



Проект Fresh, «Сахар»

Роллы, «Марракеш»



«Штрудельфест», Frau Muller

Что повар прописал НОВЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ СЕЗОН В САМАРЕ

Рита Кочубеевская

КРИЗИСНЫЙ сентябрь рестораны встретили с честью: ассортимент специальных предложений и кулинарных фестивалей ничуть не меньше, чем в предыдущие, докризисные времена. В ресторане «Арт-шоу» начинается акция «По щучьему велению». Каждому гостю, закававшему как минимум два блюда из специального рыбного меню, в подарок — бутылка шампанского. Хитом нового рыбного меню станут щучьи котлеты. В порции две котлетки (по 85 г) с гарниром из дикого риса. В блюдо также входит икра тобико, черная икра, помидоры черри и белый соус (349 руб.). В ресторане «Марракеш» значительно расширилось японское меню. Основной акцент сделан на блюда с инари — жареным во фритюре тофу. Появилось несколько видов суси-инари, сделанных в виде маленьких мешочков из жареного тофу с начинкой. Необычный вкус суси-инари получается от сочетания сладковатого тофу, сырой рыбы и соуса, добавленного в рис. Также стоит обратить внимание на новые роллы: острые с лососем или мидиями, овощные в рисовой бумаге или с авокадо, с угрем и с морской капустой, а также «Хокку» — с яблоком и лососем. В ресторане открытой кухни «Вассо» появились новые бизнес-ланчи — «азиатские обеды». Их подают по будням с 12.00 до 17.00, стоимость сета — 250 руб. Гостям предлагают четыре варианта бизнес-ланча: с курицей, морепродуктами, свининой или овощные. В каждый набор входит порция мисо-супа, салат, роллы и основное блюдо из птицы, мяса, рыбы или овощей. С 1 сентября в ресторане «Пилзнер» начинается фестиваль мексиканской кухни, гости смогут попробовать самые популярные блюда этой страны, в том числе жареные бананы с разными соусами. Также к новому учебному году значительно обновлено детское меню, а взрослые смогут выбирать новые сорта пива. Пиво, набравшее наибольшее количество голосов (выбирать можно будет из восьми новых сортов),

появится в барной карте следующего месяца. В немецкой пивной Frau Muller проходит «Штрудельфест». В рамках этого гастрономического фестиваля можно попробовать не только классический яблочный десерт, но и более экзотичные варианты, например, грибной, куриный с сыром радамер или мясной с беконом (120-175 руб.). В ирландском пабе Shannon действует акция «Итальянская кухня». В меню представлены несколько видов пасты (275-350 руб.), равиоли с тигровыми креветками (270 руб.), крем-суп из баклажанов (150 руб.), пармская ветчина с дыней (430 руб.) и другие блюда итальянской кухни. В стейк-хаусе «Крошка Молли» в сентябре начнется фестиваль мексиканской кухни. В гастрономическом баре «Сахар» 1 сентября начинается проект «Fresh. Доставка здоровья». Диетологи проекта Fresh и шеф-повар «Сахара» придумали простой способ питаться вкусно и правильно. Fresh — это готовые меню на каждый день, специально разработанные в соответствии с одной из двух программ — сбалансированного питания или интенсивного снижения веса. Каждое утро курьер будет доставлять по указанному адресу ежедневное меню (дробное семиразовое питание) в специальных контейнерах. Меню разработано совместно с диетологами, содержание белков, жиров и углеводов в нем строго сбалансировано. За счет правильной обработки (пар, гриль) и комбинации ингредиентов все блюда не только полезные, но и очень вкусные. Например, один день из меню «Баланс»: в 8.00 — свежевыжатый яблочно-морковный сок, 9.00 — яйцо пашот, томаты и соус песто, в 11.00 — апельсиновый суп, в 14.00 — крем-суп из свежих томатов и морской гребешок с тигровыми креветками, гречневой лапшой и соевым соусом. В 17.00 — салат из свеклы с кальмарами, в 19.00 — шашлычки из курицы с помидорами черри, сливовым соусом, микс-салатом и ароматными травами.

В проекте Fresh используются только экологически чистые продукты, например, пророщенная пшеница собственного производства, и никаких консервантов, добавок и т.п. Программы рассчитаны на 10 дней, можно сначала заказать пробный день. Пока действуют два курса — «Баланс» и «Интенсив», но в ближайших планах организаторов еще несколько программ: переходная от интенсивного курса к сбалансированному питанию, вегетарианская, курс для людей, подвергающихся тяжелым физическим нагрузкам. Запланировано введение и дезинтоксикационных программ. Тренду на здоровое питание соответствует и «Кулинарная академия» Эллины Рубан. Известная в Самаре бизнес-леди решила ввести в наш город моду вкусно и полезно готовить в домашних условиях. Вместе с мужем, Стасом Рыжовым, она открыла «Кулинарную академию» своего имени и теперь два раза в неделю приглашает всех желающих в непринужденной обстановке научиться готовить ресторанные блюда на собственной кухне. Госпожа Рубан сознательно не приглашает шеф-поваров ресторанов вести занятия, предпочитая делиться собственным опытом приготовления, доказывая, что даже сложные на первый взгляд кушанья вполне по силам приготовить и непрофессионалу. Занятия проходят сетами по четыре темы. Каждая тема имеет свой класс сложности: новичок, любитель, эксперт. В августе в «Кулинарной академии» учились готовить рис (суши, паэлья, ризотто, узбекский плов) и рыбу (дорадо и пасту с морепродуктами). В сентябре в планах супы, «экзотика» (сырное фондю, спрингроллы, жареный рис, рыба в кисло-сладком ананасовом соусе), а также в конце месяца «пивное» меню — гуакамоле, сальса и тартар. Стоимость пробного занятия 500 рублей, последующих — 1200. Сеты проходят в салоне «Кухни Siemens» на пересечении улиц Ленинской и Полевой.