

ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЖУРНАЛ АССОЦИАЦИИ ПОВАРОВ УЗБЕКИСТАНА

# HORECA

HOTEL • RESTAURANT • CAFE

Февраль 2015 №2(6)

**НЕВИДИМЫЕ МЕЛОЧИ**  
*Завтрак в отеле*

**НАССР**  
*Анализ рисков*

**ТОПИНАМБУР**  
*Земляная груша*



**Radisson BLU  
ТАШКЕНТ  
В ОЖИДАНИИ  
ПЕРЕЗАГРУЗКИ?**



[www.chefs.uz/horeca](http://www.chefs.uz/horeca)



Королевский вкус в вашем доме



Тел. (+99871)242-31-19

ул. Лайлитугон, д.1

Расфасовано в Узбекистане

товар сертифицирован

E-mail: easttea1000@mail.ru

WWW.ROYALLIFE.UZ

100 % Pure Ceylon Tea



## АССОЦИАЦИЯ ПОВАРОВ УЗБЕКИСТАНА

Редакционный совет:

Усманов Мираброр Зуфарович – председатель редакционного совета.

Умаров Акбар Хамдамович – заместитель председателя.

Члены редакционного совета:

Ходиев Б.Ю.; Шайхов А.Э.; Аллабергенов А.А.;

Усманов Б.; Косимов М.; Хусамитдинов Р.;

Ахроров У.Б.; Боголюбова Т.В.; Даминов У.Х.;

Руководитель проекта – Аюпов Б.Т.

Главный редактор – Ахмедова И.А.

Административная поддержка – Адилов А.Х.

Редактор-консультант – Якубова Т.Д.

Верстка и дизайн – Силенко О.А.

Дизайн рекламы – Темникова И.С.

Над номером также работали: Татьяна Петренко; Лайло Расулова; Аковбянц Евгения.

По вопросам размещения рекламы и других публикаций обращаться по тел: +(998 95) 169-69-16, +(998 71) 265-27-71  
E-mail: horeca@chefs.uz

Журнал зарегистрирован в Агентстве по печати и информации Республики Узбекистан 06 августа 2014 года.

Регистрационное свидетельство № 0837  
Учредитель – Ассоциация поваров Узбекистана.

Журнал выходит один раз в месяц.  
Тираж: 2000 экз. Объем: 8 п.л.

Ответственность за достоверность фактов, изложенных в материалах журнала, несут авторы.

Мнение редакции не всегда совпадает с мнением авторов.

Присланные рукописи не рецензируются и не возвращаются.

Перепечатка материалов журнала допускается только с письменного разрешения редакции.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Á Á Á Á Á  
Á Á Á Á Á

### Дорогие читатели!

В этом номере нашего журнала мы познакомим вас с новостями в ресторанно-гостиничной сфере, расскажем о топинамбура – растении, имеющем огромную пищевую ценность, богатом биологически активными веществами и содержащем много необходимых человеку элементов. Полезные свойства топинамбура подтолкнули ученых республики к выведению новых сортов – «Файз барака» и «Мужиза». Успешно проведены испытания и доказана его социально-экономическая эффективность. Специалисты Ассоциации поваров Узбекистана разработали рецепты для диетического и общественного питания. Предлагается внедрить разработанные рецептуры как фактор здорового питания в соответствующих учреждениях здравоохранения и общественного питания. В рубрике «Интервью с лидером» генеральный менеджер Ахмет Догангун рассказывает о грядущих переменах в гостинице «Radisson Blu Tashkent». Вы узнаете о скрытых от постороннего глаза мелочах, которые все же так важны для персонала во время организации завтрака в гостинице, об одной из технологий изготовления ножей – наиболее важного инструмента на кухне, о системе НАССР – анализе рисков и критических контрольных точках. В традиционной рубрике «Мастер-класс» повара Международного центра узбекского кулинарного искусства поделятся опытом по приготовлению аппетитных блюд. Мы расскажем о шоу-кухне, которая сейчас входит в моду в ресторанах, об эстетике воды в стеклянных бутылках на обеденном столе и о нашем национальном достоянии – узбекской лепешке.

Команда журнала HoReCa



**НЕВИДИМЫЕ МЕЛОЧИ**  
Завтрак в отеле

**HACCP**  
Анализ рисков

**ТОПИНАМБУР**  
Земляная груша

**RADISSON BLU TASHKENT**  
В ожидании перезагрузки

Наш адрес:  
100056, г.Ташкент,  
ул. Олтин-Тепа, 354  
Тел: +(998 71) 265-27-71  
Факс: +(998 71) 266-77-78

E-mail: horeca@chefs.uz  
press@chefs.uz  
Электронная версия Horeca  
[www.chefs.uz/horeca](http://www.chefs.uz/horeca)

Отпечатано в  
000 «Колор Пак» Ташкент  
Заказ № 81  
©Ассоциация поваров  
Узбекистана, 2014

3 | Новости

**Янгиликлар**

4 | Ўзбекистонда топинамбур индустриясининг шаклланиши ва ривожланиш истиқболлари» мавзусидаги Республика илмий-амалий анжумани

**Тенденции**

6 | Все о шоу-кухне

**Продукты и бренды**

9 | ARBA.UZ – комфортный выбор

16 | Источник жизни

17 | «Geomineral®» – гармония формы и содержания

**Интервью с лидером**

10 | «Radisson Blu Tashkent». В ожидании перезагрузки?

**Жидкая тема**

14 | Ароматизация чая

**Технологии**

18 | Как сделать так, чтобы ваши ножи служили дольше

**Национальное достояние**

20 | Чудо из тандыра – узбекские лепешки

**Ингредиенты**

22 | Топинамбур, или земляная груша

**Мастер-класс**

23 | Рецепты салата и жареного топинамбура с острым перцем

24 | Яичные и шоколадные роллы с творогом

24 | Крем-суп «Кайсан» с морепродуктами и овощной суп «Ясай»

**Restotренинг**

26 | Невидимые мелочи. Завтрак в гостинице

**Стандарты**

28 | Что такое НАССР?

стр. 10



## АХМЕТ ДОГАНГУН

Генеральный менеджер гостиницы рассказывает о будущих переменах в «Radisson Blu Tashkent»

стр. 26



## НЕВИДИМЫЕ МЕЛОЧИ

Завтрак в гостинице

## В ГРЕЦИИ, В Г. САЛОНИКАХ, ПРОЙДЕТ IX МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ ЧЕМПИОНАТ ЮЖНОЙ ЕВРОПЫ



IX Международный кулинарный чемпионат – это грандиозный фестиваль специалистов в области гастрономии, постоянно работающих над повышением конкурентоспособности и вкусовых качеств кулинарных продуктов.

Команда Ассоциации поваров Узбекистана, состоящая из 6-ти человек, примет участие в IX Международном кулинарном чемпионате, который будет проводиться с 26 февраля по 1 марта 2015 г. в Греции, в Салониках. В чемпионате примут участие команды из 18 стран мира.

Главная цель участия команды от Ассоциации поваров Узбекистана – это распространение узбекского кулинарного искусства по всему миру с целью укрепления дружеских и профессиональных отношений, обмена опытом и дальнейшего усовершенствования деятельности сети общественного питания в целом.

### 19 – 20 ЯНВАРЯ СОСТОЯЛСЯ БЕСПЛАТНЫЙ ТРЕНИНГ «STORE HOUSE СКЛАДСКОЙ УЧЕТ И НОВОЕ В R-KEEPER».

Прошедшие тренинги и коучинг-программы консалтингового центра «RKEEPER-UZBEKISTAN» помогли получить знания и четкий алгоритм практических действий.

Каждый тренинг был ориентирован на решение конкретных задач владельца бизнеса или руководителя компании (подразделения, отдела).

### ГОСТИНИЦА «DEDEMAN SILK ROAD TASHKENT» ПЕРЕИМЕНОВАНА В «WYNDHAM TASHKENT»

Хорошо знакомый жителям и гостям столицы отель «Dedeman Silk Road Tashkent», который действовал с мая 2003 года, теперь работает под новым брендом – «Wyndham Tashkent». С 1 января этого года отель обрел нового хозяина – им стала компания «Wyndham Hotel Group». Это второй отель в столице Узбекистана, открытый «Wyndham Hotel Group» – самым крупным в мире поставщиком гостиничных и жилищных услуг и крупнейшим франчайзером в области, связанной с отраслью путешествий. Сеть управляет практически 6900 отелями под 15 брендами, охватывающими 50 стран и 5 континентов. В Ташкенте «Wyndham Hotel Group» также принадлежит отель «Ramada Tashkent» (бывшая гостиница «Park Turon»).

### С 10 ПО 27 МАРТА 2015 ГОДА СОСТОИТСЯ СЕМИНАР-ТРЕНИНГ ОТ ЭКСПЕРТА ШЕФ-ПОВАРА НЕМЕЦКОЙ КУХНИ МИХАЭЛЯ ГРАЙЛИХА (MICHAEL GREILICH) ИЗ ГЕРМАНИИ.

Главная цель данного тренинга – повысить квалификацию и профессиональное мастерство шеф-поваров, поваров немецкой и европейской кухни в целом, освоить навыки и современные тенденции в приготовлении европейских блюд.

Участники тренинга получат новые знания и навыки в области европейских стандартов, смогут ознакомиться с последними мировыми тенденциями в сфере общественного питания. По итогам прохождения семинара-тренинга будут выдаваться международные сертификаты.

Международный чемпионат организован Ассоциацией кулинаров Греции при поддержке WACS. На нем соберутся лучшие повара стран-участниц и поборются за призовые места.

Надеемся, что команда Ассоциации поваров Узбекистана привезет золотые медали и дипломы, которые смогут пополнить коллекцию медалей и кубков в офисе Ассоциации поваров Узбекистана.

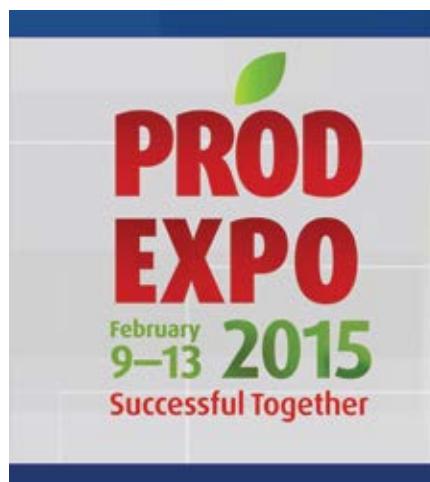
с 9 по 13 февраля текущего года в г. Москве, Россия.

Как сообщает пресс-служба холдинга «Узвиносаноат-холдинг», на выставке будет представлен широкий спектр разнонаправленных сельскохозяйственных производственных подразделений.

«Представители предприятий холдинговой компании примут участие с целью активизации экспортной деятельности компаний на новые ниши, ознакомления с новейшими технологиями и услугами, применяемыми в виноделии и виноградарстве», – отметили в пресс-службе.

Сегодня Узбекистан является основным производителем винограда и продуктов его переработки в Средней Азии. Благоприятные климатические условия для этой отрасли позволяют выращивать здесь многие сорта для получения разнообразных высококачественных кишмишно-изюмных сортов столowego направления, обладающих легкостью хранения и транспортабельностью, а также являющихся сырьем для производства разных типов вин, соков, концентратов, коньяка и шампанского.

### УЗБЕКСКИЕ ВИНОДЕЛЫ ПРИМУТ УЧАСТИЕ В МОСКОВСКОЙ ВЫСТАВКЕ PRODEXPO-2015



Узбекские виноделы примут участие в работе 22-й международной выставке продуктов питания, напитков и сырья для их производства PRODEXPO-2015, которая пройдет



# 2015 йилнинг 7 февраль куни Тошкент давлат иқтисодиёт университетида «Ўзбекистонда топинамбур индустриясининг шаклланиши ва ривожланиш истиқболлари» мавзусидаги республика илмий-амалий анжумани бўлиб ўтади.

Ушбу анжуман Узбекистон Республикаси Олий ва ўрта маҳсус таълим вазирлиги, Соғлиқни сақлаш вазирлиги, Ўзбекистон Ош-пазлар уюшмаси, Тошкент давлат иқтисодиёт университети ҳамда Тошкент давлат техника университетлари томонидан ташкил этилмоқда.

Анжуマンдан кўзланган мақсад фан, таълим ва ишлаб чиқаришнинг ўзаро корпоратив ҳамкорлигини замон талабларига мос ҳолда ривожлантириш, республикамида топинамбур индустриясини шакллантиришда олий таълим муассасалари, тадбиркорлар ҳамда фермерларнинг илмий ва инновацион фаолиятларини самарали мувофиқлаштириш, янги ишланмалар ва технологияларни амалиётга татбик этиш бўйича биргалиқда таклиф ва тавсияларни ишлаб чиқишдан иборат.

Кутилаётган натижалар – топинамбурнинг «Файз барака» ва «Мўъжиза» навлари бўйича турли фанлар интеграцияси асосида олиб борилган тадқикотларни умумлаштириб, озиқ-овқат, фармацевтика, целлюлоза, биоэнергетика каби саноат тармоқларида унинг истиқболини кўрсатиш, топинамбурни чиқитсиз қайта ишлаш технологиясини ҳамкорликда яратиш ва ишлаб чиқаришга босқичма-босқич жорий этишдан иборат.

Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2012 йил 10 апрелдаги «Республика инновацион ғоялар, технологиялар ва маҳсулотлар кўргазмасини мувофиқлаштириш ишчи гурухи мажлиси»нинг 59-сонли баёнида, 2013 йил 12 марта «Ўзбекистон Республикасида топинамбурнинг «Файз барака» ва «Мўъжиза» миллий навлари саноат салоҳиятининг инновацион фаолияти ва уни амалга ошириш тўғрисида»ги мажлиси 72-сонли баёнида, Ўзбекистон Республикаси Олий ва ўрта маҳсус таълим вазирлигининг 2013 йил 4 апрелдаги 111-сонли бўйруғида топинамбурнинг тажриба-синов майдонларини кенгайтириш ҳамда илмий инновацион ҳамкорлик самарадорлигини оширишига алоҳида эътибор қаратилган. Олимларнинг ҳамкорликдаги илмий-амалий фаолияти натижалари асосида Ўзбекистон Республикаси Соғлиқни сақлаш вазирлигининг 2014 йил 10 ноябрдаги 411-сонли бўйруғи чиқарилган ҳамда топинамбур туганагидан парҳез таомлар тайёрлаб, кўшимча даволаш воситаси сифатида фойдаланиши ва касалларнинг кундалик истеъмол нормасига киритиш белгиланган. Ўзбекистон Республикаси Халқ таълими вазирлиги қарори билан маҳсус ва санатория типидаги мактаб-интернатлардаги 12 ёшдан юкори бўлган тарбияланувчиларнинг истеъмол рационига топинамбур киритилган. Топинамбур туганагининг давлат стандарти ишлаб чиқилиб, тасдиқланган. Гал-



даги вазифа ушбу ҳуққатларни тавсия этиш механизмини яратиш ва амалиётта самарали татбиқ этишдан иборат бўлиб, мазкур анжуман бу борада катта аҳамиятга эга.

Илмий-амалий анжуманда юқорида кўрсатилган Ўзбекистон Республикаси норматив ҳуққатларининг ижросини таъминлаш, Коракалпогистон Республикасида, Наманган, Андижон, Тошкент ва Қашқадарё вилоятларида ташкил этилган тажриба-синов майдонларида олиб борилган илмий-амалий ишларини мухокама қилиб, тегишли тавсиялар ишлаб чиқилади. Шунингдек, ҳамкорликда янги инвестицион ва инновацион лойиҳалар ишлаб чиқиш ва амалга ошириш масалалари ҳам кутилаётган натижалар жумласига киради.

Шунингдек, илмий-амалий анжуманда «Ер ноки – соғлом овқатланиш тизими омили» номли рисоланинг тақдимоти ҳам бўлиб ўтади. Мазкур рисолада топинамбур туганаги – ер нокининг кимёвий таркиби, унинг таркибидаги биологик фвол моддалар ва уларнинг парҳез таомлар билан даволащаги салоҳияти илмий асосланиб, қисқача кўрсатиб ўтилган. Парҳез таомларни тайёрлаш технологиялари, парҳез столларига доир тавсиялар тушунарли тилда ифода этилган.

Булардан ташқари, илмий-амалий анжуман доирасида топинамбур сайли ҳам уюштирилмоқда. Бунда ҳамкорликда яратилган рисола асосида Ўзбекистон ошпазлар уюшмаси ва Халқаро ўзбек пазандачилик санъати маркази мутахассислари томонидан тайёрланган парҳез ва миллий таомларнинг намуналаридан дегустация ташкил этилади.

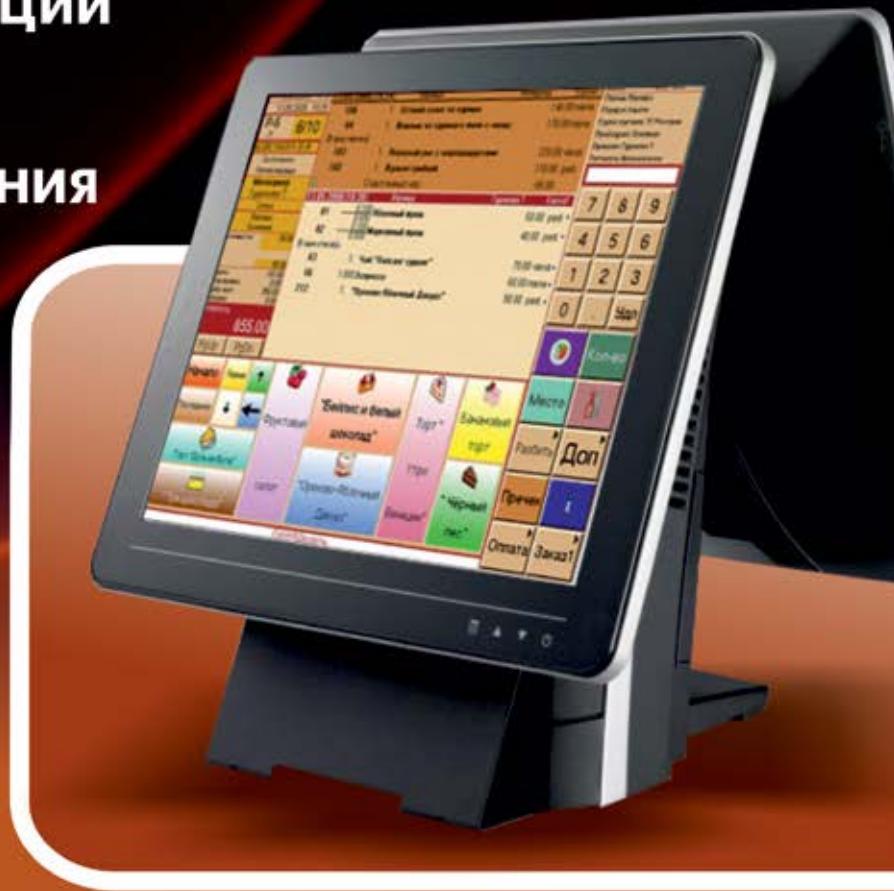
Horeca





# R-keeper

## СОВРЕМЕННАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА АВТОМАТИЗАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



Программный комплекс R-Keeper™ - профессиональная система автоматизации для предприятий общественного питания: ресторанов, кафе, баров и других заведений, как одиночных так и сетевых.



г.Ташкент, Проспект Мустакиллик, 75, Бизнес-Центр "Inconel",  
офис 805, тел/факс: (+998 71) 237-37-47 • [www.rkeeper.uz](http://www.rkeeper.uz)



## SHOW KITCHEN Все о шоу-кухне

В последнее время входят в моду рестораны с открытой кухней. Гурманов уже не удивить простым обедом или ужином, им интересно наблюдать и даже принимать непосредственное участие в процессе приготовления удивительных кулинарных шедевров.

**П**рактика показывает, что необычные ресторанные проекты, имеющие свою изюминку, пользуются большим успехом. Например, сегодня самыми актуальными считаются те рестораны, у которых есть шоу-кухня, где гости не только обедают или ужинают, оценивая вкус необычных и неповторимых блюд, но и становятся свидетелями их приготовления.

Подобные кухни повышают доверие к ресторану, снимают у гостей сомнения по поводу качества продуктов и, конечно же, скрашивают ожидание посетителем своего заказа. Кроме этого, шоу-кухня является эффектным элементом интерьера зала, оригинальной сценой, где главную роль исполняет шеф-повар.

При организации в ресторане открытой кухни надо учитывать все. В первую очередь тщательно следить за гигиеной, порядком, чистотой и дисциплиной в рабочей зоне. Шеф-повар несет всю ответственность, и он сам, соответственно, должен быть аккуратно и красиво одет, обладать хорошими манерами и изрядной долей артистизма. Это он как исполнитель главной роли находится в центре внимания и является главным лицом ресторана. И, конечно же, самое важное требование – повар должен быть профессионалом высокого уровня. Шеф-повар не имеет права ошибиться, так как весь процесс приготовления блюд происходит прямо на глазах у гостей.

Текст:  
Ирода Ахмедова

Особенность шоу-кухни проявляется и в том, что она одинаково гармонично вписывается в концепции как демократичного фаст-фуда, так и ресторана высокой кухни. В обоих случаях идея открытой кухни должна обсуждаться уже во время проектирования заведения, ведь такая концепция может иметь множество вариантов воплощения.

- Первый вариант: открытая кухня считается частью производственной зоны и отгораживается от главного зала искусственным водопадом, стеклянной стеной, дизайнерской выдумкой или панорамным окном. Пока в Ташкенте такие рестораны встречаются редко. Но есть много кафе национальной кухни, где можно увидеть, как тянут лагман или делают нарын. Ресторан "Afsona", сети кафе «Анор» и «Сардоба», кафе «Асл миллий таомлар» и другие могут быть хорошим примером.

- Второй вариант: кухня полностью открыта для посетителя, и все оборудование непосредственно находится в зале. Во всех случаях существует правило: на всеобщее обозрение не выносятся складские и моечные зоны.

- Третий вариант: в зале размещаются

несомненно, организация и функционирование открытой кухни – трудоемкий процесс, который потребует вложений. В большинстве случаев поварам приходится работать не в очень комфортных условиях (постоянное напряжение, усталость, риск разглашения рецептов и личных секретов), но, как говорится, игра стоит свеч. И в условиях жесткой конкуренции посетители скорее сделают выбор в пользу не только элегантного и модного, но и интересного ресторана, который предлагает вкусные блюда и яркое кулинарное шоу.

ется только та часть кухни, которая демонстрирует уже последнюю стадию приготовления блюд. В таком случае производство делится на две кухни: открытую и закрытую. В зале показывают более зрелищное оборудование, например, мангал, пароконвектомат, лаву-гриль, печь для хлеба. Часто подобная шоу-кухня встречается в ресторанах итальянской кухни, включая печь для пиццы. В японских ресторанах практикуется интересный для всех процесс приготовления суши.

- Еще один, четвертый вариант организации открытой кухни предполагает размещение оборудования вдоль линии раздачи, благодаря чему посетитель, идущий с подносом и выбирающий уже готовые блюда, одновременно наблюдает за их приготовлением. В Ташкенте подобную кухню чаще всего можно увидеть в бистро. Но все-таки множество объектов с открытой кухней специализируются на демонстрации последней стадии приготовления блюд, так как она является наиболее эстетичной и зрелищной.

Возникает вопрос: как оснащать шоу-кухни, и какое оборудование нужно устанавливать?

Существует целый список наиболее востребованного оборудования для оснащения шоу-кухни. Это может быть угольный гриль, мангал, барбекю, очаг с вертелом, жарочная поверхность, аппараты для приготовления блинов и пончиков, рисоварка, термос для готового риса, рабочий стол, электрическая коптильня, пиццерийная станция, включая печь для выпекания пиццы. В открытой кухне не обойтись без мангала, гриля, лавового гриля. При выборе оборудования для открытой кухни стоит делать акцент на модульное оборудование, чтобы весь комплект смотрелся как единый ансамбль.

Существует еще очень важный нюанс: если кухня находится в зале, особое внимание нужно уделить вентиляции.

Самый оптимальный вариант – это приточно-вытяжная вентиляция, благодаря которой запах и тепло от технологического оборудования не будет распространяться по всему залу ресторана. Чтобы удержать неприятные запахи, над оборудованием нужно установить вытяжные зонты. По правилам, их размеры должны превышать размеры теплового оборудования. Зонты могут быть разными: пристенными и центральными.

# НЕ ПРОПУСТИТЕ ВОЗМОЖНОСТЬ

принять участие в трехнедельном семинаре-тренинге от шеф-повара немецкой кухни эксперта Михаеля Грайлиха (Michael Greilich) из Германии.

В продолжение проведенных профессиональных мастер-классов, организованных Ассоциацией поваров Узбекистана (АПУ) и Международным центром узбекского кулинарного искусства, с 10 по 27 марта 2015 года состоится семинар-тренинг от шеф-повара немецкой кухни эксперта Михаеля Грайлиха (Michael Greilich) из Германии.

Участники тренинга получат новые знания и навыки в области европейских стандартов, смогут ознакомиться с последними мировыми тенденциями в сфере общественного питания.

По итогам прохождения семинара-тренинга будут выдаваться международные сертификаты.

Заявки на участие принимаются до 6 марта 2015 г. включительно в офисе Ассоциации поваров Узбекистана.

За дополнительной информацией обращаться по телефонам:  
+99871 265-27-71; 266-77-78.



\* Количество мест ограничено

В конце каждого дня вся команда участвует в выборе блюд на следующий день.  
На все блюда будут предоставлены технологические карты и рецепты.



АССОЦИАЦИЯ  
ПОВАРОВ  
УЗБЕКИСТАНА



ВСЕМИРНАЯ  
АССОЦИАЦИЯ  
СООБЩЕСТВ  
ШЕФ-ПОВАРОВ



МЕЖДУНАРОДНЫЙ  
ЦЕНТР УЗБЕКСКОГО  
КУЛИНАРНОГО  
ИСКУССТВА

# АЗЫ УПРАВЛЕНИЯ РЕСТОРАННЫМ БИЗНЕСОМ

Международный центр узбекского кулинарного искусства приглашает пройти профессиональную подготовку по программе «Управляющий рестораном».

Данный курс рассчитан на тех, кто планирует связать свою карьеру с ресторанным бизнесом, и тех, кто уже работает в ресторанной сфере.

## Основные разделы программы обучения:

- Стратегия управления рестораном
- Маркетинг ресторана
- Финансы и дополнительные источники дохода ресторана
- Организация закупок
- Построение эффективной команды ресторана
- Кадровое администрирование в ресторане
- Мотивация персонала ресторана
- Эффективная организация продаж в ресторане
- Привлечение и удержание гостей
- Подготовка ресторана к обслуживанию и правила встречи гостей
- Техника ресторанных сервисов и работы официанта
- Взаимодействие с государственными структурами
- Разрешительная документация
- Безопасность и контроль



**Продолжительность занятий:** 20 академических часов в течение одной недели.

**Время занятий:** утренняя и дневная группы по 4 часа в день

**Периодичность:** ежедневно с понедельника по пятницу

**Продолжительность:** 1 неделя

**Оплата:** 300 000 (форма оплаты любая)

**По окончании обучения слушатели получают сертификат международного центра о прохождении соответствующего курса "Управляющий рестораном".**

За более подробной информацией вы можете обратиться по телефонам: +998 71 265 27 71; +998 71 266 77 78  
[www.chefs.uz](http://www.chefs.uz) E-mail: [uz\\_cooks@mail.ru](mailto:uz_cooks@mail.ru)



# arba.uz:

## комфортный выбор

**В** реалиях современной жизни понятие «время» представляет из себя, пожалуй, одну из главных ценностей. Времени нам часто не хватает даже на самое необходимое. Поэтому мы с удовольствием пользуемся любыми благами цивилизации, позволяющими сэкономить нам наши драгоценные часы. И потому все больше людей совершают сегодня покупки онлайн. Эта распространенная во всем мире практика обретает популярность и в Узбекистане. Открываются интернет-магазины, расширяется ассортимент услуг, оказываемых при помощи одного клика «мышки». И, возможно, не лише будет еще раз вспомнить о явных преимуществах онлайн-шопинга.

Один из крупнейших представителей данного сегмента в Ташкенте – интернет-магазин ARBA.UZ. Название, давно знакомое горожанам и гостям столицы, стало почти синонимом ощущения комфорта и достойного выбора. Позиционируя себя в качестве «помощника для покупок продуктов и других товаров для дома», магазин активно развивается как в отношении расширения ассортимента, так и в плане сервиса. Сайт магазина удобен в использовании и регулярно обновляется, пополняяясь списком необходимых потребителю

товаров. Здесь можно купить многое: от хлеба и молока до смартфона, от детских подгузников до автошампуня, от чистящего средства для ванной до коробки шоколадных конфет в подарок.

Перечень продуктов и товаров для дома регулярно пополняется. Конечно, учитывая довольно «нежный» возраст проекта по сравнению, скажем, с зарубежными аналогами, ташкентцы пока еще не могут себе позволить совсем отказаться от походов в супермаркеты. Но проводятся маркетинговые исследования, «мониторятся» потребности и пожелания потен-

циальных клиентов, а значит, в ближайшем будущем клиентов ARBA.UZ ждут приятные перемены. Кстати, весь перечень продаваемой продукции имеется в постоянном наличии на специально оборудованных складах магазина, сотрудничающего с надежными и проверенными поставщиками. Поэтому клиент может быть уверен как в качестве товара, так и в том, что заказ будет сформирован и выполнен в максимально скатые сроки. Ведь курьерам не придется объезжать в поисках нужных вам продуктов супермаркеты и рынки столицы.

Все сконцентрировано прямо здесь, на виртуальных прилавках ARBA.UZ.



Да, очень удобно «наполнить» потребительскую корзину, не выходя из дома или офиса, удобно не толкаться среди других покупателей и не стоять в очереди у кассы. Но насколько эффективными оказываются наши затраты при покупке тех или иных товаров без возможности их «пощупать» и рассмотреть детально, как мы привыкли это делать, стоя у прилавков? Оказывается, все не так сложно: от товара ненадлежащего качества или не соответствующего заказу можно отказаться. Вас не устроил «внешний вид» стирального порошка или круассаны оказались не той формы? Курьер, доставивший товар, просто оформляет отказ от покупки.

Итак, среди несомненных плюсов интернет-магазина назовем широкий ассортимент, доступность шопинга в любой точке города «без отрыва от производства», отсутствие очередей и чересчур навязчивых консультантов, доступ к полной информации о предлагаемом товаре. Еще один несомненный бонус – цены здесь абсолютно не завышены. Причины? В отличие от обычных супермаркетов интернет-магазину не приходится тратиться на дорогостоящую аренду торговых залов или содержать большой штат служащих – продавцов, консультантов, кассиров, уборщиков, охраны. Таким образом, нет необходимости покрывать эти расходы за счет увеличения стоимости товаров. Что, согласитесь, однозначно «играет в пользу» потребителя. Оплатите заказ любым удобным для вас способом – посредством пластиковых карт, наличными или через систему Click – и потратьте свое драгоценное время на общение с близкими, любимую работу или полноценный отдых.





В отеле «Radisson BLU Tashkent» ожидаются большие перемены. И связывают их, прежде всего, с приходом нового генерального менеджера. Насколько необходима перезагрузка?

*Текст: Татьяна Петренко*

## Что было

Отель «Radisson» в Ташкенте принял своих первых гостей в 2003 году. Сейчас, как и двенадцать лет назад, данный гостиничный бренд считается одним из самых динамично развивающихся и прогрессивных. Принадлежит он всемирно известной сети «The Rezidor Hotel Group» (ранее – «Rezidor SAS»).

История компании началась в США более века назад, когда в 1909 году в штате Миннеаполис появился первый «Radisson Hotel». Свое название он получил в честь одного из самых интересных и противоречивых героев канадской и американской истории, французского исследователя Пьера-Эспри Радиссона. Спустя два десятилетия отели под брендом Radisson стали появляться в других американских штатах, а с начала 60-х годов – и в европейских странах. В настоящее время гостиницы «Radisson» представлены практически на всех континентах и на большинстве популярных курортов мира.

С точки зрения предоставляемых услуг и сервиса – это четырех- и пятизвездочные отели. У ташкентского отеля «Radisson» четыре звезды, что, по мнению экспертов, вполне соответствует действительности.

В конце 2010 года компанией «Rezidor» был произведен ребрендинг, в результате чего появился новый бренд «Radisson BLU». Смена торговой марки произошла после того, как партнер «Rezidor» скандинавская авиакомпания SAS сообщила о прекращении сотрудничества с сетью. Первый отель с новым названием появился в Штатах на следующий год. В том же 2011-м, после небольшой реконструкции, в Ташкенте вновь стал принимать гостей уже «Radisson BLU».

## Что есть

По большому счету, «Radisson BLU Tashkent» – это уютный и комфортабельный бутик-отель. Данное обстоятельство соответствует одному из трендов гостиничного бизнеса – сейчас модно создавать небольшие, почти домашние отели, сервис в которых, тем не менее, соответствует уровню 4–5 звезд.

В гостинице имеются номера различного типа: стандартные одноместные и двухместные, категории бизнес-класса, полулюксы и люксы, а также президентский номер, гордо называющийся «Амир Темур».

Все номера оборудованы в соответствии с последними достижениями техники, имеется бесплатное подключение к Интернету. Гостям предоставляются услуги прачечной, химчистки и многое другое. Особо представители отеля обращают внимание на то, что каждый день во время проживания гостя гостиница предлагает бесплатно минеральную воду, чай, кофе, а все номера категории бизнес-класса и выше оборудованы кофе-машинами, и данная услуга является уникальной и имеется только в сети Radisson.

На международном гостиничном рынке отели «Radisson» также являются одними из ведущих предприятий, имеющих собственные программы лояльности для гостей и туроператоров. Ежегодно специалисты проекта HotelsBonus составляют каталог отелей, которые имеют программы лояльности для гостей и определяют «Рейтинг щедрости». Ташкентский «Radisson», помимо различного рода скидок и бонусов, предоставляет своим гостям два комплиманта – для молодоженов и для именинников, и среди отелей узбекской

столицы находится на втором месте в этом рейтинге. Пустячок, а приятно.

Во всем мире отели «Radisson Blu» славятся своей философией сервиса «Yes I Can!» («Да, я могу!»).

*– Если верить в то, что вы все можете, то у вас абсолютно все получится, – говорит генеральный менеджер «Radisson BLU Tashkent» Ахмет Догангун. – В этом и есть секрет высокого уровня сервиса в наших отелях, который способен удовлетворить требования даже самых взыскательных гостей на все 100%.*

**– А если требование гостя выполнить просто невозможно?**

*– Мы никогда не говорим «Нет!». Мы можем очень многое. В тех же редких случаях, когда выполнить требование невозможно, предлагаются альтернатива. А еще у нас есть правило: если клиент остается недоволен, мы возвращаем деньги.*

**– И были precedents?**

*– Конечно, нет.*

**– На сайте [www.tophotels.ru](http://www.tophotels.ru) по отзывам гостей отель получил 4,33 балла из 5. При этом размещение было оценено на 4,33 балла, сервис – на 4,5, а питание – на 4,17. Насколько эти цифры отражают действительно положение дел и почему ниже всего оценка за питание в гостинице?**

*– Мы с уважением относимся к мнению каждого гостя и учтываем его в нашей работе. Данные рейтинги говорят о том, что нам есть еще к чему стремиться и в определенной мере указывают, в каком направлении следует двигаться. Так, мы уже начали расширять меню завтраков, и помимо стандартного для всей сети набора предлагаемых блюд включаем местные продукты – фрукты,*

сухофрукты, орешки. Планируем также готовить национальные узбекские блюда на обед и ужин, чтобы у гостей появилась возможность познакомиться с местной кухней, не выходя из отеля.

## Что будет?

- Пару лет назад в руководстве компании «The Rezidor Hotel Group» говорили о планах по расширению сети гостиниц к 2015 году. Возможно ли открытие отеля одного из брендов компании в других городах Узбекистана?

- Конечно же, это решать только руководству «Rezidor». В принципе, это возможно в таких туристических центрах, как Самарканд и Бухара. Но данная идея требует тщательной проработки. Мы же со своей стороны можем поспособствовать этому тем, чтобы руководство компании было удовлетворено результатами нашей работы.

Формула успешной деятельности отеля, на мой взгляд, выглядит так: довольный гость – довольный персонал – довольный менеджмент и владельцы. И это та цель, к которой мы должны стремиться.

Как правило, в рекламных буклетах и на сайтах отелей все выглядит прекрасно и заманчиво. Однако не всегда «картинка» совпадает с реальностью или, наоборот, реальность с «картинкой». И потому мнения гостей отчасти помогают сориентироваться и сделать свой выбор. О «Radisson BLU Tashkent» гости говорят достаточно много, и отзывы самые разные – от полностью восторженных до разгромных. Как всегда, истина где-то рядом, между этими двумя крайностями. Представители отеля отслеживают публикации, отвечают практически на каждый пост и стараются исправить те недочеты, о которых говорят клиенты.

- Пункт первый наших правил гласит: гость всегда прав, – отмечает г-н Догангун. – А в пункте втором написано: если гость не прав, смотри пункт первый.

- Один из гостей отметил, что, несмотря на то, что номера оснащены всем необходимым, имеются хорошее постельное белье и удобная кровать, выглядят они «подуставшими». Что Вы об этом думаете?

- Пожалуй, я соглашусь. Любой отель периодически нуждается в обновлении своих интерьеров, мебели, меню в ресторанах и барах, набора предлагаемых услуг, персонала, менеджмента, стиля руководства. Неизменно высоким должен оставаться только уровень сервиса и стопроцентное удовлетворение потребностей клиентов.

Я постоянно пытаюсь найти ответ на один и тот же вопрос: почему именно наши отель должны выбрать гости, которые приезжают в Узбекистан, или жители Ташкента, которые планируют то или иное мероприятие? Что еще мы можем им предложить, чтобы они остались довольны на 100%? Предстоит серьезная работа. Но пока обойдемся без подвохов. Скажу только, что в наших планах – большие изменения, которые, уверен, будут только к лучшему.



## Инфо

**Radisson Hotels & Resorts** – международная гостиничная сеть, входящая в состав «The Rezidor Hotel Group». Состоит из 451 отелей в 75 странах мира.

В портфолио «The Rezidor Hotel Group» входят такие бренды, как Radisson BLU Hotels & Resorts, Park Inn by Radisson, Country Inn Hotels & Suites и другие в Америке, Европе, Азии и на Ближнем Востоке. По мнению руководства компании, ключевыми брендами являются Radisson Blu и Park Inn by Radisson.

## Досье

**Ахмет Догангун** – генеральный менеджер Radisson BLU Tashkent. Стаж работы в гостиничном бизнесе – 28 лет. Начал работу после окончания университета в качестве помощника менеджера одного из отделов в Hilton International Ankara. В послужном списке – 15 отелей, в том числе Swissotel Göcek Marina Resort, Swissotel Istanbul the Bosphorus, Hilton Konya Hotel-Turkey, Bodrum Hawthorn Hotel Turgutreis, General Manager Special Projects – Dedeman Hotels & Resorts International, Double Tree Hilton By Avcilar İstanbul и.др.

# RADISSON BLU TASHKENT Is there a need for reboot?

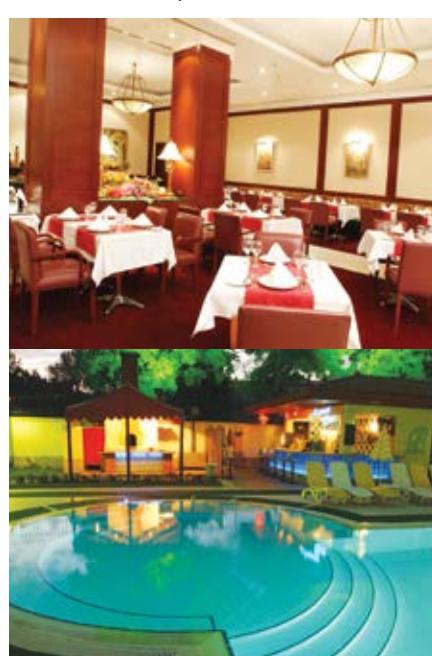
"Radisson BLU Tashkent Hotel" is at the doors of big changes connected primarily with the arrival of the new General Manager. To what extent the reboot is required?

The Radisson hotel in Tashkent welcomed its first guests in 2003. At present, like, twelve years back, this hotel brand is considered as one of the most dynamic and progressive. It belongs to the world's famous chain "The Rezidor Hotel Group" (formerly "Rezidor SAS").

In terms of the provided services - it belongs to the four or five-star hotels. Tashkent Radisson has four stars, the assessment of which has been confirmed by the experts.

In the end of 2010 the Rezidor company through its rebranding policy created a new "Radisson BLU" brand. The rebranding was implemented after the Rezidor partner - Scandinavian airline SAS's announcement on the termination of cooperation with the chain. The first hotel bearing a new name appeared in the United States in the following year. In the same year, after a slight reconstruction "Radisson BLU Tashkent" started to receive guests again.

In fact "Radisson BLU Tashkent" is a cozy and comfortable hotel. This feature corresponds to one of the modern trends in the hospitality





business in creating small, homelike hotels with the 4-5 star level service.

The hotel offers rooms of different types: standard single and double, the "business class" category, junior suites and suites, as well as the presidential suite proudly named "Amir Timur".

All rooms are equipped in accordance with the latest technical developments with free Internet connection. The guests are being provided with the laundry services, dry cleaning and many other facilities. The representatives of the hotel control the provision of the water and hot drinks to the guests of the hotel free of charge. All the business class suites are equipped with the coffee machines, and this service is being provided only at the Radisson hotel chains.

On the international hospitality market Radisson hotels are amongst the leading companies that have their own customer and tour-operator loyalty programs. Each year, the HotelsBonus project specialists make a catalogue of hotels, which have the customer loyalty programs and assess their "Rating of generosity". Tashkent Radisson, in addition to various kinds of discounts and bonuses, offers two compliments for the couples and children that puts it on the second place of the given ranking.

Radisson Blu hotels are known worldwide for their "Yes I Can!" service philosophy.

- "If you believe that you can do everything, then you will succeed without any doubt" - says Ahmet Dogangun, the General Manager of Radisson BLU Tashkent. This is the secret of the high level service provided in our hotels, which can satisfy even the most discerning guests. Our work is aimed at our customer's 100% satisfaction.

- What happens in case you are unable to satisfy the needs of the guest?

We never say "No!" We can do pretty much. In those rare cases when it is difficult to satisfy the needs, we offer alternatives. And we also have a rule: if the guest remains unhappy, we give his money back.

Did you have any precedents?

- Of course not.

The hotel has received 4,33 out of 5.0 points on the [www.tophotels.ru](http://www.tophotels.ru) website according to the guest reviews. While the accommodation

got 4,33 points, service - 4.5, and the food - 4.17 accordingly. How these points reflect the actual business and why the lowest score has been given for food provided in the hotel?

*- We do respect the opinion of each guest and take it into consideration in our work. The given ratings show that we have something to strive for and indicate in which direction we should move forward. So, we already have started expanding our breakfast menu, and in addition to the standard hotel chain set of dishes, we included local foods - fruits, dried fruits, and nuts. We also plan to offer the national Uzbek cuisine for lunch and dinner, so that the guests will have an opportunity to get acquainted with the local cuisine without leaving the hotel.*

**- Couple of years ago "The Rezidor Hotel Group" management discussed the plans on expanding the chain of the hotels by 2015. Does the company plan to open the hotels with one of its brands in the other cities of Uzbekistan?**

*Of course, this decision depends from the management of Rezidor. In principle, it is possible in the tourist centers such as Bukhara and Samarkand. But this idea requires more careful consideration. We can contribute to this idea by the fact that the company will be satisfied with the results of our work.*

*The formula of successful activity of the hotel, in my opinion, lays in the following: A satisfied guest - a happy staff - satisfied management and owners. And this is the goal which we should aspire towards.*

**In the brochures and on the websites of the hotels, as a rule, everything looks perfect and tempting. However, the "picture" does not always meet the reality or, on the contrary, the reality with the "picture". That is why the comments of the guests help to make the right choice in some way. The guests say quite a lot about Radisson BLU Tashkent, and there are both enthusiastic and "devastating" comments. The truth is always in between. The representatives of the hotel "track" the comments and try to reply to almost every post by correcting the deficiencies pointed by customers.**

*- "The first point of our Code states that - the customer is always right," says Mr. Dogangun. And the second paragraph of the same Code states*

*that if the customer is not right, then look at the paragraph one.*

**- One of the guests noted that, although the suits are equipped with everything you need, i.e. good linens and a comfortable bed, they look "out of fashion". What can you say about this?**

*Perhaps I would agree. Any hotel periodically needs to update its interior, furniture, menu in the restaurants and bars, the services, personnel, management, and the way of administration. The service, however, should remain at the consistently high level along with the complete satisfaction of the customers' needs. I always try to find an answer to several questions: Why the customers coming to Uzbekistan or the people who want to organize an event should choose our hotel? What else can we offer in order to achieve their 100% satisfaction? We have much serious work to do. The only thing I can state for now is that we have plans on big changes, which, I think will bring us only to the positive results.*

#### Short Info

Radisson Hotels & Resorts is an international hotel chain, part of The Rezidor Hotel Group consisting of 451 hotels in 73 countries.

The portfolio of The Rezidor Hotel Group includes brands such as Radisson BLU Hotels & Resorts, Park Inn by Radisson, Country Inn Hotels & Suites and others in America, Europe, Asia and the Middle East. According to the management of the company the key brands are Radisson Blu and Park Inn by Radisson.

#### Dossier

Ahmet Dogangun - the General Manager of the Radisson BLU Tashkent. Has 28 years of experience in the hospitality business. After graduating from the university started working as an Assistant Manager of one of the departments in Ankara Hilton International. Has a record of managing 15 hotels, including Swissotel Göcek Marina Resort, Swissotel Istanbul the Bosphorus, Hilton Konya Hotel-Turkey, Bodrum Hawthorn Hotel Turgutreis, General Manager Special Projects - Dedeman Hotels & Resorts International, Double Tree By Hilton Avclar Istanbul and others.

# Zamona RANO

Натурально!  
Вкусно! Полезно!

Компания ООО «Zamona Rano» является одной из ведущих компаний в Узбекистане по производству натуральных лекарственно-растительных продуктов, имеет высокотехнологичное производство и современную инфраструктуру. Компания организована в мае 2006 года и специализируется на производстве лекарственных препаратов и БАДов.

Компания ООО «Zamona Rano» расположена на солнечной земле Узбекистана, в Паркентском районе Ташкентской области. Располагает 19 гектарами земли и 101 гектаром посевных площадей, где бережно выращиваются лечебные травы и растения.

В 2009 году ООО «Zamona Rano» получила Сертификат Качества IMO Института Market Ecology Швейцарии. Данный сертификат подтверждает, что продукция компании экологически чистая, при выращивании растительного сырья не использовались ядохимикаты, не содержит генетически модифицированных ингредиентов, консервантов, красителей и вкусовых добавок. В 2011 году на предприятии была внедрена международная система качества ISO9001:2009. Имеются Сертификаты Соответствия Государственного Агентства Стандартизации.

Продукция ООО «Zamona Rano» включает в себя большой ассортимент: лекарственные травы и сборы, линейка фиточаев «Коллекция здоровья», уникальная коллекция фиточаев «Секреты природы», отруби с добавлением трав, различные фитованны.



Компания не стоит на месте и постоянно развивается, и в связи с этим в 2015 году «Zamona Rano» намерена охватить новые горизонты и предложить наши узбекские натуральные чаи **ГОСТИНИЦАМ, РЕСТОРАНАМ И КАФЕ**, чтобы их могли попробовать не только наши потребители, но и иностранные гости. **С ЭТОЙ ЦЕЛЬЮ КОМПАНИЯ ZAMONA RANO С ГОРДОСТЬЮ ПРЕДСТАВЛЯЕТ ЛИНЕЙКУ САМЫХ ВКУСНЫХ, НАТУРАЛЬНЫХ И ПОЛЕЗНЫХ ЧАЕВ «RANO» В НОВЫХ, КРАСИВЫХ, ДИЗАЙНЕРСКИХ УПАКОВКАХ ДЛЯ ГОСТИНИЦ, РЕСТОРАНОВ И КАФЕ – HORECA.** Коллекция состоит из 14 видов фиточаев, которые для удобства потребителей выпускаются в двух формах – рассыпь и саше-пакетики. Мы надеемся, что чаи «Rano» придется по вкусу и найдут отклик в сердцах посетителей гостиниц, ресторанов и кафе.



БОЛЕЕ ПОДРОБНО ЧИТАЙТЕ НА САЙТЕ  
Тел. горячей линии (+99893)183-11-66

[WWW.RANO.UZ](http://WWW.RANO.UZ)  
<https://www.facebook.com/ZamonaRano>

# Ароматизация чая

*С каждым годом на рынке HoReCa спрос на ароматизированные чаи повышается. И они всегда пользуются большим успехом среди чаеманов. Этот роскошный напиток имеет свое особое место на каждой чайной карте заведений HoReCa. У каждого ресторатора есть возможность удивить своих гостей благодаря многообразию видов ароматизированного чая. Сегодня этот волшебный чай производится во всех крупнейших чаеводческих странах мира. Но основными крупными производителями считаются Китай и Германия.*

## Варианты ароматизации

Только механическим или физическим путем можно ароматизировать чай. Одним из самых древнейших и надежных способов является добавление в чай в процессе его сушки душистых цветов и частей растений (корни, семена), трав, ягод. Чай, которые обладают высокой гигроскопичностью, в течение некоторого времени пассивно вбирают в себя запахи растений, и натуральные компоненты изымаются после высушивания чайного листа. В этом случае чайный аромат будет более нежным, чем при ароматизации с маслами. В чайной линейке ресторанов можно попробовать несколько видов чая с добавлением только натуральных ингредиентов, без ароматизации. Это может быть черный чай с чабрецом, зеленый – с цветками жасмина, с лепестками луговых цветов и малины. Они придают цветочное послевкусие.

Текст: Ирода Ахмедова

## Способы ароматизации

Все типы байховых чаев могут быть ароматизированы. Но, по мнению специалистов, для таких целей лучше использовать черные и зеленые чаи. Обычно классифицируют ароматизированные чаи по тому чаю, который считается базой купажа. В соответствии с этим определяют ароматизированный зеленый, черный и даже композиционный (смесь обоих) чай. Кроме этого, предлагаются этнические и фруктовые напитки (на основе нечайных чаев).

Нужно подчеркнуть, что ароматизация чая ничего не меняет в сущности биохимических процессов, определяющих тип чая. После окончания процесса технологии производят ее как некое «наведение глянца» на почти готовый продукт. В итоге ароматизации чаи не утрачивают характерных признаков своего рода, а всего лишь приобретают новый дополнительный, ярко выраженный и неповторимый аромат.

Еще одним более распространенным способом считается применение натуральных или приближенных к ним ароматизаторов. В таком случае обрабатывается уже готовый сухой чай.

Сегодня производители используют натуральное масло, которое получают путем выжимки из семян и плодов самых различных растений: розы, яблока, персика, винограда, корицы, абрикоса, малины, черники, земляники, лимона, ежевики. Всем известный классический пример – это черный чай, ароматизированный маслом бергамота. После ароматизации натуральными компонентами вкус усиливается благодаря дополнительной ароматизации экстрактами.

Кроме растительных масел и компонентов, еще применяется ароматизация карамелью, медом, какао, виски, ванилью, шоколадом, ромом. Сублинированные сливки являются одним из самых известных нерастительных ароматизаторов.

## Многообразие вкусов

На протяжении нескольких лет бесменным лидером на рынке является смесь цейлонского и индийского чая, при этом первый отвечает за более темный и насыщенно яркий цвет напитка при заваривании, второй – за качественную компоненту. Чай смешивают с лепестками сафлора, кусочками ананаса или лимона и даже дополняют натуральными маслами различных экзотических растений.

По мнению специалистов, в чайных картах заведений HoReCa самыми популярными считаются фруктовые чаи. Они представляют собой смесь из плодов шиповника, цветков гибискуса, кусочков яблок, папайи, ананаса, ягод малины, дикой вишни, изюма. Смесь ароматизируют разными маслами: клубники, малины и т.д.

Из ароматизированных черных чаев можно отметить такие виды, как индийско-цеильонский черный чай с добавлением лепестков васильков, завязей зеленого китайского чая, кокосовой стружки или ягод сладкой клюквы. Одной из новинок среди производителей чая является смесь, в которой черный чай сочетается с лепестками подсолнуха и сафлора и ароматизируется натуральным маслом экзотического «сметанного яблока».

Из серии ароматизированных зеленых чаев



особым спросом пользуются два вида чая: первый представляет собой китайский зеленый крупнолистный чай с цедрой лимона, ароматизированный маслами лимона и бергамота. Второй – это зеленый чай с кусочками папайи, изюма, цветками чайной розы, мальвы, голубого василька и календулы. Этот чай ароматизируют маслами земляники, клубники и молочной карамели. Помимо этого, в линейке ароматизированных зеленых чаев наиболее популярным считается туту скрученный китайский зеленый чай. Такой вид чая можно готовить с лепестками календулы, ароматизировать натуральным маслом лимонника или без добавок с ароматизацией бергамотом.

Существуют также композиционные чаи. Они тоже хорошо востребованы на рынке HoReCa. Такой вид чая получают из смеси черного китайского крупнолистного и зеленого с кусочками ягод малины, клубники и красной смородины. Композиционные чаи ароматизируют маслами сливы, клубники, молочной карамели и сливок. Можно отметить еще один интересный сорт: смесь цейлонского черного и китайского зеленого чая с кусочками папайи и лимона, обогащенного ароматом фенхеля и винограда.

Стоит отметить еще одну линию, которая получила развитие в линейках многих производителей для HoReCa, – «чай с пряностями». Интересный пример: в одном из популярных

московских ресторанов узбекской кухни сегодня хитом продаж является смесь с китайским черным крупнолистным чаем с добавлением кусочеков какао, перца чили, белого шоколада и горошка красного перца. Продукт ароматизирован маслами шоколада и перца чили. Вот так вот развивается наша национальная кухня за рубежом.

### Хранение

Нужно помнить несколько простых правил, чтобы избежать выветривания чайного аромата.

Упаковка или емкость, предназначенная для хранения чая, должна закрываться настолько плотно, чтобы туда не проникал воздух. Помимо этого, материал, из которого она изготовлена, не должен иметь никакого запаха, не должен впитывать влагу или пропускать постоянные запахи, а также взаимодействовать с химическими веществами, содержащимися в чае. Самыми

оптимальными вариантами для хранения чая являются стекло, фарфор или фольга.

Чай нужно хранить в помещении, где сухо и чисто. Еще один из самых важных моментов – это полностью надо исключить запах сигарет, который в виду высокой гигроскопичности активно впитывается чаем.



## 1UZ: БУХГАЛТЕРИЯ ДЛЯ ОБЩЕПИТА, СЧИТАЙТЕ ЛЕГКО!

**Линейка программ для решения учётных задач**



Мы знаем, что бухгалтерия общепита – одна из самых сложных, ввиду множества особенностей учета и налогообложения.

Для того, чтобы сделать учет более удобным, мы разработали Бухгалтерскую программу 1UZ, которая предназначена для микрофирм и малого бизнеса – плательщиков единого налогового платежа (ЕНП).

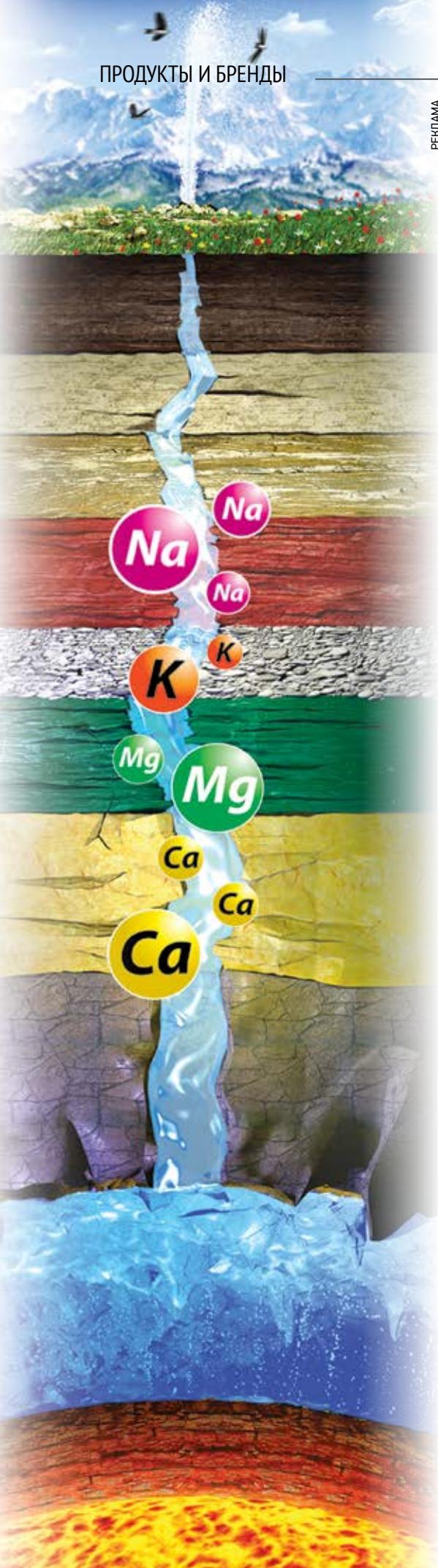
*А освободившееся время вы можете использовать для поиска новых мест и вкусов на сайте Restoran.uz.*

Она автоматизирует все участки бухгалтерского учета, но самая полезная ее функция для предприятий общепита – «Расчет себестоимости блюда с учетом наценки». В основном разделе этой функции необходимо указать название блюда, его количество и себестоимость, а также цену с учетом наценки, программа автоматически все рассчитает.

В 1UZ собраны все виды налогов и льгот, в том числе Единый социальный платеж, отчисления в Пенсионный фонд. 1UZ сформирует отчеты в ГНИ, Народный банк, статистические органы, и также сама «напомнит», когда их нужно сдать.

Для тех, кто хотел бы попробовать ее в деле, предлагаем воспользоваться демо-версией, которую можно скачать на сайте 1uz.uz вместе с руководством по установке. Подробную информацию о 1UZ можно получить на сайте 1uz.uz, по телефону горячей линии 230-21-12 или отправив запрос на e-mail: info@1uz.uz.





# ИСТОЧНИК ЖИЗНИ

В какие бы времена, в каких бы условиях ни существовало человечество, переоценить для него значение чистой питьевой воды сложно. Один из самых драгоценных даров природы вода – это не просто способ утолить жажду, но и реальная возможность поддержать жизнь и здоровье организма.



Мы многое знаем о воде, изучаем, воздаем ей должное и понимаем, что вода одинаково важна для нас как в образе безудержной и мощной стихии, так и в стакане на столе. Какие же критерии отбора питьевой воды интересуют современного жителя мегаполиса?

Итак, чистая вода, употребляемая человеком, необходима для его правильной жизнедеятельности. Поэтому главным вопросом использования воды является ее состав. Дело в том, что природная вода практически всегда представляет собой раствор различных химических соединений. Проходя сквозь слой земли, она обогащается различными минеральными солями, которые, попадая в наш организм в определенном количестве, способны оказывать лечебное действие. Из-за состава такую воду называют «минеральной». Согласитесь, сделать правильный выбор в сегодняшнем разнообразии воды «не из-под крана», выставляющейся на полках супермаркетов и предлагаемой в ресторанах, довольно непросто. Какими качествами должна обладать минеральная вода, чтобы быть не только «удобоваримой» в процессе трапезы, но и полезной для организма? Главное преимущество качественной минеральной воды обусловлено действием кальция, натрия, хлора, магния, гидрокарбонатов и другой органики, входящей в ее состав.

Минеральная вода «Geomineral®» добывается из горячего источника, расположенного на глубине 1300 м. Вода эта газированная, имеет оптимально-сбалансированный минеральный состав, что положительно сказывается на правильном функционировании всех систем организма. Она относится к типу столово-минеральных вод и прекрасно дополняет обед или ужин, оказывая в то же время лечебные действие. Кстати, данная вода рекомендована для питья и как лечебно-столовая, например, при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, при лечении опорно-двигательного аппарата, сердечно-сосудистой и нервной системы. Однозначным плюсом воды является тот факт, что она улучшает пищеварение и повышает жизненный тонус человека.

Химический состав «Geomineral®» включает в себя все необходимые элементы. Например, кальций, который необходим для укрепления костей, зубов, ногтей, мышечной ткани, он также участвует в процессе кроветворения, обмена веществ, препятствует проникновению микроорганизмов в кровь, повышая сопротивляемость организма к инфекциям и токсинам. Магний является хорошим противотоксичным, противостressовым, противоаллергическим и противовоспалительным средством. Калий – очень важный элемент для деятельности мышц, особенно сердечной мышцы. Соли калия способствуют выведению из организма лишней воды, помогают ликвидировать отеки, действуют как противосклеротическое средство. Содержание натрия в воде позволяет утолить жажду и не перегружать сердце. Общая минерализация воды «Geomineral®» не превышает более 1 мг/л, что положительно отражается на ее вкусе.

Для знатоков и ценителей можем добавить следующее: эта минеральная вода по своим свойствам и вкусовым качествам аналогична таким международным брендам, как «Боржоми», «PERRIER», «Ессентуки», «Нарзан», «Evian».

# ГАРМОНИЯ формы и содержания

*По какому бы поводу ни накрывался стол, питьевая вода всегда была и будет главной составляющей сервировки. Занимая доминирующее положение на столе, вода остается одним из самых популярных и, главное, полезных напитков как летом, так и зимой. Она отлично утоляет жажду и не вредит здоровью; более того, в ряде случаев она его улучшает.*

Вода – прекрасный компаньон хорошему вину. На этот счет существует множество рекомендаций, которые сводятся к простым правилам. Например, мягкая вода идеально подходит к терпким красным винам с высокой кислотностью; вода, обогащенная солями кальция и магния – к красным винам с фруктовыми и пряными оттенками, итальянские вина сочетаются с классической сельтерской водой. Впрочем, воду подают не только к вину, но и к крепкому кофе, так как стакан воды помогает полностью ощутить изумительный вкус эспрессо или ристретто.

РЕКЛАМА



По статистике почти две трети всех заказов на напитки в ресторанах и кафе приходится на воду. В хорошем ресторане вам никогда не предложат воду в пластиковой таре. Назовем это своеобразной нормой этикета, демонстрацией уважительного отношения к гостю. На правильно сервированном столе приемлема только стеклянная бутылка, иногда – в качестве альтернативы – графин из прозрачного стекла. В первую очередь подобное правило подачи питья связано с тем, что использование некачественного пластика ведет к нарушению структуры воды и, соответственно, ее качества, вкуса. Правильное хранение воды в пластиковых бутылках предполагает постоянное поддержание температуры не более 14 градусов выше нуля с момента разлива воды в тару и до момента подачи на стол. Но условия хранения воды в пластиковой бутылке часто нарушаются, особенно в жаркую погоду. Таким образом, даже вода из кристально чистого источника при нарушении условий хранения может стать вредной. Вода в стеклянных бутылках хранится при гораздо менее «капризных» условиях.

Другая причина – эстетический фактор, что, согласитесь, приобретает немаловажное значение во время грандиозных торжеств, дружеских застолий, да и просто тихого семейного похода в ресторан. Филигранное или лаконичное – стекло на столе смотрится гармонично и привлекательно. Изящный фужер с водой может стать украшением сервировки, а сама бутылка должна быть из прозрачного светлого стекла, чтобы давать полное представление о чистой воде, которую мы пьем. Подавая воду, грамотный официант откупорит ее непосредственно перед гостем. Фужер никогда не доливают до краев, дабы вы могли бросить туда дольку лимона или кубик льда, которые часто прилагаются к воде по умолчанию. Если вода газированная, нельзя допускать, чтобы газ вышел. Правила просты и прозрачны, как само стекло, остается только суметь выбрать ту воду, которая устроит вас по всем показателям.

Узнаваемый внешний дизайн стеклянных бутылок «Geomineral®» воспринимается как стильный и привлекательный на вид, не теряя при этом своей практичности и функциональности. Удобная конструкция колпачка-закрутки и прочный корпус делают ее идеальной также для употребления на ходу, что является большим плюсом, так как посетители ресторанов вполне могут забрать воду с собой. Принимая во внимание также и достойные вкусовые качества воды, стоит согласиться с тем, что «Geomineral®» легко может украсить любой стол ресторана, кафе, номера отеля, использоваться во время проведения конференций, деловых переговоров.

*Для справки: минеральная вода «Geomineral®» выпускается в двух депозитах: 0,33 л, 0,5 л.*



# КАК СДЕЛАТЬ ТАК, ЧТОБЫ ВАШИ НОЖИ СЛУЖИЛИ ВАМ ДОЛЬШЕ

Для каждого шеф-повара важным этапом является выбор ножа и его качество, потому что выбранный им инвентарь должен служить как можно дольше. И нельзя забывать о том, что нужно правильно пользоваться ножом и ухаживать за ним. Давайте рассмотрим одну из технологий изготовления высококачественных кованых ножей и правильного ухода за ними.

Изготовление кованых ножей состоит из более чем 45 отдельных этапов производства. Кованый нож может быть легко определен по толщине между лезвием и ручкой – так называемой поперечиной. Кованый означает – изготовленный из одного куска стали без сварки и под высоким давлением. В результате, сталь сильно уплотняется. Лезвие, поперечина и удлиненный хвостовик обеспечивают оптимизированное распределение веса. В ходе последующей ковки заготовки нагревают до красного каления, затем следует окончательная ковка. Ковочный молот прессует сырье, падая на него с высоты до 2,5 м весом около 1,5 – 2,5 тонны.

После процесса ковки заготовки слегка обжигаются для того, чтобы не было мелких трещин и чтобы собрать заготовку в единое целое.

Закаливание кардинальным образом влияет на качество готового ножа. Кованые заготовки закаляются в инертной газовой среде выше 1000°С. При закалке из нержавеющей стали следует избегать любого контакта с кислородом, поскольку в противном случае образуется слой окисла железа – окалина, и преимущества такой заготовки будут полностью сведены к нулю. Всех этих негативных последствий можно избежать с помощью непрерывной закалки в инертной среде.

Этот этап производства называется закаливанием. Поскольку закаленная сталь является хрупкой и неупругой, большая часть напряжения удаляется из стали путем отжига при температурах до 250°С. Молекулы стали снова выравниваются и кромка получает требуемую упругость и прочность. Через

специальную глубокую заморозку до -70°С, лезвие ножа получает еще дополнительную упругость. Шлифовка лезвий производится на специальных ЧПУ(числовое программное управление)шлифовальных станках, что гарантирует высокое качество. Окончательная отделка-шлифовка, так называемое «сухое шлифование», обеспечивает идеально гладкую поверхность.

Затем идет сборка рукоятки, которая собирается посредством специального производственного процесса. Сталь и пластик надежно соединяются друг с другом абсолютно без зашоров. Ручки изготавливаются из высококачественных материалов и пищевого пластика.

Окончательная заточка кухонных ножей делается специалистами на машинах, чтобы лезвия обладали оптимальной режущей способностью. Полировка впоследствии делает их очень острыми. Углы заточки ножей проверяются на лазерном датчике для обеспечения наилучших результатов.

## УХОД ЗА НОЖОМ

Мы рекомендуем чистку ножей вручную, используя мягкую ткань и не сильное чистящее средство. После чистки нож следует тщательно протереть досуха, чтобы избежать пятен на лезвии. Высококонцентрированные моющие средства в посудомоечных машинах, а также длительное время, в течение которого ножи подвергаются горячему пару, и даже остатки некоторых видов пищи могут привести к появлению пятен или коррозии на лезвии.

Для хранения ножей мы рекомендуем специальный блок, магнитную полосу или любое другое приспособление, где лезвия не будут касаться друг друга. Хранение ножей в ящике стола – не идеальное решение. Всегда будьте осторожны при использовании ножей! Большинство несчастных случаев происходит в результате ненадлежащей эксплуатации, поэтому:

- никогда не режьте по направлению к вашему телу;



- рукоятка ножа должна безопасно лежать в руке;
- всегда используйте хорошо заточенные режущие инструменты;
- убедитесь, что рукоятка и лезвие ножа сухие;
- не храните ножи лезвиями вверху;
- не оставляйте ножи среди продуктов питания или воткнутыми в них;
- не хватайте падающий нож;
- не оставляйте ножи в воде;
- не используйте режущие инструменты для не соответствующих целей;
- чистите их после использования;
- регулярно точите ножи стальной точилкой;
- храните в недоступном для детей месте;
- никогда не кладите ножи на горячую плиту или на другие источники тепла.

Мусат – это специальный точильный инструмент. Понятно, что инструмент для затачивания должен быть более твердым, чем нож. Вот почему при изготовлении мусатов используют особо прочную хромомарганцевую сталь. Профессионалы чаще всего затачивают ножи круглым стальным мусатом длиной от 18 до 30 см с поверхностью средней зернистости. Мусат с овальным поперечным сечением обладает более крупной контактной поверхностью, чем обычный круглый мусат. Их проще правильно удерживать в руке при затачивании ножа.

**Затачивание** – это процесс, в ходе которого:

- 1) происходит восстановление вертикального положения кристаллической структуры металла, режущей кромки лезвия ножа без снятия слоя металла.
- 2) удаляется изгиб (гребень), возникший в результате шлифования режущей кромки.

**Шлифование** – удаление слоя металла с поверхности сильно изношенного лезвия для восстановления правильного угла. Если режущий край лезвия стал круглым, его необходимо шлифовать.

При помощи мусата затачивают ножи с гладким режущим краем. Ножи с зубчатым или волнообразным краем мусатом можно затачивать только в том случае, если режущий край лезвия гладкий с одной стороны. При затачивании происходит выравнивание режущей кромки лезвия, а металл не снимается. При использовании мусата не следует прилагать особых усилий. В противном случае, процедура заточки превратится в шлифование, и лезвие начнет закручиваться. Подобное происходит, когда нож затачивают точильным камнем или бруском. Мусат не повреждает режущую кромку, следовательно, его можно использовать для заточки максимальное количество раз. Профессионалы затачивают

нож перед каждым применением.

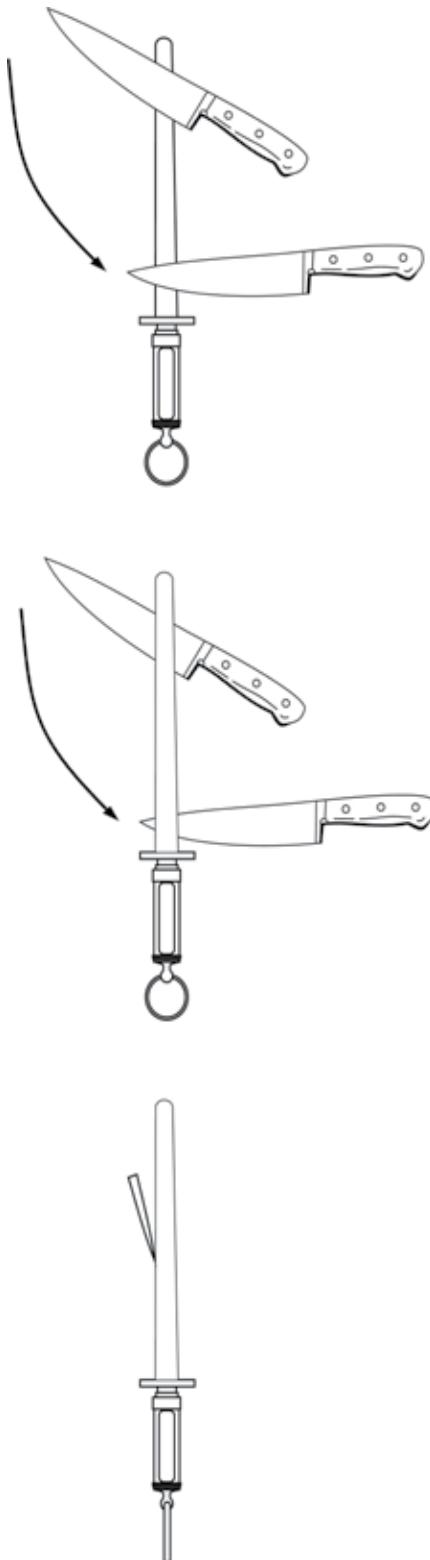
Оптимальный результат получается при правильном использовании мусата. Точильный инструмент необходимоочноочно удерживать в руке в вертикальном положении. Кончик мусата должен опираться на нескользящую поверхность стола. В другую руку берут нож, кончик лезвия которого слегка направлен вверх. Основание лезвия ножа прикладывают к нижней части мусата. Нужно следить за тем, чтобы точильный угол составлял порядка 20 градусов. Для этого спинку ножа наклоняют наружу. Для определения правильного угла наклона можно использовать положение стрелок часов. Так, каждые 15 минут соответствуют углу в 90 градусов, значит, 5 минут будет равняться 30-градусному углу, а 1 минута составит 6-градусный угол. Соответственно, 20 градусов составляет чуть менее 3,5 минут.

После того как нож установили в правильном положении, следует уверенным движением несколько раз провести по мусату сначала с одной, а затем – с другой, от основания до самого кончика лезвия. Заточку производят без сильного нажатия на мусат. В движении участвует вся рука, запястье не сгибают. По мусату проводят от трех до шести раз, и режущая кромка вновь приобретает былую остроту. При использовании керамического или алмазного мусата достаточно будет провести по одному разу с каждой стороны лезвия.

В случае, если не представляется возможным опереть мусат на нескользящую поверхность, его поворачивают вверх, а рукояткой упирают в стол. Лезвие ножа прикладывают основанием к кончику мусата таким образом, чтобы лезвие режущей кромкой было направлено вниз, и производят заточку уже описанным способом. Следует соблюдать особую осторожность, так как пальцы на рукоятке мусата практически не защищены.

Волнистые лезвия и лезвия с зубчатым краем затачивают с гладкой стороны под практически нулевым углом заточки по всей длине режущей кромки. Движение заточки должно быть максимально плавным.

HoReCa



## ЗАТОЧКА ВАШЕГО НОЖА

Высококачественные ножи остаются острыми долгое время, если они используются исключительно для целей, для которых предназначены. Ножи должны использоваться только для резки, а не для рубки. Кости, а также твердые продукты должны нарубаться тесаком. Мы рекомендуем деревянные или пластиковые доски. Твердые поверхности – мрамор или искусственный камень – очень быстро делают ножи тупыми. После определенного времени даже самый лучший нож теряет свою остроту.

Работать таким ножом неудобно и не эффективно. А главное – опасность нанести себе травмы, работая тупым ножом, на порядок выше, чем хорошо заточенным. Не секрет, что работа острым ножом требует меньше усилий, чем тупым. Поэтому, если приходится резать и строгать тупым ножом, вероятность того, что нож сорвется, довольно высока. А вот, чтобы нанести травму, у тупого ножа остроты хватит. Поэтому лучше работать хорошо заточенным ножом.

# ЧУДО ИЗ ТАНДЫРА – узбекские лепешки

«Горел тандыр, огонь пыхтел от жара, творилось чудо в пламени огня!» – эти строки посвящены традиционному узбекскому хлебу – ароматной и румяной лепешке.

Мехмон-нон, оби-нон, сутли-нон, патыр – так называются эти хлебные сокровища. Тесто для них готовят по-разному: для праздников замешивают на сливочном масле и сметане, есть лепешки с бараньими шкварками и репчатым луком.

## Легенда

Существует легенда, согласно которой бухарский эмир, отведав однажды удивительно вкусных самарканских лепешек, приказал доставить к себе лучшего в Самарканде хлебопека и велел ему испечь такие же лепешки у себя в Бухаре. Хлебопек исполнил приказание, но вкус готовых лепешек получился отличным от самарканского. Рассерженный эмир призвал хлебопека к ответу. В свое оправдание тот сказал: «Здесь нет самарканского воздуха»...

Роль воздуха здесь, конечно, преувеличена, но зерно истины, безусловно, присутствует. Помимо умелого соблюдения уникальной традиционной технологии производства узбекских лепешек, мастерство пекаря также зависит от места, в котором он работает, от того, насколько хорошо он может со временем приспособиться к местной воде, муке, климату, собственной печи...

## Традиции и обычай

Еще с древних времен для жителей Узбекистана хлеб является священным. Существует даже легенда, подтверждающая эту традицию. Она гласит, что каждый новый правитель чеканил свои собственные монеты, но платой местному населению были не чеканные монеты, а хлеб!

Ни в коем случае нельзя резать лепешку ножом и класть «лицом» вниз: это проявление неуважения и пренебрежения. В начале трапезы лепешку разламывают руками и раскладывают перед каждым гостем.

Существует такой обычай, по которому путник, покидающий родной дом, берет с собой часть лепешки, которая хранится дома до его возвращения.

Свежесть и пропеченнность лепешки всегда можно проверить, скав лепешку в комок ладонями и отпустив. Через полминуты качественная лепешка примет исходную форму.

Другая национальная традиция – возложение корзины с хлебом на голову – указывает на почтительное отношение к хлебу.

Иногда в процессе выпечки лепешка отваливается от стенки и падает в золу. Такой хлеб считается священным. Существует

поверье, что в этот момент в дом вошел святой Хыэр, и хлеб ему «кланяется».

Во время помолвки именно после того, как две лепешки сломаны, жених и невеста считаются обрученными.

Еще одна узбекская традиция – если ты приезжаешь в другой город, надо купить хлеб домой.

## Тандыр

Тандыр – это восточное чудо, которое делают мастера из специальной глины, конского волоса и кварцевого песка. Для растопки тандыра используют древесину фруктовых деревьев.

Слово «тандыр» имеет одинаковые корни во многих языках: санскрите, персидском, турецком, азербайджанском. Тандыры использовались еще до того, как Месопотамия и Иранское плато были заселены семитскими племенами. В Индии и Иране в печах, напоминающих тандыры, готовят мясо со специями.

Его делают кустарным путем в виде цилиндра с суженной горловиной, со стенками толщиной в 2 см, из горного лесса с добавлением верблюжьей или овечьей шерсти. Высушивают тандыр на солнце в течение недели. После того как построили тандыр, внутреннюю стенку его рабочей камеры обмазывают хлопковым маслом и начинают топить. Топку производят в течение суток. Это обеспечивает хорошую сушку глины и быстрое накаливание стенок камеры в дальнейшем даже при сжигании небольшого количества топлива. Обмазывание маслом при первой топке производят с той целью, чтобы, когда масло выгорит, стенка стала гладкой и к тыльной стороне лепешек или самсы при снятии готового изделия не прилипали крошки глины.

Лепешки и самса, выпекаемые в тандыре, имеют особый аромат, неповторимые вкусовые качества, высокую калорийность, диетические и целебные свойства. Однако, учитывая трудоемкость и сложность процесса приготовления, а также то, что не всюду можно приобрести и построить тандыр, рекомендуется в домашних условиях использовать СВЧ-печи для выпечки лепешек.



## Виды лепешек

Лепешки домашние, простые (оби-нон). Главный узбекский хлеб – пресная лепешка оби-нон, что в переводе означает «простой хлеб». Традиции приготовления оби-нон насчитывают около 5000 лет, сами узбеки называют этот хлеб «пиццей для гурманов». Выпекают лепешки оби-нон из простого теста на основе особой, используемой только для этого сорта хлеба, закваски. Именно от нее в наибольшей степени зависит неповторимый вкус оби-нон. Дрожжевая культура, размноженная в этой закваске, также уникальна, как, например, дрожжевая культура бородинского хлеба – то есть, никакой другой заменена быть не может. Часто в качестве закваски используют кусок «спелого» теста предыдущего приготовления, который называется хамир-турш. Традиционно закваска у узбеков очень почитается и хранится в чистом и укромном месте. Сидеть с протянутыми в ее сторону ногами или перешагнуть через нее считается грехом. Некоторые эксклюзивные рецепты заквасок мастера-хлебопеки засекречивают и передают только своим ученикам.

Лепешки крупные, сдобные (патир-нон). Патыр – наиболее характерный для узбекского стола вид лепешек, приготовляемых из сдобного дрожжевого теста. Патыр делают крупных размеров (по диаметру больше суповой тарелки) и выпекают толь-



ко в тандыре, причем держат там дольше, чем другие виды лепешек из дрожжевого теста, на умеренном жару, для чего угли в тандыре собирают в середине горкой и густо посыпают золой. Многообразие видов узбекской лепешки поразительно. Помимо самых распространенных оби-нон и патыра, существуют еще десятки видов лепешек. При этом каждая область Узбекистана может похвастаться своим собственным сортом, нигде более не встречающимся. И у каждого из них – своя закваска, своя оригинальная технология приготовления, свой неповторимый вкус.

Так, для лепешек ширмой-нон закваска готовится на горохово-анисовом отваре. Ширмой-нон считается диетическим и даже лечебным хлебом, имеет уникальный сладковатый вкус с нежным ароматом аниса.

Лепешки гала-осиёги-нон, пришедшие из поселка Гала-Осёи, что близ Самарканда, славятся далеко за пределами Самаркандской области. Каждый, побывавший в Самарканде, покидая город, обязательно старается приобрести этот хлеб: это уже стало традицией. Существует более пятнадцати разновидностей этой лепешки. У каждой из них свой особый, достаточно сложный рецепт приготовления закваски на основе перебродивших сливок или молочной сыворотки, с добавлением мелко нарезанного лука и кунжутного масла. Даже в черством виде этот хлеб сохраняет свой удивительно привлекательный вид, а будучи размоченным, восстанавливает все свои вкусовые качества.

Ферганская долина славится вкуснейшими слоеными лепешками катлама, каждый из слоев которой при приготовлении смазывается маслом или сметаной.

Мастера пекут хлеб из кукурузной муки, называемый загора-нон, лепешки с мясом и луком, со шкварками – джиззали-нон. Весной очень востребован нук-патир – хлеб на травяных настоях. Но самыми знаменитыми по Узбекистану и популярными среди гостей республики считаются самаркандские лепешки, количество их рецептов доходит до двадцати.

Лепешка, взятая из рук доброго человека, несет тепло, поднимает настроение. Ведь людям так не хватает любви, не хватает терпимости друг к другу и простоты.

Запах дымящегося хлеба – незабываемый, непередаваемый! Единственное желание даже сытого человека – непременно отломить кусочек и насладиться вкусом!

Любая трапеза, пиршество начинается с ритуала раздачи хлеба. Самый старший берет лепешку, разламывает на куски и кладет перед каждым, сидящим за столом. На Востоке в создании теплых отношений между людьми особая роль отводится хлебу. По традиции те, кто вместе вкусили хлеб, становятся друзьями. В этом и есть главная тайна узбекской лепешки – аппетитной, красивой, благоухающей, объединяющей и примиряющей!

Михаил Захаржевский



**ECOCHEMTRADE**

Мобильные  
(998 90) 994-27-03  
(998 90) 359-81-39  
(998 94) 603-09-03

Тел/Факс: (998 71) 294-60-14  
E-mail: info@sik.uz  
ecochemtrade.uz@gmail.com

**ПОСТАВКА И ПРОДАЖА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ, БАРОВ, КАФЕ, СТОЛОВЫХ И МАГАЗИНОВ ОТ ВЕДУЩИХ МИРОВЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ**

Реклама

Адрес: г.Ташкент  
ул.Джаркурганская, 78

Ориентир: Напротив главного входа в Масложиркомбинат

# Топинамбур, или земляная груша

Родина земляной груши – Северная Америка, где она растет в диком виде и была введена в культуру индейцами до появления там европейцев

Первыми из европейских стран с этим овощем в 1610 году познакомилась Англия, затем Франция, где земляная груша и получила название «топинамбур» (от названия племени бразильских индейцев – тупинамба). Земляная груша оказалась настолько плодовитой, что через 20 лет после своего появления по доступным ценам продавалась на рынках Англии. В Голландии и Бельгии топинамбур отваривали в вине со сливочным маслом, добиваясь сходства с донышком артишока. В Бельгии он даже назывался «подземным артишоком». Топинамбур имеет огромную пищевую ценность. Он может служить отменной альтернативой картофелю. Выращивать его очень легко, он крайне неприхотлив. Ему не страшны вредители, он может произрастать на любой почве, редко когда болеет какими-либо заболеваниями и не требует дополнительного ухода. Даже если за ним не ухаживать, он может расти и давать урожай много лет. Особо ценным делает его то, что клубни содержат намного больше витаминов, чем тот же картофель.

## Полезные свойства

В состав топинамбура входят: пектины, сахара, минеральные соли – кремния, калия, железа и цинка, белки, аминокислоты и, разумеется, множество витаминов.

В топинамбура содержится инулин, вещество столь необходимое тем, кто страдает сахарным диабетом. Имеются доказательства, что регулярное употребление топинамбура длительный промежуток времени снижает уровень сахара в крови. Эти свойства делают

его крайне необходимым как тем, кто уже болеет сахарным диабетом, так и тем, кто подвержен этому заболеванию и имеет риск заболеть. В этих целях его рекомендуется принимать по 2–3 клубня три раза в день, желательно за десять минут до еды.

Помимо пользы для диабетиков, полезные свойства топинамбура оказывают положительное влияние на пищеварительную систему человека. Это было доказано множеством независимых исследований и экспериментов.

- В составе клубней имеется железо, кремний, калий, витамин С. В одной чашке очищенного топинамбура содержится 20% от суточной нормы железа, до 20% калия, 17% магния.

- Комплекс микроэлементов, которые содержатся в топинамбура, укрепляет сердце и сосуды. Вполне заменяет препараты из аптеки – калиево-магниевый комплекс.

- Применяется при лечении анемии из-за высокого содержания железа.

- Нормализует артериальное давление, кишечную микрофлору, полезен при дисбактериозе. Защищает нашу печень.

## Сведения о продукте

### Другие названия:

У топинамбура (*Helianthus tuberosus L.*) есть множество названий: «иерусалимский артишок», «земляная груша», «солнечный корень». Эти названия давались растению на протяжении долгих лет.

### Вкусовые качества:

Жареный топинамбур на вкус напоминает сладкий жареный картофель. Промороженные клубни приобретают сладкий вкус.

### Приготовление:

Клубни употребляются в сыром, вареном, жареном и тушеном виде, из них также готовят салаты, компоты, чай, кофейный и другие напитки. Кроме того, топинамбур можно консервировать и сушить.

### Как выбирать:

Если вы покупаете его на рынке или в супермаркете, обратите внимание на внешний вид. Не берите мягкие, сморщеные клубни и клубни с пятнышками.



**Клубни топинамбура похожи на имбирь**

- Диетологи его считают уникальным продуктом. И все благодаря инулину, который является прекрасным источником энергии. Топинамбур – отличное средство для снижения веса.

- Применяется для лечения запоров. Снижает уровень сахара в крови.

- Сироп из топинамбура – лучшая альтернатива обычному сахару.

- Обладает противовоспалительным эффектом, поэтому прекрасно подходит для желудочно-кишечного тракта. Лечит гастрит, колит и язву, заживает ткани. Применяется при изжоге. Желчегонное средство.

- Применяется в косметологии для тонуса кожи и омоложения.

Высшие учебные заведения Республики Узбекистан несколько лет проводили исследования по проблемам диверсификации экономики на основе создания индустрии топинамбура (*Helianthus tuberosus L.*). В стране созданы национальные сорта топинамбура «Файз барака» и «Мужиза». Успешно проведены их испытания в различных земельно-водных условиях Республики и соответственно достигнута социально-экономическая эффективность.

### Противопоказания:

Как бы ни был полезным продукт, всегда найдутся люди с его индивидуальной непереносимостью. Вам необходимо знать об этом, чтобы употребление топинамбура не привело к неблагоприятным последствиям. Стоит отметить, что в сыром виде топинамбур может вызвать метеоризм (вздутие живота). К счастью, только этим и исчерпываются все противопоказания этого растения. Конечно, как и при употреблении любых других продуктов, нужно помнить поговорку, что все хорошо в меру.

# ЖАРЕНИЙ ТОПИНАМБУР с острым перцем

*Ингредиенты на 4 персоны*

- 2 ст. л. оливкового масла
- 2 измельченных острых красных перца
- 500 г топинамбура (иерусалимский артишок)
- 3 ст. л. воды
- 1 крупный лук-шалот
- 2 – 3 листика мяты
- 2 ч. л. свежевыжатого лимонного сока
- соль по вкусу

## Приготовление

Раскалить масло в большой сковороде на среднем огне. Добавить дольки очищенного и нарезанного ломтиками топинамбура, посолить и жарить, помешивая, около 15 минут, пока они не подрумянятся.

Добавить воду и, помешивая, варить до тех пор, пока вода не испарится. Добавить очищенный и нарезанный лук-шалот и жарить до золотистого цвета, около 3 минут. Сразу подавать к столу вместе с приправой. Для приправы перемешать красный острый перец, мяту, лимонный сок. Приправу добавлять по мере необходимости.

## Салат из топинамбура

### Ингредиенты

- 200 г топинамбура
- 3 листика салата мангольда
- 2 ч. л. сицилийской смеси специй (базилик, майоран, орегано, тимьян, душистый красный перец, розмарин, чеснок)
- 1 лук-шалот
- 50 г оливкового масла
- сок 1 лимона
- соль по вкусу

### Приготовление

- Тщательно вымыть и очистить клубни топинамбура. Очистить и промыть лук-шалот и салат мангольд. В салатницу с оливковым маслом добавить соль и сицилийскую смесь специй. Выжать туда сок лимона и тщательно все размешать ложкой. Нарезать топинамбур, лук-шалот и салат мангольд мелкими кусочками и добавить все в салатницу. Хорошо перемешать и поставить готовый салат в холодильник на полчаса, чтобы специи могли хорошо впитаться.

# Яичные и шоколадные РОЛЛЫ С ТВОРОГОМ

Рецепты от Абдуллаевой Райно и  
Баходирова Озоджона

## Шоколадные роллы

Молоко – 200 мл

Какао – 30 г

Яйцо – 1 шт.

Сахар – 30 г

Мука – 110 г

Сливочное масло – 20 г

Растительное масло для жарки – 20 г.

## Яичные роллы

### Ингредиенты:

Яичные желтки – 3 шт.

Молоко – 200 мл

Сахар – 30 г

Сливочное масло – 10 г

Соль по вкусу.

### Начинка:

Творог – 100 г

Сливки – 100 г

Киви – 1 шт.

Банан – 1 шт.

Сахарная пудра – 30 г.

### Соус малиновый:

Малина – 200 г

Сахар – 50 г.

### Украшение:

Клубника – 50 г

Мята – 1 веточка.

1. Яйца растереть с сахаром и какао, добавить растопленное сливочное масло, молоко и муку, замесить жидкое тесто. Сковороду смазать растительным маслом, хорошо разогреть, испечь тонкие блинчики.

2. Творог взбить в блендере со сливками и сахарной пудрой.

3. Блинчики смазать творожной массой. На середину уложить ломтики ягод (клубники).

4. Свернуть роллы с помощью циновки.

5. Поместить в холодильник на 30 минут.

6. Роллы разрезать на 6 частей.

7. Выложить на тарелку, подавать с малиновым соусом.



# КРЕМ-СУП «КАЙСЭН» с морепродуктами

## Ингредиенты:

Лосось – 50 г  
 Креветки тигровые – 70 г  
 Мидии в ракушках – 50 г  
 Лук – 15 г  
 Стебель сельдерея – 20 г  
 Картофель – 30 г  
 Сливки – 50 г  
 Оливковое масло – 10 г  
 Молоко – 50 г  
 Мука – 10 г  
 Сливочное масло – 30 г  
 Соль, перец по вкусу.



В глубокую сковороду наливаем немного оливкового масла, выкладываем лук, картофель, стебель сельдерея и пассируем на среднем огне в течение 3 минут, всыпаем заранее обжаренную на сливочном масле муку, перемешиваем венчиком. Добавляем молоко и варим 5 минут, непрерывно помешивая, добавляем сливки и взбиваем в блендере. Лосось мелко нарезаем и кладем в крем-суп вместе с креветками и мидиями. Приправляем все солью и специями по вкусу и провариваем в течение 3 минут. Убираем с огня и настаиваем 5 минут. Готовый крем-суп из морепродуктов разливаем по тарелкам.



# Овощной суп «ЯСАЙ»



## Ингредиенты:

Бульон говяжий – 300 мл  
 Соевый соус – 20 мл  
 Приправа «Аджиномото» по вкусу  
 Перец болгарский – 30 г  
 Вешенки – 30 г  
 Брокколи – 40 г  
 Лук-порей – 15 г  
 Морковь – 20 г  
 Сыр тофу – 80 г  
 Сахар по вкусу.

В кастрюлю с бульоном добавляем соевый соус, сахар, приправу «Аджиномото». Доводим до кипения, добавляем нарезанные грибы, болгарский перец, морковь и кипятим еще 5 – 6 минут. Затем кладем нарезанный лук-порей и брокколи, после чего суп должен вариться еще 5 минут.Добавляем сыр тофу целиком. Убираем с огня и в глубоких тарелках подаем на стол. Приятного аппетита!



# НЕВИДИМЫЕ МЕЛОЧИ

## *Завтрак в гостинице*

Говоря о сервисе, хочется обратить особое внимание на гостиничную сферу этого рода деятельности, которая на сегодняшний день является не просто развивающейся, но и достаточно прогрессивной. Наши гости могут выбрать для себя любое интересующее их место проживания – от гостевого двора до отеля пяти звезд. Но главным во всем этом разнообразии остается серьезный блок – это блок питания. Правильное, рациональное, с соответствующим обслуживанием питание дает положительный настрой и влияет на впечатление от гостиницы в целом.

С завтрака начинается день практически каждого человека. Мы прекрасно знаем пословицу «Завтрак съешь сам, обед раздели с другом, а ужин отдай врагу». И если по поводу обеда и ужина еще можно поспорить, то вот завтрак дает нам заряд на весь день! Поэтому в гостиницах завтракам уделяется особое внимание. Ведь в отличие от обеда и ужина, на завтрак приходят практически все гости, проживающие в гостинице. Поэтому хотелось бы остановиться на некоторых моментах при организации завтраков.

Итак, давайте вспомним условия, предлагаемые в ресторанах, кафе, гостиничных комплексах:

1) Bed and Breakfast (BB) – только завтрак.

2) Half Board (HB) – полупансион (завтрак + обед или ужин).

Текст:  
Аковбянц Е.Р.

3) Full Board (FB) – полный пансион (и завтрак, и обед, и ужин)

Завтрак. Каким он должен быть, как его организовать, на что особенно стоит обратить внимание, какие проблемы могут возникать?

Попробуем ответить на эти вопросы.

В первую очередь обращаем внимание на помещение. Оно должно быть чистым, с удобными стульями, подход к столам должен быть удобным, легким. Стулья соседних столов не должны мешать друг другу, когда их выдвигают. Ведь одной из проблем является высокая плотность посадочных мест в некоторых залах. В зависимости от типа гостиницы и ее оформления столы могут быть покрыты скатертями, тканевые салфетки свернуты соответствующим образом. В зале должно быть уютно

и комфортно, предпочтительно, чтобы музыкальный фон был тщательно подобран и продуман.

Не рекомендуется застилать столы пленкой, лучше уж положить на стол привлекательные индивидуальные салфетки. Бумажные салфетки должны быть в достаточном количестве и стоять в салфетницах на подсобных столиках.

В небольших гостиницах, где в одном и том же помещении утром устраивается завтрак, а вечером – банкетное мероприятие, могут остаться различные запахи, например, запах сигарет. В таких случаях особое внимание следует уделять уборке помещений. Не нужно применять различные ароматизаторы, просто тщательно проветрите помещение и обработайте все поверхности, включая спинки стульев, если

они были без чехлов, а если в чехлах, то их желательно заменить. Не забывайте, что тот, кто занимается уборкой, должен иметь медицинскую книжку, и что качество химических чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, используемых при уборке, должно соответствовать требованиям нормативной документации. Средства должны иметь гигиеническое заключение и сертификаты соответствия. Для предотвращения образования вредных веществ не разрешается смешивать между собой или одновременно использовать несколько чистящих средств.

Говоря о персонале, следует помнить, что работники должны быть отдохнувшими, бодрыми, чтобы легко воспринимать любую ситуацию.

Поэтому надо четко определиться с графиком выхода на работу сотрудников, помнить, что завтрак может начинаться в 6:00 утра. Весь процесс работы должен быть беспроблемным, а офицант должен быть активным.

Чаще всего на завтрак предлагают такую форму обслуживания, как «шведский стол». При такой форме любое желание гостя легко удовлетворяется – ведь завтрак может быть для одних легким, для других достаточно плотным. Основной особенностью такого завтрака является то, что предлагаемое меню должно быть порционировано.

Если это хлеб и хлебобулочные изделия, то их желательно приготавливать в виде маленьких лепешечек или хлебушка круглой или овальной формы. Кроме порционного хлеба, можно предложить хлеб нарезной (черный, отрубной, багет...), тостовый. Там, где нарезают хлеб, должна быть доска, желательно белого цвета, хлеб должен быть покрыт салфет-



кой, сложенной вдвое или вчетверо для того, чтобы гость не держал хлеб в руках. Нож для нарезки хлеба должен лежать справа на доске лезвием влево, ручку ножа также можно обернуть салфеткой, размер которой меньше чем хлебной. Салфетки должны быть белого цвета.

Сливочное масло должно быть нарезано маленькими кубиками или отсаживаться через кондитерский шприц в виде цветка, гусиной лапки и т.д.

Следует помнить, что сливочное масло должно лежать на кусочках пищевого льда. Официанты должны следить, чтобы льдинки не превратились в воду, поэтому, для удобства замены емкости, его нужно подавать небольшими порциями. Щипчики должны лежать на тарелочке, стоящей рядом. Офицант должен следить за тем, чтобы щипчики не лежали в общей емкости, так как они могут полностью погрузиться в нее.



Горячие блюда (сосиски, котлеты) должны обязательно подогреваться. Размер таких изделий желательно уменьшить, потому что гость не доедает обычную сосиску чаще, чем другое блюдо. Не нужно забывать: чем шире ассортимент, тем интереснее смотрится «шведский стол».

Молоко должно предлагаться в двух вариантах: холодное – в графинах, горячее – в молочниках.

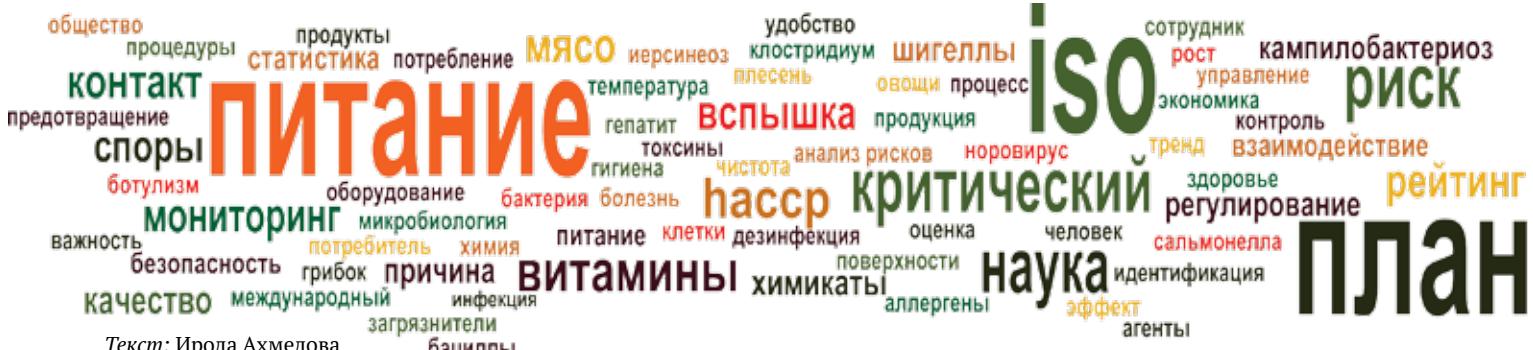
Вода на столе должна быть и минеральной, и кипяченой, и с газом, не говоря уже о кипятке. Нужно стремиться удовлетворить любое желание гостя, тем более что это не требует от работников каких-то особых затрат. Не забываем о предупредительности! Ведь понятие «предупредительность» является составной частью сервиса в группе «Услуги по обеспечению питания и проживания».

Следует помнить, что производственный и обслуживающий персонал гостиницы во всех ее департаментах должен иметь соответствующую специальную подготовку и обеспечивать все принципы, входящие в понятие «сервис».



# ЧТО ТАКОЕ НАССР?

НАССР (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points – анализ рисков и критические контрольные точки) – концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.



Текст: Ирода Ахмедова

Эта система обеспечивает контроль на всех этапах производства пищевых продуктов, в любой точке процесса производства, хранения и реализации продукции, где могут возникнуть опасные ситуации, и используется в основном предприятиями — производителями пищевой продукции. При этом особое внимание обращено на критические контрольные точки, в которых все виды рисков, связанных с употреблением пищевых продуктов, могут быть предотвращены, устраниены или снижены до приемлемого уровня в результате целенаправленных мер контроля.

Для внедрения системы НАССР производители обязаны не только исследовать свой собственный продукт и методы производства, но и применять эту систему и ее требования к поставщикам сырья, вспомогательным материалам, а также к системе оптовой и розничной торговли.

Система НАССР не является системой отсутствия рисков. Она предназначена для

уменьшения рисков, вызванных возможными проблемами с безопасностью пищевой продукции.

Система НАССР является эффективным орудием управления, которое используется для защиты предприятия (торговой марки) при продвижении на рынке пищевых продуктов и защите производственных процессов от биологических (микробиологических), химических, физических и других рисков загрязнения.

Международные организации, такие как Комиссия Кодекса Алиментариус, одобрили применение НАССР как наиболее эффективный способ предупреждения заболеваний, вызываемых некачественными пищевыми продуктами. Применение НАССР может быть полезным для подтверждения выполнения законодательных и нормативных требований.

Системы НАССР применяются практически во всех цивилизованных странах мира как надежная защита потребителей.

## Способствует ли НАССР увеличению объема продаж?

Система НАССР способствует повышению уровня безопасности питания, а, следовательно, доверие со стороны клиентов возрастет. В итоге объем продаж заметно повысится за счет качества конечного продукта.

В 2014 году по приглашению АПУ в Ташкент приезжал эксперт гостиничного и ресторанных бизнеса Ганс Карл Маделунг. Он провел семинар-тренинг для рестораторов, супервайзеров, учителей, официантов и поваров. Тренинг был разработан по системе НАССР и все участники были обучены по этой программе. Мы надеемся, что подобные семинары помогут повысить уровень местных ресторанов, отелей и внедрить всемирно принятую систему НАССР.

## Что дает НАССР рестораторам и гостям заведения?

Уверенность в безопасном производстве питания, качестве продукта и доверие гостей заведения, что, несомненно, многое стоит. Ведь на доверии гости и на предоставлении отменного качества подаваемого блюда строится отношение между гостем и заведением.

## Система НАССР насчитывает семь принципов:

- Проведение анализа опасных факторов.
  - Определение критических точек контроля (КТК).
  - Установление критических пределов для каждой КТК.
  - Установление процедур мониторинга.
  - Разработка корректирующих действий.
  - Установление процедур учета и ведения документации.
  - Установление процедур проверки.
- Именно на этих принципах базируется построение системы НАССР.

## Сколько в среднем длится внедрение НАССР?

С учетом периода адаптации, анализа рисков, подбора алгоритмов, это займет около 3 – 6 месяцев.

Большинство экспертов НАССР уверены, что предприятие достигнет лучших успехов в разработке плана НАССР, если предприятие примет некоторые предварительные шаги, прежде чем начать применение семи принципов НАССР и составление плана.

Предприятию рекомендуется предпринять следующие предварительные шаги:

Формирование группы НАССР, включая одного человека (консультант, служащий или другое лицо), который прошел обучение НАССР.

Описание пищевого продукта и методов его производства и реализации; определение предполагаемого способа употребления и целевого потребителя.

Составление и проверка технологической схемы.

Решение об отнесении продукта к категории переработки.



## Как можно внедрить НАССР в наши рестораны и кафе?

Внедрение можно провести с учетом местных особенностей. Но необходимо поэтапное внедрение с периодом адаптации. Это обязательное условие внедрения НАССР.

# НАШИ ПАРТНЕРЫ

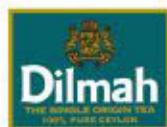
## Спасибо за доверие и сотрудничество!



ЦАРСКАЯ ФОРЕЛЬ  
РЕСТОРАН



LOTTE  
CITY HOTEL TASHKENT PALACE



SES  
Senior Experten Service

Convootherm

abnmbgroup



RAMADA.  
TASHKENT



Radisson BLU  
HOTELS & RESORTS



Samarqand



CLEANING SERVICE  
TASHKENT



Hey!



Viva Maria  
chocolaterie



DEDEMAN  
SILK ROAD  
TASHKENT



Sezam  
GARDEN



Mash'al  
РЕСТОРАН



Azu.UZ



ONSUL

GEO MINERAL

hydrolife®

СУЛТАН  
РЕСТОРАН



КЛЕН





ДЛЯ ВСЕХ КОФЕЙНЫХ ГУРМАНОВ,  
ЗНАЮЩИХ ТОЛК  
В ВЫСОЧАЙШИХ СТАНДАРТАХ



Найдите Melitta через:  
[f /melittauz](https://www.facebook.com/melittauz)

ул. Усмана Носира, 37 «Tea & Coffee House» тел.: +99895 1426060  
email: espresso-italy@mail.ru [www.espresso-italy.com](http://www.espresso-italy.com)

