

В одной тарелке у тебя окажутся рядом и осьминоги, и креветки, и кальмары. В супе может плавать ракушка, ее вскрываешь и достаешь моллюска.



люска. Все очень вкусно и недорого. Не уступают блюда из баклажанов – чего там только с ними не делают! Пробовала знаменитый черепаший суп – не впечатлил, как и бычьи яйца. А вот утку по-пекински вся наша группа зауважала. Сами кусочки дичи приносят отдельно от пластов хлеба наподобие армянского лаваша. Выкладываешь мясо, немного огурцов, заворачиваешь в хитрый конвертик и макаешь в соус – обалденно вкусно.

В ресторанах всегда вкусно, а вот доводилось попробовать пищу в китайском квартале или фаст-фуд?

В китайский квартал ходили, но гид нам запрещал пробовать там все подряд и строго следил за тем, что мы едим, – лишние проблемы ни ему, ни нам были не нужны. Почему? Там слишком грязно. Но мы покупали там фрукты (гид их отдраивал нещадно) – папайя и манго единственные, названия которых я могла выговорить. Все остальное слишком необычно и труднопроизносимо. А еще там попробовала китайский фаст-фуд – многочисленные бочонки у рикши наполнены всякой едой. Среди всего непонятного увидела знакомое: лягушачьи лапки, шашлык из осьминога и рыбы. Вот шашлыки-то я и пробовала – необычайно вкусно.

Китай смог тебя удивить?

Конечно. Забавно было читать русский перевод меню. Там попадались блюда с очень смешными названиями: «хощь плач, хощь ниплач» или «говядина очень вкусна»... А еще удивительно было, как могут такие маленькие и хрупкие китайцы поглощать такое количество еды, при этом палочки у них в руках так и мелькают – нам никогда не угнаться. Очень удобные обеденные столы в ресторанах – большие и круглые, в центре – вторая вращающаяся столешница. На нее ставят блюда и каждый может повернуть к себе и выбрать блюдо по душе.

А правда, что китайцы очень аккуратны и все поголовно трудоголики?

На самом деле так. У меня есть фото бабушки-аниматора, которой сто десять лет. А другие старушки бойко бегали с коромыслом на плечах, к которому подвешиваются корзины с фруктами. Я пробовала одно такое коромысло поднять – не смогла. Да и в ресторанах официант к тебе раз сто подойдет, чтобы уточнить, не нужна ли его помощь. Нашим рестораторам есть чему там поучиться...

Светлана МЕНЬШИКОВА



Кинза, соус, огурец

Обычная дверь в обычном северодвинском подъезде широко распахнулась для того, чтобы впустить нас в царство аромата корейской кухни.

Здесь, в трехкомнатной «северодвинке», практически вся семья Ан колдовала над званым ужином для журнала «Дело вкуса».

- Моя жена Тамара, инженер «Звездочки». Дочь Ольга, студентка Московского академического музыкального колледжа при консерватории имени Чайковского, - представил семью Виктор Федорович.

- Старшая дочь, Катя, окончила МГУ и осталась жить в Москве.

В том, что семья действительно гостеприимна и двери дома открыты не только для глянцевого журнала, сомневаться не приходится – заглянувшая на огонек соседка стала еще одним желанным гостем за столом. Она тоже с удивлением смотрела на экзотический стол:

- Сколько лет я знаю эту семью! Все мне было удивительно: и как они таких замечательных детей растили – без строгости, но в доверии, и как непременно каждый день на кухне варился рис. Но вот такое застолье вижу впервые.

- А ничего особенного на столе и нет, - смеется щедрый хозяин. – Мы с женой родились в Южном Казахстане. Знаете, как это было в XX веке – насильная депортация корейцев с Дальнего Востока в 1937 году, рассовали по теплушкам и две недели везли. Куда – никто толком не знал. Выкинули наших с Тамарой родителей на голую морозную землю Казахстана поздней осенью. Родителям тогда не до застолий было. Немного рецептов в наследство перешло, больше сейчас узнаем из книг или из поездок в Корею привозим.

– Вот здесь на столе у нас салат из огурцов. Необычно выглядит? Потому что огурцы нарезаны тонко – толщиной почти с лист бумаги, соль, перец, чеснок и соевый соус – вот и весь секрет блюда. Вот это – маринованная рыба. Да-да, не удивляйтесь. Рыбу разделяют, вырезают филе, филе режут на небольшие полоски, маринуют в растворе уксусной эссенции около часа, добавляют перец красный и черный, зелень, кинзу, огурцы, соус. Соломка? Это салат из картофеля, который перед варкой нарезали соломкой, посолили круто, выдержали минут пятнадцать, затем промыли для удаления крахмала, отварили в воде буквально пару минут. Плюс соевый соус, зелень и кунжутное семя и салат готов!

Мы не уставали удивляться столу гостеприимных хозяев: пирожки на пару с мясом, немислимые для русского человека, были непривычно белыми, но очень нежными и вкусными. Южнокорейское мясное блюдо из свинины и говядины оказалось единственным жареным блюдом на всем столе.

- Там, в Корее, практически не едят жареного и мучного, - пока наполнялись тарелки, рассказывала Оля. – И знаете, какие девушки там стройные! - А хлебушек-то где? – не нашла привычного продукта соседка.
- Нету, - рассмеялись хозяева дружно. – Не полагается. Вместо него – тарелка пресного риса, намного полезнее! Кушайте на здоровье!

Как оказалось, пожелание это было не дежурным. Побывавшие в Корее члены семьи Ан в один голос рассказывали, что там «Как ты сегодня поел?» звучит повсеместно вместо приветствия. А «Кушайте больше!» как наше «Приятного аппетита».

- Развенчайте, пожалуйста, мифы! – просят хозяева. – Корейка это часть туши свинины, а женщина в Корее – корейка. Собаки никогда не являлись основной пищей корейцев. А морковки по-корейски там вообще не знают!

- Часто бываете на родине предков?
- Из всей семьи там были только две дочки и я, - рассказал Виктор Федорович. – В прошлом году удалось съездить по программе, которая объединяет корейцев, живущих в разных странах. Со мной за одним столом на званом ужине у министра иностранных дел сидели корейцы из

России и Узбекистана, Африки и Америки, Канады и Австралии. Оказалось, что выходцы из Кореи, живущие сейчас в других странах, общались между собой на корейском языке, а из бывшего Советского Союза – на русском языке, к своему большому стыду.

- Но как вы познакомились с женой?
- Мы родились в двенадцати километрах друг от друга. Правда, познакомились уже в Томске, где учились. А потом по распределению попали на север.
- Не жалеете?
- Конечно нет. Теперь здесь наша родина, друзья и наш дом.

Светлана МЕНЬШИКОВА





В гостях у дяди Семы:

подлинная армянская кухня в уютном интерьере.



Нарядный ресторан, расположившийся в красивом двухэтажном особняке в старом городе. Этому ресторану хочется соответствовать – нанизать на тонкие пальцы все фамильные кольца, одеться в бархат, встать на шпильки...

Талантливые повара, специально приглашенные из Армении, способны творить чудеса. Они, как художники, из палитры разнообразных продуктов создают симфонию вкуса. Меню – аутентичная армянская кухня, представленная во всем многообразии, которая, по мнению некоторых экспертов по кулинарии, является одной из старейших в мире.

Но ресторан не ограничивается стандартным меню из традиционных армянских блюд. Только здесь вы можете попробовать поистине экзотические вещи: настоящую черную икру, лягушачьи лапки и даже мясо акулы! В разнообразном меню вы не найдете популярных простых салатов, фаст-фуд, здесь только авторские блюда. А если вам захочется отведать то, чего вы не нашли среди сотни необычных творений от шеф-повара, вам стоит только намекнуть об этом. Любой каприз клиента — первая задача ресторана!

«У дяди Семы» готовят лучшие в нашем городе шашлыки. И подаются они необычно: не блюдо, а произведение искусства!

Лучшие, исключительно качественные напитки к вашему ужину — от импортных армянских минеральных вод и коньяков до самых эксклюзивных вин и шампанских.

Сервис, интерьер – все по высшему разряду. Внимательные официантки в национальных армянских костюмах, ненавязчивое обслуживание — здесь работает команда профессионалов, обученная обеспечивать комфорт и чувство значимости посетителя для заведения.

В гостях у дяди Семы часто бывают знаменитости, известные артисты, побывавшие на гастролях

в Северодвинске, гости города, чиновники, генералы — все по достоинству оценили радушный прием, отличную национальную кухню. Недавно целая труппа московского театра во главе с народными артистами Дмитрием Харатьяном и Александром Линьковым смогла оценить умение поваров ресторана. И жители Северодвинска и Архангельска также с удовольствием оставляют свои отзывы об отлично проведенном времени в книге жалоб и предложений.

Отдельное внимание нужно уделить и экстерьеру ресторана. Для посетителей имеется удобная парковка. И если ваш праздник удался, и вы не удержались от бокала шампанского, то можно оставить свой автомобиль на парковке, где он дожждется вас в целости и сохранности.

«У дяди Сёмы» — это не просто один из лучших ресторанов города, но и активный участник общегородских мероприятий: личное приглашение от мэра города на участие в праздновании юбилея города — действительно достойный показатель. Также ресторан оказывает материальную помощь детям-инвалидам и принимает непосредственное участие в жизни города.

Романтический ужин на двоих, веселая свадьба, юбилей или просто семейный выходной — для любого случая и повода ресторан «В гостях у дяди Сёмы» найдет оптимальное решение. Для вас живая музыка, спокойная атмосфера, четыре зала (в том числе зал для некурящих и уютный гостевой).

Кстати, в ресторане «В гостях у дяди Сёмы» работает также и служба доставки продуктов. Превосходный ужин прямо у вас дома!

Ресторан «В гостях у дяди Сёмы» — почувствуйте себя желанным гостем!



Северодвинск, ул. Полярная, 4а
500-002

ДВ Дом Вина



Для всех жителей острова Ягры
подарок **скидка 10%**
на весь ассортимент!
В магазине постоянно проводится
бесплатная дегустация вин.

Северодвинск:
К. Маркса, 21, т. 50-98-13
Плюснина, 3, т. 55-04-53
Теперь и на Яграх: Бутомы, 2, т. 7-86-52
Режим работы: с 10.00 до 22.00,
без перерывов и выходных

cafe **Номера**

ул. Карла Маркса, 46

т. 8 (818 4) 55-88-22

вс-чт - 12-01

пт-сб - 12-03

12-16 - комплексные обеды

130,00 руб.

16-18 - полдни

100,00 руб.

наличие точки доступа WI-FI

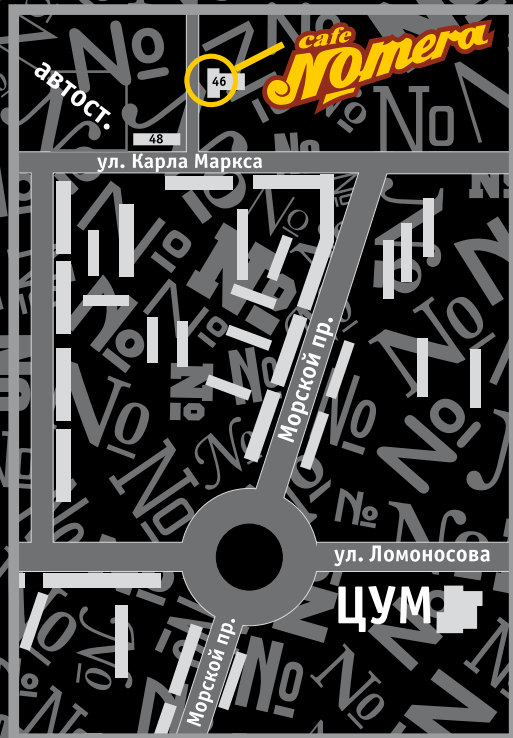
VIP-зал на 10-15 человек

для проведения

деловых встреч

и празднований

банкетное обслуживание



www.delovk.ru:
сеть обсуждает



Номера

Мне понравилось, весьма интересное решение. Особенно меню, всем советую попробовать «Ноте Сэндвич» и «Американ кофе». Спиртное, что тут греха таить, здесь дорогое...

Титос Апостос

Клуб вроде ничего, но ремонт не помешал бы (днем страшно заходить). А вот туалет сделали на отлично, только не закрывается... Музыка по субботам неплохая бывает. Хотела на 8 Марта праздник получить, но кроме рыцарей и драки смешной ничего не увидела, очень жаль. И поменяйте, пожалуйста, мужской стриптиз: стрип это же искусство, а не пародия смешная, мужчины одни и те же, и все не в теле.

Тартуга

Был в этом заведении один раз, честно твёрдая четвёрочка. С любимой посидеть на неделе, провести романтический вечер. А вот погулять, наверное, будет скучно - маленький танцпол!

Фаворит

Хорошее место, но не совру, если скажу, что раньше порции были и вкуснее, и больше. Единственный минус, который наверное достал всех «гуляк» нашего города, — это их пересменка в 6 утра. Ничего не заказать — кухня не работает!

ワサビ 山葵

Время работы кафе:
пн – чт с 12 до 04
пт – сб с 12 до 05
вс – с 12 до 05

山葵

ワサビ 山葵

wasabi

山葵 山葵

БИЗНЕС ЛАНЧ с 12 до 16

кроме праздников и выходных



ДОСТАВКА СУШИ

58-00-71

ежедневно с 12 до 23

3 ролла на выбор 180 рублей

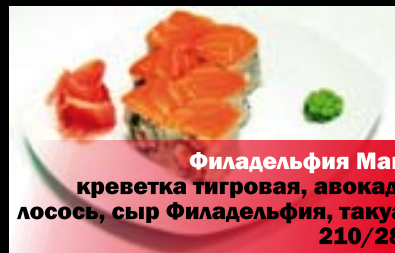
Северодвинск, ул. Железнодорожная, д. 50/1, 3-й этаж



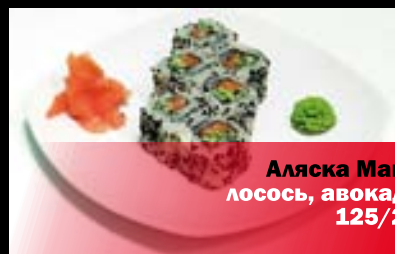
Суп Мисо-Ширу
соевый бульон,
вакаме, тофу, порей
230 г



Харакири Маки
угорь запеченый,
стружка тунца, огурец
195/28



Филадельфия Маки
креветка тигровая, авокадо,
лосось, сыр Филадельфия, такуан
210/28 г



Аляска Маки
лосось, авокадо
125/28

развлекательный КОВЧЕГ

комплекс
Северодвинск,
о. Ягры, Макаренко, 3

Проведение банкетов, свадеб и торжеств

«Изумрудное кафе»
с баром и танцполом
тел. 7-08-77
пн-чт 16-06, пт-сб 16-09
80 посадочных мест

«Узбекская кухня»
Интерьер в азиатском стиле,
спокойная музыка,
плазменный телевизор
и лучшая узбекская
кухня города.

Блюда азиатской кухни:
тулма, кыймаш гушт, плов,
манты, чучвара и т.д.
Тел. 7-80-78, с 11 до 24
30 посадочных мест

Вip-зал на 30 мест

Бильярд : 7 столов.
Комфортная сауна
с бассейном
8-911-570-6070



Российские новости



Кулинары Дальнего Востока

Состав судейской коллегии V Приморского кулинарного фестиваля на днях был утвержден организаторами. В этом году членами жюри станут как совершенно новые лица, так и кулинары, которые по праву стали друзьями фестиваля. К последней категории можно отнести единственного в России человека, обладающего юридическим правом пользования термином «Постановочное шоу барменов». Речь идет о бармене-легенде Сергее Грибкове. Дважды рекордсмен Книги Рекордов Гиннеса (прошел по горлышкам 101 и 155 бутылок) ежегодно участвует в фестивале.

Новыми звездами фестиваля станут Надежда Мичурина-Счастливенко (Тольятти) и президент Ассоциации барменов Екатеринбурга Роман Тороцин. В одном из своих интервью он отметил, что быть барменом – это значит уметь общаться с людьми, находить к ним подход. «Мало научиться отличать ирландский виски от шотландского или знать все виды бокалов. Чтобы стать настоящим профи, надо сначала поменять свое мышление, осознать, что это сложнейшее занятие, не уступающее таким сферам, как юриспруденция или бухгалтерия», – считает Роман.

В состав жюри войдет представитель Страны Восходящего Солнца. Итиноэски Кензи – признанный мастер как национальной кухни, так и изысканной сервировки. Его авторский почерк приготовления и оформления суши изящен и неповторим. В настоящее время он пользуется славой одного из успешных рестораторов Сахалина. По словам членов жюри, они будут судить конкурсантов в соответствии со строгой буквой кулинарного закона. «Так что ни идеальное исполнение во время приготовления блюд песни Felicity, ни разделывание рыбы настоящим самурайским мечом не помогут участникам получить дополнительные очки», – отметили организаторы V Приморского кулинарного фестиваля.