

5/115 лето 2023

Maximum

СПЕЦПРОЕКТ:
ПУТЕШЕСТВИЕ
В УЗБЕКИСТАН

АРТЕМ ГРЕБЕНЩИКОВ
О ТОМ, ЧЕМ КОРМИТЬ
БОГЕМНЫХ БУРЖУА

АРАМ МНАЦАКАНОВ. ЕДА ПО ЛЮБВИ.

ПОНИМАНИЕ, ЧТО В ЖИЗНИ НЕ ТАК МНОГО НУЖНО,
ПРИХОДИТ, ТОЛЬКО КОГДА ПЕРЕБОЛЕЕШЬ СЛАВОЙ,
УСПЕХОМ, ЖЕЛАНИЕМ БИЗНЕС-ИМПЕРИИ

16+



КИПРЕЯ
на холмах



Реклама

СВЕРХНОВЫЙ ОБЛИК
ЗАГОРОДНОЙ ТЮМЕНИ



+ 7 (3452) 21-25-25
ул. Герцена, 96
ДД «Дежнёв»

Maximum

5/115 ЛЕТО 2023



на обложке Арам Мнацаканов
фото Георгий Кардава

Литературный редактор
Анна Высоцкая

Главный редактор
**Вероника Володяевна
Мелконян**

Арт-директор
Диана Жданова

Дизайн и верстка
**Ксения Голота
Константин Поляков
Дарья Михайлина
Анна Башмакова
Юлия Гнаткивская**

Корректор
Анастасия Мазейна

Авторы
**Наталья Горюнова
Ольга Тимкина
Иван Глушков
Кристина Смирнова
Михаил Чув**

Авторы
**Михаил Смирнов
Ксения Павлова
Маргарита Манюшкина
Алена Новикова
Ксения Шипичкина**

Фотографы
**Георгий Кардава
Ольга Гениевская
Анна Башмакова
Владимир Кирчаков
Сергей Акопян
Илья Медведев
Артём Мотелика**

По вопросам рекламы в журнале:
Вероника Мелконян +79224783275

Информационно-развлекательный журнал «Максимум удовольствия» зарегистрирован Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Тюменской области, Ханты-Мансийского автономного округа — Югре и Ямало-Ненецкому автономному округу. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ТУ72-01669 от 28.07.2022 г. Учредитель и издатель: ИП Невидайло Лариса Кирилловна. Адрес редакции: 625003, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Ленина, д. 2а. Тираж 4000 экземпляров. Дата выхода 15.08.2023 г. Отпечатано: ООО «Типография Вик», 625002, г. Тюмень, ул. Комсомольская, 58. Номер заказа: 945. Распространяется бесплатно.



Редакция журнала не несет ответственности за содержание рекламных материалов. Редакция не вступает в переписку и не рецензирует присланные материалы. Перепечатка любых материалов возможна только с письменного разрешения издателя. Информационная продукция с возрастным ограничением 16+

ПЕРВАЯ КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА
В ТЮМЕНИ

КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР КЛАССЫ

ЗАПИШИСЬ
НА МАСТЕР-КЛАСС



Для тех, кто
в поиске свежих
гастрономических
впечатлений

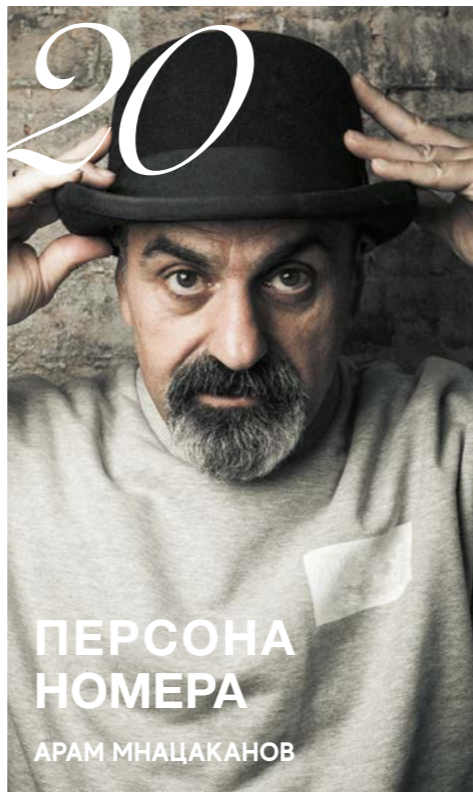
Возможны индивидуальные
мастер-классы по запросу.
Расписание на сайте maxim-rest.ru

Тюмень, 25 октября, 34/6
+7 3452 96-01-50

@maxim.klass

МАКСИМ
класс

Еда по любви Арама Мнацаканова



ЭКСКЛЮЗИВНОЕ ИНТЕРВЬЮ С АРАМОМ
МНАЦАКАНОВЫМ, ВЛАДЕЛЬЦЕМ
PROVKA FAMILY

ФУД-КЛЕНДАРЬ 2023 10
Где будет вкусно

**ПРАВИЛА
УПРАВЛЕНИЯ** 12
основателя WHITE RABBIT
FAMILY Бориса Зарькова

**ВАШ ОТЗЫВ ОЧЕНЬ
ВАЖЕН ДЛЯ НАС...** 14
Колонка Михаила Чуева,
основателя консьерж-
службы «Эквилибриум»



**ПРАВИЛА ЖИЗНИ
САМОГО ДЕРЗКОГО
ШЕФ-ПОВАРА**
Гордона Рамзи

**КАК МЕНЯЛИСЬ
ГИГАНТЫ** 30
8 ярких примеров
ребрендинга мировых
компаний



БОЛЬШИЕ ПЕРЕМЕНЫ
Зачем «Максиму»
ребрендинг? Интервью
с Ларисой Невидайло



**БОЛЬШОЙ
СПЕЦПРОЕКТ:
ПУТЕШЕСТВИЕ
В УЗБЕКИСТАН**
Легенды Древнего Востока

ИВАН ГЛУШКОВ 56
о любимых блюдах
узбекской кухни



**ЧЕМ КОРМИТЬ
БОГЕМНЫХ БУРЖУА?**
Интервью с Артемом
Гребенчиковым, питерским
шеф-поваром ресторана VoVo

**ПРАВИЛА
ЖИЗНИ АРТЕМА
ГРЕБЕНЩИКОВА** 64



ГАСТРОИСТОРИИ
Смыслы и вкусы Тюмени

**СКОЛЬКО МОЖНО
ПИТЬ?** 70
Влияние воды на здоровье

**ГОТОВИМ ЗАВТРАК
ДОМА КАК
В РЕСТОРАНЕ** 74
с шефом Михаилом
Смирновым

**ДИЗАЙН КАК
ИНСТРУМЕНТ** 76
Интервью с Сергеем
Пергаевым, архитектором
и основателем PERGAEV
BUREAU

**ИЗ ФРЕГАТА –
В ЛАЙНЕР** 80
Обновление «Посейдона»

**ЕДЕМ НА
«СИБИРСКИЙ КАРНАВАЛ
СОБЫТИЙ»** 84
в Ялуторовск и в сказочный
Тобольск с VISIT TYUMEN



**КАК «ЧУМ» ВЫШЕЛ
НА ФЕДЕРАЛЬНЫЙ
УРОВЕНЬ**

**ОТКРЫТИЕ
КОРЕЙСКОГО
СТРИТФУДА СНІСКО** 90
в Тюмени

9

СЕНТЯБРЯ
НАЧАЛО В 18:00

Г. ТЮМЕНЬ
УЛ. ОСИПЕНКО, 1

НЕФТЯНИК
ирина В.И. Муравьева

Пешком по России
ВАРВАРА
ЗАСЛУЖЕННАЯ АРТИСТКА РОССИИ

КОМПАС
Вектор успешной жизни

6+

БИЛЕТЫ | bezantrakta | KASSY.RU | ФИЛАРМОНИЯ | НЕФТЯНИК | ТБДТ
ТЮМЕНСКИЙ ТЕАТР КУКОЛ | ТОБОЛЬСКИЙ ДРАМАТИЧЕСКИЙ ТЕАТР

+7 (3452) 90-13-50; +7 (3452) 28-32-32



ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ
«МАКСИМА» МЫ ВСТРЕТИЛИ
С ОБНОВЛЕННЫМ ПОСЛЕ
РЕБРЕНДИНГА
ЛОГОТИПОМ ПОД ЛОЗУНГОМ
«НОВЫЕ ТРАДИЦИИ»

НОВЫЕ ТРАДИЦИИ

Лето – это маленькая жизнь. Но в случае с командой «Максим» лето – это всегда отдельная, большая и очень насыщенная жизнь. Лето 2023 года стало особенно выдающимся и ознаменовалось выходом не только на федеральный, но даже международный уровень.

Подробно обо всех ярких событиях – поездке в Сочи на GASTREET International restaurant show, открытии на 4 дня ресторана «Чум» на Петербургском международном экономическом форуме и организации северного фуршета на закрытой вечеринке Леонида Агутина в Москве – вы узнаете со страниц этого выпуска. А еще мы взбудоражили город двумя открытиями – корейского стритфуд-ресторана CHICKO и террасы бара «Водокачка» на набережной. Оба события добавили градусов летней тюменской жаре.

Безусловно, центральным летним событием уже который год остается день рождения компании «Максим», и в этот раз мы встретили его с обновленным после ребрендинга логотипом под лозунгом «Новые традиции». Потому что недавно мы поняли, что уже много лет мы помогаем людям создавать новые традиции: каждый год дарить тот самый торт маме на праздник, отмечать годовщину в «нашем» ресторане, встречать Новый год с блюдами от любимых шефов. Новую традицию команда создала в свой день рождения 11 июля – организовала большой забег через весь город по нашим ресторанам, передавая эстафетный флаг с обновленным логотипом, и в очередной раз заявила, что финиша в нашем марш-броске не будет.

Посмотреть, как это было, можно в видеоролике:



Лариса Невидайло,
основатель и владелец ресторанной
компании «Максим»



allegro home®



МЕБЕЛЬ И ДЕКОР ДЛЯ ДОМА

ТЦ «Новый Магнат», 30 лет Победы, 7/5
allegrohome.ru



СЧАСТЬЕ НЕ В ТОМ,
ЧТОБЫ ДЕЛАТЬ ВСЕГДА,
ЧТО ХОЧЕШЬ, А В ТОМ,
ЧТОБЫ ВСЕГДА ХОТЕТЬ
ТОГО, ЧТО ДЕЛАЕШЬ

ТОЛЬКО ПО ЛЮБВИ

Когда мне было чуть больше 20 лет, в компании, в которой я начала работать, постоянно проводились тренинги прорыва (или так называемые «экстрим-тренинги»). Идеи достижительства и преодоления своих возможностей через «не хочу», «не могу» и «через силу» буквально захватили разум наших руководителей, и они всячески пытались сделать из нас супер-Бэтменов. Должна признать, у них это неплохо получилось. Всё это очень закалило мой характер и нрав. Именно тогда ко мне пришло понимание, что слова «НЕТ» вообще не существует, оно лишь в нашей голове. А доказывала я это сверхфизическими результатами, которые, к слову, тогда от молодой девчонки, проработавшей всего несколько месяцев, никто даже и не ожидал. Но главное, что я поняла в тот период своей жизни, – нужно заниматься только тем, что действительно любишь. Тогда не будет в понедельник утром этого противного чувства: «Опять на работу...»

Сегодня тренды сменились, и в моде более мягкие и «гигиеничные» подходы к достижению результатов. Но неизменным осталось одно: когда ты по-настоящему любишь свое дело, в твоей речи не будет таких фраз, как «Сегодня выходной», «Мой рабочий день уже закончен», «Это не входит в мои обязанности» и т. д. То, что мы любим, мы делаем, как правило, лучше. Нас не надо уговаривать, пугать дедлайнами и штрафными санкциями, мы сами будем стремиться сделать дело как можно качественнее.

Я твердо уверена: только тот, кто получает удовольствие от дела, которым занимается, и наслаждается самим процессом, в итоге добьется успеха и при этом, что самое важное, будет счастлив!

Ведь как сказал гениальный Лев Толстой: «Счастье не в том, чтобы делать всегда, что хочешь, а в том, чтобы всегда хотеть того, что делаешь».

Вероника Мелконян,
главный редактор журнала Maximium



FACEROOM

СТУДИЯ УХОДА ЗА ЛИЦОМ

**FaceRoom —
место для встречи
с собой!**

**2 СЕНТЯБРЯ
ОТКРЫТИЕ СТУДИИ В НОВОМ ФОРМАТЕ**

Получите профессиональный уход
за кожей и удовольствие от массажа



face-room.ru



@faceroom.tmn

NEW ул. Дмитрия Менделеева, 2 к2
+7 (922) 046-55-57

ул. Советская, 55/1а
+7 (922) 079-55-57

Гастролис-2023

На 11 часов бары и рестораны Mriya Resort превратятся в пляжный фуд-корт. На столах будет всё: от блюд итальянской кухни до крымских деликатесов. Авторские сорта сыров и продукция от местных производителей тоже будут представлены на фестивале. А еще — 10 часов непрерывной музыки, пляжные развлечения и комфортные лаунж-зоны.

Билеты: от 1500 рублей

📍 Крым, Ялта, поселок Оползневое, отель Mriya Resort & SPA **02.09**



Фестиваль российского виноделия

Более 50 производителей вин со всей России представят свои напитки. В их числе марки из Крыма, Кубани, Ставрополя, Ростова и Дагестана. Гости фестиваля смогут насладиться более 300 видами вина и принять участие в мастер-классах от опытных сомелье. Эксперты расскажут, как создают вино, о его сочетании с едой, и помогут разобраться в сортах и стилях. Организаторы обещают интересные лекции, дегустации и возможность познакомиться с новыми людьми на российской винодельческой сцене.

Билеты: вход свободный

📍 Москва, ВДНХ **середина октября**



LidBeer-2023

LidBeer-2023 — яркий open-эйр и гастрономический фестиваль, который станет музыкальным подарком городу Лиде в честь его 700-летия. Вас ждут музыка, кулинария, разные виды пива и развлечения — фотобудки, игры для детей и взрослых. На трех сценах звучит музыка различных жанров — рок-н-поп, фолк и диджейские сетсы, на фуд-кортах представлены 200 различных блюд. А завершится LidBeer тремя фейерверками.

Билеты: вход свободный

📍 Беларусь, Гродненская область, город Лида, территория Лидского замка **02.09**



Фестиваль «Российский пряник»

В павильоне №40 «Школа пекарей» пройдет уникальный фестиваль «Российский пряник» и Форум сельских пекарей. Здесь соберутся как пекари и кондитеры, так и любители пряников. В программе — соревнования по хлебопечению, тематические выставки и мастер-классы от опытных пекарей. Вы научитесь готовить разнообразные пряники, узнаете о начинках и технологиях производства, а еще посмотрите, как расписывают пряники. Чтобы поучаствовать, нужно зарегистрироваться на сайте фестиваля.

Билеты: вход свободный

📍 Москва, ВДНХ **10-12.10**



Фестиваль вина в Арени

Ежегодный фестиваль вина проходит в первую субботу октября в Арени, где была обнаружена древнейшая в мире винодельня. Виноделы со всей Армении представляют свою продукцию, а также местные лаваш и сыры, фрукты и сладости, мясные деликатесы. Девушки отжимают виноград для вина, а певцы и танцоры показывают свое искусство, исполняя армянские композиции.

Билеты: вход свободный

📍 Армения, деревня Арени Вайоцзорской области **07.10**



Алматинский фестиваль национальной кухни народов Казахстана «Тойказан»

Главная идея мероприятия — укрепление дружбы и братства народов, проживающих в Казахстане, через популяризацию национальной кухни. На фестивале главным угощением будет мясо в разных блюдах — бешбармак, куырдак и шашлык. Помимо дегустации блюд гости фестиваля увидят соревнование лучших поваров страны, участвующих в конкурсах на приготовление лучших баурсаков и бешбармака.

Билеты: вход свободный

📍 Алматинская область, Казахстан **октябрь**



Фестиваль кофе, чая и шоколада «Чашка»

Фестиваль посвящен миру кофе, чая и шоколада. Гости смогут попробовать разнообразные напитки и сладости, исследовать мир домашнего декора, принять участие в мастер-классах и играх. В прошлом году на фестивале организовали шесть зон, где посетители наслаждались чайными церемониями, кофейными шоу, слушали лекции и участвовали в чемпионате по приготовлению кофе. Вход на мероприятие бесплатный, но рекомендуется зарегистрироваться заранее на официальном сайте фестиваля.

Билеты: вход свободный

📍 Музей Москвы, Москва **21-22.10**



ОБЗОР БУДУЩИХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ФЕСТИВАЛЕЙ ИЩИТЕ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ

The Speciality Food Festival

На этом фестивале гости смогут насладиться разнообразными блюдами, сладостями, редкими и локальными продуктами. Мероприятие посещают топовые шеф-повара, рестораторы и отельеры. Здесь можно обсудить последние тенденции в продуктовой отрасли, завести полезные новые знакомства и узнать, чем живет один из самых богатых ресторанных рынков мира.

Билеты: вход свободный

📍 Всемирный торговый центр Дубая, Дубай, ОАЭ **07-09.11**



ГДЕ БУДЕТ ВКУСНО

КРЫМСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ, МУЗЫКА, ПИВО И МОРЕПРОДУКТЫ — 8 САМЫХ ИНТЕРЕСНЫХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ФЕСТИВАЛЕЙ ОСЕНИ.



ПРАВИЛА УПРАВЛЕНИЯ
БОРИСА ЗАРЬКОВА

В традициях любого народа есть документ, в котором обозначены правила поведения - заповеди. У христиан - в Библии. У евреев - в Торе. У мусульман - в Коране.

В любой компании заповеди должны быть описаны в корпоративной культуре. Она нужна, чтобы все в компании знали правила поведения и понимали, за что продвигают и развивают, а за что наказывают и увольняют.

Хочу поделиться 10 заповедями нашей компании, которых мы придерживаемся в повседневной работе. Эти заповеди связаны с делегированием. Они предписывают, как действовать сотрудникам через призму таких значимых ценностей, как ответственность, доверие, уважение, честность и целеустремленность!

КОРПОРАТИВНАЯ КУЛЬТУРА НУЖНА, ЧТОБЫ ВСЕ В КОМПАНИИ ЗНАЛИ ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ И ПОНИМАЛИ, ЗА ЧТО ПРОДВИГАЮТ И РАЗВИВАЮТ, А ЗА ЧТО НАКАЗЫВАЮТ И УВОЛЬНЯЮТ

ДЕЛЕГИРОВАНИЕ ЧЕРЕЗ ПРИЗМУ КУЛЬТУРЫ

ОСНОВАТЕЛЬ ГРУППЫ КОМПАНИЙ WHITE RABBIT FAMILY
БОРИС ЗАРЬКОВ РАССКАЗАЛ О 10 ЗАПОВЕДЯХ
В КОРПОРАТИВНОЙ КУЛЬТУРЕ КОМПАНИИ.

10 ЗАПОВЕДЕЙ:

- 1 «Не принимайте полномочия по заданию, не зная, как его выполнить, или не понимая, как распределена ответственность, или не имея ресурсов».
- 2 «Приняли полномочия - обязаны выполнить задание в установленный срок».
- 3 «Мы играем в футбол, а не соревнуемся в чеканке мяча на своей позиции. Нам нужен гол, а не индивидуальный результат в своем функциональном колодце».
- 4 «Если вы работаете в команде, проявляйте лидерскую настойчивость. Склеивайте процессы, коммуникации и взаимоотношения ради достижения общей цели. Будьте клеем, нянкой и бильярдным кием, а не человеком, отстаивающим свою правоту».
- 5 «Возникли сложности, угрожающие выполнению в срок, - поставьте руководителя в известность в момент возникновения сложностей, а не в момент сдачи задания».
- 6 «Если вы столкнулись со сложностями, а ваш прямой руководитель или коллега из смежных департаментов системно не решает ваш запрос, вы обязаны сообщить об этом вышестоящему руководству».
- 7 «Ошибайтесь! Ошибка - неправильное действие, созданное по незнанию. За незнание не наказывают. Наказывают за проступки. Проступок - это осознанное неправильное действие, нарушающее озвученные и принятые правила».
- 8 «Никогда не говорите, что задание выполнено, если на самом деле это не так. Это обман, подрывающий доверие. Подрывников доверия мы отправляем к конкурентам».
- 9 «Выполнили задание - не забудьте отчитаться! Ответственность - это обязательство не только выполнить, но и отчитаться о результате в установленный срок».
- 10 «В срок сдачи задания приносите запланированные результаты, а не причины невозможности их получения».

КОФЕ В ДРИП-ПАКЕТАХ



Удобный способ
приготовить
любимый кофе
где угодно





ВАШ ОТЗЫВ ОЧЕНЬ ВАЖЕН ДЛЯ НАС...

СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ЖУРНАЛА МАХИМУМ ОСНОВАТЕЛЬ КОНСЬЕРЖ-СЛУЖБЫ «ЭКВИЛИБРИУМ» МИХАИЛ ЧУЕВ ЦЕЛЫЙ МЕСЯЦ ЗНАКОМИЛСЯ С КНИГАМИ ОТЗЫВОВ И ПРЕДЛОЖЕНИЙ В РАЗЛИЧНЫХ ЗАВЕДЕНИЯХ ОБЩЕПИТА И В ИТОГЕ НАПИСАЛ ОТЗЫВ ПРО ОТЗЫВЫ.

В марте 1884 года в десятом номере журнала «Осколки» за подписью А. Чехонте появился рассказ «Жалобная книга», состоящий из вводного абзаца и 20 цитат. Источником для вдохновения стала обнаруженная на одной из железнодорожных станций одноименная книга с записями, которые никак не соотносились с ее предназначением.

Спустя 139 лет жалобы эволюционировали в отзывы, книги трансформировались в онлайн-порталы и приложения, но вот к их содержанию по-прежнему остаются вопросы.

Ни одна из индустрий не вызывает столько эмоций, споров и желания обсудить пережитое, как ресторанный. Один из главных мировых порталов по сбору и хранению отзывов (Tripadvisor) на сегодняшний день содержит 760 миллионов уникальных мнений о 5 миллионах ресторанов, кафе и барах, к слову, на отели приходится лишь 200 миллионов оценок.

Энди Уорхол обещал в прошлом каждому человеку «15 минут славы», но почему определенная часть населения конвертировала их по такому низкому курсу, обменяв эту возможность на звание эксперта 3 уровня на портале отзывов? При этом ответственность за нескончаемый поток звездочек, оценок и обзоров лежит и на самих заведениях: скидка за лайк, ароматный капучино за отзыв, десерт за фото с отметкой – как можно отказаться от быстрых бесплатных углеводов?

Среди владельцев, шеф-поваров и просто адекватных сотрудников ресторанов существует негласное правило и корпоративная этика – никогда не писать отзывы, а сообщать (при необходимости) о своем мнении лично, поэтому каждый раз, когда читаешь отзыв с настоящими советами и рекомендациями для того или иного заведения, невольно задаешься вопросом: почему автор всё еще не открыл эталонный суши-бар, аутентичный грузинский ресторан или хотя бы не запатентовал свой рецепт коктейля old fashioned?

К рестораторам тоже есть вопросы... Новое время подарило новую «искренность». Вакансии на должность SERM-специалистов заполнили сеть. «Сотрудник по управлению репутацией в сети» может не иметь опыта работы, высшего образования и при этом даже не знать, по какому адресу находится ресторан или как зовут шеф-повара, так как существует в другом часовом поясе. Знаю реальное заведение, где ответы на отзывы

Среди владельцев, шеф-поваров и просто адекватных сотрудников ресторанов существует негласное правило и корпоративная этика – никогда не писать отзывы, а сообщать (при необходимости) о своем мнении лично

пишет искусственный интеллект, а менеджер лишь подставляет имена гостей. Погоня за звездочками приводит к однотипной обратной связи и неотвеченным комментариям в стиле: «Здравствуйте, напишите дату вашего визита и список блюд».

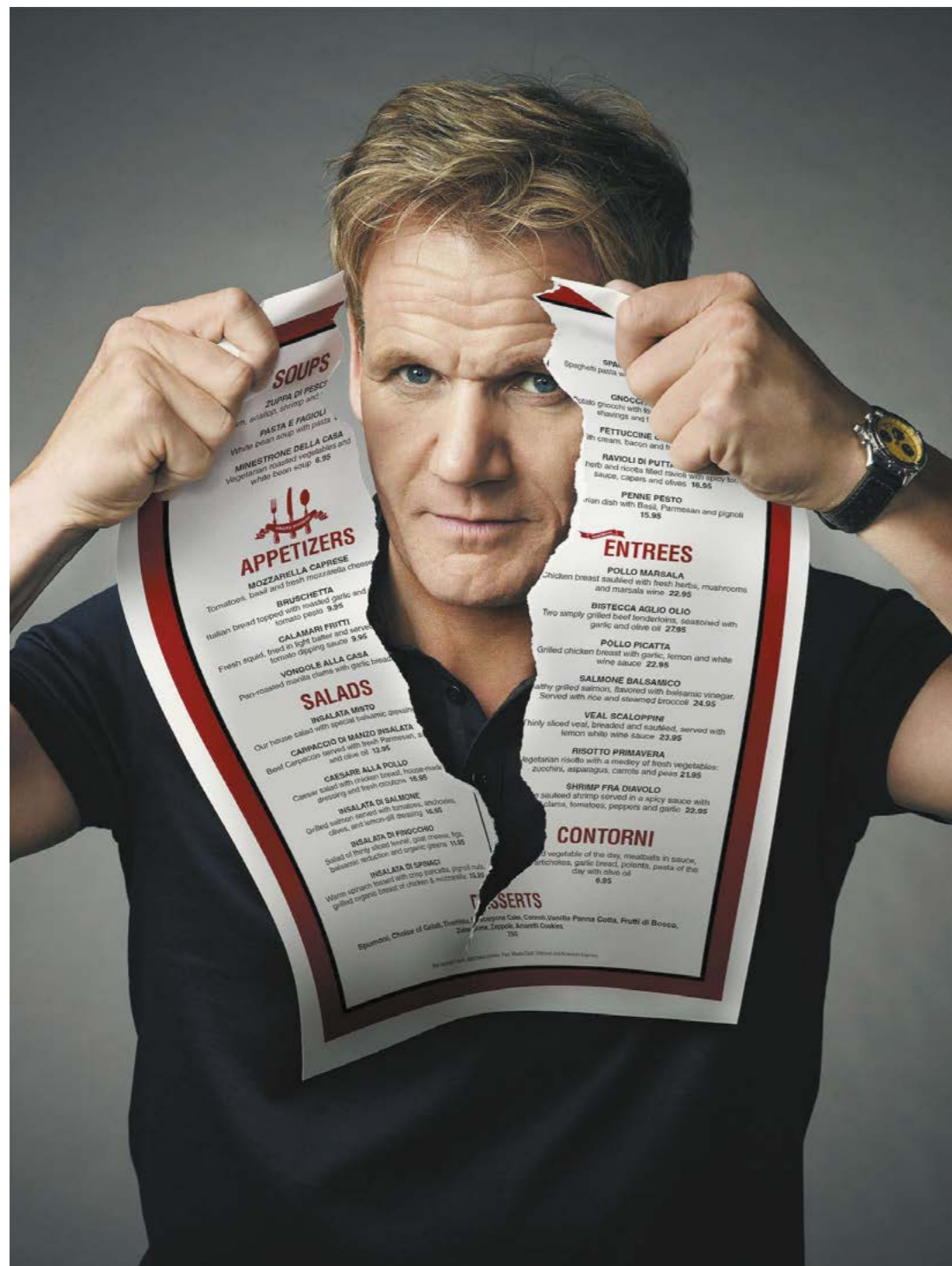
Интересно, что самые яркие гастрономические переживания я получал в местах, о которых на момент посещения не было ни одного упоминания или отзыва. Будь то идеальная копченая форель на причале в Монастырской бухте на острове Валаам или один из самых живописных закатов в панорамном ресторане на вершине горы Айкуайвенчорр в Хибиных, что в Кировске. Еще из интересных наблюдений и закономерностей: чем выше в заведении чек, тем меньше о нем откликов и отзывов, хотя и здесь бывают исключения.

Возможно, все эти оценки, «отзывы и предложения» упрощают наш выбор, помогают быстрее найти место для завтрака или обеда в чужом городе, но стоит хотя бы пару раз прислушаться к себе, довериться интуиции и выбрать место для ужина осознанно. В конце концов оценка 4,28 или 4,54 никак не влияет на прожарку вашего любимого филе миньон.

Ну а «Жалобная книга» Антона Павловича образца 2023 года могла бы выглядеть так:

- ✓ «Хожу каждый день. Но всё, как всегда, невкусно. Некомфортно».
- ✓ «Пришли в Birch без брони, и нам дали общий стол, никогда такого не видел нигде в мире, а я много путешествую».
- ✓ «Завтракали у вас три дня назад, а сейчас в полночь вся семья почувствовала себя плохо. Как будете решать?»
- ✓ «Если слабосоленую рыбу закопать в сливки и засыпать крошками, она не станет гравлаксом. Хоть крошки и напоминают землю. Я точно знаю вкус гравлакса. Не раз пробовал. В том числе у бабушки дома, а она повар со стажем. Это ни разу не гравлак».
- ✓ «★☆☆☆☆ Не было мест».

Не читайте чужие отзывы, открывайте для себя новые вкусы и заведения, и приятного вам аппетита!



САМЫЙ ДЕРЗКИЙ ШЕФ!

ПРАВИЛА ЖИЗНИ ГОРДОНА РАМЗИ

Гордон Рамзи — шеф-повар и телеведущий, известный своим бескомпромиссным стилем и жестким подходом к кулинарии. Это один из самых известных шеф-поваров в мире. Свои первые звезды Мишлена он получил в ресторане Aubergine, где работал шеф-поваром — ему принадлежало 25% ресторана. И это первый шотландский повар, который получил три звезды Мишлена! Сегодня его рестораны открыты в разных странах мира: Великобритании, Японии, Китае, ОАЭ, Италии, Франции и других.

ВСЕ ДУМАЮТ, ЧТО ПРОДВИЖЕНИЕ ПО СЛУЖБЕ — ЭТО ЕДИНСТВЕННЫЙ ПУТЬ, НО ВСЁ НАОБОРОТ. ЗАБУДЬТЕ О ТИТУЛАХ. ЧТОБЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО НАУЧИТЬСЯ ЧЕМУ-ТО, НУЖНО ОПУСТИТЬСЯ КАК МОЖНО НИЖЕ

Начало пути может разочаровать, но надо смахнуть пыль с плеч и найти новый выход. Например, мое начало в футбольном клубе Rangers было неудачным. Меня выбрали для контрольной игры, мечта детства. Помню всё: список команд, даже значок на доске. Через 17 минут я облажался. Понял это сразу. Но это стало толчком для моей карьеры шефа.

Мама учила меня: «Не оправдывайся. Отговорки ни к чему не приведут», и я принял это во внимание. Мама работала на трех работах, отец был алкоголиком. Так кто я такой, чтобы спорить? Я набрался сил и нашел выход. Работая в отеле Mayfair, я отработывал двойную смену и работал 24 часа подряд.

Каждый раз, когда я соглашался на работу, я хотел опуститься на уровень ниже, чтобы узнать больше. Все думают, что продвижение по службе — это единственный путь, но всё наоборот. Забудьте о титулах. Чтобы научиться чему-то, нужно опуститься ниже.

Я не могу вспомнить, когда в последний раз на кухне что-то шло действительно не так. Но в самом начале моей карьеры я работал на курорте во французских Альпах. Однажды шеф-повар попросил меня вынести свежий буйабес на улицу, чтобы охладить его. Я забыл об этом, к вечеру он разварился, и сверху образовалась густая пена. Это было отвратительно.

Я ставил на кон всё, чтобы добиться успеха. В 1998 году я продал нашу квартиру, чтобы собрать 1 миллион фунтов стерлингов для покупки заведения у Пьера Кофмана. Если бы ничего не получилось, мы бы остались ни с чем. Плана Б у меня не было.

Во мне никогда не было ни капли ненависти к людям. Когда приятели хотели перехитрить меня, намекали, что мне надо сбавить обороты, я не рвал с ними отношения, а просто заглатывал наживку. А что теперь? Я всё еще на ногах. В ресторанах всё полностью забронировано. Такое воспитание только закаляет характер.

Я, как и любой хороший повар, хочу, чтобы всё было идеально. Кухня — это среда с высоким давлением и подогревом, и иногда она просто взрывается. Когда вы готовите, всё равно что проводите четыре-пять часов в скороварке. Когда вы стараетесь для гостей в ресторане, малейшая проблема может привести к сбою всей системы. Но клиентам необязательно знать о том, что требуется для отличного обслуживания, поэтому вы просто продолжайте в том же духе.

Мне никогда не хотелось сдаться и бросить всё. Мой брат героиновый наркоман, и каждый день я думаю о нем. Моя жизнь могла бы сложиться также. Мы делили двухъярусную кровать, но в итоге стали разными. Это держит меня в тонусе.

Обучение кулинарии всегда сопровождается неудачами и провалами, как и вся жизнь. Важно быть стойким, отряхнуться и идти дальше. Я сам это понял, когда готовил свое первое суфле с соленой карамелью.

Видеть, как посеянные тобой семена достигают высот, — это захватывает. Я обучил много поваров. Kim Ratcharoen — абсолютный лидер и просто талантливый человек. Когда я вижу, что мои наставнические усилия и переданные знания приводят к такому развитию и успеху, это приносит мне радость и удовлетворение.

Мои самые жесткие критики — это мои дочери: Тилли, Холли и Меган. У них нет проблем с тем, чтобы поставить меня на место, они могут спокойно критиковать мои блюда.

Блюдо, которое я так и не полюбил, — это пицца с ананасами. Мои повара в Великобритании, которые безумно любят гавайскую пиццу, изо всех сил стараются, чтобы я все-таки полюбил ее.

Мой сын Оскар — моя последняя надежда на то, что в семье будет шеф-повар.

В первую очередь я шеф-повар, а не знаменитость. Последние 20 лет я провел на кухне и собирал команду не для того, чтобы отправиться посидеть на яхте на юге Франции. Шоу, в которых я участвую, проходят хорошо, и я горжусь ими, но, в конце концов, приоритет отдаю ресторанам.

Я редко бываю дома, чтобы готовить в будний вечер, поэтому моя жена Тана обычно готовит ужин для детей. В выходные моя очередь. Я редко готовлю что-то необычное. Если готовлю для детей, то это обычно блю-



ВО МНЕ НИКОГДА НЕ БЫЛО НИ КАПЛИ НЕНАВИСТИ К ЛЮДЯМ. КОГДА ПРИЯТЕЛИ ХОТЕЛИ ПЕРЕХИТРИТЬ МЕНЯ, НАМЕКАЛИ, ЧТО МНЕ НАДО СБАВИТЬ ОБОРОТЫ, Я НЕ РВАЛ С НИМИ ОТНОШЕНИЯ

до из макарон или риса. Если только для нас с Таной, то, возможно, стейк и простой салат.

Неважно, где я нахожусь — в тапас-баре на задворках Барселоны или в джунглях, — кто-то обязательно хочет поговорить со мной о моей гребаной говядине «Веллингтон».

Три ингредиента, без которых я не могу жить, — мальдонская соль, сливочное масло и свежая зелень.

В моей жизни было множество напряженных моментов, но когда Адель подошла ко мне на одном из концертов в Лас-Вегасе, я по-настоящему испугался. Хотя я уже сталкивался с ситуациями, такими как прыжок из вертолета в воду у берегов Тасмании, где плавали акулы размером с Range Rover, этот момент с Аделью был особенно напряженным. Я думал, что она хочет передать мне микрофон, но вместо этого она просто поцеловала меня в щеку.

Каким бы я хотел, чтобы меня запомнили... Я бы хотел, чтобы меня запомнили за совершенство. Потому что добиться совершенства — тяжело, но когда ты его достигаешь, это лучшее, что может произойти с тобой.

18+

ПОДАРКИ С ТЮМЕНСКИМ ХАРАКТЕРОМ

ПРЕСМЕДИТЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ В РЕДКОМ ВАШЕМ УДОБНОМ



СОБЕРИТЕ ПОДАРОК

для близких и деловых партнеров в загородном ресторане «Дача»

Настойки из локальных ягод
Соленые овощи и варенья из продуктов тюменских фермеров
Чай собственного сбора
Дичь, копченая в смокере, от шеф-повара Павла Козачука

Дударева, Тюменская, 9
28-35-38 / @dacha.maximrest



ОСНОВАТЕЛЬ PROBKA FAMILY,
ВЛАДЕЛЕЦ ДВЕНАДЦАТИ
РЕСТОРАНОВ В МОСКВЕ,
САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ, БЕРЛИНЕ
И ЕРЕВАНЕ



ЕДА ПО

ЛЮБВИ

АРАМА МНАЦАКАНОВА

АРАМ МНАЦАКАНОВ — РЕСТОРАТОР, ТЕЛЕВЕДУЩИЙ И ШЕФ-ПОВАР, КАЖДЫЙ ПРОЕКТ КОТОРОГО — РЕЗУЛЬТАТ ОГРОМНОЙ ЛЮБВИ К СВОЕМУ ДЕЛУ, К ОКРУЖАЮЩИМ ЛЮДЯМ И КУЛЬТУРАМ НАРОДОВ МИРА. ОН УМЕЛО СОЧЕТАЕТ АРМЯНСКУЮ, ИТАЛЬЯНСКУЮ, ЛЕВАНТИЙСКУЮ КУЛЬТУРЫ И СОЗДАЕТ КОСМОПОЛИТИЧНЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ, КОТОРЫЕ ОБЪЕДИНЯЮТ ЛЮДЕЙ. В ЕГО РЕСТОРАНАХ УЖИНАЮТ ЛИДЕРЫ РАЗНЫХ СТРАН И МИРОВЫЕ ЗВЕЗДЫ. ПРЕЗИДЕНТ ИТАЛИИ НАГРАДИЛ МНАЦАКАНОВА ОРДЕНОМ КАВАЛЬЕРЕ ДЕЛЛА РЕПУБЛИКА ЗА ПРОДВИЖЕНИЕ ИТАЛЬЯНСКОЙ КУЛЬТУРЫ, А ГИД MICHELIN РЕГУЛЯРНО ВКЛЮЧАЕТ БЕРЛИНСКИЙ MINE В РЕКОМЕНДУЕМЫЙ СПИСОК ЗАВЕДЕНИЙ.

Беседовала: Вероника Мелконян
Фото: Георгий Кардава, Сергей Акопян

Мы встретились с Арамом Михайловичем в саду его нового ресторана MINA в Ереване. С прежних времен здесь остался невероятно уютный внутренний дворик, в котором растут тутовник, абрикос, сливы, груша и старые виноградные лозы. Мы поговорили о его первом и долгожданном ресторане в Армении, о пути к собственному бизнесу и принципах, которые помогают ему создавать успешные проекты.

О новом ресторане в Ереване

Вероника Мелконян: Арам Михайлович, совсем недавно вы открыли свой популярный ресторан MINA в самом сердце Еревана, на самой гастрономической улице Сарьяна. Это ваш первый ресторан на родине. Вы долго к этому шли?

Арам Мнацаканов: Наверное, на такие вопросы принято отвечать, что я шел к этому всю свою сознательную жизнь. *(Улыбается.)* Но на самом деле, решение открыть ресторан в Ереване было совершенно спонтанным. Я вернулся в Ереван по прошествии пары лет пандемии и увидел, почувствовал совершенно новую атмосферу здесь. Я понял, что нигде на земле я не чувствую себя настолько на своем месте, как здесь, в Ереване. Сегодня Ереван — это город-стартап, город, где всё возможно, где сбываются мечты, и, что очень важно для меня, город-космополит. И я уверен, что мне есть что сказать жителям моей родной Армении и ее гостям.

РЕСТОРАН MINA В ЕРЕВАНЕ СТАЛ ТРЕТЬИМ РЕСТОРАНОМ ПОД ЭТИМ ИМЕНЕМ, ДВЕНАДЦАТЫМ ПОД УПРАВЛЕНИЕМ АРАМА МНАЦАКАНОВА И ЕГО ПЕРВЫМ РЕСТОРАНОМ В АРМЕНИИ

Ярко-терракотовый фасад привлекает внимание абсолютно всех и уже стал своеобразной фотозоной для местных модников и туристов. Как вы выбрали помещение?

Я довольно долго искал место для своего первого проекта, мне предлагали разные пространства, но я понимал, что хочу другого. Исходил пешком весь город, пока не нашел дом, который построил для своей семьи великий армянский архитектор Вараздат Арутюнян. Тут размещался ресторан Gougo — чудесный, но все-таки больше хобби-проект одной замечательной семьи. Вместе с наследниками Арутюняна они были рады передать этот невероятный дом вместе с садом в мои руки. Мы сразу прониклись атмосферой этого ереванского Монмартра, стали внимательно изучать историю самого дома и этой части города. Я познакомился с директорами всех музеев великих соотечественников, которые сформировали большую часть современной культуры нашей страны.

В архивах музея Мартироса Сарьяна хранятся бесценные записи дружеских застолий в доме Вараздата Арутюняна. Тут вкусно ели, выпивали и вели душевные беседы буквально все представители цвета нации в те годы: Сарьян с Хачатуряном, архитектор Рафаэл Исраэлян, художник Славик Паронян, скульптор Ара Сарксян, художник Акоп Коджоян и другие великие деятели науки и искусств. Хотелось, чтобы каждый наш гость ощущал тут историю.

Выбирая цвет фасада, я ориентировался на картину Мартироса Сарьяна «Домик Виктора Амбарцумяна», написанную в 1958 году. Ее можно увидеть в экспозиции музея Сарьяна. Кстати, по легенде, которую мне рассказали, Сарьян советовал Арутюняну покрасить дом в цвет дома великого астрофизика, который он рисовал в Арабкире.

Мне кажется, что яркая теплая терракотовая гамма очень гармонично передает краски нашей родины. Думаю, что уважаемые отцы-основатели одобрили бы такое воплощение дома номер тринадцать. Если к этому добавить песни невероятной Далиды, которая одинаково безупречно исполняла и восточные, и итальянские мелодии, вы легко поймете, о чем, собственно, MINA.

ВЫБИРАЯ ЦВЕТ ФАСАДА, Я ОРИЕНТИРОВАЛСЯ НА КАРТИНУ МАРТИРОСА САРЬЯНА «ДОМИК ВИКТОРА АМБАРЦУМЯНА». МНЕ КАЖЕТСЯ, ЧТО ЯРКАЯ ТЕПЛАЯ ТЕРРАКОТОВАЯ ГАММА ОЧЕНЬ ГАРМОНИЧНО ПЕРЕДАЕТ КРАСКИ НАШЕЙ РОДИНЫ



Узнаваемый фасад ресторана MINA на улице Сарьяна в Ереване

Все гости отмечают высочайший уровень сервиса в вашем ресторане, а официантам почти поют оды восхищения. Как вы формировали местную команду?

Основная команда ресторана приехала в Ереван из Москвы и Петербурга. Лаура Парсадян работает со мной много лет, с первого дня открытия Probka в Москве в 2012 году, она управляла рестораном MINA в Москве и переехала в Ереван, чтобы сформировать тут нашу команду. Ее родная сестра Нонна — настоящий ангел гостеприимства — оставила на время гостей в Probka в Санкт-Петербурге и своего мужа, который управляет MINA в городе на Неве, чтобы сформировать тут команду хостес и помочь внедрить наши стандарты сервиса. Шеф-поваром стал Дмитрий Ильин, он тоже приехал из Москвы, где много лет проработал в Probka. Ему на помощь приехали наши бренд-шефы: Симоне Гобби — отвечает у меня в ресторанах за итальянскую кухню, Мануэль Сурачи — создает пиццу во всех моих ресторанах — и Джильберто Нассер, наполовину неаполитанец, наполовину ливанец, — отвечает за ливантийскую часть меню MINA.

Вы открывали этот ресторан в партнерстве с кем-то?

Да, моими партнерами в ереванском ресторане выступили братья Арам и Вардан Манукяны (компания NO ONE — крупный ретейлер обуви и аксессуаров европейских брендов, сигарный клуб Davidoff. — Прим. ред.). С семьей Манукян нас связывает и личная дружба, и успешный опыт реализации совместных проектов: рестораны Maritazzo и Mama Tuta в Москве, на Патриарших.

Как оцениваете ресторанный индустрию в Армении?

Главным импульсом для сферы гостеприимства в стра-

не станет развитие привлекательности Армении как туристического направления. По мере роста интереса к ней в мире будет приезжать все больше и больше туристов, и сфера гостеприимства будет развиваться вслед автоматически.

Уже сегодня в Армении много отличных проектов. Я познакомился с большим количеством профессионалов. Очень давно знаю и уважаю Давида Еремяна, развитие его компании Yerevan Projects впечатляет, они вносят огромный вклад в развитие ресторанной индустрии Армении. Горжусь тем, что мы дружим семьями, и я очень внимательно слежу за его новым фермерским проектом. Проекты в сельском хозяйстве требуют огромных усилий, это настоящее подвижничество.

Успешный московский ресторан всегда будет столь же успешным, если открыть его в регионе или другой стране?

Любой родитель знает, что если у вас первый сын растет послушным и прилежным, это совершенно не означает, что вторым не надо заниматься и он повторит успех брата. *(Смеется.)* Ресторан, как ребенок, требует полной самоотдачи, внимательного отношения, огромного труда и продуманности деталей. Автоматически ничего не работает.

А сколько времени ушло на создание ресторана MINA в Ереване?

Я бы сказал, что мы открыли MINA Yerevan стремительно! Практически за 3 месяца. Пока что это мой личный рекорд за все 22 года работы в ресторанной индустрии.

В одном из интервью вы говорили, что по результатам теста ДНК выяснилось, что вы на 2% – итальянец. Как думаете, это сыграло свою роль в любви к итальянской кухне, которая часто встречается в ваших проектах?

Да, это верно! Мы шутим, что я получил документальное подтверждение того, что я действительно могу открывать итальянские рестораны «от первого лица». Не могу сказать, насколько наличие у меня в предках итальянцев повлияло на мою любовь к этой стране, но какая-то магия в этом точно есть! На самом деле, я полюбил Италию, ее культуру, людей и кухню довольно давно, когда начал заниматься импортом вина в конце 90-х. Я извездил эту страну вдоль и поперек и действительно знаю ее лучше многих итальянцев. *(Улыбается.)*

Я ПОНАЧАЛУ НАБРАЛ ПРОЕКТОВ, В КАКОЙ-ТО МОМЕНТ У МЕНЯ БЫЛО БОЛЬШЕ ДЮЖИНЫ РЕСТОРАНОВ. ПОНИМАНИЕ, ЧТО В ЖИЗНИ НЕ ТАК МНОГО НУЖНО, ПРИХОДИТ, ТОЛЬКО КОГДА ПЕРЕБОЛЕЕШЬ СЛАВОЙ, УСПЕХОМ, ЖЕЛАНИЕМ БИЗНЕС-ИМПЕРИИ

Невероятно горжусь тем, что в 2007 году я получил орден Итальянской Республики за вклад в развитие итальянской культуры за рубежом и звание «Кавалере делла Република». И счастлив, что мне удастся создавать вкусные итальянские рестораны. Когда мы с моим старшим сыном Михаилом открыли ресторан MINE в Берлине в 2017 году, один из самых строгих немецких критиков написал в рецензии: «Удивительно, что в Берлине должен был появиться армянин, чтобы разбудить наших итальянских рестораторов от их летаргического сна!» И сегодня наш берлинский MINE рекомендуют все главные рейтинги от Louis Vuitton City Guide до Gault&Millau и Wine Spectator, четвертый год подряд мы в красном гиде Michelin. Думаю, что это однозначное признание того, что ресторан состоялся.

Кстати, шеф-повар нашего берлинского ресторана — мой воспитанник, армянин Артем Довлатян. Недавно он приехал в MINA Yerevan, делился своим опытом с коллегами. А уже этой осенью мы откроем наш второй проект в Берлине, и это будет тоже MINA.

О пути к ресторанному бизнесу

Вы родились в Баку и школьником переехали в Ленинград. Помните свое первое воспоминание из детства в Ленинграде? О чем оно было?

Белые ночи и запах свежего хлеба в булочных...

Была ли в детстве тяга к кухне, приготовлению еды? Помните блюдо, которое вы приготовили первым? У кого в семье учились готовить?

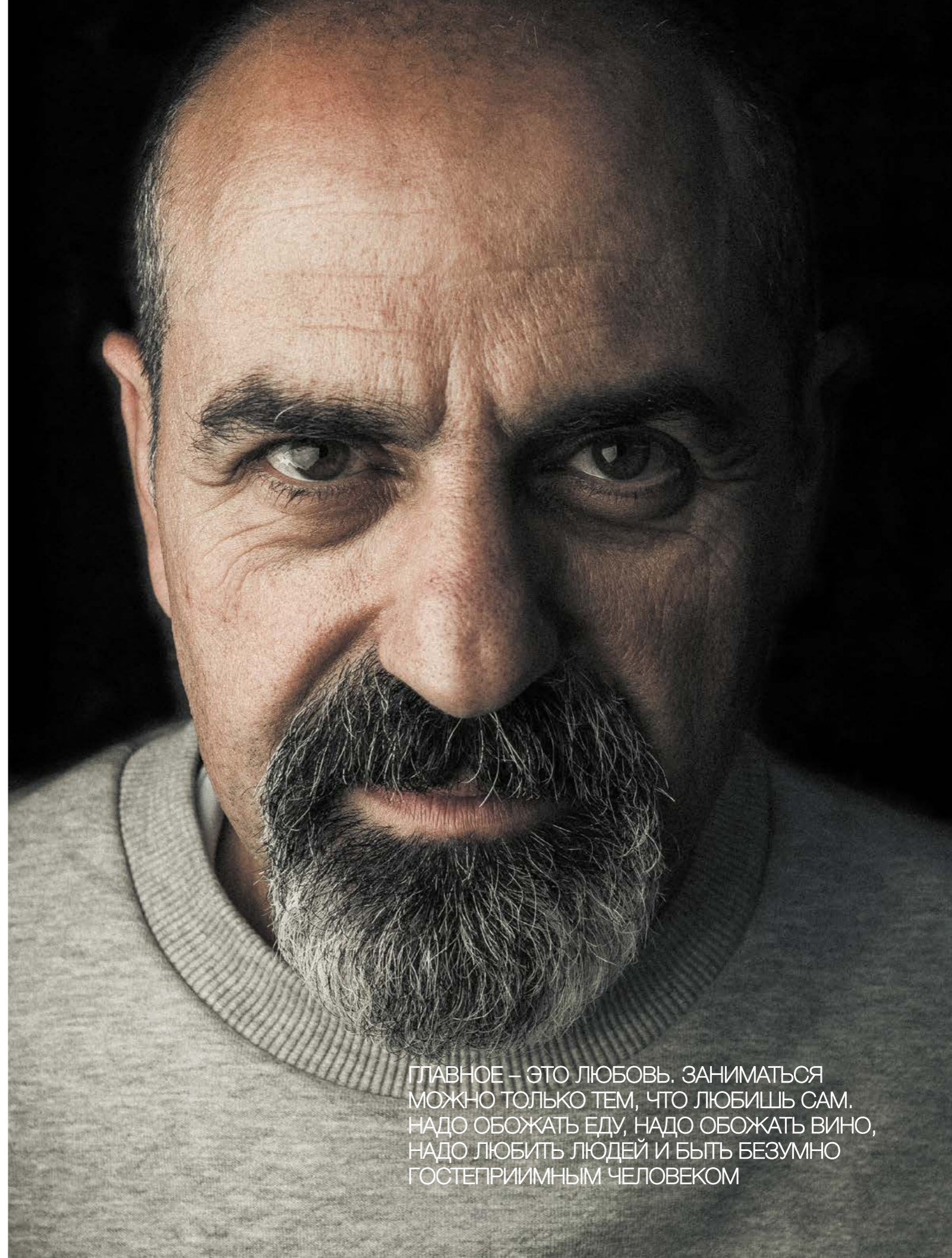
Я всегда любил вкусно поесть, это я точно помню. *(Смеется.)* Я рос в Баку, родители работали, я либо сам себе что-то готовил на скорую руку из того, что было дома, либо меня кормила моя бабушка Фируза. До сих пор помню вкус ее жингялов хац и особых котлет.

Военная карьера — один из путей, которые были открыты перед вами, но вы все-таки выбрали для себя другую сферу — спорт. Чему-то научила вас служба в армии? С каким чувством вы вспоминаете то время?

С армейской дисциплиной я познакомился в Нахимовском училище, куда отец меня определил для воспитания. Это была отличная школа жизни, которая затем продолжилась в армии. Про армейские годы каждый служивший мужчина может рассказывать байки часами. Думаю, что главное, что мы вынесли из тех лет, кроме банальной самоорганизации и дисциплины, — это дружба. Мои армейские друзья всегда в моей памяти и в жизни. С одним из них — Арамаисом Григоряном — мы дружим здесь, в Армении. У него замечательная семья, все сейчас занимаются виноделием, у меня в ресторане есть и его вино тоже.

Теннис занимал существенную часть жизни, и у вас всё получалось — вы провели первый теннисный турнир в Санкт-Петербурге и Кубок Дэвиса. Но потом в одном из интервью о причинах ухода из спорта признались: «Мне хотелось, чтобы после меня что-то осталось».

Сложно ли было решиться на изменения? Многие годами сомневаются: а нужно ли начинать, а стоит ли увольняться. Вы быстро приняли решение об уходе? Мои близкие знают, что я вообще любые решения принимаю легко и быстро. Не умею жалеть о чем-то в прошлом, умею только делать что-то сегодня и мечтать о чем-то, что будет завтра. Всё, что уже произошло, для меня не имеет никакой сакральной ценности. Рефлексия — это не обо мне. Годы, когда я занимался теннисом, были замечательными, я часто вспоминаю разные истории из тех лет. А сам теннис никуда из моей жизни не делся: почти каждый день в любой стране мира, где бы я ни оказался, утром у меня тренировка. И каждый год мы с Натальей *(супруга. — Прим. ред.)* ездим, как минимум на пару дней, на Roland Garros.



ГЛАВНОЕ – ЭТО ЛЮБОВЬ. ЗАНИМАТЬСЯ МОЖНО ТОЛЬКО ТЕМ, ЧТО ЛЮБИШЬ САМ. НАДО ОБОЖАТЬ ЕДУ, НАДО ОБОЖАТЬ ВИНО, НАДО ЛЮБИТЬ ЛЮДЕЙ И БЫТЬ БЕЗУМНО ГОСТЕПРИИМНЫМ ЧЕЛОВЕКОМ

В НЕКОТОРЫХ
МОИХ РЕСТОРАНАХ
ЗАПРЕЩЕНО ГОВОРИТЬ
ПО МОБИЛЬНОМУ.
БЛАГОДАРЯ ЭТОМУ НЕТ
ОЩУЩЕНИЯ, ЧТО ТЫ
ОБЕДАЕШЬ У КОГО-ТО
В ОФИСЕ. «СПАСИБО
ЗА ЧАС ЖИЗНИ, КОГДА
МЫ МОЖЕМ ПОБЫТЬ
ЛЮДЬМИ», – ВОТ ЧТО
ГОВОРЯТ МНЕ ПОТОМ
ГОСТИ

Следующим важным этапом стала компания, которая поставляла вино в Россию и продавала его отелям, ресторанам, барам. Тогда вы узнали больше о ресторанном бизнесе и поняли, что вам нравится. А что именно понравилось вам тогда в этом бизнесе? Было ли это романтизированное представление о ресторанах и их «кухне», или вы сразу понимали, что вас ждет?

Вы знакомы с формулой: «Делай, что тебе нравится, и тебе не придется работать ни одного дня в жизни»? Я открыл первый винный бар Probka, потому что обо-жал принимать гостей, уже был влюблен в вино и уви-дел на Западе, в Италии в основном, как должно вы-глядеть заведение, которое мне нравится. Я в меньшей степени относился к этому как к бизнесу, просто сделал то, что не мог не сделать в тот момент. И был уверен в успехе. И меня поддержали тогда и семья, и друзья. Все в меня верили. *(Улыбается.)*

В 2001 году открылся ваш первый винный бар Probka — несколько я знаю, ради него вы продали квартиру. Помните день открытия? Как изменился с тех пор ресторан?

Винный бар Probka, в котором толком не было еды, только закуски, нарезанные без повара, через пару лет вырос в ресторан Il Grappolo, который стал знамени-тым. Прижилось исключительно название «Пробка», поэтому, когда почти через 10 лет, в 2012-м, я открывал ресторан в Москве, то он, конечно, был назван Probka. Сегодня это легендарные проекты.



Probka по-прежнему популярна, хотя прошло больше 20 лет. За два десятилетия тысячи людей у нас познакомились, поженились, родили и крестили детей, и каждое важное событие в жизни доверили нам. У нас есть очень много гостей, которые ежедневно завтракают, обедают и ужинают у нас. То есть мои рестораны для них — это часть жизненного уклада. Это огромная ответственность и честь быть частицей жизни других, незнакомых людей. Мы не можем их подвести.

Получается, вы стали самостоятельным бизнесменом в 36 лет, до этого работали в найме, управленцем. Как считаете, лучше начинать бизнес в молодом возрасте, когда тебе 22-24 года, или в зрелом? Начинать бизнес надо в любом возрасте, в котором ты пришел к осознанию того, что ты точно знаешь, что хочешь сделать нечто, и тебя распирает от этого желания до такой степени, что не сделать этого ты просто не можешь.

О росте бизнеса и принципах управления

С 2001 года вы запустили 15 ресторанных концепций в России и за границей. Потом признались: «Понимание, что в жизни не так много нужно, приходит, только когда переболеешь славой, успехом, желанием бизнес-империи». Сейчас вы готовы утверждать, что переболели?

Я вообще много раз говорил, что хотел бы иметь один ресторан в итоге. *(Смеется.)* Бесконечно расширяется только Вселенная. Я не думаю, что успех человека оценивается тем, насколько огромным стал его бизнес.

ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ОТКРЫТЬ
КРУТОЙ РЕСТОРАН, А ВЫ
НИКТО И ЗВАТЬ ВАС
НИКАК, ТОГДА НАЙДИТЕ
ИДЕАЛЬНЫЙ РЕСТОРАН
И ИДИТЕ ТУДА РАБОТАТЬ
РАЗНОРАБОЧИМ. ЧЕРЕЗ
ГОД ВЫ, МОЖЕТ БЫТЬ,
ЧТО-ТО ПОЙМЕТЕ
И СМОЖЕТЕ СДЕЛАТЬ
ТАКОЙ ЖЕ

Я открыл за последние годы несколько новых рестора-нов исключительно потому, что меня вдохновило место или люди, которых я встретил. О перезапуске рестора-на Maritizzo на Патриках в Москве мы договорились с братьями Манукян прямо перед началом пандемии. Это потрясающая семья, талантливые, интеллектуаль-ные, элегантные люди с бездной вкуса, чувством юмора и неиссякаемой энергией. Мы познакомились, и я сразу полюбил их всем сердцем и с радостью взялся за задачу переделать концепцию ресторана Maritizzo. То, что с момента открытия к нам туда бывает не попасть и гости в восторге, означает, что наш альянс удался! На создание грузинского Mama Tuta меня вдохновил мой хороший друг, коллега и невероятный талантливый шеф Гиа Хучуа, а модную итальянскую пиццерию мы открыли в центре Петербурга вместе с моим бренд-шефом пиццы Мануэлем Сурачи и так ее и назвали — Da Manu, то есть «У Ману», у Мануэля. Итало-левантийский концепт ресторана MINA я запустил не потому, что хотел увеличить компанию, а потому что у меня родилась идея ресторана, построенного в основе на итальянской кухне с небольшими левантийскими вос-

точными акцентами. Я его придумал, а через пару дней изысканий выяснилось, что в Бейруте с 14 века живут итальянцы, и это народность, 5000 человек, у которой даже есть свой культурный институт Italo-Lebanese в Риме. Меня очень развеселила эта новость: я придумал кухню, а потом на нее нашелся целый народ! Но на этом приключения не закончились, и через пару дней я познакомился с талантливым шеф-поваром Джильберто Нассером, у которого мама из Неаполя, а папа — ливанец. Столько совпадений сразу! Я не мог не заняться всерьез этой идеей, и так родилась MINA, которую мы открыли сначала в Москве, затем в Пите-ре, в этом году — в Ереване, а к осени она появится в Берлине.

Но всё это происходит не от жадности величия или роста, а исключительно потому, что мне интересно реализо-вать какую-то свою идею или эмоцию.

«Мне хочется, чтобы в рамках той концепции, что мы выбрали, всё было безупречно», — сказали вы в одном интервью, рассказывая об одном из заведений. Сложно ли достигать безупречности в ресторанном деле? Что на первом месте — общее ощущение от заведения, вкусная еда или сервис?

В ресторане огромное количество совершенно разных технологических процессов, которые связаны между собой не напрямую, но от эффективности и успешности которых зависит один результат. Поэтому управление рестораном — очень сложное дело. А достижение безупречности — неременная высшая цель, зачастую кажущаяся недостижимой.

Не устаю повторять, что главное в ресторане — это атмосфера. Есть очень много ресторанов в мире с вполне средней обычной едой, но с потрясающей атмосферой. И в них всегда будет не попасть. Но нет ресторанов, в которых всё наоборот, они остаются пусты-ми и закрываются. Люди не возвращаются в ресто-ран, в котором им было вкусно, но некомфортно. Атмосферу в ресторане создают прежде всего люди, а потом уже интерьер. Люди, которые работают в ре-сторане, и люди, которые в него пришли в качестве го-стей. И вот ты получаешь всегда ту атмосферу, которую создают эти две группы людей.

«Самое главное в ресторане — люди, которые в нем работают», — сказали вы в одном из интервью. А как их собрать и как понять, что это твой человек?

У нас сложилась уже своя культура. И ребята-управля-ющие, и шефы лучше меня умеют разглядеть в кандида-те человека, который станет частью нашей семьи. Мне повезло, руководители всех моих 12 ресторанов вы-росли в топ-менеджеров внутри Probka Family, каждый прошел путь от официанта или повара до руководителя. И сегодня они — носители нашей своеобразной ДНК и умеют подбирать себе подобных.

Как вы показываете сотрудникам, что они для вас важны? Команда растёт, удается ли соблюдать такой подход, когда сотрудник не менее важен, чем гость? Мы много чего делаем, прежде всего вкладываем в каждо-го работающего у нас огромный объем профессиональных

Я ВООБЩЕ НЕ РАБОТАЮ ЗА ЕДОЙ: У МЕНЯ НЕ БЫВАЕТ ДЕЛОВЫХ ОБЕДОВ! ТОЛЬКО ОБЕДЫ С ЛЮДЬМИ, КОТОРЫЕ МНЕ ОЧЕНЬ ИНТЕРЕСНЫ

знаний. Не секрет, что очень много ребят уходят от нас в свой бизнес, таких случаев много, и я счастлив успеху каждого. Это значит, что мы даем ощущение профессионализма, который, наряду со стабильной заработной платой и позитивной средой на работе, является самым главным приобретением наемного сотрудника.

Вы как-то говорили, что предпочитаете открытую кухню в ресторанах. Это связано с вашими корнями и открытостью армян в целом?

Это связано с тем, что повара — это часть команды ресторана. И им тоже важно быть на виду и видеть, для кого они готовят. В старой ресторанной школе повара работали в подвалах, как рабы. Теперь так уже невозможно.

Раньше ваша почта стояла в меню, чтобы гости в любой момент могли написать вам. Как сейчас поддерживаете связь с гостями?

Мы мониторим в режиме реального времени отзывы гостей минимум на 30 онлайн-площадках. И не просто следим за ними, но и реагируем. Мой адрес всегда есть в меню, им активно пользуются гости. В 9 из 10 случаев письма гостей — это благодарности.

Это определенно можно назвать успехом. Но что делает ресторан успешным? В какой ресторан вы не пойдете никогда и почему?

Успешным ресторан делает влюбленная в свое дело команда во главе с хозяином. Я никогда не пойду в формальный ресторан, сделанный как бизнес-проект.

А вы часто ходите в рестораны ваших коллег? Вам удается просто получить удовольствие от еды или продолжаете смотреть на всё как ресторатор?

Конечно, иногда удается сходить в гости. Я вообще не работаю за едой. *(Улыбается.)* У меня не бывает деловых обедов, только обеды с людьми, которые мне очень интересны.

Каждый третий бизнесмен из другой сферы рано или поздно задумывается открыть собственный ресторан. Для себя, для друзей... Открыть успешный ресторан для души — это утопия?

Наоборот, открыть успешный ресторан можно исключительно для души. Я уже много сегодня об этом сказал. Другое дело, что умение вкусно готовить дома и принимать гостей дает только 10% успеха. Если ты станешь

профессионалом в этом деле, почему нет?

Шеф-поваром номер один в мире последние годы считается Бруно Вержус, который открыл свой ресторан Table в Париже всего десять лет назад, когда ему исполнилось 50 лет! Сегодня он на обложках журналов: настоящая гастрономическая звезда и автор потрясающе вкусного ресторана с двумя звездами Мишлен. Но всю свою сознательную жизнь он был журналистом, автором. И пусть такая история — редкость, но случается!

Вы часто говорите: «Занимайтесь тем, что приносит радость, старайтесь жить в удовольствие». Это не всегда просто. Как считаете, нужно ли человеку учиться быть счастливым?

Учиться быть счастливым не нужно, надо просто им быть. *(Смеется.)* Для этого надо занять себя с утра до вечера чем-нибудь созидательным. И делать то, что любишь. И тогда не будет времени на самоизыскания, не будет происходить ежедневное развитие. Потому что, как ни банально, но труд развивает.

О любви к Армении и армянской культуре

Как часто вы бываете в Армении?

Сейчас чаще. Несколько раз в месяц.

Ваше любимое место силы здесь?

Мой сад в ресторане. Под созревшими абрикосами в тенистом саду и в окружении довольных гостей как нигде ощущаю себя на своем месте.

Как вы относитесь к волне иммиграции в Ереване? Сейчас много армян, ранее проживавших в других странах, возвращаются жить в Армению. И не только армян, но и русских, причем это — интеллектуальная миграция, приезжают молодые и креативные. Как, на ваш взгляд, эти изменения повлияют на Армению? Местных это расшевелит и пойдет на пользу, или наоборот?

Я уверен, что будущая Армения — это очень космополитичное общество, построенное на тысячелетних корнях нашего народа и его наследии. Мы должны стать местом, куда хотят приехать и остаться жить самые талантливые люди со всего мира. Армяне и не только!

Национальность или гражданство — что нас больше определяет сегодня?

Конечно, гражданство. Национальность — это абсолютный неотъемлемый фактор. Вспомним, как пример, мои два процента итальянской крови и предположим, что моя склонность к итальянской кухне — оттуда. То есть наша национальность — это наш код ДНК, но принадлежность к культуре, стране, обществу, общественному строю каждый человек вправе выбирать в современном мире сам.

Что для вас значит армянское гостеприимство?

Армяне — невероятно гостеприимные и открытые люди. Это отмечают все иностранцы, приехавшие сюда впервые.



КАЖДЫЙ СВОЙ РЕСТОРАН Я ОТКРЫВАЮ ПРЕЖДЕ ВСЕГО ДЛЯ СЕБЯ. И ГОТОВЛЮ В НЕМ ИМЕННО ТО, ЧТО ЛЮБЛЮ Я САМ, И ПРОШУ ОБСЛУЖИВАТЬ ГОСТЕЙ ИМЕННО ТАК, КАК Я ХОТЕЛ БЫ, ЧТОБЫ ОБСЛУЖИВАЛИ МЕНЯ. ТО, ЧТО МЫ ЛЮБИМ, МЫ ОБЫЧНО ХОРОШО ПОНИМАЕМ И ЗНАЕМ

Есть ли у вас какие-то семейные традиции, которые вы стараетесь сохранить?

Раз в год мы стараемся собрать всю огромную семью, всех детей с парами, с внуками и съездить куда-нибудь вместе. В этом году путешествовали по Армении. Можем считать это нашей маленькой семейной традицией.

Вы готовите дома? Ваше коронное блюдо?

Когда мы дома во Франции, я готовлю обед каждый день, накрываю стол и говорю Наталье: «Я заказал для тебя сегодня лучший стол». *(Улыбается.)* У меня несколько коронных блюд: паста вонголе, хрустящая спаржа с пармезаном и котлета миланезе. Иногда я тушу бара-

нину по бабушкиному рецепту. В остальных городах, где у нас рестораны, не успеваю готовить, надо обязательно обедать и ужинать в ресторане.

С каким напитком у вас ассоциируется Армения?

Это чуточку смешной вопрос, но для меня Армения — это, безусловно, вино. Причем самое что ни на есть древнее виноделие — от голубки, принесшей Ною виноградную лозу, до наших дней и прогрессивных людей в армянском виноделии.

Армения — какая она?

Древняя, гостеприимная и очень вкусная.

КАК МЕНЯЛИСЬ ГИГАНТЫ

8 ЯРКИХ ПРИМЕРОВ РЕБРЕНДИНГА МИРОВЫХ КОМПАНИЙ

Ребрендинг – это стратегический ход в бизнесе. Мировые компании часто используют его, чтобы обновить имидж, идеи, ценности и взбодрить аудиторию.

Говоря простыми словами, ребрендинг – это комплексное переосмысление. Не смена логотипа или упаковки и даже не переработка корпоративного стиля. Это качественное преобразование компании, оно включает в себя позиционирование, стратегию развития, характер, ценности, философию, а иногда и название.

Но при этом ребрендинг – это довольно рискованное мероприятие, потому что за рестайлингом и редизайном меняется и сама компания.

Компании идут на это потому, что нет другого выхода, кроме как меняться и преобразовываться. При этом причины для изменений и преобразований могут быть разными.

Посмотрим на яркие истории изменения разных компаний с мировыми именами.



OLD SPICE

КОМПАНИЯ-ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
ДЕЗОДОРАНТОВ

Первый продукт марки появился на свет в далеком 1934 году. За столь длительную историю бренд пережил не один взлет и падение. Так, в конце 90-х и начале 2000-х Old Spice рекламировали суровые седые моряки. Они изрядно сдобривали свои бороды лосьоном, как бы призывая быть похожими на них. Это сыграло злую шутку — молодое поколение стало ассоциировать бренд с «запахом бабушки».

Но талантливой команде удалось вывести продукцию Old Spice в топ. Компания изменила контент-стратегию — дезодоранты показали как синоним маскулинности и уверенности в себе, которая привлекает внимание женщин. При этом логотип, название и даже сам запах оставили прежними.

Ключевую роль сыграли рекламные кампании с брутальным и невозмутимым актером Айзайей Мустафой (тот, что едет верхом на коне, сидя задом наперед). Он позже даже получил прозвище Old Spice Guy.

Так у бренда получилось вернуть молодую аудиторию.



1938–1947 годы



2004–2010 годы



2010 год +



1940–1948 годы



1948–1953 годы



1960–1968 годы



1968–2006 годы



2018 год +



MCDONALD'S

СЕТЬ РЕСТОРАНОВ
БЫСТРОГО ПИТАНИЯ

Десятки лет всемирно известная компания в сфере фастфуда борется с образом производителя не самой полезной пищи. Ситуация усугубилась в 2004 году после выхода фильма «Двойная порция» — он изменил представление американцев о питании. Жители США поняли, что «быстрая» и нездоровая пища — главная причина ожирения.

Компании удалось изменить мнение о себе всего за пару лет. McDonald's указала КБЖУ (калорийность, белки, жиры и углеводы) блюд, добавила в меню больше легкой пищи — йогуртов, фруктов и салатов.

Сегодня мировой бренд активно развивается, и каждый год продажи увеличиваются примерно на 5%.

AIRBNB

СЕРВИС БРОНИРОВАНИЯ ЖИЛЬЯ

Компания решила заменить устаревший логотип. Новый вариант объединяет четыре ключевых элемента: силуэт человека, геометрическую фигуру, символ сердца и букву А. Он олицетворяет идею создания общества, в котором каждый может найти место, разделяя свой опыт путешествий с другими. Эта же концепция прослеживается в видеороликах и контенте в социальных сетях, на блогах и других онлайн-платформах.

Некоторым потребителям обновленный логотип не понравился — люди начали сравнивать его с разными частями тела, придумывая ассоциации... Но всем же не угодишь!



2008 год



2014 год



1968–1999 годы



2018–2023 годы



2023 год +



BURBERRY

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОДЕЖДЫ, АКСЕССУАРОВ И ПАРФЮМЕРИИ

В течение 150 лет Burberry продавала элегантные пальто и тренчи. Но репутация роскошного бренда обернулась нежелательной ассоциацией с криминальными элементами. Буквально — в одежде Burberry начали узнавать потенциальных преступников. Такие ассоциации требовали немедленных действий.

Компания не намеревалась изменять свои продукты или стиль. Вместо этого Burberry решила пересмотреть целевую аудиторию и обратить внимание на более высокий сегмент рынка, в том числе знаменитостей.

Маркетологи Burberry организовали масштабную рекламную кампанию, в которой активно участвовали популярные молодые актеры. И это сработало.

PEPSI

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ГАЗИРОВАННЫХ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

Это не самый удачный, но показательный пример ребрендинга. Корпорация вложила 1,2 миллиарда долларов в обновление айдентики, стратегии контента и пересмотр рекламных подходов. 1 миллион потратили на то, чтобы создать новый логотип. Что изменили: наклон, очертания форм.

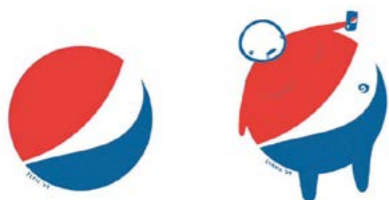


2006–2008 годы



2008–2014 годы

Но потребители новый логотип не оценили. Они разглядели в нем полного человека с большим животом, который пьет Pepsi. Пользователи социальных сетей распространили переделанный логотип. Чтобы исправить положение, компании пришлось выпускать видео, где оригинальное изображение крутится на 360 градусов.



1976–1977 годы



APPLE

РАЗРАБОТЧИК ПЕРСОНАЛЬНЫХ И ПЛАНШЕТНЫХ КОМПЬЮТЕРОВ, АУДИОПЛЕЕРОВ, СМАРТФОНОВ, ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ЦИФРОВОГО КОНТЕНТА



1977–1998 годы



Первый логотип Apple не похож на сегодняшний. Миниатюрная картина изображала Исаака Ньютона, сидящего под деревом, с которого падает яблоко.

В 1977 году Стив Джобс разочаровался эмблемой и обратился к дизайнеру Робу Янову, чтобы создать более узнаваемый символ. Результат — изображение «надкусанного яблока» в палитре из 6 цветов.

В 1998 году логотип приобрел более современный вид, но сохранил базовую форму. С черным контуром надкусанного яблока он стал более узнаваемым и легко воспринимаемым. Позже Apple придала логотипу текстурный вид. Окраска сменилась на голубой, но форма почти не изменилась.

Наконец, в 2014 году логотип упростили и вернулись к базовой идее 1998 года. Черное надкусанное яблоко стало более выразительным на простом фоне. Этот логотип компания использует и сегодня, таким его знают во всем мире.



2001–2007 годы



2014 год +

HARLEY-DAVIDSON

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ МОТОЦИКЛОВ

В 1985 году легендарный производитель мотоциклов Harley-Davidson стоял на грани банкротства. Причина — относительно низкое качество продукции по сравнению с ценой. Задолженность компании на тот момент превышала 90 миллионов долларов.

Вместо того чтобы впасть в отчаяние, руководство решило провести комплексный ребрендинг: улучшили надежность мотоциклов, одновременно с этим внесли радикальные изменения в брендовый облик. Цветовая палитра, логотип и другие визуальные элементы пересмотрели.

Чтобы привлечь молодежь, Harley-Davidson предложил новое решение — покупать мотоцикл в рассрочку, при этом месячный платеж можно было сравнить с расходами на кофе, алкоголь и сигареты. Ребрендинг прошел успешно — компании удалось остаться одной из самых известных на рынке мотоциклов.



1910–1953 годы



1953–1965 годы



1965–2003 годы



2003 год +



1953–1964 годы



1994–2012 годы



2012 год +



KIA

АВТОМОБИЛЬНАЯ КОМПАНИЯ

Раньше компания называлась Kia Motors, а сегодня — просто Kia. Таким образом она дала понять, что не остановится только на производстве автомобилей. Есть и другие планы, например, изготовление электромобилей.

Потребители не сразу поняли новый логотип, но согласились, что он выглядит лучше и современней.

БОЛЬШИЕ ПЕРЕМЕНЫ: ЗАЧЕМ «МАКСИМУ» РЕБРЕНДИНГ?

ЗАВЕДЕНИЯ «МАКСИМА» БОЛЬШЕ 30 ЛЕТ ОСТАЮТСЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ВИЗИТНОЙ КАРТОЧКОЙ ТЮМЕНИ. ЗА ЭТО ВРЕМЯ КОМПАНИЯ ПЕРЕЖИЛА МНОГО ИЗМЕНЕНИЙ – И ВНУТРЕННИХ, И ВНЕШНИХ. НЕИЗМЕННЫМ БЫЛО ОДНО – КОМАНДА ПОСТОЯННО РОСЛА, РАЗВИВАЛАСЬ, УЧИЛАСЬ НОВОМУ. В СОСТАВЕ СЕТИ ОТКРЫЛАСЬ КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА, ЗАПУСТИЛИСЬ НОВЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ НЕОБЫЧНЫХ ФОРМАТОВ, ПОЯВИЛИСЬ НОВЫЕ СИЛЬНЫЕ ПАРТНЕРЫ СО ВСЕЙ РОССИИ.



2003 год



МАКСИМ

команда
про рестораны

2023 год

Сейчас «Максим» переживает новый большой этап в своей жизни – в этом году ресторанный компания запустила масштабный ребрендинг. Как происходит переформатирование, что нового ждать от сети и как скоро это почувствуют гости, об этом Кристина Смирнова специально для Maximum поговорила с собственником ресторанной группы Ларисой Невидайло.

Кристина Смирнова: Лариса Кирилловна, как было принято решение провести ребрендинг? И почему именно сейчас?

Лариса Невидайло: Два года назад я вернулась в бизнес, компании тогда было 29 лет. На юбилей очень хотелось сделать ребрендинг. Но потом я привлекла консалтинговую компанию, сделала аудит и поняла, что нельзя «покрасить пол, предварительно его не отмыть». То есть можно, но качество будет не то.

Я увидела, что мы подотстали – не хватает новых проектов, каких-то прорывных вещей. Поэтому поняла, что ребрендинг придется отложить, но ничего страшного в этом нет. Это же не день рождения человека, которому обязательно на юбилей что-то нужно подарить. Поэтому мы решили, что весь год будет юбилейным. И 2022-й мы посвятили планомерно обновлению.

Мы обновлялись изнутри: описывали бизнес-процессы, обучались, открыли несколько новых отделов. Много учились kitchen-

менеджменту. Плюс преобразались внешне: обновили фасад «МаксиМыча», построили новую летнюю веранду, а в «Чуме» заменили входную группу. И параллельно открывали новые проекты.

И только после того, как мы уже «отмыли и местами перестелили пол», приступили к ребрендингу. К 11 июля, когда компании исполнился 31 год, мы его не закончили. Но, по крайней мере, дали старт. Внутри компании команда это сильно ощущает. А для гостей процесс будет плавным.

Ребрендинг в компании начался с аудита. Что он подсветил вам?

Сказать, что консалтинг открыл нам что-то трагичное и «Максим» доживал последние дни, нельзя. Мы увидели свои сильные стороны, и их было немало. И открыли для себя много того, над чем нужно было поработать, – точки роста.

Например, у нас не было ни HR-отдела, ни отдельного отдела закупок. И потом, мир с приходом компьютеризации и разных новых программ рванул вперед. Хотя мы первые в Тюмени внедрили программы для рестораторов R-Keeper, ICO и CRM-системы, много чего и не хватало.

Когда последний раз проходил ребрендинг и что он дал компании «Максим»?

Последний мощный ребрендинг мы сделали 11 лет назад. Я часто делала обновления: на 5 лет, 10, 20. Так, на 20-летие мы сделали мощный ребрендинг. Я пригласила Сергея Разуваева со своей командой, мы с ним часто об этом вспоминаем. Он тоже тогда только начинал с недви-

Новый логотип быстро стал родным. Мы решили оставить «эмку», но она преобразилась – сделалась элегантнее, утонченнее, презентабельнее, статуснее



ЕФИМ ТАРАН,
БРЕНД-БАРМЕН
КОМПАНИИ
«МАКСИМ»,
РАБОТАЕТ 11 ЛЕТ

Я пришел в компанию «Максим» 20-летним парнем. Спустя 11 лет я до сих пор здесь и продолжаю развиваться.

Безусловно, мы ощущаем изменения, которые происходят в компании в рамках ребрендинга. Одновременно мы являемся и двигателями этого процесса. Для меня это значит стряхнуть пыль с себя, со своих сотрудников. И это еще один способ привлечь в компанию молодое поколение.

Сейчас рестораны и места, которые мы открываем, становятся чем-то более «кэжуальным», куда ты можешь ходить каждый день, и даже взять за традицию завтракать всегда в кофейне на Семакова, ужинать в «Сыроварне», проводить каждую субботу в «Водокачке». Это и есть, на мой взгляд, «новые традиции» нашей «команды про рестораны».

жимостью. И очень помог – «Максим» зазвучал еще громче. Тогда у нас был хороший рынок, мы открывали по 3-4 заведения в год.

Сергей говорит: «Так, Лариса, а у тебя кофейня же первая в городе?» - «Первая». - «А караоке-клуб первый?» - «Первый». - «А ресторан-музей первый?» - «Первый».

Мы повесили флаги и написали, что мы первые. Например, «первая кофейня». С этого начался ребрендинг. Может, это нескромно было, но это, по крайней мере, была правда. Надо сказать, что это была не моя идея, а Сергея. Он к этому пришел после многочисленных бесед со мной и с сотрудниками. Выкопал эту истину, что придало нам силы, и мы зазвучали по-новому.

Потом появился лозунг про служение людям. И постепенно мы стали называться холдингом, потому что у нас в составе компании много заведений.

Вообще, ребрендинг – это же не только смена логотипа. Это большие внутренние процессы, которые гости не видят. А у нас еще и структурирование ценностей в голове, новые традиции. И главное, что, наряду с новыми проектами, мы ремонтируем, меняем, переезжаем. Где-то делаем апгрейд старых проектов.

На юбилей компании очень хотелось сделать ребрендинг. Но потом я привлекла консалтинговую компанию, сделала аудит и поняла, что нельзя «покрасить пол, предварительно его не отмыть»



ДАРЬЯ СИМОНОВА,
УПРАВЛЯЮЩАЯ
КОФЕЕН «МАКСИМ»,
РАБОТАЕТ 16 ЛЕТ

Я работаю в компании «Максим» с 2008 года. Это уже моя вторая семья, это дом, в который ты приезжаешь. Поэтому много лет я живу «на две семьи».

Начиная с 2020 года мы находимся в режиме постоянных изменений и гонимся – не то чтобы за временем, а за трендами. И это очень классно! Поначалу у сотрудников было некоторое сопротивление. Но есть такое правило: по-старому жить нельзя, поэтому будем жить по-новому. Из зоны комфорта не всем удается выйти, но вышли сильнейшие, кто этого хотел, и у нас получилась хорошая команда.

Новый логотип видится мне более «взрослым», статусным. Раньше он тоже был узнаваемым. Но сейчас это уже имя. Как говорится, раньше мы работали на него, а теперь оно работает на нас.

То есть это очень трудоемкий процесс. И новый логотип – это только верхушка. Вы его быстро утвердили?

Новый логотип быстро стал родным. Мы решили оставить «эМку», но она преобразилась – сделалась элегантнее, утонченнее, презентабельнее, статуснее. Но нет, утвердили мы его не быстро.

У меня командный стиль управления, мы регулярно проводим мозговые штурмы. И если команда начинает в чем-то сомневаться, я тоже начинаю. Советуюсь не только с сотрудниками, но и с гостями, с подписчиками. Не знаю ни одного человека, который сказал бы: «Лариса, ты всё испортила». «М» просто стала более современной. И мне нравится, и гости хорошо реагируют.

Костя Поляков, дизайнер, который рисовал нам логотип, рассказывал, что дизайнеры спорили, сможет ли «Максим» поменяться. Считали нас закостенелыми и несовременными. А я, наоборот, очень люблю изменения.

Например, в составе ресторанной компании долго были только дорогие рестораны – «Максим», «Мощарт». Ко мне как-то приехал консультант из Москвы и говорит: «Лариса, ты не видишь, что в твоих ресторанах гости уже «взрослеют». Потом они станут ходить

все реже и реже, уедут на дачи или за границу, и всё». Тогда мне пришла в голову идея: надо открыть молодежные проекты. Так 17 лет назад появился ReMIX и Brasserie. Но эти рестораны тоже стали «взрослыми». Не совсем про молодежь.

Поэтому в Тюмени появился молодежный проект корейского стритфуда СНИСКО? Как это было?

Началось с того, что мне рассказали про сотрудницу, управляющую Диану. Она оказалась помешана на корейской культуре, на их кухне, аниме. Всё это – другой мир. А у меня бизнес был на интуиции. Я как раз искала молодежные проекты, думала, что можно сделать. И у меня щелкнула мысль – хочу. Даже не до конца понимая, чего.

Я сразу полетела в Москву. Сходила в СНИСКО, познакомилась, посмотрела на заведение. Понимала, что это не мой проект, что я не буду им жить, как «Посейдоном». Но он органично вписался в меня.

Увидела детей с розовыми, голубыми, зелеными волосами. Они просто часть нашей культуры, цивилизации. Очень красиво танцуют, рисуют. Оказалось, что в Тюмени их тоже много. Я не ожидала, но, когда мы открыли ресторан, то тоже увидели очереди... Мне казалось, что наш суровый край порождает какую-то другую культуру.

Ко мне со всей России теперь едут рестораны. Потому что мы «чиканутые» – так мы в СНИСКО называем друг друга. У нас сформировалось братство. В сентябре поедем в Корею всеми «чиканутыми», чтобы изучать эту культуру.

Очереди в СНИСКО – это не маркетинговая история?

Нет, все очереди настоящие, не оплаченные. Мы лидеры по России, 29-й день – а очередь сохраняется.

Второй молодой проект – это «Водокачка». Как он родился?

Судя по всему, это будет суперуспешный проект, и мне хочется приписать себе лавры, что это я молодец. (Смеется.) Но это не так.

Изначально я думала перенести в эти два здания на набережной – одно квадратное, другое полукруглое – рестораны «Посейдон» и «Чум». Потом мы поняли, что набережная для всех. А это все-таки относительно дорогие рестораны, не на проходимость. Невозможно приготовить строганину, чтобы ее купали все подряд.

Посетитель в этом месте – молодой человек, ребенок, семейная пара, пенсионер, который гуляет. Поэтому мы поняли, что здесь должен встать какой-то молодежный проект.



ЕКАТЕРИНА БУТОРИНА,
УПРАВЛЯЮЩАЯ
БАРОМ
«ВОДОКАЧКА»,
РАБОТАЕТ 4 ГОДА

Свой путь в компании «Максим» я начала с должности официанта, после была менаджером, а затем работала в финансовом департаменте. Я участвовала в написании концепции «Водокачки» и с каждым днем всё больше и больше в нее влюблялась. Когда решали, кто будет ответственным за проект, я выдвинула свою кандидатуру. Сейчас я управляю этой площадкой.

В рамках ребрендинга в компании «Максим» меняются абсолютно всё, кроме основных ценностей. Они остаются неизменными. Совершенствуется отношение к работе, внутренние правила, всё становится более современным, автоматизированным и четким. Мне очень нравится наш новый логотип. Я уже получила новую фирменную футболку за участие в забеге и теперь достаточно часто ее ношу.

Но я сопротивлялась. Знаете, почему? Сопротивлялась своему опыту. Все понимают, зачем идти в «Чум». Там строганина. Все понимают, что у «МаксиМыча» вкусные пирожки, борщ, жареные караси. Все знают, зачем идти в «Посейдон» – это морепродукты. Четко выверенные концепции, которые живут долго.

А когда мне озвучили идею, что у нас будет «Водокачка» с картошкой фри и кармашками по-тюменски, и ежами, и устрицами, и тусовками, меня это смутило. Всё для всех – от картошки фри до устриц. Сначала я не понимала сути этой мешанины. Но у меня нет причин не доверять моей команде. В итоге понравилась идея – в «Водокачке» ты будто можешь попасть на набережную любого города мира.

Для молодежи вы открыли два новых заведения. А детское что-то будет?

Думаю, что да. В той же «Сыроварне» по субботам и воскресеньям работает аниматор, на «Даче» тоже работают аниматоры. Но всё не охватить, даже не представляете, сколько у меня еще идей и планов.

Но сейчас приоритет – переезд «Посейдона» в новое красивое здание. Там уже всю идет ремонт, заказана мебель, роскошная посуда.

Но это не будет «Посейдон», которому через год будет год. Это будет «Посейдон», которому исполнится 22 года. У нас был фрегат, а сейчас – лайнер. Только пока не знаем, просто

Ребрендинг – это же не только смена логотипа. Это большие внутренние процессы, которые гости не видят. А у нас еще и структурирование ценностей в голове, новые традиции



лайнера или круизный. Мне нравится тема круиза – сегодня ты проснулся во Франции, а завтра – в Неаполе. Можно и кухню менять, и в то же время сохранить традиции.

Сейчас слоган нашей компании – это связано с ребрендингом – «Новые традиции». Мы сохраняем традиции и делаем что-то новое. Например, в каюту поместим памятные для гостей вещи из прошлого ресторана.

Потому что для многих это важно. У кого-то в «Посейдоне» прошла свадьба, кто-то отмечал крестины, а кто-то туда девушку приводил на первое свидание. И это первое свидание могло случиться 21 год назад – целая эпоха. У этой пары уже могли родиться и вырасти дети. Поэтому нам важно сохранить традиции, теплые и светлые воспоминания.

Когда планируете открытие?

В ноябре. Или 1, или 11 числа. У нас нет других цифр. (Улыбается.)

Вы как-то упоминали, что еще и «Чум», возможно, переседет в центр.

Теперь я с «Чумом» не знаю, что делать. Потому что мы все 16 лет были популярны, но в этом году набрали просто невероятную популярность. Видимо, еще благодаря тому, что вышли на федеральный уровень – приезжали с «Чумом» на Петербургский международный экономический форум, приезжали в Сочи на фестиваль Gasrteet, делали фуршет на закрытой вечеринке Леонида Агутина в Москве. Скоро едем на гастроли в известный московский ресторан.

У меня командный стиль управления, мы регулярно проводим мозговые штурмы. И если команда начинает в чем-то сомневаться, я тоже начинаю. Советуюсь не только с сотрудниками, но и с гостями, с подписчиками

Поэтому пока «Чум» не готов к переезду. Он и так успешен. Планы расписаны на месяцы вперед, а смысла расширять ресторан не вижу. Меня не смущает, что мест мало, всех денег не заработать. Может, популярность «Чума» и кроется в этом месте – здесь происходит какое-то волшебство, он такой камерный и колоритный.

В рамках ребрендинга вы обозначали новые ценности, а от прежних отказались? Какие-то устарели?

У нас с командой случился спор, мнения разделились. Для меня была важна фраза «Служение людям». Изначально в нее вкладывался смысл не «прислуживания», а «служения людям», «служения Родине». И эта фраза работала почти 20 лет. Наш посыл, миссия. Но сейчас он изменился. Мы делаем жизнь вкуснее и называемся «Максим» – команда про рестораны. А я абсолютно счастлива от этого, потому что выиграют все.

Кажется, еще одна ценность, которая основательно укрепилась в команде «Максим», – это коллаборация. В кризисный период вы сказали, что мы будем усиливаться с помощью



АЛЕКСАНДР БАРМАНЖЕЕВ,
УПРАВЛЯЮЩИЙ
РЕСТОРАНОМ-
МУЗЕЕМ «ЧУМ»,
РАБОТАЕТ 22 ГОДА

Я работаю в «Максима» 22 года. В рамках ребрендинга в нашей компании многое меняется. Мы становимся более современными, у нас свежие ремонты, новые традиции. Очень много новых легких эмоций. Когда что-то подобное происходит, все воспринимают по-разному: кто-то сначала не очень, а через пару дней понимает, что это классно, свежо. Например, в прошлом году было много учебы, которая сначала давалась тяжело, но мы понимали, что это важно и для компании, и для личного развития. И сейчас мы постоянно что-то делаем, совершенствуем, компьютеризируем, чтобы было меньше бумажной волокиты и вопросы решались дистанционно.

Новый логотип «Максима» – это свежо, интересно. Радует, что основа осталась, но выглядит уже более статусно.



АННА СТРЕЛЬНИКОВА,
ОПЕРАЦИОННЫЙ
ДИРЕКТОР
СПЕЦПРОЕКТОВ
«МАКСИМ»,
РАБОТАЕТ 19 ЛЕТ

В следующем году будет 20 лет, как я работаю в компании «Максим». И сегодня я наблюдаю много положительных изменений: процессы улучшаются, работа становится интереснее и показатели растут. Сотрудники по-разному воспринимают новшества: кто-то сразу положительно, а кто-то сначала с отрицанием, но потом все понимают, что изменения создают какое-то благо.

Новый логотип, на мой взгляд, выглядит прекрасно, богато, отражает то, что происходит в компании. Что касается сервиса, то мы сохраняем нашу традицию «всё для гостей», она неизменна. И люди чувствуют улучшения, особенно в последние два года, видят некое возрождение того «Максима», который они любили.

коллаборации. Настало время для объединений, и они продолжают. Ресторанная компания объединилась с Новиковым, СНИКСО, с «Гармонией». Вы видите в этом силу?

Да, во-первых, я вижу в этом силу. Во-вторых, когда-то я прописала 10 ценностей компании, а директор по развитию Марина Филиппова взяла и соединила их в одну презентацию, и одна из фраз – «усилить друг друга».

Когда я вернулась после перерыва, проанализировала всех великих рестораторов. Они не одни – это часто именно партнерства. Зарьков и Мухин, Пинский и Новиков. Сейчас я ставлю в приоритет такие партнерские отношения. В то же время, конечно, индивидуальность свою мы тоже не отменяем. Поэтому, даже если с кем-то объединяемся, сами тоже не отказываемся от новых идей – у команды есть творческое начало, которое уже не искоренить.

Будут ли еще яркие коллаборации? Есть ли у вас какие-то идеи относительно других рестораторов?

Мы ведем переговоры с Пинским и с Зарьковым. Но у меня так должно быть: раз – и родилось что-то. Сейчас еще в приоритетах другие задачи – мы закрываем «МаксиМыч» на ремонт, и к 1 декабря это будет абсолютно новый ресторан. Это будет русский ресторан с хорошей, качественной, понятной русской кухней, с бор-



Когда мне озвучили идею, что у нас будет «Водокачка» с картошкой фри и кармашками по-тюменски, и ежами, и устрицами, и тусовками, меня это смутило. Всё для всех – от картошки фри до устриц...



КОНСТАНТИН ПОЛЯКОВ,
ДИЗАЙНЕР КОМПАНИИ
BRANDGRUPPA,
РАБОТАЕТ 6 МЕСЯЦЕВ

На обновление стиля компании «Максим» у нас ушло около двух месяцев. Мы экспериментировали, искали и пробовали разные варианты вместе с инхаус-командой, замечательными дизайнерами — Ольгой Лазаренко и Анной Башмаковой. Задача заключалась в том, чтобы дать идентичке новую жизнь, освежить, но при этом сохранить узнаваемость. Можно сказать, что у нас получилось. Например, раньше был бордовый цвет, а сейчас – более свежий, насыщенный оттенок. Традиции, хоть и новые, но они всё же традиции. Мы не меняемся, а развиваемся.

щами, пирожками и холодцами, карасями. Но с другим интерьером, более современным, интересным, многогранным.

Люди пишут много положительных отзывов, поражаются, сколько новых проектов вы запускаете...

Да, мы постоянно в пути, так всегда было, так всегда будет. У этого пути финиша нет. И я думаю, что мы еще порадуем наших гостей, которых я безумно люблю. Мы работаем благодаря гостям.

УЗБЕКИСТАН. ДРЕВНЕГО ЛЕГЕНДЫ ВОСТОКА

УЗНАЙТЕ СЕКРЕТЫ ВОСТОЧНОЙ СТРАНЫ

УЗБЕКИСТАН – СТРАНА, В КОТОРОЙ 300 ДНЕЙ В ГОДУ СВЕТИТ СОЛНЦЕ, А УРОВЕНЬ СЧАСТЬЯ МЕСТНЫХ ЖИТЕЛЕЙ ОПЕРЕЖАЕТ ВСЕ СТРАНЫ СНГ. ПУСТЫНИ С УНИКАЛЬНОЙ ПРИРОДОЙ, ДРЕВНИЕ ГОРОДА, РОСКОШНЫЕ ХРАМЫ, МЕСТА, ПОЛНЫЕ РОМАНТИЧНЫХ ИСТОРИЙ И ЖЕСТОКИХ ЛЕГЕНД, – ЭТА СТРАНА ОПРЕДЕЛЕННО СТОИТ ВАШЕГО ВНИМАНИЯ. РАССКАЗЫВАЕМ О ЛОКАЦИЯХ УЗБЕКИСТАНА, КОТОРЫЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО СТОИТ ПОСЕТИТЬ – ТОЛЬКО ТАК ВЫ СМОЖЕТЕ ПОНЯТЬ СТРАНУ И ПОЗНАКОМИТЬСЯ С НЕЙ ПОБЛИЖЕ.



СТОЛИЦА УЗБЕКИСТАНА И САМЫЙ КРУПНЫЙ ГОРОД
В ЦЕНТРАЛЬНОЙ АЗИИ. ЗДЕСЬ ПРОЖИВАЕТ 2,5 МЛН
ЧЕЛОВЕК. ТАШКЕНТ ПЕРЕПОЛНЕН МУЗЕЯМИ И ДРЕВНИМИ
ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТЯМИ. ЛУЧШЕ ВСЕГО ЗНАКОМИТЬСЯ
С ГОРОДОМ С ТАШКЕНТСКОЙ ТЕЛЕБАШНИ – СО СМОТРОВОЙ
ПЛОЩАДКИ ОТКРЫВАЕТСЯ ВОЛШЕБНЫЙ ВИД.

ТАШКЕНТ



БАЗАР ЧОРСУ

Базар Чорсу в Ташкенте — место, где торговые ряды укрыты семью голубыми куполами. Базар расположен в исторической части города, он впитал в себя богатство культуры и традиций. Здесь вы найдете невероятное разнообразие украшений, специй, сладостей и, конечно же, самого известного узбекского блюда — плова. Также можно посмотреть, как мастера создают украшения в своих мастерских прямо на глазах посетителей.

Чорсу — настоящий рай для фотографов, источник ярких и колоритных снимков. Ароматы специй и сладостей, лавки с пловом, домашней колбасой и тушеным нутом с бараниной вызывают невероятный аппетит.

ЧТОБЫ ПОПРОБОВАТЬ
ЕДУ, ПРИХОДИТЕ
ПОРАНЬШЕ –
УЗБЕКСКИЙ ПЛОВ
РАЗБИРАЮТ БЫСТРО.



МЕДРЕСЕ КУКЕЛЬДАШ

Это одно из первых мест, которое стоит посетить в Ташкенте.

«Медресе» переводится как «место для обучения». В таких зданиях преподавали светские предметы, проводили исламские учения. И сегодня здесь всё еще проводят занятия, поэтому посетить можно не все части комплекса.

Посетители могут ознакомиться с внутренним убранством, подняться на второй этаж, где есть балконы с видом как на двор, так и на Ташкент.

На углах построены высокие круглые башни, называемые минаретами. Муэдзины из них призывают мусульман к ежедневной молитве.

ДВОРЕЦ РОМАНОВЫХ

Путешествуя по Ташкенту, нельзя пройти мимо дворца, который был резиденцией для князя Николая Романова — внука российского императора Николая I. Одноэтажный особняк слишком необычен для узбекской архитектуры, но его красота притягивает внимание. Князь любил охоту, поэтому вход украшен скульптурами бронзовых оленей.

Сейчас дом принадлежит МИД Узбекистана, посмотреть помещение изнутри невозможно, но его стоит увидеть хотя бы снаружи.



ОДИН ИЗ САМЫХ ДРЕВНИХ ГОРОДОВ СТРАНЫ, ОСНОВАННЫЙ ЕЩЕ В 742 Г. ДО Н. Э. ЧЕРЕЗ САМАРКАНД ПРОЛЕГАЛ ВЕЛИКИЙ ШЕЛКОВЫЙ ПУТЬ – ТОРГОВАЯ ДОРОГА, КОТОРАЯ СВЯЗЫВАЛА КИТАЙ СО СТРАНАМИ СРЕДИЗЕМНОМОРЬЯ. САМАРКАНД ПОЛОН ИСТОРИЧЕСКИХ ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТЕЙ – МУЗЕИ, МАВЗОЛЕИ, МЕЧЕТИ. ЗДЕСЬ ТОЧНО ПОНРАВИТСЯ ТЕМ, КТО ЛЮБИТ ИСТОРИИ И ЛЕГЕНДЫ.

САМАРКАНД



ПЛОЩАДЬ РЕГИСТАН

Впечатляет прогулка по самаркандскому Регистану — сердце древнего Самарканда и самая известная достопримечательность Узбекистана. Это большая площадь, вымощенная обожженным кирпичом и булыжниками.

Согласно легенде, с XV века до начала XX века на Регистане проводились публичные казни, поэтому землю на площади засыпали песком. Так площадь получила свое название Регистан («рег» означает песок, а «стан» — место). Кроме казней здесь же происходили собрания местных жителей и оглашались указы.

Окружает площадь ансамбль из трех величественных средневековых зданий, которые включены в Список Всемирного наследия ЮНЕСКО. Каждое из них уникально — можно часами разглядывать орнамент из резной мозаики, плитку и резной мрамор, каллиграфические письмена на фасаде бесконечно тонкой работы.

Центром ансамбля на Регистане считается медресе Тилля-Кари — о нем говорят как о величайшем сооружении исламского мира. Слева построено медресе Улугбека, а справа — медресе Шердор. Каждое из зданий связано с древними историями.

САМАРКАНДУ БОЛЬШЕ 2700 ЛЕТ – ЭТО ОДИН ИЗ САМЫХ ДРЕВНИХ ГОРОДОВ МИРА. СЕГОДНЯ ЭТО ВТОРОЙ ПО ВЕЛИЧИНЕ ГОРОД УЗБЕКИСТАНА, ЗДЕСЬ ПРОЖИВАЕТ ОКОЛО 500 000 ЧЕЛОВЕК.



Название Тилля-Кари переводится как «покрытое золотом». Однако покрытие не сохранилось до наших дней, но золотистые узоры на сводах и стенах напоминают о богатстве и великолепии ушедшей эпохи

ПАМЯТНИК АРХИТЕКТУРЫ ШАХИ-ЗИНДА

В XI веке на окраине Афрасиаба основали памятник, его застройка продолжалась до XV века. На юго-восточном склоне Афрасиаба погребен двоюродный брат и ближайший соратник пророка Мухаммада Кусам ибн Аббас, который погиб в бою. По легендам, его дух спустился в подземные колодцы и он стал известен как «Живой царь» — Шахи-Зинда. Теперь так называется весь комплекс.

В эпоху XI века Шахи-Зинда был возведен и причислен к рядам святых. Это место, связанное с предполагаемой гибелью «Живого царя», стало источником вдохновения для создания усыпальницы. Комплекс до сих пор восхищает туристов красотой и величием.

В центре находится гробница, где покоится Кусам, сын Аббаса. Его усыпальница занимает особое место среди всех остальных мавзолеев.





ЕЩЕ ОДНО НАЗВАНИЕ
МИНАРЕТА КАЛЯН –
БАШНЯ СМЕРТИ.



КОМПЛЕКС ПОИ-КАЛЯН

Пои-Калян — главный символ города Бухары. В комплекс входит мечеть Калян, медресе Мири Араб, минарет Калян, медресе Амира Алим-хана.

Жемчужина ансамбля — минарет Калян — самая высокая башня города высотой 46 метров. Минарет построили в 1127 году, когда Бухара принадлежала Караханидскому государству. Прежде на этом священном месте возвышался более скромный минарет, воздвигнутый в 918–919 годах. В 1120 году он разрушился. Чтобы преодолеть своего предшественника, новый минарет должен был стать чем-то поистине выдающимся.

По легенде, множество умельцев пыталось построить башню, которая бы возвысилась над остальными зданиями. Но тщетно... Башни разрушались. Только архитектор по имени Бако завершил проект и создал настоящий «небоскребок» своего времени.

Своим величием башня прославляла религию, с ее высоты муэдзин призывал мусульман в мечеть. В одно время минарет Калян использовали как орудие для казни осужденных — их сбрасывали с самого верха. А еще башня служила ориентиром для заблудившихся в пустыне — из-за большой высоты ее было видно издалека.

БУХАРА

БУХАРА – ЕЩЕ ОДНА ТУРИСТИЧЕСКАЯ ЖЕМЧУЖИНА УЗБЕКИСТАНА. В ДРЕВНЕМ ГОРОДЕ СОХРАНИЛИСЬ СОТНИ ИСТОРИЧЕСКИХ ЗДАНИЙ (МЕЧЕТЕЙ, МЕДРЕСЕ, БАЗАРОВ И КАРАВАН-САРАЕВ), ВОЗВЕДЕННЫХ В ПЕРИОД С IX ПО XVII ВЕКА. ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ ТОЧНО НЕ ОБОЙТИ ЗА ОДИН ДЕНЬ. СВОИМИ ВОСТОЧНЫМИ АРХИТЕКТУРНЫМИ СТРОЕНИЯМИ БУХАРА СОЗДАЕТ ВПЕЧАТЛЕНИЕ, БУДТО ВЫ ПОПАЛИ В АРАБСКУЮ СКАЗКУ.



Территория цитадели большая, но посетить можно только малую часть. В остальной части много разрушений, которые всё еще восстанавливают.

ЦИТАДЕЛЬ АРК

Это одно из самых посещаемых мест в Бухаре — древнейший памятник города. История крепости Арк настолько далеко уходит в прошлое, что точная дата ее возникновения остается загадкой. Археологи откопали обломки зданий, которые относятся к IV веку до нашей эры, а фундаменты были заложены еще в VI-III веках до нашей эры.

Одна из легенд гласит, что дворец возвели благодаря хитрости Сиявуша, которого изгнали из родного места. Все началось с его знакомства с дочерью правителя Афрасиаба, их взаимная любовь стала испытанием для юноши. Правитель не хотел выдавать свою дочь за Сиявуша, поэтому сказал ему построить дворец на одной бычьей шкуре. Юноша разрезал шкуру на небольшие полосы и соединил их между собой и внутри периметра построил дворец. По легенде, так и появилась цитадель Арк.

В 1920 году крепость Арк разбомбили большевики по приказу Фрунзе, 85% строений превратились в руины. На сегодня удалось сохранить часть цитадели — ее активно посещают туристы, чтобы погрузиться в историю древнего места.

ПРИРОДНЫЕ ЛОКАЦИИ

ЧАРВАКСКОЕ ВОДОХРАНИЛИЩЕ

После долгих прогулок по невероятному Ташкенту можно отправиться на Чарвакское водохранилище. На побережье развита курортная инфраструктура. Есть кафе, отели, лагерь и турбазы, поэтому вы точно найдете, где передохнуть. По воде можно прокатиться на лодке и катамаране, а на суше — на лошади и квадроцикле.

Путь из Ташкента до Чарвакского водохранилища займет примерно полтора часа, это около 90 километров. По дороге есть смотровые площадки — оттуда можно полюбоваться видами и сделать красивые фотографии на память.

ПЛОТИНА УДЕРЖИВАЕТ БОЛЬШОЙ ОБЪЕМ ВОДЫ – БОЛЕЕ 1,5 МЛРД КВАДРАТНЫХ МЕТРОВ. ИГРАЕТ КЛЮЧЕВУЮ РОЛЬ В БЕЗОПАСНОСТИ – ЕСЛИ ОНА РАЗРУШИТСЯ, ТАШКЕНТ УЙДЕТ ПОД ВОДУ ЗА 10 МИНУТ.



ФЕРГАНСКАЯ ДОЛИНА

Долина удивит ценителей ярких красок — природа совместила разные цвета и ландшафты, тем самым создала фантастически красивые пейзажи. Здесь нет достопримечательностей и памятников, только природа и люди. Местные жители сумели сохранить свой быт и ремесла (гончарное дело, производство шелковых тканей «икат»). Сюда съезжаются туристы со всего мира, чтобы оценить аутентичность восточных поселений.

В IV веке до нашей эры до Ферганской долины дошел Александр Македонский, а сегодня доехать сюда может любой желающий. Говорят, что здесь сохранилась атмосфера исторического Узбекистана. Путь из Ташкента до Ферганской долины займет почти 5 часов.

В 1939 году в Ферганской долине построили Большой Ферганский канал. В строительстве 350-километрового оросительного канала участвовали 160 000 крестьян. Канал выкапывали своими силами с помощью мотыг, кетменей и тачек. Работы закончили за 45 дней. Этот канал признан одним из крупнейших сооружений советского времени.

НЕФРИТОВЫЕ ОЗЕРА УРУНГАЧ

Это цепочка горных озер в 160 км от Ташкента. Верхнее озеро сформировались вследствие обвала скальных пород, которые сформировали естественную плотину. А нижнее озеро отличается идеальной чистотой воды — она проходит через естественный подземный песчано-гравийный фильтр. Цвет воды — бирюзовый и напоминает благородный нефрит.

На берегу местные жители предлагают прокатиться на лошадях и осликах, а по озеру можно поплавать на катамаранах и надувных лодках. Летом самые смелые могут искупаться. Считается, что вода озер обладает целебными свойствами, способными излечить различные болезни. Местные жители верят в силу озер и их способность очищать душу, дарить здоровье и энергию.

ОЗЕРА СТАНОВЯТСЯ ВСЕ БОЛЕЕ ПОПУЛЯРНЫМИ СРЕДИ ТУРИСТОВ БЛАГОДАРЯ СВОЕЙ КРАСОТЕ, ЧИСТОТЕ И ТИШИНЕ. ТУРИСТЫ ПРИЕЗЖАЮТ СЮДА ДЛЯ ПЕШИХ ПРОГУЛОК, ВЕЛОСИПЕДНЫХ ПРОКАТОВ, РЫБАЛКИ И ФОТОГРАФИРОВАНИЯ.



ВОДОПАД ПАЛЬТАУ

Этот водопад — чудо природы и настоящая жемчужина Узбекистана. Он шумный и мощный, берет свое начало высоко в горах. То, как вода бьется о камни, слышно даже на большом расстоянии, потому что потоки падают с высоты 38 метров.

Водопад состоит из нескольких ступеней. В верхней части горный ручей образует узкую и глубокую водяную струю, которая обрушивается вниз и разбивается на много маленьких капелек.

С этим местом связана еще одна красивая легенда, напоминающая историю Ромео и Джульетты. Жибек и Таир — двое молодых людей, чья искренняя любовь соединила их сердца. Они были детьми разных племен, которые столетиями враждовали друг с другом. Жибек и Таир продолжали встречаться тайно, но, узнав об их любви, вожди племен решили разделить молодых навсегда. В отчаянии Жибек и Таир прыгнули с высокого обрыва водопада, предпочтя смерть разлуке.

После их смерти племена объединились и прекратили враждовать. Водопад стал символом любви Жибек и Таира.

Находится достопримечательность в населенном пункте Пальтау. Добраться до него непросто, нужна хорошая физическая подготовка и удобная одежда — придется пробираться по горным хребтам.



ВОДОПАДУ И ОКРУЖАЮЩЕМУ ЕГО РЕЛЬЕФУ ОКОЛО 10 МЛН ЛЕТ. ЗА ЭТО ВРЕМЯ РЕКА ИШИМ СОЗДАЛА ВОДОПАД, ПРОРЕЗАВ ВЕКОВЫЕ ПОРОДЫ.

ПЛАТО ДЕМОНОВ

Откуда взялось такое пугающее название — неизвестно. Еще это место называют «Шайтан жига» или «Шлем дьявола». Как только вы окажетесь здесь, сразу поймете, что это то самое место. Об этом станет ясно по камням причудливой формы — они напоминают неземных существ. Некоторые из них похожи на огромные отрубленные головы, а другие — на драконов, поедающих свои хвосты.

На территории Плато Демонов нашли многочисленные археологические памятники: каменные стелы, могильные холмы древних цивилизаций. Несмотря на кажущуюся суровость ландшафта, на плато можно встретить животных — здесь обитают сайги. Это вид антилопы, которая находится под угрозой исчезновения.

На Плато демонов в этом месте не растут деревья и кустарники. Говорят, что в прошлом здесь проводили обряды жертвоприношения.



Название пустыни переводится с тюркского языка как «красные пески»

ПУСТЫНЯ КЫЗЫЛКУМ

Территория пустыни принадлежит трем странам: Казахстану, Узбекистану и Кыргызстану. Начать путешествие по этой местности лучше с крепости Аяз-Кала, оттуда открываются живописные виды на пустыню.

Пустыня Кызылкум известна своими бескрайними песчаными дюнами и живописными пейзажами. Если посетить это место с конца апреля до середины мая, то можно увидеть цветущие тюльпаны и маки — будет много впечатляющих фото.

Добраться в пустыню Кызылкум можно за полтора часа на автомобиле из Ташкента — путь займет 121 км. Также возможны организованные туры и путешествия на верблюдах для полного погружения в атмосферу пустыни.



НА ТЕРРИТОРИИ ПУСТЫНИ НАХОДИТСЯ ОДНО ИЗ САМЫХ КРУПНЫХ В МИРЕ МЕСТОРОЖДЕНИЙ ЗОЛОТА – МУРУНТАУ.

ГОРНЫЙ МАССИВ ХОДЖА ГУР ГУР ОТА

Эта достопримечательность для тех, кто любит походы, природу и фантастические виды на горы. Гигантская скошенная вершина массива заканчивается головокружительным пятисотметровым обрывом с одной стороны, глубокими каньонами, которые трещинами разрывают плато, — с другой. Здесь можно найти окаменелые следы динозавров, базальтовые осколки и щебень самых причудливых форм.

Массив преимущественно сложен из песчаников и известняков. В толще горы вода промыла удивительные ходы и галереи, создав уникальные и глубокие пещеры, которые привлекают спелеологов со всего света.

Ходжа Гур Гур Ота переводится на русский язык как «отец всех пещер». Местные считают это место священным. С ним также связана одна легенда — жители горного селения голодали и в трудную минуту воззвали к богу. Следующей ночью праведник Хумажой-ота увидел сон. В нем ему открылось место с чудесным источником. Наутро он поднялся к ущелью и ударил посохом, и на этом месте образовался источник, полный рыбы. До самой смерти Хумажой-ота охранял его.

Многие приезжают сюда просто отдохнуть и насладиться красотами природы. Туристы могут узнать локацию массового паломничества по вытекающему прямо из пещеры источнику. Вытекая, вода попадает в каменный бассейн. Здесь даже водится рыба — маринка.

Слабо подготовленные туристы добираются до массива через населенные пункты Мачай и Кентала. Есть и другие варианты — пути через Алачапан и Дюболо. Маршруты сложные, подойдут для скалолазов. Остальным туристам лучше пойти по первому пути.

Рядом с горным массивом находится каньон Каптархона – там обитают тысячи голубей.



КЛАДБИЩЕ КОРАБЛЕЙ В МУЙНАКЕ

Кладбище расположено в бывшем морском порту Муйнак, это место — свидетель высыхания Аральского моря. Локация привлекает внимание туристов своей грустной, но одновременно впечатляющей историей. На песке оставлены останки бывших рыболовецких судов, которые когда-то плавали по морю. Место символизирует экологическую катастрофу и напоминает о важности сохранения окружающей среды.

Чтобы добраться в Муйнак и посетить кладбище кораблей, можно взять автобус или такси из Нукуса, столицы Каракалпакстана. Расстояние составляет 220 км, и дорога занимает примерно 4-5 часов.

Высыхание Аральского моря считают одной из самых крупных экологических катастроф. Многие рыбаки Муйнака кормились с озера, но, по мере того как озеро исчезало, уровень его солености повысился, убив всех рыб. Город, сильно зависящий от рыбной промышленности, начал медленно умирать. По последним данным, в Муйнаке проживает всего 13 500 человек.



СЕВЕРНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ В АЭРОПОРТУ

С СЕНТЯБРЯ 2022 ГОДА В БИЗНЕС-ЗАЛЕ АЭРОПОРТА РОЩИНО ОТКРЫТ
БУТИК СЕВЕРНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ И ПОДАРКОВ РЕСТОРАНА «ЧУМ».

Специально для тюменцев и гостей города повара ресторана «Чум» готовят вкусные подарки и северные деликатесы. Домашнее варенье и джемы из северных ягод, ручную собранный чай, фирменные настойки и тушенка из мяса дичи – угощения в бутике есть даже для самых взыскательных посетителей.

Особенное место в линейке занимают копченые северная рыба и мясо, а также фирменные колбасы по рецептам повара ресторана.

Подарки и деликатесы гости могут приобрести по отдельности или попросить оформить подарочный набор. Также есть возможность оформить заказ не только в бизнес-зале, но и попросить доставить угощения к рейсу. Для этого достаточно обратиться к любому сотруднику ком-

пании «Максим» в аэропорту и выбрать понравившиеся позиции.

Но посетить бутик лично все-таки очень рекомендуем – здесь создана особенная атмосфера знаменитого ресторана. Над дизайн-проектом работала целая команда – вместе со строителями они возводили стены, монтировали свет, крепили мох и металл. В дизайн-проекте воссоздали атмосферу легендарного ресторана «Чум», добавив в интерьер технологичности. Дерево и мох воплощают текстуру природы, а металлические переливы отражают свет, создавая эффект бегущего ручья в лесу.

Поэтому посещение бутика «Чум» станет мини-приключением для тех, кто любит радовать себя и близких подарками с северным характером.

АДРЕС:

Бутик «Чум»,
аэропорт Рошино,
бизнес-зал.

ИВАН ГЛУШКОВ О ВКУСАХ УЗБЕКИСТАНА



ИЗВЕСТНЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛИСТ И РЕСТОРАННЫЙ КРИТИК ИВАН ГЛУШКОВ СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ МАХИМУМ РАССКАЗАЛ О ЧЕТЫРЕХ СТОЛПАХ УЗБЕКСКОЙ КУХНИ, КОТОРАЯ СОВСЕМ НЕ ТАК ПРОСТА, КАК КАЖЕТСЯ.

САМСА

В названии не зря слышится индийское слово «самоса» – дальше мы увидим еще много заимствований из других азиатских кухонь, сделавших узбекскую еду такой яркой и разнообразной. Самса, как и самоса, – пирожок из пресного, хрустящего теста. Только острая овощная индийская начинка здесь сменяется сытным трио – мясо, курдючное сало, лук. В правильной самсе пропорции будут ровно 1:1:1, и они, будучи правильно приготовленными, создают идеальный альянс, вы и не подумаете жаловаться, дескать, слишком мало мяса или много сала.

Тесто для самсы делают либо обычное пельменное, мука-вода-соль, либо промазывают его растопленным бараньим жиром, делая слоеным. Только раскатывают его потом не вдоль, как на круассаны, а поперек, как бы по срезу, из-за чего на самсе появляются те самые круговые узоры. Начинку внутрь кладут всегда сырую – в сильном жару тандыра она приготовится одновременно с тестом. Специи минимальные – соль, черный перец, зира (пряности в Узбекистане вообще используют крайне спокойно). Особые виды самсы – кок-самса с зеленью либо сладко-соленой, ярко-оранжевой тыквой в очень нежном тонком тесте.



Самсу можно назвать фастфудом по-узбекски. Классическая начинка состоит из сытного трио – мясо, курдючное сало, лук

ПЛОВ

Альфа и омега узбекской кухни, отдельная вселенная с бесчисленным числом способов, рецептов и техник. Перечислим самые основные из них, идя с востока на запад.

Ферганский плов сильно отличается по вкусу от других, потому что в нем принципиально изменяется процесс закладки продуктов в казан: сначала в масле обжаривают лук (из-за чего плов получается достаточно темным), потом мясо маленькими кусками, потом морковь и рис – краснозерный, сорта девзира. Похожим образом готовят плов в городе Маргилан, там же, в Ферганской долине, но к нему добавляют долму из молодых виноградных листьев.

В **Ташкенте** в казан сначала кладут большие куски мяса, потом лук, морковь (часто смешивая красную и желтую), изюм, нут и рис. Готовое мясо нарезают уже в процессе подачи, укладывая поверх тарелки плова вместе с отдельно сваренными перепелиными яйцами и конской колбасой (в ташкентской кухне вообще используют много конины – сказывается близость Казахстана).

Самаркандский плов принципиально готовится по слоям, не перемешиваясь – рис от зирвака (так называют смесь всех остальных, кроме риса, продуктов в плове) часто даже отделяют специальной сеткой. Также по слоям его выкладывают на тарелки и подают с аккомпанементом из салатов, маринованных овощей, перца и гуроба, уксуса из неспелого винограда, которым, по капельке, принято запивать плотную и жирную еду, как, например, плов.



Плов в Узбекистане – не только любимое блюдо, это часть культуры, обрядовой и социальной жизни. Пловом празднуют рождение детей, обрезание, свадьбы. На плов принято приглашать и для решения деловых вопросов



Плов – альфа и омега узбекской кухни, отдельная вселенная с бесчисленным числом способов, рецептов и техник

Бухара – здесь готовят особый плов оши-софи. В большой медный казан укладывают большие куски предварительно отваренного мяса, морковь, специальный изюм для плова, сорта оши-маиз, и бульон, и смесь эту томят на медленном огне. Рис варят отдельно, укладывают в казан с мясом и заливают раскаленной смесью масел. Чем больше разных – льняное, хлопковое, топленое сливочное, ореховое, кунжутное, растопленный курдюк – тем лучше.

В **Хиве** тоже готовят специфический сюзьма-плов: мясо обжаривают в курдючном жире и потом тушат с луком и желтой морковью, которую режут не бруском, как в других регионах, а тонкой стружкой. Рис параллельно заливают очень соленым кипятком и оставляют в горячей воде на час, а потом, слив воду, кладут поверх зирвака.

ЛАГМАН

Ярчайший пример сильного китайского влияния, которое испытала узбекская кухня. Само слово лагман – это искаженное китайское «ламянь», то есть, собственно, лапша. Кстати, японское «рамен» – точно такая же переделка. Так что лагман и рамен – родные братья.

Лапша для лагмана – очень тугое и плотное тесто из муки, воды и соли, вытянутое в тонкие нити и смазанное маслом, чтобы лапша не слипалась. Нет большего преступления в приготовлении лагмана, чем взять покупную лапшу, повар всегда должен тянуть ее сам. Соус для лагмана – классическая китайская техника: его готовят на сильном огне, на воке, быстро обжаривая мясо, овощи, зелень, приправляя их зирой, чили, сычуаньским перцем и соевым соусом.

В Хиве готовят особый лагман под названием шивит оши, «укропная еда». Для него готовят классический лагманский соус, а лапшу замешивают на большом количестве свежего укропа («шивит», собственно, и переводится как укроп), из-за чего она получается ярко-зеленого цвета.



Самая трудоемкая часть процесса – приготовление лапши. К мясу баранины или говядины добавляется болгарский перец, чеснок, лук и свежая зелень – в итоге лапша пропитывается великолепным соусом, образуемым в процессе тушения мяса и овощей

Нет большего преступления в приготовлении лагмана, чем взять покупную лапшу, повар всегда должен тянуть ее сам

ШАШЛЫКИ

Культура мяса на гриле здесь развита не меньше, чем на Кавказе, но шашлыки жарят совсем по-другому. Во-первых, мясо – баранину, говядину, ребе курицу – режут мельче, шампуры берут тоньше. Такие шашлыки и жарятся быстрее, и съесть их можно больше.

Во-вторых, мясо всегда чередуют с кусками курдючного жира, для сочности и сытности. И этих комбинаций может быть бесчисленное множество – мясо и курдюк режут кубиками или полосками, укладывают слоями, скручивают в рулеты, берут целые ребра или большие куски и надевают их сразу на несколько шпажек (такие «вееры» называют «учпанджа» или «бешпанджа», то есть «три шампура» или «пять шампуров»).

В-третьих, мясо редко маринуют до приготовления, но активно смазывают уксусом в процессе. В уксус, для колорита, добавляют чили и черный перец, чеснок, укроп, зиру, веточки арчи (ароматного хвойного кустарника, важнейшей приправы для мяса). Маринованный лук с зеленью и острым перцем, свежие лепешки и горячий зеленый чай – обязательные участники шашлычной, да и любой другой трапезы.



В основном для шашлыка тут используется баранина и говядина, аппетитные кусочки мяса перемежаются вкраплениями курдючного сала для сочности

18+

УПРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Каждый вторник
пей домашнее вино
сколько хочешь!

Вдох, какой!

ВИННЫЙ
БЕЗЛИМИТ

Тюмень, Республики, 34
Бронь столов: +7 (3452) 99-34-52

Ван Зогм
грузинское
кафе

*Акция действует на все позиции домашнего вина по бокалам по вторникам на одного гостя чеке. Действует на заказ в зале



ЧЕМ КОРМИТЬ БОГЕМНЫХ БУРЖУА?

АРТЁМ ГРЕБЕНЩИКОВ – МОЛОДОЙ, НО ОПЫТНЫЙ ШЕФ-ПОВАР, А С НЕДАВНИХ ПОР И РЕСТОРАТОР. ОТКРЫВШИЙСЯ В 2018 ГОДУ (МИНУСУЙТЕ ПАНДЕМИЮ!), ЕГО АВТОРСКИЙ ПРОЕКТ ВОВО УСПЕЛ ПОЛЮБИТЬСЯ ЖИТЕЛЯМ ПЕТЕРБУРГА И ГОСТЯМ ГОРОДА И СТАТЬ ОДНИМ ИЗ ЛУЧШИХ В СТРАНЕ. МЫ ВСТРЕТИЛИСЬ С АРТЁМОМ В ТЮМЕНИ ПЕРЕД ЕГО ГАСТРОУЖИНОМ В ЗАГОРОДНОМ РЕСТОРАНЕ «ДАЧА» И ПОГОВОРИЛИ О ГЛАВНОМ В РАБОТЕ ШЕФА, ЕДЕ КАК ИСКУССТВЕ И ИДЕАЛЬНОМ РЕСТОРАНЕ. БЕСЕДА ПОЛУЧИЛАСЬ ФИЛОСОФСКОЙ.

Вы стали поваром практически случайно. Но всё же, почему выбрали именно эту профессию?

Действительно, я учился на втором курсе экономического факультета Института авиакосмического приборостроения, и мне понадобились деньги, платить за учебу. Стал искать работу. Никогда не думал, что смогу на кухню попасть. Считал, что нужно образование, навыки. Оказалось, всё проще: есть позиция помощник повара. Мне кажется, любовь к готовке лежит во многих из нас. И когда я попробовал, мне очень понравилось. Настолько, что с горем пополам окончил институт. В конце пятого курса уже стал шеф-поваром.

Работа в Erarta Cafe (ресторан в музее современного искусства «Эрарта». – Прим. ред.) стала важным этапом вашей истории. Еда – это тоже искусство?

Конечно! Важно, как ты к еде относишься: если как к искусству, значит, это оно. Если как к еде – просто еда. Когда повар создает еду, которая вызывает бурю эмоций и восторгов, – это же искусство!

Для меня еда – это чувственный опыт, инструмент познания мира. Такое удовольствие, которое тебя сопровождает всю жизнь.

ВоВо – ваш проект как ресторатора и шефа. Расскажите подробнее о концепции.

Название – Bourgeois Bohemians – это неологизм, который был придуман американским социологом

Дэвидом Бруксом для описания «новой элиты». Эти люди удачно совмещают в себе креатив, образованность и умение вести бизнес. Для нас было важно соблюсти этот баланс, сделать авторский проект с элементом творчества. Главная ценность – наполнение: качество продуктов, посуда, смыслы. Это важнее, чем украшательство интерьера.

Как бы вы охарактеризовали кухню ВоВо?

Блюда должны быть не только вкусными, но и интересными. Чтобы можно было удивиться, подумать, открыть что-то новое. Но очень важно не переиграть, сделать всё элегантно, и, самое главное, еда должна оставаться едой. За последнее время сформировался образ авторской кухни как чего-то непонятного, не для всех – больше красиво, чем вкусно. Мы ставили перед собой задачу этот стереотип сломать.

Сколько в приготовлении блюда следования рецепту, а сколько творчества?

Полет творчества есть только у шефа. Отличие современной актуальной гастрономии от, например, национальной кухни в том, что ты не готовишь по готовым рецептам. Надо искать, создавать, осмысливать блюдо через продукты, потом нормировать технологию, и после этого ее без ошибок каждый день должна повторять твоя команда.

В нашем случае приготовление блюда – это смесь аптеки и армии. Всё зафиксировано чек-листами и книжками, и действует строгая дисциплина, чтобы поддерживать качество.

Думаете о портрете вашего гостя? Или прикоснуться к высокому может каждый?

Каждый найдет у нас что-то свое. У нас большая часть взрослой, достаточно попробованной публики, которая разбирается в еде. Приятно, что мы создаем ценность для людей, которые много видели и понимают.

Всех наших гостей объединяет одно – интерес. У нас даже вывески нет на ресторане! Если человек к нам пришел, мы понимаем, что у него есть определенные ожидания. Точно не мимо проходил.

ПОЛЕТ ТВОРЧЕСТВА ЕСТЬ ТОЛЬКО У ШЕФА. ОТЛИЧИЕ СОВРЕМЕННОЙ АКТУАЛЬНОЙ ГАСТРОНОМИИ ОТ, НАПРИМЕР, НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ В ТОМ, ЧТО ТЫ НЕ ГОТОВИШЬ ПО ГОТОВЫМ РЕЦЕПТАМ

Можно ли угодить каждому?

Такую цель вообще нельзя ставить. Масс-маркет предлагает тебе 10 видов меню и кальян, лишь бы ты остался. Я не вижу в этом смысла. Может быть, с точки зрения коммерции он есть, но у нас другие задачи: рискнуть, дать гостю новое, чего он не знает и, возможно, не оценит, но это будет отличаться от всего, что он пробовал. Чтобы расширить его опыт.

Какие черты характера необходимы шефу?

Для шефа важно в первую очередь формирование управленческого стиля. Он должен эффективно координировать работу людей, управлять коллективной энергией команды, находить правильные слова. Нужно понять, с какими людьми ему комфортно работать, как их организовать, как быть лидером во всякой ситуации, сделать так, чтобы сотрудники доверяли и были благодарны. Я всегда говорю: неважно, как ты классно готовишь, если не можешь организовать команду, ты просто хороший повар.

Вы с командой семья или есть субординация?

У нас комбинированная система. Мы пытаемся собрать людей с личной мотивацией. Я убежден: ты мотивацию человеку не дашь, можешь его только либо поддержать, либо разрушить. Мне ближе работать с теми, кто понимает, чего хочет и что делает. Я не люблю ни на кого орать, не люблю давление.

В НАШЕМ СЛУЧАЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮДА – ЭТО СМЕСЬ АПТЕКИ И АРМИИ. ВСЁ ЗАФИКСИРОВАНО ЧЕК-ЛИСТАМИ И КНИЖКАМИ, И ДЕЙСТВУЕТ СТРОГАЯ ДИСЦИПЛИНА, ЧТОБЫ ПОДДЕРЖИВАТЬ КАЧЕСТВО

Каково это работать с братом (шеф-кондитер Алексей Гребенщиков. – Прим. ред.)?

Это круто. Наши отношения строятся в первую очередь не на лояльности и нашем родстве, а на профессионализме. Здорово, когда ты с кем-то близким по духу можешь вместе создавать. Естественно, есть моменты обсуждения, можем даже поспорить, но это нормальная история. В любом случае мы понимаем, что мы братья и нам быть вместе.

Как вы ходите в рестораны в качестве гостя: расслабляетесь или оцениваете с профессиональной точки зрения?

Так сложилось, что по работе мне нужно посещать открытия новых мест, быть в курсе, но,



МНЕ БЛИЖЕ РАБОТАТЬ С ТЕМИ, КТО ПОНИМАЕТ, ЧЕГО ХОЧЕТ И ЧТО ДЕЛАЕТ. Я НЕ ЛЮБЛЮ НИ НА КОГО ОРАТЬ, НЕ ЛЮБЛЮ ДАВЛЕНИЕ

проведя полжизни в ресторане, я устаю от этого. В последнее время больше смотрю интерьеры, сервис, какие-то детали, потому что по еде плюс-минус, по крайней мере в России, ты понимаешь, что тебя ждет. Когда приезжаешь в другие страны, конечно, интересно: новые продукты, новая культура, что-то неизведанное...

Какой для вас идеальный ресторан?

У меня сейчас идеальный ресторан! *(Смеется.)* Это про создание такой атмосферы, когда идет взаимный обмен энергией с гостями. Гости получают удовольствие, и повара и официанты получа-



Авторский ресторан Гребенщикова ВоВо в Петербурге

ют удовольствие. Взаимная благодарность, такие сильные эмоции! Эйфория бывает, когда идешь домой и у тебя как будто крылья за спиной. Я считаю, что ресторан, где есть эта радость, которую чувствуют команда и гость, попадая в это поле, – это круто.

Сложно ли совмещать функции ресторатора, предпринимателя и шеф-повара?

У меня есть операционный шеф, он занимается кухней. Я большую часть времени нахожусь в предпринимательской роли. На самом деле, невозможно прыгать по ролям постоянно. Важно отойти в сторону и посмотреть. И как только ты выходишь из роли шефа, тебе что-то может не нравиться, может возникнуть желание туда опять залезть и показать, как надо! Но нужно формировать общий взгляд.

Если ты будешь везде затыкать дырки, не делегируя, в какой-то момент люди перестанут что-то делать без твоего участия и одобрения. Одна задача закончилась, они ждут, когда ты следующую поставишь.

Вопрос о планах: хотите ли вы открывать филиалы ВоВо или начинать какую-то совершенно новую историю?

Думаю, это будет новый проект. Готовый опыт повторять – это обыденно, а вот что-то новое создать, с точки зрения творческой реализации, – интересно.

Как любите отдыхать?

Учусь. Даже вроде получается. *(Смеется.)* Я давно понял, что у меня забирает силы, телефон, к примеру. Могу изолироваться, если мне это надо, смена локации тоже полезная штука. Можно найти время, чтобы отдохнуть, важно уметь это делать правильно.

МЫ НЕ СТАВИМ ЦЕЛЬ – УГОДИТЬ КАЖДОМУ. МАСС-МАРКЕТ ПРЕДЛАГАЕТ ТЕБЕ 10 ВИДОВ МЕНЮ И КАЛЬЯН, ЛИШЬ БЫ ТЫ ОСТАЛСЯ. Я НЕ ВИЖУ В ЭТОМ СМЫСЛА. У НАС ДРУГИЕ ЗАДАЧИ: РИСКНУТЬ, ДАТЬ ГОСТЮ НОВОЕ, ЧЕГО ОН НЕ ЗНАЕТ И, ВОЗМОЖНО, НЕ ОЦЕНИТ, НО ЭТО БУДЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ВСЕГО, ЧТО ОН ПРОБОВАЛ. ЧТОБЫ РАСШИРИТЬ ЕГО ОПЫТ

Интересные факты:

Артём Гребенщиков прославился, работая шефом **Erarta Cafe** в музее современного искусства «Эрарта» на Васильевском острове в Санкт-Петербурге. Он создавал сети, посвященные выставкам, используя последние достижения кулинарии, эффектные техники и даже музейную бутафорию. Не только на вернисажи, но и на ужины в кафе при музее ездил весь город и не только.

Гребенщиков – тренер национальной российской сборной **WorldSkills** по поварскому делу. За пять лет команда под его руководством вышла с одного из последних мест на первое, выиграла чемпионат мира (2019) и чемпионат Европы – EuroSkills – в 2021 году.

В 2018-м Артём Гребенщиков открыл свой первый авторский проект **ВоВо (Bourgeois Bohemians)**. С ВоВо три раза Артём становится лучшим шеф-поваром Санкт-Петербурга по версии премии WhereToEat (2018, 2019, 2022), а сам ресторан в 2023 году занял 3-е место среди лучших ресторанов России по версии «русского Мишлена».



ПРАВИЛА ЖИЗНИ АРТЕМА ГРЕБЕНЩИКОВА

В 26 лет у меня случилось переосмысление. Я подумал: «Блин, я кроме готовки ничего не пробовал. Может, что-то есть еще?» Год работал в продажах, риелтором и осознал, что ресторанный индустрия и кухня, вся эта культура – это то, что мне реально нравится. Чтобы это понять, надо было отступить.

Я тогда решил, что работа повара – благодарное дело, за которое мало платят. Я в это верил! Попробовал поработать ради денег и понял, что дурак. У меня было всё, а рамки, которые я себе ставил, они в голове.

Прежде всего нужно получить знания, а потом ты применяешь их и получаешь опыт. Это становится частью тебя, и ты такими шагами «опыт – знания – опыт – знания» идешь.

Я фанат учебы: учусь всему, чему только можно. И если во времена института меня было палкой не загнать туда, я не понимал, зачем это надо, то сейчас сам трачу большие суммы, чтобы получить знания. Раньше это был неосознанный процесс, типа: надо диплом, высшее получить (для чего? зачем?), а сейчас я сам могу выбирать, что мне нравится, и учиться этому.

Для творческого процесса важна гармония, желание. Ты должен хотеть что-то сделать. Тогда всё получается. Можно, конечно, себя заставить, но это очень энергозатратно. Круче найти баланс, как на серфе.

Мозг человека работает в двух режимах: накопление и сброс. Накапливает информацию – поездки, книги, размышления – и потом это всё реализует в еде, в творчестве. Этим процессом можно управлять: загружать мозг информацией специально, но сброс происходит не всегда тогда, когда ты этого хочешь. Бывает, что-то нужно сделать и не получается. Раньше я очень сильно этому сопротивлялся и пытался процесс ускорить, но потом понял: ты можешь мучить одно блюдо два месяца, а можешь за день сделать три. И они порой гораздо лучше.

Еда сопровождает нас всю жизнь. Есть вкусно любят и хотят все. Но именно интересоваться едой – что ты ешь, почему – мне кажется, это

признак осознанности человека, интеллекта. Значит, он думает, ищет какие-то ответы.

Если общего видения процесса у команды нет, кто-то приходит просто «заготовки делать». Он не думает, что есть гости, что надо сделать классно, находится в своем мире. Таким не объяснить, что мы здесь, чтобы клиент был счастлив.

Если ты будешь везде затыкать дырки, не делегируя, в какой-то момент люди перестанут что-то делать без твоего участия и одобрения. Одна задача закончилась, они ждут, когда ты следующую поставишь.

Общую цель для коллектива надо создавать. Если ты этого не понимаешь, всё начинает само разрастаться: появляются «лидеры курилок», каждый формирует свою идеологию. Если в компании нет идеи, она появляется изнутри и принимает порой неуправляемые формы.

Обобщенное желание развития образует ресторанный культуру. Гость должен хотеть познавать, а специалист – повар, ресторатор, менеджер, сомелье, официант – должен развиваться. Могу сказать, что в нашей стране такие люди есть. Многие гости выбирают рестораны как вид досуга, такого, каким раньше был, скажем, театр. Появляется ценность. За счет этого рынок и культура будут расти.

Тяжело оценивать какие-то мои награды, я до сих пор в них не верю, очень аккуратно радуюсь. Но люблю игровые концепции. Азарт и ажиотаж, которые возникают в процессе состязания, – очень стимулируют меня.

Страх облажаться нет. Чем ты опытней становишься, чем больше ситуаций проходил, тем больше возможных вариантов развития событий видишь. Ты можешь просчитывать знакомые комбинации наперед и тем самым поддерживать свое спокойствие. Потому что шеф всю жизнь работает в лютом стрессе, а значит, всё, что может пойти не так, стоит предусмотреть.

Искренне считаю, что я счастливый человек, потому что знаю, что мне нравится, чего хочу. Ценно, когда ты себя нашел.

ОБЩУЮ ЦЕЛЬ ДЛЯ КОЛЛЕКТИВА НАДО СОЗДАВАТЬ. ЕСЛИ ТЫ ЭТОГО НЕ ПОНИМАЕШЬ, ВСЁ НАЧИНАЕТ САМО РАЗРАСТАТЬСЯ: ПОЯВЛЯЮТСЯ «ЛИДЕРЫ КУРИЛОК», КАЖДЫЙ ФОРМИРУЕТ СВОЮ ИДЕОЛОГИЮ. ЕСЛИ В КОМПАНИИ НЕТ ИДЕИ, ОНА ПОЯВЛЯЕТСЯ ИЗНУТРИ И ПРИНИМАЕТ ПОРОЙ НЕУПРАВЛЯЕМЫЕ ФОРМЫ

ГАСТРОИСТОРИИ. СМЫСЛЫ И ВКУСЫ ТЮМЕНИ

РЕСТОРАННАЯ КОМПАНИЯ «МАКСИМ» В МАЕ ЭТОГО ГОДА ВПЕРВЫЕ ПРОВЕЛА ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ «ГАСТРОИСТОРИИ. ГЛАВА I». ШЕФ-ПОВАРА ПРЕДЛОЖИЛИ СВОИ БЛЮДА-ИСТОРИИ, СВЯЗАННЫЕ С НЕПОВТОРИМЫМИ МОМЕНТАМИ ЖИЗНИ. И ЭТО ТОЛЬКО НАЧАЛО – «МАКСИМ» ПЛАНИРУЕТ ВТОРОЙ ЭТАП ФЕСТИВАЛЯ «ГАСТРОИСТОРИИ. ГЛАВА II» И ПРИГЛАШАЕТ К УЧАСТИЮ ВСЕ ЗАВЕДЕНИЯ ТЮМЕНИ.

Проект «Гастроистории. Глава I» — это истории о том, как люди в ресторанах проживают важные события в своей жизни. Предложения руки и сердца, первые свидания, новости о рождении ребенка и даже традиционные встречи с друзьями. Фестиваль был создан для того, чтобы показать гостю интересную историю, поделиться эмоциями, которые стоят за лучшими гастрономическими творениями.

Каждое блюдо фестиваля приготовлено из сезонных продуктов, и каждое связано с историей, которая происходила в жизни наших шеф-поваров. Например, шеф гастрокфейни «Максим» Александр Семенов предложил суп из крапивы с фрикадельками из щуки и рассказал историю о том, как его мама однажды попросила его собрать крапиву и приготовила необычный суп.

Шеф ресторана «Сыроварня» Павел Петров приготовил ravioli с креветками и эспумой из спаржи под соусом «Биск» — ассоциацию из детства с палисадником бабушки, где росли пышные цветы спаржи.

Шеф ресторана «Ван Гоги» Константин Долгушин предложил гостям хачапури с яйцом и зеленым луком — блюдо, вдохновленное путешествием по Грузии и сочетающее две культуры.

Денис Кононов от кафе Brasserie подготовил к фестивалю сырники с джемом из крыжовника и апельсина — напоминание о любимой семейной традиции, когда родные готовили сырники по выходным и добавляли варенье из крыжовника.

Благодаря фестивалю гости ресторальной компании узнали много светлых, теплых историй. Следующий фестиваль пройдет уже осенью и будет посвящен воспоминаниям из детства. Каждый шеф погрузит вас в самые теплые события из жизни детей — светлые семейные традиции, бабушкины угощения, мамыны вкусности. Гостей ждет серия блюд, которые погрузят в самые счастливые воспоминания.

Во второй главе гастрофестиваля ресторальная компания «Максим» расширяет границы проекта на весь город и приглашает все заведения Тюмени присоединиться к фестивалю «Гастроистории. Глава II» — шефы могут рассказать свои истории из детства и предложить гостям что-нибудь по-настоящему особенное и вызывающее особенное чувство ностальгии.

ИСТОРИЯ О ЖИЗНИ НА СЕВЕРЕ И СЕМЕЙНЫХ ТРАДИЦИЯХ

Я вырос на Севере. Зима там стоит 9 месяцев, а как только термометр показывает выше 15 градусов, все бегут купаться.

Люди здесь особенные: не боятся непогоды, говорят коротко и по делу, всегда держат слово и помогают незнакомцам, но сами помощи никогда не просят.

Это стойкие люди, которые не просто адаптировались, а стали частью природы Севера. Земля не особо плодородна, поэтому едят в основном дичь и рыбу.

Одно из самых теплых воспоминаний — лепка пельменей по выходным. Так собиралась моя семья, соседи и все знакомые по домам. Большой семьей мы тратили на пельмени целый день, но были вместе, делились историями и много шутили.

Наверно, это одно из главных блюд в моей жизни.

Блюдо фестиваля — проявление северной души, смягченной тюменским климатом. Это гастроистория, в основе которой лежит тесто с кислинкой щавеля, белые грибы, рикотта собственного приготовления, воздушный мусс и рассказ о духе суровой Родины через призму открытой теплой Тюмени.

Пельмени с белыми грибами, рикоттой и муссом бри



ПАВЕЛ КОЗАЧУК,
ШЕФ-ПОВАР
РЕСТОРАНА «ДАЧА»



Суп из крапивы с фрикадельками из щуки



АЛЕКСАНДР СЕМЕНОВ,
ШЕФ-ПОВАР СЕТИ
КОФЕЕН «МАКСИМ»



ИСТОРИЯ О КОЛЮЧИХ РАСТЕНИЯХ И ДЕТСТВЕ В ТЮМЕНИ

Знаете, какое самое яркое воспоминание из детства появилось в моей голове при подготовке к фестивалю гастроисторий? Крапива. Да-да, та самая, колючая, высокая, битая палками тысяч детей.

Именно она послужила музой для создания моего блюда. И вот почему. Я вырос на юге Тюмени, где в конце апреля и начале мая люди доедали банки с соленьями с осени и собирали первую зелень с грядок. А моя мама готовила особое блюдо — суп из крапивы.

Когда я впервые услышал от нее, что на обед мы будем есть эту «вкуснятину», изрядно удивился. И напугался. Ведь будучи ребенком, я старался избегать встречи с этим колючим растением. Тогда мне казалось, что даже из тарелки с супом

оно будет жечь. Но мама строго наказала не бояться и идти за свежими листьями крапивы.

И вот я, весь красный от обиды и от крапивы, приношу маме порцию зелени для супа. Не жду ничего хорошего и без энтузиазма наблюдаю за тем, как она колдует у плиты. Но уже после первой ложки я почувствовал невероятные ощущения. Знаете, это был самый вкусный в мире суп!

И вот теперь, спустя много лет, я с особым теплом вспоминаю тот день. И хочу, чтобы вы ощутили то же самое. Мое блюдо — это суп из крапивы с фрикадельками из щуки.

Да, кстати, бульон из щуки — это не просто фантазия, а еще одно упоминание о детстве. В краях, где я вырос, было очень много рыбы. И блюда из нее для моей родины — привычное дело.

ИСТОРИЯ О ДЕТСТВЕ В КАРЕЛИИ И МЕСТНЫХ ОБЫЧАЯХ

Карелия — суровый край воды и камня. Лишь десятая часть территории здесь пригодна для проживания человека. Даже на этой десятой не каждый сможет перебороть крутой нрав высоких скал и бездонных озер так, чтобы жизнь казалась привычной.

Но местные говорят: «Душу вложишь — все сможешь». Я вырос здесь и запомнил эту мудрость на всю жизнь.

Там в Карелии — всё особенное: и вода прозрачнее, и сосны шумят верхушками прямо у самого неба, но не ломаются. И, конечно, еду здесь готовят по-особенному. Много тут

своих обычаев и рецептов. Одним из них сегодня я делюсь с вами.

С детства я запомнил: нет вкуснее и ароматнее рыбы, чем та, что приготовлена в распиленном бревне. Карельская береза — тоже особенное дерево. Оно удивительным образом сохраняет запеченную форель сочной и ароматной.

Теперь я очень хочу передать его всем, кто там не бывал. Перенести волшебный дух бесчисленных рек и озер, их каменистых берегов и замшелых скал, обвитых корнями столетних деревьев, очень непросто. Но ведь душу вложишь — всё сможешь.



АНДРЕЙ АКСЕНОВ,
ШЕФ-ПОВАР
РЕСТОРАНА «ПОСЕЙДОН»

Форель по-карельски с мятым картофелем и сливочно-трюфельным соусом

СКОЛЬКО МОЖНО ПИТЬ?

ВЛИЯНИЕ ВОДЫ НА ЗДОРОВЬЕ

ЧТО ТАКОЕ ВОДА И ЗАЧЕМ ОНА НУЖНА ЧЕЛОВЕЧЕСТВУ, ПОЖАЛУЙ, ЗНАЕТ КАЖДЫЙ. ПОДДЕРЖАНИЕ В ОРГАНИЗМЕ ИДЕАЛЬНОГО ВОДНОГО БАЛАНСА - ЭТО ПЕРВОЕ И, НАВЕРНО, ГЛАВНОЕ ПРАВИЛО ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ. ДАВАЙТЕ РАЗБЕРЕМСЯ С ТЕМ, КАКОЙ БЫВАЕТ ВОДА, КОГДА ЕЕ НУЖНО ПИТЬ И СКОЛЬКО ВОДЫ НУЖНО ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ЧУВСТВОВАТЬ СЕБЯ ЗДОРОВЫМ.



СКОЛЬКО ВОДЫ НУЖНО ПИТЬ

Вы наверняка не раз слышали о том, что в день нужно выпивать два (а еще лучше три) литра воды. Верно ли это? И да, и нет. Скажем так, пить воду действительно надо: наши легкие состоят из нее на 83%, сердце и мозг – на 73%, почки и мышцы – на 76%, и даже наши кости на треть состоят из воды. Попробуйте «недопивать» в течение хотя бы двух суток, и вы увидите, как снизятся ваши работоспособность, концентрация, настроение и скорость реакции. Снизьте потребление воды до минимума на два-три месяца – и вы почти гарантированно получите проблемы с сердцем, почками, кожей и даже иммунной системой. Говоря проще, пить воду нужно постоянно и в том объеме, в каком это необходимо вашему организму. Вопрос лишь в том, сколько воды ему нужно.

Согласно исследованиям американского Института медицины Национальной академии, дневная норма воды для взрослой здоровой женщины составляет около 2,7 литра, а для взрослого здорового мужчины – около 3,7 литра. Российские ученые дают более конкретные цифры: человеку достаточно 30 мл из расчета на 1 кг веса. То есть для девушки весом в 60 килограммов нормой будет 1,8 литра жидкости в день, а для крепкого 90-килограммового мужчины эта норма увеличится уже до 2,7 литра. Важно отметить, что речь идет именно о жидкости, которую мы, помимо собственно воды, можем добирать из чая, кофе, супов и сочных фруктов – на их долю приходится примерно пятая часть всей дневной нормы H_2O .

Казалось бы, ешь супы, заедай фруктами и для пущего здоровья выпивай дополнительно те самые три литра чистой воды – но нет. Употребляя слишком много воды, вы вымываете из ваших клеток столь необходимый им натрий, который поддерживает баланс жидкости внутри и вне клеток. Когда вода вымоет весь натрий, она начнет концентрироваться у стенок клеток, вызывая опухание и отеки. Конечно, это происходит не мгновенно и даже не за один день, но передозировка воды может привести в лучшем случае к тошноте, головной боли и отекам ногам, а в худшем – даже к отеку головного мозга. (Впрочем, для последнего нужно очень постараться: выпить за три-четыре часа не меньше пяти литров воды, не ходить в туалет и практически не потеть.)



Какую воду лучше пить?

Водопроводная вода

Самый доступный и наиболее часто используемый в городах или поселках вид воды. Прежде чем попасть в ваш кран, водопроводная вода проходит через несколько стадий очистки, включая хлорирование. Всё это необходимо для того, чтобы избавиться ее от грязи, песка, вредных примесей, вирусов и бактерий. С одной стороны, это действительно делает воду пригодной для питья; с другой, убивает как вредные, так и полезные питательные вещества. Однако в наибольшем количестве российских городов вода из-под крана не пригодна для питья в сыром виде и требует дополнительной очистки.

Плюсы: практически бесплатная, очищена от большинства примесей, всегда доступна.

Минусы: из-за большого количества хлора такую воду небезопасно пить в сыром виде.

ПОПРОБУЙТЕ «НЕДОПИВАТЬ» В ТЕЧЕНИЕ ХОТЯ БЫ ДВУХ СУТОК, И ВЫ УВИДИТЕ, КАК СНИЗЯТСЯ ВАШИ РАБОТОСПОСОБНОСТЬ, КОНЦЕНТРАЦИЯ, НАСТРОЕНИЕ И СКОРОСТЬ РЕАКЦИИ

Родниковая вода

По данным Международной ассоциации бутилированной воды, родниковой считается вода, вытекающая из подземного источника и собираемая прямо из источника или через особую скважину. Как правило, такая вода содержит минимум грязи и песка, из-за чего практически в любом языке считается синонимом «самой чистой» и «самой натуральной» воды. Ее состав может включать как полезные минералы (например, калий, кальций или натрий), так и – в случае прохождения через загрязненные слои почвы – яды от техногенных катастроф или трупного разложения.

Плюсы: бесплатная; как правило, имеет в составе минимум грязи и песка.

Минусы: несмотря на внешнюю чистоту, может быть загрязнена чем угодно; труднодоступна.

Минеральная вода

Минеральная вода отличается от прочих типов повышенным содержанием солей и микроэлементов. В зависимости от количества всех этих веществ минеральные воды, в свою очередь, делятся на столовые (минерализация менее 1 г на $дм^3$, можно пить без ограничения), лечебно-столовые (1-10 г на $дм^3$, можно пить непродолжительное время при отсутствии хронических заболеваний) и лечебные (минерализация более 10 г на $дм^3$, пить желательно только под контролем врача).

Плюсы: чистая, имеет лечебные свойства, всегда доступна.

Минусы: стоит денег, некоторые виды не рекомендуются для ежедневного употребления.

СРОК ДЕЙСТВИЯ КИПЯЧЕНОЙ ВОДЫ СОСТАВЛЯЕТ НЕ БОЛЕЕ СУТОК – ПО ИСТЕЧЕНИИ ЭТОГО ВРЕМЕНИ ОНА СНОВА НАЧИНАЕТ НАКАПЛИВАТЬ БАКТЕРИИ И ВИРУСЫ

Щелочная вода

Отдельной разновидностью минеральной воды можно считать воду щелочную. Если обычная водопроводная вода имеет рН, равный 7, то у щелочной этот показатель колеблется от 8 до 9,5. По мнению ученых, щелочная вода помогает более эффективно распределять кислород и кровь по телу и может помочь тем, у кого высокий уровень холестерина, высокий уровень сахара в крови или проблемы с артериальным давлением.

Плюсы: чистая, имеет лечебные свойства.

Минусы: стоит денег, продается в основном в аптеках или интернет-магазинах, перед употреблением обязательна консультация у врача.

Кипяченая вода

Кипячение воды – простой, но эффективный способ очистки воды дома или в дикой местности, позволяющий гарантированно убить все вредные бактерии. Как известно, вода закипает при 100 °С, тогда как большинство микроорганизмов начинает погибать уже при 70 °С (впрочем, «срок действия» такой воды составляет не более суток – по истечении этого времени она снова начинает накапливать бактерии и вирусы). Еще одно преимущество кипячения воды заключается в том, что при этом сохраняются все полезные вещества и минеральные соединения.

Плюсы: кипячение гарантированно убивает вредные микроорганизмы; бесплатная.

Минусы: кипячение не избавляет от песка и грязи, нужны источник тепла и посуда, не рекомендуется хранить дольше суток.

Фильтрованная вода

Фильтрованная вода – это водопроводная вода, прошедшая очистку через систему фильтрации воды. Существует много типов систем и способов фильтрации (от ультрафиолетовых фильтров до систем обратного осмоса), но все они в основном предназначены для удаления твердых частиц и примесей. По сравнению с кипячением фильтрация воды – это гораздо более быстрый, хотя и менее безопасный процесс: бактерии и вирусы гибнут лишь в дорогостоящих фильтрах. С другой стороны, фильтрованная вода отличается от кипяченой более приятным вкусом.

Плюсы: чистая, приятный вкус, гарантированно избавляет от грязи и песка.

Минусы: стоит денег, трудоемкое обслуживание, не защищает от вирусов или бактерий.

Бутилированная вода

Возможно, самая чистая вода из всех перечисленных. Чтобы соответствовать санитарно-эпидемиологическим нормам РФ, перед розливом в бутылки вода должна пройти многослойный процесс очистки, который может включать в себя кислородную обработку (обезжелезивание), угольную фильтрацию, обработку ионообменной смолой и даже обеззараживание ультрафиолетом. Старайтесь выбирать воду в стеклянных бутылках: из пластика часто выделяются токсичные вещества, особенно если тара стоит на солнце.

Плюсы: чистая, избавлена от большинства бактерий и вирусов, можно храниться долгое время.

Минусы: обычно постоянный контакт с пластиком, стоит денег.

Когда лучше всего пить воду

Хотя воду нужно пить всегда и везде, иногда выпить ее – значит сделать реальную инвестицию в свое здоровье. Вот несколько идеальных моментов для того, чтобы сделать глоток-другой живительной влаги.

Пейте воду натощак сразу после пробуждения

Вместо того чтобы начинать свое утро с кофе (а у кого-то – еще и с сигареты), начните его со стакана воды. Поскольку во



время сна, который длится в среднем восемь часов, мы не пьем, наш организм подходит к утреннему пробуждению основательно обезвоженным. Конечно, восполнить запасы жидкости можно и с помощью кофе, но пить его на «сонный» и пустой желудок – все равно что стрелять себе в ногу. Горячий кофе не только раздражает стенки желудка, но и выступает в роли неуместного стимулятора для сердца и нервной системы. Поэтому сразу после сна лучше выпить воды, в которую еще с вечера можно добавить ложку меда.

Пейте воду перед едой

Возможно, это покажется вам смешным, но водой тоже можно наесться. Исследования, опубликованные в журнале *Clinical Nutrition Research*, показали, что употребление воды перед едой действительно помогает есть меньше – при этом контрольная группа говорила о такой же степени насыщения, как и группа, в которой исследуемые не пили воду. Еще лучше, если вода будет холодной: участники теста, выпивавшие два стакана холодной воды, съели меньше пищи по сравнению с подопытными, пившими теплую или горячую воду. Объясняется всё это просто – холод замедляет пищеварение и помогает снизить аппетит.

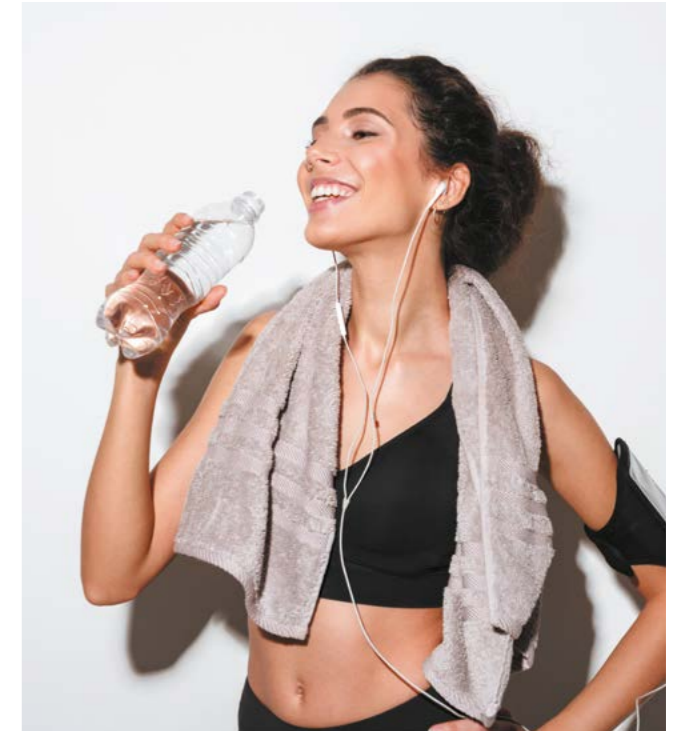
ПОСЛЕ ПРИЕМА ПИЩИ (В ТЕЧЕНИЕ 20-30 МИНУТ) ВОДУ ЛУЧШЕ НЕ ПИТЬ – ОНА РАЗБАВИТ КОНЦЕНТРАЦИЮ ЖЕЛУДОЧНОГО СОКА И УХУДШИТ ПИЩЕВАРЕНИЕ

Пейте воду во время еды

Не стесняйтесь выпить стакан воды и во время обеда или ужина – это здорово помогает пищеварению. Вода разжижает пищу, способствуя ее лучшему усвоению, и помогает вырабатывать полезные ферменты; особенно важно пить ее в том случае, когда в вашей еде много продуктов с высоким содержанием клетчатки. Зато после приема пищи (в течение 20-30 минут) воду лучше не пить – она разбавит концентрацию желудочного сока и ухудшит пищеварение, что особенно критично для тех, кто не понаслышке знаком с гастритом или язвой желудка.

Пейте воду, чтоб побороть послеобеденную лень

Послеобеденный спад – естественное явление, которое настигает нас всех около трех часов пополудни. В этот период мы чувствуем явный дефицит энергии, в поисках которой идем за кофе или заедаем сонливость шоколадом. По мнению диетологов, и то и другое решает проблему лишь отчасти, вызывая после кратковременного всплеска еще более глубокий энергетический сбой. Причиной такой усталости может стать легкое обезвоживание, избавиться от которого можно самым простым и доступным способом – с помощью стакана воды.



Пейте воду, когда у вас болит голова

По данным американского Национального фонда головной боли (да, есть и такой!), головная боль или мигрень могут быть симптомами постоянного и при этом незаметного обезвоживания. Как считают специалисты фонда, людям, страдающим мигренью, следует пить больше воды: это может помочь уменьшить тяжесть, частоту и продолжительность приступов. Мы не уверены в том, насколько это поможет в случае обычной головной боли, но попробовать все-таки стоит.

Пейте воду до, во время и после тренировки

Тот, кто хотя бы раз занимался в спортзале или просто бегал кросс, знает, как хочется пить уже спустя пять-десять минут после начала занятий. Выводя жидкость вместе с потом, организм будет безжалостно требовать от вас восполнения водного баланса – именно поэтому фитнес-тренеры и нутрициологи рекомендуют пить воду сразу же, как только вы почувствовали жажду. Разумеется, объем потребляемой жидкости будет зависеть от интенсивности и тяжести тренировки: занятия с железом или мощное кардио невозможны без хотя бы полулитра чистой и свежей воды, а для утренней прогулки на велосипеде или легкой пробежки будет достаточно стакана воды «до» и глотка воды «во время». И, конечно, не забудьте вдоволь напиться воды после окончания любой тренировки.

Пейте воду перед сном

Вставать с теплой постели в два часа ночи, чтобы плестись в полудреме в туалет, – занятие на любителя. Нетрудно догадаться, что много воды на ночь пить не рекомендуется, но глоток или два сделать всё же стоит: как мы уже говорили, впереди у вашего организма восемь часов без воды, поэтому дайте ему небольшой запас драгоценной влаги.



@honest_cook

ГОТОВИМ ЗАВТРАК ДОМА КАК В РЕСТОРАНЕ

МИХАИЛ СМИРНОВ, ШЕФ-ПОВАР КУЛИНАРНОЙ ШКОЛЫ «МАКСИМ. КЛАСС»



ШАКШУКА

Ингредиенты:

лук репчатый	1/2 луковицы
чеснок	3-4 зубчика
перец чили	1 шт.
томаты свежие	3 шт.
кинза	
яйца	4 шт.
соль	
сахар	1/4 ч. л.
соль	по вкусу
масло оливковое	2 ст. л.
приправа «Рас эль ханут»	1 ст. л.
йогурт белый	
хлеб	

Для шакшуки очень важно использовать сковороду с толстым дном, желательно чугунную.

Лук порезать тонким пером, обжарить на оливковом масле до золотистого цвета.

Добавить мелко порубленные чеснок и чили, обжаривать еще 3 минуты.

Томаты порезать мелким кубиком, положить в сковороду. Добавить сахар — это снизит кислотность томатов. Соль по вкусу и приправу «Рас эль ханут». Вернуть на плиту и тушить на небольшом огне около 15 минут.

Сделать ложкой углубления и разбить в них яйца. На низком нагреве довести яйца до готовности, оставив желтки жидкими.

Поверх готовой шакшуки добавить йогурт и кинзу. Подавать лучше с вкусным хлебом, обмакивая его в желток и соус.



ДИЗАЙН КАК ИНСТРУМЕНТ. КАК РЕСТОРАНУ ВЕРНУТЬ ПОПУЛЯРНОСТЬ?



СЕРГЕЙ ПЕРГАЕВ – АРХИТЕКТОР И ОСНОВАТЕЛЬ ИЗВЕСТНОГО МОСКОВСКОГО PERGAEV BUREAU, КОТОРОЕ ПРОЕКТИРУЕТ АРХИТЕКТУРУ ЗДАНИЙ, ИНТЕРЬЕРОВ И БЛАГОУСТРОЙСТВА. В ПОРТФЕЛЕ КОМПАНИИ БОЛЬШЕ 650 ПРОЕКТОВ, ИЗ КОТОРЫХ 190 – ЭТО ПРОЕКТЫ ИЗ СФЕРЫ NORECA ПО ВСЕЙ СТРАНЕ. МОСКВА, СОЧИ, КРАСНОДАР, ТЮМЕНЬ, ВЛАДИВОСТОК – ДЕСЯТКИ РОССИЙСКИХ РЕСТОРАНОВ ПРИНИМАЮТ ГОСТЕЙ С ИНТЕРЬЕРАМИ ОТ PERGAEV BUREAU. В ИНТЕРВЬЮ ЖУРНАЛУ МАХИМУМ СЕРГЕЙ РАССКАЗАЛ О ТРЕНДАХ В ДИЗАЙНЕ РЕСТОРАНОВ И О ТОМ, КАК СОЗДАВАТЬ УНИКАЛЬНЫЕ ПРОЕКТЫ, НЕПОХОЖИЕ ДРУГ НА ДРУГА.

Сергей, вы уже создали больше 190 проектов в HoReCa. Как бюро удается не повторяться и создавать интерьеры?

У команды установка – нам неинтересно копирование. У дизайнера есть такой уровень – компиляция. Это когда ты собираешь чужие идеи, затем вдохновляешься и до неузнаваемости перерабатываешь. А есть дизайн, который рождается из смыслов. Такой проект никогда не будет похож ни на какие другие, потому что он своеобразен.

Получается, когда за основу вы берете смысл, идею, интерьеры получаются неповторимыми?

Да, поэтому мы стараемся вместе с ресторатором «выпаривать» этот оригинальный смысл еще до того, как карандаш коснулся бумаги. На основании смысла запускаем креативное мышление. Так достигается уникальность. Это основа нашей творческой методологии. Например, в «Максимыче», над которым мы работали, за основу взята купеческая эстетика. В Тюмени сохранился дух купечества, но при этом стилистика была совершенно забыта.

В этом контексте вам больше нравится работать с форматами больших ресторанов или с маленькими, камерными историями? Наверное, в небольших заведениях сложно реализовать какие-то масштабные идеи?

Все зависит от концепции. Даже в небольшом камерном проекте может быть выстроен целый мир. Вопрос простой: какой смысл у этого проекта, для чего он нужен? Интерес определяет идею, а не площадь.

Это и есть один из трендов на ресторанном рынке – выделение смыслов, поиск исторического контекста локации?

Вы правильно поняли, сейчас есть стремление к своеобразию – оно может дать ресторану долгую жизнь. Потому что своеобразие вне времени и вне трендов. Это и есть главный тренд – отрицание трендов. Идти вразрез общепринятому. Особенно если мы говорим про региональные концепции, которых в процентном соотношении в нашем портфеле гораздо больше, чем столичных – из 190 около 160. Региональная практика интересна – там больше свободы.

И постепенно тренд, который долгое время навязывали столичные рестораны, уходит в прошлое. Я имею в виду моноконцепции с моноцветами и гипернатуралистичными материалами. Это замещается движением в эксперименты. Но требует колоссальной ответственности рестораторов.

Что вы имеете в виду? Ресторатор должен быть смелым и открытым новому?

Нет, это в первую очередь ответственность за деньги. Потому что если он не угадает, то тогда пострадает с финансовой точки зрения. Он должен максимально поверить в идею, а мы – помочь создать такой концепт, чтобы тот был одновременно и экспериментом, и максимально вписывался в интересы гостей.

Изучая кейсы бюро, становится понятно, что ваши проекты – не просто попытка угадать, а практически научная работа по поиску смыслов. Как вы при этом выстраиваете процессы?

Совершенно верно, об угадывании речь не идет. Это абсолютно системный процесс, который состоит из определенных этапов, пройдя которые, мы получаем высокую степень вероятности, что попадем в ожидания и ресторатора, и публики.

Первый этап – анализ места и его особенностей и недостатков. Если его плохо сделать или обойти, это определит провал. Здесь мы занимаем позицию врача, стараемся вскрыть недостатки. Иногда получается превратить их в достоинства, это – высшая форма проявления дизайна. На первом этапе мы много работаем с ресторатором и его личностью, потому что ресторанный бизнес так или иначе является его проекцией.

Люди приходят к людям, и надо понять, к кому придет человек.

Да, люди идут на людей. Это наше кредо.

Как это происходит на практике?

Мы проводим глубокий брифинг, в котором порядка 80 вопросов. По итогам получаем «матрицу пользы», где рассматриваем ресторатора и его компанию в разных плоскостях – от стратегических планов до целевой аудитории. Сейчас к этому процессу часто подключаются консультанты по ресторанному бизнесу. Либо сам ресторатор выступает в роли консультанта, потому что хорошо знает, кто к нему должен прийти. Именно под эту аудиторию мы и создаем ресторан. Затем приводим всю аналитику к группе выводов. Например, в случае с рестораном «Максимыч» посетители ресторана могут ассоциировать себя с купеческой культурой и должны быть готовы сыграть в эту «игру».

Погрузиться в исторический контекст, побыть в этой истории, как в театре?

Да, как в театре, который погружает человека в среду и позволяет глубже понять, насколько близок ему тот или иной контекст. Полюбил ли я эту среду, отождествил ли с самим собой. После посещения некоторых ресторанов многие даже квартиры оформляют в понравившемся стиле, потому что хотят там остаться навсегда.

Следующий этап после определения выводов – выдвижение гипотез. Вы правильно сравнили наши проекты с научными работами, потому что большая часть коллектива имеет научные степени и придерживается научной методологии еще со студенческой скамьи. После оформления гипотез мы переводим их в пространство – планировки, объемно-пространственные решения заведения. И задаем генеральную идею, вокруг которой формулируем одно весомое предложение.

РЕГИОНАЛЬНАЯ ПРАКТИКА ИНТЕРЕСНА – ТАМ БОЛЬШЕ СВОБОДЫ. ПОСТЕПЕННО ТРЕНД, КОТОРЫЙ ДОЛГОЕ ВРЕМЯ НАВЯЗЫВАЛИ СТОЛИЧНЫЕ РЕСТОРАНЫ, УХОДИТ В ПРОШЛОЕ

О чем, например, генеральная идея «Максимыча»?

Мы отталкивались от трех задач. Первое – проблема утраты локальной городской истории тюменского купечества. Через проект мы спасали частичку идентичности, которую тюменцы начинают терять. Неважно, большой проект или нет, важно, что он решает серьезную задачу и является кирпичиком нового образа Тюмени и региона в целом.

Затем при разработке концепции мы учитывали особенности помещения – внутри достаточно темно. Наконец, третья задача – учесть конкурентов.

Эти задачи мы сформулировали вокруг идеологии дома гостеприимного купца. И начали разворачивать смыслы. 50% – про купечество, 25% – про технологичность. Потому что купцы – двигатели прогресса, инноваторы, у них большая насмотренность. Они относились к тем немногим людям, которые тогда путешествовали.

Еще 25% – это винтаж, те интересные вещицы, которые купец привез из путешествий вместе со своими историями. И вот, у нас готова почва для размышлений и творческих гипотез. Дальше мы препарируем идею купечества на смыслы и начинаем планировать.

При этом планировочные решения привязаны не только к образам. Не подумайте, что мы слишком «образоцентричные». Архитектор привязан к экономике ресторанный бизнеса, к бизнес-модели и плотно работает с ресторатором. Поэтому важно выдержать число посадочных мест. Успех бизнес-модели зависит от количества столов и стульев. И тут мы тоже постарались выдержать купеческую идеологию.

Когда человек приходит в ресторан, он должен почувствовать себя уютно, на своем месте. Но при этом на какие-то места гость не хочет садиться. Наверно, ваша задача в том, чтобы любое место было комфортным. Как добиться этого эффекта?

Мы называем это – поставить всех гостей в равные условия. У архитектора должно быть пространственное чутье, это приходит с опытом и знаниями об эргономике посадочного места, о плотности заведения. Например, есть коэффициенты, которые подходят под разные форматы. В ресторане А la cart плотность не может быть меньше, чем 2,1 – 2,4 кв. м на одного человека. Если это ресторан, то 2,5 метра на человека, бар – 1,8-1,4 кв. м. Частично эти знания приходят с опытом, частично – благодаря рестораторам. Мы друг у друга учимся и выступаем соавторами. Ресторатор дает ключевые смыслы и тезисы, а мы эти смыслы воплощаем в пространство, облакаем их в форму, цвет, фактуру.

Значит, вовлеченность ресторатора критично важна?

Да, это критично важно. Потому что у беззубой концепции будет беззубый дизайн, и неважно, какой архитектор нарисовал проект. Он не будет успешным. В процессе участвуют две стороны. Мы обязаны нарисовать смыслообразующий, смысловыражающий дизайн, но вдохнуть этот смысл должен ресторатор. Если он этого сделать не может, нужно учесть это и идти дальше.

Лариса Невидайло проявляла инициативу, привносила свои идеи при разработке концепций «Посейдона» и «Максимыча»?

Здесь тоже сработал принцип партнерства. У Ларисы Кирилловны была цель правильно описать те ощущения, которые должен испытывать гость. Чтобы правильно сориентировать нас, какая статусность у проекта, формат, идеология. Например,

ЕСТЬ РЕСТОРАНЫ, ОФОРМЛЕННЫЕ КАК МУЗЕИ. ИХ ЗАДАЧА – СОЗДАТЬ КУЛЬТУРНЫЙ ШОК. НУЖНО СДЕЛАТЬ ПОСЕЩЕНИЕ ЭТОГО ЗАВЕДЕНИЯ ТАКИМ, БУДТО ВЫ ПРИШЛИ СЮДА КАК В ПОСЛЕДНИЙ РАЗ В ЖИЗНИ

генеральная идея «Посейдона» звучала как «Первый морской». У ресторана своя история, свое лицо и статусность. Перед нами поставили задачу сохранить эту концепцию, сохранить 20-летнюю историю, удержать первенство в сегменте, но при этом учесть современные тенденции и привлечь новую аудиторию.

Нетривиальная задача для архитектора – сохранить традиции и при этом привнести что-то новое...

Во-первых, надо сделать такое заведение, которое бы давало ощущение, что оно здесь всегда было. Каким бы инновационным не был ресторан, с новой мебелью, освещением, дизайном, ощущение должно быть, будто он был здесь всегда. Тогда это не вызывает отторжения.

Ключевые блоки, ценности, которые есть в старом заведении, мы это тоже анализируем. Условно, если в заведении всегда был рояль, мы его оставляем. Например, в «Посейдоне» мы сохранили часть мебели, у которой была своя история. И здесь не играло роли, нравится она нам или нет. Странноватая мебель может неидеально вписываться в интерьеры, но при этом привлекать благодаря своей харизматичности.

Вообще, в дизайне 40% того, что мы делаем, – это сплошной и неприкрытый субъективизм. В этой стихии очень важно чувствовать себя уверенно. Почему дизайн привлекателен своей абсурдностью? Потому что он не такой, как все остальное, он – интересный. Понятие красоты сейчас сильно деформировалось. И в рамках этой абсурдности нужно находить какую-то общепринятую логику. Поэтому мы стараемся, опираясь на различные факты и артефакты, продлевать историю, но и привносить что-то свое, что-то новое. Тут важно правильно определить уровень вот этого «своего». И отказаться от определенного творческого эгоизма, который берет в рабство многих архитекторов. Надо определить эту долю «своего» и не делать больше или меньше.

Каким образом это сделать?

Придерживаться методологии. И в процессе переговоров с заказчиком надо определить ряд объективных причин «почему так?». У нас есть система ограничений, мы сами ее создаем, а дополняет ее ресторатор. В рамках этих ограничений мы понимаем – здесь нужно сохранить планировку или вот здесь мы не можем сделать иначе, потому что это историческое здание. В том же «Максимыче» весь сруб максимально открыт,

чтобы показать, какой он. Можно было все стены закатать латунью, но мы не стали этого делать, потому что должна быть доля «своего».

При этом мы сделали оригинальную планировку на три комнаты и представили определенные артефакты, которые рассказывают о купцах того времени. У нас сложилась история о человеке, который первые 40 лет жизни был купцом в 18 веке, а потом оказался в нашем времени, очнулся в Тюмени и вот уже 20 лет живет с осознанием того, что останется здесь навсегда. Сначала он парился из-за этого, у него был «день сурка» или еще что-то вроде того. Но он ассимилировался, привык и открыл свой ресторан.

Какие артефакты вы использовали, чтобы создать это впечатление?

Мы начали препарировать проект на определенные части. Например, есть понятие «богатые» ткани, гобелены. Оно универсально, и до сих пор гобелены считают дорогими тканями, потому что их трудно сделать. Но при этом на них можно изобразить что-то современное.

Еще в заведении много наличников, резные потолки. Но узор на них напоминает что-то из нашего времени. А детали интерьера – механизмы часов, картины, предметы искусства, буфеты с посудой – отсылают к купеческой сущности. И обязательно присутствие скатерти. Рестораторы стараются не использовать скатерти, потому что это экономически сложно, но мы рассчитываем, что гости оценят по достоинству. Потому что у нас задача – возродить купеческую идеологию.



Обновленный интерьер ресторана «Максимыч» в Тюмени, созданный архитектурным бюро PERGAEV BUREAU

Другая важная деталь – расстановка мебели. Мы брали старинные картины 18-19 веков, где изображалось русское застолье, и мы таким же образом расставляли столы, придумывая свои модификации.

Такие интерьеры требуют больших вложений – это риск для ресторатора. Стоит ли вкладывать миллионы рублей в редкую мебель. Оценят ли гости, чувствуют ли они вот это?

Все зависит от задачи и от формата заведения. Есть рестораны, оформленные как музеи. Их задача – создать культурный шок. Нужно сделать посещение этого заведения таким, будто вы пришли сюда как в последний раз в жизни. Гость может здесь бывать уже 10 лет по 2 раза в неделю, но каждый раз – как последний.

Или, наоборот, место должно быть повседневным, без претензий. В этом случае ты не платишь за интерьер. В разных ситуациях где-то мы платим за интерьер в большей степени, где-то – за интерьер и продукт, а где-то интерьер занимает меньшую часть. Но это не значит, что он не важен или его несложно нарисовать.

Если бы сами открыли ресторан, каким бы он был?

Я бы ни при каких обстоятельствах не хотел бы открывать свой собственный ресторан. Потому что не хочу его создавать с той позиции, с которой создают рестораторы. Это не моя сильная сторона. Как у ресторатора нет сильной стороны в дизайне интерьеров, хотя они могут обладать высокой насмотренностью и высоким вкусом. Я считаю, каждый должен заниматься своим призванием. У ресторатора – создавать заведение, у шефа – блюда. Хочется делать то, что получается лучше всего.



ИЗ ФРЕГАТА – В ЛАЙНЕР: ОБНОВЛЕНИЕ «ПОСЕЙДОНА»



В этом году первому рыбному ресторану Тюмени исполняется 21 год. «Посейдон» не менялся со дня открытия.

Уже в ноябре заведение переедет на новое место и полностью изменится. Показываем, каким будет новый облик одного из самых легендарных ресторанов города, который называют жемужиной компании «Максим».

В 1994 году основатель компании «Максим» Лариса Невидайло отдыхала в Греции в отеле «Посейдон», где познакомилась со своим будущим мужем. Вдохновленная тем путешествием, в июне 2002 года она открыла ресторан. Лариса Кирилловна хотела создать уникальное место, которое не сравнится ни с одним другим в России.

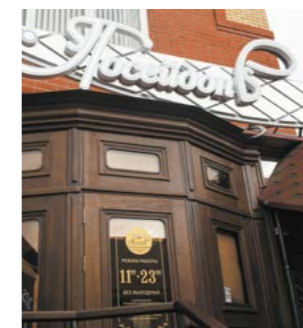
Дизайнер создавал проект в библиотеке, изучая корабельное дело. Все друзья и знакомые искали артефакты для декора. Один из них – рыба-шар, привезенная из Эфиопии. В мае 2023-го ей исполнилось 54 года. Все детали в ресторане – подлинные и привезены с кораблей, уличных базаров или из личных коллекций. А один из столов сделан из настоящей лодки.

В фундаменте «Посейдона» лежит раковина со дна моря, привезенная специально Ларисой Невидайло

Была одна проблема – о свежих морепродуктах в нулевых большинство только слышали, поставщиков в Тюмени не было. Тогда пошли на рискованный шаг. Договорились со знакомым полковником в Москве, который два раза в неделю закупал свежие устрицы, договаривался с пилотом самолета и отправлял в ресторан. До 2017 года «Посейдон» оставался единственным рестораном в Тюмени с живыми устрицами.

Заведение быстро стало знаковым для города. В залах ресторана отдыхали такие люди, как Лариса Долина, Дмитрий Хворостовский, Михаил Турецкий, Витас, Николай Басков, Игорь Николаев, Наталья Королева, Михаил Шуфутинский, Александр Песков. А тюменцы в «Посейдоне» любили отмечать разные праздники. Особенно популярными были пивные фестивали, в том числе Октоберфест. У некоторых постоянных гостей есть даже свои именные бокалы, которые до сих пор хранятся в ресторане.

Каждый год в день рождения ресторана Лариса Кирилловна разбивает о якорь, расположенный при входе, бутылку шампанского со словами «Большому кораблю – большое плаванье!»



О свежих морепродуктах в нулевых большинство только слышали, поставщиков в Тюмени не было. Тогда пошли на рискованный шаг, – договорившись со знакомым полковником в Москве, который два раза в неделю закупал свежие устрицы, договаривался с пилотом самолета и отправлял в ресторан

Сейчас в ресторане работает музей, где гости могут увидеть экспонаты, рассказывающие о прошлом «Посейдона», – те же бокалы, фото с мероприятий, старые меню, форму официантов. Каждый гость может прикоснуться к истории своими руками. А рассказать есть о чем – например, раньше в двух столах стояли пивные краны и гости могли без официантов налить себе пиво. Ко дню рождения постоянных гостей ресторан дарит индивидуально расписанные фирменные ракушки. Некоторые тюменцы собрали целую коллекцию таких украшений.

За 20 лет работы было съедено более 100 000 устриц, более 700 тонн ухи и более 12 тонн тигровых креветок

И за всё это время интерьер заведения не менялся 21 год. В ноябре 2023 года ресторан переедет в новое помещение. Но бесценная история не уходит в прошлое – дизайнеры сохранили наследие «Посейдона», чтобы постоянные гости продолжали чувствовать себя в ресторане как в родном и давно любимом заведении. Например, на входе разместят люстру из ресторана, а VIP-каюта будет воссоздана из стен прежней каюты «Посейдона». Дизайнеры бережно отнеслись к богатому прошлому заведения и при этом учли тренды в оформлении ресторанов.



ДО

Дизайн прежнего «Посейдона» напоминал классический корабль – отделка из дерева, пол, напоминающий палубу, и небольшие круглые окошки, отсылающие к каютам.



ДО

В историческом «Посейдоне» к теме моря отсылали элементы декора. Например, на входе гостей встречал лобстер в 100 кг, а в специальном шкафу размещались десятки артефактов – ракушки, корабли, именные бокалы гостей.



ДО

В барной стойке был встроен аквариум с осетрами, чтобы можно было выбрать себе рыбу на ужин.



ПОСЛЕ

Новый «Посейдон» – это современный лайнер, где все пространство оформлено с помощью элегантных арок с характерными скруглениями. На полу – характерная для покрытия палуб узкая длинная доска, покрытая корабельным лаком.



ПОСЛЕ

К морской теме также отсылают элементы интерьера: барельеф по периметру, мягкие диваны в форме морской волны, чаша в форме морской раковины для эффектной презентации блюд и напитков.



ПОСЛЕ

Для гостей организуют экспозицию свежих морепродуктов. Темная отделка станет эффектным фоном для подсвеченной выкладки. Обтекаемые формы баров отсылают к мотивам постоянного движения воды.

ДО

В «Посейдоне» представлены редкие и эксклюзивные сорта вина, ранее, как только появлялось что-то новое и интересное, его сразу же привозили в «Посейдон». Но коллекция была скрыта от глаз посетителей.



ДО

В дизайне интерьера используется большое количество массива дуба, материал искали не только по всей России, но и за рубежом. В ресторане преобладали темные и морские оттенки, на стенах были изображены тематические пейзажи.



ДО

VIP-каюта – камерное пространство, в котором приятно собраться небольшой компанией. Стены отделаны деревянными панелями из темного дуба.



ПОСЛЕ

Для винного шкафа дизайнеры выбрали заметное место рядом с выкладкой морепродуктов и удачно расположили его возле арочной конструкции.



ПОСЛЕ

На главной деревянной палубе в окружении светлых арочных проемов ярко выделяется мебель цвета морской волны. На окнах – полупрозрачные тюли-паруса. Теперь в заведении будет больше света и ощущения простора, свободы – чувства, которые ассоциируются с дальними плаваниями. Вторая палуба – это отдельное пространство в центре зала на подиуме. Пространственная арочная структура по периметру дает ощущение, что гости сидят у окон лайнера.



ПОСЛЕ

Дизайнеры сохранили исторически ценные деревянные панели в отделке и стеллаж с подарками. Но при этом привнесли новое – чеканенный потолок, поверхность которого похожа на гладь морской воды. На центральном столе будет стоять шпон корня тополя в черной морилке с выразительным рисунком – как круги на воде.



Visit
Tyumen

УДИВИТЕЛЬНОЕ РЯДОМ:

«СИБИРСКИЙ КАРНАВАЛ СОБЫТИЙ» В ЯЛУТОРОВСКЕ И СКАЗОЧНЫЙ ТОБОЛЬСК!

ВЫ В ПОИСКЕ НОВЫХ ВПЕЧАТЛЕНИЙ, НО НЕ ХОТЕЛИ БЫ НАДОЛГО ПОКИДАТЬ
ТЮМЕНЬ? ТОГДА НАШИ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ВАС.



ЯЛУТОРОВСК – МАЛЕНЬКИЙ ГОРОД БОЛЬШИХ ЛЮДЕЙ

В этом году Ялуторовск отметил 364-летие и может похвастаться своей богатой историей, связанной с именами мецената С. Мамонтова, художника В. Серова и целой плеяды декабристов, во многом определивших культурное будущее этого уютного города.

«Сибирский карнавал событий» — уникальный туристический маршрут, который позволит совершить путешествие по самым ярким сибирским праздникам и гастрономическим фестивалям в знаменитом Ялуторовском остроге! Здесь вы получите огромный заряд веселья и отличного настроения. Положительных эмоций добавят чай из самовара-богатыря, развлечения, конкурсы и мастер-классы, где можно почувствовать себя народным умельцем и пройти посвящение в блинопеки!

Отличный вариант на осень — народный праздник «Капуста-барыня» (0+). С настоящим русским размахом он пройдет в Ялуторовском остроге 7 октября. Вас ждут задорные песни, игры, забавы, чай с душистыми травами и сытные угощения из капусты, приготовленные по особым рецептам, а еще посиделки и ярмарка.

СКАЗОЧНЫЙ ГРАД ТОБОЛЬСК

Помните удивительный город на спине Чудо-юдо рыбы-кит? Местные жители уверены: это Тобольск. Еще один повод съездить сюда и оценить, насколько черты города совпадают с иллюстрациями к ершовской сказке.

ИСТОРИКО-АРХИТЕКТУРНЫЙ МУЗЕЙ- ЗАПОВЕДНИК

Начать путешествие по Тобольску нужно с белокаменного кремля, который раскинулся на высоком плато в месте слияния Тобола и Иртыша. Среди 11 уникальных архитектурных памятников — главных хранителей истории Сибири — можно по-настоящему проникнуться силой этих мест.

В постройке кремля принял активное участие «сибирский да Винчи» Семен Ремезов. Благодаря ему были возведены Приказная палата, Гостиный двор, крепостные стены и Рентерея.

Жемчужина комплекса — древнейший каменный храм в Сибири — Софийско-Успенский собор.

Приказная палата, или Дворец наместника, — административный центр и оплот российского самодержавия. Сейчас здесь можно полюбоваться интерьерами разных эпох и побывать на уникальных тематических экспозициях. На первом этаже в «Дворцовой пряничной» — отведать сибирские сладости, изготовленные по старинным рецептам.

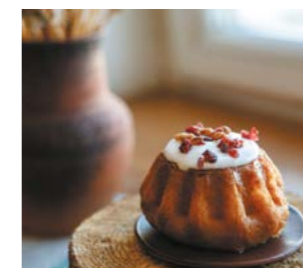
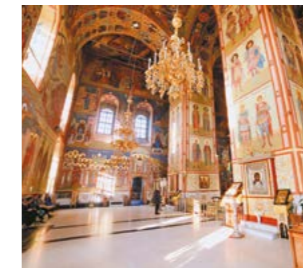
Архиерейский дом — резиденция митрополита Сибирского. Гостиный двор — торговые врата Сибири, куда съезжались торговцы из Средней Азии, Индии, Китая и Афганистана. Рентерею использовали как хранилище ясака, то есть дани, которой в то время служила пушнина.

Тюремный замок — единственный в своем роде Музей сибирской каторги и ссылки. Там вам поведают историю одного из самых известных мест заключения в XIX–XX вв. и познакомят с бытом арестантов Российской Империи и Советского Союза, а также с яркими примерами человеческих судеб: от простого крестьянина до известного писателя.

Хочется простора? Отправляйтесь на смотровую площадку, где перед вами во всей красе раскинется Нижний посад. Чтобы соединить его с кремлем, был сооружен Прямской взвоз. Кстати, здесь тоже можно загадать желание. Тоже, потому что все ваше путешествие по Тобольску будут сопровождать очаровательные ангелы — Гениальный, Милосердный, Архитектурный, Улыбающийся, Музыкальный, Литературный, Созерцающий, Странствующий, Ангел Влюбленных и Театральный.

КУЛЬТУРНЫЙ ТОБОЛЬСК

Поклонники Мельпомены могут побывать на спектаклях Тобольского драматического театра имени П. П. Ершова. Также стоит посетить интерактивный парк «Тобол» с масштабными декорациями, где проходила большая



часть съемок одноименной кинокартины по историческому роману А. Иванова.

Сейчас в парке проходят представления и экскурсии. Так, уже два года исполнилось полюбившемуся историческому пердимонкло «Авось, небось и как-нибудь» (16+). Совсем недавно под эгидой культурного проекта «Сибирские сезоны в Тобольске» здесь состоялась премьера уличного спектакля «Капитанская дочка» (6+), который войдет в репертуарный план тематического парка.

ВКУСНЫЙ И ГОСТЕПРИМНЫЙ ТОБОЛЬСК

Закрепить эстетическое удовольствие от путешествия и чудесного вида на Софийский собор можно в стильном ресторане со старинными изразцами «Дворцовая». Оригинальные блюда и напитки с сибирскими нотками, способные согреть тело и душу, отзывчивый персонал и большие порции подарят чувство умиротворения и восторга.

Аппетитные яства старосибирской кухни ждут в кафе «Поварня», которое тоже находится на территории кремля. Здесь можно отведать суточных шей с деревенской гусятиной, ржаных блинов с припеками, пожарских котлет из телячьего филе и других блюд. Изюминка кафе — ромовая баба, испеченная по рецепту XVII века.

Если желание подкрепиться застигло в деловом центре Тобольска, отличный вариант — ресторан «Марк и Лев», где сибирские кулинарные традиции ярко воплощены в таких блюдах, как стейк из капусты с муссом из белых грибов, соленые грузди в сметане с поджаренной гусиной грудкой и многих других. Приятный интерьер и безупречный сервис подарят отличное настроение вам и вашим близким.

За необычным меню и демократичными ценами вам в кафе «Калач, карась и шведские булочки», где будет комфортно и дружным компаниям, и влюбленным парочкам. В меню: жареные караси, калачи с курицей, яблоками и другими начинками, супы, шведские булочки по рецепту петровских времен и капучино по-тобольски на овсяном или кедровом молоке.

Восстановить силы и получить порцию уюта можно в новом отеле 4* «МИРРОС». Здесь будет удобно в семейном и романтическом путешествии, а также деловой или дружеской поездке. Интерьер порадует оригинальностью и технологическими решениями.

К услугам гостей: фитнес-зал, переговорная, прачечная, сейфовые ячейки, камера хранения, доставка еды, бесплатный Wi-Fi и ресторан «Алябьев».

Словом, побываете в Тобольске хоть раз — и вам захочется возвращаться сюда еще и еще.

КАК «ЧУМ» ВЫШЕЛ НА ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ:

ПРИКЛЮЧЕНИЯ ЛЕГЕНДАРНОГО РЕСТОРАНА В МОСКВЕ, ПИТЕРЕ И СОЧИ



В ЭТОМ ГОДУ «ЧУМ» УГОЩАЛ ГОСТЕЙ НЕ ТОЛЬКО В ТЮМЕНИ – РЕСТОРАН ПОБЫВАЛ НА ТРЕХ МАСШТАБНЫХ МЕРОПРИЯТИЯХ В МОСКВЕ, САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ И СОЧИ. РАССКАЗЫВАЕМ, КАК КОМАНДА «МАКСИМ» СПРАВИЛАСЬ С НОВЫМИ ВЫЗОВАМИ И НАКОРМИЛА УЧАСТНИКОВ ПЕТЕРБУРГСКОГО МЕЖДУНАРОДНОГО ЭКОНОМИЧЕСКОГО ФОРУМА, ФЕСТИВАЛЯ GASTREET INTERNATIONAL RESTAURANT SHOW И ГОСТЕЙ ЮБИЛЕЯ ЛЕОНИДА АГУТИНА.

ПРИКЛЮЧЕНИЯ «ЧУМА» НА ЮБИЛЕЕ ЛЕОНИДА АГУТИНА

16 июля Леонид Агутин отпраздновал свое 55-летие. А через две недели известный российский певец отметил круглую дату большим праздником для друзей и поклонников. Юбилейный концерт проходил на стадионе «ВТБ Арена Динамо». Артисту аккомпанировал Тюменский филармонический оркестр под управлением дирижера Юрия Медяника.

После концерта празднование продолжилось в роскошном яхт-ресторане Александра Раппопорта «Erwin. Река». Дорогих гостей Леонида угощали морскими деликатесами со всех пяти морей нашей родины. А ресторан «Чум» поддержал мероприятие северными гастрономическими изысками. К столу подавали уху с нефтью, строганину и другие деликатесы сибирской кухни.



Поздравить легенду отечественной сцены пришло много звездных друзей. Надежда Стрелец, Екатерина и Александр Стриженовы, Лариса Долина, Наталья Подольская и Владимир Пресняков, Ирина Комбарова, Екатерина Земская, Александр Шоуа, Виктор Добронравов, Ирина Притуленко, Екатерина Флотская, Инна Богданова, Юлия Лапшина и многие другие побывали на концерте и на закрытой вечеринке с фуршетом от «Чума».

Для команды «Чума» выход на артистическую сцену стал очередным испытанием на прочность и профессионализм. И она его преодолела с большим успехом. Копилка «чумовцев» пополнилась огромным количеством восторженных отзывов.





ПРИКЛЮЧЕНИЯ «ЧУМА» НА ПМЭФ-2023

ПМЭФ — уникальное и масштабное событие в мире экономики и бизнеса. Форум проводят с 1997 года, а с 2006 года мероприятие проходит под патронажем и при участии Президента Российской Федерации. Здесь собираются представители деловых кругов со всего мира.

В этом году участникам ПМЭФ особенно повезло — специально к мероприятию ресторан-музей «Чум» всего на четыре дня приехал в Санкт-Петербург из Тюмени.

«Ехать на форум решила сама команда. За три недели до начала форума четыре топ-менеджера съездили на один день в Питер, чтобы посмотреть площадку и узнать подробности приглашения. И позвонили мне оттуда с несколькими аргументами не ехать. В основном это был страх оставлять так надолго проекты в Тюмени (тем более в июне-июле запуск сразу двух новых заведений) и риск уйти в минус, так как затратная часть слишком высока. В итоге, пройдя в Питере все стадии — от отрицания до принятия, команда вернулась с полной уверенностью, что пропускать такое просто нельзя. И я благодарна своей команде за это решение», — рассказывает свои впечатления Лариса Невидайло, собственник компании «Максим».

Особенно впечатляет «переезд» ресторана — с нуля всего за неделю до начала форума в Петербурге появилось новое заведение. Для этого из Тюмени в Санкт-Петербург прилетела команда из 34 человек, которые работали день и ночь, создавая частицу «Чума» на 7-м этаже конгрессно-выставочного центра «Экспофорум».

Не обошлось и без испытаний. Накануне открытия была арестована машина со всеми продуктами. Но выход из ситуации удалось найти, а Лариса Кирилловна узнала о неприятности уже после того, как всё разрешилось.

«Много раз говорила, что делегировать и доверять я научилась не сразу. Несколько лет всё делала сама, не потому, что не доверяла, а потому, что искренне считала, что раз это мой ресторан, то я сама и должна всё тащить на себе. И как только научилась, сразу началось разви-

тие и у команды, и у компании. Вот и на ПМЭФ я впервые попала на площадку только 14 июня, в день открытия, осталась абсолютно довольна, как команда подготовилась, как преобразила зал площадки. Видела по глазам команды, что не всё идет гладко, но они молчали как партизаны, оберегая меня от проблем. Только через сутки я узнала, что, оказывается, накануне открытия у нас арестовали машину со всеми продуктами. Вот как можно не доверять такой команде?!» — говорит Лариса Невидайло.

Всё действительно прошло гладко — «Чум» посетили больше 1300 гостей, которые смогли попробовать сосвинскую сельдь, вырезку оленя, сибирские грибы, малосоли и икру, копченую стерлядь, пельмени из мяса дичи.

Самое яркое впечатление произвел десерт «Нефть» от шеф-кондитера компании «Максим» Евгения Сафронова. Он придумал лакомство, отображающее северный характер. Создается оно на кедровом молоке, из которого делается нежный мусс, а внутри десерта — икра щуки. Украшает блюдо настоящее съедобное золото.

По итогам форума стало понятно, что поездка «Чума» стала одним из самых удачных решений. Ресторан упомянул рекордное количество СМИ — больше 90 изданий написали об уникальной северной кухне.

«Только ленивый не сказал, что это заведомо убыточный проект, что практически никто из предшественников не получал прибыль. Только самый равнодушный не сказал, что после форума все будут рыдать. Соглашаясь на этот проект, мы очень детально оценивали риск и финансовый, и репутационный. От этого и ставки оказались крайне высоки. Но мы ввязались в эту авантюру и... сработали в плюс! И по финансам, и по вкладу в репутацию нашего бренда», — делает вывод Лариса Невидайло.

Команда настроена на то, чтобы повторить успех, — есть вероятность, что в следующем году «Чум» снова будет угощать участников ПМЭФ.



ПРИКЛЮЧЕНИЯ «ЧУМА» НА ФЕСТИВАЛЕ GASTREET

GASTREET International Restaurant Show — самое масштабное событие ресторанной сферы, на время которого курорт «Красная Поляна» превращается в закрытый город — «GASTREET city».

В этом году фестиваль прошел в восьмой раз. В Сочи прибыли 6500 рестораторов, поставщиков и отельеров. В разные дни на площадке выступили Ксения Собчак, Алексей Ситников, Евгений Гришковец, Алексей Васильчук, а концерт Леонида Агутина завершил мероприятие.

Команда ресторана-музея «Чум» поехала покорять участников GASTREET северной кухней. Для этого из Тюмени привезли лучшие угощения: таежные лепешки с муксуном и оленьей, северные ягоды, сеты с мясными и рыбными деликатесами, фирменную уху с нефтью.

Блюда для фестиваля повара «Чума» готовили в технологичном фудтраке, который приехал на Красную Поляну из Москвы прямо перед стартом фестиваля. Всю ночь команда готовилась к открытию, чтобы успеть угостить всех желающих блюдами северной кухни.



Усилия были оправданы — сотни гостей оставили теплые отзывы о кухне «Чума» и работе команды. В гостях побывали рестораторы, отельеры и известные люди. Так, ведущий-фудблогер Макс Брандт снял видеобзор о блюдах «Чума». А Евгений Гришковец, российский драматург, театральный режиссер, киноактер и писатель, отметил, что «Чум» — это поистине культовое место.

Будни на фестивале проходили насыщенно: днем команда удивляла гастритовцев ухой из нефти, угощала всех желающих строганиной из царской рыбы — муксуна, а вечером принимала участие в развлекательных мероприятиях. Например, в один из дней ребята выиграли конкурс двойников Фредди Меркьюри, где арт-директор ресторана просто покорила публику своим образом и харизмой.

На этом проверка команды «Чума» на прочность не закончилась. Через несколько дней ресторан отправился в Санкт-Петербург на одно из главных деловых мероприятий страны — Петербургский международный экономический форум — 2023.

ОТКРЫТИЕ КОРЕЙСКОГО СТРИТФУДА CHICKO

1 ИЮЛЯ ПРОИЗОШЛО ГРАНДИОЗНОЕ ОТКРЫТИЕ ПЕРВОГО КОРЕЙСКОГО СТРИТФУД-РЕСТОРАНА В ТЮМЕНИ!



Уже с 10 утра у дверей домика CHICKO выстроилась очередь из поклонников корейской кухни — и до самого вечера не прекращались танцы, музыка и восторженные отзывы гостей.

Одна из самых потрясающих частей дня — торжественные клятвы и речь от

всех партнеров CHICKO в Тюмени — Ларисы Невидайло и Олега Ионко, а также приезд создателя сети Сергея Лебедева.

Теперь каждый день команда CHICKO будет радовать блюдами корейской кухни, танцами, различными ивентами и сюрпризами.

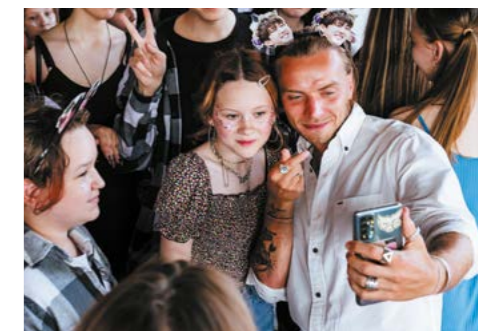


СЕРГЕЙ ЛЕБЕДЕВ,
ОСНОВАТЕЛЬ ФРАНШИЗЫ
CHICKO

Мы сразу понимали, еще в период строительства, что в Тюмени будет большой ажиотаж — это показали результаты по маркетингу. Очень много подписчиков добавилось из Тюмени, и мы знали, что будет хорошая посещаемость. Но что Тюмень будет в списке первых по выручке за первый месяц работы, и что Тюмень поставит на тот момент рекорд по выручке — это была приятная неожиданность.

Команда из Тюмени за первый месяц работы сделала самую большую выручку и побила рекорд всей сети. Конечно, для всей сети это был новый показательный результат. Все мы очень радовались, в том числе и партнеры — их ожидания тоже были оправданы, и они получили больше, чем ожидали.

Тюмень — город культурно развитый, и видно, что за ним ухаживают и сами жители, и предприниматели. Понравилось, что есть много заведений, которые открыты в исторических домах, и они благоустроили свои территории. Это придает городу некий уют, атмосферу. Очень приятный город, в который хочется вернуться.



ОТКРЫТИЕ

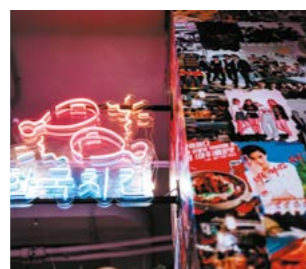


ОЛЕГ ИОНКО,
СОВЛАДЕЛЕЦ РЕСТОРАНА
СНІСКО В ТЮМЕНИ

Город Тюмень стал очень близким и родным. Между Новосибирском и Тюменью у нас сложилась особая связь. Я считаю, что в обоих городах живут похожие люди — душевные, надежные и открытые. Это делает сотрудничество с представителями компании «Максим» очень комфортным.

Проект, над которым мы работаем, получился ярким, громким и успешным — словно долгожданное и любимое дитя. С первого месяца мы превосходим все планы. Надеюсь, что по Тюмени мы также займем высокие позиции в рейтингах как по выручке, так и по отзывам клиентов.

Я мечтаю о том, чтобы совместно с Ларисой Кирилловной создать что-то большее, чем наш текущий проект «Чико». В первую очередь это касается наших главных проектов «Аджикине-жаль» и «Беллуччи», которые можно реализовать в Тюмени или в других местах. Приятно, что мы понравились друг другу и теперь расширяем нашу деятельность в Волгограде и Сочи.



ЛАРИСА
НЕВИДАЙЛО,
СОВЛАДЕЛЕЦ РЕСТОРАНА
СНІСКО В ТЮМЕНИ

Эмоции от открытия в Тюмени корейского стритфуд-ресторана СНІСКО переполняют до сих пор. Главная из них — как же нашему городу был нужен этот проект!

Смело скажу, что Сергей — настоящий гений. Попал в самое сердце своей целевой аудитории и создал потрясающий проект. До сих пор не верю, что танцы на открытии не заранее отрепетированные, а искренний порыв души всех поклонников k-поп культуры.

Прекрасно помню, как я впервые услышала о СНІСКО от новосибирского коллеги-ресторатора Олега Ионко, и он «зацепил» меня с первого упоминания, отправилась в Москву изучать подробнее, познакомилась с командой проекта и поняла, что мы просто обязаны открыть домик СНІСКО в Тюмени!

В итоге в партнерстве с Олегом спустя всего несколько месяцев после открытия СНІСКО в Новосибирске мы запустили уже в партнерстве ресторан и в Тюмени. У нас складывается сотрудничество, от которого получаю колоссальное удовольствие.

Теперь в планах в партнерстве открыть еще два домика СНІСКО в Волгограде и Ярославле.



ТОРТЫ ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ЭСКИЗУ

Консультация и прием заказов:
33-65-65



КОНДИТЕРСКАЯ
МАСТЕРСКАЯ
МАКСИМ

МЕСТА РАСПРОСТРАНЕНИЯ

МАКСИМ

Ресторан-музей «Чум»
Малыгина, 59

Русский ресторан «МаксиМыч»
50 лет Октября, 52

Рыбный ресторан «Посейдон»
Луначарского, 47

Загородный ресторан «Дача»
д. Дударева, Тюменская, 9

Ресторан «Сыроварня»
Советская, 54

Грузинское кафе «Ван Гоги»
Республики, 34

Кафе Brasserie
Республики, 142

Историческая гастрокофейня «Максим»
Республики, 24/4

Кофейня «Максим» — Герцена, 94
Кофейня «Максим» — М. Сперанского, 17
Кофейня «Максим» — Газовиков, 73

Аэропорт Рощино (зона внутренних вылетов, бизнес-зал, зал повышенной комфортности, международный зал)

Кондитерия №1 — Олимпийская, 9
Кондитерия №2 — Володарского, 38
Кондитерия №3 — Советская, 126
Кондитерия №4 — Ю. Семовских, 10
Кондитерия №5 — Ямская, 92
Кондитерия №6 — Московский тракт, 35а

Обжарочный цех CoffeeBank
30 лет Победы, 7, стр. 40

Кулинарная школа «Максим.Класс»
25 Октября, 34/6

ПАРТНЕРЫ:

БИЗНЕС-ЦЕНТРЫ

Бизнес-центр «Нобель-Парк»
Пермякова, 1/5

Деловой дом «Петр Столыпин»
50 лет Октября, 86

Деловой дом «Дежнёв»
Герцена, 96

Тюменский технопарк
Республики, 142

АВТОСАЛОНЫ

Автосалон Порше
Пермякова, 92

Автосалон Ауди
Пермякова, 94/4

Автосалон Mercedes-Benz
Беляева, 35

Автосалон Mazda
Федюнинского, 53

Автосалон Фольксваген
Федюнинского, 51/2

Автосалон Шкода
Федюнинского, 51/2

Сервисный центр BMW (Премиум-Дина)
Федюнинского, 52

Автосалон Фольксваген Центр Гросс
2-я Луговая, 29

Такси «Бизнес-Класс»

БУТИКИ

Кураж
8 Марта, 2/7

Max Mara
Одесская, 63
Д. Менделеева, 1

Шанталь
М. Горького, 68/4

ESCALA
Осипенко, 16

Элизабет Роскошь
Володарского, 33

Studio 21
Осипенко, 16

Академия Времени
Республики, 131

Бутик вин «Виночерпий»
Салтыкова-Щедрина, 44
Челюскинцев, 29

Eclectic
Советская, 54

ОТЕЛИ

DoubleTree by Hilton Hotel Tyumen
Орджоникидзе, 46

Mercure Тюмень Центр 4*
50 лет Октября, 14

Best Western Plus Spasskaya
Ленина, 2а

Отель Термал Резорт & СПА «ЛетоЛето»
Щербаклова, 87

САЛОНЫ КРАСОТЫ И КЛИНИКИ

Клиника красоты и эстетической медицины «НаноЭстетик»
М. Горького, 83

VIP MEN & VIP WOMEN
М. Горького, 68/8

Центр французской косметологии Biologique Recherche
25 Октября, 40

Салон красоты L. A. K.
Грибоедова, 6, к. 1/7

Салон красоты TOP
Мельникайте, 125б

Центр косметологии и коррекции фигуры NICE TIME
Советская, 124

Салон красоты MIZU CLUB
Осипенко, 16

Студия массажных фейс-практик FaceRoom
Советская, 55/1а

Paloma
25 Октября, 34/3

Vabor
Водопроводная, 16

Салон красоты «Аристократ»
Самарская, 20

Клиника «Биосвисс»
Урицкого, 36

Клиника LAPLAS
Профсоюзная, 28

Клинический госпиталь «Мать и дитя»
Ю. Семовских, 20
Ю. Семовских, 22

Филатовская клиника
Н. Зелинского, 5/2
Федюнинского, 56/2

Медицинский центр М+
Широтная, 17/2

Клиника Nexima
25 Октября, 27

Neo-clinic
Немцова, 4

Сеть медицинских центров «Доктор Арбитайло»
Минская, 69/2
пр. Заречный, 37/1
Беляева, 33/2
Грибоедова, 6/1
Широтная, 130/1
Республики, 40/1
Широтная, 104/5
Эрвье, 16/1

СПА-ЦЕНТРЫ

Банный комплекс «Городские Парильни»
Полевая, 28

Студия тайского SPA THAI LOTUS
Комсомольская, 8
Малыгина, 86/1

Санаторий «Сибирь»
19 км Червишевского тракта, 1

СТОМАТОЛОГИИ

Детская стоматология «У жирафа Севы»
Циолковского, 13

Семейная стоматология Dr. Albus
Олимпийская, 6

Сеть стоматологических клиник «Мега Дент»
П. Артамонова, 13/1
М. Горького, 42а
Чернышевского, 26
Пермякова, 72/1
Монтажников, 61

Стоматологическая клиника «Ультра-Дент»
Челюскинцев, 29

Семейная стоматология «Эстетик»
Республики, 62

Стоматология «Мастер-Дент»
Малыгина, 14/2

САЛОНЫ И МАГАЗИНЫ

Мебельный салон «Немецкий дом»
Дзержинского, 6

Мебельный салон VILLA CLASSICA
Дзержинского, 6

Бутик «Монпансье»
Челюскинцев, 1

Сувенир-Престиж
Володарского, 47/3

Кухни Nolte
Малыгина, 51/2

Дом цветочной моды «Версаль»
Урицкого, 5, М. Тореза, 2

Мебельный салон Allegro
ТЦ «Новый магнат», 2 этаж

Мебельный салон «Агаси»
50 лет Октября, 12/1

Бутик «ЛЮкситан»
ТЦ «Гудвин», 1 этаж
ТЦ «Кристалл», 1 этаж

ФИТНЕС-КЛУБЫ

Фитнес-центр Fitberry
30 Победы, 52а

Фитнес-клуб «Даудель Спорт»
М. Горького, 68/4

City Fitness
Володарского, 49/1
Коммуны, 22
Орджоникидзе, 60/1

Фитнес-центр «Атлетик GYM»
Н. Ростовцева, 2/1, Осипенко, 79
Московский тракт, 118

Фитнес-клуб Bright Fit
50 лет Октября, 14

Атлетический клуб «Антей»
50 лет Октября, 47/3

World Class Тюмень
Республики, 245

Opera Fitness
Центральная, 1 (пос. Патрушева)

«ЧУМ» ЗА ПОЛЯРНЫМ КРУГОМ



ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА-МУЗЕЯ «ЧУМ»
НАТалья ТРАПЕЗНИКОВА СТАЛА ПРИГЛАШЕННЫМ
НЕЗАВИСИМЫМ ЭКСПЕРТОМ В КОНКУРСЕ
НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ НА ДНЕ РЫБАКА В СЕЛЕ
НОВЫЙ ПОРТ (ЯМАЛЬСКИЙ РАЙОН, ЯНАО).

Новопортовские хозяйки готовили уху, строганину из муксуна, рыбные закуски и салаты. Но самое неизгладимое впечатление произвела корюшка. Впервые на Дне рыбака была организована массовая жарка этой северной рыбы. Общими усилиями 10 умелиц в течение почти пяти часов жарили 200 килограммов рыбы, выловленной рыбаками Новопортовского рыбозавода. Оценивали качество, скорость приготовления и вес блюд.

День рыбака сопровождался праздничной программой, награждением отличившихся рыбаков и ветеранов Новопортовского рыбозавода, многодетных семей, победителей спортивных состязаний. Традиционно праздник в селе Новый Порт организован при поддержке «Газпромнефть-Ямал» в рамках программы «Родные города».



Наталья Трапезникова: «Я искренне удивилась размерам корюшки: такую крупную рыбу можно выловить только в определенный короткий период! Работа сотрудников рыбозавода очень сложная. Каждая хозяйка жарила корюшку по собственному рецепту: кто-то мариновал ее накануне, кто-то добавлял приправу прямо в процессе приготовления, у кого-то была в панировке, у кого-то – без. И все варианты были на ура, подносы с рыбой надолго не задерживались на столе: гости и жители села угощались ей абсолютно бесплатно и с большим удовольствием. Благодарю организаторов за приглашение!»



18+

РЕСМЕРДИЕ У ПЕВЦЕВ НЕ АЛКОГОЛОДДЕМТ ВАЛЕМУ ЗЛОДОРБИЮ

«ВОДОКАЧКА» НА НАБЕРЕЖНОЙ

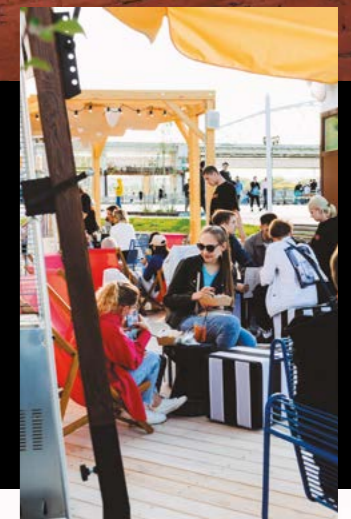
27 ИЮНЯ В САМОМ СЕРДЦЕ
НАБЕРЕЖНОЙ НА МЕСТЕ СТАРОЙ
ВОДОНАСОСНОЙ СТАНЦИИ
ОТКРЫЛСЯ КОНЦЕПТУАЛЬНЫЙ БАР
«ВОДОКАЧКА». ГОСТЕЙ НАЧАЛИ
ПРИНИМАТЬ НА ЛЕТНЕЙ ТЕРРАСЕ.



Здание водокачки построили в 1864 году рядом с «Канторой пароходства». «Максим» занялся редевелопментом объекта – на историческом месте открылся бар «Водокачка».

Из напитков у «Водокачки» – разные сорта пива и сидров от местных производителей, а также необычные коктейли на пиве. Вкусного тоже достаточно – в меню есть стритфуд с набережных разных стран. Здесь и тюменские кармашки, и мидии, и картофельные шарики, и даже – алкогольное мороженое.

Со среды по воскресенье играет диджей, по пятницам и субботам половина города танцует до утра. «Водокачка» – место, которое реально качает.



КАК ПРОШЛО КРУШЕНИЕ «ТИТАНИКА» В ТЮМЕНИ

18+

УЖИН ВОСПРОИЗВОДИЛ ДЕЙСТВИЯ ФИЛЬМА РЕЖИССЕРА ДЖЕЙМСА КЭМЕРОНА. ПЕРВЫЕ ДВА КУРСА ГОСТИ БЫЛИ В ПЕРВОМ КЛАССЕ. НА СТОЛЕ СТОЯЛИ КАНДЕЛЯБРЫ, ЗВУЧАЛА ПРИЯТНАЯ КЛАССИЧЕСКАЯ МУЗЫКА – ВСЁ, КАК В КИНО. ПЕРВЫМ БЛЮДОМ СТАЛИ УСТРИЦЫ С ТАРТАРОМ ИЗ ОГУРЦА И КРАСНОЙ ИКРОЙ, А ТАКЖЕ САЛАТ СО СВЕЖЕЙ СПАРЖЕЙ И СОУСОМ ВИНЕГРЕТ ИЗ ПАМЯТИ РОЗЫ ДОУСОН. ПЕРЕД ТРЕТЬИМ КУРСОМ ГОСТИ СПУСТИЛИСЬ В ТРЕТИЙ КЛАСС И ТАНЦЕВАЛИ ИРЛАНДСКИЕ ТАНЦЫ СОВМЕСТНО С ОДНИМ ИЗ ЧЛЕНОВ ЭКИПАЖА – ИМЕННО ТАК ТАНЦЕВАЛИ ДЖЕК И РОЗА. УГОЩАЛИ В ЭТОМ ОТДЕЛЕНИИ СОТЕ ИЗ АТЛАНТИЧЕСКИХ МИДИЙ И УСТРИЦ С ЭСПУМОЙ ИЗ ИРЛАНДСКОГО ТЕМНОГО ПИВА.



СПУСТЯ 111 ЛЕТ ПОСЛЕ ОДНОГО ИЗ САМЫХ ИЗВЕСТНЫХ КРУШЕНИЙ НА ВОДЕ РЕСТОРАН «ПОСЕЙДОН» ВОСПРОИЗВЕЛ СОБЫТИЯ ФИЛЬМА «ТИТАНИК».



Гости погрузились в атмосферу киноленты и попробовали блюда, которые когда-то на самом деле готовили на знаменитом лайнере.

Атмосферу вечера создавали детали. Гостей встречал скрипач, а на столе ждали именнные билеты на «Титаник». Для каждого из «пассажиров» художник в процессе создал рисунок в память о вечере.



Ужин воспроизводил действия фильма режиссера Джеймса Кэмерона. Первые два курса гости были в первом классе. На столе стояли канделябры, звучала приятная классическая музыка – всё, как в кино. Первым блюдом стали устрицы с тартаром из огурца и красной икрой, а также салат со свежей спаржей и соусом винегрет из памяти Розы Доусон.

Перед третьим курсом гости спустились в третий класс и танцевали ирландские танцы совместно с одним из членов экипажа – именно так танцевали Джек и Роза. Угощали в этом отделении соте из атлантических мидий и устриц с эспумой из ирландского темного пива.



Четвертый курс оказался самым эмоциональным – гости стали свидетелями момента крушения. Захватывающую атмосферу помогли создать приглушенный свет, напряженная музыка, дым. В этот момент гостям вынесли горячее – утку с печеной морковью и муссом из жженого яблока.

Кульминацией вечера стал десерт «Сердце океана». Под Селин Дион экипаж подавал угощение в виде дорогого ожерелья. Дополнительное очарование вечеру придал сомелье Руслан Рудаков, который удачно подобрал вина к блюдам.



«СЫРОВАРНЯ» В ТЮМЕНИ ОТМЕТИЛА ПЕРВЫЙ ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ



В ЧЕСТЬ ГОДОВЩИНЫ
«СЫРОВАРНИ» В ТЮМЕНИ
ПРОШЕЛ ГРАНДИОЗНЫЙ
ПРАЗДНИК.



ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАН «ВАН ГОГИ» ОТПРАЗДНОВАЛ ШЕСТИЛЕТИЕ



ЕЩЕ ОДИН РЕСТОРАН КОМПАНИИ ОТМЕТИЛ ЗНАМЕНАТЕЛЬНУЮ ДАТУ. 11 МАЯ ЛУЧШИЙ УГОЛОК ГРУЗИИ В ЦЕНТРЕ ТЮМЕНИ – ЗАВЕДЕНИЕ «ВАН ГОГИ» – СОБРАЛ ГОСТЕЙ В ЧЕСТЬ СВОЕГО ШЕСТИЛЕТИЯ.



На праздничный вечер подготовили интересную программу – колоритные блюда грузинской кухни, живая музыка, мастер-класс по грузинскому танцу. Некоторые из гостей даже сами сварили хинкали на кухне.

Также среди тех, кто пришел поздравить любимый ресторан, разыграли подарки от «Ван Гоги», ювелирного салона RINGO и кулинарной школы «Максим. Класс». Вечер Грузии в Тюмени прошел удачно – сотрудникам заведения удалось создать яркую атмосферу настоящего кавказского праздника.



КАК НЕ ПЛАТИТЬ ЗА УЖИН В РЕСТОРАНЕ?

КОНЕЧНО, ЧТОБЫ НЕ ПЛАТИТЬ ЗА СВОЙ УЖИН, МОЖНО ПРОСТО УБЕЖАТЬ. НО МОЖНО СДЕЛАТЬ ЭТО ВПОЛНЕ ЛЕГАЛЬНО: ДОСТАТОЧНО ПРОСТО УСТАНОВИТЬ КАРТУ ЛОЯЛЬНОСТИ «МАКСИМ».

КАК ЭТО РАБОТАЕТ?

СКАНИРУЙ QR-КОД, УСТАНОВЛИВАЙ КАРТУ ГОСТЯ, КОПИ БАЛЛЫ И ПРИХОДИ НА БЕСПЛАТНЫЙ УЖИН!

За каждую покупку начисляются бонусные баллы, которыми можно оплатить до 100% стоимости заказа, при этом есть 3 уровня начислений, которые определяются суммой, потраченной в заведениях сети:

1 уровень - Любитель.

Любителю возвращается **5%** суммы чека. Главным условием является сумма, потраченная в заведениях сети, — **до 50 000 руб.**

2 уровень - Ценитель.

Здесь уже всё гораздо серьезнее, и размер отчисления – **10%** от чека – в 2 раза больше, чем у любителя. В этом случае нужно потратить **от 50 001 руб. до 250 000 руб.**

3 уровень - Гурман.

Гурманом быть приятно, ведь в этом случае возвращается уже **15%** от чека. Чтобы стать гурманом, нужно просто потратить в заведениях сети **свыше 250 001 руб.**

ТАК ВОТ, ЧТО ЖЕ СДЕЛАТЬ ДЛЯ БЕСПЛАТНОГО УЖИНА? ОТВЕТ ПРОСТ: КОПИТЬ БАЛЛЫ!

В РЕСТОРАНАХ РК «МАКСИМ» НАКОПЛЕННЫМИ БАЛЛАМИ МОЖНО ОПЛАТИТЬ ДО 100% СУММЫ ЗАКАЗА, А В СЕТИ КОФЕЕН И КУЛИНАРНОЙ ШКОЛЕ «МАКСИМ. КЛАСС» – ДО 50%.



ЦИТАТЫ

О ЖИЗНЕННЫХ ЦЕННОСТЯХ И ЧЕЛОВЕЧЕСКИХ СПОСОБНОСТЯХ



Борис Акунин,
писатель

—
СЛАБЫЕ ЛЮДИ ВСЮ ЖИЗНЬ СТАРАЮТСЯ БЫТЬ НЕ ХУЖЕ ДРУГИХ. СИЛЬНЫМ ВО ЧТО БЫ ТО НИ СТАЛО НУЖНО СТАТЬ ЛУЧШЕ ВСЕХ.



Джон Леннон,
рок-певец

—
Когда мне было 5 лет, мама всегда говорила, что главное в жизни – счастье. Когда пошел в школу, на вопрос, кем я хочу быть, когда вырасту, я ответил: «Счастливым человеком». Мне тогда сказали, что я не понимаю вопроса, а я ответил, что это они не понимают жизни.



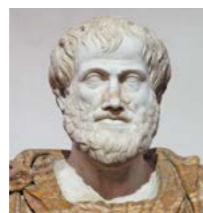
Марк Твен,
писатель

—
Два самых важных дня в твоей жизни: день, когда ты появился на свет, и день, когда понял, зачем.



Леонардо да Винчи,
художник и ученый, изобретатель

—
Я был поражен тем, как важно предпринимать действия. Недостаточно просто знать, нужно использовать знания. Мало хотеть чего-то, нужно делать.



Аристотель,
греческий философ

—
Есть только один способ избежать критики: ничего не делайте, ничего не говорите и будьте никем.



Стив Джобс,
основатель корпорации Apple

—
Единственный способ сделать что-то очень хорошо – любить то, что ты делаешь.



Лев Толстой,
писатель

—
Мудрый человек требует всего только от себя, ничтожный же человек требует всего от других.



Ричард Брэнсон,
основатель корпорации Virgin Group

—
Я уверен: нельзя позволять, чтобы тебя остановило убогое слово «нельзя».



Иван Павлов,
ученый-физиолог

—
Никогда не думайте, что вы уже всё знаете. И как бы высоко не оценивали вас, всегда имейте мужество сказать себе: «Я невежда».



Авраам Линкольн,
16-й президент США

—
Жизнь измеряется не тем, сколько в ней лет, а тем, сколько в этих годах настоящей жизни.



Бенджамин Франклин,
отец-основатель США, изобретатель, ученый

—
Либо напиши что-нибудь стоящее, либо сделай что-нибудь, о чем стоит написать.

ВСТРЕЧАЕМСЯ В СЕТИ КОФЕЕН «МАКСИМ»

Газовиков, 73
Герцена, 94
Олимпийская, 9
Ямская, 92

Орджоникидзе, 52
Республики, 24
Ильюшина, 10
Семовских, 10

Советская, 126
М. Сперанского, 17
Московский тракт, 35а



МАКСИМ
сеть кофеен





СКАНДИА. В СЛОБОДЕ

Новый квартал
в сердце Тюменской
Слободы

scandia.life

ООО «СЗ «СКАНДИА. СЛОБОДА» (ИНН 7203548451). Проект «Скандиа. Квартал в Слободе». Проектная декларация размещена на сайте наш.дом.рф. Разрешение на строительство № 72-17-106-2023 от 23.06.2023. Договор участия в долевом строительстве