

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Тольяттинский государственный университет»

Гуманитарно-педагогический институт  
Кафедра «Журналистика»

направление подготовки 42.03.02 «Журналистика»

### **БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

на тему: «**Ресторанная критика в сетевых изданиях**»

Студентка

А.М. Турапина

Научный  
руководитель

Г.В. Чевозёрова, канд. полит.  
наук, доцент

**Допустить к защите**

Заведующий кафедрой канд. филол. наук, Н.И. Тараканова \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 г.

Тольятти 2016

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Тольяттинский государственный университет»

Гуманитарно-педагогический институт  
Кафедра «Журналистика»

УТВЕРЖДАЮ  
Зав. кафедрой «Журналистика»  
\_\_\_\_\_ Н.И. Тараканова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ**  
**на выполнение бакалаврской работы**

Студент: Турапина Алина Михайловна.

1. Тема: «Ресторанная критика в сетевых изданиях».
2. Срок сдачи студентом законченной выпускной квалификационной работы 15 июня 2016 года.
3. Исходные данные к выпускной квалификационной работе: при подготовке данной бакалаврской работы были изучены труды таких авторов как: Т. Е. Нерсесова, А.Н. Тепляшина, Г. В. Лазутина, Р. С. Расторопова, А. А. Тертычный и другие. Также был проведен анализ ресторанной критики, опубликованной в интернет-изданиях «Коммерсант», «Деловой Петербург», «Ведомости», «Бизнес online», «Restoran.ru», «Понедельник» за 2016 год.
4. Содержание выпускной квалификационной работы (перечень подлежащих разработке вопросов, разделов):
  - систематизация научных представлений о сервисной критике и ее разновидностях;
  - систематизация теоретических представлений о ресторанной критике в частности
  - определение специфических критериев ресторанной критики;
  - анализ ресторанной критики в интернет-изданиях обозначившихся критериев.
5. Ориентировочный перечень графического и иллюстративного материала: в работе имеется таблица анализа 30 материалов ресторанной критики, перечисленных выше изданий.
6. Консультанты по разделам: нет.
7. Дата выдачи задания «21» октября 2015г.

Руководитель выпускной  
квалификационной работы

\_\_\_\_\_ Г. В. Чевозерова

Задание принял к исполнению

\_\_\_\_\_ А.М. Турапина

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
 федеральное государственное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Тольяттинский государственный университет»  
 Гуманитарно-педагогический институт  
 Кафедра «Журналистика»

УТВЕРЖДАЮ  
 Зав. кафедрой «Журналистика»  
 \_\_\_\_\_ Н.И. Тараканова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН  
 выполнения бакалаврской работы**

Студента Турапиной Алины Михайловны  
 по теме « Ресторанная критика в сетевых изданиях».

| Наименование раздела работы                         | Плановый срок выполнения раздела | Фактический срок выполнения раздела | Отметка о выполнении | Подпись руководителя |
|---|----------------------------------|-------------------------------------|----------------------|----------------------|
| Утверждение темы                                    | Сентябрь 2015г.                  | 21 октября 2015                     | выполнено            |                      |
| Сбор материала по теоретической части               | Ноябрь 2015г.                    | Сентябрь – декабрь 2015 г.          | выполнено            |                      |
| Написание I главы                                   | Декабрь 2015г.                   | Декабрь 2015 г.– январь 2016 г.     | выполнено            |                      |
| Обсуждение I главы на кафедре                       | Январь 2015г.                    | Февраль 2016 г.                     | выполнено            |                      |
| Практическое исследование, анализ, описание         | Февраль-март 2016г.              | Февраль – апрель 2016 г.            | выполнено            |                      |
| Написание II главы, представление работы на кафедре | Апрель 2016г.                    | Март – апрель 2016 г.               | выполнено            |                      |
| Предзащита работы                                   | 25 мая 2016 г.                   | 25 мая 2016                         | выполнено            |                      |

Руководитель выпускной  
 квалификационной работы  
 Задание принял к исполнению

\_\_\_\_\_ Г.В. Чевозерова  
 \_\_\_\_\_ А.М. Турапина

## АННОТАЦИЯ

Выбранное нами тематическое направление носит междисциплинарный характер, потому что предметом оценки является специфическая деятельность, развивающаяся по своим законам и правилам. И она выдвигает определенные требования к организации дела, которое оценивают затем журналисты. Качество их рецензии будет тем выше, чем более они в своих оценках будут опираться на требование самого вида деятельности, который они рецензируют. Отсюда актуально проанализировать современную ресторанный критику с точки зрения ее профильной компетенции и журналистского мастерства одновременно.

Цель данной работы является анализ ресторанной критике на страницах Интернет-СМИ и оценка ее качества с точки зрения профильной компетенции и журналистского мастерства.

В работе описаны корни отечественной критической мысли в целом и ресторанной критики в частности. На основе изученной литературы вопроса сформулированы критерии оценки ресторанной критики. Ориентируясь на них, было проанализировано 30 материалов, размещенных в сети Интернет, на ресурсах, официально зарегистрированных и позиционирующих себя в качестве СМИ: «Коммерсантъ», «Ведомости», «Деловой Петербург», «Бизнес online», «Restoran.ru», «Понедельник». Хронологические рамки исследования включают период 2016 года.

В результате проведенного анализа сделаны выводы о состоянии ресторанной критики в этих изданиях, определены лучшие ее образцы. Работа позволяет журналистам-практикам убедиться в ценности использования при написании рецензий профессиональных критериев рецензируемой деятельности наряду с критериями журналистскими.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

|   |    |
|---|----|
| ВВЕДЕНИЕ .....  | 6  |
| ГЛАВА 1. РЕСТОРАННАЯ КРИТИКА КАК ЖАНР СОВРЕМЕННОЙ МЕДИАСФЕРЫ .....                  | 9  |
| 1.1 Ресторанная критика как отдельная область оценочной деятельности ...            | 9  |
| 1.2 Предметная, методологическая и функциональная сущность рецензирования .....     | 13 |
| 1.3 Основные жанровые модели рецензирования .....                                   | 17 |
| ГЛАВА 2 КОМПЛЕКСНЫЙ АНАЛИЗ РЕСТОРАННОЙ КРИТИКИ КАК ВИДА ЖУРНАЛИСТСКОЙ ПРАКТИКИ..... | 25 |
| 2.1 Характеристика изданий, публикующих ресторанную критику .....                   | 25 |
| 2.1 Комплексный анализ ресторанной критики .....                                    | 27 |
| ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....  | 48 |
| СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ .....  | 53 |
| Приложение 1. Таблицы анализа ресторанной критики .....                             | 59 |
| Приложение 2. Анализируемые материалы ресторанной критики .....                     | 79 |

## ВВЕДЕНИЕ

Ресторанная критика в настоящее время – активно формирующийся вид журналистского творчества. Ее зарождение в новой России началось со второй половины 1990 гг., когда в ответ на хлынувшее в нашу страну изобилие товаров и услуг появилось новое направление рецензионной деятельности – сервисная критика. Ресторанную критику все чаще можно встретить не только на страницах специализированных журналов, но и в популярных российских изданиях, таких как «Коммерсантъ», «Ведомости», «Взгляд», «Деловой Петербург», а так же в интернет-СМИ – «Restoran.ru», «Бизнес Online».

Проблемами развития ресторанной критики в СМИ занимаются такие исследователи журналистики как А.Н. Тепляшина, Т.Е. Нерсесова. По их мнению, сервисная критика выросла в самостоятельное и достаточно объемное направление, и она – одна из самых популярных тематических специализаций.

Это тематическое направление носит междисциплинарный характер, потому что предметом оценки является специфическая деятельность, развивающаяся по своим законам и правилам. И она выдвигает определенные требования к организации дела, которое оценивают затем журналисты. Качество их рецензии будет тем выше, чем более они в своих оценках будут опираться на требование самого вида деятельности, который они рецензируют. Отсюда **актуально** проанализировать современную ресторанную критику с точки зрения ее профильной компетенции и журналистского мастерства одновременно.

**Объект исследования** – ресторанная критика как область журналистской практики. **Предмет** – ресторанная критика на страницах интернет-СМИ.

**Цель данной работы** – проанализировать ресторанный критику на страницах интернет-СМИ и оценить ее качество с точки зрения профильной компетенции и журналистского мастерства.

Для достижения названной цели необходимо решить следующие **задачи**:

1. Изучить литературу вопроса, характеризующую ресторанный критику как область журналистской практики.
2. Описать предметную, методологическую и функциональную сущность рецензирования как вида деятельности и ресторанной критики в частности.
3. Описать основные жанровые модели рецензирования.
4. Проанализировать публикации ресторанной критики в интернет-СМИ с позиции их профильной компетенции и журналистского мастерства.
5. Обозначить перспективы развития ресторанной критики в российской прессе.

**Теоретико-методологическую базу исследования** составили труды А.Н. Тепляшиной<sup>1</sup>, Т.Е. Нерсесовой<sup>2</sup>, Г.В. Лазутиной, Р.С. Растороповой<sup>3</sup>, А.А. Тертычного<sup>4</sup> и других авторов.

В работе использовались следующие **научные методы**. Комплексный подход использовался при формулировании критериев оценки публикаций: в критерии включались как профессиональные показатели анализируемой сферы деятельности, так и показатели оценки качества текста. Метод системного подхода к анализу явлений использовался для всестороннего

---

<sup>1</sup>Тепляшина А.Н. Профессиональная критика ресторанов в деловой прессе как фактор жанровой модификации рецензии // Вестник Том. гос. ун-та. – 2015 URL: [http://journals.tsu.ru/philology/&journal\\_page=archive&id=1245&article\\_id=21826](http://journals.tsu.ru/philology/&journal_page=archive&id=1245&article_id=21826) (дата обращения: 30.05.2016).

Тепляшина А.Н. Медиатекст деловой газеты как субъект развития ресторанного бизнеса // Киберлинкка. – 2015. URL: <http://cyberleninka.ru/article/n/mediatekst-delovoy-gazety-kak-subekt-razvitiya-restorannogo-biznesa> (дата обращения: 30.05.2016).

<sup>2</sup> Нерсесова Т.Е. Сервисное рецензирование как особая предметная область оценочной деятельности // Журн. Медиаскоп. – 2001. URL: <http://www.mediascope.ru/node/851> (дата обращения: 30.05.2016).; Нерсесова Т.Е. Типы и жанры рецензирования в современных печатных СМИ: дис... М., 2012. 199 с.; Нерсесова Т.Е. Современная критическая мысль в СМИ: основные тенденции // МедиаАльманах. – 2011. URL: <http://www.mediaalmanah.ru/files/44/102.php> (дата обращения: 30.05.2016).

<sup>3</sup> Лазутина Г. В., Распопова С. С. Жанры журналистского творчества. М., 2011. 320 с.

<sup>4</sup> Тертычный А. А. Жанры периодической печати. – М., 2006. 312 с.

анализа деятельности заведений. Метод анализа по аналогии использовался при сравнении различных этапов становления критической мысли в России. Метод сплошной выборки – при отборе текстов для анализа ресторанной критики, метод сравнительного анализа – при сопоставлении результатов анализа.

**Эмпирическую базу исследования** составили материалы российских ресторанных критиков за 2016 год в следующих СМИ: «Коммерсантъ», «Ведомости», «Бизнес Online», «Restoran.ru», «Деловой Петербург», «Понедельник».

**Практическая значимость** работы заключается в проведении комплексной оценки материалов по тематике «ресторанная критика», что дает возможность повысить качество текстов в этой области профессиональной деятельности.

Цель и задачи работы продиктовали ее **структуру**. Бакалаврская работа состоит из введения, в котором определяется актуальность работы, объект и предмет исследования, цели, задачи, теоретико-методологическая база и методы исследования, эмпирическая база и практическая значимость работы. В первой главе рассмотрена ресторанная критика как отдельная область оценочной деятельности, описаны предметная, методологическая, функциональная сущность рецензирования и его основные жанровые модели, указаны перспективы развития ресторанной критики в российской прессе.

Во второй главе проделан комплексный анализ публикаций ресторанной критики в ряде изданий в свете теоретических требований к данному виду деятельности, сформулированных в первой главе.

В заключение делаются выводы по теме исследования.

В работе имеется список использованной литературы и приложение.



# ГЛАВА 1 РЕСТОРАННАЯ КРИТИКА КАК ЖАНР СОВРЕМЕННОЙ МЕДИАСФЕРЫ

## 1.1 Ресторанная критика как отдельная область оценочной деятельности

Отечественная публичная критика зародилась в периодических печатных изданиях в XVIII веке и очень быстро получила признание как необходимая составляющая журналистики. Пресса предоставила благоприятную площадку для выражения частного мнения о новых произведениях или культурных событиях в широких кругах общественности. Таким образом, критика всегда существовала в русле журналистики, впоследствии укрепляя свои позиции на страницах средств массовой информации, модифицируя тематические направления.

Родоначальниками российской критики, с самых ее истоков установившими высочайшие стандарты мастерства критической мысли, являются Н.М. Карамзин, М.В. Ломоносов, А.П. Сумароков, В.К. Тредиаковский. Критика «способствовала формированию общественного вкуса и нравственности, позднее – философско-идеологических позиций и эстетических принципов граждан»<sup>5</sup>.

Поиск новых направлений в критике в начале XIX века привел к противостоянию двух основных критических течений – романтического и реалистического. Основоположниками романтического критического течения, пропагандирующими романтизм, считаются декабристы и Н.А. Полевой с первым русским энциклопедическим журналом «Московский телеграф».

Одной из особенностей критики декабристов было их требование к герою. Декабристы оценивали полезность литературы в социально-

---

<sup>5</sup> Нерсесова Т.Е. Типы и жанры рецензирования в современных печатных СМИ: дис... М., 2012. С. 30.

этическом смысле, видели в ней инструмент воспитания душ и призыв к высокой нравственности и добру.

Н.А. Полевой, в свою очередь, заложил такие принципы, как оценка произведений через призму биографии автора; принцип историзма в критике; философские подходы вместо личных вкусовых пристрастий, которые стали основой российской литературной критики.

Именно в этот период в критике появились философское обоснование, понятия народности и историзма, а также такие жанры как предисловие, диалог, годовой обзор, литературный портрет, проблемная рецензия, обзорно-аналитическая статья.

Н.И. Надеждин, заложивший основы реалистической эстетики, первым упомянул о новом искусстве, которое пришло на смену классицизму и реализму, и ввел глубокий философский подход к анализу литературного творчества. В этот период критика обогатилась сатирическими жанрами – фельетоном и памфлетом.

В.Г. Белинский олицетворяет целую эпоху в истории отечественной литературной критики. Он определил оценку современного состояния общества как обязательный элемент литературно-критической статьи, придающий статьям публицистический характер.

Белинский, всегда интересовавшийся вопросом о природе искусства и литературы и их месте в обществе, в своих произведениях как главную идею очерчивал неповторимую ценность искусства среди иных форм творческой деятельности человека.

В советское время коммунистическая партия взяла на себя функции общественного критика, оценивая творчество «неугодных» литераторов и объявляя их «врагами народа». Такой участи подверглись М. Зощенко, А. Ахматова, Б. Пастернак и др. В данный период *карательной критики* было трудно различить рецензирование, мастерство авторов, т.к. осуществлялся контроль над идеологической позицией. «Тотальный характер партийной

цензуры выразился и в трансформации партийной и литературной критики в политический донос, их срастание с цензурой»<sup>6</sup>.

Все же цензура несла в себе и положительные черты. Она развивала изобретательность, креативность писателей, их подкованность во владении «эзоповым языком» и «подводным течением».

Новая отечественная критика 90-х годов XX века, вырвавшись из рамок цензуры, возвращалась к традициям, стала многомерной и разнообразной.

Несмотря на это, специалисты говорят о кризисе данного периода критики. Речь идет об отсутствии «категориальной и критериальной базы»<sup>7</sup>, о «смене твердой иерархии ценностей на анархию»<sup>8</sup>, о «примитивизации на всех уровнях, и в отрицании, и в утверждении»<sup>9</sup>. Критиков называли оценщиками, пиар-менеджерами, рекламистами.

По мнению Ю.А. Говорухиной, критика на рубеже XX-XXI веков конструирует обновленную модель своей деятельности. Новой критике свойствен «отказ от императивности, позиции учителя и идеолога»<sup>10</sup>, что ведет к выстраиванию коммуникации с реципиентом на условиях равноправия.

После вступления России в эру потребления появилось большое количество новых разнообразных товаров и услуг. Современный человек вынужден каждый день делать выбор, но сориентироваться в такой многообразии самостоятельно не представляется возможным. Одной из главных проблем является манипулятивное воздействие рекламы низкокачественных товаров. Как ответ на общественные ожидания, выросло новое направление критической журналистики – сервисная критика, занимающаяся вопросами критики ресторанов, моды, путешествий и т.д.

---

<sup>6</sup> Цит. по: Нерсесова Т.Е. Типы и жанры рецензирования в современных печатных СМИ: дис... М., 2012. С. 36.

<sup>7</sup> Чупринин С.. Критики о критике // Вопросы литературы. URL: <http://magazines.russ.ru/voplit/1996/6/chuprin.html> (дата обращения: 15.12.2015).

<sup>8</sup> Новиков В. Критики о критике // Вопросы литературы. URL: <http://magazines.russ.ru/voplit/1996/6/novik.html> (дата обращения: 15.12.2015).

<sup>9</sup> Лекманов О., Свердлов М. И это - отрицательная рецензия? // Новое литературное обозрение. 2009. URL: <http://magazines.russ.ru/nlo/2009/99/le29.html> (дата обращения: 15.12.2015).

<sup>10</sup> Говорухина Ю. А. Русская литературная критика на рубеже XX-XXI: дис... Томск, 2010. С. 112-115.

Сегодня сервисная критика является частным явлением на страницах периодических изданий, ее предметное поле и тематические специализации постоянно расширяются.

Предметно-тематическую типологию критики связывают с видами деятельности, порождающими эти продукты<sup>11</sup>:

**-критика продуктов духовной деятельности: художественная критика** (виды: литературная, театральная, музыкальная критика, кинокритика);

**-критика продуктов духовно-практической деятельности: медиакритика** (виды: критика печатной продукции, телекритика, радионная критика, критика интернет-журналистики);

**-критика продуктов практической деятельности: сервисная критика** (виды: ресторанный критика; модная критика; экспертиза товаров и услуг).

Первым отечественным ресторанным критиком можно назвать основоположника коммерциализации журналистики, издателя «Северной пчелы» Фаддея Булгарина. В газетных материалах он описывал свои впечатления от походов в рестораны, а в отделе «Смесь» размещал «короткие заметки, небольшие фельетоны, а также разного рода сообщения, в которых рекомендовались изделия фабрик, заводов, мастерских»<sup>12</sup>.

Уже существовавшая в дореволюционной России сервисная критика застопорила свое развитие в Советском Союзе, поскольку входила в диссонанс с идеологией государства, поэтому считалась вредной и пропагандирующей западные материальные ценности. Но с укреплением в России рыночных отношений, сервисная, в частности, ресторанный критика за короткий срок стала популярной и востребованной.

Ресторанный критика по-разному выглядит в различных типах СМИ. Издания, в которых присутствует ресторанный критика, можно разделить на два типа<sup>13</sup>:

---

<sup>11</sup> Нерсесова Т.Е. Указ. соч. С. 30.

<sup>12</sup> История русской журналистики XVIII-XIX веков. М., 1973. С. 159.

<sup>13</sup> Нерсесова Т.Е. Сервисное рецензирование как особая предметная область оценочной деятельности журналиста деятельности / Медиаскоп. – 2001. URL: <http://www.mediascope.ru/node/851> (дата обращения: 07.02.2016).

- издания для всех групп лиц, задействованных в ресторанном бизнесе (от владельцев и управляющих, до поставщиков продуктов питания и алкоголя);

- издания для потребителей, готовых потратить свои денежные средства в местах общественного питания.

Профессиональные издания тщательно заботятся о своем имидже, репутации, поэтому стараются не обманывать завоеванную аудиторию. Их контент состоит из качественной, тщательно отобранной информации.

В развитии ресторанной периодики активную роль сыграли общеполитические издания и издания экономической направленности. Одним из первых завел у себя отдельную рубрику ресторанной критики издательский дом «Коммерсантъ». Все началось с маленькой заметки журналиста Андрея Васильева о ресторане еврейской кухни в Москве. Позже в «Коммерсанте» появилась новая должность – ресторанный критик. И уже прошло 20 лет с тех пор, как информационным поводом считается открытие нового ресторана или введение нового меню, а ньюсмейкерами становятся рестораторы и шеф-повара.

## **1.2 Предметная, методологическая и функциональная сущность рецензирования**

Термин «рецензирование» (от лат. *recensio*) переводится как осмотр, обследование.

Рецензия по Г.В. Лазутиной - «аналитический текст, посвященный рассмотрению и оценке художественного явления, созданного литературой, музыкой, живописью, театром или кино»<sup>14</sup>.

---

<sup>14</sup> Лазутина Г.В., Распопова С.С. Жанры журналистского творчества. М., 2011. С. 223.

Рецензирование предполагает оценку предмета без строгой привязки к жанровой форме. И здесь замечается легко проводимая параллель с термином «критика» (в современных толковых словарях «критика» – это обсуждение, разбор чего-нибудь с целью дать оценку). Признается сходство обоих значений, которые на практике проявляются контекстуально. Таким образом, под критикой и рецензированием подразумевается как специфический вид деятельности, предполагающий разбор и оценку различных произведений, так и результат этой деятельности – тексты, содержащие разбор и оценку произведений<sup>15</sup>.

Предметная единица рецензирования – это артефакт как «элементарная единица культурно-семантического пространства»<sup>16</sup>. Артефактами в ресторанной критике являются следующие слагаемые: качество кухни в заведении, качество оформления подаваемых блюд, полнота ассортимента карты, качество обслуживания, атмосфера заведения, соотношение цены и качества.

Методология рецензирования включает в себя технологический и инструментальный компоненты. Технологический компонент включает общенаучные методы, применяемые в рецензировании.

*Анализ* - метод научного исследования, состоящий в мысленном или фактическом разложении целого на составные части<sup>17</sup>. С анализа начинается каждое рецензирование, т.к. перед критиком стоит задача выявить потребительские свойства товара или услуги, таким образом разложив явление на составляющие.

*Синтез* - метод научного исследования какого-либо предмета, явления, состоящий в познании его как единого целого, в единстве и взаимной связи его частей<sup>18</sup>. Используя данный метод, рецензент получает возможность

---

<sup>15</sup>Нерсесова Т.Е. Указ. соч. С. 17-18.

<sup>16</sup> Красноглазов А. Б. Функционирование артефакта в культурно-семантическом пространстве: автореф. дис. д-ра наук. М., 1995. С. 5.

<sup>17</sup>Нерсесова Т.Е. Указ. соч. С. 25.

<sup>18</sup> Там же. С. 25 .

составить представление о гармонической целостности и внутренней сбалансированности рассматриваемого объекта.

*Индукция* - логическое умозаключение от частных, единичных случаев к обобщениям. Обращаясь к структуре большинства оценочных текстов, отмечается, что она содержит в себе развернутое умозаключение, в котором на основе обобщения частных характеристик явления делается вывод, содержащий собственно оценку. Индуктивный метод в рецензировании является столь же важным и незаменимым, как сам анализ.

*Дедукция* - логическое умозаключение от общего к частному, от общих суждений к частным или другим общим выводам. С помощью дедуктивного метода критик имеет возможность сопоставить предмет исследования с образцами и нормами и на этой основе делать выводы. При написании своей оценки недопустимо ссылаться только на свои вкусовые предпочтения. Для объективности сделанной оценки рецензенту необходимо руководствоваться шкалой общепринятых ценностей.

*Аналогия* - 1) сходство в каком-либо отношении между предметами, явлениями или понятиями; 2) форма умозаключения, когда на основании сходства двух предметов, явлений в каком-либо отношении делается вывод об их сходстве в других отношениях. Данный метод применяется в рецензировании к оценке продуктов одного ряда.

*Абстрагирование* - процессы мыслительного отвлечения, выделения существенных свойств, сторон, черт явления или предмета; отвлечение от одних признаков и выделение других. Метод абстрагирования всегда должен быть использован при глубоком исследовании любого предмета, т.к. рассматриваемый метод позволяет выделять и подчеркивать существенные свойства явления, не затрагивая второстепенные качества. Задачей, стоящей перед рецензентом, является выявление и оценка существенных сторон рассматриваемого продукта, не отвлекаясь при этом на малозначащие факторы.

*Аргументация* - совокупность аргументов в пользу чего-либо. Успех рецензирования в значительной мере зависит от уместности и убедительности аргументов, приводимых в пользу оценок и выводов.

Помимо общенаучных методов, А.А. Тертычный разработал модели анализа результатов деятельности (рецензирование напрямую связано с анализом результатов человеческой деятельности, воплощенном в произведении или продукте):

- *выявление качественных и количественных характеристик результата* зависит в значительной мере от компетентности того, кто производит анализ;

- *выявление соответствия результата потребностям* (соотнесение характеристик результата с потребностями);

- *определение соответствия результатов цели;*

- *сравнение результата с аналогами (образцами);*

- *оценка результата с позиции социальных норм* (моральных или юридических)<sup>19</sup>.

Инструментальный компонент методологии рецензирования включает в себя нормативную базу, в соответствии с которой дается оценка. В зависимости от рассматриваемого объекта, она может включать эстетическую оценку, оценку новизны, оригинальности, кулинарные, законодательные нормы.

В условиях глобальной информатизации усложнилось **функциональное назначение рецензирования**. Каждый текст обычно представляет сразу несколько функций, и все эти многообразные задачи составляют единый комплекс. Рассмотрим подробнее специальные функции рецензирования (по Т.Е. Нерсесовой).

- *ориентирующие функции* (нацелены на ориентацию аудитории в многообразии предлагаемых товаров и услуг, медиапространство становится

---

<sup>19</sup> Тертычный А. А. Аналитическая журналистика. М., 2010. С. 34.



своего рода *зеркалом* отраженных артефактов и своеобразным путеводителем для массовой аудитории в культурной среде);

- *прагматические* функции (содержание в текстах экспертных оценок может быть использовано аудиторией как рекомендации по выбору продуктов культуры для личного потребления);

- *аксиологические* функции (отбор и включение артефактов в повестку дня СМИ делает их общеизвестными и общезначимыми, то есть априори ценными, а интерпретация фактов всегда опирается на определенную шкалу ценностей);

- *корректирующие* функции (воздействие на автора-творца, побуждение его к рефлексии);

- *эстетические* – помогают развивать вкус у реципиентов критики.

### 1.3 Основные жанровые модели рецензирования

Жанровая классификация в журналистике на данный момент носит дискуссионный характер. Многие современные исследователи отмечают радикальное изменение контента в условиях мультимедиа, что делает традиционную жанровую систему неактуальной по отношению к новому содержанию.

«Исследователи журналистики отмечают смешение и взаимопроникновение жанров вплоть до конвергенции»<sup>20</sup>. Это объясняется специалистами по-разному: снижением профессионального уровня современных журналистов, влиянием постмодернизма, мощным воздействием на практическую журналистику новых коммуникационных технологий, вызывающий новый информационный феномен – гипертекст.

Но полемика по поводу систематизации жанров не породила за собой новые жанровые формы. Поэтому в нашем распоряжении остается уже

---

<sup>20</sup> Нерсесова Т.Е. Указ. соч. С. 130.

сформировавшаяся историей жанровая палитра (классификация жанров приводится по Т.Е Нерсесовой<sup>21</sup>).

Исходя из современной практики критики, можно утверждать, что в ней есть почти все жанровые модели, если в тексте соблюдено главное условие: «предмет - артефакт - представлен в оценочном ракурсе»<sup>22</sup>.

### **1. Информационные жанры критики.**

Группа этих жанров составляет подавляющий объем рецензирования в массовой прессе и достаточно большой объем – в качественной печати, в связи с огромным количеством информационных поводов, которые необходимо представить аудитории для обеспечения полной информативности.

- *Событийная заметка*. Предмет изображения – событие, имеющее культурное значение.

- *Анонс* как разновидность заметки. «Превентивные сообщения о будущих всевозможных культурных мероприятиях, выставках, концертах и пр.»<sup>23</sup>. Здесь присутствует предварительная оценка, реализующаяся на этапе отбора и осмысления общественной значимости предстоящих событий.

- *Аннотация* - возникшая как текст, «в котором даются предварительные сведения о содержании произведения»<sup>24</sup> в современной журналистике расширила свое предметное поле, включив в него разного рода артефакты.

- *Мини-рецензия* - оценочная заметка, предметом которой является книга, кинофильм, пьеса. Цель публикации – сообщить о впечатлении без обоснования доказательствами.

- *Мини-обозрение*. Предмет изображения - совокупность событий, явлений; главная цель: сообщить о схожих явлениях без попытки выявления глубоких взаимосвязей.

---

<sup>21</sup> Нерсесова Т.Е. Указ. соч. С. 133-166.

<sup>22</sup> Там же. – С. 132.

<sup>23</sup> Тертычный А. А. Жанры периодической печати. М, 2000. С. 65.

<sup>24</sup> Лазутина Г. В., Распопова С. С. Указ. соч. С. 216.

- *Мини-совет* - информационная публикация, содержащая программную информацию. Широкое применение находит в *сервисной журналистике*.

- *Репортаж* - форма зримого отражения действительности, событие, воспроизведенное глазами очевидца; элементы репортажа зачастую присутствуют в материалах, посвященных всевозможным премьерным показам.

## **2. Аналитические жанры критики.**

Аналитические жанры относят к имманентным жанрам рецензирования, т.к. оценочность всегда базируется на анализе.

- *Комментарий*. Представляет собой мнение компетентного человека по поводу события, явления, проблемы. Ценность жанра заключается в том, что он знакомит аудиторию сразу с несколькими мнениями специалистов, поскольку комментарии, как правило, даются подборками.

- *Рекомендации* - материал, включающий в себя развернутые предписания, основанные на «аргументации, установлении причинно-следственных связей, оценочных и прогностических суждений»<sup>25</sup>. Жанр широко востребован в сервисной критике.

- *Рецензия* – титульный жанр рецензирования. По А.А. Тертычному *рецензия* – «это жанр, основу которого составляет отзыв (прежде всего – критический) о произведении художественной литературы, искусства, науки, журналистики и т.п. В какой бы форме ни был дан такой отзыв, суть его – выразить отношение рецензента к исследуемому произведению»<sup>26</sup>. Рецензии в современной журналистике обычно пишут на наиболее выдающиеся, либо резонансные, неоднозначные произведения культуры.

- *Беседа*. Относится к диалогическим жанрам. Как отличительный признак выделяют то, что журналист наряду со своим коммуникационным партнером становится равноправным создателем будущего материала,

---

<sup>25</sup> Тертычный А. А. Жанры периодической печати. М., 2000. С. 228.

<sup>26</sup> Там же. - С. 141.

выражая свое отношение по заданной теме. Этому жанру свойственны обмен мнениями, иногда – острая полемика, что приводит к глубокому рассмотрению предмета рассуждения.

- *Обзорение* – жанр, в котором автор рассматривает не отдельный артефакт, а целую совокупность произведений, объединенных по определенному признаку. Тем самым он создает панораму той или иной сферы культурной жизни»<sup>27</sup>.

- *Обзор СМИ* - материал, в котором предметом рассмотрения являются медиапродукты. Тертычный А.А. выделяет обзор-презентацию СМИ, тематический обзор СМИ, безадресный обзор СМИ.

- *Статья* - жанр, предназначенный для анализа актуальных общественно значимых процессов, ситуаций, явлений на основе большой совокупности фактов. Лазутина Г.В. предлагает в рамках текстов литературно-художественной критики выделить *искусствоведческую статью*, главной особенностью которой является рассмотрение «ситуаций из сферы искусства в их связи с актуальными общественными проблемами».

Предлагаются три формата искусствоведческой статьи:

- искусствоведческая статья научно-популярного формата;
- искусствоведческая статья проблемно-аналитического формата;
- искусствоведческая статья публицистического формата.

Ресторанная критика наиболее близка к жанру рецензии, в основе которой лежит оценка и критика различных явлений общественности и культурной жизни. Помимо этого, *сервисная критика* из аналитических жанровых моделей предпочитает **аналитические рекомендации**. Во многих изданиях можно встретить материалы, посвященные развернутым, обоснованным советам по выбору всевозможных товаров и услуг. Подобные материалы регулярно печатаются в «Новых известиях» в рубрике «Потребитель».

---

<sup>27</sup>Тертычный А. А. Жанры периодической печати. М., 2000. С. 179 .

Популярным и востребованным жанром сервисной критики также является обзор. В центре внимания обзоров, как правило, выступает совокупность каких-либо товаров или услуг.

Аналитические материалы, помимо простого информирования, заставляют читателя размышлять, обдумывать позицию автора, участвовать в совместной работе по созданию новых смыслов.

### **3.Художественно-публицистические жанры критики.**

Заявленные жанры всегда относились к «изысканным» жанрам журналистики. В 90-е годы прошлого века отмечалась тенденция вытеснения художественно-публицистических жанров со страниц периодических изданий, но в последнее время снова прослеживаются признаки востребованности этих жанров.

- *Очерк* — произведение, в котором жизненный материал воспроизведен в наглядно-образной форме. Одна из разновидностей очерка - *творческий портрет*» - весьма популярный и востребованный в критике жанр. Об этом писал А.Г. Бочаров, особо подчеркивая распространенность в газетной практике «портретов, пытающихся схватить, представить общее впечатление, дать суммарную характеристику» художника, включающую «три компонента творческого пути»: «биографию; художественный мир, им созданный; жизненную действительность, породившую этот мир и отраженную в нем».

- *Зарисовка* – малая форма очерка. Небольшое по объему, но яркое по форме произведение, в центре внимания которого может быть как творческий человек, так и событие, явление культуры.

- *Эссе* – прозаический этюд, который представляет собой свободное изложение мыслей по какому-либо предмету или проблеме. По мнению А.Г. Бочарова, отличается «выявленностью личного, лирического начала, осознанным авторским стремлением к стилистическому и композиционному изяществу».

- *Фельетон* - сатирический жанр: факты действительности, в том числе – артефакты, рассматриваются через призму комического.

- *Реплика* – небольшое по объему критическое выступление, «реакция на негативные стороны того или иного события», «младшая сестра фельетона», по мнению А.А. Тертычного. Неотъемлемыми чертами жанра являются критичность, страстность, эмоциональный накал.

- *Памфлет* (от греч. «испепеляю») – еще один сатирический жанр, который характеризуется «сатирическим пафосом самой высокой градации, проявляющийся как сарказм – концентрация насмешки, иронии и гнева.

В *сервисной критике* художественно-публицистические жанры применяются не часто, но и здесь в определенных тематических направлениях достаточно популярен жанр очерка. Это, прежде всего, относится к рассматриваемой нами ресторанной критике, где востребована модель очерка и малой формы – зарисовки, поскольку только художественно-публицистический жанр помогает автору не только сообщить нужную информацию, но и благодаря использованию всего арсенала художественных средств выразительно воспроизвести обстановку, передать впечатления, вкусовые ощущения.

Критика может выражаться в разных формах и видах, ресторанная же критика находит оптимальное воплощение в авторских колонках. Авторская колонка сегодня является востребованным сегментом СМИ.

Сегодня должность ресторанный критик требует от журналиста совмещения многих специфических качеств. Помимо хорошего владения словом, умения точно описывать и передавать всю гамму ощущений и впечатлений, журналисту необходимо быть чутким дегустатором, разбираться в сфере дизайна, в области психологии. Талантливый ресторанный критик должен не просто рассматривать заведение общественного питания в ракурсе бизнеса, но и обращать внимание на множество неувидимых, но важных деталей, из которых

складывается общая атмосфера заведения. Ведь клиенты посещают рестораны не только из-за кулинарных изысков, но и ради положительных эмоций.

На основании всего вышесказанного формулируются **критерии оценки** ресторанной критики:

*1. Предмет рецензирования.* В качестве универсальной предметной единицы рецензирования рассматривается артефакт как «элементарная единица культурно-семантического пространства», которую можно представить в следующей структуре:

- качество кухни в заведении;
- качество оформления подаваемых блюд;
- полнота барной карты, ассортимента карты;
- качество обслуживания (профессионализм официанта, бармена, управляющего, сомелье);
- слагаемые атмосферы заведения (интерьер, музыкальное оформление, зонирование, уровень комфорта)
- соотношения цены и качества (сумма счета и его адекватность уровню оказанных услуг).

*2. Анализ методологии рецензирования:*

- технологический компонент (как осуществляется оценка);
- инструментальный (нормативная база, в соответствии с которой дается оценка)

*3. Анализ функционального назначения рецензии:*

- ориентирующие функции
- прагматические функции
- эстетические функции
- аксиологические функции
- корректирующие

*4. Жанровая модель рецензии.*

*5.Способ выражения авторской оценочной позиции, языковые особенности данного ресторанного критика.*

Во второй главе бакалаврской работы предоставляется анализ публикаций ресторанной критики по заданным критериям.



## ГЛАВА 2 КОМПЛЕКСНЫЙ АНАЛИЗ РЕСТОРАННОЙ КРИТИКИ КАК ВИДА ЖУРНАЛИСТСКОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1 Характеристика изданий, публикующих ресторанный критику

Прежде чем провести комплексный анализ ресторанный критику, необходимо ознакомиться с характеристиками заявленных изданий, рассматриваемых в ходе работы. Отбор СМИ осуществлялся из числа наиболее популярных изданий, имеющих постоянную рубрику, посвященную ресторанный критику.

#### 1. *«Коммерсантъ».*

История издательского дома «Коммерсантъ берет свои корни от 1988 года, когда Владимир Яковлев, корреспондент журнала «Огонек», зарегистрировал информационный кооператив «Факт». Первая ежедневная российская деловая газета «Коммерсантъ» начала выходить с сентября 1992 года. С того же момента в издании появилась рубрика «Ресторанный критику» под авторством Дарьи Цивиной. Сегодня материалы ресторанный критику публикуются в еженедельном журнале «Коммерсантъ WEEKEND», с тем же авторством.

#### 2. *«Ведомости».*

Издание позиционирует себя самым авторитетным источником информации о бизнесе и экономике в России. Газета выходит с 1999 года и использует материалы двух ведущих газет мира - «Financial Times» и «The Wall Street Journal», которые стояли у истоков ее создания. Сайт «Ведомостей» посещает в месяц более 2,5 миллионов уникальных посетителей. О ресторанах в газете с года начала ее функционирования начинал писать Алексей Зимин, сегодня это – дипломированный повар и главный редактор «Афиша – еда».

### 3. «Деловой Петербург».

Деловая газета Санкт-Петербурга. Начала выходить с 1993 года. Одно из правил, провозглашенных в газете, гласит, что в ней нельзя купить статью за деньги. У газеты есть свой слоган: «Важные вопросы – точные ответы». Исполнительный редактор изданий, Дмитрий Грозный, по сей день ведущий рубрику ресторанной критики «Грозный обзор», в 2013 году был назван лучшим ресторанным критиком по версии журнала «Where».

### 4. «Бизнес – online».

Деловая электронная газета Татарстана, стартовавшая в 2007 году. Самое цитируемое российское интернет-издание за пределами Москвы и Санкт-Петербурга. Издание проводит интернет-конференции, в которых принимают участие известные люди Татарстана и России в целом. В издании присутствует отдельная рубрика «ресторанная критика» с закрепленным за ней автором – Ксенией Соколовой.

### 5. «Restoran.ru».

Интернет-издание, предоставляющее информацию о жизни Москвы и Санкт-Петербурга. На сайте можно найти актуальные новости ресторанной и клубной жизни, рейтинги, новости, новинки ресторанов, клубов, кафе. Дата регистрации СМИ – 2005 год. В издании на постоянной основе публикуются несколько журналистов, пишущих ресторанный критику.

### 6. «Понедельник».

Деловая газета Тольятти, издается с 2000 года. Издание придерживается правила «писать то, что есть на самом деле». У «Понедельника» есть свой сайт – «Ponedelnik.info». И на сайте, и в печатной версии газеты журналист Илья Кириллов ведет рубрику «Трезвый взгляд», рецензируя городские заведения общественного питания.

Как видно из кратких характеристик анализируемых нами изданий, все они весьма популярны, уже много лет ведут рубрики ресторанной критики и их аудитория – как раз та публика, которую эта тема может интересовать. В работе проанализировано 30 публикаций за 2016 год, анализ которых занесен

в таблицу. Такой срок достаточен для того, чтобы судить о качестве актуального контента изучаемого тематического направления. Перейдем к анализу ресторанной критики в этих изданиях.

## **2.1 Комплексный анализ ресторанной критики**

Для анализа текстов используются критерии, которые были определены нами в конце первой главы данной работы. Каждый из них рассматривается под отдельным номером.

**Анализ материала «Гастробар 8»: за пазухой пенсионного фонда» («Бизнес Online» от 26 марта 2016 года). Автор – Ксения Соколова.**

### **1. Предмет рецензирования.**

Автор в анализируемом материале рассматривает реконструированное заведение «Гастробар 8», которое поменяло концепцию и название.

*- Качество кухни в заведении.*

При оценке кухни «Гастробара 8» автор предлагает читателю ознакомиться сразу с шестью блюдами. Фотографии и цены представлены перед описанием блюд, что дает возможность читателю самостоятельно сориентироваться в предложенном ассортименте.

При описании дегустационного процесса автор делает акцент на размер порций, соуса, способ приготовления блюд. Каждое заказанное блюдо рассматривается по отдельности. Оценка блюд представлена аргументированно. *«Парадоксально, но подушка из овощей удалась гораздо лучше самого кролика. Тот был весь полит серо-коричневым соусом (а-ля подливка в столовой), но умудрился остаться сухим и жестким».* Сделанная оценка позволяет читателю представить качество кухни.

*- Качество оформления подаваемых блюд.*

Автор рассматривает оформление блюд не по принципу эстетической привлекательности, а с точки зрения функциональности. *«Салат с чукой, огурцом и листьями «айсберга» буквально плавает в луже масла. С одной стороны, это поддерживает его ярко азиатский привкус, сформированный чукой и кунжутом. А с другой стороны, вылавливая оттуда гибкие огуречные «макаронины,» хочется это масло сцедить».* Так же описывается расположение ингредиентов. *«Полупрозрачные слайсы конины цвета маринованного имбиря покрывают булгур с овощами и гранатовыми зернами».* В целом автор создает в воображении читателя картину, которую наблюдает.

*- Полнота ассортимента барной карты.*

Автором отмечается размер карты и отсутствие ее многих составляющих без перечисления позиций. Таким образом, читателю предоставляется общая картина ассортимента барной карты.

*- Качество обслуживания.*

Автором оценено взаимодействие с официантом, его доброжелательность, оперативное обслуживание и данные рекомендации по блюдам. Данная оценка позволяет судить об уровне обслуживания в данном заведении.

*- Слагаемые атмосферы заведения (интерьер, музыкальное оформление, зонирование, уровень комфорта).*

Автор отметил разделение на курящую и некурящую зоны, остановил внимание на деталях интерьера, а также недостатках предметов сервиса (спецовниц, салфеток), что снизило уровень комфорта. У читателей создается полная картина атмосферы заведения.

*- Соотношение цены и качества.*

Автор указывает цены каждого заказанного блюда и средний чек на одного человека. На основании этого читатель может самостоятельно сделать вывод о соотношении цены и качества в заведении.

## **2. Анализ методологии рецензирования.**

*- Технологический компонент.*

Автор пользуется методом анализа (раскладывает предмет рецензирования на составляющие: расположение, оформление блюд, кухня, обслуживание), синтеза (в тексте прослеживается анализ заведения как единого целого), дедукции (автор указывает на ошибки, ориентируясь на общепринятые нормы), аргументации (большинство из своих оценок автор подтверждает аргументами).

*- Инструментальный компонент.*

Инструментальный компонент представлен оценкой кулинарных норм (норм приготовления заказаны горячих блюд, чая), эстетической оценкой (посредством описания сложившейся атмосферы заведения), оценкой новизны (заведение сравнивается «до» и «после» преобразований).

## **3. Анализ функционального назначения рецензии.**

*- Ориентирующие функции.*

Автор является путеводителем читателя в рассматриваемом заведении. Он подробно описывает кухню, интерьер, обслуживание, атмосферу заведения.

*- Прагматическая функция.*

Материал может быть рассмотрен читателем как рекомендация по выбору блюд в данном заведении.

*- Эстетическая функция.*

Материал может воздействовать на читателя как катализатор при формировании собственной оценочной системы и вкуса.

*- Корректирующая функция.*

Указанные в материале недостатки могут помочь рестораторам и членам коллектива провести работу над ошибками.

## **4. Жанровая модель рецензии.**

Авторская колонка с элементами рецензии и зарисовки. Ксения Соколова – постоянный автор рубрики «Ресторанная критика» в издании

«Бизнес online». Это рубрика с ярко-выраженным авторским началом и свободным повествованием, включающим в себя элементы разных жанров. Элемент рецензии вносится содержанием в материале критического отзыва на новое событие (открытие ресторана после масштабной реконцепции). Элемент зарисовки присутствует в виде художественности, публицистичности, образности.

## **5. Способ выражения авторской оценочной позиции, языковые особенности данного ресторанного критика.**

Мнение автора обозначается в конце материала звездочками по трем критериям: кухня, интерьер, обслуживание. Кроме того, автор дает персональную оценку каждому блюду, напитку, интерьеру, обслуживанию в самом материале. В своем тексте автор прибегает к эпитетам («скучноватый суп»), сравнениям («вешалки для одежды оплетены канатами, как исполинские кошачьи когтеточки»), метонимии («Голова Одри Хепберн»).

Заведение проанализировано подробно, с учетом рассмотрения всех необходимых элементов. Уделено внимание многим важным деталям по приготовлению блюд, слагаемым атмосферы. Автор доказательно подкрепляет все свои оценочные высказывания. В тексте присутствуют иллюстрации заказанных блюд и интерьера.

### **Анализ материала «Трудности пересчета. Служба доставки «Супер Рон».**

(«Понедельник» от 26 мая 2016 года). Автор – Илья Кириллов.

#### **1. Предмет рецензирования.**

Предметом рецензирования в данном материале, как и указано в заголовке, является служба доставки – не самая рассматриваемая область в ресторанной критике.

*- Качество кухни в заведении.*

Автор оценивает все заказанные блюда, но не всегда аргументированно. Про заказанный чизкейк автор отзывается положительно,

но делает лишь пометку *«просто образцово-показательный десерт»*. Для читателей, на момент прочтения не знающих, как должен выглядеть и каким быть на вкус «образцово-показательный» чизкейк, заказанное блюдо так и останется нераскрытым. А вот скруту «Терияки» уделено больше внимания. *«Особую пикантность и нежность овощам и мясу придавал жидкий, но ароматный соус, который отлично пропитал ингредиенты, не разрушив при этом структуру теста»*. В конце материала делается прямое обращение к службе доставки «Супер Рон» с просьбой исправить ключевые ошибки.

*- Качество оформления подаваемых блюд.*

Поскольку автор рецензирует службу доставки, рассматривать оформление блюд не имело бы смысла, что автор и не сделал.

*- Полнота ассортимента барной карты.*

Ни один из напитков заказан не был, автор не стал уточнять ассортимент, представленный на сайте доставки.

*- Качество обслуживания.*

Автор подробно описывает процесс работы службы доставки от заказа блюд на сайте до момента передачи заказанных блюд курьером, затрагивая неполадку в системе расчета. Причем данный пункт занимает практически половину от написанного материала. Таким образом, читатель может полностью ознакомиться с работой представленной службы доставки.

*- Слагаемые атмосферы заведения (интерьер, музыкальное оформление, зонирование, уровень комфорта)*

Автором не рассматриваются в связи с тем, что предмет рецензирования этого не требует.

*- Соотношение цены и качества.*

Автор указывает общий счет за все заказанные блюда. Читатель получает информацию только о ценах заведения.

## **2. Анализ методологии рецензирования.**

*- Технологический компонент.*

Автор пользуется методом анализа (раскладывает предмет рецензирования на составляющие: работа сайта, сотрудников службы доставки, качество заказанных блюд), синтеза (в тексте прослеживается функционирование службы доставки как единого целого).

*- Инструментальный компонент.*

Нормативная база представлена оценкой технологического аспекта (работы сайта). *«Именно сайт – слабое место доставки. Он симпатичный, но с технической точки зрения – сырой. Например, на каждой новой странице нужно заново выбирать город проживания».*

### **3. Анализ функционального назначения рецензии.**

*- Ориентирующая функция.*

Автор подробно представляет читателю службу доставки, описывает работу с сайтом, заказанные позиции.

*- Прагматическая функция.*

Содержащаяся в тексте оценка может быть использована аудиторией как рекомендации по выбору блюд из рассматриваемой службы доставки.

*- Корректирующая функция.*

Указанные в материале недостатки блюд и работы сайта могут помочь членам коллектива провести работу над ошибками.

### **4. Жанровая модель рецензирования.**

Колонка с элементами мини-рецензии и зарисовки. Ресторанной критикой в «Понедельнике» занимается один автор – Илья Кириллов, таким образом, это, несомненно, рубрика с ярко-выраженным авторским началом и свободным повествованием, включающим в себя элементы разных жанров. Элемент мини-рецензии вносится описываемыми впечатлениями без особого обоснования доказательствами. Зарисовка присутствует в виде публицистичности, художественности.

**5. Способ выражения авторской оценочной позиции, языковые особенности данного ресторанного критика.**



Оценка осуществляется проставлением определенного количества кружечек (в данном случае их три). Такая система оценки прослеживается во всех материалах заявленной рубрики. В своем тексте автор прибегает к иронии – *«Стало окончательно ясно, что математика не самое сильное место у службы доставки»*, метафорам – *«скрут мы оставили на завтрак, и утром он благополучно пережил микроволновую ванну»*, эпитетам – *«ароматный соус»*.

Подводя итог, следует отметить, что материал представляет собой краткую оценку службы доставки, при этом автор не полностью раскрывает некоторые пункты, делая акцент только на тех элементах, которые ему запомнились больше всего. Тем не менее, текст легко и интересно читается благодаря небольшому объему и особому занимательному стилю автора.

**Анализ публикации «Высоко сижу. Паста-бар «C1tizen».** ( «Деловой Петербург» от 6 мая 2016 года). Автор – Дмитрий Грозный.

### **1. Предмет рецензирования.**

Предметом рецензирования является паста-бар «C1tizen» в Санкт-Петербурге. Место необычно своим названием и отсутствием официантов.

*- Качество кухни в заведении.*

Автором описываются и кратко оцениваются заказанные блюда. *«Откровенно бледным недоразумением оказалась лишь пицца "Маргарита" — это тот случай, когда трудно сказать, что нужно исправить, потому что исправлять нужно все. Наверное, у пиццайоло был просто не его день»*. Другое блюдо – равиоли с рикоттой – описано более подробно, их *«сопровождало море отличного соуса с томатами, а зеленые шпинатные кругляшки были скупо смазаны помидорной субстанцией»*. -

*Качество оформления подаваемых блюд.*

Автор отмечает разницу в подаче одних из тех же блюд, заказанных в разные дни. *«Только я своими глазами видел, что и креветок, и гребешков здесь порой кладут большие, гораздо больше»*.

*-качество обслуживания*

Автором отмечается отсутствие официантов и при этом неотлаженная система самообслуживания.

- *Слагаемые атмосферы заведения (интерьер, музыкальное оформление, зонирование, уровень комфорта).*

Автор описывает интерьер и публику заведения, что создает дополнительный эффект присутствия. «У стойки и за столиками пристраиваются личности в татуировках и шортах, или в комбезах с приспущенными лямками».

- *Соотношение цены и качества.*

Автором указана только цена заказанных блюд.

## **2. Анализ методологии рецензирования.**

- *Технологический компонент.*

Автор пользуется методом анализа (раскладывает предмет рецензирования на составляющие: интерьер, публика, качество заказанных блюд), синтеза (в тексте прослеживается анализ заведения как единого целого), дедукции (автор указывает на несоответствие технологии приготовления пиццы «Маргариты» общепринятым нормам»), аргументации (большинство из своих оценок автор подтверждает аргументами).

- *Инструментальный компонент.*

Нормативная база представлена оценкой кулинарных норм (норм приготовления пиццы, пасты, салата), эстетической оценкой (посредством описания сложившейся атмосферы заведения).

## **3. Анализ функционального назначения рецензии.**

- *Ориентирующая функция.*

Автор подробно представляет читателю описанное заведение, затрагивая интерьер, способ обслуживания, заказанные блюда.

- *Прагматическая функция.*

Содержащаяся в тексте оценка может быть использована аудиторией как рекомендация по выбору блюд из рассматриваемого заведения, также

каждый читатель на основании проведенной автором оценки может решить, хочет ли он посещать данное заведение.

*- Корректирующая функция.*

Указанные в материале недостатки могут помочь рестораторам и членам коллектива провести работу над ошибками.

*- Эстетическая функция.*

Материал помогает развивать вкус у реципиентов критики.

#### **4. Жанровая модель рецензирования.**

Колонка с элементами мини-рецензии. Ресторанной критикой в «Деловом Петербурге» занимается Дмитрий Грозный, отсюда и название авторской рубрики «Грозный обзор». Материал с ярко выраженным авторским началом и свободным повествованием, включающим в себя элемент мини-рецензии (авторская оценка совершается на уровне впечатлений).

#### **5. Способ выражения авторской оценочной позиции, языковые особенности данного ресторанный критика.**

Автор делает оценку в ходе рассмотрения артефактов, общая оценка заведению не выставляется. В тексте автор прибегает к фразеологизмам («своими глазами видел»), эпитетам («свекла солирует»), жаргонизмам («гости в комбезах»).

Огромным плюсом рецензии является множество приложенных к ней фотографий интерьера и блюд (в общей сложности – 40), таким образом, читатель может не только «услышать», но и увидеть заведение. Автор хоть и кратко, но аргументирует свою позицию, затрагивая практически все рассматриваемые нами пункты. Материал небольшой и легко читаемый за счет обилия различных фигур речи в тексте.

**Анализ публикации «Петербург на тарелке. Ресторан «Кококо» на Вознесенском». («Restoran.ru» от 18 апреля 2016 года). Автор – Юлия Науанова.**

## **1. Предмет рецензирования.**

Автором рассматривается нашумевший, сменивший место расположения ресторан «Кококо».

*- Качество кухни в заведении.*

Автор подробно описывает и оценивает все заказанные блюда, уделяя внимание каждому составляющему блюда. *«Блюдо внешне выразительное благодаря сочетанию рыжей морковки и оптимистично зеленого мороженого, под которым и спрятана рыбная котлетка. Тельное - по сути, суфле из судака, но достаточно плотной консистенции. Самый, пожалуй, запомнившийся вкус в блюде – легкие, как пергамент, чипсы из лука – зеленые, под стать мороженому и очень обогащающие блюдо».*

*- Качество оформления подаваемых блюд.*

Автор подробно описывает подачу всех заказанных блюд. *«Приносят тарелку, в которой под стеклянным колпаком дымится в окружении какой-то бисерной мелочи подрумяненный гребешок. В отдельном небольшом кувшинчике – пюре из сельдерея в суповой консистенции. При нас всё это соединили в единый суп».*

*- Полнота ассортимента барной карты.*

Автор не уточняет ассортимент барной карты, делает указание только на заказанный чай с мятой.

*- Качество обслуживания.*

Автор делится своими впечатлениями от обслуживающего персонала и кратко характеризует его работу. *«Обслуживали легко, быстро, но не без греха: горячее принесли, когда мы еще доедали закуски, так что пришлось собирать последние капли и крошки салатов...».*

*- Слагаемые атмосферы заведения (интерьер, музыкальное оформление, зонирование, уровень комфорта).*

Автором оцениваются преимущества и недостатки нового расположения ресторана, подробно описываются элементы декора и

царившая атмосфера. *«И да, внешне – это совершенно другой «Кококо». Это уже не милый, простой и домашний ресторан с теплым неярким светом... куда можно было прийти в потрепанных джинсах и клетчатой рубашке навыпуск».*

*- Соотношение цены и качества.*

Автором отмечаются только цены заказанных блюд.

## **2. Анализ методологии рецензирования.**

*- Технологический компонент.*

Автор пользуется методом анализа (раскладывает предмет рецензирования на составляющие: расположение, атмосфера заведения, элементы интерьера, обслуживающий персонал, качество заказанных блюд), синтеза (в тексте прослеживается анализ заведения как единого целого), аргументации (автор доказательно подкрепляет практически каждую свою реплику), дедукции (автор сопоставляет рассматриваемый объект с образцами и нормами).

*- Инструментальный компонент.*

Технологическая база представлена оценкой кулинарных норм (прослеживается при оценке блюд), эстетической оценкой (посредством описания сложившейся атмосферы заведения), оценкой новизны (за «старое» берется оценка ресторана «Кококо» при его первом расположении, за «новое» – открытие ресторана на Вознесенском проспекте).

## **3. Анализ функционального назначения рецензии.**

*- Ориентирующая функция.*

Автор подробно представляет читателю описанное заведение, затрагивая расположение, интерьер, качество обслуживания, заказанные блюда, что дает возможность читателю получить полную картину о заведении.

*- Прагматическая функция.*

Содержащаяся в тексте оценка может быть использована аудиторией как рекомендация по выбору блюд из рассматриваемого заведения, также

каждый читатель на основании проведенной автором оценки может решить, хочет ли он посещать данное заведение.

*- Корректирующая функция.*

Указанные в материале недостатки могут помочь рестораторам и членам коллектива провести работу над ошибками.

*- Эстетическая функция.*

Материал помогает развивать вкус у реципиентов критики.

#### **4. Жанровая модель рецензирования.**

Колонка с элементами рецензии и зарисовки. Юлия Науанова – постоянный автор рубрики «Петербург на тарелке». Это рубрика с ярко-выраженным авторским началом и свободным повествованием, включающим в себя элементы рецензии и зарисовки. Элемент рецензии вносится содержанием в материале критического отзыва на нашумевшее событие, элемент зарисовки – содержанием образности, публицистичности, литературно-стилевых приемов.

#### **5. Способ выражения авторской оценочной позиции, языковые особенности данного ресторанного критика.**

Автор делает оценку всему заведению, исходя из вопроса: «Вернулась бы я сюда еще раз?». В тексте содержится обилие вводных конструкций «кажется», «как говорили», «конечно», «пожалуй», парцелляция «Потому как всё тут вдруг стало стильно и модно. И продуманно. И изысканно. И красиво. Местами даже завораживающе», фразеологизмы – «ломали копья», эпитеты – «робкие капустные листики», эпифора – «первая ложка - ух ты, вобла! Вторая ложка – мать моя, да вобла же! Третья – ну как так-то, мороженое же на вид, но на вкус – вобла!».

Одной из особенностей данного материала и всех материалов рубрики «Петербург на тарелке» является подробное описание хлебной корзины, подаваемой в заведении. Также присутствуют фотографии всех заказанных блюд. Материал отличается подробным красочным описанием блюд, акцентом на сложившуюся атмосферу, развернутым выводом в конце.

**Анализ публикации ««Как небольшой ресторан в Доломитовых альпах стал центром высокой гармонии».** («Ведомости» от 19 апреля 2016 года). Автор – Александр Губский.

### **1. Предмет рецензирования.**

Автором рассматривается ресторан St. Hubertus, расположенный в небольшой курортной деревне с населением 700 человек.

*- Качество кухни в заведении.*

Автор описывает некоторые позиции из меню, также отмечает количество ингредиентов *«мороженое — свежайшее, не знающее, что такое холодильник: поступает сразу из морозильницы на тарелку»*, *«во всех блюдах шеф использует максимум три ингредиента, считая, что большее количество сбивает человека с толку»*.

*- Качество оформления подаваемых блюд.*

Автором подробно расписана подача каждого рассматриваемого блюда. *«Тартар из нежнейшей форели подается с красной икрой и обрамляется соусом из костей форели, вываренных в гевюрцтраминере; дополнительно подчеркивают структуру этого бархатистого блюда чипсы из рыбьей кожицы»*.

*- Полнота ассортимента барной карты.*

Указывается наличие эксклюзивных вин в заведении. *«...Laurin 2013 года — лагрейн с 20-процентной добавкой мерло от Girlan. Вино нам разлили еще до того, как подали горячее, и, едва вдохнув его букет, мы поняли, что это будет прекрасная пара — настолько животным и мясистым оказалось вино»*.

*- Качество обслуживания.*

Автором отмечается работа сомелье: *«Сомелье порекомендовал нам вино к голубю с сушеной морковью и к ягненку с козлотородником и сальсой верде»*.

- *слагаемые атмосферы заведения (интерьер, музыкальное оформление, зонирование, уровень комфорта).*

Автором описывается атрибутика заведения: *«В виде подставки под дамскую сумочку приносят некрашеный табурет, а в конце ужина конфеты ручной работы сервируют на... оленьих рогах».*

- *Соотношение цены и качества.*

Автором не обозначаются ни соотношение цены и качества, ни цены в заведении, но есть указание на то, что ресторан – гастрономический, что априори задает высокую ценовую планку и планку качества.

## **2. Анализ методологии рецензирования.**

- *Технологический компонент.*

Автор пользуется методом анализа (раскладывает предмет рецензирования на составляющие: расположение, элементы декора, качество заказанных блюд, подача блюд), синтеза (в тексте прослеживается анализ заведения как единого целого), дедукции (автор сопоставляет рассматриваемый объект с образцами и нормами, например – с оценкой Michelin).

- *Инструментальный компонент.*

Технологическая база представлена оценкой кулинарных норм (прослеживается при оценке блюд и продуктов), эстетической оценкой (посредством описания всего заведения с эксклюзивными блюдами и винами).

## **3. Анализ функционального назначения рецензии.**

- *Ориентирующая функция.*

Автор подробно описывает заведение, затрагивая расположение, интерьер, качество обслуживания, некоторые позиции блюд из меню и вино.

- *Прагматическая функция.*

Содержащаяся в тексте оценка может быть использована аудиторией как рекомендация по выбору блюд из рассматриваемого заведения, также



каждый читатель на основании проведенной автором оценки может решить, хочет ли он посещать данное заведение.

- *Эстетическая функция.*

Материал помогает развивать вкус у реципиентов критики.

#### **4. Жанровая модель рецензирования.**

Мини-рецензия с элементами зарисовки. Как и в любой мини-рецензии, автор описывает впечатления без особого обоснования доказательствами. От зарисовки в тексте присутствует публицистичность, образность.

#### **5. Способ выражения авторской оценочной позиции, языковые особенности данного ресторанный критика.**

Автор делает оценку артефактам по ходу их рассмотрения, общая оценка в тексте не присутствует. Материал содержит эпитеты – «животное, мясистое вино», прямую речь, восклицательные предложения.

В целом материал представляет собой описание заведения со всеми его составляющими без обременения материала подробной аргументацией. Текст подкреплен фотографиями еды и интерьера, но автор практически не оценивает блюда из меню и обслуживание, делая акцент только на сервировке блюд.

#### **Анализ публикации «Пасха в московских ресторанах».**

(«Ведомости» от 27 апреля 2016 года). Автор – Анна Шилова.

##### **1. Предмет рецензирования.**

Предмет рецензирования в данном материале – московские рестораны, которые в связи с Пасхой внесли специальные предложения в свои меню. Так как материал написан в информационном жанре, некоторые артефакты из плана анализа не учитываются – они не являются предметом рассмотрения.

- *Качество кухни в заведении.*

Автор описывает многие позиции из меню всех рассматриваемых ресторанов. «...Сервируют около 40 блюд (супы, выпечка, морские и мясные деликатесы) также будет творожная пасха и куличи».

- *Качество оформления подаваемых блюд.*

Автором кратко описывается подача блюд. «Организуют ярмарку с куличами, украшенными золотой карамелью, рассыпчатым печеньем и сладкой глазурью».

- *Полнота ассортимента барной карты.*

Указаны несколько позиций алкогольных напитков. «...С шампанским *Moët & Chandon* и винами *Сибирьковый «Ведерников»* и *Ренессанс «Раевское»*.

- *Слагаемые атмосферы заведения (интерьер, музыкальное оформление, зонирование, уровень комфорта).*

Автором обозначается появление новых деталей интерьера. «...Немного изменяют оформление ресторана, например, ведерко с алыми яблоками на входе заменяют на лукошки с пасхальными яйцами, на подоконники поставят деревянные корзины, наполненные пасхальными яйцами и цыплятами с деревянными курочками ручной работы».

- *Соотношение цены и качества.*

Присутствует указание цен описанных позиций.

## **2. Анализ методологии рецензирования.**

- *Технологический компонент.*

Автор использует метод дедукции (от общего рассмотрения всех ресторанов к отдельным заведениям), аналогии (применяется при оценке продуктов одного ряда).

- *Инструментальный компонент.*

Нормативная база представлена оценкой оригинальности (при разборе каждого заведения и выделения неординарных пунктов в меню).

## **3. Анализ функционального назначения рецензии.**

- *Ориентирующая функция.*

Автор описывает рассматриваемые заведения, затрагивая нововведенные позиции меню.

- *Прагматическая функция.*

Содержащаяся в тексте оценка может быть использована аудиторией как рекомендации по выбору блюд для Пасхи, также для выбора заведения, которое можно посетить в праздник.

#### **4. Жанровая модель рецензирования.**

Мини-обозрение. Предметом отображения является совокупность ресторанов, главная цель материала – сообщать о схожих явлениях без попытки выявления глубоких взаимосвязей.

#### **5. Способ выражения авторской оценочной позиции, языковые особенности данного ресторанного критика.**

В материале не присутствует оценочная позиция автора, из языковых особенностей выделяются событийные предикаты.

В целом мини-обозрение представляет собой материал с большим количеством фактической информации, при этом делается упор на неотъемлемые артефакты ресторанной критики – меню, подача блюд, интерьер. Оценочная информация отсутствует в связи с тем, что материал написан в информационном жанре рецензирования.

#### **Анализ публикации «Естественный отбор».**

(«Коммерсант» от 5 февраля 2016 года). Автор – Дарья Цивина.

##### **1. Предмет рецензирования.**

Предметом рецензирования является новый проект ресторатора Кирилла Гусева – ресторан «Жизнь Пи».

*- Качество кухни в заведении.*

Описано нескольких позиций из меню с краткой оценкой. *«На мой взгляд, даже в самом простом супе из дала, сваренном на крошечной электроплитке в потаенном "Москва-Дели", куда больше вкуса Индии, чем в "Жизни Пи"».*

*- Качество оформления подаваемых блюд.*

Автор делает указание на посуду заведения. *«Всю металлическую посуду для сервировки — около тонны — привезли из Индии».*

*- Полнота ассортимента барной карты .*

Автором не обозначается ни один элемент из барной карты.

*- Качество обслуживания.*

Автор не описывает взаимодействие с обслуживающим персоналом.

*- Слагаемые атмосферы заведения (интерьер, музыкальное оформление, зонирование, уровень комфорта).*

Автор кратко обозначает атрибутику заведения, созданную атмосферу. «Особенно эффектно и остроумно выглядят мерцающие электрические гирлянды под стеклянными колпаками, изображающие океанический планктон».

*- Соотношение цены и качества.*

Автором обозначаются только цены отдельных блюд.

## **2. Анализ методологии рецензирования.**

*- Технологический компонент.*

Автор пользуется методом анализа (раскладывает предмет рецензирования на составляющие: интерьер, атмосфера в заведении, блюда из меню), синтеза (в тексте прослеживается анализ заведения как единого целого), дедукции (автор сопоставляет рассматриваемый объект с образцами и нормами индийской кухни).

*- Инструментальный компонент.*

Технологическая база представлена оценкой кулинарных норм (прослеживается при оценке блюд и продуктов), эстетической оценкой (посредством описания всего заведения с эксклюзивными блюдами и винами).

## **3. Анализ функционального назначения рецензии.**

*- Ориентирующая функция.*

Автор подробно описывает заведение, затрагивая расположение, интерьер, качество обслуживания, некоторые позиции блюд из меню и вино.

*- Прагматическая функция.*

Содержащаяся в тексте оценка может быть использована аудиторией как рекомендация по выбору блюд из рассматриваемого заведения, также каждый читатель на основании проведенной автором оценки может решить, хочет ли он посещать данное заведение.

- *Эстетическая функция.*

Материал помогает развивать вкус у реципиентов критики.

- *Корректирующая функция.*

Указанные в материале недостатки блюд и работы сайта могут помочь рестораторам и членам коллектива провести работу над ошибками.

#### **4. Жанровая модель рецензирования.**

Авторская колонка с элементами мини-рецензии. Ресторанной критикой в «Коммерсанте» уже много лет занимается Дарья Цивина. Это рубрика с ярко выраженным авторским началом, свободным повествованием и элементами мини-рецензии, вносимыми описываемыми впечатлениями без особого обоснования доказательствами.

#### **5. Способ выражения авторской оценочной позиции, языковые особенности данного ресторанный критика.**

Автор дает оценку артефактам только в ходе их рассмотрения. Итоговой оценки ресторана в конце материала не присутствует. В тексте содержатся эпитеты («меткое название»), фразеологизмы («попадает в десятку»).

Материал не затрагивает такие важные артефакты ресторанной критики, как качество обслуживания и ассортимент барной карты, также в тексте практически нет доказательной базы и выводов по заведению. Тем не менее, ресторанная критика в «Коммерсанте» востребована за счет авторитетности автора.

Проделанный комплексный анализ иллюстрирует, что наиболее полное аргументированное рецензирование осуществляется только в одном издании – «*Бизнес – Online*». В каждом материале упомянутого СМИ присутствует разделение на следующие подпункты: расположение, оформление, кухня,

обслуживание, что не дает возможности упустить какой-либо важный артефакт.

Из анализа 30 публикаций, помещенного в таблицу, видно, что большинство материалов ресторанной критики написано без учета необходимых критериев для ее оценки. Даже центральный артефакт – качество кухни в заведении – не всегда оценивается доказательно и развернуто. Качество оформления подаваемых блюд затрагивается описательно, в связи с тем, что авторы используют в свои текстах элементы зарисовки. Полнота барной карты указывается только в редких случаях, в своем большинстве этот пункт затрагивается очень кратко или же совсем опускается. Таким же мимолетным критерием при написании ресторанной критики является качество обслуживания, хотя при посещении ресторанов этот пункт весомо влияет на общее впечатление от заведения. Интерьер заведения с его деталями описывается подробно, а вот соотношение цены и качества зачастую опускается. Общую оценку заведения у многих авторов можно обнаружить, только прочитав весь материал, бальная шкала отсутствует у 4 изданий из 6 рассмотренных.

Из технологических методов авторы активно пользуются методами анализа, синтеза, дедукции, реже – аргументации, абстрагирования. Нормативная база представляется оценкой кулинарных норм, эстетической оценкой, оценкой новизны.

Рассмотренные материалы ресторанной критики выполняют следующие функции: ориентирующую, прагматическую, эстетическую, корректирующую.

Из жанровых моделей рецензирования в ресторанной критике преобладает авторская колонка с элементами рецензии/мини-рецензии и зарисовки. Также встречаются событийные заметки и мини-обзоры.

При написании ресторанной критики авторы активно пользуются выразительными средствами русского языка, такими как эпитеты, метафоры,

ирония, фразеологизмы, парцелляция, метонимия, восклицательные предложения, жаргонизмы.

Проведенный подробный анализ одного текста из каждого издания демонстрирует методику анализа. Аналогично проанализированы 30 публикаций названных изданий за период 2016 года, данные о них по обозначенным критериям мы кратко зафиксировали в таблице, представленной в приложении. И на основании этих данных сделан сравнительный анализ СМИ по каждому критерию и в целом. Результаты данного анализа представлены в итоговых выводах в заключение работы.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В работе, посвященной анализу развития ресторанной критики как специфической сферы деятельности, описаны исторические корни данного явления, которые уходят еще в XVIII век. Указываются причины выделения из общего вида критических публикаций такого направления, как сервисная критика, а уже из ее состава выделилась в самостоятельное направление и собственно ресторанная критика.

Сегодня ресторанная критика представлена в различных типах СМИ – массовых и специализированных, предназначенных для людей, занятых в этом виде деятельности. Профессиональные издания в своей информационной политике ориентируются на главную цель – способствовать успешному развитию бизнеса. Нас же интересовала ресторанная критика, предназначенная для массового потребления.

Для ее анализа необходимо было сформулировать критерии. Они могли быть выведены только на основании использования комплексного подхода, т.к. предметом анализа ресторанной критики является специализированный вид деятельности со своими особенностями и закономерностями. Именно компетентность анализа заставляет обратиться к области профессиональных знаний. Нами была изучена предметная, методологическая и функциональная сущность рецензирования, основные жанровые модели рецензирования.

Изучив соответствующую литературу вопроса, мы разработали систему критериев, в которую входили как компетентностные составляющие данной профессиональной деятельности, так и профессиональные требования, предъявляемые к журналистскому тексту. Получился следующий ряд критериев для анализа текстов:

- 1. Предмет рецензирования.** В качестве универсальной предметной единицы рецензирования рассматривается артефакт как «элементарная



единица культурно-семантического пространства», которую можно представить в следующей структуре:

- качество кухни в заведении;
- качество оформления подаваемых блюд;
- полнота барной карты, ассортимента карты;
- качество обслуживания (профессионализм официанта, бармена, управляющего, сомелье);
- слагаемые атмосферы заведения (интерьер, музыкальное оформление, зонирование, уровень комфорта)
- соотношения цены и качества (сумма счета и его адекватность уровню оказанных услуг)

## **2. Анализ методологии рецензирования:**

- технологический компонент (как осуществляется оценка);
- инструментальный (нормативная база, в соответствии с которой дается оценка)

## **3. Анализ функционального назначения рецензии:**

- ориентирующие функции
- прагматические функции
- эстетические функции
- аксиологические функции
- корректирующие

## **4. Жанровая модель рецензии.**

## **5. Способ выражения авторской оценочной позиции, языковые особенности данного ресторанного критика.**

По этим критериям мы подробно проанализировали по одному тексту из каждого издания, чтобы продемонстрировать как общие, так и отличительные черты подхода к освещению данной проблематики. Кроме того, нами проанализированы публикации данных изданий за период 2016 года. Все данные по каждой публикации были занесены в краткой

формулировке в таблицу, представленную в приложении. На основании полученных данных мы пришли к следующим выводам.

Оценивая качество кухни, деловая газета г. Тольятти *«Понедельник»* не стремится непременно в каждой публикации описать все избранные для оценки блюда, расписать их ингредиенты, и последовательно оценить каждое блюдо. Иногда предлагает оценка только одного блюда, что не позволяет читателю судить о качестве кухни. Часто присутствует положительный или отрицательный отзыв без подробной аргументации выводов автора.

В газете *«Ведомости»* можно встретить как подробное описание и оценку всех позиций меню, так и просто краткий обзор ассортимента.

Описание нескольких позиций из меню с краткой оценкой характерно для газеты *«Коммерсант»*.

В отличие от вышеназванных изданий, газеты *«Бизнес Online»* и *«Деловой Петербург»*, *«Restoran.ru»*, как правило, дают подробное описание и оценку каждого заказанного блюда, что и позволяет читателю получить более полное представление о том, как может выглядеть его обед или ужин в данном заведении. Можно сказать, что эти издания в полном объеме реализуют требование жанра в части характеристики кухни заведения.

Описание оформления блюд в региональном издании *«Понедельник»*, в газете *«Ведомости»* и в *«Коммерсанте»* зачастую отсутствует. В газетах *«Бизнес Online»*, *«Деловой Петербург»*, *«Restoran.ru»*, авторы, напротив, подробно описывают подачу блюда, включая посуду. При этом иногда оформление блюд рассматривается не по принципу эстетической привлекательности, а с точки зрения функциональности. Таким образом, и по этому критерию те же издания демонстрируют большую тщательность.

Барная карта и ее содержание фактически не интересуют корреспондентов *«Понедельника»* и *«Коммерсанта»*. *«Ведомости»* ограничиваются указанием на наличие винной карты. *«Restoran.ru»* характеризует барную карту очень кратко, либо подробно оценивает только заказанную позицию. Барная карта является постоянным предметом

внимания и оценки в газете *«Бизнес Online»*. Здесь отмечается наличие карты, ее размер и фактическое наличие ее составляющих. *«Деловой Петербург»* к этому описанию обычно добавляет сведения о диапазоне цен и наличии разновидностей алкогольной продукции. Как видим, последние два названных издания вновь в наибольшей степени реализуют требования к отражению предмета анализа в рецензии.

В *«Понедельнике»* и *«Коммерсанте»* мы не встретили описаний качества обслуживания. *«Ведомости»* лишь один раз оценили работу сомелье. В *«Restoran.ru»* сведения о качестве обслуживания подаются только кратко. В *«Деловом Петербурге»* о качестве обслуживания есть упоминания почти в каждом тексте, иногда представлены диалоги с официантами. И только в газете *«Бизнес Online»* непременно характеризуется взаимодействие посетителей с официантами, а иногда и другим персоналом заведения.

Автора в газете *«Понедельник»* из всего перечня средств создания атмосферы в заведении чаще интересует интерьер. *«Бизнес Online»* уделяет внимание зонированию, деталям интерьера и музыкальному сопровождению. *«Деловой Петербург»* добавляет к последнему и характеристику присутствующей публики, поскольку она вносит весомый вклад в создание атмосферы в заведении. В *«Restoran.ru»* встречаются сведения о заполненности заведения публикой и описание вида из окна. *«Ведомости»* обращают внимание на атрибутику заведения, а *«Коммерсант»* характеризует общее место расположения заведения. Как видим, в этом критерии все издания вносят свои дополнения в общую картину средств оценки атмосферы.

Что касается соотношения цены и качества, то оно никак не отмечается в *«Деловом Петербурге»*. *«Ведомости»* упомянули о ней однажды и только в связи с высокими наценками. Можно сказать, что *«Понедельник»* о ценах говорит постоянно, но не всегда сопоставляет их с качеством. *«Коммерсант»* оценивает только заказанные блюда и при этом указывает на уровень цен. *«Restoran.ru»* если и делает оценку соотношения цены и качества, то кратко и

в конце текста. «*Бизнес Online*» не уделяет внимание этому критерию отдельно, зато итоговая оценка выставляется автором обязательно и в ней присутствует примечание: «с учетом ценника». И в этом критерии наиболее выигрышно выглядит «*Бизнес Online*».

Как видно из анализа предмета рецензирования в совокупности, только издание «*Бизнес Online*» придерживается необходимости освещать все составляющие предмета, заботясь при этом об аргументации своих выводов. Не удивительно, что у этого издания все публикации реализуют наиболее широкий спектр функций: ориентирующую, прагматическую, эстетическую, корректирующую. А в жанровой модели присутствуют, кроме мини-рецензий еще и элементы зарисовки, что способствует сознанию образа в голове у читателя. Такая же жанровая модель, кстати, используется в «*Restoran.ru*».

Четко ранжированную оценку по всем критериям представляют только два издания: «Понедельник» и «*Бизнес Online*», последнее при этом указывает на критерии оценки.

В целом проделанный нами анализ ресторанной критики СМИ показал, что она во многом является спонтанной, не соответствующей профессиональным компетентностным критериям. Очень часто критики основываются только на персональной субъективной оценке, не пытаясь ее аргументировать. Популярность колонок ресторанной критики, как правило, в значительной степени определяется авторитетностью автора, и потому очень важно было бы поддерживать свой авторитет аргументированными высказываниями, а не пытаться выделиться за счет формы изложения.

Сервисная критика может способствовать развитию потребительства в обществе, а может выполнять и культуроформирующую функцию, делая акцент на развитие потребительской культуры граждан. Вот к этому и следует стремиться, реализуя требования компетентности и журналистского мастерства одновременно.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

### Нормативно-правовая база

1. О средствах массовой информации : федеральный закон от 27.12.1991 № 2124-1 // Справочно-правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] / Компания «Консультант Плюс». – Последнее обновление 05.04.2016.

### Научная, учебная и специальная литература

2. Бахтин, М. М. Автор и герой. К философским основам гуманитарных наук [Текст] / М. М. Бахтин. – СПб. : Азбука, 2000. - 332 с.
3. Белинский, В. Г. Статьи о классиках [Текст] / В. Г. Белинский. – М. : Худ. лит-ра, 1970. – 608 с.
4. Берков, П. Н. История русской журналистики XVIII века [Текст] / П. Н. Берков. – М. : Изд-во АН СССР, 1952. - 572 с.
5. Богомолов, Н. А. Вокруг «серебряного века»: Статьи и материалы [Текст] / Н. А. Богомолов. – М. : Новое литературное обозрение, 2010. – 185 с.
6. Говорухина, Ю. А. Русская литературная критика на рубеже XX-XXI [Текст] / Ю. А. Говорухина, дис. ...кандидата филологических наук. – ТГУ, 2010. – 112 с.
7. Горохов, В. М. Публицистика: теория и практика [Текст] / В. М. Горохов. – М. : Акад. изд-во МЭГУ, 1995. – 164 с.
8. Григорьева, Е. С. Культурология: практикум: учеб. пособие [Текст] / Е.С. Григорьева. – Воронеж : ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный технический университет», 2013. – 120 с.
9. Гуревич, С.М. Газета: вчера, сегодня, завтра [Текст] / С. М. Гуревич. – М. : Аспект Пресс, 2004. – 288 с.
10. Деннис, Э. Беседы о масс-медиа [Текст] / Э. Деннис, Д. Мэррил; пер. Е. Г. Соколова. – М. : Вагриус, 1998. – 384 с.

11. Егоров, Б. Ф. Аполлон Григорьев – литературный критик [Текст] / Б. Ф. Егоров.– М. : Современник, 1986. – 349 с.
12. Жирков, Г. В. История цензуры в России XIX-XX вв [Текст] / Г. В. Жирков. – М. : Аспект Пресс, 2001. – 368 с.
13. Интернет-СМИ: Теория и практика : учеб. пособие / под ред. М. М. Лукиной [Текст]. – М. : Аспект Пресс, 2010. – 326 с.
14. История русской журналистики XVIII-XIX веков / под ред. А. В. Западова [Текст]. – М. : Высшая Школа, 1973. – 518 с.
15. История русской журналистики XVIII-XIX веков / под ред. Л. П. Громовой [Текст]. – СПб. : Изд-во С-Петербур. ун-та, 2005. - 600 с.
16. Карамзин, Н. М. Избр. соч. в 2 т. [Текст] / Н. М. Карамзин. – М. : Худ. лит-ра, 1984. – Т.2. – 671 с.
17. Корконосенко, С. Г. Основы журналистики [Текст] / С. Г. Корконосенко. – М. : Аспект Пресс, 2001. – 287 с.
18. Кузнецов, И. В. История отечественной журналистики (1917-2000) [Текст] / И. В. Кузнецов. – М. : Флинта, 2002. – 640 с.
19. Кулешов, В. И. История русской критики XVIII-XIX веков [Текст] / И. В. Кулешов. – М. : Просвещение, 1978. – 526 с.
20. Лазутина, Г. В., Распопова С. С. Жанры журналистского творчества [Текст] / Г. В. Лазутина., С. С. Распопова. – М. : Аспект Пресс, 2011. – 320 с.
21. Лазутина, Г. В. Журналистский текст как знание оперативного назначения [Текст] / Г. В. Лазутина // Вестник Московского университета. 2012. – Сер. 10, Журналистика. – Вып. 5. – С. 50-59.
22. Лазутина, Г. В. Термины – хранилище концепций [Текст] / Г. В. Лазутина // Вестник Московского Университета. 2012. – Сер. 10, Журналистика. – Вып. 1. – С. 50-55.
23. Мельник, Г. С. Основы творческой деятельности [Текст] / Г. С. Мельник, А. Н. Тепляшина. – СПб. : Питер, 2004. – 272 с.

24. Методы журналистского творчества / Под ред. В. М. Горохова [Текст]. – М. : Изд- во МГУ, 1982. – 151 с.
25. Нерсесова, Т. Е. Аксиологическая основа медиаконтента как способ формирования субъективного восприятия культурных ценностей общества и их оценки / Т. Е. Нерсесова // Медиаскоп». – 2011. [Электронный ресурс]. – Режим доступа к журн.: [www.mediascope.ru/node/835](http://www.mediascope.ru/node/835)
26. Нерсесова, Т.Е Сервисное рецензирование как особая предметная область в оценочной деятельности журналиста / Т. Е. Нерсесова // Медиаскоп». – 2011. [Электронный ресурс]. – Режим доступа к журн.: <http://www.mediascope.ru/node/851>.
27. Нерсесова, Т. Е. Современная критическая мысль: основные тенденции / Т. Е. Нерсесова // Меди@льманах. – 2011. [Электронный ресурс]. - Режим доступа к журн.: [www.mediaalmanah.ru/files/44/102.php](http://www.mediaalmanah.ru/files/44/102.php)
28. Нерсесова, Т. Е. Типы и жанры рецензирования в современных печатных СМИ [Текст] / Т. Е. Нерсесова: дис. ...кандидата филологических наук. – МГУ, 2012. – 199 с.
29. Основы творческой деятельности журналиста : учебник для студентов вузов по специальности «Журналистика» / под ред. С. Г. Корконосенко [Текст]. – СПб. : Знание, СПбИВЭСЭП, 2000. – 272 с.
30. Прохоров, Е. П. Введение в теорию журналистики [Текст] / Е. П. Прохоров. – М. : Аспект Пресс, 2009. - 349 с.
31. Ресторанная периодика как тип специализированных изданий [Текст] // День научного творчества студентов. Материалы конференции. – М. : Факультет журналистики МГУ имени М.В. Ломоносова, 2005, - 15 с.
32. Свитич, Л. Г. Социология журналистики (Методология, методы, направления и результаты исследований) [Текст] / Л. Г. Свитич. – М. : ВК, 2010. – 342 с.

33. Сергунина, Н. А. Литературная критика в руинете как звено коммуникативной системы: автор-текст-аудитория / Н. А. Сергунина / автореф. дис. – Воронеж, 2006. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.lib.ua-ru.net/diss/cont/189892.html>.
34. Система средств массовой информации России / под ред. Я. Н. Засурского. — М. : Аспект Пресс, 2003. – 259 с.
35. Социология журналистики: учеб. пособие [Текст] / под ред. С. Г. Корконосенко. – М. : Аспект Пресс, 2004. – 318 с.
36. Тертычный, А. А. Аналитическая журналистика [Текст] / А. А. Тертычный. – М. : Аспект Пресс, 2010. – 87 с.
37. Тертычный, А. А. Жанры периодической печати [Текст] / А. А. Тертычный. – М. : Аспект Пресс, 2000. – 162 с.
38. Тимофеев, А. А. Интеллектуальная собственность журналиста периодической печати [Текст] / А. А. Тимофеев. – М. : Аспект Пресс, 2013. – 21 с.
39. Типология современной печати [Текст] / под. ред. М. В. Шкондина, Л. Л. Реснянской. – М. : Аспект Пресс, 2007. – 236 с.
40. Юшин, П. Ф. Русская советская литературная критика (1917-1934) [Текст] / П. Ф. Юшин. – М. : Просвещение, 1981. – 447 с.
41. Якушин, Н. И. Русская литературная критика XVIII – начала XX века [Текст] / Н. И. Якушин, Л. В. Овчинникова. – М. : ИД Камерон, 2005. – 816 с.
- Словари:**
42. Даль, В. И. Толковый словарь живого великорусского языка [Текст]: [ В 4-х т.] – М. : Русский язык, 1979. – Т. 2. – 779 с.
43. Лопатин, В. В. Толковый словарь современного русского языка [Текст] / В. В. Лопатин, Л. Е. Лопатина. Лопатина Л. Е. – М. : ЭКСМО, 2011. – 928 с.
44. Словарь иностранных слов [Текст] / под. ред. А. Н. Чудинова. – М. : Рус. яз. – Медиа, 2004. – 820 с.



### Интернет-источники

45. Грозный, Д. Высоко сижу. Паста-бар «Citizen» / Д. Грозный [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.dp.ru/a/2016/05/05/Visoko\\_sizhu/](http://www.dp.ru/a/2016/05/05/Visoko_sizhu/).
46. Губский, А. Как небольшой ресторан в Доломитовых альпах стал центром высокой гармонии / А. Губский [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://www.vedomosti.ru/lifestyle/articles/2016/03/27/638215-restoran-v-dolomitovih-alpah>.
47. Кириллов, И. Трудности пересчета. Служба доставки «Супер Рон» / И. Кириллов [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://ponedelnik.info/cafes-restaurants-bars-in-tolyatti/trudnosti-perescheta>.
48. Науанова, Ю. Петербург на тарелке. Ресторан «Кококо» / Ю. Науанова [Электронный ресурс]. – Режим доступа : [https://spb.restoran.ru/spb/blogs/detailed/peterburg\\_na\\_tarelke\\_\\_restoran\\_kokoko\\_na\\_voznesenskom/](https://spb.restoran.ru/spb/blogs/detailed/peterburg_na_tarelke__restoran_kokoko_na_voznesenskom/)
49. Соколова, К. «Гастробар 8» – за пазухой пенсионного фонда / К. Соколова [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.business-gazeta.ru/article/305889>
50. Цивина, Д. Естественный отбор / Д. Цивина [Электронный ресурс]. - Режим доступа : <http://www.kommersant.ru/doc/2902010>.
51. Шилова, А. Пасха в московских ресторанах / А. Шилова [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.vedomosti.ru/lifestyle/articles/2016/04/27/639358-pasha-moskovskih-restoranah>.

## Приложение 1. Анализ ресторанной критики

### Анализ газеты «Понедельник»

| Дата публикации | Название материала, автор | Предмет рецензирования     |                                     |                      |                       |                               |                             | Методы (компоненты) |                  | функции | жанры | Особенности авторского стиля                 |   |
|-----------------|---------------------------|----------------------------|-------------------------------------|----------------------|-----------------------|-------------------------------|-----------------------------|---------------------|------------------|---------|-------|--|---|
|                 |                           | Качество кухни в заведении | Качество оформления подаваемых блюд | Полнога барной карты | Качество обслуживания | Слагаемые атмосферы заведения | Соотношение цены и качества | Технологический     | Инструментальный |         |       | Способ выражения авторской оценочной позиции | Языковые особенности ресторанного критика |
|                 |                           |                            |                                     |                      |                       |                               |                             |                     |                  |         |       |  |   |

|  |  |   |                                      |
|--|--|---|--------------------------------------|
| 12.05.2016                                       | 10.05.2016   | »Кафе – бистро - «Гирос». Автор – Илья Кириллов | Чайхана «Айва». Автор- Илья Кириллов |
| Подробное описание одного из заказанных блюд.    | подробное описание состава блюд с их последующей оценкой             |   |                                      |
| Автором не рассматривается                       | В тексте содержится описание подаваемых блюд                         |   |                                      |
| Автором не рассматривается                       | Автором не рассматривается   |   |                                      |
| Автором не рассматривается                       | Автором не рассматривается   |   |                                      |
| Присутствует описание интерьера                  | Присутствует описание интерьера и музыкального сопровождения         |   |                                      |
| Присутствует в качестве вывода                   | Присутствует и аргументируется                                       |   |                                      |
| Метод анализа, синтеза, дедукции, аргументации   | Метод анализа, синтеза, дедукции, аналогии, аргументации             |   |                                      |
| Оценка новизны                                   | Эстетическая оценка  |   |                                      |
| Ориентирующая, прагматическая, корректирующая,   | Ориентирующая, прагматическая, аксиологическая                       |   |                                      |
| Колонка с элементами мини - рецензии             | Колонка с элементами мини - рецензии                                 |   |                                      |
| Осуществляется количеством представленных кружек | Оценка осуществляется количеством представленных кружек (5-максимум) |   |                                      |
| Эпитеты  | Метафоры, эпитеты, восклицательные предложения                       |   |                                      |

|   |  |
|---|--|
| 26.05.2016  | 24.05.2016   |
| Служба доставки «Супер Рон». Автор – Илья Кириллов                  | «Город-мечта». Автор – Илья Кириллов                       |
| Оцениваются все заказанные блюда с подробным описанием ингредиентов | Оценивается поверхностно                                   |
| Автором не рассматривается  | Автором не рассматривается                                 |
| Автором не рассматривается  | Автором указано одно самое вкусное, по его мнению, пиво    |
| Описывается процесс работы службы доставки                          | Автором не рассматривается                                 |
| Описываются недостатки сайта службы доставки                        | Автором не рассматривается                                 |
| Отмечаются цены без соотношения цены и качества                     | Присутствует указание на невысокие, по меркам Европы, цены |
| Метод анализа, синтеза  | Метод синтеза, дедукции, аргументации                      |
| Оценка технологического аспекта (работы сайта)                      | Оценка кулинарных норм                                     |
| Корректирующая, ориентирующая, прагматическая                       | Ориентирующая, прагматическая                              |
| Колонка с элементами мини - рецензии                                | Колонка с элементами мини - рецензии                       |
| Осуществляется количеством представленных кружек                    | Осуществляется количеством представленных кружек           |
| Ирония  | Большое количество вопросительных предложений              |

|            |  |   |                            |                            |                            |   |                                      |  |                     |                               |                                      |   |         |
|------------|--|---|----------------------------|----------------------------|----------------------------|---|--------------------------------------|--|---------------------|-------------------------------|--------------------------------------|---|---------|
| 31.05.2016 | «История одной улицы». Автор – Илья Кириллов | Присутствует положительный отзыв без подробной аргументации | Автором не рассматривается | Автором не рассматривается | Автором не рассматривается | Присутствует подробное описание интерьера | Присутствует только указание на цены | Метод синтеза, аналогии, абстрагирования | Эстетическая оценка | Ориентирующая, прагматическая | Колонка с элементами мини - рецензии | Осуществляется количеством проставленных кружечек | Эпитеты |
|------------|--|---|----------------------------|----------------------------|----------------------------|---|--------------------------------------|--|---------------------|-------------------------------|--------------------------------------|---|---------|

### Анализ газеты «Бизнес Online»

| Дата публикации | Название | Предмет рецензирования | Методы (компоненты) | функции | жанры | Особенности авторского стиля |
|-----------------|----------|------------------------|---------------------|---------|-------|------------------------------|
|-----------------|----------|------------------------|---------------------|---------|-------|------------------------------|

|  |  |
|--|--|
| 26. 03. 2016   |  |
| «Гастробар 8» - за пазухой пенсионного фонда. Автор – Ксения Соколова  |  |
| Автор делает акцент на размер порций, соуса, способ приготовления блюд.  | Качество кухни в заведении                   |
| Автор рассматривает оформление блюд не по принципу эстетической привлекательности, а с точки зрения функциональности | Качество оформления подаваемых блюд          |
| Отмечается размер карты и отсутствие ее многих составляющих без перечисления позиций                                 | Полнота барной карты                         |
| Оценивается доброжелательность официанта, быстрое обслуживание   | Качество обслуживания                        |
| Отмечается деление на зоны, детали интерьера   | Слагаемые атмосферы заведения                |
| Не отмечается отдельно, но итоговая оценка выставляется с примечанием «с учетом ценника»                             | Соотношение цены и качества                  |
| метод анализа, синтеза, дедукции, аргументации   | Технологический                              |
| Эстетическая оценка, оценка кулинарных норм  | Инструментальный                             |
| Ориентирующая, прагматическая, эстетическая, корректирующая  |  |
| Колонка с элементами рецензии и зарисовки  |  |
| Мнение автора обозначается в конце материала звездочками по трем критериям: кухня, интерьер, обслуживание.           | Способ выражения авторской оценочной позиции |
| Эпитет, менонимия, сравнение   | Языковые особенности ресторанного критика    |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| 9.04.2016  | «Кинза: что выросло в теплице Сувар Плазы?». Автор – Ксения Соколова                                       | 2.04.2016  | «Пекарня Vulka – а хлеб мы вообще не печем!» Автор – Ксения Соколова                                       |
| Подробное описание и оценка всех заказанных блюд   | Подробное описание и оценка всех заказанных блюд   | Сделан акцент на подаче одного из блюд   | Подробное описание и оценка всех заказанных блюд   |
| Подробно описывается подача блюд   | Подробно описывается подача блюд   | Указание на наличие только двух напитков на момент посещения   | Указание на наличие только двух напитков на момент посещения   |
| Автором не рассматривается   | Автором не рассматривается   | Описывается взаимодействие официантов с гостями  | Описывается взаимодействие официантов с гостями  |
| В материале приведен диалог с обслуживающим официантом   | В материале приведен диалог с обслуживающим официантом   | Интерьер с подробным описанием мебели  | Интерьер с подробным описанием мебели  |
| Подробное описание интерьера с оценкой на уровне предпочтений автора, оценка музыкальной аранжировки       | Подробное описание интерьера с оценкой на уровне предпочтений автора, оценка музыкальной аранжировки       | Не отмечается отдельно, но итоговая оценка выставляется с примечанием «с учетом ценника»                   | Не отмечается отдельно, но итоговая оценка выставляется с примечанием «с учетом ценника»                   |
| Метод анализа, синтеза, дедукции, аргументации   | Метод анализа, синтеза, дедукции, аргументации   | Метод анализа, синтеза, дедукции, аргументации   | Метод анализа, синтеза, дедукции, аргументации   |
| Эстетическая оценка, оценка кулинарных норм  | Эстетическая оценка, оценка кулинарных норм  | Эстетическая оценка, оценка кулинарных норм  | Эстетическая оценка, оценка кулинарных норм  |
| Ориентирующая, прагматическая, корректирующая  | Ориентирующая, прагматическая, корректирующая  | Ориентирующая, прагматическая, эстетическая, корректирующая  | Ориентирующая, прагматическая, эстетическая, корректирующая  |
| Колонка с элементами рецензии и зарисовки  | Колонка с элементами рецензии и зарисовки  | Колонка с элементами рецензии и зарисовки  | Колонка с элементами рецензии и зарисовки  |
| Мнение автора обозначается в конце материала звездочками по трем критериям: кухня, интерьер, обслуживание. | Мнение автора обозначается в конце материала звездочками по трем критериям: кухня, интерьер, обслуживание. | Мнение автора обозначается в конце материала звездочками по трем критериям: кухня, интерьер, обслуживание. | Мнение автора обозначается в конце материала звездочками по трем критериям: кухня, интерьер, обслуживание. |
| Ирония, сравнение  | Ирония, сравнение  | Эпитеты, ирония, фразеологизм  | Эпитеты, ирония, фразеологизм  |

|  |  |
|--|--|
| 14.05.2016   | 23.04.2016   |
| Где найти «лафу» в Казани?<br>Автор – Ксения Соколова  | «Помидорро- дешево , но не скоро». Автор - Ксения Соколова   |
| Подробное описание и оценка всех заказанных блюд   | Подробное описание и оценка всех заказанных блюд   |
| Подробно описывается подача блюд   | Подробно описывается подача блюд, включая посуду   |
| Оценка одного заказанного напитка  | Указание на наличие барной карты и ее широкого ассортимента  |
| Описывается взаимодействие с обслуживающим официантом и весь персонал в целом                              | Кратко описывается поведение официантов, их быстрая  |
| Описание и оценка мебели, элементов декора   | Описание мебели, элементов декора  |
| Не отмечается отдельно, но итоговая оценка выставляется с примечанием «с учетом ценника»                   | Не отмечается отдельно, но итоговая оценка выставляется с примечанием «с учетом ценника»                   |
| Метод анализа, синтеза, дедукции, аргументации   | Метод анализа, синтеза, дедукции, аргументации   |
| Эстетическая оценка, оценка кулинарных норм  | Эстетическая оценка, оценка кулинарных норм  |
| Ориентирующая, прагматическая, эстетическая, корректирующая  | Ориентирующая, прагматическая, эстетическая, корректирующая  |
| Колонка с элементами рецензии и зарисовки  | Колонка с элементами рецензии и зарисовки  |
| Мнение автора обозначается в конце материала звездочками по трем критериям: кухня, интерьер, обслуживание. | Мнение автора обозначается в конце материала звездочками по трем критериям: кухня, интерьер, обслуживание. |
| Восклицательные предложения, метафора  | Парцелляция, эпитеты   |



## Анализ газеты «Деловой Петербург»

|                 |                           |                            |                                     |                      |                       |                               |                             |                 |         |       |                              |  |
|-----------------|---------------------------|----------------------------|-------------------------------------|----------------------|-----------------------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------|---------|-------|------------------------------|--|
| Дата публикации | Название материала, автор | Предмет рецензирования     |                                     |                      |                       |                               | Методы (компоненты)         |                 | функции | жанры | Особенности авторского стиля |  |
|                 |                           | Качество кухни в заведении | Качество оформления подаваемых блюд | Полнота барной карты | Качество обслуживания | Слагаемые атмосферы заведения | Соотношение цены и качества | Технологический |         |       | Инструментальный             | Способ выражения авторской оценочной позиции |

|  |  |
|--|--|
| 22.04.2016   | 15.04.2016   |
| «Как раньше. Ресторан «Монополь». Автор – Дмитрий Грозный                        | «Окловина. Ресторан «The Safe». Автор – Дмитрий Грозный                          |
| Представлено описание и аргументированная оценка заказанных блюд                 | Представлено описание и аргументированная оценка заказанных блюд                 |
| Делается акцент на элементы подачи блюд с оговоркой функциональности             | Делается акцент на элементы подачи блюд  |
| Указано название и цена самого дорого вина, диапазон цен в винной карте          | Указание на размер барной карты и цену за винный сет                             |
| Краткая оценка обслуживания  | Приводится прямая речь обслуживающего официанта и оценка обслуживания            |
| Краткое описание интерьера и музыки  | Краткое описание интерьера и зонирования   |
| Автором не представлено  | Автором не представлено  |
| метод анализа, синтеза, дедукции, аргументации                                   | метод анализа, синтеза, дедукции, аргументации                                   |
| Эстетическая оценка, оценка кулинарных норм                                      | Эстетическая оценка, оценка кулинарных норм                                      |
| Ориентирующая, прагматическая, эстетическая, корректирующая                      | Ориентирующая, прагматическая, эстетическая, корректирующая                      |
| Колонка с элементами мини-рецензии   | Колонка с элементами мини-рецензии   |
| Автор делает оценку в ходе рассмотрения артефактов, общая оценка не выставляется | Автор делает оценку в ходе рассмотрения артефактов, общая оценка не выставляется |
| Метафора, фразеологизм   | Парцелляция, метафора, восклицательные предложения                               |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| 13.05.2016   | 06.05.2016   | «Ужин на траве. Ресторан «Gras». Автор – Дмитрий Грозный | «Высоко сию. Паста – бар «Citizen». Автор – Дмитрий Грозный |
| Представлено описание и оценка всех заказанных блюд                              | Описание и краткая оценка блюд   |  |   |
| Делается акцент на подаче блюд   | Представлена разница в подаче одних из тех же блюд, заказанных в разные дни      |  |   |
| Автором не представлено  | Предоставляется название и цена одного пива                                      |  |   |
| Краткая оценка работы обслуживающего официанта                                   | Отмечается отсутствие официантов и некомфортное самообслуживание                 |  |   |
| Описание интерьера, мебели, акустики   | Описание интерьера, публики  |  |   |
| Автором не представлено  | Автором не представлено  |  |   |
| метод анализа, синтеза, дедукции, аргументации                                   | метод анализа, синтеза, дедукции, аргументации                                   |  |   |
| Оценка новизны, оригинальности, эстетическая оценка, оценка кулинарных норм      | Эстетическая оценка, оценка кулинарных норм                                      |  |   |
| Ориентирующая, прагматическая, эстетическая, корректирующая                      | Ориентирующая, прагматическая, эстетическая, корректирующая                      |  |   |
| Колонка с элементами мини-рецензии   | Колонка с элементами мини-рецензии   |  |   |
| Автор делает оценку в ходе рассмотрения артефактов, общая оценка не выставляется | Автор делает оценку в ходе рассмотрения артефактов, общая оценка не выставляется |  |   |
| Метфора, прямая речь. Восклицательные предложения                                | жаргонизмы, ирония, эпитеты, фразеологизм  |  |   |

|            |   |   |  |  |                                 |                            |                         |  |   |   |                                    |  |  |
|------------|---|---|--|--|---------------------------------|----------------------------|-------------------------|--|---|---|------------------------------------|--|--|
| 20.05.2016 | «Мясоедство. Бар «Frank». Автор – Дмитрий Грозный | Представлено описание и оценка всех заказанных блюд | Содержится описание «внешнего вида» блюд | Указание на наличие в заведении пива, крепкого алкоголя, коктейлей, лимонада | Отмечается любезность официанта | Краткое описание интерьера | Автором не представлено | метод анализа, синтеза, дедукции, аргументации | эстетическая оценка, оценка кулинарных норм | Ориентирующая, прагматическая, эстетическая, корректирующая | Колонка с элементами мини-рецензии | Автор делает оценку в ходе рассмотрения артефактов, общая оценка не выставляется | Прямая речь, восклицательные предложения, метафора |
|------------|---|---|--|--|---------------------------------|----------------------------|-------------------------|--|---|---|------------------------------------|--|--|

### Анализ издания «Restoran.ru»

| Дата | Название | Предмет рецензирования | Методы (компоненты) | функции | жанры | Особенности авторского стиля |
|------|----------|------------------------|---------------------|---------|-------|------------------------------|
|------|----------|------------------------|---------------------|---------|-------|------------------------------|

|   |   |
|---|---|
| 26.01.2016  |   |
| «Петербург на тарелке. Ресторан «Гаргар бар». Автор – Дарья Панкратова                  |   |
| Подробное описание и оценка всех заказанных блюд  | Качество кухни в заведении                                  |
| Описывается подача блюд   | Качество оформления подаваемых блюд                         |
| Делается оценка одной заказанной позиции  | Полнота барной карты  |
| Отмечается одним предложением в начале материала  | Качество обслуживания                                       |
| Описывается и дается оценка музыке, интерьеру   | Слагаемые атмосферы заведения                               |
| Кратко отмечается в конце материала   | Соотношение цены и качества                                 |
| метод анализа, синтеза, дедукции, аргументации  | Технологический   |
| Оценка кулинарных норм, эстетическая оценка   | Инструментальный  |
| Ориентирующая, прагматическая, эстетическая, корректирующая                             | Ориентирующая, прагматическая, эстетическая, корректирующая |
| Колонка с элементами рецензии и зарисовки   | Колонка с элементами рецензии и зарисовки                   |
| Автор делает оценку всему заведению в конце материала без выставления каких-либо баллов | Способ выражения авторской оценочной позиции                |
| Эпитеты, обилие вводных конструкций   | Языковые особенности ресторанного критика                   |

|   |   |
|---|---|
| 21.03.2016  | 16.01.2016  |
| «Петербург на тарелке. Ресторан «UNA». Автор – Дарья Панкратова                         | «Петербург на тарелке. Тесторан Hamlet+Jacks». Автор - Дарья Панкратова                 |
| Подробное описание и оценка всех заказанных блюд  | Подробное описание и оценка всех заказанных блюд  |
| Описывается подача блюд, функциональность посуды  | Описывается подача блюд, функциональность посуды  |
| Кратко описывается ассортимент барной карты   | Кратко описывается и дается оценка ассортимента барной карты                            |
| Отмечаются рекомендации, данные официантом  | Автором не рассматривается  |
| Описывается интерьер, мебель, обстановка  | Кратко описывается обстановка заведения   |
| Автором не отмечается   | Кратко отмечается в конце материала   |
| метод анализа, синтеза, дедукции, аргументации  | метод анализа, синтеза, дедукции, аргументации  |
| Оценка кулинарных норм, эстетическая оценка   | Оценка кулинарных норм, эстетическая оценка   |
| Ориентирующая, прагматическая, эстетическая, корректирующая                             | Ориентирующая, прагматическая, эстетическая, корректирующая                             |
| Колонка с элементами рецензии и зарисовки   | Колонка с элементами рецензии и зарисовки   |
| Автор делает оценку всему заведению в конце материала без выставления каких-либо баллов | Автор делает оценку всему заведению в конце материала без выставления каких-либо баллов |
| Обилие вводных конструкций, прямая речь, эпитеты, фразеологизм                          | Большое количество эпитетов   |

|  |   |
|--|---|
| 4.052016   | 18.04.2016  |
| «Петербург на тарелке. Ресторан «Большая кухня». Автор – Юлия Науанова<br>Подробное описание и оценка всех заказанных блюд | «Петербург на тарелке. Ресторан «Кококо». Автор – Юлия Науанова<br>Подробное описание и оценка всех заказанных блюд |
| Описание «внешнего вида» заказанных блюд   | Описание «внешнего вида» заказанных блюд  |
| Описание и оценка заказанных напитков  | Отмечается только заказанный чай с мятой  |
| Кратко описывается взаимодействие с официантом   | Кратко описывается взаимодействие с официантом  |
| Описывается вид с террасы, наполненность зала, интерьер  | Подробно описываются элементы декора  |
| Автором отмечается соотношение цены и качества отдельных блюд  | Автором не отмечается   |
| метод анализа, синтеза, дедукции, аргументации   | метод анализа, синтеза, дедукции, аргументации  |
| Оценка кулинарных норм, эстетическая оценка  | Оценка кулинарных норм, эстетическая оценка, оценка новизны   |
| Ориентирующая, прагматическая, эстетическая, корректирующая  | Ориентирующая, прагматическая, эстетическая, корректирующая   |
|  | Колонка с элемента рецензии и зарисовки   |
| Автор делает оценку всему заведению исходя из вопроса «стоит ли сюда возвращаться?»  | Автор делает оценку всему заведению исходя из вопроса «стоит ли сюда возвращаться?»                                 |
| Восклицательные предложения, метафоры  | Эпитеты, обилие вводных конструкций, парцелиция, фразеологизмы  |

## Анализ газеты «Ведомости»

|                           |                            |                                     |                      |                       |                               |                             |                 |                  |   |                              |  |   |
|---------------------------|----------------------------|-------------------------------------|----------------------|-----------------------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------|------------------|---|------------------------------|--|---|
| Дата публикации           | Предмет рецензирования     |                                     |                      |                       |                               | Методы (компоненты)         |                 | функции          | жанры   | Особенности авторского стиля |  |   |
| Название материала, автор | Качество кухни в заведении | Качество оформления подаваемых блюд | Полнота барной карты | Качество обслуживания | Слагаемые атмосферы заведения | Соотношение цены и качества | Технологический | Инструментальный | Ориентирующая, прагматическая, эстетическая, корректирующая |                              | Способ выражения авторской оценочной позиции | Языковые особенности ресторанного критика |



|  |  |          |   |
|--|--|----------|---|
| 07.06.16                               | «Московские рестораны «Twins» и «Честная кухня» вошли в сотню лучших в мире. Автор - Анна Шилова | 11.04.16 | «Gonza Project» кормит сотрудников и гостей Мариинского театра». Автор-Е.Егоров |
| Перечисление некоторых позиций из меню | Кратко указан ассортимент блюд   |          |   |
| Не является предметом рассмотрения     | Не является предметом рассмотрения   |          |   |
| Автором не обозначено                  | Отмечается наличие алкоголя в буфете   |          |   |
| Не является предметом рассмотрения     | Не является предметом рассмотрения   |          |   |
| Автором не обозначено                  | Автором не обозначено  |          |   |
| Автором не обозначено                  | Отмечается предполагаемая высокая наценка на все позиции   |          |   |
| Метод дедукции, абстрагирования        | Метод дедукции, абстрагирования  |          |   |
| Оценка оригинальности                  | Оценка новизны   |          |   |
| Ориентирующая, прагматическая          | Ориентирующая, прагматическая  |          |   |
| Мини - обозрение                       | Событийная заметка   |          |   |
| Краткий вывод в конце материала        | Краткий вывод в конце материала  |          |   |
| Событийные предикаты                   | Событийные предикаты   |          |   |

|  |  |
|--|--|
| 19.04.2016   | 27.04.2016   |
| «Как небольшой ресторан в Доломитовых альпах стал центром высокой гармонии». Автор – Александр Губский | «Пасха в московских ресторанах». Автор – Анна Шилова     |
| Отмечается количество ингредиентов в блюдах, описание некоторых позиций из меню                        | Описаны многие позиции из меню                           |
| Автором подробно расписана подача каждого рассматриваемого блюда                                       | кратко описывается подача блюд                           |
| Указание на наличие вин  | Указаны несколько позиций алкогольных напитков           |
| Отмечается хорошая работа сомелье  | Не является предметом рассмотрения                       |
| Описание атрибутики заведения  | Автором обозначается появление новых деталей в интерьере |
| Автором не обозначено  | Присутствует только указание цен                         |
| метод анализа, синтеза, дедукции, аргументации   | Метод дедукции, аналогии                                 |
| Оценка кулинарных норм, эстетическая оценка  | Оценка новизны, оценка оригинальности                    |
| Ориентирующая, прагматическая, эстетическая  | Ориентирующая, прагматическая                            |
| Мини- рецензия с элементами зарисовки  | Мини - обозрение   |
| Артефакты оцениваются по ходу их рассмотрения, общая оценка в тексте не присутствует                   | В материале не присутствует                              |
| Эпитеты, прямая речь, восклицательные предложения  | Событийные предикаты                                     |

|            |  |  |                                    |                          |                                    |   |                       |                                |                |                               |                |                             |                       |
|------------|--|--|------------------------------------|--------------------------|------------------------------------|---|-----------------------|--------------------------------|----------------|-------------------------------|----------------|-----------------------------|-----------------------|
| 17.04.2016 | «Весна в ресторанах Москвы». Автор – Анна Шилова | Обозначение и описание представленных позиций в меню | Не является предметом рассмотрения | Указание на винную карту | Не является предметом рассмотрения | Краткое описание интерьера, зонирования | Автором не обозначено | Метод деукции, абстрагирования | Оценка новизны | Ориентирующая, прагматическая | Мини-обозрение | Не присутствует в материале | Событийная атрибутика |
|------------|--|--|------------------------------------|--------------------------|------------------------------------|---|-----------------------|--------------------------------|----------------|-------------------------------|----------------|-----------------------------|-----------------------|

### Анализ газеты «Коммерсантъ»

| Дата публикации | Название материала, автор | Предмет рецензирования     |                                     |                      |                       |                               | Методы (компоненты)         |                 | функции | жанры | Особенности авторского стиля |                                      |
|-----------------|---------------------------|----------------------------|-------------------------------------|----------------------|-----------------------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------|---------|-------|------------------------------|--------------------------------------|
|                 |                           | Качество кухни в заведении | Качество оформления подаваемых блюд | Полнота барной карты | Качество обслуживания | Слагаемые атмосферы заведения | Соотношение цены и качества | Технологический |         |       | Инструментальный             | Способ выражения авторской оценочной |
|                 |                           |                            |                                     |                      |                       |                               |                             |                 |         |       |                              |                                      |

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
| 08.04.2016  | «Друзья степеней». Автор – Дарья Цивина                     | «Еда в параллельном измерении.                              | 11.03.2016  | 05.02.2016  |
| Описание нескольких позиций из меню с краткой оценкой       | Описание нескольких позиций из меню с краткой оценкой       | Описание нескольких позиций из меню с краткой оценкой       | Описание нескольких позиций из меню                         | Описание нескольких позиций из меню с краткой оценкой       |
| Автором не указано  | Автором не указано  | Автором не указано  | Автором не указано  | Отмечается посуда заведения                                 |
| Автором не обозначено                                       | Автором не указано  | Автором не указано  | Обозначение нескольких позиций                              | Автором не обозначено                                       |
| Автором не рассматривается                                  | Автором не рассматривается                                  | Автором не рассматривается                                  | Автором не указано  | Автором не обозначено                                       |
| Описание интервью и месторасположения                       | Подробное описание интервью                                 | Краткое описание интервью                                   | Краткое описание интервью                                   | Краткое обозначение атрибутики заведения,                   |
| Присутствует обозначение цен рассматриваемых блюд           | Присутствует обозначение цен рассматриваемых блюд           | Присутствует обозначение цен рассматриваемых блюд           | Обозначение высоких цен                                     | Автором не обозначено                                       |
| Оценка новизны, кулинарных                                  | Оценка новизны, кулинарных                                  | Оценка новизны, кулинарных                                  | Оценка новизны, оригинальности                              | Оценка новизны, оригинальности                              |
| Метод анализа, синтеза, дедукции                            | Метод анализа, синтеза, дедукции                            | Метод анализа, синтеза, дедукции                            | Метод анализа, синтеза, дедукции,                           | Метод анализа, синтеза, дедукции                            |
| Оrientирующая, прагматическая, эстетическая, корректирующая | Оrientирующая, прагматическая, эстетическая, корректирующая | Оrientирующая, прагматическая, эстетическая, корректирующая | Оrientирующая, прагматическая, эстетическая, корректирующая | Оrientирующая, прагматическая, эстетическая, корректирующая |
| Авторская колонка с   | Авторская колонка с   | Авторская колонка с   | Авторская колонка с   | Авторская колонка с   |
| Автор делает оценку только в ходе рассмотрения              | Автор делает оценку только в ходе рассмотрения              | Автор делает оценку только в ходе рассмотрения              | Автор делает оценку только в ходе рассмотрения              | оценка только в ходе рассмотрения артефактов                |
| Эпитеты, сравнения  | Эпитеты   | Эпитеты   | Метафоры, иностранные слова                                 | Фразеологизм, метафоры                                      |

|            |                       |               |   |                    |                       |                            |                                   |   |                            |                                  |   |                     |  |                    |
|------------|-----------------------|---------------|---|--------------------|-----------------------|----------------------------|-----------------------------------|---|----------------------------|----------------------------------|---|---------------------|--|--------------------|
| 22.04.2016 | «Побег из курятника». | Автор – Дария | Описание нескольких позиций из меню с краткой оценкой | Автором не указано | Автором не обозначено | Автором не рассматривается | Присутствуют фотографии интерьера | Присутствует обозначение цен рассматриваемых блюд | Оценка новизны, кулинарных | Метод анализа, синтеза, дедукции | Ориентирующая, прагматическая, эстетическая, коррективная | Авторская колонка с | Автор делает оценку только в ходе рассмотрения | Эпитеты, сравнения |
|------------|-----------------------|---------------|---|--------------------|-----------------------|----------------------------|-----------------------------------|---|----------------------------|----------------------------------|---|---------------------|--|--------------------|

## Приложение 2. Анализируемые материалы ресторанной критики

### «Гастробар 8»: за пазухой пенсионного фонда

«БИЗНЕС Online» продолжает обзор казанских кафе и ресторанов

Кафе Infniti, примостившееся на улице Пушкина, 8, давно требовало как минимум ремонта. Однако хозяева пошли дальше и провели масштабную реконцепцию с полной заменой меню, атмосферы и качества обслуживания. Что же представляет собой обновленное место с нехитрым названием «Гастробар 8» (по соответствующему номеру дома), разобралась корреспондент «БИЗНЕС Online».



#### РАСПОЛОЖЕНИЕ

Где находится выразительное здание пенсионного фонда, знают все. Плюсы местонахождения в нем очевидны — самый центр, большой трафик, удобная логистика. Из минусов — маленькая собственная парковка. С другой стороны, напротив ТЦ «Кольцо». Летом на пяточке деревянного настила открывается веранда.

#### ОФОРМЛЕНИЕ

#### ОФОРМЛЕНИЕ

Встретили давно забытым вопросом: «Вам курящую или некурящую зону?», имея в виду кальяны. На самом деле, разделение на зоны довольно условное: зал в гастробаре только один — в виде буквы Г. Правое крыло кажется более уютным, но и значительно более дымным. В левом ароматы ощущаются не так сильно. Гламурные полоски Infiniti сменились полухипстерскими, полулофтовыми интерьерами. Бетон как эталон современной отделки, ассорти кресел по залу, проволочные светильники как корсажи платьев — словом, есть на чем остановить взгляд. Внимание приковывают большая — во всю стену — голова Одри Хепберн, скопированная с работы испанского модерниста, а также выполненная в том же духе цветная сова. Барное пространство обыграно по мотивам российских представлений об ирландском пабе. В углу — открытая вотчина пиццайоло с дровяной печью.



Вешалки для одежды оплетены канатами, как исполинские кошачьи когтеточки. На них перевязанные бечевкой книги — в моем случае Набоков. С интеллектуальной пищей тут все в порядке: у порога стойка с деловыми газетами, а на стеллаже в зале стоят тома альбомов. На подоконниках некурящей зоны лежат мягкие игрушки (под окнами курящей — только заросли замиокулькаса). А за синтезатором сидит большой белый мишка.

#### КУХНЯ

Гастробар, несмотря на название, предлагает не так уж много специфических блюд вроде щучьей икры на льду или вегетарианского сэндвича. Скорее здесь пытаются обыграть уже знакомые сочетания ингредиентов (пицца «Феррари») или, по крайней мере, подобрать их качественно. Отдельный плюс — достаточно приличное постное меню.

Винно-водочно-коктейльная карта достаточно большая, но далеко не все есть в наличии.



Наш заказ выглядел так:

- салат с запеченным ягнёнком (250 г) – 320 рублей;
- крем-суп из шпината (320 г) – 220 рублей;
- тушеная ножка кролика с овощами (250 г) – 510 рублей;
- ягодный чай (250 г) – 190 рублей.

Из постного меню:

- салат с чукой, огурцом и листьями салата айсберг (200 г) – 220 рублей;
- хрустящие пирожки с картофелем и грибами (230 г) – 250 рублей;
- морковный торт (150 г) – 180 рублей.

Средний чек на одного человека за «суп-второе-компот» начинается от 1 тыс. рублей.

Блюда приносят достаточно быстро и последовательно.



Салат с запеченным ягнёнком оказался салатом с вяленой кониной. Надо отдать должное, предупредили сразу, не объяснив, однако, причин такой модификации. Полупрозрачные слайсы конины цвета маринованного имбиря покрывают булгур с овощами и гранатовыми зернами. Кстати, мясо в «Гастропабе 8», по словам официантов, вялят сами, но добиться каких-то сногшибательных результатов в этом плане поварам не удалось. А булгур хороший, с отчетливыми нотками граната, кусочками цуккини и моркови.

Салат с чукой, огурцом и листьями «айсберга» буквально плавает в луже масла. С одной стороны, это поддерживает его ярко азиатский привкус, сформированный чукой и кунжутом. А с другой стороны, вылавливая оттуда гибкие огуречные «макаронины» хочется это масло сцедить. Тем не менее салат все равно интереснее, чем какие-нибудь огурцы-помидоры «по-деревенски».

В крем-супе из шпината есть приятный бонус – равиоли из креветок. Они значительно оживляют скучноватый по сути своей суп. Впрочем, блюдо изумительной консистенции и внушительных размеров порции.



Тушеная ножка кролика с овощами – не самое представительное блюдо. Парадоксально, но подушка из овощей удалась гораздо лучше самого кролика. Тот был весь полит серо-коричневым соусом (а-ля подливка в столовой), но умудрился остаться сухим и жестким. Понятно, что крольчатина – диетическое мясо, но не до такой же степени.

А вот хрустящие пирожки с картофелем и грибами порадовали. Даже несмотря на то, что



А вот хрустящие пирожки с картофелем и грибами порадовали. Даже несмотря на то, что процент грибов нельзя было назвать существенным. Пюре — уникальный для общепита случай — вкусное, видимо, оказалась обжарка в масле. Тесто тонкое, слоеное, хрустящее. Ко всему этому зачем-то предложили соус сальса, хотя зачем в него макать пюре, так и осталось за пределами моего понимания.

Исдержки профессии не позволяют наслаждаться вином, чтобы сохранить неискаженное восприятие, так что бар пришлось проверять на чаи. Так вот, если облепиховый чай (250 мл — 190 рублей) был просто невкусным, то для описания ягодного чая на ум приходит только слово — фиаско. В черном чае оттаивали замороженные ягоды, потерявшие цвет, форму и вкус. Так, клубнику, вынутую из ягодного чая на воздух, даже минут через пять после того, как нам принесли напитки, можно было смело прикладывать к небольшим синякам. Ее обледеневшая сердцевина была беспощадна, как взгляд Елены Летучей, обнаружившей грязь на очередной кухне. С этим надо что-то делать.

Настроение зато повысил морковный торт. Для постного блюда он был практически великолепен.



#### ОБСЛУЖИВАНИЕ

Все, что касается непосредственного взаимодействия с официантами, оставило вполне позитивные впечатления. Гостеприимство, радушие, оперативность, доброжелательность. На столе есть кнопки, но такое ощущение, что и без них все будет удачно. Опущенная посуда не задерживается на столе дольше пары минут, состав блюд подробно комментируется, рекомендации тоже вполне удовлетворили.



#### ОБСЛУЖИВАНИЕ

се, что касается непосредственного взаимодействия с официантами, оставило вполне позитивные впечатления. Гостеприимство, радушие, оперативность, доброжелательность. На столе есть кнопки, но такое ощущение, что и без них все будет удачно. Опустошенная посуда не задерживается на столе дольше пары минут, состав блюд подробно комментируется, рекомендации тоже вполне удовлетворили.

еперь о нюансах. Такая роскошь, как соль-сахар-салфетки-зубочистки, достаются только избранным столикам у окна. К и без того не самому удачному чаю принесли коротенькие зубочки, как будто одну нормальную трубочку разрезали пополам. Кризис кризисом, но не на зубочках же экономить. Прежде чем погружать приборы в еду, на них желательно посмотреть: ложка и нож у меня были в разводах. Вроде мелочи, поправимые за секунду, но атмосферу портят.

| Характеристика | Мнение автора (максимум ★★★★★) |
|----------------|--------------------------------|
| Кухня          | ★★                             |
| Интерьер       | ★★★★                           |
| Обслуживание   | ★★                             |

*Не является рекламой. Посещение полностью оплачено редакцией «БИЗНЕС Online».*

Или ошибку в тексте?  
делайте ее и нажмите Ctrl + Enter



Печать

Ксения Соколова  
Фото: Ксения Соколова

ponedelnik.info/cafes-restaurants-bars-in-tolyatti/trudnosti-perescheta

19 июня 2016  
 СВЕЖИЙ НОМЕР В PDF  
 АРХИВ ВСЕХ НОМЕРОВ

# ДЕЛОВАЯ ГАЗЕТА ТОЛЬЯТТИ Понедельник

умный поиск

ДЕНЬГИ ВЛАСТЬ ОБЩЕСТВО РАЗВЛЕЧЕНИЯ **ТРЕЗВЫЙ ВЗГЛЯД** ТЕСТ-ДРАЙВЕРЫ КОНТАКТЫ РЕКЛАМА


**НОВОСТИ ОТ ПАРТНЕРОВ**

**СТАТЬИ ОТ ПАРТНЕРОВ**

Покупка ходунков пожилому человеку в сети «ОРТОline»  
 Преимущества и недостатки квартир-студии  
 Выбор тонального крема для лица  
 «Столото»: отзывы и интересные лотерейные истории  
 Секреты выбора чердачной лестницы на дачу  
 Открываем успешный бизнес

**ТРУДНОСТИ ПЕРЕСЧЕТА. СЛУЖБА ДОСТАВКИ «СУПЕР РОН»**  
 26.05.2016 / 03:00

Вообще, именно сайт «Супер Рон» – слабое место этой всероссийской службы доставки. Он симпатичный, но с технической точки зрения сырой. Например, на каждой новой странице вам раз за разом предлагают выбрать город проживания.



Понедельник  
 Нравится Страница  
 Станьте первым из друзей, кому это понравилось.  
 1 902 участника  
 Юлия Ирина Илья

15:39  
19.06.2016

## Служба доставки «Супер Рон»

**Адрес:** superron.ru

**Тел.** 8-800-333-86-63

**Wi-Fi:** нет

**Часы работы:** с 11.00 до 22.00

**Самое дорогое блюдо:** пицца «Тройной удар» – от 660 рублей

**Оценка:** 3 «кружки»

«Ваш заказ на сумму 985 рублей», – холодно сообщил автоматический калькулятор. После подтверждения заказа на экране появилась новая страница с финальным отчетом, в котором цена вдруг возросла до 1035 рублей. Только рецензенты успели удивиться, как зазвонил телефон.

– Здравствуйте, служба доставки «Супер Рон», – сообщил девичий голос. – Хотим подтвердить заказ.

– Подтверждайте. Только объясните, почему его цена выше на 50 рублей?

– Сейчас я все вручную пересчитаю, – сказала нас барышня и попросила подождать. Спустя полминуты она сообщила: – По моим подсчетам, стоимость вашего заказа тысяча рублей, по крайней мере, у меня так написано...

– Мы согласны, – засмеялись рецензенты и, прослушав дополнительную информацию, положили трубку.

**ВООБЩЕ, ИМЕННО САЙТ «СУПЕР РОН» – СЛАБОЕ МЕСТО ЭТОЙ ВСЕРОССИЙСКОЙ СЛУЖБЫ ДОСТАВКИ. ОН СИМПАТИЧНЫЙ, НО С ТЕХНИЧЕСКОЙ ТОЧКИ ЗРЕНИЯ СЫРОЙ. НАПРИМЕР, НА КАЖДОЙ НОВОЙ СТРАНИЦЕ ВАМ РАЗ ЗА РАЗОМ ПРЕДЛАГАЮТ ВЫБРАТЬ ГОРОД**

А если попробовать перейти по ссылке на карту обслуживания, то вас попросту выкинет на первую страницу. Видимо, ошибки в расчетах стоимости заказа связаны с теми же недоработками.

Курьер появился у двери редакции через час двадцать, как и обещала девушка-оператор. Мужчина долго и жизнерадостно желал нам приятного аппетита, а когда получил заготовленную тысячу, неожиданно полез за сдачей.

– Постойте, там же ровно тысяча, – удивились рецензенты.

– 885 рублей по чеку, – и курьер протянул платежный документ.

Стало окончательно ясно, что математика не самое сильное место у службы доставки. Но так как ошибка благоприятно отразилась на редакционном бюджете, рецензенты не возражали. Курьер выдал нам 36-сантиметровую пиццу «Морская» с креветками, скрут «Терияки», чизкейк «Нью-Йорк» и пол-литра клюквенного морса. Все это пахло и выглядело великолепно, и мы тут же забыли о деньгах.

---

НАЧАЛИ С ПИЦЦЫ И, ПОПРОБОВАВ, ПОНЯЛИ, ЧТО ПРОДОЛЖИМ ЗАКАЗЫВАТЬ ЕЕ В «СУПЕР РОН». ЯСТВО ОЧЕНЬ ДОСТОЙНОЕ. ОСОБЕННО МЫ ХВАЛИЛИ ТЕСТО И СОУС, А ВОТ МОРЕПРОДУКТОВ ВСЕ ЖЕ НЕ ХВАТАЛО. ЧИЗКЕЙКИ В ПОСЛЕДНЕЕ ВРЕМЯ ЧАЩЕ РАЗОЧАРОВЫВАЮТ, НО ТОЛЬКО НЕ В СЛУЧАЕ С ЭТОЙ СЛУЖБОЙ – ПРОСТО ОБРАЗЦОВО-ПОКАЗАТЕЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ.

---

Скрут мы оставили на завтрак, и утром он благополучно пережил микроволновую ванну. Термальные испытания не сказались на его вкусе: «Терияки» – отличное блюдо для начала дня. Особую пикантность и нежность овощам и мясу придавал полученный заготовленную тысячу, неожиданно полез за сдачей.

– Постойте, там же ровно тысяча, – удивились рецензенты.

– 885 рублей по чеку, – и курьер протянул платежный документ.

Стало окончательно ясно, что математика не самое сильное место у службы доставки. Но так как ошибка благоприятно отразилась на редакционном бюджете, рецензенты не возражали. Курьер выдал нам 36-сантиметровую пиццу «Морская» с креветками, скрут «Терияки», чизкейк «Нью-Йорк» и пол-литра клюквенного морса. Все это пахло и выглядело великолепно, и мы тут же забыли о деньгах.

---

НАЧАЛИ С ПИЦЦЫ И, ПОПРОБОВАВ, ПОНЯЛИ, ЧТО ПРОДОЛЖИМ ЗАКАЗЫВАТЬ ЕЕ В «СУПЕР РОН». ЯСТВО ОЧЕНЬ ДОСТОЙНОЕ. ОСОБЕННО МЫ ХВАЛИЛИ ТЕСТО И СОУС, А ВОТ МОРЕПРОДУКТОВ ВСЕ ЖЕ НЕ ХВАТАЛО. ЧИЗКЕЙКИ В ПОСЛЕДНЕЕ ВРЕМЯ ЧАЩЕ РАЗОЧАРОВЫВАЮТ, НО ТОЛЬКО НЕ В СЛУЧАЕ С ЭТОЙ СЛУЖБОЙ – ПРОСТО ОБРАЗЦОВО-ПОКАЗАТЕЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ.

---

Скрут мы оставили на завтрак, и утром он благополучно пережил микроволновую ванну. Термальные испытания не сказались на его вкусе: «Терияки» – отличное блюдо для начала дня. Особую пикантность и нежность овощам и мясу придавал жидкий, но ароматный соус, который отлично пропитал ингредиенты, не разрушив при этом структуру теста.

Уважаемый «Супер Рон», «допили» свой сайт, добавь в пиццу морепродуктов, и мы с удовольствием поставим тебе заслуженную четверку!

Илья Кириллов

## Петербург на тарелке. Ресторан «Кококо» на Вознесенском

ТОКОВАЯ, 18 Апреля 2016

*Переезд «Кококо» не обсуждали только ленивые и те, для кого слово «ресторан» по-прежнему почти синоним слову «вертеть». А те, кто обсуждал, ломали колья, ножи, вилки и палочки для суши в попытках предсказать, предостеречь или, напротив, пожелать удачи ресторану новой русской кухни на новом не очень русском месте.*



Нет, Вознесенский проспект - он родной, конечно, но вот пятизвездочный отель W St. Petersburg разительно отличается от такой спокойной и такой питерской улицы Некрасова. Да к тому же «Кококо» занимал место у ещё не остывших плит miX самого Дюкасса. Сей факт интригу, бесспорно, усугублял. Злые языки утверждали, что не по Сеньке шапка, подразумеваемая слишком - на их, злых языков, взгляд, крутые амбиции госпожи Шнуровой.

### Ресторан КоКоКо

★★★★☆

Кухня: Русская, Авторская  
Средний счет : 1500-2000р

Но пока и злопыхатели, и доброжелатели теряли буквы в блогах, комментариях и твитах, «Кококо» переехал. И открылся. И да, внешне - это совершенно другой «Кококо». Это уже не милый, простой и домашний ресторан с теплым неярким светом, где в феврале 2013 еще немножко пахло деревом, и куда, даже после фантастического взлета Гришечкина, можно было прийти в потрепанных джинсах и клетчатой рубашке навыпуск. В «Кококо» chef 2.0 вы в таком виде уже не заявитесь. Нет, формально можете, но будете чувствовать себя в роли того самого, что на бабочку поэтичного сердца ногами грязными и без калош. Потому как всё тут вдруг стало стильно и модно. И продуманно. И изысканно. И красиво. Местами даже завораживающе. И нашлось здесь место и для авторских портьер с лисичками и волчками, и для причудливых инсталляций, расписанных курочками, и для люстр в клетках, и для зеркал в тяжелых золотых оковах. Для много чего нашлось. Но, кажется, в процессе переезда «Кококо» потерял домового, а с ним потерялись и уют, теплота и душевность. Но, повторимся, зато красиво. А тут, как говорили латиняне - *sunt cuique, то бишь, каждому своё.*



Ресторан «Кококо» на Вознесенском проспекте

Вот и нам, со смесью восхищения и сожаления об утраченном, пришлось вернуться к своему - к своему меню, конечно же, принесенному очень-очень расторопным официантом. Да, официантов и хостес здесь много, летают, как птахи и щебечут заученные речи быстро, с улыбкой и легким ужасом в глазах. За последнюю часть про ужас прошу прощения, возможно, просто разыгралась фантазия - на контрасте между тем, что было, и тем что есть. Нас обслуживали двое: молодой человек, который часто хвалил нас за выбор того или иного блюда, и очаровательная девушка с таким безупречно фарфоровым цветом лица, что моя бессердечная подруга предложила ткнуть девушку вилкой, чтобы проверить, настоящая она или нет. Обслуживали легко, быстро, но не без греха: горячее принесли, когда мы еще доедали закуски, так что пришлось собирать последние капли и крошки салатов в окружении из почетного караула наших *les serveurs*, держащих в руках смену блюд.

Итак, мы, сняв скорлупу внешнего, подошли к сути - к еде.

Обоженная капуста с мороженым из воблы, 290 рублей. Блюдо вот прямо из того, что написано, и состоит. Из листьев обоженной капусты, в центробежной симметрии расположенных по тарелке, и из шарика мороженого. Капуста по виду напоминает кусочки лаваша, а на вкус - да, сырая капуста с привкусом дымка и костерка. С мороженым история интереснее: первая ложка - ух ты, вобла! Вторая ложка - мать моя, да вобла же! Третья - ну как так то, мороженое же на вид, но на вкус - вобла! А вот на четвертой ложке и с каждой последующей этот вкус становится всё назойливей и назойливей, ярче проступает горчинка, та самая, которая есть у икры вяленой воблы, и которая в мороженом сначала восхищает, а потом начинает подавлять. Итогом - история, конечно, фантастическая и интересная, но к такому яркому вкусу нужно, кажется, другое сопровождение - не робкие, пострадавшие от огня капустные листики, а какой-нибудь крахмалистый корнеплод, чтобы сбалансировать и смягчить разбушевавшуюся воблу.



Обоженная капуста с мороженым из вофлы, 290 рублей.

Тельное из судака с пряной морковью и мороженым из укропа (450 рублей). Блюдо внешне выразительное благодаря сочетанию рыжей морковки и оптимистично зеленого мороженого, под которым и спрятана рыбная котлетка. Тельное - по сути суфле из судака, но достаточно плотной консистенции. Официантка сказала, что блюдо навеяно старым рецептом судака по-польски. Честно признаться, сходства не уловила. Почему-то мне вкус взбитой рыбы показался несколько сладковатым. Морковь какой-то особой пряностью не отличалась - свежие такие морковные слайсы и всё. Мороженое - свеженькое с легким укропно-пряным вкусом. Самый, пожалуй, запомнившийся вкус в блюде - легкие, как пергамент, чипсы из лука - зеленые, под стать мороженому и очень обогащающие блюдо.



*Тельное из судака с пряной морковью и мороженым из укропа (450 рублей).*

Крем-суп из сельдерея с копченым гребешком и желе из белого вина (450 рублей). Для меня - самый запомнившийся (кроме воблы, конечно, такое не забудешь!) вкус трапезы. Приносят тарелку, в которой под стеклянным колпаком дымится в окружении какой-то бисерной мелочи подрумяненный гребешок. В отдельном небольшом кувшинчике - пюре из сельдерея в суповой консистенции. При нас всё это соединили в единый суп. Гребешок - замечателен, правда, на вкус - скорее гриль, нежели копчение. Основа из сельдерея - выше всяких похвал, тонкость, округлость, сладость, пряность - всё в меру, всё вкусно, да так, что хочется ещё и ещё. А тут вдруг и то, что выглядит в тарелке, как круглые опаловые икринки, начинает легко взрываться во рту, оставляя свежий и чуть терпковатый флёр белого вина. Позма!



*Крем-суп из сельдерея с копченым гребешком и желе из белого вина (450 рублей).*



Тушёнка из лосося с печёным в костре картофелем и салатом из маринованных овощей (970 рублей). Самое суровое, понятное и самое, кажется, сытное блюдо. Очень простое и чуть-чуть романтическое. Простое оттого, что - мясо и картошка, что уж тут сложного. Тем более, что заявленный лосось - совершеннейшая говядина без малейших нюансов. Романтическое, конечно, благодаря картошке, которая точь-в-точь только из костра, посыпанная пережженным лучком (и сразу в памяти - пионерские зорьки, песни у костра, сыровато-травяной запах в палатке).



*Тушёнка из лосося с печёным в костре картофелем и салатом из маринованных овощей (970 рублей).*

Десерт «Коровка» (290 рублей). Я бы назвала эту такую очень милую и по-детски искреннюю пироженку плодом любви фондана и ириски. То есть вместо привычного и всем порядком поднадоевшего шоколадного фондана мы получаем кексик, наполненный жидкой тягучей и ароматной карамельно-сливочной ириской, бонусом к которой идут взбитые сливки. Взбитые настолько хорошо, что мы даже заподозрили, что они не их тез сливок, что из коровы, а из тех, что из баллончика. Но милейшая официантка с дрожью в голове отменяла все наши сомнения, сказав, что коровы и никакие другие. Поверим.

десерт «коровка» (240 рублей), а вы назвали эту такую очень милую и по-детски искреннюю пироженку плодом любви фондана и ириски. То есть вместо привычного и всем порядком поднадоевшего шоколадного фондана мы получаем кексик, наполненный жидкой тягучей и ароматной карамельно-сливочной ириской, бонусом к которой идут взбитые сливки. Взбитые настолько хорошо, что мы даже заподозрили, что они не из тех сливок, что из коровы, а из тех, что из баллончика. Но милейшая официантка с дрожью в голове отменяет все наши сомнения, сказав, что коровы и никакие другие. Поверим.



Десерт «Коровка» (290 рублей).

Легендарный медовик с мороженым из воска (350 рублей), согретый лучами софитов всех фуд-фотографов города. Четыре фрагмента медовика в форме сот, три фрагмента желе, тоже в форме сот. Всё это красиво выложено на тарелке и снабжено шариком мороженого из воска. Это внешне. Вкус же, как в знаменитом монологе Райкина про Аэрофлот - специфический. По легенде, вот эти вот соты-медовички сделаны из разных сортов меда. Действительно, по вкусу они разнятся. Но, как ни странно, солирует в этом вкусе не мед. Так, парочка медовичков оставляет отчетливый вкусовой след хорошо проваренной спущенки. Вторая пара - по вкусу несколько сложнее, появляется

Легендарный медовик с мороженым из воска (350 рублей), согретыи лучами софитов всех фуд-фотографов города. Четыре фрагмента медовика в форме сот, три фрагмента желе, тоже в форме сот. Всё это красиво выложено на тарелке и снабжено шариком мороженого из воска. Это внешне. Вкус же, как в знаменитом монологе Райкина про Аэрофлот - специфический. По легенде, вот эти вот соты-медовички сделаны из разных сортов меда. Действительно, по вкусу они разнятся. Но, как ни странно, солирует в этом вкусе не мед. Так, парочка медовичков оставляет отчетливый вкусовой след хорошо проваренной сгущенки. Вторая пара - по вкусу несколько сложнее, появляется горчинка, но не шиплющая за язык медовая, а скорее, такая, какая появляется у слегка подгоревшей пряничной корочки. Желе - чуть кисловатое, с бесподобным легким шлейфом цветочной перги.

< 1/2 >



Медовик с мороженым из воска (350 рублей)

К десертам взяли чай с мятой, который предлагается наливать в стаканы с мельхиоровыми подстаканниками из

06 мая 2016, 15:28 | Дмитрий Грозный, исполнительный редактор "ДП" | [Все статьи автора](#)

## "Грозный обзор": паста-бар C1tizen

В сегодняшнем "Грозном обзоре": паста-бар C1tizen на Владимирском пр., 8. [Грозный обзор](#). [Новости](#). [Ресторанный бизнес](#)

Поделиться [VK](#) [f](#) [Twitter](#) [Print](#) [Comments](#)

**"Для вашего и нашего удобства, а также чтобы поддерживать низкие цены", — пользуясь примерно такими почти ижеескими формулировками, администратор нового паста-бара C1tizen объясняет причину отсутствия официантов. Впрочем местные странноватые ноу-хау этим далеко не ограничиваются. Вот, например, и единица в названии вместо 1 — это не ошибка, а причуда создателей.**

**Вывеска C1tizen** — серое на сером, можно пройти мимо несколько раз и не заметить. Так что при поисках, с одной стороны, нужно ориентироваться на Театр им. Ленсовета, а с другой — на вырисованную во всех анатомических подробностях женскую фигуру и слово "Зависть". Самое плохое, что может случиться с гостем C1tizen, — оказаться в бетонной пустоте заведения первым и единственным посетителем. Сразу хочется развернуться на 180 градусов: нельзя даже сказать, что здесь неуютно, — такое ощущение, что оказался в бункере или бомбоубежище (и это несмотря на наличие огромных окон). Совсем другое дело, когда у стойки и за столиками пристраиваются личности в татуировках и шортах или в комбезах с приспущенными ляжками (а других здесь почти и не бывает), а пиццайоло начинает подбрасывать в воздух летающие тарелки из теста.

Заказ нужно диктовать у стойки, ориентируясь на два почти самолётных расписания — одно с едой, другое с

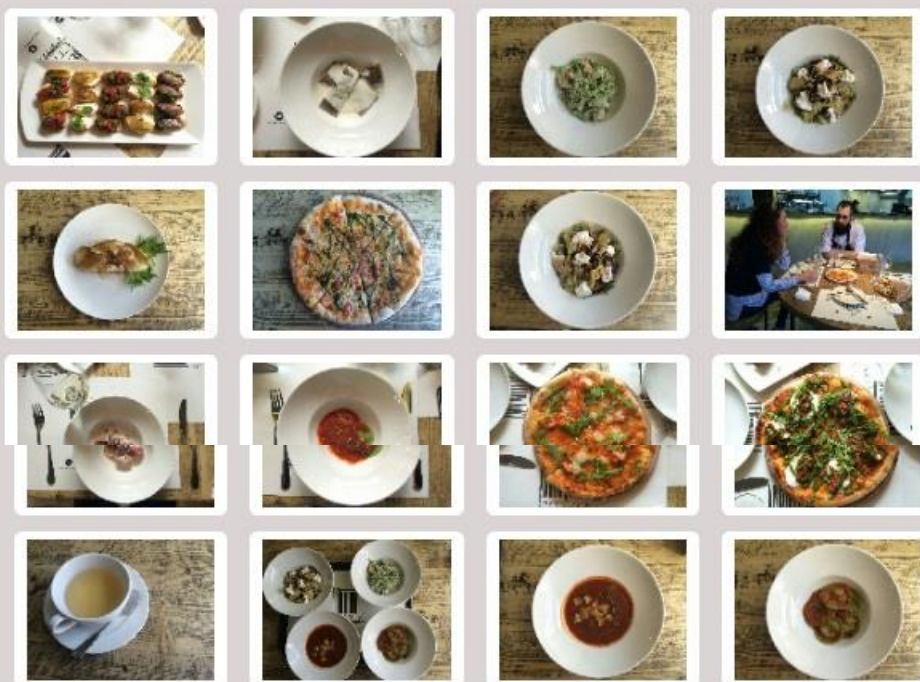
**"Блоги "ДП" за неделю**  
Как живет "Ленэкспо" без форума, можно ли договориться с чиновниками, как выстроить отношения с фрилансерами: рассказываем, о чем писали на этой неделе в "Блогах "Делового Петербурга" ведущие городские предприниматели и эксперты.  
Вчера, 11:00

**Газета «Деловой Петербург»**  
КУПИТЬ  
№ 101 (4510)  
от 17.06.2016 г.  
ВОЛЖА НОМЕРОВ

**Заказ нужно диктовать у стойки**, ориентируясь на два почти самолетных расписания — одно с едой, другое с напитками. Вертишь головой — разрабатываешь шею. Выбив чек, кассир при помощи маркера выделяет номер заказа, дальше нужно дожидаться, когда на телеэкране твое число из колонки "Готовятся" перескочит в колонку "Готовы". При этом неформальную звуковую дорожку заведения перекрывает сигнал, которым сопровождаются объявления на железнодорожном вокзале. Опять в дорогу: нужно слезать с высоченных, сваренных будто из водопроводных труб стульев (все лучшие места у окон оборудованы именно такими) и топтать к стойке за своим подносом.

**В общем, на официантах** тут, может быть, и сэкономили, но одновременно создали клиентам огромные и почти неразрешимые проблемы. Потому что здесь категорически нельзя заказывать сразу больше одного блюда: все равно получишь все одновременно, либо сигнал к закускам может прозвучать уже после основных блюд. В итоге вся трапеза идет наперекосяк: торопливо начинаешь заливать в себя острый томатный суп с мгновенно размякшими сухариками, ведь на столе уже стынет паста, а салат вообще может подождать. К чему такие мучения! При всем желании местные цены беспрецедентно низкими не назовешь. Да, самая дорогая паста в C1tizen стоит 420 рублей, но, извините, в суперпремиальном Percorso, сидя за столиком с видом на Исаакий, можно заказать спагетти ди граньяно за 580 рублей — дистанция не такого уж огромного размера.

**При этом кухня C1tizen** в принципе работает неплохо. Только пока местным поварам очень не хватает стабильности, и это становится ясно, когда сравниваешь фото одного и того же блюда, приготовленного в разные дни.

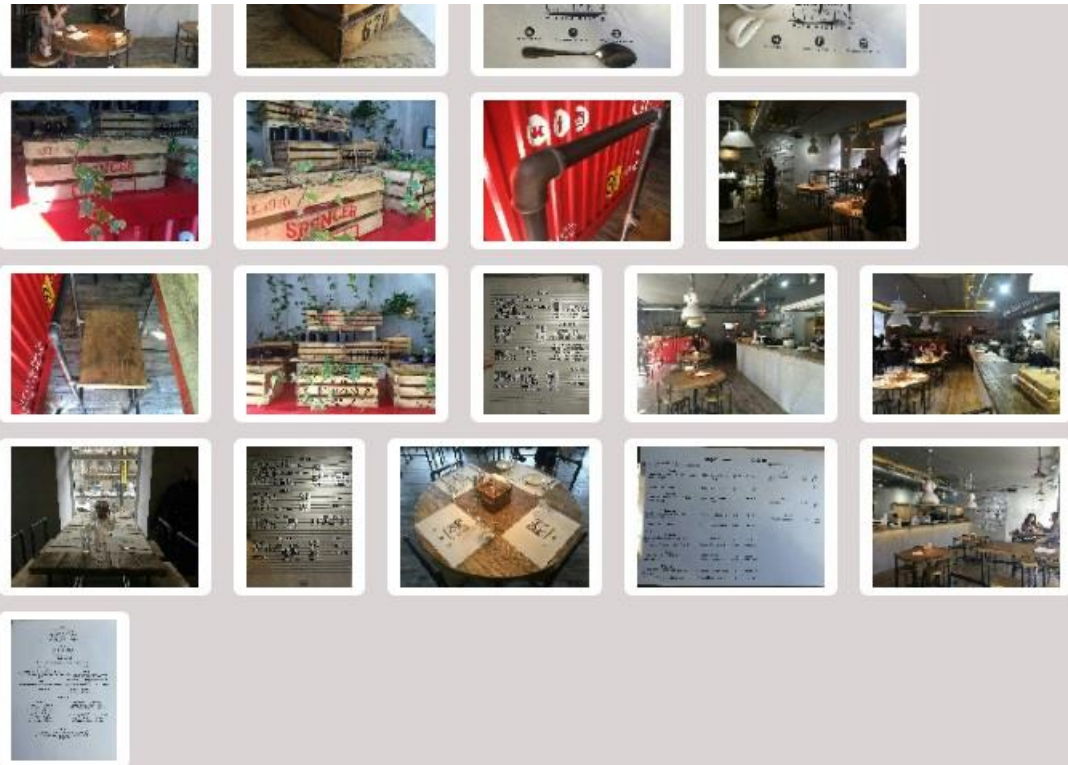


**Несколько дней назад мои** ravioli с рикоттой с опровождало море отличного соуса с вялеными томатами, а теперь зеленые шпинатные кругляшки лишь скупо смазаны помидорной субстанцией. Да, и тальятелли фрутти ди маре здесь готовить умеют, и паста, и соус — все как надо, вот только я своими глазами видел, что и креветок, и гребешков здесь порой кладут больше, гораздо больше.

**Салатов в C1tizen** ровно два: "Цезарь" и "Не Цезарь". По идее тот, который с приставкой "не", должен периодически меняться, но пока постоянно (или почти постоянно) предлагается вариант с маринованными артишоками, сливочным сыром, грецкими орехами, печеной свеклой и абрикосовой заправкой. Комбинация симпатичная, но слишком солирует свекла, впору называть блюдо "Мечта свекловода".

**Откровенно бледным недоразумением** оказалась лишь пицца "Маргарита" — это тот случай, когда трудно сказать, что нужно исправить, потому что исправлять нужно все. Наверное, у пиццайоло был просто не его день.





Но гости в шортах и комбезах заказывают вишневый ламбик (190–350 рублей), открывают ноутбуки и явно никуда не торопятся. Все только начинается.

[КУПИТЬ СВЕЖИЙ НОМЕР "ДП"](#)

Люкс

## Как небольшой ресторан в Доломитовых Альпах стал центром высокой гастрономии

*История St. Hubertus — одного из трех мишленовских ресторанов Альта-Бадиа*

19.04.16 00:41 Ведомости. Как пограть Александр Губский



Высокая кухня в горах может быть востребованной, доказывает Норберт Нидеркофлер, чей ресторан St. Hubertus расположен на высоте 1537 м. в итальянском курорте Альта-Бадиа

А. Губский / Ведомости



Подобно многим успешным проектам, этот изначально выглядел как авантюра. На рубеже тысячелетий молодой человек Хуго Пиццини, который только что получил в управление от родителей семейный отель Rosa Alpina, вознамерился в лучшем отеле должен быть

Подобно многим успешным проектам, этот изначально выглядел как авантюра. На рубеже тысячелетий молодой человек Хуго Пиццини, который только что получил в управление от родителей семейный отель Rosa Alpina, вознамерился сделать его лучшим в Доломитовых Альпах. А в лучшем отеле должен быть лучший ресторан, решил он. Шеф-повар Rosa Alpina Норберт Нидеркофлер поддержал своего босса: пусть при отеле в тот момент была лишь обычная пиццерия, у Нидеркофлера уже был опыт работы в серьезных ресторанах в Лондоне, Мюнхене и Нью-Йорке.

Тем не менее изначально «аферисты» вовсе не были уверены, что высокая гастрономия будет востребована в курортной деревушке с постоянным населением в 700 человек, и просто выделили несколько столов в пиццерии под новый проект, декорировав их более торжественно. «Гости приходили, садились за эти столы и заказывали пиццу, — вспоминает Пиццини. — Приходилось объяснять им: «Извините, тут у нас fine dining, а пиццу мы подаем вон там».



### Местные жители называют Альта-Бадиа «курортом для эпикурейцев»

Чего стоит ожидать от «итальянского Куршевеля» в Доломитовых Альпах

Но высокая кухня оказалась востребованной! Тем более что Пиццини провел в отеле полную реконструкцию, сделал его частью престижной сети Relais & Chateaux. А ресторан St. Hubertus в 2000 году получил первую звезду ресторанного гида Michelin, после чего Пиццини закрыл пиццерию и отдал ресторан в полное управление Нидеркофлеру; в 2007 году St. Hubertus получил вторую звезду. Более того, конкурирующий гид GaultMillau дает St. Hubertus 19 баллов из 20 — что, если «конвертировать» баллы в мишленовские звезды, будет означать максимальные три звезды (20 баллов — недостижимый идеал). Забегая вперед скажу, что в данном случае я больше согласен с оценкой GaultMillau, чем Michelin.

В высокий сезон St. Hubertus открыт на ужин шесть дней в неделю, дресс-кода в ресторане нет: понятно, что никто не приходит сюда в лыжных ботинках, но и пиджака от вас требовать не будут (хотя платье с декольте будет уместно). Нидеркофлер вполне разумно не пытается создать в St. Hubertus атмосферу венского дворца — в горной деревне это будет дико, но, напротив, остроумно обыгрывает пейзажные корни ресторана: например, в виде подставки под дамскую сумочку приносят некрашенный табурет, а в конце ужина конфеты ручной работы сервируют на... оленьих рогах.



Блюда ресторана St. Hubertus: тартар из форели с красной икрой

1/4

В Южном Тироле не просто гордятся, а боготворят свои местные продукты. Регион был одним из первых в ЕС, кто стал лоббировать идею введения гарантии по происхождению не только для вин, но и для продуктов питания. (Сегодня в Южном Тироле такой гарантией обладают местные яблоки, сыр и шпек.) А по мере развития интереса к гастрономии в регионе увеличивался интерес и к местным продуктам. За годы своей карьеры Нидеркофлер воспитал не одного серьезного шеф-повара, двое открыли собственные рестораны в соседних деревнях той же долины, Альта-Бадиа (и уже получили по звезде Michelin), и один возвел идею местных продуктов в абсолют: в меню он указывает, сколько километров проехал ингредиент от места производства до ресторана (часто это однозначные числа). Нидеркофлер до такого не доходит, но продукты у него в меню тоже местные и, естественно, сезонные. И, главное, во всех блюдах шеф использует максимум три основных ингредиента, считая, что большее число вкусов сбивает человека с толку.

Меню а-ля карт в St. Hubertus нет — только два фиксированных меню (по 170 евро без напитков): в одном — лучшие блюда Нидеркофлера прошлых лет (с указанием года их создания), в другом — новые блюда этого сезона. К счастью, разные перемены из разных меню можно комбинировать, так что нашей компании из пяти человек удалось попробовать все, что в тот вечер готовили Нидеркофлер и его команда. И это было замечательно!



Например, тартар из нежнейшей форели Нидеркофлер подает с красной икрой и обрамляет соусом из костей форели, вываренных в гевюрцтраминере; дополнительно подчеркивают текстуру этого бархатистого блюда чипсы из рыбьей кожицы. Равиоли с листьями свеклы Нидеркофлер сдабривает пеной из шпека, контрапунктом выступают узенькие полоски сардин из озера Изео. А свекольные ньокки сопровождает крем из дайкона и “сушеное пиво”.

Виноделие в Южном Тироле находится на подъеме и продолжает прогрессировать. Местные виноделы уверены, что они делают лучшие белые вина в Италии, и, возможно, они правы (хотя их коллеги из Пьемонта, Тосканы и Венето с этим не согласятся). Но и красные южнотирольские вина очень интересны. Обязательно стоит попробовать красные вина из местного автохтонного сорта лагрейн, не имеющего родственников среди других сортов.



**Португальский ресторан Fortaleza do Guincho помимо суши славится отличным идом**

Для шефа Мигеля Внейры олице — союзник и соавтор

2

К нашим горячим блюдам — а мы заказали голубя с сушеной морковью и жареной кукурузой и ягненка с козлородником и сальса верде (опять по три ингредиента!) — сомелье порекомендовал нам Laurin 2013 года — лагрейн с 20-процентной добавкой мерло от Giralan. Вино нам разлили еще до того, как подали горячее, и, едва вдохнув его букет, мы поняли, что это будет прекрасная пара — настолько животным и мясистым оказалось вино. Так и вышло!

И это был еще не финал. Как в хорошей пьесе, Нидеркофлеру удалось удивить нас еще один раз: тартатеном (естественно, из местных яблок: Южный Тироль — второй в Европе производитель этих плодов, здесь выращивают 12% всех европейских яблок) с превосходным ванильным мороженым. Секрет (помимо местного молока) в том, что это мороженое — свежайшее, не знающее, что такое холодильник: поступает сразу из мороженицы на тарелку.

И такие спектакли Нидеркофлер и его группа играют восемь месяцев в году — зимой и летом. В межсезонье разъезжают по миру с кулинарными гастролями (в апреле — в Гонконге). А с 1 июня St. Hubertus открывается вновь.



Новости

## Пасха в московских ресторанах

*Праздничные программы, пасхальные наборы, традиционные и оригинальные блюда*

27.04.16 18:55 Ведомости Анна Шилова



В ресторане White Rabbit вместо пасхальных яиц раскрашивают пирожные макароны  
White Rabbit

Пасху в этом году отмечают почти все крупные рестораны. Часть заведений ограничится специальным меню в день праздника, другие уже с начала недели продают куличи, творожную пасху или специальные пасхальные наборы.

### Пасхальные гуляния

Пасху в этом году отмечают почти все крупные рестораны. Часть заведений ограничится специальным меню в день праздника, другие уже с начала недели продают куличи, творожную пасху или специальные пасхальные наборы.

### Пасхальные гуляния

В Cafe Russe отеля «Ритц-Карлтон» и ресторане «Турандот» Пасху отмечают бранчами. В Cafe Russe сервируют около 40 блюд (супы, выпечку, салат-бар, морские и мясные деликатесы, четыре кулинарные станции с горячими блюдами), также будут творожная пасха и куличи. При заказе с шампанским Moët & Chandon и винами Сибирьковский «Ведерников» и Ренессанс «Раевское» стоимость бранча составит 8000 руб., без алкоголя - 7000 руб. В «Турандот» будет работать открытый бар и шведский стол с холодными и горячими закусками, блюдами китайской, японской и итальянской кухни и десертами. Их дополняют куличи, пасхи и крашеные яйца. Для детей проведут мастер-класс по приготовлению куличей. Стоимость бранча – от 1450 (для детей) до 8900 руб. (бранч с премиальным алкоголем, расширенным ассортиментом деликатесов и обслуживанием).

В Black Thai на Пасху подготовят семейный праздник с тематической программой для детей. В ресторан привезут разноцветных кроликов (к ним в корзинки положат разноцветные пасхальные яйца), утят и желтых весенних цыплят, недавно вылупившихся из яиц. Про зверят ребятам расскажут аниматоры, всех животных можно не только разглядывать, но и гладить, а также фотографироваться с ним в обнимку. Меню в этот день дополняют праздничные капкейки (шоколадный с изюмом и темным ромом и черносмородиновый с цитрусовым ликером), которые гостям предложат в качестве комплимента.



Клуб-ресторан Ribambelle также организует праздник для всей семьи. Для детей аниматоры подготовят тематическую программу, в которой дети вместе со сказочным пасхальным кроликом будут искать спрятанные по всему детскому городку расписные яйца и отгадывать загадки. Также для малышей проведут мастер-классы: творческие (пасхальный кролик своими руками, роспись пасхального яйца) и кулинарные (по приготовлению пиццы и капкейков). Для праздника шеф-кондитер заведения приготовит куличи трех видов: ванильный с изюмом или с цукатами и творожный с изюмом. Каждый можно приобрести в трех размерах – по 250, 500 или 750 г (соответственно 320, 550 и 700 руб.). Куличи можно заказать заранее со скидкой 20%.

В «Воронеже» на Пасху организуют ярмарку с куличами, украшенными золотой карамелью, рассыпчатым печеньем и сладкой глазурью. Куличи, конечно, можно будет купить или заказать. Самый большой будет стоить 750 руб., среднего размера – 400 руб., маленький – 250 руб. Также немного изменят оформление ресторана, например ведро с альми яблоками на входе заменят на лукошки с пасхальными яйцами, на подоконники поставят деревянные корзинки, наполненные пасхальными яйцами и цыплятами с деревянными курочками ручной работы.

Масштабное празднование готовят в ресторане «Шинок», здесь 1 мая устроят народное гуляние – с песнями, плясками, хороводами и конкурсами для детей и взрослых. Также малышам покажут кукольный спектакль «Как Василиса Бабу-ягу уму разуму учила». Меню шеф-повар Елена Никифорова также готовит с размахом. По предварительному заказу гостям доступны фаршированный поросенок, подкопченная стерлядь, фаршированный судак, фаршированная утка, пасхи, пироги, салаты. Все блюда можно заказать не только к Пасхе, но и в течение всех майских праздников – до 9 мая.



в ресторанах Москвы

### Оригинальная Пасха

Пасхальное меню в интерпретации шефа White Rabbit Владимира Мухина – это не крашеные яйца и куличи, а макарони и пасхальные бабы. Пасхальную бабу White Rabbit вымачивают в розовом шампанском и подают с персиками и мороженым из ряженки. Расписанные вручную пасхальными сюжетами макарони (их можно будет приобрести с собой) готовят со вкусом малины, лимона, фисташек и даже творожной пасхи.

## Весна в ресторанах Москвы

Новые заведения, недорогие устрицы, «Имянины» Пожарской котлеты» и возвращение легенды

лимона, фисташек и даже творожной пасхи.

Шеф «Brasserie Mост» Режис Тригель на Пасху сочетает католические и православные традиции. Он приготовит традиционные куличи с апельсиновыми цукатами, изюмом, ванилью и ромом (среднего размера по 900 руб. и маленькие по 450 руб.), соленый кулич с маринованными артишоками, вялеными томатами, маслинами, базиликом и тапенадой из анчоусов, а

также традиционную выпечку pain d'épices de raques с медом, цветочной солью, молотым имбирем и черным перцем. И куличи, и pain d'épices de raques можно приобрести заранее. Также праздничное меню дополнят сладкие бисквитные ягнята и барашки, которые Тригель будет готовить по традиционному эльзасскому рецепту из фундучной муки с ванилью и цедрой цитрусов. Помимо этого обещают отлить огромное шоколадное яйцо весом около трех килограммов, которое выставят на аукцион.

В ресторане «Латинский квартал» также будут сочетать традиции — русские и латиноамериканские. Куличи дополнят разноцветными перцами чили в сладкой посыпке, а всем гостям подарят небольшие праздничные куличики и пасхальные яйца.

Анатолий Казаков в Selfie тоже отмечает Пасху с фантазией. Он приготовит кулич из бриошного теста с курагой и необычную творожную пасху в виде эскимо (их гостям предложат как комплимент). С собой же можно приобрести большой классический кулич с изюмом и сахарной помадкой, их в Selfie будут готовить, начиная с субботы.



Вариация кулича от Владимира Мухина - пасхальная баба

В «Паб Ло Пикассо» на Пасху экспериментируют с десертами. Традиционную пасху заменят творожным десертом в виде зеленой полянки с курочкой, вместо раскрашенных пасхальных яиц предложат финансье с шоколадным трюфельным яйцом и яйцом «Белый шоколад».

В Mushrooms ради Пасхи не отступают от центральной «грибной» концепции. Шеф-повар Илья Захаров по собственному рецепту готовит трюфельные яйца (в день праздника они станут комплиментом от заведения) и куличи, украшенные карамелью из черных лисичек, или большой с пудрой из белых грибов, их можно будет заказать или купить с собой за 490 руб.

## Куличи и пасхальные наборы

Пасхальная корзина в Kutuzovskiy 5 воссоздаст вкус тех блюд, которые готовили к празднику в середине XIX в. Рецепт творожной суточной пасхи из творога со сливками нашли у Герасима Степанова, технологию приготовления кулича с курагой, инжиром, вяленой вишней, сушеной клюквой, фисташками, миндалем и семенами льна взяли из старинного кондитерского сборника. Набор с куличом, пасхой и крашеными яйцами обойдется в 1900 руб., корзина со сладким кагором в подарок от ресторана – 2400 руб. Также кулич и пасху можно приобрести отдельно, за 650 и 320 руб. соответственно.

Пасхальную корзину в кондитерской «Кафе Пушкинъ» можно собрать из традиционного кулича, пасхальных яиц, творожной пасхи, курочек из белого и молочного шоколада. Также в этом году выпекают специальный кулич с колпаком из белого шоколада, выполненного в традиционном стиле кондитерской (4350 руб.). Еще одно новое предложение — шоколадные яйца «Маргаритка» и «Кружево» (1290 и 990 руб. соответственно).



Новинка пасхального меню кондитерской «Кафе Пушкинъ» - специальный белый кулич

Также полную пасхальную корзину можно приобрести в ресторане Christian. Набор из куличей (большого и маленького), творожной пасхи, шести разноцветных пасхальных яиц, имбирного печенья, шоколадных яиц и мини-бутылки «Кагора» и домашнего лимончелло стоит 3700 руб. Все блюда и напитки можно приобрести и по отдельности.

Пасха в кондитерской Laduree — это наборы пирожных макарони в коробках, дизайн которых разработал японский художник-иллюстратор Юко Хигучи. Также к празднику предлагают набор из четырех шоколадных куриц с шоколадными яйцами внутри (3650 руб. за набор или 1350 руб. за одну), шоколадные яйца с шоколадными фигурками внутри (2100 или 4900 руб.) и пасхальные яйца из белого шоколада, покрытые миндалем (5100 руб.).

Традиционные куличи предлагают в Вино, «45-й параллели» и «Dr. Живаго». В Вино готовят куличи с орехами и цукатами (большой за 1250 руб. и маленький за 350 руб.), а также творожную пасху с изюмом и цукатами (550 р.). Шеф-повар ресторана Кристиан Лоренцини делает куличи на специальной закваске долгого вызревания, из-за которой они в процессе запекания приобретают необычную форму, а затем украшает куличи орехами, цукатами и сахарной глазурью. В «45-й параллели» выпекают классические сладкие куличи с цукатами, изюмом, ванилью и ромом, маленькие предлагают по 250 руб., большие - по 490 руб. Купить на месте, а также заказать заранее праздничный пасхальный хлеб можно с четверга. В «Dr. Живаго» пекут традиционные куличи с цукатами, сахарной пудрой, глазурью и яркими украшениями. Приобрести можно куличи трех размеров: по 300 и 500 г и килограммовый. Также в ресторане подготовят крашеные пасхальные яйца, покупки при желании можно упаковать в праздничную корзину.



---

## Естественный отбор

Дарья Цивина о «Жизнь Пи»



05.02.2016

Очередной новый проект ресторатора Кирилла Гусева, на этот раз с о совместный с братьями-близнецами Цыгановыми (танцорами и шоуменами), посвящен Индии и носит очень меткое название "Жизнь Пи". Проект получился эмоциональным, ярким и энергетически заряженным, что для прежних гусевских заведений скорее исключением, чем нормой. Как же оформить все это? — и в каком клубе?

---

помещение с о сквозными освещением (раньше тут размещался ресторан-клуб The Appartement), и интерьер от Влада Андреева, который, на мой взгляд, отнюдь не всегда "попадает в десятку", но на этот раз оказался очень убедительным — особенно эффектно и остроумно выглядят мерцающие электрические гирлянды под стеклянными колпаками, изображающие океанический планктон. Наконец, главным стилиобразующим элементом ресторана стали фотографии Сергея Мальцева, который вместе с бренд-шефом Павлом Петуховым (у последнего большой опыт работы в азиатском направлении благодаря Nabi) ездил в экспедицию в Индию и привез оттуда прекрасные работы. Часть из них послужила основой для настенных панно и коллажей, а полностью съемку можно посмотреть в караоке-зале на плазменной панели, там слайд-шоу крутится нон-стоп. Вот именно этот просмотр и советую осуществить всем, кто хоть раз бывал в Индии и на кого эта страна произвела неизгладимое впечатление (а разве у кого-нибудь было иначе?) — Индия Сергея Мальцева такая яркая, такая разноцветная, такая контрастная и такая живая, что ты как будто слышишь ее звуки и вдыхаешь ее запахи, глядя на экран. Вообще, я бы на месте Гусева, всерьез подумала о том, чтобы уговорить Мальцева устроить выставку-продажу своих работ в "Жизни Пи" — уверена, что успех был бы ошеломительный. Справедливости ради, надо отметить, что и Павел Петухов приехал из Индии полный впечатлений и эмоций. Конечно, он пленен и покорен этой фантастической страной и глаза его светятся неземным огнем, когда он начинает рассказывать о водителях, коровах, храмах и стрит-фудах Дели. Эта вдохновенность, однако, не сказалась на меню "Жизни Пи" столь же заметно, как на атмосфере и интерьере ресторана, — и вот почему: кухню с овершено сознательно адаптировали. И это несмотря на то, что трудятся на ней за стеклянной перегородкой, тут же, в зале — пять индийских поваров во главе с шеф-поваром Раджанатхом Сингхом (он долгое время работал в сети отелей Taj Group в Дели, но имеет опыт работы и в Москве). И несмотря на то, что всю металлическую посуду для сервировки — около тонны — привезли из Индии. И даже вопреки тому, что в меню принципиально нет говядины и свинины. Все-таки кухня получилась очень нейтральная — и по пряности, и по остроте; последняя, впрочем, регулируется по желанию гостя, ведь именно острота блюд поначалу вызывала больше всего вопросов у публики — так что решено было

стеклянной перегородкой, тут же, в зале — пять индийских поваров во главе с шеф-поваром Раджанатхом Сингхом (он долгое время работал в сети отелей Taj Group в Дели, но имеет опыт работы и в Москве). И несмотря на то, что всю металлическую посуду для сервировки — около тонны — привезли из Индии. И даже вопреки тому, что в меню принципиально нет говядины и свинины. Все-таки кухня получилась очень нейтральная — и по пряности, и по остроте; последняя, впрочем, регулируется по желанию гостя, ведь именно острота блюд поначалу вызывала больше всего вопросов у публики — так что решено было остановиться на самом нейтральном варианте. Не будучи большим любителем перца, лично я эту нехватку не ощутила, но вот пряной и вкусовой насыщенности в блюдах мне не хватило. На мой взгляд, даже в самом простом супе из дала, сваренном на крошечной электроплитке в потаенном "Москва-Дели", куда больше вкуса Индии, чем в "Жизни Пи". И это вполне понятно, потому что в "Москва-Дели" всего три стола, а в "Жизни Пи" — 160 посадочных мест, и все клиенты должны остаться довольны, вот и начинается неизбежное усреднение вкусовой палитры. Выбор блюд при этом огромен, так что можно без труда подобрать и блюда тандури, и карри, и масала. И среди них все же можно отыскать и яркие, и необычные. Обратит внимание стоит на жареные тибетские пельмени момо — с цыпленком, луком, чесноком, кинзой, имбирем, куркумой и белым перцем; с бараниной, луком, чесноком, имбирем и гарам-масала и с брокколи, цветной капустой, грибами му-эр и шиитаке (от 250 до 350 руб.). Также заслуживают внимания сабджи корма — ассорти овощей в соусе из кешью с о сливками, имбирем, чесноком и кинзой (350 руб.), классическое мург-тиikka — маринованное филе цыпленка, жаренное в тандуре, с освежающим мятным соусом (450 руб.), огромные жареные пирожки ведж-самоса с начинкой из картофеля, горошка, кешью и изюма с куркумой, кориандром, карри, гранатом и кинзой — они подаются с кисло-сладким гранатовым соусом (250 руб.), и все авторские десерты от бренд-шеф-кондитера Виктора Аверкова, сумевшего адаптировать индийские сладости так, что это не вызывает никаких вопросов, но лишь смутный стыд за применение двойных стандартов в ресторанной критике.

**"Жизнь Пи" (\*\*\*\*)**

