





Perfetta

BISTRO

Тольятти, ул. Карла Маркса, 50
+7 939 704-55-00

Бистро «Перфетта» – уголок Италии в Тольятти.
Семейные ужины и итальянский завтрак с 8 утра. Пицца,
паста и дольче Вита в бистро «Перфетта».



MURMANSK
BY MEATBARRIQUE

Тольятти, ул. 40 лет Победы, 50а
+7 987 444-51-63

Ресторан «Мурманск» – это любимый завтрак с лососем,
паста с крабом в обед, свежие устрицы и ежи на ужин.
Остекленная и утепленная веранда с видом на город.



MEATBARRIQUE
meat & wine

Тольятти, ул. 40 лет Победы, 50а
+7 917 016-98-64

«Митбаррик» — мясной ресторан в Тольятти. Большой
выбор премиальных стейков, уникальное мясо вагю,
бургеры с трюфелем и крабом, авторские десерты.



На обложке

Блюдо из ресторана «Семифреддо»: Морской еж, черная икра, красная креветка
Стиль
Ольга Карпова
Фото
Александр Аверин

проекты
| 16 Новые, яркие, интересные
Гастрономические открытия 2023 года

меню
| 18 Вместо билета в Италию
Кухня от шефа-чемпиона

рестораны
| 19 «Живем в моменте»
Павел Поляков и Дмитрий Волков о Lucky Group

блюдо
| 20 Рецепты от шеф-поваров самарских ресторанов

локация
| 22 Как в кино
В Гранд Отеле Европа

генеральный директор АО «Коммерсантъ-Волга» Вера Власова
главный редактор АО «Коммерсантъ-Волга» Денис Шлаев
выпускающий редактор Елена Шишкина
дизайнер Иван Кособоков, корректор Ольга Мохначева
коммерческий директор Татьяна Кровельщикова
директор по рекламе Елена Шатохина, менеджер Юлия Пыхалова, тел. (846) 203-00-88

Цветные тематические страницы являются составной частью газеты «Коммерсантъ» (зарегистрировано в Роскомнадзоре ПИ № ФС77-76924 от 09 октября 2019 г.)
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

nebo

ASIA & SEAFOOD



Nebo — новый видовой ресторан на последнем этаже Lotte Plaza. В основе концепции проекта идея Asia & Seafood, которая объединила в себе аутентичность и инновации азиатской кухни, разбавленной европейскими сочетаниями и вкусами.

Меню ресторана представляет из себя баланс азиатских и европейских мотивов, с акцентами на замысловатых сочетаниях, качестве каждого продукта и гармонично подобранных аккомпанементах в виде соусов и специй.

Бронь по телефону: +7 (846) 211-55-21
neboest.ru



путешествия
| 23 Меж двух континентов
Mandarin Oriental
Bosphorus в Стамбуле

персона
| 28 «Для туристов из целого ряда регионов Самарская область является территорией-курортом»
Артур Абдрашитов
о предстоящем туристическом сезоне

путешествия
| 30 Королевский Восток
Jumeirah Gulf of Bahrain Resort & Spa

направление
| 32 Дни здоровья
Программы восстановления
в Mriya Resort & SPA

направление
| 34 Вне времени
Amara Limassol
на Кипре

направление
| 36 Козыри Крита
Отель Daios Cove

event
| 46 В преддверии сезона отпусков
Третья встреча участниц женского клуба «Коммерсантъ»

Vivi

Еда — это искусство

*Ресторан-пиццерия с особенной философией,
безупречной гастрономией, собственным
производством деликатесов и достойными
картами напитков*



Ресторан-пиццерия Vivi приглашает вас на завтраки
с итальянским настроением!

Здесь и панини с хрустящей корочкой из неаполитанской печи,
и воздушные рикотники, и разнообразные каши — достойный
выбор вкусных и полезных блюд для начала дня.

Утреннее меню сервируется ежедневно с 9:00 до 12:00.



Самара,
Одесский переулок, 20



**Гурмэ Винотека — место, где
можно отлично провести утро
за чашечкой кофе или чая, ну, а вечер
с бокальчиком напитка повеселее**

Здесь сервируют закуски по вашему выбору из широкого
ассортимента гастрономии прямо с витрины и всегда готовы дать
совет по интересным и вкусным сочетаниям.

Гурмэ Винотека — место встреч и вкусных событий!



Новые, яркие, интересные Гастрономические открытия 2023 года

Рестораны, гастрономические бутики, места отдыха не только гибко подстраиваются под современные реалии, но и удивляют жителей города интересными форматами и коллаборациями.



«ЛИВИНГСТОН»

Самара, ул. Ново-Садовая, 106г, корп. 1

Уникальный ресторан-путешествие от ассоциации ресторанов Milimon Family. Заведение носит имя известного путешественника и исследователя Африки — Давида Ливингстона. Бренд-шеф Марк Стаценко и шеф-повар Сергей Корнев объединили кухни Африки и Ближнего Востока и создали меню со вкусами далеких путешествий, специй и ароматов.

В ресторане есть эксклюзивное для Самары пространство chef's table. Уникальность такого формата состоит в том, что за шефским столом в камерной обстановке собирается 15 гостей, они становятся зрителями и участниками гастрономического шоу. Ужины готовятся разными шефами, сет, как правило, состоит из 7-8 курсов блюд в сопровождении вин и напитков. У гостей есть возможность наблюдать за процессом создания блюд и проникнуться идеологией и философией шеф-повара. Ужины на chef's table проводятся несколько раз в месяц. Посетив шефский стол, вы гарантированно получите новый опыт гастрономических эмоций и совершите путешествие по ярким вкусам разных стран.

PROSECCO9

Самара, 9-я просека,
5-я линия (территория
санатория «Самарский»)

Заведение входит в портфель ресторанной группы Станислава Горчакова «Горсовет». В мае 2021-го в курортной зоне города, на территории санатория «Самарский», открылся ресторан в эко-локации «Prosecco9». Стильный авторский интерьер разработан московскими дизайнерами. В ресторане 2 зала: основной до 200 мест и караоке-зал для вечеринок до 50 мест. Весной откроется летняя веранда с потрясающим видом на голубые ели. Кухня представлена блюдами европейской кухни с локальными акцентами. Дополнительный колорит меню составляют свежие живые морепродукты из аквариума: устрицы, морские ежи, крабы. Завтраки каждый день с возможностью заказать игристое с 9.00. Особую атмосферу создают живая музыка и камерные вечера винного клуба.

Приглашаем отметить красивое торжество в стильном ресторане в эко-локации.



«ТИХАЯ ГАВАНЬ»

Тольятти, полуостров Копылово,
ул. Бурлацкая, 11а

База отдыха «Тихая гавань» — уютный современный туристический комплекс, расположенный на одном из самых живописных берегов реки Волги полуострова Копылово в г. Тольятти.

Комплекс «Тихая гавань» имеет собственную береговую линию, стоянку лодок и катеров. На территории базы отдыха находятся экологичные срубные коттеджи, открытый бассейн, ресторан.

Здесь комфортно проводить тренинги, семинары, свадьбы, активные мероприятия, тимбилдинги.

Mr. Hadson
Самара, набережная,
ул. Максима Горького, 82

Ресторан Mr. Hadson находится на первой линии Волги в центральной части города. Интерьер выдержан в английском стиле. В ресторане огромные залы с балконами, где одновременно можно проводить мероприятия на 10 и 250 персон с комфортом для всех. Сейчас Mr. Hadson подготовил новое меню. Гостям предлагают фуа-гра, блюфин, ваги, морских гадов и другие гастрономические изыски. В новом меню есть страницы правильного питания, вегетарианские блюда, халяль, фитнес-меню и идет проработка кашерного питания. В скором времени состоится открытие летних площадок с панорамным видом на Волгу и Жигулевские горы.



«Жизнь удалась»
Самара, ул. Лесная, 23, корп. 49а

В июле 2021-го на территории КИНАПа, на набережной, открылся еще один проект ресторанный группы «Горсовет» — «Жизнь удалась» с гастро-развлекательной концепцией: Ресторан&Dance club. На одной большой площадке расположились: ресторан с панорамный видом на набережную и Волгу и dance club с вечеринками до утра по выходным. Отдельно стоит остановиться на очень красивом интерьере ресторана с потрясающим видом на Волгу. Кухня представлена мировыми гастрономическими трендами: Италия. Грузия, Азия, Европейская кухня. Достойный выбор предложений «на компанию». Совсем недавно ресторан обновил меню с участием бренд-шефа Владимира Зотеева, известного по проектам: Холлидей Инн, Rodina, Radisson Роза Хутор, а также профессионалов Школы поварского искусства «СВЧ». Приглашаем на романтический вечер или отметить торжество в шикарной локации с модным интерьером. Весной ресторан открывает, пожалуй, самую красивую веранду на набережной.



«Гурмэ Винотека»
Тольятти, ул. Спортивная, 1к

«Гурмэ Винотека» в Тольятти уже 3 года радует своих гостей ассортиментом, сервисом и чудесной атмосферой! Вкусные подарки, напитки и деликатесы домой, косметика и ароматы для дома, уютный кафетерий с верандой — все в распоряжении жителей и гостей Тольятти!

Мы смело можем сказать, что все дороги в Тольятти ведут в «Гурмэ Винотеку». Мы любим и ценим каждого гостя, а потому — до скорой встречи #вгурмэ



«Виттория Гурмэ»
Самара, ул. Ново-Садовая, 24

Флагманский бутик «Виттория Гурмэ» — это не только красивый магазин напитков и продуктов премиум класса, но и камерное пространство ГурмэГостиной для творческих вкусных встреч и событий. Тематические казино по напиткам, куккинг и арт-классы, девичники и бизнес-встречи — вот неполный список возможностей, которые индивидуально предлагает команда бутика своим гостям! Добро пожаловать #вгурмэ



ПИЦЦА БУРРАТА
С ДОБАВЛЕНИЕМ ТРЮФЕЛЯ

Вместо билета в Италию Кухня от шефа-чемпиона



БРУСКЕТТА
С КРАБОМ
И АВОКАДО

КОНЦЕПЦИЯ Enzo, недавно открытого Алексеем Пинским ресторана, придерживается тех основ кулинарии, от которых Пинский не отступает во всех своих заведениях, начиная со знаменитого Regent: бескомпромиссно качественные продукты, выверенная рецептура, чистый вкус, который раскрывается мастерством талантливого шеф-повара с собственным гастрономическим почерком. За кухню отвечает сицилиец Энцо Пумилиа — это его имя светится неонов на вывеске, и не зря. Традиционные антипасты за внешней простотой скрывают многослойный вкус и текстурное совершенство: крудо из сибаса со сладкими томатами, ялтинским луком, свежим чили и оливковым маслом, нежные кальмары в тончайшей панировке, вителло тоннато под похожим на мраморную плитку terrazzo соусом. Мясные афисионадо оценят тартар по-пьемонтски из эталонной мраморной говядины Prime Beef. Пинский и Пумилиа вместе создавали рецептуру каждого блюда меню, пробовали и экспериментировали, смешивая итальянские семейные секреты готовки и современные техники. Enzo — дебют Пумилиа в Москве, зато он успел четырежды стать чемпионом по пицце в Германии. Это сразу делает очевидным, на что стоит обратить особое внимание в ресторане. Пицца и вправду прекрасная, с тонким, но не промокающим насквозь тестом и пышным хрустящим бортиком. Из 18 ее вариантов разве что «Маргарита» окажется знакомой. непременно попробуйте нежную трюфельную пиццу Tartufata, в которой благодаря терпкому сыру таледжо почувствуются необычные фруктовые нотки. Пицца Salmone e caviale с лососем, черной икрой и сливочным сыром (незабываемый вкус!) даже на ее исторической родине считается деликатесом. Пицца N'duja танцует вокруг мягкой жгучей от перца калабрийской колбаски nduja, которую можно намазывать, как паштет. Даже пицца «Четыре сыра» тут особенная: к обычным пармезану, моцарелле, горгонзоле и не совсем обычному таледжо добавили и вовсе необычную страчателлу, так что пицца стала «Четыре сыра + 1». Катрин Денев как-то пошутила: «У итальянца в голове только две мысли; вторая — это спагетти». В каждой шутке есть доля правды, так что паста — действительно



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА
ДЛЯ ПИЦЦЫ



ФИЛЕ СИБАСА
В ЛИМОННОМ СОУСЕ



ENZO

но ключевое явление итальянской гастрономии и неотъемлемая часть меню Enzo. Пасту здесь готовят по секретному рецепту, соблюдая итальянские традиции, используя муку нескольких видов и сочиняя фантастически вкусные соусы. Обязательно стоит заказать пасту каламарата с боттаргой и креветками в сицилийском соусе с маслом, перцем чили и чесноком и римскую пасту каччо пеппе с соусом из пекорино и черного перца — по ней знатоки оценивают мастерство кухни. Ортодоксальные тальятелле с рагу болоньезе и пенне с крабом алла водка не менее хороши. Если после такого вступления останутся еще силы и энтузиазм к открытию новых

горизонтов вкуса, не откладывайте дело в долгий ящик. В меню есть и ризотто с ньокки, и запеченные в печи баклажаны с пармезаном, и томатный суп с морепродуктами, и минестроне, и множество других классических блюд итальянской кухни. В главных блюдах ощущается явный крен в сторону рыбы, зато мясо представляют иконы итальянского стола: шницель алла миланезе превращен в бургер, а говядина категории Prime подается в виде флорентийского стейка. Что бы ни появилось на вашем столе, после первого же блюда становится ясно: или Enzo, или билет в Италию — третьего не дано.

Владимир Гридин

«Живем в моменте»

Павел Поляков и Дмитрий Волков о Lucky Group



— Дмитрий Волков, СОО (операционный директор) и Павел Поляков, CEO (исполнительный директор)



— Ресторан Londri

— Ресторан Jun



Исполнительный директор ресторанной группы, в которую входят 14 модных столичных заведений, включая Margarita Bistro, Lucky Izakaya Bar и Logo, Павел Поляков и операционный директор Дмитрий Волков рассказали, в чем секрет успешных отношений с постоянными клиентами и в какой из ресторанов лучше идти на свидание, а в какой — после кинопремьеры.

Сейчас у многих рестораторов их постоянные гости уехали. Кто ваш новый постоянный гость?

Павел Поляков (П. П.): Хотя у нас большая база гостей — 400 тыс. контактов, — мы всегда работали только на ядро целевой аудитории. Раньше бронь во все проекты была на две недели вперед. Сейчас мы хотим привлечь больше новых гостей, познакомиться их с недавно открывшимися проектами, такими как, например, Dacha Gastropub на Новом Арбате, Мауа, где готовят на открытом огне.

Дмитрий Волков (Д. В.): Нам есть чем гордиться — классный сервис, продукт, еда и напитки. В большинстве наших проектов правильная атмосфера — как будто ты не в Москве находишься. Гостям это нравится. Наша задача не заработать много денег, а создать проекты, куда хотелось бы возвращаться нам самим... Вот, например, ресторан современной русской кухни Niki расположен в кинотеатре «Художественный» — сюда удобно зайти сразу после или до кинопросмотра. Lucky Izakaya Bar — авторская интерпретация традиционного японского ресторана, гастрономического бара на каждый день. Logo — это классика вне времени. А на свидание лучше всего идти в Jun, японский ресторан, построенный на философии доверия Omakase.

С 2017 года Lucky Group выросла в холдинг. Как менялась структура компании?

П. П.: Нам близка модель проектного типа с бизнес-юнитами. После открытия трех-четырех ресторанов мы решили не расширять штат управленцев. Сейчас у нас 14 проектов, и управляющие ресторанов стали руководителями своих подразделений, генерируют идеи.

Д. В.: Правильно подобранные люди на правильных местах помогают компании достигать поставленных целей.



— Ресторан Dacha Gastropub

Кризисы последних лет пустили на дно многих. Что помогло остаться на плаву?

П. П.: «Ручное управление» — убираем в дальний ящик прежние планы, снимаем все надстройки, встречаемся еженедельно и решаем, что делаем дальше. Живем в моменте!

Д. В.: Во время локдауна мы сохранили всю команду и дух компании. Я тогда был управляющим в Eva и сам иногда доставлял заказы. Однажды привез доставку нашему инвестору в его загородный дом. «Дима, ты почему здесь?» — «Любая работа хороша — сейчас я курьер!» Посмеялись.

Рестораторы говорят о том, что серьезно упал средний чек. Это так?

П. П.: Рестораны comfort food не упали в трафике, но и не выросли. Средний чек упал на 8–10%. Меньше пьют дорогое вино, но при этом сильно вырос заказ вина по бутылкам. Люди хотят пить Bordeaux или Bourgogne, но не за 40–50 тысяч за бутылку, а за 15–20...

Пару лет назад на Западе говорили о персонализации сервиса и меню. Актуально это сейчас?

П. П.: Очень. Мы интегрируем CRM в наши проекты, чтобы персонализировать гостя и улучшать взаимодействие с ним. Например, в Jun ребята на платерке говорят: «Сегодня придет гость, он заказывает такие-то блюда, вчера в Logo пил кьянти, а давайте предложим ему что-то новое».

Наши рестораторы открывают рестораны в Дубае, Турции. Эта стратегия эффективна?

П. П.: Дубай перегрет. Поэтому мы запаслись попкорном и наблюдаем за коллегами (смеется). Нам нужен флагманский проект за границей, но не там... Мы обновили планы компании и назвали это Lucky Hospitality — проекты, связанные с гостеприимством. Кейтеринг, винный магазин...

Беседовал
Александр Пигарев



Рецепт от шеф-повара Lotte Hotel Samara Виктора Струкова



**ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С АВОКАДО
В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ**

- Для 1 порции понадобится:*
- 1 авокадо хаас
 - 50 г молодой капусты
 - 50 г соевых бобов эдамаме
 - 80 г кенийской фасоли
 - 50 г свежих огурцов
 - 50 г молодого цуккини
 - 1 ст. л. жареных тыквенных семян
 - 1 ч. л. семян чиа
 - 1 пучок салата на ваш выбор

- Для заправки нам понадобится:*
- 1 головка чеснока
 - 2 ст. л. соевого соуса
 - 2 ст. л. терияки
 - 6 ст. л. оливкового масла E.V.
 - Сок половины лимона
 - 1 ч. л. натертого имбиря
 - 1 ст. л. меда

Яркий зеленый боул-салат — гастрономический тренд и серьезный экспериментальный плацдарм: при кажущейся простоте в рецепте важна каждая мелочь.

Медово-горчичная заправка. Срезать край чеснока, чтобы открылись зубчики, завернуть в фольгу и запекать в духовом шкафу около часа при 160 °С. Смешать все жидкие ингредиенты в блендере, добавить мякоть запеченного чеснока, сок лимона и мед, перемешать до однородного состояния и убрать в холодильник на 30 минут.

Рецепт приготовления салата. Огурец, цуккини и капусту нарезать тонкими слайсами. Кенийскую фасоль и бобы бланшировать в соленой воде 3–5 минут. Листья салата нарвать произвольно. Авокадо очистить и разделить на 2 половинки.

Все продукты выложить на тарелку, заправить получившимся соусом, украсить семенами тыквы и чиа.

Приятного аппетита!



Рецепт от шеф-повара ресторана «Своя среда» Александра Неведова



САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ

- Осьминог — 50 г
- Сыр «Камамбер» — 15 г
- Картофель молодой — 50 г
- Томаты свежие — 30 г
- Яйцо-пашот — 1 шт.
- Масло оливковое — 20 г
- Микс-салат (Айсберг-Романо) — 20 г
- Рисовая бумага — 10 г
- Лимон свежий — 30 г
- Микрозелень — 2 г
- Смесь пряных трав, соль по вкусу

Сыр «Камамбер» опаливаем огнем и смешиваем с молодым картофелем, заранее обжаренным на растительном масле с ароматными травами и чесноком. Отвариваем осьминога в подсоленной воде и перекладываем его в сформированную из рисовой бумаги корзинку, добавляем дольки томатов, яйцо-пашот, салатный микс и микрозелень. Сбрызгиваем лимоном.

Блюдо готово, дополняем его бокалом любимого напитка и наслаждаемся неповторимым вкусом!

Как в кино В Гранд Отеле Европа

Владимир Гридин



ВСТАТЬ НА КОЛЕНА, достать кольцо, сказать правильные слова. Да, надо ведь еще найти правильное место! Эффектное предложение руки и сердца требует тщательной подготовки. Команда петербургского Гранд Отеля Европа, исторические интерьеры которого не раз становились съемочной площадкой выдающихся режиссеров, разработала сценарий, который поможет сделать предложение красиво, как в голливудском фильме.

Главным местом действия станет исторический зал Лобби-бара с деревянной резьбой и витражами в арочных окнах, где для влюбленных подготовлен сет закусок и коктейль (клубничное пюре и лимончелло) с говорящим названием «Бальзам на сердце». В нужный момент музыканты исполнят любимую мелодию пары, а официант элегантно преподнесет кольцо. Вариантов несколько — от кинематографичного (под скрывающим блюдо клошем), классического (кольцо в бокале) до петербургско-интеллектуального (с томиком стихов Ахматовой: ведь именно в «Европейской», как тогда назывался Гранд ОТЕЛЬ Европа, в 1922-м Анна Андреевна встретила с Николаем Пуниным). В общем, жениху останется только произнести заветные слова.

В продолжение вечера в элегантном номере с мраморной ванной комнатой влюбленных ждет просекко с клубникой в шоколаде, а утром — аристократичный завтрак: блины с икрой, розовое игристое и буфет из 30 блюд в ресторане «Европа», чей зал украшает знаменитое панно Леонтия Бенуа «Аполлон на колеснице».

В самом прямом смысле сладкие слова о любви поможет подобрать шеф-кондитер Гранд Отеля Европа Дмитрий Шибков. Из его рук выходят торты в виде сердца с разными начинками, сердца-десерты, разнообразные капкейки, эффектные золотые наборы с шоколадными батончиками, макаронами, шоколадным сердцем с трюфелями, печеньем в форме сердечек и милым шоколадным мишкой. Суперхит — конфеты из бельгийского шоколада, произведенные на собственной шоколадной фабрике отеля.

Если решитесь вписать свою собственную историю любви в почти полутора вековую хронику событий и судеб, связанных с его стенами, то Гранд ОТЕЛЬ Европа дарит 20-процентную скидку на проведение свадебного тор-

жества в одном из исторических залов отеля — ресторане «Европа» или балльном зале «Крыша».

Сукрашенных изящной деревянной резьбой в стиле модерн балконов ресторана можно тайком или совершенно в открытую любоваться нарядной публикой, которая отдает должное гастрономическим изыскам и танцует под звуки живого оркестра. А вот «Крыша» известна как колыбель советского джаза. Здесь выступал джаз-банд Якова Скоморовского, которого Исаак Дунаевский пригласил для озвучивания фильмов «Веселые ребята», «Цирк», «Вратарь». Скоморовский часто исполнял танцевальную музыку. Самыми модными в то время были степ-данс, танго, фокстрот. Поэтому его концерты были одним из немногих мест, где молодой человек мог обнять девушку, не вызывая осуждения. Сейчас, конечно, никому и в голову не придет сказать что-то неодобрительное в адрес танцующей пары, особенно если она танцует на собственном балу любви в Гранд Отеле Европа.

Амур благоволит к уверенным и дерзким, так что не затягивайте с решением. Предложение действительно до 31 марта. Бронирование пакета по кодовому слову — понятно, «Любовь».



Меж двух континентов

Mandarin Oriental Bosphorus в Стамбуле

Нина Спиридонова



ПРОВЕСТИ ОТПУСК между Европой и Азией приглашает новый отель Mandarin Oriental в Стамбуле. Граница континентов проходит по Босфору, и хотя отель расположен на европейской части пролива, до азиатского берега рукой подать, тем более что совсем поблизости находится Мост мучеников 15 июля — первый, соединивший европейскую и азиатскую части Стамбула в середине 1970-х.

Своды Mandarin Oriental Bosphorus напоминают прекрасную виллу, вытянутую вдоль набережной и утопающую в зелени. Элитный район Куручешме, где расположен этот роскошный городской курорт, считается центром мегаполиса, однако суеты и в помине нет — рядом парки, заповедные сады с розовыми акациями и магнолиями, а также роща пиний, носящая имя дочери османского султана Наиле-султан. Деловой центр и площадь Таксим всего в 15 минутах езды — но этого вполне достаточно, чтобы отдалиться от шума большого города и насладиться природой.

В Стамбуле правила жизни и дизайна диктует Его Величество Босфор. Его прозрачными водами, степенными кораблями, торопливо снующими катерами и парусными яхтами можно любоваться не только из панорамных окон. За интерьеры отеля отвечало архитектурное бюро Адама Тихани, которое уже не раз сотрудничало с группой Mandarin Oriental, создавая стиль отелей в Женеве и Гонконге. Mandarin Oriental Bosphorus — городской курорт, а не дворец, поэтому в нем нет массивных мраморных колонн или хрустальных люстр. Главной идеей архитектора было создать у постояльцев ощущение жизни на яхте в открытом море. Поэтому балконы и террасы будто специально вынесены максимально вперед, как можно ближе к воде. Эффект яхтенного интерьера создают и многочисленные скругленные панели из лакированного дерева, и вся обстановка, выдержанная в тонах мягкой пастели.

Ковер в коридорах тоже посвящен знаменитой водной артерии, разделяющей (или связывающей) два берега и два континента. Графический паттерн на стенах изображает стилизованные тюльпаны — символ Османской империи, а декор в номерах напоминает узоры традиционных турецких кафтанов. Из 100 номеров 23 съята имеют индивидуальный балкон или террасу. Самый роскошный из них — Royal Bosphorus площадью 528 кв. м с зимним садом. Люкс Presidential с двумя спальнями идеален для приема гостей: любоваться Босфором можно со всех трех террас.

Гостей отеля ждут прибрежные рестораны, лобби-лаунж с террасой, бар с бассейном. Космополитичный Стамбул не мог обойтись без смешения гастрономических традиций Италии, Азии и Средиземноморья. Этот фьюжен лежит в основе стиля ресторана Novikov Istanbul (это уже четвертый проект Аркадия Новикова в Турции). В меню — паназийские блюда (утка по-пекински, роллы или сашими) и блюда итальянской и средиземноморской кухонь из свежих локальных продуктов (вителло тонато, равиоли со шпинатом). В Olea Bosphorus & The Bar предлагают классические итальянские блюда вроде фаршированных цветков цуккини или рагу из бычьих хвостов, а также пасту по традиционным семейным рецептам. Еще одна приманка — самая богатая в Стамбуле коллекция итальянских вин. Этот бар любят не только за отличную карту коктейлей, но и за потрясающие закаты, которые можно наблюдать, потягивая Aperol Spritz. Бар Bosphorus Lounge специализируется на средиземноморской кухне, поэтому наряду с бурратой можно попробовать турецкие фрикадельки пидели кефте и десятки разных мезе.

Стоит посетить и спа-центр отеля, первый специализированный спа-комплекс в Стамбуле. В программе традиционный хаммам, восточный массаж с эфирными маслами, Digital Wellness Escape для снятия напряжения в мышцах. Самая высокотехнологичная процедура MLX i3 Dome представляет собой новое поколение детокс-процедур, в котором сочетается терапия инфракрасными лучами, плазменная терапия и светолечение.

Все отели и резиденции группы Mandarin Oriental — а их на сегодняшний день почти 40 по всему миру — построены на умелом сочетании восточных традиций гостеприимства и современного западного сервиса. Каждый из отелей имеет свой фирменный веер с 11 лепестками, которые символизируют 11 принципов группы. Их держат в строгом секрете и повторяют как мантру каждое утро. Фирменный веер Mandarin Oriental Bosphorus создал модный дизайнер Эрдем Моралиоглу (марка Erdem). В артефакте, сложенном из тонких деревянных пластин, воплотились суть и символизм этого волшебного места — тюльпаны Османской империи, узоры традиционной вышивки, резные цветы из окрестных благоухающих садов и синие воды Босфора. Здесь тонкую грань между Европой и Азией ощущаешь особенно остро. Иногда даже кажется, что она проходит где-то внутри тебя.

Рестораны и «Перспектива»

Представитель агентства коммуникаций Перспектива, одним из направлений деятельности которого является продвижение ресторанов, поделилась концепциями своих любимых клиентов с издательским домом «Коммерсантъ-Волга».



Пиарщик в ресторане — это такой же член команды, как управляющий, менеджер или шеф-повар. Ведь открыться с классным проектом, но никому об этом не сказать — не работает. Как, впрочем, и не работает открыться с посредственным проектом и при этом нанять лучшего пиарщика.

Задач у пиарщика в ресторане очень много — разработка стратегии привлечения целевой аудитории, подготовка контента, работа с отзывами гостей, взаимодействие со СМИ, инфлюенсерами и подрядчиками.

Большой объем информации и людей, каждому из которых нужно уделить время.

Грамотная речь, умение быстро реагировать и одновременно решать несколько задач, обладать навыками ивентщика, дизайнера, копирайтера, food-фотографа и видеографа, стратега и аналитика — это неполный список того, что должен уметь пиарщик, чтобы преуспеть в профессии.

Самое главное, пиарщику должно быть интересно делать то, что он делает.

Ведь пиарщик работает 24/7 365 дней в году. И есть только один способ двигаться вперед — любить то, что ты делаешь, и делать то, что ты любишь.

Елена Курдюкова,
агентство коммуникаций
«Перспектива»



Не имеющий аналогов в Самарской области видовой ресторан на 14 этаже отеля Lotte смело можно назвать открытием 2023 года.

Авторы проекта — российская ресторанный сеть Alba Group, известная гастрономистам по таким московским проектам, как «Хорошая девочка», Eshak ЮГ22, Б12, питерскому Lou Lou и казанскому «Море Море».

Источником вдохновения при создании проекта послужили модный район Токио Шибuya и ночной Гонконг. Вместе с панорамным видом получилось пространство с экспозицией современного искусства, в котором собраны эклектичные и нестандартные элементы.

В основе концепции Nebo — идея Asia & Seafood, которая объединяет в себе аутентичность и инновации азиатской кухни, разбавленной европейскими сочетаниями и вкусами.

**Самара, Самарская улица, 110,
Lotte Hotel, 15 этаж
+7 846 211-55-21**



Три года вместе.

Гостеприимный грузинский ресторан, расположившийся на 1 этаже отеля Lotte, открылся в конце 2019 года, когда мир еще не достиг глобальные изменения. Пережив несколько локдаунов, qr-коды и прочие, как говорят в официальных документах, «обстоятельства непреодолимой силы», не только не потерял, но и приумножил качество блюд, дружную команду и постоянных гостей.

В концепции ресторана гармоничные сочетания блюд кухонь мира, разумный фьюжн, совмещенный с грузинской гостеприимностью. Регулярные обновления сезонных страничек в меню. Разнообразие коктейлей в барной карте.



DJ-сеты по выходным и событийные ивенты по календарным праздникам.

С мая по сентябрь работает летняя терраса, на которой, укутавшись в мягкий плед, под ненавязчивый лаунж особенно приятно встречать закаты.

Однажды побывав в MARANI, гости возвращаются сюда вновь и вновь за полюбившимися блюдами, прекрасным обслуживанием и особой атмосферой современной Грузии.



Самара, Самарская улица, 110, Lotte Hotel
+7 846 977-77-55



СмоРодина

СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН

Ресторан «СмоРодина» создан для людей, которые хотят совместить приятное времяпрепровождение, качественную кухню и в то же время чувствовать себя классными родителями. Именно в «СмоРодине» благодаря продуманной концепции семейного ресторана сочетаются грамотное зонирование, открытая кухня, детская комната и веранда, на которой принимают гостей и летом, и зимой.

Для малышей в ресторане предусмотрены не только детские стульчики, но и нагрудники для кормления, детские ложки и специальное меню. Для гостей постарше — игровая, в которой работает профессиональная няня и еженедельные мастер-классы.

Взрослым же предложат авторские блюда и коктейли, музыкальную программу и гастроужины.

Ресторан «СмоРодина» за год посетили более 30000 гостей, которым пришлось по вкусу данный формат. Именно благодаря их запросам в ближайшее время



откроется вторая локация «СмоРодины» в «АврораМолл». Данная площадка будет иметь ряд преимуществ, связанных с возможностями партнерства с арендаторами молла. Вы сможете забежать на завтрак до шоппинга, посетить парк развлечений после вкусного обеда, пригласить любимого человека на ужин и просмотр фильма в кинотеатре.

«СмоРодина» — это про возможности. Про варианты прекрасного досуга без ограничений.

Согласитесь, когда не стоит выбор между тем, что любит мама, выбирает папа и хочет ребенок — это круто!

Самара, ул. Урицкого 1
+7 939 700-30-03

РЕКЛАМА

«Конфетное дерево» и хруст французской булки

Путь от первых опытов на кухне к званию шефа или карьере кулинарного обозревателя лежит через любимый детский сад «Конфетное дерево»

Маленького кулинара на кухне подстерегает множество сложностей: тарелки бьются, мука просыпается, варенье растекается, но сколько восторга у него от возни с тестом, взбивания крема и лепки пирожков! А с каким удовольствием даже самые большие «нехочухи» уплетают собственноручно приготовленные пельмени и булочки!



Магия приготовления еды, когда ингредиенты смешиваются, взбиваются, выпекаются, сама кухонная утварь: все эти венчики, миксеры, весы, сковороды и кастрюли завораживают детей с самого нежного возраста. Стоит родителям перестать опасаться беспорядка на кухне, и у них появляется новое общение-увлечение с детьми, которое сделает их общение более близким и интересным.

Удивительно, но в Самаре есть детский сад, где педагоги не побоялись взяться за непростое, но очень увлекательное занятие обучения малышей азам профессии кондитера.

Светлана Николаева, основатель сети детских садов «Конфетное дерево», рассказала, как кулинария стала новой страстью ее воспитанников.

Мы получили приглашение участвовать в конкурсе «Будущие профессионалы 5+». Окружной

чемпионат проводило министерство образования Самарской области в прошлом году. Мне сразу пришла в голову идея испечь с детьми жюназ. От этого французского слова так и веет сдобным ароматом сладкой булочки, ведь правда? Нам в России всегда нравится что-то изысканное, французское, особенно, если это еда, — смеется Светлана, — не случайно была так популярна эта песня про «вальсы Шуберта и хруст французской булки». На самом деле жюназ — это итальянский десерт, ведь «жюназ» переводится с французского как «генуэзский», то есть из Генуи.

Рецепт бисквита яиц, сахара и сливочного масла появился в Генуе лет 300 назад.

Жюназ — универсальный бисквит, лёгкий, с тонкой и плотной структурой, сливочным вкусом, отлично подходящий для изготовления тортов и пирожных с разнообразной начинкой — стал очень



популярен именно во французской кухне. Он отлично держит форму и прекрасно соединяется с другими компонентами.

В сравнении с другими разновидностями бисквита жюназ содержит вдвое больше яиц, вдвое меньше сахара и масла, не содержит жидкости и разрыхлителей. Бисквит получается влажным и эластичным, отлично сочетается с любым кремом. Из него делают очень сложные торты и самые простые сдобные завитушки. Именно с последнего варианты мы с детьми и начали.

Если в жюназ помимо компонентов бисквитного теста (мука, яйца, сахар) добавляют мелко перемолотые орехи и сухофрукты, а также, когда тесто практически готово, в него добавляют слегка разогретое масло, он становится изысканным лакомством даже без добавления крема или глазурей.

Дети далеки от понимания, что такое конкурсы и чемпионаты. Поэтому мы придумали целую историю. Мы с детьми решили, что у нас есть маленькая фабрика по созданию сладких булочек или полезного





печенья. Мы постарались воссоздать весь технологический процесс работы фабрики. Начали с разработки эмблемы (логотипа) нашей мини-фабрики, рисунка для этикетки, на упаковочные пакетики для нашего печенья, разработки дизайна колпаков и фартуков. Дети рисовали, лепили, делали аппликации — в общем пользовались любой техникой, которая им была по душе.

Потом мы пригласили профессионального кондитера, который вместе с детьми придумывал рецепт нашего полезного печенья и рассказывал ребятам об основах своего мастерства. Дети с волнением и восторгом ждали того момента, когда им можно будет приступить к изготовлению первого их жизни кулинарного шедевра. Сказать, что им понравилось — ничего не сказать! Уверена, что этот день станет одним из самых ярких воспоминаний их детства! На большой профессиональной кухне,



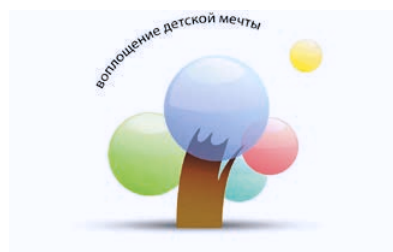
одетые, как настоящие шеф-повара: в фартуках и колпаках они испекли действительно вкусную выпечку, которую затем не только с удовольствием ели и которой угощали родителей, но и и продавали на благотворительной ярмарке друзьям «Конфетного дерева». На эту ярмарку пришли их друзья и наши выпускники.

Своими руками дети попробовали и снять рекламу для нашей продукции, так что фактически мы прошли весь цикл работы кулинарной фабрики!

На вырученные деньги мы купили книжки, скворечники и кормушки

для птиц и белок, чтобы подкармливать их зимой.

К сожалению, чемпионат мы не выиграли, хотя и заняли почетное второе место, но это совершенно точно был тот случай, когда важна была не победа, а сам процесс подготовки и участия. Как и все, что мы делаем в «Конфетном дереве», мы постарались сделать наш кулинарный опыт на самом высоком уровне! Ведь мы действительно любим нашу работу с детьми, сами многому у них учимся и получаем огромное удовольствие, видя, какими талантливыми, умными и неординарными они растут!



«Конфетное Дерево»

детский сад

Ленинская, 302
Томашевский тупик, 3
Отважная, 31



+7 846 274-24-13
+7 902 374-24-13

РЕКЛАМА

«Для туристов из целого ряда регионов Самарская область является территорией-курортом»

Артур Абдрашитов о предстоящем туристическом сезоне



МИНИСТР ТУРИЗМА
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
АРТУР АБДРАШИТОВ

В 2023 ГОДУ жителей и гостей Самарской области ждут новые благоустроенные экологические маршруты, музыкальные фестивали и фестивали активного отдыха, а исторический центр Сызрани в текущем году будет благоустроен в едином дизайне. Министр туризма Самарской области Артур Абдрашитов признался, какие примеры держит в голове, развивая отрасль в регионе, а также объяснил, почему он любит отдыхать в Тольятти.

— Чем удивит Самарская область гостей и жителей региона в 2023 году и в ближайшей перспективе? Какие новые направления для отдыха и объекты размещения появятся?

— В предстоящем туристическом сезоне жителей и гостей Самарской области ждет запуск новых скоростных речных судов «Валдай-45Р». В 2022 году по маршрутам «Самара-Ширяево» и «Самара-Винновка» курсировали два «Валдая-45Р», названные в честь Ильи Репина и Валерия Грушина. В конце ноября прошлого года Самарская область получила еще два скоростных судна. Поэтому частота рейсов в Ширяево, Винновку и обратно будет увеличена. Кроме того, перед нами стоит задача открыть новое направление «Самара-Сызрань».

Разужмы заговорили о Сызрани, то не могу не поделиться новостью о том, что в этом году город преобразится. Сызрань стала одним из победителей конкурса проектов по обустройству туристических центров городов. Всего в Ростуризм было направлено 85 заявок из 56 регионов страны. Поддержку получит 31 проект. Сызрань станет первым городом в Самарской области, где до конца этого года у исторического центра появится свой дизайн-код.

Нам также предстоит реализовать ряд проектов по благоустройству знаковых территорий в самых разных уголках Самарской области. Начну, наверное, издавна — с прекрасного места в Шигонском районе. Это гора Светелка в поселке Волжский утес. Вместе с краеведами и специалистами из Шигонского района мы воссоздали исторический облик башни, которая была на горе во времена Орловых-Давыдовых. И уже этой осенью каждый сможет подняться на нее и открыть для себя удивительные виды волжских заливов. В планах на 2024 год — благоустройство территории вокруг башни.

В этом году в рамках приоритетного для нас направления планируется благоустроить экологический маршрут от поселка Солнечная поляна до Каменной чаши, где находится святой источник. Это два километра в одну сторону, поэтому есть идея назвать его «маршрутом здоровья».

Если говорить об инвестиционных проектах, то одним из таких станет расширение центра здоровья

и отдыха «Волжские термы» в Новокуйбышевске, который за прошлый год посетили более 250 тыс. человек из целого ряда регионов России и стран Ближнего Зарубежья. Кроме того, в конце прошлого года был одобрен льготный кредит на строительство гостиничного комплекса на улице Солнечной. Это будет отель категории «4 звезды», реализацией проекта занимается одна из российских гостиничных сетей.

— **Какие события и фестивали нас ждут?**

— В этом году это ставшие уже традиционными, такие как фестиваль набережных «ВолгаФест», международный фестиваль искусств «Шостакович. XX век» и музыкальный фестиваль «Тремоло». Запланирован и ряд событий, касающихся активного отдыха. Ведутся переговоры о проведении летнего фестиваля «Жигулевское море» на новой набережной в Автозаводском районе Тольятти. Мероприятий, действительно, будет очень много. Событийная жизнь вновь ждет нас в самых разных городах и районах Самарской области.

— **Какой пример вы держите в голове, развивая туризм в Самарской области, к каким ориентирам стремитесь?**

— Если говорить о международной практике, которая складывалась на протяжении даже не одного десятилетия, для меня одним из примеров является Норвегия с их подходом к развитию природных локаций. Совершенно иная модель управления экологическими территориями сегодня есть у Китая, которая, по сути, позволяет классифицировать природные маршруты по пятибалльной шкале.

Говоря о развитии культурно-познавательного туризма, в пример можно привести целый ряд городов Золотого кольца России. Их опыт во многом будет использован в создании туристического центра Сызрани. Это и Ярославль, и в хорошем смысле шумевший Рыбинск. В последнем еще до начала реализации мероприятий нацпроекта «Туризм и индустрия гостеприимства» сумели провести масштабную работу по изменению внешнего облика исторического центра города. В Рыбинске мы видим казавшиеся невозможными примеры того, как известные всем бренды меняют свои вывески под тот фирменный стиль, который был принят на данной территории.

Что касается событийного туризма, то здесь хорошим примером является Северная столица России, которая в туристический сезон практически в каждый уик-энд проводит то или иное мероприятие самого разного масштаба, иногда кажущееся далеким по тематике от Санкт-Петербурга, но, тем не менее, позволяющее собирать огромное количество гостей.

Говоря о деловом туризме, здесь в пример стоит поставить не столичные города, а Екатеринбург, который в последнее вре-

мя создал свое собственное конгресс-бюро, а инфраструктура, созданная в городе, используется для проведения мероприятий как всероссийского, так и международного масштабов.

— **Согласны ли вы с выражением «Самарская область — территория-курорт»?**

— Абсолютно согласен. Для туристов из целого ряда регионов, к примеру, Урала и Сибири, Самарская область является территорией-курортом. К нам приезжают для того, чтобы любоваться природой, заниматься активным отдыхом и купаться в особенной реке Волге, которая имеет неповторимый изгиб и именно в Самарской области делает поворот на 180 градусов, огибая Самарскую Луку. Возможность прогуляться вдоль воды по благоустроенным набережным и искупаться на комфортных пляжах, которые мы, без сомнения, из года в год будем улучшать, возможность прокатиться по акватории Волги на том или ином средстве передвижения — все это, несомненно, атрибуты территории-курорта.

Сегодня, вспоминая бренд «Самара — город-курорт», мы можем говорить, что уже и «Тольятти — город-курорт». Появилось целое движение, которое активно поддерживает и продвигает эту идею. Не сомневаюсь, что в перспективе аналогичный бренд закрепится и за другими городами Самарской области. Ведь, развивая территории нашего региона, мы идем по пути создания настоящих курортных территорий.

— **Какие интересные направления для тура выходного дня вы бы лично посоветовали для посещения туристам, приезжающим в Самарскую область?**

— Для ответа на этот вопрос мы несколько лет назад защитили на федеральном уровне наш брендовый, а потом ставший и национальным, туристический маршрут «Жигулевские выходные». Это собирательный образ. Жигулевские — это и горы, Жигули — это и автомобильный бренд из Тольятти, Жигулевское — это и пенный напиток, и многое другое. Поэтому всем советуем провести «Жигулевские выходные». Подробнее с этим маршрутом и его вариациями можно познакомиться на официальном туристическом портале samara.travel.

Возвращаясь к вопросу о моих любимых локациях, вне всякой конкуренции находится Самарская Лука. Особенно люблю я и Рачейский бор, наши Рачейские Альпы, как его часто называют. Еще мне очень нравится Муранский бор в Шигонском районе.

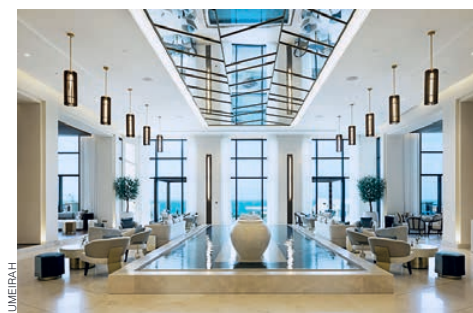
Если говорить о любимых городах в Самарской области, то это Тольятти. Активный отдых в акватории Жигулевского моря, прекрасная отельная база на его первой линии, а также все, что связано с машинами, гонками и производством автомобилей. Думаю, для любого мужчины это что-то особенное.



Королевский Восток

Jumeirah Gulf of Bahrain Resort & Spa

Ирина Кириенко



БАХРЕЙН не так давно стал новым направлением для российского туризма. Наличие прямого перелета из Москвы в столицу королевства — Манаму, хороший интернет, нацеленность властей на развитие и большое комьюнити экспатов делают страну очень привлекательной.

Расположенный на одноименном острове в Персидском заливе, Бахрейн соединен с Аравийским полуостровом 25-километровым мостом короля Фахда. Помимо самого Бахрейна в состав архипелага входят 33 разных по величине острова, одни названия которых уже заставляют вспомнить сказки «Тысячи и одной ночи»: Аль-Мухаррак, Умм-ан-Наасан... Продолжают сказочную тему великолепные, все в мозаиках, мечети, знаменитые жемчужные фермы и Национальный музей Бахрейна. Но старина здесь соседствует с будущим, за которое отвечает, в частности, суперсовременная трасса для гонок «Формулы-1». Трасса находится в непосредственной близости от недавно открывшегося отеля Jumeirah Gulf of Bahrain — новой точки на карте страны, точнее, на западном побережье острова.

Это настоящая беззаботная гавань для отличного отдыха: рядом с отелем — резиденция принца, а вот шумных жилых кварталов или центров деловой активности нет и в помине. Поэтому здесь спокойно и — непривычно для московского уха — тихо. Марко ден Оден, генеральный менеджер Jumeirah Gulf of Bahrain, рассказал, что в компании постепенно переходят от частного wellness к общему well-being. «Движение от общего меню услуг к персонализированным программам, от разовых к курсовым — главный вектор развития нашего спа, да и отеля в целом», — говорит он. Состояние well-being, или хорошего самочувствия и расслабленности, здесь всячески пестуют. Постояльцам гарантирован захватывающий вид на Персидский

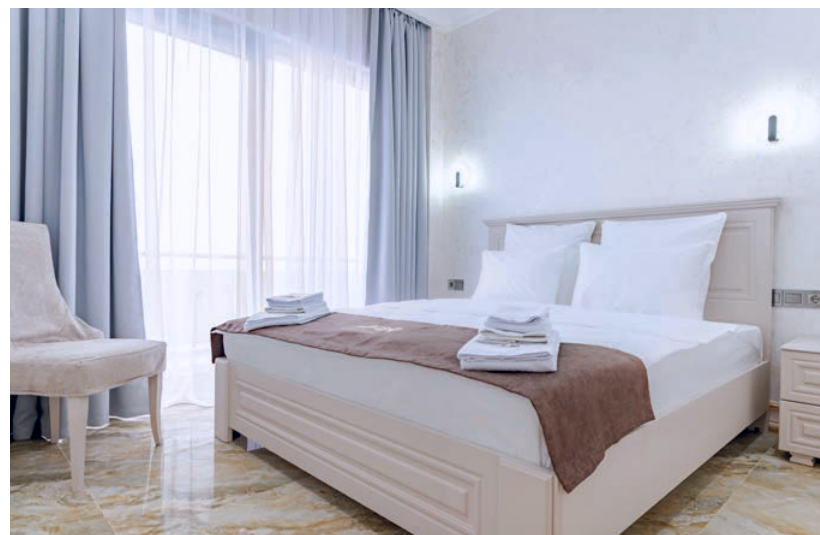
залив, безмятежную атмосферу дополняет возможность поплавать в лазурном, абсолютно прозрачном море; пляж — песчаный, к слову, он такой в стране один: расположен на естественном, не насыпном берегу. Для закрепления эффекта релакса стоит заглянуть в спа-центр Talise Spa — помимо привычных спа-пространств в нем есть спа для женщин с отдельным входом и традиционным хаммамом. Здесь работают на французской косметике класса премиум Biologique Recherche и средствах хорошо известного в России роскошного оманского бренда Atoouage. Господин ден Оден подчеркивает: «В отелях нашей сети отдыхает много россиян, и благодаря моему опыту работы с другими объектами я хорошо понимаю, что россияне любят, а что нет. Наш курорт предлагает множество возможностей отлично провести время вдали от дома, чувствуя себя при этом как дома».

Jumeirah Gulf of Bahrain подарит и яркие гастрономические впечатления. В Obab Al Bahar обыгрывают местные кулинарные традиции, и помимо ожидаемого традиционного набора «хумус — кебабы — лепешки — бабагануш» тут разработано отдельное меню напитков, сочиненных из местных ингредиентов с добавлением специй и пряностей. В Majlis Al Fijiri предложат шоколад ручной работы, а в Due Mari вас ждет итальянская история — на приватной террасе под открытым небом подают блюда домашней сицилийской кухни. Оформлен ресторан в подчеркнуто итальянской стилистике — даже тарелки в сицилийских лимонах.

Еще одна грань well-being, как его понимают в Jumeirah Gulf of Bahrain: те, кто не хочет нарушать на отдыхе спортивный режим, могут заглянуть в тренажерный зал, воспользоваться крытым бассейном с регулируемой температурой и поиграть в теннис — корты открыты с шести утра до десяти вечера.

От волжских берегов до черноморского побережья

Встречать рассветы и провожать закаты из отеля CASCADE теперь можно не только в Сызрани, но и на набережной Сочи!



Вечером можно заказать коктейль и наслаждаться уже ночным городом — на крыше отеля с мая действуют бар и кальянная зона.

Отель в Сочи награжден министерством туризма Самарской области как «Лучший городской отель», а посетители оценивают его на 9,4 балла (по версии 101Hotels).

В гостиничном комплексе купеческого города на Волге Сызрани есть 68 номеров разных категорий, ресторан, конференц-зал, банкетный зал, фитнес-зона, Wellness & Spa с сауной и хаммамом, бассейном и джакузи.

В отеле работает колоритный ресторан, где присутствуют блюда волжской кухни. Каждое лето на берегу Волги открывается кафе «Причал», где можно отвежать местных раков, лучшие в городе блюда на мангале и свежее самарское пиво. Кстати, если будете в этом чудесном городе летом — обязательно пробуйте блюда из сызранских помидоров — самые вкусные растут здесь. В кафе «Причал» есть целая страничка в меню, посвященная местному томату.

Любимым местом гостей отеля в Сызрани стал аквахаус «Парус» с большим закрытым бассейном и панорамными окнами на реки Волгу и Сызранку. Здесь можно покататься на водных аттракционах, понежиться в джакузи и принять гидромассаж. Кроме этого, в аквапарке есть финская сауна, хамам, солярий и открытая летняя терраса с шезлонгами и зонтиками.

Сызрань или Сочи... чей бы берег вы ни выбрали, бронируйте свой отдых именно в CASCADE, а там, кто знает, на чем побережье откроется следующий отель.

Выбирайте вид из окон на свой вкус — с видом на море, горы или город.

Уже в первых числах мая грандиозное открытие ресторана — не будем раскрывать всех секретов, но скажем, что вы точно сможете почувствовать вкус правильной греческой кухни... Только представьте... свежие морепродукты и сочные овощи, рыба на гриле, хумус, жареный халуми, много ароматных мясных блюд и... нет, об этом нельзя писать, это нужно пробовать, и непременно...

А на крыше с космическим панорамным видом для гостей действуют вкусные сытные завтраки по системе «шведский стол».

Представляете, можно завтракать, наблюдая с высоты за сочинскими пейзажами, или просто лежать на шезлонге в зоне солярия с прохладительным напитком.

Гостиница совершенно новая — она открылась в начале марта этого года, рядом с адлерским Маяком и пляжем «Чайка».

Одним из главных преимуществ отеля CASCADE является его расположение — из аэропорта до гостиницы вы доберетесь за 10 минут, за минуту очутитесь на пляже, за 15 минут доедете до океанариума и дельфинария, дорога до крупных ТЦ займет около пяти минут.

Про мощный по своей красоте вид с балкона или окон номера можно говорить бесконечно. Вы сможете наблюдать шикарные морские рассветы и закаты, и дельфинов, подплывающих прямо к берегу.

Поторопитесь, в отеле с потрясающими пейзажами всего 3 этажа и 17 номеров различных категорий: family, люкс и уютные стандарт. Все номера оборудованы от и до: от кондиционера, холодильника и большой душевой комнаты до мини-кухни (в номерах категории люкс).

С первым весенним солнцем в голове только и мелькают мысли об отпуске на море. Где отдохнуть? Когда? Какую гостиницу выбрать, чтобы действительно почувствовать комфорт и вкус свежего морского бриза? Не стоит долго думать. Возьмите билет в Сочи, бронируйте номер в CASCADE прямо на набережной и отдохните от ежедневной рутины.



Сочи, Адлерский р-н,
ул. Просвещения, 18

+7 989 759 82 87

Сызрань,
ул. Дамбовская, 1

+7 8464 37-30-02

+7 8464 37-30-99

cascade-hotel.ru



РЕКЛАМА

Дни здоровья

Программы восстановления в Mriya Resort & SPA



Зона отдыха
бальнеологического комплекса



Японский сад



Медитация с поющими чашами в Институте
активного долголетия

ЛЮБИТЕЛЯМ отдыха в Крыму Mriya Resort & SPA предлагает этой осенью позаботиться о повышении иммунитета и восстановиться после ковида. В пятизвездном санаторно-курортном комплексе, одном из крупнейших в регионе, уверены, что здоровье и спокойствие превыше всего. На их сохранение и приумножение и направлены все программы. Медицинское направление — ключевое на курорте. На территории отеля расположены Институт Активного Долголетия и медицинский центр с бальнеологическим и физиотерапевтическим комплексами. В первом сосредоточены на превентивных мерах: укреплении иммунитета, активизации внутренних ресурсов организма, коррекции системы питания. Все программы рассчитаны от трех дней и больше и составляются индивидуально.

В медицинском центре, в команде которого 47 врачей высшей категории: терапевты, неврологи, эндокринологи, педиатры, гинекологи, офтальмологи, проводится диагностика и подбирается лечение для взрослых и для детей.

Бальнеологический комплекс — предмет особой гордости Mriya Resort & SPA. В меню — минеральные ванны, радоновые и лечение знаменитыми сакскими грязями. Считается, что содержание полезных веществ и микроорганизмов в них выше, чем в грязях Мертвого моря. Они местные, добывают их здесь же, на полуострове, и это играет важную роль: гости отеля получают самые чистые грязи — и каламбур здесь более чем уместен. Не всем сакские грязи подходят, но ограничения можно обсудить с врачом на консультации.

Программа реабилитации после ковида рассчитана на десять дней. За это время

врачи обещают восстановить функции легких, уменьшить одышку, привести в норму эмоциональное состояние. Для этого применяется большой набор средств — от витаминов, ингаляций и прогулок до массажей, водных процедур и бань. Еще один козырь крымской здравницы — косметологические процедуры. Тут подтянут, укрепят, устранят ошибки других врачей и просто помогут расслабиться и поднять настроение. Из оздоровительных новинок Mriya Resort & SPA — энотерапия. Обертывание и пилинг на основе натурального экстракта из косточек винограда, выращенного здесь же, в Крыму.

В сентябре на четвертом всероссийском форуме «Инвестиции в развитие здоровой страны» курорт получил сразу несколько премий. Он занял первое место в рейтинге российских здравниц в категории «Лучшее медицинское отделение», лидирует он и по эффективности и масштабу бизнеса.

МАРИНА КОНОВАЛОВА



ОТДЕЛЕНИЕ
ФИЗИОТЕРАПИИ
В МЕДИЦИНСКОМ
ЦЕНТРЕ



ПИЛАТЕС-СТУДИЯ
В ИНСТИТУТЕ
АКТИВНОГО
ДОЛГОЛЕТИЯ



Меняя мир, начни с San Marco

Официальный представитель итальянского бренда San Marco в Самаре. Поставляем высококачественные декоративные штукатурки и краски. Собственное колеровочное оборудование и опция индивидуальной колеровки. Поможем выбрать краску, которая гармонично впишется в интерьер. Колеруем в любой цвет. Более 500 видов фактур декоративных покрытий. Два бесплатных образца в подарок. Сотрудничаем с региональным сообществом дизайнеров Самарской области.

Дизайн-проект Екатерины Ковалевской

**san
marco**
BUILDING'S COATING SYSTEMS
made in Italy



Самара, ул. Осипенко, 3, стр. 1 +7 846 953 79 37, 337 22 33
@sanmarco_samara vk.com/sanmarco-samara РЕКЛАМА

Вне времени Amara Limassol на Кипре

340 ДНЕЙ солнца в году, снег на вершинах зимой, ласковые южные пляжи, впечатляющая природа и достойная престижных премий архитектура — Кипр хорош в любое время года.

Находящийся в двух шагах от шумного Лимассола отель Amara Limassol открылся в 2019 году. Свое название он получил от древнегреческого слова «амарантос», что в переводе означает «вечный». Дизайн

спальни (одна из них с отдельной зоной отдыха), просторная гостиная, столовая зона, комната с джакузи и бар, а также собственный панорамный бассейн с ухоженной территорией.

ГАЛЕРЕЯ ПРИ ВХОДЕ
В ОТЕЛЬ AMARA
LIMASSOL



СТАРЕЙШЕЕ ОЛИВКОВОЕ ДЕРЕВО
НА ТЕРРИТОРИИ ОТЕЛЯ AMARA

у него под стать: вневременной. Простые формы и линии, функциональность и аскетизм в сочетании с дорогими материалами и дизайнерскими объектами. Источником вдохновения для создателей интерьеров послужили эстетика и культурное наследие Кипра. В интерьерах присутствуют натуральное дерево, мрамор, стекло и плетеная мебель, в отделке здания использован кипрский известняк.

Центральный коридор и вход в отель напоминают о патио традиционного кипрского дома, iliakos. В архитектуре древнего Кипра илиакос — это крытая галерея с солнечной стороны при входе в дом, отделяющая его от улицы столбами или арками. В илиакос Amara добавлены панорамные окна — холл буквально заливает солнечный свет.

Все 207 номеров Amara смотрят на Средиземное море. Стеклопакеты и панорамные окна создают впечатление, что горизонт лежит у вас на ладони, а дизайн комнат в бело-серо-бежевых тонах с голубыми вкраплениями внушает спокойствие и настраивает на отдых. В номерах пол с подогревом и шторы с электроприводами. На верхнем этаже расположены двухуровневые Duplex Roof Top с террасой и собственным бассейном.

Самый просторный номер Amara — площадью 230 кв. м, в нем могут разместиться шесть человек. В номере две большие



ШЕФ-ПОВАР НОБУ МАЦУХИСА

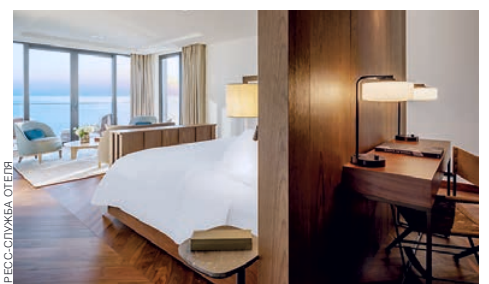
На территории отеля повсюду растут оливки — символы вечности, возраст некоторых достигает сотни лет. Например, во внутреннем дворике спа-центра Amara возвышается оливковое дерево, которому около 120 лет. Здесь же, в спа, можно увидеть фрагменты крепостной стены и колодца, которым больше 2 тыс. лет. Это остатки древнего города Аматыса. Согласно одной из легенд, именно здесь после битвы с Минотавром Тесей оставил Ариадну. Припомнить все сюжетные тонкости разных версий легенды можно, отдыхая на кушетке после процедур со средствами Sagita, которые выполняют специалисты спа. Кроме них в распоряжении гостей услуги специалиста по питанию, готового поделиться информацией о здоровом образе жизни,



а также личный тренер, который проводит персональные тренировки в спортивном зале. О красоте тоже можно не волноваться: в отеле есть парикмахерская, барбершоп и маникюрный салон.

К ужину здесь принято выходить нарядно одетыми. В Matsuhisa Limassol, ресторане под руководством легендарного шеф-повара Нобу Мацухиса, гостям подадут лосося с соусом караша су мисо, черную треску в маринаде из мисо, белую рыбу с сухим мисо, темпуру из скальных креветок, суси, сасими, севиче из лобстера, тартар с икрой. Они особенно хороши в сочетании с редкими видами саке и экзотическими коктейлями. Matsuhisa Limassol — это еще и красивые закаты с видом на море, и музыка от известных диджеев по выходным.

За рыбной кухней в киприотском стиле отправляются в таверну Агмуга by Pareaioanni на открытом воздухе. Шум прибоя служит здесь фоном для блюд



НОМЕР ЛЮКС С ВИДОМ НА МОРЕ



РЕСТОРАН MATSUHISA LIMASSOL



Джорджа Папаиоанну, приготовленных из свежайшей рыбы, морепродуктов и лучших местных ингредиентов.

В меню Ristorante Locatelli, составленном шеф-поваром Джорджо Локателли, присутствуют традиционные итальянские блюда, сервированные с удивительной легкостью, артистизмом и вдохновением. Обязательно стоит попробовать фирменные лингвини с лобстером и томатным

соусом с чили, равиоли с бычьим хвостом и необычные ньокки с диким фенхелем, барабулькой и оливками. В Лондоне, где флагманский ресторан Локателли получил мишленовскую звезду, на ужин приходят Мадонна, Брэд Питт, Стинг, принц Чарльз и Пол Маккартни. В Amara за соседним столиком может оказаться президент Кипра.

Владимир Гридин

«У многих людей есть ощущение, что сейчас ограничено все, но на самом деле это не так»



Основательница Самарского сервисно-визового центра **Алина Авраменко** о новых правилах оформления шенгенских и американских виз для россиян.

— Какие страны сейчас выдают россиянам шенгенские визы?

— Проще назвать страны, которые не выдают шенгенские визы: Литва, Латвия, Эстония, Чехия, Нидерланды, Мальта и Бельгия. Остальные страны предоставляют россиянам возможность получить «шенген», но тут тоже есть нюансы. Обычную туристическую визу можно получить, к примеру, во Францию, Италию, Испанию, Грецию. Некоторые страны выдадут шенгенскую визу, если вы, например, едете к родственникам или с целью лечения. Россияне также могут оформить шенгенскую визу, находясь за границей — при наличии вида на жительство в той стране, где они находятся, либо в Армении, где при оформлении визы в Испанию, наличие вида на жительство не требуется.

— Пакет документов для получения визы за последний год изменился?

— Во-первых, стоит отметить, что консульский сбор увеличен до € 80. Во-вторых, для подачи документов нужно будет записаться заранее. Количество мест ограничено, так как сотрудников для обработки заявлений не хватает. Например, Франция открывает на Самару пять слотов раз или два в месяц, а желающих гораздо больше, поэтому приходится ждать свободные места. Для этого даже появились специальные боты. Удобнее всего сейчас оформлять шенгенскую визу в Испанию или Италию. Ужесточилось требование к остатку на банковском счете. Теперь, как правило, на счету должно быть не менее 350 тыс. руб. В Москве при оформлении визы в Италию принимают справку с остатком не менее 500 тыс. руб. Кроме того, обязательно нужна выписка о движении средств за последние три месяца.

— То есть счет может быть открыт в любом российском банке?

— Да. Забавно, но, несмотря на санкции, европейские страны, за исключением Германии и Дании, продолжают принимать справки из российских банков при оформлении визы. У многих людей есть ощущение, что сейчас ограничено все, но на самом деле это не так.

— Какой сейчас процент отказов?

— В нашем визовом центре порядка 80% одобрений.

— Можно ли сейчас получить визу в США?

— В России — нет, но россияне могут получить визу в США в некоторых других странах. Сама процедура не изменилась — сначала необходимо заполнить онлайн-анкету, оплатить визовый сбор, а потом — записаться на собеседование, отслеживая свободные места. После прохождения собеседования сразу станет известно, одобрена виза или нет. По одобрению американских виз самыми лояльными к россиянам являются Мальта и Маврикий. Далее идут Хорватия, Сербия, Италия.

— Можно ли получить американскую визу в Грузии или Казахстане?

— В Грузии россиянам не открывают визы в США. В Казахстане — можно, но там лучше оформлять визу, если вы едете к родственнику, у которого есть грин-карта. К примеру, часто родители едут в США к своим детям. Если говорить просто о туризме, то я бы не рекомендовала оформлять визу в Казахстане.

— На какие даты есть места для собеседования?

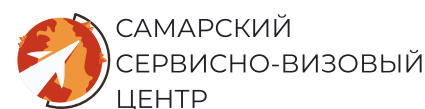
— На Мальте, например, можно попасть на собеседование летом, если повезет, а в Армении — в январе 2024 года. В остальных странах можно попасть на собеседование также летом. В целом, среднее время ожидания — 1,5-2 месяца.

— Какой процент одобрения по американским визам?

— Примерно 60% одобрений.

— Можно ли оплатить визовый сбор с карты российского банка?

— Нет, но у нас в визовом центре есть возможность оплатить визовый сбор. Услуга входит в стоимость оформления визы.



**САМАРСКИЙ
СЕРВИСНО-ВИЗОВЫЙ
ЦЕНТР**
Самара, 5-я просека, 110е, оф. 201
+7 929 702 62 56 | svc63.ru

Козыри Крита Отель Daios Cove

ДЛЯ ЛЮБОГО отеля расположение — важный козырь, а для курортного особенно: оно решает все. Отельный комплекс Daios Cove гнездится в тихой бухте неподалеку от Агиоса Николаоса, на северо-востоке Крита. Картинка открыточная: зеленые холмы с двух сторон, лазурное море до горизонта, частный песчаный пляж, защищенный от ветра, а критские ветра могут сдуть с пляжа запросто на все каникулы, так что это существенный плюс. Если вы ищете уединенного романтического отдыха, то лучше приехать в Daios Cove не в сезон. Но если ваша задача — организовать семейный выезд на каникулы с минимальными хлопотами и при подготовке, и на месте, то Daios Cove — надежный вариант.

Daios Cove — отель большой, почти три сотни комнат плюс виллы, но задумывался он так, чтобы у каждого гостя был тут свой укромный уголок. Большинство номеров и сьютов имеют свой собственный бассейн с морской водой, и из всех окон видно море. Устраивайтесь поудобнее на ортопедическом матрасе, выбирайте в специальном меню подушку (о качестве сна в отеле заботятся особенно и услугой этой гордятся) и смотрите на закат. Его по умолчанию доставят вам на дом. Все остальное — по запросу. Консьержи на посту круглосуточно готовы братья за исполнение любых желаний.

24-часовой сервис предназначен для гостей, проживающих на виллах и в номерах люкс. Они автоматически получают доступ в Residents' club, что означает систему питания «все включено»: завтраки, обеды и ужины в одном из семи ресторанов и баров отеля (греческая кухня, европейская и вегетарианская) или в комнате в любое время.

Песчаный пляж отеля Daios Cove



ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ



Вид на бухту Дайос и главный бассейн

ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ



Занятия подводным плаванием для детей и взрослых

DAIOS COVE



Средиземноморский ресторан Ocean

ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ



ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ

Ресторан и бар Ocean заманивают звучным именем Ducasse Conseil. Команда молодых поваров, работающих на Дюкаса, разработала специальное меню. А стены ресторана украшают работы художников галереи Saatchi Art, одной из самых известных в мире галерей современного искусства, так что прийти сюда стоит не только за тем, чтобы поесть. Бонус клубного членства — соки и мороженое по первому требованию детей. Количество мороженого не ограничено, но детям это знать необязательно. А вот путь в детский клуб, игровую комнату и детскую зону плавания нужно проложить с первого дня. К проживанию в номерах прилагается полупансион. На территории отеля также располагаются частные виллы (с одной, двумя или тремя спальнями) и наивысшая категория размещения — 850-метровый дом с бассейном, обслуживанием и всем, чего пожелает душа взыскательных клиентов, на которых рассчитано это предложение.

Новый холистический оздоровительный центр — также сильный козырь на руках у Daios Cove. С его открытием отель добавил еще один аргумент в свою пользу (а конкуренция в этих краях очень высока): возможность совместить семейный отдых с серьезными оздоровительными и спортивными программами. В постковидное время спрос на них огромный. В Kēros

by Goso, что в переводе с греческого означает «сад», специалисты подбирают каждому гостю индивидуальную программу в соответствии с его пожеланиями: кому «радикальные изменения» (эксклюзивная процедура с термальным пилингом, местной криотерапией, двойным очищением и светодиодной терапией в финале), кому полтора часов ритуал в хаммаме, кому старый добрый детокс и спорт (йога, пилатес, теннис, бокс, водные лыжи и скютеры, катамараны и дайвинг). А если и этого будет мало, то у Daios Cove готова богатая культурно-развлекательная программа, ведь Крит хранит множество мифов и легенд. Консьержи организуют экскурсии в археологический музей Ираклиона, в монастырь Топлу и церковь Панагия Кера со старейшими византийскими фресками. И обязательный пункт образовательного культпохода за пределы отеля — посещение Кносского дворца с лабиринтом Минотавра, который долго всех терроризировал, но в конце концов поплатился жизнью за свои зверства. На этой оптимистической ноте можно завершить отпуск и полными сил и надежд возвращаться домой.

Мария Сидельникова



Терраса виллы с одной спальней



Велнес-центр Kēros by Goso

ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ

«Раздолье» — премиальный загородный спа-отель на Волге



Роскошная вилла расположена в одном из наиболее живописных уголков Самарской области на полуострове Копылово, в непосредственной близости от национального парка «Самарская Лука» и Жигулевского заповедника им И. И. Спрыгина, на огороженной, охраняемой территории.

Тольятти,
ул. Бурлацкая, 8

+7 8482 61-61-16
+7 927 219-15-86
+7 937 061-61-16

63spa.ru



РЕКЛАМА

Это место пользуется популярностью у туристов в любое время года благодаря удачному расположению и красивым видам. Летом здесь приятно позагорать на широких песчаных отмелях и искупаться в Волге, а в любое другое время года, оно хорошо для прогулок на фоне Жигулевских гор.

SPA-отель очень быстро стал объектом притяжения для туристов. Отель находится на самом берегу Волги и отлично подходит как для отдыха, так и для бизнес-мероприятий.

«Раздолье» — это уникальный многофункциональный отель, объединяющий в себе несколько форматов. Данную локацию можно позиционировать как закрытый загородный клуб, проводить деловые мероприятия, семинары, бизнес-встречи.

Большим преимуществом является то, что отель можно арендовать целиком. Высокий уровень сервиса, профессиональное техническое оснащение, конфиденциальность — все это впечатлит гостей с самыми высокими запросами. Респектабельное бизнес-пространство вмещает 60 персон. Оно удобно граничит с рестораном на третьем уровне и мягкой уютной зоной. В последнее время формат выездных деловых встреч становится всё популярнее.

Главное украшение отеля — панорамные окна и вид на Жигулёвские горы и Волгу, который завораживает, особенно во время заката.

В отеле всего семь номеров категорий «VIP», «Комфорт» и «Стандарт». При аренде всего комплекса здесь могут комфортно разместиться до 10-14 человек. Все номера отличаются планировкой: есть стандартные одно- и двухкомнатные номера и двухуровневый номер на третьем этаже.

Расслабиться и получить истинное наслаждение можно в SPA-комплексе «Раздолья». Здесь есть уникальная парная с «парящими» полками, «вторым дыханием» обеспечивающим подвод свежего воздуха, соляные столбы из натуральной гималайской соли, хаммам с ароматерапией. Обволакивающий пар, парение березовыми вениками, профессиональный пенный массаж, скрабирование, пилинги — это одни из немногих удовольствий, которые вы получите при посещении спа.

В отделке использованы только натуральные материалы. SPA-риуалы здесь проводят профессиональные пар-мастера. После такого наслаждения приятно нырнуть в закрытый или открытый бассейн на свежем воздухе. Полноценный релакс с пользой для красоты и самочувствия вам обеспечен!

SPA-комплекс можно арендовать под мероприятие для компаний до 20 человек. Комплекс продуман до мелочей: оснащенная кухонная зона, большой экран для просмотра спортивных мероприятий.

Двухуровневый ресторан отеля оригинально оформлен в стиле библиотеки. Можно завтракать, обедать и ужинать за уютными столиками на фоне впечатляющих волжских пейзажей или удобно расположиться у камина. Зал рассчитан на 30 гостей и прекрасно подходит для проведения банкетов, корпоративов или свадеб. Гостям предлагаются блюда европейской и русской кухни.

Отель сразу же занял премиальную нишу в туристической отрасли Самарской области. SPA-отель ориентируется на межрегиональный туризм. Для гостей в отеле готовы предложить не только незабываемые отдых и проведение мероприятий, но и организацию экскурсий по интересным местам, прогулки на яхте или катере, рыбалку, водные и спортивные развлечения.



Кругосветное путешествие с «Кубатурой» и «Мягкофф»



Возвращаясь из поездки, нам хочется продлить те чувства и эмоции, которые сопровождали нас в отпуске. Сделать отдых на любимом курорте вечным легко, если привнести в свой дом атмосферу любимого уголка мира. Руководитель департамента рекламы и продвижения Индэст Development (проекты Мягкофф, Кубатура и LUX Кубатура) **Алена Демина** рассказывает, как перенести атмосферу путешествия в комфортный и стильный интерьер.



Оформив гостиную в итальянском духе, кухню в стиле прованс или устроив в ванной настоящий балийский СПА, вы будете чувствовать себя, как в отпуске, 365 дней в году.

При этом ваш дом остается теплым и уютным, удобным и комфортным для жизни.

Тот же итальянский стиль в интерьере абсолютно универсален. Он гармонично смотрится в больших домах и просторных загородных коттеджах, в маленьких городских квартирах и модных студиях.

Светлые, приближенные к природным, цвета стен, пола и потолка, растительные мотивы в обивке мебели и предметах декора, сделали стиль прованс мечтой тысяч хозяек.

Натуральные материалы: природный камень, дерево, металл — в оформлении ванной комнаты превратят обычный утренний душ в купание в тропическом водопаде.

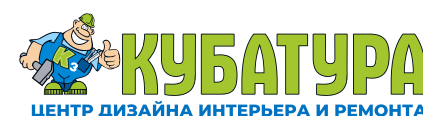
Варианты оформления ограничены лишь фантазией дизайнера и возможностями торгового центра, куда вы отправляетесь искать

отделочные материалы, мебель и предметы декора.

Центр дизайна интерьера и ремонта «Кубатура», центр интерьера и дизайна «LUX Кубатура» и мебельный центр «Мягкофф» — самый очевидный выбор всех, кто делает ремонт не с целью получить «светлое и чистенькое» помещение, но создать стильный, запоминающийся интерьер. Путешествуя по этажам этих центров, вы будто перенесетесь из Италии во Францию или Америку, из Скандинавии в экзотические южные страны.



*Центр дизайна интерьера и ремонта
«Кубатура», центр интерьера и дизайна
«LUX Кубатура», а также мебельный центр
«Мягкофф» — самый очевидный выбор
притязательных клиентов.*



Самара, ул. Красноармейская, 1
+7 846 229 55 95
kubatura.su



Самара, пр. Ленина, 25а
+7 846 977-06-00
luxkubatura.ru



Самара, ул. Революционная, 70
+7 846 276-68-68
m-ff.ru



ФОТО: МЕБЕЛЬНЫЙ САЛОН DOLCE VITA

Премиальные бренды, изысканные материалы, оригинальные решения лучших дизайнеров со всего мира поставят вас перед сложным выбором, но в любом случае найдут ответ на запрос самого взыскательного клиента.

Сейчас для клиентов, у которых уже есть готовый проект будущего дома или квартиры, в центре интерьера и дизайна «LUX Кубатура» предлагают бесплатный просчет сметы ремонта. Его можно получить, не выходя из дома, на сайте центра. Вам не придется носиться

по всему городу в поисках подходящих материалов и перебирать тысячи образцов в надежде найти оригинальный товар. Тем более, если вы категорически не хотите «как у всех», ведь достаточно начать строительство, чтобы понять — при огромном числе специализированных торговых центров найти «десять отличий» в их ассортименте совсем не просто.

Дизайнеры и хозяева с опытом точно знают, что все дороги ведут в центры «Кубатура», «LUX Кубатура» и «Мягкофф».

«Главное в эстетической косметологии, как и в традиционной медицине, — ответственность»

Эксперт сети клиник Skinerica о возможностях современной эстетической косметологии



Такая совокупность факторов нередко дискредитирует технологии и процедуры в глазах клиентов, которые не знают этих тонкостей.

Одну и ту же дерматологическую проблему можно решать разными способами. Мы имеем возможность подбирать оптимальную тактику, потому что у нас обширный парк высокотехнологичного оборудования, профессиональная косметика, опытные эксперты. Сочетание различных методик позволяет эффективно лечить сложные формы акне, сосудистые патологии («винные пятна», розацеа), гиперпигментацию. Многие аппараты практически не имеют аналогов и справляются с непростыми случаями. Например, лазер Candela Vbeam Perfecta дает серьезные результаты при работе с сосудистыми патологиями: при лечении гемангиом, розацеи, «винных пятен»... Раньше диагноз «винное пятно» и розацеа были фактически как приговор: способы лечения практически не давали результата. Vbeam успешно «излечивает» данные проблемы: его луч избирательно поглощается гемоглобином, направленно разогревает и уничтожает поврежденные сосуды. Примечательно, что он разрешен к применению даже для новорожденных детей.

Сегодня при лечении гиперпигментации никакой другой аппарат не демонстрирует такие яркие результаты, как лазер с пикосекундной длиной волны. А эффект достигается без повреждения кожи, абляции, серьезной реабилитации. Пикосекундный лазер «дробит» пигмент на мелкие частицы, которые потом утилизируются собственными клетками-макрофагами.

— Это оборудование ближе к медицине, используется для коррекции дерматологических проблем. С какими запросами приходят девушки, готовясь к летнему сезону открытых платьев?

— В первую очередь, это эпиляция. И не без гордости могу сказать, что с нас началась история лазерной эпиляции в Самаре: 13 лет назад мы привезли сюда первый александритовый лазер, эталон среди аппаратных способов эпиляции. Это безопасность, скорость, возможность работы на разных типах волос и кожи и максимальный результат. Соответственно, за эти годы нарабатан большой опыт и профессионализм.

Востребована коррекция фигуры на аппарате VelaShape III, где сочетаются вакуумный и роликовый массаж, инфракрасный свет, биполярная радиочастота, идет воздействие на жировую ткань и лимфодренаж, стимулируется образование новых коллагеновых волокон. Кстати, в Skinerica это единственный в Самаре аппарат, и он очень любим нашими клиентами.



Очевидный и быстрый эффект омоложения дает ультразвуковой SMAS- и RF-лифтинг. Вовремя начатая SMAS-терапия сопоставима с хирургической подтяжкой. Кстати, востребованы эти процедуры и у мужчин.

— Описание всех процедур доступно, противопоказания тоже. Почему клиент не может сам выбрать, что ему сделать?

— Главное в эстетической косметологии, как и в медицине, — ответственность. Любой процедуре в наших центрах предшествует сбор анамнеза, учет физиологических особенностей, ранее проведенных процедур. Важен даже образ жизни пациента. Врач не пойдет на поводу у клиента, который сам себе назначил ту или иную программу коррекции проблемы. Только специалист может поставить диагноз, учесть сопутствующие факторы, оценить потенциальный эффект для конкретного пациента. Некоторые процедуры не принесут результата, если, например, есть дефицит микроэлементов или белка. Даже после ранее успешно проводимых процедур могут возникнуть негативные проявления, если проигнорировать прием определенных лекарств, БАДов и даже некоторых косметических средств.

Девушки, вы прекрасны в любом возрасте! Цените себя и доверяйте свое здоровье и красоту только профессионалам!



Самара, пр-т Ленина, 3
+7 846 267-35-32
skinerica-clinic.ru



РЕКЛАМА

Сейчас эстетическая косметология тесно граничит с медицинскими направлениями, наукой. Многообразие методик и оснащение клиник красоты делают мечту о вечной молодости достижимой. Какие эстетические и дерматологические проблемы можно решить в клинике косметологии и что учесть при выборе процедуры и учреждения, рассказывает эксперт сети клиник ответственной косметологии Skinerica Надежда Александровна Новицкая.

— Что такое эстетическая косметология? Какие проблемы доверять врачу-косметологу и врачу-дерматологу?

— Действительно, современная косметология значительно расширила свои возможности, и зачастую мы говорим о решении именно дерматологических проблем, не только о сохранении молодости кожи и уходовых процедурах. Хочу акцентировать внимание на том, что, говоря о клиниках эстетической косметологии, мы имеем ввиду исключительно учреждения с медицинской лицензией и опытными врачами в штате, сертифицированное безопасное оборудование, зарекомендовавшее себя в мировой практике. Неслучайно сеть клиник Skinerica называется «Центры ответственной косметологии». Это важно, потому что рынок косметологических услуг наполнен аппаратами сомнительного качества, без сертификатов безопасности и лицензий. Соответственно, и процедуры на них зачастую проводят люди без образования врача. В рекламе таких услуг предлагают низкие цены, используя при этом названия популярных технологий, к которым они на деле не имеют отношения. Предсказать эффект от такого воздействия сложно — хорошо, если просто не будет результата. Но иногда приходят и пациенты таких заведений с осложнениями. Другие учреждения приобретают один-два multifunctional прибора и ими пытаются покрыть весь спектр запросов клиентов, что тоже далеко не всегда обеспечивает нужный результат. Кто-то, имея хорошее оборудование, экономит на постоянном повышении квалификации сотрудников.

ВОЗМОЖНО ПРОТИВОПОКАЗАНИЕ. ПРОКОНСУЛЬТИРУЙТЕСЬ СО СПЕЦИАЛИСТОМ



РЕЗУЛЬТАТ НЕ НА СЛОВАХ, А НА ТЕЛЕ

Бесплатная диагностика кожи
на SkinScore до 30.04

г. Самара, пр. Ленина, 3

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. ПРОКОНСУЛЬТИРУЙТЕСЬ СО СПЕЦИАЛИСТОМ

РЕКЛАМА

- Пикосекундный лазер для удаления тату, татуажа и пигментации
- Уникальный лазер для лечения сосудистых дефектов и патологий у взрослых и детей
- Фотодинамическая терапия
- Микроигольчатый фракционный RF-лифтинг
- Ультразвуковой SMAS-лифтинг
- Аппаратная коррекция фигуры
- Лазерная эпиляция на александритовых лазерах

Не ждите обострений — пройдите чекап до отпуска

Вместе с приходом весны приближается сезон отпусков и активного отдыха. Неважно, какой вид отдыха вы выбрали — активный или расслабленный — важно хорошо себя чувствовать и быть уверенным, что здоровье не подведет. Врачи урологи «Альфа-Центра Здоровья» рассказали о болезнях, которые некоторое время никак себя не проявляют, но изменения пищевых привычек и образа жизни, например, во время активного отдыха за границей, могут их спровоцировать. Для того, чтобы избежать непредвиденных обострений, специалисты рекомендуют перед отпуском проверить свое здоровье.

Врач-уролог-андролог в «Альфа-Центре Здоровья» **Диловар Мирзоев** отмечает, что во время активного отдыха может обостриться состояние человека с мочекаменной болезнью и с инфекциями мочевыводящих путей: «У многих эти болезни протекают медленно, люди не лечатся, просто выпивают обезболивающее и какие-то травы». Врач предупреждает, что во время активного отдыха камни в почках в любой момент могут тронуться, застрять в мочеточнике и привести к коликам: «В чужих странах это доставит неудобства и проблемы. Если говорить про обострение инфекций мочевыводящих путей, то на отдыхе цистит может перейти к пиелонефриту».

Господин Мирзоев поясняет, что, если камни в почках зафиксированы в чашечке, то они не такие опасные: «Но на фоне активного отдыха, после принятия



Диловар Мирзоев, врач-уролог-андролог

Урологический
чекап — 5260 руб.

Алиса Бухлаева,
врач-уролог

мочегонного средства или даже после излишне съеденного арбуза (который тоже имеет мочегонный эффект) провоцируется отхождение камней из почек и колики».

Диловар Мирзоев отметил, что многие только на плановом осмотре выявляют камни в почках, а также рассказал о случаях, когда пациентов с мочекаменной болезнью вообще ничего ранее не беспокоило: «Вдруг у них начинает болеть низ живота, учащается мочеиспускание с резями. На обследовании выявляем камни ниже трети мочеточника. Только тогда они узнают о болезни. Буквально мой родственник, который живет в другом городе, приехал в гости в Самару, а на следующий день у него начались почечные колики, учащенное мочеиспускание с резями. Сделали УЗИ, выявили, что в мочеточнике застрял камень. Он тоже до 65 лет не знал, что у него есть камни. Вот такие симптомы могут неожиданно наступить, особенно на фоне активного отдыха».

Если перед отпуском есть такие симптомы, как нарушение мочеиспускания, диуретические симптомы (ложные позывы, учащенное мочеиспускание, рези, боли при мочеиспускании), то, по рекомендации Диловара Мирзоева, необходимо сначала сделать УЗИ, сдать анализы крови и мочи: «Если обнаружены камни, то медикаментозно можно растворить только уратные камни. Если камней нет, обнаружен просто цистит, то нужно начать прием препаратов, которые загоняют болезнь в ремиссию, и она не будет беспокоить». Врач добавил, что для проверки состояния почек нужно раз в год сдавать общеклинические анализы — общий анализ крови, общий анализ мочи, также анализы на креатинин, мочевины, мочевую кислоту и общий белок.

Как отмечает врач-уролог в «Альфа-Центре Здоровья» **Алиса Бухлаева**, чтобы узнать, есть ли воспалительный процесс в хронической или в острой форме, перед отпуском нужно сдать, как минимум, общий анализ мочи: «По общему анализу мочи также можно узнать о предрасположенности к мочекаменной болезни».



Очень часто женщины приезжают из отпуска с циститом, рассказала Алиса Бухлаева: «Он связан с недостатком приема жидкости, особенно на отдыхе в жарких странах, когда есть избыточная потливость. Также цистит может быть связан с качеством питьевой воды в местности, где находится человек, переохлаждением, с половым контактом». В этом случае врач рекомендует сделать минимальный перечень обследований — УЗИ мочевыводящей системы (почки, мочевого пузыря) и хотя бы общий анализ мочи по решению уролога.

«В идеале хорошо бы перед отпуском пройти еще осмотр уролога и гинеколога, — рекомендует врач. — Большинство женщин при неприятных симптомах не подозревают наличие определенного заболевания. Некоторые считают, что это норма, и живут с неприятными ощущениями. Чтобы обострение ситуации со здоровьем не наступило в отпуске, неплохо было бы проконсультироваться со специалистом».

По словам госпожи Бухлаевой, у мужчин на отдыхе может возникнуть

обострение хронического простатита: «Это может быть связано с переохлаждением, с избыточным приемом алкоголя, недостаточным употреблением жидкости. Все зависит от того, какой вид отдыха. Поэтому мужчинам перед отпуском неплохо было бы сдать хотя бы общий анализ мочи и сделать УЗИ предстательной железы». Также врач напомнила об инфекциях, передаваемых половым путем: «В этих случаях можно сдать мазок — женщинам у гинеколога, мужчинам — у уролога».

В целом врачи-урологи рекомендуют во время отпуска не забывать пить с расчетом до 30 мл воды на килограмм массы тела. «Не злоупотреблять кофе, спиртными напитками, газировками, сладкими продуктами, острой и соленой пищей, раздражающими экстрактивными блюдами. Это касается той же азиатской кухни. Желательно знать информацию о своем здоровье и уже на основе этого корректировать питание. Потому что, например, камни в почках бывают разные и диету составляют, исходя из его состава», — пояснила Алиса Бухлаева.



Семейная клиника «АЛЬФА-ЦЕНТР ЗДОРОВЬЯ»

- ▶ Более 30 медицинских направлений
- ▶ Детские профильные специалисты
- ▶ Стоматология для всех возрастов
- ▶ Широкий спектр лабораторных исследований
- ▶ Отделение физиотерапии и функциональной диагностики, медицинский массаж
- ▶ Комплексная диагностика на современном оборудовании (компьютерная томография, рентген, УЗИ, эндоскопия и др.)
- ▶ Годовые программы медицинского обслуживания для взрослых и детей
- ▶ Оформление больничных листов, санаторно-курортных карт, справок в школу и детские сады
- ▶ Вызов врача на дом

**С ЗАБОТОЙ
О ВАШЕМ ЗДОРОВЬЕ!**



www.alfazdrav.ru



<https://vk.com/alfazdravsam>

Есть в вашем полисе ДМС



Лицензия № ЛО41-01167-59/00589668 от 02.10.2020.

РЕКЛАМА

ВОЗМОЖНЫ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ.
ПРОКОНСУЛЬТИРУЙТЕСЬ СО СПЕЦИАЛИСТОМ.

Тренды корпоративных мероприятий в 2023 году



Календарные и профессиональные праздники, конференции и обучение, спортивные программы и стратегические сессии — виды корпоративных мероприятий можно перечислять долго. Из года в год их основные цели остаются неизменными — повысить мотивацию сотрудников и лояльность к компании, создать возможности для коммуникации и командной работы, снизить напряженность и отметить достижения. Чего ждать в ближайшем будущем и на что обратить внимание при планировании своих мероприятий, обсудили с директором агентства событий Chumak Event **Александром Чумаком**.

ТУРИЗМ

Один из главных трендов 2022 набирает еще большие обороты в 2023 году. Если раньше компании в случае выездных мероприятий были готовы рассматривать только Москву, Санкт-Петербург и Сочи, то уже сейчас они спокойно летят в самые разные уголки нашей страны, в том числе и в Самарскую область. У нас появилось большое количество объектов инфраструктуры и тематических программ: хайкинг, парусные регаты, сплавы на байдарках, горнолыжные склоны, исторические объекты и культурные события, экскурсии и активный тренд на Волжскую кухню. Самарские компании выбираются из банкетных залов и готовы открывать для себя самые удивительные и живописные уголки не только области, но и страны.

АУТЕНТИЧНОСТЬ

Вот уже долгое время HR'ы компаний говорят о корпоративных ценностях и их интеграции в мероприятия — «Во время вот этих шашлыков все должны почувствовать, что мы ответственная и инновационная компания». Согласитесь, звучит странно? Поэтому сейчас вектор сместился в сторону создания такой атмосферы, внутри которой появляются эти ценности и ощущение причастности к ним. И для этого нет необходимости вешать во всю стену надпись «Инновационность». Аутентичность и тренд на подлинность, искренность и способность к открытому диалогу выходят на первое место.

ОФЛАЙН

Если в 22-м еще были какие-то сомнения, то 23-й год очень четко обозначил — все возвращается в офлайн. Уровень развития технологий еще не настолько высок, чтобы позволить на 100% перенести мероприятие в онлайн без потери качества. Это не значит, что от него полностью стоит отказаться. Наоборот, онлайн дает отличные инструменты для решения точечных задач или гибридных мероприятий, но не заменит их полноценно. Ждем, когда через интернет научатся передавать ароматы, вкусы и тактильные ощущения. А пока радуемся очередной возможности встретиться в реальном мире, а не в виртуальном.

КОРПОРАТИВ КАК HR-ИНСТРУМЕНТ ПО ПРИВЛЕЧЕНИЮ ПЕРСОНАЛА

Компании стремятся при помощи мероприятий решить не только свои внутренние задачи, но и привлечь «молодую кровь». Ведение корпоративного блога с рассказами о внерабочей жизни компании, фотографиями и видео с мероприятий становится отличным инструментом для повышения лояльности к работодателю. Для поколения Z это вообще может стать решающим фактором. Новички с нетерпением ждут тот самый «легендарный корпоратив», о котором рассказывают «ветераны» компании.

КУЛЬТУРНЫЙ КОД

Думали ли вы о том, что корпоративное мероприятие может пройти на ферме, рыбалке или даже в поле, где все будут копать картошку? Нет? А именно это в ближайшем будущем ждет всех нас. Возвращение к корням, ностальгия по советскому времени, рефлексия по периоду 90-х и 00-х — и вот серьезные люди переодеваются из офисного дресс-кода и едут «на картошку», поют песни под гитару у костра или доят козу. Самое интересное, что ностальгия происходит не по конкретному периоду времени, а по состоянию ностальгирующего в этом периоде — ощущение молодости, будоражащие перспективы будущего, легкость и простота. Именно поэтому у такого формата есть большие перспективы. В портфолио нашего агентства, кстати, есть свежий проект на тему «Советского санатория», где мы приглашали гостей на курорты Самарского края. Интересный опыт как для гостей, так и для организаторов!

ЗАБОТА О ЧЕЛОВЕКЕ

Нестабильные условия последних нескольких лет привели к серьезным последствиям: состояние перманентного стресса негативно влияет на работоспособность и мотивацию сотрудников. Чем могут помочь компании, чтобы снизить общий уровень напряженности? Направить свое внимание на человека — в тренде все так же корпоративные лекции от психологов и специалистов по финансовой грамотности, творческие мастер-классы и совместные занятия йогой (в том числе и онлайн для тех, кто перешел на удаленную работу). При планировании мероприятий сформируйте программу на основе пожеланий сотрудников (например, проведите предварительный опрос) и уделите больше внимания мелочам (например, укажите состав блюд на фуршете, все аллергики и гости с особенностями питания будут вам благодарны).

РЕКЛАМА

АГЕНТСТВО СОБЫТИЙ

CHUMAK EVENT



ОРГАНИЗАЦИЯ МЕРОПРИЯТИЙ
ДЛЯ БИЗНЕСА

КОНФЕРЕНЦИИ
ПРЕЗЕНТАЦИИ
ПРЕСС-МЕРОПРИЯТИЯ
СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОБЫТИЯ
КЛИЕНТСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ
КОРПОРАТИВНЫЕ СОБЫТИЯ
СПОНСОРСКИЕ ИНТЕГРАЦИИ



В преддверии сезона отпусков

Девятого марта состоялась третья встреча участниц женского клуба «Коммерсантъ». На этот раз встреча была посвящена теме туризма и отдыха, ведь с наступлением весны так хочется отложить все дела и отправиться в живописное место. В недавно открывшемся изысканном ресторане «Небо» участницы клуба обсудили юридические тонкости выезда за границу, новые правила оформления виз, beauty-подготовку к поездке, а также то, как сделать свой отдых максимально комфортным и незабываемым.

МНОЖЕСТВО стран, включая европейские, несмотря на геополитические изменения, остаются открытыми для россиян. Участницы женского клуба «Коммерсантъ», первоклассные специалисты в своей области, поделились информацией о том, как всесторонне подготовиться к поездке и избежать неприятных сюрпризов. Модератором встречи выступила создатель и креативный директор агентства «Перспектива» Елена Курдюкова. Адвокат, председатель коллегии адвокатов Самарской области «Акулина и партнеры» Ирина Акулина, посвятила выступление тому, для чего нужен апостиль на документах, которые берутся с собой за границу, и зачем перед поездкой оформлять доверенность. Апостиль подтверждает подлинность и вид документа, а доверенность позволит близкому человеку при необходимости распоряжаться имуществом в период отсутствия собственника. Алина Авраменко, основатель Самарского сервисно-визового центра, рассказала, как оформить в России шенгенскую визу. Как пояснила Алина Авраменко, в ряде случаев оформить шенгенскую визу россияне могут даже за пределами России. Однако стоит учитывать, что прибалтийские страны, Чехия и Нидерланды, Мальта и Бельгия шенгенскую визу россиянам сейчас не выдают. В другие страны Шенгенского соглашения обратиться за визой можно. Светлана Чернозубцева, трэвел-эксперт, отметила, что путешествия, неважно куда, на какое расстояние — будь то Байкал или Мексика — дарят чувство свободы, именно поэтому мы так любим туризм. Трэвел-эксперт рассказала о важности сохранять уверенность и спокойствие в случаях, когда к россиянам за границей демонстрируется нелояльное отношение. Не стоит бояться и вступать в агрессивную полемику. Надежда Новицкая, врач-косметолог, дерматовенеролог Центров ответственной косметологии Skinerica, назвала самые популярные косметологические и аппарат-

ные процедуры, которые стоит провести перед отпуском: классическая биоревитализация, ботулинотерапия, лазерная эпиляция, восстановление ресурсов кожи на Heleo4 и аппаратная коррекция фигуры VelaShapeIII. Также врач-косметолог рекомендовала не забывать про питьевой режим и солнцезащитные средства. Владелица спа-салона Babor Beauty SPA Анаит Бадалян посвятила выступление тому, как подготовиться к путешествию. Помимо базовых уходовых средств Анаит Бадалян порекомендовала гель алоэ вера, который не только увлажняет, но и помогает справиться с солнечными ожогами и укусами комаров, а также гель с экстрактом плюща, который поможет снять отечность после перелета. Основательница Jannat Gourmet Анжелика Курбанова рассказала участницам женского клуба, что ощутить ни с чем несравнимый вкус восточных сладостей можно прямо в Самаре — Jannat Gourmet предлагает изысканные восточные десерты с редкими ингредиентами со всего мира и в безупречной подаче.



Светлана Чернозубцева



Елена Курдюкова



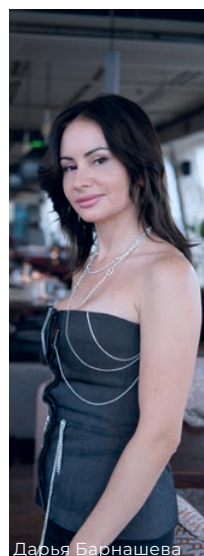
Полина Гусенко, Ирина Акулина, Ольга Александрова



Анаит Бадалян



Наталья Харланова



Дарья Барнашева



Оксана Ефремова



Ольга Мурзина, Елена Парашенкова



Эльмира Варюшина



Анжелика Курбанова



Надежда Новицкая



Юлия Рындина



Ирина Жирнова, Элина Минеева

АРТ ЛАНЧ

АВТОРСКИЕ ОБЕДЫ
ПО БУДНЯМ С 12:00 ДО 16:00
В РЕСТОРАНЕ LA TERRAZZA

600 руб.

САЛАТ ИЛИ СУП | БЛЮДО ДНЯ | НАПИТОК

800 руб.

САЛАТ | СУП | БЛЮДО ДНЯ | НАПИТОК





НОВОЕ МЕНЮ

СКОРО ОТКРЫТИЕ ЛЕТНЕЙ ТЕРРАСЫ



САМАРА, НАБЕРЕЖНАЯ, УЛ. МАКСИМА ГОРЬКОГО, 82
+7 846 201-40-20