



YACHTING

RUSSIA'S PREMIER MARINE MAGAZINE

100

ЮБИЛЕЙНЫЙ НОМЕР

НОМЕР 100
МАРТ
АПРЕЛЬ
ISSN 1654-5242



9 771684 524007



ДОМ НА ВОДЕ ОТ AMASEA YACHTS

Длина нового трехпалубного катамарана от Amasea Yachts составляет 25 м, максимальная ширина 11 м, осадка 1,79 м. Позиционируется этот концепт как судно для длительных круизов: Атлантику он должен преодолеть без дозаправки, а большие кладовые, включая рефрижератор, рассчитаны на хранение запаса провизии на шесть недель. Корпуса предлагаются делать из алюминия. В машинном отделении установлен пару MTU 10V2000 мощностью 1920 л. с. Дизайн экстерьера и архитектуру судна разработал Альберт Назаров, а планировка и оформление интерьера остаются на усмотрение заказчика.

Дрон-трансформер

Audi продемонстрировала гибрид автомобиля и дрона Pop-Up Next. Делать его автопроизводителю помогли Italdesign и Airbus. Концепция подразумевает, что одна пассажирская капсула по необходимости сможет объединяться либо с модулем на колесах, либо с летающим модулем. Двухместная кабина интегрирована в автономное колесное электрическое шасси: когда нужно доставить пассажиров из пункта А в пункт Б, пилотный модуль с четырьмя пропеллерами забирает пассажирский блок и отправляется к месту назначения, где огромный квадрокоптер опускает кабину на другое бесшассиное шасси, и пассажиры могут ехать дальше. Заряда для электромотора хватает, чтобы преодолеть 50 км на земле и пролететь 130 км в воздухе.



Гастроужины от звездных шефов White Rabbit Family

В Сочи в ресторане «Плачущая Иза» стартовал новый сезон традиционных гастрономических вечеров – в гости приехали известные шеф-повара. Это мероприятие – специально для любителей необычных вкусовых сочетаний. Каждый месяц в «Плачущая Иза» будет уделять гурманов, приглашая нового звездного шефа. Отличная возможность расширить свой гастрономический кругозор и получить новый кулинарный опыт. У гостей будет возможность познакомиться с шефом и задать ему любые вопросы. Каждый сет дополняет уникальное винное сопровождение, гармонично подчеркивающее вкусы блюд. 28 марта ресторан приглашает ценителей автарской кухни на ужин с Владимиром Мухомым, знаменитым российским шеф-поваром, бренд-шефом холдинга White Rabbit Family, победителем и призерам международных кулинарных конкурсов. 24 апреля состоится ужин с шеф-поваром ресторана перуанской кухни Chicha (Москва) Ольгой Суздалькиной. Ольга пропагандирует осознанное питание. Нутрициолог и вегетарианец с 15-летним опытом, она старается сделать каждое свое блюдо не только вкусным, но и полезным.