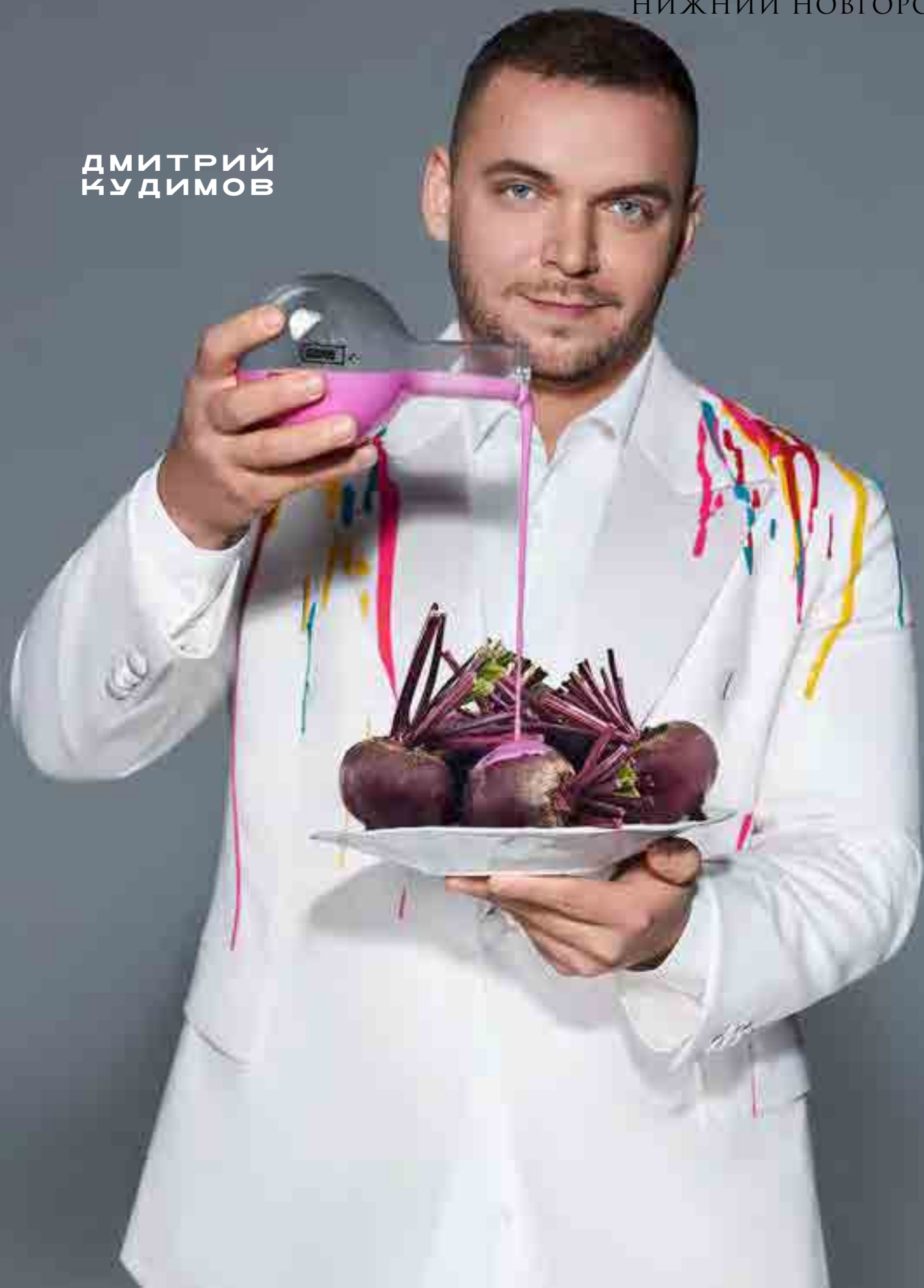
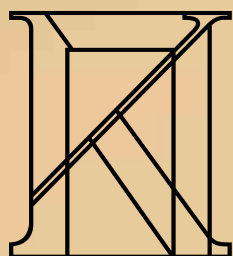


СОБАКА.RU

НИЖНИЙ НОВГОРОД

ДМИТРИЙ
КУДИМОВ







Новый сезон. Новый интерьер. Новое меню.

тема

ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В НИЖНЕМ

ноябрь 2023

ОБЛОЖКА

ДМИТРИЙ КУДИМОВ

Фото: АРИНА ФЕДОТОВА

Стиль: ЮЛИЯ БОРИСЕНКО

Локация:

СТУДИЯ COMILFO



ГОРОД

ИСКУССТВО..... 10

Горизонт. К 90-летию

Эрика Булатова

МОДА..... 17

РУССКИЕ. FASHION NIGHT

ОБЛОЖКА 22

Дмитрий Кудимов, бренд-шеф ресторана «Лаборатория вкуса», о личных гастрономических открытиях и кулинарных экспериментах

Анастасия Красовская – анфан фаталь русского кино в сериале Жоры Крыжовникова

ГЛАВНОЕ

ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В НИЖНЕМ НОВГОРОДЕ 45

«НН.Собака.ги» проводит перепись лучших гастропроектов года и организует ресторанный премию, которая объединяет профессионалов индустрии с гостями заведений: победителей выбирают те, кто день за днем завтракает, обедает, ужинает вне дома



Петербургский ювелирный дом Roman Nikonov создал «Морозные сказки»: двойное кольцо «Кашеева игла» в белом золоте 750 пробы будто покрыто инеем – все благодаря авторской технике frosted.

СТИЛЬ

ДРАГОЦЕННОСТИ..... 103

Наполеоновские планы российских ювелиров

КРАСОТА 104

Готовимся к новогодней ночи: шелковые волосы, идеальная улыбка и волшебные молекулы красоты

ОБРАЗ ЖИЗНИ

ИНТЕРЬЕР 116

Дом на воде

СПОРТ КАК МЕЧТА 126

Ренессанс футбола

НИЖНИЙ БУДУЩЕГО 144

Как выбрать клубный дом?

ООО «БЕСТ», 121609, МОСКВА, РУБЛЕВСКОЕ ШОССЕ, Д. 40, КОРП. 1, 1 ЭТАЖ, ПОМЕЩЕНИЕ /КОМНАТА 1/34, ОГРН: 5177746005234 РЕКЛАМА


кенгуру
для детей и мам



Совершайте покупки
на **KENG.RU**

НИЖНИЙ НОВГОРОД: ул. М. Горького, 151 • т. 8 (831) 421 21 21

МОСКВА • САНКТ-ПЕТЕРБУРГ • КРАСНОДАР • ЕКАТЕРИНБУРГ • ОМСК • КРАСНОЯРСК

Клиентский сервис 8 (800) 234 93 93 • KENG.RU •   kenguru_official



Зима близко. Бриллиантовый иней (из камней разных огранок и размеров) облепил овалы рубины общим весом 7,11 карата на серьгах

Chopard

Директор
ИЛОНА ЛАПШИНА

Главный редактор
АЛЕНА
АЛЕКСЕЕВНА
ЗОБОВА

РЕДАКЦИЯ

Редактор спецпроектов
ВАЛЕНТИНА
ПЕРЕВЕДЕНЦЕВА

Журналисты
АНАСТАСИЯ АНДРЕЯНОВА
АНАСТАСИЯ КОРМЩИКОВА
АНАСТАСИЯ РАССОХИНА
АННА АРТАМОНОВА
ЕКАТЕРИНА ТРУСИЛИНА
ИРИНА АРИСТОКЛЕЕВА
КСЕНИЯ КОРЕКИНА
ТИМОФЕЙ МАКАРОВ

Корректор
ЛЕВ ЗЕЛЕКСОН

Дизайн, верстка
АНТОН АГАФОНОВ

Директор по фотографии
ЮЛИЯ ЗУДИЛИНА

Фотографы
АНАСТАСИЯ ВОЛКОВА
АРИНА ФЕДОТОВА
АЛИНА АБРАМОВА
ИННА ЗЕБРА
ОКСАНА ШВЕРНИЦКАЯ

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ В НИЖНЕМ НОВГОРОДЕ

Коммерческий директор
МАРИЯ ЧЕРНОВА
mchernova.komdir@gmail.com
Тел. (960) 177 31 17

АНАСТАСИЯ БОЛЬШАКОВА
nesstli@yandex.ru
Тел. (909) 284-94-66

НАТАЛЬЯ СТАРОВА
nat.starova@mail.ru
Тел. (952) 772-71-07

ЯНА АВЕРЬЯНОВА
yana.awer@yandex.ru
Тел. (930) 292-62-60

16+



Тираж
сертифицирован
Национальной
тиражной
службой

Журнал зарегистрирован в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи и массовых коммуникаций по Нижегородской области (свидетельство о регистрации средств массовой информации ПИ No ТУ 52-01107 от 16 февраля 2016 г.). Информационно-рекламное издание «НН.Собака.гн». Главный редактор – Зобова А.А. Соучредители: ООО «Журналы и сайты «Фабрика контента «Точка Ру», адрес учредителя: 123298, Москва, пр. Вернадского, д. 29, этаж 5, комн. 20; ООО «СОБАКА.НН», адрес учредителя: 603001, Нижний Новгород, ул. Рождественская, д. 6, помещ. 8 Адрес издателя и редакции: 603001, Нижний Новгород, ул. Рождественская, д. 6, помещ. 8 Тел.: (831) 212-87-67. info@sobakann.ru Дата выхода в свет 15.11.2023. No 06 (164) 2023 Ноябрь 2023 Отпечатано в типографии «Ридо». Адрес типографии: 603074, г. Нижний Новгород, ул. Шалапина, д. 2а, тел.: (831) 275-4160 Тираж 8000 экз. Цена свободная. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных макетов. Все рекламируемые товары и услуги имеют необходимые сертификаты и лицензии. Перепечатка любых материалов без письменного согласия издателя запрещена.

DODICI
WINE & KITCHEN

Seafood

Прикоснитесь к прекрасному



ЗАКАЖИТЕ РОЛЛЫ НА ЛЮБОЙ ВКУС
ОТ DODICI SEAFOOD

РЕКЛАМА



Загрузите в
Google Play



Загрузите в
App Store

Главный редактор
ЯНА ГЕННАДЬЕВНА
МИЛОРАДОВСКАЯ
miloradovskaya@sobaka.ru

Издатель
ИНЕССА ГАЕВСКАЯ
igaevskaya@msk.sobaka.ru



Ювелиры ALROSA Diamonds сезон сказочных опер и балетов в Мариинском открывают готовы: серьги из коллекции Balance украсили подвижными гирляндами из бриллиантов разной огранки — «груша» и «каре».

Белгород: ООО «Фэшн Медиа», тел. (910) 322-2065, ИРИНА КАРХУ издатель и главный редактор. Иркутск: ООО «Дом Издательства», тел. (3952) 956-105, АНАСТАСИЯ СКИБА издатель, АЛЕКСАНДРА ПОБЛИНKOVA главный редактор. Кострома, Иваново и Ярославль: ИП «Красковская Екатерина Владимировна», тел. (905) 150-0120, ЛЮДМИЛА ЖУКОВА коммерческий директор. Нижний Новгород: ООО «СОБАКА.НН», тел. (831) 433-9584, МИХАИЛ МАРКЕВИЧ издатель, АЛЕНА ЗОБОВА главный редактор. Новороссийск: ООО «Трио», тел. (8617) 71-4141, АНАСТАСИЯ ЗИНЧЕНКО издатель и главный редактор. Новосибирск: ООО «ТОПМЕД», тел. (383) 213-2524, МАРИЯ МОКРОВИЦКАЯ издатель. Омск: ИП «Аверченко Вадим Александрович», тел. (905) 927-8589, ВАДИМ АВЕРЧЕНКО издатель, МАРИНА АВЕРЧЕНКО главный редактор. Пермь: ООО ИД «Собака Медиа», тел. (342) 227-6206, АНАСТАСИЯ ТОЛКАЧ издатель и главный редактор. Ростов-на-Дону: ИП «Барская Ирина Львовна», тел. (928) 296-3790, ИРИНА БАРСКАЯ издатель. Самара: ИП «Осипов Максим Александрович», тел. (846) 277-14-88, МАКСИМ ОСИПОВ издатель и главный редактор. Сочи — Краснодар: ИП «Савченко Артем Михайлович», тел. (862) 444-0-444, АРТЕМ САВЧЕНКО издатель. Уфа: ООО «Элис Медиа Групп», тел. (347) 293-5325, ЭЛИЗА САВАСИНА издатель и главный редактор.

РЕДАКЦИЯ

Креативный директор
КСЕНИЯ ГОЩИЦКАЯ
xenia@sobaka.ru
Выпускающий редактор
НЕЛЯ ВАЛИЕВА
valieva@sobaka.ru
Директор отдела моды и образа жизни
ЮЛИЯ МАШНИЧ
mashnich@sobaka.ru
Продюсер
МАРИЯ ЗАЙЦЕВА
producer@sobaka.ru
Дизайнер
ОВОА СЕДЫХ
sedykh@sobaka.ru
IT-директор
МАКСИМ ВОРОПАНОВ
voropanov@sobaka.ru
Секретарь редакции
ДАРЬЯ БЕЛОВА
sekretar@sobaka.ru

ПРОМО И МАРКЕТИНГ

Контент-продюсер
офлайн-мероприятий
ТАТЬЯНА ЗИЗА
event@sobaka.ru

ОТДЕЛ НАТИВНЫХ ПРОЕКТОВ

Руководитель отдела
ЮЛИЯ СУСЛОВА
suslova@sobaka.ru
Редактор
ЕЛЕНА ЖЕРЕБKOVA
zherebkova@sobaka.ru
Дизайнер
АНДРЕЙ МУРГА
murga@sobaka.ru

ИНТЕРНЕТ-ОТДЕЛ

Главный редактор
МИХАИЛ ВЛАДИМИРОВИЧ
СТАЦЮК
statsuk@sobaka.ru
Старший редактор. Культура
ЕЛЕНА АНИСИМОВА
anisimova@sobaka.ru
и.о. Шеф-редактора. Еда
ЕЛЕНА ПОЛЯKOVA
gastro@sobaka.ru
Редактор. Мода
ПОЛИНА ШЕВЦОВА
pshevtsova@sobaka.ru
Редактор. Город
МАРИЯ АГАФОНОВА
agafonova@sobaka.ru
Редактор. Еда
ДАРЬЯ ПАВЛЮКЕВИЧ
eda@sobaka.ru
Редактор. ЗОЖ
ДАРЬЯ СКАЯНСКАЯ
skayanskaya@sobaka.ru
Руководитель новостного отдела
КОНСТАНТИН КРЫЛОВ
krylov@sobaka.ru
Редакторы. Новости
ДАРЬЯ ГЛАДКИХ
ВАЛЕРИЯ ДЬЯЧKOVA
news@sobaka.ru
SMM-редактор
АЛЕКСЕЙ НИМАНДОВ
smm@sobaka.ru

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ

В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

Тел. (812) 384-4382, reklama@sobaka.ru
Коммерческий директор
АНАСТАСИЯ КОНТАРОВИЧ
kontarovich@sobaka.ru
Часы, ювелирные украшения,
алкоголь, рестораны, отели
ОЛЬГА ЗЕЛИНСКАЯ
zelinskaya@sobaka.ru
Недвижимость, банки, автомобили
ОЛЕСЯ ОВЧИННИKOVA
ovchinnikova@sobaka.ru
Мода, дизайн, техника
ВЕРОНИКА НОСKOVA
noskova@sobaka.ru
Медицина, красота, косметика, спорт,
загородный отдых, развлечения
АНЖЕЛИКА СМИРНОВА
smirnova@sobaka.ru
Координатор
ЕЛЕНА ИВАНОВА
ivanova@sobaka.ru

Издательский директор
группы «Собака.ру»

МАРИНА КАМИНАРСКАЯ
mkaminarskaya@msk.sobaka.ru
Старший редактор
СВЕТЛАНА НЕКРАСОВА
snekrasova@msk.sobaka.ru
Редактор
ЕВГЕНИЯ ВОРОНИНА
evoronina@msk.sobaka.ru

ПАРТНЕР ПО ВСЕМ

МЕРОПРИЯТИЯМ «СОБАКА.RU»
ООО «ДЖЕТСЕТ ИНТЕРНЕТШНЛ»,
генеральный директор
ДЕНИС ПОПОВ
d.popov@jetset.agency

ПАРТНЕР ПО СЪЕМКАМ

ФОТОСТУДИЯ SKYPOINT
АНДРЕЙ ЧУНТУ
Тел. (981) 688-9088
skypointstudio@gmail.com

ЛИЦЕНЗИОННЫЙ ОТДЕЛ

Управляющий директор
ЕВГЕНИЙ ДОМНИЦКИЙ
ed@msk.sobaka.ru

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ В МОСКВЕ

Тел. (495) 280-7695
Коммерческий директор
НИНА ГОРДЕЕВА
ngordeeva@msk.sobaka.ru
Мода, часы, ювелирные украшения,
косметика, парфюмерия
НАТАЛИЯ ТЕКОЕВА
ntekoeva@msk.sobaka.ru
Автомобили, техника, путешествия
ВИОЛЕТТА ДРАЙГОР
vdraigor@msk.sobaka.ru
IT, телекоммуникации, гаджеты,
недвижимость, онлайн-кинотеатры
ОКСАНА ИВАШКИНА
oivashkina@msk.sobaka.ru
Гастрономия
ЯНА СЕМЕНОВА
yemenova@msk.sobaka.ru
Координатор
ЛЮБОВЬ ТАРАSOVA
ltarasova@msk.sobaka.ru

ИМЕНЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. НЕОБХОДИМО ПРОКОНСУЛЬТИРОВАТЬСЯ СО СПЕЦИАЛИСТОМ

РЕКЛАМА



Доктор Ковалёв
и коллеги

Именная стоматология

ул. Родионова, 114
тел.: 8 (831) 424-05-05

- эстетическая стоматология
- детская стоматология
- функциональное лечение
- седация
- невидимая ортодонтия
- полный комплекс диагностического оборудования
- цифровые технологии
- зуботехническая лаборатория при клинике



Мультимедийный формат – командная работа.

Каждый здесь профи в своей области, но полностью понимает и поддерживает других. Согласитесь, в башне из слоновой кости не создается полезный контент и «от одного неплохого ума не рождаются песни, не строят дома». Синергия всегда эффективнее конкуренции, поэтому и рестораторы сегодня предпочитают взаимодействие в борьбе, объединяя силы ради общей цели: Нижний Новгород становится одной из главных точек притяжения на гастрономической карте страны.

Премия «Что где есть» – знаковый уровень подобного единства, потому что ее номинанты уже являются

победителями, лучшими из лучших в индустрии. В коллекционном номере «НН.Собака.ru» вы видите их вместе на фото, как игроков высшей лиги, которые виртуозно сражаются за репутацию нашего города, развитие ресторанного дела и хороший вкус.

Поздравляем обладателей заветных тарелок, но особенно внимательны к тем, кто пока только готовит место для будущих наград, потому что ожидание чуда мотивирует двигаться вперед, а значит, наполняет жизнь смыслом и делает нас счастливее.

На фото справа налево: Анастасия Андреянова, Валентина Переведенцева, Наталья Старова, Юлия Зудилина, Мария Чернова, Алена Зобова, Анастасия Волкова, Яна Аверьянова, Анастасия Большакова. Анастасия Рассохина на экране и в нашем сердце. Главные, но за кадром: Илона Лапшина, Антон Агафонов и Лев Зелексон.



Hotel Baltshug
Kempinski

MOSCOW

НОВЫЙ ГОД С ВИДОМ НА КУРАНТЫ

Встречайте новый 2024 год
в самом сердце Москвы!

Живописные виды
на заснеженный Кремль, бой
курантов на Спасской башне,
изысканный новогодний ужин
и роскошный завтрак 1 января
станут частью новогодней феерии
"Город чудес" в отеле
"Балчуг Kempinski Москва".

Продлите себе праздник с нашими
специальными предложениями
на новогодние каникулы.

+7 495 287 2000

RESERVATION.BALTSCHUG@KEMPINSKI.COM

KEMPINSKI.COM/MOSCOW

РЕКЛАМА 0+

Kempinski

HOTELIERS SINCE 1897





ГОРИЗОНТ. К 90-ЛЕТИЮ ЭРИКА БУЛАТОВА

Культовый художник из самого артового города страны – Екатеринбург. Один из основателей московского концептуализма и легенда мирового постмодерна. В 2023 году ему 90. И Нижегородский государственный художественный музей посвящает этому событию экспозицию.

В выставочном Пакгаузе около двадцати крупномасштабных произведений из музейных и частных собраний, относящихся к разным этапам творческого пути Эрика Булатова: от первых экспериментов с пространством до созданных во Франции работ.

Искусство, которое лежит на пересечении нескольких плоскостей – на линии горизонта – и подсвечивает стержневые темы мастера перспективы и слова. Живопись, не поддающаяся определениям и переносящая зрителя в экзистенциальное пространство. Новое метафизическое ощущение времени и места. Здесь бескрайняя даль, распахнутое окно, сильный текст не воспринимаются ни как сюжет, ни как композиционный прием. А зрители перестают быть свидетелями и становятся соучастниками.

ВЫСТАВКА ПРОДЛИТСЯ ДО 21 ЯНВАРЯ 2024 ГОДА. 0+



БАДАЕВСКИЙ

БЕЗОПАСНОЕ

БУДУЩЕЕ



УЖЕ

СТРОИТСЯ

+7 495 182 40 53
BADAEVSKIY.COM







**ДАРЬЯ
ВАСИЛЬКОВА**

Обращение к корням и исконно русской эстетике – не следование трендам, а необходимость для нас. Природа, фольклор, народные промыслы и гастрономия Нижнего – вот главные источники вдохновения, стимул для преобразования городской среды. И у «НН.Собака.ru» есть единомышленники. Вместе с архитектором, основательницей бюро Art Group и бренда Reda **Дарьей Васильковой** и салоном **NESTHOME** мы запускаем независимый и открытый конкурс. Как принять в нем участие? В чем суть? Говорит и показывает сама Дарья.

Текст: АНАСТАСИЯ АНДРЕЯНОВА
Фото: АЛИНА АБРАМОВА

Не обязательно быть дизайнером или художником, чтобы создавать интересные, уникальные продукты. Поэтому в конкурсе может принять участие любой желающий. Главное – быть свободным, не загонять себя в творческие рамки, не бояться воплощать все свои идеи, даже самые сумасшедшие, в жизнь. Нужен легкий подход. Некоторые люди не связаны с художественной сферой, не знают графические программы и не умеют рисовать, но имеют огромный потенциал, о котором сами не догадываются. Мы даем возможность его раскрыть. Не стоит бояться пробовать новое и проявляться.

Нужно придумать что-то особенное, а не великое. Помните, что самые простые вещи – самые крутые. Поэтому единственное, что должны иметь участники, – желание сделать свой город лучше.

Конкурс дает мотивацию исследовать русскую культуру. Хочется, чтобы люди гордились своими корнями, своим городом и творили в родной стране. Я, например, имею множество проектов на Западе, но одна из их основных задач – продвижение локальной истории.

Развитие российского дизайна в тренде. Никто не запрещает вдохновляться западным, китайским, индийским дизайном, но все-таки важно делать ставки на локальность. Нужно, чтобы заведения Горно-Алтайска были в алтайском стиле, а Нижнего – в нижегородском. На мой взгляд, очень нелепо, когда в старинном русском

городе стоит гостиница в итальянском стиле. Это как лететь в самолете в вечернем платье.

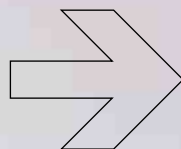
Важно сохранять аутентичность. Поэтому мы создадим ряд принтов для регионов, создадим брендбуки, чтобы администрации и застройщики ориентировались на них. У нас очень красивая страна, и задача нашего поколения – привести ее в порядок с уважением к истории.

Разработанный в рамках проекта нижегородский принт можно будет наносить на одежду, керамику, постельное белье – на все. Также в коллаборации с моим мебельным брендом REDA мы сделаем комоды, кровати, предметы интерьера с аутентичным рисунком. Планируем по завершении конкурса выйти на всероссийский уровень для продвижения Нижнего Новгорода.

Лично мне импонируют городецкая и хохломская росписи. Уверена, у них колоссальные перспективы, их можно интегрировать в разные принты. Но я не рекомендую участникам конкурса ориентироваться на мое видение. Это тоже рамки, которые мешают творить.

Деньги должны крутиться внутри страны. И одна из основных целей проекта – чтобы бизнесмены заметили наших участников и начали делать выбор в пользу местных производителей. Это особенно важно для индустрии, для отечественных художников.

Стиль: ЮЛИЯ БОРИСЕНКО
Макияж и укладка:
ЕКАТЕРИНА МЕШАЛКИНА
Одежда и предметы интерьера:
КОНЦЕПТ-СТОР «ТВОЙ БЫВШИЙ»
Локация: ФОТОСТУДИЯ COMILFO



К О Н К У Р С

Работы принимаются в формате эскиза или визуализация в pdf, jpg или ai до 31 декабря 2023 года на электронный адрес contest@vasilkovadaria.com с пометкой «На конкурс» и коротким сопроводительным письмом, в котором необходимо указать фамилию, имя и отчество автора, а для творческих коллективов – название и местонахождение, контактный телефон, адрес электронной почты. В письме также необходимо дать краткое описание идеи работы, направляемой на конкурс. В каждой из трех категорий –

- 1) фольклор и былины;
- 2) промыслы;
- 3) природа и гастрономия –

будет выбрано от 1 до 3 победителей. Подведение итогов конкурса: 15 января 2024 года. Дизайн принтов победителей будет переработан и войдет в интерьерные коллекции с обязательным указанием авторства и дополнительной пиар-поддержкой. Благодарим партнеров конкурса: интерьерный салон NESTHOME, мебельный салон «Калипсо», салон дверей ACADEMY, магазин бытовой техники «Симона», ресторан-гостиную «Краса».

6+



«Гнездо» для будущих дизайнеров

Текст: ВАЛЕНТИНА ПЕРЕВЕДЕНЦЕВА

Фото: АРИНА ФЕДотова

ИНТЕРЬЕРЫ МНОГИХ КАФЕ И РЕСТОРАНОВ В НАШЕМ ГОРОДЕ ПРИДУМАНЫ ВЫПУСКНИКАМИ НИЖЕГОРОДСКОГО АРХИТЕКТУРНО-СТРОИТЕЛЬНОГО УНИВЕРСИТЕТА, – УТВЕРЖДАЕТ ЧЛЕН-КОРРЕСПОНДЕНТ РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ ХУДОЖЕСТВ АЛЕКСАНДР КАЗАРИН. В НАСТУПИВШЕМ УЧЕБНОМ ГОДУ ОН ВОЗГЛАВИЛ НОВУЮ СТРУКТУРУ ВНУТРИ ННГАСУ – ИНСТИТУТ ДИЗАЙНА И ИСКУССТВ. «НН.СОБАКА.RU» УЗНАЛА, КОГО И КАК ТАМ БУДУТ ГОТОВИТЬ.

В таком техническом вузе, как строительный, людям творческих направлений необходимо иметь место, где будет царить своя атмосфера – им комфортнее расти и крепнуть в собственном «гнезде». Институт дизайна и искусств объединит все творческие специальности вуза по всем направлениям монументально-декоративного искусства и дизайна – около 500 студентов. С 1 сентября также начал работу колледж при ННГАСУ, где можно получить сначала среднее специальное, а затем по ускоренной программе – высшее образование.

Традициям обучения дизайну в ННГАСУ уже больше полувека. Я выпускник первого набора специальности «промышленный дизайн» 1990 года, но так называемый народный университет дизайна был создан при нашем строительном институте еще в конце 60-х. У истоков стоял Лев Александрович Зеленев – философ, эстетик. Он был идеологом и вдохновителем, а основателем кафедры стал Олег Петрович Фролов. Мне повезло быть учеником обоих.

Промышленный дизайн – это создание предметов и вещей массовым тиражом. Отличие дизайнера от художника в том, что он создает не индивидуальные вещи в единственном экземпляре, а то, что пойдет в производство, поэтому должен свое творческое «я» коррелировать с тем, что нравится публике и что является актуальным.

Промышленный дизайн стал первым направлением подготовки в ННГАСУ, потому что в нашем городе исторически сильна школа судо- и автомобилестроения. Позднее появилось направление «дизайн интерьера», потом – наиболее востребованный на данный момент «графический дизайн».



Дизайн одежды (фэшн-дизайн) и подготовка художников-монументалистов – новые направления, набор на которые откроется в Институте дизайна и искусств в следующем учебном году. Сейчас этих направлений в Нижнем нет, абитуриенты вынуждены были уезжать в другие города.

В ННГАСУ сильная школа мастерских по декоративному искусству, по традиционному народному промыслу. Работают мастерские по керамике, по гончарному искусству, офортная мастерская, мастерские традиционной росписи и резьбы по дереву. Мы не повторяем, а преобразуем народные

промыслы, говоря при этом на современном визуальном языке.

Ни одной полноценной специальности в сфере дизайна нельзя получить онлайн, поэтому мы не боимся конкуренции с дистанционными курсами. Онлайн – прекрасная технология, но эффективна там, где нужно добыть навык, прокачать конкретные знания. Для того чтобы сформировать мировоззренческую систему, нужен коллектив и сообщество. Задача высшей школы – не только дать навыки, но и научить мыслить, помочь каждому студенту найти свой путь.

Дети сегодня многого хотят и более образованны, но меньше умеют работать руками. Ремесленные навыки во многом утрачены, а для дизайнера это важно. Без понимания того, как гнется бумага, режется дерево, обрабатывается металл, сложно придумывать, а потом воплощать в реальность. Мы восстанавливаем это потерянное звено с помощью сочетания теоретических и практических занятий. Приходит понимание, что не все идеи могут быть реализованы, а с другой стороны, часто сам материал дает подсказку, как лучше спроектировать.

Моя принципиальная установка: человек творческой профессии должен быть свободным и раскованным в творчестве, но очень собранным и дисциплинированным в продвижении и работе. Творческий беспорядок допустим на этапе рождения идеи, но реализовывать ее нужно системно. И мало сделать руками – нужно еще уметь объяснять. Художник может позволить себе выставить холст и сказать: «Я так вижу», а дизайнер должен уметь слушать, спорить, убеждать. Это человек коллектива, поскольку никакой крупный проект не делается в одиночку.

Подавляющее число наших выпускников работают по специальности. Нам повезло жить и работать в то время, когда за хороший дизайн можно еще и получать хорошие деньги.

М О Д А



ТЕКСТ: АНАСТАСИЯ АНДРЕЙНОВА ФОТО: ЕКАТЕРИНА СПЕХОВА

РУССКИЕ. FASHION PIGHT: IAPIS CHAMALIDY

Хедлайнер крупнейшего фэшн-события года в мультимедийном арт-пространстве ЦЕХ* — российский дизайнер и художник с греческими корнями Янис Чамалиди. В его коллекции знаковые для бренда вещи, раскрывающие основную мысль автора: каждый может стать создателем своего образа и соответственно творцом собственной жизни. Линия MULTYWAY CONCEPT — это легко трансформирующаяся одежда, которая помогает быстро меняться в соответствии с современным ритмом жизни, сохраняя при этом осознанное отношение к ней.

ПРОЕКТ РЕАЛИЗУЕТСЯ ПРИ ПОДДЕРЖКЕ «КОМАНДЫ КРЕАТИВНЫХ ПРАКТИК».

РУССКИЕ. FASHION NIGHT

Мода и цифровые технологии, локальные и федеральные бренды, базовые модели и элегантные вечерние луки... – концептуальные показы РУССКИЕ. FASHION NIGHT задают тренды в новом сезоне. Проект реализуется при поддержке «Команды креативных практик».



404 NOT FOUND

Дизайнер Алена Феликсова визуализирует один день из жизни Мэрилин Монро в коллекции PSYCHOANALYSIS. Фотографии кинозвезды появляются на худи, свитшотах, оверсайз футболках, на внутренней стороне объемных стеганых пуховиков, которые дополнительно украшены фразами, отсылающими к теме психотерапии. Знаковые принты бренда на базовой одежде соседствуют с пятнами Роршаха и обращением: «Дорогуша, я знаю все о психоанализе и сексе».



JS SENSE

Дерзкий оверсайз, россыпь стразов, инфантильные перья. Коллекция, созданная дизайнером Евгенией Комиссаровой, как способ раскрыть женское естество – сегодня гармоничная, спокойная, элегантная, манкая, а завтра – яркая, откровенная, страстная. Многие вещи декорированы вручную, поэтому имеют свою уникальную историю.



VERPASSION

Оттенки и фактуры, напоминающие о многогранности природы, чувственные и романтические линии, смелые и самостоятельные силуэты, наложение новых фэшн-решений на узнаваемый стиль, эстетика и уникальный авторский дизайн, формирующий образ современного уклада жизни, – коллекция нижегородского бренда вдохновлена взаимодействием человека с миром.



Прикоснитесь к прекрасному

НОВИНКИ В МЕНЮ DODICI GRILL

NEW

Запустили обновлённое осеннее меню, сохранившее в себе главные хиты и новые авторские предложения.

Несколько описаний, настраивающих на вкусные открытия:

- **Наваристый борщ** с томлёной говядиной, чесночными пампушками, деревенским салом, чесноком и свежей зеленью
- **Запечённый камбер** с конфитюром из чёрной смородины, лесными орехами, мёдом и розмарином
- **Трюфельный тартар** из нежной телятины на хрустящем картофельном гратене с кремом из грибов и выдержанным сыром пармезан
- **Нежное филе говядины** с обжаренными сморчками, картофельным кремом, сливочным соусом и выдержанным сыром пармезан

ЗАБРОНИРОВАТЬ
СТОЛ



JM STUDIO

Строгий и элегантный фэшн, новые сезонные тенденции в сочетании с привычным настроением Петербурга в коллекции федерального бренда. Дизайнеры Юлия Матвиенко и Валентина Крупник представляют повседневные кэжуал луки и роскошные вечерние наряды с присущим бренду изяществом и демонстрируют особенности образа жизни и стиля Северной столицы.



KSI KSI

Авторские принты и коллаборация различных видов вязки в коллекции локального бренда. Классические модели – базовые свитера, лаконичные платья, костюмы – и трендовые кроп-топы, кардиганы с декором из перьев – эксклюзивный трикотаж из премиальных материалов от дизайнера Анастасии Новиковой.



TIU

Магнетическая коллекция Юлии Тубольцевой создана для ярких и смелых – тех, кто выбирает индивидуальный стиль, а не слепое следование трендам. Акцентные вещи и дерзкие аксессуары, которые отшиваются из итальянских тканей на собственном производстве. Наш личный краш – костюмы TIU, скрывающие за тенью скромности роковую сущность.





Художник:
ЕВГЕНИЯ ГОЛЬЦЕВА
Спонсор проекта:
IT-компания SOFTBROKER
Дизайнер: ДАРЬЯ ДИЕВА

ФОТО: ВАЛЕНТИНА ПЕРЕВЕДЕНЦЕВА

ТЕКСТ: ВАЛЕНТИНА ПЕРЕВЕДЕНЦЕВА

МОДА СО СМЫСЛОМ

В вишлисте новогодних подарков – стильная футболка с дизайном Евгении Гольцевой. Это наш совместный проект с известной нижегородской художницей и IT-компанией Softbroker в пользу благотворительного фонда «Время РАСсвета». И гораздо больше, чем предмет гардероба.

Евгения создает произведения современного искусства – матры. Авторские деревянные куклы, оммаж матрешке и украшение стенда региона на Международном экономическом форуме.

Матры-статуэтки находятся в частных коллекциях и доступны лишь небольшому кругу ценителей, но у «НН.Собака.ru» есть особенные экземпляры – в форме домашних питомцев, конечно же. Именно они красуются теперь и на футболках, изготовление которых – заслуга Андрея Черницына, директора IT-компания Softbroker. Часть средств, полученных от их продажи, будет направлена в поддержку детей с расстройствами аутистического спектра.



OXY TO
AND L

ДМИТРИЙ КУДИМОВ

ВКУСЫ, ЗАПАХИ И ЭКСПЕРИМЕНТЫ

Текст: ВАЛЕНТИНА ПЕРЕВЕДЕНЦЕВА
Фото: АРИНА ФЕДОТОВА

Оставив город Петра, он приехал на родину Кулибина, чтобы возглавить кухню ресторана смелых кулинарных экспериментов и изобретений. Дмитрий Кудимов, бренд-шеф «Лаборатории Вкуса», где практикуют новаторские сочетания французской, итальянской и японской техник приготовления блюд с элементами молекулярной гастрономии, рассказал «НН.Собака.ru» о сыре



детства, давней вражде с курицей, переизобретении известных рецептов и своей самой большой слабости.

Помните первое в жизни самостоятельно приготовленное блюдо?

Лет в десять, на даче: запек на печке фаршированные яблоки. А после девятого класса выбирал, куда пойти учиться: на программиста или на повара. Это было осознанно, родители свою линию не гнули. Так я оказался на первом курсе профлицея кулинарного мастерства. Полгода отучились, и нам сказали: ищите практику. Кто не найдет – того ждет наша столовая. Этого, конечно, не хотелось, и мы с одноклассниками обошли все заведения центра Петербурга, предлагая свою бесплатную рабочую силу. Никто не горел желанием брать 14-летних подростков, но в итоге я устроился в ресторан от мясокомбината у метро «Садовая». Ребята на кухне там трудились в основном после армии, и методы воспитания у них были суровые, до слез. Отработал две недели – ушел ночной повар, и мне предложили: «Дима, не хочешь ночью поработать? За деньги!» Я согласился и полтора года совмещал это с учебой. Потом было еще много других заведений: в одном мне дали европейскую базу, в другом – основы Паназии... Параллельно доучивался в государственном экономическом университете по специальности «менеджер ресторанного бизнеса».

Нужно ли шеф-повару профильное образование?

Реальные знания добываются, конечно, с опытом. Шеф-повар, как хирург, должен находиться в постоянной практике. А наши учебные заведения по большей части дают только базовую работу с ножом и оборудованием, которое используется на больших производствах, типа картофелечисток. Тот, кто хочет развиваться в профессии, вряд ли пойдет туда, где это оборудование применяется. Возможно, когда-нибудь это изменится, но сейчас знаю много талантливых шеф-поваров высокого класса, у которых нет кулинарного образования. Опыт – еще и лучший источник идей.

Как вы оказались в Нижнем?

Приехал делать что-то новое, уникальное. Весной меня пригласил владелец ресторана «Лаборатория Вкуса» и по совместительству мой хороший товарищ Владислав Старков. Главное, что заинтересовало, – свежая концепция и простор для реализации идей. И важно, что трудности, которые были до открытия, мы пережили дружно. Шеф и владелец не должны быть как лебедь, рак и щука. Я сильно дорожу взаимопониманием и общением на одном языке. Что касается города, психологически я ощущаю, как будто просто переехал в другой район.

Как вы определили для себя стартовый уровень готовности местной аудитории к экспериментам?

Я обозначил его как «переработанная классика»: когда название и ингредиенты блюда понятны и не вызывают отторжения, но при этом визуал и вкус отличаются от чего-то привычного. Следующая ступень – больше ферментации, черного продукта. Пока используем в основном чеснок и лук, их подготовка для некоторых

блюд занимает 28 дней. Будем добавлять лактофицированные продукты, гарумы. Хотя вижу, что мода на ферментацию потихоньку отходит: снова начинают говорить о простоте и классике французской кухни.

К слову, о кулинарных экспериментах: расскажите о своих открытиях, которые считаете особенными.

Однажды я делал соус к татаки: черный чеснок и эмульсия на трюфеле. Классическая горчица и трюфель – что-то французское, и в то же время масло и соевый соус – это далеко не Франция. Так получается, что мои открытия обычно происходят на стыке двух разноплановых кулинарных направлений: Европа и Паназия. И Россия тоже вдохновляет: я считаю, например, что иван-чай сильно недооценен. Поэтому в нашем тирамису классический кофейный крем заменен на крем на основе иван-чая. Его сладость балансирует кислотка продукта, который тоже всем знаком с детства – это антоновка.

А почему ваш тирамису синего цвета?

Из-за посыпки на основе крошки печенья савоярди с добавлением анчана, синего листового чая.

Вы очень нестандартно работаете со специями – откуда этот навык?

Когда началась пандемия, я активно занимался разработкой меню. Одним из проектов был ресторан вегетарианской ведической кухни, тогда я кардинально переосмыслил специи. В философию не углублялся, но там не едят чеснок и лук, например. Я теперь, входя в магазин, по запаху определяю, в каком углу стоит асафетида. Когда основной ингредиент супа – вода и 15–16 видов специй, без погружения в тему никак. Но интересно! Берешь древний рецепт, чтобы сделать его частью современного меню, думаешь: ерунда какая-то. А получается отлично, и многие овощные блюда, которые я проработал тогда, рекомендовал бы не только вегетарианцам. Это действительно вкусно.

Почему в меню «Лаборатории Вкуса» почти не представлена курица? У вас с ней какие-то личные счеты?

Да, она стала моим врагом лет с двадцати пяти. Если серьезно, я активно занимался спортом и съедал по полтора килограмма куриной грудки в день. Теперь мне становится плохо от одного ее запаха. Поэтому у нас в меню место курицы занимает утка – и она действительно восхитительна в плане текстуры, сочности, вида, вкуса. Максимально сочное филе, которое дополняют привычные продукты в непривычной интерпретации: вяленая свекла, черная смородина, малина, шпинат.

Но, кстати, одно блюдо с курицей все-таки есть. Простое сочетание и неожиданный вкус: курица с гречей. Играем на контрастах: максимально сливочная нежная текстура зеленой гречи, приготовленной по принципу ризотто с добавлением копченого угря, – и хрустящая текстура курицы, которая предварительно маринуется в креветочном соусе и обжаривается во фритюре. В таком виде она нравится даже мне!





ИВАН-ЧАЙ СИЛЬНО
НЕДОЦЕНЕН.
ПОЭТОМУ В НАШЕМ
ТИРАМИСУ КЛАССИЧЕСКИЙ
КОФЕЙНЫЙ КРЕМ
ЗАМЕНЕН НА КРЕМ НА
ОСНОВЕ ИВАН-ЧАЯ



МОИ ОТКРЫТИЯ
ОБЫЧНО
ПРОИСХОДЯТ НА
СТЫКЕ ДВУХ
РАЗНОПЛАНОВЫХ
КУЛИНАРНЫХ
НАПРАВЛЕНИЙ :
ЕВРОПА И
ПАНАЭИЯ





Есть позиции меню, которые оказались прорывными неожиданно?

Да, я удивился успеху зубной железы. Это специфический продукт, но по популярности он у нас сейчас на третьем месте. Глазируется сливочным маслом, унаги и апельсиновым перцем и подается с соусом на основе копченых мидий и кремом из топинамбура.

Любите субпродукты?

У меня с ними непростые отношения. Сейчас экспериментирую с печенью, ее специфическим вкусом и запахом. Честно, гораздо более нежные чувства у меня к «вонючим» сырам. У кого-то могут глаза слезиться, а для меня Сент-Мор-де-Турен или Ливаро – «запах детства». Я же на кухне с 14 лет, одно время мой рабочий день начинался с того, что нужно было открыть сырный шкаф, все обнюхать, обтереть, – так и пристрастился к хорошим дорогим сырам, могу говорить о них бесконечно. Бри на козьем молоке – моя самая большая слабость.

Возвращаясь к раннему старту вашей карьеры: сами сейчас взяли бы на практику студента колледжа?

Ничего не имею против. Я смотрю не на возраст и пол, а на то, горят ли глаза. Интерес важнее опыта. Если он есть, человек будет развиваться. Деньги – не самый сильный мотиватор. Сужу по себе: проект, где я работал до «Лаборатории Вкуса», был от известной горно-металлургической компании, я там как сыр в масле катался. Но все равно ушел, потому что почувствовал профессиональную деградацию. Такое уже бывало лет десять назад, когда все вроде хорошо, но я заметил, что не слежу за трендами, не знаю, как работать с современным оборудованием. Написал заявление и устроился в другое место. Со стороны, наверное, казался безумцем: первые полгода все заработанное вкладывал в знания, приобрел на свои средства оборудование, которого мне не хватало, – су-вид, сифоны. Но скоро мои вложения стали оправдываться, за новыми знаниями и опытом пришли новые идеи.

Какая у вас профессиональная цель сейчас?

Задать новый тренд на культуру питания: чтобы люди приходили в ресторан за эмоциями, сравнимыми с походом в театр, в музей, на выставку. Не просто удовлетворять базовые потребности, а давать глубокие эстетические и гастрономические впечатления. Современные техники приготовления в сочетании со знаниями органической химии, я уверен, позволят этого добиться.



К И Н О

АНАСТАСИЯ

КИНО
КИНО





Ожерелье **DRIES VAN NOTEN**, кольца и шорты **MAISON MARGIELA**, балетки **SERGIO ROSSI** (все — ЦУМ), серьги **XENIA BIEGLER** (ModBrand), пиджак **LESYA NEBO**, бра **BLIZHE**



Иван Янковский, Сергей Бурунов, Никита Колосовский в самом ожидаемом сериале года «СЛОВО ПАЦАНА. КРОВЬ НА АСФАЛЬТЕ» — режиссер Жора Крыжовников, автор хтонического народного хита «Горько!» и культового «Звоните ДиКаприо!», собрал на съемки мечту, чтобы снять плотную, жесткую, честную драму в жанре Однажды в новой России. Слом эпох, Перестройка, страна за пять минут до развала Советского Союза. Пацаны устраивают на районе армагеддон дэйли, а отслуживший в Афганистане Вова становится верховным рэкетиром. И тут появляется она —

АНФАН ФАТАЛЬ РУССКОГО КИНО АНАСТАСИЯ КРАСОВСКАЯ.

Дебютантка в арт-хаусе «Герда» о буднях стриптизерши с факультета социологии («Лучшая женская роль» на кинофестивале Локарно, Гаспар Ноэ пишет в директ!) и звезда «Трудных подростков», Красовская в «Слове пацана» — следователь по делам несовершеннолетних.

Два года назад редакция «Собака.ru» сделала первую обложку Насти (сразу после того как бывшая модель взяла приз в Локарно!), вот так объяснив свой поступок: «Космическая харизма и великая красота — она не играет, а проживает и прожигает каждый кадр, превращая свое присутствие на экране в видеоарт уровня Билла Виолы. Можно бесконечно смотреть на огонь, воду и антрису Красовскую — и хотелось бы почаще». Что ж, Вселенная дозвонилась до Крыжовникова, а он дал Анастасии «Слово пацана» — и первую «взрослую» роль!

Фото КСЕНИЯ ВАШЕНКО
Текст АНДРЕЙ ЗАХАРЬЕВ
Главный редактор ЯНА МИЛОРАДОВСКАЯ
Креативный директор КСЕНИЯ ГОЩИЦКАЯ
Стиль ДАША НЕЦВЕТОВ
Визаж и волосы АЛИСА КАЗАКОВА
Ассистенты стилиста МАРИНА ЧИВОНЯ,
АННА ПАВЛОВА
Свет ОЛЕГ КОХАНЮК
Продюсер МАРИЯ ЗАЙЦЕВА
Координатор ИНГА МАРКАРОВА
Ретушь ЖАННА ГАЛАЙ

Серьги, кольца, кольцо
ALROSA DIAMONDS,
бра **MAISON MARGIELA (ЦУМ),**
шуба **SHEEPSKINLOVE**





Юбка **ANDREADAMO**, сумка **DOLCE & GABBANA**, мюли **DRIES VAN NOTEN**,
украшения **JUSTINE CLENQUET**, бра и трусы **BLIZHE**

НАН КРАСОВСКАЯ СТАЛА АНФАН ФАТАЛЬ РУССКОГО КИНО И ПРИ ЧЕМ ЗДЕСЬ ЗИХЕР И ЗАПАДЛО

«Западло — это “крысятничество”, залупиться — “отказаться”, зихер — “простопок, косяк”», — актриса Анастасия Красовская сидит напротив меня за столиком в кофейне и зачитывает записную книжку, которую вела во время подготовки к роли в сериале «Слово пацана. Кровь на асфальте». Это история о школьнике Андрее, который, как и многие его сверстники в 1990-е, устав быть терпилой и мальчишкой для битья, примкнул к уличной «стае» подростков. И понеслось: теперь он тоже может драться стенка на стенку с врагами из других районов, трести мелочь с малышни, воровать из магазинов. Сюжет разворачивается на фоне затянувшейся Афганской войны, грядущего развала СССР, Перестройки и вообще рубежа эпох. Настя Красовская тогда еще не родилась, поэтому роль требовала понимания и погружения. «“С добрым утром” — это когда обчищают хату, “пробить фанеру” — ударить в грудь», — продолжает читать она.

Героиня Красовской — следователь по делам несовершеннолетних Ирина, девушка в форме и с погонами, строгая, но гуманная. Фактически она — единственный человек, кто пытается понять Андрея, его сверстников и помочь им. Но ответить не насилием на насилие, как делают другие, а диалогом, назиданием, моралью — в лучших традициях советской милиции. «Я пыталась понять, почему так происходило, зачем этим ребятам надо было выходить на улицы, и поняла: они пытались найти семью, компанию, обрести то место, где тебя выслушают, поддержат, поскольку не находили этого дома», — говорит Настя.

Ее Ирина читает лекции о криминогенной обстановке в школе, проводит душевительные беседы с малолетними преступниками, а в одной из сцен, пытаясь показать Андрею, что мир на самом деле не такой черно-белый, каким ему представляется, что есть другие интересы, увлечения и сообщества, в которых ты можешь быть не одинок, приглашает его к себе в гости на концерт-квартирник. Выходит эпичная сцена — настоящий привет балабановскому «Брату» и шахназаровскому «Курьеру».

«Я и сама стараюсь это все для себя раскладывать, и у меня в записях есть страницы о том, как эти ребята времен



Бра **MAISON MARGIELA**,
шуба **SHEEPSKINLOVE**

Перестройки выглядели и себя вели, как они такими стали. В конце записей — листочек о том, что можно было бы со всем этим сделать. И он остался пустым: я не смогла ответить на этот вопрос. Лишь поняла, что один человек может повлиять на другого конкретного человека, но вряд ли способен изменить систему. Получилось ли это у Ирины? В этом интрига сериала».

«Слово пацана» — один из самых ожидаемых сериалов сезона и, пожалуй, заметнейший проект года. И не только из-за авторской группы — режиссера Жоры Крыжовникова, актеров Ивана Янковского, Никиты Кологривого, Сергея Бурунова и других, в том числе дебютантов, проделавших отличную работу. Это ностальгический фикшн, но снятый с особой свежестью. Обилие узнаваемых атрибутов

времени не мешает «Слову пацана» претендовать на новую степень откровенности — о том, какими мы были всего-то тридцать лет назад, когда пресечь закон было нормой, а не делать этого — зихер и западло, когда ударить — обыденность, а быть битым — прослыть «чушпаном».

«Слово пацана» — еще одно жесткое и бескомпромиссное воспоминание, которое так нарочито соприкасается с сегодняшним днем: живем ли мы и сейчас по понятиям? Руководствуемся ли ими, только на другом уровне и в ином масштабе? Для Насти это тоже проект особенный: став звездой сериалов про трудных подростков, она на этот раз фактически оказалась на противоположной стороне. Первая взрослая роль в ее карьере.

До этого момента режиссеры то и дело пытались сыграть на противопоставлении внешней Настиной благообразности и характеров ее героинь: вытаскивали из нее внутренних демонов, показывали, какие чер-

ти могут водиться в таком тихом омуте. Ее Влада, примкнувшая к коллективу героев суперпопулярного сериала «Трудные подростки» в третьем сезоне, — независимая, но раскрепощенная работница стриптиза. Ее Анжела из «Черной весны» — буквально роковая женщина: приревновавший ее юноша вызвал соперника на дуэль, а следом образовал целый клуб, в котором тинейджеры расправлялись с недоброжелателями с галантностью и хладнокровием современников Пушкина. Даша из «Стаи» — бывшая вебкамщица и танцовщица с большими неприятностями.

«Я боялась, что повзрослею, и на этом все закончится, — рассказывает Настя. — Но нет: сейчас у меня три разные роли, и все на вырост. Виктория Толстоганова, с которой мы снимаемся в сериале “Дайте шоу”, узнав, что в одном из проектов мне предложили роль мамы, сказала: “Вот так мы, актеры, и видим наше взросление, потому тебе приведут ребенка, которому тринадцать, потом двадцатилетнего, а следом ты вдруг уже и бабушка”. Но я на самом деле рада, что начала отходить от подростковых ролей, потому что мне скоро двадцать пять, играть шестнадцатилетних тяжело. Мне как-то на пробах сказали: “Настя, выглядишь молодо, но взгляди у тебя такой осмысленный, ты уже не удивляешься”. А особенность подростков в том, что они удивляются, для них много нового, интересного. У меня этого с каждым годом все меньше».

НАСТЯ СОБИРАЛАСЬ В ХИРУРГИ, ПОТОМ — В ПРОКУРАТУРУ. ЧТО ПОШЛО НЕ ТАК?

Уроженка Минска Настя собственное взросление называет типичным — было все, что мы представляем себе о подростках. Убежала из дома, спорила с родителями, пыталась курить, зажимая сигарету между двумя палочками, а потом зажевывая еловыми иголками — так пальцы не пахнут, и дыхание посвежее. А затем оказывалась под домашним арестом и выслушивала лекции от родителей о дурных привычках.

О себе Настя говорит как о человеке увлекающемся, но быстро перегорающем. «Ребенком меня постоянно водили в разные кружки, но я там не задерживалась, поэтому так и не вышло из меня ни КМС, ни дипломированного специалиста. Я начинала и бросала. То мы переехали, то маме сказали, что профессиональной гимнастки из меня не выйдет, то на меня кто-то наорал, и я такая сразу “до свидания”, то становилось неинтересно. Занималась танцами, плаванием, дайвингом. Однажды захотела кататься на скейтборде, родители мне его купили, я научилась стоять, проехала — на этом все и кончилось. Хотя позже мне даже довелось встать на доску в кадре “Трудных подростков”, но это был лонгборд, на нем совсем по-другому, как из маленькой машинки перебраться в джип. Впрочем, все мои попытки чем-то заниматься позже пригодились в кино».

Играть в сериалах о взрослении Насте нравилось — она знала, что такое кино не просто развлекает, но и затрагивает серьезные проблемы и, как следствие, помогает. «Моя коллега по “Трудным подросткам” Алена Швиденкова (играет Женю, ну очень корпулентную девушку с красными волосами) рассказывала, как ей писали благодарные зрители: “Да у тебя вообще самый классный персонаж! Теперь и я чувствую себя красоткой”. Так что я знаю: такое кино способно поддерживать, придать уверенности».

Помощь — ключевое слово, за время нашей беседы Настя повторяет его неоднократно. Желание быть нужной и полезной вело Настю по жизни и неоднократно меняло вектор ее развития. Она мечтала быть хирургом — людей спасать, потом вздумала работать в прокуратуре. Стремление помогать вылилось в поступление на юрфак. «Шла и думала, что буду людей защищать. Меня родители спрашивали: “Настенька, подумай сама, какое соотношение невиновных и реальных убийц, маньяков, насильников?” А я отвечала: “Пусть невиновных мало,

но они же есть!” Мне было семнадцать, наивная, идеалистка, верила, что могу изменить мир и все будет по-честному. Те, кто виноват, будут наказаны. Хотела справедливости. Вот вам и Ирина из “Слова пацана”, она такая же».

ПОЧЕМУ КРАСОВСКАЯ (СНАЧАЛА!) ОТКАЗАЛАСЬ ОТ «ГЕРДЫ», ЗА КОТОРУЮ ПОЛУЧИЛА «ГЛАВНУЮ ЖЕНСКУЮ РОЛЬ» В ЛОКАРНО И ОВАЦИИ ГАСПАРА НОЭ

Но Настя и тут перегорела. Отучившись полгода на дневном, перешла на заочное,

костюмы и декорации, писала сценарий и клеила стенгазету. «Мне так было комфортно быть по другую сторону, я вообще не понимала, в чем смысл той же актерской работы. Это все ради чего? Но поняла, когда уже оказалась внутри. Выяснилось, что мы тоже помогаем людям — быть разносторонними, узнавать что-то новое, видеть, как уже было или может быть. Даем возможность расслабиться, можем повеселить, воспитать чувство вкуса, помочь человеку не чувствовать себя одиноким или непонятым. В кино ты часто находишь то, что тебе помогает. Я часто этим пользуюсь, когда мне плохо, — смотрю фильмы. Меня поглощает этот мир, даже если он выдуман».

Дебютным фильмом Красовской стала «Герда» — режиссер драмы о девочке, которая учится на социолога, подрабатывает стриптизершей и видит странные сны, Наталья Кудряшова искала новую Жюльет Бинош, Лив Тайлер, Татьяну Друбич. Именно такие референсы она указала в объявлении о поисках актрисы на главную роль, которое разместила в соцсетях. Запись перепостили к себе друзья и коллеги Натальи, и мать Насти, увидев объявление на странице Максима Виторгана, выслала фото дочери. Далее были самопробы, длинные разговоры о персонаже, Настю утвердили, а она взяла и отказалась. Проявила гиперответственность, подумала, что не потянет — не освоит стрип-пластику, не сможет петь и сниматься в подводных сценах (все это требовалось по сценарию). Пришлось уговаривать, Кудряшова увидела именно в Красовской скрытую сексуальность, которой надеялась героиню картины, ту самую неоднозначную красоту — долговязую, хрупкую и интро-

вертную, но манящую. Фильм показали в конкурсной программе кинофестиваля в Локарно: оказавшийся в зале режиссер Гаспар Ноэ взорвался восторгами и комплиментами, а саму Настю жюри отметило призом за лучшую женскую роль. Спустя месяц Красовская приехала представлять фильм на «Кинотавр» (последний в истории, 32-й) уже востребованной актрисой с контрактом на пять проектов.

АВТОСТОПОМ ПО ГАЛАНТИНЕ: ОТ ВОСТРЕБОВАННОЙ МОДЕЛИ ДО ЗВЕЗДЫ В СЕРИАЛЕ «СЛОВО ПАЦАНА»

Когда Настя поняла, что моделинг — ее прошлое, а кино — настоящее и будущее?



Украшения **JUSTINE CLENQUET** (ModBrand), браслет **BLIZHE**

а потом и вовсе взяла академический отпуск, чтобы из него уже не вернуться к учебе. В ее жизни появилось новое интересное дело — модельный бизнес. Высокая и стройная, Настя быстро стала востребованной, в основном, в Азии. Думала ли она о творчестве? Никогда. В школьной самодеятельности участвовала со стороны организаторов, делала

★★★★★
CRYSTAL HOUSE
SUITE HOTEL & SPA

ОТПРАВЬТЕСЬ
В САМЫЕ ВОЛШЕБНЫЕ
РОЖДЕСТВЕНСКИЕ
КАНИКУЛЫ



ОТЕЛЬ CRYSTAL HOUSE SUITE HOTEL&SPA ПРИГЛАШАЕТ ВАС ПРОВЕСТИ КАНИКУЛЫ У СЕБЯ В ГОСТЯХ И НАСЛАДИТЬСЯ РОСКОШНЫМ ОТДЫХОМ НА БЕРЕГУ НИЖНЕГО ОЗЕРА, ОКУНУВШИСЬ В АТМОСФЕРУ РОЖДЕСТВА.

31 ДЕКАБРЯ ПРИГЛАШАЕМ ПОГРУЗИТЬСЯ В МИР ТАИНСТВЕННЫХ ДРАКОНОВ И ЛЕГЕНД В РЕСТОРАНЕ HOFFMANN НА НОВОГОДНЕЙ ВЕЧЕРИНКЕ 2024 «DRAGON PARTY».



6+

Калининград, ул. Сергеева, 4
+7 (4012) 692 600
Reservations@crystalhousehotel.ru

СПЕЦИАЛЬНОЕ ЦЕНОВОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА БРОНИРОВАНИЕ НОМЕРОВ ПО ПРОМОКОДУ «CRYSTAL DRAGON» НА САЙТЕ CRYSTALHOUSEHOTEL.RU ДЛЯ ЧИТАТЕЛЕЙ «СОБАКА.RU».

Еще до приза в Локарно и до выхода «Герды». Перед началом пандемии она уехала работать моделью в Китай — у нее был долгосрочный контракт. «Провела в Шанхае семь месяцев, у меня были классные условия, и друзья появились, и места любимые. Наверное, это опять разговор про перегорание, но я вдруг поняла, что знаю про моделинг все. А кино было чем-то новым, и после съемок в “Герде” мне хотелось еще. Я попросила завершить контракт и полетела в Минск. Я человек такой: лучше сделаю и буду жалеть, чем пожалую о несделанном. Я за то, чтобы действовать, — в рамках разумного, конечно, я осознаю последствия».

Через две недели Настя смогла поймать редкие в ковидные времена авиабилеты в Москву и оказалась в съемной квартире на «Бабушкинской» с двумя чемоданами и смутными перспективами. «Помню, был вечер, захожу в квартиру, которую сняла на полгода, меня оставляет хозяйка, я сажусь на пол и думаю: а что я вообще делать буду? Знакомых в Москве, кроме Наташи Кудряшовой и тети, не было. Но я Наташе не ска-

зала, что приезжаю, мы тогда еще не были так дружны». Настя выложила фото из Москвы в соцсетях — Наташа увидела и сама написала. «Я ни на что не рассчитывала, не планировала просить ее о помощи пробиться в индустрию. Думала, что приеду, буду смотреть очень много кино, потому что я ничего не видела, устрою себе экспресс-курс, буду учиться, поступать. Решу все в процессе. И Наташе огромное спасибо за то, что она не только сняла меня в “Герде”, но и помогла найти агента. Она ходила с моими фото и видеоклипами по знакомым, показывала, что я могу, ведь тогда у меня ничего не было, фильм еще не вышел. Как это все получилось — не знаю, сколько актеров, мечтающих о развитии, а тут какая-то девочка без образования. Это все труд Наташи. Та карьера, что у меня складывается, — все благодаря ей».

Будет ли Настя поступать на актерский — сейчас это самый частый вопрос, который ей задают. Но она не спешит искать на него ответ. Пока учится на практике, и у нее здесь свои методы. «Читаю сценарий и начинаю представлять свою героиню — какой бы она была? Так у меня появляется тетрадка, посвященная конкретной роли. В ней я пишу все, что связано с героиней, с ее окружением, временем, в котором она живет, описываю ее комнату, клеиваю фотографии, а иногда просто даже веду дневник от ее лица. Я это не сама придумала — подсмотрела у Вероники Мохиревой, мы вместе снимались в “Стае”. Вероника выбирает тетрадки так, чтобы они соответствовали эпохе, в которой живет ее героиня, у нее такая фишка. Я подумала: как клево! И стала выбирать тетрадки, соответствующие ролям. Такая тетрадь была у многих моих героинь, — Настя кивает на алую обложку,



Колье и серьги **ALROSA DIAMONDS**,
свитер **DIESEL (ЦУМ)**

подготовленную для милиционера Ирины из «Слова пацана. Крови на асфальте». — А еще я прихожу на пробы и начинаю задавать очень много вопросов: а у нее есть друзья? как она свое свободное время проводит? На меня смотрят и думают: ну душнила... А мне это помогает».

НАСТЯ ГОТОВА ВЫДРАТЬ ЗУБ РАДИ РОЛИ, РЕСПЕНТУЕТ МЕЩАНИНОВОЙ И ПОДУМЫВАЕТ О ДОКУМЕНТАРИ

Моделинг научил ее многому. Выносливости, терпению, умению постоять за себя («Могу долго молчать, а потом скажу, что мне не нравится, но сделаю это по правилам психологии, чтобы и человека не обидеть, и свои границы отстоять»). «Еще моделинг научил легче принимать отказ. Я вижу, как многие актрисы переживают неутверждение. Вижу эти эмоции, особенно в тот момент, когда приходишь на пробы, а из кабинета выходит другая претендентка

на твою же роль и вы типажно схожи. Относиться к этому легче меня тоже научил моделинг. Был случай в Италии: мне сказали, что я буду открывать показ. Открытие и закрытие шоу — это очень статусно, вообще вау. Меня одевают, но тут выясняется, что ходить по подиуму надо по определенной схеме, ранее была репетиция, а меня на ней не было, а значит, схемы я не знаю. Меня в секунду меняют на другую девочку. И ты даже не можешь заплакать, потому что надо все равно идти красиво и держать лицо».

Актерство и модельный бизнес похожи — к тебе тоже могут относиться как к манекену, не принимать в расчет твое мнение. «Но что я заметила в моде: чем интереснее бренд, само шоу или съемка, тем воодушевленнее люди, занятые в процессе, — и это отражается на всем, в том числе на уважении к тебе. Так и в кино: важно, чтобы это не превращалось в рутину, тогда люди не пойдут на работу в плохом настроении. У меня, к счастью, такого было мало, но от друзей про такие съемки я часто слышала».

Может ли ей однажды наскучить кино? Вполне, когда оно перестанет ее удивлять. Но это точно не сегодня

и не завтра — пока в кино для Насти слишком много нового. «Хочется накопить опыт, поработать на качество, а не количество, сыграть новые роли — спортсменку, скажем, фигуристку (“очень уж они самоотверженные люди”). Хочу больше экспериментировать с внешностью, а не идти по проторенной дорожке, готова, как Юра Борисов, вырвать ради роли зуб, изменить прическу или вообще отрезать волосы. Пока мне такого не предлагают, но однажды могу предложить сама. Когда перегорю, то попробую что-нибудь другое — например, страшно это говорить, но меня интересует документальное кино».

Настя успела помелькать на премьерах в роскошных платьях и украшениях, хотя стать недосыгаемой кинозвездой — не в ее характере. Она показывает на свои штаны, купленные в секонд-хенде на Китай-городе, и с иронией рассказывает, как несколько раз ходила на премьеры в вещах с бархолок: «Хотела показать, что в принципе на светское мероприятие можно прийти в чем угодно, и это будет круто». Сегодня ее радости в мелочах — завтраках в московском «Салюте», кофе в Scuratov, книжках, которые успевает прочесть, и кино, на которое хватает времени. «Посмотрела “Константин. Повелитель тьмы”, нашла его в списке лучших на “Кинопоиске” — поразилась, как люди почти двадцать лет назад умели делать графику. Закончила финальный сезон “Полового воспитания”, начала “Ладу Голд” и до сих пор размышляю над драмой Бориса Хлебникова “Снегирь”. Мечтаю попасть на показ фильма Наталии Мещаниновой “Один маленький ночной секрет”, который не получил прокатного удостоверения и демонстрируется изредка единичными показами. Я уверена в том, что кино может мне надоест, но точно не как зрителю».

DODICI WINE & KITCHEN

Italy

Прикоснитесь к прекрасному

Удваиваем вкусные впечатления.

Меню пиццы в DODICI ITALY

Выбирайте новые авторские предложения с доставкой на дом или в офис, а мы порадуем вас комплиментами с хрустящей корочкой:

- от 3500 Р пицца Маргарита
- от 5000 Р пицца Четыре сыра
- от 10000 Р пицца с Морепродуктами



ОФОРМИТЬ ЗАКАЗ МОЖНО В МОБИЛЬНОМ
ПРИЛОЖЕНИИ **DODICI GROUP**



КОФЕ СО МНОЙ

Новая экологическая инициатива мультимедиа «НН.Собака.ru» совместно с ведущими ресторанами Нижнего Новгорода и компанией «Исток» – проект «Кофе со мной», амбассадором и главным идеологом которого является Екатерина Никитина, наш приглашенный редактор и член

совета НКО «Фонд гражданского общества». Вместе мы разрабатываем модную альтернативу одноразовым стаканчикам – кружку, которая сохранит тепло, окружающую среду и гарантирует скидку при покупке кофе с собой в заведениях города.

ЧТО ГДЕ ЕСТЬ В НИЖНЕМ НОВГОРОДЕ

2023

*КТО ГОТОВИТ ЛУЧШИЕ ГРИБЫ, А КТО ПЕЧЕТ ЛУЧШИЕ
БУЛОЧКИ? ГДЕ ЗАКАЗАТЬ ПИЦЦУ, А ГДЕ - ФРАНЦУЗСКИЕ
ЗАКУСКИ? С ЧЕГО НАЧАТЬ ЗНАКОМСТВО С ВОЛЖСКОЙ
КУХНЕЙ? КУДА ПОЙТИ, ЕСЛИ ОКАЗАЛИСЬ В ОБЛАСТИ?
РЕДАКЦИЯ «НН.СОБАКА.RU» ПРОВОДИТ ПРЕМИЮ «ЧТО
ГДЕ ЕСТЬ В НИЖНЕМ НОВГОРОДЕ», ЧТОБЫ ПОПОЛНИТЬ
ГАСТРОГИД НОВЫМИ ЛОКАЦИЯМИ, БЛЮДАМИ
И ИМЕНАМИ НА ВСЕ СЛУЧАИ ЖИЗНИ.*

РЕКЛАМА

ЗАПРЕДЕЛЬНЫЕ РЕСТОРАНЫ*

НЕ НИЖНИМ ЕДИНЫМ. МЫ УБЕЖДЕНЫ: УЖЕ ДАВНО ПОРА ЕЗДИТЬ В ГАСТРОПУТЕШЕСТВИЯ ПО НАШЕМУ РЕГИОНУ. И ПРОБОВАТЬ ФИРМЕННЫЕ ПАВЛОВСКИЕ ПИРОЖКИ, БОРСКОЕ ДЖЕЛАТО, НЕЖНЕЙШУЮ КУРЦЕВСКУЮ БУРРАТУ И МНОГО ЧЕГО ЕЩЕ. А ИЗ СПИСКА НАШИХ НОМИНАНТОВ ВЫБИРАЙТЕ, КУДА СТАРТАНУТЬ В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ.

«ВОЛГОРЕЧЬЕ» →

Новое городское кафе на Бору, где в меню шеф-повар Андрей Сулима «поженил» итальянскую и волжскую кухни. Тут можно попробовать и ризотто с томатами, и филе нижегородского сома по-средиземноморски. А на десерт съесть настоящее джелато с вишней и лавандой, которое невозможно найти в розничной продаже. Тут их аж 18 видов! Рядом с «Волгоречьем» местная достопримечательность – алюминиевый мост, который стал новой модной локацией для фотосессий.

Бор, ул. Набережная, 8



«РАНЧО 636» ↓

Здесь голова идет кругом не только от чистого воздуха (вокруг сосновый бор). Уже год в местном ресторане готовят блюда в гриль-смокере и делают это максимально красиво. Голень индейки тут получается настолько сочной, что даже соус не нужен. И обязательно берите филе кильки с печеным картофелем и маринованной свеклой – идеальный мэтч, по мнению «НН.Собака.гу».

Дзержинск, Желнинское шоссе, 8



«РЕАВИЛЬ» ↓

Еще один повод съездить в Арзамас – посетить один из культовых ресторанов города. Здесь есть отдельное меню, посвященное главной местной птице: попробуйте блины с гусем и сметаной, копченной на ольховой щепе, или томленную ножку. Для тех, кто любит все и сразу, сделают фирменный бургер с гусем и осетровой икрой.

Арзамас, ул. Карла Маркса, 10



«КИНЗА» ↑

Семейный проект шефа Виталия Михайлова. Тбилиси на нижегородской земле. С порога чувствуешь себя любимым гостем: всё для тебя, дорогой. Сюда приходят и за мастхэвами грузинской кухни, и за авторским блюдами: креветками чкмерули или хачапури по-аджарски с трюфелем и страчателлой. А еще попробуйте синори, от которого на душе становится сладко: на глиняной кеце вам принесут тончайшее тесто, пропитанное медовым сиропом с фундуком, горячий соус из грецкого ореха и контрастно-холодный шарик мороженого.

Дзержинск, ул. Бутлерова, 3



«КУРЦЕВО» ←

Один из самых известных гастробрендов Городецкого района. Больше половины нижегородских ресторанов готовят именно на курцевских сырах. Сюда приезжают группами, компаниями, семьями. Экологически чистая природа вокруг, конный клуб с редкими лошадьми и дегустация, на которой можно и нужно попробовать все: и роскошный камамбер на коровьем или козьем молоке, и нежнейшую сливочную буррату, и пикантный шевр с красным перцем.

Городецкий район, д. Курцево, 26а



«ИЗУМ» ↑

Ресторан на базе отдыха «Изумрудное». Внутри – колоритная Грузия, снаружи – родная Нижегородская область. Рецепты легендарных блюд привез шеф Илья Дурынин из путешествия по Сакартвело. Создается впечатление, что хинкали с вишней, творогом и локальным фермерским сыром тут готовят круглосуточно – поток гостей, которые приезжают специально ради них, не иссякает. А еще в одной из стен «Изума» спрятано окаменелое дерево, символ благополучия и долголетия. Его можно потрогать и загадать желание.

Городецкий район, д. Большой Суходол, 1

«ДИНАСТИЯ»

Легендарное место в Павлове. Один из старейших ресторанов региона, он сохранил ту аутентичность, которой иногда не хватает современным гастролокациям. Сюда приезжают за фирменными пирожками с мясом, жарким из утки и, конечно, за десертом «Павловский лимон». А в энотеке «Династии» много итальянских позиций. Это коллекция учредителя ресторана Константина Тувькина и режиссера Никиты Михалкова.

Павлово, ул. Ленина, 8



ГАСТРОТУР ДО ПАВЛОВА:

9 ВКУСНЫХ ПРИЧИН СЪЕЗДИТЬ В КУПЕЧЕСКИЙ ГОРОД НА ОКЕ

Приехав в Павлово и любясь местными пейзажами и дореволюционными домиками, обязательно зайдите в бывший особняк купца Белозерова – последние 20 с лишним лет здесь располагается ресторан русской кухни «Династия». «НН.Собака.ru» рассказывает, на что еще безусловно стоит обратить внимание в старинном городке на Оке.



1. УВИДЕТЬ САМЫЙ БОЛЬШОЙ ЗАМОК В МИРЕ

Навесной замок высотой в человеческий рост и весом 399 кг – самый большой в мире, официально занесенный в Книгу рекордов Гиннеса. Он установлен на первом этаже ресторана «Династия» и напоминает о традиционном павловском промысле – изготовлении изделий из металла, разнообразных ножей и замков.

В качестве сувенира увезти с собой на память стоит килограммовый замок-пряник из теста на меду и сливочном масле с яблочным повидлом.

2. ПОПРОБОВАТЬ ПАВЛОВСКИЕ ЛИМОНЫ

В России мода на лимоны пошла из Павлова! В XIX веке местный купец привез саженцы из Турции, и скоро лимоны росли на каждом павловском подоконнике.

В советское время здесь организовали оранжерею и питомник, а в 2005 году на площади в центре даже установили памятник растению.

Лимонными деревьями украшены и подоконники «Династии». Оцените легендарный цитрус на вкус, заказав фирменный десерт из взбитого лимонного ганаша с добавлением цукатов и мякоти лимона того самого местного сорта.





3. УСЛЫШАТЬ ПЕНИЕ КЕНАРОВ

Еще один необычный промысел был распространен в Павлове в XIX веке: разводить и учить петь кенаров. Павловских крылатых певцов знали по всей стране и даже выписывали специально в Петербург, к императору.

Увидеть потомка тех птиц, а если повезет – и услышать знаменитые трели также можно в «Династии». Если в ваше присутствие желтый кенар все-таки не запоет – утешитесь фирменным десертом в форме птички с облепиховым муссом, его подают в золотой клетке.

ТАКЖЕ ОБЯЗАТЕЛЬНЫ К ДЕГУСТАЦИИ:

**4. ГОРОХОВЫЙ СУП
В СТРЕЛЕЦКОМ КАРАВАЕ,**
который «Династии» пекут сами по старинному рецепту и подают с обжаренной свиной грудинкой и зеленым луком.

5. ПАВЛОВСКИЕ ПОСИКУНЧИКИ – небольшие пирожки, напоминающие видом вареники или мини-чебуреки с картофельной начинкой и пармезаном под грибным соусом а ля велюте.

6. КОТЛЕТЫ «ПОЖАРСКИЕ»,
в которые помимо птицы добавляют телятину и подают на воздушном пюре из корнеплодов с соусом май-тай.

7. ЭКЛЕРЫ С ПАТЕ – кремом из мяса, сливок и специй.

8. ЖЮЛЬЕН ИЗ ЦЫПЛЕНКА
под сырной корочкой.

А в дорогу обратно непременно возьмите:

9. ПАВЛОВСКИЕ ПИРОЖКИ

Рецепт миниатюрных пирожков, богатых на начинку, в «Династии» держат в секрете. С капустой и яйцом, с зеленым луком и яйцом, с курицей и грибами и с мясом – сами перекусите или привезете вкусный сувенир близким.



Бренд-шеф ресторана
с 2015 года – **Михаил Хохлов**
Шеф-повар с 2016 года –
Артём Круглов



ДИНАСТИЯ
русский ресторан

г. Павлово, ул. Ленина, 8
Забронировать стол:
(831) 712-40-20
ИЛИ НА САЙТЕ DINASTY-REST.RU

ЛУЧШИЙ НОВЫЙ РЕСТОРАН*

В НИЖНЕМ НОВГОРОДЕ РЕСТОРАТОРАМ НЕ ДАЕТ ПОКОЯ СЛАВА ХРИСТОФОР КОЛУМБА. ИНАЧЕ КАК ЕЩЕ ОБЪЯСНИТЬ СТОЛЬКО ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ОТКРЫТИЙ? ОТ МЕКСИКАНСКОГО ОКОЛОСТРИТФУДНОГО КАФЕ И НОСТАЛЬГИЧЕСКОГО БИСТРО С ТЕАТРАЛЬНЫМИ БУТЕРБРОДАМИ ДО ЦЕЛОГО МИНИСТЕРСТВА С ЗАВТРАКАМИ И РЕСТОРАНА-ЛАБОРАТОРИИ, ГДЕ МОЖНО ПОПРОБОВАТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСТВО НА ВКУС. НИЖНИЙ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО УМЕЕТ УДИВЛЯТЬ.



МИНИСТЕРСТВО ЗАВТРАКОВ →

Важный принцип заведения – у каждого свое утро и свой завтрак. Что это будет, решать вам: хрустящий круассан или манка-обманка с телятиной, аргентинские креветки или гонконгский тост с арахисовой пастой. Говорят, чтобы обойти весь Эрмитаж, нужно восемь лет – а вот на меню завтраков из «Министерства» уйдет плюс-минус месяц. Подают их здесь с утра и до позднего вечера, так что можно позавтракать перед работой, а можно и перед сном. В «Министерстве» говорят, что есть на ночь совсем не зазорно – спать будете счастливее всех.

ул. Большая Покровская, 21/5

МЕТЕОР ↓

Энобистро, вдохновенное эпохой шестидесятых с расцветом рок-н-ролла и мечтами о космосе по путевкам. А в меню – comfort food (дословно «комфортная еда». – Прим. ред.). Оливье, сырники, дюшес и театральные бутерброды, за которыми не надо стоять в очереди весь антракт. Под авторским взглядом шефа привичные блюда из детства обретают новые смыслы, в которых сентиментальная ностальгия удачно соседствует с современными трендами.

ул. Большая Покровская, 15



ТИХУАНА ←

Мексика с атмосферой стрит-фудной романтики и питерских коктейльных баров. Здесь говорят не «Привет», а «Ола!», делают поострее, готовят цезарь на мексиканский лад и по выходным зажигают под винил. Тако с говядиной или вегетарианский, кесадилья, буррито, лосось на гриле, севиче из креветки и десерты, которые Фрида Кало попросила бы повторить.

ул. Большая Покровская, 24



ВИНКУЛЬТ ←

Энотека, которая разрушает стереотипы. А еще гастробар в старинных соляных подвалах голицынской усадьбы. 500 наименований из всех регионов страны, 25+ отечественных поставщиков и дружелюбная ценовая политика. Здесь регулярно проводят дегустации и устраивают бранчи.

ул. Рождественская, 47а



МАЗЛ ТОВ ↗

Что будет, если нижегородский шеф вдохновится питерским «Бекицером»? Будет хитовое кафе израильской кухни с хумусом, шакшукой и малаби. Тут празднуют еврейский Новый год, подают аутентичный фалафель, один только вкус которого способен перенести вас на берег Средиземного моря.

ул. Большая Покровская, 96

ЛАБОРАТОРИЯ ВКУСА ↓

Ресторан будущего. «Присмотритесь, пока ждете свой заказ», – рекомендуют создатели. Здесь можно попробовать электричество на вкус, уловить феноменальный баланс французской, японской и итальянской кухонь, а еще узнать о мировой науке через дегустационный сет. На него записываются заранее – команда собирает фермерские продукты, а шеф лично готовит блюда.

ул. Пискунова, 29



МАНУФАКТУРА ←

Кофейня с дагестанской кухней, зерном собственной обжарки, молельной комнатой и четырьмя видами чуду – это такие дагестанские лепешки с начинкой. Поэтому чуду быть. Как и сытным ланчам в кавказском стиле, легендарной абрикосовой каше и завтраками весь день.

ул. Ковалихинская, 8

КЛАРА ЦЕТКИН

Домашняя Азия в новом для Нижнего Новгорода формате: лапшичная с открытой кухней и вместе с тем бар. Тут готовят удон и рамен на специальной японской машине, привезенной из Токио, подают азиатские лимонады и более 20 видов пенного на кране, а еще сами делают лапшу. Поэтому она может быть любой плотности, толщины и вкуса.

ул. Кулибина, 3г



МАУАР ↓

Кафе-кондитерская, в которой подают десерты из натуральных ингредиентов, культивируют гедонизм и адаптируют блюда под гостей. Бенедикт на картофельном оладушке, деревенский творог с сезонными ягодами, ростбиф с маринованными томатами, лимонный тарт и настолько вкусная каша с голубикой, что ее обожают даже дети.

ул. Октябрьская, 16/10



ЛУЧШИЙ РЕСТОРАННЫЙ ПРОЕКТ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ*

ЗА ПОСЛЕДНИЕ НЕСКОЛЬКО ЛЕТ НИЖНИЙ ПРЕВРАТИЛСЯ ЕДВА ЛИ НЕ В РЕСТОРАННУЮ СТОЛИЦУ РОССИИ И ПРИВЛЕКАЕТ ФУДИ ИЗ ДРУГИХ ГОРОДОВ И ДАЖЕ СТРАН. ДА И ДЛЯ САМИХ НИЖЕГОРОДЦЕВ ВИЗИТ В КАФЕ ИЛИ РЕСТОРАН ИЗ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНОГО СОБЫТИЯ СТАЛ ПРИЯТНОЙ НОРМОЙ ЖИЗНИ. БЛАГО ИНТЕРЕСНЫХ МЕСТ У НАС СЕЙЧАС СТОЛЬКО, ЧТО МОЖНО КАЖДЫЙ ДЕНЬ ПОСЕЩАТЬ НОВОЕ И ЗА ПАРУ МЕСЯЦЕВ НИ РАЗУ НЕ ПОВТОРИТЬСЯ.



УГОЛЕК ↑

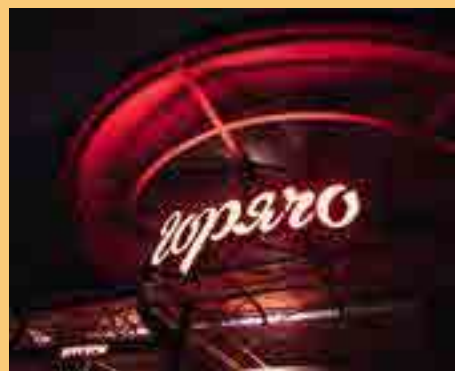
Кажется, знак BerezkaGroup постепенно превращается в знак качества среди нижегородских заведений, и «Уголек» тому очередное подтверждение. Такое теплое название как нельзя лучше передает ощущение от меню — шашлык прямоком с огня, салаты и супы знакомые, но с изюминкой, будто их целый день готовила мама для семейного застолья, и, конечно, настойки собственного приготовления из ягод, собранных в Нижегородской области.

ул. Рождественская, 43

ГОРЯЧО ↓

Ребята вышли «из народа» и не зазнались. Гости это, безусловно, ценят, ведь для многих нынешнее «Горячо» — это гораздо больше, чем добротные стейки и авокадо на гриле. Это воспоминание о себе многолетней давности — после диких танцев на оупен-эйре было принято встречать рассвет возле их фудтрака с порцией культовых ребер. Они, кстати, до сих пор стоят в меню ресторана.

ул. Ошарская, 1/2



САМУРАЙ ↓

Этим городским кафе удалось, кажется, невероятное для сетевых историй — при масштабировании сохранить на высочайшем уровне качество еды и сервиса. У «Самурая» в избытке все слагаемые для того, чтобы стать любимым местом нижегородцев, — от внушительных бизнес-ланчей по доступным ценам до детских игровых комнат с Xbox. А еще у них уже есть звание «Лучшее городское кафе» одной из национальных премий.

Волжская наб., 13
пр. Гагарина, 35



Яндекс © Еда

скидка 350₽ на первый заказ от 1000₽

промокод
SOBAKARU



РЕКЛАМА

Яндекс Еда — информационный сервис. Зона, время доставки и предложения ограничены, подробнее — eda.yandex.ru. Скидка действует с 01.11.2023 по 31.12.2023 на первый заказ от 1000 ₽ в городах Сочи, Краснодар и Нижний Новгород. Подробнее на yandex.ru/promo/eda. ООО «Яндекс.Еда». Москва, 115035, ул. Садовническая, 82, стр. 2, пом. 3Б14; ОГРН: 1187746035730. Реклама. Рекламодатель ООО «Яндекс.Еда» 0+



БАРЕНЦ ↑

Огромные рыбы на стенах авторства Натальи Лаптевой будто подчеркивают масштаб стилистики по сравнению с человеком. Сочетание бирюзовых, синих и песочных оттенков задает особый настрой – вот-вот лицо поцелует свежий бриз. Это, кажется, единственное место, где хочется, чтобы наступил полный штиль, во время которого сполна можно насладиться кухней под руководством шефа Алексея Насонова. Здесь буквально воспели богатство рек и морей России. Тут вам и питерская корюшка, и мурманские ежи, и дальневосточные устрицы, и, конечно, волжская рыба – уха из стерляди, шашлык из сома, стейк из судака.

ул. Костина, 3



ДЖАНИ РЕСТОРАНИ ↑

Этому ресторану грузинской кухни есть чем вас удивить: наряду с ожидаемыми хинкали и хачапури тут можно отведать, например, восхитительно сочные чебуреки с камчатским крабом и вырезку, запеченную на сабле. Хулиганистое настроение ресторана и искреннее желание сотрудников превратить каждый ваш визит сюда в праздник добавляют очков в копилку симпатии к «Джани ресторани».

ул. Пискунова, 40/3



NUGA ↑

Завтраки целый день с 08.00 до 21.00 – то, что придется по вкусу всем любителям красивой неторопливой жизни. Впрочем, ребята позиционируют себя как кафе-кондитерскую, и в этом они совершенно точно знают толк – меренговые рулеты, эклеры с небанальными начинками из черники и лаванды и мгновенно тающие во рту макарены.

ул. Большая Печерская, 32

МАМА ДОМА ↙

Место, в котором вы можете собрать дорогих сердцу людей, будто в родительском доме, и вспомнить истории из общего прошлого. Простые и понятные блюда, знакомые всем, будь то салат мимоза, мясная солянка или холодец, возвращают в детство. Пожалуй, здесь можно признать – вкусно, как у мамы.

*ул. Костина, 3
ул. Максима Горького, 15б*



«КЕФТЭМЕ»:

РАССЛАБЬСЯ И ПОЛУЧИ УДОВОЛЬСТВИЕ

«Кефтэме» – это сленговое словечко, прикол из интернета, которое означает эфемерное расслабление и позитивный вайб. Все узнали его из мема года полтора назад, а уже в ноябре в Нижнем открывается одноименное трендовое заведение. Это будет ресторан авторской турецкой кухни на пересечении Большой Покровской и Грузинской улиц.



Сергей Блинные, чемпион мира по джезве (методу заваривания кофе по-турецки)



Нурретин Карадаш, шеф-повар ресторана «Кефтэме»

В «Кефтэме» будут совмещать традиционные рецепты и подлинные ингредиенты с актуальными трендами: турецкий дух, настроение и вкус, но никакой тяжеловесной этники.

В плейлисте – современная турецкая музыка, в интерьере – национальные мотивы и «фишки» от Александра Фрухта, автора атмосферы в «Мазл Тов» и «Тихуана», в меню – все разнообразие турецкой кухни, которая не ограничивается донерами, турецкой пиццей пиде или баклавой. Долма, икмек, пилав, знаменитый йогуртный суп тархана чорбасы – приходите учить турецкий по меню и пробовать еду, приготовленную как будто на улочках Стамбула. Настроение и нужную атмосферу создадут уличный фонтан прямо из Стамбула, копии фресок из турецких дворцов и другие интересные детали.

Над барной картой работает команда коктейльного бара «Тихуана» во главе с Русланом Салахутдиновым: в «Кефтэме» переняли опыт и изящество исполнения рецептов напитков у лучших барменеров России. Подборка восточных энонапитков от шеф-сомелье Арины Читаловой и ее энокарта порадуют гурманов. И

безалкогольные напитки приятно удивят – особенное внимание, конечно, здесь заслуживает кофе по-турецки – джезва. Это будет свежий взгляд на традиционный напиток, завариваемый на песке: обучение команды проходит под наставничеством нижегородских специалистов из компании обжарщиков и кофеманов «Стрелка кофе» вместе с Сергеем Блинными – «Чемпионом мира по завариванию джезвы 2019», так что все тенденции спецшпоти будут соблюдены.

За кухню отвечает Нурретин Карадаш – шеф-повар, консультант по турецкой кухне, а также средиземноморской, европейской и восточной. Вы могли его видеть в передаче «Кулинарный поединок», где он неоднократно побеждал. Нурретин родился в Аланье в семье поваров – с восьми лет начал постигать азы в ресторане отца, а в 17 лет отправился во Францию, в одну из самых престижных кулинарных школ «La Varenne». Нурретин объехал почти весь земной шар, поработал во многих странах, а благодаря русской супруге оказался в России, где ему так понравилось, что вот уже десять лет он живет и работает в нашей стране, помогая открывать



рестораны в разных городах, от Нальчика до Новосибирска.

Теперь и Нижний Новгород сможет оценить мастерство шефа Карадаша, и на карте столицы закатов появилось место, где можно погрузиться в атмосферу гостеприимного, яркого Стамбула и вспомнить свой самый лучший отпуск – обратите внимание на куар-код в конце статьи, по нему будущих гостей «Кефтэме» уже ждет сюрприз.



Кефтэме
турецкая кухня

ул. Большая Покровская, 22
тел.: (910) 130-88-58,
410-88-58

ЛУЧШИЙ ЭНОПРОЕКТ*

ЭНО БЕЗ СНОБИЗМА И ЛУЧШИЕ МЕСТА, В КОТОРЫХ МОЖНО КРАСИВО ПОПОЗИРОВАТЬ С БОКАЛОМ. А ЕЩЕ РЕГУЛЯРНЫЕ ДЕГУСТАЦИИ, ИСКУССТВО ФУДПЕЙРИНГА И РАЗВИТИЕ КУЛЬТУРЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ. ЕСЛИ В ПИТЕРЕ – ПИТЬ, ТО В НИЖНЕМ – МЕДЛЕННО НАСЛАЖДАТЬСЯ ИГРИСТЫМ В ЭСТЕТИЧНЫХ ЭНОТЕКАХ.



ВИНКУЛЬТ ↑

Новый независимый энопроект. Масштабный ассортимент всего, что сделано в России: 25+ поставщиков и 30+ позиций побокально. И вот в чем главный вопрос: эно к еде или еда к эно? Здесь про это рассказывают с чувством, с толком, с расстановкой и через гениальный фудпейринг.

ул. Рождественская, 47а

MARGULETS BAR ↑

Модное заведение, барная карта которого состоит исключительно из родного и отечественного. Здесь регулярно проводят дегустации и встречи с энозвездами.

ул. Октябрьская, 16/10

VINEDO ↑

Именно здесь открывается невероятный и масштабный эномир с невысокими ценами. А меню создано по всем канонам фудпейринга.

Октябрьская площадь, 1

NEGRONI BAR ↓

На улице Грузинской под сводчатыми каменными потолками уединилась энотека с 350+ наименованиями. Шеф-сомелье Вячеслав Уваров отвечает за идеологию и знает, кому порекомендовать традиционную Бургундию, кому – яркое из Сицилии, а кому – стейк в бокале из ЮАР.

ул. Грузинская, 30



МЕТЕОР ↑

Энобистро с любимой и привычной едой на каждый день. На стенах – работы художницы Саши Володиной, которые после пары бокалов воспринимаются особенно залипательно.

ул. Большая Покровская, 15

GORKY WINE ←

Концентрация гастрономии и культуры, объединяющая людей с похожими ценностями. В качестве пары к любимым позициям берите итальянские сыры и местную рыбу собственного приготовления.

площадь Свободы, 7



DODICI ITALY ←

Ресторан в формате энотеки. Здесь проводят дегустации с амбассадором Dodici Дмитрием Лазаревым и предлагают «уникальные авторские напитки с русскими корнями».

ул. Рождественская, 26

ENOTECA CENTRALE →

Энобутик в пяти минутах от кремля. Тут не только подают идеальное и побокально, но и знакомят с благородными напитками без снобизма, проводят тематические дегустации и подбирают такие подарки, которые не прячут в шкаф.

ул. Пискунова, 14



TT BISTRO ↑

Если хочется в кругосветку, но Нижний не отпускает, можно начать с TT Bistro. Здесь есть энопозиции со всего мира – сомелье проекта Александра Жданова лично составляла список. Особое внимание заслуживают безупречные бокалы и детали интерьера, будто бы говорящие с вами на французском.

ул. Пискунова, 18а



ЛУЧШИЕ ВЕРАНДА ИЛИ ДВОР*

ВЕРНЫЙ ПРИЗНАК ПРИБЛИЖАЮЩЕГОСЯ ТЕПЛА И СМЕНЫ МОДНИКАМИ ПАЛЬТО НА ТРЕНЧИ – ВЕРАНДЫ ВСЕХ МАСТЕЙ. ОДНИ ЭКСПАНСИВНО ОТХВАТЫВАЮТ ТЕРРИТОРИИ У ТРОТУАРОВ И ПРОМЕНАДОВ, ДРУГИЕ ОСТАЮТСЯ В ПРЕЖНИХ ГРАНИЦАХ И НЕРЕШИТЕЛЬНО СНИМАЮТ ПЕРЕГОРОДКИ, БУДТО ПЕРВОКУРСНИЦА, КОТОРАЯ ВПЕРВЫЕ РЕШАЕТСЯ НАДЕТЬ ЮБКУ ЧУТЬ КОРОЧЕ. НИЖНИЙ СРОДНИ ЛАБИРИНТУ ИЗ ОДНОИМЕННОГО ФИЛЬМА С ДЭВИДОМ БОУИ – СТОИТ СВЕРНУТЬ СО СВЕРКАЮЩЕЙ РОЖДЕСТВЕНСКОЙ, И ПОПАДЕШЬ В ИНОЕ ИЗМЕРЕНИЕ.

ПАРК КУЛЬТУРЫ ↑

Соединивший в себе два беспрюиригыш-ных ингредиента – великолепную кухню и искусство, «Парк культуры» уже несколько лет и абсолютно справедливо носит звание ресторана с одной из лучших веранд. Идеальное место для созерцания закатов, где ветер подхватывает прошептаные признания и брызги игристого, рассеивая их над Волгой.

Верхневолжская наб., 10а

ЦЕЙЛОН ↓

Несмотря на то что «Цейлон» обзавелся своей ладно работающей доставкой, он остался местом, в которое хочется прийти лично. Его двор-колодец в самом сердце Нижнего как будто притягивает людей, которые неслучайно собрались здесь. Огороженный высокими стенами от бушующего мира, этот каменный оазис дарит отдых уставшему путнику и погружает в томительные мечты о новых странствиях.

ул. Большая Покровская, 15

DODICI GRILL ↓

Угольный гриль, дровяной смокер и по-аптечному точная степень прожарки. Dodici – в переводе с итальянского значит «двенадцать», но из всех месяцев в году мы особенно ценим летние, которые проводим на уютной веранде этого заведения в окружении живых цветов.

ул. Октябрьская, 12





VISHNEVSKIY

GASTRONOMIC CLUB

Крафтовая фабрика-бутик мясных деликатесов
Андрея Вишневого приглашает

- Корпоративные ужины
- Дегустации
- Мастер-классы
- Частные вечеринки

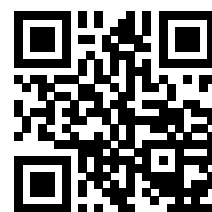
Гастроужины каждый четверг в сопровождении мясных деликатесов Vishnevskiy и стейков сухого созревания BBQ пати – 7 декабря · Кухня Кавказа – 14 декабря · Паназиатская кухня – 21 декабря

Подарочные наборы мясных деликатесов Vishnevskiy

Подарок, который будут
долго помнить, даже
если быстро съедят



VISHNEVSKIY
GASTRONOMIC CLUB





СИРОВАРНЯ ↑

Утопающая в цветах и зелени терраса «Сыроварни» стала средой обитания для райских птиц – самые красивые девушки города собираются здесь, чтобы оценить изящную простоту итальянской кухни, доведенную до совершенства. Место для полноценного отдыха тела в череде каждодневных сражений большого города.

пл. Октябрьская, 1



РОБЕРТО →

Средиземноморский дух во всем: от безупречно выверенного меню до итальянского радио, играющего под сводчатыми потолками. Терраса с плетеной мебелью и живыми растениями поддерживает это настроение. Кажется, посмотришь через пузатый бокал на воздух, поднимающийся от раскаленной июльским солнцем брусчатки, и увидишь, как из этого моря выходит Моника Белуччи времен Малены, да и пропадает за стеной, увитой виноградной лозой.

ул. Рождественская, 45в



ПОРТ →

Про пространство общей площадью более 1000 квадратных метров можно смело сказать, что здесь все подруги и друзья, но, вопреки словам известной песни, не только до утра, ведь в дневное время фудхолл превращается в место культурного досуга и теплых дружеских встреч. Насколько разнообразна публика «Порта», настолько и вариативна его кухня, ведь под одной крышей здесь собрались азиатский стритфуд, итальянская кухня, гриль и, конечно, энобары на любой вкус.

ул. Красная Слобода, 9



КАФЕ 38 ↑

Заведение в стиле скандинавского минимализма поддерживает выбранную линию и оформлением террасы – суровые гиганты-растения, обнимающие стены, будто готовы защищать его от героя уровня Тора, которому внезапно придет в голову похитить главный прекрасный цветок – шеф-повара Сабину Мельничук.

ул. Рождественская, 38

ЮЛА PIZZA ←

Ребята смешали итальянское с нижегородским – свою пиццу «Маргарита», многими признанную лучшей в городе, они готовят по традиционным неаполитанским рецептам со свежей моцареллой ручной работы от местных сыроваров. Южную атмосферу игривости, легкости и радости от жизни поддерживает небольшой и такой уютный дворик, где смех и улыбки льются рекой, а пузырьки лимонада играют в свете знаменитой надписи «Это по любви».

ул. Октябрьская, 9б



RED WALL ↑

Кремль, обаяемый закатным солнцем, стоит каменным исполином, молча любясь еще более древней, но вечно молодой и искрящейся Волгой. Сидя в окружении этих двух вечностей и ожидая очередной кулинарный шедевр от шефа Игоря Шиянова, ловишь щемящее чувство в груди и понимаешь: нет лучшего времени, чтобы жить, чем сейчас.

ул. Кожевническая, 2

В ГОСТИ К ДВОРФАМ: ГОЛОДНЫМИ НЕ УЙДЕШЬ

Дворфы — это не совсем гномы: они выше ростом, добродушнее и мудрее. А крафт, который подают в DWARF, — совсем не то, что можно встретить в бутылках в магазине.

Гриль-бар DWARF расположился у подножия главной нижегородской крепости, в Кожевенном переулке. Его владельцы считают, что причина непременно посетить это новое место — не только 12 собственных стилей крафта, но и тщательно продуманное авторское меню.

Собственная пивоварня Сергея Эшкинина позволяет подавать гостям напитки отменного качества и необычного вкуса. А московский ресторатор Евгений Голубев позаботился о том, чтобы в заведение хотелось прийти не только за крафтом, но и чтобы насладиться удивительной локальной гастрономией.

В меню царствует беспроегршная концепция: сочетание пенного с мясом. Впрочем, кухню в DWARF ставил известный бородач — шеф-повар Андрей Сулима, и как ценитель волжского и кстовского сома он не смог обойти вниманием любимую рыбу. Готовьтесь к неожиданным сочетаниям!

ЧТО ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОПРОБОВАТЬ В DWARF

Традиционно-чешское: пенное со свиной рулькой.

Одно из самых популярных сочетаний в мире. Но у DWARF — свой особый рецепт. Мясо предварительно вымачивают в портере или стауте со специями, а запекают под медово-горчичным соусом при госте (от 50 минут, но можно сделать предзаказ!). Сочный вкус рульки оттенят различные стили крафтовых напитков.



Традиционно-немецкое: пенное с колбасками-гриль.

Колбаски собственного производства по авторской рецептуре известного русского колбасье Андрея Куспица, с которым владельцы знакомы лично. Фарш ручной работы, только натуральные ингредиенты — идеальная компания к элям средней плотности. Наполнение колбасок выбирайте на свой вкус: свинину с фисташками и фундучным маслом, свинину с курицей и сыром маасдам, свинину с вялеными томатами и прованскими травами или говядину с бараньим курдюком, медом и соевым соусом.

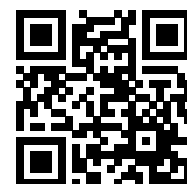
Локально-волжское: пенное с яйцом по-нижегородски.

Наш ответ знаменитым яйцам пошотландски, где яйцо запекается в мясном фарше. Нижегородский вариант — реверанс в сторону двух великих рек, поэтому в DWARF фарш для этого блюда

готовят из кстовского сома. Чтобы рыбе не было одиноко, в пару к ней подойдет лагер или нефильтрованный вайцен.

Крылышки в кисло-сладком соусе, креветки в тесте фило, свиные ребрышки, сырники, сырные крокеты, крутоны — все любимые закуски, конечно, тоже есть в меню. А традиционные фиш-энд-чипс здесь придумали делать не из трески, а из сома: необычно и вкусно.

Дружелюбные нижегородские дворфы готовы принять до 80 человек сразу — организовать банкет, устроить просмотр матчей, настольные игры и бирпонг. Четыре зала с продуманными интерьерами



позволяют ощутить себя в гостях у горного народа, который знает толк в древних напитках.

Кожевенный пер., д. 5/9,
тел.: (930) 292-77-55,

ЛУЧШИЕ ГАСТРОЛИ

НИЖНИЙ НОВГОРОД – ГОРОД ГОСТЕПРИИМНЫЙ И ОТКРЫТЫЙ. И РЕСТОРАНЫ В НЕМ ТАКИЕ ЖЕ. ПОЭТОМУ ТУТ РАДЫ И МОДНЫМ СТОЛИЧНЫМ, И ТУРЕЦКИМ ШЕФ-ПОВАРАМ. А ЕЩЕ РАДУШНО ВСТРЕЧАЮТ СОМЕЛЬЕ И ОБЛАДАТЕЛЕЙ МИШЛЕНОВСКИХ ЗВЕЗД. ТЕ, В СВОЮ ОЧЕРЕДЬ, ТОЖЕ В ВОСТОРГЕ ОТ НИЖЕГОРОДСКОЙ ПУБЛИКИ.

VINEDO →

Здесь регулярно проводят дегустации и гастрономические ужины с приглашенными звездами. Шеф-повар и владелец московского проекта Alma Екатерина Плотнова удивляла нижегородцев тартаром из говядины и каре ягненка, основатель и вице-президент Simple Group Анатолий Корнеев подбирал к блюдам великолепное эносопровождение, а на кухне готовила Екатерина Алехина – шеф с двумя звездами Мишлен.

Октябрьская площадь, 1

YALE ↓

В атмосферный ресторан русской кухни приезжают сомелье со всей России-матушки. Шеф-сомелье Yale Виктория Маркевич проводит дегустации с известными гостями – с визитом приезжали Дмитрий Кипелкин и Влад Волков.

ул. Рождественская, 30



TT BISTRO ↑

После вечеров с приглашенными профи (например, ужин от шефа Кировского ресторана «Царское Село» Алексея Еремеева или с пейрингом от сомелье Юлии Ломи) владельцы бистро создали новую локацию для подобных мероприятий. «Нижегородский Прованс», или Lavander Land – это шатер в лавандовом поле Дальнеконстантиновского района, в котором гостят крутые шефы из других ресторанов города. А бренд-шеф TT bistro Дмитрий Степанов запомнился москвичам собственным гастрольным ужином в гранд-кафе «Шануар» (Maison Dellos).

ул. Пискунова, 18а



RED WALL ↑

Ресторан европейской кухни с философией zero waste запустили проект «Время в пути». Теперь гастрольные ужины – особенность Red Wall. В гостях у шефа Игоря Шиянова уже побывали Влад Пискунов из столичной «Матрешки», Алексей Алексеев из питерского Futurist и Андрей Федосеев, обладатель зеленой звезды Мишлен и бренд-шеф первого zero waste ресторана России Björn.

ул. Кожевенная, 2

LAMVIL

«Гастрольные ужины проходят так, как мы предсказываем: вкусно, зрелищно, динамично», – говорят в Lamvil. Здесь в четыре руки с шеф-поваром готовил Иван Фролухин из петербургских Harvest и Frantsuza Bistro, Николай Бобров из красноярской Tanguska и Олег Колисниченко из ростовских La Fabbrica и «Ялла». А еще турецкий шеф Нуреттин Карадаш рассказывал о гастрономических традициях Турции и проводил вечер с восточным акцентом.

ул. Октябрьская, 16/10



ЛУЧШИЙ ПЕННЫЙ ПРОЕКТ*

СДУВАЕМ ПЕНУ ДНЕЙ И СОСТАВЛЯЕМ СВОЙ ШОРТ-ЛИСТ КРАФТОВЫХ ЭНТУЗИАСТОВ, КОТОРЫЕ ДЕНЬ ЗА ДНЕМ ВОЗВРАЩАЮТ ХМЕЛЬНОМУ НАПИТКУ СТАТУС ПРЕМИАЛЬНОГО.



ПИВЗАВОД ←

Заведение с продвинутым оборудованием для подачи пенного и атмосферой, погружающей в историю Нижнего. Фирменные сорта здесь подаются по особой системе автоматического розлива, единственной в городе: напиток течет не сверху вниз, как из обычных кранов, а наоборот. В результате пены в бокале меньше, а впечатлений у гостей больше. Узнаваемость проекта в соцсетях растет как на дрожжах.

Зеленский съезд, 10

ГОРЬКОВСКАЯ ПИВОВАРНЯ ↓

Душевный гастропаб на главной ресторанной улице города и инновационная площадка для разработки новых сортов крафта. Через стеклянную стену прямо из зала каждый может увидеть, как это происходит. Все открыто, честно, с большой любовью к своему делу и к родному Нижнему – ему посвятили уже более тридцати сортов.

ул. Рождественская, 29

ХМЕЛЬ ↓

Хорошая выборка классических сортов из Бельгии, Чехии, Германии соседствует тут с экспериментальной подборкой, которую часто обновляют. Внушительное количество бутылочных позиций и крайне дружелюбные сотрудники, каждый из которых – эксперт по части пенного.

ул. Минина, 186



DWARF ←

Кто на новенького? Амбициозный крафтовый проект с понятным девизом: «Мы варим пенное для себя и делимся им с вами». Местные сорта придется по вкусу даже бывалым любителям крафта, отвыкшим удивляться на дегустациях.

пер. Кожевниковый, 5



ПОРТЕР

Просторный паб для живого общения с классической Бельгией в аутентичных бокалах и нетривиальными российскими сортами новой волны. Пенная карта разработана совместно с командой Dream Team из Санкт-Петербурга, а предмет особой гордости – юбилейный «Портер 800», который гости столицы закатов везут домой в качестве сувенира.

ул. Большая Покровская, 51а



ЛУЧШИЙ РЕСТОРАН С ДОСТАВКОЙ ЯНДЕКС.ЕДА*

ЛЮБИМЫЕ РЕСТОРАНЫ, ТОЛЬКО ДОМА: КОГДА ПЛОХАЯ ПОГОДА, МНОГО ДЕЛ, НЕ ХОЧЕТСЯ ВЫХОДИТЬ НА УЛИЦУ ИЛИ СКОРО ПРИЕДУТ РОДСТВЕННИКИ. ПОВАРА ПРИГОТОВЯТ, А ЯНДЕКС.ЕДА ДОСТАВИТ. ВСЕ ЧТО УГОДНО – ОТ ЧИЗБУРГЕРОВ И ФРАНЦУЗСКИХ ЗАКУСОК ДО ИТАЛЬЯНСКИХ ПИЦЦ И СОЧНЫХ СТЕЙКОВ.



RED WALL ←

Блюда высокого качества, но с быстрой доставкой на дом. Запеченный батат с кокосовым соусом, мясной сет с жареными гренками, волжская уха с судаком, лимонный пирог с меренгой или десерт лавандовое облако. Упаковывают аккуратно и с любовью, кладут экоприборы и экотрубочки к напиткам.
ул. Кожевническая, 2



ВОССОНЦИНО ↓

Дольче вита по-нижегородски. Воссонцино – легендарный ресторан с восхитительной пиццей и пастой на любой вкус. Из пицц есть и привычные «4 сыра» с «Маргаритой», и гурманские с уткой или грушей. Помимо итальянской классики в заказ можно включить даже роллы.
ул. Октябрьская, 16/10



ЦЕЙЛОН ↑

Здесь переосмысливают культуру Шри-Ланки. И доставляют ее на дом. Карри в самых неожиданных вариациях, новый взгляд на европейское меню и пряная масала.
ул. Большая Покровская, 15



LE GRILL ↑

Ресторан в историческом центре города, с открытой кухней и доставкой на дом. Стейки, тигровые креветки, морские гребешки на гриле, уха с расстегаями и внушительные бургеры.
ул. Белинского, 11/66

ANDREA'S ↑

Еще один вариант Италии с пастой, пиццей, десертами и детским меню. Из закусок доставляют артишоки, ростбиф с пряным соусом и лосось – со сметанным. Из роллов есть всегда уместная «Филадельфия» и авторский «Андреас».
ул. Белинского, 15

NEGRONI BAR & ENOTECA ←

Равиоли с ягненком и вялеными томатами, тарелка мясных деликатесов и итальянских сыров, сочные оливки, омлет с крабом и авокадо, сырники с клубникой и жареным бананом... Меню на доставку объемное, а главное – на любой случай.
ул. Грузинская, 30





TT BISTRO

Тот случай, когда изысканная Франция, обычно требующая целевого визита в ресторан, и дома может быть хороша. Нисуаз с анчоусами или марсельский рыбный суп, фугас с розмарином или пармантье с уткой. А может, это будут закуски – улитки по-бургундски, фугас с вялеными томатами и оливками или пате-брюле из куриной печени? Пакет для доставки от TT bistro и во все идеален, будто бы заказ – подарок из Парижа.

ул. Пискунова, 18а

ОТ НУЛЯ ДО 99: МЕСТО ВСТРЕЧИ – «АНДЕРСОН»

Годы идут, дети рождаются и растут, а «АндерСон» продолжает оставаться любимым кафе многих семей. Потому что не так много в нашем городе общественных мест, где настолько комфортно чувствуют себя и взрослые, и совсем малыши.

ОТ НУЛЯ ДО ТРЕХ

Молодым родителям, для которых «день сурка» — не фильм, а ежедневная рутина, особенно важно хотя бы иногда выбирать ся в свет. Парковка для колясок, комната для кормления, пеленальный столик и масса других мелочей, о которых окружающие не задумываются ровно до того момента, пока у них в руках не окажется младенец, — все продумано.

Для маленьких гостей, которые уже начинают ползать или ходить — манеж с бизибордом, чистым и мягким ковровым покрытием, развивающими игрушками, соответствующим возрасту от года до трех лет. То, что для молодых мам и пап «смена картинки» и новые впечатления, в том числе гастрономические, для деток — полноценная развивающая среда.



ОТ ТРЕХ ДО СЕМИ

Лучше всего в «АндерСоне» чувствуют себя ребята от трех до семи: их приводит в восторг как игровая комната, где есть бассейн с шариками, зона с детской кухней, разнообразные игрушки, столик для рисования, так и различные мастер-классы — от творческих до кулинарных, попасть на которые можно, даже не подстраиваясь под расписание: они проходят в кафе каждый день.

Особая традиция — семейная «мафия» по воскресеньям, в которой участвуют и дети, и взрослые.

ОТ ПЯТИ ДО ДЕСЯТИ

Дошкольникам и младшим школьникам часто заказывают проведение праздников в «АндерСоне» — сейчас популярны про-



граммы по мотивам популярных фильмов «Венсдэй-пати» или «Вечеринка в стиле Барби». Если есть особые пожелания к празднику, программе или образу аниматора, кафе подключит к работе event-агентства.

Аниматоры в «АндерСоне» проходят спецобучение и знают много игр, а также различные приемы для того, чтобы увлечь внимание маленьких гостей. Ловко организуют парные игры,



командные соревнования в пределах игровой комнаты, рисование или дискотеки. С детьми работают только те, кто действительно это любит и подходит к делу творчески — настолько, что порой начинает создавать собственные игры и мастер-классы.

ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ

Еще неизвестно, кто любит «АндерСон» больше: дети или взрослые, которые благодаря отличной игровой и аниматорам имеют возможность спокойно пообщаться. Собираются не только друзьями или семьями — кафе часто становится местом проведения тренингов, мастер-классов и даже коуч-сессий. Традиционно именно здесь проходят встречи нижегородских доул (профессиональных помощниц в родах) и их потенциальных подопечных — будущих мам.

Если нужно назначить деловую встречу с партнером, клиентом, коллегой, а ребенку пришлось взять с собой, то «Андер-

Сон» — один из лучших вариантов. Не так много заведений общепита в Нижнем могут похвастаться тем, что обеспечивают маленьким гостям стопроцентную безопасность, пока их родители заняты делами.

А еще тут вкусно: салаты, горячее, пицца и, конечно, знаменитые десерты. Мало кто знает, но «АндерСон» и назван-то не в честь датского сказочника, а в честь кондитера, который жил в одном доме с Астрид Линдгрен и однажды представился ей как «в меру упитанный мужчина в самом расцвете сил». Так что десерты традиционно занимают в меню почетное место.

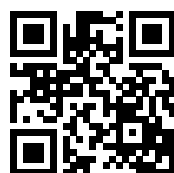
«НН.Собака.ru» спросила у одного из старейших семейных заведений города, замечают ли здесь перемены в детско-родительских отношениях за последние годы.

ул. Малая Ямская, 18/5
Тел.: (930) 274-17-55



Татьяна Колотило,
управляющая «АндерСон»
в Нижнем Новгороде:

Сейчас взрослые, которые к нам приходят, очень открытые и яркие. Они готовы участвовать во всем, и это не может не радовать! Дети воспитанные, заинтересованные, аниматоры зачастую отмечают, что с ними здорово играть и общаться. Не только мамы, но и папы активно участвуют в различных мероприятиях. Действительно много пап выбирают наше кафе для того, чтобы провести время с ребёнком, и это очень здорово.



АндерСон®
семейные кафе & кондитерские

ШЕФ—ПОВАР ГОДА*

РОК-Н-РОЛЛЬЩИК, ГЕШТАЛЬТ-ТЕРАПЕВТ, ОЛИМПИЙСКАЯ ЧЕМПИОНКА, МИНИСТР ЗАВТРАКОВ И ФРАНКОФИЛ... В НАШЕМ СПИСКЕ – РАЗНЫЕ, НО ОДИНАКОВО ЛЮБИМЫЕ НИЖЕГОРОДСКИЕ ШЕФЫ, К КОТОРЫМ БЕГУТ, ЕДУТ, ЛЕТЯТ СО ВСЕЙ СТРАНЫ.



Текст: АНАСТАСИЯ АНДРЕЯНОВА
Фото: АРИНА ФЕДОТОВА
Стиль: ЮЛИЯ БОРИСЕНКО
Одежда: GOOD MEN'S
Макияж и укладка для Сабины Мельничук:
SALON SVOBODA

САБИНА МЕЛЬНИЧУК**«Кафе 38»**

Может работать по двенадцать часов без перерыва, сохраняя при этом ровную осанку, и после еще находить силы на всех своих мужчин – мужа и двоих сыновей. В метагалактике Сабина возглавляет кухню ресторана нового формата в скандинавском минимализме. В мультивселенной – управляет маркетинговым агентством, побеждает в Олимпийских играх и много танцует.

ул. Рождественская, 38

ДМИТРИЙ СТЕПАНОВ**TT Bistro и «ГОРЯЧО»**

Еще в первом классе знал, кем хочет стать, когда вырастет, поэтому после учебы обсуждал с друзьями кулинарные рецепты. Значится главным на кухне вот уже четверть века, а из своих учеников вырастил крутых шефов. Сегодня импровизирует с нижегородским и французским – развивает вкусы гостей местного парижского бистро.

ул. Пискунова, 18а

ул. Ошарская, 1/2

ГЛЕБ ЛЕВИЦКИЙ**Галерея вкуса «Парк культуры»**

Возглавляет один из премиальных ресторанов Нижнего, в котором создатели подружили кулинарию и искусство, а когда-то был коком на корабле. Говорит, что любит грузинскую и узбекскую кухни, но мы как его истинные фанаты в курсе, что еще больше он любит все европейское.

Верхневолжская наб., 10а

АРТЕМ АТОПШЕВ**DODICI Italy и DODICI Grill**

Прошел образцово-показательный путь от повара до ресторатора и не называет работу «работой», так как она давно стала его жизнью. Вдохновляется солнцем, свежими продуктами и довольными лицами гостей, которые не задают глупые вопросы.

ул. Рождественская, 26

ул. Рождественская, 12

АНДРЕЙ ВОРОБЬЕВ**«Министерство завтраков» и Monica**

До ресторана итальянской кухни проходил стажировку в Испании в отмеченном тремя звездами Мишлен ресторане Azurmendi и в странах Скандинавии. Много лет шефствовал в петербургском проекте Molto Bouno, а теперь покоряет всех своей улыбкой в модном «Министерстве завтраков».

ул. Большая Покровская, 21/5

ул. Большая Покровская, 82

ДМИТРИЙ ДМИТРИЕНКО**Yale и Mitrich**

Шеф с пшеничной челкой и голубыми глазами, он возглавляет два легендарных ресторана Нижнего: первый – визитная карточка города, второй – старейший стейк-хаус. В обоих комбинирует русскую кухню и мировые тренды. Его короночка – кабан в чебуреках, за которым едут из других городов.

ул. Рождественская, 30

ул. Ковалихинская, 8

АЛЕКСАНДР НИКОЛАЕНКО**Uinedo и «19»**

Рок-н-роллерщик, настоящий мастер сетей, король сторителлинга. Вдохновение ищет в произведениях Кинга, Брауна, Мураками. И в антикварных магазинах, хотя и там цепляется за книги. Например, однажды нашел сборник кулинарных рецептов, изданный в Москве в 1898 году, с незаслуженно забытыми рецептами XIX века и уже строит кухню нового ресторана на их основе.

пл. Октябрьская, 1

ул. Ошарская, 8а

ИЛЬЯ ТРАВКИН**Ribs**

Шеф-проводник, который до людей дотягивается с помощью кулинарии и психотерапии, а до себя – с помощью живописи и поэзии. И делает это профессионально, так как окончил художественную школу и получил два высших образования: повар и гештальт-терапевт. Практикует и первое, и второе, и третье, что отражается на всех его авторских шефс-тейблах.

ул. Белинского, 61

ДМИТРИЙ ДАНИЛОВ**«Кусто», Negroni и «Метеор»**

Сделал камерный энобар одним из самых вкусных мест Нижнего, затем вывел «Кусто» в топ лучших ресторанов страны, а после взял под свою опеку «Метеор» и сейчас одновременно развивает три проекта.

ул. Пискунова, 16; ул. Грузинская, 30

ул. Большая Покровская, 15

ИГОРЬ ШИЯНОВ**Red Wall**

В Нижний переехал из Сочи год назад и имеет за плечами завидный бэкграунд: стажировки у Андрея Шмакова в TAR TAR köök + bar, Максима Любимова в LEO Wine & Kitchen, Евгения Викентьева в «Белуге» и петербургских BOBO и ECLIPSE и работу в Twins с братьями Березуцкими, CoCo Lambert и Montifiori Ламберти, «Восходе» Раппопорта, Community Ломбарди.

ул. Кожевенная, 2

НОВЫЕ ИМЕНА В ЭНОМИРЕ

Текст: АНАСТАСИЯ РАССОХИНА
Фото: ОКСАНА ШВЕРНИЦКАЯ
Стиль: МАРИЯ ТОРОПКИНА
Одежда: «ПАВЕЛ РЯБИНИН,
СДЕЛАНО В РОССИИ», GOOD MEN'S
Макияж и укладка
для Анастасии Дуниной:
SALON SVOBODA
Макияж и укладка для Аллы Тасецкой:
ЮЛИЯ САМАРИНА

ОНИ УМЕЮТ ОТЛИЧАТЬ ОРГАНИКУ ОТ БИОДИНАМИКИ И ЛЮБЯТ ТЕХ, КТО НЕ ПРОТИВ ПОЭКСПЕРИМЕНТИРОВАТЬ. ЛЮДИ, БЕЗ КОТОРЫХ В СЛОЖНОМ ЭНОМИРЕ ЛЕГКО ПОТЕРЯТЬСЯ И НАБИТЬ ШИШЕК.

АНДРЕЙ ШИЛИН Ribс

В ресторане трех кухонь мира обожают гостей, открытых всему новому. Сомелье Андрей Шилин признается, что в профессию пошел «из-за желания нести в мир энокультуру», и считает, что ограничиваться чем-то одним не стоит. Тем более что в Ribс большой выбор легкого и свежего, яркого и плотного, элегантного и ароматного. А Андрей помогает во всем этом разобраться.

ул. Беллинского, 61

АЛЛА ТАСЕЦКАЯ «Винкульт»

Кем стать, если посчастливилось родиться в теплом Крыму и рядом с виноградниками? Вариантов достаточно, но мы рады, что Алла Тасецкая выбрала профессию сомелье. Теперь она помогает гостям «Винкульт» искать истину в любимом напитке, рассказывая о нем понятно, интересно и с душой.

ул. Рождественская, 47а

АНАСТАСИЯ ДУНИНА «Парк культуры»

Анастасия родилась с бокалом в руке и знает, как с ним обращаться. В профессии более девяти лет и до работы в «Парке культуры» исследовала виноградники Краснодарского края. Сейчас Анастасия проводит дегустации и составляет эноподборки для гостей ресторана.

Верхневолжская наб., 10а

ДМИТРИЙ ЛАЗАРЕВ Dodici Italy

Сомелье и бренд-амбассадор Dodici. Каждую неделю проводит обучение для сотрудников, а параллельно и сам шлифует свои навыки в Москве и Италии. Организует дегустации в игровом формате, знает все про фудпейринг и делает так, чтобы в Нижний влюблялись даже те, кто ни разу у нас не был.

ул. Рождественская, 26

АРИНА ЧИТАЛОВА «Министерство завтраков»

Арину называют «министром департамента невинных удовольствий». И говорят, что она знает все о розовом и его истории. Мы верим. А еще ее образ соответствует концепции заведения, вызывая ассоциации то с «Алисой в стране чудес», то с готической принцессой из сериала «Уэнсдей».

ул. Большая Покровская, 21/5

ДМИТРИЙ ЕХИН Uinedo

Про любимые сорта рассказывает так, словно это его (и ваши!) друзья детства. Мастерски подбирает эносопровождение для ужинов, учит определять происхождение напитка даже с завязанными глазами и знает все про бордо.

Октябрьская площадь, 1



На фото справа налево: Юрий Тихонов,
Павел Чегодаев, Илья Черепенин



БАРТЕНДЕР ГОДА*

ЛЮДИ, КОТОРЫЕ КОНЦЕПТУАЛЬНО СМЕШИВАЮТ В КОКТЕЙЛИ СВОИ ЛИЧНЫЕ ИСТОРИИ И ПЕРЕЖИВАНИЯ ГОСТЕЙ, СМЯГЧАЯ ГРАДУС ТРЕВОЛНЕНИЙ ЛЬДОМ. ПРИЧЕМ ТАК, ЧТО МЫ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ И НОВЫЙ ОПЫТ ПОЛУЧАЕМ, И СТАРЫЕ ТРАВМЫ ПРОРАБАТЫВАЕМ. А ОНИ ВСЁ ПОНИМАЮТ И НЕ ОСУЖДАЮТ.

ИЛЬЯ ЧЕРЕПЕНИН «Авиатор»

Засматривались на него еще во Franky Bar, а по-настоящему полюбили в «Авиаторе». Он там сейчас один из самых главных – бар-менеджер. Погружает в атмосферу, концентрирует на ощущениях «полета» и выращивает чайные грибы, которые приносят владельцам до 10% оборота в месяц.
Верхневолжская наб., 2г

ПАВЕЛ ЧЕГОДАЕВ NOX

Старожил и настоящая легенда барной индустрии, работает в сфере более 20 лет. Прямо сейчас сконцентрирован на собственном проекте NOX, но мы следим за ним со времен «Березки» и V bar. Считаем, что такая верность своему делу и родному городу – уже заявка на успех.
ул. Рождественская, 26г

ЮРИЙ ТИХОНОВ «Министерство завтраков» и «Кусто»

Впервые за барную стойку встал в 2012 году и прошел весь путь от Юнлинга до Мастера Ордена, от барбека до управляющего. И сейчас передает свой опыт другим, путешествует по стране с лекциями и гостевыми сменами. Юрий – один из самых добрых номинантов. Это можно сказать даже по его проектам, например Self Care Gorky (социальная и психологическая поддержка работников HoReCa).
*ул. Большая Покровская, 21/5
ул. Пискунова, 16*

АРТУР ПОЛТОРАЦКИЙ ÖÖ

Филолог по образованию, полиглот по натуре и бармен по призванию. С Артуром везде хорошо, потому что он убежден – гостеприимство всегда выигрывает. Ценит культурный код России и всех близлежащих стран, свои убеждения старается транслировать в напитках, мастерски комбинируя их с личными ощущениями и воспоминаниями из детства.
ул. Алексеевская, 11



Текст: АНАСТАСИЯ АНДРЕЯНОВА
Фото: ОКСАНА ШВЕРНИЦКАЯ
Ретушь: ПЕТР ОСИПОВ
Стиль: ЮЛИЯ БОРИСЕНКО

Локация: Нижегородский государственный академический
театр оперы и балета имени А.С. Пушкина

Благодарим за помощь в организации съемок Анну Лобову

На фото слева направо: Александр Мартьянов, Даниил Мурзов, Александра Вишнякова,
Дмитрий Гордеев, Даниил Гончарский

ЛУЧШИЙ ФЛОРТЕНДЕР*

ЧУВСТВУЮТ НАСТРОЕНИЕ ГОСТЯ ЕЩЕ ДО ТОГО, КАК АДМИНИСТРАТОР СПРОСИТ: «БРОНИРОВАЛИ?» СПОСОБНЫ НАЙТИ ПОДХОД К ВЕЧНО НЕДОВОЛЬНОМУ ЧЕЛОВЕКУ И ПОВЛИЯТЬ НА СКОРОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛЮБОГО БЛЮДА. УСПОКОЯТ САМОГО ОЗОРНОГО РЕБЕНКА. МНОГОЗАДАЧНОСТИ ЭТИХ ЛЮДЕЙ ДАЖЕ МЫ ПОРОЙ ЗАВИДУЕМ.

ДАНИИЛ ГОНЧАРСКИЙ TT Bistro

Один из самых эрудированных флортендеров города: много читает и путешествует, увлекается фотографией и иностранными языками. Может рассказать обо всех тонкостях выбранного вами блюда и порекомендовать к нему идеальную энопару, поскольку проводит дегустации в качестве сомелье. А еще напоминает француза и отлично мэтчится с заведением, в котором работает.

ул. Пискунова, 18а

АНАСТАСИЯ МИХЕЕВА «Цейлон»

Педагог по образованию, она могла бы сейчас учить детей, но вместо этого развивает вкус. Настолько влюблена в «Цейлон», что считает свою работу хобби и, кажется, трудится без выходных. А мы и рады, если честно.

ул. Большая Покровская, 15

АЛЕКСАНДРА ВИШНЯКОВА «Темп»

Когда-то настороженно относилась к работе в сфере обслуживания, думая, что здесь нет ни плюсов, ни перспектив. А потом попала в «Темп», влюбилась и втянулась. Прошла путь от ванильного рафа до кемекса на Перу и теперь точно знает, как сделать ваш день ярче. Радует, когда рекомендованный ею завтрак оказался для гостя «тем самым».

ул. Пискунова, 24

ДАНИИЛ МУРЗОВ Mitrich

Один из самых добрых и жизнерадостных флортендеров города. Даниил очень любит людей, особенно открытых. И убежден, что все должны выходить из заведения счастливыми. Со своей стороны прилагает для этого максимум усилий, ведь главное для него – искренние улыбки гостей.

ул. Ковалихинская, 8

АЛЕКСАНДР МАРТЬЯНОВ Red Wall

Вот уже 15 лет уверенно шагает по карьерной лестнице в индустрии гостеприимства. Утверждает, что в этом ему помогают природное обаяние, знание психологии и этикета, хорошее чувство юмора. Любит ходить в театры и на выставки.

ул. Кожевническая, 2

ДМИТРИЙ ГОРДЕЕВ «Парк культуры»

Завидуем его выдержке. Дмитрия не может вывести из себя даже плачущий ребенок, который раскидывает еду. И каждый раз поражаемся, как отточены все его движения, словно у ниндзя. Легким взмахом руки он завязывает ленточки нагрудника на шею гостя перед подачей борща и искренне грустит, когда тот уходит без десерта.

Верхневолжская наб., 10а

РОМАН ЗАЙЦЕВ «Пастарама»

Легенда индустрии. Знаем и ценим еще с «Бессонницы», изакая-бара «Горячо. Азия» и кафе «Пляж». Причем это далеко не все заведения, в которых он работал. А прямо сейчас бегаем к нему в обновленную «Пастараму». По нашим наблюдениям, Роман умеет считывать настроение гостя за три секунды, а поднимать за одну. За эту скорость его и обожаем.

ул. Пискунова, 15

ДМИТРИЙ ОРЛОВ Yale

Много лет работал барменом и даже барменеджером. Но когда открыли Yale, решил сменить направление. Теперь каждый день заботливо погружает нас в историю ресторана и гастрономию шефа Дмитрия Дмитриенко. Особенно ценим его за понимание того, что нет ничего драгоценнее времени.

ул. Рождественская, 30

БАРИСТА ГОДА*



ЛУЧШИЕ РЕСТОРАНЫ, ПРОЕКТЫ, БЛЮДА И ПРЕДСТАВИТЕЛИ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА ПО ВЕРСИИ ЖУРНАЛА «НН.СОБАКА.RU»

КРИСТИНА СЕНЬКИНА **Coffee Cake**

Три года профессионально готовит кофе и уже является призером чемпионатов. Например, в 2022-м Кристина заняла второе место на региональном этапе «Бариста года». Особенно любит зерна Гватемала Финка Медина и Руанда Гатаре.

ул. Большая Покровская, 2; Парк «Швейцария»;
ул. Рождественская, 24; Аэропорт «Стригино»

ДЕНИС АМИНОВ **«Темп»**

Случайно попал в кофейный мир восемь лет назад и затянул в него своего младшего брата. Денису нравится, что работа не дает скучать, позволяет развиваться сразу в нескольких направлениях и сводит с интересными людьми. Обожает гостей, которые готовы к экспериментам.

ул. Пискунова, 24

ЕВГЕНИЯ ЕЛИЗАРОВА **Mola Mola**

Влюблена в свое дело, гостей с собаками, которых всегда запоминает, и хит группы Hi-Fi «Седьмой лепесток». Между белым, красным и кофе Евгения всегда выбирает коктейли. В свободное от работы время занимается графическим дизайном и ведет личный блог, наполненный эстетикой.

ул. Алексеевская, 6/16

КОФЕЙНЫЕ ГУРУ, КОТОРЫЕ УПРАВЛЯЮТ НАШИМ НАСТРОЕНИЕМ. ЧТОБЫ ОПРЕДЕЛИТЬ ЛУЧШИХ ИЗ ЛУЧШИХ СРЕДИ НИХ, НЕ НУЖНО ГАДАТЬ НА ГУЩЕ И БРОСАТЬ ЗЕРНА НА СТОЛ. МАСТЕРСТВО КАЖДОГО РАСКРЫВАЕТСЯ УЖЕ С ПЕРВОГО ГЛОТКА ПРИГОТОВЛЕННОГО ДЛЯ ВАС НАПИТКА.

Текст: АНАСТАСИЯ АНДРЕЯНОВА
Фото: АРИНА ФЕДОТОВА
Ретушь: ПЕТР ОСИПОВ
Стиль: МАРИЯ МУЖЖУХИНА
Одежда: RUSSKIYE CENTRAL MARKET



На фото справа налево:
Кристина Сенькина, Егор Дворцов,
Касима Аккерман

ЕГОР ДВОРЦОВ **«Черточка»**

Победитель нижегородского чемпионата бариста 2022 года, на котором выступал с любимым кофейным зерном Колумбия Уила. Да, такой брутальный мужчина выбирает сладость с послевкусием красного яблока. Мастерски находит подход ко всем гостям – будь то инструктор по фитнесу или директор магазина. Постоянно развивает себя и может поддержать любую тему разговора.

ул. Костина, 3; ул. Большая Покровская, 10;
ул. Бетанкура, 3; ул. Родионова, 178в

КАСИМА АККЕРМАН **Salut! Specialty coffee**

Шесть лет работает в индустрии, поэтому за ее плечами множество авторских напитков и сезонных меню. Касима принимала участие в открытии лучших кофейен города. В свободное от кофе время делает необычные украшения из эпоксидной смолы.

ул. Большая Покровская, 20б

ЛУЧШИЙ КОНДИТЕР*



На фото: Ксения Логина жонглирует, Ольга Шевченко увлечена боксом, Рушана Кухтина в шпагате, Анна Кадникова поднимает гирию, Яна Терехова упражняется с гантелями и Дарья Барышникова практикует стретчинг.

РУШАНА КУХТИНА **«Министерство завтраков»,** **Salut! Specialty Кофе**

Художник, гастроэнтузиаст и эксперт в идеальных булках. В коллаборации с шеф-кондитером из Петербурга разрабатывает идеальные круассаны, даниши, слойки и ватрушки. Хрустящие снаружи и нежные внутри – те самые, которые за пару месяцев влюбились и продолжают влюблять в себя весь город.

ул. Большая Покровская, 21/5
ул. Большая Покровская, 20б

ДАРЬЯ БАРЫШНИКОВА **«Кондитерская студия** **Дарьи Барышниковой»**

Автор умопомрачительных свадебных тортов. Премии Wedding Awards и «Грани» – тому доказательство. Дарья легкими, плавными движениями своих красивых рук создает настоящие шедевры, фото которых не терпится выложить в соцсети.

ул. Почаинская, 35

ОЛЬГА ШЕВЧЕНКО **Monica**

Вся жизнь Ольги – кондитерское искусство. Признается, что это и хобби, и работа – целый мир. Поэтому регулярно повышает свои скиллы на мастер-классах профессионалов из России, Франции, Италии. Посвящает все свое время двум семьям – нижегородскому ресторану итальянской кухни и мужу с дочкой. А иногда подглядывает за гостями и радуется, как ребенок, когда они закрывают глаза от удовольствия.

ул. Большая Покровская, 82

ЗАПОМНИТЕ ИХ ИМЕНА: ИМЕННО ЭТИ СКАЗОЧНЫЕ ФЕИ ПЕКУТ ВОЗДУШНЫЕ КРУАССАНЫ НА ЗАВТРАК, СОЗДАЮТ ФОТОГЕНИЧНЫЕ ДЕСЕРТЫ, ГОТОВЯТ МНОГОЯРУСНЫЕ ТОРТЫ, ПОХОЖИЕ НА ПРОИЗВЕДЕНИЯ ИСКУССТВА, И СОВСЕМ НЕ БОЯТСЯ САХАРА.

Текст: АНАСТАСИЯ АНДРЕЯНОВА
Фото: АРИНА ФЕДОТОВА
Стиль: МАРИЯ МУЖЖУХИНА
Макияж и укладка: ЮЛИЯ САМАРИНА,
ЕКАТЕРИНА МЕШАЛКИНА
Одежда: RUSSKIYE CENTRAL MARKET, 22SPACE



ЛУЧШИЕ РЕСТОРАНЫ, ПРОЕКТЫ, БЛЮДА И ПРЕДСТАВИТЕЛИ ИНДУСТРИИ ГОСТИПРИИМСТВА ПОВЕРСИИ ЖУРНАЛА «НН.СОБАКА.RU»

ЯНА ТЕРЕХОВА **«Кондитерская студия** **Яны Тереховой»**

Кондитер-супергерой. Растит троих детей и собственную кондитерскую, а еще умеет делать торт всего за час. Основное направление ее студии – муссовые десерты, которыми Яна занимается более 11 лет. Регулярно учится у лучших европейских мастеров и прививает нижегородцам правильный вкус.
ул. Октябрьская, 14

АННА КАДНИКОВА **Ribs**

Во время учебной практики в ресторане случайно оказалась в кондитерском цехе. И так вдохновилась, что после одного рабочего дня там осознала свое предназначение. Анна уверена, что ее профессия многогранна. Кондитеру нужно быть одновременно и поваром, и художником, и архитектором, и дизайнером. И не забывать про сторителлинг.
ул. Белинского, 61/1

КСЕНИЯ ЛОГИНОВА **Maugar**

Создает десерты сначала для себя, а после – для гостей. Готовит только с хорошим настроением, так как уверена, что только при таком раскладе будет вкусно. А еще включает булочкам французскую музыку, чтобы они ощущали себя в Париже и становились более воздушными.
ул. Октябрьская, 16/10

КАФЕ ПАКАБАТА

ЛОМАЕТ СТЕРЕОТИПЫ

Типичный выходной: ребенок тащит родителей в парк развлечений, чтобы хоть как-то развеяться в осенне-зимнюю хмарь, а взрослый идет, но мысленно вычеркивает из жизни несколько часов, которые мог бы провести с удовольствием. Семейное кафе «Пакабата» ломает этот шаблон! «НН.Собака.ru» расспросила Максима Фунтикова, шеф-повара заведения, почему иногда в «Пакабата» родители ведут детей – а не наоборот.

«Пакабата» – это не типичное кафе при парке, а большое, полноценное городское кафе с большим разнообразием блюд. Наша концепция – качественная еда по доступным ценам. Я ставлю перед собой задачу вывести заведение на уровень семейного ресторана. Сложность состоит в том, что гости нашего заведения – это люди от 0 до 99 лет. И я учитываю предпочтения каждого гостя, в каждом возрастном сегменте.

«Борщ в хлебе» – одно из самых любимых блюд и детей, и взрослых. Все удивляются: как суп не впитывается в хлеб? Вот здесь и проявляются чудеса поварского мастерства. На кухне мы все немного волшебники, хотим поразить и вкусно накормить и родителей, и детей. Маленькие гости, конечно же, обожают картошку-фри, бургеры и пиццу: просто, современно, сытно. Подачу блюд мы обыграли в виде краба, машинки, Энгри Бердс. В общем, идем в ногу со временем. Я слежу за отзывами наших гостей, учитываю их вкусы и интересы – идеи появляются сами собой.

Новинки нашего меню – щечки говяжьи с мясной глазурью. Щечки долго-долго томятся при низкой температуре, по итогу получаются очень нежными и просто тают во рту! Также этой осенью можно попробовать салат с угрем – здесь я сделал акцент на соус, сладковатый и острый, с ноткой крем-сыра. Советую всем прийти и самостоятельно оценить любимый салат в новом прочтении.

У нас прекрасное меню для кейтеринга, ведь очень часто лучшие семейные события проходят дома. Приготовим канапе, мини-салаты, мини-брускетты – красивые и вкусные, украсят любой стол. И очень важный момент – доставка наших блюд. Мы тщательно проверяем упаковку каждой позиции.

Мы кормим детей, а значит уровень нашей еды должен быть на самом высоком уровне. Разнообразная, необычная в оформлении и качественная. А для родителей в меню «Пакабата» есть супы, салаты, горячее на любой вкус и кошелек. В нашем кафе взрослые не только отдыхают, ожидая детей, но и получают обслуживание и блюда ресторанного уровня. Это территория авторской кухни в парке аттракционов и развлечений, и сложно сказать, чего здесь больше: веселья для детей или интересных гастрономических впечатлений для родителей.



ПАКАБАТА
КОРПОРАЦИЯ СЕМЕЙНЫХ РАЗВЛЕЧЕНИЙ

г. Нижний Новгород
пр. Гагарина, 35, корп. 1, ТРЦ «Океанис»
+7 (831) 260-15-51



pakabata.ru

РЕКЛАМА

Н
ОПЕРА
БАЛЕТ
ИЗДАНИЕ
НОВОГОД

Золотой Ключик

М.С. Вайнберг

Премьера

30
НОЯБРЯ

1-3
ДЕКАБРЯ



Хореограф-постановщик
Алессандро КАГГЕДЖИ

Дирижер-постановщик
Федор ЛЕДНЕВ

Художник-постановщик
Сергей ИЛЛАРИОНОВ

Художник по свету
Константин БИНКИН

Видеохудожник
Игорь ДОМАШКЕВИЧ

6+

operann.ru



ул. Белинского, 59
234-05-34

ЛУЧШИЕ ЗАВТРАКИ

ЗАВТРАК В РЕСТОРАНЕ ДАВНО ПРЕВРАТИЛСЯ В ГЛАВНЫЙ УТРЕННИЙ РИТУАЛ. КАШИ, БУТЕРЫ И СЫРНИКИ В ГОРОДЕ ПОДАЮТ ДО ОБЕДА, А ТО И ДО ВЕЧЕРА. В СПИСКЕ НОМИНАНТОВ – БЛЮДА, С КОТОРЫХ МЫ РЕКОМЕНДУЕМ НАЧИНАТЬ СВОЙ ДЕНЬ.



СЫРНИК С КАРАМЕЛЬНОЙ СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ГРУШЕВЫМ КОНФИ В «ТЕМПЕ» ↑

Собственный цех обжарки и безупречный вкус напитков позволили «Темпу» стать кофейной Меккой Нижнего. За вкусными завтраками тоже сюда. Особенно согревают сердце воздушные сырники с карамельной страчателлой и грушевым конфи.

ул. Пискунова, 24



ГРЕЧНЕВАЯ КАША С БЕКОНОМ В «ПАРКЕ КУЛЬТУРЫ» ↑

Начинать свой день в окружении предметов искусства, потрясающего вида на Волгу и блюдо шеф-повара Глеба Левицкого – особый вид удовольствия, а гречневая каша с беконом – нижегородский мастхэв.

наб. Верхне-Волжская, 10а

ГОНКОНГСКИЙ ТОСТ С АРАХИСОВОЙ ПАСТОЙ В «МИНИСТЕРСТВЕ ЗАВТРАКОВ» ↑

Завтраки здесь в какой-то степени можно считать частью нижегородского культурного ландшафта. Блюда министерского меню собирают рекордное число лайков в соцсетях, но нам больше всего зашел гонконгский тост с арахисовой пастой, созданный в коллаборации с гастроэнтузиасткой Майей Кругман.

ул. Большая Покровская, 21/5

СКРЭМБЛ С УГРЕМ В «ПЕЧЕРКЕ» ↓

Завтрак для гурмана в модном ресторане-пекарне: нежнейший скрэмбл с бархатистой текстурой, много заморского угря, заботливо избавленного от костей, и уместный соус в азиатском стиле.

ул. Большая Печерская, 8



ЧИЖИ-БИЖИ СО ШПИНАТОМ И ТАМБОВСКИМ ОКОРОКОМ В «ДЖАНИ РЕСТОРАНИ» ↑

Аутентичный ресторан с традиционными блюдами кавказской кухни, который приглашает вас в небольшое гастрономическое путешествие. Начните его с грузинской яичницы – чиж-бижи со шпинатом и тамбовским окороком.

ул. Пискунова, 40, корп. 3

ОЛАДУШЕК ИЗ ЦУКНИИ СО СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ, СЫРОМ ЛАБНЕ И ЯЙЦОМ ПАШОТ В МАУАР ↑

Свежая выпечка, десерты из натуральных ингредиентов и завтраки, которые подают весь день. Наш фаворит – оладушек из цукинии со слабосоленым лососем, сыром лабне и яйцом пашот.

ул. Октябрьская, 16/10



СЫРНИКИ ИЗ ТОПЛЕННОГО ТВОРОГА В «СЫРОВАРНЕ» ↓

Самое популярное блюдо в местном меню завтраков – румяные сырники со сметаной или ягодным соусом. Мы выбрали вариант из топленого творога с минимальным количеством муки и характерным карамельным вкусом.

пл. Октябрьская, 1



ЯЙЦО ПО-ШОТЛАНДСКИ В DODICI GRILL ↓

Мясо в Dodici Grill – всегда хорошая идея, в том числе на завтрак: мягкое куриное яйцо в фарше из мраморной говядины обжаривают во фритюре и подают со спелыми томатами и зеленью.

ул. Октябрьская, 12



СЭНДВИЧ В СТИЛЕ МАКМАФФИН СО СВИНЫМ БИФСТЕКСОМ В «9/18» ↑

Авторское прочтение легендарной позиции из утреннего меню. Плотная котлета, шпинат, помидоры и сыр на картофельных булочках с домашним майонезом для тех, кто привык ни в чем себе не отказывать.

ул. Рождественская, 9



БЕНЕДИКТ НА ЭКЛЕРАХ С КРЕВЕТКАМИ И ГУАКАМОЛЕ В «СЧАСТЛИВЫХ ЛЮДЯХ» ↑

За идеальными эклерами вам точно сюда: здесь их подают вместо хлеба к супу или запеченному камамберу, они становятся основой для бенедикта и мэтчатся с креветками и гуакамоле.

ул. Большая Покровская, 20



BONJOUR, BALZAC! В TT BISTRO ↑

Элегантное бистро, в котором с пиететом относятся к французской кухне и готовят как в Провансе, но из локальных продуктов. В составе большого завтрака Bonjour, Balzac! (Доброе утро, Бальзак!) – яйца божоле с беконом, гратен и любой напиток на ваш вкус: от свежеевыжатого апельсинового сока до эспрессо.

ул. Пискунова, 18а



ПОЛНЫЙ АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК В «АНГЛИЙСКОМ ПОСОЛЬСТВЕ» ↑

Классика жанра и визитная карточка легендарного заведения – внушительный английский завтрак с жареным беконом, яичницей, фасолью, сосиской на гриле и хрустящим тостом.

ул. Звездинка, 12

ЛУЧШИЕ БУЛОЧКИ*

ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА, А БУЛОЧКА – СЕРДЦЕ. В НИЖНЕМ ПЕКУТ С ЛЮБОВЬЮ И ДУШОЙ, ПО-СВОЕМУ ПЕРЕОСМЫСЛЯ СТАРИННЫЕ РЕЦЕПТЫ. КУИНЬ-АМАН БУДТО БЫ ИЗ БРЕТАНИ ИЛИ МИНИСТЕРСКИЙ ДАНИШ С ЧЕРЕШНЕЙ. ВОТ ПЯТЬ ЛУЧШИХ БУЛОЧЕК ИЗ НИЖЕГОРОДСКИХ ЗАВЕДЕНИЙ, ПО ВЕРСИИ «НН.СОБАКА.RU».

КУИНЬ-АМАН С ПЕКАНОМ В SALUT! SPECIALTY COFFEE ↓

Куинь-аман – традиционный слоеный пирог родом из Франции, а именно – из легендарного региона Бретань. Но и в Нижнем его печь умеют. У ребят из Salut! Specialty Coffee куинь-аман нежный и одновременно хрустящий, с заварным ванильным кремом, карамелью и орехом пекан.
ул. Большая Покровская, 20б



ДАНИШ С ЧЕРЕШНЕЙ В «МИНИСТЕРСТВЕ ЗАВТРАКОВ» ←

Даниш пришел из Австрии через Данию до главной улицы Нижнего и поселился в «Министерстве завтраков». Здесь он с начинкой из шоколадного крема и черешни отсвечивает сахарным глянцем. А слоеное дрожжевое тесто с шоколадом – для изящного декора.

ул. Большая Покровская, 21/5

ВОЗДУШНАЯ ПЫШКА С АБРИКОСОВЫМ ВАРЕНЬЕМ И СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ ВО «ВСПЫШКЕ» ↓

В первую пышечную Нижнего Новгорода ходят и студенты, и скейтеры, и взрослые с детьми. Воздушная пышка с миндальным крем-чизом, абрикосовым вареньем домашнего приготовления и миндальными лепестками – самая вкусная вариация, одной вспышкой переносящая гостей в безмятежное детство.

ул. Алексеевская, 11



ПРОФИТРОЛЬ С СОЛЕННОЙ КАРAMEЛЬЮ В «МИШКЕ» →

Идеальный десерт для всей семьи: в «Мишке» делают, пожалуй, лучшие профитроли в городе, а самый-самый среди ассортимента кондитерской – профитроль с соленой карамелью. Воздушное и нежное тесто сочетается с солоноватой начинкой: рождается глубокий и запоминающийся вкус.

ул. Большая Покровская, 2



МАКОВАЯ БРИОШЬ В «ПЕЧЕРКЕ» ✓

Бриошь из «Печерки» так хороша, что Эдуард Мане забрал бы ее для своего натюрморта. Сладкая и влажная, потому что обильно вымочена в сахарном сиропе, тесто посыпано маком. Подается с сырным кремом маскарпоне.

ул. Большая Печерская, 8



ЛУЧШИЙ ГРИЛЬ*

НАШИ НОМИНАНТЫ – ЗАВЕДЕНИЯ, В КОТОРЫХ ИДЕАЛЬНО ГОТОВЯТ КЛАССИЧЕСКИЕ И АВТОРСКИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА, НО САМОЕ ГЛАВНОЕ – УМЕЮТ ОБРАЩАТЬСЯ С ОГНЕМ



РЕБРА в Ribs ↑

Название проекта говорит само за себя. В ресторане трех кухонь мира ребра – титульное блюдо. Их томят и жарят в хоспере – угольной печи с гриль-решетками внутри. И подают с необычными соусами: брусника-солод, острая груша и маринара с оливками, розмарином и моцареллой.

ул. Белинского, 61/1

ЧАК АЙ РОЛЛ в Steak me truck →

Самый маленький стейк-хаус в мире, который подкупает своей простотой и доступными ценами. Из емкого меню мы выбрали стейк из шейного отруба, который нарезается из той же мышцы, что и знаменитый рибай, а поэтому отличается сочностью, отлично жуется и не бьет по карману.

пер. Чернопрудский, 1



СТЕЙК МЯСНИКА в «Горячо» ↓

Гриль-бар, выросший из фудтрака и подкупающий своей искренностью. Фирменный стейк мясника здесь есть даже в меню обеда, но на гриле готовят не только мясо, а буквально все: от авокадо до десертов.

ул. Ошарская, 1/2



ШАТОБРИАН в Mitrich ↑

Легендарный стейк-хаус для настоящих ценителей, в котором обязательно нужно попробовать этот кулинарный шедевр с блестящей репутацией, направленной сторителлингом. Французское происхождение рецепта, премиальное качество вырезки и технология приготовления, проверенная временем.

ул. Ковалихинская, 8



РИБАЙ НА КОСТИ СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ в Le Grill ↑

В этом современном мясном ресторане премиум-класса уже есть заветная тарелка «НН. Собака.ru» за лучшее мясо на гриле. Наша личная рекомендация – рибай на кости сухого вызревания. Это отборный отруб, который за счет сухой выдержки избавляется от лишней влаги, но приобретает особенный, умамный вкус и нежную текстуру.

ул. Белинского, 11/66

ТОМАГАВК в Dodici Grill

Камерное заведение со стейками высокого качества, которые готовят на угольном гриле. Томагавк – толстый край вырезки, который визуально похож на боевой топор индейцев Северной Америки. Брутальный внешний вид и ореховые ноты во вкусе действуют обезоруживающе даже на самых привередливых гурманов.

ул. Октябрьская, 12



ЛУЧШИЕ ГРИБЫ*

ГДЕ ГРИБЫ ЛЮБЯТ БОЛЬШЕ – ВО ФРАНЦИИ ИЛИ В РОССИИ? ВОПРОС СЛОЖНЫЙ. НО ТЕХНИЧНО И ИСКУСНО ИХ ТОЧНО ГОТОВЯТ В НИЖНЕМ НОВГОРОДЕ. СЕЗОННЫЕ ЛИСИЧКИ, ВЕЛИЧЕСТВЕННЫЙ БЕЛЫЙ, СМОРЧКИ И ГРУЗДИ КАК ОТЛИЧНАЯ ПАРА К ПЕЧЕНОМУ КАРТОФЕЛЮ – ВОТ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПУНКТЫ ОСЕНИ.

СМОРЧКИ СО СПАРЖЕЙ И ЯЙЦОМ МОЛЛЕ

в TT Bistro →

Сморчки ценятся не только гурманами и не только во Франции: в Нижнем их тоже очень любят. А мастерски готовит – Дмитрий Степанов, шеф-повар TT Bistro. Кстати, стажировался Дмитрий во Франции, так что точно знает, как сделать блюдо с французским акцентом, но русским характером.

ул. Пискунова, 18а

ГОЛУБЕЦ С ГРИБНОЙ ИКРОЙ, СЕЗОННЫМИ ЛИСИЧКАМИ И МУССОМ ИЗ КОПЧЕНОГО СЫРА

в Yale ↓

В ресторане русской кухни локальные продукты образуют гениальный синтез с мировыми фуд-трендами. Вот и любимые с детства голубцы здесь переиграли: подают их с лисичками и муссом из копченого сыра.

ул. Рождественская, 30

КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ в «Кафе 38» →

«Первое», которое точно захочется повторить. Нежный, вкусный и ароматный крем-суп со взбитой молочной пенкой сверху. При подаче добавляют капельку трюфельного масла.

ул. Рождественская, 38





**ПЕЧЕНЬ ДОЧЕРНА
КАРТОФЕЛЬ С ГРУЗДЯМИ
в «Экспедиции»**

Атмосфера осеннего похода или вечера в деревне. Сытный и ароматный картофель, запеченный на углях, – с груздями, зеленым луком, малосольным огурчиком и копченой сметаной.
ул. Рождественская, 1

ЛУЧШИЙ СТРИТФУД*

КАЖДЫЙ ИЗ НАС ХОТЯ БЫ РАЗ В ЖИЗНИ ДЕЛАЛ ЭТО. СТОЯЛ В ОЧЕРЕДИ ЗА ШАУРМОЙ ИЛИ ЗАКАЗЫВАЛ ДОСТАВКУ БУРГЕРА СРЕДИ НОЧИ. ТАК В СЕРДЦЕ КОГО-ТО ИЗ ВАС И РОДИЛАСЬ ЛЮБОВЬ, ПРОВЕРЕННАЯ ВРЕМЕНЕМ. У ДРУГОГО ЖЕ ЗАКРУТИЛСЯ СТРАСТНЫЙ РОМАН, ЗАКОНЧИВШИЙСЯ БЫСТРО. А БОЛЬШИНСТВО НИКАК НЕ МОГУТ ОПРЕДЕЛИТЬСЯ, ПОТОМУ РАССТАЮТСЯ, А ЗАТЕМ СНОВА ВОЗВРАЩАЮТСЯ. МЫ УБЕЖДЕНЫ: СТРИТФУД ЖИЛ, ЖИВ И БУДЕТ ЖИТЬ. В НАШЕЙ НОМИНАЦИИ НОВИЧКОВ НЕТ. НО ЕСТЬ БЛЮДА, КОТОРЫЕ УЖЕ СТАЛИ ГАСТРОЛЕГЕНДАМИ СТОЛИЦЫ ЗАКАТОВ.



ПИТА СО СВЕКОЛЬНЫМ ФАЛАФЕЛЕМ в Noot ←

Первая фалафельная столица закатов также родилась из ресторанных дней. Казалось бы, совсем недавно это было. А вот поди ж ты. За восемь лет Григорий Матасов научил нижегородцев есть и любить фалафель. Причем настолько, что в обед в Noot не найти свободного места. Горячая пита с салатом из свежих овощей, хумусом и шариками свекольного фалафеля – никакого мяса, вегетарианцы могут вздохнуть спокойно и не ужинать. Потому что это не только вкусно, но и очень сытно. Мы проверяли.
ул. Большая Покровская, 15



ШАУРМА В СЫРНОМ ЛАВАШЕ СО СВИНИНОЙ в «Шаурме на Среднем» ↑

Родоначальница стритфуда в Нижнем – шаурма. Это гастрономический островок стабильности. Необязательно создавать сложный соус или женить несочетаемые продукты, чтобы понравиться. Иногда достаточно быть простым и понятным, со стабильным качеством. Рестораны открываются и закрываются, а вот шаурма вечна. Ей посвящают клипы и стихи. За этот экземпляр в сырном лаваше со свиной уже который год голосуют рублем туристы и жители города.
ул. Костина, 13



СВИНЫЕ РЕБРА ВВQ в «Горячо» ↑

С этого блюда началось «Горячо». За этими ребрышками люди стояли в очередях на ресторанных днях и беспокоились, что на всех не хватит. Теперь хватает, чтобы накормить и завсегдадаев, и гостей столицы закатов. В «Горячо» свиные ребра коптят в смекере с секретной смесью специй. Перед подачей покрывают соусом барбекю и снова коптят до глазирования соуса. А дальше можно закусывать их битыми огурчиками и требовать добавки.
ул. Ошарская, 1/2



ТРЮФЕЛЬНЫЙ ЧИЗБУРГЕР в «Салюте» ↑

Он родился в месте, где знают толк в бургерах. Этот красавчик покорило сердце не одного гурмана. Причем не только зумера, но и миллиала. Сочная котлета из мраморной говядины влюбилась в двойной чеддер, их союз со всех сторон поддерживают свежая булочка бриошь и трюфельный майонез. Такое пропускать нельзя.
ул. Октябрьская, 9а



ЗЕЛЕНАЯ ЛАПША С КОКОСОВЫМ СОУСОМ И КРЕВЕТКАМИ в «Совке»

Для одних слово «конструктор» означает детскую игру. А мы сразу думаем о «Совке» и мысленно выбираем, какую из четырех видов лапши заказать. Но безусловным лидером уже давно стала зеленая лапша с кокосовым соусом и креветками. И что бы мы ни выбирали, все равно тянемся к ней, как и большинство зуммеров, которые обитают на Покровке. Заказывайте, старайтесь казаться воспитанными и мучайте лапшу вилкой или будьте собой и тяните ее палочками, прихлебывая соус и заедая креветками.

ул. Большая Покровская, 2

ВОЛГАФУД ГОДА*

ХОДЯТ СЛУХИ, ЧТО НА ВОПРОС «ЦЕЛЬ ВИЗИТА В НИЖНИЙ?» ГОСТИ ГОРОДА УВЕРЕННО ОТВЕЧАЮТ – «ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ!». И ПОНЯТЬ ИХ МОЖНО: ЗА ВОЛЖСКОЙ КУХНЕЙ ИЗ ЛОКАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ МОЖНО ЛЕТЕТЬ ХОТЬ ИЗ НОРИЛЬСКА.



ПРЯЖЕНЫЙ КАРАСЬ

в «Безухове» ←

Что может быть интересного в карасе? В «Безухове» после такого вопроса могут хитро улыбнуться. Волжская кухня здесь отменная, но карась стоит особняком – он пряженный и в азиатском соусе.

ул. Рождественская, 6

СЕЛЯНКА ИЗ РЫБ РАЗНЫХ С ЗОЛОТИСТЫМИ КАРАСИКАМИ

в «Пяткинь» ↓

Солянка тоже может быть разной. Вот «Пяткинь» делает ее в русском купеческом стиле. А вокруг – атмосфера дореволюционной России. Также обязательный ингредиент селяночки.

Вахитова пер., 4а



КОТЛЕТА ИЗ СУДАКА С ПАСТОЙ ПТИТИМ И ИКРОЙ ЩУКИ

в Red Wall ←

Если классические котлеты вам надоели, то в Red Wall подают оригинальный вариант – из судака с трендовой сейчас пастой птитим, цветной капустой и икрой щуки.

Кожевенный пер., 2

ВОЛЖСКАЯ СТЕРЛЯДЬ в «Баренце»

Самое впечатляющее и масштабное блюдо «Баренца». Подается с запеченными овощами и лимоном, а порция – большая и сытная. Но все равно хочется еще.
ул. Костина, 3



РЫБА МЕЧТЫ*

ЖИЗНЬ НА БОЛЬШОЙ ВОДЕ ВСЕГДА ПОДРАЗУМЕВАЕТ ЛЮБОВЬ МЕСТНЫХ К РЫБНЫМ БЛЮДАМ, И НЕ ВАЖНО, ЧТО ЭТО: ПРИВЫЧНЫЕ ЛИ ЩУКА И ОКУНЬ ИЛИ РЫБА ИЗ ДАЛЕКИХ СЕВЕРНЫХ И ЮЖНЫХ МОРЕЙ, КОТОРУЮ НЕСЛА ПО СЕБЕ БЕСКРАЙНЯЯ МОГУЧАЯ ТРАНСПОРТНАЯ АРТЕРИЯ – РЕКА ВОЛГА. НИЖЕГОРОДСКИЕ ШЕФЫ ДОСТИГЛИ ИЗРЯДНОГО МАСТЕРСТВА В ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД ИЗ РЫБЫ, МЫ ЖЕ ПОМОЖЕМ ВАМ РАЗОБРАТЬСЯ В ЭТОМ ОКЕАНЕ ВКУСОВ.



ЧЕРНЫЙ РИС С ПАЛТУСОМ И ЧУКОЙ в Lucky Fish ↑

А еще тающий сливочно-креветочный биск, ароматное масло, настоящее на травах, и по-хорошему усложняющий все пармезан – эта дивная симфония настолько гармонична, что выделить в ней солиста совершенно невозможно.

ул. Алексеевская, 10/16

РЫБА-ПОПУГАЙ С ПРИПУЩЕННОЙ СПАРЖЕЙ И ЗАПЕЧЕННЫМ АВОКАДО в Dodici Seafood ↓

Целиком оправдывающее свое название яркое блюдо на поверку оказывается одой мягкости – сочность рыбы-попугая идеально поддерживает ореховые ноты чуть припущенной спаржи и маслянистость авокадо.

ул. Рождественская, 37



СУДАК ПО-РУССКИ в Ribs ↑

Ресторан, в который лучше не надевать ремни и обтягивающее, ибо кухня здесь по-русски щедрая. Ярким подтверждением тому служит судак по-русски, компании которому составляют румяный картофельный гратен и ароматные грибы.

ул. Белинского, 61/1

ПУТЬ СОМА

В Нижегородской области больше двадцати рыбоводческих хозяйств. Но только «Главрыба-НН» выращивает африканского клариевого сома. Путь этой рыбы от икринки до стола нижегородцев начинается в Кстове. Здесь находится хозяйство, где уже шесть лет занимаются разведением популярной в европейских странах рыбы. Что называется, давайте понаблюдаем...

Клариевый, или мраморный, сом – удивительное животное. Он может дышать атмосферным воздухом и два дня обходиться без воды, практически не болеет, в нем не бывает паразитов, у этой рыбы нет чешуи и очень мало костей. Именно поэтому африканский сом выгоден заводчикам и интересен потребителям.

Кстовская экоферма – система из нескольких бассейнов, которые оснащены фильтрами и снабжены устройствами для постоянного обновления воды. Особые свойства сома позволяют отказаться от систем аэрации, которые обычно дополнительно обогащают воду кислородом. Мраморный сом очень теплолюбив, и оборудованный в закрытом помещении бассейновый комплекс рыбного хозяйства позволяет его разводить даже в условиях нашего климата. Здесь поддерживается постоянная температура воздуха и воды – не ниже 26 градусов.

Такие условия, а еще то, что рыбу кормят специальными кормами каждые два-три часа, способствуют быстрому росту особей. За каждый прием пищи сомы в одном бассейне съедают 40 килограммов корма и питаются практически как спортсмены – поскольку качество кормов и воды влияет на вкус продукта, в хозяйстве



В 2020 году на предприятии появился собственный цех переработки

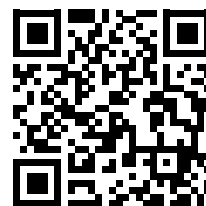
– появилась собственная линейка продукции. Цельная рыба и филе, рыбный шашлык в маринаде, стейки, купаты и такие полуфабрикаты, как голубцы, фрикадельки, пельмени и котлеты – это неполный ассортимент «Главрыбы-НН». Мясо сома богато белком и аминокислотами, полиненасыщенными жирными кислотами, витаминами. При этом лишено яркого рыбного вкуса, который часто отталкивает самых юных гурманов.

Сом отлично подходит для различных видов копчения, поэтому на производстве появилась собственная автоматизированная коптильня, в которой используют только натуральную щепу.

Рыбную продукцию «Главрыба-НН» оставляет во множество ресторанов Нижнего Новгорода – не только в рыбные, но и в те, которым интересны блюда русской кухни. Но почувствовать себя гурманом можно и на собственной кухне! Ловите идею для обедов и ужинов: заказ можно сделать прямо на сайте компании, там же выбрать способ доставки – самовывоз из Кстова или курьером по указанному адресу, при заказе от 1500 рублей доставка будет бесплатной.

не применяют никаких стимуляторов роста, антибиотиков и химии, в корме только рыбная мука, витамины и растительные добавки.

Сейчас на ферме одновременно может находиться до 23 тысяч особей. В хозяйстве рыбу выращивают из мальков весом 10 граммов, которые в течение 6–8 месяцев набирают до полутора килограммов. Но так как стадо растет неравномерно, иногда вылавливают особей весом и 3,5–4 килограмма.



ГЛАВРЫБА
НИЖНИЙ НОВГОРОД

ТЕЛ. +7-910-144-2737





**ФИЛЕ
ДАЛЬНЕВОСТОЧНОЙ
ТРЕСКИ В ПОРЕЕ
в «Кафе 38» ↑**

В нашей стране треска прошла длинный путь от рыбы, считавшейся годной только на котлеты, до звезды среди блюд высокой кухни и подтвердила постулат: главное не что, а как. Треска в «Кафе 38» получается изумительно нежной, порей же придает блюду пикантности и характера.

ул. Рождественская, 38

**ФИЛЕ ДОРАДО С
ПЮРЕ ИЗ КАБАЧКА
И ТРЮФЕЛЬНЫМ
МАСЛОМ**

в «Магадане» ↓
Одно из самых популярных блюд ресторана, что логично, – беспроигрышное сочетание рыбы, источающей легкий дразнящий аромат гриля, и восхитительно пластичного пюре из кабачков с роскошным ароматом трюфеля.

пл. Октябрьская, 1



**РУЧЬЕВАЯ ФОРЕЛЬ
СО СЛИВОЧНЫМ
СОУСОМ И КРАСНОЙ
ИКРОЙ
в Vinedo ↑**

Повара Vinedo не жалеют для нас калорий, а мы не скупимся на восхищенные слова для них – обманчиво нежная форель, укрытая тягучим одеялом из сливочного соуса, взрывается остротой лопающихся во рту икринок, что приводит в восторг любого гурмана.

пл. Октябрьская, 1



**ТУНЕЦ В ОГНЕ, ДАЙКОН,
АЗИАТСКИЙ СОУС, ЛАЙМ
в «Кусто» ↑**

Проверенное временем беспроигрышное сочетание тунца и азиатского аккомпанемента, за который здесь, помимо специального соуса, отвечают дайкон и лайм, загорающие вкусовые рецепторы и радующие глаз.

ул. Пискунова, 16





«Волгоречье» – это среда, располагающая к развитию вкуса. Завтраки, сезонные предложения, авторская кухня Андрея Сулимы. Изысканные десерты от лучших кондитеров и широкий ассортимент фирменного джелато



ВОЛГОРЕЧЬЕ
городской кофе и десерты

«Ресторан на каждый день»
с авторской кухней в городе Бор.

Работаем для вас с 09:00 до 21:00

Адрес:

г. Бор, Набережная ул., 16Б





ART of EATING*

Искусство есть красиво – фотопроект, который исследует способность наслаждаться едой не только на физическом, но и на эмоциональном и эстетическом уровне.

Ирина Тильникова,

эксперт по недвижимости международного класса, основатель и руководитель группы компаний «Профессионалы» — о своем гастрономическом опыте, приоритетах и вкусах.

На что вы обращаете внимание в первую очередь, когда выбираете ресторан?

На красоту и уют в интерьере, а также на внимательное и быстрое обслуживание. Для меня важна скорость, я очень ценю свое время: если официант долго не подходит к столику, встаю и ухожу.

Новое блюдо или привычное и любимое?

Новое! Я вообще не люблю однообразия и повторений.

Новый город или страна: как ориентируетесь в гастрономической карте?

Читаю онлайн-отзывы по кухне, обслуживанию и внешнему облику ресторана. Иногда могу пойти куда-то по совету друзей или воспользоваться рекомендациями хороших журналов.

Есть ли у вас привычка фотографировать красивое блюдо перед едой?

Обязательно! Руки сами тянутся к камере, когда вижу действительно красивую подачу блюд.

Вспомните, какое самое необычное блюдо в жизни вы ели?

Пожалуй, это был морской еж в одном из рыбных ресторанов центра Нижнего. Очень вкусный!

Ходить в ресторан одной — это...

Абсолютно нормально. Я спокойно хожу в ресторан одна на обед или ужин, поскольку получаю колоссальное удовольствие от красивой вкусной еды и не отказываю себе в этом. Но, конечно, обедать в приятной компании — еще лучше. Хотя заметила, что последнее время я все чаще общаюсь в ресторанах по работе и все меньше отдыхаю.

Если бы я была едой, то...

Может быть, солянкой? Супом с множеством ингредиентов, с ярким ароматом и в котором сочетается сразу три вкуса — и соленый, и кислый, и острый. Это точно должно быть блюдо с перчинкой!

Текст: ВАЛЕНТИНА ПЕРЕВЕДЕНЦЕВА

Фотограф: ИННА ЗЕБРА

Стилист: ЮЛИЯ БОРИСЕНКО

Визаж и прическа: SALON SVOBODA

Локация: РЕСТОРАН YALE

Декоратор: ЮЛИЯ СУДЬИНА



Елена Штурм,

*фитнес-леди и амбассадор
здорового питания*

Топ-3 приоритетов, когда выбираю ресторан:

разнообразие в меню, рейтинг и расположение.

Новое блюдо или привычное и любимое?

Ориентируюсь на свои пищевые привычки. И в новом, и в проверенном заведении буду обращать внимание на любимые продукты. Мясо ем редко — всегда отдаю предпочтение рыбе. Хорошо, если в меню расписано КБЖУ блюда, для меня это важно!

Новый город или страна: как ориентируетесь в гастрономической карте?

Интуитивно. Обращаю внимание на экстерьер, интерьер и наполненность заведения. Однажды в Париже с мужем попали в ресторан «для своих»: были очень голодны и зашли в первый попавшийся. Официанты были очень удивлены — публика постоянная, новые посетители заходят редко. Нас даже разместили в отдельной уединенной комнате.

Вы фотографируете еду?

Да, и не только в ресторане, но и свои блюда, поскольку обожаю готовить и стараюсь делать это красиво.

Самое необычное блюдо в жизни:

суп из акулы, который попробовала на Гоа. Очень специфический вкус, но мне не понравился.

Ходить в ресторан одной — это ...

не про меня. В ресторан — всегда с семьей или с мужем на свидание.

Если бы я была едой, то ...

лазаньей! Многослойной смесью ингредиентов и вкусов.

Текст:

ВАЛЕНТИНА ПЕРЕВЕДЕНЦЕВА

Фотограф: ИННА ЗЕБРА

Стилист: ЮЛИЯ БОРИСЕНКО

Одежда: JS SENSE

Визаж и прическа:

SALON SVOBODA

Локация: РЕСТОРАН YALE

Декоратор: ЮЛИЯ СУДЬИНА

СТИЛЬ

Факт

Бриллиант весом почти в карат и сапфир в 1,2 карата окружают 34 круглых бриллианта.



ВЫНАШИВАЕМ НАПОЛЕОНОВСКИЕ ПЛАНЫ НА ЭТО КОЛЬЦО ALROSA DIAMONDS!

С мировым прокатом байопика Ридли Скотта «Наполеон» у российских ювелиров синхронизирована своя премьера — кольцо в жанре *Toi et Moi*, очень похожее на самого первого представителя этого благородного семейства. В 1796 году командующий итальянской армией Наполеоне Буонапарте надел на палец Жозефине де Богарне украшение с синим сапфиром и белым бриллиантом в огранке «груша». Одинаковые по размеру драгоценные камни были расположены рядом, но «валетом», отыгрывая союз равных и разных. Оммаж ALROSA Diamonds этому кольцу получился менее прямолинейным: сапфир-«ашер» и бриллиант-«груша» разъединены обстоятельствами, но крепко спаяны ободком из белого золота с обратной стороны. Не совсем *Toi et Moi*, а что-то вроде *Je t'aime... moi non plus*.

КРАСОТА

Факт

Чтобы результат ухода радовал вас не только плотностью и гладкостью волос, добавьте к укладке аксессуары BALMAIN HAIR COUTURE.



КАК СТАТЬ
ДЕВУШКОЙ
ОТ КУТЮР

Введите в свое бьюти-расписание легендарный уход BALMAIN HAIR COUTURE. Набор состоит из пяти флаконов, каждый из которых рассчитан на одно применение в неделю. В составе богатый коктейль из протеинов шелка и арганового эликсира. Это сочетание ингредиентов дает максимум питания, потому что содержит 17 эссенциальных аминокислот, из которых состоят наши волосы. Основным действующим компонентом выступает уникальный ингредиент – янтарная кислота, которую добывают из янтарного камня. Она закрывает каждый волос снаружи, делая его цельным, здоровым и сияющим. Косметика и аксессуары BALMAIN эксклюзивно представлены в SALON SVOBODA.

НЕВИДИМОЕ ЛЕЧЕНИЕ – ВИДИМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

Улыбку считают главным украшением человека. Хотя не многие могут похвастаться ровными и здоровыми зубами от природы. Согласно последним данным, 90% населения планеты имеют различные патологии челюсти и искривление зубного ряда. Разбираемся в современных методах ортодонтического лечения вместе с Марией Игумновой, стоматологом-ортодонтом Интеллектуальной стоматологии TOPSMART.

НЕ ТОЛЬКО БРЕКЕТЫ

Помимо эстетики ортодонтическое лечение решает и другие вопросы здоровья. Нарушение зубочелюстной системы увеличивает риск развития кариеса, заболеваний десен, пищеварительной и дыхательной систем, а также создает проблемы с дикцией. Если дети с радостью носят яркие пластинки и брекеты, хвастаясь перед одноклассниками их расцветками, то с подростками и взрослыми дела обстоят сложнее: они не всегда готовы «закрывать» зубы в металл. Для таких пациентов есть альтернативный метод – элайнеры. Эти прозрачные капы, четко повторяющие форму зубных рядов, составляют уверенную конкуренцию брекет-системам.

Их стоимость и сроки лечения сопоставимы с брекетами, поэтому сегодня это наиболее популярный метод коррекции прикуса, в результате которого клиент получает ровные зубы и красивую улыбку.

АРГУМЕНТЫ В ПОЛЬЗУ ЭЛАЙНЕРОВ

Элайнеры выглядят более эстетично и практически незаметны, они не травмируют слизистую щек и языка. За ним легче ухаживать: можно снять капы и провести гигиену полости рта привычными средствами.

Пациент на этапе диагностики может спланировать свои визиты к врачу. Это преимущество для тех, кто много



путешествует либо часто отсутствует в городе. Стоматолог-ортодонт даст подробную инструкцию, расскажет, когда и как менять элайнеры – обычно замена кап проводится один раз в две недели.

Лечение прикуса таким методом можно проводить детям с шести лет. Но важно активное участие родителей и контроль дисциплины ребенка, так как элайнеры нужно носить по 22 часа в день.

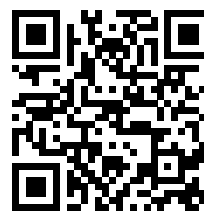
КАК НАЧАТЬ ЛЕЧЕНИЕ

Для подбора методов ортодонтического лечения нужно обратиться за консультацией к врачу. Он проведет детальный осмотр полости рта, оценит положение языка и челюстей, выявит нарушения зубочелюстной системы.

В стоматологии TOPSMART используется сканирование челюстей интра-

оральным сканером – это современная замена слепкам. Сканер значительно сокращает время проведения диагностики, делает ее более точной, а также дает полную визуализацию конечного результата и прогнозирование всех этапов лечения. Это значит, что уже после первого приема можно будет вдохновиться, увидев, как будут выглядеть зубы после завершения лечения.

Записаться на прием:
ул. Горького, 70
тел. (831) 435-11-31



ООО «ТопСМАРТ»
Нижний Новгород,
ул. Максима Горького, 70,
помещение П11
ОГРН 1215200021662
Лицензия
Ло41-01164-52/00013603
от 28.03.2022

КАК Е НАША ЗУБЫ



Лазерная терапия, элайнеры и умное протезирование: стоматологи рассказывают, как защитить зубы (и лицо) от старения.

Собрали врачей из Нижнего Новгорода на консилиум, чтобы понять, как работает антиэйдж для нашей улыбки и почему правильный прикус – пятый элемент крепкого иммунитета, профилактики глубоких носогубок и залог хорошего сна.

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. НЕОБХОДИМО ПРОКОНСУЛЬТИРОВАТЬСЯ СО СПЕЦИАЛИСТОМ

Елена Осташова,
основатель клиники и врач-стоматолог-терапевт,
с дочерью Александрой



*«Нужно немного,
чтобы вызвать улыбку,
и достаточно улыбки,
чтобы все стало
ВОЗМОЖНЫМ»*

Жильбер Сесброн

СТОМАТОЛОГИЧЕСКАЯ КЛИНИКА «АЙСБЕРГ»

- 3D-диагностика
- Керамические виниры
- Художественная реставрация
- Протезирование
- Имплантология и хирургия

пер. Мотальный, 8 (вход №9)
Бугров Бизнес Парк
тел. +7 (831) 212-4087, 467-88-89

icebergmed.ru

ООО «Клиника Айсберг», ОГРН 1085263001592, ЛО-52-01-003798



КАК ОМОЛОДИТЬ ЗУБЫ?

АРТЕМ ТЕТЕРИН: Между восприятием возраста и состоянием зубов, действительно, есть прямая связь. Со временем истончается эмаль, появляются сколы, зубы желтеют. Передние зубы довольно сильно истираются, и вкуче со снижением тонуса мягких тканей лица это приводит к тому, что чем старше человек, тем меньше при улыбке у него видны верхние зубы. Это, безусловно, старит человека. Для омоложения мы рекомендуем процедуры, которые позволяют улучшить визуализацию передних верхних зубов, устранить сколы, дефекты твердых тканей зубов, изменить высоту прикуса, а также сделать их светлее с помощью отбеливания или установки виниров в зависимости от клинической картины.

АРТЕМ ФЕДОРИЧЕВ: Для определения тактики лечения и подбора методики нужна консультация специалиста. Если речь идет об изменении улыбки, то здесь применяются виниры. Восстановить отсутствующие зубы можно с помощью дентальной имплантации, а при сильном разрушении рекомендуются коронки. Таким образом действительно можно преобразить улыбку, сделать ее красивее и моложе.

ИРИНА БОБЫЛЕВА: Причины возрастных изменений, вызванных проблемами зубочелюстной системы, можно разделить на три

части. Во-первых, отсутствие одного или нескольких зубов, что ведет за собой убыль костной ткани. Второе – это нарушения и аномалии прикуса, а также неправильное положение языка. Это сказывается в том числе на дыхательной и пищеварительной системах. И последнее – стираемость зубов, она может быть как возрастной проблемой, так и возникать в молодости из-за бруксизма или неправильного прикуса. Все это влияет на снижение высоты прикуса и является причиной появления носогубных складок, брылей, провисания верхней губы. С помощью современных методов стоматологического лечения можно стать моложе за счет зубов.

ЕЛЕНА ОСТАШОВА: Во-первых, нужно восстановить целостность зубных рядов. Во-вторых, вернуть анатомическую форму зубов и осветлить их. То есть нарастить резцы, если они стерлись, удлинить клыки, воссоздать режущий край зубов. Это все можно сделать с помощью виниров, коронок и прямых реставраций.

С ЧЕГО НАЧАТЬ ПРОФИЛАКТИКУ?

АРТЕМ ФЕДОРИЧЕВ: Здесь нет никакого секрета, эти законы стары, как мир. Для профилактики нужна качественная гигиена полости рта два раза в день с помощью электрической щетки соответствующей

СПРАШИВАЕМ У ПРОФЕССИОНАЛОВ!



ЕЛЕНА ОСТАШОВА

➔ Врач – стоматолог-терапевт, руководитель клиники эстетической стоматологии «Айсберг»



АРТЕМ ТЕТЕРИН

➔ Врач – стоматолог-ортопед клиники «Доктор Ковалев и коллеги», к.м.н.



АРТЕМ ФЕДОРИЧЕВ

➔ Стоматолог-хирург, челюстно-лицевой хирург клиники «Тонус Премиум», к.м.н.



ИРИНА БОБЫЛЕВА

➔ Главный врач Интеллектуальной стоматологии TOPSMART, стоматолог-терапевт

жесткости, зубной нити, ирригатора. Раз в полгода рекомендую посещать стоматолога, он проверит, не появились ли кариозные процессы, и оценит чистоту полости рта.

ЕЛЕНА ОСТАШОВА: Я бы посоветовала меньше пить газировок, там много кислоты и сахара, которые негативно влияют на эмаль. Соблюдать гигиену полости рта, а абразивные средства применять только по показаниям. Если был удален зуб, то нужно в кратчайшие сроки его восстановить, так как его отсутствие может ускорить процесс стирания других зубов. Еще одна причина стирания – бруксизм, проявляется сильным сжиманием челюстей в течение дня и скрежетом зубами ночью. Для профилактики этого состояния необходимо сделать все возможное, чтобы перестать нервничать, – это тоже поможет улыбке оставаться молодой как можно дольше.

АРТЕМ ТЕТЕРИН: Профилактикой возрастных изменений зубов являются тщательная гигиена полости рта, регулярное наблюдение у стоматолога, своевременное восстановление отсутствующих зубов, устранение дефектов зубных рядов, контроль непроизвольного стискивания зубов в течение дня и во сне. Кроме того, следует отказаться от вредных привычек и вести здоровый образ жизни.

ИРИНА БОБЫЛЕВА: Чтобы избежать многих проблем с зубами, профилактику нужно начинать с детства. Важно в период от трех до шести лет показать ребенка ортодонт. Специалист оценит, правильно ли прорезываются зубы и формируется прикус. Расскажет о вредных привычках, чтобы избежать проблем в будущем. Если имеются наследственные предрасположенности, то скажет, в каком возрасте прийти на лечение. Ведь в детстве прикус легче скорректировать и исправить. Взрослым пациентам для начала стоит обратиться к стоматологу-терапевту. Он расскажет о состоянии полости рта, проведет необходимое лечение, научит правильной домашней гигиене, подберет средства: щетки, пасты, нити, ирригаторы, ершики, ополаскиватели. После подготовительного этапа направит к специалистам, которые помогут решить обозначенные задачи.

КАКОЙ АНТИЭЙДЖ-ПРОТОКОЛ ВЫБРАТЬ?

ЕЛЕНА ОСТАШОВА: Один из самых эффективных протоколов – повышение высоты прикуса. За счет установки накладок, коронок, а также восстановления зубного ряда и реставраций приподнимается нижняя треть лица, разглаживаются носогубные складки.

АРТЕМ ТЕТЕРИН: Выбор антивозрастного стоматологического лечения зависит от клинической ситуации в полости рта. У каждого человека будет свой индивидуальный протокол. Например, кому-то достаточно провести отбеливание и восстановить фасетки стирания парой пломб. Однако бывают пациенты, которым для омоложения потребуется воссоздать отсутствующие зубы, устранить повышенный тонус жевательных мышц, изменить форму и размеры передних зубов.

ИРИНА БОБЫЛЕВА: Для восстановления целостности зубного ряда применяются дентальные имплантаты, коронки и протезы с опорой на имплантаты. Решить проблему нарушения прикуса поможет ортодонт с огромным арсеналом специальных аппаратов, а также брекетами и элайнерами. Стираемость зубов можно восстановить с помощью эстетических реставраций: виниры, коронки, накладки, которые изготавливаются на свои зубы и могут в короткие сроки подарить улыбку мечты.

РЕДАКЦИЯ НАПОМИНАЕТ, ЧТО ВСЕ МЕДИЦИНСКИЕ УСЛУГИ, УКАЗАННЫЕ В ОБЗОРАХ РУБРИКИ «КРАСОТА», ИМЕЮТ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. ТОЛЬКО КОНСУЛЬТАЦИЯ СПЕЦИАЛИСТА МОЖЕТ ДАТЬ ВАМ РЕАЛЬНОЕ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ОБ УСЛУГЕ И НЕОБХОДИМОСТИ ЕЕ ПРОХОЖДЕНИЯ.

«ПРИЯТНАЯ СТОМАТОЛОГИЯ»

ЗАБОТА О ЗДОРОВЬЕ И КРАСОТЕ ВАШИХ УЛЫБОК НА ПРОТЯЖЕНИИ 20 ЛЕТ!

Рустам Исхакович ШАКЕРОВ – собственник, главврач, к.м.н., стоматолог-имплантолог, стоматолог-ортопед и Рената ШАКЕРОВА – ведущий специалист, стоматолог-терапевт клиники «Приятная стоматология»



СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

на отбеливание зубов по технологии Philips ZOOM – 22 000 рублей

на импланты производства Кореи – 20 000 рублей

на импланты Straumann (Швейцария) – 50 000 рублей



ул. М. Горького, 220

Акция действует до 15.12.2023, количество предложений ограничено. Более подробную информацию об акции можно узнать по телефону (831) 234-01-34 или на сайте приятная-стоматология.рф

ООО «НИИР-стом», ул. М. Горького, д. 220, ОГРН 1035205412813, лицензия № ЛО-52-01-0053332 от 21.04.2016

РЕКЛАМА



БЬЮТИ—ИНСАЙД

ЧТО ТАКОЕ TWEAKMENTS—ПРОЦЕДУРЫ И МОГУТ ЛИ ОНИ ЗАМЕНИТЬ ВСЕ ФИЛЛЕРЫ, НИТИ И ОПЕРАЦИИ СРАЗУ?

Нижегородские косметологи составили для нас свой топ любимых протоколов: ультразвук – для рельефных мышц и подтянутой фигуры, фототерапия и молекулы красоты – для матовой кожи.

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. НЕОБХОДИМО ПРОКОНСУЛЬТИРОВАТЬСЯ СО СПЕЦИАЛИСТОМ

РЕКЛАМА ООО «Доктор Абрамова», ОГРН 1185275028773, Лицензия ЛО-52-01-006434

МЕСТО, ГДЕ ЖИВУТ КРАСОТА И МОЛОДОСТЬ

АВТОРСКИЙ КОМПЛЕКС «ЛИЦО ПОД КЛЮЧ»:

разгладить морщинки, освежить губы, омолодить зону вокруг глаз и подтянуть овал лица

КОСМЕТОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛУГИ:

мезотерапия, пилинги, лазерная биоревитализация и многое другое
КОМПЛЕКСЫ ПО УХОДУ за шеей, руками, декольте и ягодицами

Маникюр и педикюр, перманентный макияж, массаж,
квалифицированный психолог.



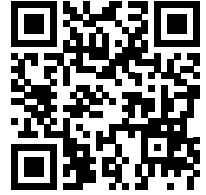
КЛИНИКА ВРАЧЕБНОЙ КОСМЕТОЛОГИИ



**ДОКТОРА
АБРАМОВОЙ
ОЛЬГИ**



ПР. ОКТЯБРЯ, Д. 20,
П. 32, 1 ЭТАЖ
ТЕЛ. 266-13-17



.....,
врач-косметолог, создатель,
директор и главный врач клиники

СПРАШИВАЕМ У ПРОФЕССИОНАЛОВ!



НАТАЛЬЯ ВАЛИТ
заведующая отделением косметологии, врач – дерматолог-косметолог клиники эстетической медицины «ТОНУС ПРЕМИУМ»:



ОЛЬГА АБРАМОВА
врач-косметолог, создатель и директор «Клиники Врачебной Косметологии Доктора Абрамовой»:



АННА ЗАЙЦЕВА
врач – дерматолог-косметолог клиники Дом LUNO

В ЧЕМ ПЛЮСЫ TWEAKMENTS

Про tweakments заговорили несколько лет назад – вместе с трендом на естественность и тотальным принятием себя. Новый термин получился из игры слов по-английски (tweak – «подправлять» и treatments – «лечение»), а обозначают им незаметные окружающим и почти безболезненные косметологические процедуры (когда вроде ничего радикально не поменялось, но стало гораздо лучше). Плюсы такого улучшения – неинвазивность, практически отсутствующий период восстановления и моментальный эффект.

ПОДТЯНУТЬ СИЛУЭТ БЕЗ ХИРУРГИИ

За что многие любят tweakments – видимый эффект можно получить без радикальной операции. Например, если лицо и фигура выглядят «поплывшими», это больше не повод записываться на лифтинг всех зон сразу – подтянуть мышечный слой можно с помощью ультразвука.

Наталья Валит, заведующая отделением косметологии, врач – дерматолог-косметолог клиники эстетической медицины «ТОНУС ПРЕМИУМ»:

SMAS-лифтинг предназначен для подтяжки контуров овала лица, устранения брылей, носогубных складок, а также уменьшения второго подбородка. Его назначают в качестве профилактики при первых признаках старения, как правило, это в 35–40 лет. Также он имеет коррекционное действие, поэтому подойдет в случае, если проблема уже сформировалась. За счет воздействия ультразвука на глубокие слои тканей, которые являются каркасом нашего лица, запускается выработка коллагена, укрепляются связки и сокращаются жировые отложения. Процедура практически не имеет восстановительного периода, эффект наступает в течение первого месяца и сохраняется длительное время.

СТЕРЕТЬ ПЕРВЫЕ МОРЩИНКИ

Неподвижные лбы и каменные лица – почти дурной тон! Поэтому даже ботокс теперь становится щадящим и превращается в беби-ботокс – знакомое средство применяют в меньших концентрациях и объеме (чтобы не блокировать мышцы), но максимально «прицельно».

Ольга Абрамова, врач-косметолог, создатель и директор «Клиники Врачебной Косметологии Доктора Абрамовой»:

Тренд на тихую роскошь old money становится популярным, чему я очень рада. Ведь «кричащая» косметология, наконец, уходит в прошлое, а на смену ей приходят дорогая элегантность и ухоженность. Быстрые и практически безболезненные процедуры – это все о молекулах красоты. Ботулинотерапия в технике «живое лицо» – одна из топовых услуг в моей клинике, потому что эффект виден уже после одного визита к специалисту. Она может помочь решить такие запросы, как гладкий лоб, раскрытие взгляда, лечение «гусиных лапок», морщин улыбки, провисания овала, коррекция гипергидроза и устранение неприятного запаха. Одна из популярных процедур – «Монако», позволяет сохранить естественную мимику и разгладить морщинки. Это роскошная процедура, достойная королей, но доступная каждой женщине.*

ВЫРОВНЯТЬ ТОН КОЖИ

Еще одна причина популярности tweakments – такие методы прекрасно дружат с тайм-менеджментом. Их можно вписать в расписание деловых встреч, ужинов и тренировок – много времени на посещение косметолога не нужно, реабилитация либо очень короткая, либо отсутствует. А фототерапия экономит время еще и на макияже: после нее тон кожи выравнивается, поры сокращаются, лоб сияет (а не блестит!) – отличный повод отказаться от тонального крема.

Анна Зайцева, врач – дерматолог-косметолог клиники Дом LUNO:

APL – технология омоложения широкополосным импульсным светом – применяется для лечения сосудистых патологий, например купероза, розацеа, «винных» и постакне пятен. Также подходит при пигментации: от мелких веснушек, небольших пятнышек до мелазмы и солнечного лентиги. Кроме того, с помощью фотоомоложения или «эффекта фотошопа» улучшается качество кожи, ее цвет, сужаются поры, подтягивается кожный лоскут. Врач подбирает программу воздействия в зависимости от глубины залегания пигмента и фототипа пациента.

В отличие от других косметических услуг, здесь нет реабилитации: макияж можно наносить практически сразу. Таким образом, клиент не выпадает из социума и продолжает жить своей привычной жизнью. Количество процедур зависит от задачи: можно сделать одну, например убрать сосуды, или провести курс и получить полноценное фотоомоложение.

РЕДАКЦИЯ НАПОМИНАЕТ, ЧТО ВСЕ МЕДИЦИНСКИЕ УСЛУГИ, УКАЗАННЫЕ В ОБЗОРАХ РУБРИКИ «КРАСОТА», ИМЕЮТ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. ТОЛЬКО КОНСУЛЬТАЦИЯ СПЕЦИАЛИСТА МОЖЕТ ДАТЬ ВАМ РЕАЛЬНОЕ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ОБ УСЛУГЕ И НЕОБХОДИМОСТИ ЕЕ ПРОХОЖДЕНИЯ.

* Олд мани – выражение, обозначающее эстетику богатой аристократии.

СОБАКА.RU

НИЖНИЙ НОВГОРОД

kids



Екатерина Рябинина с детьми
Иваном, Ярославом и Анной



Фото: Арина Федотова
Стиль: Мария Мужжухина
Визаж и прическа: Юлия Самарина
Декор: студия декора YOUR KEY

В ЛЕСАХ, НА ГОРАХ, НА ЛЫЖАХ

Нижний Новгород стоит на Дятловых горах. Ключевое тут «на горах» – есть потенциал для катания на горных лыжах. Сделать это можно, например, в центре обучения горнолыжному спорту «На Слуде». Обратите на него внимание: впереди сезон!

Удивительный уголок природы в самом центре города

Центр обучения горнолыжному спорту «На Слуде» находится прямо в городе, так что до него можно добраться и на личном, и на общественном транспорте. Рядом проспект Гагарина, а чтобы попасть на склон, нужно войти в главный вход парка «Швейцария» на остановке «Улица Медицинская», углубиться в лесной массив и спуститься по лестнице вниз. Спортивный центр стоит на живописном склоне правого берега Оки, где проложены три горнолыжные трассы, одна из которых – учебная. Склоны оборудованы подъемниками. Здесь же находятся комфортные раздевалки.

Семейная история

Центр обучения горнолыжному спорту «На Слуде» вырос из детской горнолыжной школы, которая существовала с 1953 года. Почти сорок лет ее главным тренером был Александр Семенов, который много сил отдавал спортивному воспитанию молодых. На счету школы не один десяток подготовленных спортсменов, выступающих на российских и международных соревнованиях. Сейчас дело Александра Семенова продолжает его семья и воспитанники.

Кто может прийти

Основное направление работы – тренировки ребят от 5 до 17 лет. Занятия с юными спортсменами сначала проходят индивидуально. Уже после того, как будут освоены базовые элементы и ребенок сможет спускаться со склона, уверенно контролируя скорость и самостоятельно пользоваться подъемником, он сможет присоединиться к группе.

На Слуде занимаются и со взрослыми: возможны индивидуальные занятия или работа в мини-группах. Кроме того, организуют корпоративные спортивные события, а лыжи и ботинки спортсмен любого возраста может взять напрокат.

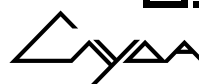
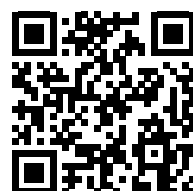
Тренировки круглый год

Разработанная в центре система тренировок позволяет проводить занятия не только зимой. Даже в межсезонье склон служит отличным тренировочным комплексом – здесь ученики бегают кроссы, занимаются на тренажерах и «сухим слаломом». Два месяца в году спортсмены проводят под крышей – в ноябре и апреле идут занятия в батутном центре, делается упор на развитие физической силы, выносливости и координации. Дети эти занятия особенно любят, ведь, несмотря на высокую физическую нагрузку, они интересные и дина-



мичные. Весной старшие ребята, члены сборной команды Нижегородской области по горнолыжному спорту восстанавливаются после сезона, занимаясь в бассейне. С мая по октябрь тренировки проходят на роликовых коньках на Гребном канале. А еще есть традиционные летние сборы!

Спортсмены команды «Слуда» выполняют разряды, выезжают на соревнования и сборы, в том числе на настоящие горные склоны. Благодаря такой комплексной разносторонней подготовке спортсмены-горнолыжники считаются сильнейшими универсальными спортсменами. Так что тренировки в команде «Слуда» – всегда в радость и на пользу!



ПАРК «ШВЕЙЦАРИЯ»
(ОСТАНОВКА «УЛ. МЕДИЦИНСКАЯ»),
ПОСЕЛОК СЛУДА,
ТЕЛ.: 8-909-282-66-22

ЕКАТЕРИНА РЯБИНИНА: ГОСТЕПРИИМСТВО В ДНК

Есть места, где сразу чувствуешь личность человека, который их придумал. Дом исторической гастрономии и высокого сервиса «Реавиль» в Арзамасе – как раз из таких. Уголок старинного купеческого города, который с любовью воссоздала и продолжает наполнять жизнью и заботой о гостях его «душа» – Екатерина Рябина, ресторатор, мать троих детей и очень разносторонняя личность.

Я родилась и выросла в Арзамасе, городе с богатой историей. Несмотря на то что уже давно живу в Нижнем Новгороде, очень люблю Арзамас. Любовью к родному городу, его истории и культуре и пропитано все в моем ресторане. «Реавиль» был открыт в 2010 году. Сейчас это единственный в Арзамасе четырехзвездочный отель и ресторан исторической гастрономии. Я горжусь, что за все время существования «Реавиль» был и неизменно оставался лучшим в городе.

Интерьер ресторана – живой и постоянно меняется. Я собираю антиквариат и интересные предметы старины по всему миру. Предмет особой моей гордости – наше меню, которое собрало гастрономические достопримечательности Арзамасского района и аутентичные исторические блюда. Над рецептурой совместно работали сотрудники краеведческого музея и шеф-повар нашего ресторана. У нас представлены настойки и наливки собственного приготовления и коллекция лучших, по моему мнению, энонапитков России и мира.

Куда же без гуся, главного символа города? Целый раздел меню посвящен арзамасскому гусю. Город издревле славился особой породой гусей, которых по осени огромными стадами перегоняли в Нижний Новгород, Москву и Санкт-Петербург. Мы возрождаем историю, подавая гостям разнообразные блюда из гуся, и даже установили памятник легендарной птице около здания отеля.

Прошло много десятилетий, Арзамас менялся и перестраивался, и сейчас город просто не узнать. Теперь это по-настоящему комфортный, теплый, красивый уголок нашей страны. Сейчас модно путешествовать по России, и огромное количество туристов в этом году посетили Арзамас. Привлекают богатая история, множество храмов и монастырей, чудотворные святыни и близость к Дивееву. Обязательно приезжайте, если еще не были в обновленном Арзамасе!

Я занимаюсь детьми, не отрываюсь от работы, поэтому они буквально растут в ресторане. Пока маленькие – приходят в качестве гостей, а позже пробуют работать. Старшему сыну Ивану уже 17. Он начал работать на летних каникулах с 12 лет. Сначала был помощником повара, а в этом году работал официантом. Я боялась, что он может не справиться, потому что еще слишком молод. Но по итогу лета он вошел в число лучших сотрудников наравне с ребятами с 5–7-летним опытом.



Я всегда говорю, что работа в индустрии гостеприимства – это настоящая школа жизни, а в любой школе есть учебники. Также и я создала свою авторскую обучающую методику для сотрудников, куда вложила все свои профессиональные знания и опыт.

Ключевой навык любого официанта – умение вести коммуникацию, ведь через него проходит огромное количество людей в разном настроении. Выпы, звезды, просто требовательные к себе и другим персоны – и все должны остаться довольны. У меня молодая команда, которая искренне любит свой город и встречает гостей так, чтобы они влюбились не только в «Реавиль», но и в Арзамас в целом.

Средний сын Ярослав в этом году помогал мне собирать грибы и цветы для ресторана. Сезон лисичек у нас длился месяца полтора, и мало кто из гостей знал, что все грибы были собраны лично мной и моей семьей. А вот про букеты из колокольчиков и ромашек туристы, особенно из крупных мегаполисов, спрашивали постоянно. И официанты честно отвечали, что это владелица начинает свой день со сбора полевых цветов. Я вообще люблю вкладывать силы и время в свой бизнес – мне нравится, когда дело, даже если все основные административные моменты в нем давно делегированы, продолжает жить энергией владельца и в нем, что называется, видна хозяйская рука. Поэтому у нас много антиквариата, старинного фарфора, других деталей, которые я нахожу и привношу в интерьер с особой любовью.

Титулы конкурса «Миссис Нижний Новгород» и «Миссис ООН – 2022», финал которого проходил в Индии, никогда не были

моей целью – мне просто предложили поучаствовать, и я интересно провела те несколько месяцев, которые длилась подготовка. Занималась благотворительностью, познакомилась с новыми людьми, влюбила их в Арзамас. Зато сын Ярослав теперь называет меня не иначе как «Моя королева!» и даже иногда целует руки, отчего материнское сердце просто тает. Если для чего-то и участвовать в таких конкурсах, то ради вот таких моментов.

Мы с мужем стараемся воспитывать детей личным примером хорошей семейственности, уважения к старшим, к традициям. Поскольку деток трое (дочка Анечка еще совсем малышка), то я успела сделать вывод: любые другие методы воспитания в принципе неэффективны, дети уже рождаются со своим характером.

Я очень люблю сферу гостеприимства, мне кажется, это лучшее дело в мире: возможность делиться своей энергией, дарить заботу людям, которой сейчас так не хватает, и получать обратную связь в виде положительных отзывов и повторных визитов. Мне кажется, мы живем во времена какой-то тотальной «недолюбленности», именно поэтому нам всем так хочется внимания, заботы, хорошего сервиса. То, что называют «русским гостеприимством» и хлебосольностью, зашито в мою ДНК. Мама и бабушка жили, что называется, «с дверью нараспашку», обожали гостей – я просто реализовала это на новом уровне. Хочется, чтобы люди уходили с желанием буквально обняться на прощание. И несмотря на то что моему бизнесу уже 13 лет, я продолжаю лично отвечать на каждый отзыв в интернете – это то, что меня заряжает.





О Б Р А З Ж И З Н И

Стр. 116–125





Дом на воде | Нижегородские рестораторы не перестают креативить даже за порогами своих заведений. Редакция «НН.Собака.ru» напросилась в гости к владельцу сети «Автосуши Автопицца» Максиму Бурганову, а он дал адрес яхт-клуба в Ленинском районе. Разбираемся, почему его дом там – где вода.

Текст: АНАСТАСИЯ АНДРЕЯНОВА
Фото: АНАСТАСИЯ ВОЛКОВА



Здесь будет развитие и огромный туристический анклав, частью которого хочу стать



Я с детства мечтал построить корабль и дом на берегу с собственным причалом. Так как я рыбак и мореплаватель, всю жизнь рядом с водой. Но поставил перед собой такую цель только в 2013 году, когда попал на судостроительную верфь в Германии. Впечатлился производством и осознал, что хочу внести и свою лепту. Так все и сложилось.

Сам разрабатывал и чертил проект дома на воде. Но, естественно, в полном одиночестве ничего не построишь. Поэтому с инженерными системами и внешним дизайном мне помогали друзья, а с подсчетами и корректировками – Волжский государственный университет водного транспорта.

Это прибыльный и перспективный бизнес. Спрос огромный, предложений мало. И я решил строить сначала для сдачи в аренду, а после для себя. Конкретно этот

дом словно проба пера. Понимаю, что он не идеален и, конечно, останется выставочным образцом. В списке «На доработку» около ста пунктов. Например, чтобы судно имело большую грузоподъемность, нужно создать поплавки большего объема. А чтобы зимой вода не повредила конструкцию, нужно избегать профильных круглых труб.

Со стороны экологии все чисто. Бытовые отходы перерабатываются в станции глубокой биологической очистки. Вода очищается с помощью мембранной системы, которая за один час пропускает 200 литров воды. Энергетика солнечная. На верхней палубе стоят солнечные панели мощностью 3,5 киловатта, и летом мы ни разу не подключаемся к береговому питанию. Все функционирует автономно. Единственное, здесь дизельное отопление, которое имеет выхлоп. Но реализовать что-то другое на судне такого класса сложно.

MARGULETS

ДЕГУСТАЦИИ
И ВЕЧЕРИНКИ!

8 (831) 230 29 30
ул. Октябрьская,
16/10, 1 эт.



 margulets_bar

МОДНОЕ
ИЗ РОССИИ



Будем жить на реке или около нее, так как вода – неисчерпаемый источник энергии



Если бы я не был обременен обязанностями, то спокойно жил бы в этом месте как отшельник. Но по документам это даже не дом, а судно. И я был бы официально гражданином без определенного места жительства. Хотя вряд ли так можно описать человека, который строит сооружение за 20 миллионов рублей.

По закону маломерное судно может вмещать 12 человек. Но нас здесь было и 15. Если не отходим от берега и никому не мешаем, то без проблем можно собрать и большее количество людей. Но на данный момент спальных мест всего семь.

Каюта капитана – самая любимая. Она очень маленькая и оттого уютная. Кажется, что здесь тебя никто не сможет найти. Поэтому если и ночую в доме, что иногда бывает, то только в ней.

Супруга скептически относится к моему «водному» образу жизни. Но, я думаю, наша старость сто процентов будет связана с водой. Поддержит меня, если это не будет противоречить интересам семьи. Будем жить на реке или около нее, так как вода – неисчерпаемый источник энергии.

Осознанно остановился в нижней части города. Потому что, как говорил хоккеист Уэйн Гретцки: «Я бегу не туда, где шайба сейчас, а туда, где она будет». Знаю, что здесь будет развитие и огромный туристический анклав, частью которого хочу стать. Поэтому и свой собственный дом на воде, вероятнее всего, построю в этом месте.

ПАРК-ОТЕЛЬ «МАКАРЕНКО»:

ОТ ТИШИНЫ ДО ДРАЙВА

В это уединенное место в Борском районе Нижегородской области стоит приехать, если вы соскучились по покою, запаху сосен и пению птиц. Или в дни музыкальных фестивалей – если хочется живой музыки и драйва. Новый парк-отель всего в 45 минутах езды от Нижнего продолжает строиться и расширяться, но уже готов радовать гостей.

ЛЕС, ГРИБЫ И ТИШИНА

Вокруг – сосновый лес, где в сезон за полчаса можно набрать большую корзину грибов, едва выйдя за порог. А в зимнее время – организованная лыжная трасса. На просторной территории – красивое озеро с ротондой и фонтаном, детский городок с горками на разный возраст, волейбольная площадка и поле для мини-футбола, а зимой – освещаемый каток. И, конечно, баня! А в соседях – конный клуб, так что заскучать сложно при всем желании.

И СЕРДЦУ, И ЯЗЫКУ

Современные комфортные номера класса стандарт и люкс (в том числе двухкомнатные) уже ждут гостей, для детей предусмотрены дополнительные спальные места. А стоимость номера здесь включает в себя трехразовое питание, а также два кофе- или чаепития со сладостями, домашними пирожками и всеми чайными атрибутами. И развлечения – по часу бильярда, настольного хоккея или караоке, аренды велосипеда или зимнего инвентаря (коньки, лыжи, клюшки для хоккея). Достаивается к Новому году «Дом творчества» – большое игровое пространство, где будут проводиться мастер-классы и занятия для детей.

В местном ресторане готовят добротную, понятную языку и сердцу русскую кухню – борщи, салаты и отменные мясные блюда. К делу подходят с любовью и выдумкой: то удивят гостей огромной сосиской в тесте, то пельменями «наизнанку». Во время банкетов под заказ



повара готовы учесть любые пожелания, а в будущем здесь планируются тематические выходные национальных кухонь.

СЕМЕЙНЫЙ ВАЙБ, МУЗЫКА И РОК-ФЕСТИВАЛИ

В парк-отеле настолько семейная атмосфера, что даже на мероприятие, которое летом в «Макаренко» организовали с расчетом на суровых рокеров, приехали в основном семьи.

Это был большой музыкальный фестиваль, где выступали приглашенные звезды: группы «Маша и медведи» и «Братья Grimm». Парк-отель амбициозно анонсирует это событие как ежегодное,

любителям русского рока лучше заранее внести его в свой план. Запишите дату: уикэнд 3–4 августа 2024 года снова будет музыкальным, хедлайнером события на этот раз станет группа «Трубецкой».

ПИОНЕРЛАГЕРЬ 2.0

«Педагогическое» название парк-отеля – дань его славному прошлому: в советское время территорию занимал одноименный пионерский лагерь, подведомственный заводу «Теплоход». Многие борчане провели здесь самое веселое время жизни – летние каникулы.

Несмотря на полную реконструкцию жилых корпусов, новые хозяева с большим уважением относятся к истории и духу места: сохранили не только название, но и часть построек – например, сценические площадки, которые когда-то использовались для театральных постановок. Конечно, их обновили и оснастили современным оборудованием, но даже гости-музыканты отмечали, насколько это грамотно архитектурно и акустически спланированные сцены. Поэтому их не сровняли с землей, а возродили, подарив новую, активную и яркую жизнь. Приезжайте и вы возрождаться и обновляться в «Макаренко» – здесь созданы для этого все условия.



Нижегородская область,
Городской округ Бор,
Деревня Воронино,
Территория Макаренко 1
Тел. (938) 804-28-81
PARKMAKARENKO.RU

ПРЕВРАЩЕНИЕ НОЧИ В ДЕНЬ: ДИЗАЙНЕРСКИЙ СВЕТ ДЛЯ ДОМА

Свет – отдельный персонаж вашего дома. В ранних осенних сумерках люстры, лампы и торшеры концентрируют жизнь вокруг себя. Ноябрь и декабрь – месяцы, когда хочется обновления «светового гардероба» и смены привычных сценариев. «НН.Собака.ru» нашла в интерьерном салоне «КАЛИПСО» светильники, с которыми самые длинные ночи в году наполнятся атмосферой магии, тепла и уюта.

MASIERO: ТРЕНДЫ И ИГРА СВЕТА

Из страны, где примерно 320 солнечных дней в году, – в город, где их всего 88 (да, такая вот печальная официальная статистика у Нижнего Новгорода): итальянский световой дизайн Masiero считается воплощением современной роскоши и художественной красоты. Дизайнеры стремятся соединить в моделях

чистоту природных линий с концептуальностью искусства. Поэтому у бренда есть как осветительные скульптуры, напоминающие арт-объекты, так и более сдержанные модели для современного дома и офиса. Главное, что все светильники неповторимы и некоторые детали создаются вручную. При этом речь идет о высокотехнологичном производстве по современным стандартам, а не о кустарной электрике.

Подвесной светильник Ного: «леденцовая» люстра

Металл, рассеиватель из спектрального стекла – игра со светом, которая пронизывает пространство и наполняет его новыми смыслами. Впишется в интерьер с нотками ретро, лофта, сканди.

CONTARDI: СДЕРЖАННАЯ ОРИГИНАЛЬНОСТЬ

Contardi – светильники молодой итальянской фабрики из городка Брианца. Ее дизайн отличает оригинальность, которая не переходит в эпатаж. Такие люстры, бра, лампы станут деликатным намеком на творческую сторону жизни хозяев дома и в то же время не шокируют. Фабрика исповедует идею того, что световые приборы не просто дополняют интерьер, а делают его завершенным и создают нужную атмосферу.

Настенный светильник Uffizi Ap: светящаяся рамка

Форма этого светильника с основанием из полированного никеля напоминает раму для фотографии, что позволяет использовать его как в паре со снимками и рисунками, так и в качестве самостоятельного элемента света и настенного декора.





BRAND VAN EGMOND: СУДЬБЫ СПЛЕТЕНЬЕ

Сегодня, как и спустя 20 лет после основания, Brand Van Egmond – скорее творческая мастерская, чем фабрика, а свои работы авторы, архитектор Вильям Бранд и скульптор Аннет Ван Егмонд, называют световыми скульптурами.

На форму люстры, которая стала узнаваемой во всем мире и до сих пор находится на пике интерьерной моды, их вдохновили изящество и красота ветвей деревьев. Кружевное сплетение стальных и хрустальных элементов тонко рифмуется с пейзажем, который мы будем видеть за окном вплоть до апреля. Все светильники создаются вручную и чаще всего в единственном экземпляре.

Люстра Hollywood: праздник всегда с тобой

Не пытайтесь разгадать, где начало, а где конец у этого переплетения линий и огней – они бесконечны, как и сама жизнь.

ILFARI: ИМПЕРАТОР В ДЖИНСАХ

Голландская фабрика Ilfari вызывает восхищение тем, как ее дизайнеры умело жонглируют классикой и последними трендами. Смесь изысканности, роскоши и бесшабашной смелости – сделанные вручную светильники добавляют в интерьер ноту провокации.

Tears from Moon: все вокруг зазвучит

Смелое сочетание сфер разного диаметра, прозрачные «рожки» – отсылка к классической люстре: ее создатель дизайнер Коэн Мюнстер сравнивал свое творение с классической музыкой в современной аранжировке. Включите – и предметы вокруг тоже «зазвучат»!

Свет может быть эпатажным и притягивать к себе все внимание. Может быть обволакивающим и незаметным. Может быть сдержанным, точным, контрастным. Только вам решать – каким.

А увидеть все многообразие вариантов вам помогут в интерьерном салоне «Калипсо».

Салон «КАЛИПСО»
Нижний Новгород, ул. Варварская, 7
Тел. 8-800-200-92-39
WWW.CALIPSO.RU

КАЛИПСО
ИНТЕРЬЕРНЫЙ САЛОН



РЕББРЕНДИНГ ГОРОДЕЦКИХ НАЛИЧНИКОВ

Фото: АЛЕКСАНДР ГОРДЕЕВ

В рамках проекта «Искусство» Анна Боброва совместно с культурным центром «Лев и вишня» работают над новым трендом. Воссоздают элемент архитектуры XIX века, сохраняя исторический контекст и делая уклон на самобытность. Основная задача – показать, как предмет локальной культуры может трансформироваться и не терять аутентичность со временем, как он способен преобразить даже самый простой дом.

Авторы используют исключительно модные цвета, например зеленого яблока и сказочно-синий, и применяют актуальные дизайнерские решения. Получается идеальная интеграция в современную фэшн-повестку.

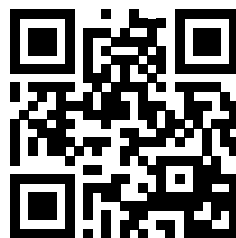




Б У Т И К - А П А Р Т А М Е Н Т Ы «П О К Р О В К А , 9 А»

Жилой этаж площадью свыше 100 кв. м. в особняке, построенном первым городским архитектором в 200 м от Кремля. Люкс и сыют, по оснащению превосходящие гостиничные стандарты. Пианино Retrof и неповторимая атмосфера исторического центра, консьерж-сервис и индивидуальный райдер.

Историческое наследие.
Комфорт.
Безупречный сервис.



ул. Большая Покровская, 9А
тел. +7-929-049-49-09

www.pokrovka9a.ru

РЕКЛАМА





«ПАРИ НН»

РЕНЕССАНС НИЖЕГОРОДСКОГО ФУТБОЛА

Текст: ВАЛЕНТИНА ПЕРЕВЕДЕНЦЕВА

Фото: АРИНА ФЕДОТОВА, АЛИНА АБРАМОВА

Шестое место Российской премьер-лиги сезона 2023/24*. Новые игроки, среди которых – восходящие мировые звезды. Настолько креативные акции для болельщиков, что о них говорят по всей стране. И кажется, прийти поболеть за своих на стадион скоро будет даже более трендово, чем сходить в ресторан. «НН.Собака.ru» узнала у гендиректора футбольного клуба «Пари Нижний Новгород» Давида Мелик-Гусейнова, чего еще ждать от людей, которые выбрали своим девизом фразу «Безумство храбрых – вот мудрость жизни!».

Футбол во всем мире – больше, чем спорт. Что для вас изменилось в понимании футбола, после того как в июле вы стали гендиректором «Пари НН»?

Раньше я не осознавал, насколько это сложный и масштабный мир: жизнь многих тысяч людей, которые не просто смотрят футбол, болеют, следят за турнирными таблицами, но и сами играют в него и даже ставки делают. Мы, правда, проанализировали ситуацию и поняли, что у нижегородских болельщиков интересная психология: они приходят болеть за своих, но ставят на команду-противника. Чтобы при любом исходе не было обидно: или команда выигрывает, или ты.

Какая интересная логика! Как футболистам играется с этим знанием?

Они профессионалы. Обиднее, когда болельщиков на стадионе мало. Вопреки общему мнению, футболисты не зарабатывают на билетах: даже полный стадион на 45 тысяч человек даст лишь около 8% от бюджета клуба. Болельщик нужен для другого: чтобы дать энергию футболисту, который прорывается к воротам и забивает гол.

А зачем болельщику приходиться на стадион, особенно сейчас, когда такое высокое качество трансляций?

Футбол – та сильная положительная эмоция, которой часто недостает в обычной жизни. Тот, кто хоть раз словил волну, ко-

торая идет по чаше стадиона, когда наши забивают... Это дает невероятно мощную энергию. А сколько знакомств происходит на трибунах! Свадьбы играют, отмечают дни рождения, приезжают из Мордовии, Ивановской, Кировской, Рязанской областей, Чувашии, чтобы поддержать Нижний. Нижегородцы тоже должны присутствовать.

Вы называете «Пари НН» народной командой и говорите, что стремитесь стать национальной. Как вы планируете к этому прийти?

Мы играем не за какое-то предприятие или движение, а за всю Нижегородскую область. Некоторые специалисты говорят: вы должны пройти такой же путь, как «Крылья Советов», «Спартак», ЦСКА. Но у нас нет 70–80 лет для этого. Поэтому мы сделаем все, чтобы быстрее вырасти в турнирной таблице, и будем проводить такие междуматчевые мероприятия, которые заставят как минимум услышать про клуб. «О, у нас стадион есть в городе? На нем даже наша футбольная команда играет?!»

Есть еще те, кто этого не знает?

Недавно общался с девушкой: живет рядом, но до сентября ни разу на стадионе не была. Не попала на выставку в Паг-узах, по пути домой решила: загляну-ка, музыка играет... И после первого же раза сказала: я больше не хочу без этого жить! Вот такой «первый раз» должен случиться

у всех жителей Нижегородской области. Мы запускаем новый сайт, удобный прежде всего для болельщиков, а в начале декабря планируем большой праздник футбола, где поучаствуют и дворовые команды, и полупрофессиональные. Победители получают возможность учиться футболу внутри нашей системы ФК «Пари НН». В перспективе клуб объединит людей, которые смогут найти здесь важные точки пересечения разных интересов, от здорового питания до улучшения навыков коммуникации. За всем этим человек сможет прийти в клуб. А футбол будет все это пронизывать.

Как у вас складывается работа с Сергеем Юраном, главным тренером?

С уважением. Мы спорим, приводим аргументы, если есть разные точки зрения. Самое главное – он не юлит. Есть люди, которые живут, как у Чехова, по принципу «кабы чего не вышло». Вот Сергей Николаевич – не такой, это очень экономит время и силы.

В этом сезоне вы подписали 16 новых игроков – больше, чем другие команды Российской премьер-лиги. Кто эти футболисты?

Все они прошли через нашу скаутскую службу. Впервые за историю нижегородского клуба появилось подразделение, специалисты которого отсматривают

* На момент написания статьи.



матчи по всему миру и ищут ребят с большим потенциалом. Понятно, что признанные звезды стоят дорого. Но мы получили Николоза Кутателадзе, Хуана Боселли, Зе Турбо и других футболистов, которые растут от игры к игре и будут показывать результаты. Мы небольшой клуб по бюджету, но у нас быстро проходят согласования, все открыто, мы стараемся выстраивать отношения не только юридически, но и по-человечески. Впереди зима, и обещаю: мы снова будем удивлять.

Вы уже удивили, когда для продления контракта с Мамаду выбрали стадион «Водник», а для подписания Гоцука – переполненный автобус!

Если вы видели наш кадр на «Воднике» и аналогичный кадр из фильма «Жмурки», то заметили: стадион за это время только еще больше разрушился. А это центр города! Мы считаем, что такие спортобъекты должны быть приведены в порядок. И общественный транспорт – тоже пробле-

ма. Почему мы не можем об этом лишний раз напомнить тем, от кого зависят управленческие решения?

На новой банкноте в 1000 рублей изображен нижегородский стадион. Тоже какая-то нестандартная пиар-акция «Пари НН»?

Хотелось бы, но нет. Просто наш домашний стадион – действительно знаковая точка на Стрелке. То, что теперь он на самой ходовой купюре, надеюсь, станет в народе обсуждаться, появятся мемы и



анекдоты. Еще лучше, если это поможет стадиону получить имя. Мы одна из немногих арен, которая до сих пор называется просто в честь города. У стадиона должен быть титул – имя того, кто поддерживает его и помогает развивать спорт. Самолет, прилетая в Нижний, разворачивается над стадионом: название арены на крыше будет отлично видно. Думаю, скоро мы найдем партнера из числа крупных организаций, которым это интересно.

В этом сезоне команда выбрала своим девизом цитату Максима Горького «Безумство храбрых – вот мудрость жизни». Почему именно ее?

Это про смелость, про высокий горизонт, амбициозность и силу воли. Творчество Горького многие помнят только по школе, но если сейчас перечитать ту же «Песню о Соколе» или «Песню о Буревестнике», это будет до мурашек. Горький настолько гениальный автор, что смог своим текстом дотянуться до нашего поколения. Мы

на ледборд выводим его слова во время матча, чтобы наши футболисты, краем глаза увидев этот лозунг, получили дополнительный заряд энергии. Безумство – это непредсказуемость. Когда от тебя ожидают одно, а ты делаешь другое. Когда становишься интересен и тебя начинают ценить, потому что ты способен на необычное, яркое. Безумство – это позитивный разрыв шаблона.

ЖЕЛЕЗНАЯ ЛЕДИ

Текст: ВАЛЕНТИНА ПЕРЕВЕДЕНЦЕВА
Фото: из архива Елены Шторм

Амбассадор здорового питания и фитнес-блогер ЕЛЕНА ШТОРМ заразила «НН.Собака.ru» любовью к спорту и к себе, а мы передаем это настроение дальше!



Елена, была ли у вас когда-то «другая жизнь», в которой не было спорта и правильного питания?

Пожалуй, спортом я занималась всегда, но в формате «для себя». Только после сорока лет начала делать это правильно и с видимым результатом. Наступил возраст, когда стало сложнее избавиться от лишних килограммов. Я три года не могла скинуть лишнее! Вот тогда начала глубже вникать в тему. И поняла: чтобы похудеть – нужно есть. Качество тела может быть разным при одинаковом весе, и мои 59 кг в разные периоды времени смотрелись совершенно по-разному.

Но ваша основная сфера работы – совсем не фитнес?

Нет, у нас с мужем семейный бизнес в сфере металлургии, так что некоторые в шутку называют его «железный человек», а меня – «железная леди». Мы стартовали с нуля, с маленького съемного офиса, без помощи и поддержки. Пережили предбанкротное состояние, вновь начинали с начала. И сейчас всегда вместе – и на работе, и в спорте, и на отдыхе. Хейтеры в соцсетях иногда, не разобравшись, пишут, что я так много времени провожу в зале, потому что бездельница. Но на самом деле мы вместе прошли долгий и трудный путь: муж всегда был главой и локомотивом, я брала на себя кадры, закупки, оргмоменты. Сейчас появилась возможность меньше работать и заниматься любимым делом, а с появлением тематического аккаунта в соцсетях для меня было важно подкрепить свои знания дипломом.

Было намерение сменить профессию?

Нет, я пошла учиться для себя. Поскольку для меня спорт и правильное питание – это образ жизни и кайф, я решила, что мне необходимо получить в этой сфере образование. Сейчас популярно получить «корочки» и называть себя тренером, косметологом, психологом. Я против этого. Я лишь делюсь своим опытом, что правильное питание и спорт могут быть образом жизни, а не «месяц перед Новым годом». Кстати, до 45 лет меня не было в соцсетях вообще: всегда поражалась, как люди успевают совмещать семью, работу и блоги. Зато теперь с удовольствием делюсь своими полезными рецептами, вдохновляю на тренировки, многим оказался интересен и полезен мой опыт.

Из вашей личной практики: какие ошибки люди совершают чаще всего в отношении собственного тела?

Думают, что нужно не есть, чтобы избавиться от лишнего веса. Я сама так долго думала. Но стройность не равно голод! Можно питаться вкусно, сытно и при этом безопасно для фигуры. Причем это можно делать всегда, не от праздника к празднику, не от лета к лету, не от... а всегда. Мой девиз: «Ешьте не меньше, а правильнее!»

Многим сложно приучиться считать калории и белки-жиры-углеводы, как вы справились?

Это сложно на первых порах, поэтому я создавала планы питания на месяц. Сделала меню на каждый день с рассчитанными калориями, и больше не нужно было ничего считать ежедневно – только не лениться готовить. Иногда я готовлю завтрак с вечера. Сейчас мой режим не совсем спортивный, идет реабилитация после операции. Но когда я в режиме спорта, питание готовлю на два-три дня, в контейнеры, чтобы была возможность есть свое, без ненужных перекусов и перееданий.

У вас потрясающие татуировки, что они означают?

Да, ими часто и много восхищаются в азиатских странах – не знаю, почему именно там. Все татуировки сделаны осознанно и обдуманно. Глаз дракона на спине, например, некий «третий глаз» для меня, символ развитой интуиции! Которая, кстати, меня никогда не подводила.

В чем секрет ваших отношений с мужем: быть 24 года постоянно рядом и не устать друг от друга?

Мой муж Андрей – моя бесконечная любовь. Мы даже ходим на свидания до сих пор. В этом и есть секрет. Нужно обязательно устраивать романтические встречи! И совместный отдых без детей, потому что отдых с детьми и без – это разный отдых.



А какая вы мама?

– (Смеется.) Мама-шторм. Во мне очень много энергии, я постоянно чем-то увлекаюсь. Работа, спорт, английский, приготовление еды, командировки... Точно не маманаседка. Мальчики у меня кардинально разные, к каждому нужен свой подход. Но стараюсь всегда найти время для разговора в конце дня. Хочется быть им другом, чтобы они доверяли и при сложностях могли обратиться, зная, что их поддержат и не осудят.

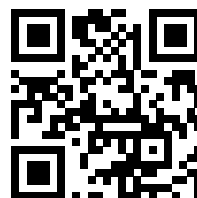
Как обычно начинается ваше утро?

С вкусного завтрака и тренировок. Порой приходится готовить три-четыре разных блюда, поскольку у всех свои вкусовые привычки. Подъем в шесть утра, завтрак, и к семи – в зал, тренировки три-четыре раза в неделю ранним утром. По поводу ухода за собой: ничего не имею против уколов красоты, аппаратной косметологии. В наше время индустрия красоты развивается очень быстро, почему бы этим не воспользоваться? Но косметолог

должен быть один, грамотный и квалифицированный.

Вы не скрываете, что вам 45 лет, – вам действительно нравится этот возраст?

Я считаю, что если ты хорошо выглядишь, следишь за собой, ведешь активный образ жизни, то имеешь полное право гордиться своим возрастом. Я счастлива и уверена в себе! Гораздо выгоднее принять свой возраст, чем тратить энергию на то, чтобы его оспаривать. Тем, кому сложно это сделать, я советую чаще напоминать себе, что опыт и мудрость – это ваш ресурс, ваша сила. Они не имеют срока годности.



АННА ГОЛЬДБАУМ

Художница Анна Гольдбаум – о картинах, которые заставляют провести ночь без сна, о своей особенной внутренней оптике и об уроках живописи

Текст: ВАЛЕНТИНА ПЕРЕВЕДЕНЦЕВА

Фото: АННА ИОНОВА

Вы и успешный живописец, и создатель творческого пространства – своей студии. Когда-нибудь считали, сколько людей вы научили рисовать?

Сбилась со счета. Точно больше сотни человек подготовила к поступлению в профильные училища и вузы. У меня двойное образование: я график и живописец с дополнительной специализацией «декоративное искусство». Но своим главным учителем считаю художника Олега Вдовина. У нас был творческий союз, он больше всех повлиял на мое видение. Как у художницы у меня есть собственный стиль, но как педагогу мне всегда было страшно породить собственных клонов. Поэтому я работаю в самых разных техниках и в обучении взрослых делаю упор на поиски собственного «я», вытаскивание наружу alter ego, изучение своих темных сторон. Примирение с собой часто происходит через живопись.

Ваша история как художницы, работы которой находятся в частных коллекциях по всему миру, выросла из преподавания?

Я однажды спросила себя: «Анна, что ты хочешь?» Преподавания было мало. И я начала писать картины. Первая выставка случилась в 2000 году, и завертелось. Сейчас мне порой не хватает той смелости, легкости и беспечности, которая была в первых работах: я все больше ухожу в концепт. Но нестандартное видение было изначально, мне всегда было интересно уходить от реализма.

Как вы сами обозначаете свой жанр?

Я называю это «арт-репортаж». Ловлю настоящий момент, его неповторимость. Есть фоторепортаж (кстати, который я обожаю и в котором работала как фотограф), а я фиксирую историю о человеке или предмете в данном моменте с помощью живописи. Добавляю символизма, чтобы не переборщить с публицистикой. И много цвета, цвет у меня всегда доминирует над формой.

Как появилась и развивалась эта особенность всех ваших работ – «цветные люди»?

Мама коллекционировала художественные альбомы – Модильяни, Пикассо, Кирхнер, фовисты... Ей до того хотелось, чтобы я стала художницей, что она разрешала мне дорисовывать репродукции великих мастеров – все альбомы исчерканы!.. В четыре у меня уже был свой набор акварели «Нева»: краски такие яркие и красивые, что я их... пыталась есть. И даже кормить подруг. Так что «цветные люди» со мной с детства. Позже добавился концепт: мне хотелось передать человека в момент сильных психологических переживаний, и цвет позволяет зрителю это «прочитать».

Ваш нестандартный подход помогал учиться?

О, наоборот, мне ставили двойки! Но меня это особо не волновало. В семье считалось дурным тоном даже говорить об оценках, главным было внутреннее стремление. Поэтому, когда дошла очередь до диплома, приехала государственная аттестационная комиссия из Москвы, и мне поставили за диплом «отлично» с похвалой госкомиссии и правом вести выставочную деятельность, все удивились. Даже я сама.

Как вы творите: перед глазами – сразу законченное полотно?

Нет, я пишу без эскизов – никогда их не любила. Есть идея, я намечаю композицию, вписываю ее в холст, а дальше даже для меня самой начинается какая-то алхимия. Нет представления, как это будет выглядеть в цвете – я просто начинаю писать. Могу в процессе зеленый перекрыть красным, черный – белым, и чувствую, что будто перерождаюсь в каждой работе. Помимо сложных внутренних процессов я много физически двигаюсь: переставляю холст со станка на мольберт, к стене, на пол... Могу, начав вечером, творить до раннего утра. Бывало, что уже закрыла дверь мастерской на ключ, села в машину, поехала... И внезапно понимала: надо вернуться, вот здесь перекрыть черным – будет обалденно! Это как наркотик: обязательно доделать, иначе невозможно уснуть.

В вашей студии проходят не только уроки живописи?

Да, у нас есть один из первых и самых долгоиграющих кинолекториев в городе – каждую неделю по пятницам в 19.00 вот уже восемь лет мы смотрим и обсуждаем кино. По четвергам у нас традиционный сеанс обнаженной натуры – на него собираются профессиональные и начинающие художники, студенты художественных вузов и люди, которые никогда не рисовали совершенно, считаю это прекрасным событием. Бывают и выставки работ других участников творческой группировки «Ничего страшного», как мы себя называем.

Кстати, про «Ничего страшного». Чего боитесь вы?

Я задавала себе этот вопрос с детства. Честно на него отвечала и шла туда, в этот страх, поэтому, мне кажется, у меня больше страхов нет. «Ничего страшного» – это, можно сказать, мой творческий манифест.



LAMVU

ВКУС ЖИЗНИ

ВСТРЕЧАЙТЕ НОВЫЙ ГОД

В УТОНЧЕННОЙ АТМОСФЕРЕ
ВЕНЕЦИАНСКОГО
КАРНАВАЛА!

В ПРОГРАММЕ :

ГАЛА-УЖИН ОТ ШЕФ-ПОВАРА
ПАВЛА КЛИМКИНА

ТАНЦЕВАЛЬНАЯ ШОУ-ПРОГРАММА

ПЕРФОМАНС ОТ ИЛЛЮЗИОНИСТА

РОЗЫГРЫШ ПОДАРКОВ

КОНКУРС НА ЛУЧШИЙ КОСТЮМ

подробности у администратора ресторана

LP Fashion Gallery, 1 этаж,
галерея с ул. Октябрьской

410-91-90



МАСКА
БУДЕТ КСТАТИ
ВЕДЬ ЭТО
КАРНАВАЛ!



Анна
Митина



Мария
Иванова Елена
Шанович Михаил
Стацюк Марина
Дэмченко Юрате
Гураускайте



Ксения
Гоцицкая



Евгений
Домницкий

ОБЕД В RED WALL

Представители известных медиаресурсов и фэшн-индустрии, специально приглашенные в Нижний на РУССКИЕ. FASHION NIGHT, начали свое знакомство с гастрономией города в Red Wall. Фуа-гра с соусом из малины, тартар из олени с ржаными гренками, нижегородский сом, стейк из оленины и мороженое из грибов с цветной капустой... В основе концепции заведения – локальная кухня от шеф-повара Игоря Шиянова, который использует свежие фермерские продукты: у ресторана есть собственное хозяйство, расположенное в Павловском районе.

реклама 18+ Фото: Анастасия Волкова
Проект реализуется при поддержке «Команды креативных практик».



Игорь
Шиянов



Георгий
Ростовцов Валентина
Крупник Мария
Иванова Юлия
Матвиенко



Мария
Федорова



Юлия
Матвиенко



Михаил
Стацюк



Илона
Лапшина

RED WALL

ZERO WASTE RESTAURANT

сайт



шеф-повар
Игорь Шиянов

НОВОЕ МЕНЮ В НОЯБРЕ

РЕКЛАМА

Н. Новгород, Кожевнная 2 | +7 (903) 060 62 26 | @redwallnn



Янис Чамалиди



Илья Поляков

Екатерина Храмова

Анастасия Мазур



Станислав Смирнов



Ольга Алимова

Антон Микульский

ВЕЧЕР В DODICI WINES

Диджей-сет, закуски и более 4000 энопозиций: первый день пресс-тура гостей РУССКИЕ. FASHION NIGHT завершился в Dodici Wines. Это новое пространство, в котором можно и почувствовать себя на светском рауте, и уютно посидеть у камина, и заглянуть в погреб. Энотека с качественной подборкой редких напитков и деликатесов.

реклама 18+ Фото: Александр Николаев
Проект реализуется при поддержке «Команды креативных практик».



Евгений Домницкий и Мария Чернова



Михаил Стацюк



Анастасия Андреевна



Анна Боброва

Елена Шанович



Юлия Зудилина



Юрате Гураускайте и Александр Гордеев



Яна Аверьянова

ЭНОКУЛЬТУРНОЕ МЕСТО ДЛЯ МЕРОПРИЯТИЙ

Яркий свет зала для дегустаций и полумрак погреба, каминный зал и дизайнерская мебель ручной работы, коллекция из 32 тысяч этикеток на всех языках мира – в энотеке DODICI WINES знают толк в создании атмосферы и умеют приятно удивлять.

Представьте званный вечер, где около ста человек под руководством общительных сомелье дегустируют новые вкусы и общаются, играют интеллектуальный фьюжн или работают диджеи, а на фуршете – редкие деликатесы, от хамона до краба. Или камерный ужин на восемь персон в приглушенном свете, с идеальной сервировкой, устрицами, черной икрой, блюдами от шефа Александра Попова и обсуждениями эноскретов. В DODICI WINES любят разные форматы встреч, а удачно зонированное пространство новой энотеки на улице Высоцкого позволяет с комфортом принимать несколько небольших компаний или устраивать салоны и банкеты до 100 человек. Запрос на мероприятия уже идет на десятки.

Вячеслав Демьянов, руководитель этого великолепия, начал вместе со своим старшим партнером Константином Тувыкиным с маленького эномагазина на Кожевенной три года назад. Потом появилась вторая точка на Горького, а следом – внушительный арт-проект на Высоцкого. Постепенно бизнес стал местом развития энокультуры в городе.

DODICI WINES сегодня может похвастаться одной из самых больших эноколлекций в стране: здесь пред-

ставлены более 32 тысяч этикеток со всех континентов земного шара: Россия, Европа, Новый Свет, США, Южная Америка и даже Китай.

Фундамент проекта – хозяйство TENUTA DODICI нижегородского бизнесмена и филантропа Константина Тувыкина, которое расположено в Италии, в Тоскане, в провинции Гросетто. Операционным управлением занимается сын Степан Тувыкин. Над созданием работает большая международная команда во главе с потомственным эноделом Анжело Мильори и главным энологом легендарной Sassaica Грациана Грассини. На текущий момент «Додичи» – одна из главных восходящих звезд региона.

Команду Вячеслав собирал по крупицам буквально по всей стране. Помимо местных сильных ребят в Нижний приехали специалисты из Ханты-Мансийска, Самары и Архангельска. Павел Ванин, Дмитрий Напылов, Михаил Славянский, Анастасия Трапенко, Анна Солоницына, Мари Новак и Дарья Калинина – знатоки самых разных напитков, каждый в своей сфере. Дана Бобрецова – эноспециалист, отличница питерской «Энотерии», ученица Александра Рассадкина и сокурсница Снежаны Ревчук (знатокам это имя скажет о многом).



Вячеслав Демьянов о сути DODICI WINES:

– Прошло три года, но мы все еще ищем свой путь. Уровень культуры наших гостей очень высокий: они хорошо образованны, много где были и много что видели. Их сложно удивить. При этом у большинства нет системного понимания: есть фрагменты, догмы и стереотипы. Поэтому наша задача сейчас – повышение уровня жизни и развитие энокультуры через передачу конкретных инструментов мышления, которые позволяют людям самим формировать свое мнение или его корректировать. Но делать это нужно очень осторожно, не навязывая. Для этого мы проводим мероприятия от четырех-шести до ста гостей в разных форматах. У нас сложилась своя аудитория в городе – пока чуть более трех тысяч человек. Но мы не гонимся за цифрами. У всех свой взгляд на жизнь.

Две пульсирующие точки ждут ценителей и тех, кто только открывает для себя энокультуру. Приобщиться можно не только в рамках какого-то события, но и самым обычным пасмурным днем – если захочется добавить нового опыта, общения и красок.

ул. Горького, 70
ул. Высоцкого, 1



**DODICI
WINES**
винотека





Анна
Митина



Мария
Федорова



Станислав
Смирнов



Юлия
Матвиенко



Олег
Беркович

ВСТРЕЧА В РЕСТОРАНЕ MITRICH

Работа арт-резиденций, поддержка креативных инициатив, развитие малых городов, местная гастрономия – об этом участники пресс-тура РУССКИЕ. FASHION NIGHT говорили на совместном обеде с заместителем губернатора Нижегородской области Олегом Берковичем. Беседу о современном искусстве и локальных брендах идеально дополнили салат с креветками тандори и авокадо, судак с брокколи и шпинатом в соусе из мидий, телячьи щеки с картофельным кремом и десерт с кленовыми листьями.

реклама 18+ Фото: Александр Мерзляков, Наталья Арсланова
Проект реализуется при поддержке «Команды креативных практик».



Алена
Зобова



Илона
Лапшина



Янис
Чамалиди



Денис
Жигальских



Юрате
Гураускайте



Елена
Шанович



Алена
Зобова



Анастасия
Большакова



Екатерина
Никитина



Наталья
Фролова



Алина
Ретюхина



Юлия
и Андрей
Воробьевы



Юлия
Матвиенко



Дарья
Шорина



Ксения
Кудряшова



Мария
Федорова



Ольга
Рыкунова



Евгения
Комиссарова



Юрий
Горячев



Екатерина
Мещалкина
и Юлия
Самарина



Анастасия
Ноздря

КРАСНАЯ ДОРОЖКА РУССКИЕ. FASHION NIGHT

Переосмысленное пространство бывшего печатного цеха. Тысяча квадратных метров пульсирующего звука и неоновых лучей. Синтез моды и цифры. Видеоперформансы от мирового лидера в сфере инновационных технологий DREAMLASER. Эксклюзивные показы коллекций локальных и федеральных брендов: JM STUDIO, 404 NOT FOUND, IANIS CHAMALIDY, JS SENSE, KSI KSI, VERPASSION, TIU. Представители правительства, известных медиаресурсов и фэшн-индустрии, дизайнеры, бизнесмены, рестораторы – все в неонуаре. Впервые в Нижнем Новгороде светская хроника настолько светская.

реклама 18+

Фото: Елизавета Медуницкая, Екатерина Спехова, Эльфададни Мохамед Салем aka Segag, Наталья Арсланова, Анна Володина, Юрий Горячев, Анастасия Волкова



Екатерина
Секретарева



Георгий
Ростовицков



Юлия
Тубольцева



Александр
Кононов



Екатерина
Чудакова



Анастасия
Волкова



Анна
Боброва



Ирина
Шапиро



Василий
Тимофеев



Михаил
Миллицкий



Антон
Миккульский



Валентина
Переведенцева

Анастасия
Кормицкова



Екатерина
Кучерова

Диана
Березовская

Олег
Беркович



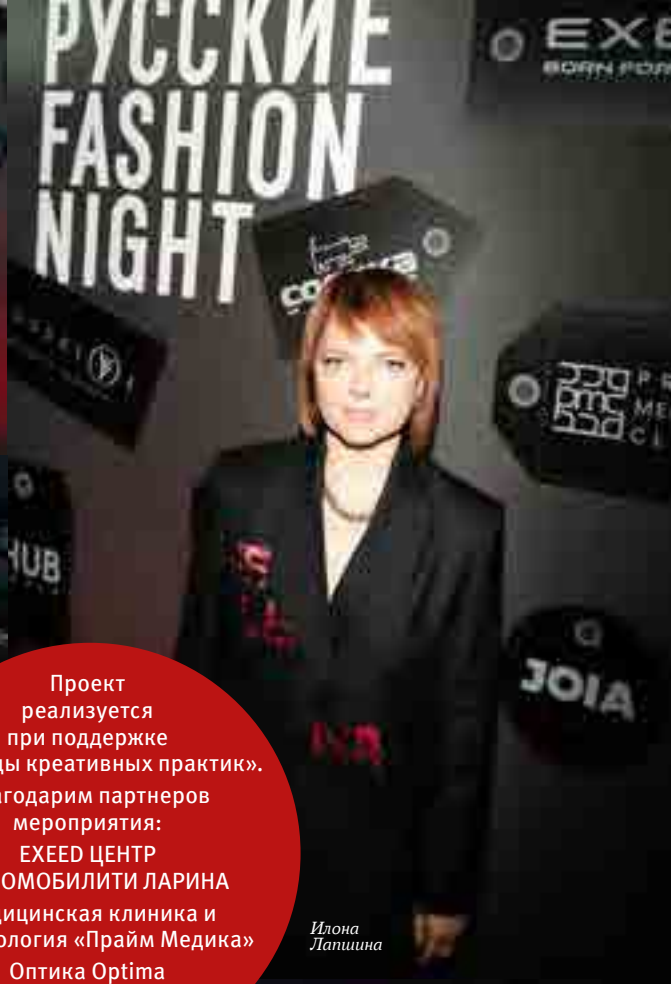
Илья Шувалов



Карина Манжула и Мария Пушкова



Анастасия Андреевна



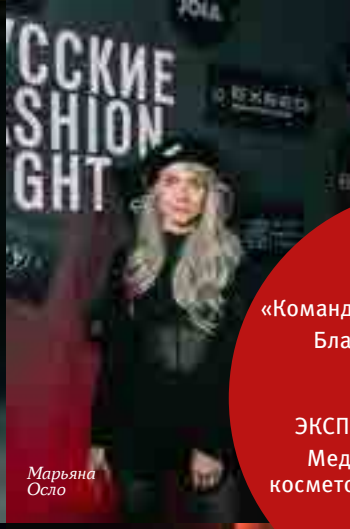
Илона Лапшина



Ксения Федосеева-Царицынская



Ирина и Мария Гайсинские



Марьяна Осло

Проект реализуется при поддержке «Команды креативных практик». Благодарим партнеров мероприятия: EXEED ЦЕНТР ЭКСПОМОБИЛИТИ ЛАРИНА Медицинская клиника и косметология «Прайм Медика» Оптика Optima JOIA FINE WINES & SPIRITS



Маргарита Мельникова



Нелли Круг



Ольга Мирсиянова



Ксения Гоцицкая

Янис Чамалиди



Михаил Маслов и Анжела Кулагина



Арина Федотова



Ирина Рыжова и Мария Зензина



Станислав Смирнов

Марина Дамченко

Юрате Гураускайте



Яна Аверьянова



Катерина Смирнова



Наталья Урядникова



Юлия Зудилина

Алина Абрамова

Елизавета Коробкова



Артём Сайфутдинов



Ксения Гладких

Анастасия Полозова



Ольга Мирсиянова



Алина Пазавина

АФТЕПАТИ РУССКИЕ. FASHION NIGHT

Осторожно, двери закрываются, автобус номер 19 городского сообщения Нижнего Новгорода и его пригородных районов в течение ограниченных сроков, обозначенных на билете, отвозит гостей и организаторов крупнейшего фэшн-события в ресторан «19». Там их уже ждут национальная гастрономия в контексте современных представлений о вкусах от шеф-повара Александра Николаенко, разработанные в коллаборации с известными барменами города авторские коктейли и эносопровождение от сомелье 2023 года, по версии федеральной премии, Кирилла Сулимы.

Функционирующее в закрытом режиме до конца ноября концептуальное заведение на Ошарской открыло свои двери эксклюзивно для РУССКИЕ. FASHION NIGHT.

реклама 18+ Фото: Александр Мерзляков, Наталья Арсланова

Проект реализуется при поддержке «Команды креативных практик».



Ольга Алимова

Марина Дэмченко

Юрате Гураускайте



Анна Боброва

Антон Миккульский

Георгий Ростоваицков



Илона Лапшина



Екатерина Зайдес



Анастасия Мазур



Алена Сударикова



Михаил Стацюк и Мария Федорова



Ольга Каменская



Кристина Вершинина



Ксения Гощицкая



Арина Федотова



Александр Николаенко

Кирилл Сулима



Татьяна Ласкина



Андрей Тубольцев



Мария Чернова



Мария Чернова

Елизавета Выдревская



Дарья Василькова

Николай Никитин



Алена Зобова



Александра Володина



Виктория Лапухина

Светлана Антипова

ПАБЛИК-ТОК ДАРЬИ ВАСИЛЬКОВОЙ

Смешать, но не взбалтывать: идеальный мэтч нашего времени – микс локального и глобального, особенно в индустрии фэшн и дизайна.

«НН.Собака.гу» не первый год топит за региональные истории во всех проявлениях и точно знает, что нужно для того, чтобы этот тренд принес практическую пользу.

Поэтому в коллаборации с основательницей бюро Art Group и мебельного бренда Reda Дарьей Васильковой и интерьерным салоном Nesthome мы запускаем конкурс, основная цель которого – создать универсальный принт региона. Дизайнеры и художники, профессионалы и любители переосмыслят историю Нижнего, его художественные промыслы, природу и гастрономию, чтобы принять участие в масштабном проекте.

Совместно с партнерами «НН.Собака.гу» проводит тематические встречи, паблик-токи, на которых говорит и показывает, что обращение к корням – выгодная инвестиция в будущее бизнеса.

Благодарим наших друзей за помощь в организации паблик-тока: интерьерный салон Nesthome, мебельный салон «Калипсо», ACADEMY, магазин бытовой техники «Симона».

0+ Условия конкурса на стр. 15. Текст: Анастасия Андреевна. Фото: Анастасия Волкова



Виктория Скотникова



Анастасия Малкова



Михаил Пустовой



Татьяна Шумихина



Ольга Никитина



Анастасия Волкова



Наталья Буракова

Екатерина Таланина

Алена Голубева



Александра Ябс



Екатерина Команина



Анна Толмачева

Алла Савина



Анастасия Лобанова



Роман Жарков



Надежда Данилова



Екатерина Таланина



Сабина Гаджиева

КАК ВЫБРАТЬ КЛУБНЫЙ ДОМ?

ПЯТЬ НЮАНСОВ, КОТОРЫЕ ВАЖНО УЧЕСТЬ

Клубный дом – это особый вид недвижимости бизнес-класса. Его выбирают те, кто ценит приватность жилого пространства и атмосферу добрососедства. Рассказываем, на что обратить внимание и как понять, что клубный дом «Дом на Краснозвездной», возможно, идеально подходит именно вам.

ЛОКАЦИЯ

Одна из важнейших задач – определить, где будет располагаться клубный дом. Это должно быть максимально удобное место. Виды из окна или с собственной террасы такие, что захочется пилить сторис каждого заката. Развитая инфраструктура, чтобы все было в двух шагах. Совсем хорошо, если недалеко ухоженный парк для ежедневной пробежки по утрам или прогулки с любимым питомцем. А если непременно нужно в центр, то поездка на авто займет не больше десяти минут.

ИНФРАСТРУКТУРА

Клубный дом – выбор тех, кто ценит свое время. Поэтому оптимально, если рядом есть и частный медицинский центр, и химчистка. В этом отношении застройщик «Дома на Краснозвездной» продумал все до мелочей. Рядом есть модные фитнес-клубы, несколько ведущих вузов региона, огромный торговый центр, где больше сотни магазинов, аквапарк, ледовый каток во Дворце спорта и многое другое.

ЭКОЛОГИЯ

Недалеко от «Дома на Краснозвездной» находятся две впечатляющие зеленые локации. Это парк «Швейцария» – место притяжения культурных событий города. Здесь каждые выходные проходят фестивали и музыкальные вечера. Классные детские и спортивные площадки, коворкинги и планетарий, дендрарий – скучно не будет никому. А еще рядом тихий Щелоковский хутор с тремя живописными озерами.



ПЕНТХАУСЫ

Клубный дом – это всегда про камерность. В «Доме на Краснозвездной» лишь 70 квартир, и семь из них – это двухуровневые пентхаусы с собственной круглогодичной террасой для тех, кто ценит особенный комфорт. Каждая квартира – это возможность сделать уникальный дизайн-проект с планировкой, которая подходит именно вашему образу жизни. Дополнительную эстетику и комфорт добавляют высокие потолки до трех метров и панорамные окна. Снаружи

дома огороженная территория, система видеонаблюдения, вентилируемые фасады цвета меди, внутри – дополнительная профессиональная система очистки воды, подземный паркинг с выходом из лифта.

ЗАСТРОЙЩИК

«Дом на Краснозвездной» – проект ГК АГРОСПЕЦТЕХ. В портфеле этого девелопера современные жилые комплексы комфорт-класса и клубный «Дом на Ярославской», занявший в 2022 году первое место среди элитных жилых комплексов Нижегородской области в рейтинге «Топ ЖК-2022» по мнению Единого ресурса застройщиков. Дизайн каждого дома уникален. Объединяет их одно: высокое качество строительства и опережение сроков сдачи. Все проекты ГК АГРОСПЕЦТЕХ, как правило, сдает досрочно.

«Дом на Краснозвездной» выходит на завершающую стадию строительства, а значит новоселы скоро получат заветные ключи. Присмотритесь, возможно, и вы захотите здесь жить. Квартиры в «Доме на Краснозвездной» еще есть в продаже.

«Дом на Краснозвездной»

ОФИС ПРОДАЖ:

Нижний Новгород, ул. Белинского, 32,

«Крутая Башня», офис 403

Тел. 8 (831) 4205505

ELITDOMN.RU

Застройщик ООО СЗ «Три дома».

Проектная декларация размещена на сайте naish.dom.rf



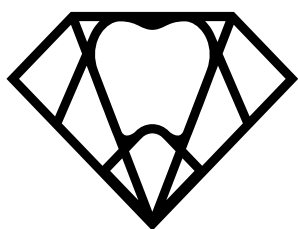


19

Ресторан
локальной кухни
и открытого огня
по рецептам 19 века.

ОТКРЫТИЕ в НОЯБРЕ

Ул. Ошарская, 8а



ТОНУС ПРЕМИУМ СТОМАТОЛОГИЯ

«ТОНУС ПРЕМИУМ»
СТОМАТОЛОГИЯ ДЛЯ УСПЕШНЫХ ЛЮДЕЙ

Нижний Новгород, М. Горького, 70
tonusestetic.ru