

ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЖУРНАЛ АССОЦИАЦИИ ПОВАРОВ УЗБЕКИСТАНА

# HORECA

HOTEL • RESTAURANT • CAFE

Декабрь 2015 №12(16)

## ЖАН ШАРЛЬ БАЛТАЗАР

*Неделя французской  
 выпечки в Ташкенте*

## КАНАДСКИЕ ПРОДУКТЫ

*Презентация мяса  
и морепродуктов*

## НОВОГОДНИЕ КОРПОРАТИВЫ

*Тенденции в организации*

## ЖИДКАЯ ТЕМА

*Для чего нужна  
дегустация воды*

*Bill Yosses*

# УИЛЬЯМ ЙОЗИС

**КУЛИНАРНЫЙ ДИПЛОМАТ США  
И ПРЕЗИДЕНТСКИЙ  
ШЕФ-КОНДИТЕР В УЗБЕКИСТАНЕ**



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

Компания «ProfPosuda» успешно работает на рынке Узбекистана с 2004 года и является лидером в сфере поставок профессиональной посуды, барного инвентаря и оборудования для ресторанов и кафе.

Товар сертифицирован  
ООО «ALTA PROFIL»

## Новогоднее предложение!

Огромное количество новогодних украшений и аксессуаров для праздничного оформления ресторанов, кафе, баров

ЕЛКИ и ЕЛОЧНЫЕ УКРАШЕНИЯ

САНТА-КЛАУСЫ

ГИРЛЯНДЫ

и многое другое

Более  
**3000**  
наименований  
ТОВАРОВ  
по оптовым  
ценам

Наши контакты:  
г. Ташкент, ул. Садыка Азимова  
Ориентир:  
1-ая Правительственная Поликлиника  
Телефоны:  
(71) 232-22-33, (90) 917-88-66  
E-mail:  
[profposuda.co@gmail.com](mailto:profposuda.co@gmail.com)



## АССОЦИАЦИЯ ПОВАРОВ УЗБЕКИСТАНА

Редакционный совет:

Усманов Мираборз 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.

Верстка и дизайн – Силенко О.А.

Дизайн рекламы – Темникова И.С.

Над журналом также работала:

- Абдураимова С.А.

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.  
Выпуск №12 (16). 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.

Все рекламируемые товары и услуги имеют необходимые лицензии и сертификаты.

Подписной индекс журнала в каталоге:  
Для физических и юридических лиц – 1015;  
«Матбуот таркатувчи» – 233-12-53



**ЖАН-ШАРЛЬ БАЛТАЗАР**  
Неделя французской выпечки в Ташкенте

**КАНАДСКИЕ МОРЕПРОДУКТЫ**  
Презентация мяса и морепродуктов

**ЖИДКАЯ ТЕМА**  
Для чего нужна дегустация воды

**УИЛЬЯМ ЙОЗИС**  
Кулинарный дипломат США

### Уважаемые читатели!

В Новый год мы все верим в чудеса. Перед нами открывается еще одна новая страница в жизни. Мы вступаем в Новый год с самым прекрасным настроением, с самыми добрыми пожеланиями и светлыми чувствами.

Дорогие наши читатели держите их в своей душе, в своем сердце весь наступивший год. От всей команды журнала HoReCa мы поздравляем вас с наступающим Новым 2016 годом! Спасибо всем членам Ассоциации поваров Узбекистана, нашим друзьям и партнерам за оказанную в минувшем году поддержку во всех наших начинаниях и надеемся также плодотворно сотрудничать с вами в 2016 году.

Прошедший год был суровым испытанием для рестораторов и отельеров. Но мы всегда с надеждой смотрим в следующий год. И верим, что Новый год принесет нам успех и процветание. Сейчас начался подъем наших национальных кухонь, предприятий с демократичными ценами, люди стали больше есть вне дома, что является положительным сигналом для индустрии HoReCa.

В следующем году Ассоциация поваров Узбекистана запускает два очень интересных проекта, которые как мы хотели бы, помогут развитию сферы гостеприимства в Узбекистане, также как каждый из нас, осознанно или не замечая этого, но вносит свой вклад для развития нашей страны.

А мы как обычно, будем знакомить вас, со свежей и актуальной информацией происходящей в мире и в Узбекистане в сфере общественного питания, в индустрии гостеприимства и сервиса.

Пусть сбудутся все ваши надежды, все самые смелые желания и ожидания. Жизнь обязательно отблагодарит вас за трудолюбие и оптимизм. С Новым 2016 годом!

Команда журнала HoReCa

Декабрь 2015

## Новости 3

### События 5

Учебно-практическая конференция на тему: «История, традиции, технология приготовления блюд региональной кухни Узбекистана».

### Персона 6

Интервью с Кулинарным дипломатом США - Уильямом Йозисом.

### Презентация 10

Гастрономическая презентация Канадских морепродуктов и мяса.

### Restобзор 14

Торонто.

### Жидкая тема 18

Продолжение публикаций - «Для чего нужна дегустация воды».

## Продукты и бренды 20

Prof Posuda - профессионализм и верность традициям.

### Тенденции 22

Тенденции организации новогодних корпоративов.

### Мастер-класс 24

Мастер-класс от Жан-Шарль Бальтазара.

### Жидкая тема 26

Международный день чая.

### Ингредиенты 27

Авокадо - аллигаторова груша.

### Мнение эксперта 28

Интервью с Клаусом Шрайбером кофейным экспертом из Германии.



Мастер-класс от Жан-Шарль Бальтазара. **24**

**6**

Интервью с Уильямом Йозисом.

**22**

Тенденции организации новогодних корпоративов



## НОВЫЕ ПРОЕКТЫ АССОЦИАЦИИ ПОВАРОВ УЗБЕКИСТАНА

## ПРОЕКТ ЁШПАЗАНДА

В нашей стране традиционно уделяется большое внимание воспитанию подрастающего поколения, поддержке и повышению уровня знаний и навыков, подготовке молодых специалистов, отвечающих всем современным требованиям. А учитывая злободневную необходимость плодотворного и эффективного заполнения свободного от учёбы времени молодёжи и проблемой дальнейшего трудоустройства, Ассоциация поваров Узбекистана выступила с новой инициативой.



Искусство повара – это всё-таки очень специфическое направление в жизнедеятельности любого человеческого сообщества. Оно воздействует одновременно и на обоняние, и на

осознание человека, на его вкусовые рецепторы и на его эстетическое восприятие подаваемого блюда. Оно имеет глубокие исторические корни и не менее глубокие традиции. Оно различается по национальным признакам и объединяется по признакам современных тенденций. И всегда – это живое искусство, передаваемое от мастера к ученику, неразрывная связь поколений, сохраняющих и развивающих поварское искусство как историческое наследие и культурное достояние.

Свой вклад в этот процесс вносит Ассоциация поваров Узбекистана, которая, совместно с Министерством высшего и средне-специального образования, Центром средне-специального профессионального образования запускает новый проект «Ёшпазанда». Суть проекта заключается в том, что в дополнение к профессиональному образованию в сфере общественного питания, Ассоциация организует дополнительные мастер-классы и тренинги для молодых и перспективных учащихся специализированных колледжей, а также для тех ребят, которые практикуют это ремесло непосредственно на кухнях производственных предприятий.

Тем самым, устанавливается тесная связь между практикующими ведущими шеф-поварами и начинающими специалистами, связь «Наставник-Ученик», которая позволяет не только передать опыт старшего поколения молодым, но и выявить перспективы того или иного учащегося в дальнейшем определении его предпочтений. Теория академического

обучения, соединённая с практикой общения со специалистами различных направлений и школ в сфере общественного питания даст неоценимый опыт молодёжи и поможет ей лучше понимать выбранную профессию и свое место в ней.

В новом проекте помимо Ассоциации поваров Узбекистана задействованы специализированные колледжи города Ташкента, на базе которых организованы группы дополнительного обучения. Примечательно то, что к обучению в этих группах допускаются только те учащиеся, которые демонстрируют достаточно высокий уровень в основном, академическом процессе образования. Формирование специалистов в результате такого, двойного охвата теоретических знаний и практических навыков гарантирует в дальнейшем высокий уровень профессионального мастерства. А это уже в условиях рыночной конкуренции является существенным моментом на рынке спроса и предложения кадров.

Учитывая какой актуальной проблемой для всех предприятий общественного питания является вопрос кадровой политики, воспитания специалистов, необходимых для плодотворной и эффективной работы, гарантирующей долголетие и стабильность в условиях жёсткой конкурентной борьбы, Ассоциация поваров Узбекистана призывает всех руководителей предприятий вне зависимости от направления и членства в Ассоциации к активному сотрудничеству в рамках данного проекта.

## ПРОЕКТ БИТВА ПОВАРОВ 2016 УЗБЕКИСТАН

В Январе 2016 года Ассоциация поваров Узбекистана запускает новое телевизионное шоу – «Битва Поваров 2016». Самые талантливые отечественные повара профессионалы со всего Узбекистана съедутся в Ташкент на соревновательное шоу Битва поваров 2016. Среди сотен желающих попасть на проект организаторы отберут самых талантливых участников, которым предстоит сразиться в долгом и сложном телешоу. Победителем проекта станет лишь один самый талантливый и успешный повар. Все остальные получат лишь большой опыт работы на профессиональной кухне перед телекамерами. В каждом выпуске телешоу Битва Поваров 2016 участники будут готовить всевоз-



можные блюда, заниматься различными конкурсами и принимать участие в сложных соревнованиях, которые придумали для них судьи. На каждом состязании

героев программы будет ждать очередное испытание. В общем, заняться каждому герою программы Битва Поваров 2016 будет чем.

## ВЫСТАВКА HOREX KAZAKHSTAN 2015



В начале ноября 2015 года Ассоциация поваров Узбекистана для своих членов, совместно с международной выставочной компанией Iteca Казахстан организовала бесплатную поездку из Ташкента в Алматы и посещение

11-ой Центрально-Азиатской международной выставки «Все для отелей, ресторанов, супермаркетов» HOREX Kazakhstan 2015.

Экспоненты продемонстрировали новинки своей продукции, которые не только облегчают организацию работ на предприятиях ресторально-гостиничного бизнеса, но и обеспечивают предприятия высокоеффективным оборудованием и продукцией, позволяющим реорганизовать бизнес-процесс в эффективные и экономичные предприятия с высокой доходностью.

За 11 лет выставка HOREX Kazakhstan 2015 из секции крупнейшего в Средней Азии про-

екта по пищевой промышленности WorldFood Kazakhstan стала отдельным отраслевым событием, способствующем развитию индустрии гостеприимства и единственной престижной площадкой для демонстрации не только тенденций и продукции отрасли, но и профессионального мастерства, а также повышения профессиональной квалификации.

Ассоциация поваров Узбекистана со своими партнерами и далее планирует организовывать бесплатные поездки на профессиональные мероприятия и выставки в ближнее зарубежье для своих членов.



На каждом этапе бизнес стратегии маркетинг является важным элементом компании. Вне зависимости от опыта компании на рынке необходимо использовать маркетин-

улучшить уровень сервиса для клиентов становится все больше.

Понимая важность данной темы, СИРМ Ташкент организовал Конференцию с 18 по

1. Корпоративный бренд и имидж компании
2. Инновационные маркетинговые предложения и решения
3. Система управления взаимоотношений с клиентами
4. Стратегии интегрированных маркетинговых коммуникаций
5. Стратегии осуществления маркетинговых исследований

На Конференции ICM 2015 была возможность познакомиться с компаниями, которые используют различные маркетинговые стратегии. Здесь были представлены презентации продвинутых в маркетинге компаний на пленарных сессиях, которые



говые инструменты для достижения успеха. Количество предприятий в частном секторе Узбекистана старающихся применять маркетинговые стратегии для увеличения продаж, повысить свое конкурентное преимущество, выйти на новые региональные и международные целевые рынки, а также

19 ноября 2015 г., посвященную проблемам маркетинга и пригласил заинтересованные стороны: представителей частного сектора, академических институтов, представителей с иными формами собственности и студентов. На конференции были представлены и обсуждены следующие темы:

сопровождались вопросами и ответами.

Участники предоставили свои статьи для конференции на узбекском, русском и английском языках. В течение месяца со дня проведения мероприятия статьи будут собраны и опубликованы в сборнике материалов конференции.

## ОБЩЕПИТ И РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС



BUSINESS  
HUB

В целях поддержки и развития ресторанных бизнеса в сегменте общепит, 21 и 22 ноября 2015 г. в нашей столице, прошло мероприятие «ОБЩЕПИТ И РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС», орга-

низатором данного мероприятия является открытая площадка предпринимателей Узбекистана «BUSINESS HUB». Мероприятие проводилось как для действующих рестораторов и владельцев точек общественного питания, так и для предпринимателей и стартапов, желающих открыть бизнес в данном направлении. Мероприятие было полезно не только предпринимателям, но и специалистам данного направления – поварам, менеджерам, барменам, официантам.

На мероприятии проводились:

- Выступления действующих экспертов ресторанных бизнеса и рестораторов
- Практические советы по грамотному открытию ресторанных бизнесов
- Обмен опытом с коллегами и партнерами
- Консультации юристов и бухгалтеров по направлению общепит
- Презентации товаров и услуг для ресторанных бизнесов
- Советы по продвижению и раскрутке ресторанов, кафе, баров и т.д.
- И конечно же Networking!

# ТРАДИЦИИ «НАСТАВНИК И УЧЕНИК В ДЕЙСТВИИ»

3 ноября 2015 года Ассоциацией поваров Узбекистана совместно с руководством Хокимията Сергелийского района г. Ташкента, с привлечением ведущих региональных предприятий питания, на базе Сергелийского промышленного профессионального колледжа проведена учебно-практическая конференция на тему: «История, традиции, технология приготовления блюд региональной кухни Узбекистана».



Конференция была посвящена Международному дню повара и преследовала следующие цели:

- Выполнение указаний руководства нашей республики по Национальной программе "О подготовке кадров" в профессиональных колледжах путем закрепления учащихся по определенным предприятиям общественного питания, по системе «Наставник – ученик»;

- Дать учащимся более широкие знания о блюдах региональной кухни Узбекистана;

- Оказать содействие в трудоустройстве выпускников колледжей.

Конференция начала свою работу с ознакомления выставки «Дары природы Узбекистана» подготовленной учащимися колледжа. Непосредственное участие и руководство конференцией хокимом Сергелийского района Фурката Исройловича Максудходжаева и председателя Ассоциации поваров Узбекистана Умарова Акбара Хамдамовича, их непосредственный контакт с молодежью придал мероприятию особый колорит и значимость. Учащиеся коллед-



жей получили из их уст, информацию о заботе руководства нашей республики о молодежи и проводимой политике по созданию оптимальных условий для учебы, созерцания.

Основная часть мероприятия проходила в актовом зале колледжа, где ведущие предприятия общественного питания Сергелийского района провели для учащихся мастер-классы, по технологии приготовления блюд региональной кухни Узбекистана.

Учащиеся были ознакомлены с особенностями блюд Самаркандинской, Навоийской, Кашкадарьинской, Сурхандарьинской и Ташкентской областей, Ферганской долины и Республики Каракалпакстан. Ведущие шеф-повара предприятий показали правила сервировки стола, приготовления и подачи традиционных блюд, рассказали историю происхождения названий блюд, их полезные свойства, взаимосовместимость продуктов, также ответили на многочисленные вопросы учащихся. Были подписаны долгосрочные договора о сотрудничестве между колледжами и руководителями предприятий, а 10 выпускников колледжей получили приглашения на работу. Жюри под председательством заместителя хокима Диором Эшбоевной Рахимжоновой провело оценку мастер-класса и определило победителей.

В результате:

- Первое место получило кафе «Самитол» за блюда Бухарской области.
- Второе место присудили кафе «Бактрия» за блюда Республики Каракалпакстан.
- Третье место получило кафе-чайхана «Сырдарья» за блюда Сурхандарьинской и Кашкадарьинской областей.

По итогам семинара были высказаны предложения организовывать и проводить подобные семинары почаще. Затем при помощи самодеятельности был организован небольшой импровизированный концерт.



Беседовал Бехзод Аюпов

# УИЛЬЯМ БИЛЛ ЙОЗИС

Уильям «Билл» Йозис является основателем Kitchen Garden Laboratory и недавно работал в качестве шеф-кондитера в Белом Доме во время президентства Джорджа Буша и Барака Обамы.

Г-н Йозис обучался во Франции, а также работал с шеф-поваром Даниэлем Булю, а затем с су-шефом Томасом Келлером в ресторане Поло в Нью-Йорке. Он получил степень А. А. С. (кандидат в бакалавры прикладных наук) в Нью-Йоркском Сити Колледже Технологий в Гостиничном Менеджменте, Магистр гуманитарных наук французского языка и литературы в университете Рутгерса и степень Бакалавра искусств в университете Толедо по французскому языку.

Кулинарный Дипломат Билл Йозис посетил Узбекистан, чтобы поделиться рецептами приготовления Американских десертов и последними кулинарными трендами США с профессионалами и студентами кулинарных образовательных учреждений Узбекистана, а также узнать о богатом кулинарном наследии нашей страны.

Господин Йозис, при поддержке Ассоциации поваров Узбекистана и Международного Центра Узбекского Кулинарного Искусства, посетил ряд колледжей и университетов в Ташкенте, Бухаре, Ургенче и Хиве, где он прочел лекции по темам «Глобальное предпринимательство», «Как начать и управлять пищевым бизнесом успешно», «История кулинарной дипломатии» и др. Мы предлагаем эксклюзивное интервью с господином Йозисом для читателей журнала HoReCa.

**Господин Йозис когда Вы начали первый раз готовить? Кто Вас научил?**

В моем доме. Моя мама очень хорошо готовила и каждый день, вечером у нас был ужин

в определенное время, в 17:30 когда приходил домой. Так как ужин стал очень важной частью моей жизни, я начал учиться готовить у моей мамы и бабушки. Но не особо много. По настоящему я стал готовить на второй работе, когда мне исполнилось 25. Ранее, я занимался продажами, и мне не нравилось работать в больших компаниях. Мне больше по душе было работать с моими руками. И я вернулся в кулинарную школу.

**Как Президент и Первая Леди узнали о Вас?**

Человек, который проработал шеф-кондитером до меня там много лет, ушел на пенсию. И в то же время, фотография одного из моих десертов была опубликована в одном журнале, и как раз это совпало с тем, что они искали нового повара и увидели ту фотографию, меня попросили прийти и приготовить десерты для дегустации. Другими словами, мои десерты понравились в Белом Доме и меня взяли на работу.

**Что такое быть президентским шеф-кондитером?**

Быть президентским шеф-кондитером это не только большая честь и привилегия, но и ответственность. Я воспринимал это как привилегия, и чувствовал, что я должен представлять эту профессию, настолько хорошо, насколько возможно, а чтобы это сделать я опирался на очень сильную команду. Таким образом, ответом на Ваш вопрос является – самое важное сформировать команду из людей, которые с вами работают.

**Вы работали на Девида Боути, Пола**

**Ньюмана и Первую Леди. Кто был самым строгим и требовательным боссом?**

Они все были требовательными в разной степени. Так как, я бы не хотел работать с не требовательным боссом. Это означает, что они не знают, чего хотят. Все эти люди очень успешны и требовательны, но также они знают, как общаться, что им нужно, и что они ищут. Но, я не пытаюсь уклониться от ответа. Самой требовательной я бы назвал Госпожу Обаму, в том ключе, что она просит использовать наш талант не только на кухне, но и для



Г-н Йозис, внес большой вклад в общество посредством преподавания. Он также работал в качестве консультанта в Департаменте образования Американского Музея Естественной Истории. Там он помог организовать и создать такие экспонаты как: «История шоколада» в 2003 году, «Глобальная кухня» в 2004 году, стенд Вкуса и Эволюции панели в 2006 году. Господин Йозис также является автором книг «Десерты для Чайников» (1997) и «Идеальное Завершение: Специальные Десерты на Любой Случай».

распространения среди людей методов здорового приготовления пищи. Таким образом, мы должны использовать все наши таланты работая на Госпожу Обаму.

**Можете рассказать о наиболее интересном либо забавном эпизоде во время Вашей работы в Белом Доме?**

В Белом Доме, вас могут попросить приготовить еду иногда для очень маленьких групп людей, иногда для больших, иногда для обычного человека, иногда для главы государства. Но есть один случай, который запомнился мне больше всего. Одна глава государства попросила встретиться с поварами после ужина и ею была Её Величество Королева Англии Елизавета II. Она попросила встретиться с нами и поблагодарить всех лично. Тогда я был очень впечатлен – какая любезность с её стороны.

**Господин Йозис, как то Вы сказали: - «Я не хочу демонизировать сливки, масло, сахар и яйца». Что Вы думаете о людях которые буквально живут диетой?**

Очень хороший вопрос. Я верю в то, что если мы готовим десерты хорошего качества и исполнения, они вполне могут стать частью хорошего образа жизни. Другими словами,

**Вы используете цветы для декорирования Ваших десертов?**

Я люблю использовать большое разнообразие ингредиентов, в особенности пряности и цветы – очень много съедобных цветов как гвоздика турецкая (сладкий Вильям), пентас (египетская звезда) и это очень сложные цветы, которые, если их использовать благородно и в мере, могут добавить совершенно новый ряд ароматов вашему десерту.

**Каким бы самый сложный торт который Вы когда-либо испекли?**

Несомненно это пряничный домик в Белом Доме, так как каждый год мы делаем большой пряничный домик для детей которые приходят в Белый Дом, соответственно мы стараемся делать его с учетом мельчайших деталей. Мы даже сделали мебель внутри дома, наподобие кукольного домика, за исключением использования шоколада и марципана без сахара. Это был самой большой вызов для меня и самый большой мой проект.

**Расскажите, пожалуйста о предложенной Вами концепции «Повар-Ученый».**

Причина, по которой я начал продвигать концепцию «Повар-Ученый», заключается



если дети поймут эту область науки, они начнут питаться лучшей и здоровой едой.

**Что для Вас интересней, работать в качестве президентского шеф-кондитера или кулинарного дипломата?**

Вообще-то, кулинарным дипломатом становится после работы в Белом Доме. Так как я был очень вдохновлен, видя усилия Госпожи Обамы, как она разговаривает с людьми о здоровом питании, об овощах, о фруктах и о том, как важно питаться правильно. Я понял, что хочу быть неким посланником в мире – который большой и это то, чем я сейчас занимаюсь.

**Вы уже были в наших местных заведениях и попробовали нашу национальную кухню?**

Да. Я большой фанат Узбекских блюд, особенно плова, который невероятно вкусен, а мое любимое это лагман. Вчера я был в Ташкентском Колледже Гостиничного Хозяйства, где я смог попробовать вкусную халву и пашмак. Все было очень вкусно. Там был стол с более чем 40 разными десертами. Мне понравилась халва, катлама, сладкие пельмени, сухофрукты и особенно пашмак. У вашей кухни есть много особенностей и все приготовлено из натуральных ингредиентов. Мне показалось, что лагман похож на консоме, такой вкусный и легкий, шивит оши в Хиве, похож на шпецле сложный и запоминающийся. Я был очень рад попробовать разнообразную кухню Узбекистана!

**Что вы можете посоветовать молодым людям, чтобы стать великим и известным шеф-кондитером?**

Самое важное это быть счастливым в своем деле и хорошо учиться мастерству, всегда стараться делать все качественно. Другими словами не следите ярлыкам. Делайте, то, чему вы научились в школе, следите хорошей технике и хорошим ингредиентам, тогда вы не только станете известным, но и счастливым кондитером.



мы должны поменять размеров десертов и употреблять их не так часто. Мы можем вести здоровый образ жизни, куда входят и десерты, но в маленьких порциях.

**Чем ваши десерты отличаются от других?**

Я не могу говорить за кого-то. Но я люблю натуральный вкус ингредиентов с меньшим использованием сахара. Я даже часто повторяю: - «Используйте сахар, как используете соль» только чтобы чуть усилить вкус. Но так, чтобы не перебить вкус других ингредиентов. К примеру, если я делаю десерт из персика, я действительно хочу чувствовать вкус персика и не добавлять много сахара чтобы перебить вкус.

**Какие основные инструменты кондитера?**

Для многих кондитеров основные инструменты это шпатель, ножницы и нож. Для меня основными инструментами являются кулинарные книги. Я люблю читать кулинарные книги, даже очень старые, чтобы знать, что люди готовили в прошлом и узнать больше об этой профессии.

**Top 5 ингредиентов в Ваших рецептах.**

Ну, во первых, самое главное для любого повара это качество его ингредиентов. И не важно что это, будь это яйца, молоко, шоколад и вкус. Главное качество каждого из них. Но, я бы сказал яйца, молоко, шоколад, вкус и фрукты.

в том, что когда я говорю со студентами, в основном с молодежью, я хочу чтобы они поняли всю сложность и разнообразие еды. Таким образом, они лучше понимают как питаться здоровой пищей. Когда вы учите детей, иногда трудно заставить их попробовать что-то новое, так как их сознание уже сформировано и они любят полуфабрикаты или фастфуд. Когда мы говорим о науке еды, я не пытаюсь заставить чтобы они поели что-то, я просто объясняю как еда интересна сама по себе, как семена прорастают в земле, что такое корневая система, что такое фотосинтез или хлорофилл, как растут растения. Так что,



# WILLIAM «BILL» YOSSES



William «Bill» Yosses is the founder of Kitchen Garden Laboratory and most recently served as the White House Executive Pastry Chef under Presidents George W. Bush and Barack H. Obama.

Mr. Yosses served apprenticeships in France, and also worked under Chefs Daniel Boulud and then Sous Chef Thomas Keller at Polo Restaurant in New York City. He earned his A.A.S. at the New York City College of Technology in Hotel Management, a Master of Arts at Rutgers University in French Language and Literature and a Bachelor of Arts at the University of Toledo in French Language.

Culinary Diplomat Bill Yosses visited Uzbekistan to share American pie recipes and the latest food trends in the U.S. with Uzbek culinary students and professionals and learn about Uzbekistan's rich culinary traditions! Mr. Yosses under the support of Association of Cooks of Uzbekistan and International Centre of Uzbek Culinary Arts visited Tashkent, Bukhara, Urgench and Khiva colleges and universities where he gave lectures about «Global entrepreneurship», «How to start and run a food business successfully», «The history of culinary diplomacy» and others. We offer an exclusive interview with Mr. Yosses for readers of HoReCa magazine.

#### **Mr. Yosses when you had your first culinary experience? Who taught you to cook?**

In my home. My mother was a very good cook, and every day, every night we had dinner at the same time, at 5:30 pm when my father came home from work. So, dinner was very important

part of my life and I used to like to learn in the kitchen from my mother and grandmother. But, not too much. I really started cooking when I was 25 years old with my second career. So, I had been a salesman before that, but I didn't like working in a large companies. So, I liked working with my hands. So I went back to school to cooking school like this.

#### **How did the President and First Lady find out about you?**

Well, the person who was the pastry chef before me was there for many years and he retired. And at the same time, I had a picture of one of my desserts in a magazine and when they were looking for a new pastry chef, they saw that picture in the magazine and so they asked me to come and do tasting. In other words, the samples of my desserts worked for the White House and after that, they hired me.

#### **What is to be a Presidential Pastry Chef?**

To be a Presidential Pastry Chef is a very great honor and privilege, but also a responsibility. I looked at it as a privilege, so I feel that I must represent the profession - the best that I can, and to do that I relied on a very strong team. So, the answer to your question is that the most important part is to shape and form a team together with the people who work with you.

**You've worked for David Bouley, Citarella's Joe Garrera, Paul Newman and for the First Lady. Who was the toughest, most demanding boss?**

They were all demanding in different ways. Because, I don't want to work for a boss who is not demanding. That means, they don't know what they want. All of those people are very successful as they are demanding, but they also know how to communicate, what they need, what they looking for. But, I am not trying to dodge the question. The most demanding may be Mrs. Obama in the sense that she ask us to use not only our talent in the kitchen, but also our ability to speak to people about healthy cooking. So, we had to use all of our talent, not just cooking to work for Mrs. Obama.

#### **What was the most interesting or funny episode during your career in White House?**

The most interesting and funny in a way. Of course, in a White House you are asked to make food sometimes for very small groups, sometimes for large, sometimes for very ordinary person, sometimes for Head of State. But the one thing I remember the most is that one Head of State asked to meet the chefs after the dinner and that was Her Majesty Queen Elizabeth II of England. She asked personally to meet us and to thank us. I was very impressed by that – what a courtesy.

#### **Mr. Yosses once you said: - «I don't want to demonize cream, butter, sugar and eggs». What do you think about the people living with diet?**

Very good question. I believe that, if we make desserts with good quality and good technique, they can be part of a healthy lifestyle. In other words, we have to use moderation in desserts in the size, the portion and the frequency. We can have healthy life, including desserts in a small portion.

#### **What is special in your baked goods comparing to others?**



Mr. Yosses has also contributed to the community through his many teaching efforts. He served as a consultant to the Education Department of the American Museum of Natural History. There he helped organize and create showpieces for a «History of Chocolate» exhibit in 2003, «Global Kitchen» in 2004, and was on the Flavor and Evolution panel in 2006. Mr. Yosses is the author of «The Perfect Finish: Special Desserts for Every Occasion,» and «Desserts for Dummies» (1997). He is currently at work on his third book.

I cannot speak for others. But what I like is very natural flavor of the ingredients using less sugar. So I like to say: - «Use sugar like salt» just enough to bring out the flavor. But, not to mask the flavor of the other ingredients. For example, if am making a dessert with peach, I really want to taste the peach and not have too much sugar to hide the flavor.

#### **What are the main tools of pastry chef?**

For many chefs the most important are spatula, scissors, knife. For me the most important tools are cookbooks. I love to read cookbooks, even very old cookbooks to see what people have done in the past and to learn about the profession.

#### **Top 5 ingredients in your recipes?**

Well, first of all, the most important thing for any chef is the quality of his ingredients. So, it doesn't matter if you say: eggs, milk, chocolate and flavor. The important thing is the quality of each of those. But, I would say eggs, milk, chocolate, flavor and fruits.

#### **Do you use flowers to decorate your desserts?**

I like to use a wide variety of ingredients, especially herbs and flowers - there are many eatable flowers such as sweet William, Egyptian star and these are very complex flavors which when used minimally or judiciously can add entire new layer of flavor to the deserts.

#### **What was the most complex cake you ever did?**

That would have to be the gingerbread house at the White House, because every year we made a big gingerbread house for the children who came to visit the White House, so we try to make it in great detail. In fact we even made the furniture inside the rooms, like a doll house, we made them out of chocolate and marzipan sugar. That was my biggest challenge and biggest project.

#### **What can you say about Chef Scientist concept pioneered by you?**

The reason I like to pursue the chef scientist connection, is that when I'm talking to students, especially young people, I want them to understand the complexity and the diversity of food. In that way, they will understand how to better feed themselves for health. So, when talking with young children it is sometimes difficult to get them to try new things, because they already have their minds closed and they like processed food and fast food. When we talk about the science of food, then I'm not trying to get them to eat anything. I'm just explaining how interesting the foods is, or how a seed grows in the ground and what is the root system, what is photosynthesis, what is chlorophyll, how do plants grow. So that, when children understand these parts of science, they are more likely to eat better food and healthy food.

#### **What was more interesting for you, to work as a Presidential Pastry Chef or a Culinary Diplomat?**

Actually the culinary diplomat grew out of White House work, because I was so inspired by Mrs. Obama's effort to talk to people about healthy eating, about vegetables, about fruits and about how important it is to feed ourselves the right kind of food. And when I was there I felt that I would like to become a sort of a messenger to the world - that large and that is what I am doing now.

#### **Have you already been in our local restaurants and tried our food?**

I have. I am a big fan of Uzbekistan cuisine, especially palov which is absolutely delicious and my favorite is lagman. And also I was at the



Tashkent Hospitality College yesterday, when I tried the most delicious Khalva and Pashmak. All of the foods we tried were delicious. There was a table with more than 40 different desserts. I loved the halvah, the fried doughs and sweet dumplings, the dried fruits and especially Pashmak! Uzbek food has a lot of character and everything is prepared with natural ingredients.

Lagman is like consommé: delicious and light, the Shavit Oshi dill spetzle in Khiva is complex and memorable. Very happy I got to taste the diverse foods of Uzbekistan!

#### **What can you recommend to the young people who want to become a famous and great pastry chef?**

The most important thing is to be happy in yourself and to learn your craft well, and then stay true to the best quality. In other words don't take shortcuts. Do, what you have learned in school and follow good technique and good ingredients, then you are not only a famous pastry chef, but you are happy.

## ЧИЗКЕЙ «ПО-УЗБЕКСКИ»

### *Приготовление:*

Нагреть печь до 155C

#### *Ингредиенты:*

- Крем чиз – 360 г (в нашем случае сыр Брынза смешанный с Сузымой 1 кг 1)
- Сахар – 90 г
- 2 столовые ложки местного меда
- Сметана – 120 г
- Яйцо – 2 шт.
- Сливки – 120 г
- Ванильный экстракт – 1 чайная ложка
- Крошка шоколадного печенья или крошка от крекеров Грэхем
- Крошка печенья – 120 г (высушенная в печи и тщательно размельченная)
- Сахар – 100 г
- Мука универсальная – 100 г
- Плавленое сливочное масло – 120 г

- Смешать всю крошку печенья, сахар и муку, затем все добавить в плавленое масло и еще раз тщательно перемешать, затем разложить вдоль всего противня.

- Смешать крем чиз (Сыр Брынза с Сузымой) с миксером используя лопаточную насадку. Это очень важно! Для исключения появления комочеков, убедитесь, что вы все тщательно перемешали и консистенция достаточно мягкая. Я предлагаю перед смешиванием, заранее вытащить крем чиз из холодильника. Для того чтобы он стал одинаковым с комнатной температурой. Можете даже на несколько секунд поместить крем чиз в микроволновую печь.

- Когда вы перемешиваете, при смешивании, соскребайте края посуды, чтобы не образовывались комочки, затем медленно добавляйте сахар, запускайте миксер, затем снова соскребайте.

- Медленно добавьте сметану и сливки, соскребите, затем смешивайте в течение 2 минут и добавьте яйца один к одному, смешайте еще раз и разлейте по формам с заготовленными крошками печенья.

- следующий важный шаг-это: поместите прессформу торта на лист противня заполненного водой наполовину, это предотвращает слишком быстрое выпекание чизкейка и вздутие. Если вы будете выпекать при 150C, это займет около 90-120 минут в зависимости от печки. Продолжайте заполнять противень водой, если она испаряется.

- Для проверки готовности, встрайхните аккуратно противень, чтобы увидеть, если чизкейк шевелится как единое целое, как желе. Не должно быть никаких "волн" или он не должен быть жидким. После готовности выньте пирог из духовки, дайте остыть в формочке, затем заморозьте его на ночь.

# КАНАДСКИЕ ПРОДУКТЫ В УЗБЕКИСТАНЕ



В начале ноября в Ташкенте состоялось гастрономическое мероприятие, подготовленное Посольством Канады в Российской Федерации с аккредитацией в Республике Узбекистан при содействии Ассоциации поваров Узбекистана. Программа мероприятия включала в себя два профессиональных мастер-класса «Эффективная методика работы с канадским мясом» и «Презентация канадских морепродуктов», которая рассчитана на профессионалов гостинично-ресторанного бизнеса.



полней мере овладел искусством приготовления стейков и морепродуктов. Профессиональные мастер-классы были посвящены секретам разделки и приготовления канадских продуктов - говядины, телятины, знаменитой канадской холодноводной креветки, лобстеров и других морепродуктов.

С первых же слов Кирилл Мартыненко поделился с участниками мастер-классов секретами выбора мяса, проблемами



Основное преимущество канадских продуктов это безопасность для здоровья, ведь в Канаде экология и защита окружающей среды – основа государственной политики.

Мастер-классы проводились Кириллом Мартыненко, являющийся управляющим партнером сети стейк-хаусов «Torro-Grill» и рыбных ресторанов «BOSTON Seafood & Bar». Русский по происхождению Кирилл Мартыненко долгие годы живет в Канаде и в



# ГОВЯДИНА

## Полная Сюрпризов

**ГОВЯДИНА БОГАТА ПРОТЕИНАМИ,  
СОДЕРЖИТ МЕНЬШЕ КАЛОРИЙ**

Содержание ЖИРА  
в говядине и курином филе



ЖИР  
3.9г



ЖИР  
3.4г

75 г приготовленного  
стейка, без видимых  
жировых прослоек

75 г приготовленного  
куриного филе,  
без кожи

В говядине в 2 раза больше  
**ЖЕЛЕЗА (Fe)** чем курином филе



Fe  
3.9г



75 г приготовленного  
куриного филе,  
без кожи

75 г приготовленного  
стейка, без видимых  
жировых прослоек



170  
кал



714  
кал

75 г приготовленного  
стейка, без видимых  
жировых прослоек

102 шт миндаля

откорма крупного рогатого скота с целью получения мраморного мяса и изготовления из них качественных стейков. По словам шеф-повара из Канады, при выборе мяса, необходимо уделять внимание из какой части туши оно взято, что такое вырезка и где она находится. Также для некоторых участников стало открытием то, что из туши быка весом в 450-500 кг. Кирилл Мартыненко берет для приготовления качественных и питательных стейков всего лишь 40 кг. вырезки. Также он наглядно продемонстрировал «мраморное мясо», которое отличается от обычной говядины тем, что имеет вкраплены сала, которые и делают стейк сочным

и вкусным. Для получения мраморного мяса фермеры Канады в рацион крупного рогатого скота добавляют немного: – 0,5-1,0 килограмм зерновых отходов пшеницы, ржи, отрубей ежедневно. Нюанс: если добавлять больше, то жир отложится не внутри мяса, а снаружи и мраморного мяса не будет, а будет просто жирное мясо. Вот такой секрет для наших фермеров. То есть, была продемонстрирована прямая связь между производителями продукции сельского хозяйства и приготовления качественной и здоровой пищи.

При приготовлении стейков, особое внимание, по словам мастера,



## ПРЕЗЕНТАЦИЯ

следует обратить на разделку мяса, выбор масла, температуру духовки и многое другое. Это было ясно профессионалам, поэтому не вызвало много вопросов. Вопросы вызывал тот факт, что мясо вообще не солили и не перчили. По словам Кирилла Мартыненко, это должен сделать клиент по своему вкусу.

Нарезка стейка также не вызвала вопросов. Дегустация поразила участников мастер-класса тем, что мясо было приготовлено мягким, сочным, нигде не подгорело. Таким образом, участники мастер-класса, а это были в основном владельцы и шеф-повара, получили возможность ознакомиться с канадской методикой тонкой разделки, обеспечивающей рациональное использование туши и оптимизацию ее себестоимости.

Общеизвестен тот факт, что морепродукты богаты в первую очередь йодом и витаминами. Народы, часто употребляющие морепродукты выглядят моложаво, редко



болеют и среди них много долгожителей. Морепродукты только начинают входить на рынок Узбекистана, но интерес к ним большой и стабильный. Второй мастер-класс был посвящен секретам приготовления - знаменитой канадской холодноводной креветки, лобстеров и других морепродуктов. Во время мастер-класса по морепродуктам Кирилл Мартыненко представил гастрономические особенности канадской продукции и возможности сочетания их с другими канадскими раритетами - кленовым сиропом и ледяным вином. Необычный вкус морепродуктов, приготовленных Кириллом Мартыненко произвел огромное впечатление.

В ходе обсуждения мастер-классов их участники смогли обсудить возможности поставок понравившихся продуктов и ингредиентов.

Ассоциация поваров Узбекистана

# WorldFood Uzbekistan

Мир продуктов питания.  
Место встречи - Узбекистан

**16 – 18 Марта 2016**

Узэкспоцентр, Ташкент, Узбекистан

WorldFood - ведущая  
Международная Выставка  
страны, охватывающая  
все ключевые сектора  
рынка продуктов питания  
и напитков

Подробности на  
**[www.worldfood.uz](http://www.worldfood.uz)**



Кафе-Ресторан  
**Torento** - Фабрика питания!



На правах рекламы. Услуги лицензированы.

**СЛУЖБА  
ДОСТАВКИ:**  
**232-20-35**  
**232-20-36**

- Заказные блюда на Ваши торжества: юбилеи, свадьбы, корпоративы;
- Организация питания для учебных заведений, детских садов;
- Доставка обедов в офисы и на предприятия;
- Полный спектр готовой продукции для обеспечения выездного кейтеринга.



**Torento**



## Десерты и выпечка для Ваших банкетов:

- Торты, пирожные, пахлава,
- Турецкая самса, булочки, расстегаи,
- Тематические торты на заказ и многое другое!





## КАФЕ РЕСТОРАН TORENTO – от небольшого кафе к фабрике популярного питания

Неразрывная связь времён, когда прошлое выступает фундаментом, опорой для процветания настоящего – это именно тот, идеальный вариант развития, который гарантирует непрерывность оступательного движения в будущее. В центре Ташкента, по улице Шахрисабзской находится трехэтажное строение, которое было построено в 1902 году, соединившее в себе кирпичную фактуру с внешними формами модерна.

В 1999 году, на первом этаже этого здания открылось небольшое кафе «Golden Wing», ставшее одним из первых совместных предприятий в истории нашей страны. Не сразу это кафе завоевало свою публику. Сначала это было маленькое заведение, предлагавшее жителям близлежащих домов просто вкусную и здоровую пищу. Настоящий прорыв произошёл тогда, когда к обедам и ужинам добавились вкуснейшие десерты в виде торты, которые пронесли на весь Ташкент. За торты «Golden Wing» стали приезжать из всех районов города, близких и дальних, они стали украшениями практически всех праздничных мероприятий 2000-х годов.

Время шло. Повышались требования, предъявляемые к сфере общественного питания, а вместе с ним и мастерство команды поваров, кондитеров и обслуживающего персонала кафе, которое позволяло не только открывать филиалы в других местах города, но и наращивать статусный потенциал заведения. В 2008 году кафе «Golden Wing», пройдя процедуру ре-брэндинга, поменяв название и структуру управления, повысило свой статус до уровня ресторана. Таким образом зародился удивительный ресторан «Torento» – оазис домашнего уюта, доброжелательного, улыбчивого от-

ношения и вкусной, здоровой пищи неотъемлемо связанный с высоким профессиональным уровнем поваров.

Torento – это не только фабрика питания, но и кузница кадров. Неустанные, систематическая работа с подрастающим поколением молодых специалистов, учащимися в профильных колледжах, тесное взаимодействие с мастерами производственного обучения, а также активное привлечение учащихся выпускных курсов, к практическому применению полученных знаний на базе ресторана, позволяет решать извечную проблему заведений общественного питания – проблему текучки кадров. Можно со всей определённостью сказать, что в Torento с кадрами проблемы нет. Этому же способствует выверенная кадровая политика и социальная защищённость, принятые на вооружение в стратегии управления кадровым составом. Ежемесячная аттестация персонала с приглашением ведущих экспертов в сфере ресторально-гостиничного бизнеса, постоянное повышение их квалификации посредством участия в различных международных, отечественных тренингах и мастер-классах, позволяет держать высокую планку уровня обслуживания, что является необходимым условием функционирования и развития заведения в достаточно жёстких рамках конкурентной борьбы.

Сердцем любого заведения общественного питания является его кухня. Кухня в Torento оснащена передовым импортным оборудованием. Техническая оснащённость позволяет не только соответствовать международным стандартам контроля качества на основе принятой во всем мире системы НАССР, но и предполагает открытость в приготовлении блюд на глазах

посетителей, создавая своего рода шоу, возбуждающее аппетит у гостей. Особенно если эти блюда готовят повара – призёры и победители международных конкурсов поварского искусства.

Одним из важных сегментов является – служба доставки. Начиная от перепелок, курицы гриль, пиццы и ягненком на вертеле, заканчивая запечённой, фаршированной ножкой барашка и барашком запеченым на угле. Не исключая при этом и другие заказные банкетные блюда предварительного приготовления. В качестве доставки можно заказать практически любое блюдо по меню включая десерты, торты. Фабрика питания Torento предлагает доставку обедов (страфити) в офисы и на предприятия. Для компаний занимающихся кейтерингом, полный спектр готовой продукции для обеспечения выездного кейтеринга.

В утренние часы наше заведение может предложить гостям более дюжины видов необыкновенно вкусных булочек и расстегаев. В утренние часы натуральный ароматный кофе или турецкий чай "бардак" помогает нашим гостям как говорится "проснуться"! Для тех для кого булочка не еда, Torento предлагает "турецкие", "английские" завтраки, с огромным ассортиментом восточных и европейских сладостей.

На сегодняшний день ресторан Torento является одним из любимых мест питания горожан и гостей Столицы.

Чтобы долголетие соответствовало долголетию того исторического здания, в котором так уютно и комфортно чувствуют себя его гости.

На правох рекламы. Товар сертифицирован





АССОЦИАЦИЯ  
ПОВАРОВ  
УЗБЕКИСТАНА



ВСЕМИРНАЯ  
АССОЦИАЦИЯ  
СООБЩЕСТВ  
ШЕФ-ПОВАРОВ



МЕЖДУНАРОДНЫЙ  
ЦЕНТР УЗБЕКСКОГО  
КУЛИНАРНОГО  
ИСКУССТВА

## МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЦЕНТР УЗБЕКСКОГО КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА

Объявляет набор на курсы, национальной и европейской кухни.

### Описание курса:

- правила санитарии и гигиены, профессиональной этики;
- товароведение пищевых продуктов;
- учет и калькуляция в общественном питании;
- приготовление блюд растительного происхождения
- технология приготовления соусов и супов;
- технология обработки мясных продуктов;
- технология приготовления холодных закусок и салатов;
- технология приготовления блюд из теста;
- технология приготовления сладких блюд;
- технология приготовления блюд из рыбы;
- технология приготовления блюд из дичи;
- организация обслуживания гостей;

Период: от 1 до 3 месяцев

Время: с 10.00-13.00 или с 14.00-17.00

### Специфика:

Курс рассчитан на каждый месяц,  
с понедельника по пятницу.

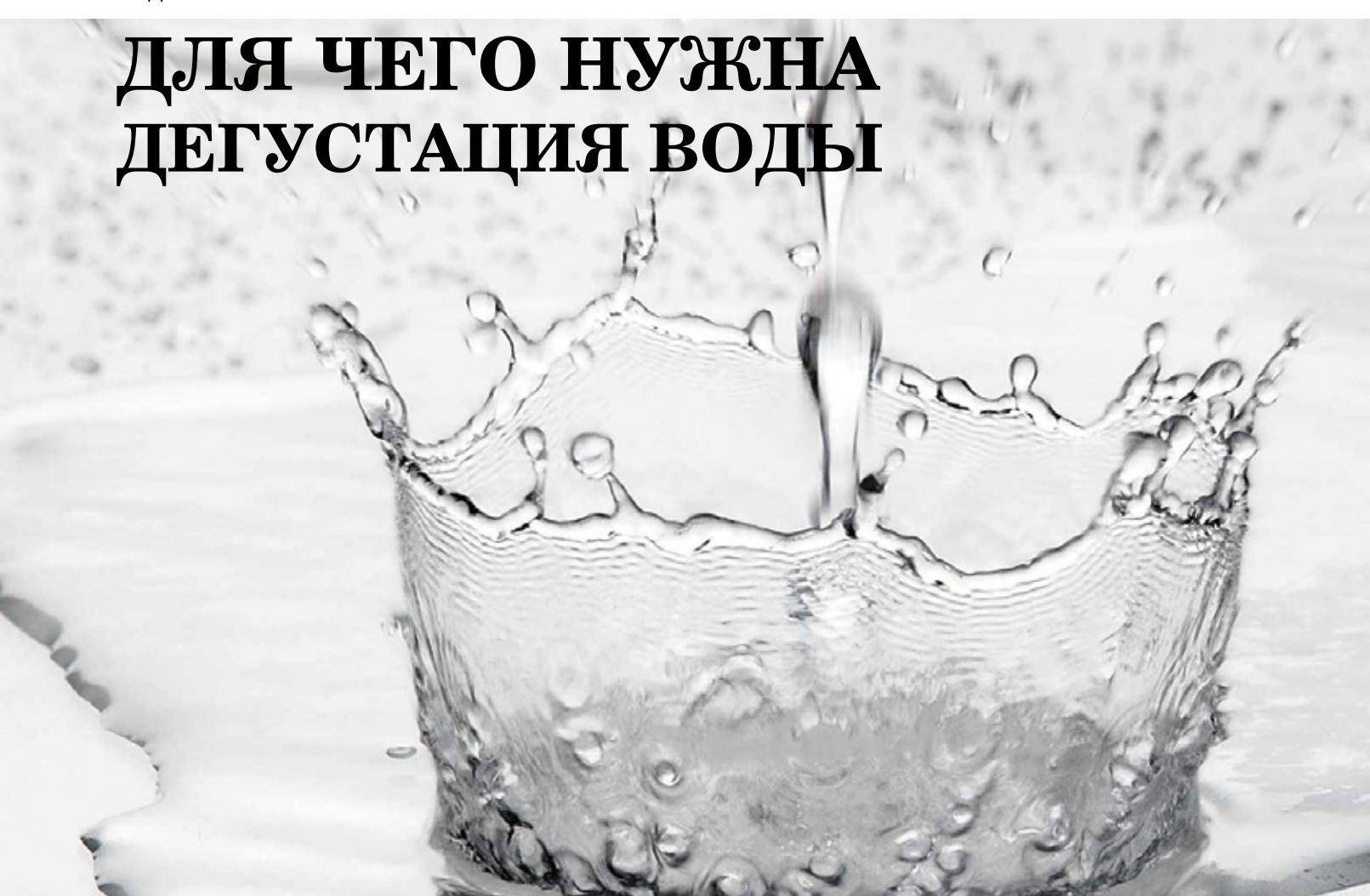
Группа состоит из 8-10 человек.

Курсы проводятся на узбекском и русском языках.

После завершения курса выдается  
сертификат Международного Центра

Для дополнительной информации:  
г.Ташкент, М.Улугбекский район,  
ул.Олтин-Тепа, 354  
2- этаж ресторана "Голден Хилл"  
Т: 265-27-71; 266-77-78;

# ДЛЯ ЧЕГО НУЖНА ДЕГУСТАЦИЯ ВОДЫ



Все же менее понятным и очевидным является то, что бокал должен быть без ножки. Мы всегда думали, что у бокала должна быть ножка, которую нужно держать между большим и указательным пальцем, чтобы избежать нагрева жидкости, содержащейся внутри. Но, в данном случае, небольшая степень нагревания является необходимой, поскольку ароматы воды очень тонкие и нежные (и даже незаметные время от времени), и чтобы облегчить испарение молекул аромата с высокой молекулярной массой.

Кроме того, при органолептическом анализе воды, не нужно вращать бокал, ни держать его в руке в течение долгого времени. Наконец, ободок бокала должен быть тонким, так как это облегчит контакт с губами и прохождение воды, а следовательно поможет в восприятии ее ароматов.

#### ЧИСТКА БОКАЛОВ

Бокал - основной инструмент дегустатора, как игла для портного, и кисть для живописца. Поэтому, так же, как портной не может работать с кривой, сломанной иглой, так и живописец не может работать с жесткой, грязной кистью. Дегустатор или лицо, которое организует дегустацию, должно проследить, чтобы бокалы, которые будут

использоваться, были совершенно чистыми, безупречными, без остатков жидкости и запаха. Есть одно правило, которое может сначала показаться, не гигиеничным, но все же, никогда не следует использовать моющие средства, при мытье бокалов.

Это объясняется тем, что моющие средства содержат ароматизирующие вещества, которые, если полностью не смыты, могут смешаться с тонкими ароматами дегустируемой воды, который поставит под сомнение обонятельный анализ. Используя новый бокал для дегустации, нужно провести полное мытье. Его сначала нужно промыть теплой водой, а затем уксусом, удостоверившись, что уксус полностью соприкасается со всеми внутренними стенками бокала.

Эта тщательная процедура необходима, для того чтобы полностью удалить сальные остатки и пыль, которая может накапливаться на бокалах. После этого нужно сполоснуть стакан большим количеством горячей воды, удостоверившись, что острый запах уксуса полностью удален. Заключительное полоскание должно быть сделано с деминерализованной водой так, чтобы бокал высох, перевернутый вверх дном без формирования пятен, чтобы потом не пришлось полировать его тканью. Если все же на бокале остались пятна, то следует отполировать его полотенцем, которое не оставляет никаких разводов, запахов и ворсинок. К примеру, используйте полотенце из льна и исключительно для полировки бокалов, а для ее промывания используйте недушистое мыло.

При полировке бокалов следует одним краем полотенца держать бокал за ножку, а другим краем – полировать его. С одинаковой тщательностью должны полироваться как внешняя, так и внутренняя часть бокала. Затем следует отполировать ножку. Если полотенце недостаточно длинное, чтобы обеспечить легкость и удобство полировки, нужно использовать 2 полотенца: одним держать за ножку, а другим полировать его.

Как только была сделана тщательная полировка, бокал можно использовать для дегустации. Но лучше еще раз перепровер-

рить бокал, посмотреть его на свет (чтобы удостовериться, что нет никаких разводов или пятен), понюхать его, на присутствие запахов. Если бокал все еще не готов, еще раз промойте и высушите его.

Когда этот основной инструмент для дегустации отлично вымыт и отполирован, перед продолжением органолептической оценки, сполосните бокал именно той водой, которую дегустируют. Налейте немного воды в бокал и встряхните бокал так, чтобы вода полностью соприкоснулась с внутренней стенкой, а затем выпейте воду. Наконец, бокал готов для дегустации.

После завершения дегустации, помойте бокал, без уксуса. Очищение уксусом необходимо, если бокалы хранились в пыльных, влажных или неприятно пахнущих помещениях, если они давно не использовались, или на них присутствуют следы помады, либо отпечатки пальцев.

#### ТЕХНИКА ДЕГУСТАЦИИ

Органолептический анализ продуктов или напитков состоит из осторожной, дотошной, методической и структурированной оценки, с помощью органов восприятия. Чувствительные стимуляции, восприятие и информация, происходящая из внешнего мира, собирается, классифицируется и регистрируется рецепторами. После восприятия, раздражители преобразовываются в нервные импульсы и пере-

даются по нервам в специальную область коры головного мозга. После этого, кора головного мозга обрабатывает, определяет восприятие и производит соответствующие ощущения. Образовавшиеся ощущения сначала отфильтровываются и сортируются, затем анализируются, исправляются и завершаются, и наконец, классифицируются и архивируются более развитыми центрами мозга. Из этого описания ясно, что для того, чтобы проводить дегустацию и отличать обычные ощущения от значащих – нужно не только этому научиться, но и находиться в подходящей окружающей среде и в хорошем физическом состоянии.

Для самого дегустатора спокойствие, хорошее здоровье, концентрация и бодрость – идеальные условия, в то время как в помещении включают мягкое освещение, создают температуру приблизительно около 20°C и умеренную вентиляцию, чтобы избежать накопления посторонних запахов в помещении для дегустации. Другим аспектом, который мешает восприятию дегустатора это акклиматизация (после определенного числа проб органы восприятия больше не могут функционировать правильно, потому что они привыкли к предыдущим, с которыми сталкивались и следовательно теряют свою чувствительность). В этом случае, лучше приостанавливать дегустацию на несколько минут. Для дегустации необходимы эти пять чувств: прикосновение, прислушивание, вид, запах и вкус. Прикосновение необходимо

для оценки физических качеств напитка и является первым элементом, во время дегустации воды. Прикосновение позволяет нам оценить свежесть, когда мы делаем первый глоток воды, как только жидкость налита в бокал.

Прислушивание – в этом случае, наименее вовлечено в дегустацию, но все же, натренированное ухо может услышать звук пузырей газированной воды и приятной тишины неподвижной воды. Эти незаметные ощущения звука полезны в завершении и формулировке дегустируемой воды. Вид напитка играет очень важную роль. Чувствительная вселенная человека чрезвычайно визуальна. Мы постоянно смотрим куда-то и на что-то в повседневной жизни, независимо от вида нашей деятельности. Наконец, это помогает нам одновременно сравнивать образцы, если их не слишком много. В целом, когда каждый выбирает и чувствует, что напиток можно считать приятным или нет, каждый сначала смотрит, чтобы оценить фон, а затем запах. Фактически, от мутной или неясной воды, человек инстинктивно отказывается. Визуальный анализ воды позволяет нам оценить два фундаментальных элемента: ясность и выделение пузырьков газа. А у обоняния есть истинно несравнимая возможность различать.

*Продолжение в следующем номере,  
начало в #8(12)*

# Julius Meinl

## ЛЮБОВЬ С ПЕРВОЙ ЧАШКИ



Реклама  
Товар сертифицирован

Тел: +(998)71 252-30-45; +(998)71 252-10-44; +(998)94 661-82-72; +(998)90 916-20-42



## «PROF POSUDA»- ПРОФЕССИОНАЛИЗМ И ВЕРНОСТЬ ТРАДИЦИЯМ

«Красота спасёт мир» сказал когда-то великий писатель Достоевский. Тем самым он только сформулировал извечное желание человека окружать себя красивыми вещами. Жить в гармонии с красотой внутренней и красотой внешней. И если самоощущение внутренней красоты – это очень индивидуальное понимание себя и своего места в эстетическом пространстве своего бытия, то красота внешняя, во многом, определяется теми вещами, которые признаются обществом как идеал.



В это трудно поверить, но каких-то лет 30 назад существовал серьёзный дефицит красивых вещей для массового потребителя. Вещи были строго стандартными, невзрачными, что уж скрывать, просто плохого качества. Всё изменила рыночная экономика, основной принцип которой, как известно, гласит – спрос определяет предложение. И благодаря именно такому спросу в 2004 году была создана компания, которая до сих пор занимает устойчивое положение на рынке Узбекистана под брендом «Art House». И стала она заниматься тем, что обеспечивала доставку товаров для узкого круга ценителей атмосферы красоты, роскоши и уюта. Эта ниша спроса оказалась достаточно востребованной, чтобы позволить компании не только успешно существовать на рынке Узбекистана, но и постепенно завоёывать всё более широкие позиции, внедряя в сознание массового потребителя желание украшать свою жизнь вещами, которые приносят радость, эстетическое удовлетворение и тем

самым формируют чувство собственного достоинства.

В 2014 году одно из подразделений компании вследствие проведённого ребрендинга и корректировки стратегии завоевания рыночного пространства, было переименовано в бренд «Prof Posuda». Это новое название отражает сегодняшнюю направленность компании на охват сферы поставок профессиональной посуды, барного инвентаря и оборудования для ресторанов, кафе и банкетных залов. Ведь высококвалифицированные сотрудники компании «Prof Posuda» убеждены, что в сфере общественного питания, к которой относятся рестораны и кафе, не бывает мелочей. А создание комфорта, стиля и удобства в обслуживании гостей выступают ключевыми звеньями в цепи эффективной работы и как следствие – долголетия функционирования бара, кафе или ресторана. Свою основную задачу компания «Prof Posuda» видит сегодня в том, чтобы гости и клиенты тех заведений, которые пользуются её услугами, были приятно поражены сервировкой стола,



атмосферой роскоши и уюта и, несомненно, захотели бы прийти туда ещё не один раз.

Главный девиз компании «Prof Posuda»: Профессионализм, Компетентность и Верность Корпоративным Традициям. Тем самым во главу угла ставится индивидуальный подход к клиентам, включающий в себя всё разнообразие форм работы с ним, полное комплексное обслуживание и удовлетворение всех потребностей, озвученных клиентом. Для успешного же претворения своего девиза в жизнь, компания «Prof Posuda» предлагает уже в новом 2016 году существенное увеличение ассортимента по всей линейке своей продукции: значительное расширение конфигураций фарфоровой и стеклопосуды, а также специализированных и профессиональных товаров для ресторанов, баров, банкетных залов и гостиниц от ведущих мировых производителей. Увеличение ассортимента позволит в свою очередь добиться лидирующих позиций на динамично развивающемся рынке профессиональной посуды, барного инвентаря и оборудования.

Компания «Prof Posuda» наряду с завоеванием массового потребителя, стремится вкладывать часть прибыли в благотворительные акции. В частности в 2014 году была проведена предновогодняя акция помочь больным детям с вручением подарков. И предполагается, что подобные мероприятия станут ежегодной хорошей традицией, вносящей дополнительную красоту и доброту в волшебный новогодний праздник.



# BarNektar

сиropы для  
коктейлей



[www.barnektar.uz](http://www.barnektar.uz)

РЕКЛАМА  
Товар сертифицирован

## Незабываемый вкус и аромат

Тел: +(998 90) 900-08-12 +(998 94) 661-38-32

Факс: +(998 71) 224-17-80 +(998 71) 224-25-17



# ТЕНДЕНЦИИ В ОРГАНИЗАЦИИ НОВОГОДНИХ КОРПОРАТИВОВ

Совсем скоро начинается сезон новогодних корпоративных мероприятий. 2015 год был непростым во всех отношениях и многие компании сократили бюджет, выделенный на корпоративные развлечения. Поэтому основной акцент — на рационализации бюджета и максимальной отдаче от вложения в мероприятие. Это отличный вызов для профессиональных организаторов и отельеров, ведь чем меньше материальных ресурсов будет потрачено, тем более креативные ходы они используют. Предлагаем вам ознакомиться с трендами празднования Новогодних корпоративов.

## Оригинальная подача и необычная сервировка фуршетного стола

В фокусе — бюджетный вариант банкета, фуршет, с разнообразными кулинарными станциями и необычной подачей угощений.

Гостей можно удивить уменьшенными вариантами обычных блюд (finger food) или же огромными порциями, которые готовятся прямо на месте — например, нарезка запеченного гуся, индейки, колбас или же сыров «домашнего» приготовления.

Для получения wow-эффекта совсем не обязательно предлагать трюфели и икру белуги-альбиноса, многие гости предпочли бы просто видеть шеф-повара, который будет готовить свои шедевры для каждого из них лично.



Для оформления фуршетных столов и бара профессионалы советуют выбрать подсветку. Подачу еды можно организовать в формате семплеинга или дегустации.

## Свободное пространство

Новогодний корпоратив с банкетной рассадкой? Предложите более оригинальный и рациональный вариант! В тренде — использование всего пространства площадки и организация зон, способствующих неформальному общению.

Используйте коктейльные столы и стулья разных размеров, диванные зоны и прочие атрибуты комфорта, их так часто не хватает для полноценного отдыха на праздничном мероприятии...

## Световое оформление

Полноценное новогоднее оформление — удовольствие не из дешевых. Более бюджетная альтернатива — декоративное освещение, создающее праздничную атмосферу и полностью изменяющее вид банкетного зала.

Для оформления банкетных столов иностранные декораторы предлагают использовать блестящий текстиль и подсвечники с кристаллами, в которых будет отражаться свет прожекторов.

## Активные развлечения для гостей вместо звезд

Далеко не все бюджеты, выделенные в этом году компаниям для Новогодних корпоративов, позволяют заказать концерт любой группы или исполнителя, поэтому со стороны организатора мероприятия или

event-менеджера отеля можно предложить проведение различных интерактивных игр, мастер-классов или же привлечь артистов оригинального жанра.





## Оригинальные инсталляции для фотосессий

Многие зарубежные отели на время Рождественских и Новогодних праздников придумывают и устанавливают оригинальные инсталляции, которые не только украшают и дополняют праздничный интерьер отеля, но и пользуются огромным спросом у гостей отеля для памятных фотографий, особенно во время проведения корпоративных мероприятий.

Таким образом, отель получает не только довольных гостей запечатлевших массу радостных моментов в отеле на фото, но и дополнительный PR отеля, полученный благодаря распространению оригинальных изображений в социальных сетях и геолокационных сервисах. Инсталляция не обязательно должна быть дорогой, все зависит от полета фантазии и запаса креатива у вас и ваших сотрудников.

## Сладкие подарки и сувениры напоминать

Вместо скучных и дорогостоящих бизнес-презентов можно дарить сотрудникам компании-заказчика сладости, которые они могут забрать с собой: брендированные капкейки (маленькие кексы), воздушный зефир или шоколадные конфеты в красивой упаковке с логотипом отеля.



Например, на корпоративах иностранных компаний повышенным спросом пользуются иллюзионисты и hand-made мастер-классы. Из интересных идей, достойных реализации — парфюм-бар (создание собственных духов), мастер-класс по созданию бутоньерок, роспись елочных шаров, латте-арт (рисунки на кофе) и карвинг.



Более функциональный подарок в этом формате — чай с небольшой красиво оформленной баночкой домашнего варенья или кофе вместе с карамелизованным сахаром в подарочной упаковке.

## Тимбилдинг, ориентированный на благотворительность

Последняя «фишка» крупных иностранных компаний — взаимодействие с благотворительными организациями на новогоднем корпоративе. Если раньше корпоратив мог



восприниматься как способ показать свою успешность конкурентам, то теперь все внимание направлено на персонал. Сотрудников компании могут попросить испечь дома кондитерские изделия и принести на мероприятие, чтобы упаковать их и отправить в детский дом.

Американские event-менеджеры все чаще предлагают в рамках новогодних корпоративов организовать тимбилдинги по сборке настоящих велосипедов или по созданию детских игрушек своими руками, которые затем дарятся детям из детских домов и малообеспеченных семей.

Тимбилдинг, ориентированный на благотворительность становится идеальной активностью, и компании показывают пример того, что необходимо думать и о других.



# НЕДЕЛЯ ФРАНЦУЗСКОЙ ВЫПЕЧКИ В ТАШКЕНТЕ



Франция — страна, где отмечается самое большое количество событий, посвященных гастрономии и развитая кулинария.

Франция также славится высокой культурой питания, кулинарными традициями, посвященные изготовлению кондитерских изделий. Одной из таких традиций — является неделя вкуса, которая проходит ежегодно в октябре. В связи с этим событием, с 12 по 16 октября по инициативе посольства Республики Франции в Узбекистане при сотрудничестве с кофейней «Чайкоф», которая совместно с Ассоциацией поваров Узбекистана пригласила в нашу страну Президента Национальной ассоциации преподавателей кондитерского искусства Франции, кондитерских изделий, шеф-кондитера Жан-Шарль Бальтазара. Он провел, в соответствии с книгой «33 рецепта французской выпечки» мастер-классы с кондитерами ведущих ресторанов и кафе Ташкента по изготовлению французской традиционной выпечки. В мероприятии принимали участие повара таких ресторанов столицы, как «Ассорти», «Караван», «Чайкоф», «Бибигон» и другие. Благодаря этим мастер-классам наши кондитеры познакомились с рецептами и секретами изготовления французских кондитерских изделий.

Господин Жан-Шарль Бальтазар составил программу таким образом, чтобы кондитеры столицы смогли не только посмотреть, как готовятся кондитерские изделия, но и сами смогли приготовить выпечку. Так, в первый день господин Жан-Шарль Бальтазар демонстрировал изготовление классических французских пирогов. Второй день заключался в работе со слоеным тестом. В последующие дни

изучались различные виды круассанов и способы их изготовления. По мнению кондитеров, мастер-классы были полезными, они освоили секреты мастерства и многому научились.

Пользуясь случаем, мы взяли у Президента Национальной ассоциации преподавателей кондитерского искусства Франции, кондитерских изделий, шеф-кондитера господина Жан-Шарль Бальтазара интервью для нашего издания.

— Господин Бальтазар, мы искренне приветствуем вас в Ташкенте. Это Ваш первый визит в нашу страну?

— Да. Это мой первый визит не только в Узбекистан, но и в Центральную Азию. Во-первых, у вас замечательная погода — солнечно, тепло. А также, очень тёплый приём гостей. Меня поразила гостеприим-

всё открыл здесь. Попробовал довольно много блюд и оценил их очень позитивно. Но Узбекистан, это не место, для похудания (смеётся).

Очень понравился плов. Постараюсь его приготовить во Франции. Я уже заранее знаю и не беспокоюсь о том, что моей семье понравится это блюдо. Это именно тот вкус и аромат, который высоко ценится у нас дома. Но, к сожалению, я не смогу приготовить дома такой салат, как «каччик-чучук», только потому, что во Франции нет таких вкусных помидоров как здесь. Конечно, у нас есть помидоры, но они бывают только в короткий период, в основном летом.

— А как насчёт выпечки, кондитерских сладостей, которые производят у нас в Узбекистане?

— Здесь есть ещё над чем поработать.



ность в Республике Узбекистан. Кроме того, Ташкент — сказочно зеленый город. По сравнению с городами Франции, у вас очень много деревьев, что делает вашу столицу еще красивее.

— Поделитесь впечатлениями о наших кондитерах?

— Мне очень понравились все участники, которые работали со мной. Они молоды, инициативны, интересуются многими секретами кулинарии, вносят свои новшества, которые улучшают кондитерские изделия. Они усваивают материал с удовольствием и хотят узнать всё больше и новое.

— А что Вам известно об узбекской кухне. Какие наши национальные блюда вам понравились?

— Ну, я сам лично не был знаком с вашей традиционной кухней. Я для себя

Я знаю, что могу ещё многому научить и с удовольствием вернусь. Надо несколько раз приехать, чтобы полноценно провести обучение. Если сравнивать размеры наших пирожных и ваших, то у вас они очень крупные и много крема. Это для поддержания фигуры плохо. У нас во Франции, они всё-таки более лёгкие и размером поменьше.

— И напоследок. Сможет ли человек в домашних условиях стать профессиональным поваром?

— Это очень тяжело. Вы можете стать хорошим поваром, кондитером. Но для того чтобы стать профессионалом именно по выпечке, вам необходимы навыки, опыт, выпечкой необходимо заниматься постоянно. И для этого нужно пройти соответствующее образование и обучение.

Д. Касымова

*Мастер-класс от Жан-Шарль Балтазара*

# ЛИМОННЫЙ ПИРОГ С БЕЗЕ (Приморские Альпы)

*Ингредиенты лимонного крема:*

- Лимон 2 шт. (цедра + сок)
- Сахар-песок 200 г
- Сливочное масло 140 г (жирность 82%)
- Яйцо 4 шт.

*Приготовление крема:*

Снять цедру и отжать сок лимона в кастрюлю. Добавить сахар и сливочное масло, довести до кипения. Вылить все через цедилку конусообразной формы на предварительно взбитое яйцо. Полученную массу добавить в кастрюлю и варить как заварной крем. Перелить в миску и накрыть пищевой пленкой.

*Приготовление пирога:*

Раскатать тесто и поставить в холодное место. Взять приготовленный лимонный крем, испечь корж (покрыть кулинарной бумагой и насыпать сахарный песок) в духовке при температуре 180°C или в вентилируемой духовке при 160°C. После выпекания убрать бумагу и залить лимонным кремом. Приготовить беze по-швейцарски с зеленым лимоном: 50 г белков на 100 г сахара и половину зеленого лимона, затем выдавить с помощью мешочка с рубчатой насадкой диаметром 12 или 14 мм. Поставить пирог, покрытый беze в духовку до полного приготовления. Для украшения немножко посыпать цедрой зеленого лимона.

# ТАРТАЛЕНКИ ИЗ ШОКОЛАДНО-МАЛИНОВОГО КРЕМА (Аквитания)

*Ингредиенты для шоколадного крема ганаш:*

- Сливки жирностью 35% - 200 г
- Шоколад 64% -200 г
- Мед 25 г
- Сливочное масло 75 г (жирность 82%)

*Приготовление ганаша:*

В миску накрошить шоколад. Сливки и мед поставить на огонь и добавить в шоколад. Взять мягкое сливочное масло и примешать в ганаш, доведенный до 38°C (температура плавления масла), чтобы избежать расслоения ганаша. Оставить при комнатной температуре.

*Приготовление пирога:*

Раскатать тесто и поставить в холодное место. Приготовить малиновый соус: на огонь поставить варить 100 г малины, постепенно добавляя 100 г сахара-песка и проварить все вместе при температуре 102°C. Не поддумывая испечь корж в подовой печи при 180°C или в вентиляционной при 160°C. Снять кулинарную бумагу с сахаром, залить малиновым соусом и покрыть ганашем. Украсить свежей малиной.

# Международный день чая

**Слово чай у нас ассоциируется с чем-то теплым. Сейчас, когда наступила зима, самое время поговорить об этом теплом напитке.**

Текст: Ирода Ахмедова

**С**уществует множество различных праздников. Однако не все знают о существовании такого праздника, как Международный день чая. А между тем такой праздник есть, 15 декабря этот день, празднуют в основном, в тех странах, где выращивают и производят чай. Этот день не является выходным. Но если вы настоящий любитель и ценитель чая, то ничто не мешает и вам отметить этот праздник.

Международный день чая проводится не так уж и давно. Первым этот день отпраздновали 15 декабря 2005 года в Нью-Дели после очередного форума, посвященного вопросам чая.

В процессе производства чая возникает много вопросов и проблем. Именно День чая призывает людей интересоваться положением тех, кто, собственно, этот чай и производит. Одна из проблем – это конкуренция больших и малых предприятий. А между тем все они имеют право на существование, и вполне возможно, что чай, выращенный на небольшой плантации, будет гораздо вкуснее, чем чай, производимый в гигантской корпорации. Более того, в чай, изготавливаемый на маленьком предприятии, вложена душа, а это, согласитесь, бесценно.

Дата 15 декабря была выбрана не случайно. Не все знают о так называемом Бостонском чаепитии. В Америке урожай просто выбрасывали в воду, так как жители были не согласны с новым налогом на чай, введенным в Великобритании. Это событие произошло 16 декабря 1773 года. И людям хотят напомнить об этом, чтобы впредь избежать подобных эксцессов.

С каждым годом празднование этого дня становится все более популярным. И к нему присоединяется все больше людей, напрямую не связанных с производством чая.

Чай – это уникальный продукт, история которого охватывает почти пять тысяч лет. Чашечка горячего чая в нужный момент может совершить чудеса. Его тонкий аромат и неповторимый вкус освобождают наши мысли от проблем, усталости и даже плохого настроения.

В наше время известно более двух тысяч

разновидностей чая. Для качественного и элитного чая отбираются самые нежные верхние листочки. Весь технологический процесс производства высококачественного чая от начала до конца ведется только вручную. Именно поэтому такие сорта стоят очень дорого.

В Узбекистане найдется не так много мест, где можно попить правильно заваренный элитный чай, принять участие в чайной церемонии, поэтому такие церемонии можно устраивать самостоятельно. В 760 году китайский поэт Лу Юй в своей «Книге чая» (Ча цзин), изложил систему правил приготовления чайного напитка и способы заваривания чайных листьев кипятком. Обычно количество чая для заварки определяется индивидуально. В среднем для зеленого чая достаточно одной чайной ложки на чашку. Чай заваривается водой, остывшей до температуры

такие, которые по-настоящему понравятся. На сегодняшний день весьма актуален подарочный чай. Выбрать такой подарок не так уж сложно, смотрится он очень красиво за счет упаковки, но самое главное – это полезный подарок!

Один из самых важных элементов новогоднего подарка – это красивая упаковка. В 1 случае из 100 может получиться так, что человек, которому вы подарите чай, пьет какой-то уникальный сорт и больше ничего. Тогда вас выручит упаковка. Это может быть красивая банка с оригинальной ленточкой или необычная коробочка. Прогадать здесь нельзя ни при каких вариантах. Такой подарок, несомненно, понравится.

**В Китае получить в подарок чай считается хорошей приметой. Например, если парень подарил своей девушке элитный чай, то это является символом чистых и серьезных намерений. Чай дарят и в знак дружбы и уважения близким людям. Если вы уже решили преподнести другу или коллеге чай, но не знаете, какой именно, то можно купить несколько сортов. Все равно, как говорится, «попадете» с каким-то вкусом.**

80°–85°C. Первый раз зеленый чай настаивают 1,5–2 минуты и полностью сливают в специальный кувшин, который называется чахай, и оттуда уже разливают по чашкам. Уже в следующих заварках время заваривания постепенно увеличивается на 15–20 секунд. В зависимости от сорта зеленый чай может выдерживать от трех до пяти заварок, при этом каждый раз удивляющих новыми оттенками вкуса и аромата.

Есть белый и желтый элитные чаи, которые практически не подвергаются обработке, завариваются прямо в стеклянных бокалах. Нужно только залить водой 70°C до половины бокала и оставить на 10 минут. Затем долить кипяток и предлагать гостям.

Накануне Нового года все уже задумываются над тем, что подарить родным и близким. Делать подарки – очень приятно, особенно

Биз «чой» сўзи тилга олинини билан аллақандай ёқимли бир илиқини ҳис этгандай бўламиш. Ҳозир, қиси эшик қоқиб турган маҳалда бу қайноқ ва хушиятим ичимлик ҳақида сұхбатлашишининг айни мавриди бўлса керак.

Дунёда байрамлар кўп ва туруғи-тумандир. Аммо, Ҳалқаро чой куни мавжудлигидан ҳамма ҳам боҳабар бўлмаса керак. Мазкур байрам ҳар йили 15 декабря, асосан чой етишишилайдиган мамлакатларда нишонланади. Бу кун расман дам олиси куни ҳисобланмайди, бирор, агар сиз ҳақиқий чойхўр бўлсангиз ва уни қадрласангиз, мазкур байрамни нишонлашингиз мумкин.

Ҳалқаро чой куни нишонланётганига кўп вақт бўлгани йўқ. Бу байрамни иш бора 2005 йилнинг 15 декабряда Нью-Дехи шаҳрида, чой масалаларига багишланган нафбатдаги форум пайти нишонлашган.



# Аллигаторова груша

Авокадо или «аллигаторова груша» (от англ. *alligator pear*) – это плод быстрорастущего вечнозелёного дерева, достигающего в высоту 20 метров.

Его родина – страны Центральной и Южной Америки, в частности Мексика, Перу, Чили, Эквадор и Гватемала.

Культивировать дерево авокадо начали ацтеки в III тысячелетии до н. э. Название авокадо происходит от ацтекского ауакатль – «лесное масло». Европейцы впервые вкусили данный экзотический фрукт в 1519 году и его вкусовые качества не вызвали у них большого восторга. Впоследствии испанские мореходы смогли высоко оценить полезные свойства этого плода и стали брать его в длительные путешествия. Многие годы авокадо считался типичной культурой, так как он не вызывал у аграриев коммерческого интереса. Только в начале 20-х годов прошлого века аллигаторова груша стала рассматриваться как источник дохода, и селекционеры начали активно работать над выведением новых, более урожайных сортов авокадо. На сегодняшний день авокадо выращивается в промышленных масштабах в Мексике, США, Аргентине, Бразилии, на Кубе, в ряде южно-африканских стран, а также в Австралии и Новой Зеландии. Дерево авокадо плодоносит в среднем не более 5 лет, за год с одного такого дерева можно

собрать от 150 до 200 плодов.

Благодаря кропотливой работе селекционеров из разных стран мира, на сегодняшний день удалось вывести более 400 сортов авокадо. К сожалению, для отечественных потребителей доступны далеко не все сорта этого экзотического фрукта. Сегодня, на прилавках крупных супермаркетов можно встретить несколько сортов (наиболее лёгких) авокадо: Фурте; Зутано, Гвен, Рид, Хасс, Пинкертон, Мексиколла, Хасс, Бэккон, Эттингер, Пуэбла.

## Полезные свойства авокадо

Авокадо – один из самых полезных фруктов. Он оказывает положительное воздействие на многие органы человеческого организма. Парадокс в том, что авокадо это – фрукт, а химическое строение у него, как у овоща. Такой же многообразный и насыщенный. Благодаря этому фрукту концентрируется память, сни-

жается риск возникновения сердечно – сосудистых заболеваний. Такое влияние оказывают полиненасыщенные жирные кислоты, входящие в его состав. Именно их недостаток может стать причиной развития болезни атеросклероз. Калий, который содержится в авокадо, приводит в норму водно-солевой обмен в организме, способствует правильной работе сердца и повышает устойчивость к стрессу.

Авокадо рекомендуется употреблять людям с повышенным артериальным давлением, поскольку способствует его снижению. Авокадо нормализует кровообращение и кроветворение. Медь, которая входит в минерально-витаминный состав авокадо, не дает развиваться малокровию (анемии). Железо является самым важным кроветворным элементом, а витамин B2 (рибофлавин) принимает участие в появлении красных кровяных телец. Более того, медь в сочетании с железом великолепно усваиваются организмом. Авокадо особенно полезно для пищеварительной системы, оно помогает при запорах. В парфюмерной промышленности очень часто применяют масло из плодов авокадо. Так, например, во Франции создали препарат на основе этого масла, который помогает вылечить пародонтоз, артозы, склеродермию, а также болезни Педжета. В пожилом возрасте это средство можно использовать при декальцификации и экземах.

Кроме того, авокадо, за счёт витаминов A и C, белков растительного происхождения и жиров полезно для поддержания упругости и эластичности кожи. Отжатое из него масло включают в состав разнообразных косметических средств и используют в натуральном виде. Доказано, что по своим физическим свойствам масло авокадо схоже с кожным жиром, не образует на ней плёнки и хорошо впитывается. Препараты, содержащие авокадо, подходят для увядающей, сухой и тонкой кожи, они нормализуют внутриклеточные процессы, выравнивают мелкие морщинки и улучшают цвет кожи.

## Противопоказания

Листья, кожура плода и косточка авокадо содержат фунгицидный токсин персин (англ. Persin), опасный как для животных, так и для человека, способный вызвать аллергическую реакцию и ухудшение работы пищеварительной системы.



## Сведения о продукте

### Состав авокадо

Авокадо, или Персея американская (лат. *Persea americana*) — вечнозелёное плодовое растение; вид рода Персея семейства Лавровые (*Lauraceae*). Типовой вид рода; важная плодовая культура. Плоды растения также называются авокадо; их мякоть богата витаминами и важными минеральными веществами. Авокадо может быть грушевидной, овальной либо шаровидной формы, длиной до 10 см и весом до 1,5 кг. Кожица у плода жёсткая тёмно-зелёного цвета, мякоть дозревшего авокадо зёрновато-жёлтого оттенка. В центре авокадо находится крупное семя.

### Вкусовые качества:

Первое впечатление от знакомства с аллигаторовой грушей у людей неоднозначное. Для того чтобы оценить вкус авокадо необходимо пробовать полностью спелые плоды. Это обусловлено тем, что именно зрелость и определяет вкусовые качества данного фрукта. Мякоть спелого авокадо становится очень нежной и маслянистой. Ореховый, чуть сладковатый вкус плода, чем-то издалека напоминает тыкву либо терпкую грушу. Некоторые люди, впервые попробовавшие авокадо, описывают его вкусовые качества как нечто среднее между орехами и зеленью. Существуют сорта авокадо, во вкусе которых чувствуется оттенок хвои, передающийся от косточки и кожи. Не слишком «яркий» вкус авокадо становится более выраженным при добавлении более насыщенных ингредиентов и специй.

### Применение фрукта

В современной кулинарии насчитывается большое количество блюд, в составе которых присутствует авокадо. Крупное семя плода не пригодно к употреблению в пищу. В большинстве случаев плотная мякоть авокадо используется в качестве одного из основных ингредиентов для различных салатов. Более спелая мякоть идеально подходит по своей консистенции для приготовления различных заправок, майонезов и соусов. Достигнув пика своей зрелости, мякоть аллигаторовой груши приобретает текстуру, чем-то напоминающую сливочное масло и её намазывают на хлеб, делая традиционный бутербрюд.

### Как выбирать и хранить авокадо?

При выборе обратите внимание на внешний вид плода авокадо. Так как плоды авокадо зреют очень медленно, покупая авокадо, которое вы не планируете есть сразу, выбирайте плод твердый и тяжелый, он дозреет при комнатной температуре в течении двух дней. Кожура должна быть неповрежденной, чистой, без каких-либо пятен и трещин. Наличие тёмных пятен – явный признак переизбытка. Спелый плод, от нажатия пальцем, должен слегка проминаться, т.е. быть мягким, но не рыхлым. Спелый авокадо возможно хранить в холодильнике только в течении 5-ти суток, после чего плод начнет темнеть, терять свежесть и аромат. Помните, неспелые плоды авокадо в холодильнике хранить нельзя, там они не дозреют, а только испортятся.

# КЛАУС ШРАЙБЕР

В НОЯБРЕ, ТАШКЕНТ ПОСЕТИЛ КЛАУС ШРАЙБЕР - ЭКСПЕРТ ИЗ ГЕРМАНИИ, КОТОРЫЙ НА ПРОТЯЖЕНИИ ДВУХ НЕДЕЛЬ ПРОВОДИЛ КОФЕЙНЫЕ ТРЕНИНГИ.

ГОСПОДИН ШРАЙБЕР, В СТРАНАХ ЦЕНТРАЛЬНОЙ АЗИИ ПЬЮТ БОЛЬШЕ ЧАЙ, ЧЕМ КОФЕ. У НАС ДАЖЕ ЕСТЬ СВОЯ ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ. КАК ВЫ ДУМАЕТЕ, ПОТРЕБЛЕНИЕ КАЧЕСТВЕННОГО КОФЕ СТАНЕТ ОЧЕНЬ ПОПУЛЯРНЫМ?

Да, я видел, церемонию как вы несколько раз наливаете в пиалу чай и выливаете его обратно в чайник. Меня также поразила ваша манера наливать чай на донышке пиалы.

Я думаю, что кофе как напиток, рано или поздно войдет в традицию и у вас. В принципе культура потребления качественного кофе в Узбекистане уже формируется. Если вы можете пить чай непрерывно, то кофе как сильный тонизирующий напиток пьют в среднем по две-три чашки в день. Но интерес к кофе, все же различается в той же Испании, Турции или Египте. Уже сейчас при встрече деловых партнеров, как в Германии, так и в Узбекистане в основном пьют кофе. Я думаю, что очень скоро и у вас сложится своя традиция потребления кофе.

РАССКАЖИТЕ ПОЖАЛУЙСТА О СЕБЕ, ГДЕ ВЫ РАБОТАЛИ?

Я, пожалуй, расскажу о своем 35 летнем опыте работы в кофейном бизнесе. Мне повело работать с крупнейшим производителем кофе в мире - компанией Lavazza, офис которой располагается в Турине, Италия. Эта компания, которая существует более 120 лет, делает только кофе и только в одном месте. Это было очень большой возможностью для меня понять о кофе все. Поначалу, я был менеджером по продажам несколько лет. Затем, я стал директором по тренингам и ответственным за немецкоговорящей частью Европы, которая включала: Австрию, Германию и немного Швейцарию. Я всег-



да говорю своим ученикам: - "Вы никогда не сможете сделать хороший кофе из грязной кофемашины и к тому же, если не ухаживаете за ней надлежаще". За 10 лет я обучил более 6000 тысяч студентов. Мне даже дали никнейм Doctor Espresso. Но теперь я уже на пенсии и работаю в SES (Служба старших экспертов) и чувствую, что мне нужно что-то отдавать людям, быть им благодарным.

А КАК ВЫБОР КОФЕМАШИНЫ МОЖЕТ ПОВЛИЯТЬ НА УСПЕХ В ПРЕДПРИЯТИИ?

Я как-то остановился в пятизвездочном отеле на берегу Средиземного моря, где все было безупречно, номера, чистота, сервис, расположение – все, кроме кофе. Так вот, на мой вопрос, почему у них в

гостинице плохое кофе, мне ответили, так как их гости в основном с СНГ и не понимают толк в кофе, им незачем повышать его качество. На мой вопрос – "Если у вас не будет таких гостей, что тогда вы будете делать" мне ничего ответить не смогли. Я объяснил, что инвестировать в хорошую кофемашину особенно в отеле, просто необходимо. В итоге наша беседа закончилась тем, что они заказали две суперавтоматические кофемашины у известного немецкого производителя. Во время обеда количество подаваемого кофе возросло до 280 чашек, и на тех кофемашинах нужно было просто нажать кнопку и все, автоматика делает полностью все сама, гости пили кофе, а затем возвращались за новой порцией. Хорошая кофемашина это надежная инвестиция и способ поднять доходы предприятия будь это гостиница, кафе или ресторан. Но для гостиниц это особенно актуально, когда большие группы гостей останавливаются по программе все «включено» и необходимо найти новые способы поднять продажи.

А КАКОВ БЫЛ ИНТЕРЕС К ТРЕНИНГУ?

Мне очень понравился уровень организации тренинга Ассоциацией поваров Узбекистана, а так же его участники тем, что они действительно показывали желание и старание учиться чему-то новому. Мне даже удалось провести мастер-классы в нескольких столичных заведениях, а в одной из гостиниц я помог правильно настроить кофейную машину, сотрудники которой очень обрадовались.

Я думаю, что я хотя бы чуточку, но внес свою лепту в формирование кофейной культуры, путем обучения специалистов способам приготовления кофе, требованиям предъявляемые к качеству кофе и кофейным напиткам.



# R-keeper

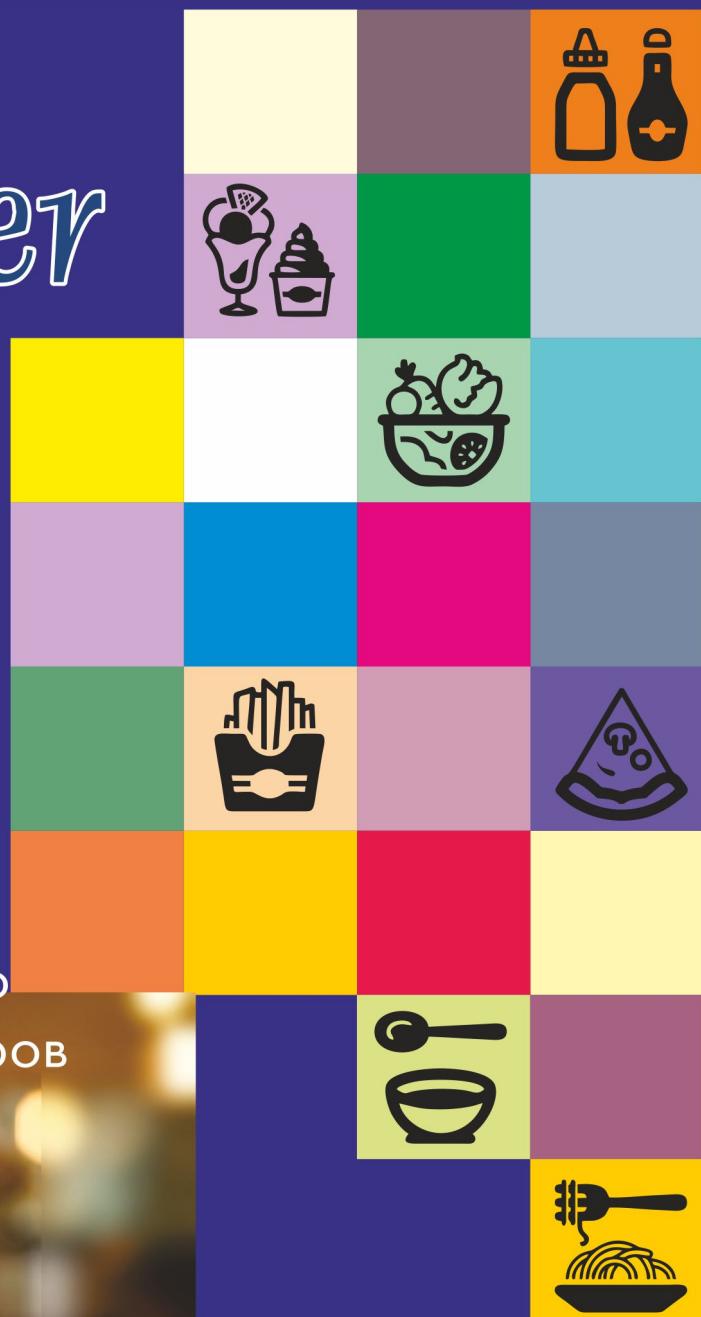
СОВРЕМЕННАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
СИСТЕМА АВТОМАТИЗАЦИИ  
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
В УЗБЕКИСТАНЕ

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

Реклама  
Услуги лицензированы



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





Torento



ЗАКАЗНЫЕ БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА  
ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ:  
Курица-гриль, Бедана-гриль, Ягненок на вертеле,  
Ассортимент салатов, закусок, горячих блюд  
Заказные торты и огромный выбор десертов

Партнеры ресторана “Torento”:

Реклама  
Услуги лицензированы



Адрес: г. Ташкент, ул. Шахрисабз-30А

[f/torento.restaurant](https://f/torento.restaurant)

Тел.: (+998 71) 232-20-35; 232-20-36.