



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 Вероникас Гурме Гид



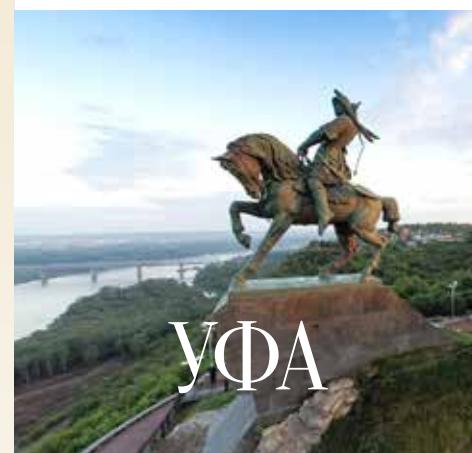
ПЕРМЬ



АЛТАЙ



КАЗАХСТАН



УФА



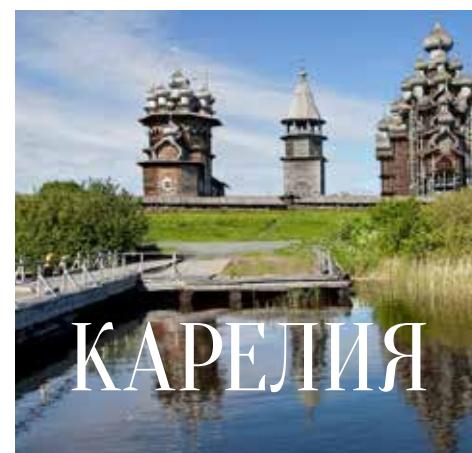
ТУЛА



КРАСНОДАРСКИЙ
КРАЙ



РОСТОВ



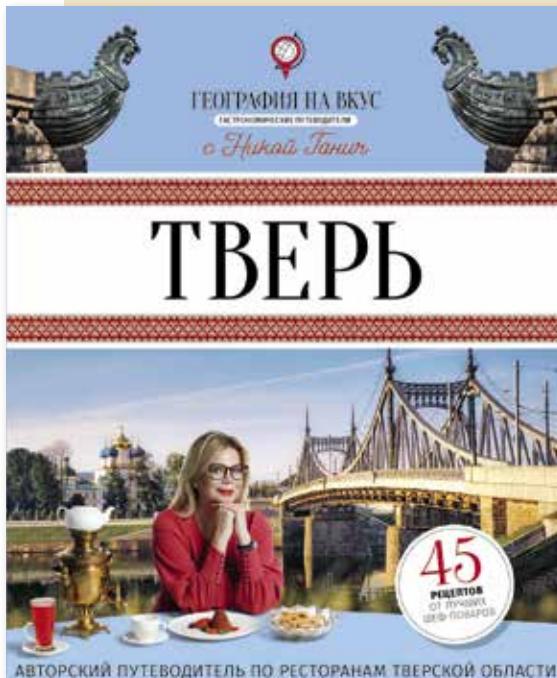
КАРЕЛИЯ



СИБИРЬ



ПУТЕВОДИТЕЛИ «ГЕОГРАФИЯ НА ВКУС»



АВТОРСКИЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ ПО РЕСТОРАНАМ ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ



АВТОРСКИЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ ПО РЕСТОРАНАМ ЛАТВИИ



ПО РЕСТОРАНАМ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА



АВТОРСКИЙ РЕСТОРАННЫЙ ГИД ПО МОСКВЕ





журнал для тех, кто ест
гастрономъ

Restoran.ru



Business Traveller

РИА НОВОСТИ

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/м²

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, labirint.ru, wildberries.ru
- Объекты-участники Проекта – в качестве корпоративных подарков ВИП-гостям

Издатель: «Вероникас Гурме Гид»

Информационная поддержка:

- Телеканал Кухня ТВ (Газпром Медиа)
- Ресторанный портал LeClick.ru
- Журнал Гастрономъ
- Информационный портал Euromag
- Бортовой журнал Aeroflot
- Бортовой журнал Utair
- Business Traveller
- Ресторанный портал Restoran.ru
- Аппетитный маркетинг



МАКЕТ СТРАНИЦЫ ГИДА «ГЕОГРАФИЯ НА ВКУС»

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ ● ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ

15 КОКОКО
РЕСТОРАН
ВЕСЕЛОЙ РУССКОЙ КУХНИ

Вознесенский просп., 6, в Адмиралтейской 8 (812) 4182050
www.kokofo.spb.ru
Работают: в будни – завтрак с 7:00 до 11:00, в выходные – до 12:00 и с 17:00 до 01:00
Парковка: городская бесплатная
Средний чек – 2500 руб.

► Ресторан «Кококо» – это ресторан веселой русской кухни, как его называла сама хозяйка Матильда Шнурова. Открылся в конце 2012 г. на улице Некрасова, а в 2016 г. переехал на Вознесенский проспект, на первый этаж отеля Soho. Шеф-повар Игорь Гречанин построил концепцию ресторана полностью на поколенных продуктах, кефском курице, на гранотном сочетании текстур и технологий приготовления. Игорь тесно сотрудничает с местными фермерами, у ресторана около 20 проверенных поставщиков. Рыбы, грибы, ягоды со всего привозят самые лучшие заготовщики. Если в ресторане на Некрасова акцент был сделан на кефийском алкоголье и даже сами делали наливки, то здесь больше внимания уделяют яицам. А еще подают вкусной домашней линччии из сосновых шишек. Сезонность здесь ведет движущим по-настоящему, в зависимости от сезона обновляют меню 40% меню. Например, каждый год в сезон корюшки Шеф Гречанин готовит четыре блюда из корюшки – стекли-апельсины Петербург жаждет, под маринадом, сливочи и приготовлено.

В меню много постоянных бестселлеров. Самый популярный и долгоиграющий заказчик: салат из лемешей салата с мусакой из адыгейского сыра (410 руб.); строганина из сала и ассорти соусов (350 руб.); костный мозг с маринованными овощами и яйцом из сельди (350 руб.); пышки из белой рыбы с соусом «Ремуар» (390 руб.). На первое – рассольник «Ленинградский» с карамелизированной курицей и желе из риса (160 руб.);

Судак в водорослевом пухе, форш с желе из сезама фенхеля и пастеризованного яйца (350 руб.)

Хит недели – суп из творога, яичной гречки с салом и курицей в сливочном горчичном соусе (350 руб.)

Вкусный завтрак

Ресторатор Матильда Шнурова

«Кефийки» из кефальной капусты, сметаны, рулет и бутербруса с чесночным соусом (60 руб.).

На гарнире: «Каша из творога» – земляная гречка с белыми грибами и томлеными говяжьими щечками (самое интересное в этом блюде – черная часть топора сделана из слювочного масла, настолько то тягучие и эластичные и форварченного черноголового караулыша; 650 руб.); кулеты из крольца с гарниром из маринованной басции (подают с зеленым салатом; 550 руб.); «Завтрак туриста» (подают в консервной банке с перлого с засоленными травами и грибами из подкормленной лавандой (550 руб.).

Из рыбных блюд – судак в водорослевом пухе с желе из сезама фенхеля и пастеризованного яйца (350 руб.)

Здесь проходят ужины с шеф-поваром. За стол одновременно могут сидеть восемь человек. Шеф сам презентует блюда – примерно 10–12 курсов (подача). Иногда заужено не известно без никакого сопровождения. Бронирование и оплата предварительная (5000 руб.).

«Каша из творога» земляная гречка с белыми грибами и томлеными говяжьими щечками – 650 руб. Чашка эспрессо – 230 руб., капучино – 290 руб.

Десерт – крем-брюле «Камик» (350 руб.)



МАКЕТ СТРАНИЦЫ ГИДА «РЕЦЕПТ ОТ ШЕФА»

СВЯТО-ВЛАДИМИРСКИЙ СПАСО-КОНСТАНТИНОВСКИЙ ПРЕОБРАЗОВАНИЯ

СТРОГАНОВ из мраморной говядины

**600 Г МЯСА СТЕЙКА (МОЖНО ЗАМЕНИТЬ
ЛЮБОЙ ЧАСТЬЮ ГОВЯДИНЫ)**

200 МЛ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

50 Г СОЛЕНЫЙ ОГУРЦОВ

20 Г ЧИЛИПИНЧИКА

5 Г ТРОФЕЙСКОГО ПРИПЕЧЕННОГО СЫРЯ

5 Г ТРОФЕЙНОГО МАСЛА

СОЛЬ «ФЛЕР-ДЕ-СОЛЬ» ПО ВКУСУ

Для соуса «Строганов»

30 Г СУШЕНЫХ СМОРКИВ

300 МЛ ВОДЫ

200 Г ЛУКА ЧАЛОТА

РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО

500 МЛ СЛИВОК 3%-НОЙ ЖИРНОСТИ

100 МЛ СОКОЛ БЕЛГОВО ВИНА

СОЛЬ

Для соуса «Бифидус»

1,5 КГ ГОВЯДИНЫ ХВОСТИ

1 Г СОЛЕНЫХ ЦВЕК

100 Г ЛУКА

100 Г МОРКОВИ

50 Г ЛУКА-ШАЛОТА

100 Г СТЕЙКА СЕДЬМЕРКИ

РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО

150 Г СОКОЛ КРАСНОГО ВИНА

50 Г ТОМАТНОЙ ПАСТЫ

Для гарнира

600 Г КАРТОФЕЛЯ

60 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА

50 МЛ МОЛОКА 3,5%-НОЙ ЖИРНОСТИ

СОЛЬ

100 Г ЛУКА-СЕВА

РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО

- Для соуса «Строганов» замочить сморкцию в теплой воде на 1 час. Лук-шалот очистить, нарезать полукольцами и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Добавить белое вино, выпарить пололовину. Жидкость от замачивания сморкций проходить сквозь марлю, оставить для подачи, добавить на сковороду к луку и выпарить жидкость. Затем добавить сливки и вновь выпарить. Соус снять с огня и процедить через сито.

- Для соуса «Бифидус» дно сковороды разогреть до температуры 200 °С. Каждый хвост разрезать на четыре части, поставить в духовку на 20 минут. Хвости зачистить в течение 30 минут до золотистого цвета.

- Говяжью мякоть нарезать кубиками по 5 см и обжарить, помешивая, на сковороде до золотистого цвета. Окнария почисить, нарезать небольшими кубиками и обжарить, помешивая, на растительном масле в сковороде на среднем огне в течение 5–10 минут. Готовые пласти добавить к говяжьим щечкам, туда же добавить готовые хвости из духовки, мясо красное вино. Все довести до кипения, выпарить жирность травянисто-мясного соуса, затем добавить томатную пасту и проварить еще 3 минуты. Дальше залить воду, так чтобы она покрыла содержимое кастрюлы на 5 см сверху. Довести до кипения и сразу поставить на медленный огонь, варить примерно 4 часа, пока вино не выпарится.

После готовки не пропускать через мягкое сито и выпарить все жидкость до консистенции крема.

- Смешать оба соуса «Строганов» и «Бифидус», довести до кипения, проварить при необходимости солью и перцем.

• Картофель помыть, отварить, пропустить через мягкое сито, добавить сливочное масло, солью и сметану.

- Лук-шалот очистить, переложить в сотейник, залить растительным маслом так, чтобы оно полностью покрывало лук. Сначала масло на сильном огне хорошо разогреть, затем говяжью уварить до минимума и готовить примерно 20–30 минут.

• Бифид-стейк зачистить от лишних прожилок и нарезать кусочками 10 × 3 см. Обжарить на раскаленной сковороде до степени «табак», выложить на тарелку. Залить горячим соусом, выложить лук-шалот.

- Замоченные сморкчики обжарить на растительном масле в течение минуты и выпекать на тарелку к стейку.

• Соленый огурец нарезать соломкой, ацициины и трофера – салатами и выпекать на тарелке.

- Блюдо волить трафаретным маслом

и посыпать солью «Флер-де-соль».

Подавать с картофельным гарниром.

124 ГЕОГРАФИЯ НА ВКУС





ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЛЯ СОТРУДНИЧЕСТВА

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 1:

- рекламный макет на одну страницу книги ②
+ 50 экз. готовой книги

ПРЕДЛОЖЕНИЕ 2:

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

ГЕНЕРАЛЬНОЕ СПОНСОРСТВО ((НА ПРИМЕРЕ ПУТЕВОДИТЕЛЯ МОСКВА):

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

1



Генеральный спонсор



2



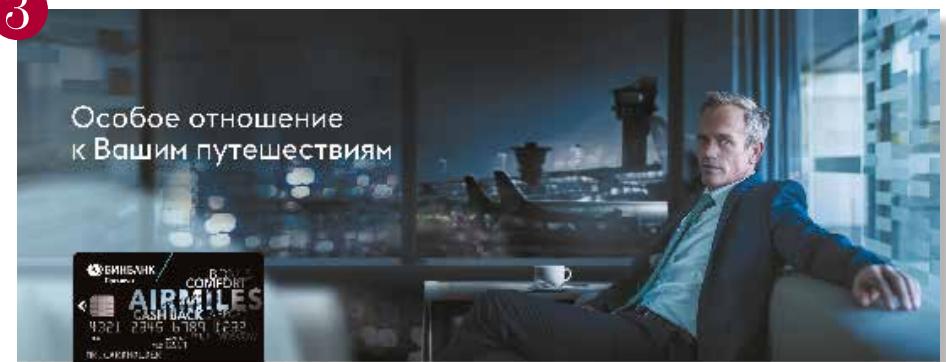
Особый статус в обществе – это не просто вложение или слепой след, а результат высоких самоорганизации, профессионального развития и личностного роста.

Мы для тех, кто не просто останавливается на достижениях и продолжает идти по собственным тропинкам, о которых вы разместили якорь под «Премиум», удачливые путешествия сменяют комфортные остановки.

В первую очередь это создание воспоминаний, обогащенных новыми перспективами.

К услугам «Путеводителя Премиум» – все для вашего путешествия: автомобили, частные виллы, бизнес-хотели, отели, рестораны, концертные залы, театры, кинотеатры, парки, доставка еды, финансовая защита, юридическая и медицинская помощь, курсы языков.

3



Особое отношение
к Вашим путешествиям



Пакет услуг «Премиум»

- Статусная мультивизитная карта
- Бесплатный доступ в бизнес-залы аэропортов
- Онлайн-привилегии по всему миру



premium.binbank.ru
8 800 555 5577

Сообщество путешественников – это не только единомышленники – это еще и друзья, партнеры, коллеги.



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 сайт 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





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 ВИП-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.»

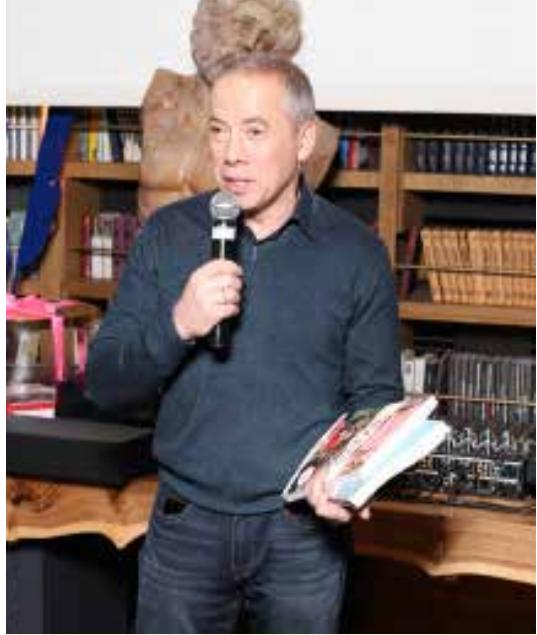
ИНТЕГРАЦИЯ В МАСШТАБНУЮ ПРЕЗЕНТАЦИЮ ПУТЕВОДИТЕЛЯ В МОСКВЕ :

- предоставление специальных подарков для ВИП-гостей (участники – руководство области, Минтуризма, ФРиО, главы крупнейших сельскохозяйственных предприятий и предприятий пищевой промышленности и агроферм, ВИП-гости, владельцы и управляющие ресторанных холдингов, шеф-повара, профильные федеральные и региональные СМИ)
- приглашение руководства Компании и ключевых ВИП-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 Ники 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 гуглопоиск 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, Таиланд, 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.