ГОРОДСКАЯ ИНФОРМАЦИОННАЯ ГАЗЕТА

МОЙ ОКРУГ

№ 4 (013) /// ВТОРНИК, 14 февраля, 2023 г. ///

/// Фрязино ///

«Центру подологии» – год

Поздравляем команду профессионалов!

/с. 2

На Масленицу – в «Тридевятое царство»

Праздник – каждый день

/с. 2

Кондитерская FEO

Каждый торт индивидуален

/с. 3

/// МАЯКИ

Любовь ЗОЛОТУХИНА:

Мои дети – первые дегустаторы

В нашем городе «сарафанное радио» играет огромное значение. Как-то знакомый говорит: «Если идти на бизнес-ланч, то только в «Рис и Тесто». У них названия блюд, предлагаемых в меню на обед, звучат как ресторанные!».

Сходили в спорткомплекс, попробовали! Котлеты из судака и лосося, салат мюнхенский… Очень понравилось! Потом заглянули на мастер-класс для детей по приготовлению пиццы и коктейля. Нужно было видеть, как старательно ребята раскатывали тесто и готовили начинку, смешивали мороженное и сироп, чтобы потом с гордостью продемонстрировать итоги своего труда мамам! Заодно поговорили с директором кафе Любовью ЗОЛОТУХИНОЙ. Выяснилось, что «Рис и Тесто» – продолжение истории сервиса по доставке продуктов «Еда Едет», появившегося во Фрязине за десять лет до того, как это стало мейнстримом.

/ стр. 2

НА МАСТЕР-КЛАСС – В ДЕСЯТЫЙ РАЗ!

– Люба, как правильно вас называть? Директор сети кафе? Ведь «Рис и Тесто», помимо спорткомплекса, есть ещё и на Октябрьской…

– Сети кафе, наверное, будет громко сказано. На Октябрьской небольшое кафе, где можно покушать, но без официантов, ориентированное на самовывоз. В спорткомплексе «Фрязино» вам предложат полноценное обслуживание с более широким выбором напитков и блюд.

– Замечательный «вкусный» мастер-класс для детей мы сегодня посетили. Можно сказать, что это ваша специфика?

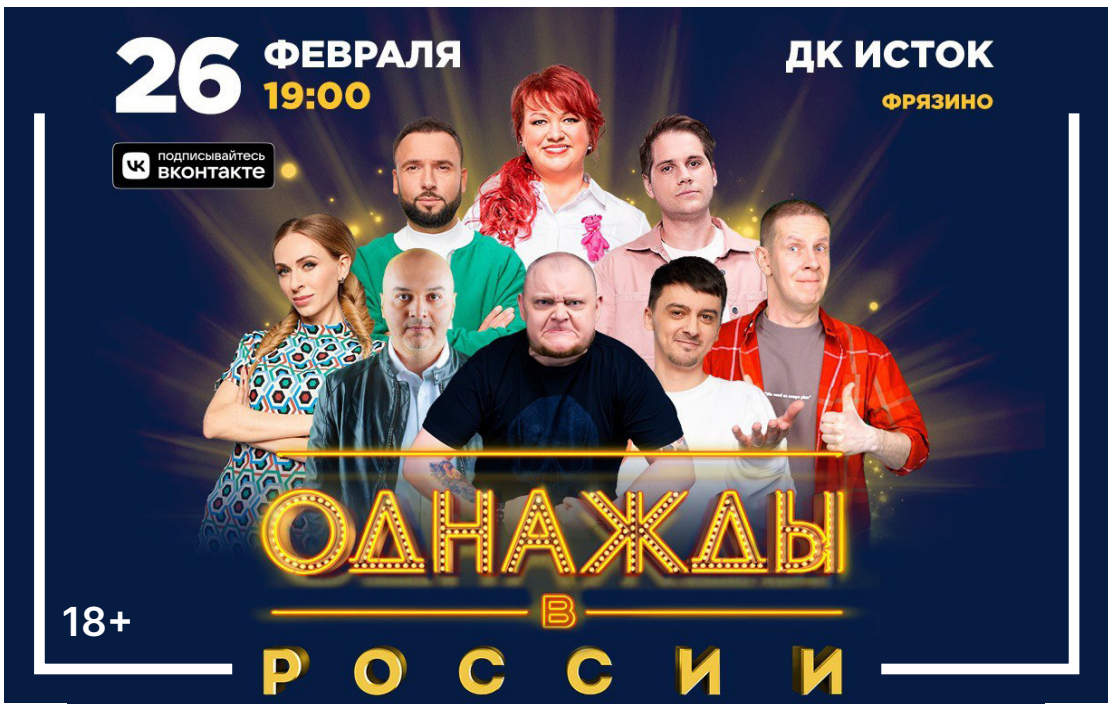
– Идея не новая, но наши мастер-классы отличаются особым подходом к детям. Мы стараемся научить детей готовить, общаемся на интересные темы. Учим помогать друг другу. Рассказываем им что-то интересное. Некоторые ребята посещают мастер-класс по десять раз. Один мальчик даже отметил своеобразный «юбилей» – в пятнадцатый раз пришёл. Ему нравится мастер-класс, посвящённый пицце.

– Какие мастер классы у вас проходят?

– Пока их четыре. Готовим пиццу и коктейль, а также роллы – классические и сладкие, но это уже больше для ребят от восьми лет и старше. А ещё учим делать бургеры с лимонадами, это для детей от четырёх лет. Перед Новым годом выпекаем с нашими маленькими гостями имбирные пряники. Дети раскатывают тесто, вырезают формы, украшают глазурью, бусинками, кладут в подарочные коробочки.

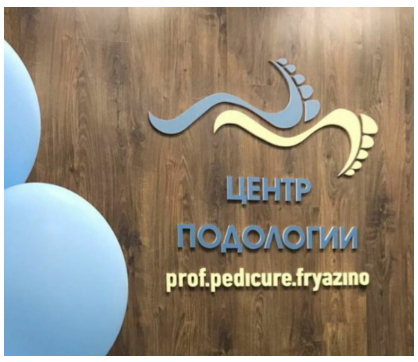
– Для взрослых что-то подобное проводить не пробовали?

– Наши мастер-классы больше ориентированы на детей. Для взрос-



/// СТРОЧНО В НОМЕР

Год плодотворной работы



Первого февраля исполнился год фрязинскому «Центру подологии». «Год плодотворной работы. Горжусь тем, что наш коллектив – это команда профессионалов, постоянно повышающих уровень мастерства и любящих свое дело. Мы работаем на качественной космецевтике и профессиональном оборудовании», – отметила его руководитель **Олеся Навороцкая** в комментарии «Моему округу».

Центр расположен по адресу – ул. Пионерская, дом 1. Стоит отметить, что раз в два месяца в «Центре подологии» проходит акция «Добрый день» – бесплатный приём жителей старше семидесяти лет, во время которого им оказывают помощь по уходу за стопой.

На Масленицу – в «Тридевятое царство»

Тематические каникулы «Неделя маслена – душа счастлива» объявляет центр народной культуры и творчества «Тридевятое царство». Мероприятия пройдут с 20 по 26 февраля. Гостей ожидают мастер-классы и развлечения в народном стиле.

Дни недели носят свои названия – «Встреча», «Заигрыш», «Лакомка», «Разгуляй», «Тёщины вечёрки», «Золовкины посиделки», «Прощёное воскресенье». В каждый из них будет представлена своя праздничная программа. Можно посетить как отдельное мероприятие, так и заказать все семь дней в формате интерактивной двухчасовой квест-экскурсии. Справки по телефону – **8 (985) 475-05-54.**

Первая помощь. Нужно знать

Семинары «Оказание первой помощи» проводит щёлковский учебный центр «Вертикаль». Прохождение программы рекомендовано для всех рабочих профессий. «Отрабатываем и закрепляем полезные практические навыки оказания первой доврачебной помощи. Они могут пригодиться каждому в случае производственных и бытовых травм, сердечного приступа, при потере сознания и в других непредвиденных жизненных ситуациях», – рассказала **Галина Христенко,** директор учебного центра.

Занятия проходят с использованием тренажёра-манекена. По окончании курса слушателям выдают удостоверения об обучении. Записаться на семинар можно на сайте учебного центра – vertikal-obuchenie.ru.

Любовь ЗОЛОТУХИНА®:
Мои дети – первые дегустаторы

Наши мастер-классы отличаются особым подходом к детям…

Продолжение. Начало – стр. 1

лых это уже немного другой уровень, должна быть оборудована кухня для обучения определённого количества людей. В кафе у нас иногда проходят творческие мастер-классы для взрослых: рисование картин, создание цветочных композиций.

ИСТОРИЯ ЛЮБВИ

– Ваше меню настолько разнообразно… Кажется, не кафе, а целая индустрия!

– Составляли его исходя из запросов гостей. Дети хотят пиццу, а взрослые – роллы, закуски. Так и получился обширный ассортимент. Ведь гости у нас разные. Семьи с детьми, подростки. К нам приходят на бизнес-ланчи, приводят учеников после школы.

– Обратили внимание на состав блюд, в них множество ингредиентов…

– Для пиццы и роллов всегда используется много ингредиентов – лосось, угорь, креветки… Чтобы продукты всегда были свежими, вводим дополнительные блюда с этими же позициями.

– С удивлением узнали, что сервис доставки «Еда Едет» ещё функционирует, причём успешно. Помню, заказывал доставку по нему, работая журналистом в «Ключе». Тогда это было в новинку…

– Мой супруг Роман – основатель нашего дела и бренда. Для нас кафе – это история любви. В студенческие годы Роман с другом решили попробовать открыть доставку во Фрязине. Я работала барменом в пиццерии «Экспрессо» на автостанции. Там и познакомились.

Тогда я училась по специальности «Экономика и управление в городском хозяйстве». При подготовке диплома использовала идеи сервиса доставки. Сначала она у нас была, как услуга: не готовили, а только привозили. Со временем поняли, что никак не сможем повлиять на качество еды. Только поторопить водителя, чтобы вёз быстрее. Поэтому приняли решение самостоятельно открыть кафе и контролировать процессы.

– Так у вас есть сейчас сервисы www.edaedet.ru и ristesto.ru. Где правильно делать заказ?

– Можно и там, и там. Просто на сайте ristesto.ru больше горячих блюд, салатов, именно тех позиций, которые больше подходят для кафе. В «Еда Едет» стараемся вводить те блюда, которые и после доставки не теряют свой вид и вкусовые качества.

ВСЕГДА НУЖНО ЧТО-ТО МЕНЯТЬ

– Вы говорите, что работали барменом в пиццерии. Как строите отношения со своим персоналом? Какой стиль управления?

– У нас больше дружеский стиль общения. Придерживаюсь принципа, что нужно относиться к людям так, как ты хочешь, чтобы относились к тебе. Каждому новому сотруднику стараемся объяснить, что официанты не прислуга, они встречают гостей, которые, в свою очередь, должны чувствовать себя в кафе, как дома.

– Но ведь что-то может вывести вас из себя?

– Меня очень сложно разозлить. Считаю, что любая проблема – это задача, которую просто нужно решить. Все зависит от того, как ты подготовлен. У нас каждый официант знает функции и бармена, и администратора.

– У вас в кафе симпатичный антураж. Много времени уделяете созданию атмосферы?

– Каждый посетитель должен чувствовать себя уютно и комфортно. Сидеть на новом стуле за хорошим столом. А в детский уголок я раз в две недели докупаю игрушки. За этим надо постоянно следить.

ВСЁ ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ

– Назовите любимые блюда из вашего меню?

– Сёмга под соусом, роллы. Нравится пицца «Филадельфия», а ещё «Медовик». Его делаем сами из натуральных продуктов. Не покупаем а-ля сметанные или растительные сливки. Берём по-прежнему качественные сливки «Петмол», хотя и был космический скачок в цене. Так же и в бизнес-ланче. Сейчас в меню, например, котлеты из сёмги в соусе тар-тар, салат «Цезарь», салат с картофелем, суп том-ям. Всё из натуральных продуктов.

– Есть ли диалог с клиентом, обратная связь?

– Благодарна нашим гостям, когда они делятся своим мнением. В таком случае ты можешь что-то менять. Я часто общаюсь с гостями. А если мне нравится что-то в другом кафе, говорю это его сотрудникам. Замечания гостей помогают исправлять ошибки.

– Многие заведения завлекают интеллектуальными играми, как с этим у вас?

– Сейчас мы работаем в тандеме с ведущей Еленой Крутей над запуском серии игр для детей от семи лет «Самый умный». Будем заранее называть тему игры и объявлять набор. Ребята смогут узнать много нового, проявить свои лидерские качества. Ну и, конечно, всё это будет сопровождаться угощениями и призами. Совсем скоро анонсируем дату первой игры.

Благодарна нашим гостям, когда они делятся **СВОИМ МНЕНИЕМ**

ДЕТИ МОТИВИРУЮТ

– Люба, у вас трое детей, кафе… Как вы всё успеваете?

– Дети мотивируют. У меня двое учатся в школе, один ребёнок ходит в ясли. Часто забираю детей из школы, они здесь кушают, делают уроки. Мои дети – первые дегустаторы, особенно, когда вводим новые блюда. Ориентируюсь на их замечания. Например, ланч мы обновляем раз в два месяца, при приготовлении рассчитываем не только на взрослых, но и на детей. Новые блюда, бывает, готовлю дома. Что-то потом дорабатываем с шеф-поваром. Люблю готовить красиво.

– Есть ли в планах расширение сети?

– Я амбициозный человек, но всё-таки выступаю за качество, а не за количество. По большей мере, одна занимаюсь своим делом. Муж помогает в техническом плане, у него другое направление, он инженер. И на данном этапе я не готова в ущерб семье открывать что-то ещё. Конечно, у меня есть наработки, идеи, со временем можно их реализовать. Когда уже подрастут дети.

Беседовал Денис МАКЕЕВ

/// ДЕЛО ВКУСА

КОНДИТЕРСКАЯ FEO: каждый торт индивидуален

Два с половиной года назад Марина Феоктистова была просто домашней хозяйкой, правда, с кулинарным уклоном – баловала друзей и домочадцев выпечкой. Но постепенно семейные мини-лакомства стали превращаться в настоящие «полотна» кондитерского искусства, рассчитанные на большой стол для гостей, а домашнюю кухню сменила мини-пекарня. Так во Фрязине по адресу улица Советская, 10а, появилась своя кондитерская с волшебным названием FEO, которое и выдумывать-то не пришлось – фамилия помогла.

С ЧЕГО ВСЁ НАЧИНАЛОСЬ

«По образованию я инженер-программист, – рассказывает Марина. – Но по специальности работать не довелось. Писала статьи про компьютеры, а когда вышла замуж и пошла в декретный отпуск, то занялась выпечкой, чтобы как-то разнообразить будни. Дело знакомое, всегда хорошо пекла, да и вообще много чем занималась – вышивала, вязала, декупажем увлекалась… Но кондитерка, что называется, зацепила».

Свои изделия выставляла в соцсетях, но вскоре поняла, что о её предложениях люди больше узнают через «сарафанное радио», от знакомых.

Вначале занималась тортами дома. Затем в частном детском саду с подругами организовали кофейный уголок, поставили там витрину с десертами. Через два месяца его пришлось закрыть: дело отнимало больше сил, чем приносило пользы.

«Но этот выход из дома, конечно, вдохновил меня. Прошло ещё полгода, и я снова начала искать, чем заняться. Задумала было сделать студию для детей, чтобы ребята учились, участвовали на кухне в мастер-классах. Но, признаться, не совсем получилось её продвинуть. И все же люди к нам шли, спрашивали торты, пирожки, хлеб. Постепенно всё переросло в пекарню», – говорит кондитер.

АПЕЛЬСИН С ШОКОЛАДОМ

Спрашиваем, концепцию пекарни сами придумали? Этот оранжевый цвет, такой солнечный… На сотрудниках – стильные коричневые фартучки. «Так это же апельсин и шоколад! – восклицает Марина. – Добавляю в состав изделий натуральные эфирные масла, например, апельсина. Когда я ещё пекла дома, то попросила дизайнера сделать себе визитку в апельсиновом и шоколадном цветах».

Изначально кондитерская FEO специализировалась на полезных десертах, хлебе на закваске, но… Изучался спрос, предпочтения, что люди покупают чаще всего. Сейчас уклон в классическую советскую кухню, в кондитерской готовят торты «Киевский», «Прага». Самые хиты – «Наполеон» и медовик.

Покупатели, в основном – это родители с детьми от пяти до двенадцати-четырнадцати лет, молодые семьи. Большинство посетителей – постоянные клиенты. А новые прибавляются с каждым праздником, например, под Новый год.

Интересуемся, меняется ли ассортимент в зависимости от сезона? Может, бывают пирожки летние, зимние? «Сейчас летние запасы чёрной смородины закончатся, и всё, ягодных пирожков больше не будет. До лета. Так что да, сезонность есть», – отвечает Марина.

Но основные изделия – это торты. В чём же их специфика?

«Они вкусные! – смеётся Марина. – У нас можно оформить предзаказ и на большую партию пирожков, но в основном люди приходят торты заказать, в том числе тематические, к 23 февраля, 8 Марта… Каждый торт индивидуален, по-своему оформлен, с разными рисунками, я занимаюсь также росписью на готовых изделиях».

СЛАДКИЕ ТАЙНЫ

В разговоре выясняется – большинство рецептов Марина Феоктистова придумывает сама. Некоторые держит в тайне.

Например, медовик дорабатывала пятнадцать лет. «Рецепт торта нашла в Интернете. Специально выбирала, где побольше мёда, а не две столовые ложки для запаха. И всё потому, что надо было истратить старый мёд. Но мне этот рецепт не очень понравился, и стала я его постепенно дорабатывать – в каждый день рождения, условно говоря. Пекла не на заказ, поэтому спокойно экспериментировала», – рассказывает кондитер.

Уточняем, сколько стоит на заказ хороший бюджетный торт? «Стараюсь не завышать цены. Большой «Медовик» у нас – 1200 рублей. Весит он килограмм, но сами коржи лёгкие, как и сметанный крем. Берёшь такой торт, поднимаешь, а он огромный и вместе с тем невесомый», – говорит Марина.

Кремы в тортах и в эклерах тоже её ноу-хау.

«Решила расширить линейку эклеров – придумала клубничный крем, потом кофейный. Причём по обычному рецепту нужно было добавить в заварной крем просто растворимого кофе. Но у меня же есть кофе-машина, зачем я буду растворимый кофе покупать! Так появился настоящий кофейный крем», – отмечает предпринимательница.

ПОКУПАТЕЛИ – МОЯ АУДИТОРИЯ

Задаём каверзный вопрос: «Говорят, что выпечка – вредна. Что скажете в защиту?».

«Знаете, в марте прошлого года, когда у всех было какое-то грустное настроение и люди думали больше про цены на гречку, у нас вдруг повысился уровень продаж. Потому что торты – это даже не столько вред, хотя, понятно, калорийная пища. Но вы же съедаете кусочек или один эклер, а при этом улучшается эмоциональное состояние. Надо ещё посмотреть, что вреднее – в стрессе пребывать, себя накручивать или посидеть в компании за чаем», – отвечает Марина.

Конечно, есть трудности. Непросто найти сотрудников себе в помощь. Пекарей отыскали, а продавца пока нет. Потому приходится работать каждый день, без выходных. А ещё Марина Феоктистова на государственном уровне ввела бы регулирование арендной платы. У бизнеса сейчас очень непростое время, нужны более щадящие условия.

«Не считаю, что у меня есть конкуренты, – говорит кондитер. – У меня есть коллеги. А покупатели – это моя публика, моя аудитория, если хотите. Ведь люди приходят к нам не только «за вкусненьким», но ещё и пообщаться, новости обсудить. Надеюсь, что та минутка, на которую они задерживаются, благодаря нашим пирожкам и кофе будет для них более приятной».

Николай КАТАЕВ

КОНДИТЕРСКАЯ FEO
открыта каждый день, С 11 ДО 19 ЧАСОВ

БОЛЬШЕ СЛОЁВ – НЕЖНЕЕ ПИРОГ!

Венгерский яблочный пирог – тот случай, когда не получиться не может! Вам даже не нужно готовить тесто.

СМЕШАТЬ В МИСКЕ:

- 130 г муки
- 160 г манки
- 180 г сахара
- 7 г разрыхлителя
- 0,5 ч. л. корицы

Духовку прогреть до 180 градусов. Режим без конвекции, верх-низ.
Семь яблок среднего размера очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками.
Низ формы выстелить пергаментом. Далее чередуем слои: сухая смесь – яблоки. Чем больше слоёв, тем нежнее будет пирог! Последний слой должен быть сухой смесью.
Теперь завершающий штрих: слой натёртого сливочного масла (120 г).
Выпекаем 55-60 минут и наслаждаемся нежнейшим яблочным пирогом!

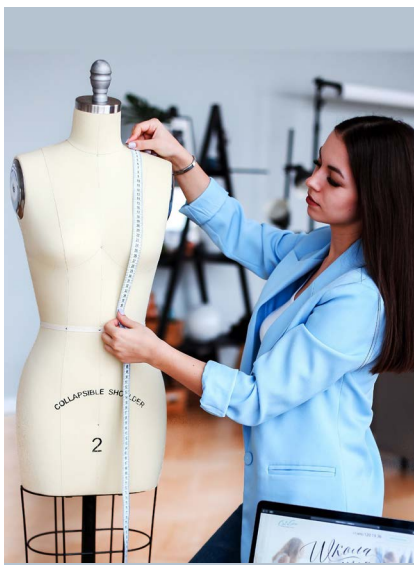
/// СТРОЧНО В НОМЕР

Чай не лыком

Фрязинскую компанию «Май» назвали в числе производителей, благодаря работе которых в Подмосковье за 2022 год в два раза вырос объём производства чая. По данным Федеральной службы статистики, он составил около 50 тысяч тонн.

В министерстве сельского хозяйства и продовольствия региона также отметили такие предприятия, как ООО «Фабрика «Ахмат Ти» (Мытищи), ООО «Универсальные пищевые технологии» (Серпухов), ООО «Императорский чай» (Красногорск). Всего за год в Подмосковье произведено 33 процента от общероссийского объёма чая.

Шить по-человечески



Курсы для тех, кто хочет научиться шить, проводит щёлковское ателье «Швейный мастер». На занятиях, которые продлятся два месяца, профессиональный конструктор-модельер расскажет, как строить выкройку на свою фигуру, правильно и красиво делать узловую обработку изделия и многое другое.

В программе – теоретические и практические занятия по машиноведению, детской одежде, плечевым (блузы, платья, рубашки) и поясным изделиям (юбки, брюки). После окончания обучения выдаётся сертификат. Начало занятий – первого марта, набор в группу ограничен. Справки по телефону – **8 (917) 588-88-48.**

Кто родился в январе

Шестьдесят два мальчика и семьдесят две девочки родились в январе на территории, подведомственной Управлению ЗАГС по городским округам Пушкинский и Фрязино. В двух семьях родились двойни.

Популярными именами стали: у мальчиков – Сергей, Артём, Александр; у девочек – София, Виктория, Ева и Мария. Среди редких имён мужские – Лари, Демид, Святослав, а также женские – Васса, Зоя, Арина.

доставка пиццы, суши, роллов, wok-лапши, горячих блюд и бизнес-ланчей по городам Фрязино и Щёлково

8 (909) 909-777-8,
8 (965) 158-5-888

ЕЖЕДНЕВНО С 10 ДО 23 ЧАСОВ

– ВСЕГДА СВЕЖИЕ И КАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ
– ГОТОВИМ ТЕСТО ЕЖЕДНЕВНО, НЕ ЗАМОРАЖИВАЯ

НАШИ КАФЕ:

ул. Октябрьская, дом 9
т.: 8 (909) 909-777-8

ул. Комсомольская, дом 19
спорткомплекс «Фрязино»
т.: 8 (905) 735-39-75

При заказе четырёх пицц, пятая – БЕСПЛАТНО!

РАБОТАЕМ С 2005 ГОДА, ДОСТАВИЛИ БОЛЕЕ МИЛЛИОНА ЗАКАЗОВ!

НАШ САЙТ

/// АФИША

ЦЕНТР ПОДОЛОГИИ
КРАСОТА. ЗДОРОВЬЕ. ПОМОЩЬ

Мы ВКонтакте

Индивидуальный подход к восстановлению ногтей
Устранение патологий без хирургического вмешательства
Комплексный уход за кожей стоп и ногтями

УБИРАЕМ:
- ВРОСШИЙ НОГОТЬ
- МОЗОЛИ И НАТОПТЫШИ

ОБРАБАТЫВАЕМ:
- ГРИБОК НОГТЕЙ
- ДИАБЕТИЧЕСКАЯ СТОПА

ДЕЛАЕМ:
- АППАРАТНЫЙ ПЕДИКЮР
- МАНИКЮР

Адрес: г. Фрязино, ул. Пионерская, дом 1
Телефон – 8 (901) 708-03-69

ГОРОДСКАЯ ИНФОРМАЦИОННАЯ ГАЗЕТА
МОЙ ОКРУГ
№ 4 (013) ВТОРНИК, 14 февраля 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. 5 000 экз. Цена договорная. Зак № 0538-2023