

Тематическое приложение
к газете «Коммерсантъ» № 155

31 АВГУСТА 2021

СТИЛЬ

food&pleasure

Коммерсантъ







РЕСТОРАН ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ СОБЫТИЙ LA TERRAZZA

НОВОЕ СЕЗОННОЕ МЕНЮ
КОРОЛЕВСКИЕ ЗАВТРАКИ
АВТОРСКИЕ АРТ-ЛАНЧИ
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ УЖИНЫ
ДОСТАВКА

Возможно проведение банкетов и частных мероприятий до 60 человек

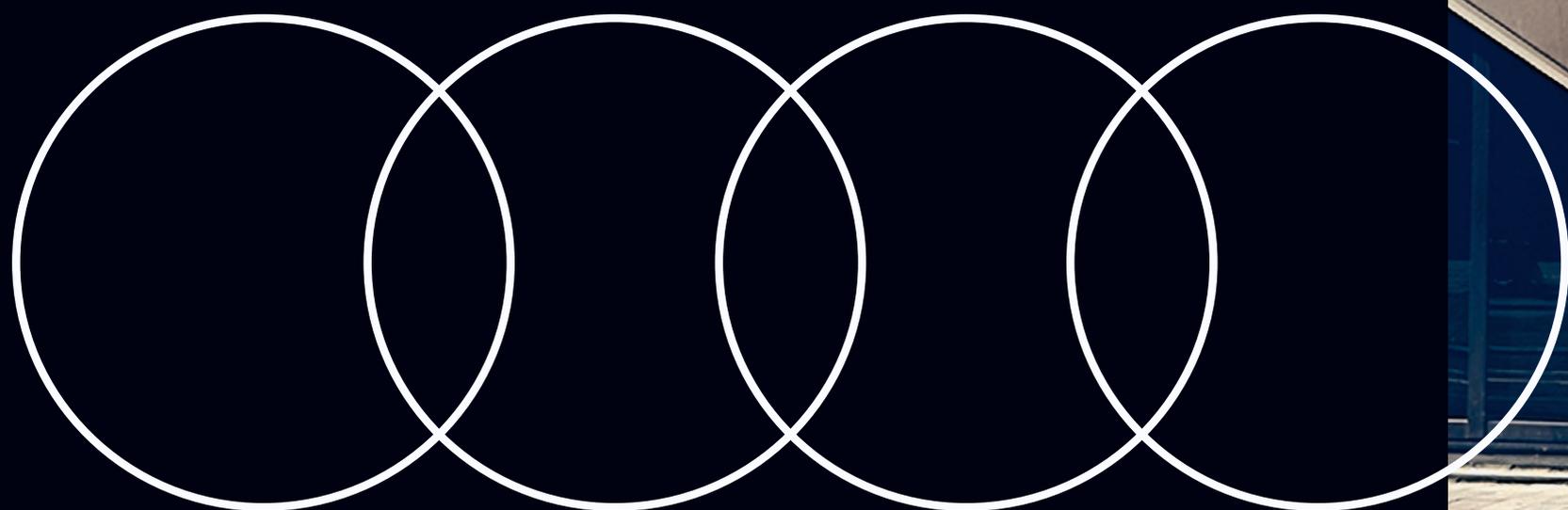


LOTTE HOTELS



Сила
энергии
и прогресса

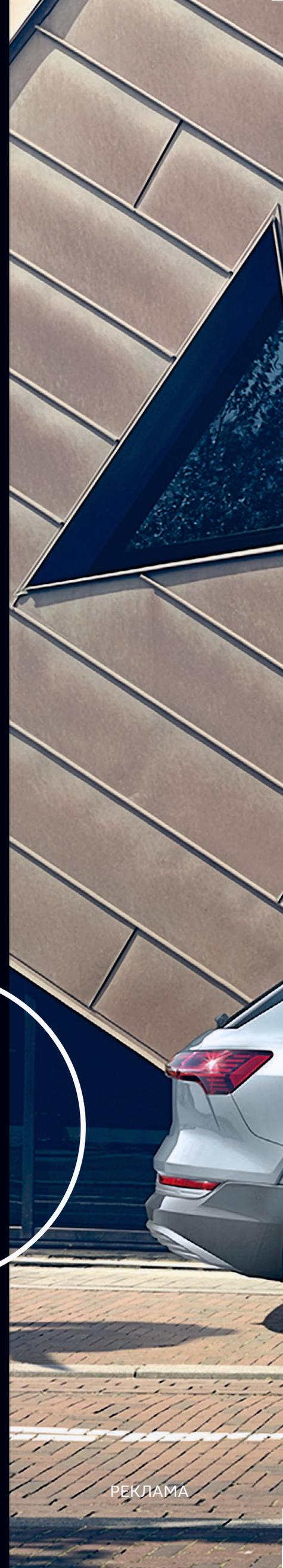
Audi
e-tron



Ауди Центр Самара

Московское шоссе, 17а, +7 846 372-00-00, audi-samara.ru

РЕКЛАМА







 esclusivo.ru
 esclusivo_ru

ESCLUSIVO

Салон элитных напольных покрытий Европейских и Российских брендов.

Лучшее, яркое, уникальное — в одном пространстве!

 **bassano**
parquet

UNIKOLEGNO
PARQUET ITALIANO

 **BERTI**

Lab ARTE 
ТВЕРДОСТЬ И
КРАСОТА
ОТ
ПРИРОДЫ

COSWICK 
Solid Hardwood Floors

Kährs
QUALITY IN WOOD SINCE 1857

IDEAL
LEGNO

 **Weitzer**
Parkett

Karelia
HARDWOOD FLOORS

POLARWOOD

Услуги сервисной службы

- консультация технолога
- технические схемы укладки паркета
- укладка паркета
- технологический надзор
- гарантия на монтаж паркета 5 лет

 г. Самара, проспект Ленина, 25А
ЦИИД «LUX Кубатура», салон 1-03

 +7 (846) 211-02-25

| **18 Балканский колорит**
Три дня в Боке Которской

| **20 Отдых против стресса**
Спокойствие и бодрость вернет
Аманзое

| **24 Public talk с рестораторами Самары**
В рамках «Гастрофест
от Коммерсантъ» поговорили
с рестораторами города
о тенденциях в отрасли,
популярной кухне и любимых
заведениях

| **27 Кормить и хвалить**
В Самаре открывается третий
проект Ирины и Евгения
Козаченко

| **28 Сезонные хиты**
Летнее меню от ведущих шеф-
поваров Самары

| **30 Любовь к еде и развлечениям**
В Самаре прошел «Гастрофест
от Коммерсантъ»

| **34 Музыкальный акцент**
О новом курорте Nikki Beach
Montenegro



генеральный директор АО «Коммерсантъ-Волга» Вера Власова
главный редактор АО «Коммерсантъ-Волга» Денис Шлаев
выпускающий редактор Надежда Новикова
дизайн и верстка Иван Кособоков
корректура Ольга Мохначева
директор по рекламе Елена Шагохина, тел. (846) 203-00-88

Цветные тематические страницы являются составной частью газеты «Коммерсантъ»
(зарегистрировано в Роскомнадзоре ПИ № ФС77-76924 от 09 октября 2019г.)
Учредитель: АО «Коммерсантъ». Адрес: 123112, г. Москва, Пресненская наб. д. 10, блок «С», этаж 35.
Адрес редакции: 443010, г. Самара, ул. Ново-Садовая, 44; тел. (846) 203-00-88
Отпечатано в типографии «Аэропринт», г. Самара, Заводское шоссе, 18

Бутоника

цветы и кофе

Цветочная подписка

Свежий букет в вазе каждую неделю



BUTONIKA

Смотри наш
инстаграм

РЕКЛАМА

Балканский колорит

Три дня в Боке Которской

Мария Кузьмина |



— Этот вид на Которский залив открывается с крепостных стен, поход на вершину займет полчаса

В Черногории все близко: достаточно проехать полчаса или даже четверть часа — и обнаруживаешь уже другие пейзажи, другую кухню и людей другого антропологического типа. Пожалуй, самая удивительная и гостеприимная часть страны — Которский залив, или Бока по-здешнему, где балканский колорит тесно связан с византийской традицией и наследием Венецианской Республики.

Город Котор

В дальней части Которского залива по скале карабкаются каменные ступени средневековой крепости. Взбираясь по шатким камням, легко себе представить, как из этих бойниц на головы врагам лилась кипящая смола и летели камни, стрелы и ядра — ни одна османская осада города так и не увенчалась успехом.

Из верхней части крепости прекрасно видно, что океанские лайнеры движутся в фарватере строго как по линейке, прежде чем бросить якорь напротив городского ворот. Якорная цепь звенит долго: глубина здесь большая, ведь Которский залив, в сущности, фьорд — самый южный на континенте след, оставленный ледниками. Именно поэтому сюда смело заходят круизные корабли — настолько большие, что заслоняют собой весь старый Котор. Старый град и правда словно игрушечный. Обойти его улочки, мощенные выглаженным тысячами шагов мрамором, можно за полчаса и еще за час — осмотреть все достопримечательности, заслужившие место на почтовых открытках. Если считать от городских ворот, то это, во-первых, слегка покосившаяся в последнее землетрясение часовая башня, во-вторых, две башни собора Святого Трифона (тоже стоящие не совсем прямо), в-третьих, кованый колодец Карампана, который прежде собирал вокруг себя городских сплетниц, а позже дал имя местной газете, в-четвертых, крошечная, словно шкаф-



— Церковь Святого Луки XII века знаменита тем, что в момент османского нашествия в ней соседствовали два алтаря — католический и православный

чик, церковь Святого Луки, в которой под угрозой наступления турецких войск по очереди вели службы православный и католический священники, в-пятых, дворец Драго XV века, в котором располагается бюро по охране памятников. К слову, весь город находится под защитой ЮНЕСКО.

На любой площади можно устроиться в кресле под стенами дворца и заказать себе кофе — его тут варят по-турецки, и нужно сразу решать, с сахаром или без. Напоследок загляните в ювелирное ателье Namfleg (в трех шагах от городских ворот рядом с пиццей Pronto), чтобы выбрать на память эмалевую подвеску с домиками Котора.

Снаружи к городской стене прилепился рынок с мраморными столами, на которых поблескивает чешуей свежельвовленная дорада, громоздятся во льду вязанки устриц, темнеют туго сплетенные косы сушеных смокв, высятся горы шпината, бочонки олив, кузовки с черешней и персиками, сложены пирамидой арбузы. Благодаря близости гор поспевают тут все одновременно — если в долинах клубника (по-черногорски — «ягода») уже сошла и зреют дыни, то в горных садах еще найдутся и абрикосы с малиной.

По этой же причине — соседства гор и моря — в здешних ресторанах ловко управляют и с рыбой, и с мясом. Если с морепродуктами все ясно, то главные мясные деликатесы — это, конечно, негушский пршут (сыровяленый и выдержанный свиной окорок), а также чевапчичи (похожи на мини-кебабы) и плескавицы (похожи на котлеты для бургеров). В дальнем углу Которской марины есть заведение Mezaга, откуда столбом валит дым — вот там-то и нужно заказать порцию овощей и мяса с гриля и съесть за уличным столиком в разношерстной компании клерков, бэкпэкеров и яхтсменов.

Гора Ловчен

Старый Котор примыкает к зеленому горному массиву Ловчен, на вершукке которого расположен национальный парк. Это не самые высокие в стране вершины: Штиривник и Езерский врх на 1749 и 1657 м возвышаются над уровнем моря, но уступают господствующей в Черногории высоте Боботов Кук почти километр. Однако именно гору Ловчен видно отовсюду, да и с нее открывается панорама всей страны: от пологого на раскрытые бабочки крылья Которского залива и темно-синей линии горизонта на Адриатике до заснеженных гор Дурмитора и зеленых пресных вод Скадарского озера.

Именно здесь, в Ловчене, находится деревня Негуши, не только давшая название главному черногорскому специалитету, негушскому пршуту, но и ставшая родовым гнездом правящей династии Петровичей, которые управляли страной почти 300 лет. Мавзолей Петра II Петровича Негоша, имевшего кроме царской власти еще и митрополичий сан, устроен тут же, на Езерском пике: к постройке ведут почти полтысячи ступеней. Миновав часовню, можно пройти к выложенной камнем круглой смотровой площадке (это, пожалуй, главный в стране Instagram-спот).

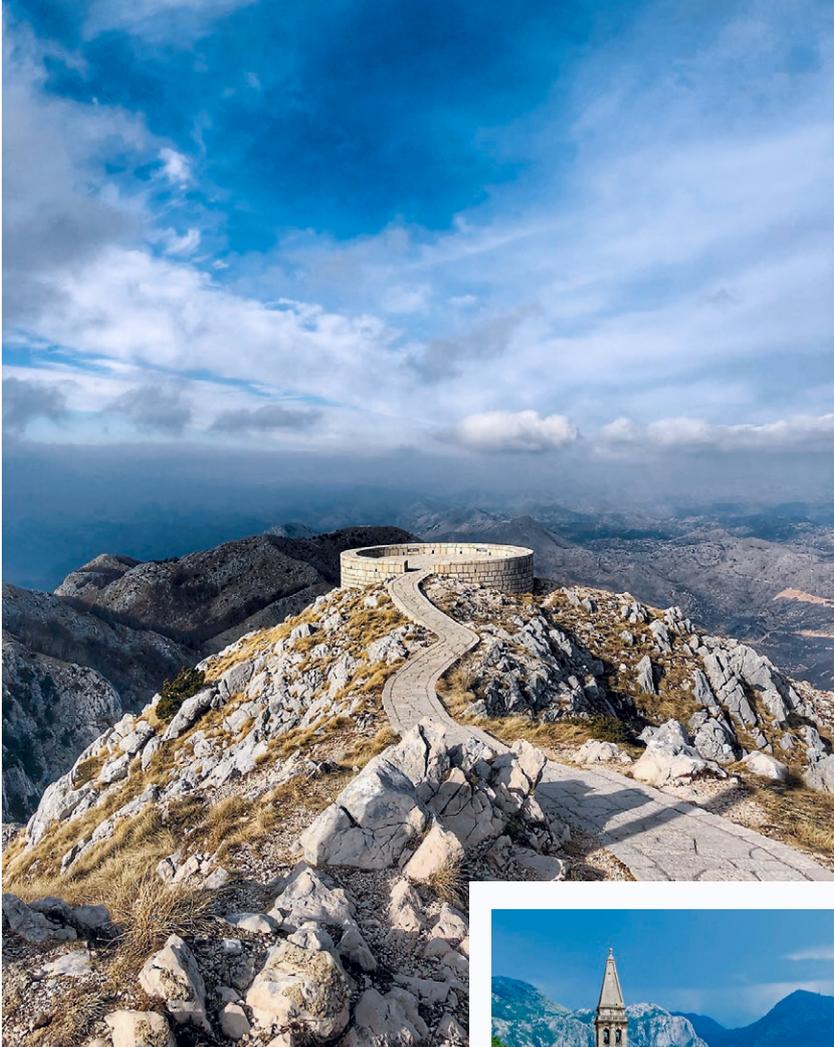
По другую сторону горы, тоже на высоте находится прежняя черногорская столица Цетинье, и теперь сохранившая административное значение — правда, туристов и паломников сюда привлекают не государственные институты, а православный монастырь Рождества Богородицы, несколько раз буквально восставший из пепла (если бы не душистая зелень мирта и лавра, его изда-лека можно было бы перепутать с Ростовским кремлем).

В полной мере поразиться богатству здешней природы удастся, пожалуй, разве что в коротком пешем походе, ведь Ловчен, одним краем выходящий к морю, а другим глядящий на материк, может похвастать поразительным разнообразием растительности и рельефа. Кстати, от Котора до Негушей можно подняться по пешеходной тропе, которой пользуются селяне, — перепад высот около 900 м, физическая нагрузка приличная, но и вид головокружительный. За рулем же придется преодолеть 25 узких, как шпильки, поворотов Которского серпантина. Наверху вам вряд ли удастся избежать дегустации овечьего сыра, пршута и ракии, так что путешествие на Ловчен следует планировать как небольшую экспедицию: с заброской и доставкой обратно.

Которский залив

Чтобы исследовать акваторию и осмотреть окрестности с воды, наймите в Которском порту лодку с сухопарым, загорелым морячком у штурвала. Самые открыточные виды, конечно, ждут у городка Пераст — бывшего оплота Венецианской Республики, охранявшего вход в залив. Узкая горловина между двумя частями залива называется проливом Вериге — вериги, то есть цепи, натягивались от одного берега к другому, преграждая путь кораблям. Напротив Пераста высится над водой рукотворный остров: в основе его захваченные и затопленные турецкие корабли, сам остров напоминает палубу, венчает которую церковь Богородицы на Скалах. Лишь дойдя до этого места, черногорские моряки после долгого плавания могли почувствовать себя в безопасности и в благодарности за возвращение бросали в основание острова камни. До сих пор каждое лето жители устраивают морские процессии, подвозя все новые камни. В церкви же устроен небольшой музей, посвященный быту моряков и ожидающих их на берегу семей. Соседний остров, затененный черными пиками кипарисов, занят монастырем Святого Георгия — купаться близ его берега можно, а вот высаживаться нельзя.

Сам же Пераст — словно белокаменный макет идеального приморского города, с толстенными венецианскими виллами, часовой башней и площадью, где три бюста здешних уроженцев напоминают о славной истории. Первый — это Марко Мартинович, основатель главенствовавшей в заливе мореходной школы (под его началом учились морскому делу присланные Петром I князя



— Смотровая площадка с видом на всю страну расположена на высоте 1700 м на вершине Езерский врх в нацпарке Ловчен



— Между белокаменной набережной Пераста и рукотворным островком, занятым церковью Богородицы на Скалах, снуют лодки с добродушными капитанами в тельняшках

и бояре); второй — это Матия Крсто Змаевич, ставший адмиралом на русской службе (правда, уже под именем Матвея Христофоровича), третий — Трипо Коколя, обучавшийся в Венеции художник, который расписал церковь Богородицы на Скалах.

Если в путеводителе вам попадет фраза «здесь каждый камень дышит историей», знайте, что в Перасте это чистая правда. Камни и в самом деле дышат, вернее, оседают: достаточно взглянуть на барочный дворец Буйовичей, чьи пропорции за прошедшие столетия слегка пострадали. Здание со скрипучими деревянными лестницами, венецианскими львами на балконе и видом на залив сейчас занимает музей, посвященный истории города и морскому делу. Говорят, что у Буйовича нрав был, соответствующий фамилии, буйный, и по окончании строительства дворца он выбросил итальянского архитектора с того самого балкона (правда, и сам вскоре погиб в результате покушения). Пройдя проливом Вериге и миновав причалы паромной переправы, можно отправиться дальше — оглядеть пробитые в скалах югославские тоннели для подводных лодок. Напротив них расположен открывшийся в этом сезоне комплекс One&Only Portonovi: гостиницы, апартаменты, теннисные корты и причалы для лодок заняли место бывшей военной базы. И это не единственный пример мирного освоения объектов, оставшихся с социалистических времен: в пяти минутах от аэропорта Тивата на прежней морской базе уже несколько лет функционирует марина для суперяхт под именем Porto Montenegro. Здесь, кстати, на берегу покоится настоящая субмарина, или подморница, экскурсию по которой водит служивший на ней подводник.

Завершить прогулку можно в Голубой пещере — это уже внешний край залива, глядящий в открытое море: солнечные лучи так преломляются в естественном гроте, что вода будто светится. Если на море спокойно, то в пещеру удастся зайти на лодке и искупаться, конечно.

Возвращаясь с просоленной морской бризом головой и оказавшись под защитой зеленых гор, понимаешь, почему этот залив так привлекал иллирийцев, византийцев, венецианцев, османов, французов и австрийцев. В сущности, эти выходные, столь насыщенные событиями, позволяют решить две важные задачи. Во-первых, выбрать на побережье подходящее место, где и провести остаток отпуска, наблюдая за проходящими судами и переменчивым освещением в причудливом абрисе гор. А во-вторых, поставить плюсики в графе «осмотр достопримечательностей» — плавный черногорский ритм столь заразителен, что путешественники быстро обучаются не планировать на день ничего серьезнее, чем покупка мидий и купание после полудня.

Отдых против стресса Спокойствие и бодрость вернет Amanzoe

Анастасия Смоленская |



Даже непродолжительное пребывание на курорте даст поразительный эффект, если совместить его с оздоровительными процедурами. Такой отдых предлагает расположенный в красивейшем месте Греции — на полуострове Пелопоннес — отель Amanzoe. К услугам его постояльцев программы, которые помогут справиться со стрессом, нормализовать сон и вернуть физическую форму.

Борьба с бессонницей — одно из приоритетных направлений велнес-центра курорта Amanzoe. Избавиться от тревоги и бессонницы, вернуть внутреннее равновесие поможет четырехдневная программа Restore & Rebalance, созданная специалистами отеля Amanzoe. Помимо классических спа-процедур (расслабляющие массажи и обертывания) в нее входят оздоровительные практики вроде медитации, йоги и пилатеса, а также арома- и звукотерапия. Еще одна программа — Sleep Enhancement — прицельно работает на борьбу с бессонницей: она призвана помочь восстановить энергетический баланс и улучшить качество сна. Ежедневная йога и медитация в сочетании с флоатинг-терапией и расслабляющими массажами поможет снизить уровень стресса и физического напряжения. Для каждого гостя разрабатывается индивидуальная программа с учетом его пожеланий и особенностей, чтобы отдых проходил в максимально комфортной обстановке.

Для тех, кто хотел бы на отдыхе улучшить свою физическую форму, в Amanzoe создана четырехдневная программа Fitness In Nature. Ежедневные силовые и кардиотренировки на свежем воздухе в сочетании со сбалансированным питанием и индивидуально подобранными спа-процедурами творят чудеса. Положительные изменения не заставят себя ждать. Это даст такую мотивацию, что и после возвращения домой не захочется сбавлять темп и бросать занятия.

Этой весной Amanzoe объявил о начале сотрудничества с теннисной академией LUX Tennis Academy, тренеры которой будут проводить индивидуальные занятия для всех желающих независимо от их возраста и уровня подготовки. А в свободное от тренировок, пляжа и спа-процедур время гости отеля смогут исследовать полуостров на электровелосипедах, арендовав их на ресепшене.

В Amanzoe гости отдыхают и восстанавливают силы на просторных роскошных виллах в окружении оливковых рощ и с видом на Эгейское море. Рядом с каждой виллой есть открытая терраса с мраморным полом, традиционными каменными стенами и бетонными колоннами. На виллах от одной до девяти спален.

Прямо на пляже расположен просторный кондиционированный комплекс Beach Sabana с большой террасой и бассейном. Гости могут провести день на пляже, искупаться в море, исследовать бухты на каноэ и позагорать в уединении.

Также к услугам гостей The Beach Club — пляжный клуб с четырьмя бассейнами, рестораном и зонами отдыха, бутиком, двухкомнатным спа-салонem и тренажерным залом. Перекусить можно в ресторане Amanzoe's Beach Club и ресторане у бассейна (оба работают в обеденное время). В ресторан пляжного клуба можно прийти босиком. Меню традиционное — в стиле греческой таверны или пицца прямо из дровяной печи. Из ресторана у бассейна открывается великолепный вид на побережье Эгейского моря. В меню — легкие средиземноморские блюда из свежей рыбы и мяса, овощи, выращенные на собственном огороде курорта, и сезонные греческие деликатесы.

Главный ресторан Amanzoe, из которого также открывается чудесный вид на море, обслуживает гостей утром и вечером. Здесь подают блюда греческой, средиземноморской и интернациональной кухни. Попробуйте выловленную утром рыбу, приготовленную в соленом тесте, или выберите греческое дегустационное меню с винными парами. Сеть региональных поставщиков круглый год обеспечивает ресторан свежими продуктами высочайшего качества.



Здоровый сон

На что уходит добрая треть жизни

По статистике человек проводит во сне более 100 дней в году, или 30% своей жизни. **Елена Яшина**, основатель компании «ЭкоСтиль» и эксперт по подбору постельных принадлежностей, рассказала, почему важно высыпаться.

Что влияет на качество сна, как подобрать идеальную подушку и одеяло.



— Почему высыпаться — важно?

— Сон — это природный, естественный процесс, который помогает организму восстановиться. У людей, страдающих нарушением сна, нарушаются метаболические процессы, страдает иммунная система. Медицина еще далека от объяснения всех деталей, но одно можно сказать с уверенностью — лучше всего человек выздоравливает во время сна. Отдохнувший человек чувствует себя бодрым, здоровым, полным энергии. Без сна не обойтись.

— Как выбор подушки отражается на качестве сна и здоровье человека в целом?

— Во сне человек интуитивно принимает ту позу, которая помогает ему расслабиться. На спине, на животе или на боку — главное, чтобы тело было расслабленным, позвоночный столб оставался прямым. Для этого изобрели подушку. Если в процессе сна положение головы будет неправильным, шея будет находиться в неудобном положении, что приведет к постепенному смещению позвонков. Как итог — нарушение циркуляции крови, напряжение мышц, головные боли и плохое самочувствие по утрам. Часто люди игнорируют эти симптомы.

Это как с плохой обувью. Если мы неправильно выбрали себе туфли, в дальнейшем это приведет к болевым ощущениям в теле. Но люди привыкают и к неудобным ботинкам, и к неудобным подушкам до того момента, пока не пробуют комфортное изделие.

— Почему люди так мало внимания уделяют вопросу выбора постельных принадлежностей?

— Когда человек делает ремонт, он не скупится на материалы. Обычно

делают дорого и красиво — шелковые шторы, дорогие кровати, эксклюзивная мебель. На постельные принадлежности выделяют то, что осталось.

Понятно, что постелью не похвалишься, в отличие от дивана или автомобиля класса премиум. Но позаботиться о своем комфорте важно и нужно, поэтому мы уделяем максимум внимания потребностям клиента. Наша задача — понять запрос и помочь человеку сделать правильный выбор.

— Как вы консультируете клиентов при выборе подушки?

— Первый вопрос, который мы задаем — для кого подбирается подушка? Второй — есть ли какие-то предпочтения в плане высоты: повыше или пониже? Уточняем, в каком положении спит человек. Если клиент предпочитает спать на спине, то ему нужна средняя или высокая подушка, на животе — невысокая и мягкая. В «ЭкоСтиле» представлены подушки немецкого производителя, внутри которых три пластины (запатентованные платы). Можно свернуть одну пластину и сделать подушку еще выше, если вы любите читать перед сном. Высокую такую подушку можно регулировать самостоятельно.

— Как клиенту понять, что подходит именно ему?

— У нас проходит примерка в стиле «тест-драйв». Это увлекательный процесс, когда человек на тактильно-физическом уровне понимает «подходит» или «не подходит». Например, был интересный случай в нашем представительстве в г. Тольятти. Мужчина вместе с женой выбирал подушку для себя, ложился и говорил: «Не то». Жена посоветовала, что это уже пятнадцатая подушка, которую они смотрели. Я сразу поняла, что клиент где-то спал в комфортных условиях и запомнил ощущения. Оказалось, я была права — пара отдыхала в Карловых Варах, где в отеле были качественные, премиальные подушки. В итоге мы подобрали ему подушку с вставкой из латекса, он спал там на такой же.

— Какие наполнители для подушек бывают, как подобрать подходящий?

— Наполнитель влияет на эргономические свойства подушки: ее мягкость, упругость, гигроскопичность, воздухопроницаемость. В целом наполнители можно разделить на две группы: натуральные и функциональные. К первым относятся пух, перо и шерсть. Пух отвечает за воздушность и мягкость, перо — за упругость. Соответственно, чем больше пуха — тем мягче подушка, как в сказке «Принцесса на горошине». На практике пуховые подушки выбирают люди с традиционными взглядами, кто любит

классику. Все подушки, представленные в нашем центре, можно стирать в обычной стиральной машине. Даже из пуха.

— Кому подходят подушки с натуральной шерстью?

— Людям, у которых бывают головные боли, отиты. Шерстяное волокно удерживает комфортную температуру, снижает болевые ощущения. По желанию можно сделать подушку-конструктор: две пластины из функционального наполнителя и одну из шерсти. Шерстяной пласт при этом можно класть первым, когда боль обостряется, либо убирать на нижний ярус.

— Что означает «функциональный» наполнитель?

— Это функциональное волокно. У людей сложился стереотип, что искусственно созданные наполнители — это что-то синтетическое, плохое, не дышащее. На самом деле функциональное волокно — специально созданный материал, с улучшенными гигроскопическими и воздухопроницаемыми свойствами. Такой наполнитель в процессе эксплуатации будет лучше натурального. Если у человека есть склонность к аллергическим реакциям, или человек часто использует какие-то мази, лекарственные средства, подушку приходится стирать чаще обычного — функциональное волокно станет хорошим выбором. Оно гипоаллергенное, удобное, дышащее. И служит дольше.

— Сколько в среднем служит подушка?

— От трех до пяти лет. Спустя этот срок подушка не порвется, но утратит свои функциональные свойства. К тому же есть определенные нормы с точки зрения гигиены.

— Какую подушку вы бы порекомендовали людям с остеохондрозом?

— Остеохондроз шейного отдела — распространенный диагноз, который многим ставят с возрастом. Одна из причин — неудобное положение тела во время сна. Здесь подойдут ортопедические конструкции. Немецкие производители

рекомендуют использовать подушки с латексными вставками. Это комфортный вариант, создающий дополнительную упругость поверхности в области шеи.

— Каким должно быть одеяло?

— Когда человек находится в глубокой фазе сна, температура его тела снижается на один-два градуса. Задача одеяла — поддерживать оптимальный микроклимат. Для этого важно правильно подобрать размер, а также материал и наполнитель, из которого сделано одеяло. Шелк и лен подходят для летнего периода, шерсть и пух — вариант на прохладное время года и межсезонье. Также важно учесть среднюю температуру воздуха в спальне и личные предпочтения клиента.

Все больше людей жалуются на эмоциональное выгорание. Мы живем в постоянном стрессе, работаем на максимуме своих ресурсов. Сон — доступный и естественный способ восстановиться. Иногда люди не задумываются, насколько это важно. Мы стараемся напомнить им об этом.



Самара

пр-т Масленникова, 18

+7 846 263-02-22

+7 927 017-79-60

Тольятти

Ленинский пр-т, 40

+7 8482 42-91-56

+7 902 376-17-50

www.ecostil.ru
@ecostilyes

Отдых, который всегда с тобой

Татьяна Сырова, генеральный директор агентства ипотеки и недвижимости «ВИП Компания» и руководитель проекта «Моя Ильинка», рассказывает о юбилее коттеджного поселка и особенностях жизни за городом



— В коттеджном поселке «Моя Ильинка» насыщенная событиями жизнь. Вы организуете необычные мероприятия, отмечаете праздники с особым масштабом. Насколько это актуально в рамках загородной жизни?

— Конечно же, актуально. Это одно из важнейших направлений создания любого поселения, к которым мы относим, в том числе, и наш поселок. Не могу сказать, что эта идея сформировалась именно сейчас и на рынке загородной недвижимости. Вспомните времена Советского Союза, где при строительстве чего-либо буквально в первую очередь строили школы, детские сады и, конечно же, дома культуры. Куда можно было ходить на лекции, на партийные собрания, на дискотеки. Очевидно, что без инфраструктуры жить невозможно. Потом на какое-то время это забылось, но сейчас все успешные девелоперы вновь возвращаются к важности создания комьюнити, формированию сообщества. Моя позиция такова: любой девелопер не просто строит дома — он вкладывается в философию загородной жизни. Это история про социальный комфорт, но чтобы он был, его надо организовать. И на самом деле это очень важно для людей.

— Как жители относятся к этой идее?

— Недавно в разговоре жительница «Ильинки» поделилась со мной: «При покупке я думала, что это будет дом выходного дня. Но так сложилось, что сейчас подруг в «Ильинке» у меня больше, чем в городе. Просыпаясь утром в квартире, я понимаю, что хочу быстрее приехать в свой дом. В первую очередь, чтобы увидеться с друзьями». Здесь все друг другу помогают. Наши жители

дружат семьями, у них есть банные дни, совместные велопогулки, тренировки, они ездят вместе провожать закат, встречать рассвет и даже в отпуск.

— В этом году коттеджный поселок «Моя Ильинка» отметил свое десятилетие. Как прошел праздник?

— Это было масштабное событие, подготовка к которому началась за месяц — 8 июля, в День семьи, любви и верности, у нас состоялось открытие проекта «Миссис Ильинка». Это не просто обычный конкурс красоты. Это про красивое и счастливое материнство. Основная его цель — показать каждой женщине, что каждая из нас королева. Как говорит организатор конкурса «Миссис Самарская губерния» Наталья Малыгина, которая помогала нам в проведении конкурса, корона у каждой женщины внутри. В течение месяца мы совместно с нашими королевами и замечательными спикерами раскрывали этот мощный потенциал.

Празднование юбилея у нас было в день рождения поселка и в День Пророка Илии — 2 августа. В этот раз мы его отмечали в буквальном смысле неделю. Очень хотелось поделиться со всеми роскошью загородной жизни. И нет, это не про золотые атрибуты, а про свободу, отсутствие суеты, наслаждение природой и личным пространством. Каждый день со 2 по 8 августа мы рассказывали на наших информационных площадках, как живется в «Ильинке». Дети рисовали живописные виды поселка, взрослые писали стихи, делились рецептами (не только кулинарными, но и просто загородной жизни), участвовали в конкурсе #ильинкавсердце. Такой необычный хештег — не просто красивые слова,





сердце — форма нашего поселка. Завершением праздника стал грандиозный финал «Миссис Ильинка», состоявшийся 8 августа. В этот день у участниц конкурса была ответственная миссия — впервые исполнить гимн поселка, который был написан специально в честь юбилея.

— Какие сюрпризы и угощения ожидали жителей 2 августа, в день рождения «Ильинки»?

— Непосредственно в день рождения к нам приезжала самарская кавер-группа «Пинта Кофе», был праздничный салют и 10 тортов общим весом 20 кг. Прошло торжественное вручение наград «Почетный житель». Также к нам в гости приезжали и вели стрим юные блогеры Миша и Гриша с их мамой Ольгой Кардашевской. Все было очень красиво, душевно и вдохновляюще. Помимо развлекатель-



— Жизнь за городом — это отдых, который всегда с тобой. Свобода от информационного шума, бесконечных забот и проблем. Наши жители отмечают, что до момента переезда в «Ильинку» им всегда хотелось куда-то вырваться. Каждые выходные что-то планировали, ждали отпуска, чтобы уехать и наконец-то отдохнуть. Как мы все говорим, «выходные прошли, а как будто их не было» или «вернулся из отпуска, а уже устал». А когда ты живешь за городом, ты можешь позволить себе отдохнуть в любой момент — расслабиться, побыть в уединении. Многие наши жители отмечают: «Мы купили дом в „Ильинке“, и у нас улучшилась жизнь. Дела по работе пошли в гору, вырос доход, улучшились отношения в семье». На самом деле это не какое-то волшебство. Все эти возможности дает именно загородная жизнь.



Здесь важно отметить, конечно же, ее качество. Разница между дачным домиком с удобствами на улице и элитным коттеджным поселком огромная. Наша сервисная компания в «Ильинке» делает все, чтобы жители не думали о бытовых заботах и жили в комфорте.

— Какой дополнительный сервис доступен жителям коттеджного поселка «Моя Ильинка»?

— Кроме благоустройства всей территории и организованных мест общественного пользования (детские и спортивные площадки, зона водопада и пр.) у нас круглосуточное видеонаблюдение всей территории, за исключением личного пространства домов. Круглосуточно работает служба коммуникаций: дежурный сантехник, электрик. Жителям доступен пакет «Прайм», сотрудники которого помогают в решении любых вопросов: чистка снега на участке, работа на огороде, уборка дома.

— Первые жители поселка «Моя Ильинка» продолжают проживать на его территории?

— Вы знаете, да! И это радует! В юбилейный вечер мы подготовили сюрприз. Позвали первых жителей на сцену, вручили благодарственные письма, и в их присутствии наши королевы исполнили гимн. На самом деле у нас практически отсутствует вторичный рынок. Если люди продают свои дома, то только по объективным причинам. Например, переезд в другой город. В последнее время было несколько случаев, когда люди переезжали в дома побольше, расширились, но оставались жителями «Ильинки». Это важный показатель для нас и самая высокая оценка нашей работы.



ной программы 2 августа прошел первый молебен в нашем только что построенном Храме Пророка Илии.

— Расскажите подробнее про награду «Почетный житель». За какие заслуги она вручается?

— Это наша ежегодная номинация — благодарность жителям поселка. Мы придумали ее как девелоперы несколько лет назад. Награждаем новых жителей, которые только что приобрели дома в «Ильинке». Также мы поощряем жителей, которые делают вклад в жизнь и развитие социальной среды поселка. Например, за организацию мероприятий, секций, клуба по интересам. У нас есть жительница, которая организовала в «Ильинке» английский клуб, где обучает детей и взрослых. Она топовый преподаватель, пять лет жила в Лондоне, в совершенстве владеет английским языком. Другая жительница сформировала футбольную секцию — в «Ильинку» приезжает профессиональный тренер

по футболу. Помимо этого, награда выдается жителям, которые облагораживают придомовую общественную территорию. У нас есть общепоселковое благоустройство, подстриженные зеленые газоны, красивые цветы, к тому же некоторые жители создают невероятный ландшафтный дизайн! Иногда проезжаешь мимо домов и хочется зайти, сказать: «Спасибо вам огромное!». Это очень ценно, когда люди не просто живут и пользуются, но и создают все вокруг.

— Сколько вручено наград в этом году?

— Очень радостно, что количество почетных жителей год от года растет. Сейчас у нас заселено 175 семей, мы выдали 84 диплома. В 2020 году наград было 60. Это означает, что большинство жителей не просто приезжают в «Ильинку» как в дом выходного дня, а активно принимают участие в жизни поселка.

— Как вы считаете, в чем привлекательность жизни за городом?



Public talk с рестораторами Самары

В рамках «Гастрофест от Коммерсантъ» поговорили с рестораторами города о тенденциях в отрасли, популярной кухне и любимых заведениях

Надежда Новикова |



ДЕНИС КОНДРАТОВИЧ, ОСНОВАТЕЛЬ И СОВЛАДЕЛЕЦ ROOFTOP-РЕСТОРАНА SKY BAR, РЕСТОРАНА «О МОРЕ МОРЕ», КАФЕ FERMA, ГОРОДСКОГО КАФЕ «ЭКЛЕРНАЯ»

мерно в том же направлении. Возможно, со стороны кажется, что мы уделяем интерьеру меньше внимания, чем раньше. Но глобально нет. Глобально наша задача — создать именно то впечатление, которое задумано концепцией, имиджем.

В ОБСУЖДЕНИИ приняли участие **Денис Кондратович** — основатель и совладелец рюфтоп-ресторана Sky Bar, ресторана «О Море море», кафе Ferma, городского кафе «Эклерная»; **Михаил Макаров** — основатель семейного ресторана «Искра»; **Диана Вишневская** — основатель и идейный вдохновитель кондитерской студии Miss Cake и кондитерской студии Sova; **Евгений Козаченко** — совладелец ресторанов Koza Taras и Koza Pasta; **Сергей Волковицкий** — основатель группы компаний Nadson Family; **Владимир Сверкалов** — фуд-журналист, основатель интернет-издания о ресторанах в Самаре EdaGda.

Владимир Сверкалов: Мы проводили опрос среди своих читателей, что для них является приоритетом при выбо-

ре заведения. В опросе приняли участие более 400 человек. Это люди, которые часто ходят по ресторанам. На первое место опрашиваемые поставили кухню, на второе — сервис. На третьем месте оказался интерьер. Согласны ли вы с этим? Как сегодня меняется потребитель и его предпочтения?

Денис Кондратович: У потребителя большая часть ощущений происходит неосознанно. Потребитель ставит на первое место кухню потому, что кухня — основная точка, с которой он взаимодействует. Все остальное уходит на тень. Но о ресторане нельзя говорить, что кухня — отдельно, интерьер — отдельно. Ресторан оценивается в комплексе. Сейчас идет тренд на упрощение. Интерьер становится лаконичнее, кухня движется при-

Диана Вишневская: Тенденция на упрощение идет не первый год, идет из-за границы. Если честно, я этому сильно рада, потому что мое гастрономическое обучение началось именно там. В Европе и в Америке, по большому счету, только рестораны высокого уровня вкладываются во внешнюю отделку, в дорогую посуду — это требует сам класс ресторана. Рестораны, которые работают на средний класс, делают упор на еду, а не на дизайн. Когда мы начинали свой проект в Самаре, для нас на первом месте стояло создание качественной кухни, подбор персонала, который будет ее воплощать. Сама же концепция внутреннего заведения была обрисована как легкое, приятное пространство с большим количеством зелени, чтобы людям было приятно там находиться.



Сергей Волковицкий: Если говорить о регионе, то это 50/50. К сожалению, есть гости, которые ходят на красивый ремонт, и не важно, что там готовят. Вторая половина отмечает кухню, и готова прийти в любой интерьер, если в заведении вкусно. Если говорить о моих проектах, то я обращаю внимание и на то, и на другое. Кто-то, возможно, приходит из-за красивого вида, за классической английской аутентичностью.

Михаил Макаров: Тенденция к упрощению, может быть, и есть. С потребительской точки зрения скажу, когда приходишь к гастроэнтузиастам, где барная стойка сварена из металлического профиля и все в ДСП, какая бы ни была вкусная еда, я пойду туда, где с виду просто, но установлена хорошая акустика, в отделке использованы качественные материалы. При всей своей видимой простоте все-таки вложены деньги. Проблема гастроэнтузиастов в том, что они вкладывают крошечные деньги и получают такой результат. Я считаю, что тенденция к такому упрощению не туда заведет.

Владимир Сверкалов: Мы, как представители food-журналистики, анализируем поисковые запросы, смотрим на посещаемость ресторанов. Перед началом Public

talk в разговоре с Евгением Козаченко я отметил, что люди целенаправленно ищут Koza Pasta. На ваш взгляд, в чем секрет популярности подобных заведений? Что является магнитом для посетителей?

Евгений Козаченко: С ходу сложно сказать о каких-то конкретных секретах. Опять же, все это симбиоз. Это большая предварительная работа, в том числе работа с аудиторией. Мы активно развиваем социальные сети и не обманываем людей — приход в наши рестораны, они получают качественную еду. В то, что мы делаем, вложено много души. Даже предметы интерьера — может быть, они не стоят каких-то больших денег, но у каждого из них есть своя история, мы выбирали их с любовью. Также у нас семейная компания, мы лично знаем каждого члена нашего коллектива, от повара до клинера. Мы строим бизнес по европейской системе. Наверное, такая модель больше подходит для маленьких семейных заведений. Если все это масштабировать до крупного бизнеса и сетевых ресторанов, то придется весь свой детский сад немножко подтянуть до института, а далее до университета ресторанного дела.

Денис Кондратович: Есть некий набор элементов, точек, процессов, и есть потрещающая команда ребят. Моя задача — указывать им места и моменты, куда эти ребята должны вкладывать ту душу, о которой говорит Евгений. Я стараюсь смотреть больше на какие-то измеримые параметры: цифры, отзывы, которые мы себе фиксируем, метрики, чек-листы, оценки тайных гостей. Эти вещи показывают, где именно не дорабатывают, где много души, где ее не хватает.

Михаил Макаров: У меня знакомые только что прилетели из Санкт-Петербурга, где они забронировали столик в ресторане Pровка. Это заведение Арама Мнацаканова — известного в России ресторатора. Там сейчас полная посадка, а они потеряли стол. В этот момент там был сам Арам, и он предоставил свой кабинет-столовую для моих знакомых, потому что стол потеряли по вине администраторов. Пока гость видит такое отношение к себе со стороны владельцев — люди будут идти.

Вопрос из зала: Понятно, как выбирали название Koza, и что «О море море» — это про



Диана Вишневская, основатель и идейный вдохновитель кондитерской студии Miss Cake и кондитерской студии Sovo

морепродукты, «Эклерная» — эклеры, Sky bag — находится наверху, на крыше. Почему для названия выбраны «Искра» и Sovo?

Михаил Макаров: У нас была дровяная печь для пиццы. Производители обещали, что проблем с размещением в жилых домах не будет. Но у нас возникли разногласия с жильцами, пришлось закрыться на месяц и поменять дровяную историю на электричество. Название решили оставить.

Диана Вишневская: Когда мы открывались, стоял острый вопрос, как назвать заведение. Хотелось отобразить то, что я училась во Франции. У нас все кондитерские изделия сделаны по французским классическим технологиям. Муж спросил меня: «А как французы здороваются?» Я говорю: «Ну, как? Ça va bien». Решили назвать созвучно. Отобразить в виде приветствия как-то не получалось, ассоциации легли на нашу птицу мудрости. Собственно, оттуда произошло название. С другой стороны, для тех, кто знает — это привет по-французски.

Вопрос из зала: Сейчас открывается много ресторанов. Что нужно открывать, какая кухня в тренде, какое направление?

Диана Вишневская: Здесь вам никто не сможет подсказать, какая тенденция, какая кухня зайдет. Единственное, по моим ощущениям, сейчас на пике популярности простая, «комфортная» еда, которая будет подаваться с какими-то авторскими фишка-

Михаил Макаров, основатель семейного ресторана «Искра»





ЕВГЕНИЙ КОЗАЧЕНКО,
СОВЛАДЕЛЕЦ
РЕСТОРАНОВ KOZA
PASTA И KOZA PASTA

ми. Но еда должна быть простой и понятной для потребителя. Допустим, московский ресторан Ева с греческой кухней. Он открылся недавно, но стал бешено популярным. Причина его бешеной популярности в том, что гостям подают классическую, качественную еду, сделанную из хороших ингредиентов. Но она абсолютно простая и понятная. И есть масса авторских проектов, которые сразу закрывались, потому что, к примеру, люди не понимали сочетаний: крыжовник, лаванда, цветки петунии.

Евгений Козаченко: Если рассматривать ресторанное дело как бизнес, существуют всевозможные исследования популярности того или иного направления. И я недавно наткнулся на такую статистику. Знаете, какое самое популярное блюдо в Самаре? Хинкали. В Иркутске до сих пор суши. Поэтому, если вы хотите знать тенденцию, наверное, надо открывать хинкальную.

Сергей Волковицкий: Специфика региона всегда имеет место быть. Если говорить

ВЛАДИМИР СВЕРКАЛОВ,
FOOD-ЖУРНАЛИСТ,
ОСНОВАТЕЛЬ
ИНТЕРНЕТ-ИЗДАНИЯ
О РЕСТОРАНАХ
В САМАРЕ EDA.GDA



про Самару, в Самаре — главное ценник. За последние 5-7 лет посещение ресторанов и кафе стало для нас привычным, как второй дом. Люди приходят в заведения с ноутбуком, чтобы поработать, проводят переговоры, завтракают, обедают и ужинают. И чем дешевле будет меню, тем скорее они придут. Сейчас в Самаре популярна грузинская кухня, раньше была японская, до этого итальянская. И все это должно быть бюджетно. Люди не задумываются, что настоящая филадельфия с качественной рыбой не может стоить дешево. Но есть спрос, и сети, предлагающие такой продукт, растут и развиваются. Бюджетный формат — тренд, кухня может быть любой.

Михаил Макаров: Если вы хотите удивить людей, заработать денег и чтобы вам там приятно было самому — я думаю, нужно открывать три разных заведения.

Вопрос из зала: В какие кафе и рестораны вы ходите сами?

Денис Кондратович: В Самаре есть два заведения, которые в моих глазах одинаково хороши — это «Искра» и Pugi. Два моих любимых ресторана, в которых всегда сложно сесть, и, наверное, это основное подтверждение их рейтинга. Почему? Не хочу разбирать с точки зрения технологий, это интуитивный выбор. Мне там уютно и вкусно.

Сергей Волковицкий: Я хожу в свои заведения. По стране хорошая сетка White Rabbit Family. Я не так часто езжу по России, но эти рестораны действительно на уровне.

Евгений Козаченко: Я уже давно не был ни в каких российских ресторанах. В Самаре — это Pugi и Koza Pasta. Обычно нет времени прийти, сесть и поужинать. Все на бегу. Позавчера поужинали в Koza Pasta, заказали все по меню и передали шефу свои нарекания (смеется).

Диана Вишневская: Буквально недавно была на ужине в «Тет-а-тет», мне очень понравилось. В целом, не хватает времени куда-то ходить, мы все время работаем. Завтракаю у себя в Sova. У нас пекут хлеб, есть свой кондитерский цех, который находится отдельно, возле нашего кафе. В Sova огромная кондитерская витрина, и все, что касается теста, хлеба и т. д. — это все собственного производства. У нас пицца идет на закваске, мы единственные в Самаре, кто работает с закваской. Так что приходите попробовать.

Владимир Сверкалов: В Самаре мне приходится много ходить по заведениям. Как правило, по новым и в первые дни их работы. Это сложная история и с кухней, и с обслуживанием, сложно сделать какие-то выводы. У меня двое детей, мой топ — все места, где есть детская комната, и эта детская комната открыта. В Самаре с этим большие трудности: сложно спрогнозировать, открыта ли детская комната в этот момент, приходится обзванивать заведения заранее. Такого нет, чтобы я постоянно ходил в одно и то же заведение. Я скорее могу отметить какие-то блюда. Например, в Sova мне нравится десерт «Павлова», я за ним охочусь, но часто попадаю на пустую витрину. В «Эклерной» мне нравятся завтраки, в «Искре» — хорошая пицца. Также нашей семье очень нравится пицца в «Винной кухне».

Вопрос из зала: После того, как сняли локдаун, люди пошли в ресторан. Можете отметить, на какую именно еду пришел клиент? Это простая еда или что-то изысканное и хорошее? Заметили ли изменения в выборе клиентов?

Диана Вишневская: Не заметила. Я обратила внимание, что все настолько устали сидеть дома, что, мне кажется, людям было вообще все равно. Лишь бы только выйти в свет, лишь бы посидеть приятно, атмосферно, не готовить дома. Насладиться моментом с друзьями. Насколько я помню, у всех заведений была очередь на террасах.

Денис Кондратович: Глобальных изменений не было. Было «мне всего побольше, побыстрее, и давайте вот это возьму с собой». Безусловно, вырос чек. Основная наша ошибка была в том, что во время карантина мы уменьшили штат — к нам пришли посетители, а работать было некому. Нужно было срочно удваиваться, не хватало ресурсов. Было сложно.



СЕРГЕЙ ВОЛКОВИЦКИЙ,
ОСНОВАТЕЛЬ ГРУППЫ
КОМПАНИЙ HADSON
FAMILY

Вопрос из зала: Насколько актуальны завтраки в заведениях с 7:00?

Денис Кондратович: Могу сказать по себе, как бы мы ни пытались раздвинуть временные рамки рабочего дня, ничего из этого не выходит. Например, в «Ферме» мы запускали завтраки с 8:00, держали это минимум полтора года, и максимальная статистика заказов за первый час составляла 5 завтраков. Я все-таки считаю, что завтрак — это больше какой-то адресный визит, и я достоверно знаю, что «Кэрри» рядом показывал результат на завтраках. Но у меня с этой концепцией не сложилось.

Евгений Козаченко: В районе школ хорошо работают и Coffee Bean, и «Корж», который находится рядом с гимназией № 11. Они принимают в 8:15 «волну» мам, которые отвозят детей. Эта «волна» проходит с 8:15 до 10:00. Мы планируем ввести ранние завтраки, но сейчас идет настройка рабочих процессов. Все свое время.

Кормить и хвалить

В Самаре открывається третий проект Ирины и Евгения Козаченко

Надежда Новикова |

ЕВГЕНИЙ КОЗАЧЕНКО, владелец праздничного агентства Enot Event и совладелец ресторанов Koza Tapas и Koza Pasta, рассказал об открытии нового проекта Koza Bistro в Самаре.

— Чем будет отличаться Koza Bistro от своих предшественников?

— Мы собираемся внедрить в гастрономический ландшафт города формат luxury fast-food, чтобы кормить людей вкусной и качественной едой, которую можно взять с собой. В Koza Bistro будет представлено новое меню. Сейчас мы работаем над созданием интересных блюд. Простых, на первый взгляд, но в новой подаче.

— В чем будет особенность заведения?

— Бистро подразумевает быстрый формат. Это вечное движение, которое из утренних завтраков плавно перерастает в быстрые обеды. Мы не планируем делать бизнес-ланчи. Скорее, это будут меню дня, блюда дня, которые мы сможем оперативно отдавать гостям. Ритм современной жизни, когда люди постоянно спешат, подсказал нам подобный формат. Основная идея — это скорость, чтобы не ждать заказ 30-40 минут. А вечером бистро превращается в полноценный ресторан с винной картой, игристым вином по фужерам. Смысл и идея бистро заключается в том, чтобы это было максимально демократично: ты можешь зайти и в джинсах, и в костюме, и всегда будешь чувствовать себя комфортно.

— Koza Tapas — это тапас, с которых начинался путь. Koza Pasta — это паста и пицца. А в Koza Bistro будут фирменные блюда?

— Да, мы сейчас отрабатываем меню. С учетом того, что бистро в большей степени — французский формат, мы планируем привнести в меню элементы французской кухни. Про проект Koza Tapas мы говорим, что это «испанская кухня с волжской душой». С Koza Bistro аналогично, только на французский манер. Все, что мы дела-

ем — это блюда, которые разрабатывает Ирина Козаченко в коллаборации с нашими поварами. Она генерирует идеи, ребята их реализовывают, дополняют своими. Например, в Koza Bistro появятся краб кейки с авокадо и соусом понзу, наваристый мясной бульон потофе и осьминог с молодым картофелем, шпинатом и овощной сальсой.

— На портале EdaGda выложена информация, что бистро откроется по адресу: ул. Самарская, 203. На месте городского кафе Jungle, известного своими пончиками. Останутся ли пончики в меню?

— У нас остались и рецептура, и кондитер, который выпекал те самые легендарные пончики. Мы взяли и технологию, и исполнителя. Пончики будут точно такими же. Возможно, даже лучше.

— Планируются ли завтраки в Koza Bistro?

— Обязательно! Koza Bistro будет работать с самого утра, чтобы по пути на работу или учебу у всех была возможность заехать позавтракать. Утреннее меню тоже будет соответствующее.

— В Koza Pasta стоят легендарные розовые столы. Какие необычные дизайнерские решения будут в Bistro?

— В Koza Bistro с розовыми столами будут перекликаться советские гранитные полы розового цвета (смеется). Это старинное советское помещение, в котором когда-то во времена СССР располагалось кафе. Мы решили советскую эстетику сохранить и дополнить. От предыдущих владельцев нам остался фиолетовый цвет, сейчас мы перекрашиваем все в цвет Desert Rose, «пыльная роза». Заказали интересные советские светильники, которые во времена СССР можно было увидеть в метро и госучреждениях. Их тоже подкрасим, они придадут помещению атмосферность. Назовем это «постсоветский авангард».



— Сколько посадочных мест планируется в Koza Bistro?

— Пока столы не расставлены, сложно говорить конкретные цифры. Ориентировочно до 50 мест. Первый этаж будет в «быстром» формате: забежал, забрал с собой. Например, пончик и кофе с утра. Второй этаж — более камерная, уютная обстановка. Планируем сделать условные зоны: если есть желание выпить вина в шумной, веселой компании — остаешься на первом этаже. Если хочешь более спокойного вечера, поговорить о чем-то за ужином — можно подняться на второй этаж. Это будет удобно.

— Были ли какие-то сложности с открытием? С чем столкнулись?

— Сложностей всегда много. Можно планировать, предполагать, но на практике у любого проекта есть «острые углы». Или «тупые». Здесь мы третьи владельцы помещения, после Jungle, и многое пришлось в запустение. Сейчас все восстанавливаем, отмываем, чистим. Нужно заново пересмотреть электроснабжение, вентиляцию. Ресторан не новый, поэтому какое-то оборудование докупаем, какое-то восстанавливаем. Усилия сосредоточены на этом. Как показал опыт, это сложнее, чем въехать в новое помещение «с нуля».

— Почему вы не повторяете свои проекты? Почему каждый проект — новый формат?

— Нам очень интересно работать в разных форматах. В каждом меню у нас есть какие-то особенности. Можно было бы развивать

Koza Tapas в дальнейшем, как мы это сделали в Самаре, но уже в других регионах. Но сейчас мы лучше займемся локальным развитием в нашем городе. На данном этапе очень много самых простейших забот: от плитусов, сантехники и кухонного оборудования в Koza Bistro до заключения договоров с поставщиками. Вдаль смотреть пока еще мешает ворох насущных задач.

— Какие планы в дальнейшем на развитие сети Koza?

— Генератор наших идей — это Ирина Козаченко. Она локомотив всего нашего предприятия. Сейчас наши планы — закончить третий проект, и пока заниматься оттачиванием работы уже работающих заведений. Конечно, иногда мы шутим про «Коза Азия». Есть идеи, взгляд на азиатскую кухню сквозь призму нашей «волжской интерпретации». Также рассматриваем новые локации: уйти из центра в сторону жилых районов, населенных молодежью.

Сезонные хиты

Летнее меню от ведущих шеф-поваров Самары

Надежда Новикова |

По следам «Гастрофест от Коммерсантъ» шеф-повара самарских заведений поделились любимыми рецептами с читателями: освежающий коктейль, названный в честь острова Мадагаскар, хрустящие баклажаны из паназиатского меню, нежный итальянский тирамису и русская уха. Лучшее из национальных кухонь мира в вашем исполнении.

Madagascar sour

«Безалкогольная вариация известного коктейля, названного в честь острова Мадагаскар. Легкий, освежающий напиток с кислинкой. Идеальный вариант для лета»

Ингредиенты:

Пюре клубники — 50 мл.
Кордиал алоэ (насыщенный кисло-сладкий сироп на основе сока алоэ) — 60 мл.
Пюре клубники — размять свежую клубнику, протереть через мелкое сито.

Пюре и кордиал налить в шейкер, добавить пару капель bubble drops, взбить со льдом и перелить через сито в предварительно охлажденный коктейльный бокал.



АЛЕКСЕЙ АЗАРОВ,
БАР-МЕНЕДЖЕР ПАНОРАМНОГО РЕСТОРАНА SKY BAR, РЕСТОРАНА «О, МОРЕ, МОРЕ» И СЕТИ КАФЕ «ЭКЛЕРНАЯ». ОБЛАДАТЕЛЬ ДИПЛОМА БАРМЕНА МЕЖДУНАРОДНОЙ БАРМЕНСКОЙ АССОЦИАЦИИ (INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION)



МАКСИМ АКИМОВ,
БРЕНД-ШЕФ РЕСТОРАНА «ДЖОННИ ВУ». УНИКАЛЬНОСТЬ В ПРИГОТОВЛЕНИИ ТРАДИЦИОННЫХ ЯПОНСКИХ БЛЮД ПЕРЕНЯЛ У ЗНАМЕНИТОГО ЯПОНСКОГО БРЕНД-ШЕФА КАСАДЖИМА ШИГЕРУ. ЯВЛЯЕТСЯ ПОЧЕТНЫМ ЧЛЕНОМ САМАРСКОЙ ГИЛЬДИИ ШЕФ-ПОВАРОВ.

Ингредиенты:

Баклажан — 1шт.
Помидор — 1шт.
Крахмал фирмы Mondamin.

Для соуса:

Устричный соус — 100 мл.
Сладкий чили соус — 600 мл.
Соевый соус Kikkoman — 100 мл.
Кунжутное масло — 10 мл.
Вода — 200 мл.

Для украшения:

Белый кунжут

Баклажан очистить от кожуры, нарезать кубиками. Замочить в холодной воде на 7 минут. Затем кубики баклажана запанировать в крахмале, излишки крахмала стряхнуть. Обжарить во фритюре «до хруста», при этом внутри баклажан должен сохранить мягкую текстуру.

Готовим соус.

В сотейнике готовим соус на основе сладкого соуса чили. Выкладываем все ингредиенты, доводим до кипения, добавляем рубленые томаты. Важно,

чтобы соус был горячим, иначе корочка у баклажанов получится не хрустящая, а мягкая.

В готовый соус выкладываем баклажаны. Сверху украшаем зернами кунжута.



Хрустящие баклажаны

«Устричный соус, sweet chili, кунжутное масло и немножко любви...»

Паназиатская кухня — одна из самых быстрых кухонь мира. Все готовится просто, и не нужно много ингредиентов. Это блюдо можно попробовать в меню ресторана „Джонни Ву“. Мой любимый хит».

Тирамису с клубникой

«Это свежий, летний рецепт. В кафе Sova его можно попробовать в летний сезон. Мы готовим его с местной клубникой, потому что она сочная и вкусная»

Ингредиенты:

Яичный желток пастеризованный — 40 г (либо 2 свежих желтка отборной категории яиц).
Сахар — 260 г.
Вода — 200 г.
Сливки 33-38% — 200 г.
Маскарпоне — 200 г.
Печенье Савоярди — упаковка.
Клубника свежая — 200 г.
Бasilik зеленый — пара веточек.

Слегка перезрелую или помятую ягоду мелко порубить. К ягоде добавить крупно рубленые или рваные листья базилика. Сложить в миску и дать пустить сок.

Из сахара и воды сварить сахарный сироп. Довести до кипения, прокипятить минуту, снять и остудить.

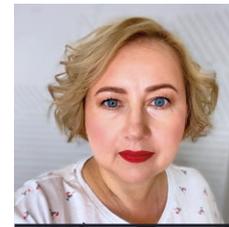
Предварительно за несколько часов до приготовления достать из холодильника маскарпоне. Он должен быть комнатной температуры, чтобы крем получился однородной консистенции. Взбить сливки до крепких пиков. Добавить маскарпоне. Объединить миксером со сливками. Убрать в холодильник.

В деже для миксера начать взбивать белки. В отдельном сотейнике 130 г готового сиропа довести до кипения. По стенке дежи к взбивающимся желткам влить горячий сахарный сироп. Взбить крем до плотности.

Аккуратно вмешать желтковый крем в сливки с маскарпоне.

Оставшийся сироп смешать с настоявшейся клубникой. Для аромата по желанию добавить подходящий алкоголь, например, клубничный ликер. Процедить сироп от кусочков клубники. Палочки савоярди пропитать в сиропе.

В креманку выложить пропитанные кусочки бисквита, сверху добавить щеженные кусочки клубники с базиликом, укрыть кремом этот слой. Повторить 2-3 раза. Украсить десерт свежей клубникой и парой целых листиков базилика.



Диана Вишневецкая,
ШЕФ-КОНДИТЕР, ОСНОВАТЕЛЬНИЦА
И ИДЕЙНЫЙ ВДОХНОВИТЕЛЬ
КОНДИТЕРСКОЙ СТУДИИ MISS CAKE
И СЕМЕЙНОГО КАФЕ SOVA



Максим Бондарь,
БРЕНД-ШЕФ ЗАГОРОДНОГО
КОМПЛЕКСА «РУССКАЯ ОХОТА»

Рыбацкая уха из трех видов рыбы



«Когда готовишь уху, больше думаешь не о граммах используемых продуктов, а о вкусе. Вес ингредиентов в этом блюде условный. Главный секрет — наваристый куриный бульон. На его основе получается самая вкусная, ароматная уха»

Ингредиенты:

Куриный бульон.
Семга.
Карп.
Судак.
Картофель.
Лук.
Лавровый лист.
Корень сельдерея.
Свежая зелень.
Соль и перец по вкусу.

Для ухи нам потребуется три вида рыбы: одна морская, две речных.

В данном рецепте я использую судака, карпа и семгу (можно заменить на форель). Каждая из них имеет уникальный вкус и текстуру.

Предварительно готовим куриный бульон. В холодную воду выкладываем тушку курицы и обжаренные корни — лук, морковь, корень сельдерея. Почему в холодную? Так больше питательных веществ останется в бульоне. Все довести до кипения и убавить на слабый огонь, варить 3-4 часа. Затем курицу откинуть на дуршлаг, бульон процедить.

Получившийся бульон довести до кипения, но не кипятить. Добавить в бульон нарезанные кубиками ово-

щи: репчатый лук и картофель. Варить на умеренном огне до полуготовности овощей, добавить нарезанную кубиками рыбу. Сразу посолить и поперчить. Я рекомендую взять перец грубого помола. Затем довести до кипения, но не кипятить. Это важно, т. к. при интенсивном кипении бульон получается мутным. Варить до готовности рыбы и овощей.

По желанию при подаче можно добавить рубленую зелень: укроп, петрушку. Восхитительная рыбацкая уха готова!

Любовь к еде и развлечениям В Самаре прошел «Гастрофест от Коммерсантъ»

Надежда Новикова |

27 ИЮНЯ 2021 года, на территории гостиничного комплекса «Русская охота» состоялось масштабное событие летнего сезона — «Гастрофест от Коммерсантъ». Генеральным партнером мероприятия выступил Сбербанк. Гости приняли участие в мастер-классах, поговорили с ведущими рестораторами города о тенденциях в бизнесе и узнали, какие секреты используют шеф-повара самарских заведений при приготовлении блюд.



Лилия Читнева, Сбербанк



Мастер-класс от СберПервый



DJ Sets Anthony Laim от Love Radio



Ирина и Иван Кабины



Анимашки-шоу

Для гостей мероприятия были организованы развлечения на открытом воздухе. В рамках «Гастрофеста» прошел мастер-класс «Королевская рыбалка», где участники ловили настоящую рыбу в водоеме на территории комплекса «Русская охота». Лучших рыбаков наградили ценными призами.



Глэмпинг от СберПервый





Карина Багаева, Наталья Виханова, Елена Паращенкова



Наталья Лашина, BOSE



Ralph Lauren Home



Ralph Lauren Home



Сергей Трофименко с семьей



Автомобильные гонки на велотренажерах от Mango Office

Также гости собирали букеты под руководством ведущих флористов цветочного бутика «Бутоника», играли в «Гастромафию», учились фуд-съемке у создателей проекта «Блогжор», принимали участие в кулинарных мастер-классах от СберПервый, дегустировали уху и другие блюда. Любителей активного отдыха ждали автомобильные гон-

ки на велотренажерах, пилатес, мастер-класс от женской футбольной команды «Крылья Советов», тест-драйв автомобилей Audi. Качественное звуковое сопровождение мероприятия обеспечила компания Bose.

Праздник получился семейным — за развлечения ма-



Test-drive AUDI Самара



Гость мероприятия



Чайный клуб «Красный халат»

леньких гостей отвечали «Анимашки Шоу» и организаторы детских квестов Quest Kids. Также в детской зоне состоялся мастер-класс по финансовой грамотности от MN KIDS' Finance.

На протяжении всего дня на главной сцене проходили мастер-классы от шеф-поваров баров и ресторанов Самары. Бар-менеджер Sky Bar Алексей Азаров рассказал гостям историю возникновения рома и поделился рецептом коктейля на его основе. Бренд-шеф ресторана панзиатской кухни «Джонни Ву» Максим Акимов приготовил 3 блюда: баклажаны в панировке, настоящий «Том ям» и боул с курицей в медовом соусе. Максим признался, что главный секретный ингредиент его блюд — это любовь. А гур-у самарской кондитерской сцены Диана Вишневская приготовила для гостей клубничный тирамису — хит летнего меню кафе-кондитерской Sova. Также проходила дегустация ухи от «Русской охоты».



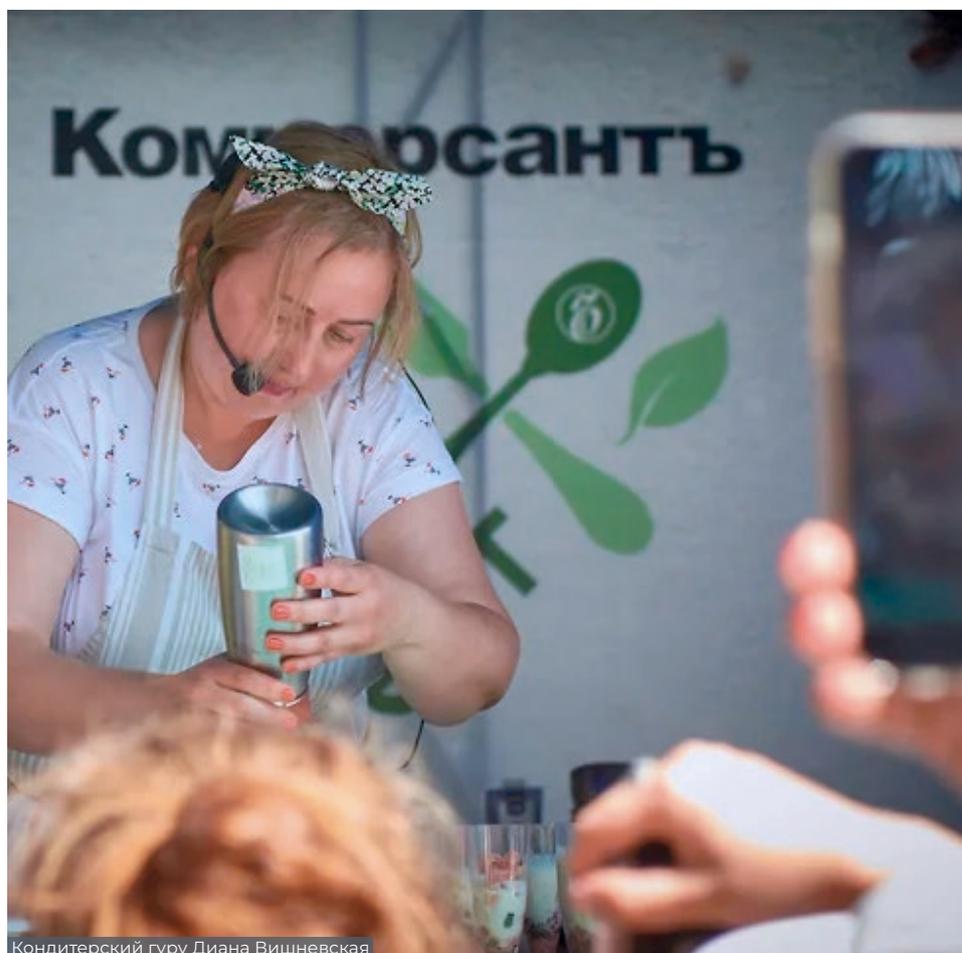
Татьяна и Ярослав Сыровы



Молекулярное шоу Юрия Вятошина



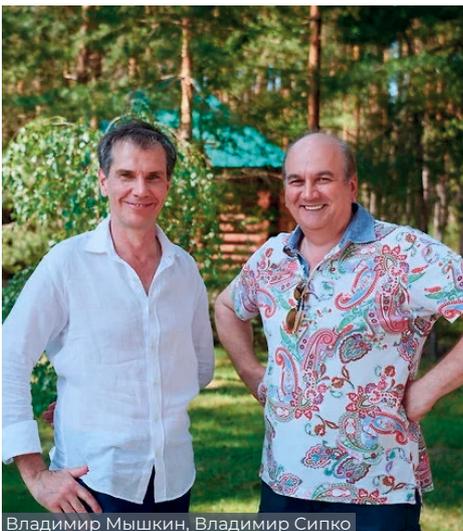
Игротека



Кондитерский гур-у Диана Вишневская



Слева направо, Владимир Сверкалов, Диана Вишневская, Евгений Козаченко, Наталья Лашина, Михаил Макаров, Денис Кондратович



Владимир Мышкин, Владимир Сипко



METRO Cash & Carry Самара



Мастер-класс от женской футбольной команды «Крылья Советов»



Дегустация ухи от «Русской охоты»



Мастер-класс от Термомикс



Территория фитнеса



Гастромафия



Вручение подарка лучшему рыбаку



Ближе к завершению состоялся Public talk с рестораторами Самары, где каждый желающий мог задать вопрос владельцам ресторанных бизнесов напрямую. В мероприятии приняли участие Денис Кондратович (Sky Bar, ресторан «О Море Море», кафе Ferma, городское кафе «Эклерная»), Михаил Макаров (семейный ресторан «Искра»), Наталья Лашина (звуковые системы Bose), Диана Вишневская (кафе-кондитерская Sova), Евгений Ко-

заченко (Koza Tapas, Koza Pasta) и фуд-журналист Владимир Сверкалов. Официальные партнеры мероприятия — Mango Office и «Ауди Центр Самара». Представители Ralph Lauren Home организовали стильную интерьерную зону с мебелью. Также партнерами «Гастрофеста» выступили «Русфонд», «Анимашки Шоу», «Волжский Завод Безалкогольных Напитков», «ЭкоСтиль», Metro, Vinoteca Nadson Wine, ALCOSTA vino & ne vino,

White Hands, MN KIDS' Finance, Love Radio, Pilates time, IGROTECA, Turan Water, JEVEA CRYSTALNAYA, Bose, агентство коммуникаций PERSPEKTIVA, чайный клуб «Красный Халат», «Волжский осетр». Гости мероприятия также имели возможность помочь нашей землячке, маленькой девочке, нуждающейся в дорогостоящем лечении. Сбором средств занимается благотворительный фонд «Русфонд».

Фото Андрея Карпова

Музыкальный акцент О новом курорте Nikki Beach Montenegro

Александр Пигарев |



Черногория — прекрасное место для летнего отпуска. Это очень качественный отдых на чистейшем Адриатическом море, достопримечательности, сохранившиеся со Средних веков, роскошные национальные парки, древние города, очаровывающие своей аутентичной атмосферой. Страна открыла границы для россиян, и, что особенно приятно, для въезда в Черногорию им даже не нужны результаты ПЦР-теста. А маски обязательны для ношения только в закрытых помещениях, в общественном транспорте и такси. Ограничений работы кафе и ресторанов нет. И главный бонус: сейчас действует летний безвизовый режим на 90 дней.

Важный вопрос: а куда именно ехать, чтобы отлично провести время и не скучать у моря весь отпуск. Мест для активного отдыха в Черногории хватает, но, пожалуй, одно из самых востребованных, с насыщенной развлекательной программой — курорт Nikki Beach Montenegro, входящий в американскую сеть пляжных клубов и отелей категории люкс Nikki Beach. Сеть уже больше 20 лет популярна во всем мире. Бренд известен и у нас — отели пользуются популярностью среди русских гостей. Сейчас пляжные клубы Nikki Beach работают в 13 городах мира, в числе которых Сен-Тропе, Дубай, Монте-Карло, Ибица и другие.

Недавно к ним присоединился открывшийся на берегу Бока-Которского залива Nikki Beach Montenegro.

В состав курорта вошли отель-бутик на 45 номеров, спа-центр и пляжный клуб, рассчитанный на 250 человек. А так как курорт находится рядом с маринной Порто-Монтенегро (буквально в 10–15 минутах езды), то там часто останавливаются владельцы мегаяхт, заходящих в марину. Ничего удивительного в этом нет, ведь условия проживания оправдывают ожидания самых привередливых гостей.

В основе концепции бренда Nikki Beach шесть компонентов: развлечения, искусство, мода, кино, музыка, гастрономия. Каждый из них занимает свое место в глобальной экосистеме Nikki Beach.

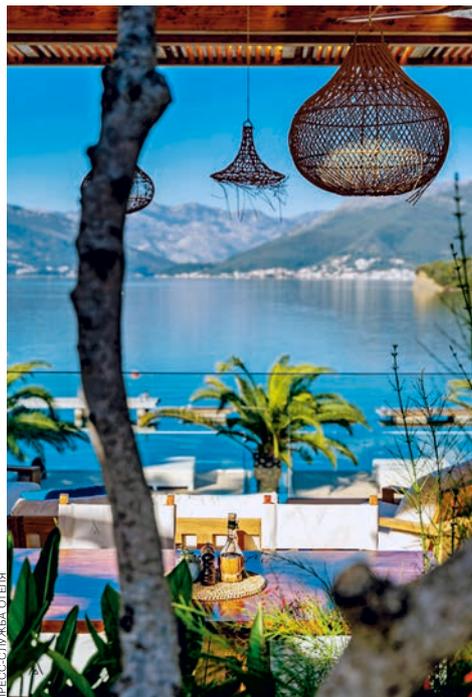
Большое внимание уделено размещению гостей.

В бутик-отеле роскошные люксы и просторные номера, из окон которых открываются живописные виды на Бока-Которский залив, Порто-Монтенегро и остров Богородицы Милосердной. Одним из наиболее востребованных является Signature Suite (площадью 140 кв. м), оборудованный собственной сауной. В стоимость проживания в нем помимо всего прочего входят часовой массаж для двоих, бесплатные посещения пляжного клуба, трансфер из аэропорта Тивата и обратно.

Комфортный отдых — это дополнительные возможности: бесплатные посещения спа-центра и прекрасно оборудованного фитнес-клуба с крытым бассейном, пользование частным пляжем. На территории курорта есть и два открытых бассейна, соединенных между собой живописным водопадом.

В ресторане курорта гостям предлагаются блюда разных кухонь в авторской обработке шеф-повара. В саду и огороде курорта выращиваются экологически чистые овощи и фрукты, шеф-повар готовит здоровую еду из натуральных продуктов. В меню — свежайшие морепродукты и рыба из здешних вод, приготовленные из нее суши-сет, роллы и сашими, салаты.

Бренд Nikki Beach известен своим вниманием к музыке, а значит, и новый отель обязательно привлечет меломанов. За музыкальное направление в нем отвечают местные диджей и саксофонист. Они имеют успех: на музыкальные мероприятия курорта съезжаются отдыхающие соседних отелей. «Этим летом ресторан и пляжный клуб Nikki Beach Montenegro выведут индустрию развлечений и гастрономию Черногории на совершенно новый уровень», — уверен президент международного подразделения Nikki Beach Hotels & Resorts Александр Шнайдер.



BUSINESS GUIDE

Тематические приложения к газете
Коммерсантъ

ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА
ПЕРЕДОВИКИ ПРОИЗВОДСТВА
СМЕЖНИКИ
ИНВЕТОРЫ
КОНКУРЕНТЫ
АДМИНИСТРАТИВНЫЙ РЕСУРС



АКЦИЯ

«Три счастливых дня»
В РУССКОЙ ОХОТЕ

Проживание с завтраками
в загородном
комплексе «Русская охота»
по специальной цене

Акция действует до 31 октября

Подробности акции
на сайте rusohota63.ru

+7 927 742-03-69

п. Курумоч,
ул. Садовая, 100а