

Food & Joy

Сентябрь 2019



ПРАВЫЙ БЕРЕГ

LA FABRICA
ПРОЦЕСС И КАЧЕСТВО

JOY



САКА

ВОСТОЧНАЯ КУХНЯ
ШПШ



САМОВАР

Продлить лето!

[слово]

Каждый месяц мы с отделом маркетинга готовим для вас новый номер журнала Food&Joy. Мы делаем его для того, чтобы больше рассказывать вам о блюдах и напитках ресторанов сети «Правый берег», дарить вам положительные эмоции и делиться подробностями наших мероприятий.



Аджай Сингх,
основатель
сети ресторанов «Правый берег»

Я могу сказать, что у нас было очень продуктивное лето. Одно из самых масштабных событий — открытие большой летней террасы La Fabbrica, которая стала излюбленным местом наших гостей и на которой прошло много интересных мероприятий.

Летом мы уделили особое внимание сезонным продуктам — разработали ряд специальных предложений, основанных на сезонности. У нас прошли предложения, основанные на грибах лисичках, на цветках цукини, на абрикосах и на клубнике. В данный момент действует предложение с инжиром. Кроме того, мы провели эногастрономический ужин, посвященный сезонным продуктам. Все блюда, подаваемые на мероприятии, сопровождались винами Арпачина — эти вина примечательны тем, что они производятся ростовской винодельней из сортов винограда, растущего только на донской земле. Мероприятие мы провели совместно с фермой «О, батат», с которой мы начали плотное сотрудничество этим летом.

Стоит еще отметить обновление формата JOY — теперь JOY будет винным баром. Изменится интерьер, кухня, расширится винная карта. Новый винный бар JOY. Time to wine будет ждать гостей с 6го сентября.

И самое главное — 7 и 8 сентября в парке Революции пройдет всеми любимый фестиваль Food&Joy. С помощью мероприятия мы решили немного продлить лето, поэтому выбрали морскую тему. На фестивале будет много морепродуктов, летней музыки, легкости и развлечений.

От лица всей команды ГК «Правый берег» я желаю нашим гостям и читателям теплой осени. Мы обещаем радовать вас своими новостями и обновлениями!



**ЯРКОЕ ПОДТВЕРЖДЕНИЕ
ЯВНОГО ПРЕИМУЩЕСТВА**

НОВЫЙ VOLVO S60



ДОН-МОТОРС

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР ООО «ВОЛЬВО КАРС»

| пр-т. Шолохова, 316 А

| +7 (863) 268 8 222

Паста

[special]

от La Fabbrica

Словосочетание «итальянская паста» вызывает у гурманов томную улыбку и нежную радость в сердце. А чтобы возможность приготовить это блюдо была всегда с вами, мы решили поделиться рецептом пасты от ресторана La Fabbrica. Фотографируйте, забирайте журнал, запоминайте, записывайте — в общем, не теряйте рецепт. Это настоящее удовольствие!

Ингредиенты:

1. Оливковое масло — 20 гр.
2. Помидоры черри (без кожицы) — 50 гр.
3. Тальятелле (домашняя паста) — 100 гр.
4. Базилик — 5 гр.
5. Чеснок — 2 гр.
6. Чили — 1 гр.
7. Креветка тигровая (хвосты)
8. Бульон биск — 70 гр.
9. Рыбный бульон — 50 гр.





Способ приготовления:

Тальятелле мы готовим самостоятельно, как настоящие итальянцы, но вы можете приобрести их в любом продуктовом магазине.

Чеснок нарезается тонкими слайсами и обжаривается на оливковом масле до золотого цвета, далее в сковороде добавляется перец чили, нарезанный тонкими кольцами, и креветки. Добавляем оба вида бульона — биск и рыбный, выпариваем до густой консистенции. Следом за этим добавляем помидоры черри, базилик, соль и перец. В конце кладем в сковороду пасту Тальятелле, размешиваем. Для украшения блюда и дополнения вкуса можно добавить жареную дробленую фисташку.

Блюдо готово! Приятного аппетита!



TIME TO WINE.

НОВАЯ КОНЦЕПЦИЯ

С самого начала сентября JOY меняет свою концепцию, превращаясь в винный бар. Мы узнали у **Дониера Мухаммадиева**, шеф-сомелье и управляющего будущего бара, чем же станет JOY.

Расскажите о новом JOY. Почему пришло решение изменить концепцию? Что теперь в нем будет? Каких изменений нам ждать?

Идея открыть винный бар давно, как говорится, «висела в воздухе». Я часто попадал в винные бары с отличной музыкой, но немного расстраивался из-за того, что в них нельзя танцевать. Поэтому в первую очередь хочется создать теплый, атмосферный винный бар с хорошей музыкой и разнообразной картой вин, и чтобы в пространстве было место для танцев. Я побеседовал на эту тему с руководством, и мы совместными усилиями приняли решение, что наиболее оптимальный ход в этом случае — изменить концепцию ресторана паназиатской кухни JOY. У нас есть большая база гостей, которые любят вино и хотят уметь в нем разбираться — это тоже один из поводов для ребрендинга.

А что будет с меню?

Меню мы сократим, потому что я считаю, что в винном баре нет необходимости иметь большое количество блюд — не более 30–40 позиций. Мы с шеф-поваром решили вдвое сократить нынешнее меню, оставив в нем несколько любимых блюд наших гостей. Мы внесем новые закуски и основные блюда — кухню Вьетнама, Таиланда, Японии; европейскую кухню — Италия, Франция, Испания. Но главное в этом случае — сочетаемость блюд с вином. Небольшое меню дает нам возможность ежемесячно или ежеквартально обновлять позиции.

Изменится ли режим работы?

До конца сентября — нет. Но в будущем мы планируем открывать бар позже и работать до последнего гостя. Нам хочется проводить много мероприятий, тусовок, привозить диджеев, которые работают только с винными барами. Хотим слышать в наших стенах только современную стильную музыку.

А что будет с ценами?

Мы будем стараться сделать цены честными, наши гости достаточно хорошо разбираются в вине, и поэтому мы считаем, что они должны получать напитки по справедливой цене.

Кроме вышеперечисленного, какие еще изменения ждут нынешний JOY? Может, что-то изменится в интерьере?

Мы все упрощаем, в том числе и интерьер. На первом этаже мы хотим воплотить «барную» тему — высокие столы, барные стулья, небольшие пуфики и оформленные для сидения подоконники с низкими столиками. Мы оставим пространство для танцев, а по центру зала будет слэб. В общем, будет очень современная история. Второй этаж пока не будет меняться — там будет лаунж-зона, предназначенная в большей степени для деловых переговоров и отдыха в спокойной обстановке.

И когда же все изменения вступят в силу?

6 сентября двери обновленного винного бара будут открыты для гостей. Это пятничный вечер, где мы будем угощать посетителей закусками и знакомить с новым заведением под хорошую музыку.



TIME
TO WINE

С К О Р О

Т И М Е

Т О

В И Н Е



TIME TO WINE

ДОНИЁР МУХАММАДИЕВ

J O Y

Мы снова решили порадовать маленьких гурманов и устроить для них чаепитие–дегустацию в ресторане «Самовар».



Блюда для дегустации:

1. Пирожки
2. Пирог с яблоками
3. Блинчики с ягодами и мороженым
4. Лимонад
5. Чай из самовара с баранками
6. Домашнее варенье

Чаепитие проходило на свежем воздухе, в веселой атмосфере. Члены жюри были немногословны, потому что мамы научили: «Не говори с набитым ртом». Но тем не менее нам удалось взять авторитетные комментарии.



«Вкусно, как дома!» — таков был общий вердикт экспертов. У каждого маленького гостя был свой фаворит. Например, у непоседы Дианы — блинчики с мороженым и клубникой. Выбор Алисы пал на пирожки — оторваться от угощения было очень сложно. Алиса решила, что одного пирожка точно недостаточно — давайте еще! Юный джентльмен Дима попробовал все, после чего аккуратно ухаживал за дамами, тихо удивляясь происходящему.

На вопрос, что же экспертам понравилось больше: пирог, пирожки или блинчики — ребята не смогли ответить, потому что все блюда показались им идеальными!

«Самовар» прошел дегустацию, как говорится, «на ура!». А чтобы разобраться, что же вкуснее — блинчики, пирожки или пирог с яблоками, приглашаем вас в гости!



Состав экспертной комиссии:

Алиса (2,5 года)

Диана (5 лет)

Дима (8 лет)

#детиправогоберега

САМОВАР

Ресторан «Самовар»

пр. Коммунистический, 36/4

@samovar_rnd

ЦВЕТ СЕЗОНА

[event]



В середине июля в ресторане «Ялла» прошел эногастрономический ужин от шеф-повара **Олега Колисниченко** в сопровождении вин Арпачина. Особенность этого гастроужина заключалась в том, что в списке ингредиентов подаваемых блюд были фермерские сезонные овощи.





О БАТАТ!

[special]

Мы побеседовали с шеф-поваром ресторанов «Ялла» и La Fabbrica Олегом Колисниченко и выяснили, что такое батат, как работать с сезонным продуктом и чем прекрасно фермерское мастерство.



Идея гастрономического ужина пришла внезапно и очень вовремя. За месяц до мероприятия я познакомился с **Настей и Сергеем, владельцами фермы**, имеющей очень запоминающееся название «**О, батат!**». Ферма находится в хуторе Верхняя Ковалевка, недалеко от поселка Гуково, а батат — это разновидность корнеплода.

В тот период был разгар сезона цветных томатов, я заинтересовался товаром, приехал в гости к ребятам и был поражен ассортиментом. К примеру, у нас в ресторане используется девять видов томатов, а на ферме выращивается около ста, из которых только 50 пускается в продажу. Настя и Сергей — вегетарианцы, и половину ассортимента они выращивают для себя, собственно как и тестируют продукт на себе. Когда я приехал, выяснил, что, кроме цветных томатов, через месяц будет урожай пастернака и цветков цуккини — основываясь на этом, мы сделали гастроужин. Целью было познакомить гостей и с продуктом, и с людьми, которые его производят. Ребята выращивают исключительно органические овощи, **без пестицидов и всевозможных добавок**.

Мы договорились о сотрудничестве с «О, батат!». И теперь группа компаний «Правый берег» — единственная сеть ресторанов, с которой ферма планирует взаимодействовать. Вообще фермеры поставляют свою продукцию в небольшие магазины и овощные лавки, но когда я с ними познакомился, мы так понравились друг другу, что вопрос о совместной работе решился максимально быстро. В ближайшее время мы планируем написать посевной календарь на год, чтобы знать, с каким продуктом мы будем работать в том или ином месяце. Со временем мы будем



переходить на новый для нашего города формат работы, потому что ни один из местных ресторанов не работает с сезонностью продукта. И, в целом, это понятно: да, рынок дает интересные товары, но не дает гарантий на их постоянное наличие. Сегодня есть эти конкретные томаты, а завтра — нет. Но работа с фермерским хозяйством дает опору. То есть в ферме я уверен — я точно знаю, что если введу в меню блюдо из сезонного баклажана, то эти конкретные баклажаны получу в необходимом количестве.

В данный момент мы ждем **желтую свеклу**. По вкусу она не походит на обычную свеклу — больше похожа на смесь батата и картофеля. Кроме того, для нас растут цветы настурции и один из сортов круглого итальянского баклажана. С этими продуктами мы будем делать гастроужин в La Fabbrica. Сергей и Настя тоже, конечно, примут участие в событии. Это очень интересные люди, обладающие иным видением продукта. У человека, который питается только растительной пищей, в целом иной взгляд на жизнь.





ПРЕДУПРЕЖДАЕМ О ВРЕДЕ ЧРЕЗМЕРНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ



ВДОХНОВЛЕН
ВКУСОМ



*Taste the French way of life**

**Насладись французским образом жизни*

BLANC

Настоящий Узбекский

Узбекистан ассоциируется у нас с золотистыми лепешками, жарким пловом и, разумеется, с ароматными шашлыками, которые называются кабоб. Запах дыма и мяса, готовящегося на углях, можно почувствовать еще вдалеке от шашлычной. Шашлык так соблазнительно пахнет, что продавцу даже не приходится зазывать посетителей — они сами спешат заглянуть в гости и попробовать манящее запахом мясо.



Шашлычные обычно имеют вывеску кебаб либо кабоб, что с узбекского означает одинаково — «шашлык». Традиционный узбекский шашлык — это мясо молодого барашка, замаринованное в специях, нанизанное на недлинный шампур вперемешку с тонкими ломтиками бараньего сала (думба) и обжаренное на мангале. Аромат жареного мяса смешивается с запахом прогорающих дров и винного уксуса, сдобренный едва заметной ноткой душистых специй.

Испокон веков в Узбекистане возле мангала стоят исключительно мужчины, женщины допускаются к этому священнодействию только на стадии разделки продуктов и маринования. По мнению профессионалов (опять же мужчин), существует несколько аспектов, необходимых для приготовления этого блюда: хорошее мясо, правильный маринад, нужные дрова и, конечно, мастерство шашлычника.

Ну, с хорошим мясом все понятно, оно должно быть свежим и по возможности от молодого животного, а вот правильный маринад — это уже наука. В чем только умельцы не маринуют мясо для шашлыков: это и уксус, и кислое молоко, и майонез, и сок лимона, и даже коньяк. В Узбекистане принято мариновать шашлыки в воде. Да-да, в обыкновенной кипяченой холодной воде, правда, иногда применяют и минеральную. Небольшое количество воды плюс соль, перец, специи и резаный лук — вот самый правильный маринад.

Теперь о дровах, здесь все зависит от региона, но наиболее часто используются сухие ветки урюка, вишни, виноградной лозы. Сначала дрова прожигают в течение 30–40 минут, и только когда они покроются слоем седого пепла, приступают собственно к жарке. Жарящийся шашлык окропляет угли тающим жиром, и их дымок, смешиваясь с ароматом доходящего мяса, придает шашлыку неуловимый, но узнаваемый акцент.

Сегодня маститые ош-позы (повара) Узбекистана предлагают до двадцати видов шашлыка. А в нашем ресторане «Ош Пош» мы предлагаем 16 видов. Самые знаменитые блюда — это шашлык «На трех шампурах из баранины», «Каре дагестанского ягненка» и знаменитый «Меч Ош Пош» — люля-кебаб из баранины длиной 1 метр. Каждое готовится по всем традициям Узбекистана. Такие шашлыки лучше всего кушать с горячими лепешками, маринованным луком, запивая зеленым чаем.

Вкусный узбекский шашлык вы можете попробовать
в ресторане «Ош Пош»: ул. Красноармейская, 168/99 / @oshposh_rest





THE BOWL

[enjoy]

Боул — уже не тарелка. История о том, как обычная тарелка для супа проделала путь от рук Будды до популярных аккаунтов в Instagram. Боул — это сравнительно новый тренд гастрономии, перекочевавший к нам из восточной традиции.

Боул — уже не тарелка.

История о том, как обычная тарелка для супа проделала путь от рук Будды до популярных аккаунтов в Instagram.

Боул — это сравнительно новый тренд гастрономии, перекочевавший к нам из восточной традиции. Там, на Востоке, это блюдо называют Buddha bowl, что в переводе означает «Чаша Будды». Существует легенда, по которой Будда принимал пищу из круглой глубокой миски, а еда оказывалась там из рук прохожих, чаще всего бедняков. Именно поэтому в миске всегда был разнообразный, но максимально простой набор продуктов.

На западе боулы появились около пяти лет назад, в Россию они пришли вместе с модой на здоровый образ жизни и спортивное питание. Боулы могут подаваться независимо от времени суток — боул может быть как блюдом на ланч, так и использоваться в качестве десерта, в зависимости от ингредиентов, конечно же.

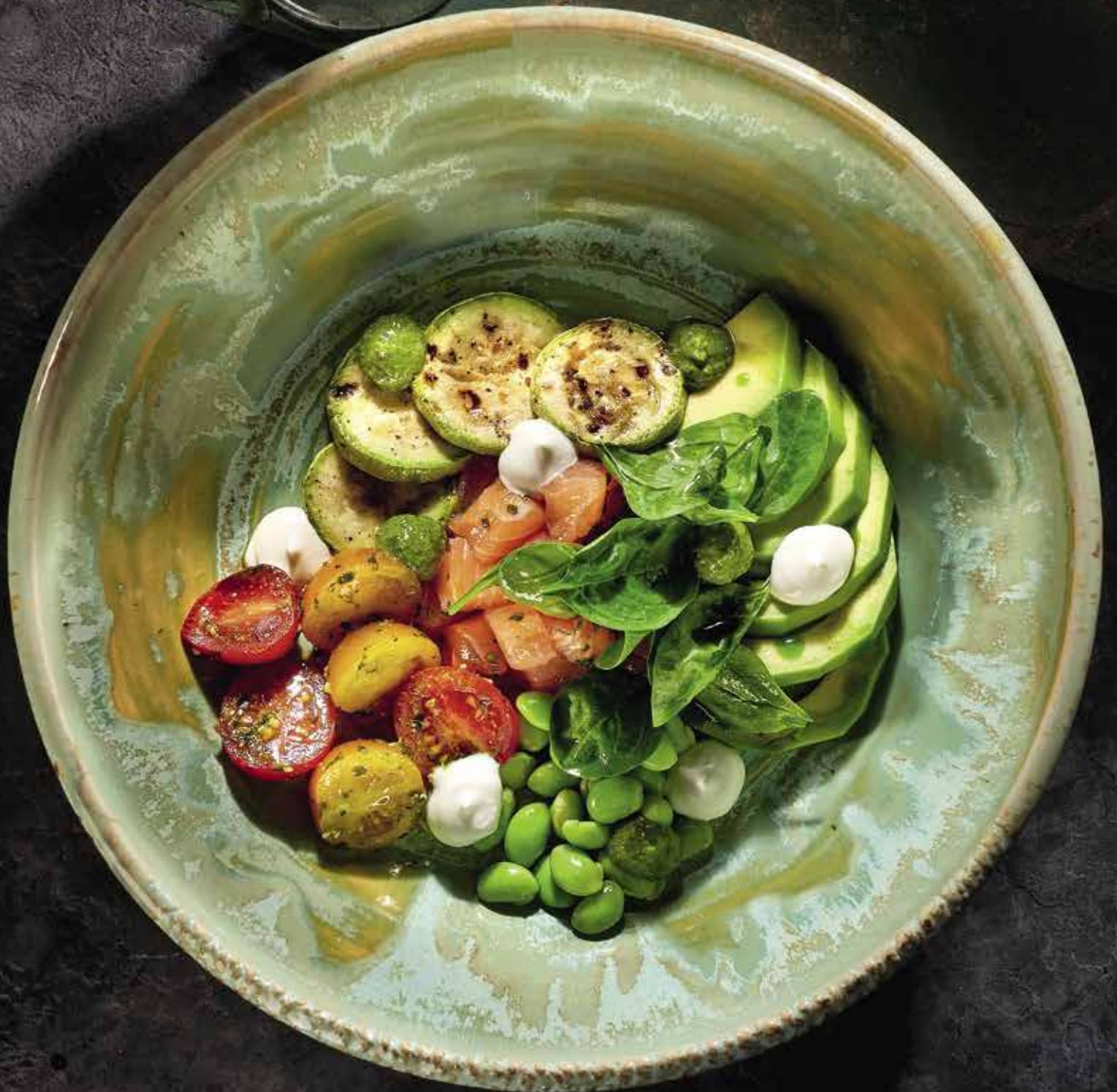
Главные условия приготовления этого блюда — небольшое количество разнообразных продуктов. Диетологи и приверженцы здорового питания уверены, что в этом залог стройности и хорошего самочувствия. Также важна эстетическая составляющая блюда — подача боулов выглядит очень красиво, что делает их популярными среди food- и lifestyle-блоггеров, для которых важно не только питаться правильно, но и публиковать приятные фотографии своих завтраков.

В ресторане La Fabbrica на завтрак мы подаем несколько видов боулов:

- Смужи боул зеленый, в составе которого: брокколи, бобы эдамаме, авокадо, шпинат, стебель сельдерея, спаржа, яблоко.
- Смужи боул красный, состоящий из таких ингредиентов, как: малина, грейпфрут, гранола, рикотта, орех пекан
- Супербоул, наполненный следующими продуктами: лосось, авокадо, кабачок на гриле, бобы эдамаме, томаты черри, песто, козий сыр, шпинат, соус верде.

Попробовать трендовое блюдо, несомненно, пополнив новой фотографией свой аккаунт, можно ежедневно с 9 до 13 часов.





КУЛЬТУРА

[new]

НАПИТКА

Фруктовые шейки от Эльдара Магомедова, шеф-бармена сети ресторанов «Осака». Культура других стран вдохновляет на новые решения. Например, опыт стран Юго-Восточной Азии подарил нам идею создать линейку фруктовых шейков в меню сети ресторанов «Осака».





Культура других стран вдохновляет на новые решения. Например, опыт стран Юго–Восточной Азии подарил нам идею создать линейку фруктовых шейков в меню сети ресторанов «Осака».

Фруктовый шейк — это фирменный азиатский напиток, особенно популярный в Таиланде и Вьетнаме. В этих странах шейки готовят прямо при покупателях из свежих экзотических фруктов.

Напитки в «Осаке» мы также готовим из натуральных ингредиентов. За основу берутся свежие фрукты и фруктовое пюре с добавлением кокосовой воды и сгущенного молока. Кстати, «сгущенка» очень часто используется в традиционной вьетнамской кухне, в частности в напитках.

Что попробовать в «Осаке»?

Арбузный шейк.

Для приготовления напитка используется мякоть арбуза, перебитая в блендере со льдом, кокосовой водой и сгущенкой. Этот шейк прекрасно утоляет жажду в жару, а также легко усваивается организмом.

Манго–шейк.

Этот нежный коктейль — любимый напиток во Вьетнаме. Манго–шейк стал настоящим летним хитом. Мы готовим его из натурального пюре манго, кокосовой воды и кокосового молока. Также добавляем немного сгущенки для придания сладости и нежной йогуртовой консистенции.

Авокадо–шейк (Sinh To Bo).

Этот напиток также пришел к нам из Вьетнама. Это сладкий молочный коктейль с авокадо и сгущенным молоком. Авокадо не обладает ярко выраженным вкусом, но используется в этом коктейле для придания густой, бархатистой и нежной текстуры. Плоды авокадо, как известно, очень полезные — они содержат огромное количество витаминов и ненасыщенные жирные кислоты, которые не только защищают сердце и сосуды, но и снижают артериальное давление. Авокадо продлевает молодость и является излюбленным продуктом вегетарианцев. Авокадо–шейк — отличный напиток для утоления жажды и поддержания ощущения сытости.



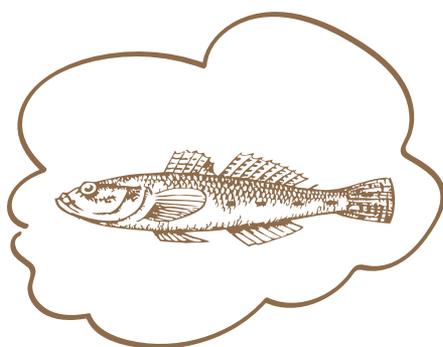
ВДОХНОВЕНИЕ

[inspiration]

ШЕФОВ

Лето — время путешествий и поездок, насыщенной работы и самого эффективного отдыха. Каждый наш шеф-повар черпает немало вдохновения в отъездах.

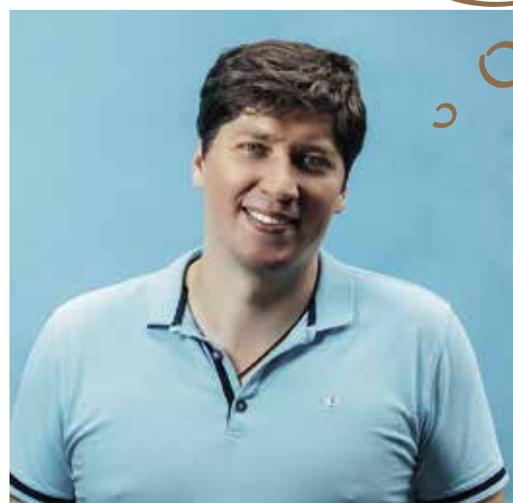
Мы узнали у шефов, на что их вдохновило ушедшее лето.



Антон Патанькин:

Так вышло, что последние четыре года я почти не путешествую, а вдохновение получаю в Ростове. Когда я впервые приехал сюда и попал на Центральный рынок, я пришел в восторг от разнообразия! Не только я считаю, что ростовский рынок — один из самых богатых на ингредиенты-изумруды.

Во всей этой красоте мне больше всего понравился рыбный отдел, и после моего знакомства с ассортиментом в меню JOY и «Макао» появилось филе донского судака. В Макао он готовится с картофелем том ям, а в обновленном JOY судак будет подаваться с томленными в сырном соусе листьями салата.

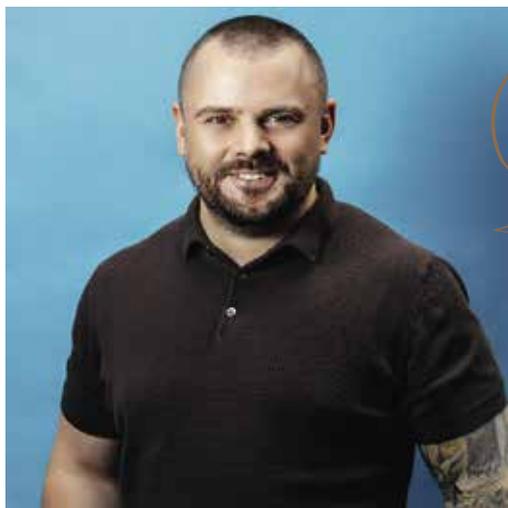


Мухитдин Алиходжаев:

Совсем недавно я был у себя на родине, в Узбекистане. И меня привлек, казалось бы, известный всем продукт — перепелка. В Узбекистане эту птицу готовят достаточно сытно — с добавлением говяжьей печени, баранины и даже курдючного жира. Но сама по себе перепелка — продукт нежный, диетический, и рекомендовать его можно всем. Поэтому мне пришла идея — европеизировать это блюдо, чтобы оно стало универсальным и подходило абсолютно под каждые вкусовые предпочтения.

Еще одним ингредиентом, которым мы собираемся разнообразить нашу кухню, станет специальный сыр для жарки — Халлуми. Это левантский сыр, известный по кипрской кухне. В обновлении меню мы будем сочетать Халлуми с разными ингредиентами, чтобы максимально раскрыть вкус этого продукта.



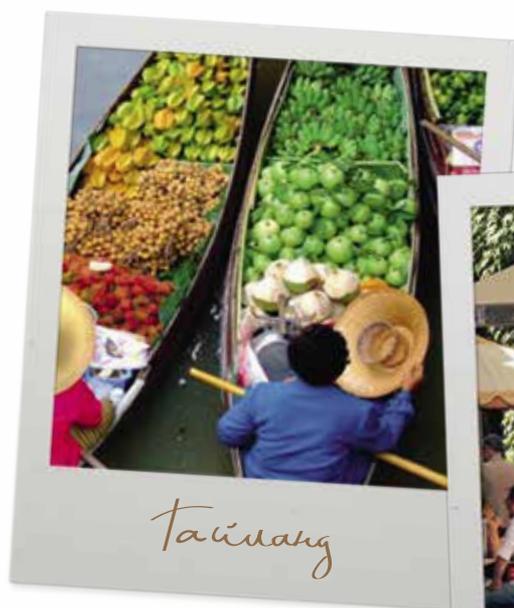


Belissimo!

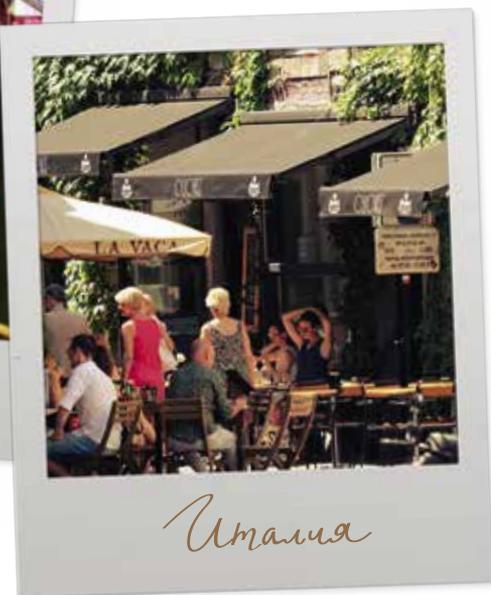
Антон Патанькин:

Мое лучшее блюдо — это то, которое я еще не сделал. И действительно, вдохновлюсь на создание блюд я, конечно, в путешествиях. Мне кажется, что любое путешествие дает силы на новые свершения. На данном этапе я настолько погрузился в работу, что мне не хватает времени ни на что, кроме нее. Но этот год тем не менее начался с путешествия в Тайланд. Экзотические местные фрукты вдохновили меня на многие закуски для меню ресторана «Ялла», например, на салат с уткой и манго — это действительно хит.

Потом была поездка в Италию. Учиться у итальянцев — одно удовольствие. Мы, повара, творческие люди, нас вдохновляет красота вокруг. И совсем не важно, какой это будет город или страна. Самое главное — не бояться рисковать. Но это уже совсем другая история, вы прочтете ее и попробуете в обновленном осеннем меню ресторанов «Ялла» и La Fabbrica.



Тайланд



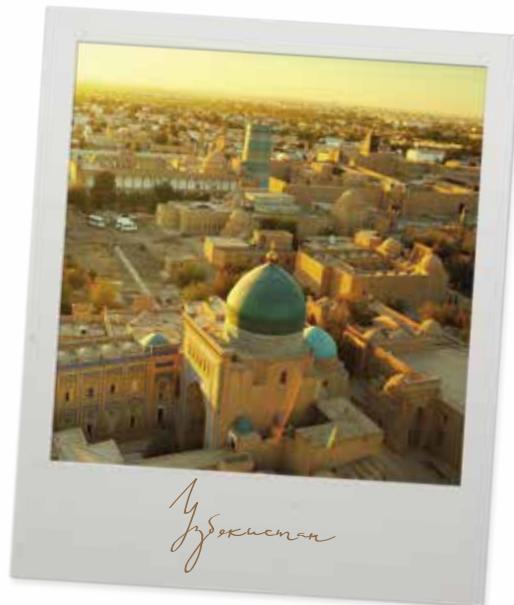
Италия



Сергей Хан:

Летом было много работы, мы проводили гастрономический ужин в ресторане «Осака» на Буденновском проспекте, поэтому отправиться путешествовать не удалось. Но все же я успел съездить на свою родину — в Кабардино-Балкарскую Республику.

Эти места славятся своими блюдами из мяса. Национальная кухня каждый раз вдохновляет меня, и из этой поездки я так же вернулся окрыленным. Уже в октябре в меню сети ресторанов «Осака» мы заведем совершенно новые позиции — это тушеный телячий бок и блюдо из баранины. Но пока я не буду рассказывать секретов, скоро вы сами сможете оценить эти блюда в «Осаке».



Узбекистан

Сладкая работа

[chef's day]

Вдохновение от шеф-кондитера ресторанов «Ялла», «Самовар» и сети ресторанов «Осака» Натальи Педенко. Совсем недавно у Натальи был первый рабочий юбилей — пять лет работы в ресторане «Ялла», десерты для которого создаются ею с самого открытия. Мы узнали, где находится центр кондитерского мира, почему пирожное «Облако» должно быть голубого цвета и где «Куриным рулетом» называют манный пудинг.



Наталья, вопрос, ответ на который кажется нам очевидным, Вы любите свою работу?

Конечно! Начнем с того, что я сама очень люблю сладкое, и для меня это не только вкус, но и эстетика. А вообще, покажите мне девочку, которая не любит десерты (если она не на диете, конечно).

Что вдохновляет Вас на создание десертов? Где Вы черпаете идеи?

Источников немало — это и книги, и преподаватели, и определенный круг моих европейских друзей, и заграничные поездки. Что касается книг, то последние четыре книги, которые меня замотивировали, — это книги кондитера Стефана Глясье, я училась у него в прошлом году во Франции.

А Вы часто путешествуете?

Стараюсь. Вообще я бываю во Франции с регулярностью один-два раза в год. Еще я люблю бывать в Испании и Италии. Но Франции я не изменяю, особенно под Рождество. А Париж — это моя любовь навеки.

А чем Вас так привлекает этот город?

Париж — это неизменная любовь, потому что, во-первых, это центр всего кондитерского мира. Во-вторых, там находится одна из моих любимых кондитерских школ, лучшая школа в мире — Bellouet Conseil, в которой я обучалась три раза, у разных мастеров: у кого-то я учила современные витринные десерты, у кого-то — хлеб, у кого-то — классические французские десерты. В-третьих, в Париже можно найти все, что я люблю. Например, можно насладиться макаронами Пьера Эрме: у него всегда очень интересные вкусовые решения — нечасто встретишь макароны с трюфелем или с фуа-гра. В прошлом году у него были макароны с черной икрой. Лучшие на свете эклеры Кристофера Адамо — тоже в Париже. Вкуснее его эклеров нет. Кроме того, работы Эммануэля Риона, кондитера, долго работавшего в ресторане «Пушкин» в Москве, тоже можно найти в Париже. Франция бесконечно вдохновляет.

А расскажите о последнем путешествии.

Одна из моих последних поездок была нерабочей: я ездила отдыхать в Стамбул. Меня очень поразил тот факт, что восточные сладости, оказывается, не такие сладкие, как их представляют. Они меня удивили. Например, десерт, который в переводе на русский называется «Куриный рулет». Название это необъяснимо, потому что само блюдо представляет собой что-то среднее между манным пудингом и десертом панакота. Для меня это было открытием. Еще в Стамбуле есть одна из самых старых кондитерских — «Хафиз Мустафа», и открыта она с 1864 года. За всю историю заведения у нее сменилось только три хозяина, и, если вы будете в Стамбуле и захотите попробовать восточные сладости, то обязательно нужно посетить это место.

А какие десерты, кроме «Куриного рулета», Вас впечатлили?

Есть испанский кондитер — для меня он и учитель, и друг в одном лице. Я неоднократно обучалась у него, и полученные знания перевернули мои представления о кондитерском искусстве. Он вегетарианец, поэтому главное качество десерта для него — польза. Блюда часто готовятся им, например, с добавлением инулина или мальтозы вместо сахара. Инулин, кстати, можно употреблять диабетикам. Он вообще очень щепетильно относится к сахару и считает, что, если мы готовим фруктовый десерт, то сахара в нем должно быть не больше, чем в самом фрукте. Также в готовке он не использует пшеничной муки, заменяя ее на рисовую или кукурузную. Его десерты — очень легкие. Вот эти сладости меня впечатлили.

А на что Вы ориентировались, создавая десертную карту в «Ялла»?

Наша десертная карта меняется два раза в год, и обновления всегда зависят от сезона. Скоро наступит осень, а вместе с ней в меню придет лимон, но ягоды при этом уйдут, потому что это исключительно летнее удовольствие. В скором времени в меню вернуться всеми любимые «Фондан с вареной сгущенкой» и «Вишневый пирог». Осенне–зимнее меню — это что-то теплое и домашнее. Летнее — свежее. Также при разработке десерта важно придерживаться еще и сочетания цвет–вкус. Например, у нас в меню есть пирожное «Облако» с голубикой, оно голубого цвета. Если мы сделаем его белым, оно не будет так привлекать гостей.

А какие еще блюда будут в обновлении?

Пока что эта информация останется в секрете.

Какой самый популярный десерт в «Ялла»?

Тут все просто:

1. Домашнее птичье молоко с желе из манго–маракуйи;
2. Чизкейк;
3. Фиалковая панакота;
4. Медовик;
5. Эклеры.

Это пять позиций, которые невозможно убрать из меню. Уже пять лет эти десерты лидируют по всем показателям.

А Вы когда–нибудь представляли себя в другой профессии?

Нет. Я очень много времени посвятила кухне, я в своем потоке, можно сказать. Мне очень нравится это дело. Я — повар–кондитер, инженер–технолог продуктов общественного питания. Получаю удовольствие и вижу результат — а это главные составляющие успешной работы.



КИТАЙ БЛИЖЕ

[enjoy]

Китайская кухня с каждым годом набирает все большую популярность в России. **Ли Сянцай, шеф-повар ресторана «Макао»**, поделился с нами деталями своей работы и особенностями китайской еды.



Китай — неоднозначная в сознании русского человека страна. Культура и ментальность китайцев для многих россиян остается непонятной и загадочной, но при этом национальная кухня очень полюбилась в России. Кулинарная история страны началась около трех тысяч лет назад, и за это время поварами было придумано более чем 20 тысяч блюд. Еда для жителя Китая — не просто топливо, скорее — ритуал. В языке народа даже нет слова «перекусить», а быстрое поедание обеда в гостях считается неуважением к хозяину дома. Пищу принимают неторопливо, блюда подают красиво, с трепетом и даже неким почитанием относиться к продуктам.

Разнообразие и порядок потребления блюд также важен. Например, на традиционном праздничном столе может быть более 40 позиций. Как правило, перед трапезой пьют чай, затем на стол подают закуски (рыбу, мясо, печень, овощи), после чего каждый участник застолья получает пиалу с рисом, а на столе тем временем появляются общие блюда и соусы. Завершающим ритуалом снова является чаепитие.

В рамках одного ресторана соблюдать ритуальность непросто, кроме того, подобная система потребления пищи не всегда удобна для человека иного менталитета. Но шеф-повару ресторана «Макао» удалось найти баланс между традицией и социокультурной реальностью.

Ли Сянцай живет в России довольно давно. Первые 15 лет он проработал в Москве, затем стал шеф-поваром в «Макао». В Китае Ли оказывается часто, потому что в родной стране его ждут жена и пятнадцатилетний сын. Все знания о китайской кухне Ли Сянцай привнес в нынешнее меню ресторана. Еще шеф признался нам, что осенью в «Макао» будет обновление позиций.

«Каждое блюдо китайской кухни, прежде чем вносить в меню, нужно адаптировать для русского человека, но все, что мы готовим, получается так же вкусно. Единственный момент, который необходимо учесть, — другие продукты. Тут ничего не поделаешь», — говорит Ли Сянцай. На примере утки по-пекински шеф-повар рассказал, что вкус самой утки будет отличаться от той, что приготовили в Пекине, как минимум потому, что птиц кормят разным зерном — от этого и меняется вкус мяса. Но в общем и целом китайская кухня имеет возможность раскрыться, не теряя своей самобытности. И немного о личном: шеф-повар поделился, что из русских блюд больше всего ему нравится борщ.

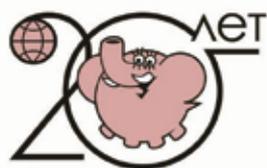
Угоститься борщом в «Макао» не получится, но насладиться традиционной китайской кухней — несомненно!



ОАЭ

мир за гранью...

от 27 000 ₺



РОЗОВЫЙ СЛОН

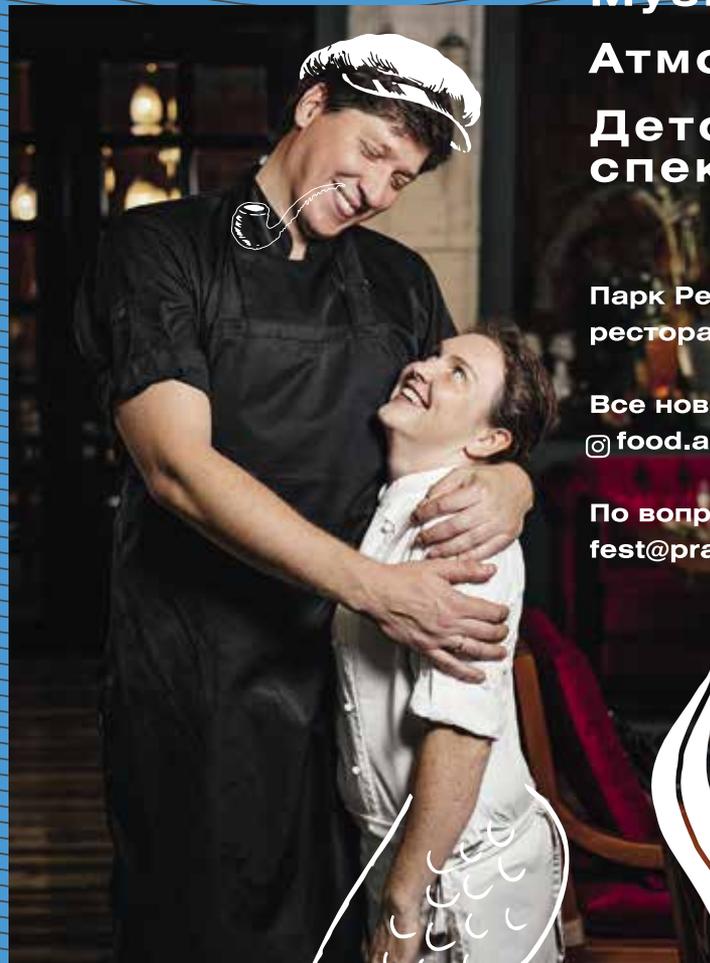
мир в розовом цвете

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**
📞 pinkelephant_rostov 🌐 pinkelephant.ru



Food & Joy

17-18 сентября / с 12:00 по 22:00



Еда
Музыка
Атмосфера
Детские спектакли

Парк Революции,
ресторан «Ялла»

Все новости фестиваля
@ food.and.joy

По вопросам участия
fest@pravberdon.ru





ПОПРОБУЙ... ПОЧУВСТВУЙ

**ДОБАВЬ ВКУСА
С СОСА-COLA БЕЗ САХАРА!**

Соса-Солл и контурная бутылка являются зарегистрированными товарными знаками ТМ Соса-Солл Сопрану. ©2019 ТМ Соса-Солл Сопрану.

Звук вокруг

[project]



Необычный женский тембр, яркие гитарные рифы, движения рук и тела завораживают – на сцене происходит колдовство, которое погружает тебя в уникальную атмосферу группы Mirra Project. Даже в названии коллектива есть магия.

*Ирина Авакова,
арт-директор ГК «Правый берег»*

Мирра – это растение с кроваво-красными цветами и ярким ароматом, из этого растения делают ароматическую смолу, которую используют в религиозных ритуалах. Mirra Project – музыкальный проект Карины и Владимира Резуновых, исполняющих необычные кавер-версии зарубежной музыки в авторских аранжировках и имеющих свой авторский материал на русском языке.

Как появился проект Mirra Project?

Мы с Вовой собрали крутой музыкальный коллектив и ездили с авторскими песнями на гастроли, а потом нам предложили работу с каверами на пароходе. Вова сделал хорошие аранжировки, и мы начали работать. Материал оказался очень удачным. Так начались предложения по работе именно в дуэте.

А как вы в Ростове оказались?

Пригласили работать сюда по контракту, потом началась война в Украине, и мы остались, ребенок здесь пошел в школу, да и предложений выступить очень много, в Ростове нас любят. Пару раз в месяц выезжаем на выступления, я не люблю сидеть на одном месте, люблю смену обстановки. А вообще, мы очень легкие на подъем.

Карина, я не раз слышала в крупных торговых центрах твой голос. Это совпадение?

Нет (*смеется...*) Это большая часть работы, которая происходит дома. Мы пишем музыку на заказ для крупных торговых центров, ресторанов, магазинов по всему миру. Вова пишет много инструментальной музыки, но когда это песни с вокалом, то конечно, друзья узнают и потом пишут в инстаграм, мол слышали твой голос в «Апексе», в ювелирном магазине.

А твои авторские песни, где можно послушать их?

В соцсетях, конечно, и на концертах. Иногда мы делаем целые блоки авторской музыки. А что касается их дальнейшего продвижения – я не знаю, как это делается. Знаешь, люблю смотреть «сказочные» фильмы, типа: она пела в ресторане, где сидел крутой продюсер, а потом – альбом, клипы, туры и миллионы поклонников. Ну, в общем, я не встречала никого, кто был бы готов снимать мне клипы. И, честно говоря, не страдаю по этому поводу, я занимаюсь любимым делом, у меня много поклонников и людей, которые хотят слышать мои песни, а самое главное — я свободна от обязательств.

Карина, вы с Вовой в браке уже 9 лет, вы выступаете вместе и ведете совместный быт: это сложно – все время находиться рядом?

Нет, это прекрасно, мы еще и работаем дома, казалось бы, можно устать друг от друга, но на самом деле, когда я вижу, как Вова пишет музыку, влюбляюсь в него еще больше. Меня завораживает этот процесс – это мое вдохновение.

Расскажи о своих необычных костюмах, пожалуйста.

Это не костюмы – я люблю необычно одеваться, хожу так и в повседневной жизни, думаю, это разновидность бохо стиля. Сейчас я активно шью, это еще один способ самовыражения. Мне грустно от того, что наши люди так скованы в выборе одежды, и мне хочется показать им, что можно выглядеть по-другому. Я всегда всем доказываю, что не нужно много денег, чтобы хорошо выглядеть.

Вопрос, который я задаю всем своим собеседникам: какие события осени ты советуешь не пропустить ростовчанам?

Советую посмотреть спектакль «Господин Ибрагим» в ТЮЗе – изящный и мудрый, равнодушным не оставит точно.

Благодарю тебя за интересную беседу и приглашаю гостей ресторанов сети «Правый берег» на выступление колоритного музыкального проекта Mirra Project.



ПИЛКИ

МАНИКЮР & ПЕДИКЮР

Мы воплотим любые Ваши идеи!

- ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЕТЬ СТУДИЙ
- ОДНОРАЗОВЫЕ НАБОРЫ
- ПОЛНАЯ СТЕРИЛИЗАЦИЯ
- ОПЫТНЫЕ МАСТЕРА
- ГАРАНТИЯ НА ПОКРЫТИЕ
- КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Скидка
200₽
по промокоду
“МАНИКЮР В ПИЛКАХ”



☎ 8-800-777-0000
(звонок бесплатный)

📍 Ростов-на-Дону
Ворошиловский пр., 55
ул. Добровольского, 1/2

📷 @pilki_nail_rnd

Феррагосто

[event]

17 и 18 августа у летней террасы ресторана La Fabbrica проходил традиционный итальянский праздник «Феррагосто» и действовало специальное гриль-меню! В мероприятии приняли участие рестораны сети «Правый берег» — JOY и «Ош Пош». Праздник «Феррагосто» отмечается в Италии в середине августа, его название дословно переводится как «августовские каникулы», которые учредил римский император Август. Празднования укоренились много веков назад, придя после напряженного сезона посадки. Сегодня это не только религиозный, но и светский праздник изобилия и веселья. Это состояние итальянской души!





FACELAB

— это косметологическая лаборатория по уходу за лицом в новом формате OPEN SPACE, где косметологи подбирают программы ухода индивидуально, создают для клиента обволакивающую атмосферу комфорта и заботы в центре города, куда хочется возвращаться снова и снова!

FACELAB

Anastasiya Singh

УХОД
МАССАЖ
МАКИЯЖ

тел. 8-928-181-26-86

@facelab_rnd ул.

Горького, 179