



Юлия Корытова

официант развлекательного комплекса «Ковчег»

Что для тебя значит это тату?

Оно обозначает две стороны — свет и тьму, зло и добро. Оно двойственно, как все в нашем мире, как я сама.

Тату для Него... Каким оно должно быть?

Оно может быть самым разным, но должно подчеркивать его мужскую натуру. А где? Это уж решать ему.

На какой цвет ты похожа?

Желтый. Потому что это цвет радости, оптимизма и веры в лучшее.



Золото – лучшей из лучших

Очаровательные девушки нашего фотоконкурса борются за главный приз – элегантную золотую цепочку с кулоном от спонсоров акции, торговой сети «Золото - алмаз». Изящная, как сами девушки, драгоценная, как их улыбки, и тяжелая, как тот труд, который вложили модели во многочасовую фотосессию, эта цепочка станет достойной наградой для самой яркой работницы общепита.



Магазин «Парус», Архангельск, Урицкого, 1, корп. 1
 Магазин «Пингвин», Архангельск, Воскресенская, 103
 Магазин «Дисма», Архангельск, Никитова, 11
 ГП «Сигма», Архангельск, Ленинградский, 40, строение 3
 Магазин «Одежда», Архангельск, Воскресенская, 95
 ГП «Петровский», Архангельск, Тимме, 4 корп. 5
 Магазин «Соломбала», Архангельск, Терехина, 5
 ГП «Гиппо», Архангельск, Нагорная, 1
 ТЦ «Магнит», Архангельск, Ленинградский, 311
 ТЦ «На Окружной», Архангельск, Окружное Шоссе, 13
 ТЦ «Пять шагов», Северодвинск, Ломоносова, 118
 ТЦ «Пять шагов», Северодвинск, Лебедева, 8
 Магазин «Приморский», Северодвинск, Ломоносова, 90
 Магазин «Корабельный», Северодвинск, Дзержинского, 9
 ТЦ «Юбилейный», Северодвинск, Морской, 54
 Магазин «Торговый центр» (корп. II), Новодвинск, Мира, 5, корп. 2

1 Редакция
2 уверяет
3 время
4 сессии
5 девушка
6 пострада



Традиционный плов



Что нужно

(на 4 порции):

телятина — 600 г

рис — 200 г

морковь — 200 г

лук — 200 г

чеснок — 2 зубчика

зелень и приправы

Охлажденную телятину рубим кусочками примерно 2x2 см. Лук режем дольками, а морковь – соломкой. Обжариваем вместе овощи и мясо в большом количестве растительного масла. Его наливаем на сковороду так, чтобы масло закрывало треть мяса. Можно использовать вместо масла животный жир. Жарим мясо до полуготовности, затем солим, закладываем замоченный заранее рис, добавляем специи. В «Beer Mania» для аромата готового блюда используются паприка, сухой барбарис, шафран, хмели-сунели и зура. Залить плов водой на сантиметр поверх риса (если мясо сочное, то можно обойтись и без воды), вдавить в рис пару зубчиков чеснока и закрыть крышкой.

Плов получается удивительно ароматным и ярким: шафран придает ему неповторимый солнечный цвет, барбарис отдает свой сладковатый запах, хмели-сунели дарит кислинку. Ирина рекомендует использовать для приготовления пропаренный рис – он не разваривается и поэтому плов становится рассыпчатым.

Рецепт шеф-повара
кафе «Beer Mania»
Ирины Ковригиной



1



2



3





Екатерина

Сотникова, 20 лет.

Выпускница 49-го профессионального училища Северодвинска с дипломом повара-кондитера постигает азы менеджмента в МГИУ. Как сушист училась у Анатолия Пугачева в «Sabi». Пришла в «Wasabi» из детского кафе «Сказка». Увлечения: русская баня, пикники на природе.

Своими руками



Сяки маки

Нарезаем лист нори (сушеные прессованные водоросли) размером 20X10 см. Кладем на макису (специальная салфетка для свертывания роллов) шершавой частью вверх. Смачиваем руки, берем предварительно отваренный рис специального сорта «инибан» в количестве около 80 г. Раскладываем вдоль нижней части нори, разравниваем, прессуем, убираем излишки, приминаем с помощью макисы.

Укладываем начинку - свежий сырой лосось, нарезанный кусочками по 15 - 20 грамм. Закручиваем, придерживая пальцами начинку, сворачиваем рулет в форме квадрата. Смачиваем нож в воде, чтобы не прилипал рис, определяем на глаз середину рулета и разрезаем его пополам, концы отрезаем и отбрасываем. Оставшиеся половинки режем на 3 части каждую, постоянно смачивая нож. Укладываем на тарелку.

Заключительный штрих - васаби (японская горчица) разводим водой в пропорции два к одному. Укладываем ее на тарелку с помощью кондитерского шприца. Маринованному имбиру придаем форму цветка.



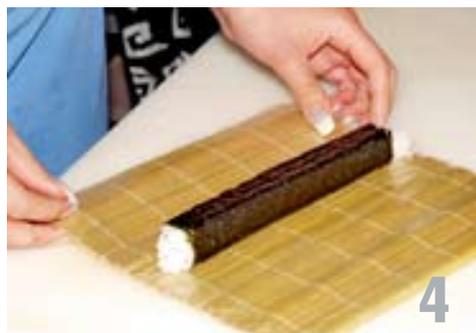
1



2



3





Василина

Токмань, 25 лет.

За плечами – опыт работы в питерских заведениях: кафе «Арабика» и клубе «Фабрика». Сейчас – бармен кафе-клуба «Wasabi».

Унесенные ветром

Коктейль

«Унесенные ветром»

В бокал «мартинка» наливаем ликер кофейный «Kahlua» 30 мл. Аккуратно, не смешивая, по стенке наливаем 30 мл ликера «Cointreau». По бокам от «мартинки» в 2 шота (стопки) наливаем по 20 мл ликера «Blue sigasa» и молока. Поджигаем содержимое «мартинки», после 5 сек. горения опускаем на дно бокала соломинку, быстро всасываем коктейль. Когда до дна напитка остается меньше 1/3 порции, одновременно с помощью бармена наливаем молоко и «Blue sigasa», продолжая пить. Коктейль достаточно крепкий, пьют его в основном под конец вечеринки, чтобы поставить яркую точку и быть окончательно «унесенным ветром».



1



2



3



4