

ИНФОРМАЦИОННО-РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ ЖУРНАЛ О РЕСТОРАНАХ И ПРОЕКТАХ «МАКСИМА»

# МАКСИМУМ

У Д О В О Л Ь С Т В И Я

3 (76) – АПРЕЛЬ 2017



**ГАЛА-УЖИН**

**ЕГОРА АНИСИМОВА**

**(ZUMA, ВЛАДИВОСТОК)**

**22 АПРЕЛЯ 2017 ГОДА**

16+



*“ Когда любешься сакурой,  
представляешь величие Фудзиямы ”*  
*японская пословица*





ЯРКИЕ  
КРАСКИ  
ВЕСНЫ

в японском суши-баре  
«Хаси-Хаус»

НОВАЯ АВТОРСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РОЛЛОВ  
ОТ ШЕФ-ПОВАРА АНАТОЛИЯ ФЕДОРОВА

Луначарского, 47

**42-21-49**

**МАКСИМ**  
www.maxim-rest.ru

**B** hasi\_house  
**o** hasihouse



### НАША РАССАДКА

Разместить гостей мы можем несколькими вариантами: общий стол, круглые или квадратные столы на несколько человек



### ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ

Специальные свадебные блюда украсят ваше мероприятие



### КОНЦЕПЦИЯ СВАДЬБЫ ОТ А ДО Я ОТ НАШИХ ДЕКОРАТОРОВ

**СКИДКА на дизайн 20%**  
Оригинальные предложения по флористике



### КОРОЛЬ БАНКЕТА

Свадебный торт будет красив, вкусен, оригинален и неповторим



### СЛАДКИЙ СТОЛ

К торту мы подарим сладкий стол с макаронсами, птифурами, кейк-попсами и т.д.



### ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И СЕРВИС

Мы проследим за безупречным ходом вашей свадебной церемонии



### ОРГАНИЗУЕМ ПОХМЕЛЬНЫЙ ДЕНЬ

На 2-й день мы пригласим ваших гостей на уху и рюмочку в ресторан «МаксиМыч»



### ОТЛИЧНЫЕ ВЕДУЩИЕ

Посоветуем ведущего, веселого, симпатичного и очень креативного  
**На нашего ведущего СКИДКА 10%**



### МЫ ЛЮБИМ СВОИХ ГОСТЕЙ

Мы сделаем все возможное, чтобы вы навсегда запомнили этот день

**МАКСИМ**  
www.maxim-rest.ru

Республики, 129, (3452) 28-09-09  
(Здание Тюменского драматического театра)

maskabanket maximrest holdingmaxim





# СВАДЬБА МЕЧТЫ



*Красивые свадьбы  
для особенных пар!*



- Куличи
- Творожная пасха
- Пасхальные торты и печенье
- Шоколадные яйца

**СЕТЬ КОФЕЕН «МАКСИМ»**

Республики, 24/4, (3452) 46-60-83  
Республики, 40/1, (3452) 64-63-62  
Мельникайте, 78/1, (3452) 68-33-50  
Эрвье, 12, (3452) 66-77-76

Чаркова, 60, ТРЦ «Тюмень Сити Молл»,  
(3452) 69-39-77

Герцена, 94, ТРЦ «Галерея «ВОЯЖ»,  
(3452) 68-48-95



25

МАКСИМ

ОСНОВАН В 1992 ГОДУ

ПРАЗДНИК  
СВЕТЛОЙ  
ПАСХИ

КОНДИТЕРИИ «МАКСИМ»  
Олимпийская, 9, (3452) 68-50-38  
Советская, 126, (3452) 25-76-59  
Володарского, 38, (3452) 39-03-11  
Широтная, 189, (3452) 68-88-54

СЛУЖБА ДОСТАВКИ «МАКСИМ»  
(3452) 908-606

ПРЕДЗАКАЗ НА САЙТЕ

[www.ishop.maxim-rest.ru](http://www.ishop.maxim-rest.ru)



**МАКСИМУМ**  
русский семейный  
ресторан

Свадьба  
с русскими традициями






# ЗНАТНЫЙ ПИР НА ВСЬ МИР ЗАКАТИМ!

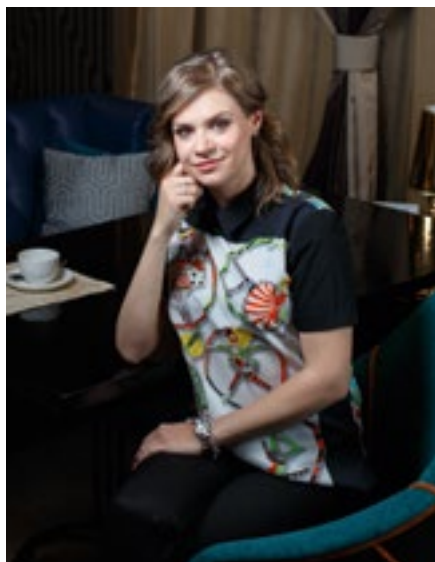


**МАКСИМ**  
www.maxim-rest.ru

50 лет Октября, 52, (3452) 41-31-30

 holdingmaxim  maximrest  holdingmaxim

# СЛОВО В НОМЕР



**А**прель у нас получается очень насыщенным и богатым на события. К нам с дружеским визитом приезжают ребята с другого конца России — из Владивостока. 22 апреля в кафе Brasserie пройдет единственный гала-ужин Егора Анисимова, шеф-повара лучшего заведения страны (по версии TripAdvisor) — ресторана Zuma. Специально для этого мероприятия в Тюмень приедут свежие морепродукты с берегов Тихого океана — трепанги, морские ежи, креветки, мидии и даже крабы.

А спустя несколько дней после гастролей Zuma в Тюмени мы проведем гала-ужин шеф-поваров «МаксиМа», который был перенесен по многочисленным просьбам наших гостей на 27 апреля. Ресторан «Маска», где пройдет мероприятие, погрузится в атмосферу 1992 года, когда был открыт первый ресторан «МаксиМ», а наши управляющие предстанут перед гостям в весьма неожиданных образах той эпохи.

Не обойдется в апреле и без приятных открытий — свое новоселье отметит Кулинарная школа «МаксиМ. Класс». Многочисленная армия учеников разрастается так стремительно, что один из самых популярных проектов «МаксиМа» каждый год переезжает на новое место. На этот раз места хватит всем желающим — на 120 квадратных метрах разместились две просторные студии, на которых каждый день будут совершаться кулинарные подвиги.

*Со встречи  
в Максима!*  
*Виктор*

**ВИКТОРИЯ БАРСУКОВА**  
Исполнительный директор  
ООО «МаксиМ»

# СОДЕРЖАНИЕ

14



**14 ТЕМА НОМЕРА**  
НЕДАЛЬНИЙ ВОСТОК

*Гастрономические гастроли  
ресторана Zuma (Владивосток)*

**24 НАШИ ОТКРЫТИЯ**  
НОВОСЕЛИМ ОТ ДУШИ

**36 ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ**  
ИДЕАЛЬНАЯ ИТАЛИЯ

**44 НАШИ НОВИНКИ**  
СТРАШНО ВКУСНО

**48 ХИТЫ МЕСЯЦА**  
СЛАДКИЙ АПРЕЛЬ



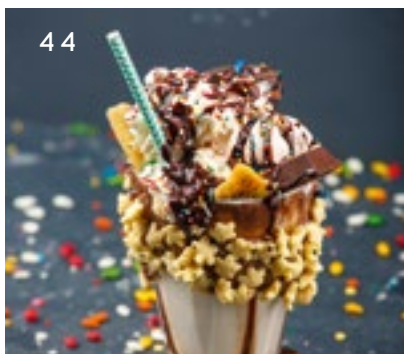
24



36



44



НА ОБЛОЖКЕ

ЕГОР АНИСИМОВ - ШЕФ-ПОВАР  
РЕСТОРАНА ZUMA (ВЛАДИВОСТОК)



**1** ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ РЕСТОРАН «МАКСИМ»  
ЧЕЛЮСКИНЦЕВ, 45  
(В ЗДАНИИ ТЮМЕНСКОЙ ФИЛАРМОНИИ)  
(3452) 45-05-00

**2** РУССКИЙ СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН «МАКСИМЫЧ»  
50 ЛЕТ ОКТЯБРЯ, 52  
(3452) 41-31-30

**3** РЫБНЫЙ РЕСТОРАН «ПОСЕЙДОН»  
ЛУНАЧАРСКОГО, 47,  
(3452) 43-40-30

**4** РЕСТОРАН-МУЗЕЙ «ЧУМ»  
МАЛЫГИНА, 59,  
(3452) 62-16-60

**5** ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН MAXIMILIAN  
8 МАРТА, 2/9,  
(3452) 50-80-00

**6** БАНКЕТНЫЙ РЕСТОРАН «МАСКА»  
РЕСПУБЛИКИ, 129,  
(3452) 28-09-09

**7** КАРАОКЕ-КЛУБ «ШАЛЯПИН»  
КИРОВА, 40,  
(3452) 46-43-00

**8** РЕСТОРАН-БАР «МОХИТО»  
КИРОВА, 40,  
(3452) 73-16-15

**9** КАФЕ BRASSERIE  
РЕСПУБЛИКИ, 142/2,  
(3452) 68-98-68

СЕТЬ КОФЕЕН «МАКСИМ»

**10** РЕСПУБЛИКИ, 24/4,  
(3452) 46-60-83

**11** РЕСПУБЛИКИ, 40/1,  
(3452) 64-63-62

**12** МЕЛЬНИКАЙТЕ, 78/1,  
(3452) 68-33-50

**13** ЭРВЬЕ, 12,  
(3452) 66-77-76

**14** ТЦ «ГАЛЕРЕЯ ВОЯЖ»,  
ГЕРЦЕНА, 94,  
(3452) 68-48-95

**15** «ТЮМЕНЬ СИТИ МОЛЛ»  
Т. ЧАРКОВА, 60, **new**  
(3452) 69-39-77

**16** АЭРОПОРТ РОЩИНО  
С. ИЛЬЮШИНА, 10  
(3452) 49-66-11

**17** КАФЕ ТМН  
РЕСПУБЛИКИ, 26,  
(3452) 99-34-52

**18** СУШИ-БАР «ХАСИ-ХАУС»  
ЛУНАЧАРСКОГО, 47,  
(3452) 42-21-49

КОНДИТЕРИИ «МАКСИМ»

**19** №1 – ОЛИМПИЙСКАЯ, 9,  
(3452) 68-50-38

**20** №2 – ВОЛОДАРСКОГО, 38,  
(3452) 39-03-11

**21** №3 – СОВЕТСКАЯ, 126,  
(3452) 25-76-59

**22** №5 – ШИРОТНАЯ, 189,  
(3452) 68-88-54



**23 РЕСТОРАН-БАР MIX MUSIC**  
ЛЕНИНА, 2 А,  
(3452) 52-96-97

**24 КАРАОКЕ-КЛУБ «АРТИШОК»**  
ЛЕНИНА, 4,  
(3452) 68-00-88

**25 КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА  
«МАКСИМ. КЛАСС»**  
25-ГО ОКТЯБРЯ, 34/6  
(3452) 68-98-87

**26 КОНДИТЕРСКАЯ МАСТЕРСКАЯ «МАКСИМ»**  
(3452) 33-65-65

**27 ЦЕНТР ВЫЕЗДНОГО  
ОБСЛУЖИВАНИЯ «МАКСИМ»**  
РЕСПУБЛИКИ, 142,  
(3452) 99-59-19

**28 СЛУЖБА ДОСТАВКИ «МАКСИМ»**  
(3452) 90-86-06,  
www.ishop.maxim-rest.ru

**ПЕКАРНЯ «МАКСИМ»**  
(3452) 68-33-90

**ДОСТАВКА РЕЦЕПТОВ  
«ПОД КЛЮЧ» iamChef**  
(3452) 64-63-62  
www.vk.com/iamchef

**ДЛЯ ОТЗЫВОВ  
И ПРЕДЛОЖЕНИЙ:**

**ДЕПАРТАМЕНТ КАЧЕСТВА  
«МАКСИМ»**  
qdep@maxim-rest.ru  
(3452) 97-81-37

# МАКСИМУМ

У Д О В О Л Ъ С Т В И Я

УЧРЕДИТЕЛЬ: ООО «МАКСИМ»  
АДРЕС РЕДАКЦИИ:  
Г. ТЮМЕНЬ, УЛ. ОЛИМПИЙСКАЯ, 9,  
ТЕЛ. (3452) 68-96-62

ИЗДАТЕЛЬ: ООО «МАКСИМ»  
АДРЕС ИЗДАТЕЛЯ:  
Г. ТЮМЕНЬ, УЛ. ОЛИМПИЙСКАЯ, 9,  
ТЕЛ. (3452) 68-96-62

**РЕКЛАМА В ЖУРНАЛЕ: ТЕЛ. (3452) 68-96-62,  
e-mail: adv@maxim-rest.ru**

**ПО ВОПРОСАМ СОТРУДНИЧЕСТВА:  
ТЕЛ. (3452) 68-96-62,  
e-mail: press@maxim-rest.ru**

**ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР** МАРИНА ФИЛИПОВА  
**НАД НОМЕРОМ РАБОТАЛИ** ДАРЬЯ ЖАЙВОРОНОК  
ТАТЬЯНА ХРУЩЕВА  
ЯНА ЗУБАРЕВА  
СЕМЕН ПИСКУЛИН  
ЮЛИЯ КУКУШКИНА  
**ВЕРСТКА** МАРИНА БЕЛЕВА  
**ФОТОГРАФ** НИКОЛАЙ ЮЖАНИН

**ПЕЧАТЬ:** ТИПОГРАФИЯ «ВИК»,  
ТЕЛ.: (3452) 388-688,  
www.vik72.ru, Г. ТЮМЕНЬ,  
УЛ. КОМСОМОЛЬСКАЯ, 58

**ТИРАЖ:** 4 000 ЭКЗЕМПЛЯРОВ  
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО  
ВЫХОДИТ ЕЖЕМЕСЯЧНО

**ДАТА ВЫХОДА:** 03.04.2017

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ГОСУДАРСТВЕННОЙ  
РЕГИСТРАЦИИ СРЕДСТВ МАССОВОЙ  
ИНФОРМАЦИИ ПИ ФС17-0729  
ОТ 26.06.2007, ВЫДАНО ЗАПАДНО-  
СИБИРСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ ФЕДЕРАЛЬНОЙ  
СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ  
ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА В СФЕРЕ МАССОВЫХ  
КОММУНИКАЦИЙ И ОХРАНЕ КУЛЬТУРНОГО  
НАСЛЕДИЯ РФ.

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 18+

holdingmaxim holdingmaxim  
maximrest

ЗАКУЛИСНАЯ ЖИЗНЬ РЕДАКЦИИ  
maximrest\_magazine



## NETWORKING-КАФЕ «МАКСИМ»

Знаете ли вы сколько прекрасных бизнес-идей было впервые сформулировано за кофе? Сколько успешных планов написано на салфетках? Сколько случайных знакомств переросло в крепкие партнерства? Для тех, кто выбрал бизнес своей профессией, ищет инвесторов, кто знает что такое «стартап» и хочет узнать, что такое «венчурное инвестирование», для всех тех, кто верит в мечту и согласен работать над ее реализацией, мы открываем летнее Networking-кафе «МаксИМ». В нашем меню нетворкинг-сессии, кейс-румы, неконференции, чемпионаты по бизнес-играм и мастер-классы от региональных и федеральных экспертов. Знания и связи «musthave» этим летом. И помните, «МаксИМ» всегда рядом и готов прийти на помощь самым амбициозным и целеустремленным. Проект реализуется совместно с Тюменским технопарком.

## ОБНОВЛЕННОЕ МЕНЮ В «ЧУМЕ»

Мы не устаем повторять, что весна — это время преобразований. Вот и меню ресторана-музея «Чум» начинает приобретать более весенний вид. Новые салаты, горячие блюда и десерты от шеф-повара Натальи Трапезниковой уже готовы завоевать любовь всех гостей. Фантазия и гастрономический опыт Натальи позволяет ей каждый сезон создавать с душой уникальные северные блюда. Не упускайте такую возможность, обязательно приходите и убедитесь в наших словах лично.



## ПИРОГОВЫЕ НОВИНКИ

Служба доставки «МаксИМ» продолжает радовать всех любителей домашней выпечки своими новинками. Если у вас планируется офисная вечеринка или домашние посиделки за чашечкой чая, то прямо сейчас вы можете заказать нежнейшие пироги. В апрельском меню появились пироги с творогом, курицей и ананасом, горбушей и брокколи, творогом и черникой. Каждый румяный красавчик прекрасен по своему, у каждого найдется свой почитатель. Мы советуем вам попробовать их все — вы точно не пожалеете! Оформить заказ можно на сайте: [ishop.maxim-rest.ru](http://ishop.maxim-rest.ru) или по телефону: (3452) 908-606.



## РАФ-РЕВОЛЮЦИЯ В РЕСТОРАНЕ-БАРЕ MIX MUSIC

Раф — это один из немногих видов кофе, изобретенных у нас в России. Нежный, мягкий, с воздушной сливочной пенкой и насыщенным вкусом. Раф-кофе уже давно стал любимцем публики. Бариста ресторана-бара Mix Music знает как порадовать своих гостей в солнечный весенний день. Уже сейчас вы можете попробовать четыре раф-новинки — лавандовый, медовый, черничный или «Соленый попкорн» — объемом целых 450 мл за 280 рублей.

## ЛУЧШИЙ БАРИСТА СЕТИ КОФЕЕН «МАКСИМ»

Настоящее мастерство требует постоянных тренировок. Так, 28 марта в ТРЦ «Тюмень Сити Молл» состоялся конкурс среди бариста Сети кофеен «МаксиМ». Лучшие из лучших, настоящие мастера своего дела, знатоки всех кофейных напитков приняли участие в состязании. Ребята долго готовились к соревнованиям, оттачивали свое мастерство и с достоинством представили свои умения публике и жюри. Каждый желающий мог лично наблюдать за этим интересным кофейным шоу. Борьба была серьезная и напряженная. Победителем стала Екатерина Прибищук, бариста кофейни «МаксиМ» в ТЦ «Галерея «Вояж». Поздравляем!



## «МАКСИМ» НА CHEF A LA RUSSE

Мы спешим поздравить шеф-поваров «МаксиМа» Ксению Шабалину, Павла Зубарева и Павла Козачука с прохождением в финал все-российского открытого кулинарного чемпионата CHEF A LA RUSSE, который состоится в Москве с 4 по 6 апреля. Наши мастера сразятся за победу с лучшими шеф-поварами России, продемонстрируют свои навыки и посетят множество полезных мастер-классов от именитых поваров. Пожелаем нашим героям удачи и только победы, мы держим за вас кулачки!

ПАНАЗИАТСКИЙ РЕСТОРАН ZUMA ИЗВЕСТЕН ДАЛЕКО ЗА ПРЕДЕЛАМИ ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА.

С МОМЕНТА ОТКРЫТИЯ ВО ВЛАДИВОСТОКЕ В 2011 ГОДУ КОМАНДЕ ZUMA УДАЛОСЬ, НА ПЕРВЫЙ ВЗГЛЯД, НЕВОЗМОЖНОЕ ДЛЯ РЕСТОРАНА В 9 000 КМ ОТ МОСКВЫ – СТАТЬ ЛУЧШИМ РЕСТОРАНОМ РОССИИ ПО ВЕРСИИ МЕЖДУНАРОДНОГО САЙТА ДЛЯ ПУТЕШЕСТВЕННИКОВ TRIPADVISOR, ОБОЙДЯ ТЕМ САМЫМ СТОЛИЧНЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ, А ПОТОМ ЕЩЕ И ПОЛУЧИТЬ НАГРАДУ ОТ ПРОГРАММЫ «РЕВИЗОРРО» КАК ЛУЧШИЙ РЕСТОРАН СТРАНЫ. ПОПРОБОВАТЬ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ ОТ ZUMA – МЕЧТА МНОГИХ ГУРМАНОВ (ЕСЛИ БЫ НЕ РАССТОЯНИЯ), БЛАГОДАРЯ «МАКСИМУ» ЭТО ЖЕЛАНИЕ СТАНЕТ РЕАЛЬНОСТЬЮ: В АПРЕЛЕ КОМАНДА ZUMA ПРИЕДЕТ С ГАСТРОНОМИЧЕСКИМИ ГАСТРОЛЯМИ В ТЮМЕНЬ И ДАСТ ТОЛЬКО ОДИН УЖИН – 22 АПРЕЛЯ В КАФЕ BRASSERIE.



ПАНАЗИАТСКИЙ РЕСТОРАН ZUMA

📍 ВЛАДИВОСТОК, УЛ. ФОНТАННАЯ, 2

☎ +7 (423) 222-26-66

[www.zumavi.ru](http://www.zumavi.ru)







# НЕДАЛЬНИЙ ВОСТОК



Сейчас Zuma — флагман паназиатской кухни на Дальнем Востоке и самый популярный ресторан города, который за год посещают более 300 тысяч гостей, в том числе первые лица государства, известные политики и звезды шоу-бизнеса, популярные актеры, спортсмены и предприниматели. Zuma давно стала визитной карточкой Владивостока, куда приезжают все, кто приезжает в этот город у моря, где тесно переплетаются русские и азиатские традиции. Ресторан входит в список рекомендованных заведений для участников саммита

АТЭС и Восточного Экономического Форума под патронажем Владимира Путина. Каждый год во время Восточного экономического форума десятки частных самолетов улетают из аэропорта Владивостока с блюдами из Zuma. Специальное меню от ресторана было предложено и на борту самолета Президента России.

Zuma — это бриллиант, грани которого — самые яркие лучи, собранные из уникальных уголков планеты и недоступных мест, а интерьер ресторана — это галерея зрительных впечатлений. Баланс шести элементов: огня, земли,

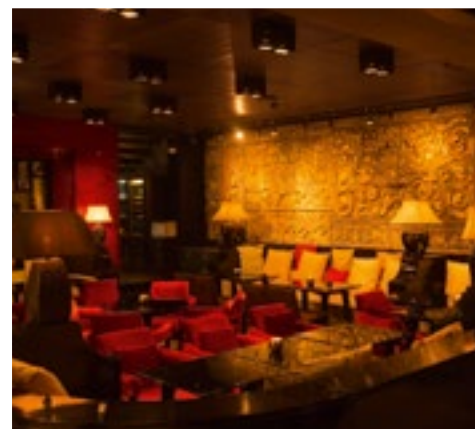
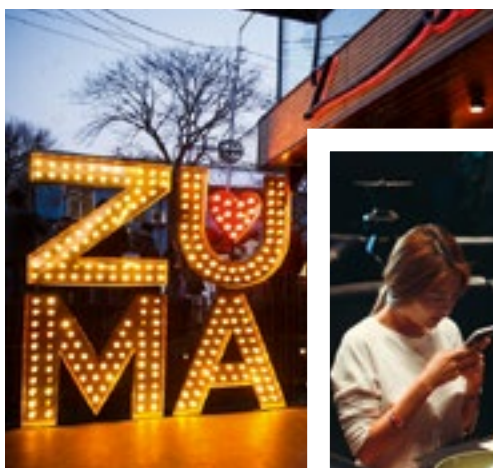
ZUMA — ЗНАМЕНИТЫЙ МАЛАЙСКИЙ ПОВАР, ЖИВШИЙ В XVI ВЕКЕ. ЕГО БЛЮДА БЫЛИ ТАК ХОРОШИ, ЧТО ЖРЕЦЫ ПРЕПОДНОСИЛИ ИХ В ДАР БОГАМ. СОГЛАСНО ИЗВЕСТНОЙ НА БОРНЕО ЛЕГЕНДЕ, ZUMA ВЛЮБИЛСЯ В ДОЧЬ ВЕЛИКОГО РАДЖИ, ПОСКОЛЬКУ КАСТЫ ЗАПРЕЩАЛИ ИМ ЛЮБИТЬ ДРУГ ДРУГА, МОЛОДЫЕ ЛЮДИ СБЕЖАЛИ ИЗ ДВОРЦА К БЕРЕГУ МОРЯ. КОГДА ГВАРДИЯ РАДЖИ НАСТИГЛА ИХ, МУДРЫЙ ZUMA ОБРАТИЛСЯ К БОГАМ, ЧТОБЫ ТЕ ПОЗВОЛИЛИ ЕМУ И ЛЮБИМОЙ БЫТЬ ВМЕСТЕ ВЕЧНО. БОГИ УСЛЫШАЛИ ЕГО МОЛИТВУ И ОБРАТИЛИ ВЛЮБЛЕННЫХ В КАМЕНЬ.



воды, воздуха, дерева и железа обретают гармонию в ресторане Zuma. Множество удивительных и уникальных вещей собрано в интерьере залов, рассматривать которые можно бесконечно.

Здесь лучшие во всей стране морепродукты (они тут не просто свежие, они здесь живые!) и креативная кухня от шеф-повара Егора Анисимова, в которой рецепты азиатских стран сочетаются с изысканной европейской подачей.

Можно смело утверждать, что Егор — один из лучших российских шеф-поваров, занимающихся паназиатской кухней. Для того, чтобы познать тонкости приготовления азиатских блюд, он долгое время стажировался в ресторанах Вьетнама, Китая, Таиланда и сейчас готовит в Zuma современную, в меру пряную и острую кухню, с очень ярким вкусом и акцентом на местные дальневосточные морепродукты, а они здесь феноменально хороши!



— ТРЕПАНГ —



Трепанг или морской огурец — изысканный дорогой деликатес, источник уникальных полезных свойств. В XIX веке бухта во Владивостоке, которая сейчас носит название Золотой Рог, по-китайски была известна под именем Хайшенвай, что в переводе означает «Бухта трепангов». Трепанг очень популярен в Японии, Корее и особенно в Китае. Редкие животные были практически уничтожены браконьерами еще несколько десятилетий назад, но ученые нашли способ вернуть их в море, и впервые за тридцать лет добыча трепанга разрешена официально. С помощью трепанга можно сразу же восполнить любой дефицит микроэлементов, это единственный организм на планете, которые абсолютно стерилен. В Японии даже есть такое изречение: «люди, регулярно вкушающие трепанга, забывают о своих годах». При этом добыть трепанга совсем непросто, а приготовить — и того труднее.



Больше всего Егор любит работать с соусами — это своеобразный мост, который порой позволяет соединить абсолютно не сочетаемые продукты, тем более что соусы — самый важный секрет вкуса многих паназиатских блюд.

Вообще меню в Zuma очень обширное, особый акцент сделан на блюда на воке, морепродукты, гриль и десерты. Не-

изменные хиты — это тайский суп том-ям, который здесь не без основания считается эталонным, палтус в соусе «Мисо» и азиатские дамплинги.

Помимо авторских паназиатских блюд от шефа, многие гости в Zuma приходят, чтобы заказать свежайших крабов (в ресторане установлены аквариумы), живых морских гребешков и морских ежей, удивительного

— **МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК** —



Жемчужина Японского моря, издавна считавшийся деликатесом, гребешок ценили еще древние греки и римляне. Добычу гребешка ведут водолазы, опускаясь в морскую пучину со специальных лодок (кунгасов) и вручную собирая гребешок. В день два водолаза могут выловить всего 500-600 раковин. Мясо гребешка содержит колоссальное количество витаминов группы В, богато аминокислотами и витаминами.



дальневосточного трепанга и других локальных моллюсков. Стоит только попробовать местные морепродукты, как все, что вы ели в других российских ресторанах, может показаться вам невкусным, невыразительным и невнятным.

Несмотря на внушительные размеры (в ресторане восемь залов, летняя веранда, патио, караоке и в общей

сложности 450 мест), Zuma не всегда может принять всех желающих — столик в ресторане надо бронировать за несколько дней, а иногда и недель. Очень удобно, если вам достанутся места у открытой кухни, тут вы сможете не только увидеть, как готовится ваш заказ, но и понаблюдать за работой самого настоящего вока — языки пламени,

«МЫ ПО-НАСТОЯЩЕМУ ВЛЮБЛЕНЫ В НАШИХ ГОСТЕЙ И ПОЛАГАЕМ, ЧТО ЭТО ЧУВСТВО ВЗАИМНО»



— КАМЧАТСКИЙ КРАБ —



Самый известный и дорогой из всех видов крабов, камчатский, или как его называют японцы, «королевский», краб отличается большими размерами (до 7 кг) и очень вкусным деликатесным мясом. Обитает камчатский краб в Японском, Охотском и Беринговом морях. Много лет вылов камчатского краба был запрещен, запрет сняли всего пару лет тому назад. Нежно мясо краба имеет великолепные вкусовые качества и ценится людьми с давних времен.



— ТРУБАЧ —



Этот деликатесный моллюск встречается во всех районах дальневосточных морей. Выглядит трубач как спирально-закрученная раковина. О нем с древности складывали легенды и рассказывали поверья, связывать предания о русалках и других мифических существах с раковинами трубачей. Мясо трубача очень ценное, оно прекрасно усваивается, в нем много белка, йода и фтора, а также содержатся полезные для организма микроэлементы, влияющие на повышение иммунитета. А еще трубач — отличный афродизиак.

таинственные звуки огня и воды, специальные технологии приготовления при температуре 250 градусов превращают такой ужин в отдельный спектакль. Блюда на воке готовятся очень быстро и продукты сохраняют свой вкус и пользу. И все это благодаря специальной форме вока: частично вогнутое дно позволяет воку нагреваться до очень высокой температуры. В результате, для приготовления мяса или овощей нужно совсем немного времени.

В год ресторан продает более 10 тонн живого камчатского краба, пожалуй, ни один ресторан в России не может похвастаться подобными объемами. Апогеем этой «крабовой лихорадки» становится ежегодный фестиваль живых камчат-

ских крабов «Держи краба», который в этом году пройдет со 2 по 16 июля. В это время краб, который и так стоит в Zuma дешевле, чем во многих других ресторанах города, просто отдается по себестоимости. Говорят, что корейцы и китайцы, которые любят приезжать во Владивосток на выходные (до Сеула отсюда всего час лета, а до границы с Китаем можно доехать на машине за пару часов), уже сейчас бронируют места в Zuma на это время. Да и вообще, приехать во Владивосток и не побывать в Zuma — считай и не был в городе. Раньше по стране путешествовали ради рек, гор и морей, рыбалки, фольклора и памятников архитектуры, настало время ездить ради новых вкусов и продуктов.



НА ГАСТРОЛЯХ В ТЮМЕНИ РЕСТОРАН ZUMA ПРЕДСТАВИТ ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ «ВЛАДИВОСТОК-3000», СОЗДАННЫЙ НА ОСНОВЕ САМЫХ ПОПУЛЯРНЫХ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ ПРОДУКТОВ С ЛЕГКОЙ НОТКОЙ АЗИИ:

- Японский багет с чернилами каракатицы, икрой морского ежа уни, взбитым сливочным маслом с водорослями и соусом «Мисо»;
- Салат «Ваку Джин» с дальневосточным трепангом, хрустящей соей и пылью из нори;
- Морепродукты на воке «Сото-Сото», быстро обжаренные с пряным японским карри;
- Приморский трубоч в соусе «Умами»;
- Тихоокеанский палтус на груше под сливочно-трюфельным соусом;
- Мусс «Тайское лето» с манго-маракуйей.

ГАЛА-УЖИН ЕГОРА АНИСИМОВА  
В КАФЕ BRASSERIE  
СОСТОИТСЯ 22 АПРЕЛЯ В 19:00  
БРОНИРОВАНИЕ МЕСТ:  
(3452) 68-98-68







BRASSERIE  
CAFE

22.04 | 19:00

РЕСТОРАН ZUMA (ВЛАДИВОСТОК)\*  
С ГАСТРОЛЯМИ В ТЮМЕНИ

ТОЛЬКО ОДИН  
**ПАНАЗИАТСКИЙ  
УЖИН**  
ОТ ЕГОРА АНИСИМОВА



\*Лучший ресторан России по версии TripAdvisor

РЕСПУБЛИКИ, 142/2  
(3452) 68-98-68

СТОИМОСТЬ  
**3000Р**

ПАРТНЕРЫ ГАСТРОЛЕЙ:



  
**даудель спорт**

АСТЕРИОН  
Официальный дилер  
«Мерседес-Бенц»

# НОВОСЕЛИМ ОТ ДУШИ!

КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА «МАКСИМ. КЛАСС» ВНОВЬ ПОМЕНЯЛА МЕСТО ПРОПИСКИ. ВНАЧАЛЕ ШКОЛА «ВЫРОСЛА» ИЗ СТЕН НЕБОЛЬШОЙ СТУДИИ В РЕСТОРАНЕ «МАСКА», С ТРУДОМ ВМЕЩАВШЕЙ БОЛЬШЕ ДЕСЯТИ УЧАСТНИКОВ, И ПЕРЕЕХАЛА В КАФЕ ТМН, ГДЕ ОБЗАВЕЛАСЬ СРАЗУ ДВУМЯ ПЛОЩАДКАМИ – УЮТНОЙ СЛАДКОЙ СТУДИЕЙ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУХНЕЙ. И ТЕПЕРЬ, СПУСТЯ ГОД С НЕБОЛЬШИМ, «МАКСИМ. КЛАСС» ОТМЕЧАЕТ НОВОСЕЛЬЕ В СВОЕМ СОБСТВЕННОМ ОТДЕЛЬНОМ ДОМЕ. ДОМЕ, ГДЕ СБЫВАЮТСЯ КУЛИНАРНЫЕ МЕЧТЫ.





НОВЫЙ АДРЕС КУЛИНАРНОЙ  
ШКОЛЫ «МАКСИМКЛАСС»  
📍 25-ГО ОКТЯБРЯ, 34/6  
☎ (3452) 68-98-87





Новая школа теперь располагается на тихой уютной улочке 25-го Октября в доме 34/6 у реки Туры. Кстати, совсем скоро здесь обещают сделать благоустроенный спуск к набережной. А пока преподаватели и ученики школы с нетерпением ждут лета, чтобы устраивать на большой террасе у входа кулинарные пикники.





Первым гостей школы встречает аромат свежесваренного кофе. Да, теперь в студию можно заглянуть не только, чтобы записаться на урок или приобрести кухонные полезности из кулинарной лавки, но и за чашечкой капучино. А на витрине здесь будут появляться всевозможные торты и десерты.





**КСЕНИЯ ШАБАЛИНА,  
РУКОВОДИТЕЛЬ  
КУЛИНАРНОЙ ШКОЛЫ  
«МАКСИМ. КЛАСС»:**

Сладкая студия теперь стала больше практически в три раза, но сумела сохранить атмосферу уюта и кулинарного творчества.

Здесь будут рождаться на свет неотразимые рустикальные торты, милые «Наполеоны», строгие «Захеры», очаровательные «Медовики», домашний зефир, веселые капкейки и все, на что хватит нашей неумейной фантазии.





**ПАВЕЛ ЗУБАРЕВ,  
ШЕФ-ПОВАР  
КУЛИНАРНОЙ ШКОЛЫ  
«МАКСИМ. КЛАСС»:**

В горячей студии, оборудованной по последнему слову техники, мы будем осваивать самые разнообразные кухни. От Италии до Японии. От Паназии до Мексики. От Испании до Америки. По плану у нас бургеры, стейки, пицца, паста ручной работы, пироги и всевозможные оригинальные закуски.





# ПЕРВАЯ КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА В ТЮМЕНИ

Расписание на апрель '17



1 апреля в 12:00 1500₽

## ПАСХАЛЬНАЯ РОСПИСЬ ПЕЧЕНЬЯ



- ❖ Тонирование и нанесение глазури
- ❖ Работа с айсингом и шоколадной глазурью

Преподаватель: **Марина Куликова**  
 ★ Каждый гость раскрасит свой набор пасхального печенья, подготовленного заранее

1 апреля в 16:00 2000₽

## ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ



- ❖ Теплый салат «Кавказский»
- ❖ Чахохбили из курицы
- ❖ Хлеб «Шоти»
- ❖ Пьяная груша в грузинском вине с корицей

Преподаватель: **Давид Надареишвили**  
 ★ Урок в кулинарной студии кафе **tmn**

2 апреля в 12:00 1500₽

## СЕМЕЙНЫЙ ЗАВТРАК



- ❖ Горячие круассаны с бельгийским шоколадом
- ❖ Десерт «Малиновый капучино»
- ❖ Апельсиновый чай с ванилью

Преподаватель: **Наталья Бердникова**  
 ★ Стоимость билета: взрослый + ребенок

2 апреля в 12:00 1800₽

## ТЕПЛАЯ ГРУЗИЯ



- ❖ Гебжалия
- ❖ Кучмачи по-мегрельски на кеци
- ❖ Хачапури-гурули
- ❖ Соус из зеленых трав

Преподаватель: **Давид Надареишвили**  
 ★ Урок в кулинарной студии кафе **tmn**

5 апреля в 19:00 1500₽

## ВЕСЕННИЕ МАКАРОНСЫ



- ❖ Приготовление миндального теста
- ❖ Формирование, выпекание и сборка макаронсов
- ❖ Начинки: ванильная, пралине и ягодная

Преподаватель: **Светлана Гоман**  
 ★ Каждый гость приготовит набор макаронсов

6 апреля в 19:00 1500₽

## ЛЮБЮ СУШИ!



- ❖ Секреты приготовления традиционного риса
- ❖ Техники скручивания: классический ролл, ролл-перевертыш, ролл-мозаика
- ❖ Роллы «Филадельфия», «Калифорния», «Мозаика»
- ❖ Правила подачи роллов

Преподаватель: **Анатолий Федоров**

7 апреля в 19:00 1500₽

## ЛАВАНДОВЫЙ ТОРТ «МЕДОВИК»



- ❖ Приготовление медовых коржей
- ❖ Сметанный крем-пломбир
- ❖ Начинка из лесных ягод

Преподаватель: **Светлана Гоман**  
 ★ Каждому гостю торт в подарок

7 апреля в 19:00 2000₽

## ХАРЧО. ХИНКАЛИ. ХАЧАПУРИ



- ❖ Харчо из говядины
- ❖ Хинкали из баранины
- ❖ Хачапури из слоеного теста «Пеновани пури»

Преподаватель: **Давид Надареишвили**  
 ★ Урок в кулинарной студии кафе **tmn**

8 апреля в 15:00 1000₽

## БОЛЬШОЕ ПРАЗДНИЧНОЕ НОВОСЕЛЬЕ

- ❖ Специальное меню праздника
- ❖ Открытая кухня и мастер-классы

9 апреля в 11:00 2000₽

## СТЕЙК-ХАУС



- ❖ Стейк мясника с тремя соусами: «Блю чиз», «Демиглас» и из печеных овощей
- ❖ Салат с цуккини-гриль
- ❖ Тарт с карамельной грушей

Преподаватель: **Павел Зубарев**

9 апреля в 12:00 2000₽

## МАСТЕР-КЛАСС ДЛЯ ПАР «ЛЕГЕНДАРНЫЙ ШТРУДЕЛЬ»



- ❖ Вытяжное тесто по австрийским традициям
- ❖ Начинки: медовая груша с вишней, сливочная семга со шпинатом, пряный окорок
- ❖ Соусы: ванильный, лимонный, зеленый

Преподаватель: **Ксения Шабалина**  
 ★ Стоимость билета на 2 персоны

9 апреля в 12:00 1800₽

## СОЛНЕЧНЫЕ ХАЧАПУРИ



- ❖ Ассорти пхали: фасоль, баклажан и тыква
- ❖ Оджахури
- ❖ Хачапури по-мегрельски
- ❖ Соус «Сливовый»

Преподаватель: **Давид Надареишвили**  
 ★ Урок в кулинарной студии кафе **tmn**

12 апреля в 19:00 1500₽

## ПАСХАЛЬНЫЕ КАПКЕЙКИ



- ❖ Приготовление чизкейк-основы с вишней
- ❖ Ванильный крем-пломбир
- ❖ Декор фигурками: цыпленок, перепелиные яйца и шоколадная глазурь

Преподаватель: **Ксения Шабалина**  
 ★ Каждый гость приготовит собственный набор капкейков

12 апреля в 19:00 2000₽

## ДАРЫ АТЛАНТИКИ



- ❖ Салат с аргентинскими креветками и малиной
- ❖ Филе лосося с соусом из моллюсков вонголе
- ❖ Ванильный трайфл с клубкой и печеньем из черемуховой муки

Преподаватель: **Павел Зубарев**

13 апреля в 19:00 1500₽

## ПАСХАЛЬНЫЙ ТОРТ «РУСТИК»



- ❖ Ванильный бисквит с манговым кремом
- ❖ Выравнивание торта в технике «омбре»
- ❖ Декор торта перепелиными яйцами и шоколадным гнездом

Преподаватель: **Ксения Шабалина**  
 ★ Каждый гость приготовит собственный торт

13 апреля в 19:00 1500₽

## ЧЕШСКАЯ КУХНЯ



- ❖ Окорок с пряным ягодным соусом
- ❖ Кнедлики в желтом соусе
- ❖ Паштет из утки с обжаренным хлебом
- ❖ Пряное яблоко, запеченное в халате

Преподаватель: **Павел Зубарев**

14 апреля в 19:00 1500₽

## МАСТЕР-КЛАСС В ЧЕТЫРЕ РУКИ С БОКАЛОМ ВИНА «ИТАЛЬЯНСКАЯ ПАСХА»



- ❖ Готовим традиционный Torte Pasqualine с рикоттой и шпинатом
- ❖ Глазированные митболлы из ягненка с домашними ньокками
- ❖ Ванильная пасха с медовыми цукатами

Преподаватели: **Ксения Шабалина** и **Павел Зубарев**

15 апреля в 12:00 1500₽

## СОЛНЕЧНЫЕ КУЛИЧИ



- ❖ Приготовление ароматного сдобного теста
- ❖ Пышная итальянская глазурь
- ❖ Декор расписными макаронсами

Преподаватель: **Ксения Шабалина**  
 ★ Каждый гость приготовит свой кулич





15 апреля в 13:00 1800₽

**БОЛЬШОЙ ПАСХАЛЬНЫЙ ОБЕД**

- ❖ Телячья вырезка, запеченная в слоеном тесте с грибами
- ❖ Хрустящий салат с ростбифом и паназиатской заправкой
- ❖ Слоеный пирог с тыквой
- ❖ Ванильный заварной соус

Преподаватель: Павел Зубарев

16 апреля в 10:00 1500₽

**МАКАРОНСЫ-ЦЫПЛЯТА**

- ❖ Приготовление миндального теста
- ❖ Формирование, выпекание и сборка макаронсов
- ❖ Крем-пломбир с манго

Преподаватель: Ксения Шабалина

★ Каждый гость приготовит набор макаронсов

16 апреля в 12:00 1800₽

**ГРУЗИНСКАЯ ПАСХА**

- ❖ Пасха
- ❖ Запеченное яблоко с медом и грецким орехом
- ❖ Виноградный компот «Гамарджоба»

Преподаватель: Давид Надареишвили

★ Урок в кулинарной студии кафе tmm

18 апреля в 19:00 1500₽

**ЦВЕТЫ ИЗ ПЛАСТИЧНОГО ШОКОЛАДА**

- ❖ Приготовление моделирующей пасты
- ❖ Правила тонирования
- ❖ Вырубка и раскатка
- ❖ Сборка и сушка цветов

Преподаватель: Ксения Шабалина

19 апреля в 19:00

**ОТКРЫТЫЙ УРОК ПО ЗДОРОВОМУ ПИТАНИЮ**

★ Совместно с фитнес-клубом «Антей»

19 апреля в 19:00 1500₽

**КРЫМСКАЯ КУХНЯ**

- ❖ Горячие чебуреки с рубленой бараниной
- ❖ Соус из домашней сметаны с чесноком
- ❖ Ароматный плов с бараниной
- ❖ Пряная сальса из томатов и перца чили

Преподаватель: Павел Зубарев

20 апреля в 19:00 1500₽

**КОНФЕТЫ HANDMADE**

- ❖ Мятный трюфель с бельгийским какао
- ❖ Корпусные конфеты с темным пивом и лесными орехами
- ❖ Корпусные конфеты с лесными ягодами

Преподаватель: Ксения Шабалина

★ Каждый гость приготовит собственный набор конфет

20 апреля в 19:00 1500₽

**КЛАССИКА ФРАНЦИИ**

- ❖ Пряный луковый суп с крутонами
- ❖ Биф Бургиньон
- ❖ Сырное суфле с вишневым соусом

Преподаватель: Павел Зубарев

22 апреля в 11:00

**БОЛЬШОЙ КОНДИТЕРСКИЙ КУРС. 1 ДЕНЬ**

- ❖ Приготовление бисквитов, муссов и начинки
- ❖ Сборка тортов

Преподаватель: Ксения Шабалина

23 апреля в 10:00

**БОЛЬШОЙ КОНДИТЕРСКИЙ КУРС. 2 ДЕНЬ**

- ❖ Приготовление декора и глазури
- ❖ Оформление тортов

Преподаватель: Ксения Шабалина

23 апреля в 14:00 1500₽

**СЕМЕЙНЫЙ ОБЕД «ДОМАШНЯЯ ПАСТА»**

- ❖ Чикенболлы в соусе из спелых томатов
- ❖ Запеченная паста с нежной моцареллой
- ❖ Ванильный тирамису с шоколадом

Преподаватель: Павел Зубарев

★ Стоимость билета: взрослый + ребенок

25 апреля в 19:00 2000₽

**РЫБНЫЙ ДЕНЬ**

- ❖ Мидии, запеченные в сливочном соусе с цветной икрой летучей рыбы
- ❖ Лосось с цитрусовой гремолатой в пергаменте
- ❖ Пудра из морских водорослей
- ❖ Свекольное ризотто с белыми грибами

Преподаватель: Павел Зубарев

26 апреля в 19:00 1500₽

**НАШ БАРАШ**

- ❖ Паста «Арабьята» со жгучими томатами, пряным сыром и свежим базиликом
- ❖ Каре ягненка на гриле с восточным нутом и томатной сальсой
- ❖ Грушевые мешочки с горьким шоколадом и корицей

Преподаватель: Павел Зубарев

27 апреля в 14:00 1000₽

**ЦВЕТОЧНАЯ РОСПИСЬ ПРЯНИКОВ**

- ❖ Приготовление и тонирование глазури
- ❖ Заливка пряников
- ❖ Базовая роспись
- ❖ Цветочная роспись: лаванда, чайные розы, подсолнух

Преподаватель: Ксения Шабалина

★ Каждому гостю набор печенья в подарок

28 апреля в 19:00

**CHEF'S TABLE ОТ ПАВЛА ЗУБАРЕВА**

29 апреля в 12:00

**СПЕЦИАЛЬНЫЙ КУРС «МАКСИМ. КЛАСС. ДЕТИ»**

- ❖ День первый

29 апреля в 19:00 1800₽

**ФЕРМЕРСКИЕ БУРГЕРЫ С БОКАЛОМ КРАФТОВОГО**

- ❖ Английский ростбиф с вишнево-луковым конфитюром и хрустящим беконом
- ❖ Домашняя булка с картофелем
- ❖ Деревенский картофель с пармезаном и зеленью

Преподаватель: Павел Зубарев

30 апреля в 12:00

**СПЕЦИАЛЬНЫЙ КУРС «МАКСИМ. КЛАСС. ДЕТИ»**

- ❖ День второй

30 апреля в 17:00 2000₽

**РИБАЙ-СТЕЙК**

- ❖ Тартар из мраморной говядины с вялеными томатами и хрустящей брускеттой
- ❖ Рибай-стейк по-итальянски со свежим салатом и пряным сыром
- ❖ Вишневый пай

Преподаватель: Павел Зубарев



Основной курс



Кондитерский курс



Грузинская кухня



Специальный курс

# ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ ОТ «МАКСИМЫЧА»

ИЗДАВНА НА ПАСХУ УСТРАИВАЛИ ОСОБЕННУЮ И РАЗНООБРАЗНУЮ ТРАПЕЗУ, КОТОРАЯ СИМВОЛИЗИРУЕТ ПРАЗДНИК ВОСКРЕСЕНИЯ ХРИСТОВА, А, КРОМЕ ТОГО, СВИДЕТЕЛЬСТВУЕТ ОБ ОКОНЧАНИИ ВЕЛИКОГО ПОСТА. В ЭТОМ ГОДУ ПАСХА ОТМЕЧАЕТСЯ 16 АПРЕЛЯ. В РУССКОЙ ТРАДИЦИИ ПАСХАЛЬНЫЕ УГОЩЕНИЯ ГОТОВИЛИ НЕ ЗА ОДИН ДЕНЬ, А В ТЕЧЕНИЕ ПОЧТИ ВСЕЙ СТРАСТНОЙ НЕДЕЛИ, ПРЕДШЕСТВУЮЩЕЙ СВЕЛОМУ ВОСКРЕСЕНЬЮ: В ПОНЕДЕЛЬНИК-ВТОРНИК РАСКРАШИВАЛИ ЯЙЦА, В СРЕДУ-ЧЕТВЕРГ ПЕКЛИ КУЛИЧИ, ДЕЛАЛИ ПАСХУ, А В СУББОТУ ОСВЯЩАЛИ ПАСХАЛЬНЫЕ ЯСТВА. ШЕФ-ПОВАР РУССКОГО РЕСТОРАНА «МАКСИМЫЧ» ЕЛЕНА ПЕТРЕНКО РАССКАЗАЛА НАМ РЕЦЕПТЫ СВОИХ ФИРМЕННЫХ УГОЩЕНИЙ.



ДЕЖУРНЫЙ ШЕФ

ЕЛЕНА  
ПЕТРЕНКО

РУССКИЙ СЕМЕЙНЫЙ  
РЕСТОРАН «МАКСИМЫЧ»



Куличи с изюмом, цукатами, кленовым сиропом и другими начинками, а также творожные пасхи и жаворонки можно заказать в ресторане «МаксимиЧ» по телефону: (3452) 41-31-30

## КУЛИЧ «ПАСХАЛЬНЫЙ»

*Необходимые ингредиенты:*

*Мука – 1 кг  
Молоко – 0,5 л  
Масло сливочное – 250 г  
Сахар – 350 г  
Яйца – 10 шт.*

*Дрожжи – 40 г  
Изюм – 100 г  
Цукаты – 100 г  
Палочка ванили – 1 шт.  
Коньяк – 10 мл.*



4 порции

время  
приготовления  
40 мин.

1. Подогрейте молоко и заведите на нем опару с добавлением сахара, дрожжей и части муки до консистенции жидкой сметаны. Перемешайте.
2. Накройте тару полотенцем и поставьте в теплое место на 30 минут. Опара увеличится в два раза.
3. Отделите желтки от белков, разотрите желтки с сахаром.
4. Размягчите масло. Добавьте в опару желтки, масло, муку и семена ванили.
5. Вымесите тесто руками. Поставьте в теплое место и дайте ему подняться.
6. Добавьте в тесто изюм и цукаты, предварительно замоченные в коньяке. Перемешайте. Снова поставьте тесто в теплое место. Дождитесь полного поднятия теста. Разделите тесто на шарики, соответствующие размеру ваших форм. Выложите их в смазанные маслом формы. Тесто должно занимать 1/3 их высоты. Снова дайте тесту подняться.
7. Поставьте ваши куличи в разогретую до 180 градусов духовку. Время выпекания зависит от размера формы. Чтобы проверить готовность кулича, проткните его шпажкой, если она сухая – кулич готов.
8. Приготовьте глазурь. Взбейте до пиков белки с добавлением сахара.
9. Готовые куличи смажьте получившимся белковым кремом и украсьте на ваш вкус.

## «ПАСХА»

*Необходимые ингредиенты:*

Творог 9-18% – 1кг  
 Масло сливочное – 200 г  
 Сливки 35% – 200 г  
 Сахарная пудра – 300 г  
 Яйца – 5 шт.  
 Ванильный сахар – 1 п.л.  
 Изюм – 100 г  
 Цукаты – 100 г  
 Цедра лимона или апельсина – 20 г  
 Палочка ванили – 1 шт.  
 Лепестки миндаля – 1 г



4 порции



время  
 приготовления  
 35 мин.  
 + время на  
 охлаждение

1. Протрите творог через сито.
2. Размягченное масло взбейте с желтками и сахарной пудрой. Смешайте массу с творогом.
3. В отдельной посуде взбейте сливки до пиков. Аккуратно введите сливки в творожную массу.
4. В массу добавьте цедру, цукаты, изюм, семена ванили и лепестки миндаля. Перемешайте.
5. Форму для пасхи застелите марлей, выложите туда получившуюся творожную массу. Накройте отверстие дощечкой и поставьте на нее пресс. Уберите в холодильник на сутки.
6. Аккуратно извлеките пасху из формы и марли. Украсьте по собственному желанию.



## СДОБНЫЕ ЖАВОРОНКИ

*Необходимые ингредиенты:*

Мука - 350 г  
 Сахар - 75 г  
 Масло сливочное - 40 г  
 Молоко - 100 мл.  
 Яйцо - 1 шт. + 1 желток  
 Дрожжи - 25 г  
 Соль - 1 щепотка  
 Курага - 100 г  
 Чернослив - 100 г  
 Орехи - 100 г  
 Мед - 50 г



4 порции


 время  
 приготовления  
 60 мин.

1. В теплое молоко добавьте дрожжи. Поставьте в теплое место на 15 минут.
2. Добавьте сахар, соль, растопленное сливочное масло и взбитое яйцо.
3. Просейте муку и добавьте ее к получившейся смеси.
4. Замесите тесто, накройте его полотенцем и поставьте в теплое место на 30 минут.
5. Курагу, чернослив, орехи мелко порубите ножом или пробейте в блендере. Смешайте, добавьте мед.
6. Разделите тесто на восемь частей и оставьте небольшую часть дополнительно для крылышек. Из каждой части скатайте жгут диаметром около 1,5 см. Раскатайте каждый жгут, вложите туда начинку и залепите края.
7. Завяжите узелок, приплюсвив один конец, и придайте ему форму клюва.
8. Из оставшегося теста скатайте маленькие шарики, расплющите их, сделайте надрезы и придайте им форму крыльев.
9. Усадите жаворонков на противень и прилепите им крылья. Оставьте жаворонков на 20 минут для подъема.
11. Смажьте птичек желтком. Выпекайте 20-25 минут при температуре 180 градусов.

# ИДЕАЛЬНАЯ ИТАЛИЯ

ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН MAXIMILIAN В МАРТЕ ОТМЕТИЛ СВОЙ ОДИННАДЦАТЫЙ ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ. И ПО ТРАДИЦИИ ПОСЛЕ ЗНАМЕЧАТЕЛЬНОЙ ДАТЫ ШЕФ-ПОВАР АЛЕКСЕЙ КРИВОШАПКО ПРИСТУПИЛ К ОБНОВЛЕНИЮ МЕНЮ. ЧТО НОВОГО ПОЯВИТСЯ НА ЕГО СТРАНИЦАХ АВТОР ЛИЧНО РАССКАЗЫВАЕТ НАШИМ ЧИТАТЕЛЯМ.

НЕЖНЫЙ РОСТБИФ  
С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ



ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ  
С ПЮРЕ ИЗ АВОКАДО



**АЛЕКСЕЙ КРИВОШАПКО,  
ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА MAXIMILIAN**

Почитатели классической итальянской кухни останутся довольны. Я постарался сохранить эстетику простоты и чистоты вкуса и решил продемонстрировать в каждом блюде красоту основного продукта, обравив его яркими красками дополняющих ингредиентов.

Одна из моих любимых новинок — тигровые креветки с пюре из авокадо. Не раз испытанное сочетание и неувядающая классика. Это воплощение итальянской души, которая желает праздника каждый день. Теперь этот праздник всегда будет рядом с вами.



УТИНАЯ ГРУДКА  
С МАЛИНОЙ И ОВОЩАМИ



ШОКОЛАДНАЯ «ЭТНА»  
С БЕЗЕ И СОУСОМ  
«МАРАКУЙЯ»

Утка с малиной – еще одна идеальная пара, которой я хочу уделить особое внимание. Нежность мяса подчеркивается шелковистостью соуса, а ненавязчивый вкус утки прекрасно оттеняется сладковато-кислыми малиновыми нотками. Соседство на тарелке разделяют припущенные овощи, придающие полноту картине.

Правильно приготовленный ростбиф – моя слабость. Надеюсь, вы разделите ее со мной, попробовав его с соусом из сладкого перца – ярким (как по цвету, так и по вкусу) акцентом.

Конечно, какая Италия без пасты?! Ко всем полюбившимся блюдам из этого раздела меню мы решили добавить спагетти с моллюсками вонголе, которые отлично «подружились» с вялеными томатами.

В десертной карте появится шоколадная «Этна» – пожалуй, самый популярный, вкусный и многими любимый десерт. Самое главное в ней то, что шоколад внутри после выпечки остается жидким. Это идеальное блюдо для всех любителей шоколада.

Я представил вам далеко не все, что появится совсем скоро в нашем меню. Пользуясь случаем, спешу пригласить вас в гости в ресторан Maximilian для того, чтобы оценить все новинки.



СПАГЕТТИ  
С МОЛЛЮСКАМИ ВОНГОЛЕ  
И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ



8 МАРТА, 2/9,  
(3452) 50-80-00





**даудель спорт**

КЛУБ УСПЕШНЫХ ЛЮДЕЙ



# ФОРМИРУЙ ЗДОРОВЫЕ ПРИВЫЧКИ

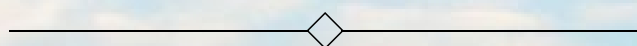
ДОБАВЬ В СВОЙ ДЕНЬ ТРЕНИРОВКУ!

ПРОСТОРНЫЙ ТРЕНАЖЕРНЫЙ ЗАЛ  
БАССЕЙН, САУНА, ХАММАМ  
ГРУППОВЫЕ ЗАНЯТИЯ

МАКСИМА ГОРЬКОГО, 68/4, ТЕЛ. 685-770, DAUDELSPORT.RU

# И СНОВА ГРУЗИЯ!

КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА «МАКСИМ. КЛАСС» ОТПРАВЛЯЕТСЯ В НОВОЕ, МЕЖДУ ПРОЧИМ, УЖЕ ТРЕТЬЕ ПО СЧЕТУ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ В ГРУЗИЮ. НА ЭТОТ РАЗ ПРОГРАММА ПОЛУЧИЛАСЬ ПРОСТО НЕВЕРОЯТНО БОГАТОЙ И НАСЫЩЕННОЙ. СОВСЕМ, КАК ИСТИННОЕ ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ.



**С**толица древней чарующей Грузии еще похожа на старые открытки 50-летней давности: живописные дворики, милые балкончики, горы и реки, окружающие и пронизывающие город своей природной красотой. Хотя в последнее время Тбилиси стремительно обретает черты европейского современного города, при этом не теряя своего очарования и индивидуальности.

Историческое ядро Тбилиси — Старый город, находится в юго-восточной его части и застроен небольшими каменными и кирпичными домами характерной «тбилисской архитектуры» с галереями и резными деревянными балконами, нависающими над узкими улочками. Практически все здания здесь представляют собой исторические или культурные памятники, именно они и сформировали образ знаменитого «грузинского дворика», многократно прославленного в литературных произведениях.

Список мест, которые в Тбилиси просто

непозволительно игнорировать, примерно такой: крепость Нарикала, Сионский Собор, храм Анчисхати, серные бани, гора Мтацминда. Последнее, кстати, — то место, где прозвучали знаменитые слова Остапа Бендера: «Я дам вам парабеллум!»

Архитектурным достопримечательностям ничуть не уступают достопримечательности гастрономические: маленькие очаровательные ресторанчики, лавки и рынки. Отдельная история — первая в Грузии кулинарная школа Culinarium. Создала ее Текуна Гачечиладзе, которая отучилась в нью-йоркском кулинарном институте и вернулась на родину, чтобы расширять горизонты грузинской кухни. По пятницам, субботам и воскресеньям школа превращается в ресторан, где Текуна угощает чакпули в азиатском стиле, в который кладет мидии и имбирь, холодным супом из авокадо и огурца, телячьими мозгами с рукколой и аджикой — и другой необычной для Тбилиси едой.



Особенно грузинская столица преобразается в вечернее время и превращается в яркий город, улицы которого утопают в мерцающем волшебном свете фонарей.



Еще недавно Кахетия была своего рода грузинской Сибирью, окраинным и забытым миром регионом. Хотя этот регион является самым плодородным местом и родиной лучшего вина на всем постсоветском пространстве. Гектары виноградников, множество древних храмов и монастырей, сонные городишки с черепичными крышами: иногда начинает казаться, что это вовсе и не Грузия, а Прованс или Тоскана.

Яркие черепичные крыши городка Сигнахи, прилепившегося к вершине зеленого холма, очаровывают своим видом сразу. Городские постройки Сигнахи выдержаны в едином стиле южно-итальянского классицизма (крыши покрыты красной черепицей), но на грузинский манер. Город окружен длинной крепостной стеной с 28 сторожевыми башнями. На некоторые из них можно забраться и обозреть всю Алазанскую долину целиком.



ПЕРВЫЙ ВО ВСЕЙ АЛАЗАНСКОЙ ДОЛИНЕ ВИННЫЙ ЗАВОД ЗАРАБОТАЛ В СЕЛЕ ЦИНАНДАЛИ, ПОДАРИВШЕМ СВОЕ ИМЯ ИЗВЕСТНОМУ СОРТУ ВИНА



Цинандали — это не только сорт вина, но и село, в котором находится шикарное поместье кахетинских князей Чавчавадзе. Именно здесь заработал первый во всей Алазанской долине винный завод. До этого вино кахетинцы производили по старинке: в огромных глиняных кувшинах-квеври.

А вот Пасанаури называют родиной хинкали, и поэтому он считается как бы главным хинкальным городом. В ресторанах Грузии даже можно найти специальный вид хинкали — «пасанаурские». Они отличаются тем, что внутри у них не фарш, а рубленое мясо. Если все сделано правильно, то такие хинкали обычно вкуснее обыкновенных.

## ПРОГРАММА ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРА

### 30 АПРЕЛЯ – ДЕНЬ 1

- Прибытие в Тбилиси, встреча в аэропорту, трансфер в отель
- Размещение в отеле At Metro 3\*
- Свободное время
- Посещение ресторана с национальной кухней и фольклорной программой

### 1 МАЯ – ДЕНЬ 2

- Пешеходно-автомобильный тур по Тбилиси с посещением исторических и культурных памятников в центре старого города (2-2,5 часа)
- Посещение кулинарной школы «Кулинариум».
- Мастер-класс по приготовлению грузинских блюд под руководством знаменитого шеф-повара – ведущей субботней кулинарной программы на одном из главных телеканалов – Rustavi2
- Обед из приготовленных блюд
- Прогулка по Вечернему Тбилиси с гидом. Посещение нескольких городских ресторанчиков: увидим, как организуются застолья, как принято накрывать на стол, как обычно пьют вино

### 2 МАЯ – ДЕНЬ 3

- Выезд в Хакетию по маршруту Тбилиси – Сигнахи – Велисцихе – «винные туннели» в Кварели
- В Сигнахи – прогулка, кофе-брейк или обед на веранде ресторана Kabadoni
- В частной винодельне, в кахетинской семье – дегустация вина из квеври (красное и белое), приготовленного по древней грузинской технологии (с танином) и чачи
- Мастер-класс по выпечке грузинского хлеба в глиняной печи «тонэ» и приготовление своими руками Мцвади – грузинского шашлыка
- Экскурсия по «винным туннелям» завода «Хареба»
- Посещение завода корпорации «Киндзмараули» с дегустацией и участием в процессе создания вина

- Ночь в отеле около Кварели или Телави у Тетушки Джулы (во втором случае – приготовление ужина вместе с гостями и сам ужин с домашним вином и коньяком в каминном зале дома)

### 3 МАЯ – ДЕНЬ 4

- Выезд по маршруту Кварели – Цинандали – Напареули
- В Цинандали – экскурсия по дворцу-усадьбе Александра Чавчавадзе
- В Напареули – посещение музея «Квеври и Вина» с дегустацией вина и чачи
- Мастер-класс по приготовлению чакапули от повара ресторана в этно-дворике отеля
- Вечерний ужин с тамадой – учимся проводить супру (грузинское застолье)
- Ночь в отеле 4\* (или 5\*) около Кварели

### 4 МАЯ – ДЕНЬ 5

- Переезд в Тбилиси
- Свободное время

### 5 МАЯ – ДЕНЬ 6

- Кулинарный мастер-класс от шеф-повара по приготовлению кабаби и хачапури

### 6 МАЯ – ДЕНЬ 7

- Поездка в Пасанаури
- Кулинарный мастер-класс по приготовлению трех видов хинкали в аутентичном ресторанчике
- Возвращение в Тбилиси

### 7 МАЯ – ДЕНЬ 8

- Свободное время
- Трансфер в аэропорт



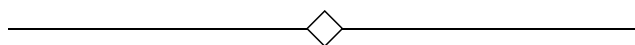
ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ  
И БРОНИРОВАНИЕ ПУТЕВОК  
☎ (3452) 960-150

#### В СТОИМОСТЬ ТУРА ВХОДИТ:

- Трансфер аэропорт-гостиница-аэропорт
- Транспортное обслуживание по программе
- Квалифицированный гид
- Экскурсии по программе
- Размещение в гостиницах по маршруту
- Кулинарные мастер-классы

# СТРАШНО ВКУСНО

**БАРМЕНЫ РЕСТОРАНА-БАРА MIX MUSIC И КАФЕ BRASSERIE НЕ ПЕРЕСТАЮТ УДИВЛЯТЬ СВОИХ ГОСТЕЙ. НА ЭТОТ РАЗ НА ВЫДУМКУ ИХ ВДОХНОВИЛИ ПОПУЛЯРНЫЕ АМЕРИКАНСКИЕ КОКТЕЙЛИ «МОНСТР-ШЕЙКИ». СОБРАВ ВОЕДИНО СВОЮ ФАНТАЗИЮ, ВКУСНЕЙШИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ И ВСЕ СВОИ ЗНАНИЯ О НАПИТКАХ, БАРМЕНЫ СОЗДАЛИ ЦЕЛЮЮ АРМИЮ СЛАДКИХ МОНСТРЯТ. ВАМ СТРАШНО? НАМ – СТРАШНО ВКУСНО!**



Наверняка многие из вас часто видели в социальных сетях тренд этого года — дикие и невообразимые сладкие конструкции. Странные коктейли захватили весь мир от мала до велика. Огромные пол-литровые стаканы с шапкой из различных десертов: печенье, пончики, леденцы и даже целые куски тортов. Все это залито большим количеством шоколада, сиропа или сливок, а иногда и всем вместе. Эффектно, необычно, вкусно, сладко. «Как это пить?» — спросите вы. Очень просто: приходите в Mix Music или Brasserie, заказываете монстр-шейк, обяза-

тельно делаете фотографию и публикуете ее в Instagram, съедаете все, что находится на верхушке шейка, запиваете это вкуснейшим молочным коктейлем, наслаждаетесь и чувствуете каждой клеточкой своего тела, как по вам начинают бегать гормоны радости. У барменов «МаксиМа» получились очень яркие коктейли. Каждый вдохновился чем-то своим, поэтому один монстр-шейк не похож на другой. Устройте отдых от подсчета калорий, позвольте себе попробовать все напитки, а на здоровое питание перейдете со следующего понедельника.

## «СНИКЕРС ШЕЙК»

Барменам кафе Brasserie стало интересно, что же получится, если объединить всеми любимый шоколадный батончик Snickers, печенье и карамельно-арахисовый молочный коктейль в один продукт. А получился хит – вкуснейший монстр-шейк. Приходите, пробуйте и не забывайте фотографировать. «Сникерс шейк» никого не оставит равнодушным.



BRASSERIE  
CAFE

📍 РЕСПУБЛИКИ, 142/2,  
☎ (3452) 68-98-68



## «САЛЛИВАН ШЕЙК»

Джимми Салливан — это почетный страшила из Монстрополиса. Помните такое большое и мохнатое чудовище из популярного мультфильма «Корпорация монстров»? Именно этот персонаж и вдохновил Mix Music на создание оригинального коктейля. Салливан грозный снаружи, но очень мягкий внутри. Коктейль в точности повторяет особенности героя. Огромный, лохматый, с кудрями из попкорна, яркими пятнами из M&M's, рогами из сладких трубочек и сладкой зефирной шапкой. Подо всей этой видимой напыщенностью внутри прячется нежнейшее ванильное мороженое с молоком, карамельным и шоколадным сиропами и жареным арахисом. Вот такой пугающий добряк получился.







### «ВАЗОВСКИ ШЕЙК»

Майк Вазовски — это самый милый монстр, верный друг и товарищ Салливана. Да, Майк не был отличным страшилой, но зато был душой компании и очень чутким собеседником. «Вазовски шейк» полностью отражает сущность и характер яркого кругляша. Свежий, фруктовый, бананово-апельсиновый вкус заряжает хорошим настроением на весь день. А большой глаз из печенья внимательно глядит во все стороны и ищет свою жертву-сладкоежку.

### «РЭНДАЛЛ ШЕЙК»

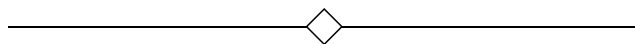
Рэндалл Боггс — герой мультфильма, который всеми силами противостоял Майку и Салли. Скромный снаружи, но очень уверенный внутри мастер маскировки на этот раз затаился в баре Mix Music под видом милого, мягкого медвежонка и влился в компанию лучших монстров. Молочный коктейль с какао и попкорном понравится всем любителям интересных сочетаний. Шейк получился таким же противоречивым, как и сам Рэндалл Боггс.





# СЛАДКИЙ АПРЕЛЬ

ЗА НАШИМИ ОКНАМИ УЖЕ В ПОЛНУЮ СИЛУ ПРАВИТ КРАСАВИЦА ВЕСНА, И В ЕЕ ЧЕСТЬ КОНДИТЕРСКАЯ МАСТЕРСКАЯ «МАКСИМ» УЖЕ ЗАПУСТИЛА СВОИ ЯРКИЕ НОВИНКИ. О СЛАДОСТЯХ «МАКСИМА» НЕ СПОРЯТ, О НИХ СЛАГАЮТ ЛЕГЕНДЫ, КАЖДЫЙ УВАЖАЮЩИЙ СЕБЯ ГУРМАН УЖЕ ПОПРОБОВАЛ ВЕСЬ АССОРТИМЕНТ И ВЫЯВИЛ СВОИХ ФАВОРИТОВ. НО ШЕФ-КОНДИТЕРЫ НАТАЛЬЯ АМИНОВА И ЕВГЕНИЙ САФРОНОВ НИКОГДА НЕ ОСТАНАВЛИВАЮТСЯ И УВЕРЕНЫ, ЧТО В ИХ РАБОТЕ НЕ СУЩЕСТВУЕТ ПОТОЛКА ИЛИ КАКОГО-ЛИБО ПРЕДЕЛА. ЗНАКОМЬТЕСЬ С ТРЕМЯ НОВЕЙШИМИ ТОРТАМИ ОТ КОНДИТЕРСКОЙ МАСТЕРСКОЙ «МАКСИМ».



**«БЛЭК ФОРЕСТ»**

Торт «Блэк форест» — это достойный ответ кондитеров «МаксиМ» традиционному Шварцвальдскому вишневому тарту. «Блэк форест» по-тюменски — это нежнейший шоколадный бисквит с муссом из темного молочного шоколада, яркой прослойкой из вишневой намелаки с ликером «Кирш», хрустящим слоем из шоколадных шариков и вишневым желе. Сверху торт покрыт бархатным велюром из молочного шоколада. Вот такое вишневое великолепие получилось у настоящих мастеров своего дела.

**«КАРИБЫ»**

Даже один кусочек торта «Карибы» сможет перенести каждого скучающего по жарким странам сладкоежку на бескрайние пляжи и ласковое море. Мягкий банановый бисквит с кокосовым муссом, банановым желе с ромом «Малибу», хрустящим слоем криспи. Яркий красавчик покрыт гляссажем и оформлен свежими ягодами и воздушной меренгой. У «МаксиМа» получился настоящий вкуснейший телепорт. От одного аромата и внешнего вида торта в голове рисуются солнечные образы и вдохновляющие пейзажи. Собирайте чемоданы, мы летим на Карибы!



«ТРЮФЕЛЬ»

«Трюфель» создан для истинных ценителей, преданных фанатов шоколада и почитателей благородной классики. Лакомный и такой манящий торт, который заставляет влюбиться с первых секунд, проведенных с ним наедине. Восхитительный шоколадный бисквит пропитан абрикосовым сиропом с ликером «Амаретто», заварным кремом с вареным сгущенным молоком и какао, дробленным фундуком и в завершении покрыт вкуснейшей шоколадной помадкой. Очень сложно остаться равнодушным к такому составу и красоте.



Вы можете попробовать любую из представленных новинок Кондитерской мастерской уже сейчас в любой кофейне и кондитерии «Максим» или заказать по телефону (3452) 908-606.

# Мы знаем лидеров в лицо



Приобретайте  
в кассе  
драмтеатра, в саге  
tmn или оформляйте  
доставку  
по телефону  
28-33-55

**32-й журнал tmn  
выйдет в апреле:**  
Банки мира, России и Тюмени  
Депутаты  
Тюменской областной думы  
Молодые и успешные  
дизайнеры интерьеров  
и многое другое.

Уже 5 лет мы публикуем максимально интересные интервью, масштабные рейтинги и аналитические материалы.

Только выдающиеся персоны и лидеры разных сфер деятельности.



18+

Будьте в курсе событий вместе с нами @tmn.online @tmnbeauty @tmnfuture @tmnevent  
Варианты участия в проектах уточняйте по телефону 28-33-55. Реклама.



# НАЗАД В 90-Е

СОВСЕМ СКОРО ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ МАШИНА ВРЕМЕНИ ПЕРЕНЕСЕТ ГОСТЕЙ НА ГАЛА-УЖИНА ШЕФ-ПОВАРОВ «МАКСИМА» В ТАКОЙ ДАЛЕКИЙ, НО ТАКОЙ РОДНОЙ 1992 ГОД. ВЕДЬ ИМЕННО 25 ЛЕТ НАЗАД В ТЮМЕНИ ПОЯВИЛСЯ ПЕРВЫЙ РЕСТОРАН «МАКСИМ», КОТОРЫЙ СРАЗУ СТАЛ ЗВЕЗДОЙ НАШЕГО ГОРОДА. ГЛАВНЫЕ ГЕРОИ ВЕЧЕРА – ПОВАРА – УЖЕ СОСТАВИЛИ ОРИГИНАЛЬНОЕ МЕНЮ, А УПРАВЛЯЮЩИЕ ЗАВЕДЕНИЙ «МАКСИМ» ПЕРЕВОРОЩИЛИ СВОИ КОМОДЫ И ОТЫСКАЛИ ДЛЯ СЕБЯ ПОДХОДЯЩИЕ НАРЯДЫ В СТИЛЕ 90-Х. ДАВАЙТЕ ВСЕ ВМЕСТЕ ВСПОМНИМ, КАКИМИ ПРЕКРАСНЫМИ, ПРОТИВОРЕЧИВЫМИ, ЛИХИМИ, ЯРКИМИ, ДЕРЗКИМИ И СВОБОДНЫМИ БЫЛИ НАШИ 90-Е.



## ЧТО МЫ НОСИЛИ

### КИСЛОТНЫЕ ЛОСИНЫ

В 90-е у этого нехитрого предмета одежды был настоящий звездный час. Независимо от фигуры и комплекции девушки носили их повсеместно. Зима, лето, на дискотеку или в магазин за хлебом — не важно! Зеленые, желтые, голубые, розовые — чем кислотнее цвет, тем лучше.

### СПОРТИВНЫЕ КОСТЮМЫ

Это сейчас мы используем спортивные костюмы строго по назначению, а в 90-е в них можно было ходить в театры и кино, в гости и танцевальные залы. А их цветовая гамма заметно разбавляла серые будни 90-ых. И немаловажная деталь — костюмы даже не нужно было гладить! И самое главное — в нем ты всегда был самым модным и стильным.

### «ДЖИНСА»

В 90-е каждый мечтал иметь как можно больше джинсовых предметов гардероба: комбинезоны, шорты, джинсы «бананы» с высокой талией, куртки из слишком плотной ткани, словно вымоченные в бетонном растворе, бейсболки с иностранными буквами, жилетки, как у Юры Шатунова — мы носили все, что получалось найти. Натягивали такие манящие символы западного мира и шли покорять округу.





#### «БАРСЕТКА»

Этот стильный аксессуар приобретали те, кто уже отходил в бейсболках и перешел, так сказать, на новый серьезный уровень. Однако барсетку умудрялись сочетать и со спортивным костюмом. Мода, что ты с нами делала?!

#### СВИТЕРА С ГЕОМЕТРИЧЕСКИМ ОРНАМЕНТОМ

А если мужчина не носил ни малиновый пиджак, ни спортивный костюм, то, скорее всего, он не вылезал из свитера с геометрическим орнаментом. Кстати, девушки такими свитерами совсем не брезговали и с гордостью красовались в них, обязательно сочетая его с лосинами.



#### ПРИЧЕСКИ И МАКИЯЖ

Утро каждой уважающей себя модницы начиналось с начесов с особым акцентом на челку или завязывания цветными резинками хвостов-пальм. Также очень высоко ценились химические завивки и яркий макияж. Обязательные голубые перламутровые тени, цветные подводки для глаз с блестками и яркие цветные туши для ресниц — чаще всего синие, зеленые и фиолетовые. Красота!



# ЧТО МЫ ЕЛИ?

В 90-е годы мы радовались всему зарубежному, что только начинало завозиться в нашу страну и появлялось на прилавках магазинов.



**МАРГАРИН РАМА**, который упорно выдавался за масло высшего сорта, точно знаком каждому россиянину. После того, как маргарин был съеден, в этой баночке еще долго хранили различную ненужную мелочь.

**ЖЕВАТЕЛЬНЫЕ КОНФЕТЫ МАМВА**, которые так любил белозубый Сережа из рекламы. Апельсиновые, ягодные, яблочные — их жевал каждый подросток.

**ЖЕВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗИНКИ TURBO** и легендарные **LOVE IS...** были совершенно невкусными и жесткими



по современным меркам, но вкладыши с машинками и романтическими историями вызывали бурный восторг. Их собирали и даже создавали свои личные коллекции.

**KINDER SURPRISE**. За эти шоколадные яйца можно было продать душу. Их любили не только за невероятно вкусный шоколад, но и за милые сюрпризы внутри. Коллекция маленьких пластиковых игрушек была у каждого малыша



**INVITE, YUPI, ZUKO** — яркие цветные порошки, ставшие любимыми напитками всей молодежи. «Просто добавь воды!» — слоган на века.

**ОРЕШКИ И ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ**. Эти десерты готовили



всей семьей. Мама заводила тесто, папа варил сгущенку, а дети укладывали ее в формочки, периодически обливая ложку. Самое любимое домашнее лакомство 90-х готовили в основном в праздничные дни. Еще бы! Довольно хлопотный и затяжной процесс получался.

**БУЛЬОННЫЕ КУБИКИ KNORR, MAGGI, GALLINA BLANCA** — еще одно новшество 90-х, пришедшее к нам «из-за бугра». Их добавляли в суп, вторые блюда, иногда даже просто растворяли в горячей воде и пили, как полноценный бульон.



# КАК МЫ РАЗВЛЕКАЛИСЬ?

Несмотря на тяжелую экономическую и политическую ситуацию в 1990-х годах, и взрослые, и дети находили отдушину в любимых занятиях и увлечениях. В те времена молодое поколение не знало, что такое интернет, смартфоны и планшеты, но зато были другие гаджеты, по которым до сих пор ностальгирует любой «большой ребенок».



**ТЕТРИС**, тамагочи и электронная игра «Ну, погоди!», скорее всего, были подарены тебе за какие-то заслуги и успехи. Они делали тебя центром внимания в школе и дворе, все просили поиграть в них на перемене и старались побить рекорды друг друга.

**ИГРОВАЯ ПРИСТАВКА DENDY** — это культ! Игра «Танчики»



покорила сердца всех от мала до велика. Перед экраном лампового телевизора собирались всей семьей и устраивали настоящие бои за джойстик и право поиграть первым. Дома все девочки плели **ФЕ-НЕЧКИ** из разноцветных ниток и бисера, а во дворе играли в

**«РЕЗИНОЧКИ»** и **«КЛАССИКИ»**, а радужная пружинка и попрыгунчики могли привлечь внимание любого малыша. Особое удовольствие доставляла музыка того времени. На нашей



эстраде стали появляться новые поп-исполнители: **НАТАША КОРОЛЕВА**, **«НА-НА»** и **ИГОРЬ НИКОЛАЕВ**. У молодежи в почете были свои модные группы: **«БЛЕСТЯЩИЕ»**, **«РУКИ ВВЕРХ»**, **«ИВАНУШКИ INTERNATIONAL»** и другие. Мы записывали кассеты с любимыми песнями, перематывали их карандашом, чтобы не расходовать батарейки в плеерах и слушали, слушали, слушали, пока не рвалась пленка. Раз в неделю каждый житель России посещал пункты видеопроката, брал кассеты с зарубежными фильмами и всей семьей по вечерам мы устраивались перед телевизором. Смотрели

все: от **«ТЕРМИНАТОРА»** до **«КРАСОТКИ»**. А вот в выходные дни программа ТВ передач заставляла просыпаться рано утром и отправляться в гости к знаменитостям вместе с Тимуром Кизяковым, угадывать самый популярный ответ в передаче «Сто к одному», а вся семья болела за одну из команд в увлекательной игре «Форт Боярд». Ну и, конечно, все девушки следили за развитием любовной истории Милагрос и Иво в телесериале «Дикий ангел», за перипетиями в «Беверли-Хиллз 90210» и «Богатые тоже плачут».



Сегодня, когда смотришь на старые фотографии, вспоминаешь уличные рынки с клетчатыми сумками и картонками вместо ковриков, становится смешно. Ну и пусть! Это наша история, наша культура, благодаря которой мы стали такими, какие есть. Мы проживали это десятилетие с удовольствием и гордостью. И хотя нас уже не соблазнишь яркими костюмами с лампасами, все-таки иногда очень хочется тайком развести пакетик Yurі, купить билетик «Русское лото» и вспомнить молодость. Компания «МаксИМ» приглашает вас 27 апреля в 19:00 на гала-ужин в банкетный ресторан «Маска», который пройдет под девизом «Вперед в прошлое!». Вспомним, как это было, и придадимся ностальгии вместе.

«МАКСИМ»



ПРЕДСТАВЛЯЕТ

**27**  
АПРЕЛЯ

# ВПЕРЕД В ПРОШЛОЕ

**19**  
ЧАСОВ



1992:  
НА 25 ЛЕТ  
НАЗАД

## ГАЛА-УЖИН ШЕФ-ПОВАРОВ «МАКСИМА»

ЮБИЛЕЙНОЕ МЕНЮ

ПЕРВЫЙ РЕСТОРАН «МАКСИМ»

СПОРТЛОТО-92

БАНКЕТНЫЙ РЕСТОРАН «МАСКА»  
РЕСПУБЛИКИ, 129; БРОНЬ ПО НОМЕРУ: (3452) 28-09-09

**доувель спорт**

ПАРТНЕРЫ  
МЕРОПРИЯТИЯ:



**АСТЕРИОН**  
Официальный дилер  
«Мерседес-Бенц»



## ФИТНЕС-ЛАНЧ с чемпионом

Кулинарная школа «МаксиМ. Класс» совместно с фитнес-центром «Фитберри» провела для всех желающих открытый урок «Фитнес-ланч» в итальянском ресторане MaxiMilian. Про секреты здорового питания рассказала двукратная чемпионка по бодибилдингу Наталья Проскурякова. Для всех присутствующих она приготовила три блюда: зеленый микс-салат с куриным филе су-вид в ягодном соусе, розовый хумус с курицей-гриль и освежающим салатом и необычное мороженое с рукколой. Мастер-класс прошел при поддержке компании «Прованс» и «Тюменский бройлер».





Незабываемое  
торжество на любой вкус  
от 2 000 ₽ на персону

## *Свадебный сезон-2017*

в заведениях «МаксиМа»

классические рестораны · уютные кафе · выездное обслуживание

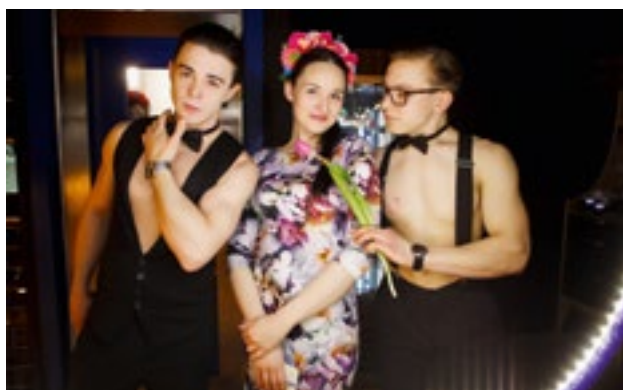
Выбирайте и бронируйте свою дату!

рестораны-тюмень.рф

Банкетный менеджер: (3452) 97-81-37

## ЖЕНСКИЙ ДЕНЬ в Brasserie

В кафе Brasserie начали отмечать Международный женский день заранее. 7 марта под девизом «Гуляй, шальная!» состоялась вечеринка для самых прекрасных, горячих, смелых и женственных. Весь вечер императрицы состязались в юмористическом караоке турнире, фотографировались с самыми горячими мужчинами и танцевали под любимую музыку от резидентов Brasserie. Девушки оставили все свои заботы дома, надели свои самые роскошные платья и отдохнули на все 100%. Ночь была жаркой!



ФОТОГРАФ ЕКАТЕРИНА БАЗВАНОВА



BRASSERIE



# ТВОЙ ВЫПУСКНОЙ

ХОЧЕШЬ НАВСЕГДА ЗАПОМНИТЬ СВОЙ ВЫПУСКНОЙ?  
ПРОВЕДИ ЕГО В КАФЕ BRASSERIE

Республика, 142/2

68-98-68

МАКСИМ  
[www.maksim-rest.ru](http://www.maksim-rest.ru)

 brasseriecode  
 brasseriecafe



## БАБИЙ БУНТ в Mix Music

Ресторан-бар Mix Music 8 марта устроил для всех красавиц нашего города настоящий бабий бунт. Это была самая женственная вечеринка. Все лучшие представительницы прекрасного пола были в этот вечер именно здесь. Специальные дамские коктейли, жгучие красавцы с мощным торсом, много музыки, цветов и улыбок. В женский день гости Mix Music почувствовали себя как никогда счастливыми, хрупкими и беззащитным, оторвались по-полной и перестали думать о насущном. Все мужчины упали к их ногам!

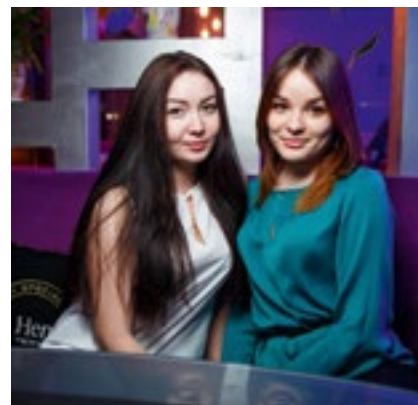


ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ПОРТАЛОМ ГЕОМЕТРИЯ.RU, ФОТОГРАФ АНДРЕЙ РЯДЬКИН



# ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В ТЮМЕНЬ!

Приезжайте в гости в Mix Music или Brasserie

Показывайте посадочный  
талон или билет на поезд до Тюмени

ПОЛУЧАЙТЕ ВКУСНЫЙ ПРЕЗЕНТ



**BRASSERIE**  
CAFE

Кафе Brasserie  
ул. Республики, 142/2  
тел. (3452) 68-98-68  
КРУГЛОСУТОЧНО



**MIX** Music  
BAR & RESTAURANT

Ресторан-бар Mix Music  
ул. Ленина, 2 А  
тел. (3452) 52-96-97  
КРУГЛОСУТОЧНО



## АВТОЛЕДИ: *сегодня можно все!*

В международный женский день в караоке-клубе «АРТИШОК» состоялась вечеринка для настоящих автоледи. Повторили знаки дорожного движения, вспомнили все автозапчасти, угостили автовладельцев коктейлем «Незамерзай-ка» и вдоволь напелись. Не обошлось в этот вечер без энергичных праздничных танцев, цветов и, конечно же, подарков для милых дам, которые предоставили наши партнеры – CarsMafia.

ПАРТНЕРЫ МЕРОПРИЯТИЯ:

CarsMafia (автозапчасти для иномарок)  
50 лет Октября, 30, (3452) 93 -07-77  
carsmafia.com



ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ПОРТАЛОМ GEOMETRIA.RU, ФОТОГРАФ СЕРГЕЙ ДАДЕВ

# АКЦИЯ ГОДА!



Разыгрываем три iPhone7 в 2017 году!



Сделай заказ на сумму от 2 000 руб.



Получи купон, удали защитный слой



Забери подарок!

**ПОДАРКИ ПОЛУЧАТ ВСЕ!**



БАР-РЕСТОРАН  
«МОХИТО»  
73-16-15/ КИРОВА,40



Карaoke-клуб  
Артишок

КАРАОКЕ-КЛУБ  
«АРТИШОК»  
68-00-88, 45-12-46 / ЛЕНИНА,4



Шаляпин  
караоке клуб

КАРАОКЕ-КЛУБ  
«ШАЛЯПИН»  
46-43-00/ КИРОВА, 40

Акция проходит в караоке-клубах «Артишок», «Шаляпин», бар-ресторан «Мохито» с воскресенья по четверг, исключая праздничные дни.



## *Милый, иди готовься!* **У МЕНЯ ПРАЗДНИК!**

Именно под таким лозунгом в ресторане-баре «Мохито» прошла тематическая вечеринка, на которой дамы были богинями, королевами и повелительницами. Праздничные действия развернулись на импровизированной кухне. Как и обещали, девчонки отрывались на танцполе, а мужчины хозяйничали на кухне: угощали фруктами, разливали игристое, дарили цветы и весеннее настроение. Мы уверены, что мечта многих девушек в этот праздник сбылась. Мужчины, давайте радовать наших прекрасных дам чаще.

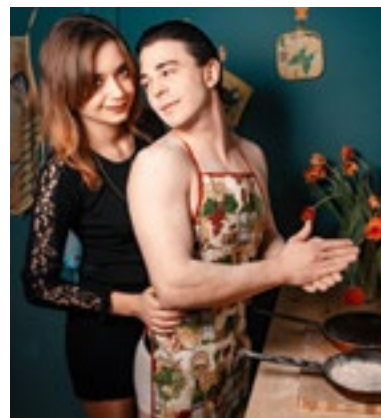


ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ПОРТАЛОМ GEOMETRIA.RU, ФОТОГРАФ СЕРГЕЙ ДАДЕВ

# НАРРУ ВІРНІДАУ

**МОХІТО**  
BAR & RESTAURANT

В DJ-БАР «МОХИТО»

## ПОДАРКИ ИМЕНИННИКАМ:



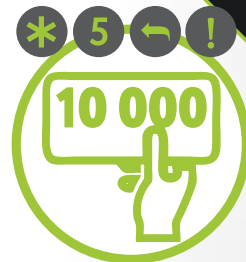
Коктейль  
«Мохито»



Удвоение  
всех коктейлей



Коктейль  
«Мохито XXL»



Самая шумная компания =  
10 000₽ имениннику.  
Шумоизмеритель  
определит победителей.

**24/7** КРУГЛОСУТОЧНО

**🕒** ДО 23:00

**\*** ПТ-СБ, ВЫХОДНЫЕ ДНИ

**↩️** ПРИ УСЛОВИИ РАННЕГО  
БРОНИРОВАНИЯ  
(за сутки до мероприятия),  
с посадкой до 23:00

**5** КОМПАНИЯМ ОТ 5 ЧЕЛ.

**!** ПРОВОДИТСЯ ПРИ УСЛОВИИ  
НАЛИЧИЯ 2-Х ИЛИ БОЛЕЕ  
КОМПАНИЙ ИМЕНИННИКОВ

📍 73-16-15 | КИРОВА, 40

#МОХИТОBAR

## ГАРЕМ: ЦАРСТВО КРАСОТЫ И РОСКОШИ в «Шаляпине»

Это был необыкновенный вечер, посвященный нашим дорогим и любимым дамам. Караоке-клуб «Шаляпин» приобрел фантастический образ отдельного мира — загадочного Гарема. Султан, он же Антон Соловьев, вместе с гостями-мужчинами исполнял все пожелания прекрасной половины. Необычным сюрпризом для всех гостей стал бедуин, который внезапно появился на сцене.



ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ПОРТАЛОМ ГЕОМЕТРИА.РУ, ФОТОГРАФ АЛЕКСАНДР ГРЕВЦОВ



## ФРАНЦУЗСКАЯ ВЕЧЕРИНКА «ЛЯМУР ТУЖУР» в «Шаляпине»

Весна окрыляет и пробуждает в нас стремление к прекрасному. Так, в марте, в караоке-клубе «Шаляпин» состоялась Французская вечеринка «Лямур Тужур», открывшая музыкально-гастрономический трип — серию вечеров, в рамках которых наши гости будут путешествовать по различным странам. Насладились изящной поэзией, хитами французского шансона в исполнении Елены Нагоричной и трио Игоря Колбина, обсудили секреты французской моды и узнали тонкости приготовления улиток: в рамках вечера прошел гастрономический мастер-класс от шеф-повара Александра Лещука. Созданная богемная французская атмосфера перенесла гостей из Тюмени прямо на побережье Ривьеры.

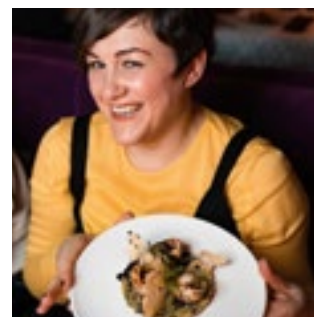


ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ПОРТАЛОМ СЕОМЕТРИА.RU, ФОТОГРАФ АЛЕКСАНДР ГРЕВЦОВ



## ШКОЛА ЮНЫХ ЛЕДИ В «АРТИШОК»

С наступлением весны в караоке-клубе «АРТИШОК» открылась специальная школа для маленьких принцесс. Преподаватели – героини известных мультфильмов – красавицы Фея Winx, Белоснежка, Золушка и Рапунцель. На первом уроке юные леди вместе с Феей Winx научились дефилировать, получили советы по стилистике и приняли участие в кулинарном мастер-классе по приготовлению легкого весеннего десерта – блинчиков с фруктовой начинкой. Мальчишки на этом празднике красоты не остались в стороне, им выпала почетная миссия оценивать новые таланты девчонок. В финале праздника вместе устроили фотосессию с необычными весенними цветами.



ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ПОРТАЛОМ ГЕОМЕТРИА.РУ, ФОТОГРАФ СЕРГЕЙ ДАДЕВ



# Семейные выходные в караоке-клубе «Артишок»



Караоке-клуб  
Артишок



каждую СУББОТУ  
с 17:00 до 19:00  
**СЕМЕЙНОЕ КАРАОКЕ**  
Поём всей семьёй!



каждое ВОСКРЕСЕНЬЕ  
с 17:00 до 19:00  
**НАДУВНОЙ БАТУТ**  
для детей



**Вход свободный,**  
*по предварительной записи.*

**Подробности: 45-12-46 ул. Ленина, 4**

# УГОЩЕНИЕ ОТ «ИТАЛЬЯНСКОЙ» БАБУШКИ



Тесто для ravioli  
(можно использовать  
пельменное)

Ягоды

Сахарная  
пудра

Мука

Творог

# Детские



Участие ребенка  
в мастер-классе  
350 рублей

Каждую  
субботу в 13:00

# Мастер-классы

~1~  
апреля

Ролл с жареным лососем  
Рулетик из пряников  
Гляссе

~8~  
апреля

Сливочный ролл с омлетом  
Шоколадный блинчик с бананом  
Киселек

~15~  
апреля

Ролл «Тобико»  
Вафельный торт  
Компот из сухофруктов

~22~  
апреля

Ролл «Тигретка»  
Рулетик из блинчика с грушей  
Молочный коктейль с клубникой

~29~  
апреля

Ролл «Кунжутик»  
Фрукту сарада  
Зеленый чай с травами

Луначарского, 47

42-21-49



МАКСИМ  
www.maxim-rest.ru

Instagram: hasi\_house  
Instagram: hasihouse

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1 мм.  
Чайной ложкой выложите маленькие горки творога,  
перемешанного с сахарной пудрой.  
Вокруг горок творога слегка смочите тесто водой.  
Накройте вторым пластом теста и плотно прижмите  
края вокруг начинки.  
Формой для равиоли (можно использовать фигурный или  
простой нож) вырежьте равиоли.



# Школа

## маленьких поварят

НЕОБХОДИМА ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСЬ

— В 13:00 / 350 руб. —

### ЗАНЯТИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ С 4 ДО 8 ЛЕТ

#### 1 АПРЕЛЯ

- ФАРШИРУЕМ БЛИНЧИКИ ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ
- НАРЕЗАЕМ ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

#### 8 АПРЕЛЯ

- ПЕЧЕМ ПИРОЖКИ С ТВОРОГОМ И ЯБЛОКОМ
- СОБИРАЕМ СЭНДВИЧ С ТУНЦОМ

#### 15 АПРЕЛЯ

- УКРАШАЕМ ПАСХАЛЬНЫЕ ЯЙЦА
- ГОТОВИМ ПАСХАЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ

#### 22 АПРЕЛЯ

- ПЕЧЕМ МИНИ-ПИЦЦУ С ВЕТЧИНОЙ
- ВЗБИВАЕМ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

#### 29 АПРЕЛЯ

- ФАРШИРУЕМ БЛИНЧИКИ ОРЕХАМИ И ШОКОЛАДОМ
- НАРЕЗАЕМ ОВОЩНОЙ САЛАТ

### ЗАНЯТИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ С 9 ДО 12 ЛЕТ

#### 2 АПРЕЛЯ

- ЗАКРУЧИВАЕМ МЯСНОЙ РУЛЕТ
- НАРЕЗАЕМ ОВОЩНОЙ САЛАТ

#### 9 АПРЕЛЯ

- ПЕЧЕМ ПИРОЖКИ С КУРОЧКОЙ
- ГОТОВИМ ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

#### 16 АПРЕЛЯ

- УКРАШАЕМ ПАСХАЛЬНЫЕ ЯЙЦА
- ГОТОВИМ ПАСХАЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ

#### 23 АПРЕЛЯ

- ТУШИМ ОВОЩНОЕ СОТЕ
- ФАРШИРУЕМ БЛИНЧИКИ ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

#### 30 АПРЕЛЯ

- СОБИРАЕМ КЕСАДИЛЬЮ С ТУНЦОМ
- ГОТОВИМ ТВОРОЖНЫЙ ДЕСЕРТ





Отварите ravioli в кипящей воде 2-3 минуты.  
Блендером взбейте до однородной массы ягоды  
с сахарной пудрой и полейте ею готовые ravioli.

1.04

ЧЕЛОВЕК-ПАУК  
СПАСАЕТ ТЮМЕНЬ  
Шоу мыльных пузырей

8.04

ВЕСЕЛЫЙ ПРАЗДНИК  
с тролем Розочкой  
Сладкая вата

15.04

ОПТИМУС ПРАЙМ  
СОБИРАЕТ КОМАНДУ  
Фигурки из шариков

22.04

ФЕЯ СТЕЛА ИЗ  
КЛУБА ВИНКС  
Аквагрим

29.04

ПРИКЛЮЧЕНИЯ ОЛАФА  
ИЗ ЭРЕНДЕЛЛА  
Сладкая вата



сеть кофеен  
**МАКСИМ**

# БОЛЬШАЯ АНИМАЦИЯ В АПРЕЛЕ

РОМАНТИЧНАЯ КОФЕЙНЯ

вход свободный



Мельникайте, 78/1

68-33-50

Начало  
представлений в

**13:00**

**МАКСИМ**  
[www.maxim-rest.ru](http://www.maxim-rest.ru)

**B** coffeehousemaxim  
**@** maximcoffeetyumen  
**f** coffeehousemaxim

# МЕСТА РАСПРОСТРАНЕНИЯ


## ВСЕ ЗАВЕДЕНИЯ И ПРОЕКТЫ «МАКСИМА»

**БИЗНЕС-ЦЕНТР «НОБЕЛЬ-ПАРК»**  
ЕРМЯКОВА, 1/5

**АКАДЕМИЯ ЛИДЕРСТВА И БИЗНЕСА**  
ВОЛОДАРСКОГО, 49/1

**ТАКСИ «БИЗНЕС-КЛАСС»**  
70-88-88  
www.taxi-business.com

**БУТИК ВИН «ТРИ БОКАЛА»**  
ЧЕЛЮСКИНЦЕВ, 29/2 Б,  
САЛТЫКОВА-ЩЕДРИНА, 44,  
М. ГОРЬКОГО, 70,  
ЭРВЬЕ, 30/4,  
ВОЛОДАРСКОГО, 14,  
46-00-46

 **ФИТНЕС КЛУБЫ:**  
**СПОРТ-КЛУБ CITYFITNESS**  
ВОЛОДАРСКОГО, 49/1


**ФИТНЕС-ЦЕНТР «АТЛЕТИК ГYM»**  
Н. РОСТОВЦЕВА, 2/1  
ОСИПЕНКО 79  
МОСКОВСКИЙ ТРАКТ, 118

**ФИТНЕС-КЛУБ «ЭДЕЛЬВЕЙС»**  
ОЛИМПИЙСКАЯ, 9/1

**ФИТНЕС-КЛУБ «ДАУДЕЛЬ СПОРТ»**  
МАКСИМА ГОРЬКОГО, 68/4

**АТЛЕТИЧЕСКИЙ КЛУБ «АНТЕЙ»**  
50 ЛЕТ ОКТЯБРЯ, 47/3  
С. КАРНАЦЕВИЧА, 12  
Н. ЗЕЛИНСКОГО, 3

**ФИТНЕС-ЦЕНТР FITBERRY**  
30 ЛЕТ ПОБЕДЫ, 52 А

 **БУТИКИ:**  
**БУТИК ESCADA**  
СОВЕТСКАЯ, 51, КОР. 5

**БУТИК «ЭЛИЗАБЕТ РОСКОШЬ»**  
ВОЛОДАРСКОГО, 33

**МЕХОВОЙ САЛОН ANNA MANCINI**  
МГОРЬКОГО, 70, 1-й ЭТАЖ

**БУТИК TRU TRUSSARDI**  
ВОЛОДАРСКОГО, 17

**САЛОН-МАГАЗИН BOUTIQUE**  
СОВЕТСКАЯ, 51/1

**САЛОН НИЖНЕГО БЕЛЬЯ DIM**  
ГЕРЦЕНА, 53

**САЛОН ОБУВИ CORSO COMO**  
М. ГОРЬКОГО, 70


**САЛОН LOVE BRIDE**  
МАЛЫГИНА, 71

**МАГАЗИН «ЛАПЛАНДИЯ»**  
ХОЛОДИЛЬНАЯ, 120 А  
Д. МЕНДЕЛЕЕВА, 1

**САЛОН НИЖНЕГО БЕЛЬЯ ETAM**  
ГЕРЦЕНА, 94

**ДОМ ЦВЕТОЧНОЙ МОДЫ «ВЕРСАЛЬ»**  
УРИЦКОГО, 5  
М. ТОРЕЗА, 2

**ФЛОРИСТИЧЕСКАЯ МАСТЕРСКАЯ «ВСЕГДА ВЕСНА»**  
ПАРХОМЕНКО, 54

 **САЛОНЫ КРАСОТЫ:**  
**САЛОН КРАСОТЫ VIP MEN&VIP WOMEN**  
М. ГОРЬКОГО, 68/8

**САЛОН КРАСОТЫ «АРКАДА»**  
КОТОВСКОГО, 16

**СТУДИЯ КРАСОТЫ TOP**  
МЕЛЬНИКАЙТЕ, 125 Б

**САЛОН КРАСОТЫ «ЗОЛОТОЙ ЛОТОС»**  
ТРАНСПОРТНАЯ, 65 А

**САЛОН КРАСОТЫ L.A.K.**  
ГРИБОЕДОВА, 6, К. 1/7


**КОСМЕТОЛОГИЧЕСКАЯ КЛИНИКА COSMO-CLINIC**  
ХОЛОДИЛЬНАЯ, 118

**ЦЕНТР КОСМЕТОЛОГИИ И КОРРЕКЦИИ ФИГУРЫ NICE TIME**  
СОВЕТСКАЯ, 124


**КЛИНИКА КРАСОТЫ И ЭСТЕТИЧЕСКОЙ МЕДИЦИНЫ «НАНОЭСТЕТИК»**  
МАКСИМА ГОРЬКОГО, 83

**САЛОН КРАСОТЫ MIZU CLUB**  
ОСИПЕНКО, 16

**САЛОН КРАСОТЫ «ИМИДЖ»**  
МАЛЫГИНА, 59

 **SPA-ЦЕНТРЫ:**  
**СТУДИЯ ТАЙСКОГО SPA THAI LOTUS**  
КОМСОМОЛЬСКАЯ, 8  
МАЛЫГИНА, 86/1

**SPA-ЦЕНТР «САКУРА»**  
УЛ. РЕСПУБЛИКИ, 14/4

 **АВТОСАЛОНЫ:**  
**АВТОСАЛОН SUZUKI**  
РЕСПУБЛИКИ, 266

**АВТОСАЛОН CITROEN**  
РЕСПУБЛИКИ, 276

**АВТОЦЕНТР «ПРЕМИУМ ДИНА BMW»**  
ФЕДЮНИНСКОГО, 51

**АВТОЦЕНТР VOLKSWAGEN**  
ФЕДЮНИНСКОГО, 51/1

**АВТОЦЕНТР «ДИНА МОТОРС MAZDA»**  
ФЕДЮНИНСКОГО, 53

**АВТОСАЛОН MITSUBISHI MOTORS**  
ОДЕССКАЯ, 1

**АВТОСАЛОН PEUGEOT**  
РЕСПУБЛИКИ, 262

**АВТОСАЛОН KIA**  
РЕСПУБЛИКИ, 264

**АВТОСАЛОН FIAT**  
РЕСПУБЛИКИ, 274

**АВТОСАЛОН FORD**  
РЕСПУБЛИКИ, 280

**АВТОСАЛОН LAND ROVER И JAGUAR**  
РЕСПУБЛИКИ, 276


**АВТОСАЛОН ДИНА-ПЛУС SKODA**  
ФЕДЮНИНСКОГО, 51/1

**АВТОСАЛОН LEXUS**  
ФЕДЮНИНСКОГО, 41


**АВТОСАЛОН MERCEDES-BENZ**  
БЕЛЯЕВА, 35

**АВТОСАЛОН INFINITI**  
ФЕДЮНИНСКОГО, 65

**АВТОСАЛОН PORSHNE**  
ПЕРМЯКОВА, 92


 **ТУРИСТИЧЕСКИЕ АГЕНТСТВА:**  
**ТУРИСТИЧЕСКОЕ АГЕНТСТВО «ДИЛИЖАНС»**  
РЕСПУБЛИКИ, 5 А,  
45-60-07

**ТУРИСТИЧЕСКОЕ АГЕНТСТВО «БОН-ВОЯЖ»**  
ПРОФСОЮЗНАЯ, 32


 **ДЕТСКИЕ МАГАЗИНЫ:**  
**КЛУБНЫЙ МАГАЗИН ДЕТСКОЙ ОДЕЖДЫ «ДЕТСКИЙ КВАРТАЛ»**  
СОВЕТСКАЯ, 54

**ДЕТСКИЙ МАГАЗИН «НЕЖНЫЙ ВОЗРАСТ»**  
СОВЕТСКАЯ, 55/2

**ДЕТСКИЙ МАГАЗИН «РИЧЧИО»**  
ГЕРЦЕНА, 94

 **СТОМАТОЛОГИИ:**  
**ДЕТСКАЯ СТОМАТОЛОГИЯ «У ЖИРАФА СЕВЫ»**  
ЦИОЛКОВСКОГО, 13

**СЕМЕЙНАЯ СТОМАТОЛОГИЯ «ДОКТОР АЛЬБУС»**  
ОЛИМПИЙСКАЯ, 6

 **САЛОНЫ И МАГАЗИНЫ:**  
**САЛОН КУХНИ NOLTE**  
МАЛЫГИНА, 51/2

**МАГАЗИН «ДОМАШНИЙ ОЧАГ»**  
ОРДЖОНИКИДЗЕ 63А

**MR.DOORS**  
ФЕДЮНИНСКОГО, 43

**САЛОН КУХНИ LORENA**  
ФЕДЮНИНСКОГО, 43



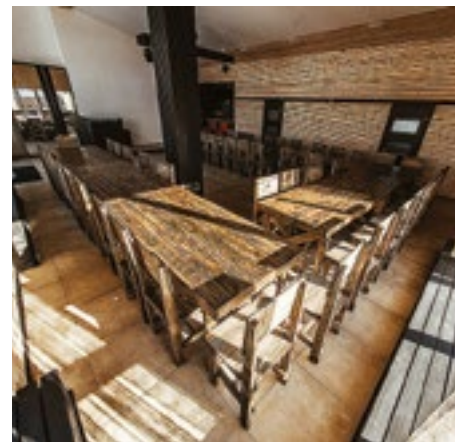
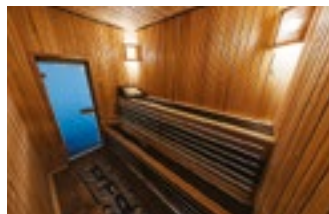
# ТЕРРИТОРИЯ ОТДЫХА

## «SARAY» оз. Липовое

**SARAY**  
ТЕРРИТОРИЯ  
ОТДЫХА

[www.saray72.ru](http://www.saray72.ru)

Посуточная аренда  
современного коттеджа 200 м<sup>2</sup>  
на берегу озера Липовое  
на участке 15 соток



Идеальное место для проведения свадеб, праздников, вечеринок, дней рождения и тематических мероприятий / Мы сотрудничаем с Центром Выездного Обслуживания «МаксиМ», а также с лучшими ди-джеями и ведущими ночного клуба «Мохито» / Возможно проведение Вашего события «под ключ»



Большой банкетный зал с высотой потолков 5 метров вмещает до 50 человек.  
8 спальных мест, Wi-Fi, цифровое ТВ.  
Современный интерьер с натуральными материалами.



**Наши преимущества:** Близость к городу упрощает и снижает стоимость транспортных услуг для ваших гостей / Сауна / Джакузи с видом на озеро / Мангал / Сцена / Проектор / Профессиональное звуковое и световое оборудование / Закрытая асфальтированная парковка / Возможность сэкономить деньги, так как, в отличие от ресторана, вы можете все приготовить своими силами и не переплачивать за еду и напитки / И многое другое, необходимое для качественного отдыха!

Подробности и бронь по телефону

**607-507**

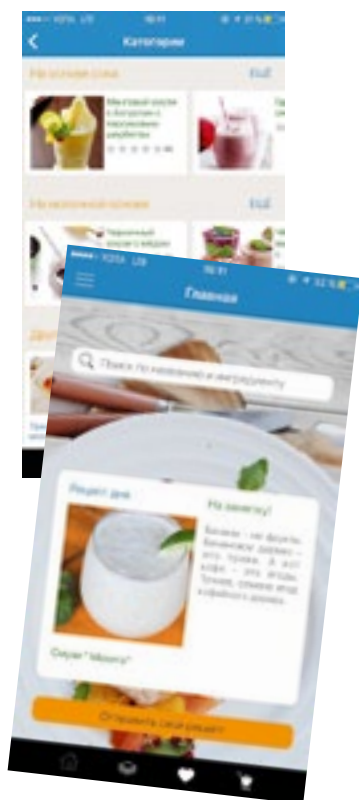
# С ГАДЖЕТОМ НА КУХНЕ

## РЕЦЕПТЫ КОФЕ/ КОФЕМАН FREE

Весна уже полностью вступила в свои права, а вы все еще не очнулись после зимней хандры? Это не беда! Вас без проблем взбодрит чашечка хорошего кофе поутру, приготовленная своими руками. Приложение «Рецепты кофе» — это верный помощник всем кофеманам. Скачав его и хорошенько изучив, вы значительно расширите свои знания, навыки и умения, превратите интересный процесс приготовления в свой собственный ритуал. В приложении более 200 рецептов кофе со всего мира. В рецептах указаны все необходимые ингредиенты, способ приготовления, самая подходящая посуда, количество калорий и даже история того или иного напитка. Вам не обязательно быть профессиональным бариста, чтобы каждый день готовить для себя и семьи новые интересные варианты кофейных напитков. Со льдом, сливками, фруктами, орехами, шоколадом и даже с сыром. Найдите свой любимый рецепт, и каждый день станет для вас особенным.



Чаще всего в рубрике «С гаджетом на кухне» мы рассказываем вам о кулинарных мобильных приложениях, которые могут стать отличными помощниками в приготовлении всевозможных блюд. В самый разгар весны и в преддверии лета мы решили поделиться с вами нашими находками из области напитков. Этот раздел специально для любителей приготовить у себя на кухне что-нибудь по-настоящему оригинальное, летнее, легкое и бодрящее.



## РЕЦЕПТЫ СМУЗИ ДЛЯ ВАС!

Весна — это время выхода организма из зимней спячки и подготовки к лету. У большинства гурманов появляется желание отказаться от тяжелой пищи и перейти к легким и витаминным блюдам или смузи. Смузи — это напиток, изобретенный еще в 30-х годах XX века в Калифорнии. В России эти коктейли восприняли на «ура!» только спустя несколько десятилетий. Сейчас все больше людей, ведущих здоровый образ жизни, не мыслят свои будни без витаминных напитков в виде смешанных и измельченных ягод, фруктов и овощей. «Рецепты смузи для Вас!» — это удобное и красочное приложение, которое предлагает нам простые и вкусные рецепты смузи на каждый день с пошаговой и иллюстрированной инструкцией приготовления. Здесь вы сможете подбирать специально для себя понравившиеся вам рецепты, сохранять их в раздел «Избранное», пополнять список необходимых покупок и изучать интересные способы их оформления. Всевозможные рецепты коктейлей на молоке, кефире, воде, йогуртах и соках могут стать для вас отличными вариантами перекусов и полноценных приемов пищи. Обязательно изучите это приложение и найдите для себя лучшие рецепты. Нашему организму просто необходимы витамины и яркие вкусовые ощущения.



# Шеф в подарок

{ НОВЫЙ ФОРМАТ  
МЕРОПРИЯТИЙ  
И ПОДАРОКОВ }

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ  
И ГРУППОВЫЕ КУЛИНАРНЫЕ  
МАСТЕР-КЛАССЫ

ТИМБИЛДИНГ

ОТЛИЧНЫЙ ПОДАРОК  
БЛИЗКИМ ИЛИ КОЛЛЕГАМ

25-го Октября, 34/6

Запись по телефонам:  
**68-98-87 • 960-150**

**МАКСИМ**  
www.maxim-rest.ru





Кондитерия  
Максим

*Заходите за свежей выпечкой  
и фирменными тортами  
в Кондитерию «Максим» №5  
на Широтной, 189*



**МЫ ТАМ, ГДЕ НУЖНЫ ВАМ!**

*Кондитерия  
«Максим» №1*  
Олимпийская, 9  
(3452) 68-50-38

*Кондитерия  
«Максим» №2*  
Володарского, 38  
(3452) 39-03-11

*Кондитерия  
«Максим» №3*  
Советская, 126  
(3452) 25-76-59

*Кондитерия  
«Максим» №4*  
СКОРО! Митрарайон  
«Московский дворик»

*Кондитерия  
«Максим» №5*  
Широтная, 189  
(3452) 68-88-54

