

КОРЧМА



Тарас

Бульба®

Основана в 1999 году

korchma@tarasbulba.ru
www.tarasbulba.ru

Свидетельство о регистрации СМИ
ПИ № ФС 77-19939

Руководитель проекта Юрий Белойван
ruk_proekta@tarasbulba.ru
Телефон горячей линии: 778 3430

«КОРЧМА ТАРАС БУЛЬБА» – ЕДИНСТВЕННАЯ ПРИЗНАННАЯ В МИРЕ СЕТЬ УКРАИНСКОЙ КУХНИ!

Спешим поделиться с вами радостью! У нас ожидается прибавление: совсем скоро, через несколько месяцев, откроет свои гостеприимные двери еще один, 15-й, ресторан до-



машней украинской кухни «Корчма Тарас Бульба». Расположится он на улице Моховой. Да-да, той самой, которая существовала еще в XV веке. Теперь здесь будет и новая «Корчма Тарас Бульба»!

Наши шеф-повара продолжают радовать гурманов новыми блюдами. У нас появился новейший торт «Сметанник» изумительных вкусовых качеств. Он

подойдет даже для маленького ребенка, ведь все ингредиенты этого продукта полностью нашего производства, а значит, 100% натуральны и полезны.

В жару особой популярностью пользуется пиво, которое с наслаждением пьют и мужчины, и женщины. О том, когда начали употреблять этот пенный напиток, читайте на второй полосе. Там же – репортаж нашего корреспондента с командного первенства среди сотрудников «Корчмы Тарас Бульба» и почитателей нашей кухни.

На третьей странице мы расскажем о самых значимых праздниках августа и о том, какая реликвия хранится в ресторане на улице Пятницкой. Мы бережно храним рюмку, из которой пил в нашем ресторане премьер-министр России Владимир Путин! Только ради нее стоит заглянуть туда. Здесь же записаны советы нашего постоянного автора Геннадия Малахова для гипертоников, как правильно пережить жару.

Диетолог Анна Белоусова расскажет читателям, как выбрать мед и есть его в удовольствие, не навредив фигуре и здоровью. Прочитав ту же, четвертую, полосу, вы узнаете самые последние новинки от «Корчмы Тарас Бульба». А также получите ответы на вопросы, какая мука полезнее, откуда к нам привозят продукты и воду, и много другой важной информации.

Мы продолжаем отслеживать самые интересные события, которые произошли в Украине за прошедший месяц. На пятой странице – рассказ о том, где сложили самый большой пазл, что нового ожидается на Сорочинской ярмарке и как в Киеве всем миром мастерили огромную куклу-оберег.

В конце августа Украина отмечает свой главный праздник – День независимости. На всей территории страны проходят грандиозные концерты и гуляния. Как будут отмечать торжество в этом году, вы узнаете, прочитав шестую стра-

ницу. А ниже помещен рассказ о впечатлениях от поездки на ферму под Рязанью. Там же вы узнаете подробности деятельности нашего Ортопедического фонда.



Высказывания известных людей о нашей Сети ресторанов читайте на седьмой полосе. А любителей истории Москвы мы порадуем малоизвестными фактами о Ленинском проспекте, где расположи-

лась «Корчма Тарас Бульба», которая 18 августа отмечает день рождения и приглашает всех друзей вместе отпраздновать это событие.

Календарь праздников, объявления и деловая инфор-



мация расположены на восьмой полосе. Желаем вам приятного аппетита и ждем вас снова и снова!

Ваша «Корчма Тарас Бульба»

778 3430 ПОЛНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ БЛЮД И ИНФОРМАЦИЯ О РЕСТОРАНЕ НА САЙТЕ:
WWW.TARASBULBA.RU
УКРАИНСКАЯ КУХНЯ. ЛУЧШАЯ В МОСКВЕ!



Доставка домашней украинской еды

☛ ВРЕМЯ ДОСТАВКИ НЕ БОЛЕЕ 1-1.5 ЧАСОВ

☛ ЛЕГКИЕ БЛЮДА И ЧЕРНОВЫСОСЫ ГОРЯЧИЕ ЕДА КАК В РЕСТОРАНЕ

☛ НЕОГРАНИЧЕННАЯ ДОСТАВКА ПО ЦЕНАМ РЕСТОРАНА

- м.Авиамоторная, ул.Красноказарменная, 6 (926) 567-1497
- м.Автозаводская, ул.Велозаводская, 6 (926) 868-3624
- м.Академическая, ул.Профсоюзная, 16/10 (919) 777-1223
- м.Алексеевская, ул.Бочкова, 3 (903) 755-5211
- м.Аэропорт, Ленинградский пр-т., 64 (909) 937-6653
- м.Бауманская, ул.Бакунинская, 23/41 (915) 222-1009
- м.Красные ворота, ул.Мясницкая, 47 (910) 444-1615
- м.Ленинский проспект, Ленинский пр-т., 37 (963) 975-8572
- м.Новокузнецкая, ул.Пятницкая, 14 (915) 222-1518
- м.Новые Черемушки, ул.Наметкина, 13Г (919) 777-1290
- 24 м.Смоленская, Смоленский б-р., 12 (919) 777-0176
- 24 м.Цветной бульвар, ул.Садовая-Самотечная, 13 (916) 302-8200
- м.Чеховская, ул.Петровка, 30/7 (964) 556-5517
- м.Юго-Западная, Боровское шоссе, 6 (926) 936-4890

• «КОРЧМА ТАРАС БУЛЬБА» ПРИГЛАШАЕТ НА РАБОТУ СОТРУДНИКОВ Тел.: 8 499 151 4451 •



СТАРИННЫЙ НАПИТОК, ЧТО ЛЮБИМ МИЛЛИОНАМИ

Пиво – один из самых популярных напитков на планете. Его пьют практически все, вне зависимости от пола, возраста, национальности и вероисповедания. Сложно представить себе занятие, при котором бы помешало пиво: мы покупаем его, когда собираемся на природу, идем на футбол, собираемся с друзьями, смотрим кино и кушаем в любимом ресторане

Во всех славянских языках присутствует слово «пиво». Раньше этим словом называли не только пиво, но и напиток вообще. Недаром слова «пиво» и «пить» созвучны. Именно славяне были посредниками, передавшими практику использования хмеля другим европейским народам.

А вообще, пиво появилось случайно, примерно в V веке до н. э. Какая-то рассеянная хозяй-



Руси были монастыри. В Никоновской летописи об основателе Троице-Сергиева монастыря преподобном Сергии Радонежском сообщалось: «...что там Сергий пива и меду никогда не вкушаше или обнюхаше». В годы царствования великих князей пиво часто упоминалось в царских указах. Великий князь Иван III в годы своего царствования в XV веке запретил кому бы то ни было варить пиво и употреблять хмель, присвоив это право казне. Позже указ был отменен. Со времен его царствования наряду с хлебным вином пиво стали подавать в кабаках.

При Борисе Годунове в XVI веке было запрещено варить пиво «средним и молодшим» людям. В начале XVII века Михаил Федорович Романов послал в Псков грамоту с запрещением покупать хмель, мотивируя это дошедшим до него сообщением, что «есть на Литве баба-ведунья, и наговаривает на хмель с целью навести на Русь моровое поветрие». При этом, конечно, преследовалась цель ограничить импорт хмеля из Литвы и расширить производство своего.

На Руси со временем появляется все больше пивоварен. В

1715 году по указанию Петра I в Петербург были выписаны солодовники и пивовары, что способствовало развитию пивоварения. Пиво, став привычным и популярным на Руси, проникает и на страницы литературных произведений: «и я там был, мед-пиво пил, по усам текло, а в рот не попало».

Сегодня, наверное, нет человека, который бы хоть раз не попробовал пиво. **Есть этот**

Рекомендуем фирменное светлое пиво «Тарас Бульба»

пенный напиток и в «Корчме Тарас Бульба». Среди многообразия выбора (у нас только бочкового пива шесть сортов, не говоря уже о бутылочном и безалкогольном), **рекомендуем фирменное бочковое светлое пиво «Тарас Бульба».** **Уверены, вы будете приятно удивлены соотношением цены и качества!**

Наталья Сидоренко

Центрами пивоварения на Руси были монастыри

ка замесила тесто и оставила его на солнце. Забытая масса быстро забродила и стала жидкой. Муж хозяйки как раз пришел с работы и решил попробовать, что за странную еду приготовила его жена. Отхлебнув напиток, он остался доволен его необычным вкусом. Так, судя по легенде, началась история пива.

Во время археологических раскопок на месте древнего Нов-

города были найдены берестяные грамоты, в которых упоминались перевары – хмельные напитки из меда и пива, отличающиеся большой крепостью. Насколько высоко они ценились, можно судить по тому факту, что напитки являлись данью на Руси. Следует также отметить, что пиво, солод и хмель были частями оброков крестьян за пользование землей.

Пиво, наряду с луком и хлебом, входило в основной набор продуктов питания. На Руси пиво и меды разной крепости (легкие, 2% – 4% ; средние, 4,5% – 7% ; крепкие, до 17% и даже 35% и более, такие, что от одного стакана «валило с ног») были ритуальными напитками, употреблявшимися на совместных пирах.

Центрами пивоварения на

НАШИ ЛЕГКОАТЛЕТЫ ПОКАЗАЛИ ОТЛИЧНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Сотрудники Сети ресторанов «Корчма Тарас Бульба» приняли участие в марафонском забеге, который проходит уже не первый год. Среди участников можно было увидеть как новые лица, так и уже бывалых бегунов

Лето в Москве выдалось небывало жарким – оно будто тоже принимало участие в соревнованиях. И ему даже удалось побить температурный рекорд! Но эти непростые условия не смогли помешать нашим легкоатлетам показать отличные результаты, проявить настоящее спортивное упорство и волю к победе.

В организации и проведении забега помогли члены марафонского клуба «Тарас Бульба». Под их чутким профессиональным руководством было выбрано подходящее место для соревнований, где бы спортсмены меньше попадали под жаркое солнце; четко размечена трасса, чтобы никто не мог срезать угол или пропустить нужный поворот; точно зафиксированы и отмечены результаты всех соревнующихся. **Так что спортивный праздник прошел в соответствии с настоящими профессиональными правилами и отвечал самым строгим спортивным требованиям!**

Поддержать легкоатлетов приехали коллеги, близкие, родные и друзья. Перед стартом соревнований они мелкими написали на разных участках трассы подбадривающие слова: «Корчма», терпи!», «Поднажми!»,



«Поторопись!». А во время самого забега болельщики громко поддерживали спортсменов Сети вдоль всей трассы, ободряли их и подгоняли к финишу. Болели и переживали все с душой, не жалея голосовых связок!

После того как все бегуны пересекли финишную линию, настало самое приятное время – оглашение результатов. Всех триумфаторов забега отметили грамотами, медалями, памятными сувенирами и ценными призами. Наградил спортсменов участник Олимпийских игр и чемпионата мира по легкой атлетике, мастер спорта международного класса Александр Кузин.

В личном первенстве среди девушек бронзовая медаль досталась Зарине Курипко, серебро – Лауре Николаевой, а победительницей, с результатом



17 минут 22 секунды, стала Нагиза Токтогунова.

У мужчин быстрее всех справился с дистанцией Дмитрий Филимонов (его время 11 минут и 37 секунд). Второе место занял Сергей Абдуллаев. Кстати, в прошлом году он также принимал участие в забеге и финишировал третьим. Как говорится, прогресс и результаты спортивных тренировок налицо! А бронзу в этом году завоевал Василий Чучукан.

В командном зачете быстрее всех оказалась команда ресто-

рана на улице Наметкина. Кубок за второе место достался команде «Корчме Тарас Бульба» с Бакунинской, а третье место завоевали бегуны из нашего ресторана на Велозаводской улице.

В марафоне принимали участие даже директора ресторанов Николай Володин и Зарина Курипко. После финиша они были отдельно отмечены почетными грамотами.

Кроме того, почетной грамотой «За волю к победе» была отмечена Гуля Устимова.

В сентябре в Москве состоится юбилейный, 30-й, Московский международный марафон мира. Уже много лет марафонский клуб «Тарас Бульба» принимает участие в этом марафоне и традиционно занимает призовые места. Мы не намерены прерывать эту приятную спортивную традицию. **Приглашаем и вас присоединиться к нам и провести осенние выходные спортивно и весело!**

Елена Руско



В АВГУСТЕ СКУЧАТЬ НЕ ПРИДЕТСЯ!

Август – поистине чудесная пора! В этом месяце каждый день – праздник! О наиболее интересных мы вам расскажем подробно

2 АВГУСТА – ИЛЬИН ДЕНЬ

В народе пророк Илья считается небесным покровителем и защитником земледелия, ведающим силами природы – дождями, грозами, от которых зависит урожай хлебов и огородных культур. Считалось, что с приходом Ильина дня пора начинать жатву хлебов и заканчивать сенокос. В этот день крестьяне пекли из новой муки хлеб, который потом вместе с бараньей или телячьей ногой несли в храм для благословения. Еще в Украине был такой обычай в этот день: христиане покупали телянку или быка, потом резали его рядом с церковью, это мясо варили и ели его всей деревней или продавали, а деньги отдавали в церковь.

Ильин день праздновался всегда весело и богато. Еще в России 2 августа считали днем сердитым, потому что в этот день особенно боялись грозы: будто бы Илья проводит небесный бой с нечистой силой, демонами. Поэтому люди в этот день не решались выходить работать в поле.

12 АВГУСТА – МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДЕНЬ МОЛОДЕЖИ

Международный день молодежи установлен Генеральной ассамблеей ООН и впервые праздновался 12 августа 2000 года.



Сегодня в мире насчитывается почти три миллиарда жителей в возрасте до 25 лет. И этот праздник – для них. **День молодежи отмечается и в других странах мира**, для которых каждое государство установило свои даты. В России это, напомним, 27 июня. А в Украине и Белоруссии – последнее воскресенье июня.

13 АВГУСТА – ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ЛЕВШЕЙ

Всемирный день леворуких впервые отметили 13 августа 1992 года по инициативе британского Клуба левшей, созданного в 1990 году. **В этот день левши всего мира стремятся привлечь вни-**



мание производителей товаров к необходимости учитывать и их удобства, поэтому устраивают разнообразные мероприятия и требуют, чтобы в школах не переучивали детей писать правой рукой, ведь это вызывает психологические стрессы и снижает успеваемость учеников.

По данным статистики, около 10% населения планеты – левши. Кстати, таковыми были Юлий Цезарь, Александр Македонский, Наполеон, Леонардо да Винчи, Бетховен и Сергей Рахманинов. **Некоторые ученые считают, что и премьер-министр России Владимир Путин является скрытым левшой.** Впрочем, когда он был у

19 АВГУСТА – ДЕНЬ ПАСЕЧНИКА УКРАИНЫ

День пасечника – профессиональный праздник пчеловодов – ежегодно отмечается в Украине 19 августа. День установлен указом президента Украины, его начали отмечать с 1997 года. Праздник обычно отмечается два дня и проходит очень широко и оживленно. Особенно насыщена программа празднования в украинской столице. В Киевской и Львовской областях проходят выставки-ярмарки пчеловодства, выступают фольклор-



ные художественные коллективы. **В день празднования вспоминают двух первых выдающихся пасечников Украины – Петра Прокоповича и Николая Витвицкого.** Подсчитано, что каждая седьмая тонна мирового меда – украинская. **На пасаках страны сегодня «работают» около пяти миллионов пчелиных семей.** В этот же день православные христиане отмечают **Преображение Господне, которое в народе называют Яблочным Спасом.** В этот день по традиции в церквях освящают яблоки и мед. Пасечники освящают ульи перед наступлением холодов, чтобы пчелы хорошо перезимовали.

В наших ресторанах мы соединили два вкуснейших продукта – яблоки и мед – и получили необыкновенное блюдо: яблоки, запеченные со свежей брусникой, абрикосами, изюмом, кедровыми орешками и черной смородиной. Изумительный вкус и кладесь полезных веществ! Это блюдо могут кушать даже самые маленькие наши гости, ведь в нем все продукты натуральные и экологически чистые.

Наталья Сидоренко



нас в «Корчме Тарас Бульба», приборы держал, как правша, да и рюмочку поднимал правой рукой. Мы эту рюмочку сберегли на память. Специально для нее смастерили рамку и повесили на стену в ресторане на Пятницкой улице, чтобы любой желающий смог ее увидеть. Мы храним эту рюмочку и очень ею дорожим.

здоровая жизнь
от Малахова

КАК ЖИТЬ В ЖАРУ ГИПЕРТОНИКУ?



Знаток народной медицины Геннадий Петрович Малахов продолжает знакомить читателей нашей газеты со своими рецептами. Сегодня мы поговорим о том, как гипертонику пережить жару без последствий. Как использовать сено, как приготовить целебный квас. Что надо сделать из огурцов и свеклы, для того чтобы облегчить свое состояние

Чтобы вы, дорогие гипертоники, не страдали в жару, надо выполнять следующее. Первое – никогда не перегревайтесь на солнце. Второе – обязательно носите головной убор. Третье – чтобы у вас была льняная одежда, желательного белого или голубого цвета. Четвертое мое пожелание – не ешьте тяжелой пищи, особенно соленой и мясной. И тогда у вас давление летом будет нормальное. А сейчас я вам дам **рецепт напитка для удаления жажды.** Мы берем лимон, разрезаем его, выдавливаем сок, доливаем в стакан тепленькой воды. Пить не спеша. Знаете ли вы, что свекла понижает давление, очищает желудок? Вообще это незаменимый продукт в нашей жизни. Я каждое лето живу на **свекольномике.** Его готовят давно на Руси, но многие подзабыли, что это такое. А делается он очень просто. Сварить свеколку, подождать, когда она остынет, натереть ее на терке и опустить обратно в ту же воду. Добавить туда мелко порезанный огурчик, зеленый лук и редисочку. Это легкий суп. А для вкуса разрезать яичко напополам, положить в тарелку и добавить ложку сметаны. Очень вкусный свекольник варят в «Корчме». Рекомендую. А еще хороша здесь окрошка! Попробуйте мой квас. Основа его – отвар свеклы, 1 литр. И я сюда добавляю стебли ревеня, предварительно резанные на кусочки (*горсть*). Затем 1–2 ст.л. меда соединяю с 3–4 ст.л. ягод черной смородины, хорошо перемешиваю, передавливаю, и тоже добавляю. Положить кусочек хлеба. И долить воды, 2 литра. Нужно подождать, пока заквасится, чтобы получился

квас. Это целебный, оздоровительный, охлаждающий напиток! Для тех, у кого давление, я рекомендую использовать **сено.** Его я привожу всегда с дачи. Запариваю на час в трехлитровой банке, потом процеживаю через дуршлаг, и добавляю в ванну. Сажу там 15 минут. Выхожу оттуда молодым, усталость проходит. Для **летнего крошона** я взял огурцы. Огурец помогает снижать и давление, и вес, так как в нем 79% воды. Итак, в миску наливаем немного воды, добавляем столько же меда, размешиваем. Шинкуем огурец и добавляем прямо сюда. Можно подождать час, чтобы огурцы пустили свой сок, настоять. Далее, берем немного минеральной газированной воды, желательной холодной, и выливаем сюда же. Берем яблочный сок, наливаем столько же, сколько газированной воды. Сюда можно добавить лед. **«Жизненный чай».** Берем литровую банку, кладем по 2–3 свежих листика березы, мяты, мать-и-мачехи, 0,5 ч.л. семян укропа и 1 ч.л. бессмертника. Все залить пол-литрами кипятка, настоять 30 минут. Процедить и пить 3 раза в день за 15 минут до еды, по чашечке. И вы забудете, что такое давление. **Дорогие друзья, мы сегодня с вами узнали, что лето – это огромное напряжение для нашего организма. Поэтому, любя и жалея себя, не бывайте так много на солнце. Почаще заходите в «Корчму» за блюдами летнего меню. Мы очень надеемся, что все, что вы сегодня услышали, поможет вам быть здоровыми и счастливыми.**

Геннадий Петрович Малахов



ЭТО СЛАДКОЕ СЛОВО «МЕД»

Мед и продукты пчеловодства с давних времен высоко ценились людьми. В Древнем Египте пчел считали олицетворением не только бесстрашия и самоотверженности, но и стремления к идеальной чистоте и порядку. Египтяне использовали мед и в пищу, и для лечения болезней, ран, отравлений, а воск и прополис применяли при бальзамировании

Известен исторический факт, что тело полководца Александра Македонского, погибшего во время одного из индийских походов, было доставлено на родину в ковчеге, заполненном медом. А в Древней Греции Гиппократ отмечал важность использования меда при болезнях печени и желудочно-кишечного тракта, для сохранения здоровья и продления жизни.

Кстати, **более тысячи лет назад главным поставщиком меда в Грецию стала Киевская Русь**: в 911 году князем Олегом был заключен торговый договор с греческим императором, главными предметами которого стали мед и воск.

Ценится мед, прежде всего, за свои вкусовые качества. Вкус, цвет и аромат меда зависят от того, с каких растений-медоносов пчелы собирали нектар. Но какого бы сорта мед ни был, это не просто вкусное лакомство, но и настоящий целебный продукт. В народной медицине

мед активно применяют при самых разных хворях – от глазных болезней до заболеваний кожи.

В официальной медицине меду тоже нашлось свое место. Его рекомендуют при простудных заболеваниях – для смягчения кашля и уменьшения температуры; используют в качестве адаптогенного средства у ослабленных больных. Мед применяют при болезнях желудка с повышенной (за полтора – два часа до еды с теплой водой) и пониженной (перед едой с холодной водой) кислотностью. Кроме того, прохладную воду с медом рекомендуют пить натощак при плохой работе кишечника. Медом заменяют сахар при заболеваниях сердца, гипертонии, туберкулезе, анемии, болезнях печени и дыхательной системы.

При избыточном весе, ожирении и сахарном диабете также рекомендуют заменять сахар медом. Эти два продукта незначительно разнятся по своему



основному составу и калорийности, однако мед, в отличие от сахара, в остатке содержит массу полезных веществ. Это практически все витамины, минералы, много ферментов, природные антибиотики и фитонциды и органические кислоты. **Поэтому можно утверждать, что мед – гораздо более ценный пищевой продукт, чем сахар**, но все же злоупотреблять им в тех ситуациях, когда требуется ограничивать поступление углеводов, не стоит.

В меню «Корчмы Тарас Бульба» вы найдете как самые

популярные, так и экзотические сорта меда. Донниковый мед обладает нежным вкусом и ароматом. Он считается самым гипоаллергенным среди всех сортов меда, именно его рекомендуют давать детям.

Гречишный мед, напротив, обладает выраженным запахом и вкусом, который, один раз попробовав, уже ни с чем не спутаешь. Кроме того, это один из самых темных сортов меда: цвет его варьирует от темно-коричневого до почти черного. Этот мед особенно полезен при малокровии, хронической усталости,

физическом и эмоциональном истощении.

Мед из липы и малины также очень вкусен. Он полезен при хронических воспалительных заболеваниях горла и носоглотки, ослабленном иммунитете, частых простудах, так как имеет выраженные противовоспалительные и антибактериальные свойства.

Наконец, **мед из растения эспарцет виколистный** знатоки считают одним из самых вкусных. Его легкий аромат напоминает запах роз, а вкус пленяет огромное число любителей меда. Эспарцетовый мед укрепляет сосудистую стенку и улучшает кровообращение, способствует выведению лишней жидкости из организма и уменьшению отеков. Кроме того, он улучшает потенцию и считается природным афродизиак.

Член Национальной Ассоциации диетологов и нутрициологов, врач-диетолог Анна Белоусова

МЕЧТА ГОРОЖАНИНА СБЫВАЕТСЯ В «КОРЧМЕ ТАРАС БУЛЬБА»

О чем мечтает замученный зноем житель мегаполиса? О свежем воздухе, водоеме, ароматном шашлыке, студеной родниковой воде и свежих, сочных овощах с грядки. Мы стремимся к тому, чтоб ваша мечта стала явью. Только у нас в Сети все продукты, вплоть до муки, привозят из собственного хозяйства под Рязанью, а наш мангальщик готов выехать с вами на природу и приготовить там отменный шашлык. Впрочем, обо всем по порядку



ПРАВИЛЬНАЯ СМЕТАНА
Когда-то очень давно из натуральных коровьих сливок при помощи закваски люди научились делать сметану. **В Европе она появилась только после Второй мировой войны, ее до сих пор называют русскими сливками.** Главный секрет хорошей, густой, «бабушкиной» сметаны – чтобы ложка стояла. **В «Корчме Тарас Бульба», кстати, именно такая сметанка – правильная, приготовленная по классическому рецепту.** Ее можно не только у

нас попробовать, но и купить для родных и друзей. Ее, как, впрочем, и натуральное сливочное масло, мы продаем на вынос. Подробности узнавайте у официантов или по телефону: **778 3430.**

ЗАВТРАК ПО УТРАМ НЕОБХОДИМ
Зачастую мы, спеша на работу, не успеваем позавтракать. А это, между прочим, очень вредно для нашего организма. **Хороший завтрак необходим перед началом рабочего дня.** Как сделать так, чтобы он стал одновременно сыт-

ным и полезным? Загляните в «Корчму Тарас Бульба», где с 09:00 до 12:00 вас ждут замечательные блюда нашего утреннего меню.

МЕНЮ ДЛЯ ВИЗУАЛОВ
Не секрет, что у нас **меню переведено на 36 языков мира**, чтобы любой иностранный гость чувствовал себя у нас, как дома. Но есть люди, которым сложно выбрать блюдо, как говорится, вслепую, без картинки. Для таких гостей **мы приготовили экспресс-газету, где разместили популярные блюда с фотографиями.** Это меню мы уже перевели на английский, немецкий и китайский язык для удобства наших иностранных гостей. Теперь они смогут выбрать блюдо, увидев его.



СВОЕ ХОЗЯЙСТВО – ЗАЛОГ ЗДОРОВЬЯ И ДОЛГОЛЕТИЯ
Испокон веков душа горожанина рвалась в деревню, где свежий

воздух, натуральные продукты и свобода! Именно поэтому по пятницам в Москве на всех выездах из города образуются многокилометровые пробки, ведь каждый пятый москвич уезжает за МКАД, на любимую дачу. У «Корчмы Тарас Бульба» дача тоже находится за пределами МКАД, в Рязанской области, за 250 км от Москвы, где у нас есть свое хозяйство. Оттуда **мы привозим чистейшую родниковую воду, на которой готовим морсы, чай и варим вареники и супы.** Все овощи у нас – с грядки. Мы их постоянно сдаем на анализ, и лаборатория подтверждает высокое качество и отсутствие вредных добавок и химических удобрений.

ТАКАЯ РАЗНАЯ МУКА...
В нашем рязанском хозяйстве не так давно построили мельницу, так что теперь даже мука у нас – своя, без добавок и усилителей вкуса. Именно на нашей муке в мучном цеху работники лепят вареники, пекут хлеб и все десерты. **Наша мука имеет характерный серый оттенок, что говорит об отсутствии в ней вредных примесей и пищевых добавок.** (Напоминаем, что очищенная белая мука высших сортов – это углеводная пустышка, не несущая ничего, кроме вреда организму, так как из нее удалены все биологически ценные компоненты: витамины, минералы, аминокислоты, пище-

вые волокна (клетчатка) и т.д.)
Нашу муку из пшеницы высшего качества мы предлагаем купить и вам. Она уже расфасована в мешки по пять килограммов. 1 кг стоит 12 рублей. Подробности по телефону: **8 985 643 0642.**
НАШ МАНГАЛЬЩИК ГОТОВИТ ВКУСНЕЙШИЙ ШАШЛЫК

Как здорово поехать на шашлыки в компании родных и друзей. Но, согласитесь, не всегда приятно возиться с маринадом, разводить костер, стоять у мангала, когда другие веселятся и ведут захватывающие беседы... «Корчма Тарас Бульба» берет на себя всю «грязную» работу: к вам на природу приедет опытный мангальщик со своим мангалом. Подробности у официантов, на сайте www.tarasbulba.ru или по телефону: **778 3430**

ФОКУСЫ И ИГРЫ РАЗВЕСЕЛЯТ ДАЖЕ НЕСМЕЯНУ
В каждом из наших ресторанов по выходным дням (в субботу и воскресенье), с 12:00 до 18:00 работают веселые аниматоры, которые развлекают детей шутками и веселыми играми, фокусами, забавами, сюрпризами и подарками, пока родители наслаждаются вкусной едой и приятной атмосферой.

Евгения Чубаха

КИЕВЛЯНЕ СМОТАЛИ СУПЕРКУКЛУ ПО СКРЫТОЙ СПИРАЛИ

Мы продолжаем знакомить вас с самыми интересными событиями, которые произошли в Украине. Сегодня вы узнаете, где сложили самый большой пазл, что нового ожидается на Сорочинской ярмарке, о запуске скоростного экспресса Москва – Харьков и как в Киеве всем миром мастерили огромную куклу-оберег

НА МАЙДАНЕ СМАСТЕРИЛИ САМУЮ БОЛЬШУЮ В МИРЕ КУКЛУ-МОТАНКУ

На Майдане Незалежности в Киеве прошла уникальная Акция совместного создания самой большой куклы-мотанки в мире, к которой смог приобщиться любой желающий. Ее размер – 2 метра 10 сантиметров. Основными раз-



работчиками и исполнителями стали мастера-профессионалы из разных регионов Украины. Куклу-мотанку мастерили по старинным канонам – из натуральных

материалов, без использования иглы, техникой намотки по скрытой спирали по часовой стрелке. На изготовление куклы ушло 73,5 м ткани. Километр льняных веревок был использован на волосы. Любой желающий смог украсить оберег своей собственной лентой или другими украшениями: ожерельем, бисером, вышивкой. Украинская лялька-мотанка традиционно считается народным оберегом.

В ДНЕПРОПЕТРОВСКЕ ПРОШЕЛ КАРНАВАЛ ЛЮБВИ

Главные участницы карнавала – невесты. Их нарядили в дизайнерские платья и устроили роскошный парад. После того как новоявленные жены станцевали свадебный вальс, они разместились на праздничной платформе и отправились по главному проспекту города на Фестивальный причал в сопровождении двух десятков байкеров, ретроавтомобилей, а также молодых мам с колясками. К слову сказать, самой оригинальной невестой оказалась де-

вушка с фатой под 80 метров! Кроме этого длиннющего свадебного аксессуара, который несли около двадцати человек, у нее в руках был огромный букет. Под восхищенные взгляды зрителей торжественная процессия отправилась через весь город.

В ХАРЬКОВЕ СЛОЖИЛИ НЕОБЫЧНЫЙ ПАЗЛ

В Харькове был зафиксирован рекорд на самый большой пазл в Украине, который состоял из 210 деталей; зафиксированная длина – 15 метров, ширина – 21 метр. Площадь пазла составила 186, 5 кв. метров. В составлении картинка-рекорда приняли участие несколько тысяч харьковчан. Организаторы специально оставили одно свободное место в центре пазла, чтобы все желающие могли сфотографироваться внутри него. Представители Книги рекордов Гиннеса в Украине точно замеры и зафиксировали все размеры пазла, после чего вручили официальный диплом рекордсмена. Работа по изготовлению пазла проходила практиче-

ски круглосуточно, все 210 деталей красились и вырезались вручную.

МЕЖДУ МОСКВОЙ И ХАРЬКОВОМ ПУСТЯТ СКОРОСТНОЙ ЭКСПРЕСС

Украина рассчитывает на интерес российских болельщиков к предстоящему чемпионату Европы-2012 по футболу. К этому событию Киев намерен запустить скоростное сообщение между Харьковом и Москвой. Поездка на обычном пассажирском поезде из столицы России до первого пограничного города Украины сейчас занимает порядка десяти часов. Сколько в пути будет находиться новый экспресс, пока не сообщается. Если предположить, что он будет двигаться подобно французским или японским поездам, которые «летают» со скоростью 300 км/час, то из Москвы до Харькова можно будет добраться всего за три часа. Однако куда более вероятным выглядит другой вариант. Возможно, скоростной поезд будет подобен «Столичному экспрессу», курси-

рующему между российской и украинской столицами. В таком случае из Москвы до Харькова можно будет добраться за шесть часов.

НА СОРОЧИНСКОЙ ЯРМАРКЕ ПРОЙДУТ КУРИНЫЕ БЕГА

В рамках проекта «Сорочинский гусак» студенты киевских сельскохозяйственных вузов выступили с инициативой провести в дни Сорочинской ярмарки выставку птиц, как сельскохозяйственных, так и декоративных, а также высказали желание провести куриные бега. Эту идею они позаимствовали из-за границы, где куриные бега уже давно стали популярной забавой. Есть еще одна хорошая новость. Руководство страны рассматривает возможность проведения ярмарки не только летом, но и зимой. Напомним, Сорочинская ярмарка проходит ежегодно в селе Великие Сорочинцы, что в Полтавской области, в последних числах августа.

Светлана Чертовски

рецепты

ТРАДИЦИОННАЯ УКРАИНСКАЯ КУХНЯ

Суп на копченых свиных порибнинах

Склад: 500 г копченых свиных порибнин, склянка сочевиці, 50 г цибулі-порею, 1 ст. л. борошна, 2 ст. л. олії, цибулина, дві моркви-на, зелень петрушки, сіль, перець чорний мелений.

Спосіб приготування: Сочевицю залити п'ятьма склянками води і довести до кипіння. Покласти рубані порибнини та варити 40 – 50 хвилин. Наприкінці варіння посолити. Дрібно нарізану цибулю і моркву обсмажити на олії, додати борошно, розвести невеликою кількістю гарячого бульйону та влити в суп. Варити одну – дві хвилини. Подавати із грінками, посипавши суп перцем і рубаною зеленню.

Смачного!

Суп на копченых свиных ребрышках

Состав: 500 г копченых свиных ребрышек, стакан чечевицы, 50 г лука-порея, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, луковица, две морковки, зелень петрушки, соль, перец черный молотый.

Способ приготовления: Чечевицу залить пятью стаканами воды и довести до кипения. Положить рубленые ребрышки и варить 40 – 50 минут. В конце варки посолить. Мелко нарезанный лук и морковь обжарить на масле, добавить муку, развести небольшим количеством горячего бульона и влить в суп. Варить одну – две минуты. Подавать с гринками, посыпав суп перцем и рубленой зеленью.

Приятного аппетита!



ТРИ «ВКУСНЫХ» ПРАЗДНИКА СПАСА

В конце августа православные отмечают Успенский пост, который в Украине еще называют «Спасівка-ласівка», потому что на него приходятся сразу три «вкусных» праздника Спаса – Медовый, Яблочный и Ореховый

Первый Спас, Медовый, отмечается 14 августа.

С этого же дня начинается строгий двухнедельный Успенский пост. Считалось, что в это время пчелы перестают носить медовую взятку с цветов. Строгие блюстителю обычаев только с первого Спаса начинали есть мед, освятив его предварительно в церкви. В честь малого водосвяття Медовый Спас называют и Спасом на воде. В этот день освящали новые колодцы, чистили старые, совершался крестный ход на естественные водоемы, родники для освящения воды.

Девятнадцатого августа – второй Спас, праздник Преображения Господня. Однажды, гласит Евангелие, Иисус вззошел на гору с тремя учениками и начал молиться. Вдруг лицо его внезапно преобразилось, сделавшись как солнце, одежды же его стали белыми, как свет. В ту же минуту явилось светлое облако, из него вышли два великих пророка – Моисей и Илия, – и раздался голос: «Сей есть Сын Мой возлюбленный; Его слушайте». То был голос Бога Отца. В строгом соответствии с ним Преображение Господне называлось в народе Спасом на горе. Но еще чаще именовали его Яблочным Спа-



Феофан Грек «Преображение Господне» ок. 1405

сом, потому что к этому времени поспевают яблоки. Вечером накануне Преображения хозяйкам предстояло хорошо потрудиться: они варили постный борщ с карасями, лепили вареники с картошкой, грибами, капустой и фасолью, жарили рыбу, пекли пироги с яблоками и сливами. А еще полагалось наварить яблочных галушек и нажарить оладий. Традиция лакомиться на Преображение Господне освященными яблоками существовала повсеместно. Молодежь при этом загадывала желания. Третий Спас

именуется Ореховым, Хлебным, или на полотне, и празднуется 29 августа. По традиции хозяйка в этот день выпекала первый хлеб из зерна нового урожая и провожала хлебом-солью главу семьи в поле, где он начинал засеять озимые. А еще считалось большой удачей обвенчаться именно на третий Спас. В народе говорили: «На Спаса весілля гуляти – бути подружжю багатим».

«Корчма Тарас Бульба» чтит старинные традиции и отмечает праздники Спаса. Мы к каждому событию подготовили для вас приятные сюрпризы. На Медовый Спас гостей ждут блюда со свежим медом, на Яблочный мы предлагаем отведать свежие яблоки, запеченные с черной смородиной, брусникой, творогом и черносливом, с абрикосами, кедровыми орешками и изюмом, очень вкусны яблоки в карамели с кунжутом и блинчики с яблоками. А на Ореховый, или Хлебный, Спас мы встречаем гостей свежесдобленным хлебом.

Наталья Сидоренко



САМЫЙ ГЛАВНЫЙ ПРАЗДНИК УКРАИНЫ

История Украины началась с момента создания Киевского государства в IX веке. После его распада на мелкие княжества в XVII веке образовывается Казацко-гетманское государство, просуществовавшее до конца XVIII века, после чего, вплоть до XX века, независимого украинского государства не существовало. После Октябрьской революции 1917 года в Украине обозначился подъем национального движения, оформившийся в «Третий универсал» Центральной рады 20 ноября 1917 года и объявивший Украинскую Народную Республику – УНР. В Универсале было объявлено о свободе слова, печати, вероисповедания, собраний, забастовок, отмене смертной казни. Двадцать восьмого декабря 1920 года между УССР и РСФСР был подписан «Рабоче-крестьянский союзный договор о военном и хозяйственном сотрудничестве».

Двадцать четвертого августа 1991 года Верховная рада Украинской ССР провозгласила Украину независимым демократическим государством и вынесла «Акт провозглашения независимости Украины» на под-



тверждение всеукраинским референдумом 1 декабря 1991 года. В частности, в нем говорилось: «Исходя из смертельной опас-

ности, нависшей над Украиной в связи с государственным переворотом в СССР 19 августа 1991 года, продолжая тысячелетнюю

традицию государствообразования на Украине, исходя из права нации на самоопределение, предусмотренного Уставом ООН и другими правовыми документами, осуществляя Декларацию о государственном суверенитете Украины, Верховный Совет УССР торжественно провозглашает независимость Украины и создание самостоятельного украинского государства – Украины. Территория Украины является не-



делимой и неприкосновенной. Отныне на территории Украины вступают в силу исключительно Конституция и законы Украины.

Этот акт вступает в действие с момента его принятия».

Праздник этот – один из самых веселых и значимых для украинцев. В этот день на всей территории страны проходят концерты и гуляния. Организуются благотворительные акции, действия и парады. Все стараются выбраться из дому, отдохнуть. Звучит зазорная музыка. В Киев на гуляния приезжают граждане со всей страны. Да что там местные жители, многие туристы из Европы приобретают туры выходного дня на День независимости, потому что именно тогда можно в полной мере насладиться украинским гостеприимством. В этот день правительство страны обращается к своим гражданам с поздравлениями и наилучшими пожеланиями, а сам праздник вселяет в украинцев веру в светлое и счастливое будущее. Вечером по традиции на главной площади страны – Майдане Незалежности – звезды шоу-бизнеса выступают с грандиозным концертом, после которого всех присутствующих ждет яркое зрелище – роскошный фейерверк.

Евгения Чубаха

РАСКРЫТ СЕКРЕТ ИСТИННОГО ВКУСА

У Сети ресторанов «Корчма Тарас Бульба» существует и прекрасно развивается свое подсобное хозяйство – огромная ферма в Рязанской области. Молоко, овощи, мука и даже вода, на которой готовятся так любимые за свой неповторимый вкус нашими гостями кушанья и напитки, привозятся именно оттуда

У сотрудников «Корчмы» существует традиция – ежегодно посещать свое фермерское хозяйство, чтобы хоть ненадолго «прикоснуться к истокам» и отдохнуть от городской суеты. В этот раз на экскурсию отправилось 12 человек. Директор нашего хозяйства Валерий Алексеевич Агарков по пути рассказывал, что произошло на ферме за прошедший год. **Открылся новый свиноводческий**

экологически чистую сметану и масло всегда можно приобрести в нашей Сети.

В полную силу заработала мельница, и теперь хлеб, пирожки, домашняя выпечка и десерты готовятся из своей муки. К старому зданию цеха по разливу артезианской воды пристроили еще одно, дополнительное. Теперь их общая производительность полностью покрывает потребности ресторанов в этой уни-

деревни, появились дополнительные рабочие места. Да и инфраструктура поменялась в лучшую сторону: например, если раньше ближайший магазин был в 15 км, то теперь недалеко от хозяйства есть своя торговая точка. Три с половиной часа пути пролетели незаметно, и взору путешественников открылись владения фермерского хозяйства.

Первое, что увидели сотрудники Сети, – пахотные угодья, растапливающие чуть ли не по всей линии горизонта, все сплошь засеянные рожью и пшеницей. Дальше шли посадки с огурцами, помидорами, поля, засеянные картофелем. Даже под горчицу, которая, идет на корм коровам, был выделен огромный участок земли. **Вся производимая здесь продукция экологически чистая, ведь при ее изготовлении не используется никакой химии.**

Отметим, что свежая продукция доставляется в рестораны ежедневно. Только так можно добиться, чтобы гости ресторанов Сети «Корчма Тарас Бульба» могли насладиться истинным вкусом домашней украинской кухни.

Александр Данильцев



еще просторнее и вместительнее, чем предыдущий. В доильный цех установили уникальный аппарат, который одновременно обслуживает по четыре коровы, а молоко, не соприкасаясь с воздухом, сразу уходит на обработку. Весь творог, сметана, масло и кефир попадают в рестораны именно отсюда. Более того, фирменную,

кальной воде, которая, по слухам, обладает целебными свойствами.

Кроме того, были отремонтированы коровники, построено новое административное здание. Теперь управление делами на ферме будет более комфортным. Местные жители тоже рады, что рядом с ними выросло такое угодье, ведь благодаря ему начали возрождаться близлежащие

«ВАЖНО НЕ ТО, КЕМ ТЫ БУДЕШЬ, А КАКИМ ТЫ БУДЕШЬ...»



Вот уже более шести лет работает Благотворительный ортопедический фонд, соучредителями которого стали ведущий травматолог-ортопед Олимпийского комитета России профессор Сергей Архипов, лучший российский теннисист Марат Сафин и руководитель проекта «Корчма Тарас Бульба» Юрий Белойван.

Задач и планов у Фонда много. В первую очередь, это строительство в России первой специализированной на ортопедии клиники «Доктор спорт», создание специальной библиотеки бандажей, покупка на собранные средства инструментария для ортопедических операций. Наконец, **одним из важнейших направлений стало оказание ортопедической помощи ветеранам российского спорта**, которые не в состоянии оплатить дорогостоящее лечение последствий многочисленных профессиональных травм. Помощь тем, кто отдал здоровье во имя своей страны, – благородная и насущная задача, и Фонд твердо намерен заниматься ее решением. «Важно не то, кем ты будешь, а каким ты будешь, – считает Юрий

Александрович Белойван. – Если мы будем помогать нуждающимся, то сами, скорее всего, нуждаться не будем». **Ежемесячно установлен день, когда 5% от всех счетов нашей Сети перечисляются на счет Благотворительного фонда.** Туда же поступает часть выручки от продажи детских книг издательства «А-БА-БА-ГА-ЛА-МА-ГА», участники Марафонского клуба переводят в Фонд часть выигранных ими денежных призов.

Вы тоже можете внести сильный вклад в работу нашего Фонда. В Сети наших ресторанов установлены специальные копилки для сбора пожертвований. Подробную информацию спрашивайте у наших официантов.

Некоммерческая организация благотворительный фонд «Ортопедический благотворительный фонд»

г. Москва, ул. Петровка, д.32/1-3, стр.2
Р/счет 40703810000760000031
В ОАО «Банк Москвы»
г. Москва
к/счет 3010181050000000219
БИК 044525219
ИНН 7707522491
КПП 770701001

«НЕВОЗМОЖНО ПРЕДСТАВИТЬ ЗАСТОЛЬЕ БЕЗ БОРЦА С ПАМПУШКАМИ!»

«Корчма Тарас Бульба» славится своим гостеприимством. Приятно, что в нашей Книге отзывов растет количество высказываний самых разных людей: ветеранов, москвичей, гостей столицы, людей известных и даже тех, кто оставляет свои пожелания для нас в стихах. Сегодня мы решили опубликовать отклики наших знаменитых гостей, думаем, их мнение и выбор блюд будут для вас очень любопытны. Также мы заинтересовались отношением к нашему проекту «Благотворительный ортопедический фонд»

Совсем недавно ресторан на Ленинском проспекте посетил участник «Боев без правил» Федор Емельяненко. Он узнал о нашей Сети после чемпионата MIXFIGHT Восточной Европы M-1Selection, ко-



торый поддерживала наша Сеть. Спортсмену так понравилась наша кухня, что он решил еще раз ее отведать. Федор Емельяненко родом из Украины, из города Рубежное Луганской области. Боец пришел в наш ресторан со своими друзьями, застолье продолжалось долго, гости пробовали блюда нашей традиционной кухни – салат «Селянский» из фасоли с шампиньонами; рыбу, запеченную с овощами; пирожки с картошкой, с грибами и потрошками, а также грушевый квас. Кроме того, на столе были селедка с картошкой и ассорти из зелени. Все гости остались

очень довольны, а Федор даже согласился сфотографироваться с нашими сотрудниками.

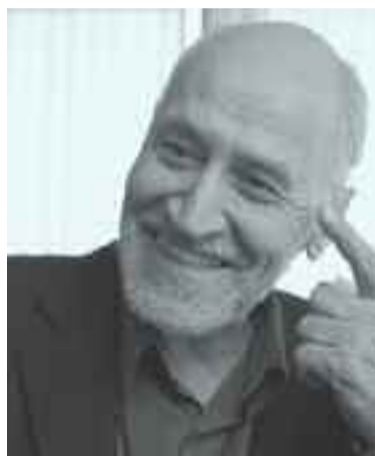


Радислав Гандапас, совладелец и ведущий тренер компании «Ораторика», неравнодушен к нашей кухне: «Когда я прихожу в «Корчму Тарас Бульба», я себе клянусь, что закажу что-нибудь новенькое, но каждый раз все заканчивается вкусным борщом и ассорти из различных видов сала, миксом из вареников и белым грушевым квасом, который я даже беру с собой. Хотя я пробовал и другие блюда и, конечно же, остался доволен. У нас в семье есть фраза «Хочется «Корчмы». Альтернативы не бывает, какой-то другой ресторан украинской кухни или адриати-

ческой, или даже «Мак» – нет, именно невозможно, так как хочется «Корчмы». Вот такой вкус и аромат у этой фразы...»

– Уже более шести лет существует Благотворительный ортопедический фонд. Знаете ли Вы о нем и помогаете ли ему?

– Конечно, ведь прозрачная «копилка» установлена в каждом ресторане. Когда она мне попадает на глаза, я обязательно опускаю туда купюру – другую.



Николай Дроздов, телеведущий, также выразил свое отношение к нашим ресторанам:

«Мне нравится и обстановка, и кухня, особенно ваши овощи, соленья. Самое главное – вставать из-за стола слегка голодным. Только тогда еда на по-

льзу, когда она вкусная, качественная, но умеренная! Это очень полезный совет! Всегда с удовольствием к вам ходил и буду ходить – и идея замечательная, и воплощение».



А актер Валерий Николаев воскликнул: «Мне уже невозможно себе представить любимое меню без борща с пампушками, смальца и без разных вкусностей, которые сейчас можно поесть! График работы не всегда позволяет покушать в дневное время, и здорово, что можно захватить в «Корчму» круглосуточно. В свете последних климатических изменений предпочитаю квас, квас, квас!»

– Знаете ли Вы о нашем Благотворительном ортопедическом фонде?

– Нет, но скоро собираюсь снова к вам, выясню. Помощь

людям – дело благородное и нужное. Желаю процветания и благополучия!



Певец Сергей Шнуров сказал: «Я очень люблю украинскую кухню! Борщ, чеснок я очень люблю, горилка, острые закуски – все это безумно вкусно, настоящая кухня, с большой буквы. А еще у вас интерьер мне нравится. И вышитые рушники, и старинные предметы, и связки лука, чеснока на стенах, очень уютно и сразу по-домашнему себя чувствуешь. А особенно беленые стены – сразу как в украинской хате-мазанке оказываешься».

Подборка подготовлена Александрой Малой

НАШИ СТЕНЫ СТАЛИ СВИДЕТЕЛЯМИ САМОЙ ТОРЖЕСТВЕННОЙ ВСТРЕЧИ

Ресторан «Корчма Тарас Бульба» на Ленинском проспекте, 37, встречает своих гостей как форпост российской славы на южных границах старой Москвы. Восемнадцатого августа ресторан отметит свой день рождения, приглашаем наших дорогих читателей посетить этот праздник

Здание, в котором расположен ресторан, входит в архитектурный комплекс так называемых южных ворот столицы. Этот жилой дом, вместе со строением на другой стороне Ленинского проспекта, был построен в виде полукольца при реконструкции в середине XX века площади Гагарина, которая до того времени была площадью Калужской заставы. Старое название места напоминает о том, что здесь с XVIII века находилась одна из застав на границах города в пределах Камер-Коллежского Вала. Да и сам проспект еще до 1957 года носил название Большой Калужской улицы, так как дальше переходил в дорогу на Калугу. «Южные ворота» не зря возведены в монументальном стиле. **Старая Калужская дорога, которая вела в западные земли Российского государства, несколько раз служила путем отступления для иноземных захватчиков** столицы. По ней в 1612 году бесславно бежали регулярные польско-литовские войска, которых теснили отряды ополченцев под предводитель-

ством Кузьмы Минина, а ровно через 200 лет покидали Москву обмороженные и голодные остатки армии Наполеона.

В советское время горожане выходили сюда встречать международные делегации, прилетавшие в аэропорт «Внуково». Пожалуй, самая торжественная встреча произошла в 1961 году. Тогда, казалось, вся Москва собралась на Ленинском проспекте встречать первого космонавта планеты – Юрия Гагарина. Об этом событии и сейчас напоминает 46-метровый памятник космонавту на площади в 1980 году.

Космонавт прилетел с эскортом истребителей в аэропорт официальных делегаций «Внуково», где его ждали много людей, в том числе и руководство страны. Выйдя первым из самолета, Гагарин прошел по красной ковровой дорожке к правительственной трибуне, где произнес свой знаменитый рапорт. Затем **Юрий Гагарин, стоя во весь рост в машине с открытым верхом, проехал по Ленинскому проспекту, принимая поздравления горожан.** С именем космонавта связан и универмаг «Мо-

сква», находящийся немного дальше по Ленинскому проспекту. Юрий Гагарин и его семья были частыми посетителями это-



го универсального магазина, который в те годы был куда современнее других подобных. В нем была и мастерская по ремонту одежды, и кафетерий, и даже парикмахерский салон. **В памяти многих москвичей и гостей столицы этот магазин связан, в первую очередь, со вкусным мороженым,** которое можно было попробовать, кроме «Мо-

сква», только в ГУМе, ЦУМе и «Детском мире».

Почти напротив здания ресторана «Корчма Тарас Бульба»,

то, что его охраняли сторожа, вымазанные мелом, которые «маскировались» под садовые скульптуры. Если посетители начинали вести себя неподобающе и ломать что-либо, «живые скульптуры» сразу принимали меры. **Многим москвичам полюбили прогулки в этом саду с невиданными заморскими растениями,** который в то время был крупнейшим в Европе.

Сейчас Нескучный сад занимает площадь трех усадеб, которыми в разное время владели известные российские промышленники – Демидовы, князья Трубецкие, Голицыны, Орловы, а затем и император Николай I, который преподнес эти земли своей супруге Александре. Одним из немногих зданий, оставшихся от прежних владельцев усадеб, является летний домик графа А.Г. Орлова, построенный в конце XVIII века на крутом берегу Москвы-реки. Во времена, когда этой территорией владел Николай, царская семья устраивала в этом домике чаепития, поэтому другое его название – Чайный домик.

Александр Трифонов



ПРАЗДНИКИ, ОТМЕЧАЕМЫЕ В РЕСТОРАНАХ «КОРЧМА ТАРАС БУЛЬБА» В АВГУСТЕ

1 августа – День тыла Вооруженных сил РФ, День Воздушных сил Украины, День железнодорожника, День инкассатора;

2 августа – День Воздушно-десантных войск (ВДВ), Ильин день;

6 августа – День железнодорожных войск, Международный день «Врачи мира за мир», День Бориса и Глеба;

8 августа – День строителя, День войск связи Украины;

9 августа – День воинской славы России (первая в истории победа русского флота);

10 августа – празднование в честь Смоленской иконы Божией Матери;

12 августа – Международный день молодежи, День Военно-воздушных сил (ВВС);

13 августа – Всемирный день левшей;

14 августа – День физкультурника, **Медовый Спас**;

15 августа – День археолога, День Воздушного флота России;

18 августа – День рождения «Корчмы Тарас Бульба» на Ленинском проспекте, 37

19 августа – Преображение Господне, **Яблочный Спас**, День пасечника Украины;

22 августа – День государственного флага Российской Федерации;

23 августа – День воинской славы России (День разгрома немецко-фашистских войск в Курской битве), День государственного флага Украины;

24 августа – День независимости Украины;

26 августа – празднование в честь иконы Божией Матери «Умягчение злых сердец»;

27 августа – День кино России;

28 августа – День авиации Украины, Успение Пресвятой Богородицы (Окончание Успенского поста);

29 августа – Празднование в честь иконы Божией Матери Феодоровской, **Ореховый Спас**, День шахтера России и Украины.



Наши именинники: 01.08. Роман; 02.08. Илья, Афанасий; 03.08. Семен, Иван; 04.08. Мария; 05.08. Трофим; 06.08. Христина, Борис, Глеб, Поликарп; 07.08. Анна, Маркар; 09.08. Пантелеймон, Николай, Анфиса, Герман; 10.08. Прохор; Елена; 11.08. Константин, Михаил; 12.08. Иван, Герман, Максим, Валентин; 13.08. Вениамин, Сергей, Юрий, Иван, Евдоким; 14.08. Александр; 15.08. Василий; 16.08. Антон; 17.08. Иван, Константин, Евдокия; 18.08. Нонна; 20.08. Митрофан; 21.08. Григорий, Герман; 22.08. Матвей, Антон, Иван, Яков, Алексей, Дмитрий, Петр, Мария; 24.08. Федор, Василий, Максим, Александр; 25.08. Александр; 26.08. Максим, Тихон, Ипполит; 27.08. Михай, Аркадий; 30.08. Павел, Ульяна; 31.08. Иван, Георгий.



АДРЕСА РЕСТОРАНОВ СЕТИ «КОРЧМА ТАРАС БУЛЬБА»

Улица Петровка, 30/7, т. 8 964 556 5517;
Улица Пятницкая, 14, т. 953 7153, 951 3760;
Смоленский бульвар, 12, т. 246 6902;
Улица Садовая-Самотечная, 13, т. 694 0056, 684 3019;
Ленинский проспект, 37, т. 954 6466, 958 5558;
Улица Бакунинская, 23/41, т. 956 5580;
Улица Велозаводская, 6, т. 8 499 764 1532, 926 7273, 8 926 868 3624;
Ленинградский проспект, 64, т. 8 499 151 9011, 8 499 151 6948;
Улица Профсоюзная, 16/10, т. 8 499 125 0877, 125 6760, 8 919 777 12 23;
Улица Наметкина, 13г, т. 331 4211, 8 919 777 1290;
Боровское шоссе, 6, ТЦ «Солнечный рай» т. 980 2051, 980 2052;
Улица Бочкова, 3, т.616 6754, 615 1677, 8 903 755 5211;
Улица Красноказарменная, 6, т. 8 499 763 5741, 8 499 763 5742, 8 499 763 5743;
Улица Мясницкая, 47, т. 8 495 607 1762, 607 1867, 8 910 444 1615;
Телефон службы доставки домашней еды: 778 3430.

СЛУЖБА on-line ДОСТАВКИ «КОРЧМА ТАРАС БУЛЬБА»

Сети ресторанов «Корчма Тарас Бульба» появилась новая услуга – on-line заказ через наш сайт.

Все, что вам нужно сделать, – это зайти с домашнего или рабочего компьютера в Интернет, на наш сайт <http://tarasbulba.ru>, выбрать в меню понравившиеся блюда и нажать на кнопку «Оформить заказ». В течение десяти ми-

нут с вами свяжется оператор для подтверждения заказа. Самая вкусная домашняя еда всегда на вашем столе!

Если у вас возникнут трудности с заказом, обращайтесь по телефонам:

Круглосуточно **8 499 246 6902**

с 10:00 до 22:00 **778 3430**



ПОКУПАЕМ

Оформление наших залов давно привлекает внимание гостей. «Корчма» заботится о

том, чтобы старинная утварь стала неотъемлемой частью интерьера и привносила в наши рестораны осо-

бое очарование. Мы предлагаем владельцам подобных предметов выкупить их по хорошей цене и обещаем,

что они будут приносить радость тысячам людей. Узнать подробности можно по телефону: **778 3430**.

ПРИНИМАЕМ

«КОРЧМА» ПРИНИМАЕТ НОВЫХ СОТРУДНИКОВ

Рестораны нашей Сети продолжают набор сотрудников по разным специальностям: работники кухни, повара, официанты, администраторы зала, уборщицы, электрики, бармены и все, кто хочет работать для блага наших гостей. В случае, если это желание сильное и искреннее, даже опыт работы не является

определяющим условием. Юноши и девушки, мужчины и женщины, не боящиеся работы, могут звонить по телефонам:

8 499 151 4451,
8 499 151 8720,
8 926 904 4185, 8 926 904 4154.



АРЕНДУЕМ

Сеть ресторанов «Корчма Тарас Бульба» разыскивает помещения, расположенные в хороших местах и пригодные для организации ресторана в Москве. Мы готовы рассмотреть все предложения от собственников таких помещений с целью совместного выгодного использования площадей. Позвонить нам можно по телефону: **778 3430**.

РАЗРАБОТКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТА ИД «ПЕРСПЕКТИВНЫЕ МЕДИАТЕХНОЛОГИИ»

г. Москва. Газета «Корчма Тарас Бульба» выпускается ООО Издательский дом «Перспективные медиатехнологии» год основания газеты октябрь 2003. Ежемесячное издание. Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФС 77 – 19940 от 14 мая 2005 г. Газета выпускается на русском и украинском языках, основным языком в газете является русский.

Адрес: 125319, г. Москва, ул. Черняховского, д.3.

Тел. 8 926 669 1247 Татьяна Прохорова

Состав редакционной коллегии:

Генеральный директор: Александр Назаров

Главный редактор: Александр Назаров

Координатор проекта: Юлия Витковская

Выпускающий редактор: Марина Лугачева

Корректор: Елена Шабовта

Корреспонденты: Анна Архангельская, Анна Белоусова, Александра Малая, Геннадий Малахов, Елена Руско, Наталья Сидоренко, Александр Трифонов, Евгения Чубаха, Светлана Чертовских, Алена Фурман

Фотокорреспонденты: Елена Колпакова, Владимир Куприянов, Михаил Соловьянинов

Перевод материалов газеты на украинский язык: Юрий Кононенко

В газете использованы фотоматериалы агентства Unian (Украина)

Тираж газеты: 20 000 экземпляров.

© Права на использование материалов принадлежат владельцу издания, руководителю проекта «Корчма Тарас Бульба» Ю.А.Белойван. Перепечатка любых материалов издания должна сопровождаться указанием источника – газеты «Корчма Тарас Бульба».