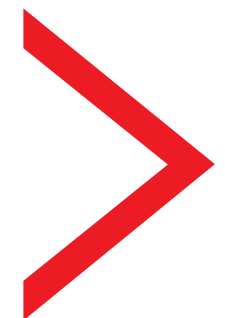


№162
ИЮЛЬ 2014



ОБЛОЖКА

В июльском номере: бывшая жена Аршавина Юлия Барановская ушла в шоу-бизнес / Ликбез по украинской кухне от Меладзе, Титомира, Мнацаканова / Что где есть: единственный независимый гид по лучшим блюдам Петербурга / Гастрономический фестиваль «Луг» / и многое другое

На обложке июльского номера «Собака.ru» телеведущая и главный ньюсмейкер лета – Юлия Барановская.



ГЛАВНОЕ

Ведущая телешоу «Холостяк. Чего хотят мужчины» и «Перезагрузка» на ТНТ, а также программы «Девчата» на канале «Россия» оказалась в этих проекта не случайно: расставшись с футболистом Андреем Аршавиным, Юля для начала перезапустила собственную жизнь. Никто и подумать не мог, что мать троих детей, десять лет отучившаяся в «Институте брака», будет получать такие убедительные рейтинги и за каких-то полгода станет безоговорочной народной любимицей. Читайте интервью с Юлией Барановской в июльском номере.



ТЕМА НОМЕРА: БОРЩ БЕЗ ГРАНИЦ

Традиционно июльский номер журнала «Собака.ru» посвящён еде и её лучшим проявлениям.

География накрытого стола не терпит границ: чтобы поставить рядом щи, спагетти и парфе, не требуется дипломатических разрешений. Но если во время русской трапезы проверить у блюд гастрономические паспорта, то окажется, что самая душевная еда — с Украины.

Мы объявляем украинскую кухню главой кулинарной ООН и с видными представителями землячества, от певца Титомира до дизайнера Парфеновой, проводим ликбез по смачному меню. Процесс задокументировала редактор рубрики «Еда» и крымчанка Анастасия Павленкова — во славу холодника и галушек, которые у нее дома готовили с редким мастерством.



НЕЗАВИСИМЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ГИД: «ЧТО ГДЕ ЕСТЬ»

Журнал «Собака.ru» восьмой раз выпускает ежегодный гастрономический гид по Петербургу. Наш традиционный «Мишлен» составлен независимыми ньюсмейкерами, а значит, по праву может считаться единственным неангажированным справочником в городе. К тому же он очень полезный: мы снабдили его инсайдерскими лайфхаками и задали вектор гастроли сезона осень-зима 2014/2015.



БАРАНИЙ РЕБРЫШКИ «НА ДУРОВО»
Баранина ребрышки, лук, морковь, чеснок, специи.
Ребрышки запекаются в духовке на медленном огне в течение 2-3 часов. Мясо становится мягким и сочным, а овощи приобретают приятный вкус. Идеальное блюдо для осенне-зимнего сезона.



ФОРШИМАК «ОУТГРЕВОНКУ»
Сладкий, сочный, с хрустящей корочкой. Идеальное блюдо для перекуса или легкого ужина. Рецепт: 100г фарша, 50г хлеба, специи.

Владимир Александр Захарович
Секретарь, редактор, журналист. Автор многих статей и рецептов. Контакт: +7 911 086 46 28.

ГЛАВНОЕ ЛУГ

ШАШЛЫК ИЗ КАМБАЛЫ «ВКУС ЕСТЬ»

Камбала, картофель, лимон, лук, зелень, специи

Делаем на камбале надрезы и маринуем с лимоном, луком и зеленью. Лимон со специями держим в духовке два часа, затем снимаем цедру, а из мякоти делаем крем-соус. Камбалу обжариваем на древесных углях.

Владелец Алексей Тэн

«С благодарностью поздравляю Алексея Шандера, а расстроилась я его в ресторане "Одесские лайсы" — тамно вкусно лимона, запах свечей и нотки Востока». Наб. р. Фонтанки, 62



ФОРШМАК LE BOAT

Сельдь, шалот, бужо, сливки, яблоко, яйца, сливочное масло

Сельдь и шалот рубим. Чиабатту вымачиваем в сливках, трем яблоко и два желтка. Все перемешиваем, добавляем масло. Подаем с ржаными хлебцами и чипсами из моркови и яблока.

Шеф-повар Константин Клименков

«Форшмак пришел на Украину из Германии и Швеции, что неудивительно, учитывая сколько там евреев. Его ели зорячки, а в украинской кухне он прижился холодецем».

Синювская наб., 22



ЛУГ

ДЛЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ФЕСТИВАЛЯ ЖУРНАЛА «СОБАКА.RU» ПОВАРА В ЧЕТВЕРТЫЙ РАЗ ГОТОВЯТ БЛЮДА НА ЗАДАННУЮ ТЕМУ, ИСПОЛЬЗУЯ ЛОКАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ. УКРАИНСКИЕ ЭТЮДЫ ШЕФОВ ВЕСЬ ИЮЛЬ СПРАШИВАЙТЕ В ИХ ПОДОПЕЧНЫХ РЕСТОРАНАХ.

ЗАВИВАНЕЦ ИЗ ФЛАНКА

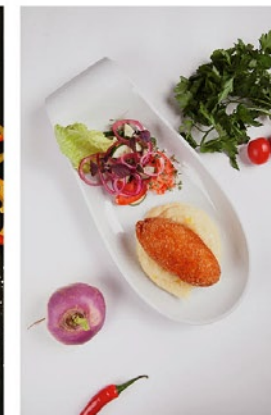
RED. STEAK & WINE

Фланк-стейк, грибы, сало, сыр, болгарский перец, оливковое масло

Мясо надрезаем решеткой, втираем масло. Режем сало на кубики и жарим до шкварок. Стигиваем их и обжариваем грибы. Смешиваем их со шкварками и сыром. Покрываем этим мясо, сжигаем его в рюлет, нарезаем и колбаски обжариваем.

Владелец Эльдар Кабиров

«Завиванец — это мясной рулет. На Украине свиному скручивают со шницом и картофелем, а мы сморзали начинку, которая подходит к говяжьему вкусу фланка». Большой пр. П.С., 51/9



КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ «ГАСТРОНОМ»

Куриная грудка, сливочное масло, петрушка, лимонный сок, сыр

Грудку отбиваем, заворачиваем в нее масло с лимоном и петрушкой. Это рулет панируем и обжариваем во фритюре.

Шеф-повар Кирилл Ольховский

«Для меня эта котлета — единственное блюдо, которое давали только в ресторанах, куда было не попасть. Для всех, кто застал СССР, это конек советской ресторанной кухни,ряду с свиной «Парус» и рыбным желаньем».

Наб. р. Мойки, 1/7

ФЕСТИВАЛЬ «ЛУГ»

Для гастрономического фестиваля журнала «Собака.ru» повара в четвертый раз готовят блюда на заданную тему, используя локальные продукты. Украинские этюды шефов можно сначала посмотреть в июльском номере, ну, а потом попробовать в их подопечных ресторанах.

В РУБРИКЕ «ПОРТРЕТЫ», КАК ВСЕГДА, 4 ПЕТЕРБУРЖЦА, КОТОРЫХ НУЖНО ЗНАТЬ:

АНДРЕЙ ЗВЯГИНЦЕВ

Кинорежиссер — неоднократный лауреат Каннского и Венецианского фестивалей снял беспощадный фильм «Левиафан», о государственной машине как о чудовище, и возглавил жюри прошедшего Кинотавра».

ВЛАДИМИР ВАРНАВА

Танцовщик и хореограф сочинил балет «Пассажир» и исполнил в нем одну из партий, получив за эту роль «Золотую маску» в номинации «Лучший артист балета», уже вторую в своей творческой биографии.

САША ДАЛЬ

Певица и педагог по вокалу создала и возглавляет группу «Фрукты»: играла каверы в ресторанах Арама Мнацаканова и в телешоу «Вечерний Ургант», но мечтает о пластинке собственных песен.

ДМИТРИЙ АШМАН

Сын ленинградских учёного и врача, совладелец агентства Zerpelin Production, экс-басист «Браво» стал продюсером электронного фестиваля Alfa Future People, проходящего в июле в Нижнем Новгороде.



МОДА

С АЛЕНОЙ ГАЛКИНОЙ

РЕДАКТОР МОДЫ САЙТА «СОБАКА.RU» ПЕРЕЧИТАЛА ИСТОРИИ ИСКУССТВ И СБНАРУЖИЛА В ЛЕТНИХ КОЛЛЕКЦИЯХ ЦИТАТЫ ИЗ ШАЛАЛА, БОТИЧЕЛЛИ И БОЭТИ.

КОЛЛЕКЦИЯ

1



Кавер-верси

Креативный директор дома Dior Раф Симон продолжает переписывать работы в пресловутой коллекции стали и графически приятны, превращенные в диалог помолодевших благодаря вороту, позаимствованному у классика.

Анна Дрозд, Б. Коваленко, ru, 130

ДЕТАЛИ



© Собака.ru, 2014

ТАКЖЕ В НОМЕРЕ

Лучшее из рубрики «Аперитив»: от обновлённого спектакля Василия Бархатова «Евгений Онегин» до ресторана, в котором всё «Можно» есть между походами на главные музыкальные фестивали лета в самых трендовых вещах сезона из рубрики «Мода» июльского номера «Собака.ru».

АПЕРИТИВ | ЕДА

ПИЦЦА GEORGIAN PANINARO

Популярнейший элемент меню Грузии — пицца — в ресторане Paninaro в Петербурге. Рядом с пиццей — супы и мясные деликатесы.

ПРИРОДА ПОТРЕБЛЕНИЯ

Дорожный диетолог Анна Дрозд рассказывает о том, как правильно питаться в дороге. В статье — советы по выбору продуктов, рекомендациям по питанию в дороге и многое другое.

Высокая температура в духовке

Высокая температура в духовке — это не только способ приготовления пищи, но и способ экономии энергии.

ТЯЖЕЛЫЙ ВЕЧЕР

История о том, как Анна Дрозд и ее коллеги провели вечер в ресторане. В статье — советы по выбору блюд и напитков.

2

Вкусный десерт — это не только удовольствие, но и способ улучшить настроение.

5

Аперитив — это не только напиток, но и способ улучшить настроение.

7

Супер-продукты — это не только способ улучшить здоровье, но и способ экономии денег.

10

Высокая температура в духовке — это не только способ приготовления пищи, но и способ экономии энергии.

2

Вкусный десерт — это не только удовольствие, но и способ улучшить настроение.

5

Аперитив — это не только напиток, но и способ улучшить настроение.

7

Супер-продукты — это не только способ улучшить здоровье, но и способ экономии денег.

10

Высокая температура в духовке — это не только способ приготовления пищи, но и способ экономии энергии.

**Номер уже можно купить в киосках
или бесплатно скачать версию для iPad.**

**Для получения дополнительных материалов
или изображений – pr@sobaka.ru**

**Если вы хотите разместить часть или целую публикацию
на своем сайте, пожалуйста, указывайте ссылку с #pr
(пример, www.sobaka.ru/#pr)**

СПАСИБО ЗА ПОДДЕРЖКУ!
