



good news

О ЕДЕ, СОБЕСЕДНИКАХ И НЕ ТОЛЬКО

АЙНУРА - ХАСЕНОВА

СТР. 12-14



THE RITZ-CARLTON SPA

ASTANA



The Ritz-Carlton SPA в Астане приглашает вас в мир гармонии и восстановления, где каждая деталь продумана с заботой о ваших индивидуальных потребностях.

The Ritz-Carlton SPA, Astana в самом сердце столицы – это настоящий оазис спокойствия, в котором природные элементы прекрасно взаимодействуют с профессиональным оздоровительным уходом.

+7771 777 3683, 16 DOSTYK STREET, ASTANA, KAZAKHSTAN, 010016

СЛОВО ИЗДАТЕЛЯ



Дорогие читатели!

Поздравляем с наступающим Новым годом! Уходящий год подарил нам множество ярких событий и гастрономических открытий. Мы вдохновлялись вкусами, идеями и делились с вами самыми запоминающимися моментами.

В новом году желаем вам красоты и гармонии во всем: в делах, вкусах и жизни. Пусть каждый день будет наполнен вдохновением и яркими впечатлениями.

С теплом и благодарностью,
Издатель Динара Дос.

[@DINARA_DOS](#)

МАСТХЭВ

Издатель
Динара Дос [@dinara_dos](#)

Выпускающий редактор
Амина Болат [@bolatamina](#)

Фотографы:
Дана Суханберли
[@danalikenirvana](#)

На Айнуре весь образ
от Sportmax

Красота
Сулейманова Динара
[@Dinaravisable](#)
Оралкен Алия [@oralken_aliya](#)

Дизайн
motif design group

Бухгалтер
Алия Чумакаева

Тираж:
1000 экземпляров

Печать:
Типография Print House Gerona
г. Алматы, ул. Сатпаева,
30а/3, офис 124.

Периодичность:
4 номера в год

Телефон для рекламодателей:
+ 7 (701) 8005525

следите за нами:

[WWW.INSTAGRAM.COM/
GOODNEWS.KZ/](#)

[WWW.INSTAGRAM.COM/
GOODPROJECT.KZ/](#)

[WWW.GOODPROJECT.KZ/](#)

**МЕНЮ НОМЕРА**

стр. 3 – PERSONNEL:
СОДЕРЖАНИЕ, МАСТХЭВ
И СЛОВО ИЗДАТЕЛЯ

АПЕРЕТИВ

стр. 4 – ASTANA GLOBAL
GASTRO: ИТОГИ

стр. 5 – SANCHEZ В МАЛЕНЕ

стр. 6-7 – УЖИН В SELFIE

стр. 8 – УСПЕХИ SELFIE

стр. 9 – WHERE TO EAT

ГОРЯЧЕЕ

стр. 11 – GOOD TIME: АФИША

стр. 12-14 – COVER STORY:
RECU=YCLE МЕ ПОЛНОСТЬЮ

стр. 16 - О КНИГАХ

стр. 17 – ГИД ПО ПОДАРКАМ

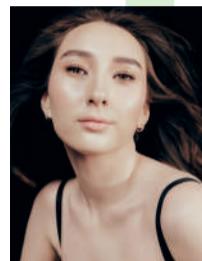
стр. 18 – АЙЗИЛЯ МУКУШЕВА

стр. 20 – PROMO: ONE GOGA

МОЖНО СЧЕТ?

стр. 19 – АДРЕСА И
КОНТАКТЫ

ASTANA GLOBAL GASTRO



АМИНА БОЛАТ, PR GOOD PROJECT, О ФЕСТИВАЛЕ ASTANA GLOBAL GASTRO.

@BOLATAMINA
@GOODPROJECT.KZ

ASTANA GLOBAL GASTRO СТАЛ ЯРКИМ СОБЫТИЕМ 2024 ГОДА, СОБРАВШИМ ЛУЧШИХ ШЕФ-ПОВАРОВ МИРА В АСТАНЕ. ФЕСТИВАЛЬ ВКЛЮЧАЛ УЖИНЫ С МИРОВЫМИ ЗВЁЗДАМИ ГАСТРОНОМИИ, МНОГИЕ ИЗ КОТОРЫХ ОБЛАДАЮТ ПРЕСТИЖНЫМИ НАГРАДАМИ, ВКЛЮЧАЯ ЗВЁЗДЫ MICHELIN, МЕСТА В РЕЙТИНГАХ THE WORLD'S 50 BEST И ДРУГИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРЕМИИ.

ASTANA GLOBAL GASTRO 2024 УСПЕШНО ОБЪЕДИНИЛ ВЕДУЩИХ ШЕФ-ПОВАРОВ, НАГРАДЫ КОТОРЫХ ПОДТВЕРЖДАЮТ ИХ СТАТУС В МИРЕ ВЫСОКОЙ ГАСТРОНОМИИ. ФЕСТИВАЛЬ СТАЛ ВАЖНЫМ СОБЫТИЕМ ДЛЯ РАЗВИТИЯ КУЛИНАРНОЙ КУЛЬТУРЫ В КАЗАХСТАНЕ.

**16.02.
2024**



ВЛАДИМИР МУХИН

- Michelin.
- Gault & Millau.
- Best Chef Awards 2024.
- Премия Show-to-Table Award by La Liste 2024.
- Шеф иммерсионного ресторана Krasota Dubai.



**20.04.
2024**



ВЛАДИСЛАВ АЛЕКСЕЕВ

- Шеф первого ресторана-театра Chef's table by White Rabbit, Шеф-ферментолог White rabbit family.



**20.09.
2024**



АНАТОЛИЙ КАЗАКОВ

- Michelin.
- Участник рейтинга The World's 50 Best 2019.
- Участник премии The Best Chef Awards 2021.
- Шеф московского ресторана Selfie (@selfiemoscow).



**20.09.
2024**



ТОМ ХАЛПИН

- Бренд-шеф ресторана Maya (@maya_restaurant).
- Ресторан вошёл в гид Ultima Guide Яндекс Еда.
- 10-е место в рейтинге Where To Eat Russia 2024.
- 7-е место в рейтинге Where To Eat Moscow 2023.



**20.09.
2024**



НИКАНОР ВИЕЙРА

- Шеф ресторана Olluco, отмеченного в Ultima Guide Яндекс Еда.
- 4-е место в премии Where To Eat Moscow 2024.
- Участник Great List Выбор "А-Клуба".



**15.11.
2024**



ДЖУЗЕППЕ ПОСТОРИНО

- Michelin.
- 5-е место в рейтинге лучших ресторанов Милана.
- 28-е место по версии Top 50 Italy 2023.
- Шеф миланского ресторана L'Alchimia.



**22.11.
2024**



ВИКИ ХЁНЕС

- Michelin.
- Gault & Millau.
- Best Chef Awards 2024.
- Шеф ресторана Zilte (Бельгия).





26 ДЕКАБРЯ В MALENA BAR К СЕРГЕЮ ПРИСОЕДИНЯТСЯ РЕЗИДЕНТЫ ЗАВЕДЕНИЯ – MARK REDLIGHT И EDWARD ROYZMAN:

- MARK REDLIGHTS — известный продюсер и диджей из Астаны. Резидент ряда клубов, участник первого в Центральной Азии мероприятия от Boiler Room, а также множества локальных и международных фестивалей.
- EDWARD ROYZMAN — именитый диджей, начавший свою карьеру в конце 90-х, когда клубная сцена только набирала обороты. Резидент культовых объединений, выступавший на лучших площадках России и Франции.

Sergey Sanchez: ЛЕГЕНДА DEEP HOUSE ВЫСТУПИТ в Malena Bar

@BAR_MALENA
@STEREOCAFE_

SERGEY SANCHEZ – ОДИН ИЗ САМЫХ ИЗВЕСТНЫХ И УВАЖАЕМЫХ ДИДЖЕЕВ, ЧЬЕ ИМЯ НЕРАЗРЫВНО СВЯЗАНО С ПОПУЛЯРИЗАЦИЕЙ СТИЛЯ DEEP HOUSE. ЕГО ВКЛАД В РАЗВИТИЕ КЛУБНОЙ КУЛЬТУРЫ СЛОЖНО ПЕРЕОЦЕНИТЬ.

В 2017 ГОДУ СЕРГЕЙ БЫЛ ПРИЗНАН ЛУЧШИМ ДИДЖЕЕМ ГОДА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ЕЖЕГОДНОГО ГОЛОСОВАНИЯ МУЗЫКАЛЬНОГО ПОРТАЛА DJ.RU, ПРОВОДИМОГО СРЕДИ ПРОФЕССИОНАЛОВ КЛУБНОЙ ИНДУСТРИИ.

БЛАГОДАРЯ СВОЕМУ ТАЛАНТУ, БЕЗУПРЕЧНОМУ МУЗЫКАЛЬНОМУ ВКУСУ И ПРЕДАННОСТИ ХАУС-МУЗЫКЕ, SERGEY SANCHEZ СОЗДАЛ ОДНУ ИЗ САМЫХ ЗНАКОВЫХ ВЕЧЕРИНОК В

ИСТОРИИ КЛУБНОЙ СЦЕНЫ. С 1998 ПО 2023 ГОД ЕГО SANCHEZ THURSDAYS PARTY В КЛУБЕ «ПРОПАГАНДА» ЯВЛЯЛСЯ ОБРАЗЦОМ КАЧЕСТВА И ВДОХНОВЕНИЯ ДЛЯ МИРОВОЙ ИНДУСТРИИ.

Сергей, вы уже много лет находитесь в авангарде клубной сцены. Что помогает вам оставаться актуальным и востребованным в быстро меняющейся музыкальной индустрии?

В моём призвании важнейшими факторами, ведущими к успеху и результату, являются открытая коммуникация, развитый эмоциональный интеллект, глубокая эмпатия и безусловная любовь к музыке. Моя миссия – дарить радость и делать людей свободными и счастливым. Мне удаётся это делать уже 30 лет.

Проект «Четверги Санчеса» длился 25 лет и стал культовым. В чем, по вашему мнению, секрет его успеха? Мне очень много раз задавали этот вопрос. Трудно на него ответить находясь внутри ситуации, но я думаю, что без удачи, определённого стечения обстоятельств и времени здесь не обошлось. Ну и конечно, мой музыкальный вкус, трудолюбие, прилежность и некоторое обаяние сыграли свои роли в долголетии проекта.

Вы выступаете в разных странах и городах. Видите ли вы различия в восприятии электронной музыки российской и зарубежной аудиторией? Безусловно. Различия в восприятии я вижу и чувствую даже в клубах и барах, находящихся на одной улице. Моя задача не оставить равнодушной публику и постараться рассказать свою музыкальную историю максимально искренне.

Откуда вы черпаете вдохновение для своих треков и ремиксов? Есть ли у вас особенные источники или ритуалы?

Вдохновение приходит отовсюду: кино, музыка, путешествия, отношения - всё дарит впечатления и эмоции, которые трансформируются в творчество. Особенных источников нет, наибольшую радость приносят новые места и прослушивание музыки.

Чего ждать вашим слушателям в ближайшем будущем? Появятся ли новые релизы, проекты или, возможно, уникальные выступления? Я буду продолжать нести радость и выступать по всему миру, играть любимую хаус музыку, буду развивать свою вечеринку Баланс, которой в декабре 2024-го исполнился один год. Есть огромное желание поработать в кино и записать несколько классных треков, так что ещё услышимся!

ДАТА: 26 ДЕКАБРЯ
МЕСТО: MALENA BAR (ул. Кошкарбаева, 2)
БРОНЬ СТОЛОВ: +7 (777) 715-99-77



ИНТЕРВЬЮ С Вики Хёнес, ОБЛАДАТЕЛЬ ТРЕХ ЗВЕЗД *Michelin*

В конце ноября текущего года, целых два вечера столица Казахстана стала свидетелем события, которое не просто запомнится, а войдет в историю. Приезд мирового уровня шеф-повара, обладателя четырех колпаков рейтинга Gault & Millau, трех звезд Michelin и гения с международным признанием — Вики Хёнес, представлявший ресторан Zilte (г. Антверпен, Бельгия) стал важным шагом в развитии гастрономической культуры не только Астаны, но и всего Казахстана. Этот момент стал возможен благодаря ресторанному холдингу Good Project, который продолжает привносить в страну лучшие

**@VIKIGEUNES
@SELFIEVASTANE**



Айман Курманова: Как вы думаете, как еда может передавать эмоции и рассказывать историю?

Вики Хёнес: Еда — это гораздо больше, чем просто то, что на тарелке. Это выражение памяти, эмоций и связи. В Zilte каждое блюдо создано для того, чтобы вызвать определенное чувство, будь то комфорт, восхищение или ностальгия. Понимая истории, стоящие за ингредиентами, и представляя их таким образом, чтобы удивить и порадовать, мы создаем опыт, который остается в сердцах наших гостей. Это о создании моментов, которые ощущаются глубоко лично.

A.K.: Можете ли вы поделиться конкретным моментом, когда вы почувствовали

прорыв или значительное изменение в вашем кулинарном подходе?

В.Г.: Этот сдвиг произошел, когда мы перенесли Zilte в музей MAS. Это была возможность усовершенствовать всё — не только меню, но и атмосферу, и идентичность ресторана. Я принял более сосредоточенный, взвышенный подход к готовке, балансируя между простотой и утонченностью. Этот шаг позволил нам уточнить наше видение и в конечном итоге привести к достижению третьей звезды Мишлен.

A.K.: Ваш ресторан «Zilte» был удостоен трёх звёзд Мишлен. Как вы воспринимаете это достижение и что оно для вас значит?

В.Г.: Достижение трёх звёзд

Мишлен — это момент огромной гордости и признания всех тех лет тяжелого труда и преданности делу. Это высшая награда в нашей сфере, но она

также накладывает ответственность за дальнейшее развитие. Для меня это не конец пути, а начало новой главы. Это вызывает в нас желание поддерживать наши стандарты,

постоянно находя новые способы удивлять и вдохновлять наших гостей.

A.K.: Какую роль в вашей кухне играет экспериментирование? Есть ли у вас «неудачные» блюда, которые в итоге привели к лучшему пониманию вашего мастерства?

В.Г.: Экспериментирование играет ключевую роль в нашем процессе. Мы всегда говорим о

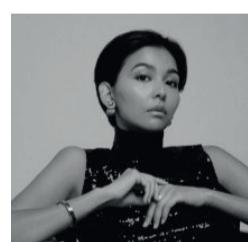


мировые гастрономические традиции и таланты, а также генеральному партнеру — Grey Goose, французской ультрамарки, без основы которой не получились бы идеальные коктейли для пейринга, и не состоялся бы ни один прошедший гастро-ужин высокого уровня в этом году.

Такого масштаба событие имеет огромное значение для кулинарной индустрии региона, открывая новые горизонты для развития и обмена опытом. С каждым днем Казахстан все ярче утверждается на мировой гастрономической карте, и приезд звездного шефа — это лишь первый шаг к большому успеху.

Гастрономия — это не просто способ насытить тело, это искусство, которое пробуждает все наши чувства. Она соединяет традиции и инновации, простоту и изысканность, создавая невидимые мосты между поколениями и культурами. Поэтому мы в TÄJ, являясь сподвижниками всех проявлений культуры задали интересующие нас вопросы шефу Вики, изучить ответы на которые приглашаем Вас в данной статье.

@ CURATEDBYAIMAN



том, что за каждым блюдом, попадающим на стол, скрываются тысячи мимолётных идей.

Многие творения не получаются с первого раза, но эти так называемые «неудачи»

невероятно ценные. Они дают нам инсайты и уроки, которые ведут к совершенствованию и усовершенствованию наших блюд. Этот процесс постоянного экспериментирования и обучения необходим — он побуждает нас к инновациям и помогает понастоящему понять искусство и науку кулинарии.

A.K.: Видите ли вы какие-либо изменения или инновации в сфере высокой кухни, которые могут повлиять на будущее ресторанов высокого класса?

В.Г.: Высокая кухня постоянно развивается. В будущем мы увидим, как

ингредиенты будут использоваться новыми и инновационными способами, но уважение к этим ингредиентам будет только расти. Сервис также становится всё более важным — это мост между кухней и гостем. Это не просто подача блюда, а создание связи и предоставление опыта, который вызывает эмоции и заставляет гостя почувствовать себя по-настоящему увиденным и заботливо окружённым. В Zilte мы начинаем с простого вопроса: что мы хотим, чтобы наши гости почувствовали? Этот вопрос направляет всё — от атмосферы до личных взаимодействий, гарантируя, что каждая деталь способствует созданию опыта, который остаётся с гостем даже после

того, как трапеза завершена. В Zilte эта философия направляет нас каждый день. Мы не просто стремимся создавать блюда, которые хороши на вкус — мы стремимся создавать опыт, который можно почувствовать на более глубоком уровне, вызывая воспоминания, эмоции и ощущение общности. Будь то восхищение, комфорт, открытие или ностальгия, каждое блюдо создаётся с целью, чтобы рассказать историю и оставить значимый след в сердцах наших гостей.

A.K.: Как вы справляетесь с давлением поддержания таких высоких стандартов каждый день, как для себя, так и для вашей команды?

В.Г.: Давление огромное, но оно также

является тем, что мотивирует нас стремиться к совершенству. Я полагаюсь на силу своей команды и атмосферу семьи, которую мы создали в Zilte. Семья — это центральный элемент того, как мы работаем: она помогает заземлению и способствует созданию атмосферы взаимного уважения и поддержки. Важна коммуникация, а также умение находить время для размышлений и восстановления сил. Я напоминаю себе, что совершенство — это не конечная точка, а путь, и мы становимся сильнее, стремясь к нему каждый день.

Интервьюер: Айман Курманова, главная редакторка диджитал издания TÄJ.



@CHEKANIN_EVGENIY
@SELFIEVASTANE

Selfie Astana вошел в ежегодный международный ресторанный рейтинг La Liste 2025

ЕЖЕГОДНО LA LISTE ПУБЛИКУЕТ РЕЙТИНГ ИЗ 1000 ЛУЧШИХ РЕСТОРАНОВ МИРА, КОТОРЫЕ, ПО МНЕНИЮ НЕЗАВИСИМЫХ ЭКСПЕРТОВ, СТОИТ ПОСЕТИТЬ В СЛЕДУЮЩЕМ ГОДУ. ЗАВЕДЕНИЯ ОЦЕНИВАЮТСЯ ПО 100-БАЛЬНОЙ ШКАЛЕ. В ОСНОВЕ ОЦЕНКИ ЛЕЖИТ СПЕЦИАЛЬНО СОЗДАННЫЙ АЛГОРИТМ, В ТОМ ЧИСЛЕ, УЧИТЫВАЮЩИЙ ОТЗЫВЫ В СМИ И В СОЦСЕТЯХ

SELFIE ASTANA удостоился 76 баллов из 100, и получил 3 короны от LA LISTE.

Евгений, каково это — быть шефом команды ресторана, который вошел в престижный рейтинг La Liste 2025 и занял второе место в "Where to Eat Kazakhstan 2024"? Какие эмоции вы испытывали, узнав о результатах?

Признание коллегами и профессионалами отрасли - это всегда повод бросить вызов самому себе, чтобы стать еще лучше и задать более высокую планку. Конечно, и нашему альянсу WRF, и нашей управляющей компании Good project во главе с генеральным директором ресторатором Гургеном Басенцяном, и мне как шеф-повару ресторана приятны награды. Но для нас, управляющего состава, это скорее осевые огни на взлетно-посадочной полосе: мы проверяем себя, что идем четко без отклонений. А для ребят в команде это еще один серьезный повод гордиться тем, что они работают здесь, это бесспорно огромная зона роста для них.

За себя лично могу сказать, что в целом шефом быть всегда непросто. Вне зависимости от наград. Скорее даже наоборот: чем более заметным ты становишься в сообществе, тем меньше прав на ошибку у тебя остается. У шефов в наши дни, масса управленческих задач,

требующих неординарного подхода. лично я всегда очень ровно и спокойно воспринимаю похвалу. Я рад, что нас отметили. Это возможность для нашей большой команды выйти на международную арену.

В чем, на ваш взгляд, кроется секрет успеха Selfie Astana? Какие ценности или подходы к работе помогли достичь такого уровня признания?
Проект Selfie Astana это результат слаженной работы команд Good project и альянса White Rabbit Family. Это бесспорно синергия лидеров: Басенцяна Гургена и Зарькова Бориса. Как однажды сказал в своем интервью питерской Sobaka.ru Гурген Владимирович «для меня сильная команда – это успех любого ресторана». Я как шеф полностью разделяю его ценности. Борис Зарьков же недавно отметил: «Я занимаюсь созданием ценностей, я Chef value architect». Он всегда хотел построить семейную культуру – донести до сотрудников семейную ценность. Гурген Владимирович абсолютно также относится к команде. Это значит, что принцип работы – максимальная искренность, самоотдача и забота друг о друге. Эти принципы я как шеф транслирую поварам и сервису. По

ним мы и работаем. Для меня важной ценностью является профессиональный рост сотрудников. Важно, чтобы сотрудник хотел развиваться. Гурген Владимирович всегда говорит, что «нужно набирать молодых сотрудников и выращивать из них профессиональных управленцев, которые впоследствии возглавят наши будущие проекты». Ребята понимают и видят по социальным сетям, что мы растим настоящих звезд. Высокая узнаваемость бренда, надежная репутация и престиж работы в компании. «Какие ценности у лидера – такие ценности у племени». Думаю, эта фраза как нельзя лучше отвечает на ваш вопрос.

Как эти достижения повлияли на коллектив и внутреннюю культуру ресторана? Мотивируют ли они команду на новые свершения?
Команду бесспорно вдохновляют конкурсы и премии. Это сплочает ребят вокруг достижения одной общей цели. А для меня это скорее знак, что мы движемся в верном направлении, и заданный команде вектор правильный. Это вызов стать еще лучше, продвинуться еще дальше, взять еще большую глубину знаний и навыков в кулинарии. Компании учат ребят воспринимать конкурсы как возможность самим со стороны

оценить свои навыки и уровень, сделать выводы и идти дальше. Потому что остановка здесь = стагнация. Ни в коем случае нельзя расслабляться и гордиться успехами: если ты стал бригадиром – быть в суп-шефы. Поэтому любой конкурс для нашей команды – это повод повысить планку.

Какие цели вы ставите перед собой и командой Selfie Astana на будущее? Планируете ли вы участие в новых международных рейтингах или других конкурсах?

Selfie Astana увлечен тем, что управляющая компания и в частности Гурген Владимирович считает необходимым приглашать с гастролями лучших мировых шеф-поваров с двумя и тремя звездами гида Мишлен. Поэтому наш ресторан уже заметен на международной арене. Безусловно как шеф я ставлю команде сложные амбициозные цели. Чтобы все понимали, что важно оттачивать и отшлифовывать продукт. Кухне – работать над техниками и общей организацией, сервису – тренировать безукоризненное обслуживание гостя. В планах и повышать рейтинг в La liste, и The 50 best, и The Best Chef, и, конечно, гид Мишлен.

НАЦИОНАЛЬНАЯ

РЕСТОРАННАЯ

ПРЕМИЯ

КАЗАХСТАНА

WHERE TO EAT 2024

РЕСТОРАНЫ GOOD PROJECT ВОШЕДШИЕ В
РЕЙТИНГ **50 ЛУЧШИХ РЕСТОРАНОВ**
РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН:



SAVOIR STUDIO



[SAVWAА], [САВУР]

АСТАНА: КЕРЕЙ ЖАНИБЕК ХАНДАР 50, ОФ. 11

10:00 - 19:00

+ 777 80 200 999

@SAVOIR.STUDIOS

GOOD TIME

ПОЛНЫЙ JINGLE BELLS

ПЕШАЯ ЭКСКУРСИЯ ПО СТАРОМУ ГОРОДУ «ПО СЛЕДАМ ИСТОРИИ»



26.01

Место сбора: бизнес-центр «Фаворит»

КОННЫЙ ТУР

Конный тур — замечательная альтернатива пешим и велопрогулкам, позволяющая насладиться природой во время двухчасовой верховой езды и улучшить здоровье. Это также отличная идея для тимбилдинга сотрудников. Программа дневного тура включает сбор участников в 11:30 и выезд из Астаны в 12:00. В течение двух часов вы сможете прогуляться верхом по лесу, наслаждаясь природой, а иппотерапия поможет улучшить ваше здоровье. Кроме того, можно организовать тимбилдинг в новом формате: насладиться горячим чаем из самовара, поиграть в национальные игры и хорошо отдохнуть. Стоимость участия составляет 16 500 тенге на одного человека.



29.12

Русский драм. театр им. М. Горького, ул. Желтоксан, 11

Aomi Travel предлагает увлекательный пеший тур по историческому центру города, где вы сможете исследовать старинные улицы с их легендами, узнать историю через архитектурные памятники и открыть скрытые уголки города. Ре-

комендуем носить удобную обувь для длительных прогулок и одеваться по погоде. Не забудьте взять с собой воду для поддержания гидратации и фотоаппарат, чтобы запечатлеть интересные моменты. Маленький рюкзак поможет удобно носить все необходимое, а оставаться с группой важно для безопасности. После экскурсии выделите время, чтобы обсудить впечатления. В стоимость включены экскурсия и услуги гида на русском языке.



11-12.01.24

г. Астана, Театр им. К. Куанышбаева,

В центре Копенгагена вспыхивает интеллектуальный пожар. На сцену выходят востоковеды, теологи, политологи и лауреаты Нобелевской премии, чтобы обсудить важные гуманитарные проблемы, угрожающие человечности. Зал наполняется горячими спорами о причинах страданий людей, и напряжение растет, превращая обсуждение в

ТЕАТР «SAM» СО СПЕКТАКЛЕМ «КОНФЕРЕНЦИЯ»

глубокую внутреннюю работу. Спикеры открывают свои души, делясь трогательными личными историями. Этот спектакль становится увлекательным путешествием, где личные трагедии пересекаются с глобальными вызовами, заставляя зрителей задуматься о своей роли в мире.

28-30.12

г. Астана, пр. Улы Дала, 43,
Astana Ballet

ЩЕЛКУНЧИК СО ЗВЕЗДАМИ

Международный фестиваль танца Ballet Globe и театр Astana Ballet приглашают на новогодний спектакль «Щелкунчик со звездами! Вечная классика Чайковского в постановке Алтынай Асылмуратовой с участием звезд балета Артемия Белякова и Анастасии Лукиной, а также симфонического оркестра. Спектакли пройдут 28, 29 и 30 декабря, обещая уникальные эмоции, потрясающие костюмы и захватывающую хореографию. Эта история о принце и девочке Маше, помогающей Щелкунчику, привлечет как детей, так и взрослых, напоминая о силе веры в чудо. Подарите себе и близким вечер волшебства с Ballet Globe!



13.02

Дворец «Жастар»
пр. Республики, 34

СТЕНДАП КОНЦЕРТ САУЛЕ ЮСУПОВОЙ

Сауле Юсупова — комик и звезда ТНТ, известная благодаря шоу «Женский стендап». Её харизма и остроумные монологи о стереотипах восточных женщин завоевали зрителей. На первом сольном концерте Сауле представит новый материал с актуальными шутками, обещая качественный юмор и незабываемые эмоции.



Все вещи SPORTMAX @GGASTANA
Арт директор / стилист АЙМАН КУРМАНОВА @CURATEDBYAIMAN
Фотограф КАРИНА САДУАРТ @SADUART

АЙНУРА ХАСЕНОВА

RECYCLE МЕ ПОЛНОСТЬЮ

АЙНУР ХАСЕНОВА –
ОСНОВАТЕЛЬ
КОМПАНИИ
«RECYCLE МЕ»,

Расскажите, как вы начали свой путь в переработке сырья и что вдохновило вас на это?

Идея проекта, как сейчас принято говорить, появилась из боли. Помню конкретный случай, который зародил во мне травму и в дальнейшем повлиял на создание проекта «Recycle me». В школьные годы, во время субботника, мы с классом заблудились в лесу и наткнулись на опушку, заваленную мусором. Этот ужасающий вид потряс меня и разочаровал. Я была шокирован тем, как человек может без зазрения совести загрязнить свой собственный дом. Этот вопрос не переставал волновать меня из года в год. Постепенно я начала изучать, как происходит процесс утилизации мусора в мире, особенно в Японии, Америке и Европе. Так и родилась идея проекта, возникшая из болезненного осознания проблемы.

Какие основные проблемы переработки пластика вы видите в Казахстане? Почему важно сортировать отходы?

В Казахстане отсутствует развитая система раздельного сбора мусора. Большая часть отходов, включая пластик, складируется на свалках без какой-либо сортировки. Кроме того, в стране не хватает предприятий, способных перерабатывать различные виды пластика. Многие люди не знают о важности переработки пластика и не имеют доступа к информации о правильной сортировке и утилизации отходов.

Сортировка необходима. Предварительно отсортированные отходы сохраняют надлежащий вид при попадании на полигон и пригодны для дальнейшей переработки.

Какие технологии и методы переработки пластика вы считаете наиболее перспективными?

На мой взгляд, перспективными являются несколько подходов к переработке пластика. Один из них — механическая переработка. Этот метод наиболее распространён и прост в реализации. Пластиковые отходы измельчаются, очищаются

и перерабатываются в гранулы, которые можно использовать повторно. Это особенно эффективно для термопластов, так как материал сохраняет свои свойства.

Другой подход — пластификация и создание новых продуктов. Пластиковые отходы можно использовать для 3D-печати или производства таких изделий, как мебель или строительные материалы. Это не только снижает количество отходов, но и позволяет создавать полезные вещи из переработанного сырья.

Отдельное внимание заслуживают инновационные полимеры.

В последние годы активно разрабатываются биоразлагаемые и компостируемые материалы, такие как полилактид (PLA) и поли-гидроксиалканоаты (PNA). Эти материалы открывают новые возможности для устойчивого использования пластика и могут сыграть ключевую роль в будущем. Каждый из этих методов имеет свои преимущества, и вместе они помогают справляться с проблемой пластиковых отходов на разных уровнях.

Как бы вы описали свой путь и основные этапы, которые привели вас к тому, где вы находитесь сейчас?

Если честно, мой путь был непростым и полным вызовов. Когда начинаешь заниматься переработкой пластика, сразу сталкиваешься с непониманием. Люди не всегда осознают важность этого дела, и приходится постоянно объяснять, зачем это нужно.

К сожалению, общество еще не до конца осознает потребность переработки, так, к примеру, существуют условные сроки «разложения» упаковки: пластиковый контейнер - 50-80 лет; алюминиевая банка - 200-500 лет; пластиковая бутылка - 450 лет; пластиковый пакет - 200-1000 лет; срок разложения стекла более 1000 лет. На сегодняшний день еще не разложилась ни одна вещь, созданная из пластика человеком, поэтому цифры условны.

Лично у меня всегда была внутренняя мотивация, которая с годами только усиливалась. Постепенно я начала интересоваться, как в других странах справляются с отходами. Смотрела на опыт Японии, Европы, Америки и понимала, что нам тоже нужно что-то менять.



«ЭТО НЕ ТОЛЬКО ПРО БИЗНЕС, НО И ПРО ЛИЧНЫЕ ЦЕННОСТИ. Я ХОЧУ СДЕЛАТЬ ОКРУЖАЮЩУЮ СРЕДУ ЧИЩЕ И ПОКАЗАТЬ ДРУГИМ, ЧТО ЭТО ВОЗМОЖНО. И ПУСТЬ ДОРОГА ЕЩЁ ДЛИННАЯ, НО Я ЗНАЮ, РАДИ ЧЕГО ИДУ».



Конечно, не всё получилось сразу. Были ошибки и трудности, но я научилась их принимать и двигаться дальше. Каждый этап был важным: от первых попыток понять, как устроена переработка, до создания проекта, который реально работает. Для меня этот путь — это не только про бизнес или карьеру, но и про личные ценности. Я хочу сделать окружающую среду чище и показать другим, что это возможно. И пусть дорога ещё длинная, но я знаю, ради чего иду.

Как ваш проект помогает решать проблемы с переработкой пластика?

Говорить о глобальном масштабе воздействия пока рано, так как объем перерабатываемого пластика на данный момент невелик (в среднем 150–200 кг в день). Это, безусловно, мало, особенно по моим собственным меркам.

Однако в I квартале 2025 года планируется масштабирование производства за счет внедрения новой технологии, что позволит кратно увеличить объем переработки пластика.

Какие дополнения вы бы внесли в решение проблем с переработкой пластика?

Я считаю, что для улучшения ситуации с переработкой пластика нужно действовать комплексно. В первую очередь, важно пересмотреть тарифы на переработку и захоронение отходов.

Еще один момент — нужно наладить систему сортировки мусора по видам до того, как он попадет на переработку. Это значительно упрощает процесс и делает его более эффективным. Не менее важна прозрачность системы — нужно понимать, какие полигоны действительно соответствуют современным стандартам, а какие нет. Часто старые полигоны не отвечают экологическим требованиям, и это необходимо исправлять. Ну и, конечно, информированность людей. Многие до сих пор не знают, как правильно сортировать отходы, а ведь это ключевая часть процесса. Если будет больше доступной и понятной информации, люди начнут относиться к этому ответственнее. Каждое из этих изменений по отдельности уже принесло бы пользу, но в совокупности они могли бы кардинально улучшить ситуацию с переработкой пластика.

Какие, на ваш взгляд, самые важные качества для женщины в современном обществе?

Мне кажется, что для современной женщины очень важно уметь принимать решения и заботиться о себе. В мире, где всё постоянно меняется, способность верить в свои силы и возможности играет ключевую роль.

Не менее важно стремиться к обучению и развитию. Сейчас знания быстро устаревают, поэтому желание расти и совершенствоваться

помогает оставаться востребованной и уверенной в себе. Еще я считаю, что эмпатия и поддержка окружающих — это сила. Умение понимать и помогать другим людям не только укрепляет отношения, но и создает ощущение единства и взаимопомощи. Кроме того, гибкость и готовность адаптироваться к новым условиям — неотъемлемое качество. Жизнь редко идет по плану, поэтому способность меняться вместе с обстоятельствами помогает легче преодолевать трудности.

Ну и, конечно, умение общаться и строить отношения с людьми. Без этого сложно двигаться вперед, будь то карьера, бизнес или личная жизнь.

Все эти качества делают женщину

сильнее и позволяют ейправляться с вызовами современного мира, добиваться своих целей и оставаться собой.

Что для вас является наибольшим достижением в вашей сфере и чего хотите достичь в будущем?

Говорить о достигнутых успехах пока рано. Но если говорить о будущем, моя миссия — изменить сознание общества в сторону бережливого потребления и осознанного отношения к отходам.

На данный момент мы производим товары народного потребления из переработанного пластика, тем самым доказывая, что вторичное использование материалов возможно и полезно.

Как вы относитесь к идеи баланса между карьерой и личной жизнью? Что для вас важно в этом процессе?

Я уверена, что баланс между карьерой и личной жизнью — это не просто модная тема, а реальная необходимость. Слишком сильная увлеченность работой может привести к выгоранию и ухудшению отношений с близкими. С другой стороны, если полностью сосредоточиться только на личной жизни, можно упустить возможности для роста и самореализации.

Для меня важно уметь расставлять приоритеты. Порой нужно сделать паузу и задать себе вопрос: «А что для меня сейчас действительно важно?» Когда это понятно, становится легче найти время и для работы, и для отдыха.

Еще помогает управление временем. Если четко планировать свой день, то можно успевать и работать продуктивно, и проводить время с семьей или заниматься тем, что приносит радость.

Ну и, конечно, забота о здоровье — физическом и ментальном. Если игнорировать своё состояние, никакой баланс не получится. Иногда достаточно просто выпасть или прогуляться на свежем воздухе, чтобы почувствовать себя лучше.

В общем, я считаю, что идеальный баланс у каждого свой. Главное — не гнаться за идеалом, а прислушиваться к себе и находить ту формулу, которая работает именно для вас.



инстаграм: [orangepgroup.kz](#), сайт: [orangepgrp.kz](#), телефон: +7 747 987 42 28



**«ВОСПИТЫВАЯ СЫНА – ТЫ ВОСПИТЫВАЕШЬ ПОКОЛЕНИЕ,
ВОСПИТЫВАЯ ДОЧЬ – ТЫ ВОСПИТЫВАЕШЬ НАЦИЮ!»**



ИДЕЯ СОЗДАНИЯ КНИГИ О КАЗАХСКОЙ КУЛЬТУРЕ

@AKMARAL_KANAPINA

Казахская культура и традиции всегда передаются женщине — от бабушки к внучке, от матери к дочери, от свекрови к невестке. Именно женщины сохраняют и передают культурное наследие из поколения в поколение.

Эта мысль подтолкнула меня к созданию книги о казахских традициях. Современные женщины — образованные, путешествующие и

знающие языки — могут стать теми, кто расскажет о традициях по-новому.

В поисках материалов я обошла музеи и библиотеки Астаны. Информации оказалось много, но она либо сложна для понимания, либо доступна только на казахском языке. Более того, часто не хватает ответа на главный вопрос — “почему?”. Почему проводится обряд сәлем салу? Зачем выплачивается қалың мал? Эти обычай знают все, но их смысл утерян или забыт, особенно после советского времени.

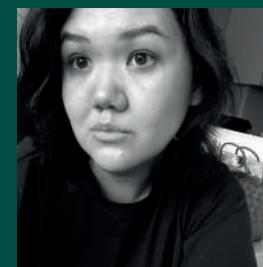
Традиции — это не просто обычай, это образ жизни народа. Через них мы можем передать свою идентичность и показать миру, кто такие казахи.

Моя книга объясняет различия традиций в регионах страны. Например, сәлем салу в Шымкенте и на севере Казахстана проводится по-разному: в одном регионе женщины кланяются, а в другом этого вообще не делают. Обычай қалың мал также имеет свои региональные особенности по размеру и порядку передачи.

Эта книга — мой вклад в сохранение и передачу уникальных знаний о нашей культуре. Она отвечает на вопросы “что это значит?” и “почему так делается?”, чтобы молодое поколение могло понять свои корни и гордиться ими. Казахская культура — это наша история и способ показать миру, кто мы такие.

ГИД ПО ПОДАРКАМ

от нашего артдира @KONVIKI



немного личный гид для любимых друзей с необычными обстоятельствами и просто классные штучки для себя. с наступающим, не забывайте, лучший подарок - это любовь. желаательно в \$ € ₽ ₽ ₽ ₽

для подружки издателя



BOTTEGA VENETA
АВИАТОРЫ ИЗ ПЕ-
РЕРАБОТАННОГО
АЦЕТАТА И ЗОЛОТИ-
СТОГО ОТТЕНКА С
ДЕКОРОМ

FARFETCH

Такой подарок подчеркнёт стиль и вкус обладателя, делая его ещё более заметным на фоне других. Инновационные солнцезащитные очки Bottega Veneta Eyewear имеют изогнутые золотистые дужки с украшениями, напоминающими куполообразные серьги бренда.



для кайфуши

СКЛАДНОЕ КРЕС-
ЛО-ШЕЗЛОНГ С
ОБИВКОЙ В ПОЛО-
СКУ

ZARA HOME

Кресло-шезлонг из древесины ясеня с льняной обивкой в полоску. Отличный подарок для обладателей террас и собственных веранд. Такую дружбу надо ценить, так что не жадничайте, берите два.



для друга, у которого закончился ремонт

НАСТОЛЬНАЯ ЛАМПА
PANTOP Ø23

VERPAN
ELEMENTS STORE

Больная тема для тех, кто, скрепя сердце, рассчитывается со строителями - на красивый декор не остается бюджета. Изысканная коллекция Pantop была создана Вернером Пантоном в 1980 году и на протяжении многих лет оставалась одной из ключевых моделей в ассортименте Verpan. Классный подарок на новоселье.



для заек

BACCARAT
СТАТУЭТКА MIFFY

VILED.KZ

Миффи, или Найнтче, — это настоящая мировая знаменитость. Первая



для девочки на утренник

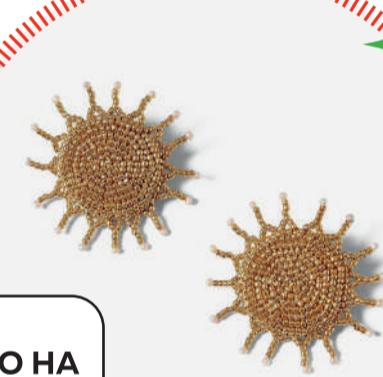
KONGES SLØJD
ПЛАТЬЕ С АППЛИ-
КАЦИЕЙ

FARFETCH / DAISY CONCEPT
SHOP ASTANA

Костюм елочки, которому датский бренд сделал шикарный make over, не оставит равнодушными ни апашек, ни аташек. Никто не заметит если вы забыли пару строчек в стишке в таком многослойном чуде и с пайетками.



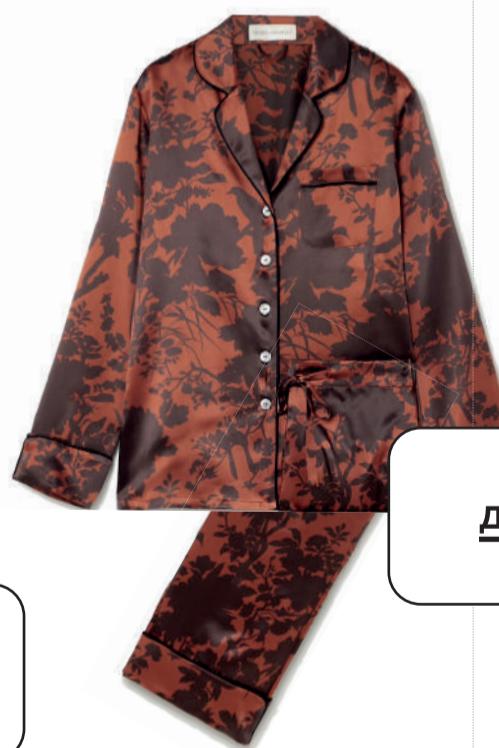
для той, что вечно на мальдивах



ОБЪЕМНЫЕ
СЕРЬГИ-СОЛНЦЕ,
ЗОЛОТО

BEADED BREAKFAST
@KULTURIST.SHOP

Массивные серьги - пусеты в форме объемных солнышек. Пусть ушки вашей лягушки-путешественницы сверкают в ваших соцсетях назло хейтерам.



для сонливых

OLIVIA VON HALLE
Пижамный комплект из шелка и атласа с цветочным принтом Lila

FARFETCH

Книга о Миффи была издана в 1955 году голландским художником Диком Брунай. Этот милый кролик с округлыми формами, большими ушами и крестовидной улыбкой, а также глазами, украшенными 20-кардным жидким золотом, станет замечательным подарком для детей.

Пижамный комплект «Lila» от Оливии фон Халле, вдохновленный стилем ар-нуво, выполнен из шелка и атласа и украшен великолепными цветочными и птичьими мотивами. Теперь отдых выглядит более элегантно, чем когда-либо.



**@AIZILYAMUKUSHEVA
@ESTETICLAB_ASTANA
@ESTETICLAB_ALMATY_**

Как вы пришли к идеи открыть свою первую студию? Что вас вдохновило на этот шаг?

Всё началось с одного простого вопроса, который я задала себе: «Почему я, как клиент, должна тратить месяцы на процедуры, которые могли бы дать эффект уже с первого раза?» Когда я посещала разные салоны, меня всегда расстраивало, что нужно проходить десятки процедур, чтобы добиться результата, а качество сервиса оставляло желать лучшего.

Я поняла, что хочу создать пространство, где всё будет иначе. Где аппараты работают так, чтобы эффект был заметен сразу, но при этом не наносился вред здоровью. Где каждая деталь — от интерьера до общения с клиентом — будет говорить о настоящей заботе иуважении.

Так появилась моя первая студия — место, в которое я вложила душу. Я мечтала, чтобы каждая женщина, приходя сюда, чувствовала себя не только красивой, но и уверенной, что она в надёжных руках. Это был риск, но моя мечта создать что-то по-настоящему уникальное оправдала себя.

АЙЗИЛЯ МУКУШЕВА

ОСНОВАТЕЛЬНИЦА
«ESTETICLAB» В АЛМАТЫ И
АСТАНЕ

Что вдохновляет вас каждый день и помогает двигаться вперед?

Каждый мой день начинается с вдохновения, которое я нахожу в самых разных аспектах своей жизни. В первую очередь — это моя семья. Я жена и мама троих замечательных детей, и именно мои близкие дают мне силы двигаться вперёд, поддерживают в любых начинаниях и мотивируют становиться лучше. Мой коллектив — это ещё один источник вдохновения. Девушки, с которыми я работаю, делятся своей энергией, поддерживают и заряжают меня желанием развиваться и двигаться дальше. Особое вдохновение я черпаю в миссии нашего салона. Мы помогаем девушкам забыть о проблемах, связанных с лишним весом, состоянием кожи и нежелательной растительностью. Каждая счастливая улыбка клиента после процедуры вдохновляет нас ещё сильнее, потому что мы знаем: мы помогли ей почувствовать себя уверенной, красивой и свободной от того, что её беспокоило.

Какую роль в вашей жизни играют личные ценности и принципы? Могли бы вы поделиться тем, что для вас важно?

Для меня ценности — это фундамент всего. В первую очередь, это уважение: к себе, к своей семье, к команде и к клиентам. Я всегда придерживаюсь принципов честности и профессионализма. Для меня важно помогать людям так, как я бы хотела, чтобы помогли мне.

Как вы справляетесь с трудностями и стрессом в повседневной жизни?

Я всегда напоминаю себе, что трудности — это часть роста, и важно относиться к ним спокойно. В такие моменты мне помогает расставить приоритеты и разобрать всё по шагам. А чтобы справиться со стрессом, я провожу время с семьёй или погружаюсь в творчество.

Какие качества, на ваши взгляд, необходимы женщине, чтобы быть успешной в современном обществе?

Я считаю, что главное качество успешной женщины — это стойкость. Умение не опускать руки, даже если что-то идёт не так, и искать пути решения. Также важно быть организованной, уметь совмещать разные роли — мамы, жены, предпринимателя — и находить баланс.

Какие книги, фильмы или события оказали на вас наибольшее влияние и изменили взгляд на жизнь?

«Атомные привычки» Джеймса Клира — это книга, которая помогла мне понять, как из маленьких ежедневных действий формируется успех. А фильм «Основатель» стал для меня примером того, что упорство и стратегия могут изменить всё.»

Как вы отмечаете свои успехи и достижения? Что помогает вам не терять мотивацию?

Я всегда стараюсь отмечать успехи, даже маленькие. Это может быть ужин с семьёй, подарок себе или просто вечер в тишине с любимой книгой. А чтобы не терять мотивацию, я напоминаю себе, зачем я это делаю, и фокусируюсь на том, какой путь уже пройден.

RIBAMBELLE



Астана, ул. Достык, 16.
“Talan Gallery”. Этаж 3.
Телефон : +7 (771) 779-11-55



@ONE_GOGA_SHOWROOM



КАК СДЕЛАТЬ МЕЧТЫ - БЫЛЬЮ



ONE GOGA SHOWROOM BY GAUKHAR KASSEN

Дизайн одежды всегда был частью моей жизни, хотя изначально это казалось просто увлечением.

Все началось когда я решила рискнуть и создать свою первую коллекцию. Это была смелая попытка, ведь у меня не было профессионального образования в области дизайна. Однако у меня была страсть, желание учиться и чёткое видение того, какой я вижу свою одежду: стильной, удобной и уникальной.

Когда я представила свои работы архивам и знакомым, я увидела, как мои идеи находят отклик. Поддержка близких стала огромным стимулом двигаться дальше. Я начала участвовать в небольших выставках, искать по-

ставщиков тканей и налаживать контакты с мастерами.

Сегодня, оглядываясь назад, я понимаю, как важно было сделать первый шаг, поверить в себя и свои силы. Пусть он был маленьким и неидеальным, но именно он привёл меня туда, где я сейчас. Мой путь в моде только начинается, и впереди многое: множество идей, проектов и коллекций.

Мода для меня — это не просто одежда, это возможность рассказать историю через образ, создать что-то особенное и вдохновить других.



Taste of Things.

Бутик Kulturist - концептуальный магазин уникальных
предметов. Для себя, для дома, для друзей

@KULTURIST.SHOP

Астана, ул. Кайым мухамедханова 11/2 нп-5

РЕСТОРАН «ДВЕ РЕКИ»,
Г. УСТЬ-КАМЕНОГОРСК,
НАБЕРЕЖНАЯ СЛАВСКОГО, 60/2.



АДРЕСА

ЗАВЕДЕНИЯ GOOD PROJECT

— На кыше
г. Астана, мкрн. Акбулак, 3,
ул. Жалаңыр, 2, тел: +7 (777) 8080909
инстаграм @nakryshe.rest

— Selfie
г. Астана, ул. Достык 16, The Ritz-Carlton
18 этаж, тел: +7 777 000 05 15
инстаграм @selfievastane

— Eva Wine Cafe
г. Астана, ул. Ахмет Байтурсынулы, 3
тел. +77052199777
инстаграм @eva.winecafe

— Две реки,
г. Усть-Каменогорск, ул. Набережная Славского 60/2
тел. +77019098505
инстаграм @dvereki.rest

— Malena,
г. Астана, ул. Рахымжан Кошкарбаев, 2
тел. +77777159977
инстаграм @bar_malena

НАШИ ПАРТНЕРЫ

— Lilou bar et bistro
г. Астана, ул. Жанибек хандар, 32
БЦ Grey Plaza -8 этаж
тел. +77010279797
инстаграм @bar_lilou

style

— Магазин MaxMara тел: +7(712) 79 53 45
Weekend MaxMara тел: +7(712) 79 55 11
MAX&Co тел: +7(712) 79 53 06
Marina Rinaldi тел: +7(712) 79 55 07
г. Астана, ТРЦ «Керуен», 2 этаж.
Talan Gallery, Достык, 16

— Бутик Kulturist,
г. Астана, ул. Кайым Мухамедханова, 11/2
блок 5, тел.: +7 701 3442583

— ONE GOGA showroom
BY GAIKHAR KASSEN
Кайым Мухамедханова 4
+7 705 114 4584

УСЛУГИ / ЗДОРОВЬЕ

— Persona Dubai Image Lab,
Дубай, The Residences at Marina Gate 1

— Biologique Recherche. The St. Regis Astana. Info. The St. Regis Astana. пр. Кабанбай батыра 1 +7 701 272 8872

— Esteticlab
Көреі, Жанибек хандар улица, 15
инстаграм @esteticlab_astana

— Активный коралловый
кальций, Beverlee Life, тел:
+7 (701) 513 09 53.



Soul of Nomad (SON) – ультра премиум бренд платформа для современных путешественников и предпринимателей, основанная в Калифорнии.

Компания Soul of Nomad была основана в 2015 году в Кремниевой долине, Калифорния. Изначально она функционировала как специализированная мастерская по производству джинсов, предлагая основателям и руководителям технологических компаний удобные, прочные и стильные джинсы для дальних поездок. С расширением бренда небольшая мастерская превратилась в центр для разнообразной группы предпринимателей, руководителей и творческих художников, что в конечном итоге дало рождение концепции Club Nomad – современной платформы для путешествий, предлагающей тщательно подобранную коллекцию универсальных продуктов и услуг, отвечающих разнообразным потребностям современных путешественников и людей, постоянно находящихся в движении.

НАША МИССИЯ

SOUL OF NOMAD – это не просто товары и услуги, это целая экосистема для современного кочевника. Мы интегрировали физические и цифровые продукты в одно целое – лайфстайл бренд платформу нового поколения. Товарами и услугами бренда пользуются – Илон Маск, Марк Кьюбан, Дана Вайт, Геннадий Головкин, Киану Ривз, Наталья Водянова, Эштон Кутчер, Энн Хэтэуэй и другие.





MIGLIOR
TENGRI
Premium Water