◆ СПЕЦВЫПУСК ◆ СПЕЦВЫПУСК ◆ СПЕЦВЫПУСК

МОЙ ОКРУГ

№ 3.1 /// ВТОРНИК, 31 января, 2023 г. ///

/// Фрязино ///

/// СОБЫТИЕ

Фото Ксении ХРОМОВОЙ

ПИЦЦА ИЗ ПЕЧИ, ЯПОНСКАЯ КУХНЯ, КРАФТОВЫЕ НАПИТКИ

СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН «КРАПИВА» ОТКРЫЛСЯ В ГОРОДЕ ФРЯЗИНО В ТАТЬЯНИН ДЕНЬ

Ресторан с собственным производством напитков, дровяной печью для приготовления пиццы и радушными хозяевами распахнул двери на Барских прудах, 1а. Открытие приурочили к любимому празднику всех студентов – Татьяниному дню.

На вопрос, как возникла мысль о создании ресторана, директор «Крапивы» Анатолий Викторов отвечает так: «Спонтанно, просто мы любим готовить. Решили своими гастрономическими находками поделиться с людьми. Изначальная идея – производить качественную, вкусную, хорошую еду. И ресторан, и наш сервис по доставке еды «Едоки» развивались параллельно. Ресторан – проект крупный, на его реализацию потребовалось гораздо больше времени. Поэтому ещё за год до его открытия начали готовить еду для доставки».

И вот, когда необходимый опыт был получен, а бизнес обкатан на проекте «Едоки», родился младший по времени появления, но не по значению, кулинарный проект – ресторан «Крапива»...

Окончание – стр. 2

ОТДЫХ С КОМФОРТОМ ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ!

/с. 3

ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С «КРАПИВОЙ»

/с. 4

НАШИ АКЦИИ! ЗАКАЖИ ПИЦЦУ – НАПИТОК В ПОДАРОК!

/с. 4

/// СОБЫТИЕ

Окончание. Начало – стр. 1

ПИЦЦА ИЗ ПЕЧИ, ЯПОНСКАЯ КУХНЯ, КРАФТОВЫЕ НАПИТКИ

КУШАТЬ ПОДАНО

Гордость владельцев – печь на дровах для приготовления пиццы. В ближайшем будущем в ресторане появится пицца-меню более чем из пятнадцати видов, в том числе сладкая пицца, которую так любят дети. Сейчас ассортимент немного скромнее – традиционные «Маргарита», «Пепперони», «Четыре сыра», «Морская», «Мясная», «Итальянская».

Основное меню вкусное и разнообразное – здесь холодные и горячие закуски, салаты, супы, рыбные и мясные горячие блюда, гарниры, самолепные домашние пельмени.

***Изначальная идея – производить* КАЧЕСТВЕННУЮ, ВКУСНУЮ, ХОРОШУЮ ЕДУ**

В «Крапиве» также будет представлено меню японской кухни, которая прочно вошла в нашу жизнь, потеснив порой национальные блюда. «Это продиктовано желанием наших клиентов, которые уже оценили качество еды в сервисе «Едоки», – поясняет директор заведения. – Многие хотят наслаждаться нашей едой в атмосфере ресторана. Блюда будут немного отличаться – не только подачей, но и рецептом приготовления».

НАШИ ДВЕРИ ОТКРЫТЫ!

Интерьер ресторана оформлен в лаконичном современном стиле. Камерная, уютная атмосфера настраивает на приятное общение в компании друзей и близких.

Площадка имеет две локации: в vip-зале можно отметить семейное торжество, провести закрытое мероприятие для компании из двадцати человек.

Основной зал даёт возможность организовать свадьбу (в том числе с выездной регистрацией и определённой тематикой), корпоративную вечеринку, выпускной вечер.

Кухня расположена на минус первом этаже, это также большой плюс – в зале ресторана не будет запахов от приготовления еды. Установлена качественная система вентиляции.

Директор ресторана Анатолий Викторов

Главная фишка ресторана – собственное крафтовое производство напитков. Внушительное оборудование установлено у всех на виду, прямо за барной стойкой. Все вкусы уникальны. Рецепты разрабатывает профессиональный технолог с многолетним опытом работы.

ГЛАВНАЯ ФИШКА – *собственное производство напитков*

Елена БАЛАБАНОВА
Фото Ксении ХРОМОВОЙ

/// КОММЕНТАРИИ

Александр, Юлия и их дочь Виктория:

– Пришли на открытие всей семьёй. Заказали пиццу, салат «Цезарь»: с креветками. Всё вкусное. Участвовали в розыгрыше лотереи, выиграли скидочные купоны на следующее посещение. Приятный комплимент от ресторана, спасибо.

Галина:

– Рада, что в нашем районе открылся ресторанчик, который, думаю, будет пользоваться популярностью не только у местных жителей, ведь заведений с собственным производством напитков не так много. Надеюсь, что меню будет расширено и дополнено детскими блюдами. Очень удачная локация – прекрасный вид из окна на храм и Барский пруд.

Олег и Руслан:

– Все прекрасно организовано, видно, что хозяин сюда душу вложил. Мы сегодня пришли, в день открытия, наслаждаемся атмосферой, отдыхаем. Уверен, что станем завсегдатаями.

Удачное название – «Крапива». Хорошо, что расположен на окраине города, никому не будут мешать посетители, праздники, музыка. Парковка большая.

/// ПОДРОБНОСТИ

Татьяна ЛОСЕВА:

У «Ревизорро» было бы мало поводов к чему-то придраться

В Татьянин день – как без Татьяны? К счастью, у нас Татьяна нашлась, именно так звали ведущую торжественной церемонии открытия ресторана. Она руководила процессом перерезания ленточки, проводила конкурсы, вручала призы… В общем, делала всё, что должен делать человек, ответственный за праздник. Получалось у неё здорово, что не удивительно, особенно, если учесть, что наша Татьяна – не только ведущая, но ещё и актриса театра и кино.

– Татьяна, правильно ли мы понимаем, что теперь именно вы будете отвечать за всю развлекательную программу в «Крапиве»?

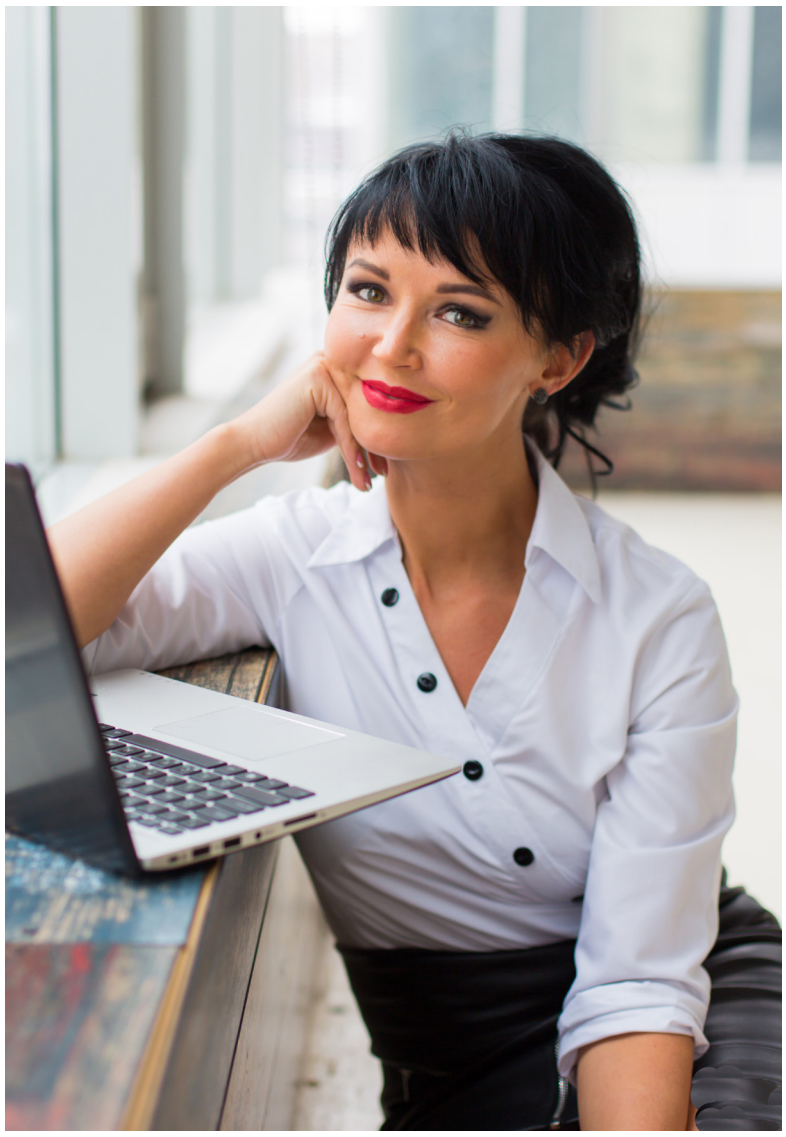
– Мне бы очень хотелось отвечать за всю развлекательную часть в ресторане. Надеюсь, что так и будет. У меня достаточно опыта для того, чтобы организовать интересные и качественные программы, которые понравятся гостям.

– Как ведущая вы проводили торжества во многих заведениях в разных городах. Какую оценку вы дадите залу ресторана «Крапива». Для каких мероприятий он более подходит?

– Достойное новое место для жителей города. Уверена, что в ресторане «Крапива» будет комфортно. Что касается мероприятий, то площадка прекрасно подойдёт для празднования дней рождений взрослых и детей, вечеринок, девичников и мальчишников, выпускных... И, конечно, для свадеб до пятидесяти гостей. Большой плюс для будущих молодожёнов – это возможность проведения выездных церемоний на крыше с видом на Барские пруды.

– У вас в соцсетях есть фото с Еленой Летучей. Если бы она посетила «Крапиву» в качестве «Ревизорро», как думаете, каким был бы её вердикт?

– Думаю, что Лена Летучая одобрила бы этот ресторан. Это место готовилось к открытию достаточно долго, руководители тщательно продумывали все детали заведения. В приоритете – качество продуктов, чистота, вкусные блюда и опытный персонал. Поэтому мне кажется, что у «Ревизорро» было бы мало поводов к чему-то придраться.



Постараемся сделать так, чтобы в «Крапиву» хотелось возвращаться **ВНОВЬ И ВНОВЬ**

– Планируются постоянные развлекательные программы для посетителей, тематические вечера?

– Да, открытие состоялось, а это значит, что впереди будет много интересного для гостей. Мы постараемся сделать так, чтобы в «Крапиву» хотелось возвращаться вновь и вновь. Поэтому, конечно же, мы будем привлекать гостей не только кухней, но и качественными развлекательными программами.

– Ресторан «Крапива» позиционируется как семейный. Какие мероприятия именно для семейного отдыха в нём будут проходить?

– Для отдыха всей семьёй предложим разнообразные мастер-классы для детей и взрослых, кулинарные «баттлы», квизы, ту же «Мафию» и многое другое.

– Сейчас почти в каждом ресторане проходит какая-нибудь «Мозгобойня» или что-то подобное. Какие интеллектуальные игры вы предложите?

– Думаю, что будут интересны интеллектуальные игры для всей семьи, где себя смогут проявить и взрослые, и дети. Скорее всего, их темы приурочим к календарным праздникам.

– В завершение – ваш тост-пожелание каждому посетителю «Крапивы»...

– Желаю гостям проводить почаще время с семьёй, ведь это самое главное. Приходите, отдыхайте вместе, наслаждайтесь атмосферой и вкусной едой, общением друг с другом. А мы сделаем всё возможное, чтобы ваш отдых прошёл комфортно и памятно.

Николай КАТАЕВ

/// ТОЛЬКО ФАКТЫ

Помпейская печь

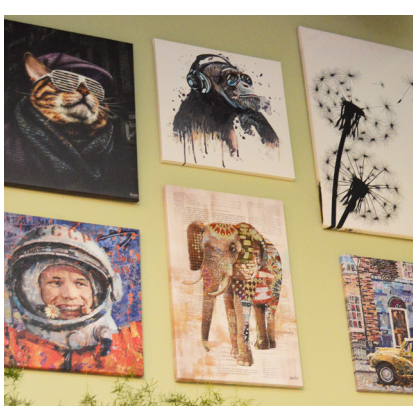
В ресторане «Крапива» пиццу выпекают в помпейской печи. Именно каменная печь, которую топят правильно заготовленными дровами, делает из обычного дрожжевого теста хрустящую сверху и нежную внутри, ароматную и душистую – пиццу.

Пиццайоло

Штатный пиццайоло **Азис** строго соблюдает все необходимые каноны приготовления пиццы – от правильного теста до нужной температуры запекания. Оптимальное время приготовления пиццы в помпейской печи – девяносто секунд.

Авторский гарнир

Риссото – блюдо с пометкой «фирменное». И само блюдо, и название возникло в творческом процессе обсуждения и создания меню ресторана. Не привычное всем ризотто, а именно авторский гарнир из смеси различных рисов.



140 СОЛНЦ НАС ЧИТАЕТ ПОДМОСКОВЬЕ!

/// КНИГА РЕЦЕПТОВ

ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С «КРАПИВОЙ»

АРАНЧИНИ ARANCINE

ИНГРЕДИЕНТЫ:
- рис, 1 кг
- мясо, 800 г
- горох, 500 г
- панировочные сухари, 500 г
- свежий «Качокавалло» (или острый «Провола»), 300 г
- тертый «Пекорино» (или «Пармезан»), 100 г
- семь-восемь яиц
- две столовые ложки томатной пасты
- один стакан сухого белого вина
- базилик
- оливковое масло

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

На сковороде, смазанной оливковым маслом, обжарить нарезанный лук. Добавить в сковороду мясо, размешать, налить вино и потушить. Добавить томатную пасту, разбавленную горячей водой, и покрыть ею все мясо, посолить, поперчить, положить базилик. Готовить на слабом огне примерно один час.
Добавить горох и варить ещё тридцать минут. Затем отделить жидкую часть соуса от мяса с горохом.
Отварить рис. Переложить его в сковороду с готовым соусом, добавить тертый сыр, перемешать. Остудить и добавить два сырых яйца, перемешать. Из риса сформировать небольшой конус, положить в него немного мяса с горохом и два-три кубика сыра. Взять немного риса и закрыть им фарш, сформировать руками шарик размером с апельсин, макнуть во взбитое яйцо и обвалять в панировочных сухарях. Продолжать то же самое, пока не закончится рис. Жарить аранчини во фритюре.

КУРИЦА ПО-ТОСКАНСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:
- куриное филе, 500 г
- масло сливочное, 30 г
- шпинат свежий
- помидоры черри, 10 шт.
- чеснок, четыре зубчика
- сливки 20 процентов, один ст.
- цедра лимона, 0,5 ч. ложки
- орегано, одна чайная ложка
- свежий розмарин, одна веточка
- пармезан, две столовые ложки
- соль, одна чайная ложка
- перец черный молотый
- масло оливковое, одна столовая ложка

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

Куриное филе промыть, обсушить и нарезать на куски.
На оливковом масле обжарить курицу с двух сторон, затем переложить в форму для запекания. В сковороду, где жарилась курица, добавить сливочное масло, мелко нарезанный чеснок и шпинат. Готовить две минуты. Добавить сливки, довести до кипения, посолить, поперчить по вкусу, добавить цедру лимона.
В форму с курицей добавить сушёный орегано, половинки помидорок черри, посолить, поперчить. Влить сливочно-чесночный соус со шпинатом. Добавить листья розмарина.

Присыпать пармезаном, запекать при 180-190^{0}С в течение двадцати минут.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

РЕСТОРАН БАР Крапива

НАШИ АКЦИИ!
ЗАКАЖИ ПИЦЦУ
НАПИТОК В ПОДАРОК!
*Только предъявителю флаера
Адрес: г. Фрязино, ул. Барские пруды, дом 1а
Телефон: +7 (901) 525-70-75

/// ДЕЛО ВКУСА

ЕДОКИ СЕРВИС ЗАКАЗА ЕДЫ

- ПИЦЦА,
- СЭНДВИЧИ,
- РОЛЛЫ, СУШИ,
- СУПЫ,
- САЛАТЫ,
- РИС,
- ЛАПША

Все блюда только из свежих и натуральных продуктов! ®

АДРЕС: г. Фрязино, ул. Полевая, дом 6 (вход со двора).
ТЕЛЕФОН: 8 (800) 700 47 34
ЗАКАЗЫ ПРИНИМАЕМ ЕЖЕДНЕВНО С 11 ДО 22 ЧАСОВ НА САЙТЕ
www.edoki.store

ГОРОДСКАЯ ИНФОРМАЦИОННАЯ ГАЗЕТА
МОЙ ОКРУГ
№ 3.1 ВТОРНИК, 31 января 2023 г.
Главный редактор – Макеев Д.В.
Шеф-редактор - Балабанова Е.А.
Электронная версия газеты: 140suns.ru

Учредитель и издатель – Макеев Д.В.
Адрес издателя:141195, Московская область, г. Фрязино, ул. Барские Пруды, д. 3, кв. 91
Телефон для связи: +7 (965) 328-21-95;
e-mail:140suns@mail.ru

Газета зарегистрирована в Управлении федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Центральному федеральному округу. Свидетельство о регистрации – ПИ № ТУ 50 - 0299524 от 24 сентября 2021 г.

Письма и рукописи, присланные в редакцию, не рецензируются и не возвращаются.
Мнение авторов публикуемых статей может не совпадать с мнением редакции.
Авторы несут ответственность за точность приведенных фактов, цитат, собственных имен и т. д.
За достоверность публикуемых объявлений отвечает только рекламодатель.
® – материалы, публикуемые на коммерческой основе. Возрастной ценз: 12+

Время подписания в печать по графику– 15:00, фактически 15:00
Газета отпечатана в АО «Красная звезда». 117342, г. Москва, Севастопольский проспект, 56/40с1
Печать офсетная. Объем 2 п. л. Тир. 10 000 экз. Цена договорная. Зак № 0537-2023