

100 Лиц

в л а д и м и р

**Андрей
ГАВРИЛОВ**

приходите в гости...

Фракционное омоложение и коррекция
эстетических дефектов кожи

Fraxel

Реальное удаление
без операции:

- ✓ Рубцы, растяжки, стрии
- ✓ Морщины, постакне, шагрень
- ✓ Веснушки, татуировки
- ✓ Лазерное омоложение, подтяжка



Альтернативная медицинская
КЛИНИКА

Alternative medical clinic

СОВРЕМЕННЫЕ БЕЗОПЕРАЦИОННЫЕ МЕТОДЫ ЛЕЧЕНИЯ

г. Владимир ул. Добросельская, д.197

тел: 8 (4922) 37-32-49, 8-9206-23-77-49, 8-906-560-6110, 8-919-026-32-94

WWW.ALTCLINIC.RU

Лицензия на мед. деятельность Росздравнадзора по Владимирской обл. №33-01-000252 от 28.07.2007 на 5 лет

100 ЛИЦА

СОДЕРЖАНИЕ

портрет Андрей Гаврилов	4
фотосессия Елизавета и Александр	16
тест - драйв Peugeot 508	24
энциклопедия русской ВОДКИ	28
место Козлов вал	35
кухня BRUNCH	38
штучка ГОТОВИМСЯ К СВАДЬБЕ	42

Журнал «100 Лица Владимир».
Тираж: 3000 экземпляров. Распространяется бесплатно.
Учредитель и издатель: индивидуальный предприниматель Ерофеев Е.Н.
Свидетельство о регистрации ПИ № ТУ33-00150 от 15.09.2011 г. выдано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи,
информационных технологий и массовых коммуникаций во Владимирской области.
Главный редактор: Ерофеев Е.Н.
Адрес редакции: г. Владимир, Октябрьский проспект, 36
Юридический адрес: Владимирская область, Суздальский район, с. Борисовское, ул. Б. Филиппа, 6, 1
Телефон: 8(4922) 42-30-19, 8(906) 564-000-1
E-mail: 100@tp33.ru

Отпечатано в типографии ТМ «ПРОСПЕКТ» г. Владимир, ул. 850-летия, 1
Страницы с пометкой «РЕКЛАМА» содержат рекламные сообщения. Рекламные услуги в журнале товары подлежат обязательной сертификации,
услуги – лицензированию. Ответственность за содержание рекламы несет компания – рекламодатель. Мнение авторов публикаций может не совпадать с мнением редакции.

Когда мне нечего делать днём, я пью чай. Когда мне нечего делать ночью, я сплю. Какой же я не оригинальный. Поэтому, когда мне нужно в очередной раз писать слово редактора, то я пишу о том, что вы можете прочитать в свежем номере. Но на этот раз я ничего не буду писать, напишите лучше мне что-нибудь на почту **100@on33.ru** с пометкой «для Е.Е.», а я прочитаю. Ну, а чтобы не было скучно, вот вам рецепт.

Варенье из шишек.

Весной в мае вместо поездки на шашлыки, едешь на шишки. Едешь в лес, такой чтобы поблизости не было ни одного населённого пункта. Лес должен быть сосновый, иначе его называют бором. Ищешь невысокие сосны и собираешь ещё зелёные шишки. Набираешь целый мешок и везёшь его домой. Вяло реагируешь на маты от родственников: папы, мамы, жены и прочих, запираешься на кухне с мешком сахара и мешком шишек. Последние моют, очищают от иголок и веток. Потом шишки рубят на четвертинки и пересыпают сахаром в эмалированной кастрюльке в соотношении 1:1, и оставляют на несколько суток. Шишки пустили сок и теперь их можно варить примерно 30-40 минут. Готовое варенье закатывают в банки. Поздравляю, ты запасся вареньем из шишек.

Ваш Е.Е.



Владимирская электронная афиша
<http://on33.ru/>

**ВАША ЖИЗНЬ
 ЭТО НЕ
 ТОЛЬКО РАБОТА**

Андрей ГАВРИЛОВ

приходите в гости...

От редактора:

Ещё несколько выпусков назад, рассуждая о мировых кухнях, мы отметили, что у нас во Владимире нет «Франции», и вряд ли она появится. Но, как говорят французы: «Туше!». В самом центре нашей провинциальной Столицы, в ста метрах от «Золотых Ворот» появился уголок Франции, и он уже зовёт в гости...

Да, тот самый, уже успевший нашуметь о себе ресторан с простым, но очень душевным названием «Гости». Твоему вниманию читатель, интервью с Андреем Гавриловым – одним из создателей и идейных вдохновителей ресторана.

и

Андрей, город уже полнится слухами, и многие жаждут узнать, кто открыл ресторан в самом центре города и что такое «Гости»?

Что о себе сказать... Тяга к бизнесу возникла давно, имею соответствующее экономическое образование, получил его в нашем ВлГУ. Как бизнесмен реализовался во многих проектах, но хотелось что-то сделать для души. Так мы пришли к идее создания ресторана и решили создать нечто новое, но не в плане интерьеров и излишнего пафоса. Мы даже не стали делать агрессивную рекламную кампанию и, возможно, поэтому нехватка информации подстёгивает появление сплетен и слухов.

Я полагаю «Гости» - это концептуальное название?

Совершенно верно. У нас не ресторан, а салон-ресторан. Если обратиться к истории, то салонами назывались кружки избранных лиц, собирающихся в частном доме. Самые прославленные салоны были французские. Обычно салоны были по интересам и собирались вокруг интересного человека. Отсюда мы и взяли название и приглашаем в наш салон-ресторан «Гости». Само же название нашего ресторана воплощает в себе одну из самых ярких черт русского народа – это гостеприимство. У нас принято для гостя выставлять лучшие угощения и ни в чём не отказывать, в рамках разумного, конечно.

Ты упоминал о том, что создавая ресторан, вы

не ставили интерьер во главу угла. Тем не менее, чувствуется, что руку здесь приложил настоящий профессионал. И может даже не один...

Многие может быть удивятся, но мы не приглашали дизайнера вообще. Всё, что ты видишь, придумано и даже выполнено мной и моими соратниками. Только что мы обои сами не клеили. Это практически наш второй дом, а все кто приходит, попадает к нам в гости.

Роль гостиной у нас выполняет первый зал, с входа вы сразу в него попадаете. Как и полагается, в гостиной присутствует камин, а так же фортепьяно, с ним связана отдельная история.

В этом зале можно провести встречу, пообедать, пообщаться за ужином, ещё это курящая зона. Тем не менее, вытяжки настроены так, что некурящие люди не будут испытывать дискомфорт, даже если будут сидеть за одним столом с курящими.

Второй зал можно считать практически садом. Живые цветы, служат живой перегородкой между столами и создают позитивную романтическую атмосферу. Конечно же, эта зона не курящая. Тут же присутствует бар, но стойка у него не контактная. Ещё одна особенность – зеркальная стена, она одновременно служит элементом декора и контроля над манипуляциями бармена. Таким образом, мы даём возможность нашим гостям наблюдать за процессом приготовления напитка. Ещё один важный момент – в стойке сделаны специальные ниши, верхний ярус которых служит для вина, а нижний для сигар. Наш бармен с удовольствием

«Название нашего ресторана воплощает в себе одну из самых ярких черт русского народа – это гостеприимство»



выступит в роли сомелье и расскажет про любую напиток, и поможет его правильно выбрать. Продолжаем экскурсию и попадаем в V.I.P. зал. В больших домах владельцы часто устраивают кабинеты для частных бесед, раздумий и деловых встреч. Можно считать, что у нас это тоже своеобразный кабинет, он позволяет уединиться, а интерьер в строгом стиле настраивает на деловой лад.

Очень важно отметить, что музыкальную атмосферу мы тоже подбирали долго. В обычное время для гостей звучит джаз, а в выходные дни это живая музыка. Кстати, в салонах всегда звучала живая музыка: либо музицировали гости, либо приглашённые музыканты. У нас работает очень талантливый саксофонист, это действительно находка.

Говорят, что кухня – сердце ресторана, к тому же она у вас французская. Как вам удалось привезти её во Владимир?

Дело в том, что в своё время Французская культура, а вместе с ней и кухня, оказали огромное влияние на Россию. Со временем, вернее из-за некоторых политических событий, мы эту связь практически утеряли, сохранив разве что воспоминания в виде оливье и майонеза. Сейчас эти связи стали возрождаться, и во Владимире это сделать решили мы. Так что кухня у нас скорее русско-французская и, увидев некоторые наши блюда и их составляющие, вы с нами согласитесь. У нас есть как классические блюда русской кухни, так и французской.

Когда мы задумывали создать «Гости», то уже тогда

знали, на что мы идём. И этот проект нельзя назвать коммерческим, скорее он социальный. Это салон-ресторан для жителей и гостей Владимира. Наша цель – привить культуру потребления пищи, посещения ресторана и общения. И хочется, чтобы наши гости оценили этот порыв.

Вернёмся к кухне. Каждое блюдо в нашем заведении авторское и выходит из-под ножа. То есть, нет заготовок, если только это не подразумевает технология приготовления. Все ингредиенты свежие, либо хранятся с использованием вакуумной упаковки и шоковой заморозки, что позволяет сохранить все ценные качества продукта. Это может прозвучать невероятно, но сыр для сырной тарелки привозят из Франции на заказ. Срок хранения у этих нежнейших продуктов настолько мал, что мы привозим малыми партиями и это большая заслуга наших партнёров-поставщиков. Люди пошли нам на встречу и стали работать, даже с таким малым объёмом. Но тут у них ещё любопытство сыграло, потому что обычно такие продукты заказывают только в столичные рестораны.

Мы, действительно, большое внимание уделяем именно кухне. Все блюда в меню тщательно подобраны по вкусовым качествам, энергетической ценности и ценовой политике. Если мы откроем меню, то увидим салат в пределах 200 рублей, но есть позиции в 500 и 600. Это связано с качеством ингредиентов и, поверьте, стоимость аналогичных блюд в других ресторанах может разительно отличаться в большую сторону. Это не бахвальство, а концепция заведения – изысканность должна быть доступна и понятна.

«Пианино досталось нам от бабушки одного из компаньонов. Инструмент уникальный, настоящий ZIMMERMAN. Произведено пианино было в 1900 году в Германии, а в 1945-ом попало в Россию. Когда его привезли нам – состояние инструмента было просто ужасное, но нам удалось его отреставрировать. Ещё один интересный момент в том, что фабрикант музыкальных инструментов и музыкальный издатель немецкого происхождения Юлий Генрихович Циммерман, долгое время работал в Российской империи. Так что суждено было Циммерману вернуться.»



«Многие может быть удивятся, но мы не приглашали дизайнера вообще. Всё, что вы видите, придумано и даже выполнено мной и моими соратниками.»

Андрей, чем ещё салон-ресторан «Гости» отличается от прочих заведений?

Мы просто другие. Например, любой гость у нас может заказать блюдо, которого просто нет в меню. У нас нет ограничений в этом плане, в рамках разумного, конечно. Например, фаршированный хобот слона сложно исполнить (смеётся), просто потому что слонов поблизости нет.

У нас действует незыблемое правило: «Ни один из гостей ресторана не должен получить ответ «НЕТ». Мы абсолютно открыты к общению, просьбам и пожеланиям, новым идеям, а особенно к здоровой критике.

То есть, если я попрошу вашего шефа поделиться рецептом или захочу сам приготовить блюдо на кухне, то проблем не возникнет?

Более того, у нас уже были прецеденты. Один из гостей обратился с просьбой, научить его готовить. Он захотел сделать сюрприз жене, приготовить ужин под руководством нашего шеф-повара и подать на стол. Тогда нас посетила мысль, устроить кулинарную школу, салон-ресторан всё-таки.

И вот эта забота о наших гостях она проявляется даже в мелочах. Когда вы едите важно всё, ведь еда должна вызывать аппетит: запах, внешний вид блюда, музыкальное сопровождение, вкус и даже то, чем вы запиваете. Все эти моменты мы стараемся учесть, ведь еда должна вызывать аппетит. Если у гостя не очень хорошее настроение, то официанты обязательно об этом скажут поварам, и последние в свою очередь, приложат весь свой талант, чтобы человек ушёл с хорошим настроением. В меню к каждому из блюд подобраны напитки, которые лишь дополняют его, а не испортят.

Если не секрет, сколько поваров трудится на кухне?

На нашей кухне работает порядка 12 поваров. Это очень талантливые люди, мы их называем творцами. Все блюда, которые подают в нашем салоне-ресторане, авторские. И в этом тоже отличие нашего заведения. Мы не ограничиваем поваров в их работе, и в сочетании с качественными и свежими продуктами, это делает нашу кухню действительно вкусной. Наши блюда очень интересны, необычны и вкусны. Меню у нас будет регулярно меняться, чтобы дать возможность попробовать больше интересных блюд, а нашим поварам – возможность творить. Конечно, мы учитываем русские традиции, и на время поста предлагаем постные блюда. Мы для тех, кто хочет вкусно провести время!

И всё-таки, почему такое информационное затишье? Где мощная реклама и громкие слоганы, зазывающие посетителя? Ведь есть, о чём говорить и что показать.

Можно, конечно сделать имя любому заведению громкой рекламой, но если ожидания потребителя будут обмануты, то грош цена такой популярности. Мы хотим заработать своё имя качественным сервисом и кухней. Хочется, чтобы люди пришли осознанно к нам в «Гости», по рекомендации друзей. И к нам уже приходят на определённые блюда, даже меню не спрашивают, говорят, что им друзья порекомендовали. Это самая лучшая реклама.

Приходите к нам в Гости!

Г

«В больших домах владельцы часто устраивают кабинеты для частных бесед, раздумий и деловых встреч.»



«Второй зал можно считать практически садом. Живые цветы, служат живой перегородкой между столами и создают позитивную романтическую атмосферу.»

Белоснежка: Месть гномов



Самое невероятное изложение сказки о Белоснежке и семи гномах! Да, эта сказка начинается все так же тривиально, как и все остальные. Но вот развитие она получает совсем не детское, и совсем не безобидное. Злая Королева изгнала Белоснежку из замка за то, что та подросла и стала просто ослепительной красавицей, и именно в нее влюбился прекрасный и такой богатый Принц. А Злой Королеве просто необходимы несметные богатства Принца, чтобы поправить свои финансовые дела. Но Белоснежка не пропала в темном и страшном лесу. Она нашла лачугу гномов-бандитов и стала их вожаком. Белоснежка отныне не инфантильная девушка в платье, она сражается на шпагах, носит мужские штаны и даже иногда может себе позволить выпить в хорошей компании. Она отомстит Злой Королеве, спасет Принца от ее чар и вернет себе Королевство!

С 15.03.12.

Женщина в черном



На дворе — конец девятнадцатого века, но, хотя люди пользуются автомобилями, железными дорогами, и телеграфом, человек по-прежнему бессилен перед проявлениями сверхъестественного. Молодой лондонский юрист Артур Киппс вынужден оставить своего трехлетнего сына и отправиться в командировку в уединенную северную деревушку, чтобы составить реестр документов, оставшихся от скончавшегося хозяина поместья Ил Марш. Добравшись до места, и пообщавшись с негостеприимными местными жителями, он начинает понимать, что над деревушкой нависла тень мрачной тайны. Когда же рядом со старым кладбищем ему на глаза попадает загадочная женщина, одетая в черное, это малозначительное происшествие знаменует начало череды леденящих кровь смертей в семьях обитателей деревни.

С 15.03.12.

РУСЬ КИНО \\\ телефон 400-004 \\\ Суздальский проспект, 8 \\\ www.ruskino33.ru
КИНОМАКС-БУРЕВЕСТИНИК \\\ телефон 44-11-80 \\\ пр. Ленина, д.29 \\\ www.kinomax.ru/vladimir

Пужалова гора

ГОРНОЛЫЖНЫЙ КУРОРТ

SKI - ТУРЫ

**Проживание + Безлимитное катание
от 1500 рублей в день!**

Горные лыжи и Сноуборды

**Прокат, Инструкторы, Ski-сервис
Бери прокат - катайся БЕСПЛАТНО!**

Обучение детей от 3,5 лет

**Детский клуб «Страна пингвинов»
Детские инструкторы, инвентарь,
анимация, мини-клуб с воспитателем**

Аттракционы

**Тюбинг, Санки, Батут, Тарзанка,
Веселый «Паровозик»,
Комплексные программы
для детей и взрослых - 350 рублей**

А также

**Кафе, Спорт-бар, Ресторан
Спортивный магазин, Парковка
Работаем без выходных**

**АКТИВНЫЙ ОТДЫХ
ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ!!!**

**Владимирская область, г. Гороховец
(49238) 2-34-75, +7-920-622-00-70
www.puzhalova.ru**



Лоракс 3D

Недалекое будущее. Стоит нажать на кнопку - и мир изменится по твоему желанию: прямо под окном вырастут горы, во дворе зашумит океан. Единственная неприятность - все вокруг сделано из пластика. Но для влюбленного нет преград. Одно желание прекрасной девушки - увидеть последнее живое дерево - и он пускается в путь. На помощь ему приходит могущественный, но слегка приставучий Лоракс...

Мультфильм создан по одноименной детской книге писателя и художника-иллюстратора Доктора Сьюсса (Теодора Гейзеля). В книжке показано бедственное положение живой природы и отношение человечества к этой проблеме...

Режиссер: Крис Рено

В главных ролях: Зак Эфрон, Тейлор Свифт и др.

С 15.03.12.



Парикмахерский зал

Стильная стрижка, здоровый вид и удачно подобранный цвет волос сделают Вас неотразимыми.

Специалисты нашего салона предложат Вам все виды парикмахерских услуг на профессиональных линиях **BES** (Италия), **PAUL Mitchell** (США) и **MATRIX** (США).

Ногтевая студия

- Все виды современного маникюра
- Моделирования ногтей (акрил/гель)
- Биогель, Shellac
- Любые виды дизайна: акриловая лепка, роспись, аквариумный дизайн
- Аппаратный педикюр
- Спа уход за кожей рук и ног

Косметический кабинет

В косметическом кабинете мы можем предложить Вам широкий спектр услуг по уходу за кожей вокруг глаз, лица и тела.

- Все виды чистки лица
- Все виды обёртываний
- Мезотерапия
- Восковая эпиляция
- Пирсинг
- Все виды косметических массажей

Мы всегда рады Вас видеть! Приходите! Звоните!

**Наш адрес: Владимир, ул. Горького, 32
тел: (4922) 52-05-60**



Основы классической хореографии

Современный эстрадный танец

Hip-hop

Rnb

Latina Solo

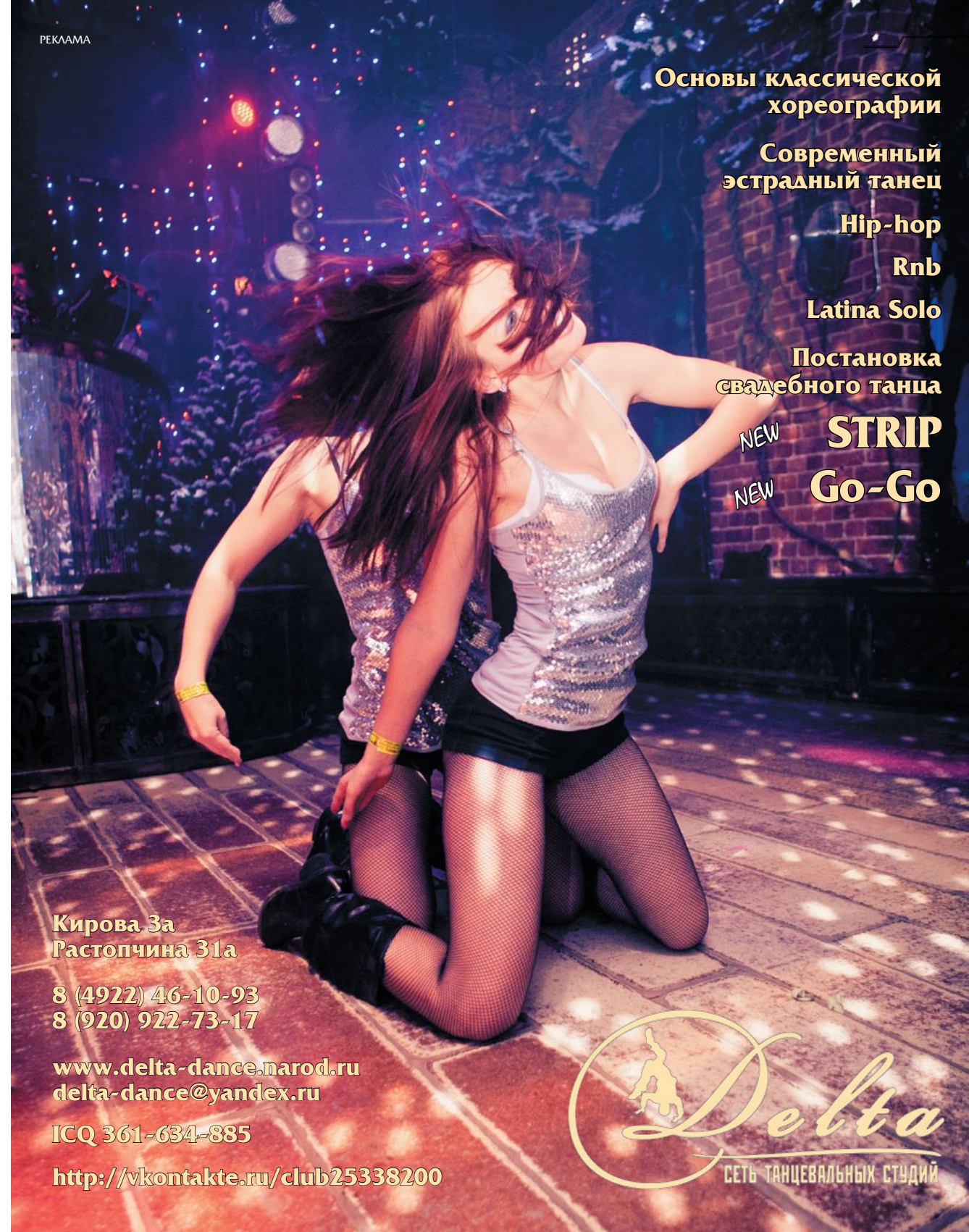
Постановка свадебного танца

STRIP

Go-Go

NEW

NEW



**Кирова За
Растопчина 31а**

**8 (4922) 46-10-93
8 (920) 922-73-17**

**www.delta-dance.marod.ru
delta-dance@yandex.ru**

ICQ 361-634-885

http://vkontakte.ru/club25338200

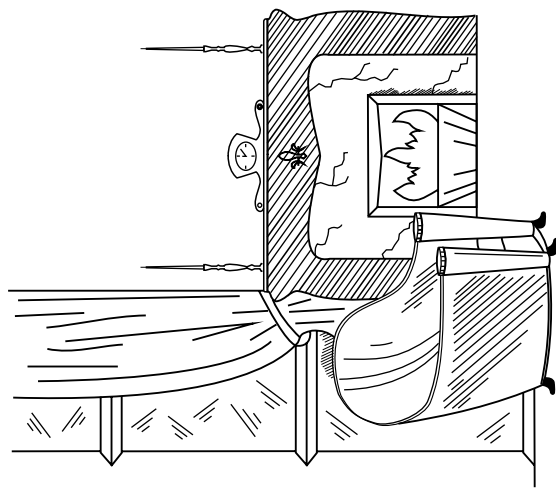


Дизайн студия *Линия*

- Дизайн интерьеров
- Авторский надзор
- Комплексная объекта
эксклюзивными отделочными
материалами и мебелью

8-910-181-72-84
e-mail: 720dpi@bk.ru
www.linia33.ru

Интерьеры, где Вы в гармонии с собой...



РЕКЛАМА

Гнев Титанов 3D



Прошло десять лет после героического поражения Персеем морского чудовища Кракена, теперь он живет спокойной жизнью деревенского рыбака и воспитывает своего 10-летнего сына. Тем временем, бушует борьба за превосходство между Богами и Титанами. Опасно ослабленные нехваткой человеческой любви и преданности, Боги теряют контроль над заключенными в тюрьму Титанами и их свирепым лидером, Кроносом, отцом правящих братьев Зевса, Аида и Посейдона. Давным-давно триумфировал сверж своего сильного отца, отправив его гнить в мрачную пропасть Тартар, темницу, находящуюся в глубоких пределах подземного мира. Персей не может остаться в стороне, когда Аид вместе с сыном Зевса, Аресом, заключают сделку с Кроносом, чтобы вместе уничтожить Зевса. Сила Титанов становится ещё больше, в то время как Зевс теряет свою мощь и власть, а по Земле раскидывается ад подземного мира. Вместе с Андромедой, полубогом Агенором, сыном Посейдона и низвергнутым богом Гефестом, Персей отправляется в опасное и отважное путешествие в подземный мир, чтобы спасти Зевса, свергнуть Титанов и сохранить людской род.

С 29.03.12.

ИНТЕРЬЕРНАЯ ПЕЧАТЬ

ПЛАСТИКОВЫЕ КАРТЫ

СУВЕНИРНАЯ ПРОДУКЦИЯ

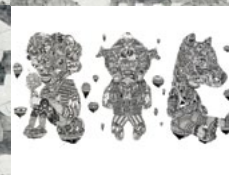


advertising/event/pr

ДИЗАЙН

БРЕНДИНГ

ВЫВЕСКИ И СВЕТОВЫЕ КОРОБА



ПОЛИГРАФИЯ

НАНЕСЕНИЕ ИЗОБРАЖЕНИЙ НА ТЕКСТИЛЬ

46-23-38

you-pr@mail.ru

РЕКЛАМА

ЕЛИЗАВЕТА И АЛЕКСАНДР

Блистательная светская пара, покорившая нашу редакцию на романтическом вечере «Sur L'amour». За своё обаяние они получили достойную награду – фотосет от журнала «100ЛИЦа» в роскошном интерьере ресторана «VANIA».

На нём:



г. Владимир, ул. Тракторная, дом 45
тел/факс: +7(4922)444-222

На ней:

свадебный салон
Невеста

г. Владимир, ул. Большая Московская, д. 19,
(старые Торговые ряды, 2-й этаж)
проспект Строителей, д. 9
тел: 8 906 613-48-94

Образ и стиль:



г. Владимир, ул. Горького, д. 32,
тел: +7(4922)52-05-60

hair - Леонид Беляев

make up - Людмила Лыскова

фото - Полина Рузанова





САТОРУ
мастерская красоты

свадебный салон
Небесна

TRUVOR
КЛАССИКА МОДЕКА



САТОРУ
мастерская красоты

свадебный салон
Небесна

TRUVOR
КЛАССИКА МОДЕКА



САТОРУ®
мастерская красоты

свадебный салон
Небесна

TRUVOR®
КЛАССИКА МОДЕХА



САТОРУ®
мастерская красоты

свадебный салон
Небесна

TRUVOR®
КЛАССИКА МОДЕХА

Официальное открытие нового концептуального автосалона ŠKODA

Компания ŠKODA AUTO продолжает работать над развитием региональной дилерской сети в России. Подтверждение тому – открытие нового концептуального автосалона Skoda компании «Млада-Авто» во Владимире.

Не смотря на крепкие морозы, 9 февраля 2012 года новый автосалон Skoda во Владимире открылся, что ещё раз доказало ориентированность чешского автопроизводителя на российский рынок. И это не просто новый салон по продажам чешских автомобилей, а презентация официального дилера «Млада-Авто». Требования у ŠKODA AUTO к дилерам очень строгие и «Млада-Авто» во главе с Тарасом Лаукартом справилась. Что же ждёт клиента автосалона Skoda во Владимире?



Мы внимательно следим за потребностями наших клиентов в России и продолжаем увеличивать количество партнёров в регионах. Открытие нового центра – это прекрасная возможность для клиентов Владимира и соседних городов получить простой и удобный доступ к покупке и обслуживанию автомобилей Skoda

ŠKODA глазами чеха!

Господин Найман, как автомобили готовят к Российским условиям?

– От нуля до новой машины проходит всего 3 года. Готовые прототипы проходят полевые испытания и намотывают по 100 000 км. Автомобили тестируют во всех возможных ситуациях, с которыми он может столкнуться. Например, экстремальные плюсовые температуры мы испытываем в Калахари, а минусовые за полярным кругом. К тому же наш российский завод расположен в Твери, там тоже есть полигон, а вот устойчивость к реагентам и соли уже проходят в лаборатории. Сегодня мы приехали во Владимир на Skoda Superb, как вы говорите: «Завелась с полтычка». Русский рынок у нас входит в приоритетную тройку, наравне с Германией и Китаем.

Русские покупатели отличаются от европейских?



Любомир Найман,
Руководитель марки ŠKODA в России

– Да, в России машины выбирают со всем по-другому. Европейцы тщательно взвешивают каждый нюанс, считают с калькулятором стоимость владения. У русских совсем иначе, эмоции встают на первый план, и первоначальные выгоды гораздо важнее. Но это характерно

при выборе первого автомобиля. У русских покупателей растут запросы, и нам это нравится, потому что наши автомобили отвечают им.

Автомобиль Skoda, чем он хорош?

– Вы, наверное, заметили, что в отличие от других производителей, мы не даём откровенных скидок. Иначе, мы потеряем ценность самой марки. Вместо денежных скидок, мы предлагаем своим клиентам расширенный сервис, качественное обслуживание и очень качественный автомобиль. Наши дилеры жалуются, что мы оставляем без заработка, потому что наши автомобили очень редко заезжают на сервис, в основном на календарное обслуживание.

ŠKODA по-владимирски



Тарас Лаукарт,
директор компании «Млада -Авто»

Тарас Всеволодович, как готовилось открытие и чего ждать будущим и нынешним владельцам автомобиля Skoda от вашего автосалона?

– Вообще, открытие любого автосалона – это одиозное мероприятие. У Skoda очень жёсткие требования к тому же, поэтому немало сил было потрачено. Для нас открытие Skoda – это праздник. Скажу честно, я отдал 1 год жизни на строительство этого центра. Ещё перед нами стояла задача сделать именно праздник, как-то

выделить в череде других мероприятий. Надеюсь, что нам это удалось.

План продаж автомобилей Skoda у «Млада-Авто» в 2012 году – 700 штук. Это выполнимо?

– Я считаю, что наш рынок готов к этому. Конечно, все зависит и от регулярности поставок автомобилей от производителя к нам в дилерский центр. А 100% я смогу сказать, когда мы подведём итоги 2012 года.

Открытие автосалона Skoda совпало с презентацией новинок, что это за машины?

– Да, очень удачно совпали эти два события: открытие автосалона и презентация новой линейки автомобилей. Первый автомобиль – это эксклюзивная версия седана бизнес-класса Superb, а также его универсал-версии Combi – Laurin & Klement. И второй автомобиль, который порадует любителей спортивной езды – спортивная Skoda Fabia Monte Carlo. Оба автомобиля имеют историческую подоплёку: Laurin & Klement – фамилии создателей завода ŠKODA, а Fabia Monte Carlo – дань спортивному прошлому и настоящему. Советую на них устроить тест-драйв. Наслаждайтесь автомобилями Skoda.

Для своих клиентов мы стали ещё доступнее, в плане линейки автомобилей и сервиса. Полагаясь на свой опыт водителя, на сервисе введены безусловные услуги, которые проводят каждому клиенту, заехавшему на сервис Skoda. Что самое приятное – эти услуги бесплатные. Первое – мойка автомобиля и тут всё понятно. Второй момент – проверка подвески. Наши дороги зачастую можно назвать лишь направлениями с рытвинами, ямами, колдобинами и прочими прелестями. Подвеска принимает весь удар на себя, и от её состояния зависит подчас наша безопасность. Третий момент – затяжка болтов крепления колёс. Очень неприятно, ваше же колесо начинает вас обгонять. Для нас это мелочи. Для наших клиентов – качество обслуживания.



Автосалон Skoda находится по адресу: Владимир, ул. Лакина, д. 1а (НИКТИД)
телефон/факс: (4922)43-00-57 / (4922)52-27-77

Peugeot 508

Премиум по-французски!

В дилерском центре «Peugeot Автотракт» на Студёной горе в первый день весны представили автомобиль премиум класса из Франции - Peugeot 508. Новый седан пришёл на смену «семейному» 407 и «бизнесмену» с индексом 607. Вы хотите сказать, что это невозможно, а компания Peugeot просто взяла и сделала. Peugeot 508: седан «бизнес»-класса – и вместе с тем «премиальный» семейный автомобиль. Презентация прошла на уровне, специалисты дилерского центра взахлёб и огнём в глазах рассказывали о флагмане компании Peugeot. Мы же сразу захотели пройти тест-драйв на новом автомобиле, чего и вам желаем.



Технические характеристики:

- Марка и модель - Peugeot 508 2.0 HDi AT
- Снаряженная масса - 1595 кг
- Габариты - 4792x1853x1456 мм
- Двигатель - дизельный, с турбонаддувом, 1997 см³, 140 л.с./3750 мин-1
- Трансмиссия - 6-ступенчатая, автоматическая
- Динамика - max 210 км/ч; 9,2 с до 100 км/ч
- Расход топлива - 5,7 л/100 км в смеш. цикле
- Ёмкость бака - 72 литра

Встречаем по одежке!

Кузов Peugeot 508 разработан «с чистого листа», в нем широко применены высокопрочные стали, и потому он, хотя и больше, но легче 407. Автомобиль не улыбается, не грустит, не глотает жадно воздух широко разинутой пастью решётки радиатора. Вытянутые заостренные фары с «ромашками» из светодиодов, напоминающие кошачий глаз, тоже однозначно свидетельствуют о принадлежности к бренду.

Теперь смотрим на силуэт. Седан выглядит подтянутым, собранным, как хищный зверь перед броском, но избыточной агрессии в нем нет. Как нет и всевозможных разрывов линий, сломов, украшений, декоративных излишеств, он практически гладкий, как кошка. Скрыты даже такие элементы, как «дворники», омыватели (они притаились под капотом), антенна. Благодаря этому кузов оказался динамичным, обтекаемым, коэффициент аэродинамического сопротивления – всего 0,26.

В сравнении со спокойной мордой, корму можно сравнить с задними лапами льва, который притаился в засаде и вот-вот рванёт с места.

Новый Peugeot 508 – большой седан не только на словах. Второй ряд сидений здесь заметно просторнее, чем у многих «одноклассников» (с ростом 193 см. я устроился на заднем сиденье как король), да и сам диван неплохо сложен. На радость центральному пассажиру тоннеля практически нет, сидеть он может как человек – с комфортом. В богатых версиях у задних сиденьев имеется отдельный климат-контроль, причем раздельный, более простые версии обходятся обычными воздуховодами.

Передние кресла отлично профилированы вне зависимости от комплектации. Ну, конечно, топ-версии оборудованы всяческими электроприводами, памятью, а в версии GT поясничный упор умеет делать массаж спины, и имеется изменяемая длина подушки.

В части обустройства внутреннего убранства видно, что французы все же равнялись на строгих немцев. «Торпедо» с мягким пластиком выглядит строго и дорого. Производитель постарался смягчить любой контакт водителя и пассажира с предметами интерьера. Мультифункциональный руль позволяет, не отрывая рук, управлять «музыкой», телефоном, круиз-контролем. На приборной панели пять хорошо читаемых циферблатов: тахометр и спидометр, показатели уровня топлива, температуры масла и охлаждающей жидкости. Конечно же, проекционный экран над «приборкой», под лобовым стеклом – это уже фирменная «фишка» пежо. Сюда выводятся скорость, указания навигации и данные круиз-контроля: при этом внимание остаётся на дороге.

Дилерский центр «Peugeot Автотракт»

г. Владимир, ул. Дворянская 27а

Телефон: 8 (4922) 53-04-53

Сайт: www.peugeot.avto-trakt.ru

Новый режим работы: 10:00 – 19:00 (по будням и выходным)



Start-Stop

Садимся в машину, на тест-драйве представлен Peugeot 508 с двухлитровым турбодизелем, выдающим 140 лошадей. Движок и салон уже прогрет системой Webasto, что очень подходит к нашим суровым зимам и исключает холодный пуск двигателя. Запуск, конечно же, с кнопки – это уже стало нормой. Французский дизель негромко заурчал под капотом и мы поехали.

Тест-драйв проходил в довольно жёстких условиях: снегопад вкупе с оттепелью превратил дорожное полотно в снежное месиво, а за городом бушевала метель. Но наш француз никак не отреагировал, машина просто ехала, её не заносило, правда, всю дорогу мигал датчик включения ASR (Антипробуксовочная система), но она для этого и нужна. Преодолевая брусстер, оставленный грейдером, я думал, что передний бампер придётся менять, но «пятсот восьмой» опять приятно удивил – клиренс 180 мм. Таким просветом обычно хвалятся кроссоверы, а мы едем на седане премиум класса.

Выбрались из Владимира и направились в Суздаль. На трассе Peugeot 508 чувствует себя, как в родной стихии. Хорошая динамика при разгоне, за счёт крутящего момента в 340 Н.м. и это при том, что в салоне четверо взрослых мужчин.

До Суздаля пока что не проложили скоростного автобана, и нашему экипажу пришлось тащиться в общем потоке, с одной лишь разницей – мы-то на «пятсот восьмом». Даже психологический барьер страха перед новым автомобилем пропал у нашего испытателя, настолько комфортно себя чувствуешь, руля флагманом марки Peugeot. Безусловно, французы ориентировали «пятсот восьмой», как автомобиль международник, но меня так и подмывает сказать, что именно под нас, россиян. Судите сами: увеличенный клиренс, предпусковой подогрев движка и салона, усиленная подвеска, способная справляться с нашей проблемой №2, качество отделки и универсальность – бизнес и семейный. Пока мы рассуждали о достоинствах нового пежо, автомобиль въехал в Суздаль – наш третий спец-участок.

Максимальная скорость 40 км в час, лежание полицейские, спрятавшиеся полицейские с радарам, куча пешеходных переходов и разбитая за зиму дорога – это Суздаль для нашего пежо. А мы едем, любуемся красотами древнего русского города, заснеженными куполами церквей, толпами спящих туристов – не смотря на вьюгу, лошадей, запряжённых в сани, и ищем указатель на мойку. От центра всего в 2,5 километрах,

если честно, нашли интуитивно. Пока ждали помывки для нашей французской модели, исследовали багажник.

Начнём с того, что открывается он по-пижонски хитро спрятанной кнопкой в нолике 508. И перед нами открывается 545 литров полезной площади, под ковриком лежит не докатка (на моё удивление докатка в Peugeot 508 входит только в самую дорогую комплектацию GT), а полноразмерное колесо в 18 дюймов на литые и аккуратно уложенный минимум инструмента. Если сложить задние сиденья, то объём багажника увеличится до 1581 литров, то есть почти в три раза, и будет в длину 2 метра. Кстати, если вы захотите перевезти лыжи, то складывать задние сиденья не обязательно, за подлокотником, который открывается посередине спинки, есть ниша, которая аккуратно складывается и, вуаля, маленькое окошко в багажник.

После повожил нас француз по красотам Суздаля и тем же путём мы вернулись обратно. Настала очередь давать свои комментарии нашему испытателю.

Резюме редактора

Жаль, что на тест-драйве не было Peugeot 508 GT или гран туриста, но и его младший по мощности брат с достоинством отстоял этот титул. Peugeot 508 можно смело назвать качественным автомобилем «бизнес»-класса – и вместе с тем «премиальным» семейным автомобилем. Если бы меня спросили, каким стал новый Peugeot, то я бы ответил: «Peugeot 508 не автомобиль-пижон, это уже новая формация, которую можно охарактеризовать, как нео-дэнди. Он – интеллект, подтянут физически, без вредных привычек, любит природу, ценит время.



РЕКЛАМА

РЕКЛАМА



Илья Кехтер

предприниматель, потомственный ресторатор

Слово испытателя

Первое, на что я обратил внимание – это обзорность, она просто потрясающая, ни в одном из тех автомобилей, на которых я ездил, такого не наблюдалось. Следующие моменты – комфорт. Руль регулируется в двух плоскостях – по наклону и глубине. Сиденье буквально обняло меня. По управляемости, когда сел, то страх перед управлением дорогим автомобилем был, но он исчез, когда я почувствовал от него обратную связь. Он просто не даёт уйти в занос, кренов на поворотах практически нет и, не смотря на слякоть, машина крепко держит дорогу. Приятно удивила адаптация к нашим условиям: сели в прогретую машину, просвет позволяет преодолевать наши дороги и нет страха, что оставишь передний обвес в сугробе или при крутом съезде на грунтовку.

Если посмотреть с точки зрения стоимости владения автомобилем, то он выгодно выделяется среди одноклассников. Обслуживание через каждые 20 000 км, а замена масла через каждые 10 000 км. Гарантия 100 000 км или 3 года.

А вообще, к хорошему быстро привыкаешь, теперь я понимаю, почему продавцы так активно предлагают тест-драйв.

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ РУССКОЙ ВОДКИ

ДЕРЖИ КРЕПЧЕ, ЧИТАЙ ЗАЛПОМ!

ГЛАВА ВТОРАЯ НАСТОЙКИ

Вторая глава нашей энциклопедии будет посвящена благородному и исконно русскому напитку, который продолжил своё восхождение на алкогольный олимп, после появления водки. Это настойка.

Захлебнём немного истории. Настойки и бальзамы пришли в современный мир из глубокой древности. Есть сведения, что настойки и бальзамы появились на рубеже 4-3-го тысячелетий до нашей эры. Источники упоминают о появлении подобных напитков на территории Китая. Это не удивительно, ведь китайцы издавна занимались медициной и прославили себя на этом поприще. О настойках и бальзамах, помимо Китая, знали также в Древней Греции и Древнем Риме. Здесь тоже прослеживается своя закономерность, ведь эти страны на протяжении почти всей своей истории вели войны, а, следовательно, местные врачеватели отыскивали различные лекарственные средства для лечения ран воинов, пока не открыли для себя настойки и бальзамы.

Сначала появились настойки, которые готовили на воде, винах, потом на спирту, на водке, а позднее и на коньяке. На сегодняшний день существенно отличие между бальзамами и водками: первые лечебные, вторые могут применяться как лечебные, но в основном, как повседневный напиток. Итак, настойки. Почему исконно русские спросите? Настойками Россия компенсировала в старину недостаточное разнообразие производимых виноградных вин. Среди народа бережно собирались и записывались секреты производства настоек. По количеству сортов настоек Россия имеет десятикратное преимущество перед другими странами.

Обилие видов и вкусовых букетов настоек связано еще и с огромным разнообразием в России исходного сырья для создания композиций. По праву можно сказать: настойки России обладают ароматом ее садов, полей и лесов. А может быть мы просто любим хорошо выпить. Не в смысле набраться, а качественно, вкусно и полезно. Как мы уже говорили в первой главе ЭРВ (здесь и далее Энциклопедия русской водки) славяне всеми путями стремились придать питью приятный аромат и вкус. Такие вот гурманы.

! Как вам, например Хреноуха или Чесновуха – таковые настойки очень-но мягко пьются, имеют гармоничный букет и на утро не сподвигают к опохмелию. Ну, вот скажите, кто ещё смог бы придумать настоять на корне хрена водку, это вам не змею в бутылку засовывать.

ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЖУРНАЛА 100ЛИЦА

RUSSIAN

VODKA

ГОСТ

12742-80



Сохраняя традиции, совершенствуя технологии!



Это один из самых любимых и популярных в нашей стране напитков. Благодаря целебным свойствам красной рябины «Рябиновая на коньяке» – полезный, вкусный напиток, желанный для любого застолья.

ЧТО ЖЕ ТАКОЕ НАСТОЙКА...

Настойки изготавливаются настаиванием водки на различных плодах, семенах, корнях, пряностях, душистых и целебных травах. Свежие или высушенные плоды и растения настаивают на водно-спиртовом растворе до тех пор, пока эфирные масла и биологически активные вещества не перейдут в настой. Длительность настаивания колеблется от 2 до 6 недель, при необходимости время настаивания можно сократить до 7-10 дней за счёт повышения температуры до 50-60 °С. Настойки содержат до 30% сахара при крепости до 45% об. спирта, они менее сладкие, но более крепкие, чем наливки, имеют приятный вкус и могут служить как алкогольным напитком, так и целебным эликсиром.

НЕ ПУТАЙ, ЧТО ПЬЕШЬ!

Наливка - сладкий фруктово-ягодный спиртной напиток. Крепость — 18—20 %, объёмная сахаристость — 28—40 %. Вырабатывается из спиртованных соков и настоев свежих фруктов и ягод, сахарного сиропа, ректификованного спирта, лимонной кислоты и умягчённой воды.

Ликёр — ароматный, обычно сладкий спиртной напиток из спиртованных фруктовых и ягодных соков, настоев душистых трав с добавлением кореньев, пряностей и т. п. Грубо говоря, та же водка или спирт, который был настоян, потом дистиллирован и разлит по бутылкам, либо додуман ещё как. Крепость может достигать 95% об.

ЕРОФЕИЧ. КОРОЛЬ НАСТОЕК!

Особая, очень крепкая водка — так обычно говорят о Ерофеичах. Эта настойка, требовавшая индивидуального подхода к своему закусочному сопровождению — была элитным продуктом. Вот, что об истории этой настойки пишет Похлёбкин В.В.

«Русское традиционное название спиртовых настоек на травах и пряностях (без добавления сахара). Произошло от имени цирюльника Ерофеича, вылечившего в 1767—1768 гг. графа Алексея Орлова от тяжелого желудочного заболевания подобными настойками и получившего право производить их на продажу. Известно, что Ерофеич, пробывший ряд лет в составе русской миссии в Пекине, был знаком с тибетской медициной. Другие версии о происхождении этого названия не имеют исторической достоверности.»

Королём настоек Ерофеича прозвали за крепость в 70-73% об. Даже глоток Ерофеича вызывал в желудке такое обильное выделение пищеварительного сока, что принявший «на грудь» уже не просто ел, а ел с большим аппетитом. К сожалению, подлинный рецепт Ерофеича утерян, остались лишь неточные копии. Если вам кто-то скажет, что он знает рецепт настоящего Ерофеича — это будет ложь, так как даже я — Е. Ерофеев не знаю рецепта напитка, который готовил один из моих далёких предков.

КЛАССИФИКАТОР НАСТОЕК

**В настоящее время все
настойки в России делятся
на три вида:**

ГОРЬКИЕ
содержащие 25-60% спирта

ПОЛУСЛАДКИЕ
содержащие 25-40% спирта

СЛАДКИЕ
содержащие 16-25% спирта.

КАК СМЕРНОВ СУЗДАЛЬСКУЮ РЯБИНУ В НЕЖИН СПРЯТАЛ.

В 1889 году в Париже открылась Всемирная выставка, на которую Петр Смирнов повез не только уже известные всему миру ликеры и водки, но и новый напиток, ставший впоследствии самым знаменитым в семействе смирновских водок, «Нежинскую рябину» («Нежинская рябина» — один из лучших и популярных напитков, созданных на заводе у Чугунного моста). Она-то и покорила Париж, стала сенсацией выставки и всеобщей любимицей. О ней, как о русском чуде, писали французские газеты, а эксперты поразились небывалому и изысканному аромату и вкусу.

Дело в Париже закончилось привычно: «Нежинской рябине» присудили Большую золотую медаль. Успех рябиновой и в Москве, и по всей России был полный. Она мгновенно стала настолько популярной, что завод не успевал ее выпускать. Конкуренты заволновались, начали делать рябиновые настойки, рябину на коньяке и прочая. Только не получалась у соперников такая рябиновая, как «Нежинская». Рябина ведь обычно горчит, а у Смирнова она сладкая. Может, сахар добавляет? Или какие-то сиропы? В чем секрет? Может, рябина особая? Бросились собирать рябину под городом Нежином, но ошиблись — не там надо было собирать, не ту рябину. А Петр Арсеньевич все это предвидел и названием сознательно запутал конкурентов.

А дело было так. Изначально «Нежинская» называлась «Невежинской», поскольку родом была из села Невежина, что во Владимирской губернии, недалеко от Суздаля. Рябина здесь действительно особенная, такой в мире больше нет. Она сладкая, разных оттенков — от красных и лиловых до желтых. В тот год на славу уродилась рябина. Местные



крестьяне охотно заработали, собрав для московского купца с полтонны рябиновых гроздьев. Их заморозили, а потом пустили в дело. Водка получилась отменная, ящик которой Петр Арсеньевич отправил испанскому королю. И тут Смирнов сообразил: если он сумел сделать настойку, сумеют и другие, тем более, по названию не трудно отыскать село Невежино. Поэтому велел заменить название и переделать уже готовый этикет, объяснив «Чтоб другие не позарились». Так вместо «Невежинской» появилось название «Нежинская», более благозвучное и романтическое. А главное, оно на долгие годы сбило со следа пытливых конкурентов.

НАШИ НАСТОЙКИ!

Как чехи из города Карловы Вары гордятся своей Бехеровкой, так и я – русский из Владимира горжусь настойками ОАО «ВладАлко». Более 110 лет владимирский завод «ВладАлко» производит водки, а с 1937 года ещё и настойки.

Сырьё для производства настоек собирали прямо во Владимире. На южном склоне реки Лыбеди у завода имелись собственные вишнёвые сады, которые и снабжали производство знаменитой Владимирской вишней. Так что, выпивая стопочку «Вишнёвой» можно было деловито крикнуть и сказать: «Эх, сбор 1938 года, южные склоны Лыбеди, урожай в тот год удался». И по сей день вишню стараются закупать во Владимирской области. Такая вот история.

О технологических тонкостях и процессах мы расскажем в будущих главах, поэтому сейчас опустим этот момент.

В советском прошлом рецепты настоек, ликёров, бальзамов и наливок разрабатывали в специальном на-

учно-исследовательском институте. Существовал общий каталог рецептов, и все заводы в СССР использовали его, выпуская одноимённые напитки. Однако специалисты ОАО «ВладАлко» создавали и свои настойки, конечно совместно с институтом. Богданов А. И., Розенфельд З. А., Скворцова Т. А., Ратникова Ф. М. – вот имена специалистов, которые создали знаменитые: «Бальзам Спутник», «Стрелецкую», «Суздальскую», «Владимирскую».

Современную историю завод начал после развала СССР, когда все были вынуждены придумывать новые настойки и водки, чтобы не было претензий на авторские права у сторонних предприятий. И дело это, создание новых напитков, сродни созданию духов. Да, да. Есть какие-то базовые ноты, а потом путём проб и ошибок, создаётся напиток, гармоничный и сбалансированный. Например, знаменитую «Глухариную зарю» создавали целый год, но результат того стоит.

КАРТА ВЛАДИМИРСКИХ НАСТОЕК:

Настойки горькие:

«Владимирская старая» - 43% об.

«Владимирская» - 40% об.

«Владимирская с перцем» - 38% об.

Настойки полусладкие крепкие:

«Глухарина заря» - 40% об.

«Ах-ты, душечка гранатовая» - 30% об.

«Ах-ты душечка с лимоном» - 30% об.

«Суздальская» - 25% об.

Настойки сладкие слабоградусные:

«Рябиновая на коньяке» - 24% об.

«Владимирская вишня» - 20% об.

«Клюква на меду» - 18% об.



Сохраняя традиции, совершенствуя технологии!

Необыкновенный, изысканный, крепкий напиток темно-рубинового цвета. В нем гармонично сочетаются морсы спелой вишни, клюквы, и черноплодной рябины. Настои веток вишни и натуральных корней удачно дополняют удивительную вкусовую гамму этого напитка. «Глухарина заря» прекрасна как в чистом виде так и в коктейлях.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

БАЛЬЗАМ НЕ ДЛЯ ДУШИ, А В ТЕЛО.

Есть все основания полагать, что прародительницей древних бальзамов была сурия - напиток наших предков, настоящий на многих травах. Сурия (сурица) считалась напитком богов. Хранительницами древних рецептов были ведуньи (от слова «ведать», т.е. знать), которые знали самые сокровенные секреты природы. Однако с насаждением на Руси христианства этих носительниц древних знаний ожидала печальная участь - сожженные на кострах или утопленные в омуты служителями «новой веры», они унесли с собой буквально бесценные знания. А слово «ведунья» приобрело исключительно бранный оттенок - «ведьма». К сожалению, рецепт приготовления древнего бальзама сурии, прошедший сквозь века, по злой иронии судьбы был утерян буквально в начале XX столетия.

Как алкогольный напиток, в России бальзам известен

с середины XVIII века. Правда, тогда он назывался несколько иначе - «балсам», а использовался и как лечебное средство от душевных смут и желудочных хворей. Его производство и качество защищалось государством, о чем свидетельствует указ сената 1789 года. В нашем социалистическом прошлом выпускалось всего тринадцать видов бальзама. Среди них, благодаря своим композиционным и вкусовым качествам, было три жемчужины - «Рижский черный», «Енисей» и «Уссурийский». Они пользовались популярностью у населения и отмечались различными наградами. Мы их не покупали, мы их доставали. В отличие от заграничных образцов, основа которых - рафинированные, а порой и синтетические пищевые компоненты, наши бальзамы готовились на натуральном сырье, с учетом народной, в том числе и старинной, рецептуры.

НАСТОЯТЬ НА СВОЁМ.

Список того, что можно настоять и потом только радоваться этому, согреваясь так сказать:

ПРЯНОСТИ — корица, имбирь, мускат, кардамон

ЛЕЧЕБНЫЕ ТРАВЫ — зверобой, зубровка, душица, ромашка, полынь, донник, тысячелистник, чабрец

ЦВЕТЫ - розы, акации, белой черемухи, липы

ЛИСТЬЯ - березы, мяты, лавра

ПОЧКИ - черной смородины, березы, сосны

СЕМЕНА - укропа, кориандра

КОРНИ — женьшеня, аралии, калгана, хрена

ОРЕХИ - дубовые желуди, кедровые орехи,

ПЛОДЫ - плоды шиповника, перец, можжевельника

СПИРТОВАННЫЕ соки и морсы из лесных и садовых ягод

Мы не ставим точку в своём повествовании о настойках, потому что их история пишется прямо сейчас в умах доморожденных винокуров и специалистов, составляющих рецепты будущих напитков. В следующей главе ЭРВ мы расскажем о сырье - как и из чего, делают современные водки.

«Вал Козлов» или «Козлов Вал»!

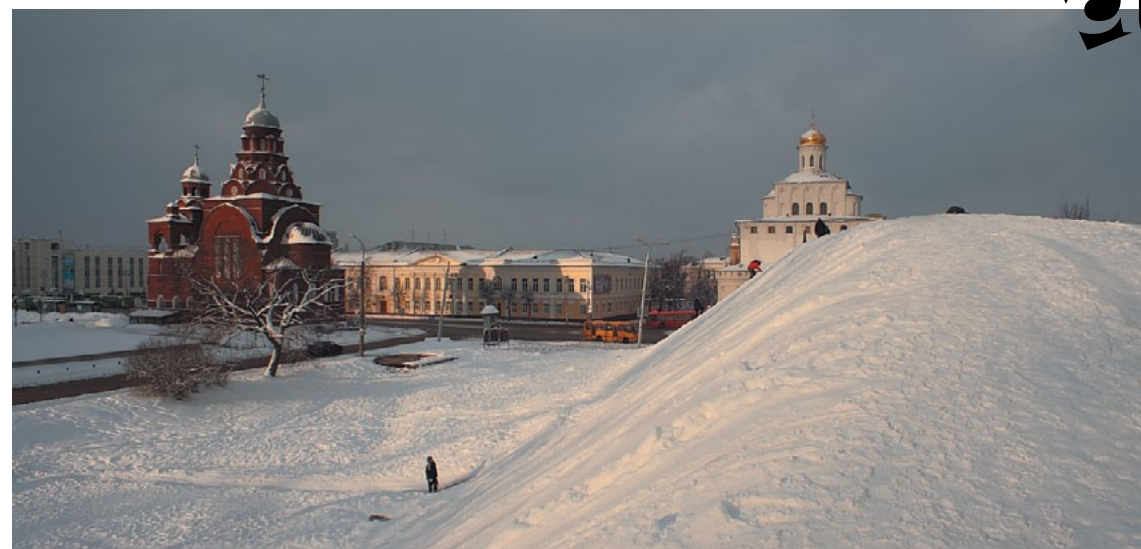
Вряд ли в нашем городе найдется человек, который бы не знал о существовании земляного вала напротив «Золотых ворот». Этот вал мы именуем Козловым, но почему - наши пытливые журналисты опять нашли ответ.

Козлов вал - это остаток древнего оборонительного сооружения, воздвигнутого в XII в. при Андрее Боголюбском. Этот вал сама история: ему пришлось принять на себя страшные удары войск хана Батыя в XIII в, а последний штурм состоялся в 1609 году, когда польско-литовские интервенты безуспешно пытались проникнуть в город. Со временем валы утратили свое боевое назначение и стали быстро разрушаться без надлежащего к ним внимания.

Версия первая. Посадские жители близ лежащих домов стали отпускать на выпас коз по валам, на которых обильно росла трава и кустарники. Возможно, это и стало причиной возникновения топонима - «Козлов вал», то есть на котором пасут коз. Но дома у вала стали появляться в 90-х годах 19 века, вряд ли по центру губернского города пустили бы коз.

Версия вторая. По валам и близ них стали разрастаться вишневые и яблоневые сады. Кто первым начал сажать деревья, при допросе посадских людей так выяснить и не удалось. На тот момент владельцем их являлся Алексей Федотович Козлов, владимирский купец. С тех пор часть земляного вала у Золотых ворот и стала зваться Козловым.

В 60-х годах 19 века благодаря строительству водопровода стала обрисовываться улица Козлов вал, появилась водонапорная башня. А позже, в девятисотых годах у подножия вала начинают строиться деревянные дома. Несмотря на свой небольшой размер, улица Козлов вал имеет свои достопримечательности. В старой водонапорной башне еще в 1975 году открылась экспозиция Государственного объединенного Владимиро-Суздальского историко-архитектурного музея-заповедника, которая существует и сейчас. А зимой на «Козловом валу» всё так же, как и столетия назад, городские дети устраивают ледяные горки. Вот такой он «Козлов вал».



«Столичный» бар

Снимай шляпу и пальто - добро пожаловать в «Столичный бар»! Как всегда за нашей стойкой Михаил Николаев – Председатель Владимирского отделения «Барменской ассоциации России» (БАР). Сегодня из рук мастера мы попробуем коктейльную классику.



НЕГРОНИ

Граф Камилло Негрони из Флоренции был по натуре авантюристом, не в смысле пытался кого-то «развести», а любил приключения. Получив военное образование, граф отправился в Америку, там он был и ковбоем в штате Монтана, и азартным игроком, и завсегдатаем злых заведений Нью-Йорка, где пристрастился к крепкому алкоголю, особо пришелся ему по нраву Джин. С наступлением Сухого закона Негрони вернулся на Родину, где продолжал вести праздный образ жизни. Проводя время в любимом баре Casoni, ныне - Caffè Giacosa, присоединенное к бутика Роберто Кавалли. Там бартен-

дер Скарзелли, а если точнее Фоско Бруно Сабатини Скарзелли, готовил для графа ставший уже популярным «Американо», но более по-американски, добавляя вместо воды любимый аристократом джин и украшая для идентификации слайсом апельсина. Это было в 1919 году. Коктейль с названием «Негрони» стал популярным в одночасье! Первое раннее сообщение о напитке появилось в 1947 в корреспонденции Орсона Уэлса из Coshocton Tribune, когда он работал в Риме. Он описывал коктейль так: «Биттеры превосходны для Вашей печени, джин плох для Вас. Они уравновешивают друг друга». «Негрони» стал национальной гордостью. Итальянские миксологи, работающие по всему миру до сих пор создают свои версии легендарного аперитива. Как, например, ставший уже миланским специалитетом - Negroni sbagliato от Мирко Стоккетти - барменера Bar Basso, открытого в 50-х. На волне популярности «Негрони» в Италии с 1919 существует одноименная дистиллерия, выпускающая аперитивы, граппу, просекко и другие местные алкоголи, основанная однофамильцем графа Guglielmo Negroni.

Как приготовить:

- Наполни рокс кубиками льда доверху
- Налей: джин 30 мл, красный вермут 30 мл и кампари 15 мл
- Размешай коктейльной ложкой
- Укрась кружком апельсина



Этот и другие напитки из рук профи вы можете попробовать в «Via del Caffè» и «Martin и bar».



Сегодня мы начинаем публикацию фотографий с дружественного нам интернет-ресурса «Фотоклуб FotoNostra.ru». Членом фотоклуба может стать любой человек, который считает, что его фотографии обладают рядом художественных достоинств, оригинальны и могут быть интересны другим людям.



«Пробуждение», fotonostra.ru/Пастор



«Светлана», fotonostra.ru/Дарьяна



«Утопия», fotonostra.ru/Easy-Dron



«Глинтвейн», fotonostra.ru/Голицына Светлана



«Уют», fotonostra.ru/Sled



«)), fotonostra.ru/vikivson



без названия, fotonostra.ru/budemtam

BRUNCH

Открытием очередного выпуска нашей вкусной рубрики, стало такое понятие, как БРАНЧ. Чтобы узнать, а уж тем более попробовать его на вкус, мы отправились в ресторан & бар «VANIA». Бранч – это английское слово и английская традиция.

Бранч – это поздний завтрак, переходящий в обед. Его устраивали в выходные, когда после трудовой недели люди высыпались и чтобы освободить хозяйку от приготовления еды, выезжали семьей в ресторан. Бранч носит элемент торжественности, и начинать его принято с бокала шампанского или вина. В меню Бранча есть блюда из завтрака и легкие горячие блюда из обеденного меню.

На наш взгляд Россия уже готова к Бранчам, потому что наш уклад жизни диктует европейские нормы жизни. В выходной день хочется с семьей выехать в люди. Есть желание развлекаться, посидеть и пообщаться в непринужденной обстановке.

Бранч во владимирский ресторан «VANIA» привезли друзья из столицы: Наташа Барбье и Юлия Ярославская.

Наташа Барбье
главный редактор журнала «Мезонин»,
журналист, интерьерный критик.



Бранч (англ. brunch, образовано слиянием двух английских слов breakfast и lunch, изначально сленг британских студентов) — в США и Европе приём пищи, объединяющий завтрак и ланч. Он подаётся между 11 часами утра и 16 часами дня. Бранч составляют горячие, но лёгкие блюда, часто в меню бранча входит вино. Бранч проходит в раскрепощённой атмосфере, под девизом «Отдохни, ты не на работе».

В своё время мы с огромной жадностью стали путешествовать, потому что границы нашего государства стали открыты. Путешествовали мы запойно, выпитывая в себя новые эмоции, знания и культуру других стран. Конечно же, мы знакомились и с кухней тех мест, где бывали. Постепенно я поняла, что не хочу больше советскую кухню, не хочу обильных столов и прочего. И люди такого плана как я переориентировались на мировую еду и кухню, где все легко просто и не так обильно. Просто философия другая, больше внимания уделяется именно общению, а не потреблению множества блюд, которые могут повлечь за собой желудочно-кишечные расстройства. Поэтому для меня в заведении на первом месте стоит именно кухня и общение, а уже потом интерьер и прочее. Еда остаётся главенствующей идеей, и хочется, чтобы она была вкусной, лёгкой, потому что все мы стали заботиться о своём здоровье, интересной и разнообразной. Благо мы живём в то время, когда доступны все продукты. Поэтому принципу и было создано то меню «Бранч Путешественника», которое мы сегодня представляем. Любая владимирская домохозяйка под силу приготовить блюда из нашего бранча, потому что они простые. Но при этом эти блюда имеют определённую национальную специфику. Скажу сразу – рецептами с нами делились охотно.

Зачем мы привезли бранч? Попробовав блюда из нашего сегодняшнего меню, вы откроете для себя много нового, например, что у привычных продуктов, может быть совершенно другой вкус. Сегодня мы будем много общаться, делиться рецептами, эмоциями и это и есть атмосфера бранча.

К слову о готовке. Я вообще очень занятая женщина и времени у плиты стоять нет, и «убиваться» на тему быт желания нет. Поэтому я готовлю так, как мне нравится, фантазирую и не слеую рецептам. И дома хочется приготовить что-нибудь этакое, чего нет в соседнем ресторане или даже в городе. Готовлю быстро, стремительно, если не получается – не расстраиваюсь, если получается, то радуюсь.

Мой совет – иметь в холодильнике какой-то необходимый набор продуктов, которые буквально за несколько минут превратятся в блюдо для гостей или на ужин для вас. Это, конечно же, Италия: оливковое масло, паста, пармезан, чеснок, помидоры, базилик, красная рыба подкопчённая или замороженная и сливки... Буквально 15 минут и паста с красной рыбой в сливочном соусе, к которой вы добавите бокал вина порадует вас и ваших гостей. А набросать в пасту можно всё что угодно, тут только ваша фантазия.

Юлия Ярославская
кулинар, автор книги «Весь мир в твоей тарелке».



Теперь моя история. Готовить я люблю, но это не моя профессия. Так получилось, что у меня две параллельных жизни. Я – серьёзный преподаватель-филолог, преподаю французский язык в университете. Благодаря моей основной специальности – это французский язык,

культурология и в целом Франции, я обрела любовь всей моей жизни. Как вы догадались – это кулинария. Конечно, я готовила дома советскую кухню, но именно Франция привила мне вкус и своеобразное отношение к еде.

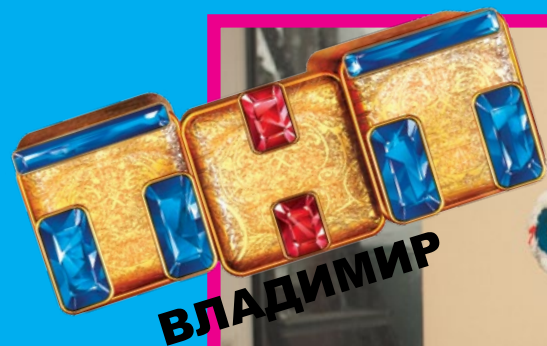
Любой француз любит и умеет готовить. А как они говорят о еде... утром за завтраком они обсуждают, где и что будут, есть на обед и так далее. И затем мои академические занятия преломились в свете кулинарии, и я даже долгое время читала лекции в РУДНе на факультете гостеприимства, туризма и ресторанного дела на тему «История Европейской кухни». Это были настоящие исторические исследования на тему, какие блюда и где зародились, какие продукты и почему использовались, национальные особенности в кулинарии, сервировки, этикета и так далее.

Хобби стало дополнительной профессией, когда запустили моё кулинарное шоу. Это было на заре канала Домашний, где в течение пяти лет, я вела кулинарную программу под названием «Весь мир в твоей тарелке». В общем-то, название философское, потому что глядя и пробуя блюда в своей тарелке, можно путешествовать. Такой пассивный гастрономический туризм.

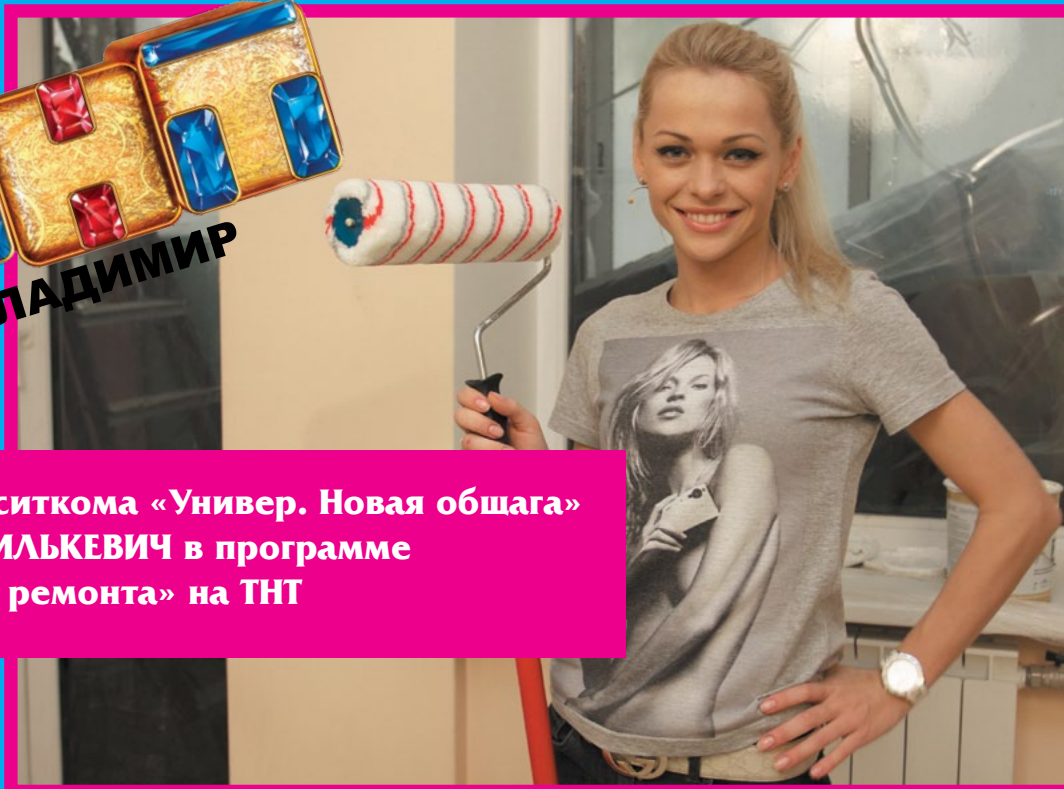
Конечно же, не нужно создавать культ еды, но знаменитая фраза Курноски: «Скажи мне, что ты ешь, и я скажу, кто ты», – как нельзя, кстати, подчёркивает эту грань. Мир еды прекрасен. Это своего рода искусство, как приготовления, так и потребления. И готовить может каждый, это утилитарное искусство, доступное всем. И наш «Бранч Путешественника», как раз возможность побывать в тех странах, откуда мы привезли те блюда.

Кулинария – это ещё и ваше отношение к жизни, я так считаю. А жизнь должна быть красивой, яркой и вкусной.





**Звезда ситкома «Универ. Новая общага»
Анна ХИЛЬКЕВИЧ в программе
«Школа ремонта» на ТНТ**



Актриса Анна Хилькевич, исполнительница роли Маши Беловой в ситкоме «Универ. Новая общага», долго ломала голову над тем, какой подарок сделать своим родителям на 40-летие совместной жизни. Решив уйти от банальностей вроде чайных сервизов, актриса задумала отремонтировать юбилярам гостиную. Тем более, они давно хотели сделать ремонт, но руки до него никак не доходили.

Поскольку ремонт – дело хлопотное и без помощи тут не обойтись, звезда ТНТ взяла в подельники свою коллегу по сериалу «Универ. Новая общага» Анну Кузину и команду программы «Школа ремонта» во главе с ведущим Сан Санычем и дизайнером Максимом Рубцовым. Чтобы переделанная комната стала сюрпризом, Анна попросила родителей уехать из квартиры на время ремонта и решила сама принимать непосредственное участие в работе над дизайном: «С моей стороны никаких дизайнерских решений не было, конечно, – вспоминает героиня программы. – Какие с меня дизайнерские решения? Я же в этом деле не профессионал. Я выдавала Максиму общие пожелания. Вроде того, что хочется современную и при этом оригинальную гостиную. Он озвучивал свои идеи и

спрашивал меня, годится это или нет. В общем, советовался со мной. Так что в том, что получилось, есть и частичка моей работы».



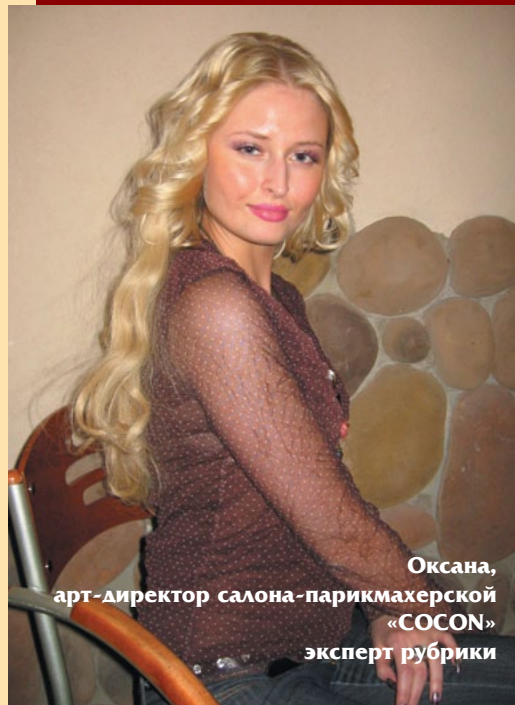
Перед дизайнером Максимом Рубцовым стояла задача переделать гостиную так, чтобы она гармонично сочеталась с примыкающей кухней, которую отделили прозрачной стеклянной перегородкой. Основным цветом было решено выбрать белый: в него покрасили не только комнату, но и кухню. Зонирование пространства специалисты почти не меняли: и место для ТВ, и пространство для отдыха остались на своих местах. Однако, обеденную зону дизайнер перенес из кухни в гостиную, где намного больше пространства для семейных трапез. Среди нестандартных решений Анне особенно запомнилась часть стены, которая покрыта тем же паркетом, что и пол. «Хочется также отметить углубление в стене, которое покрыто рисунком под кожу питона и оформлено светодиодной подсветкой. Вообще, подсветка мне очень нравится, ее довольно много», – говорит Анна Хилькевич. Красное кресло стало одним из выгодных ярких пятен в белоснежном интерьере. Не забыл Максим Рубцов и о технологичности. В числе хай-тек-изюминок – новенький диван на пульте управления. Он не только раскладывается одним касанием, но и оснащен выдвижным баром. «Мне очень нравится обновленная гостиная родителей. Хотя, мама сильно переживает и, можно сказать,

почти не спит. Во время телефонных разговоров она как бы ненароком пытается вытянуть из меня информацию о переменах в ее доме. Но она сама все увидит, как только мы закончим. Кстати, теперь Максим Рубцов – мой любимый дизайнер. И когда я соберусь делать ремонт в своей квартире, то позову именно его!» Актрисы проявили настоящий героизм, потому что все 4 дня съемок прибывали в квартиру родителей Анны к 8 утра и даже приложили руки к созидательному процессу. Девушкам специалисты доверили покраску стен. «Если в жизни мы все что-то красили, то совершенно новым опытом стало участие в мастер-классах. Их было два. Первый – по декорированию цветочной вазы с помощью обычных веревок двух разных цветов. Никогда не думала, что сделать уникальные вещи для украшения интерьера можно так просто! На втором мастер-классе дизайнер научил меня делать постеры из прессованной бумаги и объемных красок. На плакате изображено мое лицо, а отдельные его черты выделены 3D-красками. Надеюсь, родители украсят этой работой стену в своей гостиной. А я сфотографировала постер и поставила его на заставку в своем мобильном. Настолько хорошо получилось. Спасибо «Школе ремонта» за новые открытия!»



С наступлением весны, появляется особое настроение, весь мир как будто пробуждается. Наконец-то хочется снять шапки, надеть мини-юбку и почувствовать себя женщиной! Март не смотря на пост, считается началом свадебного сезона. А свадьба для девушки - самый главный день в жизни, когда хочется быть неотразимой и очаровательной. Остается лишь заранее продумать свой образ.

Свадебные прически всегда останутся особой категорией причесок, которые требуют особого мастерства и творческого подхода. Хочется сразу отметить, что выбор свадебной прически полностью зависит от фасона свадебного наряда. Длина волос здесь является одним из важных факторов, но ее всегда можно восполнить и увеличить с помощью накладных локонов и шиньонов, применив профессиональные хитрости. Локоны для причесок изготавливают из натуральных или искусственных волос и различной длины - от 30 см до 60 см. Рекомендую, за две-три недели до праздника начать баловать волосы разнообразными масками. Выбирайте питательные и увлажняющие средства. Окрашивание и любые другие химические процедуры лучше сделать заранее, за 10-15 дней, а не в канун свадьбы. Если хотите иметь густые и длинные ресницы и не думать о растекшейся туши - следует сделать наращивание ресниц. Заранее стоит подыскать квалифицированного мастера со стажем, дабы избежать аллергических реакций, потери времени и неправильно подобранной формы, где в сочетании длины и объема может изменить взгляд в целом. Так же избегайте бессонных ночей, чтобы не иметь «мешков» под глазами. Не забывайте увлажнять губы, чтобы в макияже можно подчеркнуть их чувственность.



Начнем с классических тенденций

Тем, кто любит высокие прически, не стоит отказываться от них и в этот торжественный день. Высокая свадебная прическа в сочетании с платьем, открывающим шею и декольте, производит потрясающее впечатление. Собранные вверх волосы подчеркнут грациозность шеи. Единственными отличиями от классического варианта станут минимальное использование лаков и других сильных средств фиксации, а также отсутствие ложных нагромождений в виде замысловатых конструкций и начесов. Такая прическа будет выглядеть легко и длительное время держать форму. Не забывайте об украшениях, которые придадут завершенный вид - это могут быть и красивые заколки, шелковые ленты в волосах, на шею примерьте ожерелье из белых кораллов, нити жемчуга или гарнитур из драгоценных камней. Рекомендую диадему, а вот фату желательно надевать под прическу, чтобы не закрывать всю красоту.

Длинные свадебные прически

Для обладательниц длинных волос и волос средней длины, лучше всего подойдут свадебные прически с локонами. Они придают женщине элегантную романтичность. Плюсы локонов состоят в том, что их относительно быстро создать и они гармониру-

ют практически со всеми типами женского лица и видами свадебных платьев. Локоны на длинные волосы делаются без особых проблем. Обладательницам волос средней длины при желании сделать длинные локоны можно воспользоваться накладными прядями. В профессиональных салонах вы сможете подобрать именно тот оттенок пряди, который будет соответствовать цвету ваших волос.

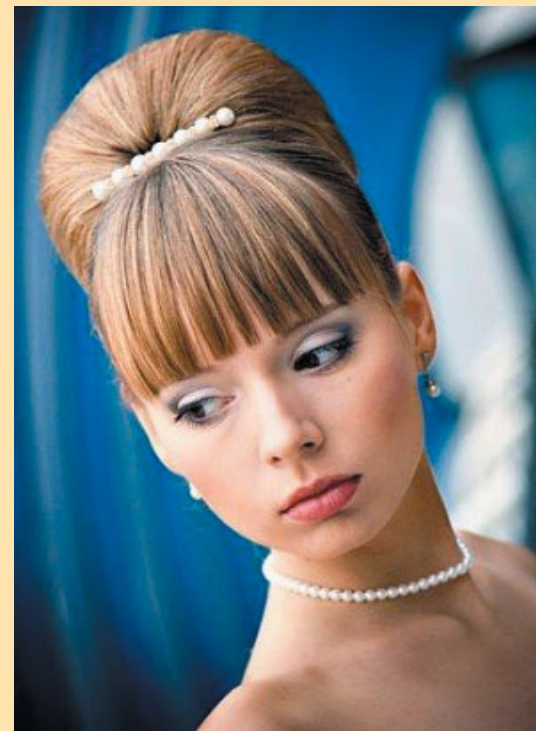


Коса - древнейший элемент парикмахерского искусства, который очень уместен и на свадебной церемонии. Из длинных волос можно посоветовать множество вариантов с косами: простая коса, плетение колоском, корзинкой и т.д. Очень красиво будут смотреться вплетенные в косы живые цветы. Чтобы не скрывать красоту кос, рекомендуем вам выбирать очень короткую или длинную легкую фату.

Короткие свадебные прически

Обладательницам короткой стрижки достаточно трудно придумать что-нибудь грандиозное. В этом случае вам поможет свадебная прическа в стиле «творческий беспорядок». В зависимости от величины такого беспорядка прическа может подойти для дам

абсолютно любого возраста. Ведь не секрет, что в свадебных церемониях участвуют не только молодые девушки, но и женщины за сорок. Для таких дам, которые хотят выглядеть свежо и оригинально, не любят классические свадебные шляпки как раз и подходит такая прическа. Творческий беспорядок может быть минимальным, т.е. изысканным и аккуратным, а может быть максимально асимметричным и дерзким. Именно последняя вариация будет уместна молодым девушкам, желающим не скрывать свой бунтарский характер даже в день бракосочетания.



Свадебные прически с челкой

Челка - это часть прически, от которой не стоит отказываться даже в самые ответственные и радостные моменты жизни. Челка отлично сочетается с практически любым типом прически, кроме длинных волос, завитых в локоны. Стоит аккуратно подбирать длину челки, обращая внимание на высоту лба. Для короткой челки замечательно подойдет диадема, хотя и фате достаточно сложно испортить милый образ, созданной челкой.

Греческий стиль

Модные тенденции последнего времени предлагают простой и великолепный греческий стиль. Прямые, струящиеся, длинные в пол платья создают образ богини, который предполагает и наличие соответствующей прически. Волосы невесты в такой ситуации оформляются в незамысловатые формы. Для свадебных причесок в греческом стиле характерен четкий пробор, упругие локоны, легкие заплетенные косы. В любом случае отличным украшением прически будут живые цветы, небольшое количество шелковых и атласных лент. Дополнит образ богини небольшая оригинальная диадема.

В заключении хочется отметить, что свадебные прически отражают внутренний мир женщины. Не стоит слепо следовать любым тенденциям моды, тем более что многообразие предложений позволяет сделать выбор на свой вкус. Желаю, каждой женщине в этот знаменательный день почувствовать себя самой красивой на планете!



Историческая «штучка»

По мнению **Дианы Пуатье**, каждой женщине следует иметь:

Три белые: кожа, зубы, кисти рук;
Три черные: глаза, брови, ресницы;
Три красные: губы, щеки, ногти;
Три длинные: тело, волосы, пальцы;
Три короткие: зубы, уши, ступни;
Три тонкие: губы, талия, ступни;
Три полные: руки, бедра, верхняя часть голени;
Три маленькие: соски, нос, голова.

Эталон красоты, разработанный первой красавицей французского двора Франциска первого и Генриха Второго, бытовал во Франции долгие годы уже после смерти самой обольстительной дамы страны. С некоторыми его постулатами невозможно не согласиться и сегодня.

С наступающей весной, дорогие дамы, хорошего всем настроения и приятных перемен в образе!

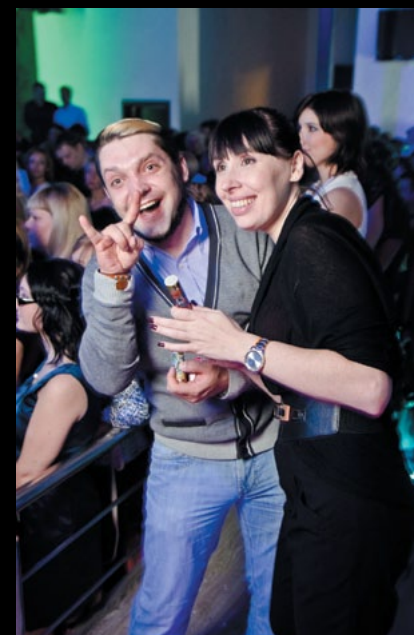
НОВЫЙ СТАТУС - НОВОЕ МЕНЮ



СКОРО...

г. Владимир
Б. Нижегородская, 34Б
тел.: (4922) 47-11-60
www.cafebarin.ru





STUDIO
открытие



При сильном смехе воздух вырывается из рта со скоростью 100 км/ч. Человек может хохотать без вреда для здоровья максимум один час. Смех длиной 27 секунд по воздействию на сердечно-сосудистую систему равен 3-минутной гребле. По интенсивности это соответствует кардио-тренировке.

каждый месяц в «100ЛИЦа», каждый час на Юмор fm

Если у вас в микрорайоне положили новый асфальт, побелили дома, поставили новый забор и никто не приехал - вы в Германии.

Сенсационная новость:

В этом году Россия победила по рождаемости несколько европейских стран, например Ватикан.

- Василий Иванович! А смартфон - какой он?
- Уууу, Петька, он умный! Прямо как Фурманов... Только ему еще и в харю пальцем тыкать можно.

Вчера я проснулся в прекрасном настроении, порвал все постеры с Борисом Моисеевым, сжег все альбомы Элтона Джона и стринги, подошел к военкомату, где отжался 140 раз, подтянулся 50, затем послал, куда подальше всех от ефрейтора до генерала, плюнул в дверь и ушел домой! А как вы отмечали свое 27-ми летие?!

Решил мужик отведать узбекской кухни. Зашел в ресторан. В меню, помимо всего прочего, «барашек жареный» и «барашек, жаренный по-узбекски» Второй в два раза дороже первого. Подзывает официанта:

- Что такое «барашек, жаренный по-узбекски»? Официант (лениво ковыряясь зубочисткой во рту):
- В тубетейке.

Обмен музыкой ВКонтакте является частью брачных игр современной молодёжи.

Завидуете беззаботной жизни вашего кота? А попробуйте-ка, для начала, целый день лизать меховую шапку...

Бабушка с плохим зрением так любит кошек, что 3 дня отпаивала молоком выброшенную шапку.

Главное назначение iPad - доказательство того, что ты можешь позволить себе iPad.

В семье спор, кто пойдет за сыном в детсад:

Муж: Я тебе шубу подарил?

Жена: Подарил!

- Зимние сапоги подарил?

- Подарил!

- Ну, вот и иди за сыном!

- А почему не ты?!

- В чем?! В носках и с пенкой для бритья?!

Все хоть раз видели, как на проезжей части написано громадными буквами фраза типа: «Зая! Я тебя люблю! «.

В связи с этим вопрос: почему же надпись держится на асфальте годами, а дорожная разметка, нанесенная на эту же проезжую часть, стирается за сезон? «.

Студент Иван Сидорчук опоздал на встречу с гламурной москвичкой Анжелой на 2 минуты 17 секунд и уже не застал ее, тем самым избежав затрат в 200 тысяч долларов, развода, алиментов, отъема имущества и квартиры, алкоголизма, инфаркта и пятнадцатилетнего бомжевания.

Из всего российского здравоохранения радует только сериал «Интерны».

Акселерация по-французски. Шестимесячный малыш говорит матери: - Мама, приготовьте к вечеру вторую грудь, я буду ужинать не один.

Табличку «Львов не кормить» на клетке в зоопарке все читали. И только уборщик знает, что с обратной стороны написано «Людей не есть».

Интернет - это ЗЛО!!!

Сам прочитал на официальном сайте РПЦ.

«Столичные» места / по этим адресам вы всегда сможете найти журнал «100ЛИЦа».

«АвтоГрад» - Растопчина, 1б / **44-55-55**

«АвтоТракт на Студеной» - Дворянская, 27а / **53-04-53**

«Форд АвтоТракт» - Куйбышева, 24а / **45-30-32**

«Ниссан АвтоТракт» - Куйбышева, 24а / **45-33-03**

«Лада АвтоТракт» - Куйбышева, 24а / **45-33-09**

«АвтоТракт Bosch Сервис» - Куйбышева, 24а / **45-30-02**

«LMS AUTO» - Б. Нижегородская, 88а / **45-15-58**

«Техцентр Гранд» - Тракторная, 33 / **33-50-85**

«Автоимпорт» - Московское шоссе, 5 / **54-13-01**

«YAMAHA» - Дзержинского, 9 / **37-12-68**

«Мономах» гостиница - Гоголя, 20 / **44-04-44**

«Старый Двор» - п. Павловское / **+7 (920) 912-0-200**

«Abajou» арт-кафе - Княгининская, 7 / **42-11-56**

«БаринЪ» - Большая Нижегородская, 34б / **47-11-60**

«Бюргер» - Октябрьский пр-т, 22а / **47-20-19**

«Гости» - Б. Московская, 1б / **52-28-22**

«Гинесс бар» - Б. Московская, 67 / **32-67-13**

«Городское кафе №33» - Гагарина, 1 / **400-100**

«Джезве» - ул. Девическая, 4 / **45-14-85**

«Империя пиццы» - Студеная гора, 34 / **47-47-01**

«Крендель» - Никольская 1я, 20 / **32-22-51**

«Лацио» - Октябрьский пр-т, 25 / **43-13-88**

«Лосось и Кофе» - Б. Московская, 19а / **45-17-05**

«Ля Фамилия» - Б. Московская, д. 63 / **8-930-741-77-97**

«Мангалия» - Мира, 34 / **37-33-27**

«Обломов» - Б. Московская, 19 / **32-68-18**

«Салон Шоколад» - ТК «Торговые Ряды», 3 этаж / **45-16-35**

«Старое кафе» - мкр. Юрьевец, Ноябрьская, 2-б / **36-94-85**

«Сальвадор Дали» - проспект Ленина, 27б / **8-920-620-0973**

«Троя» - Б. Нижегородская, 71г / **45-16-45**

«Угли» - Спасская, 1 / **32-65-65**

«Эгоист» - Октябрьский пр-т, д. 3б / **44-77-56**

«FARFALLINA» - Суздальский пр-т, 8 / **44-63-34**

«Coffe Bean» - ТК «Торговые Ряды», 3 этаж / **45-16-32**

«McDonald's» - Гагарина, 2б / **451-546, 451-652**

«Traveler's Coffee» - Большая Московская, 10

«VANIA» - Судогодское шоссе, 15 / **32-31-31**

«Via del Caffee» - Б. Московская, 12 / **32-32-95**

«Виски Паб» - Б. Московская, 19 / **32-23-24**

«Золотое Кольцо» - Чайковского, 27 / **54-88-07**

«Рафинад» - ТК «Крейсер», Ленина пр-т, 4б / **45-27-27**

«Самохвал» - Куйбышева, 2бк / **47-12-01**

«Солнце» - Большая Московская, 33 / **+7 960 727 90 90**

«Z-club» - ЦУМ «Валентина», Дворянская, 10 / **42-12-41**

«Amore mio» - ТК «Торговые Ряды», 3 этаж / **45-16-74**

«Amore mio» - ТЦ «Мегаторг», 2 этаж / **53-77-22**

«Mapro» - Комиссарова, 4а / **37-38-39, 44-50-44**

«COCON» - ТЦ «Особняк», Спасская, 1а, / **32-47-45**

«Планета Солнце» - Ленина проспект, 29 / **44-47-38**

Солярий «Грандис» - ТЦ «Гранд», Октябрьский пр-т, 10

Солярий «Грандис» - ЦУМ Валентина, 4 под. / **37-39-26**

«Территория Красоты» - Ленина проспект, 44 / **44-38-94**

«Дягилев» - ТЦ «Порт», Спасская, 1 / **37-08-21**

«ЛеТо» - Октябрьский проспект, 25 / **53-04-22**

«Бигуди» - Б. Московская, 20а / **46-20-14**

«ПремьерА» - Студеная гора, 34 / **32-80-12**

«Персона» - Б. Нижегородская, 34 / **32-21-21**

«Сатори» - Горького, 32 / **52-05-60, 8-904-253-05-60**

«ТИССО» - «Звездный дом», Суздальская, 11 / **333-898**

«Aqua Vital» - Михайловская, 28 / **45-00-91**

«Babor City SPA» - Батурина, 30, 3 этаж / **44-44-04**

«Port de Parfum» - Спасская, 1\8

«Port de Parfum» - ТЦ «Мегаторг»

«World Class» - Батурина, 30 / **44-99-44**

«Delta dance-studio» - Кирова, 3-а

«Delta dance-studio» - Растопчина, 31-а

«Diva dance» - Горького, 56а / **46-13-40**

«Lege Artis» - Ленина проспект, 11 / **36-63-64**

«Альтернативная Медицинская Клиника» - Добро-

сельская, 197 / **37-32-49**

«Клиника Эльф» - Гагарина, 11 / **32-22-28, 32-50-05**

«Твой Доктор» - пр-т Строителей, 15 / **44-80-72**

«ВТБ-24» - Ленина пр-т, 35а / **(800) 100-24-24, 37-68-29**

«Пробизнесбанк» - Дворянская, 15 / **376-888**

«Россельхозбанк» - Студеная гора, 3б / **32-48-78**

«Сбербанк России» - Ленина пр-т, 3б / **407-701**

Суздаль

«Николаевский Посад» - Ленина, 138 / **+7 (49231) 2-52-52**

ГТК «Горячие Ключи» - Коровники, 14 / **+7 (49231) 24-000**

Отель «Кремлёвский» - Толстого, 5 / **+7 (49231) 2-34-80, 2-50-55**

Отель и ресторан «Сокол» - Торговая площадь, 2А / **+7 (492) 312-09-87**

Гостиница «Золотой ручей» - Ленина, 72 / **+7 (49231) 25-101, 25-105**

кафе «Лосось и кофе» - Ленина, 63а / **+7 (49231) 24-320**



БАНКЕТЫ КОРПОРАТИВЫ ПРОВЕДЕНИЕ СВАДЕБ

Зал 120 посадочных мест



Оригинальный дизайн
Светомузыка
Танцпол
Шоу программа
VIP зал (караоке)
Боулинг бесплатно
Торт в подарок

Индивидуальный подход к каждому клиенту

г. Владимир, ул. Дворянская 10, тел.: (4922) 32-62-60
email: zclub@vinfo.ru