

JEZVE: НА ВЫНОС И НА ПАМЯТЬ



При магазине «Индийские специи» на улице Восстания открылся кофейный буфет Jezve. В турецких сосудах ручной работы, давших название заведению, здесь варят не только кофе.

Настоящий кофе по-турецки — на хорошем моносортовом зерне свежей обжарки, в компании со стаканом холодной воды — в петербургских кофейнях встречается не так уж часто. А в Jezve в него еще и добавляют разнообразные пряности: кардамон, мускатный орех, лаванду, корицу, гвоздику. «Наличие специально подобранных специй в кофе снижает токсичность кофеина, — рассказывает владелица заведения Снежана Малейченко. — Лично мне очень нравится, что приличная часть аудитории Jezve — пожилые люди, которые рады позволить себе чашку вкусного кофе на песке. Так они пили в молодости».

В джезвах также готовят горький горячий шоколад (с бадьяном и апельсиновой цедрой или с кофе и кардамоном) и масала-чай. Остальные чаи — имбирный, лавандовый, из хризантем, матча-латте — заваривают в стаканах. Пока в ассортименте преобладают горячие (но не горячительные!) напитки, к жаркому сезону обещают и прохладительные: халыаль-колу, кокосовую воду с разными наполнителями и манговый ласси.

Любители сладкого оценят индийские сладости ручной работы (бурфи с кунжутом и кунжутной халвой в шоколаде, бурфи с розой и грецким орехом, традиционные ладду), лукум, шелковицу и какао-бобы в шоколаде. Кстати, «на вынос» можно купить не только кофе (как уже сваренный, так и свежесмолотый), но и джезвы ручной работы из Турции (150 мл и 200 мл).

ЗА БУЛОЧКАМИ НА ПУЛКОВСКОЕ ШОССЕ

Открылось третье кафе-кондитерская **Ferma**. Заварные булочки обрели еще одну локацию — в центре «Юлмарт» на Пулковском шоссе.

Кафе работает с 10 утра до 10 вечера каждый день. Кроме классической сладкой продукции кондитерских «Ферма», в меню — полноценные завтраки и обеды: здесь готовят салаты, сэндвичи и супы.

Хит кафе — заварные булочки с кремом шантильи, вот уже шесть лет они пользуются большой популярностью в городе. Заварные булочки готовятся по тайному рецепту, который изобрел шеф-повар **Ferma** Зиннат Акбашев: их особенность в сочетании воздушной и при этом сочной начинки, а также двух видов теста, чтобы булочка получилась одновременно мягкой и хрустящей.



ИНТЕРНАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ В GUSTO MAESTRO



Научиться готовить у профессионалов можно в кулинарной школе **GustoMaestro** при ресторане **Gusto**. Школа, работающая в Петербурге уже более трех лет, расширяется и запускает мастер-классы интернациональной кухни для всех возрастов.

Дети старше пяти лет на классе **Bambini** готовят простые и известные блюда итальянской кухни — от пиццы до тирамису. Классы **Junior Chef** посещают подростки от 12 лет, которые осваивают гастрономию как взрослые и готовят рыбу, ризотто, супы и десерты. Взрослые здесь готовят полноценный обед или ужин из трех блюд, а также отмечают праздники всей семьей и даже устраивают кулинарные поединки с коллегами. А сомелье ресторана Ангелина Дормидонтова проводит дегустации с захватывающими историями и устраивает единственное легальное казино в городе — винное.

Весной к мастер-классам по итальянской кухне от бренд-шефа Фабрицио Фатуччи добавляются классы интернационального направления. Шеф Роман Редман учит готовить настоящие хиты: стейки от классических до альтернативных, отбивные и стрит-фуд. Специалист по русской кухне шеф Александр Денисов научит варить борщ, а шеф Ольга Бурцева расскажет о вегетарианской еде. Кондитер Анастасия Ягодкина научит готовить десерты со всего света. «Научись готовить как шеф-повар в **GustoMaestro**!» — девиз школы этой весной.