

Коммерсантъ

Тематическое приложение
к газете «Коммерсантъ» № 52



28 МАРТА 2017

СТИЛЬ *food*

Супы и не только...

The Cyn
ГАСТРОКАФЕ

МОЛОДОГВАРДЕЙСКАЯ, 153, 2 ЭТАЖ
(846) 990-56-57
@THE_SOUP_SMR

РЕКЛАМА



ПРЕДОСТАВЛЕНО LL-FOTO

«Мы хотим развивать фермерский продукт»
Альпийские козы в Смоленской области

18

На вкус — и цвет
Анна Малафеева о том, как правильно выбирать вино и что стоит знать, подходя к винным полкам

20

«Колесо» фортуны
Гелия Делеринс о главном десерте Франции

22

К шефу за рецептом
«Стиль Food» вместе с шеф-поварами самарских кафе и ресторанов подготовил несколько интересных весенних рецептов

26



ВАЛЕРИЙ МЕЛЬНИКОВ



ДАРЬЯ РЕПНИКОВА

генеральный директор АО «Коммерсантъ-Волга» Вера Власова
главный редактор «Коммерсантъ-Волга» Денис Шлаев
выпускающий редактор Екатерина Борисенкова
дизайн и верстка Иван Кособоков
корректурa Ольга Мохначева
дирекция по рекламе Елена Шатохина, Елена Рева; тел. (846) 203-00-88

Цветное приложение является составной частью газеты «Коммерсантъ»
Учредитель: АО «Коммерсантъ». Адрес: 127055, г. Москва, Тихвинский пер., д. 11, стр. 2
Адрес редакции: 443010, г. Самара, ул. Красноармейская, 16; тел. (846) 203-00-88
Отпечатано в Типографии «Аэропринт», г. Самара, Заводское шоссе, 18

«Мы хотим развивать фермерский продукт»

Альпийские козы в Смоленской области



Кирилл Игошин



Юрий Игошин

ЛЮБОВЬ к французским сырам сделала из семьи основателя одной из крупнейших ИТ компаний в России Юрия Игошина смоленских фермеров и козоводов-первопроходцев. Кирилл Игошин, коммерческий директор фермы «Козы и компания», рассказывает о том, как семейное увлечение сырами обернулось строительством французской сыроварни в Кардымовском районе Смоленской области.

Компания

Наша ферма была создана еще до эмбарго и вне всякой зависимости от него. Мы часто летали в Европу, во Францию или в Италию, и на завтраках в хороших отелях там всегда подавали свежий козий сыр. И мы подумали: почему бы не привезти такой сыр в Россию, если здесь фермерских козьих сыров просто нет? До санкций весь российский рынок сыров, довольно обширный, состоял только из продукции промышленных производственных компаний. Сыры, которые производят в промышленном масштабе, и сыры, которые производят на фермах, разные и делаются по-разному. И вот в 2014 году отец с мамой поехали во Францию, прошли через несколько сыродельческих школ, и там же они познакомились с Самюэлем Кубой, крупнейшим поставщиком скота. Поездка была скорее туристическая, чтобы понять, что это вообще такое. Это потом, когда мы уже вложили деньги в этот проект, подход ко всему изменился. А тогда родители вернулись домой и начали думать —



ПРЕДОСТАВЛЕНО «КОЗЫ И КОМПАНИЯ»

да или нет? И решили, что да, давайте попробуем. Все наши знакомые смотрели на это как на авантюру, на самом деле так оно и было. Мы заключили контракт с человеком, с которым познакомились во время варения сыра. Контракт на поставку животных на очень большую сумму с полной оплатой, притом что коз пришлось ждать почти год. Когда контракт с Самюэлем Кубой был подписан, я уволился с работы, из Министерства транспорта, и пошел работать к отцу. Каждый день мы ездили в Смоленск, смотрели, как идет стройка, ждали коз. В Смоленске у нас была своя земля, с точки зрения экологической чистоты, географического положения она подходила идеально, но это было чистое поле — там все строилось с нуля. Сыроварню нам спроектировал Мишель Лепаж, это известный в своем деле человек, технолог и сыровар, он открыл более 40 сыроварен по всему миру. Мы не придумали ничего нового: мы взяли у французских технологии и адаптировали их под наш климат и наши условия. Наши козлятники выглядят так же, как во Фран-

ЧТОБЫ ПОЛУЧИТЬ ФРАНЦУЗСКИЙ сыр, надо действовать от начала и до конца так, как действуют французы

ции, но построить абсолютную французскую копию мы не могли, потому что у нас все-таки есть зима и все это нужно хорошо отапливать. Поэтому мы сделали все так же, но с применением современных технологий: помещения, где содержатся животные, полностью компьютеризированы, они отапливаются и оснащены специальным голландским освещением, которое меняет продолжительность светового дня.

Когда к нам приехал Мишель Лепаж, началось уже настоящее обучение. Он буквально жил на ферме и учил нас всему — это был уже совсем другой уровень — огромный объем совершенно новых теоретических знаний и ручная сыроварче-

ская работа. Сыроварческий опыт очень быстро и успешно переняла у Мишеля моя старшая сестра Даша — она была первым человеком, кто взял на себя ответственность за качество сыров. Это очень сложно: тут нужно уметь чувствовать, какого сегодня качества молоко, какое соотношение закваски нужно давать. Мне это совершенно недоступно, а у Даши получается — у нее талант. Когда Мишель приехал через полтора месяца и попробовал сыры, он сказал: все, я вам больше не нужен. Теперь мы привлекаем его, только когда запускаем новый продукт, а сыроварением у нас полностью заведует Даша. У нас же семейная ферма: муж сестры отвечает за коз и технику, я —



ПРЕДОСТАВЛЕНО «КОЗЫ И КОМПАНИЯ»



ПРЕДОСТАВЛЕНО «КОЗЫ И КОМПАНИЯ»



ПРЕДОСТАВЛЕНО «КОЗЫ И КОМПАНИЯ»



ПРЕДОСТАВЛЕНО «КОЗЫ И КОМПАНИЯ»

ВСЕ НАШИ ЗНАКОМЫЕ СМОТРЕЛИ

на это как на авантюру,
на самом деле так оно и было

за продажи, маркетинг, торговые сети, сайты, этикетки, инстаграммы. У мамы конкретной должности нет, но она постоянно находится на ферме, находит новых клиентов, помогает мне и отцу, а он главный: он директор компании.

Козы

Козоводство, в отличие от сыроделия, довольно новая тема для России. В России сейчас всего 250 тыс. коз племенной породы, в основном они живут у бабушек и дедушек, и только 12 тыс. — в специализированных хозяйствах. Для примера: во Франции 1 млн дойных коз. Племенной работы у нас практически не ведется, а это значит, что нет кадров: ветврачей, зоотехников. Мы в свое время даже думали, что придется везти кого-то из Франции, но сумели все-таки найти здесь этих людей. С первой партией к нам приехали 340 альпийских коз, эту породу мы выбрали специально. Есть ведь еще зааненские — такие симпатичные беленькие козочки. Несмотря на то что удои у зааненской козы чуть выше, чем у альпийской, состав и качество молока у коз альпийской породы подходит для сыроделия гораздо лучше: в нем больше казеина и больше белка — это позволяет делать сыры более высокого качества. Мы везли коз из Франции, по-

тому что там самый жесткий контроль за экспортом животных в мире: их качество контролируется на уровне государства. Естественно, лучший племенной материал французы оставляют себе, это нормально — никто и не рассчитывает, что они возьмут и отдадут лучших своих коз. Но все равно их козы по своим молочным качествам многократно превосходят тех, что есть у нас. Это другие козы, у них совершенно другое молоко. Оно имеет сливочный, сладковатый вкус, у него нет козьего запаха, в том смысле, в котором его понимает наш русский потребитель. Мы даже делали эксперимент: покупали молоко русских коз, использовали те же французские ингредиенты, все технологии, но сыр из него не получается. Для работы с сырами нужна альпийская коза, и мы сегодня единственное в России племенное хозяйство с альпийскими козами. Мы были первыми, кто привез альпийских коз в Россию, но сейчас нас начали копировать. Крупный комбинат в Екатеринбургe, угольная горно-металлургическая компания со своим агропромышленным подразделением, увидев наш опыт, уже заключил контракт с тем же Самюэлем Кубой на поставку альпийских коз и также начал работать с Мишелем Лепажем. Но мы к конкуренции относимся крайне по-

ложительно — это двигатель качества, тем более что рынок очень большой. Развитие этого бизнеса идет стремительно, спрос превышает предложение. В конце 2014 года нам привезли коз, мы вышли на рынок только в ноябре прошлого года, и за десять месяцев работы нам удалось войти во все ведущие торговые сети. Ориентируясь на спрос, мы планируем построить и вторую, и третью ферму. Увеличивать поголовье дойных коз более чем на 1 тыс. мы не будем, нам важно сохранить фермерское производство, ручное. Ведь каждый сыр, без преувеличения, осматривают и пакуют вручную, у нас нет никаких машин. А если мы начнем делать заводы, это будет промышленное производство — таких здесь будут тысячи, когда отменят эмбарго. Мы хотим развивать именно фермерский продукт, потому что по вкусу это совсем другой сыр.

Сыр

Чтобы получить французский сыр, надо действовать от начала и до конца так, как действуют французы. Главный секрет настоящего французского сыра — в молоке. Нет никакого тайного ингредиента, нет специального альпийского воздуха, которым должны дышать козы, или особенной французской травы. Молоко получается не от альпийского воздуха, оно получается от козы правильной породы, которую правильно кормят. У них очень сложное питание, у козочек: там и сено, и сенаж, и комбикорм. Все рационы нам прописывают из Франции, мы за этим следим и очень четко контролируем. Кроме того, козы не должны волноваться: если у них случится стресс, молоко будет совсем другим, и затем это выльется в очень сложную работу для сыроваров. Козы должны свободно ходить, лежать, отдыхать и содержаться в чистоте. Вообще, главная работа сыровара, как сказал нам Мишель Лепаж, — это мыть. Любая бактерия может нарушить процесс — и все, сыра не получится, поэтому чисто-

та и безопасность у нас на уровне атомной электростанции. Наш сыр ничем, абсолютно ничем не отличается от французского. Единственным человеком, который почувствовал разницу, был итальянец, шеф-повар одного ресторана. Фермерский сыр во Франции готовят на натуральном молоке: подоили козу — приготвили сыр. У нас по закону молоко нужно пастеризовать. Мы делаем самую щадящую пастеризацию, какую только возможно, но мы ее делаем. Конечно, шеф-повар — профессионал, он работает с сырами, у него совсем другие рецепты, поэтому он и спросил: «Чуть-чуть пастеризуете?» Я говорю: пастеризуем, понятное дело. И это единственная деталь, которая отличает наш сыр от сыра из Франции. Промышленное производство означает использование нормализованного молока, а это всегда один и тот же стандарт качества, один и тот же вкус. Фермерский сыр живой: он будет зреть во время всего срока годности, менять свои вкусовые качества, партия от партии всегда будет немного отличаться. Мы хотим довести до покупателя именно свежий сыр. Кратены, однодневные сыры, мы привозим три раза в неделю, чтобы на полках всегда был новый, совершенно свежий продукт.

Срок годности наших молодых сыров — семь дней. Вся политика компании заключается в том, чтобы доставить козий сыр покупателю в день его созревания: сегодня в шесть часов утра этот сыр уехал с фермы, а к вечеру он уже будет в магазине в Москве. Каждый день сыровары смотрят, как идет созревание, какой сыр они смогут сегодня поставить, а какой — еще нет. На самом деле это очень интересный бизнес. Это творческая работа: ты создаешь новый продукт, он нравится людям, и это приятно — видеть конкретный результат того, что ты сделал. Ну и потом мне просто приятно налить себе утром молока и совершенно точно знать, что оно настоящее.

Записала Любовь Неверовская

На вкус — и цвет

Анна Малафеева о том, как правильно выбирать вино и что стоит знать, подходя к винным полкам

И К РЫБЕ, И К МЯСУ

Относительно эногастрономических сочетаний есть несколько правил.

Так, к холодным закускам из морепродуктов, рыбы, а также салатам из свежих овощей хорошо подойдут белые легкие вина, объединенные группой аперитивов. Аперитивы — это легкие, слабоалкогольные вина и напитки, с которых обычно начинают трапезу. Аперитивы придуманы для того, чтобы подготовить нас к потреблению пищи — возбудить аппетит, спровоцировать выброс желудочного сока. К аперитивам можно отнести практически все вина из Совиньон Блана, португальские вина из региона Винью-Верде, испанские из Риас Байшас, а также вина из традиционных белых сортов Италии Верментино, Кортезе, Пино Грджо и многих других. Сюда же смело можно зачислить и игристые вина. Их подают зачастую в преддверии трапезы, и это помогает скоротать время в ожидании подачи горячих блюд. Такие вина на полках выдают, как правило, но не всегда, светлые бутылки из нетонированного стекла. Производители сознательно делают акцент на свежем характере вин. Эти вина сделаны, чтобы быть выпитыми молодыми, и не подразумевают долгого хранения (не больше трех лет).

Если закуски претерпели тепловую обработку, как, например, овощи на гриле или теплые салаты, то выбор можно сделать в пользу белых, но выдержанных вин, а также розовых...

Розовые вина вообще весьма интересная категория и в зависимости от стиля могут сопровождать очень широкий спектр блюд — от легких закусок до сложносочиненных горячих блюд. И это универсальный выбор, когда вас пригласили в гости, а тему ужина вы не знаете. Берите Розе — ему найдется применение всегда! К мяс-

ным закускам и блюдам с тунцом отлично подойдут и красные вина без выдержки в бочке — базовый аргентинский Мальбек, Бургонь Пино Нуар, австрийский Цвайгелт или коммунальные вина региона Божоле (Божоле Вилляж, Флери, Мулен-А-Ван). Они должны быть невысокой крепости (12–13%), и их нужно подавать с пониженной температурой, чтобы сохранить эффект свежести и легкости...

В сопровождении горячих блюд из рыбы или мяса важно учитывать характер тепловой обработки и соус, с которым вы подаете основное блюдо. Если блюда приготовлены на пару или тушились, можно довольствоваться выше обозначенными ориентирами при выборе вина для закусок. А если вы запекаете продукты в духовке или тем более на гриле (углях), либо подаете с ярким соусом, то лучше искать вина более содержательного толка. Среди белых это вина, выдержанные в дубе, например, из сорта Шардоне. Вина из этого сорта можно встретить в разных винодельческих регионах. Они прекрасно подойдут к жирной рыбе или тушеной птице и сливочным соусом. Информация о том, что вино выдержано в дубовой бочке, как правило, есть на контрэтикетке. Оно будет более насыщенным и комплексным, способным «подыграть» всем компонентам блюда. Это правило действует и для красных выдержанных вин.

Палитра красных вин очень большая и обозначена нюансами региона происхождения и сорта, а также философией винодела... В мире более трех тысяч сортов винограда. Самыми распространенными (международными) являются Каберне Совиньон, Мерло, Сира (Шираз), Пино Нуар. У каждого из них есть свой вкусовой профиль, но ограничиваться ими не стоит. Не нужно бояться экспериментов. Опять же, многие вина создаются из нескольких сортов винограда методом ассамбляжа — смешивания. Такие вина позво-



ВАЛЕРИЙ МЕЛЬНИКОВ

**500–
600
руб.**

— так называемая цена отсечения вина, с которой начинается зона безопасности и комфорта: это будет не великое вино, но безопасное для потребления.

**650–
950
руб.**

— вина каждодневного потребления для традиционных сопровождений с едой.

**1000–
1500
руб.**

— вина, которые находятся в зоне компромисса высокого качества.



ИГОРЬ МАТЫШЕВ

Анна Малафеева,
управляющая
бутиками
Vittoria Gourmet



АРТЕМ ГОРЮКОВ



ляют добиться устойчивого баланса вкуса и повторять его из года в год. Это традиционная версия для вин региона Бордо. К трапезе стоит выбирать сухие и полусухие вина. Они более гастрономичны. Сладкое или крепленое десертное вино будет хорошим завершением — своеобразной вишенкой на торте, когда на десерт сил уже не осталось.

СТРАНЫ ДОВЕРИЯ

Важно помнить, что гарантией качества приобретаемого вина вполне может быть страна его производства. Но главным остается все-таки имя и опыт винодела. К числу традиционных производителей Старого Света можно отнести Италию, Францию, Германию, Испанию, Португалию и Австрию. Новый Свет производителей — это Чили, Аргентина, ЮАР, Австралия, Новая Зеландия и США. Сейчас еще появилась категория так называемого Нового Света — это страны, которые активно развивают производство вина — Китай, Эквадор и Индия. Но пока они находятся в зоне больших экспериментов.

ВНИМАНИЕ НА УПАКОВКУ

Конечно, вина стоит приобретать только в бутылках и избегать названий а-ля «винный напиток» — только вино. Кроме того, нужно внимательно изучать контрэтикетку. На ней должна быть указана информация обо всех сортах винограда, которые использовались при производстве, если речь идет об ассамбляжных винах. Опять же этикетка должна содержать дату розлива, содержание остаточного сахара, количество килокалорий. Это объективно необходимые параметры для пищевых продуктов. На импортируемом вине должны быть также указаны импортер и дистрибьютор. Не стоит бояться надписей о том, что в вине содержится диоксид серы — это традиционный консервант для вина, и лишь 1% производимого в мире вина его не содержит. Не должна вас настораживать и пластиковая (композитная) пробка — часто такие пробки используют для молодого вина, которое

не подразумевает выдержки во времени. Винтовые пробки в настоящее время становятся все более распространенными, и их использование не может считаться признаком низкого качества продукта. Под винтом выпускаются и весьма серьезные вина. Выбор вина — это зона эксперимента, но здорового... Делайте свои покупки в специализированных магазинах, где есть подготовленный персонал, готовый вам помочь сделать правильный выбор. Надо делать покупку с удовольствием. Всегда всем говорю — воспринимайте свои промахи не как ошибку, а как чудесный опыт того, что вы вдруг нашли не свое вино. И опять же не делайте поспешных выводов — быть может, оно просто сейчас не подыграло той кухне, которую вы выбрали.

Записала Екатерина Борисенкова

СЛАДКОЕ КРАСНОЕ
ВИНО МОЖЕТ
СТАТЬ ОТЛИЧНЫМ
ЗАВЕРШЕНИЕМ
ТРАПЕЗЫ, ВЫСТУПИВ
В РОЛИ ДЕСЕРТА



СВЕТ ГУБИТЕЛЕН
ДЛЯ ВИНА, ПОЭТОМУ
ЕГО ТРАДИЦИОННО
ХРАНЯТ В ПОГРЕБАХ

«КОЛЕСО» ФОРТУНЫ ГЕЛИЯ ДЕЛЕРИНС О ГЛАВНОМ ДЕСЕРТЕ ФРАНЦИИ



Любитель пирожного макарон уверен, что дорога к предмету его страсти ведет в Париж. Об этом ему рассказали героини фильма «Секс в большом городе», прославив бутик Ladurée — тот, что на Елисейских Полях. Я тоже страдаю зависимостью от двух миндальных кругляшей, скрепленных кремом. Но в Ladurée больше не хожу. Бутик, который вы наверняка знаете, сторел. Моего любимого выцветшего интерьера со старинными салонами на этаже больше нет, и пока его восстанавливают, японские туристки фотографируются перед временным сооружением. Во французской столице есть много и других «макаронных» адресов, но лучше я вам расскажу, где можно не просто его попробовать, а еще и проехать за этим очаровательным колесом по всей его истории с географией. А поколесил он в своей жизни немало.

Самый древний макарон — из аббатства Кормери. Вы уже ездили по замкам на Луаре? Это там же. Только Луара не обязательно ренессансные очаровательные палаццо, там есть вещи и поинтереснее. Например, в поездке по замкам вам не миновать город Тур, а Кормери совсем рядом. Если вдруг окажетесь там в четверг, наверняка попадете на ярмарку — ее день не менялся с IX века, со времен Карла Лысого. Макароны еще старше: его делали монахи, он и называется, кстати, без всякого возрожденческого изящества, а грубовато и по-средневековому не макарон, а «пуп монаха». Гастрономическая энциклопедия Larousse считает, что его готовили в Кормери еще в 791 году, когда монахи основывали вокруг Тура первые монастыри. На ярмарке пирожное продается и под именем, неожиданно ставшим современным, — «пуп мира». Макароны и вправду в наше время — центр кулинарных страстей.



Про макароны из Кормери почти никто не знает, зато все слышали легенду о том, что во Францию пирожное привезла Екатерина Медичи. За «колесами» с королевской, а не клерикальной генеалогией надо ехать еще дальше — в городишко Жуайез около Монтелимара. Это для тех, кто летом будет в Провансе и решится наконец отлучиться от побережья с его толпами туристов и подняться к «северу» — в провансальском понимании слова.

Екатерине Медичи какие только кулинарные изобретения ни приписывали — чаще всего понапрасну. Но макароны из Жуайеза (департамент Ардеш) действительно от нее ведут свою историю. Когда герцог Жуайез женился на сестре Екатерины, королева приказала подать к столу рецепт из родных мест. Слово «макарон», конечно, тоже от итальянцев и имеет непосредственное отношение к тем макаронам, которые паста. Пирожное с ними в родстве. Был такой средневековый сладкий миндальный суп с маленькими кусочками теста под названием тасагопи, а потом тесто и миндаль разбежались в разные стороны, но имя унаследовал каждый. Макарон из Жуайеза по-прежнему по-королевски изящный, самый легкий и хрустящий, с ярким вкусом миндаля — такая миндальная меренга. Купить в Жуайезе макарон можно где угодно, чаще всего вам будет попадаться коробка марки Charaix — ее и берите: фирма считается хранительницей «того самого» секрета. Неизвестно, правда, каковы были на вкус те легендарные свадебные бисквиты.

Короче, те, кто в Провансе, — счастливики. Но когда я провожу каникулы не на Средиземноморье, а на Атлантике, скажем, в Биаррице, то без макарона тоже не обхожусь — какие же без него каникулы? Там есть баскский макарон, хрустящий только снаружи, а внутри нежный и мягкий и тоже с королевской родословной. В 1660 году в городе Сен-Жан-де-Люз у самой испанской границы король Людовик XIV женился на испанской инфанте Марии Терезии, и в качестве свадебного подарка город преподнес королю необыкновенное печенье под названием Paga Gabea (в переводе с баскского — «Не имеющее себе равных»). Его приготовил местный кондитер господин Адам. Maison Adam, основанный в 1660 году, делает его до сих пор и по-прежнему является владением семьи. Сен-Жан-де-Люз — город рыбаков и корсаров, и сюда в основном ездят за тунцом и в рыбные рестораны. Но одно другому не мешает: после рыбы можно попробовать и десерт. Похоже, макароны должны были пользоваться тут спросом. Свадьба «короля-солнце» не единственный случай, когда испанские инфанты ехали в Париж через Сен-Жан-де-Люз и дальше, через Бордо. Этим путем проехала и Анна Австрийская, известная по «Трем мушкетерам», а макарон тоже прокатился за инфантами от границы до бордоских виноградников.



И там уж был создан настоящий макаронный шедевр — макарон из Сент-Эмильона. В тесто добавляют... конечно же, вино. Рецепт очень старинный, известно только, что в XVII веке его уже пекли на продажу монахини-урсулилки. Дальше рецепт не передавали, а продавали, все выгоднее и выгоднее, сегодня он принадлежит дому Ferlion, и только его владелица знает все хитрости. А без этих хитростей не приготовить лучший десерт Бордо и его окрестностей. Под бутылку «Сент-Эмильона» все обычно просят курицу или мясо в соусе борделез, а я жду торт из пропитанных коньяком макарон, которые перемежаются слоями шоколадного крема. Название у него родовое — просто «сент-эмильон», без затей.

Два главных французских курорта хорошими макаронами обеспечены. Но это еще не все: я знаю и другие места, подальше от туристических дорог, но с пирожными и достопримечательностями, вполне способными посоперничать за лучшие рейтинги. Самое «макаронное» место во Франции на самом деле не Париж, не Прованс и не Биарриц, а Лотарингия. Так что если вы поехали не по бордоским винным путям, а, скажем, по эльзасским, то у вас в руках сокровище: гастрономический маршрут, известный только ценителям.

В Нанси (Лотарингия) макаронные тоже выпекали монахини, только кармелитки. И поучали юных послушниц, неукоснительно следуя наставлению Терезы Аквилейской: «Девушкам, которые не едят мясо, полезен миндаль». Ради макарона из Нанси я готова навечно отказаться от мяса. Отнеситесь к нему бережно, как к антиквариату. Он и покрыт кракелюрами, как старинная картина, а еще является участником исторических событий — хоть помещай его в музей истории Франции. Во времена Французской революции две монахини спрятались от восставшего народа у местного доктора и стали печь печенье для заработка. «Сестры Макарон» знамениты теперь не меньше, чем сестры Татен. Я неожиданно набрела в Нанси на улицу Soeurs-Macarons («Сестер Макарон»). Есть и знаменитый Maison des Soeurs Macarons, который считает себя наследником того самого знаменитого рецепта.

И это не единственный лотарингский макарон. В Мозеле спрятана еще одна жемчужина, которую экспортируют теперь на весь мир: от Японии до Израиля. «Макарон из Буле» младше остальных, и происхождение у него незатейливое. В XIX веке здесь открыл небольшую лавочку по выпечке мацы и пирожных к Песаху мало кому известный Бизнес Лазар. Мой любимый макарон не может гордиться незамутненной королевской кровью. Еврейское миндальное пирожное — такой же его предок, как и бисквит Екатерины Медичи. Подумайте, скольким поколениям евреев во всем мире миндаль заменял муку в те дни, когда на ней лежит религиозный запрет. На территории римского гетто и сейчас есть умопомрачительная крохотная кондитерская с пирожным, напоминающим одновременно и макарон, и амаретти, его близких родственников. Вот и Бизнес Лазар, скорее всего, просто хотел порадовать на еврейскую Пасху единоверцев. С того времени его макарон уже побывал самым желанным гостем на столе английского короля Георга VI, немецкого императора Вильгельма II и генерала де Голля. Миндаль для него несколько раз протирают в мраморной ступке, а готовое тесто выкладывают на противень обязательно серебряной ложкой: иначе все пропадет!

DIOMEDIA ALAMY

DIOMEDIA ALAMY



DIOMEDIA ALAMY



DIOMEDIAASFOOD



DIOMEDIAASFOOD

самое «макаронное» место во Франции на самом деле не Париж, не Прованс и не Биарриц, а Лотарингия

И все же пути макарона, которые чуть не привели меня в Рим, вернулись в Париж. Ничего не поделаешь, макарон — такой же символ Парижа, как Эйфелева башня. А столичные кондитеры всюю стараются поддерживать репутацию: выдумывают все новые вкусы, соединяют фисташковую половинку с шоколадной, малиновую — с лимонной, после фиалкового предлагают попробовать макарон с запахом розы, вкусом оливкового масла и перца, гусяной печенки, маслин и каперсов.

Парижский макарон придумал внучатый племянник Луи-Эрнеста Лядюре Пьер Дефонтен, который держал булочную-кондитерскую возле площади Мадлен. Трудно поверить, но до 1930 года идея положить внутрь сухого печенья начинку никому не приходила в голову — Пьер Дефонтен стал первым! Обидно, но о нем редко кто вспоминает — вся слава досталась семье Лядюре. Скучая по створешему бутику, снова ставлю фильм «Мария-Антуанетта» Софии Копполы — хоть посмотреть. Но за макаронами хожу к великому кондитеру Пьеру Эрме, к Аоки или Жан-Полу Эвену. Эрме предлагает индивидуальный макарон, вкус которого будет разработан лично для вас, а на поверхности печенья появится ваша монограмма. Есть и еще пять-шесть заветных адресов, но лучше открывать их самому, пробуя макаронки как знакомые вино. Тогда найдется один, что станет для вас «пупом мира» и «не имеющим себе равных».

ПОПРОБУЙ МИР НА ВКУС

О баре-ресторане «He Brugge», для которого не существует кулинарных границ, рассказал его владелец Виталий Злобин



ВЫХОДЯ ЗА РАМКИ

Улица Молодогвардейская на протяжении нескольких лет сохраняет за собой неофициальный статус «гастрономического центра» города. Здесь постоянно открываются новые экспериментальные молодежные заведения: кофейни, бары, кондитерские. Однако, в этом «центре» не хватало самой его сути — ресторана, который смог бы сочетать в себе все: быть интересным для тех, кто хочет провести вечер в шумной компании или уединиться вдвоем, открыть для себя необычное сочетание вкусов или найти новые грани уже известного блюда. Именно таким стало заведение «He Brugge» — «ресторан без кулинарных границ», как называют его сами авторы.



РЕКЛАМА

Эксклюзивная авторская кухня, пивная и коктейльная карты, готовые поразить воображение даже самого взыскательного гурмана, современные технологии приготовления блюд и еще много приятных сюрпризов, которые создают неповторимую атмосферу. Владельцы и идейные вдохновители бара-ресторана «He Brugge», кажется, удивили даже самих себя и при этом затронули все возможные чувства своих потенциальных гостей. Заведение приглашает отправиться в путешествие по новым вкусам, запахам и ощущениям, но при этом оно смело предлагает и свои правила. Почему авторы концепции решили сыграть на отрицании, и как сделать ресторан, который будет интересен абсолютно всем.



ВСЕ ФОТО МАТЕРИАЛА — АНДРЕЙ СОСКИН

Идея о создании хорошего ресторана пришла к Виталию Злобину несколько лет назад. Все это время она постепенно принимала отчетливые очертания. «Сначала я хотел назвать самарское заведение „Брюгге“, но понял, что сам ставлю себе рамки.

В мире существуют прекрасная итальянская, паназиатская, японская, французская, голландская кухни... В выборе и многообразии предложений есть свой азарт и прелесть. Когда родилась идея открыть ресторан, не хотелось привязываться к какой-либо кухне, хотелось всего, так в названии появилась частица „не“, так и получился „He Brugge“, то есть „не только“ Брюгге», — рассказывает Виталий Злобин.

В оформлении зала авторы эту идею продолжили. Помещение ресторана тематически разделено на четыре зоны, но границы очень условные, и зоны плавно перетекают одна в другую, сочетаясь между собой в единой концепции. Справа, около входа — зона для завтраков с уютными креслами и большими окнами, которые выходят на улицу Молодогвардейскую. Следующая зона — большая барная стойка. «Мы пытались сделать бар максимально

контактным. Наши гости видят, как и из чего готовятся напитки, вплоть до того, в какой стакан их наливает бармен. Особая гордость — стойка сделана в виде английской буквы „В“, специально для того, чтобы здесь было удобно разместиться большой компанией», — объясняет Виталий Злобин.

Те, кто хочет провести уютный вечер, с удовольствием устроятся в мягкой зоне. Дети спокойно могут заняться своими делами в игровой комнате, а в этот момент с открытой кухни будут доноситься ароматы пиццы и пасты. Еще одна зона — с небольшими столиками — здесь можно провести романтический тет-а-тет, которому ни в коем случае не помешает громкая музыка на импровизированном танцполе.

ГАРМОНИЯ ВНЕ ПРИВЫЧНЫХ СОЧЕТАНИЙ

Кухня в заведении имеет практически безграничные технические возможности и заслуживает отдельного внимания. «He Brugge» — это ресторан полного цикла, в котором есть своя коптильня, зона, где готовят на открытом огне, и технология су-вид с приготовлением пищи в вакууме



при низкой температуре. Метод дает непревзойденные результаты.

В салатах ингредиенты подаются отдельно и гостям самим предлагают поразмыслить над блюдом: смешать их в любой пропорции и нарезать на свой вкус.

Виталий Злобин подчеркивает, что та самая частица «не» прослеживается во всем. Авторы заведения предлагают гостям попробовать новую кухню и сознательно уходят от привычных позиций, которые можно найти в меню чуть ли не каждого самарского ресторана. Если везде есть салат «Цезарь», то здесь будет «не Цезарь». Отличаться он будет всем: начиная от подачи блюда и заканчивая приготовлением ингредиентов. В баре-ресторане делают ставку на здоровые и питательные позиции с элементами молекулярной кухни.



Виталий Злобин, владелец «He Brugge»:

— Наше заведение, на мой взгляд, не подходит ни под один определенный формат и при этом подходит под все. С утра — к нам приходят на завтраки, на бизнес-ланчи здесь собираются люди из серьезных и солидных организаций, а вечером у нас много семейных пар и молодежных компаний. Для нас этот проект — эксперимент, и потому мы вкладываем в него всю душу.

Разрабатывал меню известный в Самаре шеф-повар Леонид Штодин. Это сотрудничество — хороший пример того, как отличная идея нашла своего героя. «Когда Виталий рассказал мне про концепцию заведения, она захватила меня целиком. К каждому блюду у меня особый подход. Например, «Шеф-BORSCH» — наши гости в шутку называют его «не борщ». Это совсем не классика из свеклы, капусты и куска вареной говядины. Только представьте: центр тарелки украшает молекулярная эспума. В составе продукта сливки, выдержанный сыр Пармезан и хрен. Все компоненты насыщаются кислородом в закрытом пространстве и высаживаются в центр тарелки. К ним выкладываются подкопченный чернослив, нежные итальянские ньокки и говядина, приготовленная в су-виде. Отдельно подается крем из печеных овощей, с добавлением легких сливок.

При этом ничего не жарится, не тушится традиционным способом, но получается очень полезным. Это блюдо сейчас — бесспорный лидер продаж, — восхищенно делится Леонид Штодин и тут же раскрывает еще один секрет. — Очень интересное блюдо — «Перлотто с перепелочкой». Оно готовится на основе обычной перловки, и когда гости это слышат, то им приходится переступить через себя, чтобы решиться попробовать. Абсолютно все остаются в восторге! Смысл блюда в его приго-

товлении. До того, как перловка попадет на стол, она готовится в течение двух суток». Эксперименты шеф-повара не знают границ. Соус «Терияки» в заведении делают на основе кваса, за счет чего он становится полезней в сотни раз и приобретает неподражаемый вкус. Даже привычную пиццу команда бара-ресторана исполняет на свой лад: тесто готовится на бельгийском пиве. Этот ингредиент дает аромат хмеля и еле уловимую горчинку, которая прибавляет пикантности вкусовому звучанию.

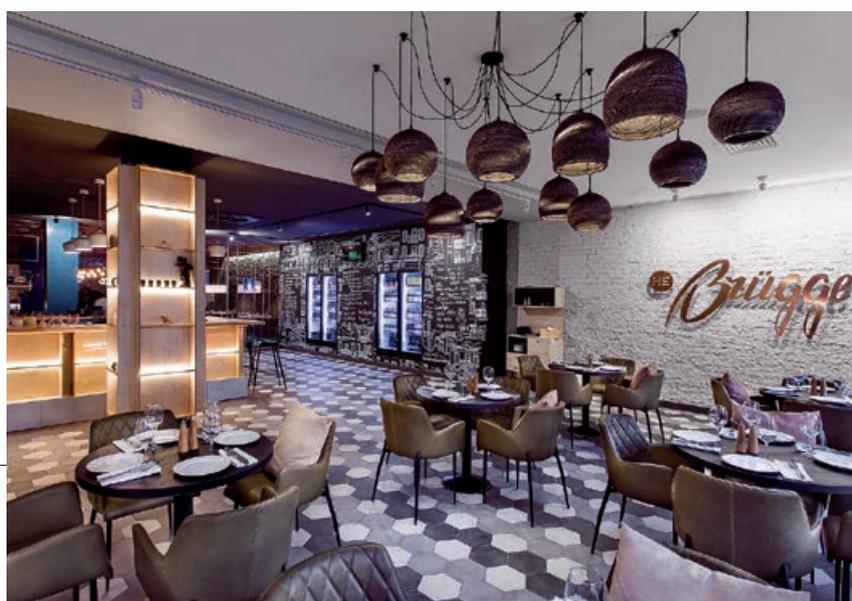
Десерты продолжают новаторские тенденции. «Мы делаем их «с характером», играем на контрастах, — поясняет Юлия Белобородько, шеф-кондитер. — Например, вкус мороженого может раскрываться постепенно, приобретая соленые и сладкие очертания. Десерт «Гречневый мусс с яблочным конфи» — эксперимент по преобразованию русской кухни. Знаете ли вы, что гречка прекрасно сочетается с молочным бельгийским шоколадом? Если нет, то обязательно стоит попробовать, так же, как и десерт «Не Павлова» — классическое сладкое блюдо в другом прочтении: воздушное и не такое приторное». «Я считаю, что наши десерты — это произведение искусства», — высказывает свое мнение Виталий Злобин.

ВСЕ ПО ПОСА ВКУСА

Барная карта поражает не меньше, чем кухня. В заведении большой выбор пенных напитков исключительно иностранного производства. Все они импортируются из-за границы. Владельцы заведения намерены удивлять и просвещать гостей, рассказывая им об алкогольных продуктах, мало известных на рынке, но при этом очень интересных. Вниманию посетителей предлагают джин, который подается в парфюмерной бутылке, французский ром, бельгийский коньяк. Среди классических коктейлей, которых, к слову, более семидесяти наименований, прибавляются еще несколько десятков эксклюзивных напитков.



«Мы показываем гостям карту мира и предлагаем отправиться в путешествие: ближе к северному полюсу их ждут согревающие напитки, около экватора — освежающие, ближе к южному полюсу — сладкие и нежные. Посетители могут поставить флажок в любой точке земного шара и попробовать «мир на вкус», но если они хотят удивиться еще больше, то мы можем попробовать угадать их настроение вкусом», — делится секретами Антон Старнчук, барменеджер «He Brugge». Удивлять «He Brugge» планирует и авторскими кальянами. При этом все позиции меню не только бара, но и кухни планируется обновлять раз в несколько месяцев.



HE Brugge

Самара,
ул. Молодогвардейская, 204,
офисный центр «БЭЛ ПЛАЗА»,
+7 909 371 000 7
@ne_brugge_samara
#небрюгге #hebrugge

К ШЕФУ ЗА РЕЦЕПТОМ

Томленый стейк из свиной шеи с бигусом из виноградных листьев

Это блюдо — «ресторан у вас дома». Приготовить его можно на обычной кухне, имея в распоряжении мультиварку или духовку. Результат должен превзойти все ожидания. Бигус — традиционное блюдо польской, литовской, украинской и белорусской кухни, в состав которого входит квашеная капуста и мясо. В данном прочтении он делается из виноградных листьев и дополнится нежнейшим стейком, приготовленным по особой технологии.

Ингредиенты

Для приготовления стейка и гарнира к нему

Свиная шея 250 гр
Немного сливочного масла
Лук репчатый
Чеснок
Консервированные или маринованные виноградные листья
Бекон
Соль
Перец
Розмарин
Оливковое масло

Для приготовления соуса

Зубчик чеснока
Квас, 50 гр
Одна чайная ложка меда
Одна чайная ложка соевого соуса (или соль)



Леонид Штодин,
шеф-повар
ресторана
«He Brugge»

В первую очередь делаем маринад для свиной шеи: мясо солим, добавляем немного перца и раздавленный чеснок. Чеснок должен быть именно раздавленным: в этом случае он отдаст аромат и не оставит горечь. После этого кидаем веточки розмарина, смазываем все обильно оливковым маслом. Мясо плотно закутываем в пищевую пленку, чтобы оно замариновалось и пропиталось, оставляем на несколько часов в холодном месте или при комнатной температуре. Во втором случае процесс пойдет быстрее, и аромат получится более насыщенным.

После того, как мясо промариновалось, его необходимо еще раз закатать в пленку и положить в мультиварку, включить функцию «Мультиповар» и выставить время приготовления 60–90 минут.

Если вы планируете готовить в духовке, то ее необходимо разогреть до 70–75 градусов и поставить мясо также на 60–120 минут. Блюдо получится еще лучше, если предварительно нагреть воду до 75 градусов, вылить ее в емкость и поместить туда же завернутый в пленку стейк. Через час достаем мясо, оно уже готово.

Для сервировки блюда можно использовать соус. Ингредиенты необходимо вылить в скво-



родку и выложить туда же стейк. Мясо надо глазировать до тех пор, пока жидкость не загустеет.

Для гарнира нам понадобятся виноградные листья. Их необходимо обжарить, туда же закинуть копченый бекон. Не забудьте добавить жареный лук и немного соуса, который мы делали для мяса. Ваше блюдо готово.

Подавать стейк рекомендуется на одной тарелке с бигусом, в дополнение пойдет тот самый соус. Украсить все можно веточкой розмарина.

Говяжьи медальоны с луковым взваром

Идеально для любителей мяса. Вы получите массу комплиментов от гостей, которые соберутся за вашим столом. Но придется немного набраться терпения. Для того чтобы раскрылись все грани вкуса, некоторым ингредиентам надо дать возможность настояться. На рецепт стоит обратить внимание еще и потому, что он окажется как нельзя кстати к началу сезона пикников. Сочное мясо можно приготовить не только дома, но и на природе.



Влад Шадиев,
шеф-повар
ресторана
«Дом 68»

Ингредиенты

Для приготовления стейка и гарнира к нему

Говяжья вырезка 200–250 гр
Растительное масло 30 гр
Соль 3 гр
Черный молотый перец 1 гр

Для лукового взвара

Красный лук 70 гр
Уксус малиновый 10 гр
Мед 5 гр
Сливочное масло 10 гр

Для заправки

Оливковое масло 30 гр
Уксус бальзамический 10 гр
Зелень 5 гр
Красный лук 10 гр
Горчица 5 гр
Соль и перец — по вкусу

Первым делом приступаем к приготовлению заправки. Для этого мелко нарезаем красную луковицу. Далее берем свежую зелень и тщательно рубим ее ножом. Полученные ингредиенты соединяем в одной чаше с оливковым маслом, бальзамическим уксусом и горчицей, солим и перчим по вкусу, затем перемешиваем. Готовую заправку откладываем в сторону, чтобы позволить ей напитаться вкусом и ароматом всех продуктов.

Тем временем переходим к приготовлению лукового взвара. Сделать его будет не сложнее, чем обычную поджарку из овощей. Мелко шинкуем лук, смешиваем его с уксусом и даем возможность настояться в течение

десяти минут. После этого пассеруем лук на слабом огне до полупрозрачного состояния. Добавляем к нему мед, перец и соль по вкусу. Увариваем всю массу до густоты.

Далее переходим к самой ароматной и сочной части блюда. Берем говяжью вырезку. Солим и перчим ее по вкусу. Разогреваем сковороду или гриль. Обжариваем мясо на раскаленной поверхности со всех сторон. Самое важное — не пережарить вырезку. Внутри мясо должно оставаться сочным.

Обжаренную говяжью вырезку помещаем в разогретый духовой шкаф и уже там доводим до нужной степени прожарки, которая зависит от ваших индивидуальных предпочтений. Кстати, то же самое блюдо можно приготовить и на природе. Для этого отлично подойдут обычные угли.

Когда все ингредиенты готовы, пора переходить к сервировке. На тарелку выкладываем горячий взвар, сверху располагаем ломтики говяжьей вырезки. Подаем к блюду уже настоявшуюся и ароматную заправку.



«СТИЛЬ FOOD» ВМЕСТЕ С ШЕФ-ПОВАРАМИ САМАРСКИХ КАФЕ И РЕСТОРАНОВ ПОДГОТОВИЛ НЕСКОЛЬКО ИНТЕРЕСНЫХ ВЕСЕННИХ РЕЦЕПТОВ

Салат из тунца с ароматной дыней и козым сыром

Это блюдо идеально подойдет к завтраку, обеду и даже позднему ужину. Легкий салат с приятным и нежным вкусом напомнит вам об отдыхе на берегу моря и солнечных странах. Придется кстати и в праздничный ужин в кругу семьи и друзей. Процесс приготовления займет около пятнадцати минут, так что начинать готовить салат вы можете непосредственно перед приходом гостей, которые непременно будут удивлены интересным вкусовым сочетанием.



Ренцо Пазолини,
шеф-повар
ресторана *Vasso*

Ингредиенты

Для приготовления стейка и гарнира к нему

Кунжут белый 10 гр
Масло оливковое 10 гр
Специи для рыбы 1 гр
Соль морская (по вкусу)
Перец черный (по вкусу)
Сыр козий 50 гр
Дыня (в очищенном виде) 50 гр
Руккола 20 гр
Салат Фризе 20 гр
Тунец 60 гр

Идеальная заправка — соус «Лайм-фреш»

Сок лайма 15 гр
Мята 2 гр
Сахар тростниковый 2 гр
Портвейн белый 2 гр

Филе тунца посолить, поперчить и обвалить в кунжутных семечках. Предварительно разогреть на сковороде ложку оливкового масла. Рыбу обжарить в течение полутора минут с каждой стороны. После чего убрать излишки жира, выложив филе на салфетку или бумажное полотенце. Готовую рыбу необходимо нарезать тонкими ломтиками.

Подготавливаем дыню: очищаем ее от кожуры и убираем семечки. Нарезаем ее тонкими небольшими ломтиками.

Сыр нарезаем похожим образом.

Листья салата тщательно промываем, откидываем на дуршлаг, чтобы дать возможность стечь лишней жидкости. После этого необходимо порвать руками листья и вместе с рукколой выложить их на плоское блюдо.

Далее сервировка блюда. Салат выложить в два слоя. На подушку из зелени укладываем ломтики дыни, на них — кусочки тунца и сыра, сверху опять укладываем зелень, дыню, тунец и сыр.



Для заправки соединяем сок лайма, тростниковый сахар, мяту и белый портвейн в глубокой чашке, смешиваем блендером. Салат поливаем соусом.

Для подачи можно использовать дольки лимона, апельсина или свежие ягоды.

Елисейский борщ

Одно только слово «борщ» вызывает поток ярких кулинарных ассоциаций: сочный цвет, отменный аромат и десятки вкусовых вариаций. Это блюдо — легенда. Несмотря на разнообразие ингредиентов, многообразие авторских рецептов, вкус этого блюда нельзя спутать ни с чем — разве что можно его дополнить, например, ароматной утиной грудкой.

Ингредиенты

Свекла 600 гр
Капуста 600 гр
Морковь 70 гр
Репчатый лук 150 гр
Свежие томаты 300 гр
Чеснок 10 гр
Яблочный уксус 1 столовая ложка
Свежая зелень 10 гр
Говяжий бульон 3 л
Лавровый лист 1 гр
Растительное масло 50 мл
Соль, сахар, чёрный перец по вкусу

Для приготовления утки необходимо

Утиная грудка 600 гр
Соль 5 гр
Цветочный мед 50 гр
Бадьян 5 гр
Кардамон 5 гр
Гвоздика 5 гр
Опилки для копчения



Михаил Матвеев,
шеф-повар
гастрокафе «*Суп*»

Утиное филе тщательно промываем и хорошо натираем его молотыми специями и медом. Затем утку помещаем в холодильник и даем ей возможность промариноваться. Спустя три часа достаем филе и очищаем его от крупных кусочков специй. Утку щедро смазываем растительным маслом и перекладываем в форму для запекания, накрываем пищевой фольгой. Птицу помещаем в духовой шкаф, разогретый до температуры 180 градусов. Готовим утку, пока температура внутри филе не дойдет до 68 градусов. Проверить это можно с помощью щупа.

Тем временем приступаем к приготовлению борща. Свеклу, морковь и лук тщательно промываем и очищаем от кожицы, шинкуем тонкой соломкой. Первым делом на разогретую сковородку отправляем лук и морковь. Обжариваем их до красивого золотистого цвета.

Снимаем с помидоров кожицу, удаляем семена, нарезаем острым ножом

на небольшие кубики и отправляем на сковородку, томим все вместе на среднем огне в течение десяти минут.

В последнюю очередь добавляем свеклу, сахар, соль и яблочный уксус, оставляем овощи томиться на 20 минут.

Разогреваем в кастрюле говяжий бульон, отправляем к нему нашинкованную соломкой капусту. Варим на слабом огне 15 минут. Добавляем к ингредиентам уже приготовленную поджарку и варим на слабом огне 20 минут. В конце не забудьте расставить акценты с помощью соли, сахара и черного перца.

Переходим к подаче борща. Блюдо обязательно подавать хорошо прогретым, от этого усилится его непревзойденный аромат. Переливаем борщ в красивую тарелку и присыпаем мелко нарезанной зеленью.

Рядом с ним в соуснике подаем деревенскую сметану. Наконец, самое интересное: добавим еще один ароматный вкусовой нюанс. На дно кастрюльки насыпаем щепу для копчения, кладем на нее кусок фольги, на который помещаем нарезанную утку. Ставим кастрюлю на огонь и ждем, пока опилки дадут пар. Для того чтобы мясо пропиталось ароматом, достаточно пяти минут. Перед подачей утку обязательно сбрызните оливковым маслом. Блюдо с птицей нужно подавать вместе с борщом. Кусочками утиного филе можно дополнить сам борщ, либо наслаждаться ими вприкуску с блюдом.



ОБЩЕНИЕ СО ВКУСОМ

Воплощенная концепция гостеприимства с высокими стандартами сервиса



ул. Агибалова, 68,
тел. (846) 207-50-68

В Самаре явно ощущается острый дефицит ресторанов, в которых можно не только вкусно поесть и приятно провести время, но и пообщаться, не перекрикивая музыкальное сопровождение в попытке поделиться с собеседником своим мнением. Одним из таких мест стал ресторан «Дом 68». Грамотное зонирование пространства и внимательное отношение персонала располагают к проведению встреч, и не обязательно деловых, где главное — интересный разговор, аккомпанируют которому стильный интерьер и разнообразное меню.



НЮАНСЫ КУХНИ

Меню ресторана совсем недавно преобразилось и из бескомпромиссно русского было преобразовано в аккуратный европейский микс. Лаконичное гастрономическое решение выбора не ограничивает — блюдо по вкусу найдется для каждого. Солируют блюда из мяса — на гриле и не только. В ассортименте помимо традиционных филе-миньон и каре ягненка есть глазированный поросенок, свиной бок, кролик в сметане и блюда из утки. Современный тренд на использование местных продуктов поддержан блюдами из волжских щуки и раков. В разделах с супами, салатами и десертами соседствуют традиционные и авторские блюда. Пару борщу составляет суп из пулярки с кнелями, несколько видов «Цезаря» расположились рядом с винегретом с опятами, а штрудель мирно делит страницу с ванильным финансье с фисташковым кремом.



Карп, запеченный с лимоном, с овощами гриль и спаржей

НЕ ХЛЕБОМ ЕДИНЫМ

Помимо традиционных завтраков и бизнес-ланчей в ресторане можно провести бизнес-завтрак. Для проведения мероприятия в этом стремительно обретающем популярность формате здесь подготовят не только соответствующие моменту блюда и напитки, но и необходимое демонстрационное оборудование — проекторы, экраны, звуковую аппаратуру.

В заведении уже сложился лайн-ап из местных артистов, среди которых дуэт акустических гитаристов, а также Захар Меламед и Александр Воробьев. В скором времени появится афиша мероприятий, пока же музыкальная программа — обязательный элемент праздничных вечеров и банкетов.

Для детей разработано специальное меню, а досуг обеспечат книжки-раскраски.



Свиная рулька, тушенная в пиве, с печеным картофелем и капустой

ИНТЕРЬЕРНЫЕ РЕШЕНИЯ

Посадочных мест в заведении чуть менее ста в повседневном режиме, и до 75 человек с комфортом размещаются при банкетной расстановке столов. Гармоничное сочетание благородно-серых тонов, кирпичной кладки и абстрактных картин известного самарского художника Николая Ельцова создает атмосферу спокойствия. Визуальное удовольствие от сдержанной цветовой гаммы находит продолжение в оригинальном освещении — затейливые люстры из цепей и эффектные светильники дают мягкий и ненавязчивый, но достаточный свет.

Отдельного внимания заслуживает мебель — одинаково удобны и лаконичные стулья, и мягкие кресла, и солидные кожаные диваны. Приватность, особенно важную при обсуждении вопросов бизнеса, обеспечивают ниши в стенах.



*Рыба вашей
мечты*



Ресторан открытой кухни
ВАССО

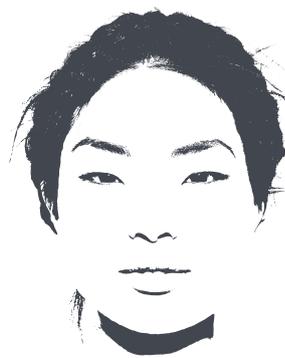
ул. Галактионовская, 43
тел. (846) 340-64-01

ЭКСКЛЮЗИВНО В COSMOTHECA



Grown Alchemist — это новое поколение органических составов по уходу за кожей лица и тела, созданных на основе натуральных технологий, совершивших революцию в традиционном подходе к борьбе со старением. Австралийский бренд основан двумя братьями: Кестоном и Джереми Муджис. Их задачей было создать средства, которые были бы действительно эффективными. Grown Alchemist может похвастаться командой химиков, которые путешествуют по всему миру, чтобы найти необходимые компоненты для своей работы. Они неустанно работают над идеальной формулой, которая работает для красоты вашей кожи, улучшая ее текстуру и внешний вид.

Продукты Grown Alchemist сертифицированы ACO (australian certified organic)



cosmotheca

Cosmotheca — концептуальный магазин передовых этических марок нишевой парфюмерии и косметики со всего мира. Все самое интересное в индустрии красоты у нас. Приходите к нам, потому что все, к чему вы прикасаетесь, и все, что касается вас, имеет значение.

Самара, ул. Фрунзе, 1026, тел. 8 (846) 231-21-98