грандиозную французскую выставку. Что на ней будет представлено?

Это выставка «Шёлковый лабиринт», она пройдёт в Новосибирском государственном краеведческом музее и представит собой экспозицию редчайших экземпляров платков Дома моды Hermes. Кстати стоит сказать, что ещё российская императорская фамилия была официальным



клиентом модного дома Hermes и многие вещи, принадлежавшие монаршим особам, сейчас хранятся в музеях московского Кремля. Одна из трёх крупнейших коллекций мира этих произведений находится в частном владении в России, что является ещё одной точкой соприкосновения культур наших стран. В коллекции Maison Carré Foundation, собранной Александром и Екатериной Цыбинными, насчитывается более 700 экземпляров. Так вот часть этой коллекции, порядка 90 экземпляров, мы представим в Новосибирске. Многие из этих платков выполнены по эскизам российских художников, а многие посвящены важнейшим событиям российской культуры. Например, один из моих любимых экземпляров — это платок, который был перевыпущен к премьере фильма Никиты Михалкова «Сибирский цирюльник» в 1998 году. С тех пор он меня абсолютно покорила. Называется он Grand cortège a Moscou и предназначался для подарков гостям премьерного показа. В основе дизайна платка — работа русского художника-передвижника Константина Аполлоновича Савицкого «Парадный въезд в Москву Государя Императора Александра III в день его коронации 27 мая 1883 года». Кроме того, в экспозиции будут представлены экземпляры с художественным изображением на тему русского балета и даже военных баталлий эпохи императорской армии. Такая выставка будет интересна не только модницам Новосибирска, уважающим марку Hermes, но и тем людям, которые интересуются историческими и культурными вехами, связавшими наши страны — Россию и Францию.

ФОТО ИЗ ОТКРЫТЫХ ИСТОЧНИКОВ



Д. ВЕЛЮКИН. ИЛЛЮСТРАЦИЯ К ПОЭМЕ
А. ПУШКИНА «ЕВГЕНИЙ ОНЕГИН»

КУШАТЬ ПОДАНО

ОПИСАНИЮ ЕДЫ И ЗАСТОЛИЙ В ЛИТЕРАТУРЕ УДЕЛЯЕТСЯ ДОСТАТОЧНО МНОГО ВНИМАНИЯ. НО ПОЧЕМУ-ТО ИМЕННО ЭТИ СТРОКИ ЧИТАТЕЛЬ НЕ РЕДКО ПРОБЕГАЕТ ВСКОЛЬЗЬ. ОДНАКО ЕДА ИГРАЕТ ВАЖНУЮ РОЛЬ В ХАРАКТЕРИСТИКЕ ПЕРСОНАЖЕЙ. ПО МАНЕРАМ И КУЛЬТУРЕ ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ МОЖНО ПОНЯТЬ ПСИХОЛОГИЮ ГЕРОЯ, А САМО ЗАСТОЛЬЕ С ЛЕГКОСТЬЮ РАССКАЖЕТ ЧИТАТЕЛЮ О СТАТУСЕ ЧЕЛОВЕКА. В ОПИСАНИИ РАЗЛИЧНЫХ КУШАНИЙ РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА БУКВАЛЬНО СБЛИЖАЕТСЯ С ЖИВОПИСЬЮ, А САМИ ПИСАТЕЛИ БУДТО БЫ СОЗДАЮТ СЛОВЕСНЫЕ НАТЮРМОРТЫ. ДА И ВООБЩЕ КОЛИЧЕСТВО СЪЕДЕННОГО И ВЫПИТОГО НА СТРАНИЦАХ КНИГ ПОРАЖАЕТ! ПРЕДЛАГАЕМ ВАШЕМУ ВНИМАНИЮ ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ ИЗ ЖИЗНИ РОССИЙСКИХ ПИСАТЕЛЕЙ И САМЫЕ СОЧНЫЕ ОПИСАНИЯ ЕДЫ В ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ПРОИЗВЕДЕНИЯХ, А ВЫ В СВОЮ ОЧЕРЕДЬ ПОПРОБУЙТЕ ПРЕДСТАВИТЬ, КАКОЙ БЫЛА ТРАПЕЗА ПАРУ ВЕКОВ НАЗАД.



**АЛЕКСАНДР
СЕРГЕЕВИЧ
ПУШКИН**

Начнем с Пушкина. В «Отрывках из путешествий **Онегина**» упоминается одесский ресторан «Отона» и его знаменитые устрицы:

«Что устрицы? Пришли! О радость!
Летит обжорливая младость
Глотать из раковин морских
Затворниц жирных и живых,
Слегка обрызгнутых лимоном.
Шум, споры — легкое вино
Из погребов принесено
На стол услужливым Отоном;
Часы летят, а грозный счет*
Меж тем невидимо растёт».

**Устрицы в первой половине XIX века были весьма дорогим удовольствием — стоимость сотни устриц доходила в ресторане до 100 рублей (например, армейский штабс-капитан зарабатывал тогда эти самые 100 рублей в месяц, а 1 кг свежего мяса стоил 40–50 копеек).*

«Вошел: и пробка в потолок,
Вина кометы брызнул ток,
Пред ним roast-beef окровавленный,
И трюфли, роскошь юных лет,
Французской кухни лучший цвет,
И Страсбурга пирог нетленный*
Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым».

** Паштет из утиной печени, трюфелей и рябчиков в тонкой хрустящей оболочке из теста.*



ЕЛЕНА САМОКИШ-СУДКОВСКАЯ. ИЛЛЮСТРАЦИЯ К РОМАНУ
АЛЕКСАНДРА ПУШКИНА «ЕВГЕНИЙ ОНЕГИН»



**ИВАН
АНДРЕЕВИЧ
КРЫЛОВ**

ФАКТ:

Известный русский баснописец имел много талантов: отлично знал иностранные языки; прекрасно играл на скрипке, а еще имел, как принято говорить, сибирское здоровье: до самых холодов купался в Неве, легко разбивая молодой лед своим огромным телом, массой далеко за 100 кг. Главной его радостью была еда. Скажем прямо, в узких кругах он слыл настоящим обжорой. Как отзывался однажды о Крылове Петр Вяземский, ему легче было пережить смерть близкого человека, чем пропустить обед.



**АНТОН
ПАВЛОВИЧ
ЧЕХОВ**

«О бренности»

«Надворный советник Семен Петрович Подтыкин сел за стол, покрыл свою грудь салфеткой и, сгорая нетерпением, стал ожидать того момента, когда начнут подавать блины... Но вот, наконец, показалась кухарка с блинами... Семен Петрович, рискуя ожечь пальцы, схватил два верхних, самых горячих блина и аппетитно шлепнул их на свою тарелку. Блины были поджаристые, пористые, пухлые, как плечо купеческой дочки... Подтыкин приятно улыбнулся, икнул от восторга и облил их горячим маслом. Засим, как бы разжигая свой аппетит и наслаждаясь предвкушением, он медленно, с расстановкой обмазал их икрой. Места, на которые не попала икра, он облил сметаной... Оставалось теперь только есть, не правда ли? Но нет!.. Подтыкин взглянул на дела рук своих и не удовлетворился... Подумав немного, он положил на блины самый жирный кусок семги, кильку и сардинку, потом уж, млея и задыхаясь, свернул оба блина в трубку, с чувством выпил рюмку водки, крякнул, раскрыл рот...»

ФАКТ:

В литературных произведениях нередко содержатся не просто описания блюд и застолий, но и кулинарные рецепты. Польский поэт Адам Мицкевич описал в стихах рецепт приготовления литовского бигоса, а немецкий классик Фридрих Шиллер — рецепт пунша. Изобилует описаниями блюд и книга Харуки Мураками «Хроники заводной птицы».

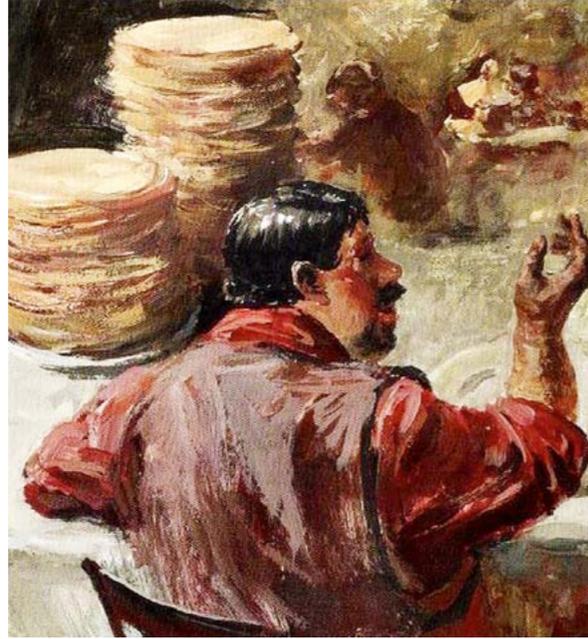


**НИКОЛАЙ
ВАСИЛЬЕВИЧ
ГОГОЛЬ**

«Мёртвые души»

«Да кулебяку сделай на четыре угла. В один угол положи ты мне осетра да вязигу, в другой запусти гречневой кашицы, да грибочков с лучком, да молок сладких, да мозгов, да еще чего знаешь там эдакого... Да чтобы с одного боку она, понимаешь — зарумянилась бы, а с другого пусти ее полегче. Да исподку-то, исподку-то пропеки ее так, чтобы рассыпалась, чтобы ее всю проняло, знаешь, соком, чтобы и не услышал во рту — как снег бы растаяла... Да сделай ты мне свиной сычуг*. Положи в серединку кусочек льда, чтобы он взбухнул хорошенько. Да чтобы к осетру обкладка, гарнир-то, гарнир-то чтобы был побогаче! Обложи его раками, да поджаренной маленькой рыбкой, да проложи фаршем из снеточков, да подвась мелкой сечки, хренку, да груздочков, да репушки, да морковки, да бобков, да нет ли там еще какого коренья?..»

*Свиной желудок с начинкой из молотых свиных субпродуктов (печень, почки, язык, уши), разных овощей и специй, запеченный в духовке; помещенный внутрь кусочек льда в духовке превращается в пар и делает сычуг пористым, мягким и нежным.



МЕЛЬНИКОВ ВЛАДИМИР. ИЛЛЮСТРАЦИЯ К РАССКАЗУ А. П. ЧЕХОВА «ГЛУПЫЙ ФРАНЦУЗ»



М. А. Жуков. БЕРНАДСКИЙ



**АЛЕКСАНДР
НИКОЛАЕВИЧ
ОСТРОВСКИЙ**

ФАКТ:

Драматург Александр Островский в своих пьесах часто показывает, как его герои пьют чай. Но не всегда под чаем имеется в виду именно чай, иногда чаепитие служит лишь маскировкой, прикрытием пристрастия персонажей к вину, мадере, рому, которые употребляются с чаем или даже под видом чая. Так, в «Бесприданнице» купцы пьют с утра шампанское в трактире в чайниках и расплачиваются за «чай», соблюдая, таким образом, приличия в глазах других посетителей.

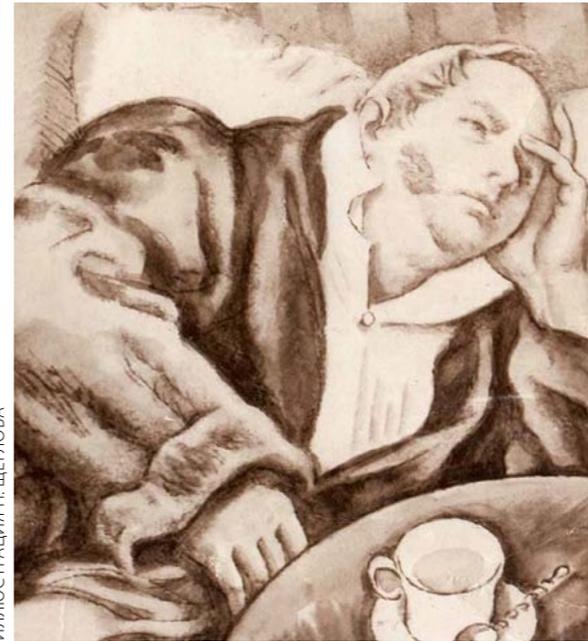


ИЛЛЮСТРАЦИЯ Н. ЩЕГЛОВА



**ИВАН
АЛЕКСАНДРОВИЧ
ГОНЧАРОВ**

«Обломов»

«Об обеде совещались целым домом... Всякий предлагал свое блюдо: кто суп с потрохами, кто лапшу или желудок, кто рубцы, кто красную, кто белую подливку к соусу... Забота о пище была первая и главная жизненная забота в Обломовке. Какие телята утучнялись там к годовым праздникам! Какая птица воспитывалась!.. Индейки и цыплята, назначаемые к именинам и другим торжественным дням, откармливались орехами, гусей лишали моциона, заставляли висеть в мешке неподвижно за несколько дней до праздника, чтобы они заплыли жиром. Какие запасы были там варений, солений, печений! Какие меды, какие квасы варились, какие пироги пеклись в Обломовке!»

ИЗ ОТКРЫТЫХ ИСТОЧНИКОВ



ФАКТ:

Одним из самых «кулинарных» писателей считают Гоголя. А вот «Ревизор», несомненно, самое кулинарное из его драматургических произведений. Если читать текст, обращая внимание на развитие только кулинарной темы, то становится совершенно очевидно, что при помощи кулинарного антуража Гоголь не только старался создать выразительный портрет Хлестакова, но и пытался показать читателю эволюцию его превращений — от жалкого труса, до наглого амбициозного вряля, выдававшего себя за пetersбургского сановника.

ФАКТ:

В советскую эпоху застолья почти совсем исчезли со страниц книг. Если о том, как питались в 1920-е, еще можно было прочесть у Ильфа и Петрова в «Двенадцати стульях», то в дальнейшем максимумом еды в литературе стал стахановский бутерброд. Трудно было ожидать от литературы описания пиршеств в то время, когда народ голодал.



МУЗЫ ВИНА:

10 ЖЕНЩИН, ВДОХНОВЛЯЮЩИХ ИТАЛЬЯНСКОЕ ВИНОДЕЛИЕ

У НИХ РАЗНЫЕ ИСТОРИИ И ОБСТОЯТЕЛЬСТВА, НО ЦЕНТРАЛЬНЫМ ВСЕГДА ОСТАЕТСЯ ВИНО. ОДНИ ДОННЫ ЕГО ВЫПУСКАЮТ, ДРУГИЕ СОЕДИНЯЮТ ВИНОДЕЛИЕ И ИСКУССТВО, ТРЕТЬИ УПРАВЛЯЮТ ХОЛДИНГАМИ, ЧЕТВЕРТЫЕ ПЕРЕВОДЯТ ВИНО В ОБРАЗ ЖИЗНИ. С СЕВЕРА ДО ЮГА ИТАЛИИ МОЖНО НАЙТИ БЕСЧИСЛЕННОЕ КОЛИЧЕСТВО ПРИМЕРОВ, КАК ЖЕНЩИНЫ СОЗДАЮТ И ПРЕОБРАЗОВЫВАЮТ МИР ВИНА, ДЕЛАЯ ЕГО БОЛЕЕ КРАСОЧНЫМ И КРАСИВЫМ, ЭМОЦИОНАЛЬНЫМ И ЧЕЛОВЕЧНЫМ. МЫ ВЫБРАЛИ ДЕСЯТЬ ПРИМЕРОВ.



ФРАНЧЕСКА МОРЕТТИ

Gruppo Terra Moretti, Ломбардия, Тоскана, Сардиния

Bellavista и Contadi Castaldi во Франчакорте, Petra и Tenuta La Badiola на Тосканском побережье, а теперь еще и Sella & Mosca на Сардинии — вот рабочее поле Франчески Моретти. Она всегда знала, что ее жизнь будет связана с виноделием. Еще ребенком Франческа проводила время в поместье Bellavista и часто просилась помочь. «Вино — часть моего ДНК», — говорит она.

Моретти отвечает за производство и за управление всеми винодельческими хозяйствами семейного холдинга Gruppo Terra Moretti. Маленькой дочери объясняет, что работает винным доктором. И хотя Аличе иногда ставит ее в тупик своими вопросами (например, делают ли доктора уколы лозам), Франческа Моретти умеет находить общий язык с молодежью. Для студентов политехнического университета она придумала мультисенсорный проект Cuvée Design, а для всех — эногастрономические сочетания игристых с пиццей.



КРИСТИНА ДЗИЛИАНИ

Berlusconi, Франчакорта, Ломбардия

Дочь винодела-первопроходца, создавшего во Франчакорте игристое вино по шампанскому методу, не помнит аромата или вкуса первого попробованного ею вина. Зато ее детские воспоминания хранят картинку, как работницы оборачивают бутылки Berlusconi тонкой папиросной бумагой.

Кристина — старшая из трех детей Франко Дзилиани. Она начала работать в семейном бизнесе в 1981 году, но карьерный выбор в те годы решался в пользу мужчин. Брат Артуро стал виноделом, брат Паоло возглавил коммерческий отдел. Кристина постепенно нашла себя, рассказывая миру историю Berlusconi, — то, что теперь называют маркетингом и коммуникациями. Она верит в эмоциональную силу бренда: если убрать «мир» вокруг бутылки, остается лишь сухой цикл «производство-продажа-деньги».



РОБЕРТА ЧЕРЕТТО

Ceretto, Пьемонт

Годами Роберта Черетто не осмеливалась присоединиться к семейному винному бизнесу. Еще бы: ее отец Бруно и дядя Марчелло, прозванные The Barolo Brothers, затмевали своим авторитетом всех и вся. Она же, специалист по южноафриканской литературе, мечтала преподавать в университете. Как-то в девяностые Роберта показывала винодельню и виноградники гостю из художественного мира. Он не переставал задавать вопросы. Она, в свою очередь, осознала, что между современным искусством и виноделием могут быть интересные связи, и их можно развивать прямо здесь, в семейных хозяйствах.

Стеклянный купол L'Acino («Ягода») в Tenuta Monsordo Bernardina в Альбе, наклоненный куб из стекла и металла на винодельне Bricco Rocche в Кастильоне Фаллетто, художественные работы, инсталляции, посуда — все это благодаря Роберте стало частью меценатской деятельности Ceretto. Она говорит, что между современным искусством и винами много общего: их сложно интерпретировать, если о них не рассказали, их надо знать, чтобы верно оценить.



ЭМАНУЭЛА СТУККИ ПРИНЕТТИ Badia a Coltibuono, Тоскана

Когда монахи возводили «Аббатство хорошего урожая» и высаживали в нем лозы, в ходу была латынь. С 1846 года поместье принадлежит семье Эмануэлы Стукки Принетти, а сама Эмануэла стала первой женщиной во главе уважаемого исторического хозяйства.

Badia a Coltibuono — место силы, под которое подстраиваются все решения. В том числе давний выбор Эмануэлы в пользу органического хозяйствования: не только потому, что так вино может в одном глотке донести уникальность своего места. Вино должно выпускать головой и желудком, считает Стукки Принетти. Может быть, поэтому она не понимает людей, которые коллекционируют вина вместо того, чтобы их пить. Какая альтернативная карьера ей бы пришлось по душе? Работа в Oxfam — благотворительной организации, борющейся с бедностью.



ЭЛИЗАБЕТТА ФАДЖУОЛИ Montenidoli, Тоскана

Говорят, характер винодела передается вину. Наверное, поэтому в винах Элизабетты Фаджуоли есть красота и духовность. Она изучала историю искусств. В Тоскану ее привели Мадонны сиенских мастеров: так в 1965 году она с 9 детьми поселилась в Сан Джиминьяно, на заброшенной ферме без воды и электричества. Со временем Montenidoli — «Гора гнездышек» — стало удивительным винодельческим хозяйством.

Гуманистические ценности Фаджуоли естественным образом перекинулись на ее аграрные практики. На землях Montenidoli, где культивируют виноградники и оливковые деревья, всегда использовали органический уход. Недавно, после смерти мужа, Элизабетта основала фонд. Она мечтает, чтобы люди, молодые и старые, сломали одиночество, чтобы они снова общались и дружили. Винодел готова предложить для этого свое хозяйство.



КЬЯРА ЛУНГАРОТТИ Cantine Lungarotti, Умбрия

Кьяра Лунгаротти любит называть себя деревенской девушкой. Хорошо образованной и тонкого культурного склада, добавим мы. Когда Кьяра была маленькой, отец — выдающийся винодел Умбрии Джорджо — ободрял ее ходить по земле босиком, чтобы почувствовать землю. Мать Мария Грация, блестящий искусствовед, привила любовь к прекрасному. Лунгаротти обобщает вино как выражение территории и синоним культуры.

На плечах Кьяры лежит управление Cantine Lungarotti — по-прежнему самой известной винодельческой компании Умбрии с хозяйствами в Торджано и Монтефалько. Еще в ее ведении — отель и спа Le Tre Vaselle. Другие женщины семьи Лунгаротти тоже в деле. Сестра Тереза, дипломированный винодел, также занимается маркетингом. Мать возглавляет фонд Лунгаротти, куда входят уникальный музей вина и музей оливкового масла в Торджано. Вот такой успешный женский клан.



ИЛАРИЯ ВЕНТУРИНИ ФЕНДИ I Casali del Pino, Лацио

Променять высокую моду на сельское хозяйство кажется безумством, но это как раз то, что сделала Илария Вентурини Фенди, дочь Анны Фенди. Наряду с управлением большой органической фермой под Римом, которая теперь является главным делом жизни, бывший дизайнер аксессуаров Fendissime и обуви Fendi взялась выпускать вино в довольно неожиданном месте — на острове Понца, в 30 километрах от южного побережья Лацио.

В любом деле надо начинать с основ, считает Илария. Прежде чем заняться вином, она окончила курсы сомелье. Производство крошечное, но требует огромных усилий, даже физических. На виноградник можно добраться только на муле, лозы требуют ручного ухода (они посажены отдельными кустами, чтобы противостоять ветрам), транспортировка вина становится сложным логистическим упражнением. Наградой служит вино — с ярким островным вкусом трав и минералов.



ВАЛЕНТИНА АРДЖИОЛАС Argiolas, Сардиния

Если отец и дед были виноградарями, а детство проходило в простой деревне на юге Сардинии, любовь и гордость за свое вино являются эмоциями естественными, так и должно быть. Сейчас Валентина Арджиолас посредством вина открывает Сардинию миру. Задача не столь простая, как кажется на первый взгляд. Сардиния — край средиземноморский, но сложный, замкнутый на себе. Как заинтересовать мир?

Валентина Арджиолас рассказывает о Сардинии настоящей, переполненной талантами. На юбилей топового вина Turriga Валентина реализовала проект, объединивший трех мастеров Сардинии — стилиста Антонио Моррасса, писателя Марчелло Фоиса и музыканта Паоло Фрезу. Кому из исторических персонажей она отправила бы свое вино? Любимому писателю Оноре де Бальзаку.



ЖОЗЕ РАЛЛО Donnafugata, Сицилия

Женское начало прославленной сицилийской винодельни — оно не только про название и этикетки (Donnafugata переводится как сбежавшая женщина, про это отдельная история). Габриэлла Анка была полноправным деловым партнером супруга Джакомо Ралло, когда они вдвоем открывали винодельню. Теперь компанией успешно управляет их старшая дочь Жозе. У нее подрастает своя дочь — Габриэлла.

Предпринимательство и культура вина в одинаковой степени важны для Жозе Ралло. Ее другое большое увлечение — музыка — в 2002 году вылилось в мультисенсорный проект Music & Wine. Жозе — певица и составляет пары между вином и музыкой. Представления проходят от Сицилии до Нью-Йорка, а последний из таких винных концертов Жозе Ралло давала для мастеров вина (Masters of Wine). К топовому красному Mille e Una Notte она предлагает джазовую балладу, а к чувственному десертному Ben Rye — самбу.



КАРОЛЬ БУКЕ Sangue d'Oro, Пантеллерия, Сицилия

Известная французская актриса и бывшая модель как-то призналась, что в кинематографе ей время от времени не хватало настоящего счастья. Его она нашла на Пантеллерии — среди ароматов фенхеля и флердоранжа, среди террас и домов из вулканического камня, среди яркого солнца и соленого ветра.

На острове контрастов, где дикая средиземноморская природа никогда полностью не покорится тяжелому человеческому труду, Кароль Буке совершила свое маленькое чудо. Уже несколько лет она владеет сложными в уходе виноградниками Дзибиббо. Из фирменного белого сорта Пантеллерии производят пассито — традиционные сладкие вина. Для них урожай оставляют заизюмиться прямо под солнцем. Лучшее из двух вин называется Sangue d'Oro — «Золотая кровь». Самая тяжелая часть работы? Коммерческая, говорит актриса-винодел.

ГДЕ ЗАРЫТ БРИЛЛИАНТ?

ЮВЕЛИРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ — НЕ ТОЛЬКО ОТЛИЧНЫЙ СПОСОБ ПОДЧЕРКНУТЬ ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ СТИЛЬ. УКРАШЕНИЯ МОГУТ МНОГОЕ ПОВЕДАТЬ О ХАРАКТЕРЕ, ПРИВЫЧКАХ, ОБРАЗЕ ЖИЗНИ И ДАЖЕ ЦЕННОСТЯХ СВОЕГО ОБЛАДАТЕЛЯ. РЕДАКЦИЯ DENIS IVANOV MAGAZINE ПРОДОЛЖАЕТ РАССКАЗЫВАТЬ ЧИТАТЕЛЯМ, КАК ТЕ ИЛИ ИНЫЕ ПРИВЫЧКИ В ПОВСЕДНЕВНОЙ ЖИЗНИ МОГУТ СОЗДАВАТЬ ВАШ ОБРАЗ. В ЭТОМ НОМЕРЕ, НА ПРИМЕРЕ ДРАГОЦЕННЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ КАМНЕЙ, МЫ СРАВНИЛИ НЕБОЛЬШОЙ СПИСОК ПРОДУКТОВ, ПРАВИЛЬНО ВЫБРАВ КОТОРЫЕ, ВЫ СМОЖЕТЕ ПОДЧЕРКНУТЬ СВОЙ СТАТУС.



АЛМАЗ

★★★★

ДРАГОЦЕННЫЕ КАМНИ (ПЕРВОСОРТНЫЕ)

(Алмаз; изумруд; рубин; сапфир)

Алмаз — это, пожалуй, самый популярный и самый драгоценный камень в мире. Бриллиант — это алмаз в обработанном виде. Обычно он бесцветный или имеет слабые желтые, бурые, серые, зеленые, иногда розовые оттенки, редко — черные. Существует около 1000 сортов ювелирных алмазов. Алмаз — символ твердости, храбрости, невинности. Издавна считалось, что этот камень придает владельцу твердость и мужество, защищает. Считалось, что алмаз дает и сохраняет остроту слуха, предохраняет от печали и колдовства, злых духов. Если какой-нибудь колдун захочет околдовать владельца алмаза, то все горе и неудачи перенесутся на него самого. Дикий зверь не нападет на человека, который носит на себе алмаз. Камень может вылечить от лунатизма.



ХРИЗОЛИТ

★★★

ПОЛУДРАГОЦЕННЫЕ КАМНИ (ВТОРОСОРТНЫЕ)

(Аметист; хризолит; циркон)

Название устаревшего термина, который не рекомендуется геммологами к употреблению (но до сих пор активно применяется в российской торговле и встречается в юридических документах). Изначально этот термин использовался для описания ювелирных камней, которые по каким-то причинам обычно «не дотягивали» до «драгоценного» уровня: были не такими редкими, красивыми или недостаточно прочными, и как следствие, — не такими дорогими. Хризолит нашел применение в ювелирном деле. Обычно этот камень используют в качестве вставок во всевозможные изделия из золота или серебра. Хризолит также используют для украшения различных аксессуаров и предметов интерьера. Обрабатывают его методом ступенчатой, изумрудной или бриллиантовой огранки. Делают это с особой осторожностью, так как хризолит — хрупкий и чувствительный к нагреву камень. Несмотря на свою сравнительно невысокую стоимость, этот самоцвет на сегодняшний день считается редким.



ГОРНЫЙ ХРУСТАЛЬ

★★

ЮВЕЛИРНО-ПОДЕЛОЧНЫЕ КАМНИ

(Янтарь; малахит; горный хрусталь)

Конечно, настоящее происхождение хрустала отнюдь не божественное, как считалось в древности. Горный хрусталь образуется в ходе кристаллизации горячих водных растворов в условиях падения температуры. По своей природе камень является разновидностью кварца. Сам горный хрусталь имеет прозрачный цвет кристаллов, иногда с добавлением зеленого или коричневого оттенка. Горный хрусталь широко распространен по всему миру, однако залежи с камнем самого высшего ювелирного качества встречаются гораздо реже. Основная добыча хрустала ведется в России, а точнее на Урале, в Якутии и Крыму. Горный хрусталь активно используется в ювелирном деле. Если зайти в ювелирный магазин, то можно обнаружить серьги с горным хрусталем, кольца, подвески и браслеты с ним же. Популярность горного хрустала кроется еще и в том, что внешне он напоминает бриллианты или алмазы, но стоит гораздо дешевле этих камней.



ОНИКС

★

ПОДЕЛОЧНЫЕ КАМНИ (САМОЦВЕТЫ)

(Яшма; оникс; мрамор)

Подделочный камень — собирательный термин, объединяющий все камни, используемые как в качестве украшения, так и для производства камнерезных изделий. Иногда подделочными называют менее ценные или непрозрачные камни. Скульпторы используют минерал для создания композиций малых форм. Изготавливают из него вазы, шкатулки, пепельницы, подставки для часов и, конечно, украшения. Стоимость оникса и других камней этой категории самая низкая. А их обработка не требует особых условий.

Китайский чай «Да Хун Пао»

Этот чай по праву можно назвать самым дорогим в мире. Его можно приобрести лишь на аукционе, поэтому цена может достигать и 700 000\$ за 1 кг. Оригинального чая «Да Хун Пао» мало. Настолько мало, что вам вряд ли удастся его попробовать, если вы, конечно, не входите в список самых богатых людей мира. Оригинальный «Да Хун Пао» выращивают всего на 4 кустах, на северо-западе провинции Фуцзянь. То, что продается в Китае под именем «Да Хун Пао» — это «потомки», которые ведут свою родословную от материнских кустов и выращиваются в той же климатической зоне.



АЛМАЗ

★★★★

Черный индийский чай «Дарджилинг»

Стоимость — 18000\$ за 1 кг. Уникальность чая заключается в сложной технологии его производства и в том, что он произрастает лишь на одной плантации в Гималаях. Масштабы производства данного сорта очень маленькие, так как собирают лишь первые пару листочков с почкой. Чтобы получить один килограмм Дарджилинга первого сбора, нужно 22 тысячи молодых побегов. Как правило, переработанный и упакованный чай продают на аукционах.



ХРИЗОЛИТ

★★★

Листовой чай (байховый)

Сегодня байховый — это торговое название большинства сортов чая, который выпускают в продажу в виде отдельных чайнок. Он бывает черный, зеленый, желтый, красный. Самыми известными территориями-производителями этого сорта считаются Цейлон, Китай и Краснодарский край. В последнем собирают самый экзотический и уникальный байховый чай. Он очень сладкий, а насыщенность его вкуса занимает промежуточное положение между китайским и индийским. Таким образом, байховый чай является самым распространенным видом листового чая.



ГОРНЫЙ ХРУСТАЛЬ

★★

Пакетированный чай

В этом пункте всё просто: опустил пакетик в кружку с кипятком — и через три минуты напиток готов. Для многих людей такой чай является напитком самого низкого сорта, и они вообще отказываются его употреблять. При заваривании чайная пыль не обеспечивает насыщенного оттенка, что подталкивает некоторых производителей добавлять в продукт красители. Бывает, что в состав добавляют ароматизаторы, отбивающие привкус бумаги и клея.



ОНИКС

★

ЧАЙ

ЧАЙНАЯ КУЛЬТУРА В РОССИИ НАБИРАЕТ ПОПУЛЯРНОСТЬ. СЕГОДНЯ БЕЗ ПРОБЛЕМ МОЖНО САМОСТОЯТЕЛЬНО КУПИТЬ ИЗЫСКАННЫЕ СОРТА В СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ЛАВКАХ, А В РЕСТОРАНАХ И ВО ВСЕ ЗАКАЗАТЬ КОЛЛЕКЦИОННЫЕ ВАРИАНТЫ НАПИТКА. СОРТОВ ЧАЯ В МИРЕ — СОТНИ. НАЙТИ СВОЙ СМОЖЕТ КАЖДЫЙ, А ЕСЛИ УЧИТЫВАТЬ КОЛИЧЕСТВО ЭКСПЕРИМЕНТОВ С ДОБАВКАМИ, ТО СЧЕТ УЖЕ ПОЙДЕТ НА ТЫСЯЧИ.

ВИНО

ЕСЛИ ВЫ НЕ ПОТОМСТВЕННЫЙ ВИНОДЕЛ, НЕ ВЛАДЕЕТЕ СОБСТВЕННЫМ ВИННЫМ ПОГРЕБОМ, НЕ РЕСТОРАТОР И НЕ СОМЕЛЬЕ, ТО, НАВЕРНОЕ, ИНОГДА ЗАДАЕТЕСЬ ВОПРОСОМ, КАК И КАКОЕ ВИНО ВЫБРАТЬ. НАЗВАНИЯ И ЭТИКЕТКИ МОГУТ ПРИВЛЕКАТЬ ВНИМАНИЕ, ОДНАКО, ЧАЩЕ ВСЕГО ОНИ ПРОСТО ВВОДЯТ НАС В ЗАБЛУЖДЕНИЕ. ПОЭТОМУ ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР ВИНА СТАЛ СВОЕГО РОДА ИСКУССТВОМ.



Франция, Бордо Chateau Haut-Brion Rouge, Pessac-Leognan AOC 1-er Grand Cru Classe

«Шато О-Брион» имеет множество регалий — оно производит самое старое вино Бордо, входящее в знаменитую классификацию вин Франции, славится изобретением нового стиля в XVII веке и представляет собой один из самых люксовых винных брендов в мире. Красное вино «Шато О-Брион» воплощает в себе пятивековую традицию виноделия и играет одну из главных ролей в мировой истории вина. Шато много раз меняло хозяев, продавалось, изымалось за долги. Неизменным оставалось только одно — высокое качество. Согласно историческим документам, это вино подавалось к столу короля Англии Карла II в 1660 году.
От 100 000 р.



Италия, Тоскана Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC 2002

Свое название вино получило благодаря каменистым почвам виноградников с Каберне Совиньон. Первое вино этой марки было изготовлено из винограда урожая 1968 года, и с конца 60-х «Сассикайя» символизирует бескомпромиссное качество исполнения. Его сложный аромат выдает территориальный характер вина, который трудно найти в каком-либо другом месте.
До 50 000 р.



Испания, Торо Pintia

Вино густого рубинового цвета с соблазнительными ароматами смородины, вишни, джема, молотого перца и пряностей. Полнотелое, мощное, живое во вкусе, с бархатистыми зрелыми танинами и оттенками мокко и сухоцветов в длительном сладковатом послевкусии. Вино от знаменитого дома «Вега Сисилия», произведенное в регионе Торо.
До 10 000 р.



«Шато Тамань» Селект Руж

Создано в итальянском стиле по традиционной для красных вин технологии винификации. Собранный вручную с нескольких участков виноград ферментируется в стальных емкостях. Вино сохраняет природную свежесть, что делает его идеальным компаньоном для блюда из красного мяса и некоторых видов морских рыб: тунца, палтуса, камбалы.
До 500 р.

Фугу/тунец блю фин

Самой дорогой в мире рыбой для еды считается фугу. Это по-настоящему удивительный деликатес, легенда японской кухни. Приготовленная порция такой рыбы может стоить до 1000 долларов или дороже. Что касается не порционного продукта, то самой дорогой рыбой в истории был признан голубой тунец. Его вес составлял 222 кг, а продан он был за 1,76 млн \$ в Токио. После разделки туши, маленький кусочек рекордсмена стоил не менее 20 евро. Крупные тунцы — не редкая добыча рыбаков. Рыб-великанов выставляют на аукцион.

Осетрина

В кулинарии рыба ценится за нежное питательное мясо и изысканную черную икру. Кроме того, осетрину используют в диетологии для стимуляции иммунного статуса, нормализации липидного обмена, стабилизации психоэмоционального фона, улучшения крови и повышения жизненного тонуса. Осетр — отличный источник легкоусвояемого белка. Причем по сбалансированности и «богатству» протеинового состава данная рыба не уступает птичьему мясу.

Лосось

Лосось — это общее название огромного семейства морской и речной рыбы. Ценник на эти породы вполне доступный. Лосось хорош как в виде закусок (севиче, карпаччо, маринованный лосось), так и в различных основных блюдах. Рыба семейства лососевых — безусловный фаворит японской кухни, поскольку именно лосось входит в состав самых популярных суши, сашими и роллов. Польза этой рыбы неоспорима.

Масляная рыба

Белое мясо масляной рыбы занимает первое место по содержанию полезных животных белков. В составе присутствуют аминокислоты и насыщенные жиры, необходимые для нормального функционирования человеческого организма, множество витаминов. Название масляной рыбы не случайно, ведь она богата жирными кислотами омега-3! Главная проблема в питании — бурная реакция организма. Есть свидетельства, что через некоторое время после трапезы (до 36 часов) появляется метеоризм и головные боли.



Блюда из тунца можно попробовать в ресторане «Т.Б.К Лонж»: Такаки из тунца с кунжутной заправкой



Осетрину можно попробовать в ресторане #СИБИРЬСИБИРЬ: Нежная осетрина с пюре из кольраби



Отменный лосось подают в «Жан Хуан Лу»: Лосось-гриль в маринаде мисо; Лосось с творожным сыром и яблоком.



РЫБА

РЫБА БЫВАЕТ РАЗНОЙ: МЕЛКОЙ И КРУПНОЙ, ДЕШЕВОЙ И ДОРОГОЙ. НАСТОЛЬКО ДОРОГОЙ, ЧТО ЕЕ ЦЕНА СОПОСТАВИМА С ЦЕНОЙ НЕФТИ, КЛАССОВОГО АВТО ИЛИ ЛИЧНОГО САМОЛЕТА. ДЕЙСТВИТЕЛЬНО, ТАКИЕ «ЗОЛОТЫЕ РЫБКИ» ЕСТЬ.

ВИСКИ

В НАШИХ КРАЯХ ВИСКИ ВСЁ ЕЩЁ НЕ СТОЛЬ ПОПУЛЯРЕН, КАК НА ЗАПАДЕ. «ЗА БУГРОМ» ОЧЕНЬ ПОПУЛЯРНО ПРИЙТИ ВЕЧЕРОМ ДОМОЙ, НАЛИТЬ НА ДВА ПАЛЬЦА ВИСКИ В СТАКАН И, ПРИСЕВ В КРЕСЛО, ЗАДУМЧИВО ЕГО ВЫПИТЬ. ТАКОЙ ЖЕ ОБРАЗ КУЛЬТИВИРУЕТ И ЗАПАДНОЕ КИНО.



АЛМАЗ
★★★★



Chivas Royal Salute

Открывает наш топ виски Chivas Royal Salute — напиток исключительной редкости, представляющий собой blend из наиболее редких и эксклюзивных сортов шотландского виски. «Роял Салют» впервые был представлен на рынок 2 июня 1953 года в честь коронации Ее Величества Королевы Елизаветы Второй. Название виски говорит об особом приветствии и выражении уважения высоким персонам. Во время коронации корона Елизаветы II была украшена сапфирами, рубинами и изумрудами. Именно оттенки этих драгоценных камней определяют цвет бутылок виски «Роял Салют», которые представляют собой роскошные графины ручной работы.



ХРИЗОЛИТ
★★★



The balvenie peated cask 17

Дымный односолодовый виски появился в продаже относительно недавно — в сентябре 2010 года. Уже спустя год после выпуска этот продукт завоевал сердца многих искушенных ценителей качественных алкогольных напитков. На сегодняшний день этот напиток является единственным торфяным виски в ассортименте продукции Balvenie. Автор виски — легендарный Дэвид Стюарт, работающий на шотландской винокурне компании William Grant & Sons в Спейсайде. Он самостоятельно разработал технологию производства этого напитка, которая отличается особой сложностью и является абсолютно уникальной.



ГОРНЫЙ ХРУСТАЛЬ
★★



Jack daniels

Пожалуй, самый популярный напиток этого семейства. Сочетает такие характеристики, как цена и качество. Виски «Джек Дэниэлс» — напиток с богатой историей. Вот уже на протяжении полутора веков он создается по старинной технологии. Почувствовать настоящий дух Америки просто: вкусовые характеристики «Джека» много раз отмечали на выставках и соревнованиях золотыми медалями. Первой из них стала золотая медаль на Всемирной выставке в Сент-Луисе в 1904 году.

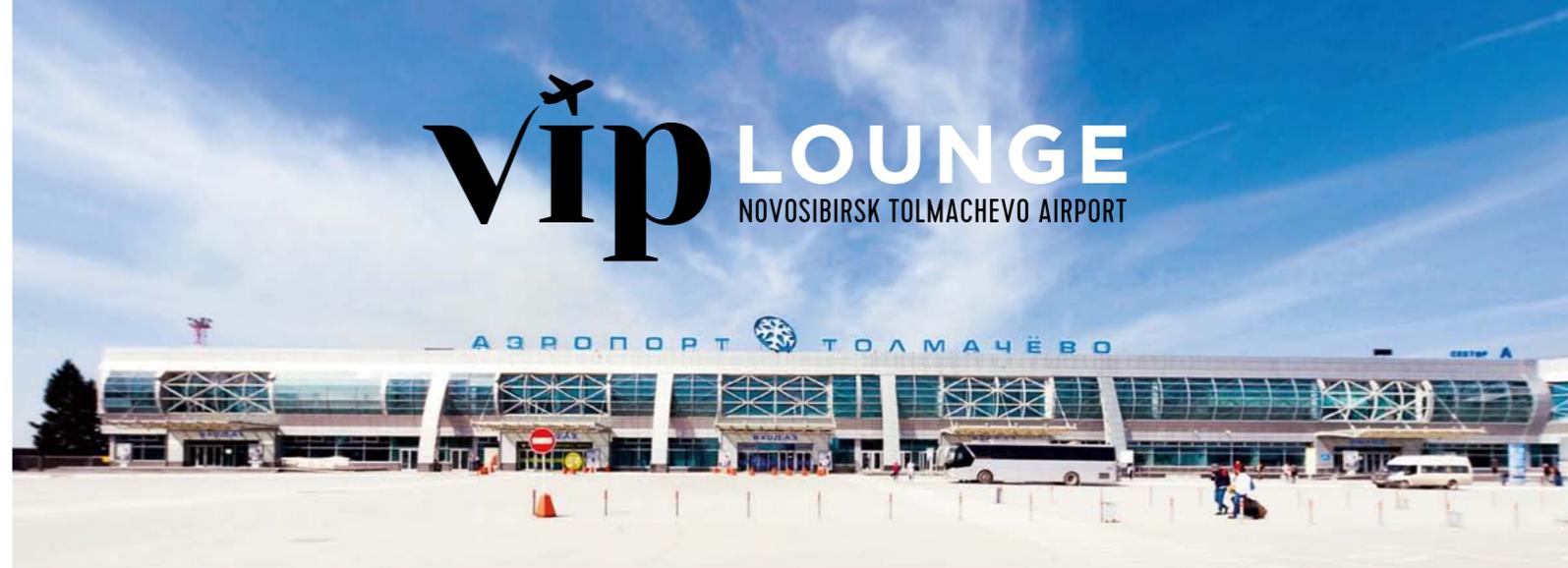


ОНИКС
★



Bell's

Этот напиток не для смакования. Его часто используют для алкогольных коктейлей. Шотландский виски Bell's — настоящая сенсация, самый продаваемый в Великобритании скотч на протяжении последних 30 лет. Такую позицию он завоевал благодаря своему стабильному уровню качества, соответствию стандартам и невысокой цене.

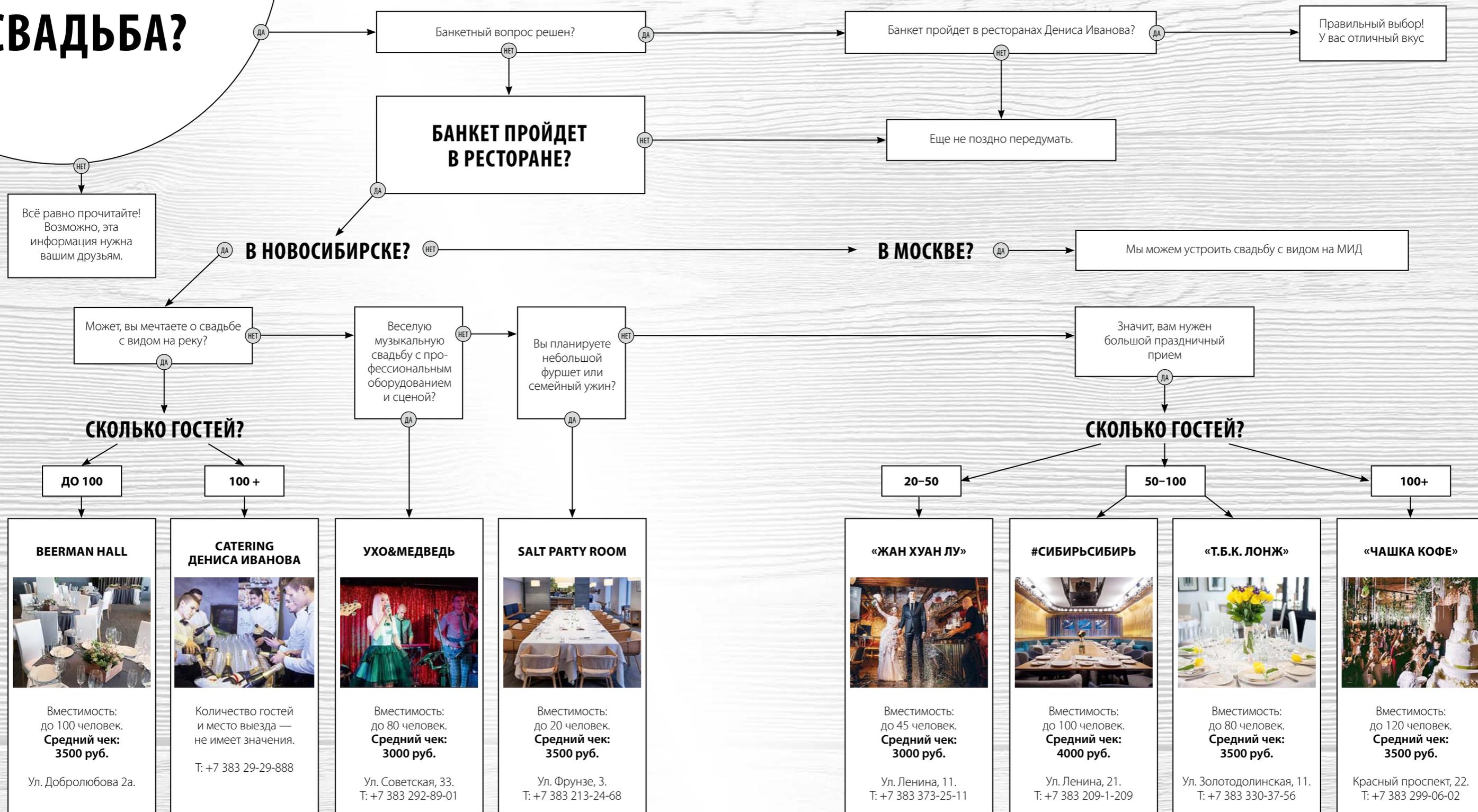


Мы поможем вам организовать встречу ваших гостей. Это может быть как завтрак перед вылетом только для вас, так и встреча делегации с фуршетом или банкетом. Мы не ограничиваем ваш выбор блюд представленным меню, наш шеф-повар всегда готов обсудить с вами меню высокой кухни.

**К ВАШИМ УСЛУГАМ
VIP БОРТОВОЕ ПИТАНИЕ.**

**ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ЗАКАЗАТЬ МЕРОПРИЯТИЕ ЛЮБОГО ФОРМАТА
МОЖНО ПО ТЕЛЕФОНАМ: 8 (383) 216-99-83, 8 (913) 903-69-03 Анна**

СВАДЬБА?



И КАК С ЭТИМ ЖИТЬ?

ВЕСНА И АВИТАМИНОЗ — ПОНЯТИЯ ВЗАИМОДОПОЛНЯЮЩИЕ. ПОСЛЕ ЗИМНИХ ХОЛОДОВ, РЕСПИРАТОРНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ И ОСТРОГО НЕДОСТАТКА СОЛНЦА, ЧЕЛОВЕК ОСОБЕННО СИЛЬНО ЧУВСТВУЕТ ДЕФИЦИТ ПОЛЕЗНЫХ ВЕЩЕСТВ. О ТОМ, КАК ПОМОЧЬ ОРГАНИЗМУ БЕЗ ПОТЕРЬ ДОЖДАТЬСЯ ЛЕТА, МЫ СПРОСИЛИ У ЭКСПЕРТОВ. СОВЕТЫ ПСИХОЛОГА, ДИЕТОЛОГА И ТРЕНЕРА В НАШЕМ МАТЕРИАЛЕ.



ЕВГЕНИЯ БЕЛЮГА,

врач диетолог-нутрициолог, создатель диетологической структуры «PRIMETIME Balance Food», директор ООО «Сбалансированный режим питания». Член Национальной ассоциации диетологов Нутрициологов, член Национальной Ассоциации клинического питания. Медицинская школа университета Бостона и Всемирной Федерации по борьбе с ожирением

У каждого из нас разные условия жизни, разная генетика, поэтому рекомендовать конкретные вещи нецелесообразно. Но существуют универсальные правила.

Овощи и фрукты каждый день!

В свежих овощах, ягодах и фруктах витаминов больше, чем в приготовленных. Поэтому ежедневно надо съедать 600–700 граммов сырых плодов и ягод — они максимально кроют потребность организма в витаминах и минералах. Есть весной фрукты, которые заслуживают особого внимания. Особенно это касается поставщиков витамина С, который необходим иммунитету, коже, ногтям, и волосам. Прекрасным диетическим источником этого вещества является киви. Также нужно обратить внимание на цитрусовые. Они тоже содержат большие количества аскорбиновой кислоты, хотя значительно меньше, чем в киви. Для того чтобы получить необходимое количество витамина, человеку надо ежедневно съедать 2–3 апельсина, грейпфрут или лимон. Чтобы не съедать такое количество цитрусовых (есть и противопоказания), нужно комбинировать или заменять их другими источниками витамина С. Его много в сладком перце, петрушке, капусте. И, конечно же, нельзя забывать о клюкве, бруснике. В зимних сортах яблок витамина С тоже немало. Так что ранней весной яблоки обязательно должны входить в рацион каждого.

В поисках белка

Обогатив свой рацион достаточным количеством белка, вы сможете снизить количество жира, сохранив мышечную массу. Од-

ним из лучших источников белка является морская рыба. Кроме того, в ней содержатся полиненасыщенные жирные кислоты, которые хорошо влияют на эмоциональный фон и состояние кожи. Этим же эффектом обладают растительные масла. Животные жиры надо ограничивать, наваристые бульоны исключить или использовать бульоны после 2 или 3 слива. Предпочтение нужно отдавать постной говядине, телятине, крольчатине, индюшатине или курятине. Мясное блюдо следует заедать овощами богатыми витамином С, который способствует всасыванию многих микроэлементов, содержащихся в мясе, например, железа. Хочется отметить морскую капусту. По содержанию микроэлементов она является адекватной заменой дорогостоящим устрицам, кальмарам и крабам. Белков в ней нет, но их можно восполнить мясом.

Вывод:

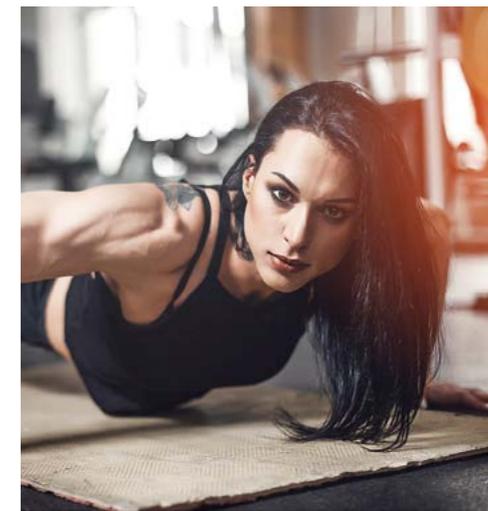
Для хорошего самочувствия нужно сбалансированное питание. Используйте разные продукты и не уходите в крайности типа сугубо растительных или белковых диет. Не делайте акценты на суперфудах — это не исцеление от всего. Еще более проигрышным вариантом являются голодовки. Они истощат вас еще больше и пагубно скажутся на здоровье, настроении и внешнем виде. Простудные заболевания будут обеспечены на весь сезон, депрессивное состояние и сонливость станут вашими близкими друзьями, кожа станет сероватой, волосы — тусклыми, а ногти — ломкими.

ДАРЬЯ МАНУЙЛЕНКОВА,

спортсмен-инструктор Центра высшего спортивного мастерства. Абсолютная чемпионка России, Чемпионка мира по бодифитнесу

Любая физическая нагрузка, помимо очевидных преимуществ для здоровья, таких как общее укрепление мускулатуры, профилактика сердечно-сосудистых заболеваний, дает и дополнительные преимущества: снижение уровня стресса, борьба с депрессивными состояниями, выводит из уныния и помогает справиться с бессонницей! Первым важным фактором является приток крови к мышцам, органам, а соответственно, и к мозгу! Также при физических нагрузках, усиливается приток кислорода ко всем органам! Это дает не только внутреннюю «наполненность здоровьем»,

но и сказывается внешне — улучшается цвет лица, уходят темные круги под глазами. К тому же не стоит забывать, что во время тренировок вырабатывается гормон счастья — эндорфин (именно он заставляет возвращаться к нагрузкам). Это природный антидепрессант! Умеренные и регулярные тренировки способны снижать уровень сахара в крови и уменьшают психическое перенапряжение. Ну и немаловажно, что занятия спортом объединяют, помогают выйти из собственного круга забот, из зоны комфорта: смена обстановки и новый круг знакомых обеспечен!



ЕЛЕНА КИСЕЛЕВА,

психолог, популяризатор современных методов психотерапии, автор психологического подкаста «Это нормально!»

Если вы не ощущаете приближения весны, силы на исходе и не то что мечтать, делать ничего не хочется, то возможно у вас синдром эмоционального выгорания. Причины эмоционального истощения могут быть разными: сильный или хронический стресс, внутреннее неудовлетворение жизнью, отсутствие новизны и смыслов. Как быть?

1. Желайте

Составляйте планы. И пусть это будет не только 50 целей на год, но и мелкие задачи и личные «хотелки». Говорят, что любовь спасет мир. А я уверена, что мир спасает интерес. Люди-фанатики и их нескончаемая энергия интереса в чем-то разобратся. Знаете, как я поздравляю с днем рождения друзей и клиентов? Желаю, чтобы у них всё было, но чего-то не хватало. Понимаете?

2. Сделайте то, что давно откладывали

Из практики я знаю, как люди могут откладывать годами поход к врачам, не покупая себе желанный подарок, не осуществляют свои мечты. А потом бесконечно ругают себя и не начинают заново, потому что когда-то у них не получилось. Перфекционизм — штука модная, но не продуктивная. Идеализируя, что вот когда-нибудь времени/денег/возможностей будет больше, вы рискуете остаться ни с чем сейчас. А вот невроз «хочу, но не могу» будет.

3. Пробуйте новое

Придается даже любимый шоколад, не говоря уже об однообразных задачах на работе и упражнениях в зале. Сходите на балет, попрыгайте на батутах, прочитайте книгу нового для вас жанра, пройдите новой дорогой на работу, откажитесь от интернета хотя бы на 5 часов в день.

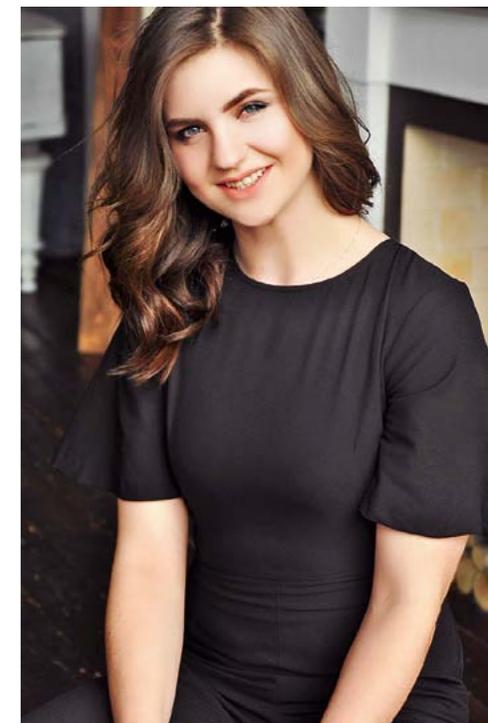
4. Общайтесь

Человек существо социальное и всем нам нужны люди вокруг (в разном качестве и количестве). Когда в последний раз вы вдохновлялись людьми? Спросите своих новых знакомых, о чем они грезят, почитайте биографии или посмотрите ролики TED и удивитесь: а что, так тоже можно было мечтать?

5. Действуйте

Лежа на диване, городов не построишь и не покоришь. Так и хочется написать: встаньте и идите! Помните как у Ньютона? Сила действия равна силе противодействия. Чем больше энергии тратите, тем больше получаете ее в ответ. Этим объясняется, например, прилив сил (а на самом деле позитивных нейромедиаторов) после тренировки, хотя должна была быть усталость. А лучше, бросайте привычку начинать новую жизнь с понедельника, ухаживать за телом только к лету, влюбляться только весной.

Лучшее время — сейчас.



МЕНЯЕМ ПРИВЫЧКИ

РАЗЛИЧНЫЕ ВИТАМИННЫЕ КОМПЛЕКСЫ, КОТОРЫЕ ПРОДАЮТСЯ В АПТЕКАХ, ПРИНИМАТЬ МОЖНО И НУЖНО. ОДНАКО В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ ВЕСНОЙ СТОИТ ПЕРЕСМОТРЕТЬ СВОЙ РЕЖИМ ПИТАНИЯ. ВЕДЬ ИМЕННО ИЗ ПРОДУКТОВ НАШ ОРГАНИЗМ ПОЛУЧАЕТ БОЛЬШУЮ ДОЛЮ ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛОВ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМЫ ДЛЯ СТОЙКОЙ РАБОТЫ ИММУНИТЕТА. В РЕСТОРАНАХ ДЕНИСА ИВАНОВА ВЫ СМОЖЕТЕ НАЙТИ БЛЮДА-ВИТАМИННЫЕ БОМБЫ. И, КСТАТИ, У НАС ПОЛЕЗНОЕ — ОБЯЗАТЕЛЬНО ВКУСНОЕ.



ЛОСОСЬ-ГРИЛЬ В МАРИНАДЕ МИСО

Маринованный стейк из лосося с добавлением пасты мисо, обжаривается на гриле и подается с салатом из свежих овощей и бобов эдамаме с соусом терияки.

ФАКТ: В полезном лососе много питательного белка и так называемого хорошего жира. Всего 100 грамм этой полезной рыбки обеспечивают человека дневной нормой витамина D.

350.—

Можно попробовать в изакая-баре «Жан Хуан Лу»

БРУСКЕТТА «ДВА ТОМАТА»

Химический состав брускетты с разными наполнителями будет различаться, однако при любом раскладе, это блюдо богато витаминами группы В. А в нашем варианте рецепта, полезные свойства добавляют томаты, регулярное употребление которых, снижает риск развития онкологических заболеваний.

90.—

Можно попробовать в изакая-баре «Жан Хуан Лу»



ПОЛБА С ПЕЧЁНОЙ ТЫКВОЙ

Полба, тыква, ароматный овощной бульон, зелень и оливковое масло

ФАКТ: полба считается экологически чистым продуктом, поскольку не переносит наличие в почве химических соединений и минеральных удобрений. Поэтому в ней не содержится вредных нитратов и канцерогенов.

260.—

Можно попробовать в #СИБИРЬСИБИРЬ



МОРКОВНЫЕ КОТЛЕТЫ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

Морковь, брусника, клюква

ФАКТ: ни один продукт не имеет в своем составе такого количества витамина А, как морковь. Содержащийся в ней бета-каротин, попадая в организм, синтезирует этот полезный элемент.

280.—

Можно попробовать в #СИБИРЬСИБИРЬ





МОРОЖЕНАЯ БРУСНИКА С КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ И МЁДОМ

Уникальная черта брусники — и ягоды, и листья растения способны сохранять свои лечебные свойства даже после термической обработки.

240.—
Подают в «ПивоFactory»



ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С ОВОЩАМИ И ТУНЦОМ В ХРУСТЯЩЕЙ ТАРЕЛКЕ

ФАКТ: тунец — ключевой продукт рыбной диеты. Во многом популярность этой морской рыбы предопределил ее богатый питательный состав, включающий омега-3, протеины, витамины и минералы. Другими словами, практически все, что нужно человеческому организму

490.—
Подают в «ПивоFactory»



ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С ГРУШЕЙ И ГОЛУБЫМ СЫРОМ

Микс из салатов (лollo рoсса, фризе, руккола, латук) с орехом пекан, апельсинами и заправкой на основе оливкового масла

ФАКТ: груша является королевой среди фруктов. Она укрепляет организм человека, снижает уровень холестерина, укрепляет иммунную систему, помогает похудеть

430.—
Можно попробовать в кофейнях «Чашка кофе»

САЛАТ С ЧЕЧЕВИЦЕЙ, ОВОЩАМИ, МИНДАЛЕМ И КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ

Салат из отварной чечевицы, сельдерея, свежей моркови, томатного конкассе, авокадо и рубленой петрушки под лепестками миндаля. Заправляется цитрусовым соусом и поливается кедровым маслом.

ФАКТ: Минимальное содержание жиров делает чечевицу незаменимой в приготовлении блюд для диетического питания.

290.—
Подают в ресторанах BEERMAN



ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО КАРТОФЕЛЯ С ОВОЩАМИ

Салат из томленого картофеля, редиса, микса из листьев салата и рукколы с сельдереем и стручковой фасолью, заправляется горчичным соусом и поливается тыквенным маслом.

ФАКТ: руккола содержит большое количество клетчатки, поэтому она способствует быстрому насыщению. Руккола — прекрасный диетический продукт.

320.—
Подают в ресторанах BEERMAN



ВИТАМИННЫЙ САЛАТ С КАПУСТОЙ, МОРКОВЬЮ, ЯБЛОКОМ И БРУСНИКОЙ

ФАКТ: Салат из капусты совершенно не зря получил имя «витаминный». Ведь в холодное время года он может стать доступным источником необходимых организму нутриентов. Такое блюдо отлично восполняет нехватку витамина С.

60.—
Подают в Пельмениssimo



ЗДОРОВЬЕ ОТ ШЕФА



ПРИГОТОВИТЬ ПОЛЕЗНЫЙ ОБЕД ИЛИ УЖИН МОЖНО И ДОМА. ЕСЛИ ВЫ ДУМАЕТЕ, ЧТО ПОЛЕЗНАЯ ЕДА — ЭТО ОДНООБРАЗНО И НЕИНТЕРЕСНО, ТО ПРИШЛО ВРЕМЯ ВАС ПЕРЕУБЕДИТЬ. МЫ ПРОДОЛЖАЕМ ДЕЛИТЬСЯ С ВАМИ АВТОРСКИМИ РЕЦЕПТАМИ ОТ НАШИХ ШЕФОВ.

СПРАВКА:

ДАНИИЛ ФЛЕЙШЕР, ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА «Т. Б. К. ЛОНЖ». ДАНИИЛ СТАЖИРОВАЛСЯ У ЛУЧШИХ ШЕФОВ МИРА, В ТОМ ЧИСЛЕ РАБОТАЛ В КОМАНДЕ ТОМАСА МЮЛЛЕРА — ИЗВЕСТНОГО ШЕФ-ПОВАРА ИЗ ШВЕЙЦАРИИ: «У ТОМАСА ЕСТЬ ТРАДИЦИЯ — ДАРИТЬ ЛУЧШИМ УЧЕНИКАМ ЯПОНСКИЙ НОЖ. ТАКОЙ ОН ПОДАРИЛ И МНЕ. НА ЗАРЕ КАРЬЕРЫ БЫЛО ОЧЕНЬ ЗДОРОВО ПОЛУЧИТЬ ПРИЗНАНИЕ И ЗАРУЧИТЬСЯ ПОДДЕРЖКОЙ БОЛЬШОГО МАСТЕРА», — ВСПОМИНАЕТ ДАНИИЛ. КРОМЕ ТОГО, В 2010 ГОДУ ДАНИИЛ СТАЛ УЧАСТНИКОМ WORLD RUSSKY DOM («РУССКИЙ ДОМ») НА ЗИМНИХ ОЛИМПИЙСКИХ ИГРАХ В ВАНКУВЕРЕ.

ЛАЙТ-ТАКО С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ И СОУСОМ ИЗ ТОФУ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- болгарский перец • лайм • кинза
- салат «Айсберг» • чеснок • тофу
- соус «Сладкий чили»



Запекаем болгарский перец в духовке в течение 15 минут при температуре 180 градусов.

Горячий перец помещаем в полиэтиленовый пакет и закрываем, чтобы создать эффект «бани». Оставляем на 10 минут.

Часть готового перца отрезаем и оставляем в блюде, вторую берем для соуса. В блендере пробиваем оставшийся перец, чеснок и оливковое масло. Делаем крем из тофу. В блендере пробиваем тофу с соусом «Сладкий чили» и лаймом.

Сервируем: на лист салата выкладываем соус из перца, масла и чеснока. Затем кусочек перца. Добавляем крем из тофу и кинзу.



САЛАТ С КАЛЬМАРОМ, БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ И СОУСОМ ИЗ ОЛИВОК

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- кальмар • оливки • белая фасоль
- чеснок • томаты • оливковое масло
- салат «Ромен» (либо любая хрустящая зелень)



Делаем соус из оливок: в блендере пробиваем оливки с чесноком и оливковым маслом.



Обжариваем кальмара



Рвем салат, добавляем белую фасоль, мелко режем томаты. Затем либо режем, либо рвем руками оливки. Заправляем соусом.



Сервируем: на получившуюся смесь ингредиентов выкладываем кальмара и кинзу.

САЛАТ С ГРИБАМИ И ЧЕРНЫМ СОУСОМ МИСО

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- микс салатов (любой) • грибы (любые, в нашем рецепте использовались вешенки и шампиньоны) • яйцо • лайм
- мисо паста • оливковое масло • черный кунжут



Делаем соус: соевый майонез с черным кунжутом. На 2 яйца берем 200 гр. оливкового масла. Опускаем блендер, пробиваем, пока не начнется эмульсия. В массу, которая будет напоминать майонез, добавляем сок лайма, мисо пасту и измельченный в пыль кунжут.



Обжариваем грибы. Например, шампиньоны к этому салату мы добавляем сырыми.



Разрываем листья салата, перемешиваем все ингредиенты.



Заправляем соусом и подаем к столу.



ДЖО ШОФИЛД:

«ДЛЯ МЕНЯ ВОДКА — КАК ЧИСТЫЙ ХОЛСТ ДЛЯ ХУДОЖНИКА»

В КОНЦЕ ЯНВАРЯ В НОВОСИБИРСКЕ ВПЕРВЫЕ ПРОШЕЛ БАРНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ WORLD CLASS NIGHT, КОТОРЫЙ БЫЛ ОРГАНИЗОВАН В РАМКАХ КОНКУРСНОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ БАРТЕНДЕРОВ DIAGEO RESERVE WORLD CLASS РОССИЯ 2018. В ЧИСЛО ПЛОЩАДОК ФЕСТИВАЛЯ ВОШЕЛ ИЗАКАЯ-БАР «ЖАН ХУАН ЛУ». ЗДЕСЬ ВМЕСТЕ С УЧАСТНИКАМИ ЗА СТОЙКОЙ РАБОТАЛ ДЖО ШОФИЛД — ШЕФ-БАРМЕН ОДНОГО ИЗ ЛУЧШИХ БАРОВ И РЕСТОРАНОВ АЗИИ TIPPLING CLUB (СИНГАПУР). В ИНТЕРВЬЮ DENIS IVANOV MAGAZINE ОН РАССКАЗАЛ ОБ УНИВЕРСАЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТАХ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ, ПРОФЕССИИ БАРМЕНА И УНИКАЛЬНОСТИ СИБИРИ.

Джо, в Новосибирске прошел второй этап конкурса Diageo Reserve World Class Россия 2018 — Behind the Bar, он был связан с современными трендами в барной индустрии. Что это за тренды?

Сейчас многие ведущие бармены обращают внимание на техники шеф-поваров, поэтому на соревнованиях мы увидели много заготовок, в которых были применены необычные и удивительные кулинарные технологии.

У вас большой опыт работы барменом. Как вы пришли в профессию?

Это случилось 12 лет назад. Мне тогда было 16, я начал работать в местной пабе в Северной Англии. Там я познакомился с азами работы за барной стойкой. Затем я поступил в университет, начал изучать современное искусство. Эти два профиля наложились друг на друга: я устроился в коктейльный бар, где продол-



жил свое профессиональное развитие и учился основам гостеприимства — и в итоге я остался в этой сфере.

Вы затронули интересную тему. В России всё еще существует стереотип о том, что бармен — это несерьезная временная работа для студентов.

Я вам скажу больше: этот стереотип достаточно широко распространен по всему миру, а не только в России. Конечно, бармены стараются его разрушить, сформировать уважительное отношение к профессии. Конкурсы и фестивали, подобные Diageo Reserve World Class, кстати, являются серьезным инструментом борьбы со стереотипами. Я верю, что со временем статус бармена повысится — пусть это будет происходить медленно, потребуется не один год, но всё идет к тому, чтобы работу бармена начали воспринимать как искусство.

Кстати, об искусстве. В российских СМИ вас называют «сенсорным барменом». Расскажите, как родилась идея создания вашего знаменитого «сенсорного меню»?

Это была моя первая коктейльная карта для Tippling Club, на которую меня вдохновило сотрудничество с шеф-поваром этого бара. Шеф тогда придумывал меню, основанное на ароматах. Его идея была в том, чтобы тон блюда задавала ароматическая составляющая. Я подумал, что эту идею нужно поддержать напитками и создал коктейльное меню, которое тоже строится на ароматах. Мы взяли за основу концепции три временных составляющих: прошлое, настоящее и будущее. Прошлое — это аромат, который мы чувствуем, как только берем в руки бокал. Затем мы пробуем напиток и ощущаем его вкус — это настоящее. А после этого у нас остается некое послевкусие, формируются ассоциации и впечатления — это будущее.

И каким образом вам удалось воплотить эту концепцию в конкретных напитках?

В создании коктейлей я отталкивался от идеи и работал с тематикой впечатлений и эмоций. Общую концепцию я разбил на составные части. Например, если

О КОНКУРСЕ DIAGEO RESERVE WORLD CLASS

DIAGEO RESERVE WORLD CLASS — ЭТО ОДИН ИЗ КРУПНЕЙШИХ В МИРЕ БАРНЫХ КОНКУРСОВ. ЕЖЕГОДНО В КАЖДОЙ ИЗ СТРАН-УЧАСТНИЦ ПРОХОДЯТ ОТБОРОЧНЫЕ ЭТАПЫ, ПОБЕДИТЕЛИ КОТОРЫХ ЗАТЕМ СОРЕВНУЮТСЯ ЗА ЗВАНИЕ ЛУЧШЕГО БАРТЕНДЕРА МИРА.

Российский сезон 2017–2018 проходит в три этапа, каждый из которых посвящен одному из аспектов барного искусства. Первый из них Heat of the Moment обращается к совместной работе бара и кухни, участники должны продемонстрировать кулинарные техники, которые используют в своей работе. Вторым этапом Behind the Bar связан с современными трендами в барной индустрии. Это использование местных ингредиентов, безотходное производство и новые технологии. И, наконец, третий этап Host Your Guest, в котором жюри оценивает мастерство общения с гостями, ведь ни для кого не секрет, что приготовление коктейлей — лишь одна из составляющих работы бармена, настоящий же профессионал умеет еще и поддерживать диалог с посетителем, обеспечивает его комфорт.

В Новосибирске проходил финал уже второго этапа конкурса. Для участников были организованы мастер-классы от Джо Шофилда (шеф-бармен сингапурского Tippling Club, занимающего 31 место в рейтинге World's 50 Best Bars и 11 место в списке Asia's 50 Best Bars), Джейми Джонса (лучший бармен Великобритании 2017 года по версии Diageo Reserve World Class) и Оливера фон Карнапа из легендарного мюнхенского Madam Bar. Они же возглавили команды на фестивале World Class Night в трех барах Новосибирска — «Жан Хуан Лу», Twiggy и Ruby.

Гостям World Class Night в изакая-баре «Жан Хуан Лу» представилась возможность, не выезжая из Новосибирска, попробовать уникальные авторские алкогольные коктейли Джо Шофилда, в которых он использовал такие необычные элементы, как зеленый чай, васabi или сироп из жареного молока.

На следующий день участники представили членам жюри свои конкурсные работы. Победителями второго российского этапа Diageo Reserve World Class признаны трое конкурсантов: I место занял Сергей Пушкин (бар Delicatessen, Москва), II место — Евгения Зарукина (El Copitas bar, Санкт-Петербург) и III место — Владимир Маяков (Insider BAR, Москва). В апреле в Сочи пройдет финал третьего этапа конкурса, а летом победителя каждого из трех этапов встретятся в Москве и Санкт-Петербурге для решающего соревнования, в котором будет определен лучший бармен России. Он получит право представлять страну на всемирном конкурсе Diageo Reserve World Class.



речь об эмоциях, то какие эмоции в принципе может испытывать человек? Первое, что приходит на ум, — положительные и отрицательные. А затем я перехожу к конкретным чувствам. Например, к группе отрицательных относится жажда мести. С ней ассоциируется алый цвет и специфический вкус крови — и вот мы уже получаем конкретное визуальное и вкусовое воплощение, с которым можно работать, подбирать ингредиенты для его отражения в напитке. Вот таким образом, от общего к частному, я создаю коктейли.

Есть ли у вас любимые сочетания? Или, может быть, такие ингредиенты, которые вы никогда не будете смешивать?

Мне сложно назвать какое-то любимое сочетание вкусов, все зависит от ситуации. Но могу сказать, что мне нравится работать с водкой. Многие бармены ею пренебрегают, объясняя это тем, что водка слишком проста, когда есть такое разнообразие других напитков и основ. Но для меня водка — как чистый холст для художника. Коктейлю на ее основе можно придать совершенно разные вкусовые профили при помощи различных вспомогательных ингредиентов.

А что касается нелюбимых сочетаний... Дайте подумать. Пожалуй, у меня таких нет. Если гость чего-то хочет — это его право. То, что может мне показаться плохим сочетанием, для другого человека будет очень вкусно.

А если гость просто не понимает, чего он хочет? Например, он просит вас смешать томатный сок и кокосовый ликер — вы согласитесь?

Если это сделает человека счастливым — почему нет? К тому же, попробовав этот напиток, гость, возможно, поймет, что ошибся, и у меня появится возможность предложить ему что-то на свое усмотрение. А вообще, удивительно, чего только не добавляют в коктейли! Например, в одном из баров Китая я недавно видел коктейль, в составе которого была сосиска!

Вы его попробовали?

Да! Коктейль был хорош, а вот сосиска — так себе (смеется).

А можете рассказать о коктейле, который вам особенно понравился?

Сложно выделить что-то одно, когда ты плотно общаешься с напитками последние лет 10–12 и постоянно пробуешь разные сочетания. Но последнее, что мне запомнилось, — это коктейль, который я пробовал во время моей рождественской поездки в Братиславу. Это было в баре моего лучшего друга и коллеги Эрика Лоринца, с которым мы вместе работали в Лондоне. Этот коктейль может претендовать на звание лучшего в моей жизни.

Насколько я знаю, одна из современных тенденций — это использование в напитках местных ингредиентов. Представьте, что вам нужно создать коктейль здесь, в Сибири. Что вы бы добавили в него?

Снег! (смеется). Меня по-настоящему впечатлили ваши огромные заснеженные просторы, поэтому я бы пофантазировал на эту тему.

А вы бывали раньше в России?

Нет, прежде я никогда не бывал в вашей стране, и я очень рад, что в свою первую поездку в Россию сразу оказался в Сибири — это очень интересно! Во-первых, как я уже сказал, меня поразило количество снега. Во-вторых, мы много взаимодействовали с участниками российского этапа Diageo Reserve World Class, и я заметил, что культура и стиль общения внутри российского барного сообщества совсем другие, не такие, как я встречал раньше. В них есть особая теплота. В общем, мне здесь определенно понравилось. Если бы у меня была возможность, я с удовольствием задержался бы в России, чтобы проникнуться этой атмосферой.

И последний вопрос: в рамках фестиваля World Class Night вы работали с участниками в изакья-баре Дениса Иванова «Жан Хуан Лу». Как вы оцениваете формат этого заведения?

Я нахожу его очень интересным. Такой формат понравится тем, кто хочет открыть для себя новые необычные вкусы блюд и напитков. Всё, что мы здесь попробовали, было замечательно!

ТЕКСТ: ЮЛИЯ ТОРОПОВА



ПИВОFACTORY

ТО, ЧТО ДЕЛАЕТ НАС ДРУЗЬЯМИ

ПИВОВАРНЯ
РЕСТОРАН
БАР

NSK



**ВЫ ПЬЁТЕ
ЛУЧШЕЕ ПИВО
РОССИИ!**

Наше фирменное пиво уже третий год подряд награждается золотыми медалями за качество на «Пивной ярмарке Сибири» и Международном фестивале «Море пива в Сочи».



КРАСНЫЙ ПРОСПЕКТ, 22 • 8 (383) 200-35-53
PIVOFACTORY.RU • Instagram Facebook VK pivofactory

ТОП-КОКТЕЙЛЕЙ



PEAR JULEP

Освежающий весенний коктейль на основе водки и винного аперитива в сочетании с грушевым пюре, соком лимона и зеленым базиликом

360.-

Попробовать можно в ресторанах BEERMAN

GOOD IDEA

Напиток состоит из итальянского цитрусового аперитива, водки, лесных ягод, домашнего имбирного сиропа и тимьяна

360.-

Попробовать можно в ресторанах BEERMAN

КАЛИНА КРАСНАЯ

Яркий кисло-сладкий коктейль с приятной горчинкой. Мощный вкус формируется за счет сочетания клюквенной водки с домашним джемом из калины и брусники, а балансирует это сочетание сок лимона.

350.-

Попробовать можно в изакая-баре «Жан Хуан Лу»

КОПЧЕНЫЙ НЕГРОНИ

Вариация легендарного классического коктейля с добавлением чернослива и кураги домашнего копчения. Перед подачей напиток окуривается с помощью «smoking gun», что придает ему дополнительный дымный оттенок.

480.-

Попробовать можно в изакая-баре «Жан Хуан Лу»



КОКТЕЙЛЬ РОМ ГРАНАТ

сладкий гранатовый коктейль, на основе вермута Россо и джина. (Джин, вермут Чинза-но rosso, фреш лимона, сироп бузины, сок граната)

370.-

Попробовать можно в кофейне «Чашка кофе»

МЯТА&ШОКОЛАД

В этом коктейле мы смешиваем домашний соус на основе шоколада и мятного ликера с бурбоном, что создает полноценную комбинацию, способную выступить в роли десерта.

420.-

Попробовать можно в изакая-баре «Жан Хуан Лу»

ПИНА КОЛАДА (светлый со сливками)

нежный тропический коктейль на основе ликера и рома. (Ром, содовая, сахарный сироп, мята, лайм)

440.-

Попробовать можно в кофейне «Чашка кофе»

БЕЛЫЙ РУССКИЙ

Основой напитка является сочетание ванильной водки с кофейным и ореховым ликерами, а вместо сливок мы добавляем мусс из сладкого сыра.

420.-

Попробовать можно в изакая-баре «Жан Хуан Лу»

ТРАНСИБИРСКАЯ МАГИСТРАЛЬ

Водка, сок лимона, облепиховое пюре, имбирный эль. Многие коктейли в нашем меню сделаны с сибирским характером. Вместо чистой водки и сиропов, мы используем домашние настойки на северных ягодах, ягодное пюре и местные травы.

280.-

Попробовать можно в #СибирьСибирь

БАБУШКИН САД

Водка на вишне, тростниковый сахар, морс из черной смородины, биттер, виски.

460.-

Попробовать можно в #СибирьСибирь

РАДЛЕР САНРАЙЗ

освежающий слабоалкогольный пивной коктейль на основе светлого пива Хеллес, апельсинового сока и сиропа гренадин.

240.-

Наливают в ПИВОFACTORY

АНГЛИЙСКИЙ КУЛЕР

джин, водка, огурец, сок лимона, сироп бузина, содовая

460.-

Наливают в ПИВОFACTORY

COSMOJAPAN

Sake, Cointreau, Cranberry Juice, Lemon Juice

440.-

Попробовать можно в рамен изакая баре [КУ:]

JAPAN FATHER

Japanese Whiskey, Amaretto

440.-

Попробовать можно в рамен изакая баре [КУ:]

SPICY MARY

Vodka, Tomato Juice, Lemon Juice, Sauce Kimchi, Celery, Salt, Pepper

440.-

Попробовать можно в рамен изакая баре [КУ:]

ПИНА КОЛАДА

Белый ром, ликёр малибу, ананас, сок ананаса, чипсы из ананаса

460.-

Попробовать можно в караоке-баре «Ухо&медведь»

КРОВАВАЯ МЭРИ

Водка, томат, лимон, соль, перец, тобаско, соус ворчестер, сельдерей, укроп

320.-

Попробовать можно в караоке-баре «Ухо&медведь»



10 ВОПРОСОВ О КОФЕ

КОФЕ — ОДИН ИЗ САМЫХ ПОПУЛЯРНЫХ НАПИТКОВ В МИРЕ. В РОССИИ ЛЮБОВЬ К НЕМУ ТОЖЕ С КАЖДЫМ ГОДОМ РАСТЕТ. НАПРИМЕР, В 2017 ГОДУ РОССИЯНЕ СТАЛИ ПИТЬ НА 20% КОФЕ БОЛЬШЕ. КАК ВЫБРАТЬ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО КАЧЕСТВЕННЫЙ НАПИТОК И НЕ ЗАПУТАТЬСЯ В МНОГООБРАЗИИ СОРТОВ И СПОСОБОВ ЗАВАРИВАНИЯ? ОТВЕТ НА ЭТОТ ВОПРОС DENIS IVANOV MAGAZINE ИСКАЛ ВМЕСТЕ СО СВЕТЛАННОЙ ГУГГЕНБЮЛЬ, ОСНОВАТЕЛЕМ КОМПАНИИ «КОКАР», ПОСТАВЛЯЮЩЕЙ КОФЕ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ ДЕНИСА ИВАНОВА.

1. ЧТО ВАЖНО ЗНАТЬ ПРИ ВЫБОРЕ КОФЕ?

Мы уже привыкли к тому, что мандарины из Марокко и Китая — разные, вино Нового Света более танинное, чем произведенное в Старом Свете, а лучший шоколад делают в Швейцарии. Но учитывать географические характеристики при выборе кофе пока не научились. А это, между прочим, напрямую отражается на вкусе напитка.

— Кофе одного сорта, выращенный, например, в Бразилии, Колумбии или Эфиопии, — совершенно разный. У каждой страны-производителя свои характеристики почв, климатические условия, время сбора урожая и другие особенности, — комментирует эксперт Denis Ivanov Magazine Светлана Гуггенбюль. — Даже внутри одной страны могут быть отличия. Например, кофе из Серрадо и Суль-де-Минас имеет разные вкусовые характеристики. Это может быть связано с тем, что кофе в разных регионах произрастает на разной высоте.

Вне зависимости от региона нужно выбирать кофе свежего урожая, потому что со временем он теряет свой вкус и аромат. Но при этом если кофе еще не совсем спелый, он не раскроет весь свой потенциал.

2. ЧЕМ НАТУРАЛЬНЫЙ КОФЕ ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ МЫТОГО?

Способ обработки зерна — мытый (washed) или натуральный (natural или dry) — тоже влияет на вкусовые характеристики напитка.

Не все, возможно, знают, что кофейные зерна — это косточки красных или желтых кофейных ягод. При натуральном способе ягоды с мякотью сушат прямо на земле, бетонных плитах или патио. Зерно в таком случае дольше контактирует с мякотью, поэтому после такой обработки кофе получается плотным, с выраженной сладостью и оттенками ореха, карамели, шоколада или даже выпечки во вкусе! Но иногда при натуральной обработке зерна приобретают еще и землистый привкус, а он на любителя.

Мытая обработка — это когда зерна очищают от мякоти, помещают в воду и выдерживают в ней до тех пор, пока от них не отойдет клейковина. Такой кофе считается более ценным, и ценят его за кислотку, ягодные и цитрусовые нотки. Вкус мытого кофе менее насыщенный и более мягкий.

— При выборе кофе стоит обратить внимание и на способ его обработки, потому что даже если мы берем зерно двух фермеров, например, из региона Серрадо, чьи плантации находятся примерно на одной высоте и в одинаковых условиях, кофе у них может быть совершенно разным — в зависимости от того, какой способ обработки зерна они используют, — подводит итог Светлана Гуггенбюль.

3. КАК ОТЛИЧИТЬ ХОРОШИЙ КОФЕ ОТ ПЛОХОГО?

Заказывая эликсир бодрости в кофейне, уточните у бариста, на чем он сегодня варит. Если в заведении используют хорошее зерно, скорее всего, вам с удовольствием расскажут о том, какая смесь в эспрессо, или предложат разные сорта на выбор для альтернативных способов заваривания и пояснят, какими вкусовыми характеристиками обладает каждый из них. А вот если в ответ на все свои вопросы вы слышите только заносчивое: «У нас 100%-ная арабика», — стоит задуматься о выборе другого кофе.

Если вы предпочитаете варить кофе дома, то покупать зерно всё равно лучше в специализированных магазинах или кофейнях: в супермаркетах даже кофе крупных брендов достаточно низкого качества, давно обжарен и помолот — а значит, уже лишился вкуса и аромата.

— Вообще ответ на этот вопрос достаточно субъективен: хороший кофе — тот, который приятно пить. Есть отличные сорта, которые нравятся не всем. Зато многие привыкли к горькому вкусу кофе, и он многим нравится, хотя в профессиональном сообществе он не считается интересным, — отмечает эксперт. — В целом можно сказать одно: хороший кофе — это тот, в котором нет дефектов, ферментов, фенола, грязи, кожаного, «медицинского» или металлического привкуса. Хороший кофе имеет богатую ароматику и комплексный вкус, в котором ощущаются, например, приятные фруктовые, ореховые, шоколадные или сиропные нотки.



ОДИН ИЗ САМЫХ ПОПУЛЯРНЫХ СПОСОБОВ АЛЬТЕРНАТИВНОГО ЗАВАРИВАНИЯ КОФЕ — ЭТО ПУРОВЕР. ПО СУТИ, КОФЕ В НЕМ ГОТОВИТЬСЯ КАПЕЛЬНЫМ СПОСОБОМ: В СПЕЦИАЛЬНУЮ РЕБРИСТУЮ ВОРОНКУ КЛАДЕТСЯ ФИЛЬТР, КУДА ЗАСЫПАЕТСЯ ОКОЛО 22 ГРАММОВ КОФЕ НА 360 ГРАММОВ ВОДЫ (ХОТЯ ВСЕ ЗДЕСЬ ЗАВИСИТ ОТ ВАШИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ).



В ЕВРОПЕ НА ОДНОГО ЖИТЕЛЯ ПРИХОДИТСЯ ОКОЛО 8 КИЛОГРАММОВ КОФЕ В ГОД, ЛИДИРУЮТ ФИНЛЯНДИЯ И ДАНИЯ — ЗДЕСЬ ОДИН ЖИТЕЛЬ ЕЖЕГОДНО УПОТРЕБЛЯЕТ БОЛЕЕ 11 КИЛОГРАММОВ!

4. А ЧТО НАСЧЕТ ОБЖАРКИ?

Считается, что кофе нужно готовить на свежееобжаренном зерне — это значит, что с момента обжарки прошло не менее четырех дней, но и не более шести недель. Если эти условия не соблюдены, то вы получите кофе со слабым ароматом, плоским вкусом и даже регион его происхождения уже не будет играть большой роли.

Кофе обжаривается в специальных ростерах, а вкус зерна сильно зависит от степени обжарки. Но единых стандартов здесь нет — всё определяется предпочтениями обжарщика, его склонностью к экспериментам и мировыми тенденциями. Но нужно помнить, что даже самый хороший кофе, можно испортить неправильной обжаркой.

Консервативным итальянским стилем считается очень темная обжарка, у такого зерна ярко выраженная горечь и совсем примитивная палитра вкусов, так как чем дольше обжаривается зерно, тем больше сжигается масел. Самым светлым стилем обжарки считается скандинавский — так обычно жарят зерно категории specialty (зерна арабики высшей категории). Такому кофе свойственна кислинка, сбалансированность, менее интенсивный, но более многогранный вкус. Проще говоря, чем темнее обжарка, тем ниже у кофе кислотность, более выраженная горечь и уже вкусовая палитра. Эти параметры нужно учитывать при приготовлении того или иного кофейного напитка.

— Например, если вы хотите приготовить эспрессо на зерне слишком светлой обжарки, есть риск, что его вкус получится кислотным, и исправить это с помощью каких-либо настроек эспрессо-машины у вас вряд ли получится, — поясняет эксперт. — Поэтому кофе для эспрессо жарится чуть темнее, чем для других напитков.

5. ЗАЧЕМ В КОФЕЙНЯХ УСТАНАВЛИВАЮТ РОСТЕРЫ?

Использование собственного ростера — это современная тенденция, которой начинают следовать все больше кофеен по всему миру. В новой «Чашке кофе» на ул. Ленина, 12, например, ростер установлен прямо в зале — так, чтобы каждый гость мог понаблюдать за процессом приготовления кофе.

У этого веяния есть как идеологическая, так и сугубо практическая сторона. Во-первых, покупка ростера и установка его на виду у посетителей — это шаг к повышению «кофейной грамотности». Ведь гость может увидеть практически весь цикл приготовления кофе, а об этапах, скрытых от его глаз — условиях произрастания, сбора и обработки зерна, — расспросить бариста. Это позволяет еще больше ценить уникальность и качество кофейного напитка. А во-вторых, кофейня, в которой имеется собственный ростер, может полностью контролировать профили обжарки зерна, а значит, готовить для своих гостей идеальный кофе!



6. МОЛОТЬ ИЛИ НЕ МОЛОТЬ?

Покупать молотый кофе — это моветон. Все масла выветриваются быстро и после помола зерно, как вы, наверное, уже догадались, теряет свой вкус и аромат. Поэтому молоть его рекомендуется непосредственно перед заваркой.

В кофейне с этим вопросов не возникает, но что делать тем, кто пьет кофе и дома? Выбрать подходящую кофемолку — ножевую или жерновую. Первые умеют молоть кофе мелко, что подходит для эспрессо. Вторые позволяют регулировать степень помола, а потому подойдут и любителям кофе из кемекса (для которого нужен более крупный помол), и тем, кто предпочитает варить напиток в турке (для этого кофе размалывают до состояния песка).

7. КАК «ВОСПИТАТЬ» СВОЙ КОФЕЙНЫЙ ВКУС?

Разбираться в кофе — модно, многие хотят этому научиться. Но как? Светлана Гуггенбуль считает, достичь уровня кофейного гурмана можно только путем экспериментов:

— Когда вы пробуете разные сорта, произведенные в разных странах и по-разному обработанные, обжаренные и заваренные, вы начинаете различать отдельные характеристики этих лотов, — поясняет эксперт. — И рано или поздно путем таких экспериментов вы придете к тому, что уже не сможете пить кофе в самолете, например.

Узнать больше о кофе помогут и наши специалисты в новой «Чашке кофе» на Ленина, 12. Здесь установлен каплинг-стол для профессиональных проб напитка. Своим гостям мы предлагаем не только увидеть, как обжаривается зерно в ростере, но и принимать участие в дегустациях и мастер-классах, на которых наши эксперты рассказывают и о сортах, и о том, как правильно и какими способами можно заваривать кофе.

8. ПРАВДА ЛИ, ЧТО ИСТИННЫЕ ГУРМАНЫ, ПЬЮТ ТОЛЬКО ЧЕРНЫЙ КОФЕ И ПРЕЗИРАЮТ КАПУЧИНО, ЛАТТЕ И РАФЫ?

Герой книги Михаила Идова «Кофемолка», владелец небольшой кофейни в Нью-Йорке, утверждает: «Плохие новости, друзья мои, — это то, что американцы не любят кофе. Они терпеть не могут его вкус. А любят они теплое молоко. Только сами себе в этом не признаются, поэтому этот факт приходится маскировать». Именно в этом, по его мнению, кроется причина популярности капучино и латте. Правда ли, что «настоящий» кофе — только черный?

— Я бы не сказала, что бариста-чемпионы мира пьют только черный кофе. Это точно не так, — опровергает стереотип Светлана Гуггенбуль. — Многие профили кофе сделаны специально «под молоко» и пользуются дикой популярностью именно в молочных коктейлях. Молоко в таком случае помогает кофе раскрыться.

А вот от сахара действительно стоит отказаться: он полностью перекрывает вкусовые характеристики кофе.



КОФЕ НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО ЗАВАРИВАЕТСЯ С ПОМОЩЬЮ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ! НАПРИМЕР, В АЛЬТЕРНАТИВНЫХ МЕТОДАХ ЗАВАРКИ ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ ОБЫЧНО НИЖЕ, ЧЕМ В ЭСПРЕССО-МАШИНЕ, И КОЛЕБЛЕТСЯ ОКОЛО 96 ГРАДУСОВ. ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ ТОЖЕ МОЖНО ЗАВАРИТЬ КОФЕ — ЭТОТ ЧУТЬ БОЛЕЕ ДОЛГИЙ СПОСОБ НАЗЫВАЕТСЯ КОЛД БРЮ.

В ЗАВЕДЕНИЯХ ДЕНИСА ИВАНОВА ВЫ МОЖЕТЕ ПОПРОБОВАТЬ:

Колумбия Андино — кофе, произведенный в Армении (Киндио), на высоте 1800 метров. Обработка мытая, обжарка — средняя или темная. Обладает средней кислотностью, приятной сладостью, во вкусе чувствуются цитрусовые и винные нотки — кровавый апельсин, мандарин и куантро. Этот сорт идеален для освежающего фильтр-кофе, а при более темном профиле обжарки — для эспрессо.

Бразилия Фенси — бразильский кофе, выращенный в регионе Моджиана, Минас-Жерайс на высоте 950–1050 метров. При его производстве используется натуральная обработка и средний профиль обжарки. Идеален в эспрессо — вы, наверняка, почувствуете яркую сладость и привкус черного шоколада, карамели и сливы.

Колумбия Инза — этот кофе произведен в регионе Каука (Колумбия), высота его произрастания — 1800–1900 метров. При производстве Колумбия Инза используется обработка с промывкой и сушкой в «теплицах» из бамбука и пластика, на специальных сетках — при таком способе кофе быстро теряет влагу. Этот кофе отличается яркой кислоткой, сильной сладостью и гладким комплексным вкусом, в нем чувствуется глубина и характер, который ему придают нотки грейпфрута, красного вина и черного шоколада. Обжарка — средняя или темная.

Эфиопия Конджо — выращен в регионе Шакисо, Гуджи Сидамо на высоте 1750–2000 метров. Сбор ручной, обработка мытая, сушка — на африканских постелях. Этот кофе идеален в средне-темной обжарке, которая позволяет раскрыться его интенсивному, но в то же время гладкому вкусу. Вы ощутите карамельно-медовую сладость, нотки специй, влажного табака, грейпфрута, ревеня, ромашки и какао.

Эфиопия Ньяла — кофе из региона Банко, Йегарчиф Кочере. Произрастает на высоте 1800–2100 метров, собирается вручную, обрабатывается мытым способом, сушится на африканских постелях. Идеален в средней обжарке для колд брю. Обладает комплексным цветочным ароматом и интенсивно-гладким чайным вкусом, в котором присутствуют нотки кориандра, лайма, смородины и черники.

9. В ЧЕМ СЕКРЕТ «ПРАВИЛЬНОГО» ЭСПРЕССО ИЛИ КАПУЧИНО?

Основной способ приготовления кофе в кофейнях — на основе эспрессо. Для его приготовления нужно около 7–10 граммов молотых зерен, через которые проходит вода под давлением, что позволяет экстрагировать нужное количество кофе. Для этого нужна эспрессо-машина хорошего качества — ее цена может достигать до нескольких миллионов рублей!

На основе эспрессо готовят как черный кофе (например, американо), так и кофе на основе молока (капучино, латте, раф, флэт уайт). Приготовление кофе с молоком — сложная работа, требующая знания техники. Правильная молочная пена — такая же важная составляющая напитка, как и сам кофе. Пена должна быть плотной, не перегретой, без крупных пузырей, ведь она действует как изолятор и помогает сохранить температуру напитка дольше. Не все молоко подходит для приготовления кофейных напитков: жирность, содержание белка и лактозы сильно влияют на качество пенки. Именно поэтому взбить правильную пену из растительного молока гораздо сложнее.

10. ЧТО ТАКОЕ АЛЬТЕРНАТИВА?

Альтернатива — это все способы заваривания кофе без использования кофе-машины. Главное отличие от эспрессо в том, что в таком напитке больше воды, поэтому он получается менее насыщенным и плотным, но с более высоким содержанием кофеина — за счет продолжительной экстракции.

Кофе, приготовленный в турке, гейзере или френч-прессе — по сути тоже альтернатива, хотя сейчас с этим понятием ассоциируются более «экзотические» способы: кемекс, пувервер, сифон и другие. При их использовании интересен не только результат, но и сам процесс заваривания кофе, который еще раз подтверждает, что кофе — искусство.



ОСНОВНЫЕ РЕГИОНЫ-ПРОИЗВОДИТЕЛИ КОФЕ — ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА, АФРИКА И АЗИЯ, ПОЭТОМУ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СЕЗОНА КОФЕ ПОСТУПАЕТ НА БИРЖУ С ЮЖНОГО ПОЛУШАРИЯ (В АПРЕЛЕ — АВГУСТЕ) ИЛИ СЕВЕРНОГО (В СЕНТЯБРЕ — МАРТЕ).

ТЕКСТ: ЮЛИЯ ТОРОПОВА



Закажите
ДОСТАВКУ ЛЮБИМЫХ БЛЮД,
НАПИТКОВ И ДЕСЕРТОВ
на сайте chashkacoffee.ru



Доставка еды и напитков: +7 (383) 288-33-55
Десерты на заказ: +7 (383) 292-96-02

КУЛЬТ МЯСА, ВИНА И ОПОЗДАНИЙ

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ СЕГОДНЯ НАБИРАЕТ НЕБЫВАЛЫЕ ОБОРОТЫ. ЕСЛИ ЕЩЕ НЕСКОЛЬКО ЛЕТ НАЗАД ЛЮДИ ЛЕТЕЛИ К МОРЮ, ТО ТЕПЕРЬ ВСЁ ЧАЩЕ МИР ПРЕДПОЧИТАЮТ ОТКРЫВАТЬ ЧЕРЕЗ ЕДУ. КОМАНДА ДЕНИСА ИВАНОВА НАХОДИТСЯ В ПОСТОЯННОМ ПОИСКЕ НОВЫХ ВКУСОВ, ЛУЧШИЕ ПОЛУЧАЮТ МЕСТО В МЕНЮ РЕСТОРАНОВ. НОВОЙ ТОЧКОЙ ВКУСНЫХ ПУТЕШЕСТВИЙ СТАЛА АРГЕНТИНА. О МЯСЕ И ВИНЕ РАССКАЗАЛА ОЛЬГА АСЕЕВА, УПРАВЛЯЮЩАЯ РЕСТОРАНОМ «ПИВОВАРИ».

СПРАВКА:

АРГЕНТИНА ЗАНИМАЕТ ЮГО-ВОСТОЧНУЮ ЧАСТЬ МАТЕРИКА ЮЖНАЯ АМЕРИКА, ВОСТОЧНУЮ ЧАСТЬ ОСТРОВА ОГНЕННАЯ ЗЕМЛЯ И БЛИЗЛЕЖАЩИЕ ОСТРОВА ЭСТАДОС. ПРОТЯЖЕННОСТЬ АРГЕНТИНЫ С СЕВЕРА НА ЮГ СОСТАВЛЯЕТ ОКОЛО 3800 КМ, И ОКОЛО 1400 КМ — С ЗАПАДА НА ВОСТОК. НА ЮГЕ И ЗАПАДЕ АРГЕНТИНА ГРАНИЧИТ С ЧИЛИ, НА СЕВЕРЕ — С БОЛИВИЕЙ И ПАРАГВАЕМ, НА СЕВЕРО-ВОСТОКЕ И ВОСТОКЕ — С БРАЗИЛИЕЙ И УРУГВАЕМ. ЮГО-ВОСТОЧНУЮ ГРАНИЦУ АРГЕНТИНЫ ОЧЕРЧИВАЕТ АТЛАНТИЧЕСКИЙ ОКЕАН, А ЕЕ ГРАНИЦА С ЧИЛИ НА ЗАПАДЕ И ЮГО-ЗАПАДЕ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ АНДАМИ.

ПРО ВИНО

Поездку в Аргентину стоит назвать рабочей командировкой. Знакомство с этой страной было организовано в рамках проекта L-wine от нашего партнера — фирмы «Лудинг». Главная цель нашей поездки — знакомство с винами Мендосы, главного винодельческого региона. В маршруте были виноградники, винодельни и небывалое число дегустаций. Самый популярный сорт — «Мальбек». Нотки, присущие винам, изготовленным из этого сорта, отдают фруктовым наполнением (чувствуется привкус черники, вишни, граната, малины, клубники, ежевики и кислых сортов сливы). Вино вы можете попробовать в любом ресторане, но дегустировать лучше всего в бodega — заведении при винодельне, где вас угостят лучшими винами и снабдят всё это подходящими закусками. Одна из них может вас весьма удивить — пирожки. Многие вина аргентинцы действительно заедают пирожками «эмпанадас» с мясной начинкой — такое сочетание сложилось исторически. Европейские колонизаторы привезли на аргентинскую землю первые лозовые ветки и высадили в горах. Именно французы, испанцы и итальянцы стали основателями виноделия в этой латиноамериканской стране. Ну, а сегодня Аргентина на пятом месте по производству вина в мире. Вот уже более четырех веков местные виноделы занимаются выращиванием сочного винограда, а также изготовлением напитков, получивших популярность во всем мире. Лучшие виноградники страны, как я уже сказала, расположены в Мендосе и Патагонии. Главенствующее положение уже нескольких веков занимают два сорта вина: белый — «Торронтес» и красный — «Мальбек». «Мальбек» идеально сочетается с сырами, мясными блюдами, овощами и вегетарианской пищей. Сыры подают полутвёрдые или мягкие. Из мясных продуктов лучше всего подходит красное мясо. Грибы и овощи можно брать любые. А вот рис категорически не подходит к этому напитку.



В 2013 ГОДУ КРЕАТИВНЫМИ ВИНОДЕЛАМИ АРГЕНТИНЫ БЫЛО РЕШЕНО РАЗРАБОТАТЬ ФИРМЕННЫЙ БОКАЛ ДЛЯ УПОТРЕБЛЕНИЯ ВИНА ИЗ СОРТА «МАЛЬБЕК». КАЖДАЯ ДЕТАЛЬ БЫЛА ТЩАТЕЛЬНО ПРОДУМАНА И СВИДЕТЕЛЬСТВУЕТ ОБ ОСОБЕННОСТЯХ ДАННОГО НАПИТКА. ОКРУГЛАЯ ФОРМА С ДЛИННОЙ И ИЗЫСКАННОЙ НОЖКОЙ ДАЁТ ВОЗМОЖНОСТЬ В ДЕТАЛЯХ НАСЛАДИТЬСЯ КАЖДЫМ КОМПОНЕНТОМ И ВКУСОВОЙ ОСОБЕННОСТЬЮ «МАЛЬБЕКА».



ВИЗИТНОЙ КАРТОЧКОЙ БУЭНОС-АЙРЕСА СЧИТАЕТСЯ УЛИЦА КАМИНИТО, ПРИВЛЕКАЮЩАЯ ТУРИСТОВ СВОИМИ ЯРКО РАСКРАШЕННЫМИ ДОМАМИ, ЗАБАВНЫМИ СТАТУЯМИ, РЕСТОРАНЧИКАМИ, ТОРГОВЫМИ ЛАВКАМИ И УЛИЧНЫМИ МУЗЫКАНТАМИ.

ПРО МЯСО

Аргентина занимает второе, а по некоторым данным, первое место в мире по потреблению говядины. Не зря именно это мясо стало визитной карточкой страны, а рецепты — национальной гордостью и достоянием. Убежденным вегетарианцам в Аргентине будет крайне сложно! Такое чувство, что здесь каждый сантиметр воздуха пропитан ароматом сочного жареного мяса. Самый популярный и известный способ жарки мяса в Аргентине — асадо, приготовление на гриле или вертеле, который установлен под определенным углом. Нельзя просто взять и начать готовить асадо — есть принципиальное условие! Его должен готовить асадор. А асадор — обязательно мужчина. Мясо — главная ценность Аргентины. В меню десятки вариантов и мясных интерпретаций. Различные стейки, «миланеза» (аргентинская отбивная), национальные пирожки «эмпанадас» с различными начинками. Часто заказывают ассорти из самых разных видов мяса, запеченных на гриле. К примеру, «паррильяда» — жареное на решетке мясо, «тира де асадо» — широкая полоса жареного мяса с хребтовой части туши, «миланеза» — очень тонкая отбивная с жареным картофелем, «васио» — филейная часть, «локро» — тушеная с кукурузой свинина, «матамбре» — мясной рулет с овощами и яйцами, «югосо» — мясо с кровью.



ПРО РЕСТОРАНЫ

Что касается ценника на еду, то, как и везде, в Аргентине, и в Мендосе в частности, есть ресторанчики с невысоким средним чеком от 600 рублей и серьезные заведения с интересной, стильной и необычной подачей, где средний чек от 1500 рублей. На самом деле, цены сопоставимы с нашими, российскими, но ощутимо меньше чем в Европе. Здесь, конечно, принято оставлять чаевые — стандартно 10–15 % от чека. Главное отличие от российских ресторанов — в отсутствии «раздутого меню». Здесь посетителям обычно предлагают 4–5 закусок, примерно столько же позиций салатов, горячих блюд не больше десяти. Интересное ресторанное явление в столице Аргентины — закрытые рестораны, «пуэрта сerraда» (буквально — закрытая дверь). Такие заведения отличаются уютной атмосферой, а также невероятным качеством и подачей блюд. Попасты сюда весьма сложно. Бронировать столик придётся через интернет или по телефону. Эти заведения вы не найдёте в путеводителе, о них вам может рассказать только гид или приятель, проживающий в Буэнос-Айресе. Кстати, в аргентинских ресторанах не играет музыка, и никто не танцует. Сюда приходят поесть и выпить вина. Также у местных нет привычки долго засиживаться в заведении: перекусил и пошел дальше. Здесь же практически на каждом углу можно обнаружить рестораны «чурраскарии» или «парильяда», специализирующиеся только на продуктах, которые готовят на гриле — это некий формат стрит-фуда. «Чорипан» — это один из самых популярных уличных бутербродов, его можно встретить не только в Аргентине, но и в Бразилии, Чили, Уругвае, Перу, а также странах Южной Америки, таких, как Боливия и Венесуэла. Аргентинская версия очень проста: разрезанная вдоль колбаска из телятины или свинины и мясо с чесночным соусом чимичурри. Это блюдо как закуска стало незаменимым на матчах в Южной Америке.



В БУЭНОС-АЙРЕСЕ ПРИНЯТО ПОЗДНО ОБЕДАТЬ — С 13:00 ДО 15:00 И УЖИНАТЬ С 20:00 ДО 23:30. РЕСТОРАНЫ РАБОТАЮТ С 6:00 ДО 2:00, БЕЗ ПЕРЕРЫВОВ НА СИЕСТУ, ЧТО НЕМАЛОВАЖНО. В ОСТАЛЬНЫХ ТУРИСТИЧЕСКИХ ГОРОДАХ АРГЕНТИНЫ АНАЛОГИЧНЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ ОТКРЫТЫ ПРИМЕРНО С 07:00 ДО 24:00



ТУРИСТАМ НУЖНО НЕ ЗАБЫВАТЬ ЗДОРОВАТЬСЯ И ПРОЩАТЬСЯ С АРГЕНТИНЦАМИ, ЕСЛИ ОНИ НЕ ХОТЯТ ПОКАЗАТЬСЯ ГРУБЫМИ И ВЫСОКОМЕРНЫМИ.

ПРО ЛЮДЕЙ

По натуре латиноамериканцы очень доброжелательны, расслаблены и не любят совершать лишних телодвижений. Они, кстати, не отличаются особой пунктуальностью. Для них опоздание на полчаса считается нормальным явлением. Туристам нужно помнить, что улицы Буэнос-Айреса небезопасны. Здесь постоянно происходят захваты заложников, ограбления банков и магазинов, угоны машин. Уровень преступности весьма высокий (кражи, карманники, фальшивые деньги), потому гостям страны нужно быть постоянно начеку. И чтобы не омрачить свое путешествие, лучше гулять по центральным улицам.





«НОВО-СИБИРСКИЙ ТРАНЗИТ»

С 22 по 30 мая на сцене театра «Красный факел» пройдет межрегиональный театральный фестиваль-конкурс «Ново-Сибирский транзит», который объединяет драматические театры Сибири, Урала и Дальнего Востока. В этом году состоится юбилейный Пятый фестиваль. Для участия в конкурсной программе подано рекордное число заявок — сто пять. Экспертному совету фестиваля предстояло посетить театры, чтобы познакомиться со спектаклями-претендентами и составить фестивальную афишу. В итоге среди участников фестиваля: новосибирские театры «Красный факел», «Старый дом», «Глобус», а также Омский театр драмы, Красноярские ТЮЗ и Театр им. Пушкина, Норильский Заполярный театр им. Маяковского, Бурятский театр драмы, «Коляда-театр», Серовский театр драмы, Саха-ТЮЗ, Северный драматический театр из Тары, Новокузнецкий театр драмы, Хабаровский ТЮЗ и другие. «Ново-Сибирский транзит» — это один из ведущих театральных фестивалей страны.



РЕНТГЕН ИЗГНАЛ ИЗ МОДЫ КОРСЕТ

«125 лет моды в России». Выставка костюма из коллекции историка моды Александра Васильева открыта сразу в пяти залах Новосибирского краеведческого музея. Экспозиция представляет собой масштабную ретроспективу моделей женской и мужской одежды, а также аксессуаров за 125 лет российской моды. В экспозиции есть и платье, принадлежавшее прабабушке академика Анатолия Ржанова — нашего земляка. Выставка посвящена 125-летию города Новосибирска.

**Выставка работает до 22 апреля.
Место: Новосибирский краеведческий музей**



СТАНЬ КУЗНЕЦОМ СВОЕГО СЧАСТЬЯ

Весенняя премьера Новосибирского музыкального театра — спектакль «Наш Пигмалион». Этот мюзикл по мотивам известной пьесы Бернарда Шоу «Пигмалион» поставила режиссер Сузанна Цирюк, чей спектакль «В джазе только девушки» уже принес театру «Золотую Маску». Пьеса, написанная более ста лет назад, часто ставится на театральной сцене, а в кино ее экранизировали не менее двадцати раз. Теперь своя версия истории появится и в Новосибирске. Профессор фонетики Генри Хиггинс, подобно античному скульптору Пигмалиону, создаст свою прекрасную Галатею. Только это будет необразованная лондонская цветочница, которую он решит превратить в настоящую леди.

Место: Новосибирский музыкальный театр



ЛЮБОВЬ НЕЧАЯННО НАГРЯНЕТ

В театре-студии «Первый театр» главный режиссер Павел Южаков поставил спектакль по пьесе Ярослава Пулинович «Наташина мечта». Главных героинь в этой истории три, каждую из них зовут Наташа и у каждой своя судьба. Жизненные обстоятельства разные: одна — сирота, другая — мамина любимица, у третьей своя особая ситуация. Но есть и то, что этих девушек сближает — это желание любви. И когда рушатся иллюзии, они находят себя.

Место: «Первый театр»

ТЕКСТ: ЛЮДМИЛА СМЕРНОВА

ДЕТСКОЕ МЕНЮ



ул. Ленина, 11 | т. 373-25-11

Jean_Juan_Lu



ЗОЛОТАЯ МАСКА

24-й Фестиваль «Золотая Маска» пройдет в Москве в феврале, марте и апреле 2018 года. Сама же церемония вручения Российской Национальной театральной премии состоится 15 апреля на Новой сцене Большого театра. Премия «Золотая Маска» учреждена в 1993 году Союзом театральных деятелей РФ как профессиональная награда за лучшие работы сезона во всех видах театрального искусства (драма, опера, балет, современный танец, оперетта/мюзикл, театр кукол). Узнать подробную программу 24-го фестиваля можно на сайте goldenmask.ru



IMAGINE DRAGONS

Легенды американского инди-рока возвращаются в Москву с грандиозным шоу на новом стадионе «Динамо». 2018 год для Imagine Dragons юбилейный — четверка музыкантов появилась 10 лет назад в Лас-Вегасе. Город Элвиса и грехов благоволил музыкантам: всего за пару лет они обрели неслыханную популярность. Пресса говорила про них так: «Группа, которую необходимо увидеть вживую». Напомним, что 2017 год запомнился музыкантам и их поклонникам выходом третьего студийного альбома *Evolve*, в который вошли такие хиты, как *Believer*, *Thunder*, *Whatever It Takes* и *Walking The Wire*. Пластинка возглавила рок-чарт *Billboard*, а также вошла в первую тройку ведущих хит-парадов мира по итогам продаж, ротации на радио и стримингового прослушивания. Также Imagine Dragons номинированы на премию «Грэмми-2018».

Концерт в Москве состоится 29 августа



«ЛА СКАЛА» & БОЛЬШОЙ ТЕАТР

В конце августа Москву ждет га-ла-концерт молодых звезд Большого театра и театра «Ла Скала». В программе — шедевры русской и итальянской оперы. Вся история театрального искусства Москвы неизбежно переплетена с историей Большого театра — важнейшего символа России и ее культуры. «Ла Скала» же — мировой центр оперного искусства, пропитанный величием и роскошью. На фоне красочных проекций классических полотен артисты исполняют произведения Беллини, Верди и Пуччини, а также Римского-Корсакова, Глинки и Чайковского.

*Концерты в Москве — 28 и 29 августа
Источник: redkassa.ru*



OVO. CIRQUE DU SOLEIL

Новое шоу всемирно известного Cirque du Soleil Ovo предлагает зрителям погрузиться в потаенную экосистему, яркую и шумную, суматошную и красочную. В ней кипит жизнь, и кишат неведомые существа — насекомые, которые трудятся и едят, ползают и порхают с цветка на цветок, играют, дерутся и, конечно, ищут любовь. В этой поразительной разнообразной среде обитания царит шум и гам, который изредка сменяет тишина. Скрытый потаенный мир у наших ног предстает перед нами нежным и страстным, шумным и спокойным, мирным и хаотичным. С каждым восходом солнца необыкновенное царство насекомых пробуждается от сна, и все начинается снова.

*Шоу пройдет 11–20 мая в Москве
Источник: cds-show.ru*

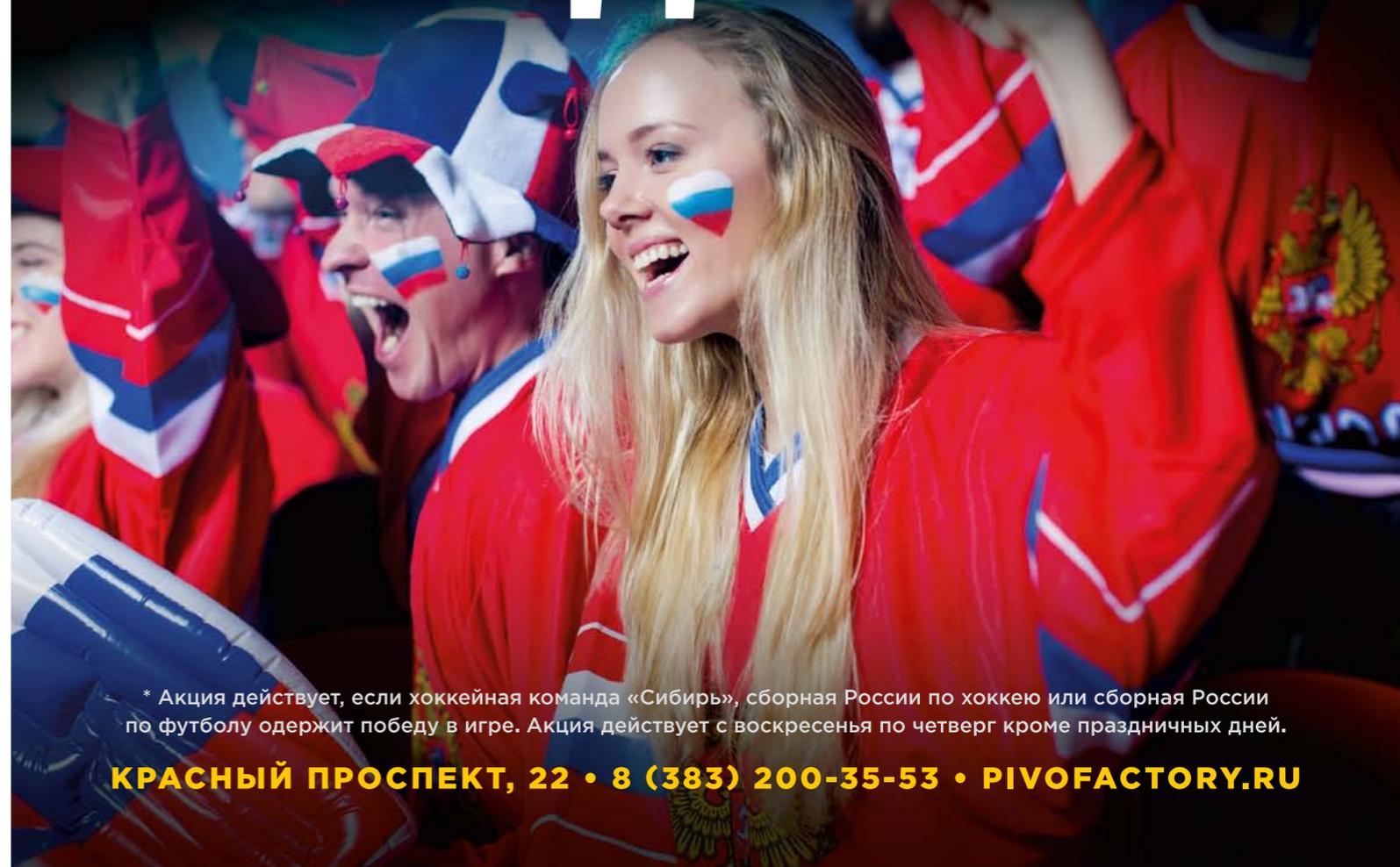


Beer Place
ПИВОФАКТОРЫ
ТО, ЧТО ДЕЛАЕТ НАС ДРУЗЬЯМИ

ПИВОВАРНЯ
РЕСТОРАН
БАР

NSK

— акция болельщика —
**ПОДДЕРЖИ НАШИХ!
ПОЛУЧИ 0.5 л ПИВА
В ПОДАРОК!**



* Акция действует, если хоккейная команда «Сибирь», сборная России по хоккею или сборная России по футболу одержит победу в игре. Акция действует с воскресенья по четверг кроме праздничных дней.

КРАСНЫЙ ПРОСПЕКТ, 22 • 8 (383) 200-35-53 • PIVOFACTORY.RU

ЮБИЛЕЙНЫЙ

ТРАНССИБИРСКИЙ АРТ-ФЕСТИВАЛЬ, СОЗДАННЫЙ ВЫДАЮЩИМСЯ СКРИПАЧОМ ВАДИМОМ РЕПИНЫМ, ОТМЕТИЛ В ЭТОМ ГОДУ СВОЙ ПЕРВЫЙ ЮБИЛЕЙ — ПЯТЬ ЛЕТ. МУЗЫКАНТЫ ИСПОЛНИЛИ ПРОИЗВЕДЕНИЯ ИЗВЕСТНЫХ КОМПОЗИТОРОВ НА СЦЕНЕ КОНЦЕРТНОГО ЗАЛА ИМЕНИ АРНОЛЬДА КАЦА, А ТАКЖЕ В АКАДЕМГОРОДКЕ, БЕРДСКЕ, ИСКИТИМЕ И НА ДРУГИХ ПЛОЩАДКАХ.



Художественный руководитель фестиваля Вадим Репин:

Я счастлив, что всемирно известный дирижер Кент Нагано нашел время приехать в Новосибирск и открыть юбилейный фестиваль. Я считаю это логичным и правильным, потому что именно он открывал концерт нашего первого фестиваля. Стоять на одной сцене с таким дирижером — это счастье. Хочу сказать слова благодарности в адрес музыканта Константина Лифшица, которого можно назвать старожилом нашего фестиваля, а также в адрес мировых звезд, принявших участие в нем, — Гидона Кремера, Жана-Клода Казадезюса, Пабло Феррандеса, Максима Рысанова, Томаса Квастхофа и других. Мне кажется, что юбилейная программа получилась очень интересной и красивой. Первый концерт фестиваля называется «В путь!», а последний — «До новых встреч!». И это говорит само за себя.

Концерты были и остаются главным событием фестиваля. Мировые премьеры — его неотъемлемая составляющая. В программе юбилейного фестиваля много премьер и особая моя гордость — произведение композитора Софии Губайдулиной, которое она написала специально для этого фестиваля, — «Диалог: Я и Ты» для скрипки с оркестром. Это событие музыкальной жизни, выходящее за рамки одного города и даже страны в целом. Наряду с концертами фестиваль радует новыми гранями, и это, прежде всего, мастер-классы, где участники делятся с молодыми музыкантами своим опытом, и мастер-курсы, которые превратились в «Школу мастеров». Очень важной является и программа «Дети — детям» — концерты с участием детей и для детей, а также совместное му-

зицирование и гастроли артистов мирового уровня с юными музыкантами. На самом деле, граней у фестиваля много. Это и художественные выставки, — например, выставка Марии Кононовой «Симфония красок», и фотовыставки, и творческие встречи, и успешно стартовавший культурно-просветительский проект TONALi. Фестиваль расширил свои границы и в России, и за рубежом, и в Новосибирской области, в этом году включив в свою орбиту также Краснозерское и Карасук.

В этом году я подготовил сольную концертную программу и не случайно назвал ее «Маме!» Именно моя мама напомнила мне, что с сольным концертом я не выступал в Новосибирске больше тридцати лет. Кроме концертов программа фестиваля включила в себя спектакль Большого театра «Дама с камелиями» с участием Светланы Захаровой — на сцене НОВАТа. Большой театр никогда не гастролировал по России, и Новосибирск — первый город, в который привезут постановку хореографа Джона Ноймайера. Этот спектакль, кроме сцены Большого театра, вообще пока нигде больше не был показан, поэтому мы считаем, что это уникальное событие.

Центр Транссибирского Арт-фестиваля находится в моем родном городе, и отсюда мы пытаемся развивать большой проект. В названии — весь его смысл. Железная дорога Транссиб, своего рода мост, строилась с одной целью — связать Восток и Запад. Мы стараемся построить культурный мост, в этом назначение фестиваля. Если уж что-то строить, чем-то заниматься, нужно, чтобы это было лучшее из возможного. Мне кажется, что мы развиваемся даже быстрее, чем планировали. Я уверен, что это только начало, потому что цель у нас — стать трансконтинентальным проектом.

ТЕКСТ: ЛЮДМИЛА СМЕРНОВА
ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ПРЕСС-СЛУЖБОЙ ФЕСТИВАЛЯ



ТЕОДОР КУРЕНТЗИС.

ВОЗВРАЩЕНИЕ В РОДНЫЕ ПЕНАТЫ



ГРЕЧЕСКИЙ ДИРИЖЕР, ПРИНЯВШИЙ РОССИЙСКОЕ ГРАЖДАНСТВО И СТАВШИЙ ИЗВЕСТНЫМ РОССИЙСКИМ ДИРИЖЕРОМ, С МАЯ 2004 ГОДА ПО ЯНВАРЬ 2011 ГОДА БЫЛ МУЗЫКАЛЬНЫМ РУКОВОДИТЕЛЕМ И ГЛАВНЫМ ДИРИЖЕРОМ НОВОСИБИРСКОГО ТЕАТРА ОПЕРЫ И БАЛЕТА. ВМЕСТЕ СО СВОИМ ОРКЕСТРОМ MUSICA AETERNA ENSEMBLE ОН ПРИНЯЛ УЧАСТИЕ В РОЖДЕСТВЕНСКОМ ФЕСТИВАЛЕ ИСКУССТВ-2017 В НОВОСИБИРСКЕ, ТРИУМФАЛЬНО ЗАВЕРШИВ ЕГО ПРОГРАММУ ИСПОЛНЕНИЕМ СЕДЬМОЙ СИМФОНИИ ШОСТАКОВИЧА. МУЗЫКАНТ БЫЛ РАД ПОДЕЛИТЬСЯ С РЕДАКЦИЕЙ DENIS IVANOV MAGAZINE СВОИМИ РАЗМЫШЛЕНИЯМИ ОБ ИСКУССТВЕ И НОВОСИБИРСКЕ.

О НОВОСИБИРСКЕ И О ТЕАТРЕ

Я не был здесь семь лет и, конечно, меня переполняют чувства по прибытии в город, которому я отдал самые лучшие молодые годы. Мне было тридцать два, когда я сюда приехал. Почти семь лет я проработал в Новосибирске, возглавляя музыкальную часть театра. Было очень много сделано, много сил отдано этому городу. И, конечно, я считаю его родным. И не только я, но и мои музыканты. Это не просто слова. Когда мы приехали, чтобы выступить на Рождественском фестивале искусств, первым делом пришли в оперный театр, где провели столько дорогих сердцу часов. Мы хотели снова пройтись по знакомым коридорам, войти в зал, на сцену. К сожалению, нас не пустили. Очень жаль, потому что мы были полны трепетных чувств, нам хотелось оживить воспоминания. Вообще я очень люблю Новосибирск. И очень люблю оперный театр, где провел много времени. Я не только неделями, но и месяцами не покидал театр, тем более что и жил я тоже в театре — под самым куполом. Меня влекла музыка, я хотел заниматься только ею, погружался полностью в репетиции и забывал выходить наружу. Дошло до того, что меня стали просто выводить подышать свежим воздухом, и я помню, как совершал прогулки вокруг театра, чтобы снова поскорее вернуться и заняться музыкой. Мы с моим оркестром, действительно, много отдали этому городу и были к нему очень привязаны. Но так сложилось, что после переезда в Пермь (Теодора Курентзиса

пригласили стать музыкальным руководителем и главным дирижером Пермского театра оперы и балета — прим. ред.) мы ни разу за семь лет не были в Новосибирске. И это очень странно. В Вене, например, мы были много раз, хотя она намного дальше. Конечно, нам всегда хотелось приехать в Новосибирск и выступить перед нашей публикой, которая, нас, я верю, помнила и ждала. Я считаю, что Новосибирск имеет все основания стать лидером российского искусства. И я мало видел в мире городов, которые могли бы сравниться с Новосибирском. Лично мне он чем-то напоминает Нью-Йорк. Этот город всегда есть и будет в моем сердце, я благодарен ему за все. К сожалению, на каком-то этапе мне показалось, что для меня здесь появилась какая-то безысходность, и мы с оркестром решили уехать. Но все равно я всегда буду любить Новосибирск.

ОБ ОРКЕСТРЕ

Впервые я создал камерный оркестр еще в Греции, в Афинах. Я как-то не силен в названиях, и ничего не придумал, поэтому это был просто Оркестр. Когда меня пригласили в Новосибирск и предложили стать музыкальным руководителем и главным дирижером Театра оперы и балета, я ответил, что даю свое согласие с условием, что мне разрешат создать в театре свой оркестр, музыканты которого будут играть на исторических, аутентичных инструментах. И чтобы при этом был сохранен уже существующий театральный оркестр, чтобы ни в коем случае никто не был уволен. Мне пошли навстречу, я собрал свой оркестр, который и сегодня со мной. И назвал я его Musica Aeterna, что значит «Музыка вечна». Ничего другого как-то не смог придумать, и мне не хотелось, чтобы это было что-то сверхфилософское. Вот такое название у оркестра осталось, и менять его мы не собираемся.

О МУЗЫКЕ

Как известно, «вначале было слово», но я думаю, что начинается все с дела. И патриотические чувства человека проявляются и доказываются через его дела, через его действия, а не через слова. Легко в этой жизни ничего не достается. Но в этом ее привлекательность — мы все время работаем, в том числе, и над собой. Совершенствуемся, стремимся стать лучше. Я очень долго готовился, чтобы исполнить с оркестром произведение Шостаковича — его Седьмую симфонию. Дело в том, что у меня есть какая-то странная особенность: в нотах, в нотных листах я вижу что-то такое, чего не видят другие. И мне хочется донести до других людей то, что я вижу и чувствую сам. Получается, что я представляю собственную трактовку, исполняя то или иное произведение. Иногда это бывает очень личное высказывание, и мне даже кажется, что так, как мне, музыкальное произведение никому не откроется или не будет интересно. Тогда я не беру это сочинение для исполнения. Но если у меня есть свой особенный взгляд на произведение, и при этом я понимаю, что могу чем-то обогатить его исполнение, то берусь за это без всяких сомнений. У меня нет амбиций относительно того, что я должен исполнить что-то конкретное, модное или знаменитое. Слава Богу, что я лишен таких мыслей и мне это не нужно.

О ФЕСТИВАЛЯХ И ТВОРЧЕСТВЕ

Я в курсе всего, что происходит в музыкальном мире. Информация очень важна для музыканта. Я знаю, что творится на всех фестивалях в Европе, знаю обо всех оркестрах, которые заслуживают внимания. И сам принимаю участие во всех фестивалях, по мере возможности. Все события, касающиеся музыки, для меня очень важны. Это нужно для того, чтобы четко понимать, где твое собственное место и куда нужно двигаться в творчестве. Я считаю, что надо быть в контексте всего происходящего. Но при этом нужна своя индивидуальная «пустыня», чтобы ты был в тишине, в отдалении от суеты — чтобы можно было работать и развиваться. Я стараюсь сочетать две эти разные составляющие мира искусства.

ОТЛИЧИЕ ЕВРОПЫ ОТ РОССИИ

Отличается ли Европа от России в плане музыкального искусства? Да, безусловно. Причем здесь есть свои плюсы и свои минусы. Например, в России главное — талант и потрясающая эмоциональность музыкантов и зрителей. И мне это подходит больше, сразу признаюсь! В Европе нет такой духовности, но сильная сторона Европы — это дисциплина. В России с этим не так все хорошо. Что я хочу этим сказать? Если в Европе тебе скажут, что построят что-то в конкретный срок, то это точно сделают. И именно так, как было в договоре. А когда в России тебе говорят: «Мы построим», — то потом либо не построят, либо построят, но не так и не тогда, как договаривались. В этом — главная разница. Но если делать выбор между дисциплиной и духовностью, то я, конечно, выбираю духовность. Когда готовишь какое-то произведение к исполнению, в России работа длится дольше, и процесс может быть сопряжен с трудностями, но зато результат очень хороший. Всегда! А в Европе — не факт.



ТЕКСТ: ЛЮДМИЛА СМЕРНОВА
ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ПРЕСС-СЛУЖБОЙ ФЕСТИВАЛЯ

СТРЯХНУЛ ПЫЛЬ

НОВАЯ ЖИЗНЬ СТАРОГО ЗАЛА! НОВАТ ПРЕДСТАВИЛ НОВОСИБИРЦАМ ОДНОАКТНУЮ ОПЕРУ «МОЦАРТ И САЛЬЕРИ». ИМЕННО ЭТА ПРЕМЬЕРА СТАЛА ЗНАКОВЫМ СОБЫТИЕМ В ИСТОРИИ ТЕАТРА. В ЗАЛЕ ИМЕНИ ИСИДОРА ЗАКА, КОТОРЫЙ ОТКРЫЛИ В ДЕКАБРЕ 2017 ГОДА, НА КАМЕРНОЙ СЦЕНЕ ВПЕРВЫЕ ПОСТАВИЛИ УНИКАЛЬНЫЙ МУЛЬТИЖАНРОВЫЙ ПРОЕКТ. СПЕКТАКЛЬ ОБЪЕДИНИЛ В СЕБЕ МУЗЫКУ РИМСКОГО-КОРСАКОВА И САУНД-ДИЗАЙН, КЛАССИЧЕСКИЙ БАЛЕТ И СОВРЕМЕННУЮ ХОРЕОГРАФИЮ. О ТОМ, КАК ИЗМЕНИТСЯ ЖИЗНЬ НОВОГО ЗАЛА, РЕДАКЦИЯ DENIS IVANOV MAGAZINE ПОГОВОРИЛА С ГЛАВНЫМ РЕЖИССЕРОМ НОВАТА ВЯЧЕСЛАВОМ СТАРОДУБЦЕВЫМ.



Новая сценическая площадка оказалась сложной в освоении?

Кончено. Сложно было всё. Понимаете, это уникальный зал. Это такая ответственность — начинать что-то здесь делать. Я очень благодарен, что мне доверили это начинание. Всё это пространство, оно намолено гениальными музыкантами, которые здесь творили. А мы начинаем новую историю, и она должна быть достойной наших предков, наших великих музыкантов, которые работали в этих стенах. Здесь, на этой площадке, всё сложно. Тут уникальная акустика. Здесь никогда не было проекционного оборудования, такого мощного сценического света — пришлось придумывать, как всё это устроить. К тому же мы понимали, что этому залу нужно соответствовать. И этой эстетике, и этому грандиозному ремонту, этому духу. Но, отмечу, все делалось в любви.

Долго ли шла работа над постановкой оперы?

Во мне она длилась всю жизнь. А вообще мы всё делаем быстро, т.к. делаем в большой любви. В итоге, дней 20 мы занимались постановкой. Это большое счастье — работать с этими артистами, с этой командой. У нас всё делается в радости. Мы очень жадные до творчества, а потому у нас всё предельно сконцентрировано.

Новая постановка собрала вокруг себя достаточно молодую команду постановщиков. Почему так много дебютантов?

Мы начинаем новую историю этого уникального удивительного зала имени Исидора Зака, грандиозного человека, который в свое время опровергал привычные каноны, был локомотивом. И нам очень хотелось перенять эти новаторские традиции. Поэтому для первой постановки мне захотелось собрать команду близких мне по духу молодых людей, которые мыслят на волне свежей театральности. Эльдар Нагиев, первая скрипка в нашем оркестре, но в опере «Моцарт и Сальери» у него был дебют в роли дирижера-постановщика. Дебют и у Тимура Гуляева, который больше 20 лет работает как художник-буафор в нашем театре, а сейчас попробовал себя в качестве художника-постановщика. Дебют у Ильи Олейника, он отвечал за саунд-дизайн. Дебют в нашем театре у Сергея Захарина, актера театра Романа Виктюка, на нашей площадке он занимался пластикой. Мне захотелось стартовать в таком свежем формате. Вместе с молодыми, энергичными постановщиками. Мне кажется, что тот мультижанр, который мы представили публике, — он сложился благодаря этим людям.

Во всех релизах звучит слово «мультижанр», что это?

Мне захотелось стряхнуть пыль кулис и сделать что-то интересное, нестандартное в таком нестандартном зале. Вы знаете, что я всегда миксую жанры, такой формат мне близок. У нас здесь и классический балет, и современная хореография. Саунд-дизайн и классическая музыка. Вот это и есть «мультижанр». Хотелось выйти немного за привычные рамки оперы, спектакля, классического танца. Мы хотели, чтобы этот микс прозвучал как новое направление, как новая дорога этого зала. Ведь всем хочется чего-то свежего, нового. Но здесь нужно работать осторожно. С одной стороны свежесть, с другой — классика. Именно поэтому, несмотря на новизну жанра, Моцарт и Сальери на сцене находятся в абсолютно классических костюмах. Потому что это красиво. В театр люди при-



НИКОЛАЙ РИМСКИЙ-КОРСАКОВ В СВОЕЙ ОПЕРЕ «МОЦАРТ И САЛЬЕРИ», СЛЕДУЯ СЮЖЕТУ ПУШКИНА, ОБЛИЧАЕТ ТЯЖЕЛЕЙШИЙ ИЗ ЧЕЛОВЕЧЕСКИХ ПОРОКОВ — ЗАВИСТЬ. МУЧИТЕЛЬНУЮ ЗАВИСТЬ РЕМЕСЛЕННИКА К ИСТИННОМУ ТАЛАНТУ.

ходят за красотой. И поэтому я уверен, что в театре при всей современности, необходимо сохранять и беречь эту культуру, которая была наработана веками. Это важно сохранять и дополнять. Если нет фундамента, то не на что становиться.

Какая судьба теперь ждет зал имени Исидора Зака? Как изменится его жизни после премьеры «Моцарта и Сальери»?

Мы планируем, чтобы этот зал был мультижанровым. Многие называют его концертным. Но мне больше нравится слово «камерный». Не зря мы начали цикл камерных опер на пушкинские сюжеты. Это первая постановка в цикле «оперного Пушкина». Далее будет «Скупой рыцарь». И вообще на протяжении 73 и 74 сезонов, наша «Пушкиниада» будет продолжаться. Будет и, например, вечер пушкинских романсов.

И всё же о спектакле. Почему выбрали для постановки два основных цвета: белый и черный?

В монохромности своя философия. Мы привыкли воспринимать черное черным, а белое — белым. Но часто забываем, что в каждой черноте есть свет, а в каждом свете есть тьма. И мне хотелось, чтобы зритель задумался, что для него на самом деле значат эти цвета. Мне, кстати, нравится простота. Из неё и рождается переживание, которое будоражит зрителя.

Кстати, ваш Моцарт, он какой?

Мы люди современные. Никто не знает, каким был Моцарт на самом деле. Мало кто знает, что такое музыка Моцарта, что такое аутентичность его музыки. Это вещи очень хрупкие. Для меня его музыка — это свет, который пробивается через тьму, сквозь время и историю. Это его детскость. Поэтому, кстати, мне захотелось в финале спектакля вывести на сцену наш детский хор. Потому что Моцарт — это ребенок. Его аутентичность — детство. А его музыка — солнце и небо. Да и вообще, сейчас очень модно говорить «я художник, я так вижу». А я так не могу. Мне перед началом постановки нужно впитать в себя очень много материала — и исторического, и музыковедческого, и театроведческого. Чтобы наполниться, переварить и выдать результат. Поэтому я люблю работать с дополнительным материалом. Мы, например, впервые сделали буклет с различными историческими фактами об опере. И дополнили его цитатами из Библии, изречениями философов о зависти. Еще во время подготовки удалось найти информацию, что иногда музыканты неправильно исполняют некоторые произведения Римского-Корсакова. Мы эту историческую неточность исправили. Я нашему оркестру сказал, мы должны сыграть это, как рок-концерт. Мне кажется, эта музыка недооценена. Она очень современна. Мы все играем ее лирично, вязко, конфетно. А там есть электричество!

Вы довольны премьерой?

Это мы поймем позже, когда постановка впитается в кровь. Но однозначно я доволен командой. Думаю, мы вместе еще ни одну премьеру сделаем. Конечно, не хочется раскрывать всех карт относительно камерной оперы и камерных постановок. Но мы довольны, что этот зал начал дышать как зал театральный. Это огромное событие, ведь началась новая театральная история. И нам было важно сделать правильный первый шаг. Нам хочется, чтобы эта оперная история развивалась в правильном русле. Должна быть гармония.



ЧТО ВАЖНЕЕ В ТВОРЧЕСТВЕ: ГЕНИАЛЬНОЕ ОЗАРЕНИЕ ИЛИ КРОПОТЛИВЫЙ ТРУД, СПОСОБЕН ЛИ ГЕНИЙ НА ЗЛОДЕЙСТВО — ВЕЧНЫЕ ВОПРОСЫ, КОТОРЫЕ ВОЛНОВАЛИ И ПОЭТА, И КОМПОЗИТОРА.

ФОТО: ЕКАТЕРИНА СЕРГИЕНКО

УХО & MEDVED

ВЫ ПОЁТЕ ВЕЛИКОЛЕПНО

СОВЕТСКАЯ, 33 | +7 (383) 292-89-01

УХОIMEDVED ВТ-ЧТ, ВС: 19:00-04:00, ПТ, СБ: 19:00-08:00

КОНСТАНТИН РАЙКИН. ТЕАТР ВАЖНЕЕ ГОЛЛИВУДА



КОНСТАНТИН РАЙКИН НЕ СКРЫВАЕТ, ЧТО ОТНОСИТСЯ К НОВОСИБИРСКУ С БОЛЬШОЙ СИМПАТИЕЙ И ВСЕГДА РАД СЮДА ПРИЕХАТЬ. XII МЕЖДУНАРОДНЫЙ РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ ИСКУССТВ ОТКРЫЛСЯ СПЕКТАКЛЕМ МОСКОВСКОГО ТЕАТРА «САТИРИКОН» «ЧЕЛОВЕК ИЗ РЕСТОРАНА» С КОНСТАНТИНОМ РАЙКИНЫМ В ГЛАВНОЙ РОЛИ. А ПОСЛЕ СПЕКТАКЛЯ АКТЕР ПОДЕЛИЛСЯ С НАМИ СВОИМИ МЫСЛЯМИ О ТЕАТРЕ.



О ТЕАТРЕ «ГЛОБУС»

Я очень люблю этот театр. Мои отношения с ним — длительные и имеют какую-то свою историю. Мы сюда привозили много спектаклей, не раз принимали участие в Рождественском фестивале искусств. И с самого первого раза, как здесь появился, я увидел, как хорошо здесь отлажена работа. Я все же театральный профессионал и умею отличать хорошее от плохого, могу всё сразу понять, только войдя в театр со служебного входа. Я уж не говорю о том, что сцена «Глобуса» очень похожа на сцену «Сатирикона». У нас всегда есть проблемы с гастрольями, потому что мы не вписываемся в традиционную сцену. А здесь всё именно так, как должно быть. И я знаю, что здесь работают профессионалы, и в театре хороший здоровый климат.

О СПЛЕТНЯХ И НАВЕТАХ

Про меня говорят: «Он гребет под себя деньги». В связи с этим я, поздравляя Володю Машкова с днем рождения, подписался так: «Алчный бизнесмен и казнокрад Райкин». Если хотите, мой «оправдательный монолог» таков. Я к бизнесу никогда никакого отношения не имел. У меня есть два источника дохода — это мой театр и моя концертная деятельность. И больше ничего. Я играю как артист, ставлю

как режиссер и я — художественный руководитель театра «Сатирикон». Зарабатываю хорошо, хотя это и не сумасшедшие деньги. Раньше я за свои постановки в «Сатириконе» денег вообще не брал, но теперь получаю, потому что это справедливо. Я многим помогаю. Помогаю серьезно, в некотором смысле, содержу их. Слава богу, что есть у меня такая возможность. Для меня театр — это всё, чем я хочу заниматься, и в этом смысл моей жизни.

О ЗРИТЕЛЯХ

Знаете ли вы, что, по мировой статистике, в любом городе, где есть театры, в них ходит не более 9% населения этого города? Если кто-то хотя бы один раз в жизни пришел в театр, он уже входит в эти проценты. Это значит, что более 90% жителей любого города не ходят в театры вообще никогда. Хотя театр — это базовый вид искусства. Людей, которые испытывают потребность в духовной подпитке, меньшинство. Но я знаю, что один и тот же человек может меняться в разных обстоятельствах. И поэтому я верю, что театр меняет человека. Сильный спектакль очень меняет зрителя. По крайней мере, пока человек сидит в зале. И эта «духовная баня» должна быть регулярной. Это прекрасные божественные метаморфозы. Сейчас все чаще говорят

о том, что искусство не может изменить мир, изменить людей. Я с этим не согласен. Я оптимист, и каждый день практика подтверждает мой оптимизм.

О ПРОФЕССИИ АКТЕРА

Очень трудно сохранить трепетность в актерской профессии и любовь к театру. У актера много искушений. В Москве это съемки и в фильмах, и в сериалах, и в рекламе. Но если уходит трепетность, то актер становится ремесленником. Это жертвенная профессия. Когда абитуриент говорит, что от актерства он хочет славы и денег, я могу сказать только одно: «Такого абитуриента не брать!» Зарабатывать деньги нужно, но это не должно быть главным. Что касается меня, то сказать, что я люблю театр и эту профессию, — это ничего не сказать. Всё мое время занимает театр. Я давно уже отказываюсь сниматься в кино. Не имеет значения ни роль, ни режиссер, ни гонорар. Мне позвонили от Стивена Спилберга и предложили сняться у него за гонорар 17 миллионов долларов! Я отказался, потому что у меня нет на это времени, и есть другие обязательства, которые я не могу нарушить. Я преподаю, ставлю, играю, руковожу театром. И поэтому не могу в это время заниматься съемками. Да и что они могли бы мне предложить, когда я уже сыграл и Шекспира, и Островского?!

О РЕЖИССЕРЕ ТИМОФЕЕ КУЛЯБИНЕ

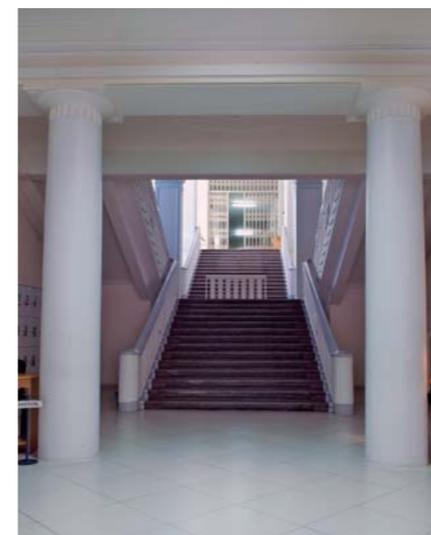
Когда я посмотрел его первый спектакль в «Красном факеле», то сразу понял, что Тимофей — человек способный. А потом в Перми на фестивале я увидел его спектакль «Евгений Онегин», и он мне очень понравился. Просто всерьез! Я даже остался на обсуждение спектакля и решил высказаться, потому что на меня это произвело впечатление. А когда на фестивале «Золотая маска» в Москве я посмотрел «Три сестры», то это меня вообще победило! Я считаю, что это какой-то прорыв в театре. После «Чайки», которую в «Сатириконе» поставил Юрий Бутусов, я думал, что меня уже ничего не сможет удивить. И вдруг я вижу такой спектакль! Только во втором акте, когда я узнал сначала одного из артистов, а потом и другого-третьего, я понял, что это — не глухонемые люди. А до этого я напряженно думал: «Где Кулябин взял столько хороших глухонемых артистов?». Конечно, потом было много вопросов к Тимофею Кулябину со всех сторон: «Для чего он это сделал?». А я понимаю, для чего и почему! Потому что эту пьесу Чехова уже так зажали, ее уже так затрактывали, что дальше некуда, а тут играет самая суть и идет такое возвращение к истокам — к истинному, настоящему смыслу.

ТЕКСТ: ЛЮДМИЛА СМИРНОВА
ФОТОГРАФИИ С САЙТА SATIRIKON.RU



ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ МУЗЕЙ: ОБИТЕЛЬ КЛАССИЧЕСКОГО СТИЛЯ

В НОВОСИБИРСКОМ ГОСУДАРСТВЕННОМ ХУДОЖЕСТВЕННОМ МУЗЕЕ ОТКРЫЛАСЬ ВЫСТАВКА «ТРЕТЬЯКОВСКАЯ ГАЛЕРЕЯ В НОВОСИБИРСКЕ. ЖИВОПИСЬ И СКУЛЬПТУРА XVIII — ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЫ XX ВЕКОВ». ВПЕРВЫЕ ЗА ПОСЛЕДНИЕ 25 ЛЕТ ЗРИТЕЛИ НОВОСИБИРСКА, БЛИЖАЙШИХ ГОРОДОВ И ПОСЕЛКОВ СМОГУТ УВИДЕТЬ ШЕДЕВРЫ ЖИВОПИСИ И СКУЛЬПТУРЫ ИЗ ЗНАМЕНИТОГО МОСКОВСКОГО МУЗЕЯ. ЭТА УНИКАЛЬНАЯ ВЫСТАВКА НЕ ТОЛЬКО ЛАКОНИЧНО РАССКАЗЫВАЕТ ОБ ИСТОРИИ РУССКОГО ИСКУССТВА КОНЦА XVIII — ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЫ XX ВЕКОВ, НО И ПРЕДСТАВЛЯЕТ РЕДЧАЙШИЕ АРХИВНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, СВЯЗАННЫЕ С ЭВАКУАЦИЕЙ КОЛЛЕКЦИИ В ГОДЫ ВОЙНЫ В НОВОСИБИРСК. КРОМЕ ТОГО, НГХМ В 2018 ГОДУ ОТМЕЧАЕТ СВОЙ 60-ЛЕТНИЙ ЮБИЛЕЙ, И DENIS IVANOV MAGAZINE УЗНАЛ У ЕГО ДИРЕКТОРА СЕРГЕЯ ДУБРОВИНА О ТОМ КАК СУЩЕСТВУЕТ И ЧЕМ ЖИВЕТ МУЗЕЙ СЕГОДНЯ.



Вы много лет возглавляете художественный музей, вы его знаете, чувствуете. Скажите, как вы представляете значение музея в современном культурном пространстве Новосибирска?

С моей точки зрения, Новосибирск — достаточно гибкий город, он отзывается на все новые течения, это прослеживается и в театральных постановках, и в выставочных проектах, и в тех темпоритмах, которыми живёт наш город. На мой взгляд, художественный музей занимает очень точную центральную позицию по отношению и к традициям, и к новаторству. Я несколько не преувеличу, если скажу, что мы — национальная сокровищница художественных ценностей. Исходя из этого у нас определённые позиции, определённый статус. Мы не бросаемся в какие-то крайности, мы держимся в центре этого понимания. И, с моей точки зрения, это верная позиция, потому что большой настоящий художественный музей так и должен себя позиционировать в современном мире. Разумеется, это не значит, что мы должны замыкаться и отказываться от каких-то актуальных проектов. Я думаю, мы занимаем такой крепкий центр в культурной жизни города, ведь наш музей — это классика, это основа, и от неё всё и должно идти.

А какой из проектов музея можно было бы назвать знаковым, определяющим в работе?

Вообще в среднем Новосибирский художественный музей проводит более ста выставок в год — и в районах области в том числе, но, тем не менее, это колоссальный объём. Мы один из самых крупных музеев в стране, у нас только здание площадью без малого 10 тысяч квадратных метров. И конечно много заметных проектов, но отдельно можно отметить биеннале графики, которое проводилось у нас более двадцати лет, ставшее на данном этапе триеннале. Однажды, по субъективным причинам, этот проект был перенесён, но сейчас мы опять входим в трехгодичный формат и возобновляем его. В этом проекте у нас участвовали представители всех континентов — это и Южная Америка, и Азия, и Африка, и, разумеется, Европа. Собственно, благодаря этому



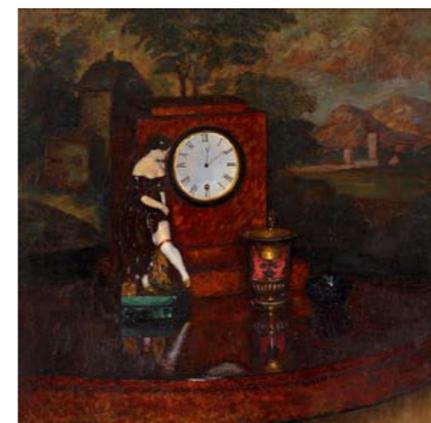
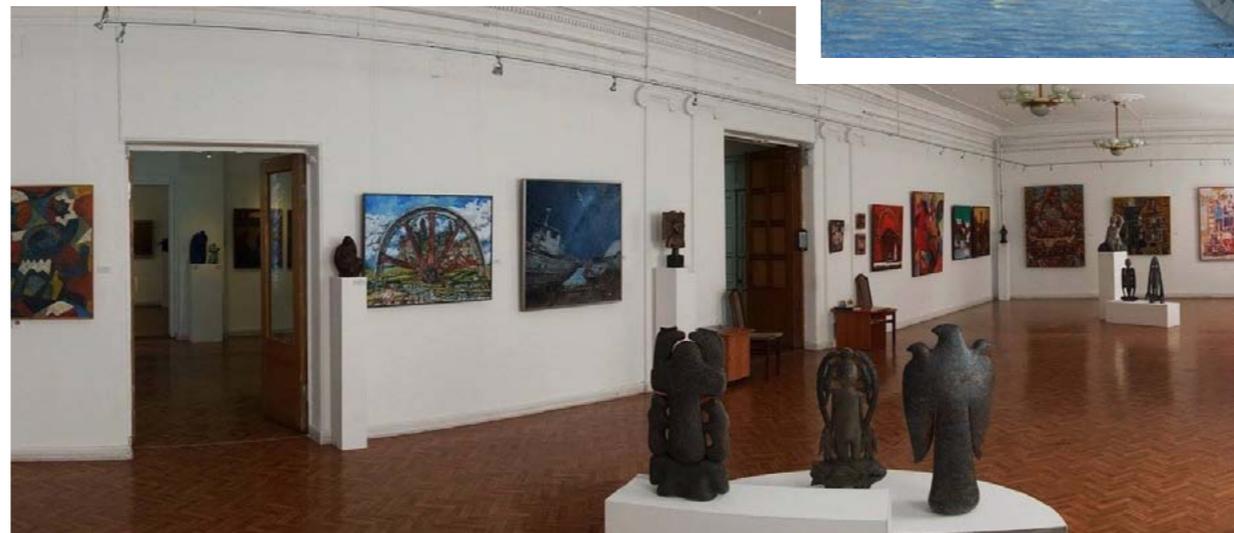
проекту музей сделал себе имя и известность в мире. В 1990-е годы было очень сложно, мы не знали, куда себя направить, в какое измерение, которое стало бы нашим, и при этом не было бы уже кем-то занято. Считаю это был очень правильный ход и проект постепенно набирал обороты.

А в чём сейчас заключается особенность этого проекта?

Триеннале — уникальное событие, это межрегиональная художественная выставка современного искусства «Красный проспект», по сути это межрегиональный искусствоведческий проект современного культурного пространства страны. Проводится он при постоянной поддержке министерства культуры Новосибирской области и департамента культуры, спорта и молодежной политики мэрии города Новосибирска. Ключевой темой уже третьей выставки «Красный проспект» стало искусство Урала, Сибири, Дальнего Востока. По сути, это историческая отсылка к проекту Союза художников РСФСР 1971 года, а мы, следуя тому опыту, впервые в XXI веке организовали выставку произведений художников трех крупнейших федеральных округов страны — Урала, Сибири и Дальнего Востока. В третий раз это уже более 1000 экспонатов от 500 художников из 35 регионов страны, которые выставляются в Новосибирске. Подробнее о составе экспозиции можно узнать на сайте музея (nsartmuseum.ru). Этот проект определяет значимость музея не только в Новосибирске, но и в России в целом. В таком объёме на сегодняшний день в стране никто не делал проекты.

Почему, как вы считаете, Новосибирску повезло принимать у себя столь представительную выставку?

Я знал, что к нам тянутся представители так называемой художественной общности Сибири и Дальнего Востока, но не знал, что и Урал к нам тянется — очень живо откликнулись они, кроме того, более 20 работ с этой выставки они передали в собственность нашего музея. Я без малого четверть века работаю здесь, и кто бы сюда ни приез-



жал, каким бы составом и в каком бы настроении ни были гости, я могу честно сказать, что не видел ни одного человека, который пришел бы и сказал: «Боже, да что же это за музей такой». А ведь Новосибирск молодой город, а наш музей ещё и в два раза моложе города — нам в этом году исполняется 60 лет. Это же детский возраст для музея. Невозможно сравнить с вековыми организациями столиц и мира, с тем, сколько туда вложено сил, средств, потенциала. Это всё-таки не Русский музей, не Эрмитаж, не Третьяковская галерея. У нас всё начиналось с голого места. Здесь ничего не было, никакого былого наследия, собраний меценатов. И вот за этот короткий временной отрезок мы сформировали одно из лучших собраний в Сибири. При этом по выставочной деятельности мы не уступаем Русскому музею, идём с ними вровень, а ведь его возможности гораздо больше, у него и персонал огромный — около 4000 человек. Могу открыто сказать: всё, что происходит интересного у нас в городе, происходит здесь.

А как формировались фонды музея?

В советское время всё было очень просто. В 1957 году правительством РСФСР было принято решение о создании картинной галереи в Новосибирске, а в 1958 она уже была открыта для посещения. Очень просто было всё организовано: в столичные музеи были отправлены распоряжения передать какие-то произведения для формирования наших фондов. Не определялись конкретные вещи, но оговаривалась принадлежность работ определенному периоду и отмечалась значимость нашего города. Поскольку у нас уже располагалась Академия наук, было понятно, что Новосибирск — это будущий мегаполис, поэтому музеи отдавали нам экспонаты не по остаточному принципу, а всё-таки старались что-то стоящее отобрать. Не могу сказать, что отдавались шедевры первого уровня, но, безусловно, это были вещи очень значимые для коллекции любого музея. Основу коллекции составили работы из Русского музея, Третьяковской галереи, Пушкинского музея и так далее. Все ведущие музеи страны поделились, и это было правильно.

Похожая история распределения произошла и с наследием Рериха, часть которого представлена в художественном музее?

В своё время с Рерихом было связано много легенд, но по сути своей всё тоже было просто: правительством Российской Федерации было передано в дар музею 60 работ, которые в своё время сам Рерих подарил советской России. Коллекция работ Рериха — это, конечно, особая гордость нашей постоянной экспозиции, они никогда никуда не вывозились, поэтому находятся в идеальной сохранности. Очень многие люди с большой симпатией относятся к этому художнику, во многом внимание к нему обусловлено его философской этикой, но нам он интересен в первую очередь, как художник. Исходя из этого, когда есть такое серьёзное собрание в таком состоянии, конечно, его справедливо задействовать в постоянной экспозиции.

У Новосибирска мало шансов стать туристическим городом в общепринятом понимании, но какой-то трафик гостей города всё-таки имеется. Что из коллекции музея могло бы стать притягательным в туристическом смысле?

Конечно, в первую очередь ответ на этот вопрос всегда зависит от того, что людям интересно видеть. Например, скажите китайцам или другим представителям культуры Востока, что здесь Рерих, — для них это будет очень интересно. Но в более широком смысле у нас в коллекции блестящий рубеж XIX–XX вв. У нас великолепный Осмёркин, у нас Фальк, у нас Шевченко, у нас такой Машков! Плюс у нас очень серьёзный XVIII век, у нас блестящие иконы. Надо отдать должное людям, которые работали здесь и собирали сами всё. Это были экспедиции, музейщики собирали иконы по дальним деревням, чтобы всё это сохранить, и им это удалось.

А не возникает каких-то вопросов по поводу икон, хранящихся в музее, со стороны служителей церкви?

Сегодня, когда возникают спорные вопросы о том, что это всё-таки — культовые вещи или произведения искусства, — мы, конечно, смотрим на них как на художественные произведения. Но никто не говорит, что эти работы не несут в себе культового значения. Пожалуйста, если вы хотите сделать новую икону по образу, это возможно. Надо сказать, что лет двадцать с лишним назад у нас произошёл серьёзный разговор на эту тему, и надо отдать должное Владыке Тихону за его понимание, он сказал: «Да музей это сохранил, это принадлежит музею, и мы даже разговаривать не будем о чём-то другом». Потом был Владыка Сергей, он также это всё подтвердил, и с тех пор у нас не было никакого недопонимания по этому поводу. Тем более музей ведь не только сохранил их, кропотливая работа была проведена по реставрации, многие иконы практически вернули людям, спасли от исчезновения. В советское время иконы оказались в удручающем состоянии, их могли использовать просто, как материал, чтобы подлатать пол или двери, так что труд по их спасению проделан значительный.

Кроме Рериха есть что-то совершенно уникальное?

Конечно, у нас в постоянной экспозиции есть то, чего нет ни в одном музее Сибири — выставка сибирских художников! Начиная от Гуркина (это алтайский художник, ученик Шишкина) до сегодняшних мастеров живописи. Потому что сибирская живопись — она особенная, иная, отличающаяся от европейской в силу наших просторов, характера, нашей вольницы и отдалённости от центра. Все эти черты отражаются в творчестве сибирских художников. К этому есть интерес и у профессионалов, и у любителей. Ведь всегда интересно то, что имеет свой особенный характер.

Приятно, когда приезжает какой-нибудь эстет из столичного музея и восхищённо смотрит: «Ух ты, как у вас!» Да, у нас вот так.

Одним из заметных направлений вашей работы можно назвать сотрудничество с частными коллекционерами, почему это важно для музея?

На протяжении долгого времени музеи относились к частным коллекционерам несколько настороженно. И так же коллекционеры относились к музеям. Не спешили публично выставлять свои частные собрания по разным соображениям. Но в Новосибирске сложилась более доверительная обстановка во многом благодаря позиции нашего музея: хотите, чтобы ваши вещи увидела публика — пожалуйста, можно выставить анонимно, мы не сообщаем, кому принадлежит та или иная работа, для выставки это не имеет значения. Но так мы получили возможность показать редкие интересные работы. Это могла быть даже выставка одной картины, или у нас была выставка иконы XIV века, великолепная. Много сборных выставок из разных коллекций было. С моей точки зрения, человек, который владеет произведением искусства и понимает при этом, чем он владеет, должен явить это миру и получить отклик, услышать, как мир относится к тому, чем он владеет. Если мир говорит: «Вот это да, мы то думали, что эта работа где-то, а она у нас здесь, в Новосибирске! Здорово!» — тогда вокруг этого уже складывается какая-то история, а владелец в свою очередь чувствует такую степень морального удовлетворения, что понимает: не зря он сделал эти вложения, они действительно соответствуют той ценности, которую он подразумевал. Это важно. Но главное, что многие коллекционеры совершенно естественно хотят, чтобы люди увидели прекрасные произведения искусства. И в этом прямой интерес музея — чтобы люди имели возможность увидеть даже то, чего нет в собрании музея.

Заметен ли среди всего объёма выставочных проектов интерес публики к современному искусству, и какое отношение к нему у музея?



Наш проект «Урал. Сибирь. Дальний Восток» представляет всё то, что создано на нашей материке за два последних года и более ранние вещи не берутся. И по этому проекту видно, что люди мыслят, видят, чувствуют совершенно по-разному. И это всё — сейчас. Несмотря на моё мнение по поводу основополагающей роли классического искусства, я никогда не позиционировал себя противником современного искусства, это тупиковый путь. Если говорить об актуальном каком-то искусстве, то не обязательно, что оно современное. Условно говоря, кто мне скажет, что Мейерхольд ставил спектакли иначе, чем, например, сегодня ставит Тимофей Кулябин? Можно же посмотреть по оформлению, по способу выражения — все планеты в нашей солнечной системе давно открыты. Идут повторы, но люди быстро забывают основы, к сожалению. Плохо, когда хорошее забывают, но ещё хуже, когда плохое забывают. Вот в 1990-е у нас много одиозного творили, например, ждали губернатора на открытие, а один художник себя подвесил за ноги и висит. Ну что это — произведение искусства? Это какой-то протест, жест, действие, вызов — найдите этому определение, но к искусству это не имеет никакого отношения. То, что это воздействует на людей, — вне всяких сомнений. Любое искусство призвано воздействовать на людей. Но это не значит, что любое воздействие — искусство.

То есть вы не против современного искусства, но считаете, что нужно позиционировать его самостоятельно, отдельно от классического?

У нас нет музея современного искусства, и в этом беда нашего большого мощного развивающегося города. В сегодняшней действительности уже никто не заставляет всех смотреть только Рериха или только Кулика. Но я бы на что-то не пошёл смотреть — ни за какие деньги. Я не даю этому оценку, но мне это не интересно, а кому-то интересно. И так должно быть. Это простая и понятная позиция. При этом я всё-таки считаю, что через наш центр культурной жизни Новосибирска должно пройти максимальное количество представителей подрастающего поколения — именно для знакомства с основами. При всех глупостях эпохи исторического материализма сильным и правильным в ней было то, что детей нужно привести в музей. Пусть они ещё не понимают или даже не хотят, но иначе они вообще не узнают об этом. Пусть из ста человек десять, но задумаются, увидят, почувствуют, заинтересуются. Это процесс должен быть организован учебными заведениями, мама и папа не всегда имеют возможность, они часто не успевают даже и подумать об этом, а потом момент уже может быть упущен.

Разве школы не приводят учеников на выставки?

Конечно, очень много приходит учащихся школ. У нас это до 45% и студентов — ещё 30%. Это много, это замечательно и, тем не менее, это далеко не все. Вот встречаю педагогов и говорю им: «Вы сами не ходите и детей не водите». Они возмущаются: «Что вы, мы всегда водим детей в картинную галерею». Но вы знаете, в художественном мире Новосибирска «картинной галереи» не существует уже 12 лет. Значит, за это время вы и сами не приходили, и детей не приводили. Конечно, сегодня есть интернет, виртуальные галереи, альбомы. Но, дорогие люди, подлинник на то и подлинник, что там заложена та энергетика, которую автор сотворил в своём произведении. Ну, подойдите к картине Куинджи «Ночь», ну посмотрите на нее, увидите этот огонёк на полотне — огонёк надежды или огонёк протеста, каждый пусть по-своему видит, — но заметить этот смысл можно только в подлиннике. Соприкоснись, увидь, побудь, подумай — это же вечность! Это пришло к нам и останется после нас, это навсегда. Насколько это возможно, конечно. Но неужели не захватывает дух от этого? Слава Богу, ни у кого не хватило ума покуситься на эти ценности, это искусство принадлежит народу, это правильно, это справедливо.



«ЗА ГРАНЬЮ РЕАЛЬНОСТИ»

В марте в широкий кинопрокат выходит картина «За гранью реальности», снятая в жанре приключенческой фантастики. Слоган фильма: «Афера — это тоже игра». История про афериста по имени Майкл, который собирает команду из людей с паранормальными способностями, чтобы повернуть грандиозное дело, сулящее большие барыши. Но, как это часто бывает, что-то пойдет не так, и план окажется под угрозой срыва. Команде будет грозить смертельная опасность и Майклу придется сделать всё, чтобы спасти людей. Для этого ему нужно отправиться в неизведанное пространство общего подсознания, где на каждом шагу опасность. Главную роль сыграл набирающий популярность в России сербский актер Милош Бикович, а одна из ключевых ролей досталась голливудской звезде Антонио Бандерасу, который заявил: «Меня увлек сюжет и мир картины, а также моя роль — таинственного кукловода, вовлекающего героев в неприятности». Какова цель этого кукловода, зрители узнают лишь в финале. Режиссер Александр Богуславский говорит: «Актерский состав — это одна из наших побед. Все актеры сыграли потрясающе, и каждый продемонстрировал стопроцентное попадание в образ своего персонажа». Съемки проходили в Москве, в Риме и на черноморском побережье, а также в игровой зоне «Азов-Сити».



«ДОВЛАТОВ»

В марте на экранах кинотеатров смотрите фильм «Довлатов», снятый режиссером Алексеем Германом-младшим. Действие происходит в ноябре 1971 года, зрители познакомятся с несколькими днями из жизни писателя Сергея Довлатова. Это было судьбоносное время для него, и все, кто знаком с биографией писателя, знают, что меньше, чем через год он будет вынужден покинуть Советский Союз. Главную роль сыграл сербский актер Милан Марич. Режиссер объяснил свой выбор так: «Кастинг длился девять месяцев. Мы искали человека, который похож на Довлатова, и нам казалось также важным, чтобы он был обаятельным и тонким, харизматичным и, уж извините, чтобы был похож на мужчину и чтобы девушки в него влюблялись. В России такого не нашли, а в Сербии такой есть». Режиссер, подобно своему отцу — режиссеру Алексею Герману — очень скрупулезно подошел к изучению эпохи и точно воссоздал на экране атмосферу и облик Ленинграда 70-х годов XX века.



«СЧАСТЬЯ! ЗДОРОВЬЯ!»

В начале мая на экраны выйдет новая отечественная комедия. Три режиссера — Марк Горобец, Арман Марутян и Леонид Марголин — задумали и осуществили многонациональную картину, жанрово определив ее как «свадебная комедия». Зрителям обеспечено веселье и интересный сюжет, который раскручивается подобно отпущенной на волю пружине. В центре сюжета — три пары, которые готовятся сыграть свадьбы. Одна из пар — армянская, другая — татарская, а третья — русская. И у каждой пары — свой секрет, свой скелет в шкафу. Для кого-то самое главное — получить от нового брака больше денег. У других тайные цели. Без неожиданностей, как и без драки на свадьбе, не обойдется. Зато зрителям будет совсем не скучно следить за всеми этими приключениями. Главные роли в фильме сыграли Камиль Ларин, Зоя Бербер, Сергей Аброскин, Марина Федункив и другие популярные и набирающие популярность актеры.



«ДОВОМОВОЙ»

Жанр фэнтези у российских режиссеров набирает популярность. В Москве сейчас снимают оригинальную сказку для семейного просмотра. Сюжет довольно прост: мама с дочкой вселяются в сталинскую высотку и оказываются во власти домового, который считает это жилье своим и ставит семью перед фактом, что жить им придется теперь втроем. Режиссер Евгений Бедарев, снимающий фильм по собственному сценарию, пригласил на главные роли популярную актрису Екатерину Гусеву и молодого актера Сергея Чиркова. В роли предприимчивой риэлторши, продавшей злополучную квартиру, выступила актриса Юлия Сулес. Компьютерную графику и спецэффекты поручили делать известной компании Dr. Pictures. Для съемок построена огромная декорация площадью свыше 800 кв. метров — знаменитый дом на Котельнической набережной. По сюжету, в финале все это строение будет разрушено.

ТЕКСТ: ЛЮДМИЛА СМIRНОВА

PELMENISSIMO
kids

**ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЕСЁЛЫХ
ПРАЗДНИКОВ**
ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ И ДЕТЕЙ ОТ 3-х ЛЕТ

• • •
мастер-классы · аниматоры · кейтеринг
торты на заказ · праздничное оформление

PELMENISSIMO.RU/KIDS
pelmenissimo_kids pelmenissimokids 8 (913) 395-21-28

ALTAI PALACE — НОВЫЙ ФОРМАТ ОТДЫХА НА ГОРНОМ АЛТАЕ



АРТ-ОТЕЛЬ ALTAI PALACE

Отель соответствует уровню «Четыре звезды», располагается он на территории игровой зоны «Сибирская монета» в окружении живописных гор. Номерной фонд отеля позволяет разместить до 100 гостей одновременно, что даёт возможность организовать крупные мероприятия, форумы или, например, разместить гостей и участниц всероссийского конкурса «Королева Altai Palace», полуфиналы которого проходят здесь ежемесячно до сентября 2018 года. Все 46 номеров комплекса оснащены кондиционером, сейфом, спутниковым TV и отделаны качественными европейскими и отечественными материалами. Интерьер выполнен в классическом стиле, с мебелью из полированного дерева цвета темной вишни и соответствующими элементами декора. Круглосуточный room-service, охраняемая парковка, wi-fi, внимание и забота о каждом госте — неотъемлемая часть постоянно совершенствующегося сервиса отеля.

КАТЕГОРИИ НОМЕРОВ

Сюит «Венеция». Проживание в этих авторских апартаментах даёт возможность получения статуса «Особый Гость», включающего в себя специальные комплиментарные условия — 3-хразовое питание, свободное посещение SPA, бильярдного клуба, караоке-бара и услуги Butler-service, подразумевающие сервис индивидуального консьержа, который призван обеспечить исполнение многих пожеланий особых гостей от утреннего чая в номер, до аренды вертолёт.

Также особенным можно назвать сюит «Серебряный Век». Площадь номера этой категории — от 100 м². Это полноценные апартаменты, состоящие из трёх комнат: гостиной, спальни и кабинета. В спальне — большая двуспальная кровать. В гостиной и кабинете двухспальные диван-кровать. В декоре и отделке номера использованы натуральные камни и предметы антиквариата.

Площадь номеров категории «Люкс» — от 80 м², что обеспечивает комфортное проживание от 1 до 6 гостей. В двух отдельных спальнях расположены двухспальные кровати, в гостиной — диван-кровать. Площадь номеров «Стандарт» — от 23 м². Так же есть стандарт «Улучшенный», для проживания 1–3 гостей. Номера состоят из спальни-гостиной (с двумя отдельными или одной большой кроватью) и ванной комнаты.

КОМФОРТНЫЙ ЕВРОПЕЙСКИЙ ОТЕЛЬ В ЖИВОПИСНОЙ ДОЛИНЕ ГОРНОГО АЛТАЯ — ЭТО НЕ ФАНТАСТИКА, А РЕАЛЬНОСТЬ. ЧЕТЫРЁХЗВЁЗДОЧНЫЙ КОМПЛЕКС ALTAI PALACE ВОПЛОТИЛ В СЕБЕ ПОИСТИНЕ СМЕЛУЮ ИДЕЮ — СОЗДАТЬ ДОСТУПНЫЙ КАЖДОМУ, НО ОТВЕЧАЮЩИЙ САМЫМ ВЗЫСКАТЕЛЬНЫМ ЖЕЛАНИЯМ КОМПЛЕКС ДЛЯ ПОЛНОЦЕННОГО ОТДЫХА. ALTAI PALACE — ЭТО НАСТОЯЩИЙ СИБИРСКИЙ ЛАС-ВЕГАС. СОВРЕМЕННАЯ АВТОНОМНАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ALTAI PALACE, ПРОСТОРНЫЕ АПАРТАМЕНТЫ, ОСНАЩЁННЫЕ В СООТВЕТСТВИИ С МИРОВЫМИ СТАНДАРТАМИ, БОГАТЫЙ ВЫБОР ВИДОВ ОТДЫХА И РАЗВЛЕЧЕНИЙ, А ТАКЖЕ УНИКАЛЬНЫЙ ГОРНЫЙ КЛИМАТ ОБЕСПЕЧИЛИ ПОЯВЛЕНИЕ ОДНОГО ИЗ САМЫХ КОМФОРТНЫХ МЕСТ ОТДЫХА В РЕГИОНЕ. А СТАТУС ОФИЦИАЛЬНОЙ ФЕДЕРАЛЬНОЙ ИГРОВОЙ ТЕРРИТОРИИ В ГОРНОМ АЛТАЕ, НА КОТОРОЙ РАСПОЛОЖЕН ОТЕЛЬ-КАЗИНО ALTAI PALACE, ДЕЛАЕТ ЕГО СОВЕРШЕННО УНИКАЛЬНЫМ «ОСТРОВКОМ ОТДЫХА И РАЗВЛЕЧЕНИЙ» НА ОГРОМНОМ ПРОСТРАНСТВЕ СТРАНЫ — ОТ КАЛИНИНГРАДА ДО ВЛАДИВОСТОКА.



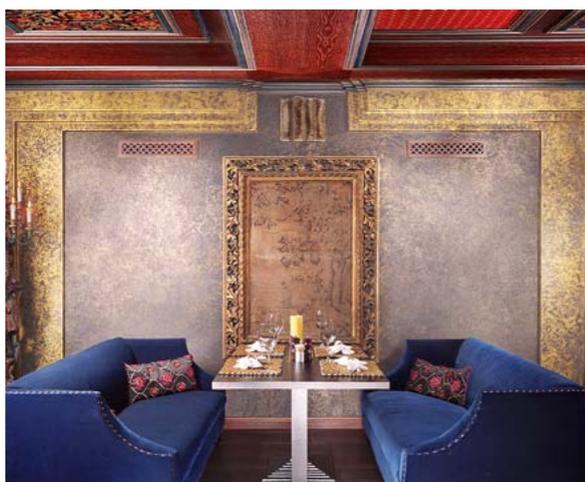


раоке или серии победных партий в бильярдном клубе. SPA-салон включает в себя полноценный термокомплекс с русской парной, турецким хамаммом, джакузи и фито-бочкой, а также соляной комнатой, куда гостям подадут великолепный травяной или ягодный чай. Кроме того, здесь можно воспользоваться услугами профессионального косметолога и массажиста. В этой же части комплекса расположен спортивный зал с тренажёрами.

КАЗИНО ALTAI PALACE

Большое и современное игорное заведение в самом сердце России. Каждый найдёт себе развлечение по вкусу, ведь для этого в зале есть всё необходимое — 2 электронных рулетки, 163 игровых автомата, 4 стола американской рулетки, покерный клуб, 12 карточных столов, вечерние шоу-программы, розыгрыши — и это только часть того, что можно попробовать за один день.

Любителей частной игры и больших ставок приятно порадует VIP-зал. Эксклюзивным предложением для самых азартных игроков является «Джанкет-тур» в развлекательном комплексе Altai Palace. Здесь гости в атмосфере эксклюзивной игровой зоны могут провести по-настоящему особенные дни. Подробности этой услуги можно узнать, позвонив в отель. Казино Altai Palace организует трансфер для гостевых групп и отдельных игроков. Автомобили представительского класса доставят до места назначения быстро и с комфортом. Для ценящих своё время казино Altai Palace предлагает аренду вертолётной площадки на территории комплекса.



ОТДЫХ В ALTAI PALACE

Каждые выходные в большом зале-казино Altai Palace проходит яркая шоу-программа с участием известных артистов и звёзд российской сцены. Кроме того на территории комплекса расположены и другие помещения для отдыха в разных форматах. Ресторан Altai Palace расположен на втором этаже отеля и открыт 24 часа в сутки. Изысканное место для романтических встреч, а также деловых, торжественных и частных мероприятий. В ресторане богатое меню: разнообразные блюда русской, европейской, азиатской кухни, а также специальные авторские предложения от шеф-повара или приглашённых мастеров кухни. Винная карта приятно порадует ценителей известных мировых марок, а живое исполнение по пятницам и субботам фортепианных шедевров на большом чёрном рояле создаёт невероятную атмосферу фешенебельного горного курорта.

КАРАОКЕ И БИЛЬЯРД

В комплексе есть и места для более активного отдыха — отдельный зал караоке-бара — это первое и единственное профессиональное караоке на Алтае, с новейшим оборудованием, идеальной акустикой, профессиональным светом и звуком. В лучших традициях караоке высокого уровня в зале работают профессиональные бэк-вокалисты. В караоке доступен выбор из 70 000 песен, полное меню бара и ресторана, а также есть возможность петь до самого утра. Рядом с караоке — бильярдный клуб, иначе не назвать: там действительно витает дух английского клуба с негромкой музыкой, отдельным баром, идеальным оборудованием для игры в русский бильярд, американский пул и даже столом для Снукера — настоящим подарком для эстетов.

SPA-САЛОН ALTAI PALACE

Это место не только для тех, кто заботится о своей красоте и здоровье, но и для тех, кто любит отдохнуть и расслабиться после горной прогулки, бессонной ночи в ка-



ALTAI PALACE FEST

Одним из центральных событий казино стал ежегодный летний фестиваль Altai Palace FEST. Летом 2017 года каждую субботу выступали звёзды отечественной эстрады, лучшие музыканты и диджеи со всей страны. Масштабный open-air, привлёк внимание многих туристов и отдыхающих. Сезон открыла группа «ГРАДУСЫ!», следующим гостем стал легендарный Dr. Alban. Закрыли июнь «Банд'Эрос». Далее Altai Palace FEST набирал обороты: «Блестящие» и «Фабрика», Олег Газманов и «Quest Pistols Show», «ЛЮБЭ», «Uma2rmaH» и «Иванушки International». Грандиозное закрытие фестиваля прошло в стиле настоящей диджей-вечеринки. За пультом, под открытым небом и звездами Алтая, выдавая киловатты света и звука, был сам DJ Smash. Всего летний фестиваль посетили более 20 000 зрителей. Кроме фестивальной сцены под открытым небом в Altai Palace будет работать новый большой концертный зал, который откроется уже в апреле. Зал на 600 гостей будет совмещён с грандиозным ночным клубом Joker, круговым баром и оборудован большой сценой, а также самым современным звуковым оборудованием, что позволит проводить там концерты звёзд на новом уровне и вечеринки до утра с лучшими диджеями страны и мира. Также летом работает открытая терраса с бассейнами, откуда открывается великолепный вид на горы. В 2018 году фестиваль состоится вновь. Этим летом жители и гости Алтая смогут получить незабываемые впечатления от летнего отдыха на нашем фестивале.



www.altaipalace.ru
8 (800) 444 15 13 | info@altaipalace.ru

Незаметно для нас подкралась очень важная дата: 3 марта изакая-бар «Жан Хуан Лу» отметил первый день рождения! Мы очень рады, что провели этот год вместе с вами. И мы благодарны вам за то, что выбираете нас и разделяете с нами уютные дни и шумные вечера! Мы запечатлели самые яркие моменты торжества, чтобы сохранить воспоминания от вечера на долгое время.



Чтобы отдохнуть хорошо в наших заведениях, повод не нужен. А если он все же есть, то почему бы им не воспользоваться? К любой дате мы всегда готовим особенную программу, чтобы вам было максимально уютно в наших ресторанах.



СВЕТСКАЯ ХРОНИКА #WORLD CLASS NIGHT

В конце января в Новосибирске впервые прошел барный фестиваль World Class Night, который был организован в рамках конкурсной программы для барменеров Diageo Reserve World Class Россия 2018. В число площадок фестиваля вошел изакая-бар «Жан Хуан Лу».



СВЕТСКАЯ ХРОНИКА #НОВОГОДНЯЯ НОЧЬ

Говорят: как новый год встретишь, так его и проведешь. Те, кто выбрали наши рестораны для встречи 2018, могут быть уверены: год пройдет отлично.



СВЕТСКАЯ ХРОНИКА #НОВАЯ «ЧАШКА КОФЕ»

Новая «Чашка кофе» на Ленина,12 уже полюбилась Новосибирцам. Она отличается от своих предшественниц не только интерьером, в котором много светлых оттенков, но и форматом. Это настоящая кофейная школа, где вы не только наслаждаетесь напитком, но и изучаете его.



СВЕТСКАЯ ХРОНИКА #МАСТЕР-КЛАССЫ В ПИВОFACTORY

Если вы мечтаете прокачать свои кулинарные навыки, то сейчас самое время! Почти во всех наших ресторанах проходят кулинарные мастер-классы, где вы под руководством именитых шефов сможете приготовить свои первые шедевры.



СВЕТСКАЯ ХРОНИКА #ЭКСКУРСИИ В ПИВОFACTORY

В ресторане ПивоFactory про пиво знают абсолютно все и готовы поделиться знаниями с любым желающим! Если вы интересуетесь культурой пивоварения, и хотите научиться отличать правильное пиво от подделок, приходите на экскурсию в нашу собственную пивоварню.

СВЕТСКАЯ ХРОНИКА #МАСЛЕНИЦА В #СИБИРЬСИБИРЬ

18 февраля в ресторане #СИБИРЬСИБИРЬ праздновали Масленицу! Дети и взрослые участвовали в конкурсах и забавах, ели вкусные блины и отмечали окончание зимы. Закончился праздник традиционным сжиганием чучела.



СВЕТСКАЯ ХРОНИКА #ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ ВОДКИ В #СИБИРЬСИБИРЬ

День рождения русской водки традиционно отмечается в #СИБИРЬСИБИРЬ! Гостей встречал ледовый бар со строганиной и водкой. Гости фотографировались с водочным сомелье, в образе Менделеева, и участвовали в розыгрыше ящика водки.



2 апреля в Новосибирске прозвучали последние аккорды пятого Транссибирского Арт-фестиваля. Юбилейный музыкальный форум, как и всегда, стал грандиозным событием в жизни не только сибирской столицы, но и всей страны. Денис Иванов не только поклонник, но и большой друг фестиваля. Гастрономические встречи — неотъемлемая часть форума. Уютные гастрономические вечера создавала команда Дениса Иванова.



АДРЕСА РЕСТОРАНОВ



ЖАН ХУАН ЛУ:
ул. Ленина, 11,
+7 383 373-25-11



#СИБИРСИБИРЬ:
ул. Ленина, 21, отель Azimut,
+7 383 209-1-209,
sibirsibir.ru



ПИВОВАРИ:
Красный проспект, 22,
+7 383 200-35-53



ПЕЛЬМЕНИSSIMO:
Морской пр., 54, 2 этаж,
+7 383 374 44 65



ПЕЛЬМЕНИSSIMO:
г. Обь, аэропорт «Толмачёво»,
терминал внутренних авиалиний,
зона прилета.
+7 383 216-97-46, круглосуточно



BEERMAN&GRILL:
Вокзальная магистраль, 1,
(Конгресс-Отель «Новосибирск»),
+7 383 220-1-220



«ТБК ЛОНЖ»:
Академгородок,
ул. Золотодолинская, 11,
+7 383 330-37-56, www.tbklounge.ru



SALT:
ул. Фрунзе, 3,
+7 383 213-24-68 (Party-room)
+ 7 383 217-04-28, salt-nsk.ru



SKY LOUNGE:
г. Обь, аэропорт «Толмачёво»,
пр. Мозжерина, 8,
+7 383 293-96-02



BEERMAN&ПИЦЦА :
пл. К. Маркса, 7,
+7 383 362-9-505
www.beerman.ru



**BEERMAN&ПЕЛЬМЕНИ,
BEERMAN&БАР:**
ул. Каменская, 7,
(Бизнес-Центр Hilton),
+7 383 362-1-262, www.beerman.ru



BEERMAN НА РЕЧКЕ:
ул. Добролюбова, 2а,
+7 383 349-3-349,
www.beerman.ru



#СИБИРСИБИРЬ:
Москва, ул. Смоленская, 8
+7 499 652-51-91
(Azimut Moscow Smolenskaya Hotel)



MEDIA CAFE
Москва, ул. Родельская, 20
(«Газпром-Медиа Холдинг»),
+7 495 720-96-07,
м. Краснопресненская, Баррикадная



[KU]:
Москва, ул. Смоленская, 8
+7 499 652-51-91
(Azimut Moscow Smolenskaya Hotel)



УХО&МЕДВЕДЬ:
ул. Советская, 33,
+7 383 292-89-01,
www.yxoimedved.ru



CATERING ДЕНИСА ИВАНОВА:
+7 383 29-29-888,
denisivanov-catering.ru



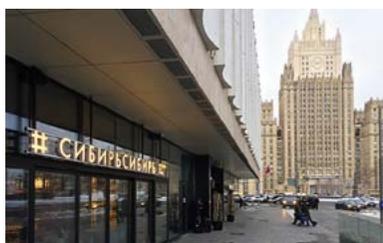
ЧАШКА КОФЕ:
+7 383 299-06-02
(единая справочная),
www.chashkacoffee.ru



PalmaFest决赛中的[KU:]

传统日本拉面餐厅[KU:]跻身俄罗斯最好的概念餐厅排名前十，并进入了PalmaFest决赛。4月23日，[KU:]餐厅将会参加在莫斯科市举办的决赛，争夺代表俄罗斯参加国际大赛的资格。需要指出的是，《#SibirSibir》餐厅、《T.B.K.Lounge》餐厅、《Beerman》餐厅和《Jean Juan Lu》餐厅都曾经赢过这个大赛。2017年，伊万诺夫·丹尼斯获评“最优秀的餐饮业经营者”。大赛的赢家将获得由欧洲权威餐饮联盟“Leaders Club International”颁发的奖金。每年，来自法国、比利时、瑞士、德国、乌克兰和俄罗斯的餐厅为获得如此殊荣而战。

地址：莫斯科市斯摩梭斯科路8号Azimut酒店。



莫斯科的 《#SibirSibir》餐厅

莫斯科美食地图上新增了一个地点。它将把西伯利亚介绍给莫斯科市民和游客。《#SibirSibir》餐厅是伊万诺夫·丹尼斯在首都开设的第三个项目。值得一提的是，2015年，第一家《#SibirSibir》餐厅在新西伯利亚开业，一年后，它获得了“俄罗斯最好的概念餐厅”的荣誉。2017年，作为唯一代表俄罗斯的餐厅，《#SibirSibir》餐厅参加了《餐饮业棕榈奖》国际大赛。新餐厅坐落在莫斯科市中心斯摩梭斯科广场Azimut酒店的一层。

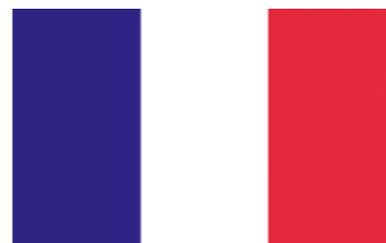
地址：莫斯科市斯摩梭斯科路8号Azimut酒店。



餐厅联盟

伊万诺夫·丹尼斯加入俄罗斯最大的餐饮业协会——第一专业餐厅联盟（REAL）观察委员会。2月，观察委员会举行了第一次会面，来自莫斯科、圣彼得堡、新西伯利亚、克拉斯诺达尔、萨马拉、克拉斯诺亚尔斯克、乌法和伊热夫斯克的十名知名餐饮业经营者参加会议。他们将共同决定联盟的工作方向。餐厅联盟（REAL）已经提出了初步意向：设立教育和普及项目，研究设立全国餐饮行业奖项，支持刚起步的餐饮业经营者，与培养21世纪餐饮业专业人才的大学建立联络。

denisivanov.ru



法国的春天

3月21日，将出现世界上最大的法国晚餐！150个国家的3000多家餐厅将庆祝被列入世界文化遗产名录的法餐。新西伯利亚市也没袖手旁观：伊万诺夫·丹尼斯经营的多家餐厅也参与了这项国际文化节。《Jean Juan Lu》餐厅和《T.B.K.Lounge》餐厅的客人已经可以点评专门新出的法餐菜单。全世界的总厨组织了这个节日晚宴，以表达对内容丰富、富于创新的法餐敬意，法餐代表的价值取向：在遵循健康生态饮食习惯中传承美食，享受公共餐饮的乐趣。

denisivanov.ru

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ У ВАС ДОМА



ДОСТАВКА ЖАН ХУАН ЛУ И BEERMAN

☎ 367-1-367

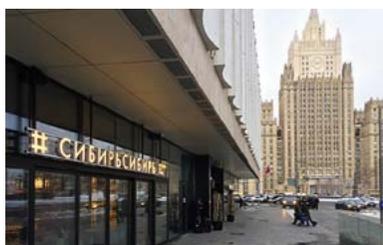
www.beerman.ru | раздел Жан Хуан Лу



[KU:] AT THE PALMAFEST FINALE

In a list of the best restaurant concepts of the year Ramen Izakaya-bar [KU:] made it into the top ten and reached the festival PalmaFest finale. On 23 April at the final ceremony in Moscow [KU:] will fight for the right to represent Russia at the international stage of the competition. Restaurants #SIBIRSIBIR, "Jean Huang Lu", BEERMAN and "T.B.K. Lounge" have already become winners of this contest, while Denis Ivanov was recognized as the best restaurateur of 2017. Festival Prize — is a prestigious international one that is awarded by an authoritative European association "Leaders Club International". Every year restaurants of France, Belgium, Switzerland, Germany, Ukraine and Russia are competing for the status of the best concept.

*Moscow, Azimut Hotel,
Smolenskaya st., 8*



#SIBIRSIBIR IN MOSCOW

A new point has appeared on the gastronomic map of Moscow. It will introduce Siberian cuisine to the residents and visitors of Moscow. #SIBIRSIBIR has become the third project of Denis Ivanov, that was opened in the capital of Russia. Let us remind you, that the first restaurant #SIBIRSIBIR was opened in Novosibirsk in 2015 and a year later received the title «Best restaurant concept of Russia». In 2017 #SIBIRSIBIR became the only project that was representing Russia at the international contest «Palm branch of restaurant business.» A newly opened #SIBIRSIBIR Restaurant is located in the heart of Moscow on the ground floor at Hotel Azimut near the Smolenskaya square.

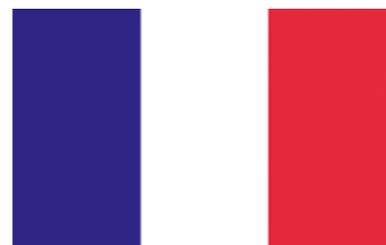
*Moscow, Azimut Hotel,
Smolenskaya st., 8*



RESTAURANT ALLIANCE

Denis Ivanov has joined the supervisory board of the first Professional Restaurant Alliance REAL — the largest association of workers of the Russian restaurant industry. In February the first meeting of the council, that has included ten famous restaurateurs of Moscow, St.-Petersburg, Novosibirsk, Krasnodar, Samara, Krasnoyarsk, Ufa and Izhevsk, was held. All of them will be taking part in determination of the main directions in the work of the association. First vectors of REAL's work have already been pointed out: that's the creation of educational and enlightenment programs, the development of a national restaurant award, assistance to restaurateurs-beginners, collaboration with specialized universities for training professionals of the XXI century in accordance with real needs of restaurant business.

denisivanov.ru



FRENCH SPRING

On 21 March the biggest French dinner in the world was held! More than 3000 restaurants in 150 countries honored French cuisine, which, by the way, is listed in the World Cultural heritage. Novosibirsk did not stay aside: Denis Ivanov's restaurants became the participants of this intercontinental festival. Guests of the restaurants "T.B.K. Lounge" and Izakaya-bar "Jean Huang Lu" were able to evaluate special menu with French accent. By participating in the organization of this festive dinner, chefs all around the world showed respect for the richness of French cuisine, its innovative tendencies and adherence to such values as a joint meal and gastronomic pleasure in observance of healthy food and ecology principles.

denisivanov.ru

БЛЕСК
МЕДИЦИНСКИЙ ЦЕНТР

*Будь лучшей
для своего мужчины!*

4D ОМОЛОЖЕНИЕ НОВЕЙШИМ ЛАЗЕРОМ

Естественное омоложение лазером Fotona Dynamis
Мгновенный эффект подтяжки без операций

Красный пр-т, 100 ☎ 2-000-515 🌐 bleskmed.ru

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. ПРОКОНСУЛЬТИРУЙТЕСЬ СО СПЕЦИАЛИСТОМ.

Altai Palace FEST

ФЕСТИВАЛЬ МУЗЫКИ И СОЛНЦА



**ВРЕМЯ И
СТЕКЛО**
4 АВГУСТА



ИВАНУШКИ INT.
7 ИЮЛЯ



**МАКС
БАРСКИХ**
21 ИЮЛЯ

С 7 ИЮЛЯ ПО 4 АВГУСТА

начало в 21:00

8 (800) 444-15-13 | www.altaipalace.ru

Информация о мероприятии, о месте его проведения, организаторе и бронировании мест