



FEDERATION

Спорт, информация, рестораны

№ 5 | СЕНТЯБРЬ 2024



Алексей Сергиенко:

«ФОРМУЛА МОЕГО СЧАСТЬЯ»



FEDERATION

Спорт, информация, рестораны



СОДЕРЖАНИЕ

ОТ ПЕРВОГО ЛИЦА	4
РЕСТОРАННЫЙ СПОРТ.....	12
ФОРМУЛА УСПЕХА.....	16
ЕВРАЗИЙСКИЙ РЕЙТИНГ	24
БЕЗ ГЛЯНЦА.....	30
НАСТАВНИЧЕСТВО.....	38
ТРАДИЦИИ ГОСТЕПРИИМСТВА.....	40
ИСТОРИЯ	46



№ 5 | СЕНТЯБРЬ 2024

Спорт, информация, Federation, рестораны. Учредитель Хашанский В. В. Адрес редакции: 194156, г. Санкт-Петербург, Манчестерская ул., д. 2. Свидетельство о регистрации ПИ № ФС 77-84601, выдано федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций. Зарегистрирован 01.02.2023. Подписан в печать: 14.09.2024. Тираж: 6000 экз. Распространяется бесплатно. Отпечатано в типографии «Принт24», 192102, Санкт-Петербург, ул. Самойловой, 5. Заказ № 5521 23.

Главный редактор:
Наталья Мажуга
Дизайн:
Александр Ильин
Корректор:
Юлия Шувалова
Фотографии:
Дмитрий Фуфаев

federation.wfrs.rest

АЛЕКСЕЙ СЕРГИЕНКО: «ФАЛЬШЬ ВСЕГДА ВИДНА. ОНА РАСКУСЫВАЕТСЯ МОМЕНТАЛЬНО»

Что общего между поваром и художником? Алексей Сергиенко, который сам себя называет арт-деятелем, знает определенно: их объединяет искусство. И он совершенно точно имеет право на такое мнение, поскольку творить начал еще в раннем детстве.

– Мне кажется, еще в бессознательном возрасте я уже что-то рисовал. Помню, родители меня, двухлетнего, водили в экспериментальную художественную школу. А позже я посещал её классический вариант.

Когда мне исполнилось двенадцать, представлял свою *alma mater* на городской выставке, которая проходила в Русском музее. Помню, что тот опыт мне пришелся по душе. Я наклеил тогда каких-то зверей. Кстати, одна собачка до сих пор осталась. Вообще, мне с детства нравилось рисовать и заниматься спортом. Прекрасно совмещал занятия в художественной школе и тренировки в секции карате.

А еще сразу после службы армии, учась в университете, 7 лет как художник работал под открытым небом. Начиная на Невском у площади Островского («Каткиного сада»), чем горжусь до сих пор. Потом переместился на кленовую аллею, а оттуда на Думскую улицу, где в основном и творил. Рисовал картины и продавал их каждый день, с утра и до темноты. А во время белых ночей по 16–20 часов, то есть практически круглосуточно. Тогда у меня была фарфоровая мастерская и я вышел продавать свои изделия: кружки, вазочки, пепельницы,

сделанные собственными руками. И именно этим я и торговал у «Каткиного сада». А через какое-то время серьезно расширил ассортимент, предлагая всё, что покупали: кисточками, футболками, матрешками, картинами, акварелями.

– А что это за история про 1191 работу, нарисованную Вами за несколько часов? Очень напоминает спорт, в том числе ресторанный...

– В январе этого года я устраивал перформанс «Три рекорда мира». Дело в том, что не люблю Новый год. Обычно на это время мы куда-нибудь с семьей путешествуем. А тут, в связи с тем,

что ждали восьмого ребенка, мы никуда не поехали.

Естественно, в новогодние каникулы традиционно происходит спад деловой активности. В один из дней я почувствовал, что мне стало скучно, не хватает движения. Поэтому и решил за один день установить сразу три рекорда мира в области искусства. Пригласил представителей «Книги рекордов и достижений России», которые фиксировали мое достижение.

Первым рекордом стало то, что я нарисовал, как вы знаете, почти 1200 картин, за 5 часов 50 минут. Изначально планировал создать тысячу работ.





Но так разошелся, что зарисовал все поверхности, которые были в моей мастерской. Даже книжные полки сделал арт-объектами. Остановился только тогда, когда понял, что не осталось ни одной свободной поверхности. И таким образом я стал самым быстрым художником в мире.

Второй рекорд состоял в том, что я продал почти все эти картины, более 750 работ. Так я стал художником, который за один день продал своих работ больше, чем кто бы то ни было в мире. А не так давно купили две последние из тех работ. Согласитесь, продать, зачастую сложнее, чем нарисовать. А я не просто продал свое творчество, но и еще прилично на этом заработал. Плюс, я придумал новое, классное направление живописи – штампинг. До меня так никто не рисовал. Меня уже начали копировать.

Третий рекорд состоял в том, что я изобразил самое большое количество цветов, когда-либо нарисованное одним художником за один день: около 8 тысяч.

– Почему выбрали именно ромашки?

– Во всем мире это символ чистоты в самом широком понимании слова. В России, благодаря православному празднику –



дню Петра и Февронии – ромашки еще и символ семьи, любви и верности. На мой взгляд, в жизни каждого человека это самые большие ценности. Потому что и цветок (ромашка) очень важен. Уверен, ромашка должна быть основным символом нашей страны.

– Как считаете, искусство и спорт – совместимые занятия?

– Думаю, да. Всё это в основе своей – культура. А если углубиться в суть, то можно еще добавить культуру питания, ведения быта и бизнеса.

– Художник должен быть голодным?

– Голодным, но богатым. Я, кстати, регулярно голодаю. Это одна из моих любимых практик. На мой взгляд, она, наверное, является единственным способом оставаться здоровым. Однако считаю: художник должен быть богатым. Потому что, если он беден, значит, его работы никому не нужны, их попросту не покупают. И так во всех профессиях. К слову, все мои друзья – хорошие художники – богатые люди. Я уверен: если хорошо делаешь свою работу, общество тебе за неё платит.

– На Ваш взгляд, государство должно как-то поддерживать художников?

– Финансово точно не надо помогать. Много раз наблюдал, как художнику давали деньги под проект. Один раз, второй... Но как только материальная поддержка прекращалась, человек переставал творить. Потому что ему больше не платили. А привычка творить за чужие деньги осталась. Только вот монетизировать свой труд он не научился, поскольку не видел в этом необходимости. Вот почему финансировать творчество не стоит. Главное не мешать ра-



ботать. И это будет лучшим воздействием.

К слову, Филипп Киркоров купил у меня одну большую работу. А цифровой его портрет я ему подарил. Мы с ним говорили о том, что приобретать нужно картины именно русских художников, таким обра-

зом поддерживая их. Это и есть проявление любви к Родине. Такой же посыл сейчас идет от Тимати, от Андрея Малахова и от других наших звезд.

Немцы покупают немецких художников, французы – французских. А русские люди должны покупать произведения русских



художников, особенно тех, кто еще в начале пути. Иначе, как они получают возможности для развития, для творчества?

– Говорят: «Талантам нужно помогать, бездарности пробьются сами...»

– Не согласен, что бездарности пробьются. И не пробиваются. Фальшь всегда видна. Она раскусывается моментально. У меня высокая насмотренность, я общаюсь с огромным количеством художников и людей других творческих профессий. Так вот: когда вижу непрофессионализм или глупость, что встречается еще чаще, предпочитаю дистанцироваться. Мне становится неинтересно продол-



жать общение. И, наоборот: когда вижу талантливого человека, возникает желание почувствовать сопричастность его творчеству и потому сразу начинаю ему помогать.

Сейчас в поле моего зрения порядка 15–20 тысяч творческих людей. И я уже принял решение создать акционерное общество, задачей которого – хранить актуальное современное искусство. Из всех для себя с этой целью выбрал пока только восьмерых, с которыми готов работать. Эти

художники симпатичны мне как люди и нравится то, что они делают. Они создают нечто интересное. И это ценно. Знаете, порой прохожу по выставке быстрым шагом и взгляд ни на чем не останавливается. Посмотреть просто не на что. Бывает, на выставке три тысячи работ и они все одинаковые: коты, цветы, спасики, портретики... Всё это рисуют уже на протяжении тысячи лет. Пусть и немного в разной манере. Дизайнерские работы, интерьерное искусство,

сувенирная продукция... Ничего интересного... А актуальное искусство, интерактивное, практически отсутствует. Практически нет искусства, которое бы смотрело в будущее и говорило о каких-то тенденциях, о том, что будет, о том, что полезно людям, в котором на первом месте стоит смысл, а не эстетика. А этого мало!

– Алексей, скажите, что такое счастье?

– Это состояние, когда мне всё происходящее в моей жизни,





нравится. Правда, самое сложно как раз определить, что именно нравится. Впрочем, для этого и создан интерактивный арт-проект «Формула моего счастья».

И каждый может составить свою.

– Что считаете своим главным достижением на данный момент?

– На мой взгляд, единственная цель в жизни человека – быть счастливым. Для меня счастье – это когда совпали все элементы той самой формулы. Так что, мое главное достижение в том, что я ощущаю себя счастливым человеком. И, делая счастливым себя, я тем самым делаю счастливыми большое количество людей.





Золотые призеры чемпионата в Сеуле, со-организатором которого выступила World Federation of the Restaurant Sport (WFRS), прибыли в полном составе на Родину!

Оргкомитет WFRS подводит итоги поездки делегации WFRS в Южную Корею на III Сеульский Международный чемпионат «Дипломат на кухне», со-организатором которого стала Всемирная Федерация ресторанного спорта.

Делегация лучших спортсменов Федерации ресторанного спорта России во главе с Президентом WFRS России Татьяной Шкода боролась за высшие награды в Сеуле.

В Международном фестивале приняли участие более 300 участников из 19 стран мира: Южной Кореи, России, Гонконга, Германии, Италии, Тайваня, Сингапура, Китая, Тайланда и др.

Организаторы фестиваля – Президент WFRS Южной Кореи господин David Dong-Hyun Kim и Президент III Сеульского фестиваля господин Guangxin – приложили максимум усилий для успешного проведения мероприятия.



Особый прием был оказан сборной России!

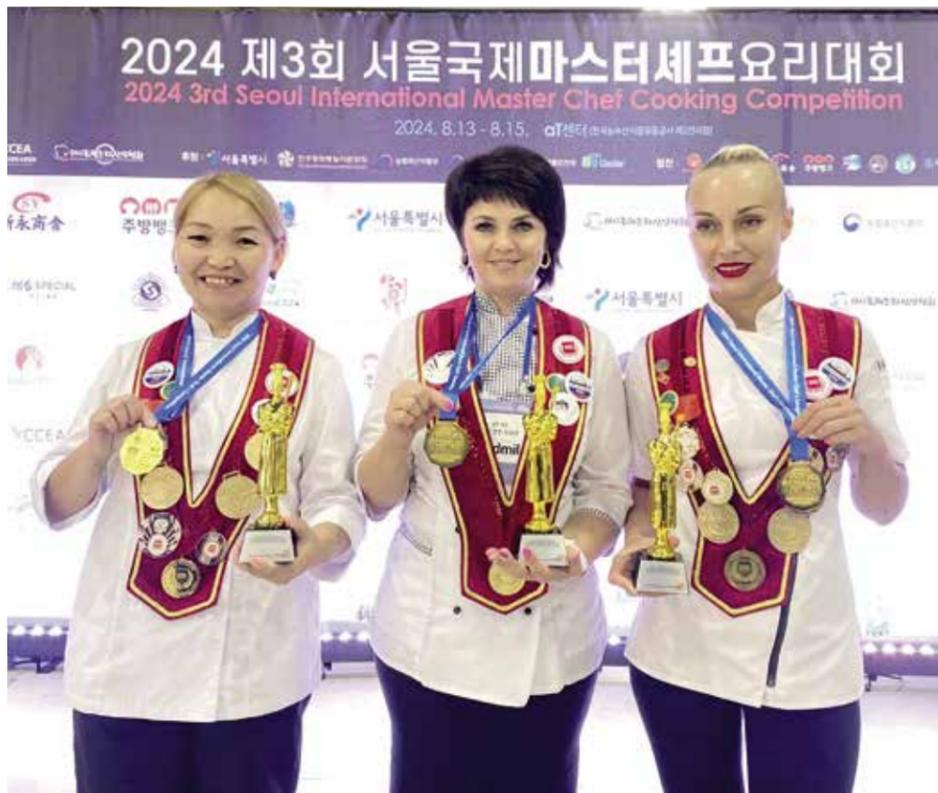
Фестиваль посетили представители посольств Китая, Тайвани, Сингапура и официальные лица Южной Кореи. Торжественное открытие фестиваля, разрезание ленты доверили лучшим представителям стран-участниц фестиваля, в том числе и России, которую представляла Татьяна Шкода.

Делегация WFRS России стала абсолютным чемпионом, все участники привезли в Россию только золотые медали.

Флаг России гордо развевался на Церемонии награждения и все три дня Чемпионата!

«Ресторанный спорт спасет Мир!»

«Золото Сеула у Российской команды по ресторанному спорту!»



Народный артист России Георгий Штиль: «Ресторанный спорт – это спорт со вкусом!»

Заслуженный артист России Сергей Кошонин отметил, что ресторанный спорт стремится занять строчку среди 10 самых массовых видов спорта!

Звезда фильма «Брат», актер, заведующий кафедрой Сергей Мурзин: «Эта грандиозная победа в нынешних непростых для спорта условиях, главенство Флага России как лидера спорта является проявлением мужества наших победителей».

Напомним, Чемпионат проводился в далеко «не дружественной» по отношению к РФ стране. За 7 лет существования в WFRS на сегодняшний день вошли представители федераций 76 государств мира.

VIII Чемпионат мира по ресторанному спорту состоится в мае 2025 года в Марокко!



Изменить философию потребления сыра, стать лучшим производителем элитных сортов и завоевать сердца миллионов покупателей! Сейчас эта мечта, благодаря титаническому труду и целеустремленности команды профессионалов, становится реальностью. Мы побывали в гостях у флагмана белорусской молочно-перерабатывающей отрасли, расположенном в небольшом городе с громким названием Высокое, в самом сердце Беловежской пуши.

История развития компании «Беловежские сыры» берет свое начало в далеком 1938 году, когда на землях вблизи Беловежской пуши был открыт новый сыроваренный цех. Традиционно эти земли славились мастерами-сыроделами, которые сохраняли в рецептуре богатое наследие белорусской культуры. Пройдя сложные этапы послевоенного развития, Высоковский молокозавод сумел нарастить производственные мощности, обновить линии и наладить выпуск новой продукции.

В «лихие» 90-е завод переживал непростые времена. Оборудование устарело, усилилась конкуренция, на рынке появи-

лось большое количество дешевого и некачественного сыра, что негативно влияло на имидж ответственных производителей, которые старались сохранить высокие стандарты выпускаемой продукции.

С начала 2000-х годов на заводе был инициирован масштабный процесс модернизации. Были привлечены инвестиции для обновления производственных мощностей и внедрения современных технологий. Новое оборудование позволило увеличить мощности, повысить эффективность переработки сырья и объемы производства продукции, выпускать новые виды сыров.

В 2016 году у завода меняется собственник, под началом которого собирается команда профессионалов. Так открылась новая глава в истории развития и становления компании «Беловежские сыры».

Светлана Сушко – идейный лидер и вдохновитель для всего коллектива завода. Благодаря ее безоговорочной вере в успех и инновационной стратегии управления, компания «Беловежские сыры» уверенно покоряет новые рынки и приобретает популярность у потребителей из России, Казахстана, Азербайджана и других дружественных стран. Секрет успешного развития довольно прост: системный подход во всем.

– На нашем производстве все процессы полностью оцифрованы и рассчитаны до секунды. Мы провели глубокую оптимизацию каждой операции. Системный подход имеет решающее значение: каждый шаг должен подчиняться логике, а каждое движение на рабочем месте должно быть максимально удобным и рациональным. В результате у нас возникла необходимость внедрения системы 5С. Это стало неотъемлемой частью философии эффективного и бережливого производства, имеющей японские корни, – делится своим опытом Светлана. – В рамках концепции 5С мы изменили организацию рабочих мест, навели порядок и убрали всё лишнее. Мы определили четкое место для каждой единицы инструмента и инвентаря. Рабочие места были стандартизированы и визуализированы с помощью разработанных регламентов.

Мы также заимствовали у японцев принцип Кайдзен, который подразумевает внедрение небольших, но постоянных улучшений каждый день. Это даёт силы на постоянное повышение качества продукции, снижает затраты, а также увеличивает вовлеченность сотрудников.



В продуктивном портфеле компании сейчас насчитывается более 50 наименований сыров, а также уникальное по своим вкусовым и полезным качествам масло гхи. Вся без исключения продукция проходит контроль качества на каждом этапе производства.

• Философия «Беловежских сыров» основана на принципах натуральности, честности и уважения к традициям. В нашем производстве используется только свежее молоко, получаемое от местных фермеров, что гарантирует непревзойденное качество и вкус нашей продукции, – поясняет наша собесед-

ница. – Мы уверены, что высококачественные сыры можно создать только из натуральных ингредиентов, без применения искусственных добавок и консервантов. Работа с местными фермерами также позволяет нам поддерживать сельское хозяйство, что является важной частью нашей философии. Мы верим в силу сотрудничества и устойчивого развития, стремясь к созданию продукта, который будет не только вкусным, но и экологически чистым.

В своем стратегическом развитии компания делает ставку на элитные сорта сыра, обладающие уникальными вкусовыми характеристиками и богатой историей, объединенные под торговой маркой «Сарматия». Здесь представлены знакомые искушенному покупателю сыры Чеддер, Гройцер, Пармезан, Маасдам, а также уникальные сорта, произведенные по собственной рецептуре: Green и Red Pesto, которые притягивают взгляд необычным цветом и удивляют вкусовыми свойствами. Эти сыры производятся из молока экстра-класса и созревают в течение длительного времени, что позволяет им развивать насыщенные ароматы и сложные вкусовые ноты.



Каждый выдержанный сыр имеет свои уникальные характеристики. Некоторые виды порадуют любителей острых вкусов, другие – тех, кто предпочитает мягкость и сладковатое послевкусие. Разнообразный спектр вкусов производства «Беловежских сыров» позволяет удовлетворять самые взыскательные требования потребителей.

- Наши элитные сыры прекрасно сочетаются с красными и белыми винами, а также с различными закусками – от оливок до фруктов. Их можно использовать в кулинарии для приготовления различных блюд, начиная от салатов и заканчивая изысканными десертами. Производство выдержанных сыров – это результат многолетних традиций и стремления к высокому качеству. Эти сыры не только радуют гурманов, но и становятся символом белорусской культуры и

кулинарного наследия, подчеркивая уникальность гастрономической карты страны, которую мы хотим развивать и дальше, – рассказала о планах Светлана Васильевна.

- Хочется сделать акцент на том, что мы не стараемся в условиях импортозамещения и санкций повторить в точности рецепту европейских сыров, которые сейчас недоступны, то есть сделать «копию». Мы производим свой оригинальный продукт, который может составить достойную конкуренцию известным брендам. Мы – особенные, поэтому растет количество поставщиков и торговых сетей, с которыми мы сотрудничаем. И темпы мы сбавлять не намерены, – с блеском в глазах, живо и эмоционально продолжила Светлана Сушко. Свою миссию компания «Беловежские сыры» видит в том, чтобы производить сыры высшего качества, которые будут

радовать покупателей вкусом и поддерживать их здоровье. Производитель стремится к тому, чтобы продукты были доступны как для белорусских и российских потребителей, так и для международного рынка, сохраняя при этом высокие стандарты качества и натуральности.

- Мы также ставим перед собой цель создать атмосферу доверия и уважения как внутри команды, так и среди наших клиентов. Каждый работник компании вносит свой вклад в создание общего результата – качественного продукта, который будет любим и востребован. На продуктовой полке мы конкурируем с огромным количеством производителей, и для нас важно, чтобы, попробовав наши сыры, потребитель понял тот мощный и глубокий смысл, который мы закладываем вместе с рецептурой в технологический процесс.



Особое внимание на пути по достижению поставленных целей Светлана Сушко уделяет построению команды, которая разделяет ее ценности и идеалы. Заряжая своим оптимизмом, находясь постоянно в поиске новых решений и путей для развития бизнеса, Светлана своим примером вдохновляет коллег на постоянное совершенствование в профессиональной сфере. Так, для непрерывного обучения и повышения квалификации на базе завода была создана академия «Сарматия». Ежегодно обучение в ней проходят более 100 сотрудников.

- Команда – это сердце нашей компании. У нас работают настоящие профессионалы, которые горят своим делом и понимают, что каждое действие влияет на качество конечного продукта. Именно благодаря сплоченности и энтузиазму команды мы можем достигать таких высоких результатов, – с гордостью рассказывает Светлана. – Мы вместе прошли через многое. На старте модернизации и введении системы управления были те,

кто не захотел адаптироваться к новым условиям, развиваться и становится лучше. Мы с ними с сожалением попрощались. У сильного руководителя – всегда сильная команда (улыбается). Сейчас меня окру-



жают те, на кого я могу положиться в любую минуту, поставить задачу и быть уверенной в том, что результат превзойдет мои ожидания. У нас нет лишних людей, каждый находится на своем месте и выполняет тот функционал, который подразумевает его «шляпа». (прим. редактора: «шляпа» – описание роли сотрудника в прогрессивных компаниях).

Компания «Беловежские сыры» – это не просто производство сыров, а философия, основанная на уважении к природе, традициям и потребителям. Мы гордимся тем, что можем предложить высококачественную продукцию, изготовленную с заботой и любовью. В своем стремлении к совершенству мы продолжаем развиваться и расширять горизонты, оставаясь верными своим ценностям и традициям. Каждый кусочек сыра, изготовленный на нашем заводе, представляет собой результат труда нашей команды и желания сделать мир вкуснее и лучше!





TRAVEL HUB
СОДРУЖЕСТВО

АРХИТЕКТУРА И ФОРМАТ МЕРОПРИЯТИЯ



ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

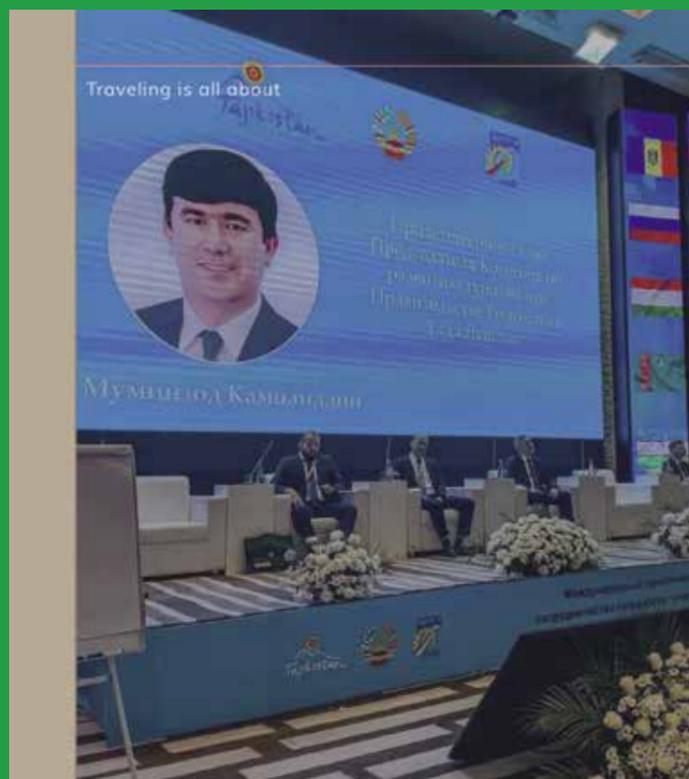
- Пленарное заседание
- Выездное заседание Постоянной комиссии МПА СНГ по культуре, информации, туризму и спорту
- Стратегические сессии

РАБОТА ПО СЕКЦИЯМ

- Биржа деловых контактов
- Подписание хартий и соглашений
- Мастер - классы для отельеров
- Круглые столы

КУЛЬТУРНАЯ ПРОГРАММА

- Участие делегатов форума в национальном празднике урожая Мехргон
- Кулинарные мастер-классы от международной федерации ресторанного спорта.



ТЕМЫ ФОРУМА

- Модельное законодательство: гармонизация законов в сфере туризма.
- Кадровое обеспечение индустрии гостеприимства стран СНГ: как гарантия повышения качества гостиничных услуг.
- Развитие инфраструктурных туристических проектов: как драйвер трудовой миграции и формирования центров компетенций.
- Устойчивое развитие горных территорий: практический опыт и новые вызовы. Опыт межгосударственной интеграции на примере Евразийского альянса горных территорий.
- Последние тренды и инновации в гостиничном бизнесе.
- Цифровая трансформация в гостеприимстве.

TRAVEL HUB "СОДРУЖЕСТВО" 2024 ТАДЖИКИСТАН



Арбузные пирамиды и виноградные деревья – выставка фруктов и овощей Таджикистана.

Делегаты форума посетят национальный праздник урожая - Мехргон. С древних времён в Таджикистане сложилась традиция широко и весело отмечать праздник Мехргон, олицетворяющий завершение сбора урожая, а также любовь и доброту. Гуляния проходят по всей стране, а центром праздничных мероприятий в Душанбе становится столичный парк Фирдоуси, вход в который украшают четырехметровые пирамиды из фруктов и овощей. Традиционно с праздником Мехргон жителей поздравляет президент Эмомали Рахмон. В праздник Мехргон таджики благодарят за хороший урожай и выражают надежду на изобилие.



1 ОБЗОР ФОРУМА

На форум TRAVEL HUB "Содружество" в Душанбе приедут представители профильных ведомств и парламентов, бизнес сообщества, руководители ассоциаций и эксперты индустрии из стран Содружества. Мероприятие проводится уже четвертый раз, но в выездном формате проводится впервые. Форум уже стал одной из основных площадок для взаимодействия всех участников туристической индустрии СНГ.

2 МЕСТО И ДАТА

ОРГАНИЗАТОРЫ МЕРОПРИЯТИЯ – Организационный комитет, специальный проект МПА СНГ, TRAVEL HUB "Содружество" и Комитет по развитию туризма при правительстве Республики Таджикистан.

ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЯ – 19-20 октября 2024 года.



КУЛИНАРНЫЕ СЮРПРИЗЫ И МАСТЕР - КЛАССЫ

ПРИ ПОДДЕРЖКЕ И ОРГАНИЗАЦИОННОМ
ОБЕСПЕЧЕНИИ ВСЕМИРНОЙ ФЕДЕРАЦИИ
РЕСТОРАННОГО СПОРТА

WFRS - WORLD FEDERATION OF THE RESTAURANT SPORT



9. Chateau Pinot. Агротуристический комплекс, село Федотовка, Новороссийск. Повод для посещения, активности: винодельня, ресторан русской и французской кухни, улиточная ферма, пасека, питомник птиц, экскурсии.
10. La Fattoria Little Italy. Сыроварня, село Медное, Тверская область. Повод для посещения, активности: одно из старейших в России производств сыров по традиционным итальянским технологиям, ферма, производство молодых и выдержанных сыров по традиционным итальянским технологиям, ресторан, мини-отель, лавка, мастер-классы, настоящая деревенская жизнь.
11. Никола-Ленивец, Калужская область. Крупнейший арт-парк Европы вокруг крохотной деревни. Повод для посещения, активности: 650 гектаров творческих экспериментов в самых разных областях (от искусства до экофермерства), архитектура, арт-объекты, гостевые дома, палаточный лагерь, продукты, произведённые без химических удобрений и средств защиты растений, рестораны, кафе с простой едой на каждый день, гастроли ведущих шефов, мастер-классы, фестивали, концерты, программы, объединяющие и развивающие семью и человека, атмосфера драйва и креатива.
12. Villa Romanov Wine Club & SPA. Загородный клуб на побережье Азовского моря, станция Голубицкая, Темрюкский район, Краснодарский край. Повод для посещения, активности: виноградники, винодельня, отель, ресторан, местные продукты, осетровая ферма, экскурсии, мастер-классы, гольф, спа.
13. «Ясно поле». Экопарк, Вележево, Тульская область. Повод для посещения, активности: концепция здорового образа жизни и экологичного земледелия, деревня будущего, ферма органического земледелия, эко-лаборатория, творческие мастерские, гостиница-теплица, гостевые дома, глэмпинг, парк с арт-объектами, рестораны современной фермерской кухни, сыроварня, мастер-классы, фестивали, концерты, программы, объединяющие и развивающие семью и человека.
14. Мацестинская чайная фабрика. Чайная фабрика, село Измайловка, Сочи, Краснодарский край. Повод для посещения, активности: самая северная в мире чайная плантация, экологически чистое, натуральное производство, красота, горный воздух, атмосфера, экскурсии, дегустации, мастер-классы, магазин.
15. Chateau de Talu. Ресторанно-дегустационный комплекс, Геленджик, Краснодарский край. Повод для посещения, активности: виноградники, винодельня-дворец, исключительный гастро-



номический ресторан, музей, местные продукты, экскурсии, дегустации, мастер-классы.

16. Суслоре, ресторан при винодельне первого и единственного в России биодинамического семейного винодельческого хозяйства UPPA Winery. Севастополь, Балаклавский район, село Родное, Крым.
17. «Долина Лефкадия». Винодельческое хозяйство, село Молдаванское, Крымский район, Краснодарский край. Повод для посещения, активности: виноградники, винодельня, ресторан новой русской кухни, гостевой дом, музей, экскурсии, мастер-классы.
18. «Винотеррия», загородный комплекс, ресторан при винодельне Nesterov Winery, хутор Семигорский, Новороссийск, Краснодарский край. Повод для посещения, активности: загородный комплекс, мини-отель, виды на виноградники, форшмак по-черноморски из барабульки, саргана и луфаря, филе фермерской перепелки с каштановым хумусом и другие блюда черноморской кухни из местных продуктов.



19. «Вилла Плёт». Оздоровительный комплекс на берегу Волги, д. Шаляпино, Ивановская область. Повод для посещения, активности: проживание в роскошных современных вилах, удивительная атмосфера, особая система здорового питания кухня гастрономического ресторана – основана на сезонных, местных продуктах, выращенных в собственных теплицах, спа, прогулки, сказочные пейзажи, покой, радость и умиротворение на берегу великой русской реки.
20. «Поместье Голубицкое», агротуристический комплекс и настоящее поместье на Азовском море в одном лице, станция Голубицкая, Краснодарский край. Повод для посещения, активности: виноградники, дегустации, экскурсии, роскошные анфилады, залы, ресторан, старинный маяк, экспозиции современных художников.
21. «Калачная». Производство, музей истории со вкусом, возродивший старинный городской промысел, Коломна. Повод для посещения, активности: экскурсии на производство тради-

ционной и легендарной разновидности русского фаст-фуда, популярной уже за 250 лет до открытия Америки и в наше время, лавка, экскурсии, атмосфера центра старинного русского города с минимальными вкраплениями новизны.

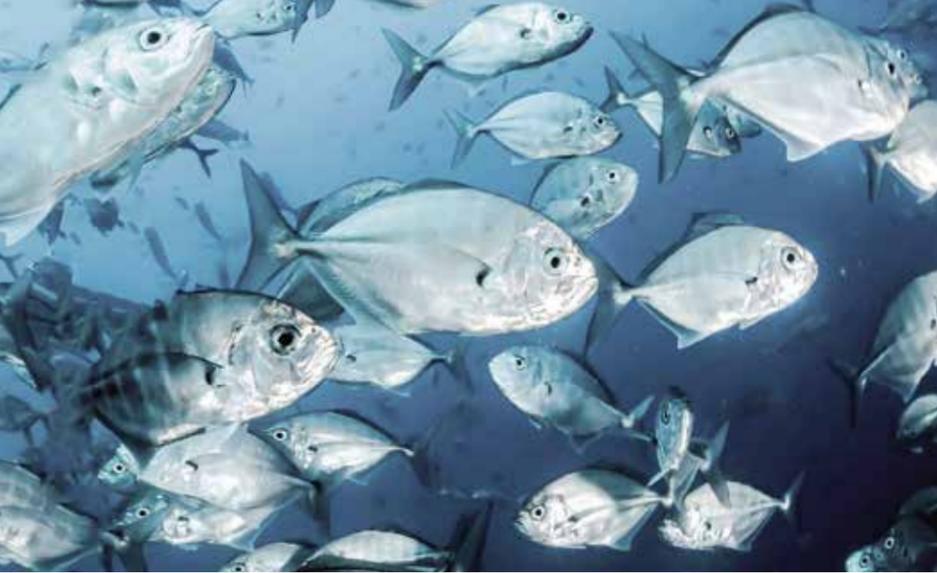
22. Villa Aristov. Центр энологического туризма, посёлок Виноградный, Краснодарский край. Повод для посещения, активности: виноградники, винодельческий комплекс, гастромолл, конгресс-холл, концертная площадка, музейный комплекс, стадион, экскурсии, мастер-классы.

23. Esse Sunset. Ресторан при винодельне с потрясающим видом на море и горные склоны. Долинненское сельское поселение, Бахчисарайский район, Крым.

24. m2. Органическая ферма полного цикла, экопосёлок, деревня Шулгино, Московская область. Повод для посещения, активности: ультрасовременное органическое хозяйство, гостевые дома, питание, экскурсии - узнать о здоровой еде всё и немного больше, экологически чистые, сертифициро-

ванные продукты: сыр, стейки и мясные деликатесы, птица, хлеб, напитки, пиво и вино (собственные виноградники расположены в Крыму) и пр., произведённые без ГМО, пестицидов, синтетических удобрений, консервантов, ароматизаторов и усилителей вкуса, магазин.

25. «Инкерманский завод марочных вин», Инкерман, Севастополь, Крым. Повод для посещения, активности: атмосфера, экскурсии по многоэтажным подземным галереям, мастер-классы по купажированию, винное казино и эногастрономические дегустации.
26. «Уткино». Загородный отель на берегу залива реки Маныч, Семикаракорский район, Ростовская область. Повод для посещения, активности: ресторан современной донской кухни из сезонных продуктов собственного производства, ферма, собственный пляж, бассейны, экскурсии, мастер-классы, охота, рыбалка, спа.
27. «Пирамида». Центр арктического туризма, современные рестораны, бары, отель в атмосфере советского шахтёрского рудника (шахта действует и сегодня). Повод для посещения, активности: все гастрономические прелести и редкости морей Северного Ледовитого океана, уникальный жизненный опыт. Отсутствие стабильной мобильной связи и интернета дарят стойкое ощущение возвращения в прошлое.
28. «Золотая балка». Туристический комплекс, Балаклава, Севастополь, Крым. Повод для посещения, активности: виноградники, винодельня, арт-парк, ресторан местной кухни, дегустации, фестивали, экскурсии, мастер-классы.



29. The Atelier. Локаворский ресторан, Волгоград. Повод для посещения, активности: slow food, современная русская кухня из сезонных продуктов собственного фермерского хозяйства, а также ферм, расположенных в радиусе 100 км, не использующих вредные для природы и человека технологии и вещества.
30. «Шаакен Дорф». Музейно-экскурсионный комплекс при сыроварне (названа в честь местного исторического замка Шаакен, расположена в историческом здании), посёлок Некрасово, Зеленоградск, Калининградская область. Повод для посещения, активности: уникальный объект, чувство времени, атмосфера, дегустации, конфеты «сыр в шоколаде» (изюминка уникального объекта гастрономического туризма).
31. PRIMEBEEF BAR. Рестораны, кейтеринг от компании-производителя мраморной говядины Primebeef, Москва. Повод для посещения, активности: правильный вкус, подача от одного из ведущих российских производителей мраморной говядины, дегустации, мастер-классы.
32. «Мыс 1869». Ресторан при винодельне «Мысхако», село Мысхако, Новороссийск, Краснодарский край. Здесь главный герой не только в зале, но и на кухне – виноград. Используется в самых разнообразных ви-
- дах: лактоферментированном, заизюмленном, масла (для заправки салатов), винной соли, пудры из кожицы и др.
33. «ЭкоДеревушка». Необычный агротуристический комплекс, село Парфентьево, Коломна, Московская область. Повод для посещения, активности: фермерское хозяйство, кафе с блюдами из собственных сыров, баранины, козлятины, крокодилятины, виноградных улиток, мастер-классы, улиточная, крокодиловая ферма.
34. «Ивангородская минога». Дегустационный зал при магазине компании «Юникс», Ивангород, Ленинградская область. Повод для посещения, активности: деликатесы и простые блюда из балтийской миноги и местной рыбы, атмосфера, рассказы о традициях лова и приготовления.
35. «Приокское». Рыбоводческое предприятие, Алексин, Тульская область. Повод для посещения, активности: современный рыбоводческий комплекс, своими глазами увидеть, как производится «чёрное золото России» - икра русско-ленского и сибирского осетра и стерляди, экскурсии, дегустации, мастер-классы.
36. «Горчиная поляна». Экоферма, созданная при деятельном участии ведущих и легендарных участников мирового экофермерского движения – Зеппа Хольцера и Карла-Людвига

Швайфурта, деревня Льва Толстого, Тульская область. Повод для посещения, активности: органические овощи и мясо, сертифицированные в соответствии с требованиями экологического производства Евросоюза, гостевой дом, настоящая деревенская жизнь, для души можно поработать на элеваторе, научиться доить корову.

37. sheLESt. Гастрономический ресторан, кухня которого основана на местных, сезонных, местных (в том числе диких – из местных лесов и собственного производства) продуктах и специалитетах – расположен в отеле Just Wood на обоих берегах реки Осётр, в 40 км от Тулы в лесопарковой зоне экологически чистого Венёвского района.
38. «Адлер». Племенной форелеводческий завод, село Казачий Брод, Адлерский район, Сочи, Краснодарский край. Повод для посещения, активности: янтарная, радужная серая, речная, голубая кобальтовая форель, стальноголовый лосось, черноморская кумжа, осётр, стерлядь, несколько десятков искусственных прудов, которые наполняются водой из артезианских скважин на берегу горной реки Мзымта, дегустационный зал, экскурсии, рыбалка, магазин.
39. «Моремания». Сеть кафе рыбной кухни - от производства икры и рыбных деликатесов «Северной компании», Москва, Московская область, Владимир. Повод для посещения, активности: блюда из российской и зарубежной рыбы и морепродуктов, доступные цены, магазины рыбы, морепродуктов и деликатесов.
40. «Стейк & Бургер», сеть бургерных от компании-производителя «Мираторг», Москва. Повод для посещения, активности: правильный вкус, подача от одного из ведущих российских произ-

водителей мраморной говядины, дегустации, мастер-классы.

41. «Чум». Ресторан северной кухни, Тюмень. Один из самых титулованных в стране и в мире, удостоен многочисленных наград. Миссия – продемонстрировать атмосферу северного края, реальный вкус и аромат тайги, рассказать о кулинарных традициях Русского Севера.
42. «Руза Фэмили Парк». Эко-отель, Московская область. Повод для посещения, активности: отдых на свежем воздухе, проживание в коттеджах, ресторан, кухня которого основана, в том числе, на собственном производстве сыров и сезонных, местных продуктов.
43. Gasthof Grenz. Загородный комплекс в формате загородной усадьбы, Светловский городской округ Калининградская область. Повод для посещения, активности: неповторимое сочетание комфорта и загородного отдыха, перегрузиться, понаблюдать, как выращивают овощи, ресторан, магазин с собственными продуктами.
44. La Ferme de Reve. Замок и прогрессивное фермерское хозяйство в пригородах Коломны – деревня Доношово, Московская область. Повод для посещения, активности: архитектура в замковом французском стиле, виноградные улитки и другие местные, экологически чистые продукты, выращенные не в промышленных объёмах без участия пестицидов, консервантов, ароматизаторов, гормонов роста, ГМО и прочих тиражных «ценностей», ресторан, отель, прогулки вдоль дубрав, огородов и пастбищ.
45. «Богдарня». Агротуристический комплекс, Владимирская область. Повод для посещения, активности: объект возрождения русских традиций, ферма,

сыроварня, русские стейки, ресторан, отель, фестивали, настоящая деревенская жизнь.

46. Verba Mayr. Оздоровительный центр, город Пушкино, Московская область. Повод для посещения, активности: философия здорового образа жизни, обучение здоровым привычкам, отель «де люкс», ресторан высокой кухни и здорового питания, собственное производство безлактозных метабиотиков (основа кухни) – инновационных заквасок с пропионобактериями и бифидобактериями, оздоровительный центр, детокс, спа.
47. «Рыбзаводь». Бутик-отель, село Самосделка, Камызякский район, Астраханская область. Повод для посещения, активности: ресторан региональной кухни из только что выловленной рыбы, рыбалка, охота, бассейн, набережная с костровой площадкой, оперные вечера, спа, лotosовые поля, экскурсии.
48. «Усадьба Мангуп». «Проект о наслаждении» (так называют себя создатели) при винодельне MANGUP ESTATE, село Родное, Севастополь, Крым. Повод для посещения, актив-

ности: атмосфера, экскурсии, дегустации, гостевой дом, мини-ферма, лекарственный огород, фруктовый сад, пасека.

49. Russo-Balt Resort Kamchatka North Adventures. Бальнеологический и гастрономический курорт для уединенного отдыха небольшого количества гостей, Камчатский край, 25-й км автодороги Паратунка-Елизово. Повод для посещения, активности: расслабленный отдых на краю земли, блюда камчатской кухни из свежих, местных морепродуктов, дичи и дикорастущих ягод и трав, магия дикой природы, океана и дымящихся вершин вулканов.
50. «Мариинские избы». Один из самых необычных туркомплексов России. Расположен в старинном уральском селе Мариинск, основанном заводчиками Демидовыми в 1783 году в 70 км от Екатеринбурга. Повод для посещения, активности: размещение в избах XIX века, глэмпинг на острове, трактир и меню с блюдами из собственных фермерских продуктов, экскурсии по уральским горам, леса, великолепные пейзажи, атмосфера.





«МНЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО НРАВИТСЯ ТО, ЧЕМ Я ЗАНИМАЮСЬ»

Дмитрий Фуфаев, профессиональный фотограф, фотожурналист. Член Союза журналистов Санкт-Петербурга и Ленинградской области. Лауреат премии «Золотое перо России-2024».

До того как стать профессиональным фотографом, я увлекался фехтованием и был каскадером боевых сцен, снимался в художественных и документальных фильмах. В те времена я везде носил с собой ультракомпактный пленочный фотоаппарат. Мне всегда нравилось снимать что-то необычное и запоминающееся. Подмечать

интересные детали, находить необычные ракурсы – этот творческий процесс доставлял мне большое удовольствие. Как-то раз мой друг Сергей Комелов сказал: «У тебя хорошо получается, тебе нужно пойти учиться и развиваться в этом направлении». Я решил последовать его совету и искал возможности для обучения фотографии.

Тогда, на заре цифровой эпохи, передо мной стоял выбор: купить ли мне просто цифровой фотоаппарат («мыльницу») или сразу приобрести более профессиональный вариант – зеркальную камеру. Так как я православный, верующий человек, решил обратиться за советом к духовнику. На мой вопрос он ответил: «Если купишь «мыль-

ницу», так с ней и останешься. А если купишь зеркальную камеру, станешь профессионалом». Так был сделан выбор.

Однажды мне на глаза попала рекламная статья о наборе на Факультет фотокорреспондентов имени Ю.А. Гальперина при Санкт-Петербургском Союзе журналистов. Пройдя вступительные экзамены, я поступил. Моим первым учителем был декан фотофакультета Павел Михайлович Маркин, он передал свой опыт и научил меня основам профессии. Обучение длилось два года. Во время обучения с нами проводили мастер-классы разные фотографы, и там я познакомился с мастером рекламной студийной фотографии Игорем Сахаровым. На примере своих работ он рассказывал о приемах, которые он использует во время съемок в студии, мне это очень запомнилось.

Уже в начале обучения на втором курсе, я решил попробовать себя в роли фотокорреспондента. Стал звонить в редакции городских газет, узнавая о вакансиях. Третий звонок оказался результативным. Меня спросили: «Пойдете к нам в штат?». Я ответил: «Конечно», и на следующий день уже приступил к первому заданию. Это было в сентябре 2007 года. После прохождения испытательного срока я по сей день работаю в издании Правительства Санкт-Петербурга «Петербургский дневник». Постепенно у меня стали появляться заказы на фотосъемку не только от частных лиц, но и от разных организаций. В том числе, от правительственных структур. Однажды личный фотограф Губернатора Санкт-Петербурга познакомил меня с одним из старейших фотожурналистов нашего города, руководителем Фотолетописи России,

Валерием Николаевичем Лозовским, и благодаря этой встрече я стал постигать особенности мастерства при съемке людей, особенно мне это пригодилось на официальных мероприятиях. Много часов мы разбирали на примерах, как правильно кадрировать, как выбирать ракурс. Валерий Николаевич научил меня видеть кадр и относиться с любовью и уважением к тем, кого я снимаю.

Одним из моих учителей, обучение у которого внесло свой вклад в мою профессиональную деятельность, стал Сергей Новожилов. Я прошел полный курс фотомастерства в его Школе свадебной фотографии. Обучение проходило в Москве, куда я ездил по выходным. Там я получил важные для меня знания, научился правильно работать со светом, придавая фотографии дополнительный объем.





Безусловно, очень люблю снимать портреты, а также свадьбы и венчания. Среди коллег-фотожурналистов свадебная фотография считается не очень почетным жанром. Но пройдя обучение по этому направлению у Сергея Новожилова, я понял, что это далеко не так. Ведь съемка свадеб может включать в себя многие направления: репортажный и постановочный портрет, репортажную, предметную, архитектурную и интерьерную фотосъемку. Обучение мастерству свадебной фотографии расширило мои возможности как фотожурналиста и обогатило мой профессиональный багаж.

Огромный вклад в мое становление как фотожурналиста внесла моя многолетняя работа в газете «Петербургский дневник». Она подарила множество ярких профессиональных моментов. Одним из них, на протяжении многих лет, стала фотосъемка Валентины Ивановны Матвиенко, когда она была Губернатором Санкт-Петербурга, и когда она заняла должность Председателя Совета Федерации. Я очень дорожу этим опытом.

Через 8 лет после окончания обучения, чтобы повысить свои профессиональные навыки, я прошел у Игоря Сахарова курс по студийной рекламной фотосъемке.

На сегодняшний день за моими плечами – многолетний опыт работы на мероприятиях разного уровня: на крупных международных форумах, конференциях, выставках, официальных и деловых встречах, концертах, спортивных мероприятиях, семейных торжествах и не только. Мои фотографии можно увидеть в газетах и журналах, в книгах и альманахах, на улицах нашего города, в музеях, даже на монетах. Выставки с моими работами проходили в Санкт-Петербурге, в других городах нашей страны и в разных странах мира. Мне действительно нравится то, чем я занимаюсь.

Диапазон моих интересов в фотографии довольно широкий. Меня всегда привлекали художественные фотографии с видами нашего города, сделанные разными мастерами. С тех пор как сам стал фотожурналистом, я уже много лет работаю в жанре

городского пейзажа, это одно из самых моих любимых направлений. По долгу своей профессии я часто бываю в красивых особняках, дворцах, и постепенно меня заинтересовала интерьерная фотосъемка. Со временем появились клиенты, у которых был запрос на интерьерные фотографии. Мне так нравятся эти направления, что уже несколько лет я провожу мастер-классы по архитектурной и интерьерной фотографии.



Еще одним из самых запоминающихся случаев в моей профессиональной практике стала фотосъемка скульптурной композиции «Колесница Славы» на арке Главного штаба на Дворцовой площади. На тот момент наша газета выходила раз в неделю. На ее страницах была рубрика «Фотофакт». Здесь публиковались интересные кадры, отображающие жизнь города. Я часто проходил по Дворцовой площади и смотрел на Колесницу Славы, всегда мечтал оказаться рядом с ней и сфотографировать ее. Но как к ней попасть поближе? Задача не из легких. И вот удача улыбнулась мне. В то время половина арки Генерального штаба была огорожена забором, так как шли реставрационные работы. Проходя мимо, я увидел, что в заборе не хватает нескольких секций и решил туда заглянуть. Увидел траншею. Перепрыгнув через нее, заметил рабочего. Я пока-

зал свое удостоверение фотожурналиста и сказал ему: «Я работаю в газете правительства Санкт-Петербурга», мне нужно сфотографировать «Колесницу Славы». Как туда пройти?. Он ответил: «Пойдете прямо, поверните нале-

во, потом увидите второй подъезд. Там повернете направо и по лестнице наверх». Я отправился по маршруту, который он мне описал, но по пути перепутал подъезд, открыв дверь, оказался на совещании руководителей стройки...





Я уже было решил, что не получится сделать заветный кадр, потому что они могли меня не допустить, так как не было официального согласования съемки, так как я оказался случайно, просто проходя мимо, но я не растерялся и, снова показав удостоверение, сказал, что мне нужен второй подъезд с лестницей наверх. Они ответили, что я просто не дошел. Внутри меня все ликовало оттого, что мне удалось сделать почти невозможное! В итоге мне удалось найти верный путь на крышу. Там было множество рабочих. Сама Колесница располагалась на дополнительном возвышении высотой порядка 6 метров. Я взобрался по лестнице на возвышение, и тут оказалось, что расстояние от первого коня до его края очень маленькое. А кони колесницы выше человеческого роста. Встав на краю, я понял, что нет возмож-

ности сделать желаемый снимок одним кадром. Так я решил отснять несколько кадров и «сшить» из них панораму. Впоследствии эта фотография была опубликована в рубрике «Фотофакт».

С тех пор это стало одним из приемов, которого я придерживаюсь: если нет возможности охватить объект одним кадром, снимаю несколько и затем «сшиваю» их в панораму. Этот



прием может пригодиться не только в работе над пейзажами, но и, например, с групповыми портретами. Именно так я сделал групповой портрет, на котором изображено 600 человек.

Также одним из главных приемов, которые я использую, – это работа с выносным светом. Когда есть возможность, всегда стараюсь брать с собой дополнительное оборудование для работы над освещением, так как вспышки на камере часто недостаточно для интересного кадра. Кроме того, я люблю использовать длиннофокусные объективы. Они необходимы для фотосъемки городских пейзажей и архитектурных доминант Петербурга с удаленных расстояний.

Поднимаясь на крыши, мне нравится показывать город с необычного ракурса.

В целом, я считаю, что профессия фотографа и фотожурналиста – очень интересное дело. Чтобы добиться в нем успехов, важно обладать такими качествами, как смелость, коммуникабельность, пунктуальность, и не только. Говоря о коммуникабельности, добавлю, что важно не бояться людей. Когда я только начинал свой путь в профессии, мне было непривычно подходить к людям, чтобы о чем-то их попросить, спросить. Но со временем осознал, что ничего в этом страшного нет. Зачастую люди открыты к диалогу. Также один из советов, которые я мог

бы дать молодым фотографам: возьмите во внимание те направления фотографии, которые вам больше всего нравятся, и обучайтесь по ним дополнительно. Не жалейте ни средств, ни времени. Это послужит вам дополнительным толчком для развития. Поэтому, если говорить о том, как молодому фоторепортеру повысить свою профессиональную квалификацию, скажу: важно обучаться. Проходить специальные курсы, наблюдать за более опытными коллегами, знакомиться с работами уже признанных мастеров – все это, плюс постоянное оттачивание полученных навыков на практике, обязательно даст свои плоды.



КК

РЕСТОРАННЫЙ ДОМ КСЕНИИ КАРАУЛОВОЙ

**КСЕНИЯ ВАСИЛЬЕВНА КАРАУЛОВА — РЕСТОРАТОР,
ОСНОВАТЕЛЬ РЕСТОРАННОГО ДОМА КСЕНИИ
КАРАУЛОВОЙ, ЖУРНАЛИСТ-МЕЖДУНАРОДНИК,
КУРАТОР БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ**

Ксения Караулова вошла в ресторанный бизнес 20 лет назад, когда на месте дореволюционной Булошной в Лялином переулке заново открыла легендарное заведение в новой интерпретации, но сохранив историю и антикварные предметы интерьера. На данный момент в группу Ресторанного дома входят 5 действующих проектов: Булошная в Лялином переулке, ресторан Сенполия на Житной, Амаджио на Юго-Западе, АМА в Раздорах и городское кафе Идома в Новых Черемушках.

karaulova-restodom.ru

РЕСТОРАН-МУЗЕЙ «БУЛОШНАЯ»

«Булошная» в Лялином переулке — это первый исторический ресторан-музей в Москве, современное прочтение существовавшей на этом месте дореволюционной булочной. Здесь удалось сохранить фрагменты старинного интерьера: высокие потолки с лепниной, чугунную лестницу, кованые перила, большие хрустальные люстры и оригинальный камин. В ресторане есть свои раритеты: старинное пианино, телефон, кассовый аппарат, предметы утвари и исторический 100-летний люк у входной группы. «Булошная» — это особое место с духом истории, но с современной авторской кухней от бренд-шефа Евгения Альфан.

Лялин переулок, 7/2 с1
+7 (909) 633-88-33
<https://buloshnaya.ru/restraunts/lyalin/>



РЕСТОРАН «СЕНПОЛИЯ»

На месте легендарной Булошной на Житной расположился новый ресторан Сенполия (Ресторанный дом Ксении Карауловой). Дизайнеры сохранили аутентичные элементы интерьера, добавив немного неоклассики. Меню состоит из авторского творчества бренд-шефа Евгения Альфан: средиземноморские изыски, русские мотивы и итальянская классика. Сенполия — место встречи настоящих ценителей культуры гостеприимства и гастрономических открытий.

Житная, 10
+7 (499) 238-30-10
<https://buloshnaya.ru/restraunts/gitnaya/>



РЕСТОРАН АМАДЖИО

«АМАДЖИО» — новый семейный ресторан на Юго-Западе Москвы. Кухня — творческое прочтение европейских и итальянских бестселлеров от бренд-шефа Евгения Альфан. Стильный интерьер, удобное зонирование, домашняя кухня, детские мероприятия, живая музыка по выходным и уютная семейная атмосфера.

Покрышкина, 8/3
+7 (929) 988-90-48
<https://amagio-rest.ru/>



РЕСТОРАН АМА

«АМА» — новый двухэтажный ресторан на северо-западе Москвы. Дизайнерский интерьер и авторская кухня бренд-шефа, аквариум с живыми морепродуктами, открытая кухня. Разнообразная барная карта с оригинальными коктейлями и изысканными винами. Живая музыка и невероятная атмосфера.

Ул. Липовойой
Рощи, 6/1
(ЖК Спутник)
+7 (929) 988-92-32
<https://ama-rest.ru/>



КАФЕ ИДОМА

«ИДОМА» — уютное кафе сити-формата для тёплых встреч и гастрономического удивления. В меню преобладает европейская кухня, разнообразные завтраки и авторские десерты собственного производства. В кафе «Идома» приятно провести время как взрослым, так и детям.

Ул. Новочеремушкинская,
58
+7 (965) 161-71-61
<https://buloshnaya.ru/restraunts/cheremushki/>



«КВАНТОВАЯ ПРОРАБОТКА ПРИВЕДЁТ ВАС К ИЗМЕНЕНИЮ ЖИЗНИ»

Алина Садыкова, специализирующаяся на коучинге первых лиц, перезапуске состояний, автор метода «Иллюзия» и спикер МВА, рассказала, как наставничество приводит к изменению жизни.

– Расскажите, пожалуйста, о сути метода, по которому вы работаете.

– Ключевой аспект состоит в том, что наши родители влияют на наши жизненные успехи. Мама отвечает за воплощение желания. Папа – за масштаб. Эти две фигуры должны быть в балансе – тогда желаемого легко достичь и планы легко реализовать. Если ко мне приходит человек с запросом пробить финансовый «потолок», я понимаю, что нужно смотреть на отношения клиента с отцом. Любой конфликт, который формируется в жизни человека, – это в первую очередь конфликт с самим собой. На сессии я «привожу» человека к матери или отцу. На эти фигуры стоит смотреть не как на личности, а как на звенья родовой цепочки, выступающие инструментами для решения собственных проблем. В итоге всё приходит к встрече с самим собой и осознанию, как можно добиться желаемого.

Суть метода – в возможности человека прожить прошлый опыт и пересмотреть его. В квантовой физике позиция электрона определяется наблюдателем. После сессии состояние клиента меняется: он словно забывает негативный сценарий, который закрепился в мозгу. И видит ситуацию с другого угла зрения. И возникает понимание, что всё может быть иначе.

В результате в буквальном смысле происходят чудеса. Например, у меня был клиент, у которого годами стояла недвижимость, и вот она была продана буквально за день. Или у человека вдруг налаживаются отношения, хотя до сессий все отношения были исключительно токсичными. После



возвращения связи с матерью мы становимся самодостаточными и можем отдавать гораздо больше. А значит, и получать больше.

– Как меняется жизнь людей после сессий?

– Кардинальным образом. У меня был клиент, очень влиятельный человек из оборонного комплекса. Он страдал бессонницей и пришёл с запросом изменить жизнь. В ходе работы с ним выяснилось, что клиент рано потерял отца. И вынужден

был, будучи ребёнком, взять на себя эту роль. Он просто не успел побыть ребёнком. Через 2 месяца работы и 10 сессий мы изменили его жизнь. Ему вдруг предложили заняться проектом, связанным с сельским хозяйством. Это было чудо, потому что он вдруг вспомнил, что всю жизнь хотел заниматься именно этим направлением. Итог: хороший сон, серьёзное повышение уровня достатка, спокойствие и удовлетворенность жизнью.

Многие клиенты избавляются от долгов. Мамы-одиночки начинают получать алименты. Одна моя клиентка не общалась 15 лет с мамой. Придя ко мне, она сказала: «Я не знаю, что значит быть дочерью. Я не знаю свою мать и не хочу её видеть. Я её не люблю». После сессий выяснилось, что клиентка очень любит мать. Отношения наладились. Произошли кардинальные изменения за пределами семьи. Суть в том, что ни один человек, неважно, мужчина или женщина, не в состоянии построить гармоничные в отношении, если они не напитались материнской любовью.

Второй важный фактор, о котором мало кто говорит: к отцу нас может привести только мать. Поэтому очень важно сначала напитаться материнской любовью. Ко мне приходят самые разные клиенты, в том числе из сферы коучинга, которые этого не понимали. Но проблема была именно в коммуникации и родовых программах.

– Давайте поговорим о сепарации. Многие эксперты говорят, что это необходимый фактор достижения успеха.

– Да, это понятие на слуху. О сепарации начинают говорить, если у человека в жизни проблемы, есть зависимости. Часто говорят так: «Тебе нужно сепарироваться от матери». Или: «Ты очень зависим от решений супруги». Говорят, что отсутствие независимости – это отсутствие сепарации с мамой.

Но суть в том, что при таком подходе допускается огромная ошибка. Например, сепарация может вообще не произойти, потому что не было изначальной связи. Невозможно отсоединиться от того, с чем ты не соединился. Странно пытаться разделить человека с мамой, с которой он ни разу не встречался. Ошибка в том, что мы делаем сепарацию без изначального соединения.

– Можно ли работать с будущим? Почему вы говорите только о прошлом?

– Зачем работать с прошлым? Потому что в нём заложены все программы, которые мешают достигать желаемого. На самом деле, нет прошлого. Есть только настоящее, «здесь и сейчас». У нас есть мозг – инструмент, который помогает или мешает чего-то достигать. И мозгу изначально понятнее, как работать с прошлым: как с уже неким свершившимся фактом. Будущее иллюзорно, его нет в нашем опыте. Меняя прошлое, мы меняем причинно-следственные связи. Становится понятно, как управлять процессами. А значит, мозг понимает, что можно запускать новые программы. Мы начинаем вести себя иначе, и эта стратегия приводит к изменению будущего.

– Как же в итоге привести жизнь к кардинальным изменениям?

– Давайте рассмотрим на примере человека, который хочет изменить свой уровень дохода. Допустим, его цель – х5 от нынешнего достатка. Для того чтобы этого достичь, нужно очень много энергии. Закономерный вопрос: где её взять? Через работу на сессиях приходит понимание, что мы вытаскиваем её из прошлого. Она как «замороженная вода» – лежит в нас пластами в разных непроработанных темах. Мы либо не до конца прожили определённые ситуации из жизни, либо их не осознали. И если человек возвращается к этому опыту, то через стрессовый перезапуск нейронных связей происходит высвобождение энергии, необходимой для достижения желаемого. После сессии человека может трясти, он может рыдать. Может хотеть спать. Всё это – следствие «разморозки». Итог – очень много энергии, которую человек начинает

использовать для достижения целей. Появляется ресурс для грандиозных изменений.

И тут очень важен «экологичный» способ развития. Потому что выброс энергии может привести к зависимостям и разного рода негативным последствиям.

– Какие пакеты вы предлагаете и сколько сессий нужно для достижения желаемого?

– Можно провести разовую сессию. Но результат будет гораздо глубже, если провести минимум четыре сессии. Ещё лучше – заказать сопровождение, чтобы отслеживать динамику результатов. Я фактически веду за руку клиента. Минимальный срок – три месяца. Но многие клиенты заказывают годовое сопровождение. Мы постоянно на связи. Я консультирую клиента, «калибрую» человека. Есть домашние задания. Есть ситуации, которые необходимо прорабатывать.

Что важно: первая консультация всегда бесплатна. Так я «диагностирую» клиента. Я работаю не с каждым человеком. Я просто могу почувствовать, что мы не подходим друг другу. Тогда я скажу: «Я не ваш человек».

Сессия длится от 40 минут до полутора часов. Я не заканчиваю до сих пор, пока не верну человека в исходное положение. Все люди очень разные. Иногда нужно больше времени, чтобы выйти на доверительное общение. Иногда проблема лежит слишком глубоко, и её невозможно достать сразу и быстро.

– Для кого ваши программы?

– Раньше я позиционировала себя как коуч для мужчин. И изначально так и было. Я консультировала успешных людей, чтобы они стали ещё более успешными без препятствий. Но со временем ко мне начали приходить жёны клиентов. Также у меня есть опыт работы с детьми.



АХ, КАКОЙ СТОЛ!

Когда-то у людей не было календаря: они делили год на сезоны и измеряли прожитые годы зимами и вёснами. У них не было часов, и они делили сутки на восход, ночь, день и закат, а расстояния измеряли днями, проведёнными в пути. У них не было телефона, радио, телевидения, и новости они узнавали исключительно из рассказов путешественников, которым всегда были очень рады. Их встречали, давали возможность отдохнуть, накрывали им стол, угощали и часами слушали их истории. Так родилась традиция гостеприимства.

А чем угощали своих гостей армяне? Да тем же, чем и сейчас. Географическое положение Армении, частичная обособленность проживания этой нации способствовали сохранению вековых традиций, в том числе и кулинарных. Армяне, как и всякие рачительные хозяева, до сих пор не импортируют продукты, а предпочитают готовить блюда из того, что сами выращивают, и что дарит им природа. Сегодня мы рассказываем о национальных армянских блюдах, которыми вас угостят в любом доме, ставших неизменной составляющей национальной культуры этой гостеприимной страны.

ЖАРЕННЫЙ ХЛЕБ

Дословный перевод слова «хоровац» – жареный хлеб. И речь идет совсем не о гренках, а о самом популярном в мире блюде – шашлыке.

Несмотря на соперничество многочисленных рецептов шашлыка, спорах, какие специи добавлять, насколько прожаренным должно быть мясо, как его нужно готовить (на мангале или в специ-

альном кувшине, на шампурах или решётке, на каких углях и так далее), самый вкусный шашлык – простой. Это когда нанизываешь слегка подсоленное мясо на шампуры, обжариваешь его на мангале,

выкладываешь на лаваш и, посыпав нарезанными колечками репчатого лука, подаёшь на стол. Главное, чтобы мясо и лаваш были свежие.

В Армении на мангале готовят всё: говядину, свинину, баранину, курицу, рыбу. А также овощи: помидоры, перец, баклажаны, лук, молодой картофель, прокладывая его кусочками сала, чтобы картошка стала более поджаристой и вкусной. Поэтому, видимо, шашлык и назвали «жареный хлеб», вкладывая в последнее слово не продукт, а смысл. Ведь если дословно перевести армянское слово «поешь», получится «ешь хлеб». Вот и шашлык в этой стране – тот самый хлеб, который предложат любому гостю.

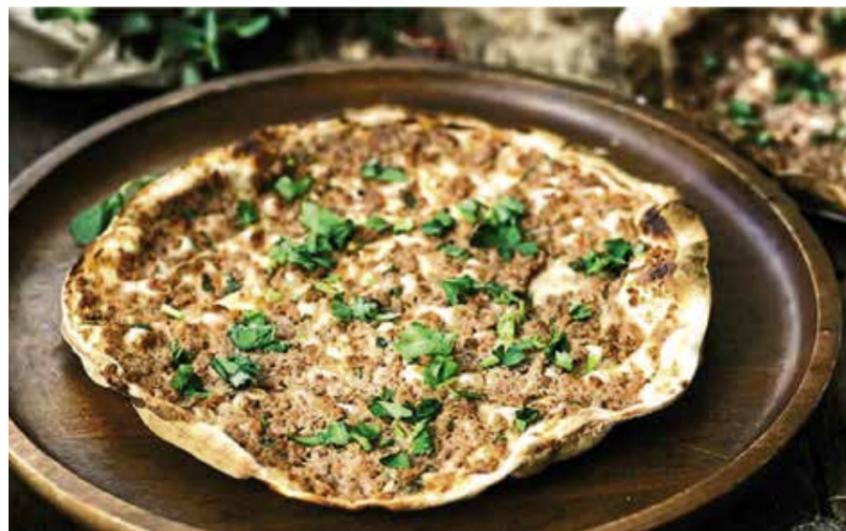
Кстати, не менее популярный в Армении люля-кебаб тоже лучше всего готовить на мангале, а не в духовке или на сковороде. А для того, чтобы фарш не спадал с шампура на угли, его дополнительно как следует отбивают, делая пышным, и добавляют колечки лука.



Шашлык для армян не праздничное блюдо, а обыденное. В каждом дворе многоквартирных домов стоит один или несколько мангалов.

В советское время это был «коммунальный стандарт», и так повелось с тех времен: мангал во дворе обязателен. В своё время за тем, чтобы ящик для дров всегда был наполнен, следили сотрудники жилищно-эксплуатационной компании (ЖЭК). Сейчас это делают инициативные жители. Ведь к каждому в дом в любой момент могут нагрянуть дорогие, но неожиданные гости. И пока хозяйка их угощает кофе, можно нанизать мясо на шампуры и, спустившись во двор, разогреть угли, на мангале пожарить шашлык, который станет одним из блюд будущего застолья.





МЯСНЫЕ КОЛОБКИ

Мясо в Армении любят, уважают, и поэтому существует множество вариантов блюд из этого продукта. Что такое толма (или долма), сейчас уже никому объяснить не приходится. Это блюдо из мясного фарша, завернутого в молодые, тонкие виноградные листья, является обязательным украшением любого армянского праздничного стола. К толме подают две, на первый взгляд, одинаковые приправы, сделанные из мацони – армянского кисломолочного продукта. Разница лишь в том, что в одной приправе есть тёртый чеснок, а в другой просто мацони – для тех, кто чеснок не любит. Но в основном армяне предпочитают поливать толму мацони с чесноком – и полезнее, и остроты блюду придает. А всё остренькое и перчёное, как известно, – национальная особенность кавказских блюд.

Но есть ещё одно блюдо, которое обязательно стоит отведать в этой стране. Хотя бы потому, что готовят его только в Армении. Это кюфта – настоящий символ национальной кухни. Приготовление кюфты требует определённых навыков и занимает много времени. Но результат того стоит. Тем более через кюфту ты прикасаешься к истории.

В древности армяне не имели возможности позволить себе покупать свежее мясо постоянно, поэтому разработали специальный способ приготовления, надолго сохраняющий этот продукт. Он-то и положен в основу кюфты.

Из мяса (говядины, баранины или и того, и другого) делается фарш, смешивается с луком, специями и пряностями. А потом этот фарш ещё больше измельчается и взбивается так, что ста-

новится похожим на тугую вату. После фарш сворачивают в шары-колобки и варят в подсоленной воде. На стол подаются эти мясные колобки в разрезанном виде, обильно сдобренные сливочным маслом.

На первый взгляд, ничего необычного, если не брать во внимание, что работы с фаршем, чтобы его довести до нужной кондиции, – на несколько часов. Не у каждой хозяйки хватит на это терпения.

АРМЯНСКАЯ ПИЦЦА

У каждого народа есть свой вариант пиццы. У кого-то он называется пирогом с мясом, у других – киш, манакиш, пиде и так далее. Армянская пицца называется ламаджо (лагмаджо). Это большая лепёшка с хрустящей тоненькой корочкой, смазанная сверху говяжьим фаршем с томатами и пряностями. В Армении ламаджо продаётся повсеместно, есть даже отдельные точки общепита, специализирующиеся именно на этих лепёшках. Как, например, в России «блинные» и «пельменные».



Ламаджо – прекрасный фастфуд, временно утоляющий голод. Кушать его предпочитают с напитком тан, сделанным на основе мацони, разбавленного водой, или с хорошо подсоленным томатным соком.

Другой вариант армянской пиццы называется жингялов хац – ещё одна популярная в Армении разновидность фастфуда. Это блюдо представляет собой приготовленную в печи лепёшку (что-то вроде кутаба), начинённую не мясом, а зеленью. А точнее, смесью разнотравья. В идеале в жингялов хац нужно добавить семь разных трав, но сейчас повсеместно обходятся четырьмя, максимум пятью. Чаще всего это петрушка, укроп, щавель, салат и шпинат. Но могут быть и варианты из свекольной ботвы вместо какой-либо другой зелени, зелёного лука, крапивы и других. В общем, вещь вкусная, полезная, а с таном или томатным соком улетается мгновенно.

СЫТНЫЙ ЗАВТРАК

Никогда не отказывайтесь от предложенного в Армении завтрака. Тем более если вам предлагают яичницу с помидорами. Знайте, что это не просто парочка поджаренных на сковороде яиц с нарезанными дольками помидора и гренками, а полноценное, наивкуснейшее блюдо.

К яичнице у армян особый, трепетный подход. Легендарный Шаварш Карапетян, одиннадцатикратный рекордсмен мира и Европы по подводному плаванию, прославившийся своим знаменитым подвигом, когда он в одиночку спас несколько десятков людей из попавшего в аварию и тонувшего троллейбуса, систематически с друзьями устраивает «День яичницы». Как минимум раз в месяц, собираясь вместе, они стараются удивить друг друга новыми способами приготовления яични-

Некоторые туристы задаются вопросом: почему в Армении еда такая пересоленная? Например, не всем нравится армянский сыр чанах, который нужно хранить в подсоленной воде, и некоторые другие продукты, в том числе маринады. А всё дело в климатических условиях, в которых живут армяне. Когда в России наступает ранняя весна, там уже жарко. А лютая армянская зима напоминает середину осени в Центральной России. Что касается летних месяцев, то не каждый сможет их выдержать. К примеру, в августе в столице Армении, Ереване, температура днём на солнце может достигать 40–50 градусов. Понятно, что в такую жару люди много пьют, а жара и вода, как известно, выводят из организма много соли. Поэтому армяне, чтобы компенсировать этот дисбаланс в организме, потребляют немало хлористого натрия в пищу. В общем, излишняя любовь армян к солонатовости в питании – процесс, сложившийся исторически. Это необходимо было, в первую очередь, для выживания людей. А потом вошло в привычку.

цы. Сам Шаварш Владимирович предпочитает вариант, которому дал название «военно-полевой».

– Это рецепт моего деда, который он с войны принёс, – рассказывает Карапетян. – Там же не отдельно готовили каждому, а сразу на всех. Да ещё где-то в поле, в походных условиях. Поэтому яичница «военно-полевая». Нужна большая кастрюля. Ставишь её на огонь, режешь свинину на мелкие кусочки, бросаешь в кастрюлю и обжариваешь её до хрустящей корочки. А потом выливаешь в эту кастрюлю яйца и, постоянно помешивая, доводишь до готовности. Количество яиц и мяса зависит от того, сколько друзей собралось. Ко мне друзья в гости приходят с семьями. Поэтому и кастрюли, и сковородки, в которых мы готовим, – огромные.

Что по части яичницы с помидорами, то Шаварш предпочитает армянский вариант, который можно назвать «помидоры с яйцами».

– Знаешь, сколько нужно яиц на килограмм помидоров? Два! Вот тогда это получится настоящая яичница с помидорами! – говорит легендарный спортсмен.

Вот именно такой завтрак вам и предложат в Армении. Где мно-

го жареных помидоров и немного яиц и лука. А ещё всё это украсят большим пучком свежайшей зелени, сыром и бастурмой.

Но если предложат яичницу со шпинатом или конским щавелем, тоже не отказывайтесь. Хотя бы потому, что эти варианты завтрака тоже сказочно вкусные.

ЭКЗОТИЧЕСКИЙ ВКУС

Практически все блюда армянской кухни универсальные, то есть могут понравиться абсолютно всем, и мало чем отличаются от европейских и популярных восточных кулинарных традиций. Однако есть и свои специфические блюда, которые для армян вполне обыденные, потому что они едят их с раннего детства, а вот жители других стран их пробуют и... отставляют в сторону. Но попробовать стоит хотя бы затем, чтобы узнать: понравится или нет. К таким блюдам относится суп спас.

Этот суп делается из мацони, немного разведённого водой, с добавлением туда специфически обработанных зёрен пшеницы, которые в Армении носят название дзавар. Всё это варится на медленном огне и с добавлением специй, а затем подаётся горячим



фаршированная рисом и сухофруктами. Тжвжик – жаркое из печени и субпродуктов со специями, зеленью и овощами. Мшош – варёная чечевица с сухофруктами и орехами.

МНОГО И ВКУСНО

Отличительной особенностью армянского стола является наличие на нём множества мелких закусок, большинство из которых или украшает трапезу, делая вкус еды более ярким, или повышает аппетит. Например, перед гостями всегда выставляются несколько сортов сыра. Или к любому застолью всегда подают бастурму и суджух – вяленые мясные продукты, а также цицак (острый маринованный перец), маринованные черемшу и чеснок, а также много-много овощей, чтобы у каждого из гостей была такая овощная тарелка, какую он сам хочет.

к столу. Армяне спас очень любят, а вот представителям других наций кушать «горячий кислый кефир с пшеницей» кажется весьма экзотичным.

Но вот каша под названием ариса может понравиться любому человеку. Ведь это одна из визитных карточек национальной кухни.

Блюдо ариса восходит к дохристианским временам. Каша из пшеницы и мяса готовилась в больших количествах во время языческих праздников и обрядов. Это был один из видов жертвоприношения древним богам: пшеница олицетворяла собой плодородие, а мясо – курятина, говядина или баранина – удачную охоту. Арису готовили по всем большим праздникам, варили всю ночь и утром подавали готовое блюдо.

Секрет и вкус арисы – в долгом взбивании каши до однородного состояния. А ещё в долгом приготовлении этого блюда. Армянские хозяйки говорят, что чем дольше варить арису, тем больше пшеница раскрывает свой вкус и делает кашу более ароматной.

Другие блюда армянской кухни достаточно известны во всём мире. Просто разница в названии,

способе приготовления, применяемых ингредиентах и специях. Ведь именно это придает особый, национальный колорит любой кухне мира. Например, если вам предлагают блюдо кололак, то это фрикадельки, сваренные в томатном бульоне. Амиш – это курица,



Всегда на столе будет много разного вида хлеба – лаваш, матнакаш, пури, просто белый хлеб в нарезке. И ещё, конечно, вода – «Джермук» или «Бжни». Она названа так в честь одноимённых минеральных источников, которые находятся на территории этой республики.

И ЧАШЕЧКА КОФЕ

Кофе армяне обожают. Пьют его всегда и везде. Но не огромными кружками из кофемашины, а маленькими кофейными стаканчиками и сваренный в турке.

У вас только уточнят – с сахаром или без.

Кофе, который является финалом любой трапезы, хозяйка подаёт десерты. Главный из них гата – слоёное печенье с ореховой или ванильно-мучной начинкой. И у каждой семьи в этой стране свой рецепт её приготовления, который передается из поколения в поколение.

Ещё к кофе, кроме традиционных конфет, иногда предлагают такие десерты, как алани, – вяленые персики с сахарноореховой начинкой, барурик – рассыпчатый

рулет, чем-то напоминающий пахлаву, печенье назук с цитрусовым вкусом и другое. Вариантов великое множество. Но что самое важное, это всё так вкусно, что обязательно снова хочется вернуться в Армению, чтобы вновь подышать чистейшим горным воздухом, попить вкуснейшей воды, насладиться великолепными природными пейзажами и архитектурой и отведать армянские национальные блюда, послевкусие от которых изумительное!

Армен Мурадян

ХАШ – НЕ БЛЮДО, А ЦЕРЕМОНИЯ

Гости на хаш приглашаются с утра – в субботу, часов в 9–10. Впереди целые выходные, один из которых можно посвятить хашу, а второй – чтобы отойти от такого сытного субботнего дня. Гости приходят при полном параде: женщины – в лучших своих платьях, мужчины – в костюмах и галстуках. У некоторых мужчин в гардеробе есть даже специальные галстуки для хаша – максимально расширяющиеся книзу. Во время еды они их выставляют поверх костюма. Таким образом, галстук служит дополнительной защитой к салфетке – чтобы случайно не капнуть жирным блюдом на дорогой пиджак или белоснежную накрахмаленную рубашку.

К приходу гостей стол уже накрыт, ведь хозяйка весь вечер, ночь и раннее утро варила хаш и успела всё подготовить для дорогих гостей. Поэтому за неё в этот день будет сказан не один яркий тост, её трудолюбию и хозяйственности будут петь дифирамбы весь день и вечер.

Приготовление хаша, действительно, дело ответственное и хлопотное. Его варят из говяжьих ног, часто с копытом, ещё чаще – с коленом. На армянских базарах даже продают специальные наборы для хаша – передние колена телят. Также добавляют в суп бычьи хвосты, рубец.

Варят хаш очень долго – часов 15–20. Поэтому хозяйке приходится не спать всю ночь, а дремать, периодически вставая к плите, чтобы добавить воды в варящийся хаш и помешать его. Блюдо считается готовым, когда почти все его ингредиенты разварились. Существует даже тест на готовность хаша: если пальцы после употребления блюда слипаются настолько сильно, что их тяжело разомкнуть, как после хорошего клея, – значит, самое то!

Есть два способа кушать хаш: ложкой, как обычный суп, и руками. Перед употреблением хаш обильно сдабривают свежим тёртым чесноком (по желанию), солью и перцем. Для тех, кто предпочитает кушать руками, к столу подаётся много специально засушенного чёрствого лаваша. Он легко крошится, и вся эта раскрошенная масса ссыпается в тарелку с хашем, пропитывается и превращается в тюрю. И вот тогда эта тюря подхватывается небольшим кусочком оторванного свежего лаваша и отправляется в рот. Очень вкусно!

Ещё на обеденном столе гости обязательно увидят бастурму, мясной суджух, несколько видов сыра, овощи и зелень в большом количестве, маринады. И порезанную аккуратными дольками редьку, которая хорошо улучшает пищеварение.

Насытившись, наговорившись вволю за столом, гости начинают развлекаться. Дети играют, дамы ведут свои неспешные женские беседы, попутно делая кофе и готовясь к продолжению застолья, а мужчины садятся за шахматы (которые в Армении очень уважают), нарды, блот (упрощённый вариант преферанса), смотрят телевизор или ведут разговоры о бизнесе и политике. Через пару часов хозяин дома вспоминает, что «неплохо посидели, пора бы и подкрепиться», и хозяйка дома снова накрывает стол и ставит на плиту кастрюлю с хашем, чтобы его разогреть. И так весь день, до позднего вечера.

А уходя, каждый гость получит с собой баночку хаша, чтобы с утра его снова отведать и мысленно ещё один раз поблагодарить организаторов застолья за прекрасно проведённый день, в течение которого ему удалось вкусно поесть, отдохнуть, а также пообщаться с родными и друзьями.



ГОГОЛЮ – 215 ЛЕТ!

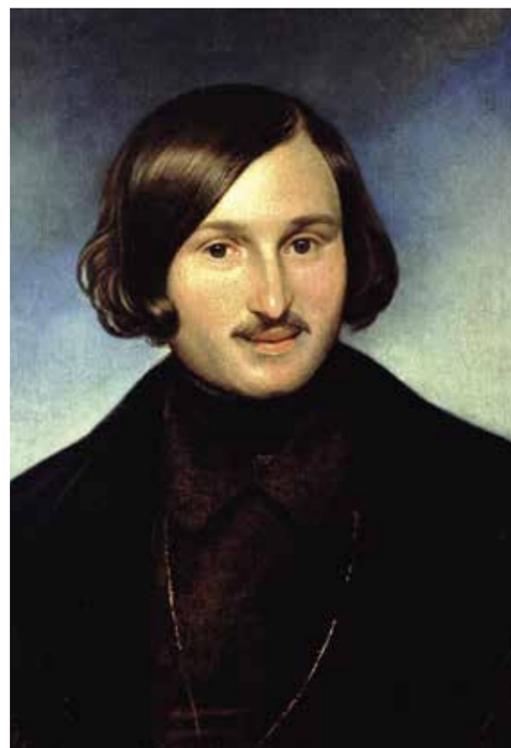
«Я почитаюсь загадкой для всех, и никто не разгадал меня совершенно».

1 апреля 2024 года исполнилось 215 лет Николаю Васильевичу Гоголю. «Я почитаюсь загадкой для всех, и никто не разгадал меня совершенно», – писал он матушке в 1828 году, будучи ещё не столь знаменитым. Загадки Гоголя связаны и с сожжением рукописей, и с таинственной кончиной, и с переносом его останков с кладбища Свято-Даниловского монастыря на Новодевичье.

Ходят слухи, что Гоголь не любил фотографироваться, отворачивался от фотоаппарата или закрывал лицо. Единственное его фото было сделано в 1845 году в Риме придворным фотографом Сергеем Левицким, который считался одним из первопроходцев в искусстве фотографии. В Риме Левицкий встречался с колонией русских художников, скульпторов и

архитекторов. Это был групповой снимок важных представителей российской и мировой культуры – подарок вице-президенту Императорской академии художеств графу Фёдору Толстому. Подарок не дешёвый и диковинный: о фотографии тогда мало что знали. Гоголь в то время считал Рим своей второй родиной, периодически там проживал, и Левицкий уговорил его позировать вместе с остальными буквально на один кадр. Писатель сидит в центре с тростью в чёрном костюме с платком на шее, отрешённый, смотрящий в сторону, а рядом расположился весь цвет культуры того времени.

Снимок был впервые опубликован в России в 1879 году благодаря критике Владимиру Стасову: «Какой тут богатый материал: и архитектуру, и живописцы, и скульпторы, и



всякие другие, и Рим, и Россия, и – Гоголь надо всем!!!». Только спустя полвека после смерти Гоголя, в 1902 году фотограф Карл Фишер смог переснять и увеличить фрагмент с изображением Николая Васильевича, сделав практически новое фото.

Сам же Гоголь считал единственным своим схожим изображением портрет кисти Ф. А. Моллера, выполненный в 1841 году. Портрет был заказан живописцу в Италии самим писателем для матери. Николай Васильевич специально готовился к сеансам портретирования: подыскивал костюм, выбирал позу и выражение лица. Оригинал портрета находится в Государственной Третьяковской галерее.

КАК ЗАКУСЫВАЛ ЧИЧИКОВ?

«На столе стояли грибки, пирожки, скородумки, шанежки, пряглы, блины, лепёшки со всяческими припёками: припёкой с луком, припёкой с маком, припёкой с творогом, припёкой со сняточками и невесть чего не было ещё...»

«Хлебнувши щей, отвалил себе с блюда огромный кусок няни, известного блюда, которое подаётся к щам и состоит из бараньего желудка, начинённого гречневой кашей, мозгом и ножками...за бараньим боком последовали ватрушки, из которых каждая была гораздо больше тарелки, потом индюк ростом с телёнка, набитый всяким добром: яйцами, рисом, печёнками и невесть чем, что всё ложилось комом в желудке».

«Вот это грибки с чабрецом, это с гвоздиками и волошскими орехами! Вот эти грибки со смородиновым листом и мускатным орехом. А вот эти пирожки с сыром, с урдою, а вот те с капустой и гречневой кашей...»

Читая эти вкусные строки, можно изойти слюной. Они не из поваренной книги, это «Мертвые души» – плод неуёмной фантазии великого Гоголя.

При звуке его имени из памяти всплывают строки: «Какой же русской не любит быстрой езды!» А читая, чем потчует он своих героев, можно смело перефразировать классика: «Какой же русский не любит вкусной еды...»

Николай Васильевич имел в кулинарии такие же высокие способности, как и в писательстве, готовил великолепно блюда всякие, даже заморские. «Если бы судьба не сделала Гоголя великим писателем, то он был бы непременно артистом-поваром», – уверял писатель Сергей Аксаков. Гоголь и сам отмечал в себе это качество, указывая на то, что если литература его перестанет кормить, то умением готовить проживёт. Он

МАНИЛОВСКИЕ ЩИ

Первым Чичиков навел на доброжелательного, но бездеятельного помещика Манилова. Тот предложил гостю «по русскому обычаю, щи, но от чистого сердца». Этот горячий суп на основе капусты действительно считается национальным русским блюдом. Его начали готовить более тысячи лет назад. Щи издавна ели люди всех сословий. В русских пословицах говорится: «Где щи – тут и нас ищи», «Щи – всему голова».

Рецепт маниловских щей из кислой капусты.

Вымыть хорошенько говядину (сколько требуется), положив в горшок или кастрюлю, налить воду, посолить и поставить в печ-



даже придумал собственный напиток из козьего молока и рома и назвал его «гоголь-моголь».

Ну, а как писал об еде! Пальчики оближешь... Практически все произведения Гоголя славятся описаниями гастрономических удовольствий. В старинных кулинарных изданиях можно найти рецепты блюд, похожих на те, которыми помещики угощали главного героя.

ку или на плиту, чтобы кипели, снимая притом чаще пену; потом, отжав кислую капусту, положить туда же и прибавить одну искрошенную луковицу. Когда капуста с говядиной несколько раз прокипят, должно приправить щи мукою, разведенною бульоном самих щей, и дать более преть, пока капуста уварится до мягка.

Из книги Я.Ф. Батюшкова «Домострой», 1865 год. Щи ленивые.

БЛИНЫ ГОСПОЖИ КОРОБОЧКИ

После Манилова предприимчивый делец отправился к домовитой и старомодной Коробочке, которая предложила ему большой ассортимент блинов и пирогов со скородумкою. Прежде так называли яичницу, приготовленную на скорую руку, шанежками именовали ватрушки с углублением в центре для начинки, а пряглами, или пряженцами, – пирожки, жаренные в большом количестве горячего масла.

Что касается припёк, так это вкусовые добавки в тесто для блинов, лепёшек или оладий. Их делали с мелко нарезанным репчатым луком, вареными куриными яйцами или со снеточками, то есть рыбой снетком, чью мякоть мелко рубили и смешивали с луком.

РЕЦЕПТ ПШЕНИЧНЫХ БЛИНОВ

«А ЛЯ КОРОБОЧКА»

Размешать хорошенько 1½ стакана тёплого молока, ложки 2 дрожжей, соли, муки крупитчатой (пшеничной муки лучшего помола) около 2¼ стаканов и поставить на 3 часа в теплое место; когда тесто поднимется, вбить 5 желтков, опять положить соли, ¾ стакана муки, развести молоком до надлежащей густоты, потом белки сбить в пену, смешать все это осторожно со взбитыми густыми сливками, дать ему подняться и, не мешая больше теста, печь на мелких сковородах.

Из «Поварской книги» Дмитрия Бобринского, 1913 год.

НОЗДРЕВСКИЙ БАЛЫК

От радушной Коробочки Чичиков поехал в поместье к Ноздреву. Когда хозяин и гость оказались за столом, автор дал

понять, что еда не играет в жизни этого героя серьезной роли: все блюда были приготовлены поваром неряшливо, часть из них оказалась полусырой, другая пригорела. Сам лихой и вздорный помещик все больше угощал гостя не едой, а горячительными напитками. В итоге, Чичиков съел только закуску – балык.

Слово «балык» пришло из тюркских языков и переводится как «рыба». Изначально так называли копчёное или вяленое мясо спинки крупных осетровых и лососёвых рыб. Сам термин появился в русских словарях в XVIII столетии. Прежде рыбу привозили издалека и, чтобы она не пропала во время долгого пути, обрабатывали её особым образом. Из всей тушки спинка считалась наиболее ценным продуктом.



Я.Ф. Батюшков в «Домострое» 1885 года для приготовления балыка предлагал сначала отрезать спинку рыбы и поделить её на части, а потом

давал такие инструкции: «... положи их в корыто, пересыпь солью, смешанной с селитрой (консервант, который используют в пищевой промышленности), накрой, положи камень, дня через три переложи верхние куски вниз, а нижние вверх и перетри рассолом, который дали из себя балыки. Когда готовы, вынь, повесив в таком же месте, где проходит воздух, дай несколько провянуть и прокопти».

В поэме «Мертвые души» трапезам отведена немалая часть произведения, через еду автор помогает раскрыть характеры ключевых персонажей.

ЧТО ЛЮБИЛИ ПИТЬ ГЕРОИ ГОГОЛЯ?

Герои Гоголя пили много и с удовольствием, чаще всего горилку, всё остальное – вари-

ции, но довольно занятные. Та же варенуха – напиток, настоянный на горилке с добавлением меда, груш и яблок, различных ягод и пряностей.

ПЯТЬ ЛЮБИМЫХ ГОГОЛЕВСКИХ БЛЮД

«Паста с сыром»

Много лет Гоголь прожил в Италии и вернулся оттуда заядлым макаронником...

«Галушки и вареники»

Гоголь любил изысканные, сытные блюда, но родной украинской кухне тоже отдавал дань. Гостей угощал традиционными варениками невероятного размера.

«Сладости»

О сладкоежке Гоголе ходили легенды. Он хранил дома нескончаемый запас пряников, булочек, кренделей, варенья. Друзья по Нежинской гимназии рассказывали, что у Гоголя всегда были набиты карманы конфетами и кусочками сахара, которые он беспрестанно ел, и руки его были всегда липкими. Привычка грызть сахар осталась на всю жизнь. Без сладкого писатель из дома не выходил. Сахар грыз он и во время писательской работы.

«Мороженое»

В заграничных поездках писатель влюбился в мороженое. В Па-



риже объедался им в кафе «Торто-ни», а в Риме отведал местного и делился потом впечатлением с товарищем, Александром Данилевским: «Зато уж мороженое такое, какое и не снилось тебе».

«Аперитив»

Сытный прием пищи Гоголь иногда начинал с рюмки водки, во время обеда позволял себе рю-

мку хереса, а после обеда – бокал шампанского.

Во флаконе носил с собой не-много рому, чтобы при случае сварить любимый напиток гоголь-моголь из козьего молока.

А ваши любимые блюда совпали со вкусами великого Гоголя?

Наталья Мажуга

ГОГОЛЕВСКИЙ «ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ» С РОМОМ И БРЕНДИ

Для приготовления понадобятся:

яйцо куриное – 2 шт.; сливки для взбивания 30%, – 200 мл.; молоко – 300 мл.; сахар – 20 г; ванильный сахар; ром – 60 мл.; бренди – 60 мл. По желанию можно добавить по щепотке специй: мускатный орех, гвоздику, корицу, кардамон, душистый перец, цедру лимона или апельсина.

Приготовление

Яйца нужно вымыть с содой в теплой воде и тщательно обсушить. Взбить яйца с сахаром до пышности, сахарный песок должен полностью раствориться, а яичная масса увеличиться втрое.

Отдельно нужно взбить сливки с ванильным сахаром до устойчивой плотности.

Смешать взбитые яйца с молоком, ромом и бренди, добавить специи по вкусу, охладить напиток в холодильнике, в течение двух часов.

Подавать гоголь-моголь в красивых бокалах, выложив сверху взбитые сливки. Можно украсить бокалы цедрой лимона или ломтиками фруктов.





КРОНВЕЛЛ
ГРУПП
ГОСТЕПРИИМСТВО
И ТУРИЗМ

Cronwell
Hotels & Resorts

Решаем любые задачи

для индустрии гостеприимства!



КОМПЛЕКСНОЕ РАЗВИТИЕ
ТУРИСТСКИХ ТЕРРИТОРИЙ

УПРАВЛЕНИЕ
И ПОДДЕРЖКА ГОСТИНИЦ
В КЛУБЕ КРОНВЕЛЛ



ГОСТИНИЧНЫЙ КОНСАЛТИНГ
И ДЕВЕЛОПМЕНТ

КОРПОРАТИВНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
КРОНВЕЛЛ



cronwellconsulting.ru
spb-off@cronwell.com
+7 812 644 50 11



AFRICA BURGER



**ПОПРОБУЙ АФРИКУ
ВО ВСЕХ ЦВЕТАХ!**

Africa.wfrs.rest | Restaurant@Africa.wfrs.rest



International
Ratings
Center 

ТЕРРИТОРИЯ ДУХОВНОГО НАСЛЕДИЯ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА

THE SPIRITUAL HERITAGE OF HUMANITY AREA

МИРОВОЙ РЕЙТИНГ

ОБЪЕКТОВ ДУХОВНОГО НАСЛЕДИЯ