

Food & Joy

Май 2019

Шеф-повар ресторана La Fabbrica
Мирко Дзаго рассказывает
об итальянских панеттоне



ПРАВЫЙ БЕРЕГ

la fabbrica
COCO CACAO

J • OY



С А К А

ресторан
шаш

мекко

САМОБАР

Пора

[слово основателя]

ОБНОВЛЕНИЙ

Весна — время свежести, новизны и цветения. Вся планета сбрасывает с себя груз зимней тяжести, наступает пора обновлений. Каждый ресторан сети «Правый Берег» так же, как и все вокруг, обновляется и расцветает по-новому. За зиму мы набрались сил и подготовились к новому рывку.



Апрель — лучший месяц для перемен. Именно в этот период у нас произошло большое сезонное обновление в La Fabbrica. Считаю важным обратить внимание каждого нашего гостя на появление блюд со степными сморчками. Эти грибы считаются поварами всего мира вторыми после трюфелей. Сморчки невозможно вырастить в тепличных условиях, растут они всего две-три недели в году, поэтому попробовать блюда с их использованием — большая удача для любого гурмана.

Кроме того, мы планируем создать специальное предложение, в которое будут включены блюда с такими грибами, как лисички. А также, как только наступит сезон, мы планируем запустить «клубничное» меню в ресторанах «Ялла» и La Fabbrica.

Подобная активность важна для каждого ресторана. Мы не стоим на месте, а движемся вперед, развиваемся, становимся лучше. Поэтому наши гости уже много лет не теряют к нам доверия и интереса. Это повод для благодарности и стимул к росту.

Аджай Сингх,
основатель сети ресторанов
«Правый Берег»



VOLVO XC90 **СТАВКА НА БЕЗОПАСНОСТЬ**

PILOT ASSIST*
В БАЗОВОЙ КОМПЛЕКТАЦИИ



* Пилот Ассист. Демонстрируемое изображение, а также комплектация автомобиля могут отличаться от реализуемых на территории РФ. Во всех комплектациях данной модели предусмотрено место под государственный регистрационный знак. О наличии автомобилей и условиях приобретения уточняйте на сайте volvocars.ru и у официальных дилеров Volvo.

РЕКЛАМА

ДОН-МОТОРС
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР ООО «ВОЛЬВО КАРС»

+7 (863) 268 8 222

ПР-Т ШОЛОХОВА, 316 А

Завершился Великий пост, а вместе с ним и праздник Пасхи. В наших ресторанах это событие было отмечено специальными предложениями — в частности, подачей «Панеттоне» от шеф-повара Мирко Дзаго в La Fabbrica.



Панеттоне (**il pane** в переводе с итальянского — «хлеб») — это десерт, который можно увидеть на итальянском рождественском столе. Русский аналог панеттоне — пасхальный кулич, привычный каждому жителю нашей страны. В Италии на Пасху готовят другой десерт — **коломбо**, схожий по составу с панеттоне.

Всю неделю в преддверии Пасхи в La Fabbrica можно было насладиться панеттоне, приготовленным по уникальному рецепту, на разработку которого Мирко Дзаго потратил более 10 лет. Технология приготовления десерта очень сложная, занимает несколько дней. Ни один рецепт, найденный на просторах интернета, не даст такого же результата. Шеф-повар отмечает, что с тестом для панеттоне нужно работать очень аккуратно, так как в его состав входят только натуральные, но довольно тяжелые продукты — сливочное масло, мед, цукаты собственного приготовления и другие ингредиенты, которые предпочтительно оставить в тайне.

Шеф-повар убежден, что в приготовлении панеттоне ключевую роль играют три фактора: использование самых свежих и натуральных ингредиентов, достаточное количество времени и, конечно, правильное настроение. Мирко очень трепетно относится к работе с тестом, поэтому каждый десерт получается исключительно вкусным.



Шеф-кондитер ресторана «Ялла» Наталья Педенко делится рецептом творожной пасхи

Ингредиенты:

Творог 18% — 1000 г
Сливочное масло — 100 г
Яйцо — 5 шт
Сахар — 200 г
Сливки — 400 г
Миндаль жареный — 100 г
Изюм — 100 г
Цукаты — 100 г
Сушеная клюква — 100 г

Способ приготовления:

1. Творог перетереть через сито. Добавить размягченное сливочное масло, смешать.
2. Яйца смешать с сахаром до однородной массы.
3. Подогреть сливки до 45°C. Смешать с сахаром и яйцами. Подогреть массу до 85°C. Снять с огня и охладить.
4. Соединить массу с творогом, добавить изюм, миндаль, апельсиновые цукаты.
5. Выложить в форму, поставить под гнет на 12 часов.



la FABBRICA
COTTO e CRUDO

Sup *Winkler* *Di* *Page* *M*

con ingredienti naturali, pazienza e pa
riготовлено с любовью из натураль
ингредиентов и специально для вас!
Шеф-повар Мирко Дзаго

Дети «Правового»

[expert]

Как получить самое честное мнение о блюде? Спросить у ребенка! Ни для кого не секрет, что чистое детское восприятие мира и непосредственность в оценке — это одно из чудес света, не меньше.



Наша команда решила провести очередную дегустацию для маленьких экспертов, подвергнув в этот раз испытанию десерты ресторана «Ялла».

Главными героями дегустации стали Таисия, Кира и Семен, которым необходимо было оценить любимые многими лакомства – ассорти эклеров, пирожное «Анна Павлова», торт «Наполеон» и десерт «Панна котта», а также оригинальные муссы из гуавы, шоколадный и карамельный на миндальном бисквите!

На страницах нашего журнала могут быть ваши дети! Публикуйте фотографии малышей, сделанные в наших ресторанах, с хештегом **#детиправоберега** и, возможно, ваша кроха станет звездой журнала «Food and Joy»!

Кира (4 годика)

— Кира, что тебе понравилось из сладостей?
— Я люблю шоколад и сок, но больше шоколад.
— А из тех, что ты попробовала здесь?
— Мама нас приводит сюда и говорит есть макароны, а я баночку с фруктами хочу! Она же лучше!

Основываясь на экспертном мнении, мы пришли к грандиозному выводу, способному перевернуть мир! Макароны уступают фруктам по популярности. Нашей командой было принято решение срочно менять концепцию меню.



Семен (3 годика)

— Сеня, тебе понравилось пирожное?
— Сердечко («мусс из гуавы на миндальном бисквите со штрейзелем», — прим.ред.) для девочек! Я его не хотел, но они все забрали первые! И хорошо. Мне не жалко для девочек. Безе с ягодами («Анна Павлова», прим.ред.) — вкусное! Лучше, чем сердечко...и макароны.



Таисия (3 года)

— Расскажи о своих впечатлениях, Тая.
— Я была в садике и съела весь суп, потому что папа строго сказал его есть. А только что я думала, что не смогу съесть столько сладенького, но смогла! Даже папу не пришлось звать!
— А тебе понравились десерты?
— Тортик («Наполеон», — прим. ред.) так хрустел! А в желе мне понравилась клубничка и малинка, потому что их как будто моя бабушка вырастила. У бабули большой сад, там есть все, что я люблю! И бабушку я люблю. Не только за малинку, я люблю ее и зимой. Просто так.

Проводя дегустацию десертов, Таисия не только оценила их вкус, цвет и хруст, но и затронула ряд философских вопросов — от любви до границ человеческих возможностей!

Ялла, лето.

[new]

Двигаться вперед, развиваться и предлагать свежие кулинарные находки нашим гостям — одна из самых важных задач команды сети авторских ресторанов «Правый Берег». В этом сезоне произошло обновление меню ресторана «Ялла». **Шеф-повар Олег Колисниченко** сообщил, что около 30% меню — новые блюда. Кроме того, были улучшены и топовые позиции, любимые многими нашими гостями.



Кухня ресторана практически полностью основана на местных продуктах с редким использованием ингредиентов, привозимых из Европы и Восточной Азии. Среди новинок меню есть, к примеру, кролик с зеленой полентой, говядина с цветной капустой, блюда из судака и фермерского цыпленка. И мясо, и рыба, используемые для приготовления этих блюд — местного производства.

Кроме того, в новом меню будет чуть больше Азии, чем ранее. Детали азиатской кухни (в частности, соусы) добавляют блюдам яркости. Например, кролик маринуется в соусе кимчи. Также этот соус используется в супе с морепродуктами.

Стоит отметить, что обороты набирает тартар-бар. В меню появились новые брускетты, карпаччо и, если говорить о конкретном примере, то можно назвать тартар из говядины с копченым бататом и соусом из перца халапеньо.

Также важно рассказать о самом главном герое любого летнего меню — об окрошке. Идея обновленной окрошки ресторана «Ялла» родилась внезапно — на одном из общих собраний команды. Было решено приготовить это блюдо с донскими раками. Такого не делал никто. Поэтому самое главное в новом рецепте то, что он уникален. Новая окрошка с донскими раками будет основана на огуречном рассоле, который будет смешан с айраном, домашней сметаной, горчицей и свежим хреном.

Шеф-повар отмечает, что какими бы интересными и грандиозными ни были обновления, не следует забывать о тех позициях меню, которые должен попробовать каждый наш гость. Например, классический хачапури по-аджарски с копченым свиным окороком и тосканским трюфелем.





Эльдар

[chef's day]

Магомедов

Шеф-бармен сети ресторанов «Осака»

Возрождение природы после зимней спячки, робкие солнечные лучи, играющие на лицах, свежесть весеннего воздуха — все это вдохновляет на новые свершения и вызывает желание впустить ветер перемен в каждый дом и, конечно же, ресторан. Предлагаем познакомиться с шеф-барменом сети ресторанов «Осака» Эльдаром Магомедовым и узнать, какие обновления произойдут в барной карте заведений с приходом нового сезона.

Эльдар, прежде чем затевать разговор о новинках, расскажите о себе.

Я имею довольно большой опыт в барной среде, более десяти лет, и иногда называю себя фрилансером в своей профессии. В Ростов-на-Дону я прилетел из Владивостока, где я работал в довольно большой компании, вел пять проектов с разными концепциями. До этого — в Сочи и Москве, где и получил основной опыт работы с напитками. К тому времени, как я начал заниматься проработкой барной карты «Осаки», уже была острая потребность в обновлении — она казалась мне несколько старомодной: и напитки, и посуда, и подача — все это мне хотелось изменить. Когда я только приступал к работе, мне казалось страшным вести 14 ресторанов. Но в процессе я понял, что с ними в какой-то степени проще работать, так как это сеть и меню не отличаются друг от друга — концепция едина.

А в чем заключается эта концепция?

Ответ на этот вопрос довольно прост — это Азия, Япония, в частности. Я стараюсь придерживаться этого направления, используя в работе ингредиенты, максимально приближенные к азиатскому стилю, такие как: маракуйя, лимонграсс, листья лайма, сок алоэ и даже бамбуковые листья для украшения. Также мы подаем напитки в оригинальных бокалах, которые называются Тики, они пришли в общемировую культуру с Гавайских островов. Каждый бокал выглядит как идол, божество. Коктейли, подающиеся в такой посуде, воспринимаются с большим интересом. Внешний вид вообще играет значительную роль. Более того, наше меню иллюстрировано, гость не всегда знает, каким коктейль будет на вкус, но может оценить его визуально.

Стоит ли ждать оригинальных решений от нового сезонного обновления?

Конечно! Первое, что мы решили ввести — это «Бабл-ти» — чай с пузырьками, иными словами «джус-боллами». Этот напиток тоже пришел к нам из Азии, что делает его подходящим нам даже концептуально. Мы будем готовить три вида таких напитков. Один — на основе тайского чая с джус-боллами из личи и две версии, готовящиеся на основе растительного молока: бананового и миндального. Самым интересным решением, на мой взгляд, является напиток, в основу которого входит японский порошок чай «матча». В Ростове я еще такого не видел. Кроме того, мы создали новую категорию барного меню — «Healthy Lifestyle». Здоровый образ жизни и правильное питание сейчас являются трендом, поэтому напитки такого рода очень актуальны. Например, щавелевый лимонад со спирулиной. Щавель сам по себе очень интересный. Я открыл его для себя довольно давно, еще в Москве: когда в 2010 году горели торфяники, в бар, в котором я работал, приходили гости и спрашивали: чем можно поддержать организм в условиях постоянной копоти в небе. Мы занялись поиском решения и выяснили, что щавель — это прекрасный детокс-продукт, а лимонады с ним получаются необычные и очень вкусные. Также в рамках новой категории мы ввели два новых смузи с семенами чиа — в них много белка и они сохраняют чувство насыщения длительное время.

Будут ли обновления среди алкогольных коктейлей?

Из новых решений хотелось бы выделить «Сет из шотов». Шоты не очень крепкие, и мы рекомендуем их, как правило, для завершения вечера. Подавать мы их будем в специально изготовленных лодках. Выглядит очень эстетично.

А какие еще изменения будут в подаче?

Зимой мы ввели новый бокал в форме ананаса, он очень понравился нашим гостям, поэтому мы решили изготовить еще два варианта бокалов — кокос и лампочку. Кстати, в лампочке мы подаем интересный коктейль на основе щавелевого сиропа. Даже несмотря на то, что в напитке присутствует водка,

я отношу его к разряду детокса — он способен восстанавливать организм после бурных алкогольных приключений и хорошо освежает.

Вашей командой был принят ряд оригинальных и полезных решений! Что вдохновляло Вас в процессе разработки новинок?

Не так давно я побывал в Англии и могу сказать, что это совершенно другой мир. Меня очень вдохновила культура лондонских баров. Мне кажется, в России этого очень не хватает, хотя к сегодняшнему дню уровень культуры питья в нашей стране несколько возрос. Мне хотелось бы, чтобы этот процесс продолжался. Я вдохновлен этой мыслью.

Европейская барная культура раскрыта для нас чуть больше, чем та же культура в Азии. Есть ли в ней особенности?

На самом деле в Азии барная культура недостаточно развита. В Японии, например, очень любят лед — используют в больших количествах, вырезают из него замысловатые фигуры, но готовят простые напитки. Есть некоторые бары с необычными подачами, вплоть до маленьких ванн с утятами, но это большая редкость.

Самый сложный вопрос: какой Ваш любимый напиток?

Действительно сложный вопрос! Наверное, если говорить о коктейлях, то это «Негрони», он готовится на основе джина и вермута. Летом предпочитаю «Апероль Шприц» и сангрию. Кроме того, я люблю текилу и вино. Кстати, летом будет обновлена винная карта в «Осаке».

Каких еще новостей ждать гостям «Осаки» от барной карты?

Как я уже сказал, следующее обновление будет летом. Обязательно появятся арбуз и дыня — как в алкогольных, так и в безалкогольных напитках. Конечно, мы добавим больше ягодных вкусов, среди них, возможно, будет даже крыжовник. А вообще конкретизировать позиции в данный момент довольно сложно. Знаете, иногда мне снится сон, что пришло время обновлять меню, а я ничего не могу придумать. К счастью, я еще ни разу не попадал в такую ситуацию в реальности.



Произведение

[enjoy]

Коктейль как произведение искусства! Встречайте новинки барной карты ресторанов «Осака» от **шеф-бартендера сети Эльдара Магомедова**

Коко Колада

Подающийся в необычном бокале в форме кокоса твист на коктейль Пина Колада. Основанный на крепком роме напиток с кокосовым ликером, пюре, молоке и даже кокосовой воде. Такой сладости и нежности больше ни в одном коктейле не встретить.

Облако лаванды

В состав напитка входят два ингредиента, благодаря которым он притягательно выглядит и сводит с ума вкусовым богатством. Первая составляющая коктейля — синий джин, получивший свой цвет благодаря тайскому чаю; вторая — лавандовый сироп, приготовленный нами из соцветий, привезенных из Крыма.

Зеленый сад

Кисло-сладкое спасение от алкогольной интоксикации! Освежает и помогает справиться с жаждой и жарой в пылающие летние дни. В состав коктейля входит лаймовая водка, домашний щавелевый сироп и ликер «Зеленое яблоко».





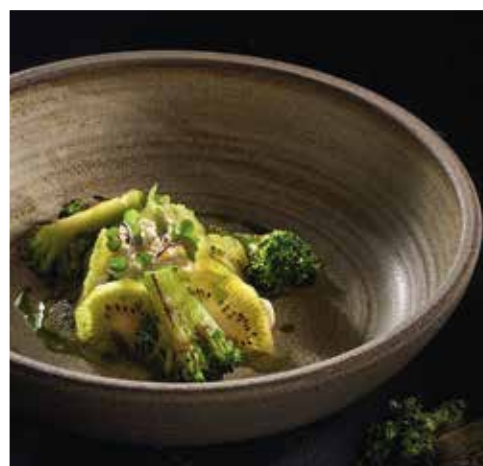
ФАБРИКА НОВОГО

[new]

Свежий ветер ворвался в каждый из авторских ресторанов сети «Правый Берег» — обновление меню случилось и в юном La Fabbrica.

Если вы хотите узнать, насколько контрастна итальянская кухня, то вам точно нужно попробовать новые позиции нашего меню. Обновлено было около 15% блюд, но новинки — яркие, оригинальные, мощные. Большое внимание уделено внешнему виду блюд. «Обновления в «Фабрике» — это красиво», — так комментирует новинки команда ресторана.

Среди самых важных, по мнению шеф-повара, находок оказалось необычное сочетание **сыра Буратта и спелого киви** в новом салате. Как правило, итальянцы подают такие салаты, как «Капрезе» и «Буффало», а также сыры «Моцарелла» и «Буратта» с бальзамикой — либо с уксусом, либо с бальзамическими соусами. Мы решили пойти иным путем и воспользоваться яркой кислинкой и нежной сладостью киви. В новом салате, помимо сыра и свежего киви, также присутствует брокколи, приготовленная на гриле. Кроме того, в меню триумфально возвращается марокканский осьминог, которого ждали с нетерпением многие гости нашего ресторана. Мы выждали паузу и вернули этот морской дар в список подаваемых блюд.





«СЕКРЕТ КРАСОТЫ»

от Екатерины Василенко

Размышляя над вопросом, что же такое красота, мне очень нравится высказывание Оскара Уайлда «Красота в глазах смотрящего». Вообще красота — весьма занимательный процесс и у меня есть мой собственный рецепт. Он состоит из умения жить в гармонии с собой и миром, из моих друзей, вкусной еды, конечно, регулярных посещений фитнес-клуба, а самое главное — в свободе выбора принятия решений. На протяжении моей жизни в рецепт вносились изменения, неизменным оставался лишь один ингредиент — спорт.

Спорт всегда был неотъемлемой частью моей жизни, просто в разных пропорциях. В детстве довольно продолжительное время занималась художественной гимнастикой. Был период, когда все свое время я посвящала карьере и семье, но даже в таком невероятно плотном графике я старалась находить время для тренировок. К сожалению, они были нерегулярны. Сейчас понимаю, что дело было вовсе не в отсутствии времени, а в выбираемом мной месте для занятий. И вот сменив не один фитнес-клуб и прислушавшись к рекомендациям друзей — попала в PRIME.

В этом клубе мне очень нравится по многим причинам: начиная от великолепного тренерского состава и заканчивая созданной здесь атмосферой доброты и комфорта. Конечно, это сказалось на частоте моих посещений. Сейчас я занимаюсь с персональным тренером пять раз в неделю. Три раза силовыми тренировками с Ксенией Немченко и два раза растяжкой (отдавая дань гимнастическому прошлому) с Виктором Карташовым. Раньше предпочитала балет, но по причине травмы врачи порекомендовали изменить нагрузку. И я с полной уверенностью могу сказать, что занятия в тренажерном зале — это классно. Здесь я получаю заряд бодрости и энергии. А также эндорфины — гормоны радости, которые вырабатываются в процессе занятия спортом. Они же отвечают за красоту и настроение.

В заключении хочу сказать: конечно, у каждого свой рецепт счастья и красоты, но если вдруг вы никак не можете начать тренироваться, то просто найдите место, которое полюбите вы и в котором полюбят вас. Так как в нашей жизни самое главное — любовь. Для меня моя новая любовь — это фитнес-клуб PRIME.



Ростов-на-Дону, ул. Суворова, 91
БЦ «Лига Наций» 5-й этаж

8 (863) 308-8072
prime@primesport.pro

Марокканский осьминог

считается лучшим в мире.

У осьминога сладкое, нежное мясо. Осьминог будет жариться на гриле, на открытом огне, его прелесть еще и в том, что для раскрытия его вкуса, по сути, больше ничего не нужно, он сам по себе прекрасен. Единственное, что может раскрыть его богатство с еще большей силой — копчение. У нас есть своя коптильня и мы имеем возможность подчеркнуть его достоинства с помощью легкого «дымка». Коптить осьминога мы планируем в дыму фруктовых поленьев, так как их дым гораздо слаще, чем от других дров. В нем меньше смолы и нет резкости в аромате. Это настоящее гастрономическое волшебство!

Если вернуться к сезонным обновлениям, то следует отметить, что появившиеся блюда продержатся в меню до осени. Кроме того, гостей La Fabbrica ждет масса специальных предложений. Например, предложения с ягодами. Такого Ростов еще не видел — мы будем готовить блюда **с белой клубникой**.

Кроме интригующего клубничного меню, будет предложение, основанное на **цветах цуккини**. Это премиальный сезонный продукт, достойный каждого гурмана. В целом весенне-летнее меню в La Fabbrica покажет гостям ресторана настоящую Италию — со всеми ее контрастами, эмоциональностью и яркостью.



ЧЕРНОЕ МОРЕ

от 3000 ₺



РОЗОВЫЙ СЛОН

мир в розовом цвете

VIP офис. пр. Кировский, 92, **2-500-500**
 пр. Кировский, 92, **299-41-41, 250-04-54**
 ул. Красноармейская, 43/94, **2-101-555**
 пр. 40-летия Победы, 114, **30-30-800**
 ул. Текучева, 141а, **222-00-00**
 пр. Стачки, 188, **292-44-44**
 бул. Комарова, 24, **200-5000**
 пр. М. Нагибина, 14, **280-00-00**
 @pink elephant_rostov pink elephant.ru



Тайны «Макао»

[special]

Мы решили создать необычный фотопроjekt и показать, как мы видим то, что недоступно для человеческого зрения. Незримые хранительницы «Макао» трудятся не покладая рук, поддерживая чарующую атмосферу места.



Представьте: последний гость покидает ресторан, двери запираются на замок и выходят они — тонкие, чарующие, легкие. Начинается настоящая магия, благодаря которой и создается ощущение тайны, царящее внутри.

Чуткие руки хранительниц приводят в порядок все вокруг, подготавливают рис, мясо и рыбу для грядущего дня, поют песни нежными голосами, тонко смеются и легко касаются каждого предмета убранства зала, чтобы наделить его своей светлой энергией.

Кто знает, может быть, одна из незримых стражей покоя ресторана и есть воплощение А-Ма — богини, в честь которой была названа китайская провинция Макао?



Звук вокруг

[project]



Музыка – это одна из составляющих атмосферы в ресторане: Фоновый звук в течение всего дня подчеркивает концептуальность заведения, а живое музыкальное сопровождение дарит эмоции и настроение в вечерние часы. В своей рубрике «Звук вокруг» я продолжаю знакомить вас с талантливыми музыкантами, которые каждые выходные создают эту живую концертную программу.

Авакова Ирина, арт-директор ГК «Правый Берег»

По выходным гости наших ресторанов наслаждаются великолепным вокалом **Шушанны Аракеловой** и отмечают ее сложный красивый репертуар. Музыкальный вкус еще юной девочке привили родители. Дома, как рассказывает Шушанна, всегда звучала хорошая музыка, а отец постоянно пополнял свою коллекцию новыми виниловыми пластинками. Сегодня Шушанна — профессиональная джазовая певица: закончила Ростовское училище искусств и Московскую академию имени Гнесиных, где училась у легендарного педагога Раисы Саад-Шах, а сейчас сама педагог по эстрадному вокалу детских коммерческих мюзиклов.

Шушанна, ты закончила «Гнесинку» — это серьезное профессиональное достижение и наверняка у тебя были предложения остаться в Москве. Почему ты вернулась в Ростов?

После обучения я вышла замуж за ростовчанина и вернулась. У моего супруга здесь бизнес, я посчитала, что семейная стабильность важнее для женщины, а реализовать, как музыкант можно везде разве что масштаб реализации немного меньше. В родном городе, помимо выступлений с моим коллективом, я преподаю вокал и вижу, как моя работа помогает талантливым детям раскрывать музыкальные способности — это бесценно.

Какое выступление в этом году стало знаковым для тебя?

Совсем недавно, 1 апреля, я солировала с оркестром Гараняна. Концерт был посвящен 60-летию звукозаписывающей компании MOTOWN. Пела в дуэте и сольно для большой аудитории, примерно 1200 человек — это непередаваемые ощущения. Одним из номеров в этом концерте была лирическая песня под аккомпанемент рояля — в зале воцарилась абсолютная тишина и к концу композиции почти все зрители зажгли огоньки. Я испытала невероятный восторг, почувствовала себя настоящим проводником между зрителем и гениальной музыкой.

Многие коллеги – музыканты считают твои вокальные навыки безупречными, как ты сама оцениваешь свое мастерство?

Я самоед, никогда не болела звездной болезнью и всегда была самокритична.

Это мешает или помогает?

Мне больше мешает, потому что хочется быть амбициознее. Особенно глядя на сегодняшний шоу-бизнес, где многие занимают «не свое место».

Шушанна, как ты проводишь досуг?

В кругу семьи: мне нравится готовить, балую своих близких вкусной едой. Мы любим путешествовать — летом были в Италии, где мне довелось исполнить песню на свадьбе подруги на итальянском языке.

Какой ты видишь сцену своей мечты?

Я мечтаю о концертах авторской музыки, с музыкантами, которые станут моими единомышленниками. Я была бы счастлива просто быть собой и неважно, будет ли это камерная или большая сцена, важна только аудитория.



Какие события города советуешь не пропустить в этом сезоне?

Советую поехать в Краснодар и послушать оркестр Гараняна. Во главе оркестра яркий молодой дирижер и состав музыкантов просто потрясающий. Если вы планируете отдых с детьми, 14,15,16 июня мы с коллегами по постановке детских мюзиклов представим три новых: «Король лев», «Маугли» и «Алиса в Стране чудес». Это будет в летнем амфитеатре киноцентра «Большой».

Получить свежую информацию о предстоящих концертах Шушанны Аракеловой можно подписавшись на ее страницу в Instagram и социальные сети ГК «Правый Берег».

ДОБАВЬ ВКУСА
С СОСА-COLA!

Coca-Cola

ПОПРОБУЙ... ПОЧУВСТВУЙ



Rich
*Crystal**

#СОЧНЫЙТРЕНД

*Рич Кристал

Рецепт от шефа

[recipe]

Чтобы научиться готовить утку, не обязательно лететь в Пекин. Достаточно заглянуть к шеф-повару ресторана JOY Антону Патанькину и узнать рецепт блюда «Утиное филе, манго, сливовый соус», которое вызывает восторг у всех гостей заведения.



«Попробовав раз — невозможно за ней не вернуться» — говорит Антон. «Приготовление утки в Китае — это искусство, к этому блюду там очень трепетно относятся. Поэтому при его проработке я учил все тонкости древней традиции и добавил экзотики за счет манго и соуса Хойсин. И попал в точку! Кулинарные эксперименты влекут за собой невероятный результат!».

Рецепт блюда можно назвать нелегким, но результат стоит усилий. К тому же, утка является источником полезных веществ для организма, регулирует обмен веществ и очищает организм от канцерогенов. Обязательно попробуйте это блюдо в JOY.

Ингредиенты:

Утиное филе — 180 г
Пять специй для утки — 5 г
Соль — 3 г
Огурец — 30 г
Лук-порей — 20 г
Соус «Хойсин» — 20 г
Соус «Понзу» — 20 г
Манго — 40 г
Сироп манго — 15 г
Груша — 40 г
Лимонная заправка — 15 г

Блюдо требует предварительных заготовок:

1. Охлажденное утиное филе маринуем с солью и пятью китайскими специями для утки в вакуумной упаковке 12 часов, после чего готовим в су-виде 1 час при температуре 60 градусов, чтобы мясо стало нежнее, и охлаждаем в воде со льдом.
2. Манго очищаем от кожи и нарезаем кусочками. Маринуем с сиропом манго.
3. Грушу очищаем от кожи, нарезаем кусочками и маринуем в лимонной заправке (сок лимона, сладкое вино, оливковое масло).
4. Тартар из огурца и лука порей. Огурец и лук-порей (белая часть) нарезаем мелким кубиком, смешиваем с соусом «Хойсин» (китайский сливовый соус) и соусом «Понзу» (настой из рисового уксуса, соевого соуса, стружки тунца и апельсина).

Приготовление:

1. Маринованное утиное филе: надрезаем кожу, чтобы быстрее вытопился жир и кожа стала хрустящей.
2. Кладем на разогретую сковороду с минимальным количеством масла, так как из кожи вытопится много жира.
3. Обжариваем только на коже, поливая мясо вытопленным жиром.
4. Готовому филе даем отдохнуть 3–5 минут и нарезаем на равные брусочки.
5. На тарелку выкладываем тартар из огурца и лука-порей, рядом аккуратно выкладываем кусочки утки, маринованной груши и манго.

+ GRIMBERGEN +

ABBAYE FONDÉE EN • ABBEY FOUNDED IN

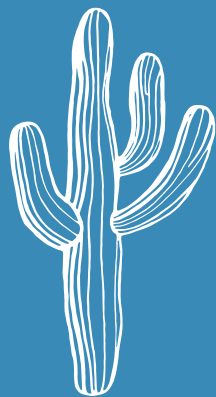
1128

GRIMBERGEN BLANCHE —

Освежающее бельгийское белое пиво с гладкой и густой пеной, характерным светло-желтым оттенком и приятным ароматом фруктов, цитрусовых, гвоздики и кориандра. Нотки ванили и бергамота придают вкусу изысканную утонченность, делая его по-настоящему особенным.



© ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ВРЕДЕ ПРЕЗЕРВНОМУ
ПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЬНЫМИ ПРОДУКТАМИ



Весна под знаком Food & Joy —
гастрономический и lifestyle-фестиваль
в Парке Революции



С 1 по 3 мая в центральном Парке Революции снова пройдет полномасштабный lifestyle-фестиваль Food & Joy. Основой сюжета станет Дикий Запад и вытекающие из темы активности — открытый огонь, много мяса, овощей, перца чили и необходимых в жару лимонадов, музыкальные перформансы в лучших традициях кантри и современной банджо-этники, детская программа и оформленные по мотивам тexasских заповедников аллеи. Огня в прямом смысле добавят рестораны холдинга «Правый Берег».

Команда «Макао» приготовит авокадо, говяжьи ребра и куриные крылышки на гриле. «Осака» предложит чили конкарне, куриный шашлычок, чизбургер и кукурузу на углях. «Ялла» будет жарить хот-доги и всевозможные фри-радости, а Joy станет ответственным за Тако Яки и устрицы. «Самовар» решил печь пирожки, встать за мангал и приготовить шашлыки. «Ош-Пош» обрадует по-узбекски: в программе — плов, шаверма и щербет. La Fabbrica представит карбонару, свежайшую сливочную буррату и ризотто, а «Бар» утолит жажду пятью видами алкогольных и верджин-напитков.

Даты проведения: 1/2/3 мая

Время: с 12:00 до 21:00

Место: Парк Революции, ресторан «Ялла»



Гастротренды

[inspiration]

Мир уверенно движется вперед, весна сменяет зиму, эпоха сменяет эпоху, тренд сменяет тренд. Что происходит в гастрономической среде? Чем нас будут кормить и удивлять? К чему идут рестораны и нужно ли менять пищевые привычки? Вопросов много, ответов тоже. Хотим представить вам пятерку основных трендов гастрономии 2019 года.



1. Мясо без мяса

Планета стремится к экологической устойчивости, пищевая наука развивается, а будущее уже наступило. Альтернативное мясо — вот что ждет нас уже в ближайшее время. Биохимики со всех концов Земли бились над созданием вкусной синтетической (не пугайтесь этого слова) говядины, и у них получилось. Важно отметить, что выращивание мяса решит ряд вопросов, связанных с моральной составляющей убийства животных, уменьшит количество вредных отходов и поможет сохранить ресурсы нашей планеты. Многие рестораны уже подают «мясо без мяса».



2. Здоровье в круглой миске. Bowl-food

Боулы уверенно закрепили за собой звание «тренда» и лишаться его не планируют. Bowl в переводе с английского — «круглая миска», в которую можно положить любые продукты, главное — полезные. В общем, это идеальный здоровый завтрак. Как правило, боул — это какие-либо продукты, содержащие большое количество углеводов (рис, овсяные хлопья, булгур, киноа), и всевозможные добавки — ягоды, фрукты, овощи, йогурты, иногда даже курица или рыба.



3. Мотивы Азии

Роллы завоевали наши сердца уже много лет назад, теперь трендом успела стать более тонкая азиатская кухня, в частности, супы из большого количества ингредиентов, например, «Фо Бо», «Рамен», «Том Кха». По прогнозам ресторанных критиков, демократичная, но насыщенная еда Азии не сдаст позиций еще долгое время.

4. Старый новый ЗОЖ-фетиш. Комбуча.

Нет смысла скрывать тот факт, что за красивым, придуманным в Америке названием «Комбуча», скрывается известный россиянам «чайный гриб». Безусловно, прежде чем войти в список трендов гастрономии и сердца людей, придерживающихся ЗОЖ, знакомая нам слоистая субстанция обрела новый имидж. Теперь это может быть и кофейная комбуча, и комбуча на китайском чае, комбуча в коктейлях и в чистом виде. Любители этого напитка заявляют, что он положительно влияет на пищеварение и оказывает детокс-эффект. Тренды заботятся о нашем здоровье.



5. Смена гастрономического пространства

Последний тренд, который стоит выделить, сложно назвать одним словом, потому что мы говорим о некоем общемировом явлении, а не о точечной вспышке. Суть его заключается в переориентации рынка в целом. Гастрономические пространства уменьшаются в площади, все популярнее становится доставка еды на дом и приготовление блюд на вынос, все чаще открываются заведения монопродуктового формата: заведения, где готовят, к примеру, только рыбу. В Америке, например, уже появляются «рестораны-призраки» — рестораны без посадочных мест и залов как таковых. Главной их целью является доставка продуктов, хотя меню этих заведений охватывает довольно широкий диапазон блюд. Мода удивительна и разнообразна. К счастью, основанная масса тенденций обладает экологичным, полезным характером.



*Доставка
цветов
и подарков*

С любовью!

DIMEX
DAILY INTERNATIONAL MESSENGER EXPRESS

www.dimex.ws

Плов-Тест

[test]



В ресторан «Ош Пош» гости идут в первую очередь за пловом, и это далеко не новость. Те, кто знакомится с нашей кухней впервые, сталкиваются с приятной неожиданностью: в нашем меню целых три вида плова: ферганский, чайханский и праздничный. Все три — безумно вкусные! Между ними есть определенные различия, но раскрывать карты просто так нам не хотелось бы. «Если хочешь понять плов, думай, как плов», — гласит древняя мудрость. Для того чтобы лучше разобраться в вопросе, мы подготовили для вас тест, который поможет вам определить, какой вы плов! Чтобы его пройти, вам нужно выбрать из двух вариантов ответа один.

1. Пловы друг от друга можно отличить по цвету. Цвет в свою очередь зависит от технологии приготовления. Морковь либо жарится, либо нет — отсюда два варианта ответа:

- а) светло-золотистый.
- б) темно-золотистый.

2. Не менее важно выбрать рис:

- а) дорогой.
- б) обычный.

3. И, конечно же, мясо, с которым плов приготовлен. Вариантов немного:

- а) говядина.
- б) баранина.

Поверните страницу на 180 градусов и выясните, какой вы все-таки плов!

Вы что, серьезно подумали, что человек может быть пловом? Ха-ха-ха, конечно нет. Все — не плов, кроме плова. Но если вы все же определились с вариантами ответов, то тут мы можем посоветовать, какой из трех вариантов этого блюда вам лучше всего заказать в ресторане «Ош Пош».

1. Ферганский плов готовится с бараниной и добавлением курдюка. Получается темно-золотистого цвета. В его приготовлении используют самые дорогие сорт риса «Девзира».

2. Чайханский плов также темно-золотистого цвета и также готовится с бараниной. Единственное серьезное отличие — сорт риса.

3. Праздничный плов, в отличие от предыдущих, готовят с говяжьей и используют обычный сорт риса. Праздничный плов — светло-золотистый и очень нежный!



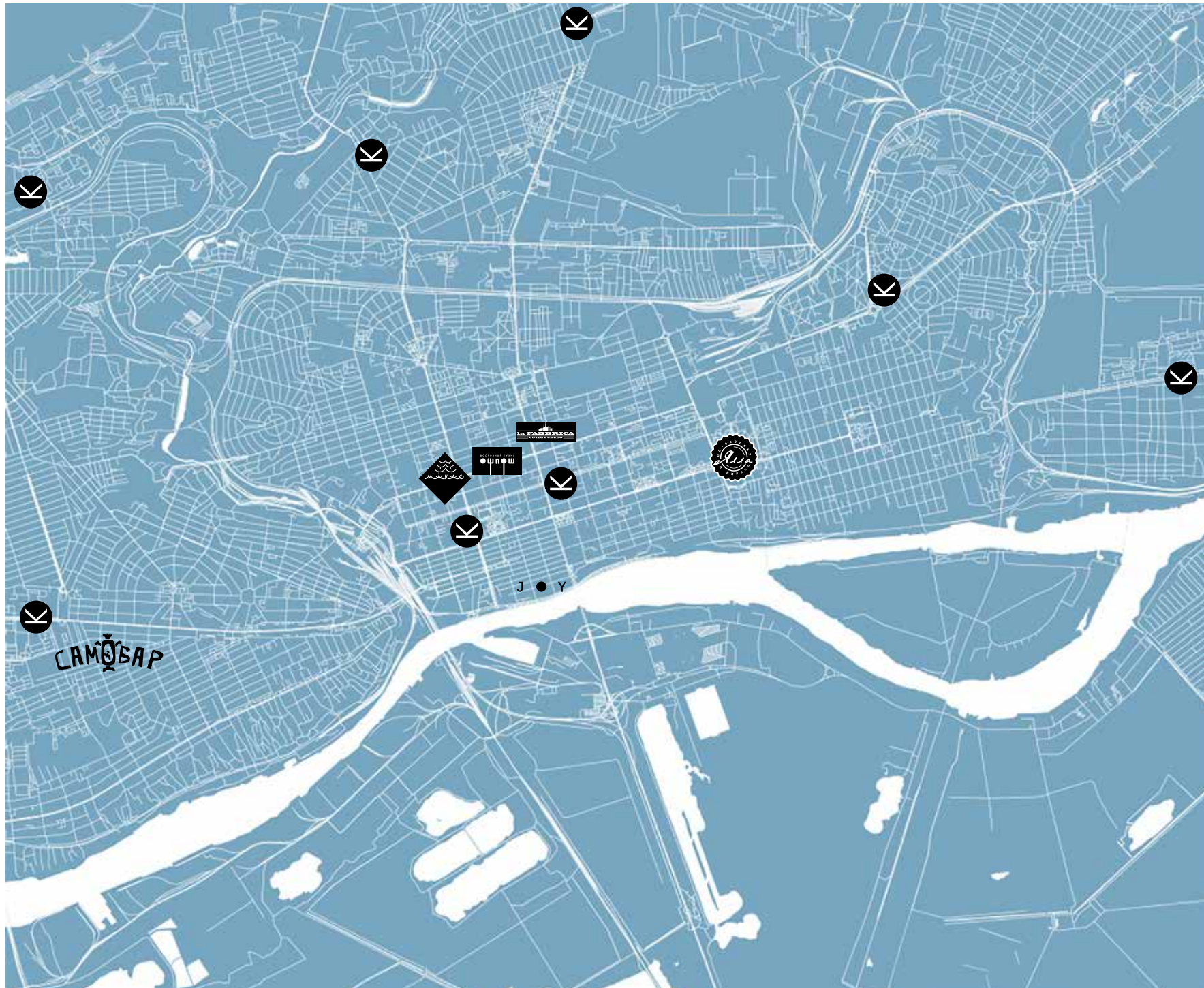
Детские таланты

[event]

В JOY дети проводят время весело и вкусно! Мы придумали, как с пользой занять непосед и решили превратить их в маленьких поваров. **Шеф-повар ресторана Антон Патанькин** разработал мастер-класс по приготовлению пиццы, в рамках которого юные кулинары посещают кухню ресторана и участвуют в готовке блюда. Каждый маленький гость получил грамоту, пиццу и чудесное настроение!





**MAKAO**

Ростов-на-Дону

Красноармейская ул., 168 /99
+7 (863) 270-98-96
@makao_rostov

OW POW

Ростов-на-Дону

Красноармейская ул., 168 /99
+7 (863) 270-89-98
@oshposh_rest

ялла

Ростов-на-Дону

Театральная пл., 3
+7 (863) 270-67-87
@yalla_restaurant

JOY

Ростов-на-Дону

Береговая ул., 29 А
+7 (863) 229-38-48
@joy.rest

LA FABBRICA

Ростов-на-Дону

Красноармейская ул., 168 /99
+7 (863) 270-57-47
@lafabbrica.rest

CAMOBAP

Ростов-на-Дону

Коммунистический пр-т, 36 /4
+7 (928) 270-31-01
@samovar_rnd

OCAKA

Ростов-на-Дону

Буденновский пр-т , 33
Ворошиловский пр-т, 44
Комарова б-р, 7
Немировича-Данченко ул., 75/5
Таганрогская ул., 114
Коммунистический, пр-т, 36/4
40-летия Победы пр-т, 79
Шолохова пр-т, 45/2
@osaka_rnd



Аксай

Мира пр-т, 7



Батайск

Кирова ул., 28



Новочеркасск

Московская ул., 7



АЗОВ

Московская ул., 46



Шахты

Победы Революции пр-т, 118



Таганрог

Петровская ул., 84

ПРАВЫЙ БЕРЕГ