



ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ

НА *2019* ГОД

ОТ ПОРТА «БРОНКА»



ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ

НА **2019** ГОД

ОТ ПОРТА «БРОНКА»



Port
Bronka

ВСЕ СЕКРЕТЫ НАШЕЙ КУХНИ!

<i>О механиках и механизмах</i>	14
<i>Кто научит управлять крабом</i>	22
<i>С чего начинается работа</i>	30
<i>Где лучший вид на море</i>	34
<i>Докер-механизатор знает всю технику</i>	44
<i>Чем важна работа в команде</i>	52
<i>О чём не пишут в учебниках</i>	56
<i>Кто такой стивидор</i>	64
<i>Тальмани и портовая кухня</i>	70
<i>Про старшего тальмана и успешный день</i>	76
<i>Как отправляют поезда</i>	80
<i>Откуда берётся чистота</i>	86
<i>Почему нужно ценить воду</i>	94
<i>Зачем нужны правила</i>	98
<i>Кто всегда поможет</i>	104
<i>О компьютерах и кулинарии</i>	110
<i>Пройти в порт просто</i>	114
<i>Как везде успеть</i>	118

ВСЕ СЕКРЕТЫ НАШЕЙ КУХНИ!

<i>Бифштекс натуральный рубленный с яйцом</i>	18
<i>Лазанья</i>	24
<i>Нежный салат с уткой</i>	32
<i>Мясная солянка</i>	38
<i>Пирожки с мясом</i>	46
<i>Куриное филе под сыром моцарелла</i>	54
<i>Борщ московский</i>	58
<i>Fish & Chips</i>	66
<i>Тунец в кукурузе</i>	74
<i>Домашние оладьи</i>	78
<i>Мясо по-французски</i>	84
<i>Стейк из говядины с грибным соусом</i>	88
<i>Куриное филе в соусе терияки</i>	96
<i>Самса</i>	100
<i>Паста карбонара</i>	106
<i>Домашние ravioli</i>	112
<i>Греческий салат</i>	116
<i>Торт «Наполеон (Альмонд)»</i>	120

МЫ ГОТОВИМ ДЛЯ ВАС!

Кухня – это место, где творится одно из величайших таинств в мире. У каждого повара есть кулинарные секреты, которые помогают ему готовить не просто вкусно – неповторимо. Обычно никто не стремится раскрывать свои тайны, но не в этот раз.

В этой книге мы не просто раскроем все секреты портовой кухни, но и расскажем о тех, кто готовит и работает для вас. Любите то, что едите, так же сильно, как то, что делаете. Это самое главное!

Антон Грибов

Шеф-повар порта «Бронна»



*Любите то, что едите,
так же сильно...*





...как то, что делаете

Начнём мы с очень важного человека в порту – механика.
Люди этой профессии просто незаменимы.
Они должны сочетать в себе множество знаний и умений,
чтобы обслуживать современную портовую технику.
Механику нужно не только досконально разбираться в портовом оборудовании,
но и обладать храбростью и отвагой. Нередко работать
с техникой приходится на большой высоте.

*Высокая
кухня
не для робких*





Работать на высоте – не так уж и страшно, как многие могут подумать, но если на улице дождь или жара – задача сильно усложняется. Работу механика плохая погода не отменяет.

Оборудование порта уникально, нужно знать много технических деталей. Современный кран – это не просто металл, но и сложное программное обеспечение, с которым необходимо работать. Но мне нравится решать трудные задачи, а ещё... Здесь на высоте очень красиво!

Обедаю я в столовой порта, очень люблю мясные блюда во всех их вариациях. Одно из любимых – бифштекс с яйцом. Сочное мясо в сочетании с полужидким желтком, приправленное чёрным перцем так красиво смотрится на тарелке! Пожалуй, не будь искусства кулинарии, реальность была бы не так приятна.

Сергей Ракутин

механик кранового оборудования



*Не будь искусства кулинарии,
реальность была бы не так приятна*

БИФШТЕКС

НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕННЫЙ С ЯЙЦОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

НА ОДНУ ПОРЦИЮ

- Фарш говяжий — 120 гр
- Масло растительное — 10 гр
- Перец черный молотый — 3 гр
- Соль — 1 гр
- Яйцо — 1 шт



РЕЦЕПТ

Чаще всего бифштекс готовят из цельного куска говядины или телятины, но также есть рубленый бифштекс, рецепт которого похож на рецепт котлет.

1. Перемешиваем фарш со специями.
2. Формируем бифштекс круглой формы, приплюснутой с обеих сторон.
3. Обжариваем мясо на разогретой сковороде по 2-3 минуты с каждой стороны.
4. Бифштекс доводим до готовности в духовке разогретой до 180 °С. Для приготовления обычно нужно не более 5 минут, если кто-то любит бифштекс с кровью, достаточно 2-3 минуты.
5. Яйцо жарим на отдельной сковороде и выкладываем на бифштекс.





В продолжение высотной темы представляем вам наших докеров-механизаторов. Они – основное звено цепочки, благодаря которой потребитель получает свой товар, пришедший в Санкт-Петербург морским путём. Как бы без них разгружали суда? Да никак! Между прочим, в порту несколько видов кранов и много другой перегрузочной техники. Некоторые из докеров-механизаторов имеют допуск сразу на все виды оборудования, а самые лучшие – обучают других.

В порту «Бронка» я – крановщик-наставник. Учю работать на крановом оборудовании других и слежу за действиями новичков. Получать новые навыки всегда трудно, но в нашей работе – необходимо. Запомнить алгоритм действий – просто, а управлять краном – сложно: останавливать качну, заводить груз туда, куда нужно. Крановщик находится на высоте 40 метров и ему нужно точно накрыть спредером контейнер. Промазать – нельзя, нужен отличный глазомер. Оператором контейнерных перегружателей может стать далеко не каждый. Но я не только обучаю. В особо сложных ситуациях управляю краном сам, бывают очень ответственные работы, требующие большого опыта и мастерства.

После напряжённой работы всем рекомендую отведать лазанью. Я контейнеры друг на друга ставлю, чтобы люди свой товар получили, а наш повар друг на друга укладывает слои лазаньи, чтобы вы могли вкусно пообедать. У каждого своя работа.

Виктор Свиридов

крановщик-наставник

*Получать новые навыки
всегда трудно, но в нашей работе –
необходимо*





ЛАЗАНЬЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ

НА ОДНУ ПОРЦИЮ

ТЕСТО

- Готовые листы для лазаньи из твердых сортов пшеницы — 2 шт

СОУС БЕШАМЕЛЬ

- Молоко — 50 мл
- Мука в/с — 6 гр
- Соль, перец, мускатный орех по вкусу

ФАРШ

- Фарш домашний — 70 гр
- Морковь — 20 гр
- Лук репчатый — 20 гр
- Томатная паста — 30 гр
- Чеснок — 20 гр
- Масло оливковое — 20 гр

- Твердый сыр — 20 гр (для финального слоя)

РЕЦЕПТ

1. Берем готовые листы для лазаньи, отвариваем в немного подсоленной воде и делим каждый лист пополам, получаем четыре одинаковые пластины.
2. Готовим начинку. Пассеруем морковь и лук, добавляем томатную пасту, добавляем фарш, обжариваем 5-7 минут.
3. Готовим соус. Слегка обжариваем муку, добавляем молоко и специи, доводим до кипения, постоянно помешиваем.
4. Выкладываем в форму тесто, фарш и соус слоями, получаем 4 слоя. Ставим в разогретую до 180 °С духовку на 40-45 минут.
5. За 5 минут до готовности посыпаем тертым сыром и продолжаем запекать в духовке.
6. Готовое блюдо украшаем по вкусу: томаты, зелень, базилик.





Томаты очищенные целые
ITAL. GESCHÄLTETE TOMATEN
2500gr e

FARCHIONI
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Cavessina
bontà in cucina
POMODORI PELATI ITALIANI
ITALIAN PEELED TOMATOES

VARVELO
ACETO DI VINO BIANCO

RISERVA Gallo
RISO ARBORIO

Cavessina
POMODORI PELATI ITALIANI
ITALIAN PEELED TOMATOES

Cavessina
POMODORI PELATI ITALIANI
ITALIAN PEELED TOMATOES

Cavessina
POMODORI PELATI ITALIANI
ITALIAN PEELED TOMATOES

venturino
olio d'oliva



Port
Bronka





*В жизни нет ничего важнее,
чем то, как ты делаешь свою работу,
сущность человека
проявляется именно в этом*

При работе на кране нужно быть спокойным и внимательным. Я работаю по команде сигнальщика, без распоряжения делать что-то на высоте не имею права, но ответственности это не снимает. К тому же работа начинается задолго до того, как я вхожу в кабину. Перед тем как подняться, необходимо тщательно осмотреть конструкцию крана и снять его со штормовых захватов. Я считаю, что в жизни нет ничего важнее чем то, как ты делаешь свою работу, сущность человека проявляется именно в этом.

В обеденный перерыв ем в нашей столовой, там всё очень вкусно. Одно из моих любимых блюд – салат с уткой. Ароматное мясо утки в сочетании с овощами – это то, что обязательно стоит попробовать каждому.

Дмитрий Лысюк

Докер-механизатор

НЕЖНЫЙ САЛАТ С УТКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

НА ОДНУ ПОРЦИЮ

- Салат айсберг — 50 гр
- Яблоко зеленое — 20 гр
- Стебель сельдерея — 20 гр
- Утиная грудка — 30 гр
- Соус терияки — 5 гр
- Лимонный сок — 5 гр
- Клюква — 2 гр
- Масло растительное — 10 гр
- Чеснок — 3 гр
- Чиабатта — 5 гр
- Сахар, соль по вкусу

РЕЦЕПТ

1. Очищенное яблоко с кислинкой, салат айсберг и стебель сельдерея нарезаем мелкой соломкой.
2. Заправляем их салатной заправкой (лимон, сахар и растительное масло).
3. Утиную грудку обжариваем на гриле, разбираем на небольшие кусочки и поливаем соусом терияки.
4. Выкладываем утку поверх салата и добавляем клюкву.
5. Чиабатту подсушиваем на гриле, натираем чесноком и подаем к салату.



Когда-то я мечтал стать моряком, но не сложилось, стал докером в порту. Из кабины крана открывается лучший вид на море, до воды здесь, в прямом смысле слова, рукой подать.

Работать на кране физически сложно, ты находишься в постоянном напряжении, аккуратно перегружая контейнеры с максимальной скоростью, ведь от этого зависит время и стоимость судозахода.

Восстановить силы после такой напряжённой работы помогает настоящее мужское сытное блюдо – мясная солянка!

Кирилл Галицин

Докер-механизатор

***Из кабины крана
открывается лучший вид
на море...***



An aerial photograph of a port container yard. A large gantry crane with a blue and red cabin is positioned over a stack of containers. The containers are arranged in neat rows, with yellow and red ones being most prominent. The crane's structure is dark grey and yellow. The scene is captured from a high angle, showing the layout of the yard and the scale of the equipment.

*Точность
и четкое взаимодействие команды –
залог успешной работы*

СОЛЯНКА

ИНГРЕДИЕНТЫ

НА ОДНУ ПОРЦИЮ

- Вода — 300 гр
- Сосиски молочные — 20 гр
- Колбаски охотничьи — 5 гр
- Свинина — 50 гр
- Картофель очищенный — 25 гр
- Консервированная томатная паста — 25 гр
- Лук репчатый — 35 гр
- Огурцы соленые — 35 гр
- Масло растительное — 10 гр
- Маслины без косточек — 3 гр
- Зелень — 3 гр
- Сметана — 10 гр
- Соль, перец по вкусу

РЕЦЕПТ

1. Варим бульон из свинины.
2. Готовим брез (основу для солянки). Огурцы, нарезанные кубиком, тушим на разогретой сковороде до мягкого состояния. Томатную пасту и нарезанный кубиком лук обжариваем, добавляем тушеные огурцы и мясные продукты.
3. В кипящий бульон добавляем нарезанный средним кубиком картофель и варим его до полуготовности.
4. Подготовленный брез добавляем в бульон и снова доводим до кипения. Снимаем образовавшуюся пенку, солим и перчим по вкусу, убавляем температуру и варим на медленном огне еще минут 20-25.
5. При подаче украшаем зеленью и сметаной.







Докер-механизатор может работать на любой технике в порту при наличии необходимой квалификации и навыков, разумеется. Я легко управляю восьмиколесным автоконтейнеровозом модели TEREX Sprinter Carrier. Он предназначен для перемещения контейнера. Так что если нужно снять и перевезти контейнер, то я тут как тут. Работа только тогда в радость, когда она несомненно нужна.

После того, как ты хорошо поработал нужно обязательно перекусить. Пирожки с мясом – то, что надо! Просто пальчики оближешь! Кстати, их очень удобно брать с собой.

Сергей Тагалов

Докер-механизатор

*Работа
только тогда
в радость,
когда она
несомненно
нужна*





ПИРОЖКИ

С МЯСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

НА 4 ШТУКИ

ТЕСТО

- Мука в/с — 125 гр
- Дрожжи сухие — 2 гр
- Масло растительное — 12 гр
- Соль — 2 гр
- Сахар — 6 гр
- Маргарин — 6 гр
- Вода — 55 гр

НАЧИНКА

- Фарш домашний — 160 гр
- Лук репчатый — 48 гр
- Соль, специи по вкусу

РЕЦЕПТ

1. Смешиваем все ингредиенты для теста.
2. Замешиваем тесто и даем «отдохнуть» 15 минут.
3. Фарш предварительно обжариваем на сковороде.
4. Тесто делим на равные части.
5. Раскатываем каждую часть скалкой в круглый пласт.
6. Фарш раскладываем в равных частях на подготовленное тесто.
7. Формируем круглый закрытый пирожок.
8. Накрываем пирожки полотенцем, убираем в теплое место на 20 минут.
9. Отпекаем 10 минут при температуре 200 °С.

Port
Bronka

KONECRANES®

SMV 4545 TCX5

Rs2

KONECRANES


CERTEX



Докер-механизатор – это не только работа на технике.
Докерам нужно выполнять различные задачи,
уметь работать в команде,
постоянно учиться и повышать квалификацию,
так как прогресс не стоит на месте.

На фото докеры-механизаторы
(слева направо):
Александр Каминин,
Алексей Анпилов,
Роман Чмырев





*От совместных усилий
зависит конечный
результат*

Мне нравится выполнять самую разную работу. Сюда приходят к нам со всего мира, что только не привозят. Иногда, чтобы застropить груз, нужно проявить недюжинную смекалку.

Однажды к нам пришли металлические катушки, при загрузке их сложили настолько плотно, что стропы безопасно было под груз не завести, пришлось всей бригадой думать, как это сделать. Очень помогает работа в команде, от совместных усилий зависит конечный результат.

Мы не только вместе работаем, обедаем тоже вместе. Одно из моих любимых блюд – куриное филе под сыром моцарелла, очень простое в приготовлении, поэтому обязательно попробуйте сделать его сами.

Андрей Заверячев

Докер-механизатор терминала Ро-Ро

КУРИНОЕ ФИЛЕ ПОД СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА

ИНГРЕДИЕНТЫ

НА ОДНУ ПОРЦИЮ

- Куриное бедро — 100 гр
- Сыр моцарелла — 30 гр
- Масло растительное — 10 гр
- Томаты свежие — 50 гр
- Спагетти — 60 гр
- Соль, перец по вкусу



РЕЦЕПТ

1. Куриное бедро (без кости) солим и перчим по вкусу, обжариваем на сковороде до полуготовности.
2. Выкладываем на мясо помидоры нарезанные кружками и накрываем сыром.
3. Ставим филе на 10 минут в разогретую до температуры 180 °С духовку .
4. Отвариваем спагетти в кипящей воде 5 минут.
5. Выкладываем спагетти на тарелку и рядом кладем куриное бедро с сыром и помидорами.



Докеры в порту работают и на борту судна, и на причале. Во многом наша деятельность определяется опытом. Когда в порт приходит какой-то нестандартный груз, который такой один на миллион, нужно понять, как его поднять. В учебнике такое не прочтёшь.

Работаем постоянно на открытом воздухе, а зимой так хочется быстро согреться в обеденный перерыв. Для этой цели борщ – горячий, красный, наваристый – подходит идеально!

Дмитрий Магаев

Докер-механизатор терминала Ро-Ро

**Наша деятельность
определяется
опытом**



БОРЩ МОСКОВСКИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

НА ОДНУ ПОРЦИЮ

- Вода – 300 гр
- Говядина — 50 гр
- Капуста б/к — 30 гр
- Морковь — 30 гр
- Лук репчатый — 30 гр
- Чеснок — 5 гр
- Томатная паста — 10 гр
- Сахар — 5 гр
- Уксус 9% — 5 гр
- Свекла — 20 гр
- Картофель — 20 гр
- Соль, перец, лавровый лист по вкусу

РЕЦЕПТ

1. Заранее отвариваем свёклу и натираем на тёрке.
2. Варим бульон из цельной говядины. Когда бульон будет готов, достаём мясо и разделяем на небольшие кусочки.
3. В получившийся бульон добавляем нарезанный брусочками картофель, свёклу, обжаренный с морковью лук и пассерованную томатную пасту с добавлением сахара.
4. Варим суп до готовности, затем снимаем пену, солим, перчим, добавляем уксус и специи.
5. При подаче добавляем отварную говядину, украшаем борщ сметаной и зеленью.



Обеденный перерыв –
это личное время каждого работника порта,
но не поваров.
В это время люди приходят в столовую,
чтобы пообедать, восстановить силы,
обменяться с коллегами последними
новостями, расслабиться и, конечно же,
оценить работу команды шефа
Антон Грибова.





*Правильно выгрузить и погрузить судно
- это мастерство, близкое к искусству*



Правильно выгрузить и погрузить судно – это мастерство, близкое к искусству. Если переводить с морского на русский язык, то стивидор – это специалист, отвечающий за безопасную и эффективную погрузку или разгрузку. Соответственно, стивидору нужно правильно расставить докеры и сигнальщики по местам, контролировать ход работ – дел и ответственности хватает. Я работаю в основном на борту судов, график сменный, по 12 часов.

В нашей столовой мне нравится Fish & Chips. Популярное блюдо в стране, где зародились многие морские традиции.

Денис Шаркин

Старший стивидор

FISH & CHIPS

ИНГРЕДИЕНТЫ

НА ОДНУ ПОРЦИЮ

- Филе трески — 110 гр
- Зелень — 3 гр
- Картофель фри — 100 гр
- Соус тар-тар — 30 гр
- Масло фритюрное — 200 гр
- Сухари панировочные — 40 гр
- Мука — 20 гр
- Яйцо куриное — 2 шт
- Соль, перец по вкусу



РЕЦЕПТ

1. Филе трески пропускаем через мясорубку 2 раза, добавляем соль и перец.
2. Перекладываем в кондитерский мешок. На пергамент выдавливаем из кондитерского мешка фарш полосками по 5 см, затем замораживаем в морозилке 30 минут. Если у вас нет кондитерского мешка, то полоски фарша можно сформировать руками.
3. Взбиваем яйцо венчиком.
4. Получившиеся рыбные палочки обваливаем в муке и панируем в яйце и сухарях 2 раза.
5. Нагреваем масло до 250 °С, обжариваем в нем рыбные палочки до золотистого цвета и убираем в духовку на 5 минут при температуре 180 °С.
6. Обжариваем картофель фри в масле и выкладываем рядом с рыбными палочками
7. При подаче украшаем зеленью, добавляем соус тар-тар.





Без тальмана не обходится ни одно перемещение груза.
В порту крайне важна внимательность и точность,
без учёта и контроля здесь нельзя.
Тальман принимает груз, отгружает,
в досмотре участвует и на складе успевает.

В порту «Бронка» я работаю тальманом контейнерного терминала – веду счёт груза при погрузке и выгрузке с судна. Слежу за тем, какого вида, в каком количестве и состоянии приходят или уходят контейнеры, сверяю пломбы. Работать приходится на причале, но красотами Финского залива мне любоваться некогда, всё внимание сосредоточено на работе. Зато в обед...

Знаете, бывая в новых местах, я всегда пробую что-то новое, чтобы потом в памяти вкус ассоциировался с местом... Филе тунца в кунжуте – для меня это лучший вкус моря и порта.

Дмитрий Лучкин

тальман контейнерного терминала







ТУНЕЦ В КУНЖУТЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

НА ОДНУ ПОРЦИЮ

- Филе тунца — 120 гр
- Соевый соус — 10 гр
- Масло кунжутное — 10 гр
- Кунжут черный — 8 гр
- Кунжут белый — 8 гр
- Масло растительное — 10 гр

РЕЦЕПТ

1. Филе тунца маринуем в соевом соусе с добавлением кунжутного масла примерно 10 минут.
2. Вынимаем рыбу из маринада и обваливаем в смеси из белого и черного кунжута.
3. Готовим на разогретой сковороде с добавлением растительного масла по 2 минуты с каждой стороны.
4. При подаче украшаем зеленью.

Моё самое сложное место работы – на складе. Старший тальман – должность ответственная, нужно распределять тальманов на работы, следить за перемещением всех грузов, контролировать докеров, тут требуются сосредоточенность и дотошность.

Смены длятся по 12 часов, а перед долгой работой очень важно запастись энергией и без завтрака – никак. Обычно утром я беру мои любимые оладьи и кофе со сливками. Этот кулинарный тандем – залог моего успешного дня.

Анна Ступина

Старший тальман контейнерного терминала





Добавьте немного сахарной пудры и оладушки безупречны!

ДОМАШНИЕ ОЛАДЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ

НА ШЕСТЬ ПОРЦИЙ

- Молоко — 1 л
- Мука — 800 гр
- Дрожжи — 20 гр
- Соль — 6 гр
- Сахар — 250 гр
- Масло растительное — 100 гр

РЕЦЕПТ

1. В теплое молоко добавляем дрожжи, муку, сахар и соль.
2. Тщательно перемешиваем ингредиенты, пока они полностью не растворятся.
3. Готовое тесто ставим в теплое место на 30 минут.
4. Выпекаем оладьи на разогретой сковороде в небольшом количестве масла.



Когда я говорю друзьям, что работаю в порту, все представляют себе теплоходы, а я ведь на железнодорожника учился. Поезда в наш порт приходят не реже судов.

Я руковожу движением составов на территории порта, слежу за графиком подачи с железнодорожной станции «Бронка».

В основном распоряжения отдаю из диспетчерской, но иногда приходится выбираться, так сказать, в «поля» и в нашу столовую, конечно, тоже хожу. Больше всего люблю мясо по-французски. Нежная свиная корейка, покрытая сырной корочкой – именно так выглядит мой идеальный обед.

Антон Иванов

Старший железнодорожный диспетчер

KONECRANES

Port
Bronka



СВИНИНА ПО-ФРАНЦУЗСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Свиная корейка — 100 гр
- Лук репчатый — 25 гр
- Томаты — 20 гр
- Сыр — 10 гр
- Майонез — 30 гр
- Масло растительное — 10 гр
- Зелень — 3 гр
- Соль, перец по вкусу

РЕЦЕПТ

1. Свинину отбиваем под пленкой, солим и перчим, обжариваем на разогретой сковороде с двух сторон.
2. Сверху выкладываем на мясо помидор, нарезанный кружками и обжаренный лук, смазываем майонезом и посыпаем тертым сыром.
3. Запекаем в духовке 10 минут до золотистой корочки при температуре 180 °С.
4. При подаче украшаем зеленью.

*Товарскому делу можно научиться,
но хорошо готовить мясо
– это талант!*





В порту есть множество работ, существование которых многие даже не подозревают. Моя должность – диспетчер, но выполнять работу, сидя на стуле, просто невозможно. Я занимаюсь организацией механизированной уборки территории порта. Чистота не берётся из ниоткуда – это ежедневный труд.

Порт огромен, весь рабочий день я провожу на улице и при выборе обеда блюда из мяса – вне конкуренции.

Виктор Дмитриев

Диспетчер

*Чистота
не берётся
из ниоткуда...*

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ

С ГРИБНЫМ СОУСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

НА ОДНУ ПОРЦИЮ

- Говяжья вырезка — 220 гр
- Масло растительное — 10 гр
- Грибы шампиньоны — 15 гр
- Лук репчатый — 5 гр
- Сливки 30% — 10 гр
- Соль, перец по вкусу



РЕЦЕПТ

1. Для приготовления соуса нарезаем лук и грибы соломкой и обжариваем на сковородке, добавляем сливки и выпариваем до загустения.
2. Стейк из говядины нарезаем толщиной 3-5 см, солим, перчим, добавляем масло и маринуем 5-10 минут.
3. Обжариваем говядину на гриле с двух сторон. Температура стейка в зависимости от степени прожарки следующая:
50 °C – Rare (3-5 мин)
55 °C – Medium Rare (5-6 мин)
60 °C – Medium (6-8 мин)
65 °C – Medium Well (9-10 мин)
70 °C – Well Done (11-12 мин)
4. При подаче украшаем соусом.





A photograph of an industrial water treatment facility. The scene is dominated by large, dark grey pipes and complex machinery. In the foreground, a prominent blue valve assembly is connected to a large pipe. The background shows more pipes, structural steel, and walkways, indicating a large-scale industrial environment. The lighting is bright, highlighting the metallic surfaces.

Вода - иссякаемый ресурс



Моя главная цель – забота об экологии.

По всей территории порта оборудованы сливы для воды, которая не уходит в Финский залив, а поступает под мою ответственность. Ежедневно через очистные системы порта проходит огромное количество грязной воды, вся она очищается за сутки. Вода – иссякаемый ресурс, о ней нужно заботиться, но, к сожалению, люди начинают ценить воду не раньше, чем она заканчивается.

Кстати, а вы знаете, что использованное растительное масло можно и нужно перерабатывать, если вы готовите во фритюре?

Николай Козлов

Начальник отдела очистных сооружений

КУРИНОЕ ФИЛЕ

В СОУСЕ ТЕРИЯКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

НА ОДНУ ПОРЦИЮ

- Куриная грудка — 200 гр
- Крахмал картофельный — 80 гр
- Масло для фритюра — 100 гр
- Соус терияки — 35 гр
- Кунжут — 2 гр
- Соль, перец по вкусу

РЕЦЕПТ

1. Режем куриное филе соломкой.
2. Обваливаем филе в крахмале для создания корочки и сохранения сочности, добавляем соль и перец.
3. Обжариваем в масле, разогретом до 250 °C в течении 3-5 минут.
4. Достаем мясо из масла, смешиваем с соусом терияки.
5. При подаче посыпаем кунжутом.





Водитель – это тот человек, который обязательно знает всех. Передвигаться пешком в порту опасно, так что без водителя никак. Чтобы доставить наших клиентов в нужное место, я езжу строго по установленным схемам движения, в зоне грузовых работ важно не мешать производственному процессу.

Правила в такой большой структуре, как порт – это важно, каждый должен им следовать, иначе система рухнет. А если и отступить, позволить себе немного лишнего, то в обед. Моё самое любимое блюдо – самса, советую всем попробовать!

Александр Зыбкин

Водитель

*Правила – это важно,
иначе система
рухнет*

САМСА

ИНГРЕДИЕНТЫ

НА 4 ШТУКИ

- Тесто слоеное бездрожжевое — 170 гр
- Фарш из говядины и баранины в равных пропорциях — 100 гр
- Лук репчатый — 70 гр
- Соль, специи по вкусу
- Яйцо куриное — 1 шт
- Кунжут черный (для украшения) — 2 гр



РЕЦЕПТ

1. Тесто раскатываем толщиной 2 миллиметра.
2. Режем на равные части (12 на 12 сантиметров).
3. Раскладываем фарш на подготовленное тесто по 40 грамм.
4. Формируем самсу закрытым квадратиком.
5. Смазываем взбитым яйцом.
6. Украшаем черным кунжутом.
7. Отпекаем 10-12 минут при температуре 200 °С.



Порт – это сложный организм,
в котором важен каждый элемент.
Пока на причале идёт разгрузка судов,
в административных отделах
кипит клиентская работа.
Да, без стивидоров или докеров
было бы невозможно разгрузить судно,
но без работников сервисного центра
это судно вряд ли бы вообще пришло в порт.





В порту «Бронка» у нас всё быстро и чётко, сервисный центр – просто незаменим. Мы всегда готовы вам помочь. Я, в основном, работаю с экспедиторами груза, принимаю заявки на работы, проверяю документы.

Обеденный перерыв провожу в нашей столовой, очень люблю блюда из макарон. Их существует столько разных видов... Наверное, не меньше, чем грузов в нашем порту. Вот сколько сортов макарон вы можете назвать, не используя Google? Одно из любимых блюд – паста карбонара от нашего шеф-повара.

Марина Крючкова

специалист контейнерного терминала
сервисной службы

ПАСТА КАРБОНАРА

ИНГРЕДИЕНТЫ

НА ОДНУ ПОРЦИЮ

- Спагетти — 75 гр
- Бекон с/к — 40 гр
- Сливки 33% — 50 гр
- Яйцо (только желток) — 1 шт
- Сыр пармезан — 10 гр
- Соль, перец по вкусу



РЕЦЕПТ

1. В высокую кастрюлю наливаем воду и ставим закипать.
2. Когда вода закипит, солим воду и кладём в неё спагетти, варим не более 8 минут, важно не переварить.
3. На сковороде обжариваем нарезанный кусочками бекон, добавляем сливки и пасту, доводим до кипения и добавляем желток, перемешиваем.
4. При подаче посыпаем сыром пармезан и украшаем зеленью.





IT-специалисты – это «мозг» порта. Если в системе произойдёт сбой, то это может остановить работу всех подразделений. Поэтому мы очень тщательно следим за нашими серверами, да и вообще за всей компьютерной техникой.

Кулинарию я порой сравниваю с компьютерами. В технике каждый элемент, каждый проводок должен быть на своём месте, чтобы всё работало. Так же в любом рецепте каждый ингредиент должен быть на своём месте, чтобы получилось вкусно, как домашние ravioli от нашего шефа.

Александр Семёнов

Ведущий инженер технической поддержки



ДОМАШНИЕ РАВИОЛИ



ИНГРЕДИЕНТЫ

НА ОДНУ ПОРЦИЮ

ТЕСТО

- вода холодная — 150 мл
- Мука в/с — 50 гр
- Яйцо куриное — 2 шт

НАЧИНКА

- Куриная грудка — 50 гр
- Куриное бедро — 50 гр
- Твердый сыр — 20 гр
- Лук репчатый — 5 гр
- Сливки 30% — 5 гр
- Сметана — 30 гр
- Соль, перец по вкусу

РЕЦЕПТ

1. Делаем фарш. Куриное бедро прокручиваем на мясорубке.
2. Добавляем к мясу соль, перец, сливки и натертый на мелкой терке сыр, вымешиваем фарш.
3. Замешиваем тесто. В просеянную муку выбиваем яйца и добавляем воду.
4. Вымешиваем тесто, накрываем пищевой пленкой и даем настояться 30 минут для того чтобы тесто стало эластичным.
5. Раскатываем тесто толщиной 1 миллиметр.
6. Делаем круглые формы диаметром 8-10 сантиметров, выкладываем в середину мясной фарш и закрываем, защипывая по краям. Варим в кипящей воде 8 минут.
7. При подаче добавляем сметану и посыпаем зеленью.

Как пройти в порт? Оформите пропуск.
Не смотря на однообразие и напряжённый темп, мне нравится моя работа.
Все работники порта делают одно общее дело, именно поэтому
мы показываем высокие результаты.

Я считаю, что хороший повар должен уметь готовить простое блюдо, как шедевр.
Не должно быть ничего лишнего. Например, свежие овощи и нежный сыр фета,
заправленный оливковым маслом – вкусно и полезно.
Поэтому выбираю себе на обед греческий салат.

Светлана Тагарина

Старший смены бюро пропусков

*Работа сообща –
Высокие результаты*





ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

НА ОДНУ ПОРЦИЮ

- Салат айсберг — 30 гр
- Огурцы свежие — 30 гр
- Перец болгарский — 25 гр
- Томаты свежие — 30 гр
- Лук красный — 10 гр
- Маслины — 15 гр
- Сливочный сыр — 30 гр
- Лимон — 10 гр
- Масло оливковое — 10 гр
- Уксус бальзамический — 3 гр
- Соль, перец по вкусу

РЕЦЕПТ

1. Для салатной заправки смешиваем лимонный сок, бальзамический уксус и оливковое масло.
2. Овощи нарезаем средним кубиком, лук режем полукольцами и добавляем салатную заправку, перемешиваем.
3. При подаче украшаем маслинами, сливочным сыром и зеленью.

Хороший повар должен уметь готовить простое блюдо, как шедевр

Составление расписания, организация деловых встреч и командировок, подготовка деловых писем и документов, контроль телефонных звонков и входящей корреспонденции, организация взаимодействия с остальными сотрудниками компании – это не полный список обязанностей, которые должен выполнять старший помощник руководителя порта. Работа очень ответственная, всё время расписано.

Когда появляется свободная минута, можно съесть что-нибудь вкусное. Например, торт «Наполеон Альмонд». Времени постоянно не хватает, чтобы везде успеть – начинайте обед сразу с десерта! А то, кто знает, может через пять минут придётся снова бежать в приемную.

Анастасия Карпикова

Старший помощник руководителя

Чтобы везде успеть – начинайте обед сразу с десерта!





ТОРТ НАПОЛЕОН АЛЬМОНД

ИНГРЕДИЕНТЫ

НА ДВА КИЛОГРАММА

ТЕСТО

- Тесто слоеное бездрожжевое — 1,2 кг

КРЕМ АЛЬМОНД

- Сливки 33% — 1 л
- Масло сливочное — 300 гр
- Яйцо куриное (используем только желток) — 18 шт
- Сахар — 650 гр

РЕЦЕПТ

КОРЖИ

1. Тесто делим на 5 частей: 4 по 250 грамм и 1 — 200 грамм (для украшения). Раскатываем коржи прямоугольной формы.
2. Каждый корж отпекаем 9 минут при температуре 200 °С.
3. Превращаем самый маленький корж в крошку.

КРЕМ

1. Доводим до кипения сливки с маслом.
2. Добавляем желтки, предварительно смешанные с сахаром.
3. Доводим получившуюся смесь до кипения, затем охлаждаем при комнатной температуре.

ТОРТ

1. На подготовленные коржи наносим крем в равных количествах на каждый слой, кладем слой друг на друга.
2. Сверху посыпаем крошкой.



БОЛЬШЕ НИКАКИХ СЕКРЕТОВ!

Когда человек выбирает какое-то блюдо, то он оценивает его на вид и на вкус и никогда не задумывается о том, сколько сил и времени ушло на его приготовление. Точно так же и в нашем порту: для клиентов всё просто и понятно, потому что для них ежедневно работает слаженная команда профессионалов своего дела.

Родион Червоткин

Директор столовой порта «Бронка»
и кафе «Бригантина»



ПОРТ «БРОНКА»

Адрес: Россия, Санкт-Петербург,
Краснофлотское шоссе, д. 49

GPS: N 59.93668° E 29.69506°

Тел.: +7 (812) 661-13-40
+7 (812) 661-13-41

E-mail: info@port-bronka.com
www.port-bronka.ru

Время работы: круглосуточно

КАФЕ «БРИГАНТИНА»

Адрес: Россия, Санкт-Петербург,
Краснофлотское шоссе, д. 49 С

Время работы: круглосуточно



СТОЛОВАЯ ПОРТА «БРОНКА»

Адрес: Россия, Санкт-Петербург,
Краснофлотское шоссе, д. 49 А

Время работы:

Пн — Пт 10:00 – 17:00

Сб — Вс выходной



КАФЕ «ГАЛЕРЕЯ»

Адрес: Россия, Санкт-Петербург,
Краснофлотское шоссе, д. 49 А

Время работы:

Пн — Пт 10:00 – 17:00

Сб — Вс выходной



СЕКРЕТЫ НАШЕЙ КУХНИ РАСКРЫЛИ:

Дизайн-макет – Наталия Яковлева

Текст – Валентина Лучинович



Port
Bronka

Port
Bronka

