

# «МОСКВА — ПЕКИН» СОЕДИНИЛИСЬ

## НА АПТЕКАРСКОЙ НАБЕРЕЖНОЙ ОТКРЫЛСЯ РЕСТОРАН ПРЕМИУМ-КЛАССА «МОСКВА — ПЕКИН».

Он поражает своими внушительными размерами и роскошным интерьером: здесь и скатерти с многоцветной вышивкой, и стеклянные ширмы со сложным декором, и китайские вазы, и роспись на стенах. Все это создано по эскизам Ван Линяна, президента группы компаний «Хуа Жэнь», открывшей новое заведение (холдинг также развивает ресторанный сеть «Нихао»). Площадь ресторана — 775 кв. м, четыре зала рассчитаны в общей сложности на 133 места.

Меню, в соответствии с концепцией заведения, поделено на две части — китайскую и условно европейскую (в которую вписалась не только русская, но даже латиноамериканская традиция). Этот маркетинговый ход объясняется, в частности, тем, что туристы из Китая, на которых также рассчитан ресторан, охотнее будут знакомиться с русской и европейской кухней в понятном им заведении. В ресторане два шеф-повара: Гао Чаоян отвечает за китайское направление, Жюль Плэсингер — за европейское.



ТРАДИЦИОННЫЙ ВРАЩАЮЩИЙСЯ СТОЛ ПРИЕХАЛ ИЗ КИТАЯ

Они хорошо известны в Петербурге: Гао Чаоян является бренд-шефом сети ресторанов «Нихао», Жюль Плэсингер работал в Solo Sokos Hotel Vasilievsky и Dans le Noir.

В китайской части меню представлены шаньдунская, гуандунская и пекинская кухни. Интересно, что для сохранения аутентичности в ресторан были приглашены

опытные повара из этих провинций. И все основные ингредиенты для китайских блюд (в том числе соусы и приправы) привозят из Поднебесной. В основе европейского меню — локальные российские продукты.

Гордость ресторана — утка по-пекински, приготовленная по всем канонам. В числе необычных блюд — суп «Будда прыгает через стену». Он имеет длинную историю, его относят к императорской кухне и готовят из двадцати ингредиентов, используя акульи главники, морепродукты, свинину, куриное мясо, женьшень. Еще один специалитет — гусь по-кантонски (тушка сутки отлеживается в сложном маринаде, затем обсушивается и запекается, после чего подается в особой нарезке). К блюдам, «созданным на стыке классики и современности», китайские повара относят королевского краба на пару в соусе из шаосинского рисового вина, тигровых креветок с корнем лотоса, жареные говяжьи ребрышки с луком, имбирем и сельдереем. ■

# «КИТАЙСКУЮ ГРАМОТУ» ПРИВЕЗЛИ В ПЕТЕРБУРГ

## НА НАБЕРЕЖНОЙ МОЙКИ, НА МЕСТЕ ТЕРРАСЫ БЫВШЕГО РМІ ВАР, ОТКРЫЛАСЬ НОВАЯ ЛЕТНЯЯ ПЛОЩАДКА — ОТ ХОЛДИНГА «РЕСТОРАНЫ РАППОПОРТА».



ТЕРАКОВОТЫЙ ВОИН  
МАСКИРУЕТСЯ  
НА ТЕРРАСЕ

В полном формате проект «Китайская грамота. Бар и еда» начнет работу с августа — ресторан расположится на всех трех этажах. Кстати, именно с ресторана под таким названием начался бизнес Александра Раппопорта в Москве.

В ресторане представлена гуанчжоуская (кантонская) кухня. Главная ее особенность — сохранение исходного вкуса продукта, который обрабатывается менее минуты на очень высокой температуре, или достижение необычных вкусовых эффектов при обработке продуктов в течение более двух часов при очень низкой температуре. Например, мариновать в провинции Гуанчжоу положено не более 15 минут. А «битые огурцы», как считает-

ся, распространились по миру именно оттуда.

В меню летней террасы — 30% блюд из полного меню ресторана. Среди них — салат из битых огурцов с кинзой и кешью, краб в устричном соусе, говядина в черном перце, утка по-пекински, жареное молоко и другие интересные сочетания в интерпретации шеф-повара Чжан Сяньчэн (Zhang Xianchen).

Дизайном ресторана занималась студия сестер Сундуковых. Образы девушек-хунвейбинок в росписи на стенах, современное китайское искусство, реплики раритетных скульптур и меню с красными звездами — эдакий микс в духе «китайской культурной революции». ■

# ТОНКОСТИ КАЛЛИГРАФИИ

## В МЕЖДУНАРОДНОЙ АКАДЕМИИ МУЗЫКИ ЕЛЕНА ОБРАЗЦОВОЙ НА НЕВСКОМ ПРОСПЕКТЕ ОТКРЫЛАСЬ ШКОЛА КИТАЙСКОЙ КАЛЛИГРАФИИ.

Ее основатели — мастер Ло Лэй и петербургский художник, искусствовед и педагог Оксана Хухрина. Китайские иероглифы полны непостижимыми для европейского человека смыслами и образами. И как все таинственное, мастерство создания этого хитросплетения линий влечет и становится сегодня модным трендом.

Ло Лэй родился в китайской провинции Ганьсу, учился у одного из известнейших каллиграфов Ян Хона. Преподавал каллиграфию в Китае, а в 1996 году переехал в Россию. Здесь принимал участие в издании переводов на русский язык древней китайской литературы, а в 2015 году прошла его персональная

выставка в петербургском Союзе художников. В Музее театрального и музыкального искусства на выставке «Сны о Китае» в исполнении мастера были представлены древние стихотворные тексты. А в прошлом году в Эрмитаже прошла выставка-презентация древнекитайского военного трактата «36 стра-

тагем китайского воина» — каллиграфия исполнена мастером Ло Лэй и русскими художниками.

По словам создателей школы, преподавание ведется по авторским методикам. Кстати, умение писать текст рукой, а не набирать его на компьютере в скором времени тоже может стать искусством. ■