информационное издание

зима 2013-2014
№7

РЕСТОРАНЫ

ГРУППЫ КОМПАНИЙ «ПИР»

тема номера:

Новый год. Новая жизнь.

ГРУППА КОМПАНИЙ ПИР
WWW.PIR.NNOV.RU

16+

Президент ГК «ПИР»
Александр Котюсов

Если вы никогда не ели белых трюфелей, то вам обязательно нужно посетить Италию, Пьемонт.

Октябрь, ноябрь, декабрь – месяцы, в которые на охоту за этими грибами с умопомрачительным запахом выходят настоящие охотники. Их называют здесь «трифалау». У них нет ружей. Охотятся они по ночам. Говорят, ночью легче искать. Многие из них видят в темноте. Лучше ехать в октябре, пока тепло. В Пьемонте трюфелем пахнет везде. В ресторанах, в отелях, на улицах. Их не жарят с картошкой и не варят с ними лапшу. Их трут специальной теркой аккуратно по несколько граммов в яичницу, спагетти, мясо и даже в мороженое. Трюфель не дешев. Это надо признать честно. Маленький гриб размером с перепелиное яйцо стоит от 30 евро.

И это не в ресторане, а на ярмарке, на фермерском рынке, куда съезжаются охотники из всех ближайших деревень, чтобы продать результаты своих ночных трудов. В ресторане все намного дороже. Ярмарка проходит в небольшом городке Альба. На въезде пробки на час, вся Европа едет за трюфелями. Впервые ярмарку провели в 1928 году, и с тех пор это мероприятие считается самым главным событием провинции.

Можно попробовать трюфель тремя способами. Самый простой – купить его здесь же, на рынке, принести домой, тщательно помыть, попросить жену сварить макароны и тонко-тонко нарезать острым ножом несколько пластинок пахучего гриба сверху.

Второй способ чуть дороже. Стоит лишь заплатить десять евро, и тебя впускают на ярмарку, надев на входе через шею специальную сумку-карман, в котором размещается стеклянный бокал. С этим бокалом ты можешь целый день ходить по ярмарке и дегустировать итальянские вина. Их здесь сотни. В помещении стоит поразительный аромат от белых трюфелей. Они здесь повсюду, их многие и многие килограммы, их продают десятки охотников. Тут же рядом сотни видов сыра, колбас, орехов. Здесь же импровизированные кухни, тебе отварят спагетти и нарежут сверху белого трюфеля. Цена смешная – несколько евро, но эти трюфели самые свежие, еще сегодня утром они были откопаны и срезаны с корней деревьев охотниками.

Ну и третий способ самый что ни на есть русский. Это то, что называется «мы гуляем». Заблаговременно, за месяц, за два, за три нужно забронировать в ресторане с мишленовской звездой стол на десять человек, одеть костюмы и вечерние платья и прийти, с трепетом ожидая гастрономического чуда. Пять вкуснейших блюд с добавлением белого трюфеля от усыпанного звездами и наградами повара. О счете лучше не думать, мы же договорились – русские гуляют. Каждый выбирает сам, как ему наесться трюфелями, исходя из размера своего кошелька. Но скажу честно, хоть раз в жизни это нужно сделать обязательно. И сделать это нужно в Пьемонте...

Пьемонт в октябре – это еще и время сбора винограда. Он здесь везде. Если остановиться и дотронуться пальцами до еще не собранных гроздей винограда, из него брызжет во все стороны вкуснейший, свежайший сок. На каждом пригорке свое маленькое винодельческое хозяйство. Везде тебя ждут, как самого дорогого гостя, тебе расскажут о том, как делается то или иное вино, проводят в погреб, покажут всю технологическую цепочку от самого начала и до конца, ну и, конечно же, дадут возможность продегустировать то, что здесь производится.

Красные, белые, игристые — эти вина станут вашими лучшими друзьями за несколько дней путешествия. С какой завистью вы будете смотреть на владельцев автомобилей с итальянскими, французскими, немецкими номерами, владельцы которых аккуратно укладывают в багажники по несколько ящиков того или иного вина. Увы, таможенные правила на наших границах не позволяют нам сделать то же самое.

В принципе, в Пьемонте можно не пить вина и не есть трюфели. Можно просто гулять по маленьким городкам, поселкам, улочкам, любоваться старинными зданиями, замками, нанять экскурсовода и слушать разные истории, например, про любовь между первым королем Италии и дочерью солдата. Еще можно купить билет и отплыть на лодке на крошечный остров Сан Джулио. На острове один ресторан и несколько улиц. Обойти его по периметру можно минут за десять, больше времени проведешь в сувенирных лавках. На острове их две. И один ресторан. Зато он самый лучший.

Приезжайте в Пьемонт осенью и насладитесь северо-западом Италии. Только не пейте за рулем, здесь очень узкие дороги.

«Золотое руно», ТЦ «Этажи», 3 этаж, тел. 415-68-11
BRASCHI, ТЦ «Этажи», 2 этаж, тел. 415-68-44
ООО «Роскошное партнерство»

УНИКАЛЬНЫЕ СКИДКИ!
НА ИЗДЕЛИЯ ИЗ СОБОЛЯ, РЫСИ, НОРКИ,
ГОЛОВНЫЕ УБОРЫ И ДУБЛЕНКИ

Реклама

1. ПОПРОБОВАТЬ!

Рождественские меню в ресторанах

Декабрь и январь – время любимых зимних праздников. Многие рестораны группы компаний «ПИР» приготовили для вас специальные рождественские меню, которые начинают действовать с середины декабря в честь католического Рождества либо после Нового года, когда этот светлый праздник отмечают православные. А в итальянском ресторане *La cantinetta da Roberto* праздничные новинки можно попробовать уже с конца ноября. Здесь вам предложат утиное филе на гриле с веронским соусом и грушей, томленую перепелку с манго под фруктовым соусом, карпаччо из осьминога и другие не менее интересные блюда и десерты.

Если соберетесь в эти праздничные дни встретиться дружной компанией, загляните к *«Папаше Билли»*, где можно заказать довольно большие блюда, которые делятся на всех. Например, ризотто с морепродуктами и курицей «на компанию», говяжий рулет в тесте и, конечно, традиционную рождественскую индейку!

В *«Гавроше»* попробуйте террин из утки, жареные гребешки с каперсами, палтус с овощами или свиной рулет с картофельным шато, а на сладкое - тарт с парфе из чернослива.

Заглянув в *«Английское посольство»*, можно почувствовать вкус праздника, заказав Рождественский пудинг с изюмом и ромом или Английский кекс с апельсиновыми цукатами. Помимо сладостей здесь предложат аппетитную утиную ножку-конфи с чатни из инжира с диким рисом, стейк из баранины, приготовленный на гриле с розмарином и чесноком,

рыбу, запеченную в слоеном тесте со сливками, овощами и травами.

В *«Пирушке у Ганса»*, как всегда, все основательно и питательно: баранья ножка, приготовленная в красном вине, свинина, запеченная с картофелем, грибами и луком под сметанным соусом, праздничный пирог из слоеного теста с тушеной говядиной и овощами и другие традиционные блюда.

Рождественскими новинками порадует и ресторация *«Пяткинъ»*.

«Бланкетом из кролика с вялеными помед`амурами», «рыба плоского виду с овощами на сковороде подаваемая», «медвежатина из семеновского уезда с брусничным соусом», «утка должного вида и вкусу в ягодном бордюре» - каждое блюдо готовится по традиционно русским рецептам нашими поварами.

Рождественское меню *«Карамели»* – элегантное, утонченное, со множеством оттенков вкуса, как и сам ресторан.

Непременно попробуйте салат «Оливье» с утиной грудкой-гриль, чечевичный суп с бараниной, лавашом и козьим сыром, тушеную утиную ножку с картофельным пюре и яблочным фрикасе и многое другое. Любителям сладкого «Карамель» предложит запеченное яблоко с медом, ореховым печеньем и ванильным соусом. И не забудьте прихватить с собой домой набор рождественского печенья!

О рождественских меню и спецпредложениях узнавайте в ресторанах и на сайте ГК«ПИР».

Обновленное меню в «Спорт-баре»

Всех любителей коротать долгие зимние вечера за кружечкой пива приглашаем оценить обновленное меню «Спорт-бара».

В нем по-прежнему есть любимые многими крылышки Баффало, жареный сыр Чеддер, салат с куриной печенью и легендарный Фахитос. А в дополнение к ним этой зимой «Спорт-бар» предлагает еще больше пивных закусок и пикантных блюд мексиканской кухни. Это и хрустящие креветки в темпуре, фаршированные сыром острые перчики чили, а также известные на весь мир Такос и Буррито с говядиной. Чикен-Бургер с индейкой по секретному рецепту, сытный Кебаб-ролл с говядиной, специями и овощами и кармашек «Филадельфия» с лососем и овощами порадуют всех любителей бургеров! А на горячее теперь можно попробовать говядину «Веллингтон» и золотистый «Фиш&Чипс».

2. ПОЗДРАВИТЬ

День рождения «Строганов Стейк Хаус»

В декабре ресторан «Строганов Стейк Хаус» отмечает свой второй день рождения. С момента открытия прошло всего 2 года, но он давно зарекомендовал себя как место, где царит атмосфера благополучия и спокойствия, и продолжает радовать гостей уютом, внимательным обслуживанием, безупречной кухней и интересной винной картой.

«С самого открытия и по сегодняшний день мы стараемся сохранить неизменными качество блюд и уровень обслуживания. Гости ценят профессионализм нашей команды, основной состав которой почти не менялся за это время, что и позволяет обеспечить слаженную работу», – отметила директор ресторана Наталья Преснякова, говоря об итогах двухлетней работы.

Сохраняя главные ценности неизменными, «Строганов» регулярно старается предлагать своим гостям новые блюда и уникальные предложения, гастрономические ужины, взамен получая уважение и хорошие отзывы со стороны посетителей.

«Нас рекомендуют друзьям и партнерам, и это безусловный плюс для молодого ресторана, – говорит Наталья Преснякова. – Наши гости знают толк в хорошем мясе и вине, и у них самих есть чему поучиться. Они часто бывают за границей и всегда возвращаются с интересными историями и новыми познаниями. Мы ценим их мнение, с удовольствием общаемся, обсуждаем гастрономические тенденции и прислушиваемся к пожеланиям. Причем среди постоянных гостей есть не только нижегородцы, но и жители Москвы и других городов, которые специально приезжают в «Строганов» на уникальные предложения и новинки от шеф-повара ресторана.

Отличным подарком ко дню рождения можно считать и открытие после ремонта улицы Рождественской. Мы очень благодарны нашим гостям, которые все это время продолжали приходить к нам несмотря на внешние неудобства. Теперь же мы с удовольствием принимаем и постоянных, и новых посетителей, а также туристов после прогулок по нашей замечательной, красивой улице».

3. ПОГУЛЯТЬ

Предновогодние корпоративы в «Плакучей Иве»

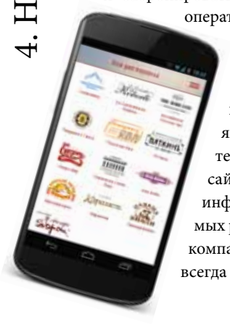
Корпоративные праздники в «Плакучей Иве»: по-солдатски весело, по-генеральски вкусно!

Любой трудовой коллектив порой напоминает отряд бойцов, сражающихся то за место под солнцем, то за победу в каком-то важном сражении. Чтобы ваша команда почувствовала себя еще более дружной боевой единицей, ресторан «Плакучая Ива» приглашает провести новогодний корпоратив по-армейски – дружно, шумно и весело! Острые шуточки с песнями и танцами поднимут настроение, а курс молодого бойца поможет нагулять такой аппетит, что солдатской кашей уж точно не обойдешься! Придется праздновать с генеральским размахом да набираться сил на следующий трудовой год. И отбоя не будет – гуляем до последнего!

4. НЕ ПРОПУСТИТЬ!

Мобильное приложение ГК «ПИР» для Андроид и iOS

Отличная новость для всех любителей вкусно поесть и хорошо провести время! Группа компаний «ПИР» представляет мобильное приложение для iOS и Android. Где бы вы ни находились, оно поможет быстро выбрать место для делового обеда или дружеского ужина, ознакомиться с меню и забронировать столик, а также оперативно получать последние новости об обновлениях меню и интересных мероприятиях. Просто скачайте приложение на сайте, и необходимая информация о любимых ресторанах группы компаний «ПИР» будет всегда под рукой!



5. ОТМЕТИТЬ

14 февраля

14 февраля День Святого Валентина – прекрасный повод устроить романтический ужин для своей половинки. В этот день вам будут рады во всех ресторанах группы компаний «ПИР», а в некоторых приготовят и приятные сюрпризы. В «Гавроше» влюбленных встречает живая музыка и комплименты от шеф-повара, традиционно романтичной будет обстановка и в кафе «Карамель» – приятные комплименты гостям, романтические мелодии, гастрономические предложения … В «Карамели» всегда идут навстречу энтузиастам, желающим устроить сюрприз для любимых. «Плакучая Ива» предложит в этот вечер вокально-инструментальную программу «Все песни о любви», а чайхана «Тюбетейка» пригласит на «Ужин в лепестках роз». Приятными комплиментами и шампанским порадуют «Папаша Билли» и «Пяткинъ». Впрочем, главное в этом случае – придумать, чем вы хотите удивить дорогого человека, и выбрать любимое место, а уж помочь с реализацией идеи или спрятать подарок вам, при возможности, помогут в любом ресторане!

6. ПОСЕТИТЬ

День сурка в «Папаше Билли»

По старой доброй традиции в начале февраля салун «Папаша Билли» приглашает отпраздновать День сурка. Если вы всю зиму с нетерпением ждете весны, приходите посмотреть на предсказание сурка Билла и, конечно, повеселиться! Всех гостей ждет море сюрпризов и забавных конкурсов с веселыми призами!

Звезда восточного танца в «Тюбетейке»

Как порадовать мужчин в честь их профессионального праздника? Чайхана «Тюбетейка» давно нашла ответ на этот вопрос. Уже много лет подряд в преддверии 23 февраля здесь проводится конкурс «Звезда восточного танца», в ходе которого самые талантливые и обаятельные танцовщицы стараются покорить гостей искусством belly dance. Море обаяния, красоты и чарующих танцев ждет вас в этот праздничный вечер! Выбрать лучшую танцовщицу не просто, ведь все они прекрасны и соблазнительны, но настоящие ценители справятся и с этой задачей!

НОВЫЙ ГОД

«Веселая Кума»

Душевно встретить Новый год зовет к себе «Веселая Кума». Стол здесь всегда накрыт, горилка и сало наготове, гостя дорогого встретят, обогреют, развлекут. Атмосфера хутора и Рождества из книг Гоголя, шутки, веселье, угощенья и сюрпризы – не весь список того, что приготовила «Веселая Кума» для вас в этот Новый год! Для честной компании уже припасла Кума украинских колбас да грибочков, перцев маринованных с медом и буженины полтавской, да судаков и поросей для запекания. Обязательно приготовит свои знаменитые томленые в большом горшочке «Вечера на хуторе», куда всего положит: и говядины, и свинины, и индейку со специями и чесночком, а к чаю – медовик.

«Тюбетейка»

Тайны Древней Греции оживут в новогоднюю ночь в чайхане «Тюбетейка».

Вас ждет Одиссея, сопровождающаяся настоящими приключениями, неожиданными встречами с такими героями, как Геракл и Зевс, и чудные песни Сирен, а особо храбрым предстоит одержать победу над Медузой-Горгоной!

Новогодняя программа наполнена конкурсами, сюрпризами и подарками. Стол традиционно будет ломиться от яств, приготовленных специально к праздничному столу. Напитки будут литься без конца, восточные сладости сыпаться, как из рога изобилия!

«Пирушка у Ганса»

Новый год в «Пирушке у Ганса» – это пир горой и праздник до утра. Песни, пляски, конкурсы, настоящее баварское веселье. Самые шумные и веселые гости собираются именно здесь, чтобы от души попраздновать, потанцевать до упаду, вкусно поесть и покуражиться.

Традиционно в «Пирушке у Ганса» очень активные и жизнерадостные как сами гости, так и приглашенные ведущие вечера, радующие всех своей программой и искрометным юмором. И не забывайте про праздничный стол, состоящий из любимых блюд русской и баварской кухни. Все самое-самое!

«Плакучая Ива»

«Карнавальная ночь» – настоящий символ Нового года в нашей стране для многих поколений! У нас все в точности так же, даже товарищ Огурцов, который вроде и «против», но без него не было бы так весело и смешно. Будут песни, будут танцы, будут выступления коллективов, поздравления от самого настоящего Деда Мороза и, разумеется, море шампанского. Праздничный стол будет накрыт блюдами от шеф-повара в духе советско-кавказского романтизма: символичные и традиционные закуски и салаты, основательные блюда, вроде жаркого, не забывайте про гордость заведения – шашлыки!

«Спорт-бар»

Новый год на свежем воздухе? Снеговики и уха, приготовленная на открытом огне? Совсем не обязательно для этого уезжать куда-то далеко, ведь все это можно получить и в самом центре города!

В «Спорт-баре» уже вошло в добрую традицию угощать всех гостей в новогоднюю ночь праздничной ухой на зимней веранде. И не бойтесь замерзнуть – внутри вас всегда ждет тепло и домашний уют, а новогодние сюрпризы не дадут заскучать. Согреет и позитивный настрой окружающих, и доброжелательность всего персонала. Отличная кухня, поздравления от Деда Мороза и Снегурочки подарят вам море положительных эмоций!

«Английское посольство»

Всех, для кого главной ценностью является общение с близкими людьми и для кого Новый год в первую очередь – повод для встречи в кругу друзей и родственников, приглашает «Английское посольство».

Здесь уже сложилась традиция встречать этот праздник по-европейски, в уютной и теплой атмосфере общения, прерываемой лишь поздравлениями Санта-Клауса. Новогодний вечер в «Английском посольстве» проходит под хорошую музыку, за столом, накрытым по желанию гостей любимыми блюдами из постоянного меню или блюдами из специального «Рождественского меню», которое создается к праздникам.

La Cantinetta da Roberto

Новогодняя ночь – самое подходящее время для перевоплощений. Именно поэтому в ресторане La Cantinetta da Roberto проводится костюмированный праздник.

Где, как не в итальянском ресторане, устроить «Венецианский карнавал», прийти вместе с друзьями в карнавальных костюмах и масках, а ровно в полночь, пока бьют часы, успеть съесть 12 белых виноградин, чтобы наступающий год был успешным!

Еще одна итальянская традиция – встречать его в новых вещах, а новогодняя традиция La Cantinetta da Roberto – специальное Рождественское меню, в котором вас в этом году ждет утиное филе, приготовленное на гриле, с веронским соусом с грушей, томленая перепелка с манго под фруктовым соусом, тушеная в сливочном соусе ножка кролика с картофельными крокетами, карпаччо из осьминога и многое другое.

«Карамель»

На вечеринке «Crazy Horse» предлагает вам встретить Новый год кафе «Карамель»! Сумасшедшая программа в эту ночь гарантирована: невероятные конкурсы, подарки, живая музыка, выступления шоу-балета и самая непредсказуемая встреча нового года Лошади. Угощения новогоднего стола – изящные и нарядные, как и сама «Карамель». Это будут небольшие закуски и канапе: фуа-гра с клубникой, канапе с лососем и каперсами, парма с дыней, канапе с креветкой и артишоками. На горячее будут приготовлены не менее оригинальные блюда, например, лосось в хрустящей корочке, устрицы «Рокфеллер», жульен из грибов, свинина со спаржей... И не забывайте про тарелки-ассорти: рыбное, мясное, японское, сырное, а также яркие десерты и вкуснейшие напитки! Одним словом, веселье до самого утра гарантировано!

«Папаша Билли»

В гости к хорошему другу – «Папаше Билли» заходят каждый год 31 декабря всю ночь напролет! Вот и в этом году дорогие наши друзья соберутся под уютной крышей, устроившись поудобнее, чтобы вести беседы, вспоминать год уходящий и вместе мечтать… С нас – музыка и поющие Деды Морозы, жаркое мексиканское и панамериканское меню и целые сутки веселья! От нас можно уйти и вернуться в любой момент с новой компанией друзей! Друзьям–мужчинам представляем большой выбор мясных блюд и закусок, их подругам – оригинальные рождественские салаты и блюда из морепродуктов и рыбы. С нами вы можете встретить первое утро нового года с горячей и вкусной ухой!

Бистро «Гаврош»

Вы романтик? И не где-то глубоко в душе, а твердо верите, что в Новый год свершаются чудеса? Значит бистро «Гаврош» – это именно то место, которое перенесет вас на новогоднюю ночь в романтичный Париж с его загадками и вечным очарованием.

Новый год по-французски – это непринужденная обстановка, одинаковая легкость общения как со своими друзьями, так и с соседями по празднику, конкурсы, много музыки, танцы… Неповторимую атмосферу присутствия в Париже создаст и французская кухня: различные мясные и рыбные закуски, несколько видов канапе, жульены, фрукты, конфеты ручной работы…

Ресторация «Пяткинъ»

Традиционный русский Новый год – домашний и теплый, с хорошим столом, накрытым, к примеру, стерлядью или поросенком, да чтоб было, чем запить… Именно так принято встречать в ресторации «Пяткинъ» этот праздник, которого все с нетерпением ждут.

Да и правда, иногда так хочется просто взять, да и собрать всех родных и близких за одним столом, накрытым в лучших национальных традициях. Под музыку, которая в «Пяткине» всегда звучит по-особенному проникновенно, так приятно вспомнить год уходящий и поделиться планами на будущее. Кстати, поделиться своими планами и даже загадать желание можно и с Дедом Морозом. Самым настоящим, нашим – русским!

«Али Баба»

По-восточному тонко в ресторане «Али Баба» чувствуют, что нужно дорогому гостю, чем ему угодить, чем порадовать. Настоящий праздник в легкой и раскованной атмосфере веселья, который объединит даже людей, случайно встретившихся в эту ночь в этом месте, запомнится надолго. Щедрость во всем – вот залог хорошего праздника, такова восточная мудрость «Али Бабы»! Щедрые угощения, приготовленные с любовью: рулетики из баклажанов, рулетики из индейки в обертке из бекона с тающей начинкой из горгонзолы, тушеная говядина с баклажанами и орехами по-адыгейски и прочее – услада для уст, а танцы живота в исполнении восточных красавиц, конкурсы, призы, музыка – услада для души отдыхающих….

Творцы «за кадром». Дневник шефа

Юлия Стаднийчук, шеф-повар ресторана «Веселая Кума»

***

Мечта стать поваром у меня была с детства. Я любила все творческие занятия, на уроках изобразительного искусства рисовала красивые овощи и, конечно, училась готовить.

Мы жили тогда на Украине, в городе Черновцы. Мама всегда была занята, много работала, и нам с сестрой приходилось многое делать самим. С юных лет мы наблюдали, как готовят бабушка и мама и с четвертого класса уже сами лепили вареники, пекли торты, которые у взрослых-то не всегда получаются, и готовили самые разные блюда.

Многим, наверное, в школе приходилось писать сочинения на тему «Кем я хочу стать». Другие девочки хотели стать стюардессами, актрисами или даже космонавтами, а я сразу сказала, что хочу быть кулинаром. В другой профессии себя никогда и не видела.

И моя мечта сбылась. После школы я окончила курсы, потом переехала в Россию и уже здесь стала развиваться в выбранном направлении. При этом работала в местной администрации кондитером и обслуживала банкеты, а затем начала работать в ресторане.

Мне настолько нравилось готовить, придумывать блюда и украшать их, что порой работала без выходных, не чувствуя усталости. Мне предлагали стать технологом на большом кондитерском производстве, но я предпочла поварское дело, поскольку это направление казалось мне более творческим.

Переехав в Нижний Новгород, я начала работать в «Веселой Куме». Это был очень ответственный шаг, поскольку мне предстояло с нуля ставить кухню в новом заведении, но внутренне я уже была к этому готова.

***

Я вспоминаю времена, когда сама мысль о том, что я могу быть шефом и отвечать за кухню ресторана, вызывала у меня священный трепет. Прежде всего потому, что я осознавала, какая это большая ответственность. Ведь успешность ресторана зависит от шеф-повара. Хотя, с другой стороны, это чувство ответственности, наверное, и есть то самое качество, которое отличает человека, способного справиться с такой нагрузкой. По крайней мере, моя уверенность в собственных силах только росла по мере того, как я видела совершенно иное отношение к работе.

В один прекрасный момент я поняла, что на самом деле я уже знаю и умею намного больше, чем некоторые шеф-повара, за которыми мне приходилось наблюдать или работать в непосредственном подчинении. Даже если чего-то не знаешь, надо пробовать и пытаться понять. К счастью, сейчас есть масса возможностей для обучения.

Я человек очень настойчивый и всегда стараюсь добиваться целей, которые ставлю перед собой. Если я чего-то не знаю – выучу, если не умею – попробую и научусь. У меня никогда не было сомнений в том, что я смогу хорошо приготовить какое-то блюдо, даже если оно относится к не знакомой мне кухне. Так, в свое время я легко стала работать с грузинской и итальянской кухней. Когда человек уверен в себе и не испытывает страха перед новым, он сможет все сделать. Было бы желание.

***

Сейчас я рада, что работаю с родной и знакомой мне с детства украинской кухней. Я выросла на этих блюдах.

Что такое украинская кухня? Конечно, в чем-то она похожа на русскую, мы тоже печем пироги и блины, жарим картошку и котлеты. Но есть специфические особенности, по которым вы сразу узнаете украинский стол. В первую очередь, украинская кухня – это сало, вареники, борщ, холодец и невероятно вкусные домашние колбасы. Каждый раз, приезжая в Украину, удивляюсь тому богатству натуральных колбас и других мясных продуктов, которые постоянно продают на рынках местные хозяйства. Колбаса, корейка, грудинка, буженина – безумно вкусные изделия, каких в нашем городе я еще не встречала. Скажу честно, что в ресторане довольно сложно производить всю эту вкуснятину и в таких объемах, чтобы накормить всех наших гостей. Ведь прежде, чем коптить мясо, его держат в маринаде до девяти дней!

Тем не менее, как и в настоящей украинской большой семье, у «Веселой Кумы» нет покупной мясной продукции. У нас все принято делать самим, и даже в салаты идет только мясо собственного изготовления. У нас в меню нет таких блюд, которые не пользовались бы спросом у гостей. Порой хочется что-то поменять, добавить новые блюда, посмотришь – а убрать-то и нечего! Вот и мучаемся порой, прежде чем поставить в меню что-то новое.

***

Я люблю свою работу не только за сам процесс, но и за то, что результат в ней всегда очевиден. Когда видишь, что гостям нравится то, что ты делаешь, это очень вдохновляет и мотивирует, хочется делать еще больше и вкуснее. Есть повара, которые работают ради того, чтобы заработать денег. А есть такие, кто вкладывает душу в свою работу и крайне ответственно относится к тому, что они делают. Это и есть настоящий профессионализм.

Шефы. Творчество

Сабина Мельничук, шеф-повар кафе «Карамель»

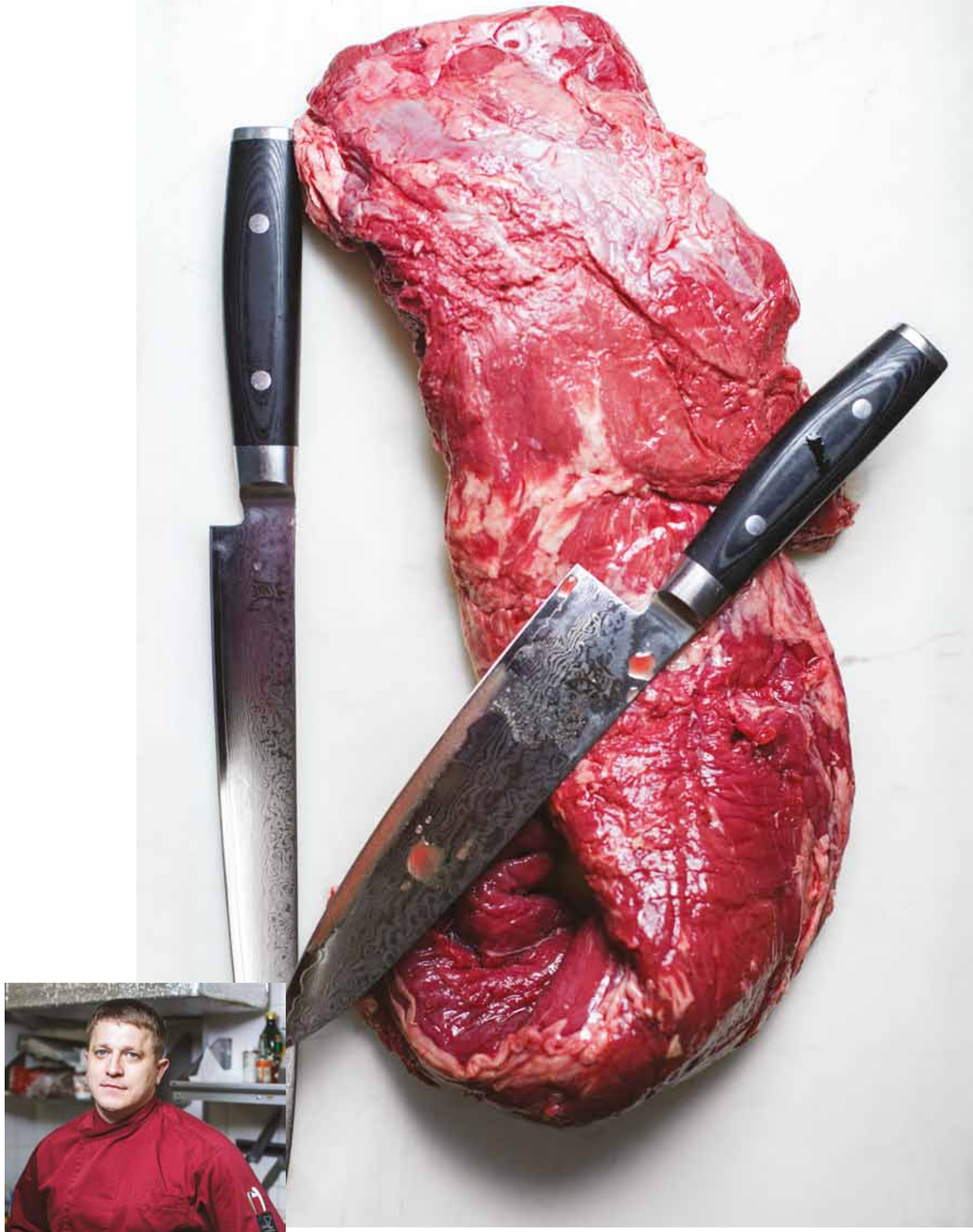
Еда обязательно должна быть красивой. А чтобы творить красоту, мастер должен быть окружен красивыми вещами и инструментами. Самое главное орудие любого повара – это нож, и хорошо, если он не только удобный и качественный, но еще и приятный на вид. У моего любимого ножа титановое лезвие золотистого цвета, которое очень красиво блестит во время работы.

Инга Ахвердова, шеф-повар ресторана «Плакучая Ива»

У меня есть любимая медная турка, привезенная мной из Армении и украшенная изображениями местных церквей и цветов. Она очень объемная, и я с удовольствием варю в ней ароматный кофе на весь наш поварской коллектив. Это не просто напиток, это наш ритуал, который позволяет поддерживать дружелюбную и теплую атмосферу на кухне. Кофе из турки вообще очень популярен и любим на Кавказе, а без пахлавы невозможно представить кавказский праздничный стол.

Эдуард Покровский, шеф-повар ресторана La Cantinetta da Roberto

Итальянскую кухню просто невозможно представить без пасты, и сами итальянцы очень трепетно относятся к этому продукту. Поэтому машинка для приготовления пасты – наверное, самый необходимый предмет для нашего ресторана. Свежая, приготовленная вручную паста самых разных видов придется по вкусу и начинающим, и искушенным гурманам.



Максим Смирнов, шеф-повар ресторана «Строганов Стейк Хаус»

В любой профессии важна некая самоподпитка, что-то, приподнимающее настроение. Для меня это стейки – визитная карточка нашего ресторана, а при работе с мясом не обойтись без отличного ножа. Нож – это продолжение руки повара, и при выборе этого инструмента для меня на первом месте всегда было удобство в работе и качество. Японские ножи из слоеной дамасской стали долго остаются острыми и стали незаменимыми на моей кухне.

Кухня в Новом Свете

Прежде чем перейти к разговорам о национальной кухне США, давайте сразу уточним, что сами США из себя представляют огромный плавильный котел, или «melting pot», как сами американцы часто называют свою страну. Штаты населены выходцами из разных стран, каждый из которых привнес что-то свое в национальную кухню США, что-то они позаимствовали у коренного населения. На огромных площадях страны рецепты блюд разнятся от штата к штату.
Несмотря на все вышесказанное, все-таки есть блюда, популярные по всей стране, и пицца, гамбургеры и сэндвичи, которые первыми приходят на память, – лишь вершина огромного айсберга.

При всем разнообразии, о котором поговорим чуть позднее, у американской кухни есть общие черты, и основными традиционными блюдами США считаются: жареный цыпленок, свиные ребрышки, ростбиф с кровью, фаршированная индейка, печеные бобы, мясной рулет, запеченный картофель, блины с кленовым сиропом и яблочный пирог.

Почти повсеместно традиционный американский завтрак в будний день – стандартные кукурузные хлопья с молоком и кофе или апельсиновый сок, а в выходные к ним добавляются омлет с беконом, сосиски с жареным картофелем, вафли с фруктами, блинчики с кленовым сиропом, тосты с арахисовым маслом и джемом, овсяная каша с кленовым сиропом.

Полуденный ланч американца: зеленый салат, хот-дог, суп-пюре, стейк. А ужин не обходится без десерта.

Все американцы с детства учатся готовить брауни (brownie) – что-то среднее между шоколадным тортом и печеньем. Необычно готовятся в национальной американской кухне блинчики, или панкейки (pancakes), так как, на наш взгляд, они больше не блинчики, а оладьи. Также нельзя забывать про яблоки в глазури, которые накалывают на палочку и макают в шоколад или карамель. Ну и, конечно, символ Америки – знаменитый «американский пирог» (Apple Pie), про который и песни поют, и фильмы снимают…

Яблочный пирог, как и прочие блюда, готовят в регионах по-особенному. Даже знаменитую индейку и тыквенный пирог в День Благодарения в разных штатах готовят по-своему. К примеру, в Новой Англии индейку готовят в глазури из кленовой патоки, фаршированную хлебными крошками и каштанами с розмарином и тимьяном. А в Балтиморе, отдавая дань немецким корням, к птице подадут гарнир из квашеной капусты! И это несмотря на сложившийся стереотип, что вся Америка ест индейку исключительно с клюквенным соусом.

Одним словом, в США, как и у нас, кулинарные пристрастия в зависимости от региона меняются очень сильно. Популярные в штатах китайская и итальянская кухня, а именно паста, пицца и китайская лапша, от штата к штату видоизменяются, обрастают новым соусом, утолщаются или «худеют», становятся очень богаты на начинки или наоборот, избавляются от всего лишнего.

РЕГИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

Северо-восток США (Новая Англия)

Славится блюдами, завезенными английскими колонистами. Самые характерные для этой местности блюда, которые стоит попробовать:

brunswick stew – рагу на основе томатов, бобовых и разных видов мяса;
yankee pot roast – тушенная в горшочке говядина с овощами;
clam chowder – суп с моллюсками;
maine lobster – омар;
boiled dinner – солонина отварная с овощами;
baked beans – печеные бобы;
apple pie – американский яблочный пирог.

Средний Запад

Здесь, к примеру, в Миннесоте, любой обед дополнится гарниром из дикого риса, в Иллинойсе – запеканкой из стручковой фасоли, в Мичигане – клюквенным соусом с вишней, в Индиане – пудингом с хурмой. На столе будет бифштекс из говядины, приготовленный на углях, печёный картофель и шоколадный торт. Из итальянской кухни здесь популярна «Глубокая пицца» и жареные равиоли.

Северная Дакота:

knoephla – густой куриный суп с клёцками;
lutefisk – отварная морская щука;
lefse – хлебцы из картофельного пюре, которые подают с маслом и сахаром;
fleischkuekle – сильно зажаренная говядина, покрытая тестом (подается с чипсами и маринадом) и множество других блюд, прародителями которых были норвежские и немецкие.

Айдахо

Родина картофеля и картофельный штат. Здесь запеченный в фольге картофель подают повсеместно, при этом используются всевозможные начинки.

Кстати, о штатах, производящих характерную лишь ему продукцию. Американцам очень свойственно использовать в еде те продукты, которые выращиваются в их регионе. Как правило, и в самом процессе производства, не только в потреблении, может быть задействована вся семья. Вспомните, к примеру, фильм «Мистическая пицца», в котором героиню Джулии Робертс, девушку из народа, приглашают на ужин в высшее общество, где подают омаров… которыми буквально забит весь холодильник в доме героини, так как ее мать работает в компании по ловле и обработке этого деликатесного ракообразного. И такая картина весьма распространена, хотя часто людям, работающим на подобных производствах, плоды труда на собственный стол даже не попадают.

Особенностью американских хозяек является любовь к фамильным рецептам. Существует даже негласное соревнование между соседями – на лучший пирог или барбекю, например. Чаще всего американские хозяйки соревнуются в выпечке пирогов, пудингов и печенья. Рецепты пытаются друг у друга выведать и даже украсть.

БЛЮДА, ПРОСЛАВИВШИЕ США

Buffalo Chicken Wings

Знаменитые жареные куриные крылышки. Родиной блюда считается Anchor Bar в городе Буффало, штат Нью-Йорк. Обычно куриные крылышки подают с сельдереем и сырным соусом Blue Che.

New England Clam Chowder

Самый традиционный из всех супов, подаваемых к столу в домах Новой Англии, готовится из морепродуктов. Существует несколько вариантов этого супа – с помидорами, с бульоном и множество других. Приверженцы классического варианта считают, что добавить в Clam Chowder помидоры – варварство, на которое способны только нью-йоркцы, а в штате Мэн даже введен закон, запрещающий класть помидоры в суп из морепродуктов.

ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОПРОБУЙТЕ В НАШИХ РЕСТОРАНАХ ТРАДИЦИОННЫЕ АМЕРИКАНСКИЕ БЛЮДА:

«Строганов Стейк Хаус»
Нежный овощной салат с крабом и авокадо
Фирменный бургер «СТРОГАНОВ»
Стриплоин стейк
Каре телятины
Крем-суп тыквенный с вялеными томатами, беконом и сливками
Чизкейк классический

Салун «Папаша Билли»
Крылышки «Баффало»
Жареный сыр «Чеддер» с горчично-медовым соусом
Омлет «Денверский»
Свиные ребрышки-гриль
Салат «Кобб»
Сырный суп
«Фэмили-Сэндвич» с картофелем фри
Стейк T-BON
Стейк «Вест-Сайд»
Классический сливочно-сырный американский торт в ассортименте

«Спорт-бар»
Большой омлет с беконом, брокколи, грибами и перцем
Крылья «Спорт-бар» с соусом «Дор Блю»
Теплый салат с куриной печенью
Грибной суп-пюре
Креветки на гриле
Стейк Филе-Миньон
Стейк лосося
Ребрышки Barbeque
Сэндвич с говядиной
Оладьи с кленовым сиропом
Чизкейк

Как в ресторане! Готовим вместе с шеф-поварами ГК «ПИР»

«Спорт-бар»
Говядина «Веллингтон»

Говядина вырезка 180 г ··· Шпинат 100 г ··· Шампиньоны 100 г ··· Тесто слоеное не дрожжевое 100 г ··· Растительное масло 15 г ··· Листовой салат 20 г ··· Бекон 20 г ··· Яйцо 1 шт. ··· Помидоры черри 10 г ··· Сливки 80 мл ··· Соус Деми Гляс 5 г ··· Соль ··· перец

1. Делаем массу из грибов и шпината: половину шампиньонов нарезаем мелким кубиком и обжариваем вместе со шпинатом на растительном масле до готовности, примерно 5 минут. В самом конце добавляем 40 мл сливок.

2. Вырезку отбиваем и сворачиваем в рулет. Сверху обмазываем шпинатно-грибной массой и заворачиваем в тесто. Готовиться мясо должно примерно 40 минут в духовке при температуре 180 ^{0}С, после чего его нужно достать и смазать яйцом – потребуется еще 5 минут в духовке, и говядина «Веллингтон» будет готова.

3. Для соуса нарезаем оставшуюся половину шампиньонов мелким кубиком и обжариваем с беконом, нарезанным соломкой. Далее добавляем оставшиеся сливки, соус Деми Гляс и специи. Даем соусу чуть загустеть.

4. Для подачи мясо разрезается пополам, выкладывается на блюдо и поливается соусом.

5. Подаем с листьями салата и помидорами черри.

«Английское посольство»
Теплый салат с морепродуктами

Креветки крупные 2 шт. ··· Кальмар тушка 50 г ··· Морской гребешок 1 шт. ··· Фенхель 15 г ··· Перец болгарский 30 г ··· Стручковая фасоль 25 г ··· Стручки зеленого горошка 20 г ··· Салат микс 45 г ··· Бальзамический уксус или соус Песто для заправки ··· Соль ··· черный молотый перец ··· тимьян ··· чеснок ··· Оливковое масло для обжарки

1. Креветки очищаем от головы и панциря, кальмара нарезаем полосками.

2. Все морепродукты подмариновываем в оливковом масле с чесноком и тимьяном.

3. Обжаривать морепродукты лучше всего на разогретом гриле или сковороде. Если вы готовите не из охлажденных, а из замороженных морепродуктов, то при обжарке рекомендуется сбрызгивать их либо сухим вином, либо соком лимона, это уберет возможные посторонние запахи.

4. Вымытые и просушенные овощи нарезаются вдоль и быстро обжариваются. После чего их нужно сбрызнуть оливковым маслом, присыпать свежемолотым черным перцем и посолить.

5. Чистый сухой салат слегка смешиваем с овощами.

6. Подача: на блюдо выкладываем салат и овощи, затем выкладываем морепродукты. В качестве заправки можно использовать бальзамический уксус или соус Песто, также подойдет и просто оливковое масло. В качестве декора можно использовать маленькие листики фенхеля.

«Али Баба»
Лобио из фасоли «Черный глаз»

Фасоль сорта «Черный глаз» 100 г ··· Репчатый лук 80 г ··· Чеснок зубчик ··· Соль ··· перец молотый ··· кориандр ··· Кинза ··· Растительное масло для обжарки

1. В кипящую воду засыпаем сухую фасоль и варим на слабом огне под закрытой крышкой примерно 40 мин. В самом конце варки фасоль нужно посолить.

2. Репчатый лук мелко режем, пассеруем на растительном масле.

3. Кинзу и чеснок измельчаем.

4. Пассерованный лук отправляем к готовой фасоли и еще пару минут варим вместе. Специи – перец, кориандр, кинзу и чеснок добавляем в блюдо в самом конце.

5. Подача: выкладываем фасоль в тарелку и украшаем веточками кинзы.

«Папаша Билли»
Гамбургер «Техас»

Чиабатта белая 1шт. ··· Вырезка говяжья 150 г ··· Майонез 40 г ··· Вешенки свежие 30г ··· Лук репчатый 50 г ··· Огурцы соленые 30 г ··· Помидор 70 г ··· Салат Мангольд 10 г ··· Бальзамический крем 10г ··· Соевый соус и оливковое масло - для маринада ··· Растительное масло - для обжарки

1. Чиабатту разрезаем пополам вдоль, смазываем майонезом и обжариваем сторону, покрытую майонезом, на несильном огне до образования красивой корочки. Откладываем в сторону.

2. Вырезку нарезаем на тонкие полоски, желательно по 2 – 3мм толщиной. Мясо нужно слегка подмариновать в смеси оливкового масла и соевого соуса и обжарить так, чтобы оно оставалось сочным.

3. Вешенки и лук мелко режем. Сначала лук обжариваем 5 – 7 минут, затем к нему добавляем вешенки и обжариваем вместе еще 2 минуты.

4. На половинку чиабатты кладем свежие листья салата, соленые огурцы, обжаренные грибы, нарезанные помидоры и кусочки говядины. Закрываем сверху второй половинкой чиабатты.

5. Подавать можно с картофелем-фри.

Стресс в большом городе. Как избавиться легко и вкусно

Мы живем в большом городе. Мегаполисе. Каждый день мы делаем десятки дел, крупных или мелких. Куда-то ходим, с кем-то контактируем, боимся забыть то или это и вечером в уме составляем список завтрашних срочных и необходимых дел. «Ну вот в выходные…» – думаем мы, и в выходные обычно нас хватает на то, чтобы отоспаться и ничего не делать. А весь список переносится на будущее. Вообще-то это стресс.

Стресс бывает полезный, который мобилизует на «великие дела». И опасный, который изнашивает организм человека. Главное, что стрессу не надо поддаваться, с ним можно бороться. И правильным питанием в том числе.

Однако прежде, чем ограничивать себя в плюшках и расстраиваться по этому поводу, нужно выяснить, а есть ли у нас стресс? Вот тот самый, когда уже пора брать себя в руки и налаживать жизнь, чтобы потом не пришлось идти за таблетками ко врачу.

При стрессе человек становится беспокойным, раздражительным, усталым, постоянно находится в напряжении. Ему все время хочется спать, или он не способен спать вообще. У него появляется ненасытный аппетит, и он набирает вес, или пища совсем не привлекает, и он худеет. У него могут развиться даже симптомы заболеваний, например головная боль, боли в суставах и мышцах, ухудшение зрения, высыпания на коже, гастрит, язва или другие расстройства пищеварительной системы. Человек идет ко врачу. И тот начинает лечить его, ориентируясь на симптомы, но лечение идет тяжело и медленно, а человек чувствует себя все хуже, причем больше в психологической сфере. Если ничего не делать, то подступает апатия, а за ней — депрессия.

Итак, если у вас есть признаки стресса, вот те самые, что описаны выше, то придется подумать и о том, что вы едите.

Во-первых, не надо стресс «заедать». Это не поможет. Нет. Набрать лишний вес это поможет точно, а вот улучшить настроение и самочувствие – не поможет, проверено. Если же есть постоянно хочется, то нужно выбирать легкую пищу, богатую витаминами и минералами. Из этого следует вывод, что заведения с фаст-фудом и сладостями надо обходить дальней дорогой. А вот кафе, кофейни и рестораны с полезными, легкими и питательными блюдами должны стать вам «как родные». Кстати, на всякий случай: алкоголь от стресса не спасает, а депрессию просто усиливает.

И С ОГРАНИЧЕНИЯМИ НА ЭТОМ ПОКОНЧЕНО. А ТЕПЕРЬ О ТОМ, ЧТО МОЖНО И НУЖНО ЕСТЬ

Зеленые овощи: шпинат, фасоль, брокколи, белокочанная и цветная капуста, разные сорта листового салата поставляют в организм витамины группы В, которые направляются непосредственно на борьбу со стрессом. К тому же эти витамины поддерживают в нормальном состоянии кожу и волосы, улучшают обменные процессы. Эти же овощи при регулярном употреблении помогут от сильной нервной возбудимости, успокаивая и улучшая настроение.

Сельдерей содержит фитовещества, которые успокаивают нервную систему. С давних времен он использовался для лечения нервных расстройств.

Помидоры кроме нужных витаминов содержат полезное вещество — фенилаланин, которое замедляет распад эндорфина — гормона хорошего настроения. Вообще-то помидор — кладезь полезного. В его состав входят сахара — в основном фруктоза и глюкоза, минеральные соли, такие как йод, калий, фосфор, бор, магний, натрий, марганец, кальций, железо, медь, цинк. Он богат целым набором витаминов: А, В2, В6, С, Е, К, РР и бета-каротином. Кроме готового серотонина, который часто называют «гормоном счастья», в помидорах содержится и тирамин — органическое соединение, которое превращается в серотонин уже в организме. Благодаря этому помидоры улучшают настроение, а в стрессовых ситуациях работают как антидепрессанты.

Полезны будут ***молоко и кисломолочные продукты***, в которых много кальция и есть магний — первейшие помощники от стресса.

При стрессе обязательно нужно есть продукты, содержащие белок, то есть ***мясо и рыбу***. Лучше выбирать мясо нежирное (постная говядина или свинина, индейка и курица). Между прочим, мясо индейки содержит все тот же фенилаланин, а в курице есть триптофан, способствующий выработке серотонина.

А вот ***рыба*** предпочтительней как раз жирная. В ней содержатся очень полезные жирные кислоты омега-3 и омега-6, а также витамины группы В, участвующие в образовании «гормона счастья» серотонина. Наиболее полезны семга, форель, скумбрия, тунец, сардины. Несколько исследований показали, что потребление семги снижает уровень адреналина и кортизола, двух гормонов, связанных с возникновением стресса.

Не стоит пренебрегать и ***морепродуктами***, такими как крабы, кальмары, различные моллюски. Они являются важным источником полиненасыщенных омега-3 жирных кислот, необходимых для функционирования нервных клеток. Также все морепродукты содержат много цинка и йода.

Не надо забывать и про ***морскую капусту*** — кладезь микроэлементов. В ней содержатся йод, магний, пантотеновая кислота, все те же витамины группы В. Ученые давно определили, что реакция человека на стресс во многом зависит от работы щитовидной железы. А ей нужен йод. Самым доступным источником йода является морская капуста. 50—100 г этого продукта в день вполне хватает для профилактики дефицита йода. При этом низкая калорийность позволяет есть ее в любых количествах.

В качестве гарниров или самостоятельных зерновых блюд полезны ***рис, гречка и макароны из пшеницы твердых сортов***. Они содержат большое количество сложных углеводов, витаминов В, способны надолго справиться с голодом и не нагружают желудок. Цельные зерна считаются одними из самых лучших продуктов от стресса. Не зря англичане и шотландцы так любят овсянку. Ее употребление стимулирует выработку серотонина (гормона счастья).

На десерт или в виде перекусов можно есть ***орехи***. Витамины в них помогают вырабатывать серотонин, борются с побочными эффектами стресса, такими как накопление свободных радикалов, старение. Только не следует орехами увлекаться — это очень калорийная пища.

При стрессе и депрессии очень тянет на сладкое. И вот тут хорошо бы держать себя в руках. Быстрые углеводы из сладких напитков и пирожных кратковременно поднимут настроение, а еще отложатся в разных частях тела, и выгнать их потом будет очень сложно. Можно для пользы дела съесть ***немножко шоколада***, но только настоящего шоколада, а не сладкую плитку. Шоколад способствует выделению эндорфинов, наполняет радостью и улучшает настроение. Какао-продукты содержат много антиоксидантов, продлевающих жизнь клеток, в том числе и нервных. Только не надо есть шоколадки большими плитками! 20—30, ну 50 г в день будет вполне достаточно. В конце концов, есть много вкусного и кроме шоколада. Например, ***фрукты и ягоды***.

Апельсин содержит витамин А, С, небольшое количество витаминов К, Е, В1, В2, В6, биотин, фолиевую кислоту и 11 аминокислот, а также минералы: кальций, хлор, фосфор, калий, медь, железо, магний и цинк. В той же мере полезны и другие цитрусовые.

Кроме того, что ***грейпфрут*** является богатым источником витамина С и питательных веществ, он еще и тонизирует и дает энергию организму. Его потребление снижает содержание гормона стресса — кортизола и уменьшает усталость и тревожность.

Антиоксиданты, которые входят в состав ***малины, черники и голубики***, способны предотвратить стресс, а бананы содержат большое количество серотонина.

Пряные травы способны поднять настроение, улучшить пищеварение. Только стоит помнить, что слишком острые и пряные блюда могут плохо повлиять на работу желудка. А вот разнообразная зелень (петрушка, укроп, кинза и т. д.) пойдут только на пользу.

Мята стимулирует работу коры головного мозга. Можно пить чай с мятой или просто носить с собой мешочек со свежей мятой или ароматическое масло мяты и вдыхать ее запах — он поможет расслабиться.

Дягильный мед. Пчелы его собирают с цветков дягиля лекарственного. Дягильный мед обладает приятным ароматом и вкусом, кроме того, дягиль является лекарственным растением и его свойства в полной мере передаются меду, в результате чего получается продукт с очень сильными оздоровительными свойствами. Дягильный мед рекомендуется при нервном истощении и бессоннице.

А еще при стрессовом состоянии надо пить ***больше воды***. Если в обычное время потребность в воде рассчитывается как 40 мл на 1 кг веса тела в сутки, то при стрессе к этому количеству нужно прибавить еще 0,5 литра.

Из напитков полезен будет ***зеленый чай*** или ***отвар имбиря*** с добавлением лимонного сока.

Зеленый чай содержит ощутимое количество антиоксидантов. Пить можно довольно много — несколько чашек в день. Однако при избыточном употреблении он может понижать давление, а это нужно не всем.

Ромашковый чай обладает успокаивающим действием. Помимо расслабляющего эффекта он может уменьшить мышечное напряжение, раздражительность и беспокойство, помогает при бессоннице, снимает тревожное состояние.

Качественное ***красное виноградное вино*** выводит токсины из организма, расширяет сосуды, способствует кроветворению, усвоению мясных продуктов и жирной пищи. Естественно, злоупотреблять им не нужно — достаточно 50 мл в день.

Новый год или новая жизнь?

С наступлением Нового года всегда связаны новые желания и надежды. Под бой курантов мы думаем о самом сокровенном, жжем заветные бумажки и приправляем пеплом шампанское, которое становится от этого еще приятнее... Проходит время, и у кого-то сбываются все сокровенные мечты, а кто-то вновь лишь мечтает о счастье. И вот уже скоро вновь пробьют куранты и наступит время загадывать желания. Мы собрали для вас несколько интересных историй от людей, которым однажды (или даже не один раз) захотелось или пришлось что-то поменять в своей жизни. Они очень разные, ведь одних смельчаков страсть к переменам и постоянному движению сопровождает всю жизнь, а у кого-то это происходит, казалось бы, по воле случая. Но, возможно, вы найдете нечто, что их объединяет, а может быть, даже решитесь начать новую жизнь прямо с 1, 8 или 23 января...

Юрий Попов, генеральный директор ООО «Кофешенк»:

– Была в моей жизни ситуация, которая заставила практически заново выстраивать бизнес и по-другому посмотреть на многие вещи. Это кризис 1998 года, когда многие в нашей стране оказались нищими, и я в том числе.

Я был молодым и шустрым бизнесменом, имел оптовые склады и розничные магазины, кафе и некоторые другие начинания, несколько сотен работников, машину с личным водителем и спецсвязью «Алтай». В общем, мне было, что терять. Из успешного бизнесмена в одночасье я превратился в человека, который всем должен, и пришлось начинать заново даже не с нуля, а с огромных минусов. Но именно тогда начали происходить изменения, которые сегодня позволяют мне чувствовать себя вполне счастливым человеком.

Если говорить о внутренних изменениях, я, безусловно, стал жестче. В первую очередь, я провел ревизию в ближнем окружении, избавившись от людей, на которых нельзя положиться, и продолжив сотрудничать с теми, кто не отвернулся в трудной ситуации, кто продолжал мне верить и отгружать товар, хотя понимали, что я не мог за него сразу расплатиться.

Но в то же время я изменил и свое отношение к бизнесу и оставил только те направления, которые мне действительно нравились. Мне всегда было интересно работать с продуктами питания, и я выбрал те из них, которые мне наиболее импонировали, сделав акцент на качество. Если раньше мне предлагали торговать каким-либо чаем, то в первую очередь, меня интересовало, сколько я на этом заработаю, а сейчас прежде всего интересует его качество и польза. Что несет в себе этот продукт? Могу ли употреблять его я и мои дети? Не стыдно ли мне предлагать его людям? Эти вопросы вышли на первый план, я перестал просто зарабатывать деньги, а стал заниматься любимым делом. Я стал все больше узнавать о продуктах, с которыми работал, будь то кофе, чай или оливковое масло, научился разбираться в тонкостях, изучил нюансы производства. Стал профессиональным дегустатором! Конечно, о вкусах не спорят, но есть объективные оценки качества. Я знаю, как использовать свои способности на благо бизнеса, и теперь работаю только с лучшими образцами.

В целом, время кризиса было крайне тяжелым, в частности, в материальном плане. Но в то же время это был некий момент очищения, переосмысления. Сейчас я оцениваю его положительно, поскольку он заставил меня задуматься о многом и пересмотреть свои действия, свое отношение ко многим вещам и к людям, к своей собственной жизни.

Анна Копа, дизайнер ювелирных украшений:

Я с детства занималась спортивными танцами, участвовала в соревнованиях и после завершения спортивной карьеры планировала стать тренером. Судьба сложилась так, что в один прекрасный момент я уехала жить в США. Но и там я планировала развиваться по своей специальности, поскольку все складывалось довольно удачно. Я жила в Нью-Йорке, работала тренером по спортивным танцам и танцевала на Бродвее.

Но каждый день по пути на работу я проходила мимо свадебного салона, в котором продавались дизайнерские платья ручной работы. И однажды я решилась зайти и сказала, что хочу работать в этой команде. На тот момент я лишь умела декорировать наряды, поскольку в спортивных танцах всегда необходимо было украшать костюмы, и мы с мамой с детства занимались этим. В меня поверили, и вскоре я начала создавать для этого салона эксклюзивные украшения для платьев.

Вернувшись в Россию, я довольно быстро закончила с танцами и с головой ушла в новое дело – создание бижутерии и ювелирных украшений. Никто не ожидал, да я и сама представить не могла, что вот так вдруг окунусь в абсолютно другой мир. Но я занялась новым для себя делом, которое меня очень вдохновляет, и ощущаю себя абсолютно счастливым человеком.

Мне кажется, есть что-то свыше, что ведет нас в определенном направлении, и даже если ты думаешь, что все в твоей жизни спланировано, может произойти что-то, что перевернет все с ног на голову и поведет по другому пути.

Дмитрий Смиркин:

Все изменения в нашей жизни происходят, когда ты выходишь из зоны комфорта и делаешь шаг в каком-то новом направлении. В моей жизни всегда было так: если я чего-то хочу добиться, мне для этого нужно что-то делать.

Когда я работал региональным PR-менеджером компании «Мегафон» в Уфе, меня пригласили на позицию начальника PR-отдела в Нижний Новгород. Я увидел реальные карьерные перспективы и подумал, что, если я хочу расти, мне нужно сменить среду и выйти из этой зоны комфорта. Здесь я вырос до директора по связям с общественностью , а затем перебрался в Москву. Конечно, в столице уже иной масштаб и уровень ответственности, но я принял этот вызов и захотел развиваться дальше.

И вот, после восьми лет работы в «Мегафоне», я оставляю свою работу и вполне успешную карьеру и уезжаю в Австралию. Казалось бы: с чего вдруг? Просто в один момент я понял, что уже невозможно жить в современном мире без знания английского языка. Я понимал это и раньше и даже пробовал заниматься с репетитором, но в безумном рабочем графике довольно сложно находить время на полноценное обучение. В результате пришел к выводу: чтобы добиться хорошего результата, мне нужны кардинальные перемены и погружение в среду.

С одной стороны, это был новый вызов самому себе. С другой стороны, Австралия – это моя детская мечта, и сейчас я очень рад, что мне удалось ее исполнить. Конечно, многие были сильно удивлены такому решению и самому выбору места. Да и сам я, честно говоря, не был вполне уверен, что смогу задержаться здесь не на две недели, как рядовой турист, а на какой-то более длительный срок. Тем более если учесть, что мои познания в английском на тот момент были практически на нуле!

Но оказалось, что это очень дружелюбная страна, и с точки зрения адаптации лучшее место, чем Австралия, наверное, сложно найти. Это молодое государство, здесь очень много приезжих, в том числе и русских, и все вокруг настроены очень доброжелательно. Незнакомые люди спрашивают, как у тебя дела, и очень легко вступают в диалог, помогая подобрать слова. Благодаря этому мой разговорный английский улучшается день ото дня.

Я приехал в июле этого года и через три недели мог спокойно общаться на бытовом уровне. Здесь все помешаны на спорте, и теперь я не только читаю местные газеты, но и смотрю регби, чтобы быть в курсе всех новостей и быть в состоянии поддержать разговор.

Спустя 4 месяца я уже неплохо говорю и постоянно тренирую письменный английский. Перед отъездом я пообещал коллегам, что, находясь здесь, напишу 108 историй, которые друзья смогут читать на моей страничке. Написав одну историю на английском, я понял, что многие из моих друзей так же, как и я когда-то, просто не владеют языком и не могут понять, о чем идет речь. Поэтому я продолжил писать рассказы на русском, а для языковой практики использую другие упражнения.

Я, безусловно, рад, что принял это решение и что сейчас у меня есть возможность заниматься саморазвитием, жить и учиться здесь. Как только мой английский будет на должном уровне, я вернусь в Россию и буду двигаться дальше. Я четко ставлю перед собой цели и задачи, и, когда их достигаю, ко мне приходит понимание, что надо что-то менять. И когда это желание возникает, у меня нет душевных метаний и колебаний. Я просто делаю шаг к очередной цели и ее добиваюсь. Мне это приносит огромное удовольствие, поскольку достигнутые результаты дают мне энергию, чтобы двигаться вперед. Ведь жизнь одна, и только мы решаем, как ее проведем.

ПОДАРОЧНЫЕ КАРТЫ ГК «ПИР»

Для удобства гостей в ресторанах ГК «Пир» действуют Подарочные сертификаты единоразового использования.
Приобрести сертификат Вы можете в любом ресторане ГК «Пир», обратившись к менеджеру зала или вашему официанту.

ГИД по ресторанам мира Гордон Джеймс Рамзи

Наш герой – британец шотландского происхождения Гордон Рамзи, популярнейшая у СМИ фигура британской гастрономической индустрии, известный ресторатор, автор мировых кулинарных бестселлеров, создатель Gordon Ramsay's Fast Food и Makes It Easy. Сейчас на счету Гордона Рамзи 13 мишленовских звезд.

Гордон Джеймс Рамзи (англ. Gordon James Ramsay) родился 8 ноября 1966 года в Глазго (Шотландия, Великобритания). Известен как первый шотландец, удостоившийся трёх звезд Мишлен. Обладатель рекордного количества звезд Мишлен и Ордена Британской империи. Популярный ведущий телешоу The F-Word, Ramsay's Kitchen Nightmares и Hell's Kitchen.

Карьера

После школы Рамзи поступил в колледж, где его обучали управлению отелем и рестораном, и уже тогда сразу стало ясно, что собственно кулинария его увлекает гораздо больше управления. По окончании колледжа Гордон уезжает в Лондон и получает свою первую работу в престижном ресторане «Harvey's». Через два года «Harvey's» сменился знаменитым «Le Gavroche» (это первый трехзвёздный ресторан Великобритании), здесь Гордон Рамзи оттачивал навыки классической французской кухни у потомственного шефа Альбера Ру. Он-то и позвал Рамзи вслед за собой в «Hotel Diva» – только что открывшийся фешенебельный ресторан во французских Альпах.

Через некоторое время наш герой перебирается в Париж, где работает с такими известными шефами, как Ги Савва и Жоэль Робюшон. Завершая этап обучения, Рамзи принимает предложение поработать шефповаром на частной яхте, но уже через год получает место шефа в «La Tante Claire» в Челси и тут же принимает приглашение от бывшего наставника Альбера Ру занять место шефа в «Aubergine» (тогда ещё носившего название «Rossmore»).

Рамзи с интересом берётся за новую работу и в течение четырёх лет поднимает рейтинг ресторана до двух звёзд Мишлен, получает 25% акций, ссорится с остальными владельцами бизнеса и уходит… Это подтверждает общее мнение о Гордоне Рамзи, как об очень неуживчивом и эмоциональном человеке и в то же время как о хорошем руководителе. Впоследствии против Рамзи был подан иск на сумму в миллион фунтов стерлингов за причинённый ущерб, так как ресторан был вынужден закрыться на три месяца по причине отсутствия персонала. Все уладилось мирно.

В 1998-м году, после публикации своей первой книги «Страсть к вкусу», Рамзи открывает в Челси и свой первый собственный ресторан «Gordon Ramsay at Royal Hospital Road», на тот момент ему было 32 года. В том же году он открывает «Pétrus» в качестве шефа-патрона. Ресторан прославился в Британии «винным» эпизодом с банкирами, потратившими 44 тысячи фунтов на вино для обеда из шести персон, и тем, что заслужил звезду Мишлен ещё до своего первого дня рождения. В те же годы первой пробой Рамзи на телевидении стало шоу «Точка кипения», также он родоначальник шоу «Адская кухня», которое сделало его мировой знаменитостью.

В июне 2000 года Гордон Рамзи уже обладатель звания «Лучший шеф-повар года», а к январю 2001 года ресторан Gordon Ramsay получает третью звезду Мишлен.

Советы Гордона Рамзи по выбору ресторана:

1. Уважение к посетителям *– «Первое и самое важное – вы должны обязательно чувствовать, что вас уважают в этом ресторане и вы получаете необходимое внимание со стороны персонала. Как только вы переступаете порог любого заведения, официанты тут же должны быть вовлечены в вашу жизнь».*

2. Небольшое меню *– «Если вам подают меню с огромным набором блюд – будьте уверены, что в этом ресторане не готовят из свежих продуктов. А вот если вы пришли и здесь только что закончился сибас, то это как раз хороший признак. Значит, повара закупают свежие продукты».*

3. Местные продукты *– «Для меня всегда очень важно идентифицировать происхождение ингредиентов тех блюд, которые подают в ресторане. И поэтому я советую всегда интересоваться, из каких продуктов готовят в данном заведении и где их покупают. Ответ на ваш вопрос должен быть один – все продукты закупаются на местных рынках, поскольку только это гарантирует свежесть блюда, которое вы отведаете» .*

В начале XXI века ресторанная империя Рамзи начала активно разрастаться. На данный момент в неё входят 10 ресторанов в Великобритании, 6 из которых имеют минимум одну звезду, 3 паба и 13 ресторанов за пределами Соединённого Королевства. Примерная стоимость Gordon Ramsay Holdings Limited составляет 163 миллиона долларов, 69% которых принадлежат самому Рамзи. Прибавьте к этому телекарьеру, публицистику и прочее… К примеру: Гордон Рамзи ведет реалити-шоу: «Кухонный кошмар», в котором выбирает какой-нибудь дышащий на ладан ресторан и выверенными движениями превращает убогое заведение в сверкающий дворец успеха и процветания; «Адские гостиницы», где проделывается то же самое, но с отелями; и «Адская кухня», ставшая популярной не только в Великобритании, но и по всему миру, в том числе в России.

Рестораны:
В Великобритании:
«Restaurant Gordon Ramsay» (***), Лондон
«Pétrus» (**), Белгравия, Лондон
«Gordon Ramsay at Claridge's» (*), Лондон
«The Boxwood Café», Лондон
«Gordon Ramsay's Plane Food», аэропорт Хитроу, Лондон
«Murano» (*), Лондон
«York and Albany», Лондон
«Maze» (*), Лондон
«Maze Grill», Лондон
«Foxtrot Oscar», Лондон

За пределами:
«Gordon Ramsay at The London» (**), Нью-Йорк, США
«The London Bar», Нью-Йорк, США
«Maze by Gordon Ramsay at The London», Нью-Йорк, США
«Gordon Ramsay at The London, West Hollywood» (*), Западный Голливуд, Лос-Анджелес, США
«Cielo by Angela Hartnett», Бока Ратон, Флорида, США
«Gordon Ramsay at Conrad Tokyo», Токио, Япония
«Gordon Ramsay at Powerscourt», Дублин, Ирландия
«Gordon Ramsay au Trianon» (**), Версаль, Франция
«La Veranda», Версаль, Франция
«Gordon Ramsay at Castel Monastero», Тоскана, Италия
«Gordon Ramsay at Forte Village», Сардиния, Италия
«The Gordon Ramsay Doha», Доха, Катар
«Opal by Gordon Ramsay», Доха, Катар

Пабы
«La Noisette», Лондон
«The Narrow», Лондон
«The Devonshire», Лондон

В сентябре 2013 года в Лондоне распахнул свои двери ресторан Union Street Café – совместное детище Гордона Рамзи и Дэвида Бекхема. Посетителям предложены блюда, «вдохновленные средиземноморской кухней» и приготовленные как из продуктов со знаменитого Borough Market (ресторан расположился в том же районе, что и рынок), так и привезенных с континента.

10 правил Гордона Рамзи:

1. Баланс. Все должно быть сбалансировано – идеи, ингредиенты, меню, всё.
2. Приправы. Надо понимать, что только один продукт в блюде – главный, остальные – всего лишь приправы, будь это перец, сыр или черный трюфель.
3. Простота. Ваши идеи должны быть ясны и очевидны.
4. Цвет. Надо заботиться о естественности цветовых сочетаний.
5. Презентация. Подаваемое блюдо должно увлекать, его надо хорошо показать.
6. Контекст. Надо понимать, для кого вы готовите, и учитывать это.
7. Соответствие продукта и технологии. То есть рыбу не стоит зажаривать до состояния чипса, и так далее.
8. Соус. Блюдо – это тело, соус – это одежда.
9. Контент. Старайтесь всегда находить самые лучшие продукты, потому что плохие уничтожат любую хорошую идею.
10. Умение вовремя остановиться. Особенно важно для бесстрашных молодых поваров.

КОРОННЫЕ БЛЮДА

Пирог «Велингтон» с говядиной.

Салат «Нисуаз» с лососем.

Тартар из морских гребешков с крем-фреш и икрой, поданный в охлажденном консоме из базилика

Равиоли с омаром, лангустином и семгой, припущенные в супе-биск, под соусом Велюте с лимонным сорго и кервелем – оно же самое любимое блюдо шеф-повара и фирменное блюдо ресторана в Челси, которое Рамзи называет своим самым главным рестораном.

СТИЛЬ РАМЗИ

«Мой стиль, как мне кажется, достаточно гибок для того, чтобы воспринимать все перемены, происходящие вокруг. Моя цель – готовить из сезонных ингредиентов такие блюда, которые посетители запомнят до своего следующего похода в ресторан. Мне нравится играть с простыми классическими рецептами, превращая их во что-то необыкновенное. Для этого необходимы чувство стиля и воображение».

Привет, солнце!

0 руб/мин
входящие в роуминге
со 2-ой по 10-ю минуту

Услуга «Планета Ноль»
Подключите: *110*331#

Услуга доступна абонентам «Билайн» и действует во всех странах международного роуминга. Стоимость 1-й минуты и с 11-ой минуты входящего вызова - 19 руб. Исходящие вызовы и доступ в Интернет тарифицируются согласно условиям стандартного тарифа, стоимость исходящего SMS - 10 руб. Все цены с НДС. Подробнее об условиях доступности услуги - на сайте www.beeline.ru

Билайн®

Октоберфест в «Пирушке у Ганса»

Фестиваль «Октоберфест» в «Пирушке у Ганса» – это одно из самых ярких и значимых событий жизни нижегородцев, которое каждый год проходит с настоящим немецким азартом и размахом. Именно в «Пирушке» был проведен самый первый «Октоберфест» в Нижнем Новгороде, и именно ее и по сей день нижегородцы ассоциируют с этим немецким праздником. На вечеринках гости участвовали в конкурсах небывалой российско-баварской силы и олимпийской удали, а также неземной красоты и очарования! Были выбраны Мистер Олимпия и Мисс баварская грудь, и, конечно, состоялся розыгрыш главного приза фестиваля – двух билетов Нижний-Мюнхен от авиакомпании Lufthansa.

Генеральный партнер: Lufthansa.

Партнеры: «Сладкая жизнь», информационные агенства «НТА-Приволжье», Niann.ru, Радио «Рандеву», магазины Francesco Marconi, Club of Comfort, «Ножи посуда».

Мексиканская вечеринка в «Папаше Билли»

11 октября в «Папаше Билли» состоялась зажигательная Мексиканская вечеринка. Впервые гости побывали на съемках сериала «Мексиканские страсти по Папаше Билли». В начале вечера всех ждал кастинг на главные роли, а затем сами съемки, переплетенные с веселыми конкурсами, розыгрышами и подарками. Ну а в конце вечеринки состоялся премьерный показ, который был встречен бурей оваций.

Вечер тунца в ресторане «Строганов Стейк Хаус»

17 октября в ресторане «Строганов Стейк Хаус» состоялся ужин, на котором гостям были представлены блюда из «морской говядины» - тунца. Вечер сопровождался живой музыкой и приятным общением.

Праздник виноградной лозы в La Cantinetta da Roberto

12 сентября в итальянском ресторане La Cantinetta da Roberto состоялся Праздник виноградной лозы! В этот незабываемый вечер гостей ждали итальянские песни в исполнении Алексея Морозова, секреты виноделия от сомелье Сергея Симакова, классические итальянские блюда от шеф-повара Эдуарда Покровского, и, конечно, танец в бочке с виноградом молодого Челентано!

Вечер джаза в «Английском Посольстве»

В октябре и ноябре в пабе «Английское Посольство» проходил традиционный фестиваль ирландских и шотландских напитков.

В течение 5 недель гости дегустировали различные сорта, наслаждались звуками джаза, а также пробовали специальное меню от шеф-повара ресторана.

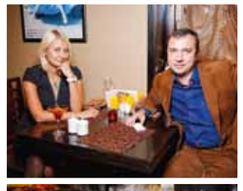
Кроме того, на финальной вечеринке 16 ноября среди гостей был разыгран главный приз – уикенд на двоих в комплексе отдыха «Лагуна Юг».

День рождения кафе «Карамель»

26 сентября состоялся гастрономический ужин a la italiano по случаю дня рождения кафе «Карамель». Гостям были представлены итальянские дегустационные сеты и специальное меню от шеф-повара Сабины Мельничук. Вечер дополняла живая музыка и приятная атмосфера.

27 сентября гости побывали на зажигательной вечеринке с показом модной одежды от магазина Affliction, а также одежды для маленьких собачек от салона «Милорд»! Музыкальную атмосферу вечера создавали DJ Topchy и Максим Мушта. Только в этот вечер гости праздника могли попробовать сладости в Candy bar от шеф-повара Сабины Мельничук, а также получили диск от DJ Topchy в подарок! Завершили вечер бармен-шоу и праздничный торт!

Партнер: автобус-лимузин Party Bus, информационные агенства «НТА-Приволжье», Niann.ru, Радио «Рандеву».



Хеллоуин в «Папаше Билли»

Хэллоуин – ночь перед Днем всех святых. «Папаша Билли» – традиционное место для сбора друзей на Хэллоуин перед и после ночных клубов. Царство ужаса открыло свои двери в эту ночь.

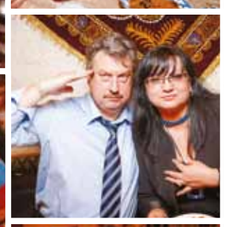
Партнер: торговая марка Burn.

Праздник винограда Ртвели в «Плакучей Иве»

27 сентября в ресторане «Плакучая Ива» состоялся праздник «Ртвели», посвященный началу сезона сбора винограда. В этот вечер в «Плакучей Иве» самобытный дух Грузии ощущался во всем: щедрых кавказских угощениях, национальных песнях, танцах и кавказских тостах за изобилие.

День большого казана в чайхане «Тюбетейка»

24 октября в чайхане «Тюбетейка» состоялся ежегодный «День большого казана». Все гости праздника стали героями фильма «Огни чайханы», съемки которого прошли во время праздничного вечера. Премьера фильма состоится в новогоднюю ночь! Гости вечера участвовали в викторине с призами, обучались карвингу, наслаждались танцами восточных красавиц и, конечно, пловом от шеф-повара!



Праздник для детей из многодетных семей в кафе «Бистро Гаврош»

21 октября в кафе «Бистро Гаврош» состоялся праздник для детей из многодетных семей под названием «Веселые уроки с Буратино и Мальвиной». Мероприятие организовано совместно с Благотворительным фондом Олега Кондрашова. В ходе праздника 18 детей из многодетных семей «играли в школу», участвовали в эстафете, смотрели шоу химических опытов «Заводные выходные». Всего в мероприятии приняли участие 6 многодетных семей Нижнего Новгорода.

«Строганов Стейк Хаус»
ул. Рождественская, 37
12.00-24.00 (вс.-чт.)
12.00-02.00 (пт.-сб.)
заказ столиков: (831) 430-66-43

«Папаша Билли»
ул. Рождественская, 22
круглосуточно
(ежедневно)
заказ столиков: (831) 433-67-51

«Плакучая Ива»
Нижневолжская набережная, 23
12.00-24.00 (вс.-чт.)
12.00-02.00 (пт.-сб.)
заказ столиков: (831) 431-37-20

«Бистро Гаврош»
ул. Рождественская, 23
08.00-24.00 (вс-чт)
08.00-02.00 (пт.-сб)
заказ столиков: (831) 431-32-64

«Спорт-Бар»
ул. Пискунова, 40
08.00-02.00 (ежедневно)
заказ столиков:
(831) 278-08-24

рестораны «Али Баба»
12.00-24.00 (вс.-чт.), 12.00-02.00 (пт.-сб.)
ул. Белинского, 61,
заказ столиков: (831) 220-79-19
ул.Алексеевская, 15,
заказ столиков: (831) 419-90-34

«Пяткинъ»
ул. Рождественская, 25
12.00-24.00
(ежедневно)
заказ столиков: (831) 430-91-83

«Английское Посольство»
ул. Звездинка, 12
08.00-24.00 (вс.-ср.)
08.00-02.00 (чт.-сб.)
заказ столиков: (831) 433-61-65

«Карамель»
ул. Костина, 3
круглосуточно
(ежедневно),
заказ столиков: (831) 296-05-34

Il Patio
ул. Белинского, 61
08.00-02.00 (вс-чт),
круглосуточно (пт-сб),
заказ столиков: (831) 220-79-15

«Пирушка у Ганса»
ул. Костина, 3
12.00-24.00 (вс.-ср.)
12.00-02.00 (чт.-сб.)
заказ столиков: (831) 430-25-71

«Тюбетейка»
ул. Рождественская, 45 В
12.00-02.00
(ежедневно)
заказ столиков: (831) 439-78-71

«Веселая Кума»
ул. Костина, 3
12.00-24.00 (вс. - ср.)
12.00-02.00 (чт. - сб.)
заказ столиков: (831) 296-05-33

La Cantinetta da Roberto
ул. Рождественская, 45 В
11.00-24.00 (вс.-чт.)
11.00-02.00 (пт.-сб.)
заказ столиков: (831) 461-80-76

«Планета суши»
ул. Белинского, 61
08.00-02.00 (вс-чт),
круглосуточно (пт-сб),
заказ столиков: (831) 220-79-15

Газета «Рестораны ГК «ПИР». Зарегестрирована Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Нижегородской области. Свидетельство ПИ №ТУ 52-0744 от 1 августа 2012 г. Учредитель и издатель ООО ГК «ПИР». Адрес: 603001, Н.Новгород, ул.Рождественская,45В. Главный редактор: Алена Дроботя. Тексты: Мария Савоськина, Ирина Козлова, Александра Иванушкина. Дизайн и верстка: Елена Филатова. Фотографии Алексея Ткаченко, Андрея Матюшечкина, Сергея Тютелова, Дениса Давыдова, Максима Кудрявцева и из архива ГК «ПИР». Порядковый номер №7, декабрь2013-февраль 2014. Сдано в печать: 29.11.2013. Отпечатано в типортафии Типография «Принт Хаус» ул. Интернациональная, 100Б, корпус 11. Время подписания в печать установленное и фактическое: 17.00 Тираж 5000 экземпляров.

Подробную информацию можно получить по телефону: (831) **230-47-14**

Комплексное предложение по остеклению и отделке квартиры

Участником акции становится любой собственник квартиры в новостройке при условии переостекления данной квартиры окнами **Grintal Prestige** или **Grintal Elite**.

230-47-14

www.oknagrintal.ru

Реклама

RANGE ROVER EVOQUE

100% ДРАЙВА.
0% ПО КРЕДИТУ**

landrover.ru
8-800-200-8081

LAND ROVER
ABOVE AND BEYOND*

Новая автоматическая коробка передач – на 3 ступени больше[1], интеллектуальная система Land Rover InControl™ [2] и технология распознавания дорожных знаков[3] в обновленном Range Rover Evoque 2014 модельного года.

Новейшая 9-ступенчатая АКПП переключается практически мгновенно и способна «перескакивать» через ступени, выбирая оптимальное передаточное число[4]

Благодаря передовой интеллектуальной системе Land Rover InControl™ [2] автомобиль поддерживает постоянный контакт с Вашим смартфоном[5], а в случае аварии автоматически информирует экстренные службы[3]

Система автоматического распознавания дорожных знаков дублирует их на дисплее информационного центра водителя, при необходимости сообщая о превышении допустимой скорости[3]

Автолига

ул. Бринского, д. 11

(831) 220-00-80 **www.landrover-avtoliga.ru**

facebook.com/LandRoverLife

Реклама

НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ.
Не пытайтесь повторить, трюки выполнены профессионалами. Автомобиль на изображении может отличаться от представленного в салоне. * За гранью обыденного. ** Land Rover Finance. Программа осуществляется в сотрудничестве с ЗАО ЮниКредит Банк, ген. лиц. ЦБ РФ № 1, ВТБ 24 (ЗАО), ген. лиц. ЦБ РФ № 1623. 0% годовых представляют собой величину затрат клиента, связанных с получением кредита по специальной программе (без учета расходов на страхование, которые зависят от выбора Вами страховой компании). Ставка 0% достигается за счет предоставления специальной отпускной цены импортера на новый автомобиль, уменьшенной на 5,74222937887698%. Предложение рассчитано по следующим условиям Банка ВТБ 24 (ЗАО): валюта кредита рубли, процентная ставка в кредитном договоре с банком – 12,5% годовых, первоначальный взнос – 50%, срок – 24 месяца. Обязательно оформление полиса КАСКО в страховой компании, авторизованной банком. Мораторий на досрочное погашение (полное и частичное) – отсутствует. Минимальная сумма кредита – 140 000 рублей. Максимальная сумма кредита – 5 000 000 рублей. Неустойка за несвоевременное погашение задолженности 0,6% за каждый календарный день от суммы просроченной задолженности. Обеспечение по кредиту – залог приобретаемого автомобиля. Вы можете взять кредит на любых других условиях в рамках действующих программ банков-партнеров. Условия указаны по состоянию на 01.10.2013. За детальным расчетом обращайтесь к любому официальному дилеру Land Rover. Программа распространяется на все комплектации новых автомобилей Range Rover Evoque. Вся информация носит справочный характер и не является публичной офертой (ст. 437 ГК РФ). [1] По сравнению с 6-ступенчатой коробкой передач Range Rover Evoque 2013 модельного года. [2] InControl™ – англ. «Все под контролем». [3] Доступно в виде дополнительной опции в Range Rover Evoque 2014 модельного года. [4] Доступна для Range Rover Evoque 2014 модельного года. [5] Смартфон (англ. smartphone) – мобильный телефон, дополненный функциональностью карманного персонального компьютера.