

кубань. северный кавказ



Гастроли в Зимнем
В Сочи приехал Крымский театр драмы

В ОЛИМПИЙСКУЮ столицу второй раз с гастрольным туром приехал Крымский академический русский драматический театр имени Максима Горького. На сцене Зимнего театра коллектив представит «Женитьбу Андриюши» по пьесе Островского, а также спектакль «Мужчины по выходным». По словам артистов, вторая пьеса привлекла внимание театра, прежде всего, тем, что находится в русле главной темы их репертуара – семейной.

Кизил – Мадрид

Шеф-повар из Краснодара удивил испанских королевских особ

ЗНАЙ НАШИХ!

✍ Иван Карасев, Краснодарский край

Настоящий фурор произвела Российская гастрономическая неделя, которая впервые прошла в Мадриде. Особенно удивила команда шеф-поваров, составленная из представителей регионов РФ. Приготовленные ими блюда на фуршете более сотни дипломатов, ведущих политиков и представителей испанской королевской семьи смели буквально за 20 минут.

Кулинаров Юга страны на Пиринеях представлял кубанец Андрей Матюха.

– Я поднялся посмотреть, как обстоят дела, и с удивлением увидел пустые тарелки, – вспоминает Андрей. – И даже на стендах с обычными баранками и медом уже ничего не осталось. Никто подобного не ожидал. Испанцы, наверное, думали, что русские привезут борщ, пельмени и блинчики с черной икрой. Но мы решили их удивить...

Например, все знают, что такое свекольная икра. Ну а если она выглядит как десерт? С виду пирожное, а надкусываешь – тертая свекла со сливочным кубанским сыром и чесноком. А как вам пастила из черной смородины с копченым майонезом на свекольном соке? В испанской кухне нет таких рецептов, и расчет россиян оказался верным.

На горячее, продолжает собеседник, подали «Наполеон» из ростовской утки: слоями запеченная дичь, мясной паштет и сыр. Этот хрустящий пирог был заправлен соусом из упаренного шиповника и карамелизированных яблок в липовом меде. А на третье – трехслойная ветчина: филе свинины, прослойка из шкварок с белыми грибами и кусочки шашлыка. Содержимое запрессовали в пластиковые трубы – и получилась такая колбаса. Перед подачей ее обжарили.



ВЛАДИМИР АНОСОВ

Андрей Матюха: А вот из теста можно сделать миллион блюд.

И на этом сюрпризы не закончились. Чуть ли не больше всего местных гурманов поразили трюфеля из картофеля, выглядевшие как конфеты «Родные просторы». Внутри – желе из копченой груши-дички, сверху – дробленый жареный фундук и сладкая пудра из фруктов. На десерт мастера высокой кухни приготовили шоколадную колбасу. Еще были кусочки тыквы, которую не отличить от сыра чеддер с вырезанными особым способом дырочками. Все это полили мускатным вином с медом. И завершал чудеса комплимент от шеф-повара – кизиловое мороженое.

– Никто в Испании не знает, что такое кизил, – улыбается Андрей. – Возникли даже сложности с переводом. Вообще Российская гастрономическая неделя прошла на ура. Ее освещали многие СМИ, а ведущая испанская газета «Эль Паис» вынесла ре-

портаж о ней на первую полосу. Сейчас идут переговоры об организации подобных мероприятий в других европейских городах.

Матюха – один из самых титулованных поваров Краснодара, имеющий в коллекции три золотых, четыре серебряных и пять бронзовых наград, завоеванных на российских и международных кулинарных турнирах. Около года назад в кубанской столице он открыл свой ресторан «The Печь».

– Уверен, что самый великий на земле продукт – это мука, – считает шеф-повар. – Из теста можно сделать миллион блюд. Я муку возведу в культ и покажу посетителям, как можно каждый день вкусно питаться и при этом не толстеть. Мечтаю, чтобы жители Краснодара говорили: «Я знаю такое место, где самое вкусное тесто».

МНЕНИЕ

Сергей Корнеев,
заместитель главы Ростуризма:

– Российская гастрономическая неделя в Мадриде – наш пилотный проект. Это один из способов привлечь зарубежных туристов. Ведь кухня российских регионов – такая же неотъемлемая часть истории и культуры нашей страны, как архитектура, язык и музыка, для чего планируем в будущем году открыть в Мадриде офис Visit Russia. Он позволит представителям регионов напрямую обратиться к европейским инвесторам, заинтересованным в совместной реализации проектов в области сервиса и других услуг для путешественников на территории России.

«Нарзан» помогает

ОТДЫХ

Санаторий «Нарзан» в народе называют «дачей космонавтов». Он расположен около знаменитого «Храма воздуха». Это место славится как самая энергонасыщенная точка парка, часто здесь восстанавливаются после полетов космонавты.

Как замечают многие, побывав в «Нарзане», можно избавиться от любых недугов.

Здесь приезжают с нарушениями опорно-двигательного аппарата и сердечно-сосудистой системы, расстройствами нервной системы, с проблемами органов дыхания, ЖКТ, мужской и женской половой сферы.

Первый корпус санатория находится в центре Кисловодска, на пешеходной улице Курортный бульвар. Эта старейшая здравница города имеет два спальных и лечебный корпуса, а также VIP-пансионат. Где бы ни поселились гости – везде комфортно и удобно.

Для любителей спокойного отдыха на природе в центральной части курортного парка построен второй корпус.

Пансионат для VIP-персон представляет собой двухэтажный коттедж, утопающий в зелени деревьев. В нем шесть двухкомнатных номеров люкс, в каждый из которых подается нарзан. Здесь можно принять нарзанные ванны, лечебный душ, гидромассаж, воспользоваться спелеотерапией и возможностью подышать озоном. Все это укреп-

ляет иммунитет и придает организму силы. В санатории давно освоили целебное воздействие трав и ароматов, парафина, озокерита, магнитов, нарзанных орошений, мануальной терапии и термомассажа. В «Нарзане» можно пройти функциональную и ультразвуковую диагностику и проконсультироваться со специалистами.

Четырехразовое заказное питание по 15 диетам рассчитано на все вкусы. Персонал санатория «Нарзан» всегда рад гостям и ждет всех, кто хочет поправить свое здоровье.

Анна Севостьянова,
Кисловодск



Санаторий «Нарзан» – старейшая здравница Кисловодска.

Санаторий «Нарзан»

Адрес: 357700, г. Кисловодск, Курортный бульвар, 19
Бронирование: тел./факс. (87937) 2-59-51, 2-59-85.
sannarzan@profkurort.ru

СТОИМОСТЬ ПУТЕВКИ – 1585 РУБЛЕЙ НА ЧЕЛОВЕКА

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. ПРОКОНСУЛЬТИРУЙТЕСЬ СО СПЕЦИАЛИСТОМ

Российская Газета

ФГБУ «Редакция «Российской Газеты»

РАЗМЕСТИТ ВАШУ РЕКЛАМУ

в выпусках «РГ-Недели»

«КУБАНЬ. СЕВЕРНЫЙ КАВКАЗ»

Тел.: (861) 259-35-82. E-mail: krasnodar@rgkuban.ru

РЕКЛАМА

12+