

Food & Joy

Июль-Август 2019

Завтрак в La Fabbrica
с Мирко Дзаго



ПРАВЫЙ БЕРЕГ

LA FABBRICA
CORTO CORTO

J • OY



С А К А

ВОСТОЧНЫЙ КУЛИНАРИИ



САМОУВАР

СЕЗОН СОБЫТИЙ

[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.



Анна Рудько,
директор по маркетингу
сети ресторанов «Правый берег»

В последнее время они стали более камерными и семейными. Например, недавний завтрак с Мирко Дзаго в ресторане La Fabbrica и мастер-класс по приготовлению плова от Мухитдина Алиходжаева в «Ош Пош» — были рассчитаны всего на 20–30 гостей. Таким образом, мы даем возможность каждому гостю лично пообщаться с шефом и узнать секреты приготовления блюд, ведь в этом и есть ценность таких событий.

Еще мы хотим вдохновить вас на гастротуризм! Поэтому в июльском номере подготовили большое интервью с Олегом Колисниченко (шеф-повар ресторана «Ялла»). Олег много путешествовал по миру, проходил стажировки и теперь поделился с нами списком обязательных для посещения ресторанов и дал советы по блюдам, которые стоит попробовать в Италии, Франции и Испании. Ведь одно из самых ярких воспоминаний, которое мы привозим из путешествия — после восхищения пейзажами и архитектурой, — это то, как вкусно нам было в отпуске. Иногда именно кухня страны заставляет вернуться в нее вновь. Приятного чтения!



VOLVO S90

СПЕЦИАЛЬНАЯ СЕРИЯ INSCRIPTION

Седан нового поколения от 2 750 000 руб.*

* Предложение распространяется на модель Volvo S90 2019 модельного года. Демонстрируемое изображение автомобиля может отличаться от реализуемых на территории РФ. Не является публичной офертой. Количество автомобилей ограничено. Стоимость автомобиля для физических лиц достигается с учетом маркетинговой поддержки, скидки по программе лояльности Privilege Club, а также дополнительной выгоды по программе Трейд-ин. Стоимость автомобиля для корпоративных клиентов достигается с учетом маркетинговой поддержки. Дополнительную информацию о сроках и условиях программы уточняйте у официальных дилеров Volvo Cars. Реклама.

ДОН-МОТОРС

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР ООО «ВОЛЬВО КАРС»

пр-т. Шолохова, 316 А

+7 (863) 268 8 222

История

[la fabbrica]

с характером

Летняя веранда La Fabbrica принимает гостей уже больше месяца, радуя посетителей не только кухней, но и оформлением. В этом номере журнала мы решили рассказать вам о деталях интерьера La Fabbrica.



«Экстерьер заведения всегда должен совпадать с его интерьером, фасад не должен жить своей жизнью», — говорит **основатель ГК «Правый берег» Аджай Сингх**. У La Fabbrica два фасада — один выходит на Красноармейскую улицу, второй расположился на Газетном переулке с появлением летней веранды.

Если говорить о дизайнерских решениях, примененных к оформлению летней площадки, то следует отметить, что идеи, воплощенные внутри ресторана, были вынесены наружу. Для наибольшего сходства использовались те же материалы, например, чугун, медь и латунь.

Внутри La Fabbrica из чугуна сделаны стойки кухни и подстоля, часть фасада, выходящего на Красноармейскую улицу, оформлена чугунными элементами. На веранде можно увидеть анфиладу чугунных колонн. Также в оформлении использовалась медь, например, светильники летней площадки выполнены из этого материала. Что касается латуни, то стулья веранды — латунные, в то время как внутри ресторана находится пивная башня из этого металла.

Кроме того, хотелось бы отметить несколько исторических фактов. Не секрет для жителей Ростова, что ресторан La Fabbrica расположен на территории бывшей





табачной фабрики, основанной в 1857 году Василием Асмоловым. Во времена царской России активно эксплуатировался женский и детский труд, из-за низких зарплат и тяжелых условий труда («асмоловские» папиросы крутили вручную, и работа шла по 12–14 часов в сутки) в ноябре 1905 года на фабрике произошел женский бунт, о котором до сих пор напоминает мемориальная доска, установленная на здании: «Здесь 7(20) ноября состоялся митинг бастовавших работниц табачной фабрики. На безоружных женщин напала царская конная полиция и зверски расправилась с ними».

Кроме того, стоит обратить внимание, что памятный барельеф в арке бывшей табачной фабрики выполнен в черном цвете. Декораторы La Fabbrica не упускали из вида эти факты, создавая интерьер заведения, — например, используя черные колонны и подстоля в декоре ресторана.

Присмотритесь, обстановка ресторана таит в себе много интересных деталей.



Легендарная [enjoy] Scrocchiarella

Есть блюда, которые остаются актуальными и желанными независимо от повода, времени года и окружающих обстоятельств. И одно из них, конечно же, пицца. Казалось бы, что может быть проще и вкуснее? И вправду, на первый взгляд пицца — несложное в приготовлении блюдо, но знали бы вы, сколько нюансов таит в себе этот процесс.

Мы с командой ресторана La Fabbrica делимся секретами приготовления легендарной римской пиццы Scrocchiarella (Скрокьярелла), чей рецепт существует почти что тысячу лет.

Чем же так прекрасна Скрокьярелла? Во-первых, непроизносимостью названия. Попробуйте сказать вслух это слово. Вы уже чувствуете себя итальянцем?

Конечно же, мы шутим. Но у пиццы Скрокьярелла и правда есть масса замечательных качеств, делающих ее особенной. Например, тесто, на 80% состоящее из воды (содержание воды в тесте для любой другой пиццы — не более 60%), — хрустящее и сочное одновременно. Говорят, что ни у одного пиццайоло не получается приготовить Скрокьяреллу с первого раза только потому, что тесто очень жидкое и работать с ним, откровенно говоря, не так-то просто. Каждое действие в подготовке теста невероятно значимо — любой огрех производства будет виден, когда пиццу вынут из печи. Внимание и только внимание приблизит пиццайоло к идеальной Скрокьярелле.

Выпекают римскую пиццу при температуре не более чем 300 градусов, в то время как для обычной необходимо 450–480. Длина Скрокьяреллы может достигать нескольких метров, если это позволяет печь.

Что касается начинки — в этом случае все зависит от фантазии шеф-повара ресторана, в котором ее готовят. В меню La Fabbrica вы найдете такие сочетания, как груша и горгонзола, страчателла и руккола, а также классические начинки — салями, сыры, томаты, грибы и многое другое.

Несколько веков назад пицца считалась в Италии пищей бедных людей, поэтому класть в пиццу большие куски мяса считается моветоном среди ортодоксальных поваров. И до сих пор в Италии пицца с мясом — редкость. В основном, для приготовления начинки этого блюда используется бекон и колбасы.

Если вы вдохновились на ужин в компании Скрокьяреллы, то у вас есть возможность не только провести вечер в La Fabbrica, но и взять желанную римскую пиццу с собой все в том же ресторане.

Ждем вас в La Fabbrica!





Food-обзор:

[inspiration]

ГАСТРОНОПИЧЕСКИЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ

Пора отпусков и путешествий в самом разгаре, и как никогда актуальны советы по поводу поездок — что посмотреть, куда пойти, что попробовать? Мы подготовили для вас материал, в котором **Олег Колисниченко, шеф-повар ресторанов «Ялла»**, делится впечатлениями и советами касательно ресторанов Франции, Италии и Испании.



ФРАНЦИЯ / Париж

Во Франции я был несколько лет назад, в городе Аржантей, в 12 километрах от Парижа. Я учился там в кулинарном университете. Если говорить по поводу обязательных к посещению ресторанов, могу сказать, что, оказавшись во Франции, в Париже, необходимо пойти в **ресторан «Жюль Верн»**. Ресторан (кстати говоря, обладатель трех звезд «Мишлен») расположен на втором уровне Эйфелевой башни, на высоте 125 метров. Шеф-повар — **Ален Дюкасс**, у него, собственно, я и проходил обучение. Представьте, вы ужинаете в ресторане и смотрите на вечерний Париж. Такой красоты я нигде не видел. Неважно, с какой целью вы приехали — романтическая, гастрономическая или деловая поездка — обязательно нужно попасть в «Жюль Верн». Несомненно, надо попробовать **фуа-гра**! В переводе на русский язык «фуа-гра» означает «жирная печень», и я смело могу сказать, что только французы могут достойно приготовить этот деликатес. В ресторане «Жюль Верн» фуа-гра готовят из огромной гусиной печени. Ее засыпают листьями лайма и запекают в духовке. Вино, гусиная печень с фруктовым соусом и вид на Париж — вот, что нужно для счастья!



ИСПАНИЯ / Мадрид

Испания, на мой взгляд, самая гастрономическая страна из трех представленных. Самым большим впечатлением для меня стал ресторан **Street Xo**, расположенный в торговом центре. В этом ресторане — живая очередь, забронировать стол в нем попросту невозможно, так как в заведении нет телефона. Приходить туда лучше за час до открытия. Вам не придется скучать, потому что пока вы стоите в очереди, к вам подходят официанты-повара, одетые в смиренные рубашки, выносят коктейли в интересной посуде в качестве комплимента от ресторана и принимают заказ. Гастрономия начинается с этого. Шеф-повар ресторана, **Давид Муньос**, обладатель трех звезд «Мишлен». Одного взгляда на него достаточно, чтобы понять, почему его персонал ходит в смиренных рубашках.

Нас встретили аперитивом следующего содержания: в высоком бокале — напиток из сухого игристого вина и хереса, настоящий во фруктовом дыму. На жидкости лежит пена из молока и имбиря. Рядом с бокалом — нанизанный на шпажку хвост красной средиземноморской креветки, запеченный на хоспере и облитый китайским соусом хойсин с малиной. Там же — **голова креветки, заполненная желе из бульона**. Это потрясающее сочетание! У следующего блюда очень интересное название, переводимое на русский как «Свинячество». Очень забавно. Но само по себе блюдо также обладает невероятным вкусом. Представьте вареники, лежащие на большой квадратной подставке из камня. Начинены эти вареники фаршем из свиного языка, блюдо посыпано рубленым жареным свиным ухом и полито соусом из анчоусов и соусом хойсин с малиной. Впечатляет, правда? Любой человек, попавший в этот ресторан, будет потрясен, так как все, что происходит в Street XO, — приключение. История заканчивается тем, что на выходе из ресторана мы попадаем на производство мороженого, в желатерею братьев Рокко. И, получив гастрономический шок в Street XO, вы получаете еще одно впечатление в виде мороженого, например, с креветками и арбузом.

ИТАЛИЯ / Бергамо

Из Италии я вернулся 3 месяца назад, проходил стажировку в ресторане **Bobadilla** в городе Бергамо. И вот первое место в Италии, куда бы я посоветовал пойти, именно это заведение. На момент, когда я приехал в Бергамо, ресторану исполнилось 47 лет, я даже участвовал в подготовке к празднику — мы готовили фуршет на 1000 человек! И это не шутка. Bobadilla очень любят, он постоянно полон. Шеф-повар ресторана, **Франческо Готти**, является тренером национальной сборной шеф-поваров Италии и работает в Bobadilla уже 17 лет. В этом ресторане знамениты **паста, равиоли, ризотто**. Любой выбор будет правильным. Это настоящая итальянская кухня.



ИТАЛИЯ / Верона

Хочу посоветовать еще один итальянский ресторан в городе Верона. Всем известно, что у Вероны романтическая репутация, поэтому рекомендую ехать в этот город с любимым человеком или всей семьей. Ресторан, в котором вам необходимо оказаться, называется **Casa Perbellini** — «дом Пербелини» в переводе на русский. **Жан Карло Пербелини** — шеф-повар, обладатель двух звезд «Мишлен», находит невероятные вкусовые решения и крайне экстравагантно сочетает продукты! Блюда, подаваемые в этом ресторане, — очень смелые, я бы не решился на такое. Например, здесь подают **копченый козий сыр с лангустинами**; десерт из классического крема «Сабайон» с крепленным вином «Марсала» и черной белужьей икрой; тартар из сибаса с соусом из лакрицы. Это фантастически вкусно! Еще стоит заглянуть в пиццерию **Du de Cope** и попробовать «Тунареллу с тунцом и красным луком». За этим хочется вернуться.



Желаю вам
приятных
гастрономических
впечатлений!

НОВЫЙ «МАКАО»

[new]

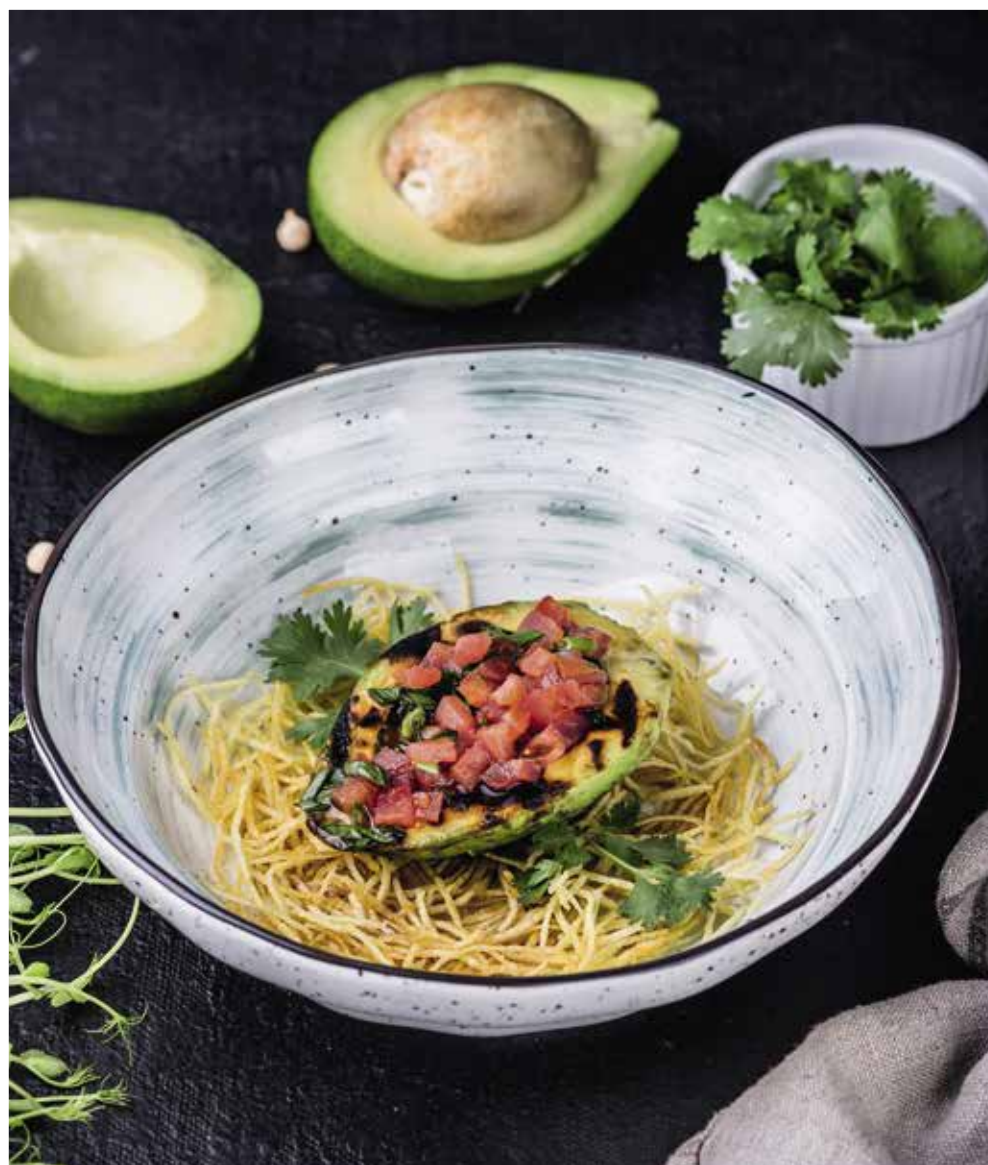
В ресторане «Макао» произошло сочное летнее обновление меню и винной карты. Шеф-повар ресторана Антон Патанькин и сомелье Сергей Штейгервальд рассказали о новых сочетаниях.

Антон:

Блюда, которые мы добавили в меню, летние, освежающие. Я хотел бы рассказать о запеченном в хоспере авокадо. Фрукт запекается на березовых углях в испанской печи, которая называется «хоспер», эта печь — закрытого типа, что дарит блюдам, готовящимся в ней, аромат костра. Половинка авокадо фарширована томатами конкасе с зеленым луком и заправлена пряным пикантным соусом тартар с лососем.

Сергей:

Запеченный авокадо я бы подавал с красным вином Le Vin Est Une Fete от Domaine Elia Da Ros. Как и следует из названия, это вино — настоящее удовольствие, выраженное яркостью и свежестью фруктов. Округлое, шелковистое, сочное — его можно назвать по-настоящему «универсальным». Это вино прекрасно подойдет в качестве аперитива или сопровождения к полноценным блюдам. Красное вино в данной ситуации поможет рецепторам раскрыться и в полной мере насладиться тонкими нюансами печеного авокадо и предлагаемого соуса.



Антон:

Кроме того, стоит выделить ролл с тунцом, овощным кунжутом и соусом халапеньо-кинза. В составе блюда: рис, водоросли нори, тунец, соус спайси, томаты, овощной кунжут, микс салата и соус халапеньо. Вкус получается слегка кисловатый, освежающий.

Сергей:

К этому роллу отлично подойдет Riesling Trocken от производителя Robert Weil. Это вино чарует сбалансированным, щедрым вкусом с фруктово-минеральными тонами и живой кислинкой в мягком послевкусии. В аромате — изысканное, свежее, изобилует минеральными и цветочными акцентами. Универсальный и отличный вариант сопровождения блюд азиатской кухни, а остаточный сахар придаст нежности и отлично сгладит пряность и кислотность соуса.



*Le Vin Est Une Fete /
Domaine Elia Da Ros*



*Riesling Trocken /
Robert Weil*

Антон:

Например, салат Чука с яблоком и соусом Гамадари — это свежий взгляд на традиционную японскую кухню, где аромат морских водорослей сочетается с соусом на основе орехов и сочным зеленым яблоком. Чука смешивается с нарезанным соломкой яблоком и ореховым соусом. Слайсы кабачка маринуются в соке лимона. Украшается кунжутом, кедровыми орехами и картофелем пай.

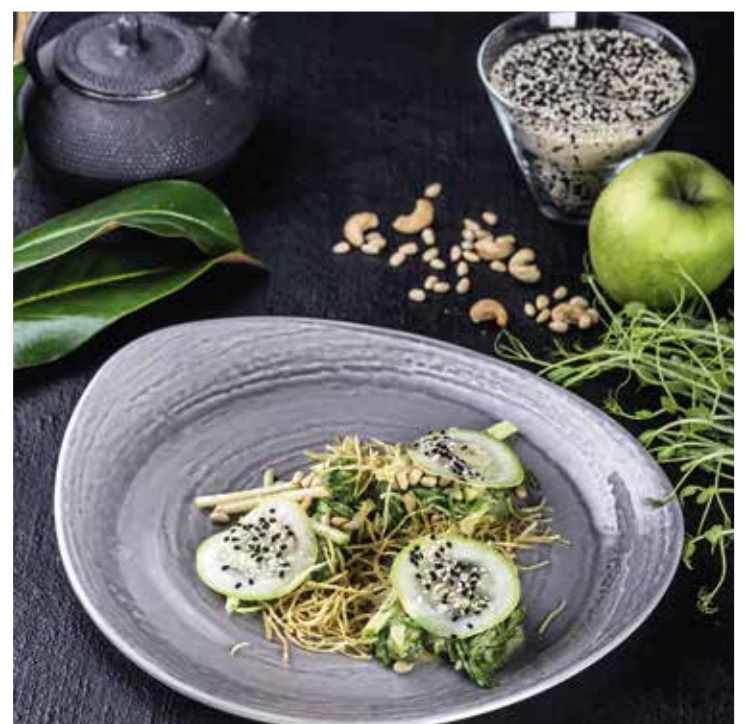
Сергей:

К этому салату я рекомендую вино Roero Arneis от Bruno Giacosa. Это освежающее, элегантное в аромате вино изобилует оттенками тропических фруктов, папайи и абрикоса. Отлично будет сочетаться с легким фруктово-ореховым салатом — мандариновый бриз вина окутает данное блюдо, и родится интереснейший союз.



*Roero Arneis /
Bruno Giacosa*

По итогам беседы мы получили три варианта для ужина в «Макао». Воспользоваться подсказками и оценить предложенные сочетания вы можете в любой день у нас в гостях.



Устричный

[enjoy]

Гранд Ріх

Каждый вид устриц по достоинству оценен любителями этого морского деликатеса. Вкус устриц — чистый, деликатный, соленый и йодистый — требует вина с вкусовой интенсивностью «на полтона ниже». Сегодня мы расскажем вам о сочетании для ценителей: японская устрица «Осака» и вино Chablis Jean-Marc Brocard (Bourgogne).

Устрицы «Осака» выращиваются в очень красивом месте на берегах острова Осаки Камиджима, который находится в пределах национального парка Сето-Найкай в Японии. Японские устрицы под брендом «Осака» признаны во всем мире, а в 2014 году в Кюсю получили золотую медаль в устричном Гран-при, как самые вкусные устрицы Японии.

В заливе, где соединяется соленая морская вода и первозданные горные родники, образуется великолепная «почва» для обильного роста микропланктона, где выращиваются очень «упитанные» устрицы. Благодаря такому природному местоположению эти устрицы часто имеют изумрудно-зеленый цвет жабр, как и у очень знаменитых французских устриц «Фин де Клер Верт».

Такая особая среда культивирования помогает ферме выращивать восхитительно мягкую по консистенции и довольно сладковатую по вкусу устрицу изумительного качества.

В пару к устрицам «Осака» мы предлагаем Chablis Jean-Marc Brocard. В аромате этого вина переплетаются оттенки цитрусовых, белых цветов, фруктового пирога, нюансы кремния и морского бриза. Вино с маслянистой текстурой обладает объемным, энергичным, освежающим вкусом с вибрирующей кислинкой, что идеально дополнит сладость японской устрицы.



Chablis Jean-Marc Brocard



Этот особенный сорт устриц можно попробовать в ресторане **JOY**, ул. Береговая, 29А



Дети «Правового»

[expert]

Из номера в номер мы приглашаем маленьких food-обозревателей попробовать блюда сети ресторанов «Правый берег» и вынести справедливые оценки. На этот раз мы устроили для нашего жюри итальянский завтрак в ресторане La Fabbrica.

Для оценки нашим уважаемым гостям было представлено несколько позиций из **утреннего меню**:

1. Гранола с сухофруктами и кокосовым йогуртом
2. Сырники с вареньем и сметаной
3. Смузи
4. Боул красный
5. Круассан классический

«Ты прожевал? Жуй! На еще вкусный сырник!» — с этих слов Николь началось утро на летней террасе в La Fabbrica. Кстати, именно сырники впечатлили юных дегустаторов больше всего.

«Это любовь!» — так описал их Даниэль. Мamma mia! Да это же наивысшая оценка!

Возгласов было много, съеденных блюд — тоже. Конечно, завтрак сопровождался улыбками умиления всех присутствовавших на дегустации и даже случайных прохожих. Особого внимания, по мнению малышей, оказались достойны круассаны: ребята угощали друг друга и между делом обнимались в порыве счастья, как в Италии!



«Никакое смузи не заменит яблочный сок!» — сказал Даня и с удовольствием выпил два стакана.

Попробовав самое яркое блюдо на столе (красный боул), эксперты переглянулись и единогласно приняли решение отодвинуть тарелку, аргументируя свой выбор словами: «Не сладко!» Мы не отчаялись и предположили, что боул пришелся бы по нраву гурманам чуть постарше.





Гранолу ребята решили отдать любимым мамам. Эксперты по достоинству оценили блюдо, ведь с мамами делятся только самым вкусным! Конечно, со словами: «Мама, это тебе!»

Судя по улыбкам, восторженным возгласам, счастливым объятиям и получившимся кадрам, итальянский завтрак прошел проверку на «ура»!

Напоминаем, что ваши крошки тоже могут стать экспертами журнала Food&Joy — стоит только опубликовать в социальной сети фотографию малыша с хэштегом **#детиправогоберега**.

Ждем вас на завтрак в La Fabbrica!

Состав экспертной комиссии:
Николь (2 годика 11 месяцев)
Даниэль (3 годика 9 месяцев)
#детиправогоберега

Плов — глава стола

[enjoy]

На летней террасе «Ош Пош» произошло таинство: **шеф-повар ресторана Мухитдин Алиходжаев** научил гостей готовить свадебный узбекский плов, в то время как **Дониер Мухаммадиев** устраивал дегустацию вин.

Человека, который готовит плов, очень уважают в народе и называют «ошпоз». **Ошпоз** всегда почетный гость на любом празднике. Но и хозяйка каждой семьи умеет делать плов. Ведь это блюдо — самое любимое: готовится быстро, получается вкусно, да и продуктов для приготовления нужно не так много.

Кроме того, в Узбекистане плов является еще и главным праздничным блюдом на многих торжествах, в частности на свадьбах. Побеседовав с Мухитдином, мы выяснили тонкости приготовления свадебного плова. О всем празднике в целом в Узбекистане судят по тому, какой был плов. Чтобы его приготовить правильно и вкусно, приглашают специальных мастеров, которые имеют огромный опыт готовки.

Чтобы жизнь у молодых была счастливой и богатой, в плов добавляют зерна граната, узбекский горох и изюм. Каждый ингредиент символичен. Что-то несет в себе пожелание изобилия и богатства, иное — крепкую любовь и рождение детей. Например, барбарис, добавляемый в блюдо, сулит крепкое здоровье и долголетие. Также в плов могут добавляться курага и порезанное отварное яйцо. Если говорить **о мясе**, то барашек подходит лучше всего. Особенно тот, что был выращен на сочных лугах высокогорья и только что освежеван. Мясо нужно подбирать сочное, но не очень жирное.

Традиционно плов готовят на улице в большом казане на открытом огне. Казан для плова похож на полусферу, у которой нет дна в привычном понимании этого слова. Такой казан устанавливают на специальную подставку в виде куска широкой трубы на ножках или сооружают специальный очаг — такой основательный, как на фото. Огонь разводят так, что он охватывает почти все стенки казана, равномерно прогревая все содержимое и не давая подгореть основе плова — зиртаку.

Из-за большого количества компонентов важно, чтобы все в плове получилось сбалансированно, чтобы ни один из ингредиентов не выбивался из общего вкуса. Кстати, под словом «свадебный» подразумевается «праздничный». По словам шеф-повара, в Узбекистане свадьбой называют любое счастливое событие в жизни — и бракосочетание, и рождение ребенка, и юбилей.



Попробовать настоящий праздничный плов можно в ресторане «Ош Пош» независимо от события и повода.



Рецепт от шефа

[recipe]

Самое летнее блюдо по версии всей России — окрошка. В этом материале мы поделимся с вами уникальным рецептом приготовления окрошки с донскими раками от **шеф-повара ресторана «Ялла» Олега Колисниченко**. Равнодушных к окрошке людей не существует, ее либо обожают (кстати говоря, статистика гласит, что большинство россиян относится к этому блюду с большой любовью), либо отрицают вовсе. Ниже приведен рецепт, который сведет с ума любого гурмана. Рекомендуем к приготовлению!



Окрошка на 4 порции.

Одним из основных ингредиентов окрошки является заправка, так что первым делом готовим смузи для окрошки.

Состав заправки:

1. Охлажденный огуречный рассол (1000 г)
2. Сметана (210 г)
3. Домашняя горчица (30 г)
4. Яйцо (400 г — 200 г чистого желтка, 200 г яйцо целиком)

Смешиваем все ингредиенты.

Собираем окрошку в заранее охлажденную тарелку:

1. Клешни и шейка отварного рака (180 г)
2. Филе куриное (100 г)
3. Укроп и лук (12 г)
4. Специи (по вкусу)

Овощная база:

1. Картофель отварной (80 г)
2. Огурец свежий (80 г)
3. Яйцо куриное (80 г)
4. Редис (80 г)

Все ингредиенты измельчаются и кладутся в тарелку, а при подаче заправляются приготовленным ранее смузи.

Изюминка блюда — мелко натертый свежий корень хрена, добавленный в готовую окрошку. Подавать рекомендуем с гренками из столичного черного хлеба. Приятного аппетита желает вам ресторан «Ялла»!



+GRIMBERGEN+

ABBAYE FONDÉE EN • ABBEY FOUNDED IN

1128

GRIMBERGEN ROUGE —

фруктовый сорт знаменитого пива Гримберген, сочетающий себе сложные ароматы клубники, легкие нотки пряностей и гвоздики.

Обладает горьковато-сладким фруктовым вкусом, насыщенным ароматом красных ягод, рубиновым оттенком и плотной розовой пеной.



ПРЕДУПРЕЖДАЕМ О ВРЕДЕ ЧРЕЗМЕРНОГО
ПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

Звук вокруг

[project]



Современную культуру и традиции Мексики нельзя представить без ансамблей мариачи. Одетые в необъятные широкополые шляпы и костюмы, украшенные галунами и блестящими пуговицами. Такие ансамбли можно встретить сейчас по всему миру: в ресторанах, на площадях, в местах скопления туристов, на праздниках и городских гуляньях. Ростов не стал исключением, и сегодня я познакомлю вас с мариачи, которых можно услышать в нашем городе в сети ресторанов ГК «Правый Берег».

Собеседником **Ирины Аваковой**, арт-директора ГК «Правый берег», стал **Тимур Ошейко**, гитарист группы **Mariachi Los Panchos**.

Тимур, расскажи о составе вашей группы
В базовом составе группы: вокал, гитара — Джон Хавьер, Марвин Лекаянко — перкуссия, интерактивы и танцы, и я, Тимур Ошейко, — гитара, бек-вокал. На большие мероприятия состав можно расширить до шести человек и использовать группу духовых инструментов.

Как вы познакомились?

Джон и Марвин были студентами российских вузов, познакомились мы на международном факультете, но коллектив сложился не сразу. У каждого из нас был свой проект, и только через несколько лет мы объединились в коллективе мариачи, и уже много лет успешно исполняем латиноамериканскую музыку (мексиканскую, кубинскую, испанскую).

На каком языке вы общаетесь в группе?

Между собой мы общаемся на испанском, Джон уже 13 лет в России, русский язык знает и понимает, но говорит с небольшим акцентом, Марвин говорит хорошо. Помимо русского, Марвин еще и армянский подучил, чем немало радует гостей на банкетах (смеется).

Есть ли у вас песни на русском языке?

Есть, но это русские песни на испанском языке, сейчас поясню. Несколько лет назад пришла идея сделать кавер на песню группы «Дискотека Авария» «Новогодняя», но на испанском языке и в латиноамериканском стиле. Мы выложили в инстаграмм эту песню, и с нами связался руководитель группы «Дискотека Авария» и предложил совместно записать видео. Песня стала невероятно популярна — так появился спрос на мексиканцев, поющих на русском. Сейчас у нас в программе целый блок таких песен.

Я слышала о вашем исполнении серенад. Расскажи пожалуйста, как это происходит

Это настоящая традиционная серенада прямо под балконом или окном. Таким необычным способом можно сделать предложение руки и сердца. Иногда женихи поют вместе с нами, готовят хотя бы один куплет, потому что это добавляет особую трогательность происходящему. А вообще, несмотря на экзотическую составляющую нашего проекта, нас зовут на традиционные свадьбы, welcome-зоны и другие праздники, где ждут горячих танцев и жизнерадостную музыку.

Кто занимается вашими костюмами?

Костюмы продумываем самостоятельно, берем за основу традиционные и адаптируем для «русского глаза», отшиваем в театре, а вот самбреро до сих пор приходится заказывать из Мексики.

Я, благодарю тебя за приятное общение и хочу задать постоянный вопрос рубрики: какие события этого лета ты советуешь не пропустить ростовчанам?

Концерт группировки «Ленинград» 13 сентября и фильм «Рокетмен», думаю, его стоит посмотреть.



*Доставка
цветов
и подарков*

С любовью!

DIMEX
DAILY INTERNATIONAL MESSENGER EXPRESS

www.dimex.ws

ПРОСТИ, ВИНО

[event]

19 июня в ресторане La Fabbrica совместно с брендом шотландского односолодового виски The Singleton состоялся ужин гастрономической серии **The Singleton Tastes** из четырех подач от **Олега Колисниченко** в сопровождении коктейлей от **Виталия Глотова** и виски в чистом виде. Все напитки были гармонично подобраны к каждому блюду по ключевым принципам фудпейринга, составляя идеальную гастрономическую пару.





THE SINGLETON™ TASTES

Идеально с едой.
Прости, вино.

Винный ужин Магре

[event]

27 июня в «Макао» прошел эногастрономический ужин с винами от французского винодела **Бернара Магре**, чья винная империя существует уже более 50 лет.

Шеф-повар **Антон Патанькин** подготовил впечатляющее меню из пяти позиций, идеально подходящих к выбранным винам. Гостям подавались такие блюда как: говяжья щека с соусом чимичурри, баранья лопатка с хумусом, лангустины с фунчозой, ролл с авокадо и тунцом, а на десерт — теплый сыр камамбер с черной смородиной. Вечер прошел в сопровождении ведущего **Сергея Киселева**. Как это было, можно увидеть в нашем фотоотчете.



ОТКРОЙ СВОЮ *Coca-Cola* VANILLA

Вкус ванили ассоциируется с десертами/мороженым,
с домашним уютом, теплотой и объятиями, с чем-то дорогим и редким.
ВЫ ПРОСИЛИ - ОНА ВЕРНУЛАСЬ!



COCA-COLA ЯВЛЯЕТСЯ ЗАРЕГИСТРИРОВАННЫМ ТОВАРНЫМ ЗНАКОМ THE COCA-COLA COMPANY. © 2019 THE COCA-COLA COMPANY.
ВНЕШНИЙ ВИД УПАКОВКИ МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ИЗОБРАЖЕНИЯ В РЕКЛАМНЫХ МАТЕРИАЛАХ. VANILLA - ВАНИЛЬ.



ПОПРОБУЙ... ПОЧУВСТВУЙ

Завтрак с Мирко

[event]

15 июня состоялся итальянский завтрак со знаменитым шеф-поваром **Мирко Дзаго**. В теплой дружеской обстановке на летней веранде ресторана Мирко поделился с гостями тонкостями готовки утренних блюд. Например, рецептом приготовления идеального яйца пашот (оказывается, процесс не предусматривает добавление соли и уксуса). Также шеф рассказал, как готовить оладьи из кабачков — секрет их насыщенного зеленого цвета в том, что он добавляет немного шпината. Кроме этих блюд, в меню завтрака была гранола с сухофруктами и кокосовым йогуртом, которую Мирко помогали готовить очаровательные гости. В ходе завтрака мы угощали участниц шампанским, свежими булочками и сезонными фруктами.





Щавелевый лимонад

[recipe]

Южное лето не сдает позиций, столбики термометров ползут все выше — июль обещает быть горячим. Чтобы жаркие дни были вкуснее и красочнее, мы решили поделиться с вами рецептом лимонада от ресторана «Самовар» от шеф-бармена **Эльдара Магомедова**. Сфотографируйте страницу и добавьте фото в «избранное», ведь этот напиток легко приготовить в домашних условиях.



Ингредиенты на лимонад:

1. Домашний щавелевый сироп (50 мл)
2. Минеральная газированная вода (300 мл)
3. Лимонный сок (по вкусу)

Домашний щавелевый сироп:

1. Щавель (300 г)
2. Сахар (150 г)
3. Вода (150 мл)

Приготовление:

1. Промыть щавель, обрезать корешки, не более чем на 0,5 см — в стеблях содержится много сока.
2. Смешать в небольшой кастрюле сахар и воду, нагреть до полного растворения сахара (получится сахарный сироп).
3. Разрезать щавель по длине, загрузить в блендер, добавить 150 мл сахарного сиропа, 100 мл негазированной воды, перемолоть до состояния кашицы.
4. Отфильтровать смесь с помощью марлевой ткани или вафельного полотенца.
5. Щавелевый сироп готов.
6. В стакан средних размеров (400 мл) положить лед.
7. Добавить 50 мл щавелевого сиропа и 300 мл, газированной минеральной воды.
8. Добавить лимонный сок (по вкусу), украсить долькой лимона.
9. Готово!



Эта версия лимонада — базовая. Вариации зависят от ваших вкусов и предпочтений. В напиток можно добавить фруктовое пюре или ананасовый сок, кстати, отлично подойдет пюре из маракуйи. В «Самоваре» мы подаем щавелевый лимонад с пюре из ревеня, но этот ингредиент достать не так-то просто. Получившийся напиток обладает массой полезных свойств и в общем-то является детокс-коктейлем. Щавель благотворно влияет на пищеварение, содержит аминокислоты и прекрасно утоляет жажду. Также советуем попробовать добавить в лимонад спирулину — этот ингредиент сделает напиток еще более полезным для вашего организма. В летнем меню «Самовара» обязательно появляется щавелевый лимонад. Его рецепт изначально был придуман шеф-барменом Эльдаром Магомедовым в 2010 году, когда в Москве горели торфяники.

8(900)120-11-00

КРАСНОАРМЕЙСКАЯ 164



@CARSKAYA_CIRULNYA

VK.COM/CARSKAYA_CIRULNYA



Мирошниченко Артем

Соучредитель и основатель проекта

«Царская цирюльня» — это гораздо больше, чем мужская парикмахерская. Это не просто мужской клуб — это именно то самое место, где ты найдешь свой стиль и почувствуешь колорит царских времен.

Мужская парикмахерская «Царская цирюльня» представляет собой нечто большее, чем просто заурядный барбершоп — тут дружеская обстановка и мужская атмосфера. Люди приходят сюда не только ради стрижки, но и для того, чтобы хорошо провести время, пообщаться и проконсультироваться по поводу средств для ухода.



Специальное

[osaka]

предложение



Севиче из лосося и гребешка

Севиче — блюдо из рыбы или морепродуктов, пришедшее в гастрономический мир из Перу и получившее распространение во многих кухнях латиноамериканских стран. В общем, это блюдо представляет собой мелко нарезанную сырую рыбу, маринованную во фруктовом соке, например, в соке лайма. Говорят, эта гениальная идея когда-то пришла в голову перуанским рыбакам, которым нужно было что-то есть во время долгого лова. Огня в открытом море не развести, зато вокруг полно рыбы, которую можно нарезать, полить соком лайма, добавить немного зелени и приступить к трапезе. Сегодня севиче — деликатес, который готовят по всему миру, экспериментируя со всевозможными ингредиентами, вкусами и текстурами. Но в основе блюда всегда была, есть и будет свежая рыба! Теперь севиче из лосося и гребешка можно насладиться в сети ресторанов «Осака».

Поке с лососем и овощами

Поке (в переводе с гавайского «нарезать») — гавайское блюдо, которое сейчас очень популярно в Америке и Европе, с недавних пор становится все более известным и в России. В целом поке — это рис или зелень, рыба или морепродукты, кисло-сладкие соусы, сочетаемые с множеством начинок на любой вкус. Поке придумали японцы, переселившиеся на Гавайи. Они начали готовить свои родные блюда из местных продуктов, так и появилось сочетание риса и сырой рыбы. Ее чуть маринуют в соевом соусе, выкладывают на теплый рис и заливают все соусом с кунжутным маслом. Иногда добавляют овощи, орехи. На Гавайях это считается закуской, холодным блюдом, хотя основа — рис — теплая. Поке легко превращается из салата или закуски в основное блюдо в зависимости от того, какую вы выберете основу. Кроме того, это блюдо-трансформер, можно каждый день его есть, выбирая разные ингредиенты, и оно не наскучит. Поке всегда разное, и каждый человек может собрать его по своему вкусу, добавляя в состав то, что он любит больше всего.

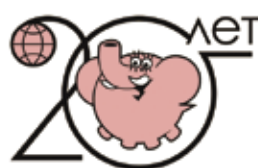
В сети ресторанов «Осака» мы предлагаем вам попробовать «Поке с лососем и овощами».



Турция

Будь как гола

от 14 000 ₽



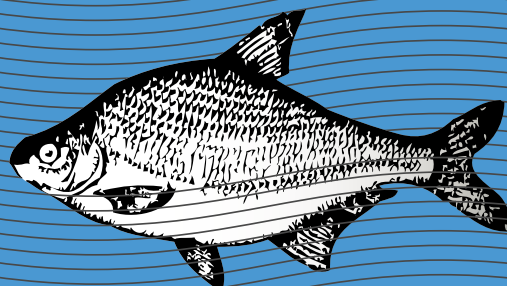
РОЗОВЫЙ СЛОН

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. М. Нагибина, 14, **280-00-00**
 ул. Текучева, 141а, **222-00-00**
 пр. Стачки, 188, **292-44-44**
 бул. Комарова, 24, **200-5000**
 пр. 40-летия Победы, 114, **30-30-800**
 Instagram: [pinkelephant_rostov](#) Website: [pinkelephant.ru](#)

Food&Joy

7-8 СЕНТЯБРЯ / С 12:00 ПО 22:00

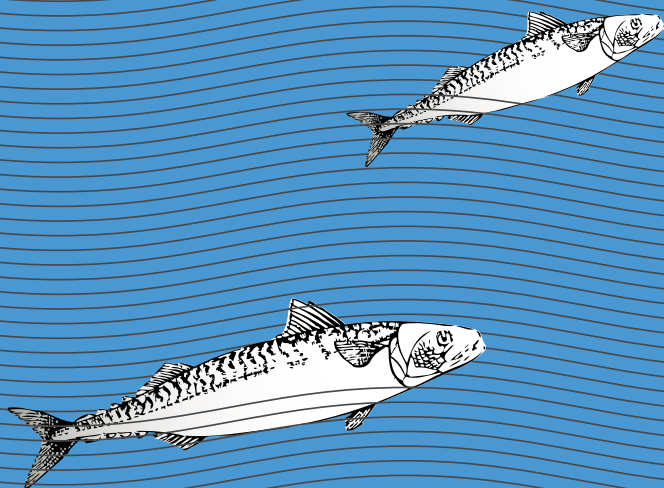


Еда
Музыка
Атмосфера
Детские
спектакли

Парк Революции,
ресторан «Ялла»

Все новости фестиваля
@ food.and.joy

По вопросам участия
fest@pravberdon.ru



ПРАВЫЙ БЕРЕГ