

Делу – время

Впервые со дня открытия ресторан «Максимилиан II» принимает у себя гастрономический фестиваль французской и итальянской кухни – он пройдет в течение двух дней – 28 и 29 января.

Яркие и выразительные традиции европейской кулинарии всегда вызывали огромный интерес во всем мире, и теперь у любителей национальной кухни появилась возможность посетить во Всеволожске настоящий шоу-кукинг – его проведут всемирно известные мэтр-шефы Европы – Bois Alexandre, Prieur Alexandra, Biscroma Raymond и Martinez Stephane.

Что такое шоу-кукинг?

Это незабываемое представление, «вкусный» спектакль, где зрителям предоставляется уникальная возможность стать свидетелями рождения изысканного блюда – от выбора продуктов до участия в дегустации кулинарного шедевра.

Интересная концепция мероприятия – когда в процесс равноценно вовлечены как профессионалы, так и любители – создает дружественную, приятную атмосферу, дарит много незабываемых впечатлений и положительных эмоций!



Праздник вкуса!

Однако, всем известно, что главной скрипкой гастрономической симфонии является шеф-повар. Именно он оживляет ноты вкуса и вдыхает жизнь в свои творения. Мэтр-шефы из Европы, чьим искусством в эти дни смогут насладиться посетители ресторана «Максимилиан II», – яркие представители своей профессии.

Главное отличие мэтр-шефа от просто хорошего повара – это умение не только вкусно готовить, но и артистично двигаться, создавая праздничное настроение увлекательного шоу. Ведь настоящая кухня, как ее характеризуют профессионалы, это любовь, искусство и... техника.

Европейский «кулинарный десант» на всеволожской земле возглавляет Bois Alexandre – мэтр-шеф с мировым именем.

"Его презентации – это кладезь бесценной информации, а мастер-классы – всегда увлекательное, захватывающее зрелище и буря положительных эмоций", – так отзываются о нем коллеги. Его положительная энергия и доброжелательность всегда настраивают публику на хороший лад, продукты в его руках преображаются и раскрывают



новые свойства и качество, его кулинарные шоу собирают сотни зрителей. Гостей «Максимилиана II» в эти дни ожидает действительно яркое событие, которое не оставит равнодушными любителей изысканной европейской аутентичной кухни. На память об этом все участники шоу-кукинга получат подарки от европейских мэтр-шефов – несомненно, имеющие прямое отношение к «кулинарным страстям».

Тематическая направленность фестиваля выбрана не случайно – французская кухня всегда была примером совершенства в гастрономии, а итальянская экспрессия блюд с Апеннинского полуострова давно и прочно завоевала сердца российских гурманов.

Ресторан «Максимилиан II» в эти дни предоставляет участникам кукинг-шоу прекрасную возможность познакомиться с тонкостями приготовления блюд французской и итальянской кухни, и

через вкус и запах ощутить колорит старой и новой Европы.

Итальянская кухня покорила сердца гурманов всего мира, и хотя к нам она пришла позже остальных, полюбились она российскому обывателю с первого взгляда, а точнее, с первой пробы, и сегодня итальянский рестораник найдется в каждом, даже самом маленьком, городке. Но кухня Апеннинского полуострова намного богаче традиционной пасты и пиццы, ее характер схож с национальным характером итальянцев – щедрая, спонтанная и легкая. В этом смогут убедиться гости гастрономического праздника, которые посетят ресторан «Максимилиан II» в фестивальные дни.

Ни для кого не секрет, что французская кухня – законодатель кулинарной моды. У нее глубокие исторические корни и громкое мировое имя. Ценители тонкого вкуса отлично знают ей цену. Однако, все, что мы знаем о французской кухне, –

в большинстве своем ошибочно. Слишком сложные блюда, слишком маленькие порции, слишком высокие цены. Избавиться от этих устойчивых заблуждений смогут посетители ресторана «Максимилиан II», которые придут на шоу-кукинг европейских мэтров от кулинарии. Рецептурные книги Прованса, Анжу, Дижона, Руэрга, Бордо – неисчерпаемый кладезь гастрономического вдохновения для истинных почитателей традиционной французской кухни, которой наслаждались европейские короли.

Настоящие оригинальные рецепты, высокое мастерство поваров и отличное качество продуктов гарантируют посетителям ресторана настоящий праздник вкуса. Как в любом деле, здесь крайне важны опыт и знания каждой детали, ведь изменение незначительного нюанса в процессе может кардинально изменить вкусовую композицию блюда.

В качестве прекрасного дополнения к изысканным блюдам ресторан «Максимилиан II» предлагает элегантную карту вин из собственной коллекции.

Как всегда, в «Максимилиане» уделяется трепетное внимание маленьким посетителям – в рамках фестиваля специально для детей в субботу, 29 января, с 12.00 до 16.00, мэтр-шефы из Европы проведут шоу-кукинг, посвященный искусству приготовления пиццы.

Остается лишь напомнить, что в концепции ресторана особое место занимает высокий уровень качества продуктов и гибкая ценовая политика.

Итак, ресторан «Максимилиан II» объявляет об открытии гастрономического фестиваля французской и итальянской кухни, который пройдет 28 и 29 января в режиме pop stop – то есть, в любое время вы можете стать участником захватывающего действа, именуемого шоу-кукинг. Организация фестиваля пройдет при поддержке компании MFT DALLAGES.

**Ресторан «Максимилиан II»**  
**расположен по адресу:**  
**г. Всеволожск, ул. Александровская, д.75-А.**  
**Дополнительная информация**  
**по тел.: 992-34-44.**  
**Доставка пиццы по тел.: 903-12-22.**

«Карьеристы» оштрафованы

За несанкционированную добычу песка в Ленинградской области нарушители оштрафованы на общую сумму более 1,8 млн. рублей.

Как сообщили корреспонденту 47News в пресс-службе прокуратуры Ленобласти, в 2010 году с участием сотрудников Ленинградской межрайонной природоохранной прокуратуры проведен ряд проверок в сфере несанкционированной добычи полезных ископаемых. На территории лесничеств Выборгского, Всеволожского, Ломоносовского, Тихвинского районов области выявлено более 15 юридических лиц – нарушителей природоохранного законодательства.

По результатам проверок возбуждено 35 дел об административных правонарушениях за самовольное занятие земельных участков, за незаконную добычу песка без наличия лицензии, за незаконное привлечение к труду иностранных граждан. На нарушителей наложены штрафы на общую сумму более 1,8 млн рублей.

Есть работа!

ГУ «Всеволожский центр занятости населения» предлагает информацию о вакансиях на предприятиях Всеволожского района

Специальность (должность)	Зарплата от (руб.)	Образование	Место работы
Арматурщик	25000	Общее	Бугровское с.п.
Бетонщик	25000	Общее	Бугровское с.п.
Бухгалтер	20000	Высшее профес.	г. Всеволожск
Водитель автомобиля кат. В, С	7386	Общее	г. Всеволожск
Водитель погрузчика	25000	Общее	г. Всеволожск
Врач-УЗИ	30000	Высшее профес.	г. Всеволожск
Врач функциональной диагностики	30000	Высшее профес.	г. Всеволожск
Врач-офтальмолог	30000	Высшее профес.	г. Всеволожск
Грузчик	16000	Общее	Рахьинское г.п.

Дворник	7000	Общее	г. Всеволожск
Диспетчер	12000	Среднее профес.	г. Всеволожск
Инженер-по техническому надзору	20000	Высшее профес.	Романовское с.п.
Инженер-теплотехник	30000	Высшее профес.	г. Всеволожск
Кухонный рабочий	11000	Общее	г. Всеволожск
Мойщик посуды	10000	Общее	г. Всеволожск
Инженер-конструктор	20000	Высшее профес.	Романовское с. п.
Инженер по техническому надзору	20000	Высшее профес.	Романовское с. п.
Разнорабочий	18000	Среднее профес.	г. Всеволожск
Мастер участка	20000	Среднее профес.	Рахьинское г. п.
Оператор	14000	Среднее профес.	г. Всеволожск

Об имеющихся вакансиях вы можете узнать дополнительно по т. 31-767, ознакомиться с ними на нашем сайте по адресу: [www.vsevol.sznlo.ru](http://www.vsevol.sznlo.ru) и непосредственно посетив Центр занятости. Наш адрес: г. Всеволожск, ул. Александровская, 28.

А. Е. БОЖКОВА, директор ЦЗН