

ЧТ - ВЕЧЕР БЕСПЛАТНОГО КАРАОКЕ
ПТ, СБ - РАЗНООБРАЗНЫЕ ПРОГРАММЫ
ВС - МУЖСКОЙ СТРИПТИЗ

ДВУХЭТАЖНЫЙ ЗАЛ
120 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ
БОЛЬШОЙ ВИДЕОЭКРАН

КАФЕ-БАР
Плорнадо



АРХАНГЕЛЬСК, ПР. ТРОИЦКИЙ, 118
(ЗДАНИЕ ДОМА ОФИЦЕРОВ)
Т. 20-66-41, ЧТ-ВС - С 18.00 ДО 6.00

Сансаи-до: пряный путь горной травы

Большая часть настоящих японских пряностей — дикорастущие. В обиходе их так и называют — сансаи, «горные овощи».

В Европе восточные специи — а других, по сути, и не было — в свое время входили в первую тройку показателей личного богатства, как сейчас швейцарские часы, немецкие машины и английские футбольные клубы.

За специи короли дрались с королями, специями выплачивали жалованье, штрафы и налоги. Пока просвещенные варвары с Запада вели нескончаемую войну за обретение контроля над потоком азиатских специй, на Востоке оттачивали искусство их применения. Китайские и японские повара совершенствовали свою удивительную кулинарию, достигая высот, невероятных для суточных и алчных гайдзинов.

Рядом с несравненными восточными трактатами о телесной любви ложились столь же совершенные поваренные книги, где название блюда, написанное чернилами на шелке, уже было произведением искусства.

В щедрой и разнообразной кухне Китая повара пускали в ход ростки бамбука, корень лотоса и цветы иланг-иланга. Шедевром кулинарной алхимии стал приготовленный из растений вейцзин, секретный «вкусовой экстракт», приправа, действующая на рецепторы как естественный усилитель вкуса. Главнейшими же японскими приправами по праву считаются сисо, сёга — так в Японии называют имбирь и, конечно, васаби.

Сисо

Тонкий вкус сисо напоминает вкус базилика. В японской кухне это растение используется целиком, от ягод до цветов, как пряность и для украшения блюд. Зеленое сисо ценится за изысканный вкус, а красное — за аромат и цвет.

Обычно зеленое сисо используют как пряность, а также в качестве гарнира к таким блюдам, как са-

сими, темпура (морепродукты, мясо или овощи, обжаренные в кляре) и салаты с уксусом.

Красное сисо применяется для приготовления умебоси (сушено-соленые японские абрикосы) и других солений. Кроме того, ягоды, стебли и цветы сисо — как красного, так и зеленого — используются для украшения сасими, супов и соусов.

Имбирь

Имбирь в переводе с санскрита означает «рогатый», и родом из Юго-Восточной Азии. Арабские купцы уверяли доверчивых иностранцев, что имбирь растет на земле троглодитов, которые выращивают его где-то далеко на юге, за Красным морем, на краю земли, и зорко охраняют.

В средние века имбирю приписывали чудодейственные свойства. Португальцы щедро кормили имбирем своих рабов, чтобы увеличить их плодovitость.

Блюдо из креветок, маринованных в желтом вине, уксусе, имбире и луке-татарке — верный рецепт от женского бесплодия, считали желтолицые кулинары империи Цин.

В японской кухне используется исключительно свежий имбирь, а часто — только выжатый из него сок. Маринованный имбирь традиционно подают как гарнир к суши.

Васаби

Бесспорно, самая известная в России и ставшая синонимом японской кухни, наряду с суши, приправа Страны Восходящего Солнца — васаби. Ее считают японским эквивалентом европейского хрена, хотя эти растения не имеют между собой ничего общего. В природе васаби растет в чистых горных ручьях, но в наше время большая часть васаби выращивается на фермах, куда подводится чистая проточная вода из ближайших рек.

Однако свежий тертый васаби — редкость даже в



Японии, гораздо чаще корень васаби используют в виде порошка или пасты. Васаби неразлучен с сырой рыбой, и пасту васаби всегда используют при приготовлении сасими или суши. Кроме того, васаби применяется в соленых и в заправках для салатов.

Мицуба

Мицуба – родственница петрушки. Тонкий беловатый стебелек этого растения длиной около 15-20 см венчают три светло-зеленых листика, похожих на листья кориандра (отсюда и название, означающее «три листа»).

Мицуба ценится за уникальный аромат; ее добавляют в прозрачный или в густой яичный суп либо готовят с ней закуски. Листья используют в рагу, а стебли можно жарить. Наилучший способ украсить с помощью мицубы блюда – перевязать кусочки пищи стеблями как ленточками; для этого стебли нужно окунуть в кипяток, чтобы они стали гибкими.

Сантё

Название этого растения означает «горный перец», однако на самом деле это вовсе не перец, а колючий ясень. Растет он в Японии, Китае и на Корейском полуострове. Это чрезвычайно полезное и важное для японской кухни растение: его освежающе-жгучий аромат заглушает резкие запахи и помогает сбалансировать вкус жирных блюд.

В китайской кухне используются целые сушеные «скорлупки», называемые сычуаньским перцем. Самое известное блюдо, в котором используется порошок сантё, – унаги кабайяки (жаренное на гриле филе угря); добавляют эту пряность и в другие блюда, приготовленные на гриле, например в якитори. Кроме того, сантё — один из ком-

понентов ситими тогараси (смесь семи пряностей). Чтобы приготовить ситими тогараси, сантё смешивают с гома, маком, сисо, коноплей, нори и порошком чили – тогараси.

Гома

Гома – известные всем семена кунжута. В японской кухне используются только чисто белые или чисто черные семена.

Сырые семена гома слишком тверды, чтобы наш желудок мог их переварить, и имеют несколько неприятный запах, поэтому в Японии их перед использованием обычно обжаривают. Обжаренные семена называются ири-гома, или атари-гома.

Целые черные семена смешивают с солью и посыпают ими рис или добавляют в рис для суши. Из семян получается превосходная паста для заправки вареных овощей, используют их и для приготовления гома-дофу (тофу с кунжутом). Из кунжута, смешанного с красным и белым соусом мисо, мири ном и сахаром, готовят заправку к отварным и тушеным ломтикам дайкона.

Тогараси

Сушеный красный перец чили был завезен в Японию в XVI веке из Китая, о чем говорит данное ему японцами название тогараси, то есть «китайская горчица». Чаще всего в японской кухне используется разновидность чили, именуемая таканоцуме («коготь ястреба»), с тонкими длинными стручками.

Из сушеного чили делают райю, масло чили. Для этого стручки погружают в нагретое до высокой температуры масло, которое быстро впитывает содержащиеся в перце жгучие вещества. Такое масло подают к блюдам, пришедшим в Японию из Китая, — лапше рамен и пельменям.

Среди цветов – вишня, среди людей – самурай

Настоящие свежие сансаи растут только в Японии. Конечно, сегодня их культивируют, и не только в Стране Восходящего Солнца, консервируют и находят экономичные варианты для замены. К примеру, свежий натертый васаби – редкость даже в токийских ресторанах, и гораздо чаще корень используется в виде порошка или пасты.

К счастью для нас с вами, настоящие специи – это еще не вся японская кухня. Превосходный вкус – в первую очередь заслуга мастера, чьи руки оставили на поданной вам тарелке с суши отпечаток собственной души.

Есть только умение и тот, кто им владеет. Ведь каким бы острым ни был меч, лишь в руках сенсея он становится прекрасным и безжалостным оружием.



Подготовил **Олег Данилов**

Депутатский запрос

Мы попросили депутатов архангельского Горсовета рассказать нашему журналу, где в Архангельске вкуснее всего кормят. Законодатели — люди дотошные, и на их мнение можно положиться.

Результаты опроса показали, что депутаты в большинстве своем — люди в отношении общепита довольно консервативные и предпочитают либо места с репутацией (к примеру, ресторан «Поморский», один из старейших в городе), либо проверенную веками кухню — японскую.

Кардинал, Поморский

Sabi

1 2

Гроссен-Ваген, М. Карелы

3

Дальше мнения разделились. К примеру, Виктор Заря и Дмитрий Юрков предпочитают не ходить по местам общественного питания, а обедать и ужинать дома. И если Виктор Николаевич очень любит блюда, которые готовит его жена, то Дмитрий Васильевич предпочитает все делать самостоятельно.

- Для меня самый лучший вариант — это собственная кухня, - говорит Дмитрий Юрков. - Я очень люблю выезжать на природу и готовить шашлыки. Будь то зима, лето или осень - для меня не существует плохой погоды.

Депутат Олег Резвый признался, что бары и рестораны посещает редко, но если и выбирается куда, то со своим сыном в суши-бар «Sabi» — нравится японская кухня.

Татьяна Боровикова очень любит выпить чашечку кофе в «Полине» или «Библио-кафе». В ресторане «Боброфф» депутат Александр Фролов предпочитает не столько кухню, сколько свежее пиво. По мнению Александра Соколова, кофейня «Остров» как нельзя больше подходит для проведения корпоративных праздников и вечеринок.

— Если я не делаю заказ заранее, - говорит

Александр Юрьевич, - то кухня в этом заведении не слишком разнообразная. Зато тут очень весело, играет живая музыка и для проведения корпоративных мероприятий лучше места не найти!

Обедать в рабочий полдень вместе с сотрудниками — хороший тон, и Валентина Сырова — депутат и бизнес-леди — предпочитает делать это в ресторане «Амадей».

- Для меня очень важно, - говорит Валентина Васильевна, - чтобы было быстро и качественно. А это место полностью соответствует моим требованиям: тут очень хорошие бизнес-ланчи, и можно вкусно пообедать минут за сорок.



Валентина Сырова, депутат Городского совета о ресторане «Кардинал»:

- Можно сказать, что это единственный ресторан, который ближе всего к гастрономическому типу подобных заведений, тут нет ни музыки, ни танцев. Сюда приходят для того, чтобы исключительно покушать, и понятно почему. В этом ресторане кухня на порядок выше, чем во всех ресторанах или барах Архангельска, и она соответствует уровню обслуживания. Я очень люблю приходить сюда, тут можно и с друзьями посидеть, и устроить деловую встречу, в спокойной обстановке обсудить все важные вопросы.



Михаил Авалиани, депутат городского Совета о ресторане «Поморский»:

- Мне нравится этот ресторан с его интересным, колоритным интерьером в русском стиле; хоть он открыт уже давно, и я посещаю это место довольно-таки часто, мне тут до сих пор очень нравится. Кроме интерьерных особенностей хотелось бы отметить также высокое качество готовки — я ни разу не обманулся в моих ожиданиях.



Александр Соколов, депутат городского Совета о ресторане «Малье Корель»:

— Этот ресторан, можно сказать, единственный приличный за пределами города. Просто не представляю, как можно было бы выехать отдохнуть на природе и не зайти сюда. Здесь очень приятно посидеть, прекрасный, продуманный интерьер, отличная кухня, которая, с моей точки зрения, на порядок выше, чем, например, в ресторане «Поморский».

Опрос подготовил **Олег Иванов**



Северодвинск



Александр Гришин:

- Мне нравится уютная и спокойная обстановка бара «Викинг». Здесь хорошая еда и всегда звучит приятная музыка. Когда хочется экзотики, отправляюсь в суши-бар «Васаби».



Любовь Андриевская:

- Я ценю спокойствие и уют, поэтому выбираю заведения, где можно не только вкусно поесть, но и пообщаться с близкими людьми без грохота музыки. Чаще всего меня можно встретить в «Рандеву» или «Бриз».



Владимир Иванов:

- Нравится «Шансон» - приятно посидеть в этом заведении, да и кухня очень хорошая. У «Михал Михалыча» мне очень нравится интерьер. Рекомендую.

Заметки клубера

Что нам готовит клубный сезон 2008 – 2009?

У одних конец августа – пора грусти по уходящим беззаботным денькам, у других – период окончания отпусков, но у определенной группы лиц – самое время засучить рукава. Работники клубной индустрии готовятся к старту нового сезона, делают прогнозы и обозначают тренды.

Главная тенденция в этом году – регулярность и тематическая направленность. Стремление приучить поморского клубера к постоянству постепенно приносит свои результаты: появляется все больше и больше еженедельных вечеринок, объединенных определенной музыкой или какой-то идеей. Такая политика идеальна для небольших

заведений и многие наконец-то это поняли. Все большим успехом пользуются пятничные вечера в «G» и мероприятия по четвергам в «Пеликане», появляются даже еженедельные воскресные проекты. Что радует – Северодвинск не исключение (уже функционируют тематические среды и четверги в «Васаби» и планируются пятницы в «Номерах»).

Клубы побольше («В Отрыв», «Модерн», «Планета развлечений» и другие) придерживаются принятой ранее политики больших проектов. Основной плюс в этом – всю организационную работу берут на себя промо-группы.

Северодвинск



Артем Kangol (промо-группа Explicit Pro):

— В новом сезоне я не жду особых перемен. Править в клубах по-прежнему будет R'n'B. Соответственно, будут продолжены и наши шумевшие проекты. Одно могу гарантировать точно: у нас вы не заскучаете!

Такую же политику выбрал и клуб «Египет», открывшийся как гламурное заведение и рассчитывающий на успех за счёт эффектного интерьера, усиленной охраны и жёсткого фэйс-контроля. Однако же теперь этого недостаточно. И это ещё одна тенденция – люди в Архангельской области теперь воспринимают качественную отделку заведения и надёжную охрану как неотъемлемую часть хорошего заведения. Теперь экономить на этом нельзя.

Костя Pakiman (промо-группа BrandNew):

— Приятно наблюдать, что в Северодвинске владельцы, открывая различные клубы, стали пытаться найти свою публику. Отмечу лидеров: «Египет» – теперь, несомненно, лидер среди молодежи – конкурентов нет. «Васаби» – для тех, кто, так сказать, «с деньгами»; среди тематических клубов отмечу «Элит клуб» – тематический клуб для любителей покера. Остальные работают по принципу «для всех». В «Египте» в ближайшее время откроется второй танцпол под названием «Рим». «Планете развлечений» предстоит ремонт. Пока новых клубов в городе не ждут – тех, что есть, хватает, да и конкуренция нешуточная. Поэтому думаю, будет действовать «правило пятнашек» – новый клуб откроется, как только закроется какой-нибудь старый.

Тренд, докатившийся до нас, – проведение вечеринок в местах, изначально непригодных для этого.

Архангельск

Поморская столица огорчила любителей потанцевать закрытием популярнейшего клуба «Искра» (теперь там ещё одно «Рандеву», а менеджеры «Искры» обосновались в клубе «В Отрыв») и готовит в новом сезоне сюрприз – открытие нового клуба на месте старого «Маяка». По просачивающимся слухам, там будет грандиозно, несмотря на то, что владелец имеет опыт (пусть и богатый) открытия только диско-баров.

Сергей По (промо-группа OneLife.Pro):

— Безусловно, сейчас ситуация с новым клубом вызывает бурные обсуждения. Всем интересно, что там будет. Клубом занимается менеджмент диско-баров «Рандеву» и одно о них можно сказать точно – организовывать работу своих заведений они умеют на «отлично». По-моему, существующие площадки всем поднадоели. Именно поэтому следующее наше мероприятие пройдёт в промоцехе. Кстати, это случится уже в конце сентября!

Вот и третий тренд, докатившийся до нас, – проведение вечеринок в необычных местах, изначально непригодных для этого. И это особенно радует, так как такие мероприятия обычно самые яркие и интересные. Главное – организовать всё с особой тщательностью.

Определенно, в новом сезоне вас, любители отдохнуть со вкусом, ждут приятные нововведения и сюрпризы. Ведь теперь определяющий фактор развития клубной жизни – конкуренция, а она всегда идет на пользу клиенту.

Валерий ЗАЙЦЕВ



инструктор
тюкина елена
стрип пластика
beauty dance

НАУЧИТЬСЯ ТАНЦЕВАТЬ
НИКОГДА НЕ ПОЗДНО,
ДАЖЕ ЕСЛИ ВАМ НЕ 18...
ЭТОТ КУРС ТАНЦА
ПОЛЕЗЕН ТЕМ, КТО
ЧУВСТВУЕТ СЕБЯ
ЗАКРЕПОЩЕННЫМ, КТО
КРИТИЧЕСКИ ОТНОСИТСЯ К
СВОЕМУ ТЕЛУ И
ВНЕШНОСТИ В ЦЕЛОМ.
BEAUTY DANCE - ЭТО ШАГ НА
ПУТИ К РАСКРЕПОЩЕНИЮ,
ОСОЗНАНИЮ СВОЕЙ
ИНДИВИДУАЛЬНОСТИ И
ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОСТИ.

*открыт курс
стрип-пластики
набор с 24 лет

ICQ школы "GO!" 417-989-276
Шубина, 32 (г-ца АРТЕПЕКОВА, вход со двора)

444-369, 441-369

гуляем

Белые ночи – гуляй сколько хочешь!

Недаром природа наградила север белыми ночами – в пик южной жары здесь самый длинный световой день. Те, кто привык проводить время весело, знают, как занять эти подаренные природой лишние часы – в ночных клубах бурлит жизнь.

Здесь гремит музыка, здесь знакомятся, отрываются и зависают. Карнавал? Пожалуйста! Откровенные танцы? Сколько хочешь! Яркие коктейли и жаркие поцелуи? Конечно! Главное правило – не спать. Да и как тут заснешь, когда ночью начинается самое интересное...

