



**География на вкус** —  
серия уникальных авторских  
путеводителей по разным  
странам, в которых  
описаны самые интересные  
гастрономические места  
и рецепты от шеф-поваров  
этих ресторанов и кафе,  
доступные для  
приготовления самими  
обычными людьми.

@ Все права принадлежат  
ООО Верникас Гурме Гид



ПЕРМЬ



АЛТАЙ



КАЗАХСТАН



УФА



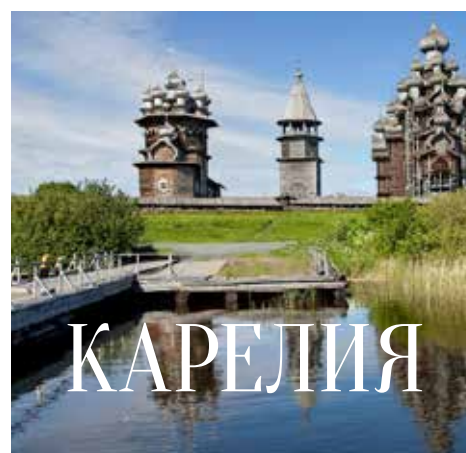
ТУЛА



КРАСНОДАРСКИЙ  
КРАЙ



РОСТОВ



КАРЕЛИЯ

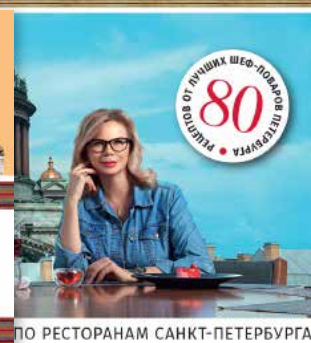
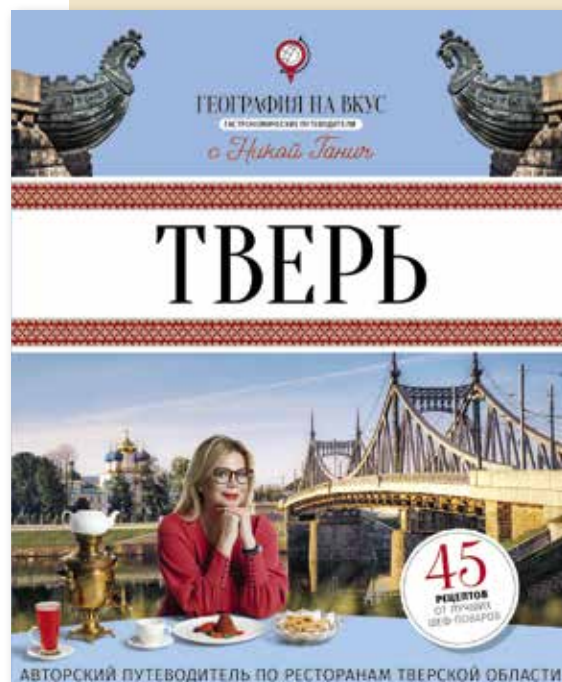


СИБИРЬ





# ПУТЕВОДИТЕЛИ «ГЕОГРАФИЯ НА ВКУС»





# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Формат:** 197x240 мм

**Объем:** 256 страниц

**Иллюстрации:** около 1000 фотографий

**Язык:** русский с краткой информацией на английском языке

**Печать:** полноцветная печать на матовой бумаге 120 г/м<sup>2</sup>

**Тираж:** от 5 000 до 15 000 экземпляров

**Выход:** зима 2021 – весна 2022 года

**Ориентировочная цена:**

- от 350 руб — закупочная цена
- 900 руб — розничная цена

**Распространение:**

- Книжные сети и крупные книжные магазины РФ
- Онлайн-гипермаркеты: [ozon.ru](https://www.ozon.ru), [labirint.ru](https://www.labirint.ru), [wildberries.ru](https://www.wildberries.ru)
- Объекты-участники Проекта – в качестве корпоративных подарков VIP-гостям

**Издатель:** «Вероникас Гурме Гид»

**Информационная поддержка:**

- Телеканал Кухня ТВ (Газпром Медиа)
- Ресторанный портал [LeClick.ru](https://leclick.ru)
- Журнал ГастрономЪ
- Информационный портал [Euromag](https://euromag.ru)
- Бортовой журнал Aeroflot
- Бортовой журнал Utair
- Business Traveller
- Ресторанный портал [Restoran.ru](https://restoran.ru)
- Аппетитный маркетинг



# МАКЕТ СТРАНИЦЫ ГИДА «ГЕОГРАФИЯ НА ВКУС»

САКЕТ-ПЕВЕРНИК • ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПОТЕВЗДЫЛЬ

## 15 КОКОКО РЕСТОРАН ВЕСЕЛОЙ РУССКОЙ КУХНИ

Вознесенский просп., 6, ■ Адмиралтейский  
в (612) 4182060  
www.kokoko.spb.ru  
Работает: в будни – завтрак с 7:00 до  
13:00, в выходные – до 12:00 и с 14:00 до  
01:00  
Парковка: городская бесплатная  
Средний чек – 2500 руб.

► Ресторан «Кокко» – это ресторан ве-  
селой русской кухни, как его назвала сама  
хозяйка Матильда Шнурова. Открылся  
в конце 2012 г. на улице Некрасова,  
а в 2016 г. переехал на Вознесенский про-  
спект, на первом этаже отеля 50 Softel.  
Шеф-повар Игорь Гриценкин построил  
концепцию ресторана полностью на  
популярных продуктах, местной кухне, на  
грамотном сочетании текстур и тонкопос-  
ти приготовлении. Игорь тесно сотрудничает  
с местными фермерами, у ресторана около  
20 постоянных поставщиков: грибов, тра-  
вя, и годы охоты привозят самые лучшие за-  
готовки. Если в ресторане на Некрасова  
акцент был сделан на крепкий алкоголь  
и даже сами делали наливки, то здесь боль-  
ше внимания уделяют вину. А еще подает  
вкусный домашний пирожок из соево-кис-  
лых. Сезонность здесь выдерживают по-  
настоящему: в зависимости от сезона  
обновляют до 40% меню. Например, каж-  
дый год в сезон корюшки Игорь Гриценкин  
готовит четыре блюда из корюшки – спе-  
циалитета Петербурга: жареная, под марина-  
дом, свиные и пряные сосиски.

В меню много постоянных блюд: рус-  
ская. Самые популярные – жареный/запе-  
ченный закусочный салат из печеной свеклы  
с соусом из аджикского сыра (410 руб.),  
строганина из сала и ассорти соусов  
(250 руб.), костный мозг с маринадом и  
овощами и мидий из сельдерея (610 руб.),  
паштет из белой рыбы с соусом «йогу-  
над» (190 руб.), на первое – рассольник  
«Генеральский» с жареными куриными  
сердечками и желе из рассола (410 руб.).



Судак в водорослях, рулет фарш  
с желе из семян фенхеля и шквар  
со вкусом «моря» (350 руб.)



Хитовое блюдо из топора: зеленая  
гречка с белыми грибами и томленными  
говяжьими щечками (650 руб.)

Вкусный  
завтрак



Ресторатор Матильда Шнурова

«Кимчи» из квашеной капусты, свиной ру-  
лет и фурика с чесночным соусом (650 руб.).

На горшочек: «Каша из топора» – зеле-  
ная гречка с белыми грибами и том-  
ленными говяжьими щечками (самое инте-  
ресное в этом блюде: черная часть топора  
сделана из сливочного масла, настоянно-  
го на тимьяне и чесноке и покрашенного  
чернилами карамелизи; 650 руб.); кулеба-  
ка из кролика с гарниром из маринован-  
ных овощей (подает с зеленым салатом;  
850 руб.). «Завтрак туриста» (подает  
в консервной банке) с перлотом с аромат-  
ными травами и газпаром из поджарен-  
ной говядины (950 руб.).

Из рыбных блюд – судак в водорослях  
из тула-водорослей с желе из семян фенхеля  
и пшеной со вкусом моря – из рыбного  
бульона (950 руб.).

Здесь проводят ужины с шеф-поваром.  
За стол одновременно могут сесть  
восемь человек. Шеф сам презентует  
блюда – примерно 10–12 курсов подачи.  
Меню заранее не известно. Без винного  
сопровождения. Бронирование и оплата  
предварительны (5000 руб.).

► «Каша из топора»: зеленая гречка  
с белыми грибами и томленными говяжьими  
щечками – 650 руб. Чашка эспрессо –  
230 руб., капучино – 290 руб.



Десерт – крем-брюле «Камень» (390 руб.)



# МАКЕТ СТРАНИЦЫ ГИДА «РЕЦЕПТ ОТ ШЕФА»

СЕРЖЕЕВ-БЕЛОРУЧЬЕ • ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ ПОТОКОВОЕ

## СТРОГАНОВ из мраморной говядины

600 г БЛЮД-СТЕКА (можно заменить  
любой мягкой частью говядины)  
200 мл РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА  
50 г СОЛЕНОЙ ОГУРЦОВ  
20 г МАЙОНЕЗНОЙ  
5 г ТРОФЕЯ  
5 г ТРОФЕЛЬНОГО МАСЛА  
СОЛЬ «ФИЕР-ДЕ-СЕЛЬ» ПО ВКУСУ

### Для соуса «Строганов»

30 г СУШЕНЫХ СМОРЧКОВ  
200 мл ВОДЫ  
200 г ЛУКА ЦЕЛОТА  
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО  
500 мл СЛИВОК 22%-НОЙ ЖИРНОСТИ  
100 мл Сухого БЕЛОГО ВИНА  
СОЛЬ

### Для соуса «Биффбург»

1,5 кг ГОЛОВАШЕК ХВОСТОВ  
1 кг ГОЛОВАШЕК ЦЕВ  
100 г ЛУКА  
100 г МОРОЖЕНОГО  
50 г ЛУКА ЦЕЛОТА  
100 г СТЕПЕЛ СЕЛЬДЯ  
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО  
150 г Сухого КРАСНОГО ВИНА  
50 г ТОМАТНОЙ ПАСТЫ

### Для пюре

600 г КАРТОФЕЛЯ  
60 г СЛИВОК-ОВОЩНОГО МАСЛА  
50 мл МОЛОКА 3,2%-НОЙ ЖИРНОСТИ  
СОЛЬ

100 г ЛУКА-СЕВКА  
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО

- Для соуса «Строганов» сушеные сморчки замочить в теплой воде на 1 час. Лук-шалот очистить, нарезать полукольцами и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Добавить белое вино, выпарить наполовину. Жидкость от замачивания сморчков процедить (сморчки оставить для подачи), добавить на сковороду к луку и выпарить наполовину. Затем добавить сливки и снова выпарить. Соус охладить с огня и процедить через сито.
- Для соуса «Биффбург» духовку разогреть до температуры 200 °C. Каждый говяжий хвост разрезать на четыре части, поставить в духовку на 20 минут. Хвосты залить в течение 30 минут до золотистого цвета.

- Говяжьи зрелки нарезать кубиками по 5 см и обжарить, помешивая, на сковороде до золотистого цвета. Овощи почистить, нарезать небольшими кубиками и обжарить, помешивая, на растительном масле в сковороде на среднем огне в течение 5-10 минут. Готовые овощи добавить к говяжьим зрелкам, туда же добавить готовые хвосты из духовки, влить красное вино. Все довести до кипения, выпарить жидкость примерно на 80%, залить добавив томатную пасту и проварить еще 3 минуты. Дальше залить воду, так чтобы она покрывала содержимое кастрюли на 5 см сверху. Довести до кипения и сразу поставить на медленный огонь, варить примерно 6 часов, пока вино не выпарится.

После готовки все процедить через мелкое сито и выпарить всю жидкость до консистенции киселя.

- Смешать оба соуса, «Строганов» и «Биффбург», довести до кипения, приправить при необходимости солью и перцем.
- Картофель почистить, отварить, пропустить через мелкое сито. Добавить сливочное масло, молоко и соль по вкусу.
- Лук-севок почистить, пережарить в сотейнике, залить растительным маслом так, чтобы он полностью покрывал лук. Сначала масло на сильном огне хорошо разогреть, затем огонь убавить до минимума и готовить примерно 20-30 минут.
- Блюдо-стейк зачистить от лишнего прослойки и нарезать кусочками 10 × 3 см. Обжарить на раскаленной сковороде до степени medium, выложить на тарелку. Залить горячим соусом, выложить лук-севок.
- Замороженные сморчки обжарить на растительном масле в течение минуты и выложить на тарелку к стейку.
- Соленый огурец нарезать соломкой, замариновать и трюфель – слайсами и выложить на тарелку.
- Блюдо полить трюфельным маслом и посыпать солью «Фиер-де-Сель», подавать с картофельным пюре.



СЕРЖЕЕВ-БЕЛОРУЧЬЕ  
Николай Скиба  
ШКОЛА СЕРЖЕЕВ-БЕЛОРУЧЬЕ, 2016 ГОД  
РЕАКЦИОНЕР К ЭТОМУ БЛЮДУ



ВИНТАЖ «КАБЕРНЕ СОВИНОН» ВИНО ГЕОГРАФИЧЕСКОГО НАИМЕНОВАНИЯ КРАСНОЕ СУХОЕ ВЫБЕРКАНОЕ  
СОВИНОН «КАБЕРНЕ СОВИНОН» ВИНО ГЕОГРАФИЧЕСКОГО НАИМЕНОВАНИЯ КРАСНОЕ СУХОЕ ВЫБЕРКАНОЕ  
Вино обладает глубоким темным рубиново-красным цветом. В составе преобладают ароматы сливы, вишни, на фоне фруктовых ноток – дубовые, ванильные, кориандровые, эфирные, пряные, цитрусовые, тоновые, черешневые, кожаные. Сочетание с тушеными и жареными блюдами, особенно с мясными, делает вино незаменимым в ресторане.  
Содержит сернистые вещества.



# ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ СОТРУДНИЧЕСТВА

## ПРЕДЛОЖЕНИЕ 1:

- рекламный макет на одну страницу книги <sup>2</sup>  
+ 50 экз. готовой книги

## ПРЕДЛОЖЕНИЕ 2:

- рекламный макет на 2 страницы (разворот) <sup>3</sup>  
+ 100 экз. готовой книги

## ГЕНЕРАЛЬНОЕ СПОНСОРСТВО ((НА ПРИМЕРЕ ПУТЕВОДИТЕЛЯ МОСКВА):

- лого на титульном листе <sup>1</sup> + рекламный разворот <sup>2</sup>  
+ рекламная статья на разворот <sup>3</sup> + 500 экз книги  
+ интеграция продуктов

1



2



3







# ПРАЙС ЛИСТ НА РАЗМЕЩЕНИЕ ИНФОРМАЦИИ ОБ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКАХ

**ВАРИАНТ 1:** На 5 (пять) рецептов по одному виду: информация интегрирована в виде совета сомелье к рецепту блюда из бара **1**  
(1 фото и текст до 400 зн., включая вебсайт и название)  
+ 100 экз. книги

**ВАРИАНТ 2:** Рекламная полоса на 1 страницу\* **2** + 30 экз. книги

**ВАРИАНТ 3:** Рекламная полоса на 2/1 страницы\* **3** + 50 экз. книги

\*возможность размещения напитков в соответствии с законом РФ «О рекламе» уточняется индивидуально.

1



2



3



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



# ПРАЙС-ЛИСТ НА РАЗМЕЩЕНИЕ ИНФОРМАЦИИ О ПРЕДПРИЯТИЯХ

НА ПРИМЕРЕ ПУТЕВОДИТЕЛЯ «ГЕОГРАФИЯ НА ВКУС. ТВЕРЬ»:

- Размещение информации о ресторанах, барах и небольших крафтовых производствах –

**бесплатно**

- Размещение информации о промышленных предприятиях –  
Команда гида «География на вкус» посещает производство и готовит авторский текст в формате путеводителя.

**платно**

- Авторский текст на разворот + 50 экз. книги –

**150 000 ₽**







# ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ ПУТЕВОДИТЕЛЕЙ

**ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ ПУТЕВОДИТЕЛЕЙ «ГЕОГРАФИЯ НА ВКУС»  
РАССЧИТАНА НА 3 АУДИТОРИИ:**

## 1. B2C

Платежеспособные жители Москвы, Санкт-Петербурга и других городов-миллионников РФ, туристы из СНГ и иностранные туристы (в конце каждого гида краткое описание ресторанов на английском языке, возможен перевод на другие языки)

## 2. B2B

Управляющие и владельцы ресторанов области, шеф-повара, руководители промышленных пищевых предприятий и сельскохозяйственных холдингов + их партнеры и VIP-гости, корпоративные гости Спонсоров (путеводитель будет закупаться по специальным ценам как корпоративный подарок)

## 3. B2G

Администрация области, Агентство по туризму и молодежной политике края, Министерство сельского хозяйства, Федерация рестораторов и отельеров РФ и другие организации + их гости и партнеры



# ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПУТЕВОДИТЕЛЯ «ГЕОГРАФИЯ НА ВКУС.»

## ИНТЕГРАЦИЯ В МАСШТАБНУЮ ПРЕЗЕНТАЦИЮ ПУТЕВОДИТЕЛЯ В МОСКВЕ :

- предоставление специальных подарков для VIP-гостей (участники – руководство области, Минтуризма, ФРиО, главы крупнейших сельскохозяйственных предприятий и предприятий пищевой промышленности и агроферм, VIP-гости, владельцы и управляющие ресторанных холдингов, шеф-повара, профильные федеральные и региональные СМИ)
- приглашение руководства Компании и ключевых VIP-клиентов на презентацию
- учреждение специальной номинации + предоставление призов и дипломов (с логотипом Компании)
- **Важно:** техническая стоимость интеграции в цифровую платформу «География на вкус» будет рассчитана дополнительно







## ПРЕЗЕНТАЦИИ ПРОЕКТА «ГЕОГРАФИЯ НА ВКУС» В РАЗНЫХ СТРАНАХ И СТОЛИЦАХ



- Все рестораторы и пиар-менеджеры ресторанов — участников гида
- Все шеф-повара — участники гида
- Местная пресса и СМИ
- Гастрономическая пресса
- ВИП-гости наших партнеров

Проводим награждение ресторанов топ-10 лучших десертов

Проводим викторину с призами от наших партнеров

Представляем и интегрируем наших партнеров с их продукцией  
в викторины и фуршетный стол на мероприятии



## ОТЗЫВЫ О ПУТЕВОДИТЕЛЯХ



**АРИНА  
ШАРАПОВА**

**Телеведущая, президент  
и основательница Школы  
искусств и медиатехнологий  
о гиде по Эстонии**

«Знаю Нику Ганич как тележурналиста уже много лет по ее репортажам, интервью и программам на телеканалах НТВ и «Россия», а сейчас как гастрономического журналиста, кулинарную телеведущую, продюсера своих программ на телеканале «Кухня ТВ». В своем гастрономическом путеводителе «География на вкус. Эстония» Ника не просто описывает лучшие гурме-места по всей стране: средний чек, меню, формат ресторанов и кафе, у нее сложились настоящие рассказы о людях: эстонцах и русских, которые там проживают, и о том, как создавали они свое дело».



**КОНСТАНТИН  
ИВЛЕВ**

**Шеф-повар, телеведущий  
о гиде по Эстонии**

«Я думаю, что это отличная идея — проехать сквозь всю Эстонию и попробовать ее на вкус. Как шеф-повар считаю, что лучший способ узнать страну — через ее кухню. Эстонские повара давно имеют славу хороших профессионалов в северной кухне, в формате nordic cuisine, и мне интересны их работы. Ника Ганич собрала в своем путеводителе лучшие гастрономические места и практические рецепты. Эстония — наш сосед, и кулинарные традиции и продукты у нас схожи, поэтому мы легко можем приготовить эти блюда у себя дома».



**ЛИЛИЯ  
ГИЛЬДЕЕВА**

**Телеведущая в программе  
«Новости на НТВ» и журналист  
о гиде по Петербургу**

«По счастью, мне теперь не нужно часами терзать гугл-поиск и знакомых мольбами сдать «адреса, пароли, явки» лучших питерских едален. Ника Ганич, наконец, сделала давно ожидаемый путеводитель по лучшим гастрономическим заведениям Петербурга и пообещала подарить мне экземпляр».



**ИГОРЬ  
БУХАРОВ**

**Президент Федерации  
рестораторов  
и отельеров России**

«Гастрономические гиды Ники Ганич важны для нашей отрасли и для хозяйств, которые сегодня производят местные продукты. Ведь хорошая кухня во всем мире строится на качественном местном продукте, который выращивается в радиусе 150-250 км от ресторана. Это и есть настоящая местная кухня, где можно попробовать то, чего нет во всем мире. Отлично, что Ника отмечает такие места и жаль, что их пока мало. Надеюсь новый гид отметит лучшие рестораны, которые используют эти продукты у себя на кухне»



**АЛЕКСАНДР  
ФИЛИН**

**Президент Национальной  
гильдии шеф-поваров России**

«Кроме лучших локаций, популяризации шефов и поварского дела в гастрономических гидах Ники Ганич есть еще и отличное подспорье для поваров. Увидеть, что готовят наши коллеги в других ресторанах и в других странах, — замечательная возможность для образования. Мы можем подсмотреть и стоимость блюда, и средний чек ресторана, и прочитать то, что Ника рекомендует попробовать в каждом из заведений. Она умница, приносит нам всем неоценимую пользу! Прекрасно и то, что в гидах есть рецепты от шеф-поваров ресторанов-участников, которые могут приготовить читатели».





## КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

**Ника Ганич**  
автор проекта  
«География на вкус»

+7 (903) 724 12 15

+7 (495) 724 12 15

7241215@gmail.com

info@nikaganich.ru

www.nikaganich.ru

**Наталья  
Корнейчук**  
директор по развитию  
проекта

+7 (962) 369-31-98

natalychuk@gmail.com

## ОБ АВТОРЕ ПРОЕКТА



### Ника Ганич

телеведущая, тележурналист, гастрономический эксперт, почетный член Национальной Гильдии шеф-поваров России

- Работала на федеральных телеканалах: НТВ (Утро на НТВ), Россия-1 («Субботник», Доброе утро, Россия), ТВ Центр, Столица.

- Последние годы работает и продюсирует программы на телеканале КУХНЯ ТВ (аудитория 54 млн.). Закончила кулинарную школу.
- Автор и продюсер серии фильмов «География на вкус с Никой Ганич» по странам Франция, Тайланд, Эстония (телеканал КУХНЯ ТВ).
- Автор бестселлера «Лучший день в году» (Эксмо, 2016) – книга была продана за 2 недели.
- Автор и организатор гастрономических туров в различные регионы Франции (Окситания, Бургундия, Нормандия).

## ЗАМЕТКИ О ПУТЕШЕСТВИЯХ



### Наталья Корнейчук

организатор необычных путешествий, независимый эксперт в области маркетинга и PR

- Закончила географический факультет МГУ.
- объездила более 80 стран.
- Автор и организатор необычных туров по России, КНР и стран ЮВА, Исландии, Южной Америке и Европе.