



FEDERATION

Спорт, информация, рестораны

№ 1 | Март 2023

- ИСТОРИЯ УСПЕХА
 - КУХНЯ ПЛАНЕТЫ
 - ВЕЛИКИЕ КУШАЮТ
- ТЕНДЕНЦИИ
 - РЕЦЕПТ ОТ ЗВЕЗДЫ
 - ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ

Владелица компании «Эклектика»

Ольга Селиванова:

Бухгалтерия - царица бизнеса!





Уважаемые читатели!

Я рад приветствовать вас в нашем новом журнале «Federation».

Мы предлагаем вам интересные материалы о ресторанах, еде, ресторанном спорте, известных людях, а также аналитические статьи, которые одновременно информативны и интересны.

Наша команда экспертов подготовила коллекцию статей, которые отправят вас в путешествие по кулинарной вселенной, демонстрируя лучшее из того, что предлагают рестораны по всему миру. От модных блюд до классических фаворитов — мы предлагаем исчерпывающее руководство, которое удовлетворит ваши вкусовые рецепторы.

Мы также держим вас в курсе последних новостей ресторанного спорта, рассказывая вам об основных моментах самых захватывающих соревнований.

Наши очерки об известных людях дадут вам представление об их жизни и их предпочтениях в еде.

Наши аналитические статьи углубляются в пищевую промышленность, исследуя такие темы, как устойчивое развитие, пищевые тенденции и бизнес-стратегии. Наша цель — обучать и информировать наших читателей о различных аспектах индустрии, одновременно развлекая вас.

Мы обещаем выпускать журнал, который будет интересным и нескучным, так что расслабьтесь, «заморите червячка» и наслаждайтесь путешествием!

Спасибо, что решили присоединиться к нам в этом приключении, и мы надеемся, что вам понравится читать наш журнал так же, как нам понравилось его создавать.

Искренне, Председатель Профсоюза кулинаров,
кондитеров и работников общественного питания ПККРОП,
Заслуженный артист России Сергей Кошонин.

Желаю всем быть в своей тарелке!

ЕСТЬ ТАКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ!

А вы знаете, что слова «ресторан» и «реставрация» — родственники? Сейчас об этом мало что напоминает, но в XVIII–XIX вв. заведение называли ресторацией:

— И он указал мне на вывеску в десяти шагах от того места, где мы стояли, — видишь: кондитерская и ресторан, то есть попросту ресторация, но место хорошее.

Ф. М. Достоевский, «Униженные и оскорбленные», 1861 г.

– Расскажите, как развивался ресторанный спорт?

– Все началось в мае 2017 года. На первом Конгрессе WFRS было подписано соглашение представителями семи стран и появилась Всемирная Федерация Ресторанного Спорта (WFRS).

8-10 июня 2018 года состоялся первый чемпионат мира WFRS в Санкт-Петербурге, за три дня до чемпионата мира по футболу. Сейчас мы готовимся уже к шестому чемпионату мира.

В марте 2023 у нас состоится, уже традиционно, 3-й Saint-Petersburg Open WFRS имени

А.С.Массарского, кубковый Турнир WFRS - открытый чемпионат России. Мы делаем нечто грандиозное!

– Возможно, некоторые наши читатели не знают, что такое ресторанный спорт.

– Это единственный вид спорта в мире, который пропагандирует рабочие специальности.

В команде собраны три ключевых игрока: шеф-повар, официант и сомелье.

От жюри команда получает техническое задание приготовить некоторые блюда из строго предложенных основных ингредиентов, далее возможна импровизация в зависимости от национальных особенностей и секретов мастерства. Засекается время и начинается таинственное шоу. Шеф-повар сосредоточенно увлечен приготовлением блюда, официант в это время работает над сервировкой стола, а забота сомелье – это подготовить алкогольные или безалкогольные напитки, которые будут подобраны с учетом вкусовых качеств при-







готовленных блюд. Проходит время по секундомеру и наступает время «Х», когда Жюри проводит дегустацию блюд и напитков и выставляет баллы участникам команд. Это увлекательное зрелище, которое может обогатить зрителей полезными знаниями кулинарного мастерства.

Недавно медийного человека спросили однажды – почему ресторанный спорт лучший вид спорта? И он ответил просто гениально! Бейсболисты, хоккеисты и футболисты сначала приходят к нам поесть, а потом идут играть в свои виды. Никак не наоборот.

Наш спорт лучший, а главное – самый вкусный. У нас даже есть слоган: «Ресторанный спорт – спорт со вкусом».

– Какова цель соревнований кроме как победа одного из участников и развлечение?

– В переводе с французского «спорт» – это игра, развлечение. Прежде всего, это уровень, мощнейшее шоу. Но нужно смотреть глубже, для многих стран мира это туризм и популяризация национальной кухни. У нас нет ограничений по костюмам, посуде, и мы приветствуем нестандартный

подход. Вообще, все строилось на соревновательном духе, я же в прошлом хоккеист, и создавал «Федерацию» по типу НХЛ. И перстни, и кубок, где 527 грамм золота, где вписываются страны-победители разных лет. У нас также есть перстни и знак World Master с бриллиантом и золотом и многое другое. Мы делаем такие знаковые изделия, чтобы людям было не стыдно их получать, а нам вручать.

За почти 6 лет мы прошли грандиозный путь. 49 стран имеют или национальную федерацию ресторанный спорта или ассоциацию с нами. Мне кажется, это хороший показатель. Нас включили в топ 30 федерации спорта мира по финансам и по продвижению, было приятно. Мы уже стали брендом и производим разную продукцию.

– Расскажите о некоторых особенностях того, как проходят сами соревнования? Какие есть этапы у мероприятия?

– У нас два этапа – сначала отборочные соревнования, затем команды идут в финал. В команде всего трое человек. На сцене готовит шеф, официант накрывает на определенное количество судей,

которые судят по пяти направлениям, например, время, вкус, эстетика и другие. Также есть сомелье, он открывает вино или делает коктейль. У нас есть условие – мы выдаем боксы с продуктами, которые обязательно должны быть использованы в блюде. Но мы не запрещаем использовать дополнительные продукты и специи. Один раз афганец чем-то посыпал куриную грудку. Мне удалось это попробовать, и я получил невероятное удовольствие. Также в наших соревнованиях судят до 5 судей, а они исключительные профессионалы.

– Вы пробуете блюда, которые готовят конкурсанты?

– Как правило, это только прерогатива судей.

– Мероприятия подобного рода проходят в закрытом формате или их могут посетить все желающие?

– Только переносной чемпионат в Ковид был в закрытом формате, поскольку это было желание Болгарского руководства и дипломатов. А так у нас открытый формат.

– Были ли какие-то явные провалы на соревнованиях по ресторанному спорту?



«Ресторация» и «реставрация» имеют общего предка: оба происходят от латинского *restauratio*, производного от *restaurare* — «восстанавливать». Но если связь реставрации и восстановления вопросов не вызывает, то ресторан в этом ряду смотрится странно.

А за то, что он в этом ряду оказался, стоит поблагодарить одного француза... Он хотел привлечь внимание к своему заведению, а в итоге дал жизнь новому слову.

В 1765 году французский трактирщик Буланже хотел привлечь внимание людей к своему заведению и придумал необычную рекламу.

Он переделал евангельское воззвание Матфея и повесил над дверью вывеску на латыни: *Venite ad omnes qui stomacho laboratis et ego vos restourabo*. В переводе это значит: «Придите ко мне все страждущие желудком, и я вас восстановлю».

Кстати, первый ресторан в привычном для нас виде появился во Франции только в 1782 году. Его открыл мсье Бовилье. В этом ресторане гости в роскошной обстановке сидели за отдельными столиками, их обслуживали официанты, а у самого заведения были установлены часы работы.

А вообще корни ресторанов нужно искать в Китае: первые подобные организации возникли там ещё в XIII веке.



– На последнем чемпионате мира Афганский шеф от волнения перепутал задания. Первым блюдом был салат, вторым грудинка, а он от волнения сделал одно блюдо, соединив все ингредиенты из бокса. Это была ошибка, и в отборе он занял последнее место. Но я хочу отметить, что это было невероятно вкусное блюдо. Он использовал какой-то секретный ингредиент. Я вам честно говорю, по вкусу это была необыкновенная баранина. Все судьи были в восторге, но правила есть правила. Он совершил фатальную ошибку, но приготовил шедевр. И, кстати, в дальнейшем он занял место президента Федерации Ресторанного Спорта Афганистана. Сам попробовал, сам погрузился и ощутил, а потом понял, что это то, что ему нужно. От нас просто так никто не уходит.

– Какие у Вас планы на ближайший год? Может быть запуск новых проектов?

– Мы сейчас делаем монету для Всемирной Федерации Ресторанного Спорта. Золотая монета, показав которую, ты получишь скидку во многих ресторанах.

— Спасибо вам и до встречи на Международном турнире **Saint-Petersburg Open им. А.С. Массарского серии WFRS World Cup** который состоится 16-17 марта 2023 года, в Санкт-Петербурге. Чемпионат, также будет транслироваться в прямом эфире!

<http://www.wfrs.rest/>

С Президентом WFRS
Алексом Рабиновичем
беседовал Алексей Смирнов





БУХГАЛТЕРИЯ- ЦАРИЦА БИЗНЕСА!

Ольга Селиванова: «К нам приходят, когда нужно решить сложный вопрос или спасти бизнес»

Принято считать, что бухгалтерия — скучная история, в которой из-за цифр и отчетов не видно человека. Пример нашей сегодняшней собеседницы, Ольги Селивановой, владелицы компании «Эклектика», доказывает обратное. Судите сами.

— **Ольга, почему и когда Вы решили создать компанию, которая решает любые бухгалтерские вопросы? Как вообще пришли в эту сферу?**

— Начну с того, что я романтик в душе. Хотела изучать мир, путешествовать по разным странам. С юности была влюблена в биологию, чем сильно удивляла родных и друзей, которые прочили мне успешную карьеру в области точных наук, поскольку все видели у меня ярко выраженные математические способности и склонность к цифрам.

Однако я решила послушать свое сердце и после школы поступила на биологический факультет Санкт-Петербургского Университета. Успешно закончив его и получив диплом, пошла работать по специальности, на кафедру родного ВУЗа.

И всё бы ничего, но наступили 90-е годы и стало понятно: с мечтами о светлом будущем придется расстаться, поскольку нужно зарабатывать деньги. Вот тогда и пригодились мои математические способности. Я пошла на бухгалтерские курсы и поняла — это дело мне по душе. Так что, свой первый практический опыт в новой для себя профессии получала еще когда никаких продвинутых компьютерных программ не существовало, и нужно было найти необходимые цифры в ворохе бумаг. Воспринимала происходящее, как увлекательное путешествие в мир цифр, где всё четко, системно, стройно и можно разложить по полочкам, как я люблю. Правильная бухгалтерия она как раз про такой подход.

Плюс моим первым местом работы стало совместное российско-финское предприятие, на котором изготавливались различные детали для станков. В круг обязанностей помимо расчета себестоимости, начисления зарплаты сотрудникам и составления отчетов, входили закупки и распределение продукции по цехам. Так что с производством

и западноевропейским подходом к бухгалтерскому учету я тоже знакома не понаслышке.

Причем, почувствовав мои организаторские способности, меня сразу пригласили на позицию главного бухгалтера. В течение пяти лет трудилась в разных компаниях именно в этой должности, и параллельно получила второе высшее образование, закончив петербургский ФИНЭК.

А с конца 90-х в стране начался предпринимательский бум. Различные компании появлялись, как грибы после дождя. Естественно, бухгалтерские услуги стали очень востребованы. Но ведь это такая сфера в деятельности предприятия, куда абы кого, с улицы, без опыта, не пустишь и такую работу любому человеку не доверишь. Ведь владельцу бизнеса хочется спать спокойно и знать, что у него с документами и отчетностью все в полном порядке. И эти вопросы под контролем у надежных, проверенных специалистов.

Вот почему мои знакомые, а потом и работодатели стали с чистой совестью меня рекомендовать друг другу. Постепенно росли объемы работы, увеличивалось количество

помощников. А потом в какой-то момент я решила для себя: пора отправляться в самостоятельное плавание, что и сделала. В 2006 году создала «Эклектику» — компанию по предоставлению бухгалтерских услуг.

— **То есть Вы к такому результату пришли, уже накопив серьезный практический опыт?**

— Да, конечно. Ведь это сегодня у нас почему-то люди порой считают, что они становятся чуть ли не главными бухгалтерами сразу после окончания профильных курсов. Но в нашей сфере подобный стремительный рост просто невозможен, если мы говорим именно о качестве работы. Без многолетнего практического опыта, без багажа знаний и умений стать профессионалом реально разве что на бумаге. Едва ли такие достижения помогут клиенту избавиться от сложностей.

А к нам обычно приходят уже с проблемами, самыми разными, которые мы успешно решаем. Причем на любом этапе. Даже в ситуации, когда проверка уже пришла, и надо, например, восстановить первичную отчетность. Бывает и так: банк блокирует счет, бизнес останавливается. А вы понимаете, что это значит. Однако выход есть. Нам он хорошо известен. Благо за годы практики

накоплены знания, созданы определенные алгоритмы, доказавшие свою эффективность. Мы ведь несем за него ответственность и должны обеспечить своим заказчикам тыл и дать возможность работать спокойно, не думая о бухгалтерии. Кстати, к нам приходят в основном по рекомендации, то есть априори доверяя.

— **Вы уже много лет в этом бизнесе. Не возникало желания остановиться и отдохнуть, отойти от дел?**

— Честно признаться, случилось. Но, как в свое время меня знакомые, друзья и клиенты подвигли на создание собственного бизнеса, так и сегодня не могу представить, что оставлю без помощи несколько сотен компаний, причем из самых разных сфер и самых разных форм собственности. Мы ведь со своими клиентами порой словно няньки, в хорошем смысле этого слова. Наши сотрудники действительно сопровождают компании на всех этапах, и если необходимо, то обязательно объясняют каждый свой шаг и решение. А как иначе?

— **То, что Вас ценят, как специалиста, приятно?**

— Безусловно! Но один в поле не воин. С годами мне удалось собрать команду настоящих профессионалов. И каждая наша со-

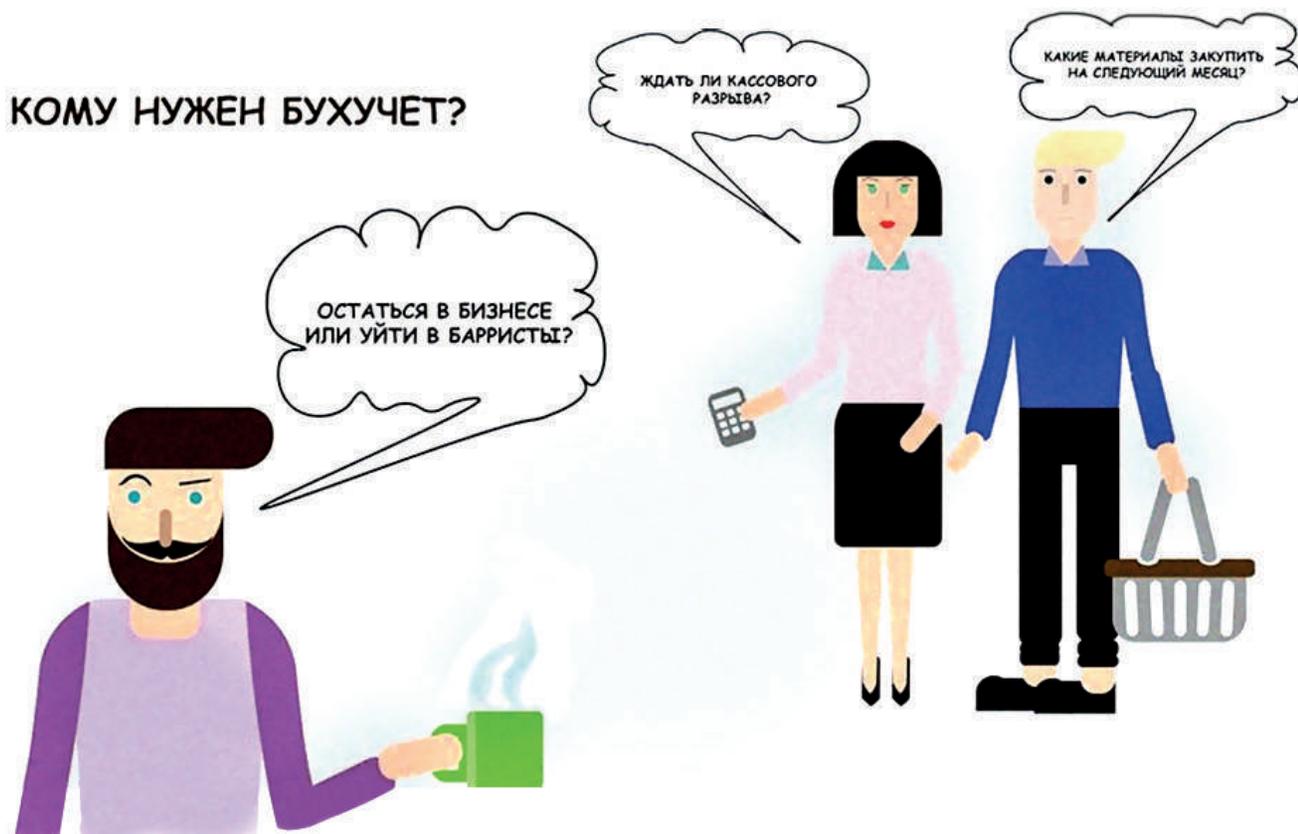
трудница, а коллектив в компании исключительно женский, не просто знает свое дело, но и интуитивно чувствует клиента, его настроение и состояние. Это, поверьте, тоже очень важно. Ведь ситуации у всех бывают разные. Да и сегодня для того, чтобы заниматься бизнесом, нужно быть смелым человеком. Иначе придется компанию закрывать. Кстати, таких случаев в нашей практике тоже немало. Мы уже научились закрывать ликвидировать даже проблемные компании с минимальными потерями для их владельцев или вовсе без каких-либо последствий. Опять же благодаря тому, что разработали четкие, понятные, законные алгоритмы действий. В общем, работаем даже с теми, от кого отказались наши коллеги. Повторюсь: у нас крепкая команда, да и мой мозг сразу включается и работает на решение проблемы. У меня нет стадии паники в принципе. Решения иногда появляются уже в ходе первой беседы.

— **Ольга, сформулируйте свой основной принцип в бухгалтерии...**

— Клиентоориентированность, профессионализм и оперативность, которой учу всех сотрудников. И тогда все складывается, как надо.

Алексей Журавлёв

КОМУ НУЖЕН БУХУЧЕТ?



НАШ ОБИЛЬНЫЙ СТОЛ ДЛЯ ВСЕГО МИРА!

Если проанализировать этапы развития туризма в Узбекистане, то переломным моментом можно считать Указ президента «О первоочередных мерах по развитию сферы туризма на 2018-2019 годы», принятый 16 августа 2017 года. Успешное развитие данной отрасли – это не только огромный вклад

руководителя нашей страны в развитие экономики Узбекистана, но и продвижение нашей истории, духовности, национальных традиций во всем мире, а это, безусловно, прямое подтверждение тому, что в нашей стране вопросы развития туризма поставлены на уровень государственной политики.

Сегодня в Узбекистане открылись новые перспективы для туризма, реализуются масштабные проекты в разных направлениях. В частности, за последние годы всё большую популярность набирают альпинизм, путешествия на лошадях, верблюдах, велосипедах, путешествия OF-ROAD, рыбная ловля, рафтинг, хелиски, геотуризм, образовательный туризм, медицинский туризм и гастрономический туризм.

В последние годы был подписан ряд государственных документов о совершенствовании системы общественного питания. Так, Постановление Кабинета Министров Республики Узбекистан №289 от 10 октября 2012 года направлено на улучшение качества общественного питания в республике, на повышение квалификации и переподготовку работников общепита для того, чтобы популяризировать узбекскую народную кухню. На сегодняшний день мы, став членами Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров, содействовали осуществлению значимого события - включению 1 декабря 2016 года в Репрезентативный список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО элемента «Культура и традиции плова». А 8 сентября 2017 года было приготовлено 7 т 360 кг этого главного блюда узбекской национальной кухни, и данное событие было включено в Книгу рекордов Гиннеса. Наши повара, принимая участие в международных фестивалях и конкурсах, успешно репрезентируют узбекское национальное кулинарное искусство, достигая самых высоких результатов.





АВТОБИОГРАФИЯ

Умаров Акбар Хамдамович 28 августа 1971 года рождения в Узбекистане городе Ташкент, в семье рабочих. В период с 1978-1988гг. учился в средней школе №82.

В 1988 году поступил в Ташкентский институт народного хозяйства, в 1994 году окончил учебное заведение по специальности экономист, факультет планирование промышленности.

С 2010 по 2012 гг. получал второе высшее образование в Киевском Торгово-экономическом университете по специальности «Организация предприятия общественного питания».

С 1992-1993гг. работал заведующим магазином «Семург».

С 1993-1995гг. заведующим магазином РАО «Пойафзал ва спорт моллари».

С 1995-2003гг. заведующим магазином «Istiqbol Yo'llari».

С 2003-2008гг. был принят на должность директора ООО «Golden Hill».

В 2008 году открыл «Ассоциацию поваров», в которой работаю в настоящее время председателем.

С 2010 года являюсь членом Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров WACS.

Также Ассоциация поваров входит в членство WACS.

На кулинарном фестивале исламских стран мира в Азербайджане был награжден золотой медалью за «лучшее судейство». В 2009 в Стамбуле был награжден золотой медалью за «лучшее судейство». В 2011 году принят в почетные члены Ассоциации кулинаров Молдовы и награжден золотой медалью «за лучший показ национального кулинарного искусства». Являюсь почетным членом Ассоциации кулинаров России, был награжден «Знаком достоинства», в 2011 году был награжден нагрудным орденом «За профессионализм», 3 степени, в 2012 году был награжден нагрудным орденом «За профессионализм» 2 степени в Украине г.Киев Ассоциацией кулинаров Украины. В 2012 году был награжден золотой медалью и принят в почетные члены Ассоциации кулинаров Румынии.

Собственными силами организуем поездки на различные кулинарные фестивали: на 6,7,8 кулинарном фестивале в Киеве команда из учеников ассоциации завоевала золотые и серебряные медали, участвовали в фестивалях в Молдове, Румынии, Азербайджане, Турции, России. Постоянно участвуем во всех Республиканских мероприятиях: «Праздник хлеба и сладостей», в «Асрлар садоси», организуем мастер классы во всех колледжах по направлению общественного питания, организуем мастер-классы в гостиницах и ресторанах Республики, привлекая ветеранов общественного питания для обучения молодежи.

К 20 летию Независимости Республики Узбекистан выпустили книгу «ТОП 100 блюд шеф – поваров Узбекистана», в настоящее время собираем информацию к выпуску 2 тома книги. Женат, 3 детей.



Сегодня Ассоциация поваров Узбекистана принимает активное участие в развитии системы общественного питания и создании брендов узбекской кухни как неделимой части индустрии туризма. С помощью ряда специалистов было разработано обоснование наци-

ональных и региональных блюд для завтрака в соответствии с общемировыми стандартами. Мы знаем, что узбекский народ славится своей национальной кухней и гостеприимством. Так, согласно мировому опыту и сведениям всемирных туристических организа-

ций, среди 20 видов туризма более интенсивно развивается гастрономический туризм. Миллионы туристов со всего мира путешествуют, чтобы познакомиться с новой культурой и национальной кухней. В этой связи необходимо отметить, что возможности гастрономического туризма весьма широки. Однако сегодня эта сфера хоть и достигла больших успехов во всем мире, но в узбекском сегменте она не получила широкого распространения.

Проводимая работа Ассоциации поваров Узбекистана по выполнению указов Президента Республики Узбекистан и Кабинета Министров направлена на широкое распространение гастрономического туризма в республике, знакомству иностранных гостей с богатством восточного стола и узбекским гостеприимством, продвижению нашей национальной кухни как Узбекского бренда.



Ассоциация поваров Узбекистана является организацией основанной на партнерстве и доверии. Основная цель Ассоциации – дальнейшее сохранение и популяризация национальной кухни Узбекистана, подготовка поваров международного класса, поддержка общественных инициатив по развитию предприятий общественного питания, внедрения в них международных стандартов обслуживания, организация в соответствии с современными требованиями системы повышения профессионального уровня поваров, кулинаров, кондитеров, официантов и других специальностей в сфере общественного питания.

Ассоциация поваров Узбекистана является полноправным членом Всемирной Ассоциации сообществ шеф-поваров (WACS) и Всемирного Исламского кулинарного сообщества WICS.

Согласно Постановлению Кабинета Министров Республики за №289

от 10.10.12г. «О мерах по дальнейшему совершенствованию деятельности организаций общественного питания и повышению профессионального уровня ее работников», Ассоциация поваров Узбекистана является ведущей организацией в сфере общественного питания и гостеприимства, способствует продвижению национальной кухни Узбекистана за рубежом, ее уникальных свойств и методов приготовления, формирования позитивного имиджа национальных блюд и кулинарных изделий.

Ассоциация объединяет ученых, высокопрофессиональных специалистов, располагает оснащенной и отвечающей международным стандартам материально-технической базой, имеет в своем составе «Международного Центра Узбекского кулинарного искусства» где готовит профессиональных специалистов в сфере общественного питания и гостеприимства, проводит курсы повышения квалификации работников сферы.



ВКУСНЫЕ МЕСТА

В каждой стране мира есть свой самый главный греческий ресторан. В Москве - это Молон Лаве, которому скоро исполнится 10 лет.

Настоящее посольство греческого вкуса в правильной атмосфере, которая идеально располагает как к неторопливым беседам и ужину в будни, так и шумным застольями по выходным. Даже на ранние завтраки и обеды в ресторане занято много столов.

В меню представлен широкий выбор традиционных греческих блюд, в том числе разнообразные мезе, мусака и пироги из фило теста и лучший греческий салат города. Порции большие, вкус настоящий, греческий. Бренд Шеф ресторана - Стаматис Цилиас был отмечен не только на

территории своей страны, но и престижной наградой старейшей гастрономической ассоциации Chaîne des Rôtisseurs/Международной гильдией гастрономов. Признание его мировым сообществом бесспорно и именно это, в сочетании с греческой диаспорой, работающей в зале и на кухне, а так же, хозяевами из Греции, и делает Молон Лаве уникальным аутентичным греческим проектом Москвы. После него можно «тоже бить тарелки», «тоже делать дзадзыхи» или ещё один греческий ресторан -ни что и не изменит утверждение, что Молон Лаве такой один.

А ещё в ресторане есть свои «must». Это лучший осминог, по четвергам козлёнок, а в пятницу стихийное веселье с танцами, в

которых принимают участие, как гости, так и штаф ресторана. Ресторан также предлагает выбор собственной коллекции аутентичных греческих вин и коктейлей, которые идеально сочетаются с восхитительной кухней.

Изюминкой Molon Lave является и то, что ты без самолёта попадаешь в грецию, в дружеские объятия греков, которые всегда готовы ответить на вопросы или дать рекомендации.

Если вы ищете настоящий вкус Греции в Москве, Molon Lave — это то, что вам нужно. Вкусная еда, уютная атмосфера и внимательное обслуживание делают его прекрасным местом для особенного вечера.

Автор статьи уверен, что скоро вернётся туда ещё не раз.





НИГЯР АМИРБЕКОВА О СОЗДАНИИ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КАРТЫ АЗЕРБАЙДЖАНА: «КАЖДЫЙ НОВЫЙ РЕЦЕПТ БЫЛ ДЛЯ МЕНЯ НАСТОЯЩИМ КЛАДОМ»

В скором времени в Азербайджане будет запущен интернет-ресурс www.diyar.az, который продемонстрирует всю палитру нашей национальной кухни.

Этот цифровой продукт, рассчитанный как на местную, так и на иностранную аудиторию, предоставит полную и достоверную информацию о рецептуре блюд с фотографиями и описаниями, в том числе аутентичных и забытых по всей территории Азербайджана.

Автор проекта - Нигяр Амирбекова более 5 лет проработала в сфере журналистики и более 15 лет – в системе общественного питания. На сегодняшний день она является членом ассоциации кулинарных специалистов Азербайджана ACSA, а также обладателем сертификатов в области кулинарного искусства Chefs Cup и ACSA.

В беседе с 1news.az Нигяр ханум рассказала о своей любви к кулинарии, о возникновении идеи создать гастрономическую карту нашей страны и кропотливым

процессе ее претворения в жизнь, который затянулся на целые 10 лет.

«В 5-летнем возрасте, когда мои родители ушли на базар, я впервые приготовила джюшbere. Вернувшись домой, они очень удивились, что их дочь самостоятельно справилась с таким сложным блюдом! Конечно, в пятилетнем возрасте я не смогла тонко раскатать тесто, но суп все равно получился вкусным», - с улыбкой вспоминает Нигяр ханум.



По словам нашей собеседницы, любовь к кулинарии зародилась в ней благодаря семье. В их доме было очень много разной посуды, старинной утвари и, будучи ребенком, она постоянно интересовалась их предназначением. Родители рассказывали ей истории о том, как готовились и подавались в старину азербайджанские национальные блюда, и она с интересом их слушала. Со временем это простое детское любопытство превратилось в нечто гораздо большее.

«Были и «раздражающие» стимулы, которые подстегнули меня заняться вопросами кулинарии. К примеру, рассказы родителей о том, что наши «соседи» присвоили многие азербайджанские блюда. Если мне на глаза попадались книги или статьи, в которых наши блюда представлялись армянскими, мне хотелось кричать, возражать, рассказывать миру правду. И однажды я поняла, что я должна заняться этим вплотную», - говорит Нигяр ханум.



Так она поставила перед собой цель собрать базу данных всех азербайджанских блюд, в том числе давно забытых и уникальных, и что самое главное – с точными названиями, фотографиями и рецептурой. Иными словами, решила создать гастрономическую карту нашей страны, которая станет источником информации как для местных,

так и для иностранных граждан.

«На поездки по регионам в поисках рецептов меня также вдохновила семья. Однажды в детстве мама поделилась со мной традицией приготовления блюда «уаграq dolmasi» (долма из виноградных листьев). Как оказалось, его исконно готовили в специальной кастрюле из толстой меди, которая называлась «tas qazan».

Особенность этой кастрюли заключалась в ее грушеобразной форме, то есть дно было намного шире, чем горлышко. Долма нанизывалась как бусинки на нитку и раскладывалась в эту кастрюлю.

Мама вспоминала, что в ее семье было 12 человек, и каждый старался сесть за стол как можно позже, чтобы получить последнюю – самую длинную нитку долмы, уложенную на дно. Она так красочно и аппетитно об этом рассказывала, что мне стало интересно узнать – готовит ли до сих пор кто-нибудь в Азербайджане долму таким старинным методом?» - говорит Н.Амирбекова.

Так постепенно и зарождалась идея ездить по регионам, знакомиться с местными жителями и узнавать у них секреты самобытности нашей кухни. За последний десяток лет наша собеседница проделала огромную работу в этом направлении. Нигяр ханум признается, что этот процесс был похож на увлекательную игру – она чувствовала себя путешественником, который ищет клад, и каждый новый добытый рецепт действительно воспринимался ею как сокровище.

«В основном уникальными старинными рецептами делятся со мной, конечно же, люди в возрасте. Они от чистого сердца принимают меня в своем доме, говорят, как им приятно встретить человека, который глубоко интересуется родной кухней. Небольшой процент людей, которых трудно разговорить, составляют беженцы из Карабаха. Им не жалко делиться рецептами, а просто тяжело. Бывало, что, начиная рассказывать, они пускались в слезы...» - говорит Н.Амирбекова.

Контакты Нигяр ханум с ними начались уже после первой Карабахской войны, когда наблюдался наплыв беженцев в Баку. 20 про-



центров земель, оказавшихся под армянской оккупацией, в одночасье стали недоступными для посещения, и вынужденные переселенцы были единственными людьми, которые могли рассказать о блюдах своих регионов.

«Возвращаясь к поездкам в регионы, отмечу, что добывать рецепты таким способом – огромный и кропотливый труд. Иногда мне везет, и какой-то человек делится со мной сразу двадцатью рецептами. А иногда всего одним. Кстати говоря, я всегда прошу местных жителей приготовить блюдо, о котором они мне рассказывают, вместе со мной. Потому что одно дело – когда ты о нем слышишь, и совсем другое – когда видишь своими глазами процесс приготовления и участвуешь в нем. Обычно я езжу вместе со своей съемочной группой, которая фиксирует весь процесс на камеру, чтобы мы могли потом поделиться этими колоритными кадрами с широкой аудиторией и иметь возможность донести волшебство приготовления и дух нации до туристов и всех тех, кто хочет стать ближе к самобытности Азербайджана», – говорит Нигяр ханум.

По словам нашей собеседницы, около девяти месяцев назад с ней связался глава Ассоциации национальной кулинарии и Центра кулинарии Таир Амирасланов, который захотел познакомиться и поблагодарить Нигяр ханум за проделанную работу. Ей было очень приятно осознавать, что ее труды не остались неоцененными. Недавно она была награждена со стороны Ассоциации за активную пропаганду карабахской и ириванской кухни в период Отечественной войны.

Среди рецептов, которые добыла, она особо выделяет потрясающее на вкус блюдо под названием «qit». Как рассказала Нигяр ханум, по традиции это блюдо

готовят гусарские и дагестанские лезгины после сбора урожая, и оно похоже на всем известный «h dik» с немного отличающимся рецептом. В его составе тоже имеются 5 видов бобовых, но наряду с этим туда добавляют мясо. И его не раскладывают по тарелкам, а едят руками из специального большого чана, в котором он готовится. Таким образом человек выражает благодарность земле за то, что она дала урожай.

«Еще мне очень понравилось блюдо, которое называется «Lahic dolması». Эту долму готовят в городе Лагич Исмаиллинского района из листьев айвы, и при первом взгляде создается впечатление, что хозяйка ее неправильно завернула. На самом деле, способ приготовления здесь иной: долму не заворачивают известным нам образом, а «пеленают» как ребенка. Это невероятно вкусное блюдо до сих пор готовят в Лагиче согласно древним традициям», - говорит Н.Амирбекова.

По ее словам, добытые ею рецепты будут опубликованы на интернет-ресурсе www.diyar.az, презентация которого ожидается уже весной текущего года. Сайт будет представлен на трех языках – азербайджанском, русском и английском. На гастрономической карте будут отмечены все наши районы, в том числе освобожденные в ходе Отечественной войны, с точной локацией и сам ресурс будет сопровождаться подключением к системе Google Maps. Помимо этого, на сайте также можно будет найти информацию о гостиницах и ресторанах азербайджанских регионов, а также ознакомиться со специально составленными маршрутами для отдыха. И, наконец, ожидается проведение мастер-классов по приготовлению наших национальных блюд как для местных, так и для приезжих граждан.



«Этот ресурс – мой авторский проект, аналога которому в Азербайджане нет. Все осуществлялось по моей личной инициативе и на собственные средства. Я очень рада, что по истечении десяти лет могу, наконец, показать результаты своего труда. На этом сайте я постараюсь рассказать

обо всем, что узнала – не сухо, а красочно, живо и ярко, чтобы у людей появилась любовь и желание изучить азербайджанскую кухню, истоки и традиции. Я хочу, чтобы Азербайджан узнали во всем мире как страну с богатой кулинарной историей», - подытожила Нигяр ханум.



ЧТО ЕСТЬ ЛЮБИЛ ФЕДОР ДОСТОЕВСКИЙ?

Будучи большим любителем сладкого, Достоевский порой капризничал при выборе десертов, чем изрядно утомлял супругу.

Федор Михайлович Достоевский любил сытно и вкусно поесть, но был относительно равнодушен к кулинарным изыскам. По воспоминаниям жены Анны, русский классик регулярно перекусывал бутербродами с сыром, больше всего любил вареную курицу, а запивал ее теплым молоком:

«Федя ужасно начал приставать, почему курицы нет, так что мы чуть было из-за того не поссорились».

В своих дневниках жена писателя подробно расписывала их заграничные поездки, в том числе часто сетовала на «дурные обеды». Но там можно найти и хорошие отзывы.

«Например, я расскажу, что у нас было сегодня: очень вкусный суп-овсянка (которую, надо сказать, я никогда не любила, но сегодня она мне так понравилась, что съела две тарелки), второе кушанье — довольно много жареной говядины с картофелем, жаренным так, как его любит Федя, потом целый цыпленок и к нему компот из вишен и четыре куска отличного бисквитного пирожного».

— Из дневника А.Г. Достоевской, 1867 год

«Федя», к слову, был к еде менее требователен, чем его супруга.

«За обед спросили один флорин и принесли четыре блюда: очень

хорошего супа, но немецкого, с яйцами, потом бифштекс, вроде телячьи котлеты и какой-то пирог, сладкий, с вишнями. Все это, как Федя говорит, довольно порядочное, и все это за один флорин. Это уж слишком дешево. Потом мы после обеда пили кофе, очень вкусный, со сливками».

Но были и важные для него кулинарные мелочи:

«Но на дороге купила земляники, сладкого пирога и булок. Феде все не нравятся здешние булки, он говорит, что они отзываются горьким маслом. Потом пошли за пирогом. Но в нашей булочной его уже не было. Тогда Федя сказал, что я должна его вести в ближайшую булочную, что я всегда в другие раза нахожу близкую булочную, а только теперь не хочу дел я него н а и т и . Я по-

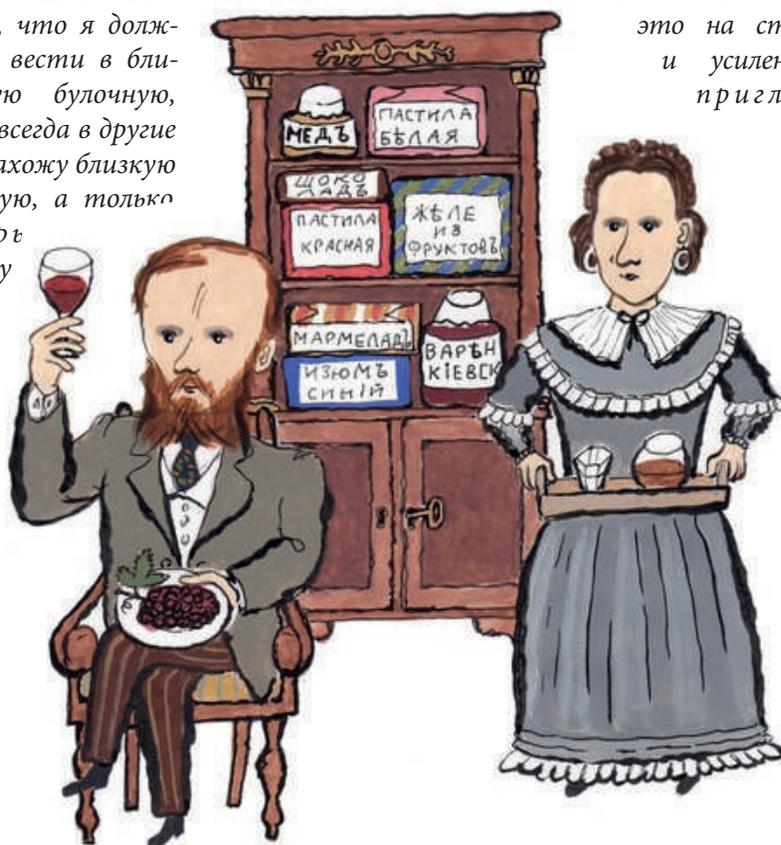
вела, но он расхотел идти во вчерашнюю булочную, и я должна была найти для него другую. Наконец, пришли в кондитерскую и здесь взяли пирожных по 3 Pfenn».

Любовь Достоевского к сладкому и сухофруктам отмечал и писатель Всеволод Соловьев в своих воспоминаниях.

«Постойте, голубчик! — часто говорил он, останавливаясь среди разговора.

Он подходил к своему маленькому шкафику, открывал его и вынимал различные сласти: жестянку с королевским черносливом, свежую пастилу, изюм, виноград.

Он ставил все это на стол и усиленно пригла-



шал хорошенько заняться этими вещами. Он был большой лакомка...»

— Всеволод Соловьев, «Воспоминания о Ф. М. Достоевском»

Тем не менее по меркам того времени Федор Михайлович в своих запросах был весьма скромнен: часто обеды за границей или у знакомых казались ему слишком обильными.

«Спросил такой обед: подали кушаний 10, хорошо приготовленных, из которых 5 мясных, так что я устал есть и половину обеда отослал назад».

— Из письма А.Г. Достоевской, 12 (24) июня 1874 года, Эмс

«И вот не знаю, так ли они всегда обедают или был у них праздничный день (обедали кроме меня еще две дамы гости и один профессор Архипов): закуски, вина, 5 блюд, из которых живая разварная стерлядь по-московски. Если это каждый день у них, то, должно быть, хорошо им жить».

Пил же Достоевский, по воспоминаниям современников, весьма умеренно и почти не пьянел. Зато очень любил чай и кофе.

«Пил красное вино, рюмку водки и перед сладким полрюмки коньяку. Любил очень горячий кофе, который бы кипел, и с своей чашкой уходил в свою комнату, в левой руке неся подсвечники и салфетку, а в правой — чашку. Любил оставаться с своей чашкой некоторое время один и был недоволен, когда его в это время тревожили разговорами».

Из воспоминаний А.Г. Достоевской



ПРО БАБУ и ПИРОЖНЫЕ АРИСТОКРАТКА

МИХАИЛ ЗОШЕНКО

Я, братцы мои, не люблю баб, которые в шляпках. Ежели баба в шляпке, ежели чулочки на ней фильдекосовые, или мопсик у ней на руках, то такая аристократка мне и не баба вовсе, а гладкое место.

А в свое время я, конечно, увлекался одной аристократкой. Гулял с ней и в театр водил. В театре-то все и вышло... Сели в театр... Сижу на верхотурье и ни хрена не вижу... Поскучал я, поскучал... Гляжу - антракт... Она в буфет. Я за ней. Ходит она по буфету и на стойку смотрит. А на стойке блюдо. На блюде пирожные. А я этаким гусем, этаким буржуем нерезанным вьюсь вокруг нее и предлагаю:

- Ежели, - говорю, - вам охота скушать одно пирожное, то не стесняйтесь. Я заплачу.

- Мерси, - говорит.

И вдруг подходит развратной походкой к блюду и цоп с кремом и жрет. А денег у меня - кот наплакал. Самое большое, что на три пирожных... Съела она с кремом, цоп другое. Я аж крякнул. И молчу. Взяла меня этакая буржуйская стыдливость. Дескать, кавалер, а не при деньгах.

Я хожу вокруг нее, что петух, а она хохочет и на комплименты напрашивается.

Я говорю:

- Не пора ли нам в театр сесть? Звонили, может быть.

А она говорит:

- Нет.

И берет третье.

Я говорю:

- Натощак - не много ли? Может вытошнить.

А она:

- Нет, - говорит, - мы привыкли.

И берет четвертое. Тут ударила мне кровь в голову.

- Ложки, - говорю, - назад!.. Ложки, - говорю, - к чертовой матери!

Положила она назад. А я говорю хозяину:

- Сколько с нас за скушанные три пирожные?

- С вас, - говорит, - за скушанные четыре штуки столько-то.

- Как, - говорю, - за четыре?! Когда четвертое в блюде находится.

- Нету, - отвечает, - хотя оно и в блюде находится, но надкус на ём сделан и пальцем смято.

- Как, говорю, - надкус, помилуйте! Это ваши смешные фантазии.

А хозяин держится индифферентно - перед рожей руками крутит. Ну, народ, конечно, собрался. Эксперты. Одни говорят - надкус сделан, другие - нету. А я вывернул карманы - всякое, конечно, барахло на пол вывалилось - народ хохочет. А мне не смешно. Я деньги считаю. Сосчитал деньги - в обрез за четыре штуки. Зря, мать честная, спорил. Заплатил. Обращаюсь к даме:

- Докушайте, - говорю, - гражданка. Заплачено.

А дама не двигается. И конфузится докушивать. А тут какой-то дядя ввязался.

- Давай, - говорит, - я докушаю.

И докушал, сволочь. За мои-то деньги. Сели мы в театр. Досмотрели оперу. И домой. А у дома она мне и говорит своим буржуйским тоном:

- Довольно свинство с вашей стороны. Которые без денег - не ездют с дамами.

А я говорю:

- Не в деньгах, гражданка, счастье. Извините за выражение.

Так мы с ней и разошлись. Не нравятся мне аристократки.





LADOGA

О КЛЮЧЕВЫХ ТЕНДЕНЦИЯХ АЛКОГОЛЬНОГО РЫНКА РОССИИ

После того как Россию покинули крупные алкогольные бренды, ритейл пересмотрел привычную ассортиментную матрицу в пользу как российских напитков популярных категорий, так и продукции импортных поставщиков, продолжающих работать с Россией. В компании LADOGA прокомментировали изменения и ключевые тенденции алкогольного рынка России.

Локализация рынка

Любая ниша со временем заполняется, сейчас происходит распределение доли покинувших Россию брендов между уже знакомыми потребителю марками и новыми продуктами. Локализация рынка и переход на местные бренды – процесс вполне естественный. Например, рынок Индии показал, что доля локальных алкогольных брендов – в основном джина и виски – в общем объеме потребления жителями составляют 63%.

После ухода из страны порядка 50% брендов рынка Шампани в Рос-

сии, освободившиеся ниши принялись занимать менее зависимые от политической конъюнктуры производители. Например, LADOGA заключила контракты с тремя новыми поставщиками и ввезла по итогам 2022 года 80 тыс. бутылок, что в 4 раза больше, чем по итогам прошлого года. Так что при желании российский потребитель легко найдёт настоящие шампанские вина в России.

Стоит заметить, что доля импорта вин из Шампани в общем объеме ввоза игристого не превышала 2,8%. Выбор массового потребителя так или иначе распределится между крупными российскими производителями: «Кубань-Вино», «Дербент Вино», «Новый Свет», «Инкерман», «Массандра», «Коктебель». Неизменно популярными останутся доступные импортные





игристые — итальянское просекко, испанская кава, французские креманы и австрийские зекты.

Продуктовая независимость

Что касается крепкого алкоголя, то значительно изменилась структура покупок в категории виски — именно эта категория претерпела самые мощные изменения после отказа крупных брендов работать в России. Большинство потребителей оказались готовы искать замену внутри категории, в том числе и среди отечественных производителей. Так, продажи бренда Fowler's полностью российского производства по итогам года выросли в 4,5 раза по сравнению с 2021 годом. Остальные перешли в другие категории и выбирают ром, настойки, бренди или водку. Продажи тихих вин выросли пропорционально остальным категориям. При этом растёт продукция как импортных поставщиков, так и российских виноделен.

В ассортименте российского производства LADOGA есть как отечественные напитки из российских дистиллятов (бренд Fowler's), так и виски из зарубежного сырья, разливаемые в России (шотландский виски под известной маркой Black Beast, давно бутилируемый на заводе компании в Санкт-Петербурге). Сбалансированный и диверсифицированный портфель виски компании LADOGA недавно пополнил бренд виски Carrygreen из ирландского дистиллята, который компания также разливает в Петербурге.

«Если розлив шотландского виски в России — уже привычное дело, то Carrygreen — это один из первых виски из ирландских дистиллятов, бутилированных в России. Сейчас это активно развивающийся продукт в своей категории, что подтверждается статистикой. С 2017 года количество торговых марок ир-



ландского виски на российском рынке выросло вдвое – с 24 до 50. Рост объема импорта за этот период составил 70%. Увеличивается и доля импорта ирландского виски относительно шотландского: с 16% в 2017 году до 25% в 2021 году. На фоне роста популярности категории и ухода значительной части зарубежных брендов крепкого алкоголя, в том числе и среди ирландских производителей, выход на ры-

нок Carrygreen – своевременная мера для удовлетворения спроса потребителя», – комментирует выход компании в новую категорию президент компании LADOGA Вениамин Грабар.

LADOGA с брендом Barrister является лидером (43%) рынка джина в России (IWSR Russia Report 2022) и продолжает наращивать объем продаж. По данным IWSR вся ниша Gin и Genever в РФ в 2017-м составляла

1,6 млн литров. После активного запуска бренда Barrister она стала расти в геометрической прогрессии и в 2021 году достигла 7,7 млн литров, при этом продажи только Barrister составили 3,5 млн литров. За 2022 год LADOGA выпустила на рынок 3 новых релиза и продолжает развивать бренд. Сегодня буквально каждый отечественный ЛВЗ, вдохновившись примером компании LADOGA, запустил свою марку джина.

Импортный алкоголь на российском рынке

Покинувшие российский рынок компании можно пересчитать по пальцам, и восполнить ассортимент алкогольных напитков и вин возможно. Для это необходимы время и готовность крупного ритейла пересматривать привычную ассортиментную матрицу в пользу как российских версий напитков популярных категорий, так и импортных поставщиков, продолжающих работать с Россией и не находящихся под давлением западных элит. Как видно по структуре продаж компании LADOGA, потребитель к такой ротации на полке готов.

LADOGA работать с параллельным импортом не планирует. Сбалансированный портфель и выбранная стратегия позволили компании показать 32%-ный рост продаж по итогам года. Кроме того, заниматься обогащением тех зарубежных компаний, которые своим уходом некорректно повели себя по отношению и к самому потребителю, и российской экономике, противоречит принципам компании. Тем более это не имеет смысла в категории травяных ликеров. На российском рынке представлено огромное количество напитков из Башкирии, Сибири, Карелии, Алтая и других регионов, славящихся своей флорой. В слепых дегустациях они



всегда побеждают более именитого импортного представителя категории. Он востребован у российской публики благодаря многомиллионному рекламному бюджету, сформированному за счет сверхприбыли зарубежной компании, полученной на российском рынке.

Риски и плюсы параллельного импорта алкоголя

Разрешение ввозить любой алкоголь любому оператору в рамках параллельного импорта чревато ввозом некачественного контрафактного алкоголя, то есть повторением картины 90-х годов. Кто бывал в отелях Востока и Азии, наверняка встречал «аналоги» известных торговых марок. LADOGA категорически против попадания таких, опасных для жизни наших граждан, напитков в Россию.

При всей внушительности размеров долей рынка покинувших российский рынок компаний, на Западе есть еще десятки производителей, готовых работать с Россией. Они вполне могут заменить ушедших с рынка производителей коньяка, виски, шампанского и ликеров аналогичной импортной продукцией.

Одновременно с этим день ото дня растет ассортимент и качество российских производителей, которые сейчас могут предложить почти все виды напитков в отечественном исполнении по существенно лучшей для покупателя цене и качеству, сопоставимому с производителями «джонни уокеров» и «бейлисов».

LADOGA прогнозирует, что в течение двух лет российские производители смогут заменить все виды импортных алкогольных напитков отечественным ассортиментом.



ЕФИМ АРХИПОВ

АКТЕР ТЕАТРА И КИНО, ПЕВЕЦ, ВЕДУЩИЙ МЕРОПРИЯТИЙ,
ИЗВЕСТНЫЙ ПО ФИЛЬМАМ «МИЛЛИЦИОНЕР С РУБЛЕВКИ»

«БАЛАБОЛ», «НЕОТСНЯТАЯ ПЛЕНКА», «ЖИЗНЬ ПО ВЫЗОВУ»,

«ЕСТЬ ЧТОБЫ ЖИТЬ, ИЛИ ЖИТЬ ЧТОБЫ ЕСТЬ»

Я помню, в школе, классе в 6-м давали тему сочинения: Есть, чтобы жить или жить, чтобы есть?

Тогда я впервые задумался об этом. Моё сочинение отметили оригинальностью, потому что я не дал однозначного ответа, а полноценно порассуждал на эту тему.

Я - гурман. И моя семья тоже. Возможно, сказывается творческая составляющая (Танюша - певица, Евочка - дочка уже поёт, рисует, танцует и т.д.).

В путешествиях мы изыскиваем злачные места, куда ходят питаться местные жители и выбираем самые разнообразные блюда! Причём, берём ВСЕГДА одну порцию на двоих и съедаем всё пополам.

Самым ярким воспоминанием был поход в удивительный ресторанчик в Риме. Он находился в районе Трастевери (там сосредоточение самой вкуснятины в Италии)

Заранее узнали, что в любой ресторан в этом районе нужно бронировать за неделю-две, но доверились судьбе и пошли! Выбрали по наитию ресторанчик (не помню, как называется, но где-то записано), заходим, а там ВСЁ битком! Подходит к нам официант и спрашивает: Вы бронировали? Мы: Нет, но очень хотим к вам! Она ответила, что мест нет, но сейчас спросит супружескую пару, смогут ли они подвинуться немного.

В общем, супруги из Бразилии легко согласились и мы сидели

рядом с ними и теряли рассудок от буйства вкусов в полости рта! Более того, через 5 минут мы уже подружились с Нэту Ричарди и его супругой и даже угощали друг друга своими блюдами! Потом, конечно, гуляли до утра по

Риму, пели песни на бразильском, русском, португальском языках, пили лимончелу и рассказывали истории из жизни и анекдоты. Дружим с ними и переписываемся до сих пор! Еда сближает, это точно!





Вообще, совместное принятие пищи - это что-то божественное, момент единения.

Дома мы любим экспериментировать.

Смело.

Например, недавно был случай.

Я собирался пожарить купаты из говядины, а Евочка (ей, кстати, 6 лет) стала готовить к приходу мамы овощной салат. Я не успел глазом моргнуть, как она нарезала салат из помидоров, огурцов, пекинской капусты и заправила это всё.. бальзамиком!! В общем, я пошёл во банк. Экспериментировать, так до конца! Я СВАРИЛ купаты, нарезал маленькими кусочками, добавил варёное яйцо и зелёного горошка. Салат получился бомбический! Всей семьёй уплетали за обе щеки! Назвали «Фэнтэзи» (хотя, я уверен, блюдо с таким названием уже существует))



РЕЦЕПТ от ЗВЕЗДЫ: САЛАТ « ФЭНТЭЗИ»



- 2 помидора
- 2 огурца
- 1 яйцо
- Купаты - 2 шт
- Зеленый горошек- 100 гр
- Пекинская капуста - 300 гр
- Заправка -

бальзамический уксус.

Записала Наталия Мажуга.

ГЕОРГИЙ ШТИЛЬ: «СЧАСТЬЕ – ЭТО КОГДА ТЫ НЕ ЛИШНИЙ ЧЕЛОВЕК»

Хотите знать, как из роли второго плана сделать, по меньшей мере, одну из главных? Спросите об этом у Георгия Штиля. Потрясающего актера, Народного артиста России, который умеет даже из незначительного эпизода со своим участием, создать шедевр. А то, с какой теплотой и неподдельным восторгом говорит о своих колле-

гах, заслуживает восхищения. Сегодня в это трудно поверить, но в питерский театральный институт он мог и не поступить, потому что на экзаменах... пытался списать сочинение.

- Георгий Антонович, неужели это правда?

- Да, было такое дело (улыбается – авт.). Досталось что-то по

Маяковскому. Подглядывал, потому что было огромное желание поступить. Хотя никогда до этого я ничего не списывал. Так, подсматривал иногда. Особенно по химии и геометрии. Не очень любил эти предметы. Да и физику тоже. А вот алгебра нравилась. Что касается сочинения, то боялся его, так как у меня были проблемы с запятыми. К тому же иногда пропускал буквы. Так вот, преподаватель заметила, что списываю, - но поставила тройку. Поскольку я был демобилизованным, то по общеобразовательным предметам шел вне конкурса. По актерскому мастерству мне поставили пятерку с плюсом. В итоге я поступил в ленинградский театральный институт. Но ведь сначала-то поступал во МХАТ. Как узнал о нем? Раньше этот театр каждую весну или лето гастролировал в Петербурге, на сцене ДК «Имени Ленсовета», где я участвовал в самодеятельности и, естественно, все время смотрел спектакли. Вот почему





сначала решил туда поступать. К тому же там даже и экзаменов тогда по общеобразовательным предметам не проводили. Только по актерскому мастерству. Важно было иметь образование – десять классов или среднее специальное, а я к тому времени уже окончил техникум физкультуры. В приемную комиссию, которая тогда приехала в Ленинград, входили народные артисты СССР Павел Массальский, Алла Тарасова и Алексей Грибов. Кстати, экзамены принимались в нашем Кукольном Театре. Желающих было много, а поступили в итоге вдвоем с Жанной Прохоренко. Я экзаменаторам, видимо, очень понравился. И даже Грибов мне сказал: «Жора, вот тебе мой адрес, давай, приезжай, будем работать, ты мне нравишься». Приехал в Москву. А они как раз все в отпуск ушли. Тогда позвонил в Питер, своей самой первой учительнице Оде Израилевне Альшиц. Она руководила драма-

тическим коллективом в Доме Культуры «Промкооперации». Замечательный режиссер и очень интересный, талантливый человек. В общем, я ей все рассказал, а она мне говорит: «Зачем тебе Москва? Тебе она нравится?». Отвечаю: «Нет». Ода Израилевна тогда мне говорит: «Возвращайся, курс набирает Елизавета Ивановна Тиме, очень хороший педагог. У тебя шансы есть». Я вернулся в Ленинград, прошел снова все три тура. Поступил. Потом к нам в качестве второго педагога пришел Игорь Олегович Горбачев. Мы, конечно, чувствовали гордость и радость, потому, что тогда он был в таком фаворе - звезда кино и театра. И действительно очень талантливый интересный человек. И хотя бывал он у нас редко, мы его любили.

- А столицу действительно не очень любили?

- Правда. Ее мне потом показал Володя Высоцкий. Посадил в машину и провез по городу. И тогда понял,

что такое Москва. И сейчас не очень люблю туда ездить, хотя у меня там много друзей, замечательных актеров. И Сергей Шакуров, и Валентин Гафт, и Боря Щербаков. Я дружил с Олегом Далем, с Володей Высоцким. Много актеров, с которыми я потом снимался и подружился.

- По окончании театрального института Товстоногов взял Вас в БДТ. Чему Вы научил Георгий Александрович?

- Работать самому. Кстати, нам в этом очень помог Игорь Олегович Горбачев, который говорил: «Ребята, вы сами должны шевелить мозгом, тогда чему-то научитесь». И учится, считаю, надо всю жизнь. А Товстоногов брал и окунал в работу, как в воду. Говорил: «Плыви. Выплывешь – я тебе помогу потом».

- Тогда же труппа в БДТ собралась особенная...

- Да, я был готов за водкой бегать каждому артисту (улыбается – авт.). Один Луспекаев чего стоил. Это настоящий гений.

- Встреча с кем из актеров или известных людей произвела на Вас наибольшее впечатление?

- Это и Луспекаев, и Лавров, и Володя Высоцкий, и Олег Даль, и Булат Окуджава, и Василий Шукшин. Много тех, которым хотелось не то что подрожать, а быть таким же, как они.

- А что за история произошла с Георгием Жуковым, которого, говорят, Вы в театре держали за ноги?

- Если придете в театр, то все увидите. У нас в БДТ своды. И вот в 1963 году с легкой руки замечательного актера и фантастического человека Сережи Юрского появилась традиция - мы сначала написали свои фамилии на них. Потом к нам стали приходиться знаменитые гости. А тогда все, кто приезжал в СССР из-за рубежа в первую очередь шли либо в Большой театр, либо в БДТ. Даже чаще в БДТ, чтобы посмотреть какие-то спектакли. Мы этих людей просили дать автограф. А Юрский тогда играл много главных ролей. И играл такие, которые бы раньше, при советской власти, ему бы не дали. Только потому, что Товстоногов спектакль поставил, он Чацкого играл. «Ревизора» вообще сначала рубанули, а потом разрешили. Так вот гостей бывало много. Я, например, горжусь, что познакомился с великим художником Марком Захаровичем Шагалом, который был у нас на «Ревизоре», и тоже расписался на сводах. А что касается Жукова, то он приходил к нам всей семьей на «Божественную комедию», в которой я тоже играл и даже дирижировал оркестром. Маршал был маленького роста. Я поставил ему табуретку. Георгий Константинович на потолке расписывался, а я его держал за ноги, чтобы не упал. Любопытный случай произошел в БДТ и с Шагалом. Наш художник, Толя Гаричев, написал портрет Шагала и показал ему. Марк Захарович по-

смотрел, похвалил, что-то подправил, после чего Гаричев попросил его поставить автограф. Но Марк Захарович отказался, сказав, что тогда это уже будет Шагал, а не Гаричев. Кстати, все автографы знаменитых людей на нашем потолке сохранились до сих пор. С 1963 года! Весь потолок в подписях. И все выдающиеся актеры, москвичи, народные артисты приезжали к нам, иностранцы – английские актеры, немецкие, польские. Кстати, мне недавно присвоили наивысшее звание заслуженного деятеля культуры Польской Народной Республики.

- Как Вам всегда удается из эпизодической роли, из роли второго плана делать главную?

- Они не главные, но заметные. Я всегда смотрел распределение ролей снизу вверх, потому, что всегда был внизу. Главных ролей никогда не давали, а эпизод нужно было сделать так, чтобы его заметили не только зрители, но и Георгий Александрович Товстоногов (смеется). Не спал, что-то особенное придумывал, Георгий Александрович это очень любил. Тому же нас учил и Игорь Олегович, и Елизавета Ивановна: нужно работать, и постоянно что-то придумывать – простое и оригинальное, без наигрыша. И у меня был один заметный выход – давно в 60-е годы дали роль «полковник на балу» в спектакле «Горе от ума». Я думал, как бы мне выйти, чтобы из всей огромной массовки выделиться. Так вот я шел – а проход длинный, из последней кулисы. Придумал какой-то шаг, был одет в форму как на параде. А княжна сидит на авансцене. Все подходит к ней, здороваются. Я складывался почти пополам и целовал ей руку. И почти всегда были аплодисменты, но это, конечно, заслуга Георгия Александровича. Кстати, Паша Луспекаев в этом спектакле репетировал роль Скалозуба, но так ее и не сыграл, потому, что заболел.

Если бы сыграл, это было бы гениально. Тогда я бы назвал пьесу «Скалозуб». Вроде, он ничего не делал особенного, но это был высший класс мастерства...

- Георгий Антонович, для чего, на Ваш взгляд, дается человеку жизнь?

- Для того чтобы он хоть чего-то сделал, что-то оставил после себя.

- А самое большое достижение в Вашей жизни?

- Не знаю... Могу сказать, что снялся в 190 картинах. По-моему, Армен Джигарханян собирает свои роли и у него их двести.

- У Вас есть возможность догнать Армена Борисовича...

- Вот я и хочу пожить, поработать и догнать его. Хотя такое количество ролей, как у меня, мало у кого есть. Но среди них много эпизодов, конечно.

- Можно ли чего-то добиться в актерской профессии, не имея таланта, исключительно за счет трудолюбия?

- Что такое «не имея таланта»? Вот, например, Крамаров. Мы с ним прибывали в очень хороших отношениях. Профессионального мастерства у него никакого не было. Но я даже вызвал его в Ленинград, когда в картину, в которой я снимался, понадобился актер. Ему позвонили, предложили роль, и он согласился, приехал. Савелий был очень хорошим, замечательным человеком. Он имел классную фактуру. А какой типаж! При этом мало кто знает, что в музыкальной сказке «Мама», в которой главную роль исполнила Людмила Гурченко, Крамаров сыграл осла. Среди зарубежных артистов вспоминается Бурвиль. Это высший класс комика. Он играет сам себя. Так проникновенно, так точно. И у нас такой актер тоже был – великий артист, который мог бы встать рядом с Бурвилем. Это Николай Николаевич Трофимов. Грандиозный актер. А Крамаров сыграл в «Маме», но его там нет.

И в «Большой перемене» он все равно ниже Леонова. Их сравнить было нельзя. Ребята просто оказались выше классом, потому, что они были мастера колоссальные. А он же ничего не заканчивал, а потому не доставало мастерства. Правда, у нас Кирилл Лавров тоже ничего не заканчивал, а какой был артист!

- Как Вы думаете, что является самым большим искушением, которому актера подвергает профессия?

- Главное, не быть артистом в жизни. Многие актеры сегодня играют не только на сцене или в кино, но и в жизни. Хотят показать, что они актеры. А Елизавета Ивановна нас от этого отучала, говорила, например, что артист

должен быть нейтральным в моде. А сейчас, например, модно кольца вставлять, куда только можно.

- Георгий Антонович, а как Вы относитесь к сегодняшней актерской миграции из Питера в Москву?

- Конечно, жалко, когда уезжают хорошие актеры. Такие, как Костя Хабенский, например. Знаете, я сейчас снимаюсь в продолжении сериала «Улицы разбитых фонарей» и там играет такой замечательный актер Миша Трухин. И еще Оскар Кучера, и Женя Дятлов и Олег Андреев. Потрясающие ребята! И работать с ними замечательно. Иду на съемку с радостью. А причина миграции в том, что в Москве намного больше платят. Хотя я бы не побежал

из Питера, ни за какие деньги. Как можно из Питера уехать? Я ведь здесь родился. Здесь и родители, и друзья. Жить, если не в Питере, мог бы, пожалуй, только в Финляндии. Так чтобы сюда приезжать. Рядышком и природа похожа.

- Вы сказали, что из Питера бы не уехали. Что для Вас Петербург?

- Когда я езжу по нашему городу, то восхищаюсь им, его архитектурными ансамблями, Невой. И поверьте, краше Петербурга нет, а я объездил все столицы Европы.

- А что бы поменяли в мире, будь у Вас такая возможность?

- У меня такой возможности нет, поэтому не поменял бы ничего. Но запретил бы фашизм во всех его проявлениях.



- Как Вы думаете, когда мы будем жить хорошо?

- Когда один человек все сворует, вот тогда мы и будем хорошо жить, наверное. Потому что больше нечего будет воровать.

- Что не приемлете в жизни и в людях?

- В жизни страшно не люблю насилие, а в людях непорядочность.

- **Георгий Антонович, а теперь несколько блиц-вопросов. Ваше Любимое кулинарное блюдо?**

- Сосиски. Когда я говорю об этом, жена смеется...

- **А как относитесь к кофе?**

- Кофе – мировой напиток! Он дает возможность для приятного, дружеского общения. И не любить его невозможно. Раньше просто не было хорошего кофе. Потом, когда СССР и Индия начали дружить, у нас в стране появился и кофе. Супруга у меня, кстати, здорово делает кофе.

- **Какую книгу можете назвать любимой?**

- Это произведения Аркадия Аверченко.

- **Ваша любимая музыка?**

- Обожаю классику.

- **Фильм, который готовы пересматривать снова и снова...**

- Такие картины, как, например, «Волга-Волга». А когда смотрю фильмы о блокаде, реву, как резанный. Из телепередач люблю «Жди меня».

- **О своем хобби расскажете?**

- Люблю собирать грибы. И в этом году хотим поехать за ними в Финляндию. И здесь выезжаем по грибы каждый год. В прошлый раз насолили литров пятьдесят, по-моему. Всю зиму ели сами и друзей угощали. А жена у меня вообще академик по грибам. Раньше я еще собирал книги, и у меня очень большая библиотека. Помню, из Германии с гастролей увозил по 60-70 книг, которые здесь было достать невозможно. И коллeкционировал марки по живописи. Альбомов семь или восемь

набралось. Но сейчас в них даже не заглядываю. Некогда. Работа. Слава Богу, что в кино еще что-то дают.

- **Георгий Антонович, что такое счастье?**

- Трудно сказать... Когда ты не лишний человек. Когда у тебя и в душе, и в сердце, и в голове есть радость. Знаете, у Солженицына есть рассказ «Ни хлебом единым». Так вот человек привыкает ко всему. И когда тебе сегодня дали супа чуть больше, чем вчера – это счастье. Как говорят, у кого-то суп жидкий, и он печалится, а у кого-то жемчуг мелкий, и он тоже печалится. Счастье – это когда тебя понимают, когда все хорошо и рядом есть надежный друг.

- **Вы сейчас счастливы?**

- Да, сейчас я себя считаю счастливым человеком. У меня есть жена. Наверное, Боженька, помог найти такую замечательную женщину.

Фото: Александра Кулеба





ПЕТЕРБУРГСКИЙ JFC JAZZ CLUB ГОТОВИТСЯ К ЮБИЛЕЮ!

В апреле следующего года исполняется 30 лет легендарному петербургскому джаз-клубу JFC. Jazz Friends Club — культовое петербургское место для ценителей джаза, клуб с богатейшей историей, творческая лаборатория, открытая всем стилям и направлениям джазового искусства. В 1994 году JFC стал одним из первых в России клубов,

стремившихся к максимальному разнообразию репертуара и высокому качеству звучащей в нём музыки. Все это время бессменными ключевыми фигурами клуба оставались управляющие партнеры Феликс Народицкий и Виталий Юденюк, а также арт-директор — прославленный джазовый пианист и композитор, продюсер Андрей Кондаков.

История JFC началась с серии джазовых концертов в ДК связи (арт-клуб «Окошки») на Большой Морской улице, а затем в здании Театра Кукол на территории Таврического сада сформировалась основа нынешнего «JFC джаз-клуба». На Шпалерной, 33 клуб обосновался в 1996 году. Помещение унылого подростко-





вого клуба чудесным образом преобразилось в место притяжения городского масштаба. Дизайн интерьера придумал Дмитрий Шарапов — художник и большой любитель джазовой музыки.

Со времени основания в клубе выступило множество выдающихся звёзд мирового джаза: Рэнди Брэккер, Лени Уайт, Эдди Гомес, Давид Санчес, Кортни Пайн (при содействии Марка де Мони и Британского совета), Гэри Бартц, Пол Болленбек, Кешаван Маслак, Фил Минтон, RinneRadio, Саинхо Намчыллак, Вячеслав Ганелин, Аркадий Шилклопер, Билли Кобэм, Владимир Тарасов, Владимир Чекасин, Сергей Манукян, JD Walter, Дениз Перье, Оливье Кер-Ерио, Женя Стригалёв, Дэвид Фьюжинский и многие другие. Представляли свои

программы Марина Капуро, Андрей Макаревич в творческом содружестве с Ильдаром Казахановым, Настасья Хрущёва, Владимир Пресняков-старший...

В стенах клуба Владимир Фейертаг и Андрей Кондаков инициировали международный проект «Интерджаз» с участием саксофонистов Игоря Бутмана и Райнера Витцеля, мастера игры на губной гармонике Оливье Кер-Урио, барабанщика Кристиана Шойбера и басиста Владимира Волкова, развились и укрепились Doo-Vop Sound Алексея Попова и Soft Emotions саксофониста Сергея Веренцова, квинтет Александра Беренсона и Николая Поправко, ансамбль Bright саксофониста Игоря Тимофеева, самобитный проект «Старый Карфаген» барабанщика и вокалиста Александра Старосельского и гитариста Ильдара Казаханова, группа «Без адреса» при участии басиста Ан-

дрия Светлова, «Ничей квартет», легендарное «Экстра Трио Плюс» Жени Стригалёва, Александра Машина, Григория Воскобойника и Николая Сизова, происходило становление саксофонистов Леонида Сендерского и Дмитрия Семёнова, групп Леры Гехнер и Эми Питерс. Первые концертные выступления Los Sobrosos Band и Ritmo Caliente состоялись именно здесь, на сцене JFC. Отдельную статью можно было бы написать о блюзменах, украшавших афишу клуба.

Клуб традиционно проводит два ежегодных фестиваля: «Джазовая весна в Санкт-Петербурге» в апреле и Гитарный фестиваль в феврале. В то время как первый призван высветить всю стилистическую палитру джаза, второй демонстрирует могущество гитары как джазового и блюзового инструмента. В 2009 году по инициативе и в сотрудничестве с Pop & Jazz Conservatory (Хельсинки) и Berklee College of Music

(Бостон) на базе JFC был создан международный молодежный фестиваль Close Encounters Helsinki — Saint-Petersburg («Тесные контакты»), который одновременно проводился в Санкт-Петербурге и Хельсинки на разных площадках, где проходили выступления талантливой молодёжи, мастер-классы именитых музыкантов, создавались фестивальные ансамбли студентов школ разных стран. В продолжение фестиваля несколько лет назад под вывеской «Андрей Кондаков представляет» были организованы дневные воскресные концерты: джазовые программы для детей, выступления студенческих коллективов, музыкальные лекции, мини-спектакли. Регулярно в клубе проходят выставки проекта JAZZ ART, автором и вдохновителем которого является Дмитрий Шарапов.

Благодаря активной деятельности создателей клуба Феликса Народицкого и Виталия Юден-

ка за время существования JFC произошло расширение связей и укрепление сотрудничества между различными джазовыми площадками города, концертными залами, культурными институтами и фестивалями. Можно смело утверждать, что в каком-то смысле в этом состоит уникальность и подвижническая деятельность клуба. Музыканты из разных городов России стремятся попасть в афишу клуба, а иностранные артисты высоко ценят шанс выступить здесь. Несколько лет подряд JFC Jazz Club занимает почетное место в рейтинге лучших джазовых клубов мира по мнению авторитетных изданий Down Beat и AllAboutJazz.

В апреле 2024 история знаменитого джаз-клуба JFC преодолеет отметку в 30 лет. И наверняка клуб отметит эту дату чем-то особенным! Будем ждать!

Яна Кобзева





ВЛАДИМИР ЛЕНШИН: «БАРМЕН ДОЛЖЕН ВЫЗЫВАТЬ СИМПАТИЮ ЕЩЕ ДО ТОГО, КАК ОТКРОЕТ РОТ»

Создатель школы барменов «Точка с запятой», совладелец и шеф-повар гастрономического клуба «Бенефис вкуса», экс-диджей радио «Европа плюс» Владимир Леншин о том, как выбрать лучшего бармена и почему люди иногда плачут на организованных им праздниках.

Всё не так уж плохо

Владимир, как для вас прошел 2020 год?

— Мне очень неловко слушать сетования моих коллег на то, что выручки падают, бизнес разваливается и прочее, потому что мне жаловаться не на что. У меня всё хорошо в плане бизнеса, более того, финансово 2020 год для нас был успешнее предыдущего. И это несмотря на то, что мы остановили наш проект с гастрономическим клубом и затеяли переезд школы барменов — словом, переживали ровно все те же самые лишения, что и остальные. Эмоционально год был, конечно, сложным, особенно это касалось перевоза школы из помещения, где она находилась 12 лет. Оттуда выпустилось множество учеников — прекрасных барменов; там было проведено много мероприятий... Это место было для нас домом!

А почему переехали?

— Как и все, мы не могли в школе ни обучать людей, ни проводить мероприятия, эти источники дохода закрылись. С арендодателями у нас все эти годы были очень теплые отношения, они всегда нам шли навстречу, давали летом арендные

каникулы, и мы пошли к ним договариваться. Но на этот раз такие каникулы они нам дать не смогли: у них уже были желающие взять это помещение в аренду, и, конечно, мы понимали, что не можем просить людей терять из-за нас деньги. Поэтому мы бросили клич в нашей группе, преподаватели и ученики откликнулись и оказали помощь в переезде, предоставив при этом и грузовой, и легковой транспорт. И мы умудрились всё, что копили 12 лет, упаковать и перевезти за полторы недели (смеется).

Куда же вы перевезли школу?

— В здание на Чёрной речке, где располагается производство шоколадных конфет наших партнеров, фабрики «Император», и где у нас уже была кулинарная студия «Парад вкусов». Сейчас там уже смонтированы поварской и барменский классы. Но главное, здесь у нас нет аренды.

Почему же раньше не переехали?

— На самом деле нам несколько лет предлагали туда переезжать, но предыдущее место было уже, что называется, «намоленным»: к нему были привязаны не только мы, но и многие из наших клиентов, с ко-

торыми мы проводили всевозможные мероприятия: вечеринки, мастер-классы и прочее. Зато теперь мы можем человека обучить не только барменскому делу, но и азам поварского искусства, потому что у нас есть для этого оборудование. А сейчас, кроме обучения офлайн, мы продумываем курсы барменов онлайн.

Спасла Ленинградская область

Вы говорите, что финансово год окончился хорошо. Но за счет чего? Школа была закрыта и переехала, а это затраты, гастрономический клуб также был закрыт...

— Нас спасла Ленинградская область, в которой были умные ограничения. На момент начала пандемии и локдауна у нас было много предварительных заказов на различные мероприятия и для нашего ивент-агентства, и для всех наших направлений: ресторанного, барного, кейтерингового и прочих. И мы перенесли большинство наших заказов в Ленинградскую область. Нанять автобусы, машины, вывезти людей — всё это не проблема, когда заказчик не хочет отменять свой праздник.



Владимир Леншин родился 8 февраля 1961 года в Ленинграде. Окончил Ленинградский институт культуры им. Крупской, получив специальность режиссёра массовых праздников. Работал режиссером ЕНМЦ Главного управления культуры Ленгорсовета, режиссером интурбюро Ленинградского областного совета по туризму и экскурсиям (ЛОСТиЭ), преподавателем в Институте (Академии) культуры по специальности «Мастерство ведущего», ведущим программы «Экзотик-шоу «Ананас» на телеканале «2x2», ведущим и автором телевизионного проекта «Парад парадов» на ТРК «Петербург», руководителем продюсерского центра радиостанции «Европа плюс СПб».

С 2008 года Леншин является генеральным директором Санкт-Петербургской школы барменов «Точка с запятой». В разные годы был бренд-амбассадором ликёров De Kuiper, текилы Jose Cuervo, рома Santiago de Cuba. С 2013 по 2015 годы работал ведущим конкурса «Лучший по профессии в сфере торговли и услуг» на соискание премии правительства Санкт-Петербурга, в 2014 и 2015 годах занимался при этом организацией номинации «Бармен».

Является совладельцем ивент-агентства «ЛЕНШИНМОНТАЖ», экспертом шоколадной фабрики «Император», совладельцем гастрономического клуба «Бенефис вкуса» (Петербург), консультантом и концепт-барменом кафе «Тоголь-Моголь» (Псков).

И куда именно вы их возили?

— Мы ездили далеко! Иногда аж до Карелии. Причем в результате вышло даже лучше: когда люди выезжают за город, они получают совсем другие эмоции и совсем другой праздник. Кроме того, мы участвовали в процессе работы шоколадной фабрики и тоже получили определенный доход.

Как именно вы участвовали в работе фабрики?

— Мы выпустили конфеты «Точка с запятой»: коктейли внутри шоколадных конфет. «Негрони», «Маргарита», «Мохито» — всего 20 классических коктейлей по рецептуре Международной барменской ассоциации. Кроме того, в отличие от очень многих рестораторов, у нас также были внутренние резервы, которые позволили с минимальными потерями перевезти школу и начать обустриваться на новом месте.

Попасть в сердце заказчику

Что появилось вначале: курица или яйцо, школа барменов или ивент-агентство? Чем вы начали заниматься раньше?

— Вначале я был шоуменом! (Смеется.) Работал ведущим на ленинградском, потом петербургском телевидении, на радио «Европа плюс» и был достаточно известен. Меня часто просили вести или организовывать какие-то праздники, и я часто это делал. А потом подумал: почему бы не создать свое агентство и не заниматься этим уже профессионально? Так появилось агентство «ЛЕНШИНМОНТАЖ».

Какое острое название!

— Да, хотя моя фамилия Леншин стоит прямо в начале, она оказывается завуалированной и не сразу заметной (смеется). И когда мы сделали ряд видных в городе событий, таких как, например, 300-летие Летнего сада, заказчики начали нас искать целенаправленно.

Что такого было в ваших мероприятиях, чего не было у других?

— У меня же высшее режиссерское образование, и мне не нужен ни режиссер, ни сценарист, ни ведущий. То есть если я сам пишу сценарий праздника и провожу его, то это значит, что всё будет сделано хорошо: от создания концепции и до исполнения. Как ужин, который шеф-повар полностью продумал и сам приготовил, лично выбрав продукты на рынке. Лучшего шеф-повара этот ужин сделать не сможет никто! Я ведь сам придумываю сценарии, а значит сразу вижу мероприятие целиком, предвидя его узкие места и убирая либо контролируя их.

Что касается Летнего сада, то мы единственные, кому удалось сделать в нем фейерверк, причем такой, каким его делали при Петре I. Там не



было никаких залпов и выстрелов, там всё проходило по аллеям: у нас светились сами аллеи, били огненные фонтаны, крутились колеса, неожиданно включались шутихи... Мы взяли массовку в кринолинах, камзолах, у нас ходили гренадеры, которые разносили напитки.

То есть сценарии у вас были нестандартные...

— Мы никогда не делали стандартный набор «фокусник — варьете — шарик», «три фонаря — две колонки». Если свет, то правильный; если звук, то хороший; если звукорежиссер, то с ушами и руками (улыбается). Если в программе танцы, то это не варьете, а шоу-балет; если оркестр, то или Горковенко (*оркестр им. В.П. Соловьева-Седого Лентеле-радиокомитета под управлением Станислава Горковенко*). — Прим. «НП»), или московский — и это всегда симфонический оркестр.

При этом к каждому мероприятию мы подходили индивидуально, попадая в сердце заказчику. К примеру, нас пригласили в Красноярск создать мероприятие к 35-летию КрАЗа — Красноярского алюминиевого завода. Мы это сделали, провели целый городской праздник в выходной день, а в конце, уже вечером, устроили фейерверк — пиротехническое шоу, в финале которого после музыки, песен, громких речей и прочего шума на народ, собравшийся на городской площади, в полной тишине полился огненный дождь. И всё! Это был занавес. А у людей потекли слезы, потому что — нам это рассказывали — когда на заводе отливают алюминий, идет именно такой огненный дождь!

Самоучка благодаря своим учителям

Как же вы попали в барменскую и поварскую историю?

— На все мероприятия я брал ка-

ких-то барменов и поваров, и свою работу они делали хорошо и четко, но всегда было видно, что они просто работают. И мне всё время это не нравилось. Они не могли понять, что мне нужно: я-то вкладывал душу! И когда в 2008 году у меня появилась возможность поучаствовать в проекте по созданию школы барменов, проблема с бармен-шоу и барменами у нас была решена. А в дальнейшем, когда я начал заниматься поварским направлением, мы решили проблему и с кейтерингом.

Но при этом вы и сами являетесь барменом и поваром. Специально учились этим профессиям?

— Как я говорю, я самоучка благодаря своим учителям. Я учился у других барменов: целенаправленно брал уроки. Коктейли всегда любил, у нас дома было много разного алкоголя: родители были творческими людьми, ездили на гастроли за границу. И я с детства много читал об этих интересных вещах, а когда вырос, начал их готовить. Поэтому рецепты коктейлей я знал. Оборудование и посуда у меня были. Да и разговаривать я всегда умел. Так всё и сложилось.

С кейтерингом так же: приглашая многие компании и наблюдая за их работой, я постепенно стал понимать, какой нужен текстиль, какие столы, как одевать официантов, как сервировать и подавать блюда и прочее. Параллельно читал литературу и брал уроки у поваров. Хотя, опять же, готовить я всегда любил и умел: у меня очень хорошо готовила бабушка-полька и великолепно готовит мама.

Проще махать метлой, чем делать что-то некачественно

Что, на ваш взгляд, сейчас происходит с ресторанной отраслью?

— Сегодня планка упала, причем

не в отрасли, а в отраслях. Наступило, как я иногда шучу, время дилетантов: от уборщицы до руководителя. Грустная шутка, поскольку это правда. Даже пол мыть разучились профессионально!

После 90-х годов, когда всё было разрушено, мы вроде бы немаленький путь проделали...

— Мы прошли пик и пошли вниз: начали «оптимизировать» — пытаться всё удешевить. Так ведь и результат стал дешевым! Иногда разговариваешь с клиентом, объясняешь ему стоимость продуктов, вызова официантов и прочего, а он всё равно в результате удивляется, почему мы за 10 тыс. рублей не можем организовать грандиозный праздник, и не понимает, что недорого, но круто не бывает. А прошедший 2020 год ещё сильнее понизил планку.

Я иногда думаю, куда денуться, если вдруг вообще исчезнет востребованность в нашей школе барменов, в тех красивых праздниках, что мы умеем организовывать, — словом, во всём том, чем я сейчас занимаюсь. И понимаю, что совершенно спокойно переквалифицируюсь в дворники и буду убирать территорию. Мне проще махать метлой, чем делать что-то некачественное на кухне, за барной стойкой или на сцене. Я не смогу выйти за 500 рублей в драной одежде на сцену и кое-как провести мероприятие.

А может, люди не экономят? Может, у них действительно нет денег?

— Мы это всегда видим. И тут уже вступает в силу профессионализм! Не растягивать фуршет на два часа, а провести его за 40–45 минут. Не разливать бесконечно шампанское, а налить каждому один бокал. Или полбокала. Но шампанского! А не какой-нибудь безлимитной бурды. Даже сегодня можно найти не-

плохое шампанское за вполне приемлемую цену.

Проблема многих не заработать, а украсть.

Вы проводите такие мероприятия?

— Несомненно! Нам, к примеру, позвонили из детского дома, попросили организовать праздник для старших школьников. Мы подумали, что можем им предложить. Бесплатно, конечно. В детских домах сегодня на самом деле всё есть, дети ни в чем материальном не нуждаются. Но вот каких-то практических знаний они могут быть лишены. И мы привезли им безалкогольный бар, провели с ними праздник «Домашний бармен»: рассказывали о барной и коктейльной культуре, учили правилам сочетаемости ингредиентов, они смешивали безалкогольные коктейли, пробовали их и понимали, что и без спиртного можно весело и круто провести время. То же самое мы делали в Суворовском училище. Они устраивали бал, к ним приехали барышни из каких-то гимназий, они все напустили свои ремни-погоны-пуговицы, а мы подобрали самых эффектных барменов, одели их в гвардейцев... Суворовцы были в восторге! И это не было дорого для нас: сироп, фрукты — это же не дорогие виски или коньяк.

А для суворовцев тоже бесплатно?

— Конечно! Так что, я думаю, вся проблема многих в непрофессионализме и в желании не заработать, а украсть. Потому что первична идея. Есть идея — деньги придут. Это мы говорим своим ученикам-барменам на первом же занятии: «Ребята, никогда не пытайтесь в баре химичить — работать нечестно. Освойте профессию, работайте качественно, а деньги всегда придут». И за много лет нам еще ни разу ни один владелец бара или ресторана, ни один

управляющий не сказал «а ваш выпускник ворует», а у нас не одна сотня выпускников, которые работают в куче городов 17 стран мира.

Гостям нужна не выпивка, а общение.

Что можете посоветовать ресторатору, который нанимает бармена на работу? На какие качества претендента обращать внимание?

— Человек прежде всего должен быть артистичен и харизматичен. Он должен быть психологом и грамотно говорить, вызывать симпатию еще до того, как откроет рот. А когда откроет рот, он должен вызвать ещё большую симпатию (улыбается). И, конечно, нужно проверить его уровень знаний. Причем уровень барных знаний — это всего 10%, остальные 90% — уровень других знаний: про театр, про музыку, про кино, моду, спорт, архитектуру и прочее. Потому что бармен не может говорить только о бутылках, стаканах, этикетках, наклейках и так далее.

Но барные знания, наверное, тоже должны быть глубокими?

— Конечно! Нужно не только знать, чем отличается виски от бурбона: ему нужно знать историю производства напитка, историю его возникновения. Если гость считает, что текила, к примеру, делается из кактуса, бармен обязан ему объяснить, что текила никакого отношения к кактусам не имеет, и рассказать историю Мексики и мексиканских штатов, в которых делается напиток, имеющий право называться текилой. И объяснить человеку, интересующемуся вермутом, что кроме вермута Martini существует множество видов этого напитка: вермуты Cinzano, Noilly Prat и другие. И только после того, как ты проверил всё это, можно проверять, как этот бармен работает за стойкой. Потому что даже если он очень хорошо ра-

ботает с шейкером, но «шаг вправо, шаг влево» уже теряется и путается, то ты потеряешь многих гостей. Большинство ведь приходят в бар отнюдь не пить: выпить они могут и дома. Люди приходят за общением! Люди приходят к людям.

А как проверить его знания и умения за стойкой?

— Когда ты понял, что тебя всё устраивает в бармене как в человеке, попроси его приготовить три вещи: сделать коктейль «Негрони», приготовить джин-тоник и сварить эспрессо. И из всех барменов, которые пройдут первое собеседование и встанут за стойку, возьми на работу того или тех, у кого это будет просто вкусно. Потому что когда гость очарован внешностью, харизмой, умением, знаниями и прочим, он ожидает, что в стакане будет то же самое! И если после всего в стакане или в бокале будет то, что пить не очень вкусно, гость будет разочарован. Но знайте: научить профессионально, правильно и вкусно готовить легко, а вот научить харизме невозможно, она или есть в человеке, или ее нет.

Как вы считаете, какую роль в этой профессии играет возраст?

— Кто бы что ни говорил, но требовать от 18-, 19-, 20-летнего бармена того, что умеет и знает его 35–40-летний коллега, невозможно. У молодого профессионала, к сожалению, просто времени не было, чтобы накопить опыт. Причем не технический: очень многие хорошие бармены работают так, что с точки зрения техники к ним придраться можно, но то, что они готовят, фантастически вкусно! А то, как они общаются... Можно воду пить из их рук и быть в восторге. Это очень важно!

Светлана Куликова
Фотографии
из архива Владимира Ленишина



БАЛАНС В ПИТАНИИ - ЗАЛОГ БОРОСТИ И ЗДОРОВЬЯ

Если не хотите все три весенних месяца проходить вялым и замученным, пришла пора позаботиться о своем организме. Начать стоит с грамотного рациона питания

Март традиционно ассоциируется с чем-то легким, прекрасным, с цветами и солнцем, пением птиц. Но будем честны: во многие регионы России настоящая весна приходит куда позже, чем это положено по календарю. А март, скорее, продолжает зиму.

Многие в начале весны чувствуют себя не обновленными, а измученными после трех снежных месяцев. Морозы, недостаток солнца, нехватка свежих фруктов и овощей — все это бьет по нашему самочувствию. Неудивительно, что многие жалуются на сонливость и усталость.

Во время опроса сервиса правильного питания Level Kitchen 60% респондентов признались: к началу весны они чувствуют себя уставшими, сонными, испытывают серьезные проблемы с работоспособностью.

Только 24% участников опроса заявили, что не ощущают никаких негативных изменений в физическом или ментальном здоровье. 16% опрошенных признались, что испытывают затруднения с постановкой диагноза себе.

Опрос также показал, что чаще всего россияне жалуются на разбитое состояние и сонливость. Среди других

частых жалоб — апатия, дурное настроение, низкий уровень работоспособности. Реже опрошенные говорили об ухудшении качества кожи и волос, проблемах с питанием и аппетитом.

Радует, что большинство не пытается убежать от проблем: лишь 14% опрошенных заявили, что все симптомы пройдут сами собой. Треть пытается помочь своему телу прийти в себя с помощью витаминов.

Чуть меньше людей, 21%, весной особенное внимание уделяют сну. По 12% опрошенных спасаются спортом или сбалансированным питанием. Еще 6% оздоравливаются с помощью прогулок на свежем воздухе.

Как помочь себе? По словам диетолога Татьяны Мещеряковой, обычно недостаток витаминов называют авитаминозом — однако то, что происходит с людьми весной и осенью, скорее можно назвать острым гиповитаминозом (дефицит есть, но не критичный).

При гиповитаминозе человек жалуется на плохое самочувствие, перепады настроения. У него портится кожа, волосы и ногти становятся ломкими.

Главный метод профилактики этого состояния — сба-

лансированное меню. Многие в конце зимы хотят поскорее сбросить лишние килограммы, накопленные за сезон, однако начало весны — не время для строгих диет и запретов. Рацион весной должен быть разнообразным. Врач советует налегать на продукты с высоким содержанием клетчатки.

Витамины нельзя накопить впрок, поэтому фрукты и овощи лучше есть каждый день. Особый упор весной также стоит сделать на эти минералы:

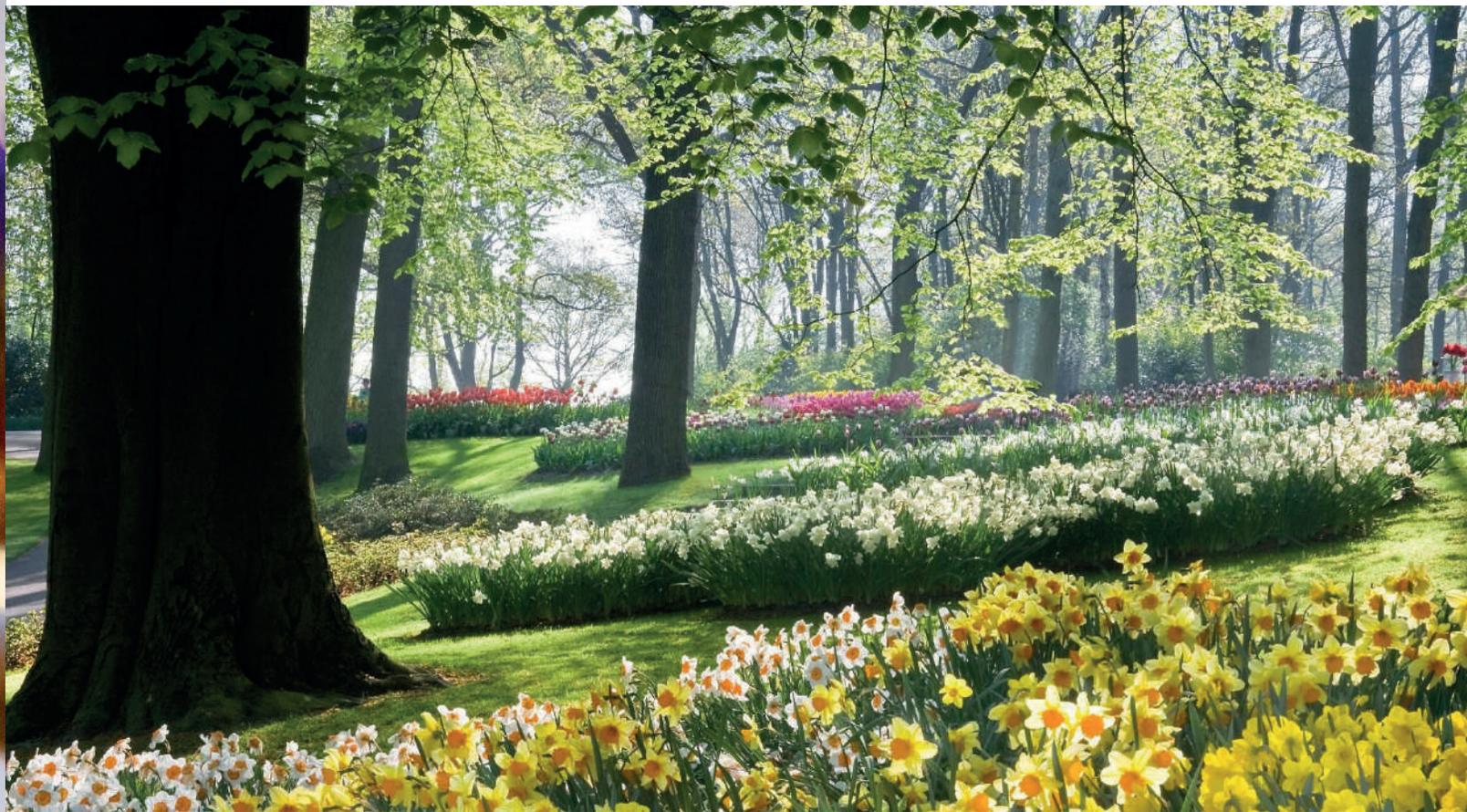
▶ кальций — укрепит кости и зубы, есть в молоке;

▶ железо — спасет от анемии и усталости, есть в говядине, субпродуктах;

▶ йод — убережет от проблем с сердцем и сосудами, есть в йодированной соли и морепродуктах;

▶ цинк — помогает наладить сон и улучшить настроение, есть в рыбе, сыре и говядине.

А вот с витаминными БАДами стоит быть осторожной. Все необходимые витамины можно получить из грамотно выстроенного рациона, а постоянное использование добавок может стать причиной гипervитаминоза. Если в организме слишком много витаминов, происходит сбой минерального обмена.



Классическая витаминная смесь

- ▶ Мед
- ▶ Изюм
- ▶ Лимон
- ▶ Грецкие орехи
- ▶ Кедровые орехи
- ▶ Курага

Все ингредиенты необходимо взять в одинаковом количестве. Промойте и просушите на салфетке изюм и курагу. Нарежьте лимон на кусочки, удалите косточки.

Измельчите в блендере изюм и курагу, затем по отдельности измельчите лимон и орехи. Сложите все ингредиенты в миску, добавьте мед, перемешайте и разложите по банкам. Оставьте банки в темном месте на пару дней, после храните в холодильнике.

Витаминная смесь с имбирем

Ингредиенты:

- ▶ 100 граммов свежего имбиря
- ▶ 100 граммов лимона
- ▶ 100 граммов меда

Очистите имбирь. Измельчите его в блендере или натрите на терке. Нарежьте лимон на кусочки (мякоть вместе с кожурой).

Сложите эти ингредиенты в банку, залейте медом (густой мед

предварительно нужно растопить на водяной бане). Перемешайте, закройте банку и уберите в холодильник на ночь.

Витаминная смесь с клюквой и черносливом

- ▶ 200 граммов кураги
- ▶ 200 граммов изюма без косточек
- ▶ 200 граммов чернослива без косточек
- ▶ 200 граммов вяленой клюквы
- ▶ 200 граммов очищенных грецких орехов
- ▶ 200 граммов меда
- ▶ 1 лимон

Помойте сухофрукты, залейте кипятком на пять минут. Слейте воду, просушите сухофрукты бумажным полотенцем. Промойте орехи, подсушите на сковороде. Помойте лимон, разрежьте на кусочки и удалите косточки.

По отдельности измельчите в блендере или мясорубке орехи, лимон вместе с кожурой, а в конце сухофрукты. Добавьте в смесь мед, перемешайте. Переложите коктейль в банки или контейнеры, храните в холодильнике.

Паста Амосова

- ▶ 150 граммов меда
- ▶ 100 граммов кураги
- ▶ 100 граммов чернослива
- ▶ 100 граммов изюма
- ▶ 100 граммов фиников
- ▶ 100 граммов сушеного инжира
- ▶ 100 граммов грецких орехов
- ▶ 1 лимон

Инжир, финики, изюм, курагу и чернослив сложите в миску, залейте горячей водой и оставьте на 15 минут. Слейте жидкость, отожмите сухофрукты руками. Измельчите их в блендере, мясорубке или комбайне.

Удалите остатки скорлупы с орехов. По желанию поджарьте их на сухой сковороде или подсушите в духовке. Измельчите в блендере или порубите ножом.

Помойте лимон, ошпарьте его кипятком, вытрите, разрежьте на кусочки и удалите косточки. Измельчите лимон вместе с кожурой.

Сложите все ингредиенты в миску, добавьте мед (его предварительно можно растопить на водяной бане или в микроволновке). Перемешайте, разложите по стерилизованным банкам, храните в холодильнике.



Свидетельство о регистрации ПИ № ФС 77-84601,
выдано федеральной службой по надзору в сфере связи,
информационных технологий и массовых коммуникаций
Зарегистрирован 01.02.2003
Спорт, информация, Federation, рестораны
Отпечатано в типографии «Акцент»

Главный Редактор: Наталия Мажуга
Дизайн-вёрстка: Алексей Смирнов
Фотограф: Roman Kastner
Тираж 6000 экз.

ЗАЩИТА ДЛЯ БИЗНЕСА

СТРАХОВАНИЕ

ПОМЕЩЕНИЙ, ОБОРУДОВАНИЯ •
АВТОПАРКА • ОТ ПЕРЕРЫВА
В ПРОИЗВОДСТВЕ • ГРАЖДАНСКОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТИ ПЕРЕД
ПОСЕТИТЕЛЯМИ • ЖИЗНИ
И ЗДОРОВЬЯ ПЕРСОНАЛА
ОТ НЕСЧАСТНЫХ СЛУЧАЕВ • ДМС



8 (499) 251-25-32, доб. 4060, 4133. E-mail: vip7_kuzvv@reso.ru

РЕСО-ГАРАНТИЯ • ОСНОВАНО В 1991 ГОДУ • С НАМИ НАДЕЖНЕЕ! • WWW.RESO.RU

САО «РЕСО-Гарантия». Лицензии ЦБ РФ ОС №1209-03, ОС №1209-04, ОС №1209-05, СИ №1209, СЛ №1209, ПС №1209. Предложение не является публичной офертой.

International
Ratings
Center 

ТЕРРИТОРИЯ ДУХОВНОГО НАСЛЕДИЯ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА

THE SPIRITUAL HERITAGE OF HUMANITY AREA

МИРОВОЙ РЕЙТИНГ

ОБЪЕКТОВ ДУХОВНОГО НАСЛЕДИЯ



sha-ratings.org