



28 ФЕВРАЛЯ 2019

стиль

Коммерсантъ

Тематическое приложение
к газете «Коммерсантъ» №36



РЕКЛАМА

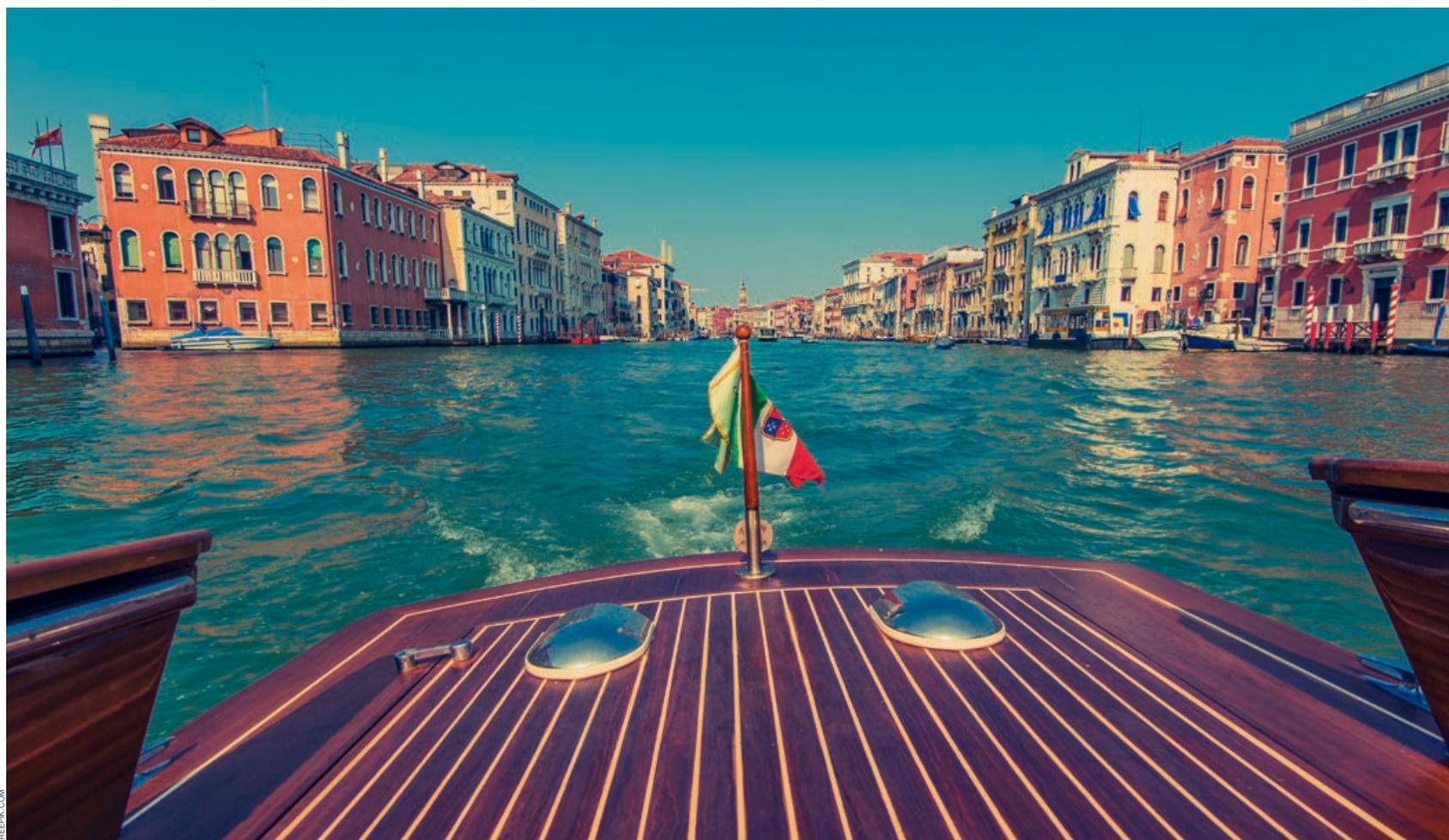
КОРОЛЕВСКИЕ ЗАВТРАКИ В LOTTE HOTEL SAMARA

Утонченная роскошь интерьера, озаренная первыми лучами солнца, создает неповторимую атмосферу для утреннего гастрономического путешествия в ресторане La Terrazza. Из окон ресторана открывается прекрасный вид на город. За завтраком, помимо свежеваренного кофе, чая и соков, непременно подается шампанское. Позволить себе насладиться потрясающим завтраком в формате «шведский стол» могут не только гости отеля, но и жители города.

СТОИМОСТЬ НА ОДНУ ПЕРСОНУ: 1 500₽
ДЛЯ ДЕТЕЙ ОТ 7 ДО 12 ЛЕТ: 750₽
ДЛЯ ДЕТЕЙ ДО 7 ЛЕТ: БЕСПЛАТНО

Время завтрака: с 6:30 до 11:00

LOTTE
HOTELS & RESORTS
SAMARA



Венеция

О коллекции отелей Bauer

22

Неслучайные связи

О техниках Chopard
и экспертизе de Grisogono

14

Псевдоблизорукость

Как не ослепнуть в век
цифровых технологий

16

**Долой скатерть
и золотую ложку**

50 оттенков сидра и копченое
мороженое

18

генеральный директор АО «Коммерсантъ-Волга» Вера Власова
главный редактор АО «Коммерсантъ-Волга» Денис Шлаев
выпускающий редактор Ани Айвазян
дизайн и верстка Иван Кособоков
корректура Ольга Мохначева
директор по рекламе Елена Шагохина, 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



В НЕПОСРЕДСТВЕННОЙ БЛИЗОСТИ ОТ ЗАГОРОДНОГО ПАРКА И ВОЛГИ

Теперь вы можете выбрать это место для себя



Комфорт
высокого уровня



Горничная
и прачечная



Консьерж-служба
24/7



Собственный
летний бассейн



Премиальный
сервис



Охраняемая
территория



Детские спортивные
площадки



Гостевая
парковка

г. Самара, 1-я просека, 16

+7 (846) 213-15-41 | +7 (927) 016-06-95 | info@udarnik-samara.ru

РЕКЛАМА

Неслучайные связи

О техниках Chopard и экспертизе de Grisogono

Алексей Пантыкин |

1_ de Grisogono, браслет High Jewellery, белое золото, бриллиант (4,06 карата), изумруд (4,96 карата), изумруды, бриллианты

2_ Chopard, серьги Red Carpet, желтое золото, титан, сапфиры, гранаты, топазы, халцедоны, цавориты

3_ Chopard, кольцо Red Carpet, белое золото, изумруд (22 карата), бриллианты

4_ de Grisogono, кольцо High Jewellery, белое золото, сапфиры (общий вес 37,14 карата), матовые и белые бриллианты

5_ de Grisogono, браслет High Jewellery, белое золото, изумруды, оникс, бриллианты



2

В июле во время парижской Недели высокой моды крупнейшие ювелирные дома традиционно представили новые коллекции высокого ювелирного искусства. Не стали исключением и два швейцарских бренда — Chopard и de Grisogono. Когда-то их объединяло «кровное» родство: в 1995 году сопрезидент и креативный директор Chopard Каролина Шойфеле вышла замуж за известного эксперта по бриллиантам черного цвета Фаваза Грузи, основателя и главы марки de Grisogono. В 2002 году группа Chopard приобрела 49% акций de Grisogono, но, когда в 2014-м Каролина и Фаваз развелись, Грузи выкупил эту долю, вновь став единоличным владельцем собственной марки. Сегодня бывшие супруги совершенно не зависят друг от друга как в личном, так и в творческом плане. Лишнее тому подтверждение — коллекции, представленные на парижской Неделе haute couture.

Дом Chopard, полноправный член Французской федерации высокой моды с 2015 года, к июлю показал полную коллекцию ювелирных украшений Red Carpet. Традиционно бренд выпускает ее к Каннскому фестивалю (партнером которого является вот уже 12 лет), и всякий раз она включает столько украшений, сколько лет исполняется главному кинофестивалю Европы. В этом году — 71 предмет. Большая часть украшений была продемонстрирована звездами на красной дорожке самого фестиваля еще в мае, а в частном салоне Chopard на Вандомской площади представили оставшиеся 17 украшений. Red Carpet столь разнообразна, что включает как классические вещи, где первую скрипку играют драгоценные камни, так и украшения, в которых сочетаются самые неожиданные материалы: от цветного титана, алюминия и серебра до синих апатитов, фиолетовых гранатов, красной яшмы, хризобериллов, халцедонов, керамики и перьев. Во многом новые украшения стали продолжением прошлогоднего собрания Silk Road, но несколько вещей произвели абсолютную сенсацию. Как, например, разомкнутое кольцо из белого золота и алюминия с рубиновыми подвесками в виде кистей, как будто завязанных китайским «узлом удачи». Благодаря алюминиевому сплаву, окрашенному в цвет рубинов, общий вес которых в кольце составил 477 карат, украшение легко разгибается и таким образом надевается на шею. Использование алюминия одним из самых крупных ювелирных домов Швейцарии звучит в унисон с его же объявлением о полном переходе на так называемое этическое золото, добыча и продажа которого ведется с соблюдением всех правовых и экологических норм. Вопрос не только в весовых и пластических свойствах алюминия, но и в том, что, в отличие от железа, он не подвержен коррозии, а поэтому его можно переплавлять и использовать неоднократно. Переработка же требует всего 5% энергии от той, что тратится на изготовление нового алюминия.

Мастерские Chopard в Женеве, где работают 42 ювелира, всегда балансировали на грани традиций и новаторства. Пристрастие Каролины Шойфеле к путешествиям по экзотическим странам и ее любовь записывать и зарисовывать в блокнотах все удивительное, что встретилось на пути, отчетливо влияют на дизайн и тематическую направленность новых коллекций Chopard. Например, кольцо «Королева монголов» вдохновлено национальными костюмами, ремеслами народов Монголии и, как ни удивительно, знаменитым афориз-



3



1



4



5



мом Мэрилин Монро: «Мне не нужен король — ведь я сама королева!» К гибкой титановой основе украшения крепится подвеска с золотой камеей в центре, окруженная золотыми завитками, так называемыми восточными огурцами, с голубыми апатитами, фиолетовыми гранатами и красной яшмой и обрамленная перьями петуха, серой цапли, страуса и черного фазана. Декор выполнен художницей по перьям Нелли Сонье, работающей над заказами многих модных домов, в том числе Givenchy, Saint Laurent и Jean-Paul Gaultier, и ювелирно-часовых, как, например, Piaget. Еще одна фантазия на тему Востока — кольцо из бусин танзанита, в центр которого помещен медальон из керамики цвета коралла в оправе из синего титана со съемным 12-каратным грушевидным акваарином. Синий, розовый или желтый цвет титана объясняется тем, что создатели использовали его свойство приобретать самые невероятные оттенки при анодировании — прием, впервые использованный в 2016 году.

Такими же — новаторскими, но вместе с тем чрезвычайно элегантными — являются две пары серег в виде цветов орхидей (мастера трудились над ними целый год). Одна пара, которую актриса Кейт Бланшетт надела на церемонию открытия кинофестиваля, украшена опалами, желтыми сапфирами и цаворитами. Во второй, показанной летом, помимо опалов и розовых сапфиров использовано микронапыление из бело-розовой керамики. Основа в обоих случаях выполнена из розового титана.

Швейцарская марка de Grisogono, основанная в 1995 году Фавазом Грузи, всегда делала акцент на самих камнях. «Я мыслю в объемах; фантазирую в цветах; рисую светом», — любит повторять сам Грузи. Поклонник исключительных камней, этот ювелир за последние годы предпринял несколько важных шагов. В 2016-м de Grisogono объявила о приобретении The Constellation (потратив, по неофициальным данным, более \$63 млн) — алмаза в 813 карат, обнаруженного в Ботсване в ноябре 2015 года. Пока мастера все еще думают, как его повыгоднее распилить, на прошлогоднем ноябрьском аукционе Christie's в Женеве рекорд побил другой замечательный камень, причем не алмаз, а уже бриллиант, ограненный при личном участии Фаваза Грузи. Камень огранки «изумруд» весом 163,41 карата, вырезанный из 404-каратного алмаза 4 de Fevegeigo, был добыт в Анголе в 2017-м, вмонтирован в кольцо с изумрудами и продан за рекордные \$33 701 000. Так что в геммологической экспертизе de Grisogono точно в числе фаворитов.

Коллекция haute joaillerie, показанная летом в Париже, — юбилейная и состоит из 25 предметов, по числу лет существования швейцарского дома. «Любое украшение — уже шедевр, рождающийся где-то на стыке красоты камней и образа, задуманного мастером. Поэтому они и не укладываются в полноценную коллекцию», — рассказывает Грузи.

В отличие от когда-то «родственной» марки Chopard, в de Grisogono в первую очередь экспериментируют с камнями, сочетанием их цветов и огранок. Кольцо и серьги с негнетыми рубинами из Мозамбика от 7 до 10 карат лишней раз свидетельствуют об исключительной экспертизе геммологов de Grisogono и самого Фаваза. Другой «конек» дома — чувственный, почти скульптурный дизайн, особенно заметный в изогнутом рубиновом колье-чокере, спиралевидном браслете из белого золота с грушевидным бриллиантом в 4 карата и таким же изумрудом почти в 5, золотом кольце с бриллиантом огранки «изумруд» в 8,4 карата, покоящимся на 17 белых бриллиантах и 22 изумрудах огранки «маркиза».

Прием, который в изобразительном искусстве называется кьяроскуро, то есть игра на контрастах и полутонах, мастера дома умело применяют к драгоценным камням, сочетая те, что кажутся полными противоположностями. На фоне розового или черного золота россыпь из рубинов, изумрудов, сапфиров и черных бриллиантов смотрится как искусно выложенная мозаика эпохи Ренессанса. Играя текстурой и цветом разных камней и металлов, как в броши в виде изогнувшейся левретки из черных бриллиантов, балансирующей на грушевидном изумруде почти в 20 карат, ювелиры de Grisogono, выступают неоспоримыми художниками-тоналистами по камням. Ну что ж, как говорит Грузи, глядя на все это великолепии: «Жизнь — это праздник, так что давайте отмечать!»



6__ Chopard, кольца, белое золото, желтые и белые бриллианты
7__ Chopard, кольцо Red Carpet, белое золото, титан, рубины
8__ de Grisogono, кольцо High Jewellery, розовое золото, рубины, бриллианты
9__ Chopard, кольцо Red Carpet, желтое золото, титан, красная яшма, апатиты, гранаты, сапфиры, черные бриллианты, перья петуха, цапли, страуса и фазана

Псевдоблизорукость

Как не ослепнуть в век цифровых технологий

Мария Боровкова |

СЕГОДНЯ офтальмологи по всему миру отмечают небывалый рост «синдрома усталых глаз», или ложной близорукости. И это следствие того, что современный человек вынужден постоянно смотреть на различные экраны мониторов, планшетов, смартфонов, что приводит к значительному перенапряжению зрения.

«Мы пришли к выводу, что все больше людей страдают именно ложной близорукостью, то есть перенапряжением цилиарной мышцы. Точных статистических данных нет, но тенденция к распространению проблем со зрением, не завязанных на генетике, очевидна. Врачи предполагают, что в том виновата компьютеризация мира — человек с самого детства постоянно смотрит в книги во время учебы и на экраны гаджетов в свободное время. У глаза элементарно нет времени отдохнуть», — отмечает Марьяна Кобзова, кандидат медицинских наук, ассистент кафедры глазных болезней Первого МГМУ им. И. М. Сеченова.

Все эти явления отмечают не только столичные специалисты, но и самарские.

«Состояние перенапряжения, утомления, усталости глаз — один из вариантов, когда при перенапряжении зрительного анализатора формируется близорукость. Чтобы работать глазами даже при стопроцентном зрении, требуется усилие. То есть здоровый глаз настроен на зрение вдаль по умолчанию. Вблизи, например, для чтения, формируется близорукость -3. Длительное чтение без остановки равноценно тяжелой физической работе», — поясняет



ОФТАЛЬМОЛОГИ СЧИТАЮТ, ЕСЛИ ЧЕЛОВЕК проводит более пяти часов в день с цифровым устройством, для профилактики заболевания ему рекомендуется носить специальные очки

ет заведующий отделением офтальмологии лечебно-диагностического комплекса «Медгард» Евгений Спиридонов.

Симптомы ложной близорукости: быстрое утомление глаз, головные боли, головокружение. Цилиарная мышца, находящаяся в напряжении, вызывает стойкое ощущение дискомфорта. Появляется невозможность рассмотреть предметы, находящиеся вдали, — они кажутся размытыми, раздвоенными и нечеткими. Кроме того, больного преследуют ощущения жжения или рези в глазах.

До определенного момента подобное состояние обратимо, однако без своевременного лечения ложная близорукость переходит в настоящую. Статистика Минздрава России не утешительная, 70% детей к окончанию школы уже страдают близорукостью, или миопией.

«Для лечения заболевания можно использовать капли, которые снимают спазм цилиарной мускулатуры. Для профилактики близорукости необходимо соблюдать режим зрительной нагрузки. Так, после 45 минут работы необходимо пять минут делать зарядку для глаз. Также следует ограничивать зрительную нагрузку на очень близком расстоянии. Ведь чем ближе изображение к глазам, тем больше напряжение. Чтобы снять спазм аккомодации, есть препараты, которые немного расширяют зрачок. Стоит отметить, что для здоровья глаз полезно любое активное времяпровождение. Но если есть генетическая предрасположенность к близорукости, надо сказать, избежать заболевания практически невозможно», — заключает Евгений Спиридонов.

КАК ПРЕДОТВРАТИТЬ БОЛЕЗНЬ

Офтальмологи считают, если человек проводит более пяти часов в день с цифровым устройством, для профилактики заболевания ему рекомендуется носить специальные очки.

Покупать их нужно только после консультации с окулистом, чтобы убедиться в том, что нет скрытых патологий и глаза болят просто от усталости. При изготовлении линзы для работы с цифровыми устройствами используется полимерное или минеральное сырье, поэтому очки получаются легкими и удобными.

Если соблюдать режим зрительной нагрузки и пользоваться специальными линзами, зрение можно сохранить.



«Медгард» добавит остроты

ПРОВЕРИТЬ ГЛАЗА ВДОЛЬ И ПОПЕРЕК, ИЗБАВИТЬСЯ ОТ ОЧКОВ ИЛИ ЛИНЗ, ЗАБЫТЬ О КАТАРАКТЕ, КОМПЕНСИРОВАТЬ ГЛАУКОМУ — ТЕПЕРЬ ЭТО ВОЗМОЖНО В ЛЕЧЕБНО-ДИАГНОСТИЧЕСКОМ КОМПЛЕКСЕ «МЕДГАРД». В КЛИНИКЕ ОТКРЫЛОСЬ ОТДЕЛЕНИЕ ОФТАЛЬМОХИРУРГИИ, ОСНАЩЕННОЕ ПЕРЕДОВЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ ДЛЯ ВСЕСТОРОННЕЙ ДИАГНОСТИКИ И ЛЕЧЕНИЯ ОРГАНА ЗРЕНИЯ. КЛАСС СПЕЦИАЛИСТОВ-ОФТАЛЬМОЛОГОВ ТОЖЕ ВЫСОЧАЙШИЙ, И КАЖЕТСЯ, НЕТ В ОФТАЛЬМОЛОГИИ НИЧЕГО, ЧТО ОНИ НЕ ЗНАЛИ БЫ И НЕ УМЕЛИ. ИМ ПОД СИЛУ СПРАВИТЬСЯ ДАЖЕ С САМЫМИ СЛОЖНЫМИ ЗАБОЛЕВАНИЯМИ, ДАЖЕ С ТЕМИ, ЧТО РАНЬШЕ ТОЛКОМ И НЕ ЛЕЧИЛИСЬ. О ЛУЧШЕМ ПОДАРКЕ НА ЮБИЛЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ РАБОТЫ, О ТОМ, ЧТО ПРИШЛО НА СМЕНУ КЕРАТОМУ (НОЖУ) В ОФТАЛЬМОЛОГИИ, И ПРО ТО, ЧТО ДЕЛАТЬ, ЧТОБЫ НЕ СТАТЬ ПОСТОЯННЫМ ПАЦИЕНТОМ ОКУЛИСТА, РАССКАЗАЛ ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ ЕВГЕНИЙ СПИРИДОНОВ.

— Евгений Анатольевич, начнем с приятного и поздравим вас с 30-летием профессиональной деятельности. Кстати, не считали, сколько операций сделали за это время?

— Большое спасибо за поздравление. Вы знаете, сначала я пытался считать, а потом перестал. Бывали спокойные дни, а бывало, что и по 25–30 операций. Зайдешь в операционную — выходишь оттуда поздно, ну, и забываешь делать заметки. Да и не в количестве, конечно, дело. Я благодарен профессиональной судьбе за то, что она предоставила мне возможность освоить целый спектр разнообразных навыков.

— Подарок к юбилею, судя по всему, вам достался неплохой. Новое отделение офтальмохирургии, вы сами его и создали с нуля. Что скажете?

— Да, подарок отличный! Причем он «два в одном». Первая часть — это мощнейшая диагностическая база. Здесь есть все то, без чего не обходится ни один кабинет офтальмолога. Никого не удивит щелевой лампой или офтальмоскопом — это когда доктор в темной комнате светит вам в глаз и заставляет рассмотреть его мизинец, или таблицей Сивцева, это когда «прочитайте верхнюю строчку, вторую... нижнюю, Центрополиграф» ©. Но есть в нашем распоряжении диагностические аппараты, которые позволяют исследовать сложную оптическую систему глаза очень тщательно, изучить вплоть до мельчайших деталей. Они позволяют видеть любую патологию, делать прогнозы ее развития и, конечно, избирать наилучшие пути борьбы с ней.

Например, оптический когерентный томограф Ortopvue с ангиопрограммой, такой единственный в Самаре. Он дает полную картину о состоянии переднего отрезка глаза, от роговицы, радужки и хрусталика до заднего отдела — стекловидного тела и сетчатки. При этом сосуды сетчатки можно исследовать без введения контраста. Или вот эндотелиальный микроскоп, оптический биометр, ультразвуковые сканеры, новейший компьютерный периметр... Это мировой уровень, это очень радует. Но приятнее всего, что такая диагностика — большое подспорье



ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ ЕВГЕНИЙ АНАТОЛЬЕВИЧ СПИРИДОНОВ И ОПТИЧЕСКИЙ КОГЕРЕНТНЫЙ ТОМОГРАФ RTVUE XR AVANTI ANGIOVUE

офтальмологам-хирургам, которым в ходе операции уж точно не придется столкнуться с какой-либо неожиданностью.

Вторая часть — безусловно, оснащение операционной.

— А можно подробнее?

— На эту тему я могу говорить бесконечно, но вы мне, конечно, не позволите ©. Выбрали мы оборудование «как для себя», точнее, просто для себя. Собрали наилучшие технологии, самые последние модели техники, и здорово, что «Медгард» наши инвестиционные планы поддержал в полной мере.

Чтобы не быть голословным, приведу пример. Вот раньше как снимали верхний слой роговицы при лечении близорукости? Кератомом (ну, по принципу действия это «рубанок»)... А теперь выбираем между поверхностной «шлифовкой» (фоторефракционной кератэктомией) и «лоскутной» технологией FemtoLASIK. В последнем случае фемтосекундный лазер LenSx аккуратно формирует на роговице небольшой лоскут ткани, который затем отгибается. Далее за дело берется эксимерный лазер WaveLight EX500, который с суперточностью до микрометра придает роговице заранее просчитанную необходимую форму. 15–20 минут — и операция завершена, без шума и пыли, как говорилось в одном известном фильме. И без боли, я вас уверяю.

Кстати, заболеваниям придаточного аппарата глаза мы тоже уделяем большое внимание: патология век, слезных органов, каналов, косоглазие и тому подобное.

— Видимо, с развитием офтальмологии тема лечения близорукости и дальнозоркости неисчерпаема...

— Да, и лечение астигматизма из той же оперы. Кстати, как только «Медгард» в своих соцсетях объявил об открытии отделения, сразу же нам задали вопрос о факичных линзах. Поясню, что факичная линза — это дополнительный хрусталик, который может быть имплантирован при аномалиях рефракции очень высокой степени. Это уже раздел интраокулярной или внутриглазной хирургии. «Да, мы будем их устанавливать», — ответили мы. «Круто!» — ответили нам. И это действительно так.

— Раз уж заговорили о хрусталиках, пора поговорить о катаракте?

— Ну, а что о ней особо говорить? Все все про нее знают, операции по замене хрусталика делают многие клиники. А сказать надо вот о чем. Современная офтальмология имеет в своем распоряжении большое разнообразие хрусталиков: монофокальные, мультифокальные, асферические, торические и их сочетания... Только выбирай. Конечно, мы будем предлагать нашим пациентам все это многообразие.

— «Медгард» — частная клиника, услуги платные. А вы рассматриваете возможность «офтальмологического» участия в программах ОМС?

— Безусловно. Мы обязательно подадим заявку в Минздрав и постараемся получить квоты. К сожалению, это получится лишь в конце года, таковы правила.

— Сейчас странный вопрос, но все же: что делать для того, чтобы не стать вашим пациентом?

— Стать им минут на 40 раз один в год. Этого вполне достаточно для плановой проверки состояния глаз и подтверждения того, что все хорошо, что можно спокойно жить, гулять, смотреть кино, читать книги и ленту соцсетей ©. Ну, а если найдутся какие-то неполадки, своевременно принять действенные меры, благо их в достатке.

— И последний вопрос: а можно ли теперь две поговорки «точно, как в аптеке» и «надежно, как в банке» соединить в одну — «точно и надежно, как у офтальмолога»?

— Можно (улыбается).



ФОТО ГЛАЗНОГО ДНА НА ФУНДУС-КАМЕРЕ TOPCON RC NW 8F

КОМПЬЮТЕРНАЯ ПЕРИМЕТРИЯ НА АППАРАТЕ HUMPHREY FIELD ANALYZER 3



 **МЕДГАРД**
ЛЕЧЕБНО-ДИАГНОСТИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

Самара, ул. Гагарина, 20 б
(на территории клиник Медуниверситета)

(846) 260-76-76

www.medguard.ru
и в социальных сетях

РЕКЛАМА

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ, ПРОКОНСУЛЬТИРУЙТЕСЬ СО СПЕЦИАЛИСТОМ

Долой скатерть и золотую ложку 50 оттенков сидра и копченое мороженое

Мария Боровкова |

РЕСТОРАНЫ с натуральной едой становятся все более популярными. Борьба за «чистую еду» против клейковины, рафинированного сахара превратилась в настоящее массовое движение. Эту тенденцию диктует спрос на здоровую, в том числе вегетарианскую, кухню. Остается актуальным акцент на местные фермерские продукты. Это связано с улучшением общей логистики, что позволило многим ресторанам отказаться от импортных продуктов в пользу отечественных. Кроме того, ресторан перестает быть местом для празднования важных событий и становится местом каждогодневного посещения. При всех перечисленных тенденциях ресторанный бизнес продолжает страдать от того, что потребитель стал относиться к еде более экономно. Гость тратит деньги

В ЕДИНСТВЕННОЙ в САМАРЕ СИДРЕРИИ МОЖНО ПОПРОБОВАТЬ СУХОЙ, ПОЛУСУХОЙ, СЛАДКИЙ И ИГРИСТЫЙ СИДР



избирательно. Все меньше заведений вкладывают средства в антураж: интерьеры, дорогую посуду и так далее. Большие залы на 300 посадочных мест теперь не популярны. Спросом пользуются заведения, которые раньше были редкостью, — маленькие, с интересной идеей. Посетители выбирают понятную и авторскую кухню, небольшой чек и хорошее обслуживание.

Так, в Самаре свои двери открыл мясной ресторан «Ваще огонь», который задал тренд «копчения». Здесь коптят абсолютно все, от мяса до мороженого, и даже есть настоящая дровяная русская печь. А также открылся уютный и без белых скатертей «Коза Тапас». И особого внимания заслуживает появившаяся единственная в городе сидрерия No Beer Sidrerie где разливают пятьдесят оттенков сидра: сухого, полусухого, сладкого и игристого. Заведение рассчитано на 40 посадочных мест. Концепция меню — испанская кухня и морепродукты.

Классика, уместная всегда

Lobby Bar: уютная атмосфера и изысканная кухня в центре города

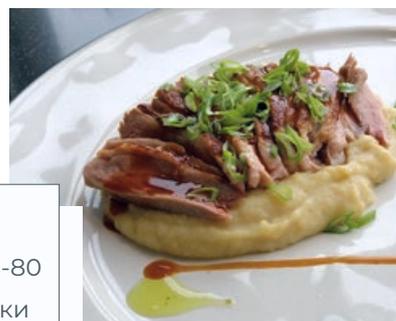
В ИСТОРИЧЕСКОМ ЦЕНТРЕ САМАРЫ У ЖИТЕЛЕЙ И ГОСТЕЙ ГОРОДА ЕСТЬ ПРЕВОСХОДНАЯ ВОЗМОЖНОСТЬ ПРОВЕСТИ ДЕЛОВУЮ ВСТРЕЧУ ИЛИ РОМАНТИЧЕСКИЙ УЖИН В ПРИЯТНОЙ РАССЛАБЛЯЮЩЕЙ ОБСТАНОВКЕ LOBBY BAR: С ЖИВОЙ МУЗЫКОЙ, БОКАЛОМ РОСКОШНОГО ВИНА И ОРИГИНАЛЬНЫМИ БЛЮДАМИ С ВОСХИТИТЕЛЬНОЙ ПОДАЧЕЙ. БЛАГОРОДНЫЙ ИНТЕРЬЕР И ТЕПЛЫЙ КАМИН СОЗДАЮТ НЕПОВТОРИМУЮ АТМОСФЕРУ ПОКОЯ И ГАРМОНИИ. В МЕНЮ ПРЕОБЛАДАЮТ ЕВРОПЕЙСКАЯ И РУССКАЯ КУХНИ, НО ПЕРВОКЛАССНЫЕ ПОВАРА ЗАВЕДЕНИЯ ВСЕГДА ОСТАВЛЯЮТ МЕСТО ДЛЯ ЭКСПЕРИМЕНТОВ. ЗА КУЛИНАРНЫМ МАСТЕРСТВОМ ГОСТИ МОГУТ ПОНАБЛЮДАТЬ НА ОТКРЫТОЙ КУХНЕ. СОБСТВЕННО ИЗГОТОВЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ДЕЛАЮТ ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА В LOBBY BAR ПОИСТИНЕ НЕПОВТОРИМЫМИ. УМЕЛО ДОПОЛНЯЕТ ИХ БОГАТАЯ ВИННАЯ КАРТА. ЛЮБИТЕЛЯМ РАЗНООБРАЗИЯ ОФИЦИАНТЫ С РАДОСТЬЮ ПРЕДЛОЖАТ СЕЗОННОЕ ЗИМНЕЕ МЕНЮ С БЛЮДАМИ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ И МОРЕПРОДУКТОВ. МАЛЕНЬКИХ ПОСЕТИТЕЛЕЙ ЗАВЕДЕНИЕ УДИВИТ ОТДЕЛЬНЫМ ПРЕДЛОЖЕНИЕМ.



ШЕФ-ПОВАР LOBBY BAR
ИВАН ЖУКОВКИН

Равиолони с сыром рикотта и шампиньонами

«Я познакомился с этим блюдом в Москве. Решил, что у самарцев обязательно должна быть возможность насладиться им. Блюдо особенно придется по вкусу любителям классической итальянской кухни, которым могли наскутить паста, пенне и равиоли. Равиолони — это нежное тесто, внутри которого свежий мягкий сыр рикотта с трюфельным маслом и легкие шампиньоны. Подается с яйцом пашот. Готовится в су-виде при низких температурах около двух часов».



Утка с пюре из печеного картофеля с соусом Хойсин

«Появлению этого блюда поспособствовала моя любовь к легендарной утке по-пекински. Можно сказать, это ее своеобразная интерпретация. Но тут используется не целая утка, а грудка. Готовится она в су-виде при низких температурах на протяжении трех часов. Благодаря этому становится очень сочной и нежной. Подается с картофельным пюре, приготовленным по необычному рецепту — сначала запекается картофель со сливочным маслом и эстрагоном, затем делается пюре со сливками. И, конечно же, какая утка по-пекински без пряного сладковатого соуса Хойсин на основе синей сливы. Его мы тоже готовим сами».

ул. Самарская 200а,
ЖК «Империал», тел. (846) 214-08-80
Работает с 7:00 до 00:00 (завтраки с 7:00 до 14:00,
скидка на меню 20% каждый день с 12:00 до 17:00)
@lobbybar_imperial

РЕКЛАМА

Романтика со вкусом

Великолепный выбор, чтобы красиво провести весенние праздники

Приятный отдых обеспечит и локация заведения — «ПИР» расположен на живописном берегу Волги на территории курортного отеля «Самарский», где чистый и свежий воздух дарит чувство блаженства.



Окорок ягненка, маринованный в белом вине

Маринованный в белом вине и обжаренный с розмарином сочный окорок ягненка, поданный с терпким соусом порто и тушеными овощами — идеальное блюдо для изысканного ужина. Мягкое, нежирное, пикантное мясо молодого барашка, приготовленное первоклассными поварами семейного ресторана «ПИР», прекрасно подойдет для романтического вечера. Отлично дополнит блюдо бокал сладкого вина.

Стейк «Нью-Йорк» из говядины идеальной прожарки

Огромный кусок ароматного мяса, обжаренного на гриле — вот что в мгновение сделает любого мужчину счастливым. Чтобы не отвлекать внимание от натурального вкуса качественной говядины, в приготовлении стейка используются только традиционные приправы. Благодаря мастерству повара ресторана «ПИР», каждый кусочек буквально тает во рту. Блюдо подается с пряным соусом, картофелем и овощами. Идеально дополнит его бокал красного вина.



ПРИГЛАШАЕМ ПОЗНАКОМИТЬСЯ С ПРОИЗВЕДЕНИЯМИ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ИСКУССТВА И ПОГРУЗИТЬСЯ В АТМОСФЕРУ ИЗЫСКАННОЙ НЕПРИНУЖДЕННОСТИ. ВАС ЖДУТ ЛУЧШИЕ БЛЮДА ЕВРОПЕЙСКОЙ КУХНИ, А ТАКЖЕ РАЗНООБРАЗНЫЕ БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ И ДИЧИ. БОГАТАЯ ВИННАЯ КАРТА РЕСТОРАНА ПОРАДУЕТ ДАЖЕ САМЫХ ПРИТЯЗАТЕЛЬНЫХ НА ВКУС ГОСТЕЙ. НАШ РЕСПЕКТАБЕЛЬНЫЙ ИНТЕРЬЕР И БЕЗУПРЕЧНЫЙ СЕРВИС ПОЗВОЛЯТ ОТВЛЕЧЬСЯ ОТ СУЕТЫ И СДЕЛАТЬ ЛЮБОЙ ПРАЗДНИК ИЛИ ПРОСТО ВЕЧЕР С ЛЮБИМЫМИ ЛЮДЬМИ НЕЗАБЫВАЕМЫМ.

Мы проводим

- свадебные банкеты
- дни рождения
- корпоративы под ключ
- детские праздники

Почему нас выбирают

Расположение в экологически чистом месте Самары
5 банкетных залов от 20 до 200 персон, летняя терраса на 60 персон
Лучшие блюда европейской кухни
У нас можно приобрести подарочную карту для торжеств
Живописный парк с мостиком влюбленных
В День рождения скидка 15%
Свадебная церемония под открытым небом
Гостиничный комплекс с номерами 3-х категорий
Охраняемая парковка
Безупречная репутация уже многие годы!

ЕСЛИ ВЫ ПЛАНИРУЕТЕ ПОСЕТИТЬ РЕСТОРАН В ВЕЧЕРНЕЕ ВРЕМЯ, В ВЫХОДНЫЕ, ОТМЕТИТЬ ПРАЗДНИК БОЛЬШОЙ КОМПАНИЕЙ ИЛИ ПРОВЕСТИ МЕРОПРИЯТИЕ И БАНКЕТ, РЕКОМЕНДУЕМ ВАМ ЗАБРОНИРОВАТЬ СТОЛИК ИЛИ ЗАЛ ЗАРАНЕЕ. СДЕЛАТЬ ЭТО МОЖНО, ЗАПОЛНИВ ФОРМУ НА НАШЕМ САЙТЕ **SAMARSKIY.RU** ИЛИ ПОЗВОНИВ ПО ТЕЛ: **(846) 952-93-11, 221-13-60, +7 917 031-04-93.**

АДРЕС: **САМАРА, 9-Я ПРОСЕКА, 4**
ЖДЕМ ГОСТЕЙ ЕЖЕДНЕВНО С 12:00 ДО 00:00

Европейский уголок в центре Самары

В исторической части Самары располагается уникальное заведение, сочетающее в себе ресторан, винный бар и гастрономический бутик. Vinoterria располагает широким ассортиментом элитных напитков и продуктов высшего качества. А в ресторане каждый сможет найти блюдо по своему вкусу, приготовленное шеф-поваром из Болгарии.

Самарские любители изысканных блюд и напитков точно знают, где смогут насладиться любимым вином за обедом. Vinoterria хорошо знакома ценителям. Это уникальное место, которое сочетает в себе винный бутик, ресторан и гастроном с товарами наилучшего качества.

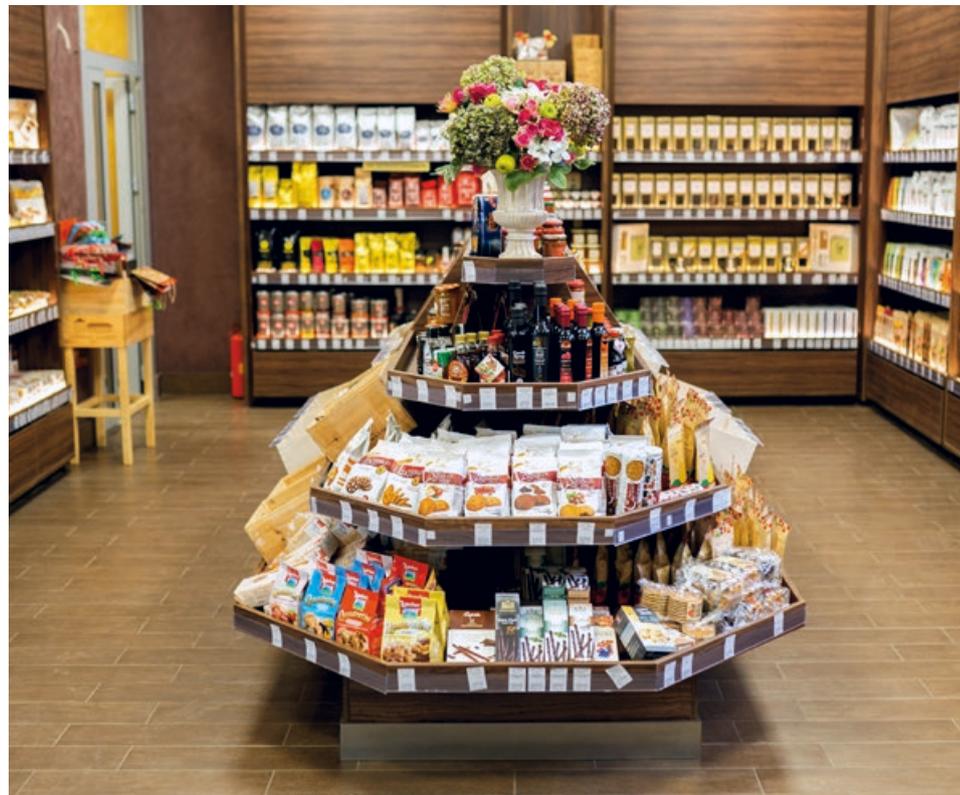
Винный бутик – это не только вино и шампанское. В ассортименте присутствуют также элитные марки коньяка, виски, бурбона. Ценители смогут попробовать арманьяк и саке.

Прогуливаясь вокруг полок с напитками, легко можно отыскать бренд, а заодно ознакомиться с новинками. Освоиться в многообразии ассортимента поможет профессиональный сомелье. Профессионал высокого класса поможет найти нужный напиток или посоветует что-то новое.

На полках представлены элитные вина из лучших шато Франции (Бордо и Бургундии), Италии и яркие вина Нового Света из Чили и Аргентины. Ценители смогут найти в бутике винные бренды из ЮАР и Новой Зеландии. Отдельное место в ассортименте занимают российские вина. Наиболее популярно крымское вино, но и другие винные дома страны готовы составить достойную конкуренцию.

Посетителей бутика порадуют не только богатый выбор изысканных напитков, но и цены. Чтобы насладиться любимым вином, вовсе не обязательно располагать суммой в десятки тысяч рублей. Консультанты сумеют подобрать напиток под любой случай и настроение как для себя, так и в подарок, по доступным ценам. Конечно, сумеют сделать свой выбор и те, кто готов потратить несколько сотен тысяч рублей за бутылку. Если же по каким-то причинам нужной марки не окажется на полках, напиток можно будет заказать, и его доставят в Самару из любой точки мира.

Когда выбор будет сделан, насладиться напитком его ценители смогут тут же, в «Винотеррии». Ресторан Vinoterria, выдержанный в изысканном стиле, подходит для того, чтобы спокойно пообедать или поужинать под легкую приятную негромкую музыку. В ресторане всегда готовы принять гостей, но для собственного удобства лучше заранее позаботиться о том, чтобы зарезервировать столик, особенно,



если собираетесь поужинать в «Винотеррии» в пятницу или выходной день.

В ресторане представлены преимущественно европейские блюда. Шеф-повар из Болгарии Пресиян готов порадовать гостей классикой в аутентичном ее понимании.

Гости могут отведать пряный суп из баранины с чечевицей, нутом и томатами, ризотто с кремом из черных трюфелей и слайсом свежего трюфеля, тартар «Пьемонтски» из нежного филе телятины с красным луком, который подается с яйцом пашот и Брускеттой, а также Баранину Ragout, томленную с цукини, болгарским перцем и спаржей под соусом Демигляс, и многое другое. Вместе с тем, найдут, чем себя порадовать, любители русской кухни.

В ресторане готовы подать вино, подобранный в бутике, и приготовить блюдо из продуктов, приобретенных в расположенном в этом же здании гастрономе Gourmetteria. В гастрономе предлагаются продукты высочайшего качества, которые не найти в обычном супермаркете. Посетителям предлагается возможность

пройти по нескольким залам и самостоятельно выбрать необходимые продукты.

Отдельная секция гастронома отведена под кофе и чай. Отличительной особенностью «Винотеррии» является собственное производство кофе. Зерна, привезенные в Самару со всех уголков планеты, обжариваются специалистами Gourmetteria по уникальной технологии, выбранной индивидуально для каждого сорта. Каждый гость может выбрать нужное количество кофе. При этом цены являются доступными для большинства горожан. Здесь реализуются редкие сорта чая, которые гости приобретают как для себя, так и в качестве красивого подарка.

Сотрудники гастронома Gourmetteria также могут оформить подарочные корзины, которые подойдут для любого праздника.

«Винотеррия» – уникальное место, где можно не только приобрести понравившиеся напитки и продукты, но и узнать много нового, посетив регулярно проводимые эногастрономические вечера, отличающиеся камерностью – организаторы намеренно не приглашают большое число гостей, создавая дружескую, практически семейную атмосферу. Гораздо более массово проходят винные фестивали, на которых могут собираться до сотни посетителей. Они давно полюбились гостям и постоянным клиентам.

VINOTERRIA GOURMETTERIA

г. Самара, ул. Некрасовская, 50
тел.: (846) 270 48 78, +7 927 693 59 38
vinoterria-rest.ru

«Уже более пяти лет я ищу себе место для жизни»

Откровение зрелого мужчины...

Моя история началась в 2014 году в самый разгар резкого падения рубля. Тогда я столкнулся с реальностью, что хранить сбережения в рублях — сомнительная идея. Когда произошло массовое аннулирование лицензий российских банков, мое понимание только укрепилось. После драки кулаками не машут, но я задумался — куда могу инвестировать деньги с максимальной пользой. Меня интересовала долгосрочная перспектива не с точки зрения годовой процентной ставки от вложений или ликвидности, а приобретения стабильности и хорошего внутреннего климата для моей семьи. В идеале, я хотел, чтобы мои инвестиции жили и после меня.

Так, в момент очередных раздумий я вспомнил свою бабушку. Во времена Советского Союза родители на все лето отправляли меня к ней в деревню. Мы гуляли в лесу, спали на свежем воздухе, а по ночам на небе звезды были размером с мяч, не то что в городе. Как же здорово было жить в своем доме, с садом, где цвели алые розы, и без шумных соседей. Путешествия к бабушке заряжали меня энергией на весь учебный год. Смотря на это с высоты своих лет, я понимаю, что, скорее всего, мой жизненный успех напрямую связан с моими летними деньками у бабушки. Стал бы я таким, какой есть, без них? Наверное, нет.

К сожалению, сегодня деревня, где жила бабушка, совсем другая. Многие здесь спились, некогда красочные домики покосились, а добираться туда с каждым годом все сложнее. Желание вести в деревушку своих детей нет. Признаться, с нынешним ритмом жизни, потратить несколько часов по убитым дорогам напрямиком в «безысходность» у меня тоже нет.

Тогда меня осенило! Было бы здорово найти тихую гавань в сосновом лесу и недалеко от города. Я тут же начал искать предложения, перебирать коттеджные поселки, которые только смог найти в Самарской области. Многие мои друзья

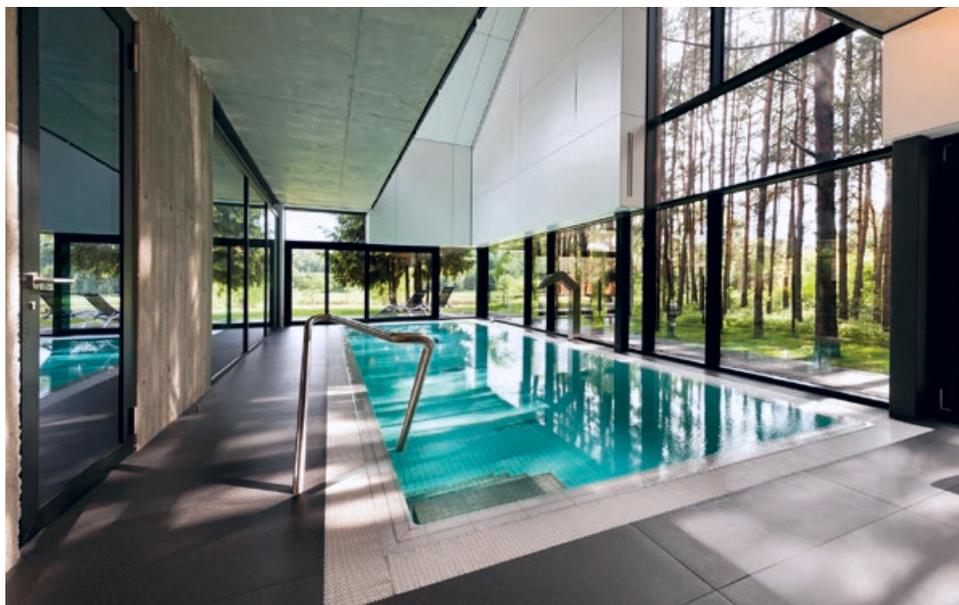


уже перебрались за город, и я с удовольствием принимал их приглашения в гости. После застолья и баньки аккуратно расспрашивал о подводных камнях жизни в их поселках. И чего я только ни наслушался...

Например, один хозяин, который только несколько часов назад с гордостью рассказывал о том, в каком сказочном месте он живет, внезапно начал жаловаться на свой быт. На вечную стройку соседей, строительный мусор на улице и как его достал вид недостроенных коттеджей из окна. Со временем часть стройки здесь заморозилась, и в развалинах стали селиться бомжи, и живет он теперь, как в бараке в колонии-поселения. Не чувствуя себя в безопасности, ему пришлось завести ружье, а под него и сейф. И теперь мой друг боится, что его пятилетний сын когда-нибудь узнает код от него и решит поиграть с ружьем. Вывожу к нему: «Ну а как же природа?» И узнаю, что вся природа, ради которой он сюда переехал, ограничилась саженцами яблони и вишни. Сказать, что такие откровения меня огорчили, ничего не сказать.

Каждый раз, когда я опять задумывался о переезде — передо мной возникали грустные лица моих друзей, которые спустили десятки миллионов, потратив на это несколько лет своей жизни. Тем не менее меня периодически посещала мысль найти тихую загородную гавань. Каждый раз, когда я видел в голливудском фильме или сериале современный дом с панорамными окнами и зеленой лужайкой, я только удивлялся и задавался вопросами — а можно ли в России строить такие дома? Можно ли в пригороде Самары жить в доме, у которого окна не выходят на забор? Место, где для безопасности не потребуется покупать ружье...

Не зря говорят, кто ищет, тот найдет. Спустя пять лет поисков я нашел ту самую «бабушкину деревню» из моих воспоминаний. Свою гавань, где все окна выходят на сосновый лес, где нет высоких заборов. Ведь все мои соседи совпадают со мной по менталитету. Я даже хотел бы, чтобы мои дети дружили с их детьми, а потом и мои внуки с их внуками... Эх, прощай шумный город! Следующий Новый год я буду отмечать именно здесь.



ELKY

+7 987 1 600 900
www.elky-samara.ru

Венеция

О коллекции отелей Bauer

Надежда Караваяева |

__Palladio Hotel SPA



Пресс-служба The Bauer Venice



Пресс-служба The Bauer Venice



Пресс-служба The Bauer Venice



Пресс-служба The Bauer Venice

__Bauer Palazzo



Пресс-служба The Bauer Venice



Пресс-служба The Bauer Venice



Пресс-служба The Bauer Venice



__Villa F

Выбор отеля в Венеции на первый взгляд может показаться сложной задачей, ведь один из самых популярных у туристов городов предлагает огромное разнообразие вариантов.

Венеция — город с богатым наследием и непростой судьбой: бороться со стихией жителям Венеции и туристам приходится регулярно. Недавнее наводнение нанесло значительный ущерб историческим постройкам и музеям города. О том, какое будущее ждет Венецию, давно ведутся споры, но одно несомненно: пока город стоит, люди будут приезжать туда не только для того, чтобы увидеть достопримечательности, но и чтобы проникнуться ни на что не похожей атмосферой этого места.

Венеция — один из тех редких городов мира, где выбор между классическим отелем и современным нужно делать в пользу первого. Великолепие фасадов венецианских палаццо отлично сочетается с лепниной и позолотой помпезных интерьеров. Один из грандов местной гостиничной индустрии — Bauer Palazzo, расположенный в нескольких минутах ходьбы от площади Сан-Марко. 135 номеров, сьюты с балконами и террасами, люстры муранского стекла, виды на Гранд-канал, один из самых великолепных ресторанов города, De Pisis, и терраса на крыше. Даже если вы остановились в другом месте, сюда непременно стоит зайти.

Bauer Palazzo — главная жемчужина коллекции отелей Bauer, куда также входят расположенные на острове Джудекка Palladio Hotel & Spa и Villa F. Они больше подходят тем, кто хочет не только почувствовать ритм города, но и полноценно отдохнуть, скрывшись от толпы, заполняющей исторический центр Венеции. Palladio размещается в здании, которое когда-то было женским монастырем, его интерьеры более строгие, чем интерьеры Bauer Palazzo, из окон открываются виды на лагуну и открыточные силуэты города. Особая гордость Palladio — спа-центр с восемью индивидуальными комнатами для процедур, хаммамом, турецкой баней и гидромассажными ваннами. Стоит заметить, что Palladio Hotel & Spa — сезонный отель: он открыт для гостей с апреля по ноябрь.

Особняком (во всех смыслах этого слова) стоит Villa F. Расположенная по соседству с отелем Palladio, она была построена для проживания знатных венецианских семей, а сейчас в ее стенах поместились 11 апартаментов, которые подходят для длительного проживания. К услугам гостей — сервис отеля Palladio, а также большой частный парк. Добраться от Джудекки до города можно всего за пять минут на катере, регулярно курсирующем между отелями коллекции Bauer.

BUSINESS GUIDE

Тематические приложения к газете
Коммерсантъ

ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА
ПЕРЕДОВИКИ ПРОИЗВОДСТВА
СМЕЖНИКИ
ИНВЕТОРЫ
КОНКУРЕНТЫ
АДМИНИСТРАТИВНЫЙ РЕСУРС



HAPPY SPORT COLLECTION

Chopard

THE ARTISAN OF EMOTIONS – SINCE 1860



Галерея Бриллиантов и Золота

г. Самара, ул. Самарская, 131 | 8 800 222 22 63 | gallerybrizo.ru