

# good news

О ЕДЕ, СОБЕСЕДНИКАХ И НЕ ТОЛЬКО

**АКМАРАЛ: БУДУЩЕЕ В КОРНЯХ**

СТР. 12-14





THE RITZ-CARLTON SPA

ASTANA

The Ritz-Carlton SPA, Astana — ваш персональный оазис в ритме большого города. Здесь, в самом центре столицы, вас ждет атмосфера утонченной роскоши и полного расслабления, где каждая деталь создана для вашего абсолютного комфорта.

Позвольте себе насладиться эксклюзивными ритуалами красоты и здоровья, вдохновленными силой природы и мастерством наших специалистов. Погрузитесь в пространство, где каждая процедура становится незабываемым путешествием к себе.

## СЛОВО ИЗДАТЕЛЯ



Дорогие читатели,

Мы рады представить вам новый выпуск — точку притяжения смыслов, вкусов и впечатлений, которые определяют сегодняшний день. Весна — не просто сезон, а состояние, в котором хочется точности, лёгкости и вдохновения.

В этом номере — герои, чьи взгляды формируют контекст, детали, которые делают образ цельным, и темы, которые задают настроение. Пусть каждый материал станет для вас поводом для размышлений, открытия и эстетического удовольствия.

С уважением,  
Издатель Динара Дос

[@DINARA\\_DOS](#)

## МАСТХЭВ

Издатель

Динара Дос @dinara\_dos

Выпускающий редактор

Амина Болат @bolatamina

Фотографы:

Карина Садуарт @saduart

Стиль

Айман Курманова @curatedbyaiman

Красота

Sandra Beauty studio @sandra\_dostyk

Дизайн

motif design group

Бухгалтер

Алия Чумакаева

Тираж:

1000 экземпляров

Печать:

Типография Print House Gerona  
г. Алматы, ул. Самтаева,  
30а/3, офис 124.

Периодичность:

4 номера в год

Телефон для рекламодателей:

+7 (701) 8005525

следите за нами:

[WWW.INSTAGRAM.COM/  
GOODNEWS.KZ/](http://WWW.INSTAGRAM.COM/GOODNEWS.KZ/)

[WWW.INSTAGRAM.COM/  
GOODPROJECT.KZ/](http://WWW.INSTAGRAM.COM/GOODPROJECT.KZ/)

[WWW.GOODPROJECT.KZ/](http://WWW.GOODPROJECT.KZ/)

На обложке: пиджак  
и брюки *Sportmax*,  
платье *Max Mara  
Studio*,  
обувь *Jimmy Choo*,  
украшения *Laroush*



## МЕНЮ НОМЕРА

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

## АПЕРЕТИВ

СТР. 4 -5 – ИНТЕРВЬЮ С  
ЕКАТЕРИНОЙ ПУГАЧЕВОЙ  
– ГЛАВОЙ ПРЕМИИ  
THE WORLD'S 50 BEST  
RESTAURANTS В РЕГИОНЕ  
РОССИЯ, ЦЕНТРАЛЬНАЯ  
АЗИЯ И ВОСТОЧНАЯ  
ЕВРОПА

СТР. 7 – НА КРЫШЕ:  
ИНТЕРВЬЮ  
С ЖАНИБЕКОВ  
ДИЯРОВЫМ

СТР. - 9 – ДВЕ РЕКИ

## ГОРЯЧЕЕ

СТР. 11 – GOOD TIME: АФИША

СТР. 12-14 – COVER STORY:  
АКМАРАЛ КАНАПИНА

СТР. 16 - 17 - ETHNO POP UP

стр. 18 – ЛЕЙЛЯ ТРОИЦКАЯ

стр. 19 – ГИД ПО ПОДАРКАМ

стр. 20 - 21 – PROMO: SOUL OF  
NOMAD

## МОЖНО СЧЕТ?

СТР. 22 – АДРЕСА И  
КОНТАКТЫ

# ЕКАТЕРИНА ПУГАЧЕВА – председатель жюри The World's 50 Best Restaurants В РЕГИОНЕ РОССИЯ, ЦЕНТРАЛЬНАЯ АЗИЯ И ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА

В мире многообразия культур и гастрономических изысков, есть несколько организаций, чьей глобальной миссией является рост и поддержка данной отрасли; одним из самых престижных по праву считается международный публикующийся рейтинг — The World's 50 Best Restaurants, который ежегодно представляет список лучших ресторанов мира, основываясь на мнении ведущих экспертов гастрономической индустрии. Тем самым, выделяя и прославляя выдающиеся заведения, способствующие развитию кулинарной культуры по всему миру. Совсем недавно к нам в столицу прилетела с особым визитом Екатерина Пугачева — председатель жюри The World's 50 Best Restaurants в регионах Россия, Восточная Европа и Центральная Азия, и я имела возможность взять у нее интервью. В ходе нашей встречи она поделилась не только мыслями о развитии гастрономической культуры, но и рассказала о своем пути. Давайте подробнее узнаем о ее взглядах на текущие тренды и профессиональные вызовы, с которыми сталкиваются рестораны сегодня.

■ @GOODPROJECT.KZ  
@THEWORLDS50BEST  
@CURATEDBYAIMAN



*Айман Курманова: Екатерина, как Вы пришли в мир гастрономии и ресторанного бизнеса?*

Екатерина Пугачева: Сколько себя помню, я любила есть и готовить. В моей семье готовили все: оба родителя, бабушки, тетя. У каждого был свой стиль и фирменные блюда. Сама я готовлю со школы и делаю это с удовольствием. Прошу рецепты понравившихся блюд, создаю свои. Так что не удивительно, что после школы я хотела идти в поварской техникум. Родители были категорически против, так что пришлось искать компромисс. Не спрашивайте, как так получилось, но в итоге я закончила театроведческий факультет ГИТИС (Государственный Институт Театрального Искусства). Это образование дало отличную базу для того, чтобы искать и анализировать информацию, навык аргументированно и литературно излагать свои мысли. В середине 90-х я уехала из страны и жила в США. Меня попросили писать на портал [travel.ru](http://travel.ru) обо всем, что мне покажется интересным. Кроме путешествий, это была — еда.

Вернувшись в Россию, я стала сооснователем издательства, которое занималось созданием путеводителей. Это было что-то среднее между традиционным путеводителем и life-style журналом, в котором я

рассказываю о собственном опыте, и том, что люблю исследовать в путешествиях. Отдельные главы были посвящены СПА (это еще одна моя страсть, но об этом — в другой раз) и еде.

Во время путешествий, я активно ходила по ресторанам в диапазоне от уличной тележки с шашлычками до fine dining. Тут важно было найти самые знаковые, самые вкусные места, и это — большая работа. Особенно, если учесть, что в начале 2000-х информации было на порядок меньше, чем сейчас. Я знакомилась с шефами из разных стран и проводила с ними много времени: ходила вместе с ними на рынки, в рестораны для местных, стояла на кухне, принимала товар от фермеров, слушала рассказы о региональной кухне, и, конечно, бесконечно ела. Я погружалась в историю блюд того региона, о котором писала, в теории и на практике, бесстрашно пробовала новые, и иногда пугающие блюда и продукты. Стала настоящим знатоком, например, филиппинской и швейцарской кухни.

Так понемногу у меня появилось понимание того, что такое ресторан, как он работает, появилось много знакомств среди поваров со всего мира. В 2019 году мне предложили стать председателем региона Россия,

Восточная Европа и Центральная Азия в The World's 50 Best Restaurants, и то, что было долгое время скорее хобби, превратилось в профессию.

*А.К.: В Вашей жизни был момент, когда Вы вдруг поняли, что гастрономия — это не просто работа, а призвание? Расскажите об этом.*

Е.П.: Это было, кажется, в том же 19-м году. Я разговаривала с коллегой, и она заметила, что это преступление — так много видеть и не делиться знаниями. Предложила мне почитать лекции о состоянии дел в мировой индустрии, о том, как работают ресторанные гиды и рейтинги. Многие вещи мне казались понятными и очевидными, а может быть, это просто синдром самозванца, но выйти к профессионалам бизнеса и рассказывать им про рестораны мне было по началу сложно. А потом я увидела, как люди реагируют на то, что я говорю, как ставят новые цели и начинают стремиться к большему, интересуются, задают вопросы. Меня попросили поработать с шефом, потерявшим мотивацию, и после того, как он переосмыслил свое меню и вышел на качественно новый уровень, я поняла, что умение наполнять смыслами и производить тонкие настройки — это моё.



**А.К.: Являясь председателем жюри в The World's 50 Best Restaurants, и имея экспертизу, как вам кажется, какие тренды в гастрономии наиболее перспективные для нашего региона?**

Е.П.: Вот уже много лет интерес вызывают аутентичные проекты и эмоциональные рестораны. Что я имею в виду? Никто не поедет в Казахстан за итальянской кухней, а вот за традиционными специалитетами — да. Особенно, если их подача будет вызывать качественные эмоции, сравнимые с посещением художественной выставки или театра. Но, вот что важно — нельзя скатываться в излишний академизм, пытаясь за ужином провести историческую лекцию, или же в примитивный рассказ с использованием стереотипов, без понимания смыслов. Самые интересные проекты базируются на продукте, высоком профессиональном мастерстве, креативе и искренней любви и интересу к своим традициям.

**А.К.: Как ресторанам из нашего региона попасть в этот престижный рейтинг? Какие ошибки совершают многие?**

Е.П.: В рейтинг может попасть абсолютно любой ресторан,

расположенный хоть в лесах Амазонии, хоть в Гималаях, при условии, что его посетит и за него проголосует достаточное количество выборщиков. Это — 120 человек со всего мира. Каждый из них голосует за 10 ресторанов из числа тех, в которых побывал за последние 18 месяцев. Это не обязательно рестораны, уже входившие в рейтинг, дорогие, популярные или обласканные критиками. Члены жюри руководствуются собственным вкусом, опытом и больше обращают внимание на личность шеф-повара, нестандартное мышление, авангардный подход, использование локальных или необычных ингредиентов, соответствие актуальным тенденциям.

Из всего сказанного понятно, что надо: 1) создать ресторан, за который захочется проголосовать; 2) привлечь тех, кто за рестораны голосует. Именно в этот момент рестораны начинают совершать ошибки. Имена членов жюри, кроме председателей регионов (нас 28 человек) не разглашаются. Наивно полагать, что их можно вычислить и пригласить в свой ресторан. Какое-то количество голосов можно получить, если иметь неограниченный бюджет и приглашать всех, кого можно заподозрить в причастности к 50 Best. По теории вероятности, среди них окажется

какое-то количество действительно голосующих. Но вот вопрос: насколько им понравится именно ваш ресторан, и будут ли они готовы отдать один из 10-ти голосов именно ему? Однако, это никого не останавливает. Вместо того, чтобы следить за вкусом и сервисом в ресторане, вкладываться в развитие команды (что в любом случае сделает ресторан сильнее), собственник или шеф начинают думать о наградах. Это и есть, по моему мнению, самая большая ошибка.

**А.К.: Какой ресторан удивил вас больше всего за последнее время и чем именно он запомнился?**

Е.П.: Сложно выбрать какой-то один ресторан. Каждый раз меня удивляет мадридский DiverXO. Его шеф Дабиз Муньос ни на кого не похож. Уровень его креатива зашкаливает, но, в то же время еда в его ресторане доступна для понимания довольно широкого круга гостей. В прошлом году я попала в ресторан, который уже давно был в моем wish list. Это Dewakan из Куала-Лумпура. Ресторан, который вполне может стать ролевой моделью для Казахстана. Шеф Даррен Тео работает исключительно с местными продуктами, часто с такими, которые практически не используют

в традиционной кухне, применяет современные техники и подходы. Ужин в его ресторане — это исследование чего-то нового, приятное упражнение для ума и удовольствие для тела.

**А.К.: Видите ли Вы связь между гастрономией и другими сферами искусства — модой, архитектурой, музыкой?**

Е.П.: Рестораны формата fine-dining — это одна из форм современного искусства. Для создания качественного впечатления необходим высокий художественный вкус и эстетический интеллект. Шеф, так же как художник, дизайнер или музыкант, должен постоянно оттачивать профессиональные навыки, накачивать креативную мышцу, расширять свои горизонты, знать традиции, разбираться в актуальных трендах.

**А.К.: Ну и конечно, меня лично интересует, есть ли у Вас guilty pleasure в еде?**

Е.П.: Конечно. Я пью очень много чая. В основном белого. Люблю его аромат и послевкусие. Так же, как и вкус дорогого лунциня. Люблю single origin шоколад и хороший хлеб, желательного немного черствый.

# forte *Premier*

Ерекше болу өнері — ForteBank Premier ұстайтындардың артықшылығы

Good Project желісінде: Selfie, Eva wine safe, На крыше-да картамен төлегенде жеңілдік 10%-тен басталады



Толық ақпарат алу үшін QR-кодын сканерленіз / Сканируйте QR-код для подробной информации

ҚР Қаржы нарығын реттеу және дамыту агенттігі «ForteBank» АҚ-ға 03.02.2020 ж. берген №1.2.29/197/36 лицензия. Жеке тұлға- қарыз алушының Банктік қарыз шарты бойынша міндеттемелерін орындамаған жағдайда, қарыз алушының жауапкершілігі және Банктің құқықтары туралы ақпарат forte.kz ресми сайтында орналастырылған. Лицензия Агентства РК по регулированию и развитию финансового рынка №1.2.29/197/36 от 03.02.2020 выдана АО «ForteBank». Информация о правах банка и об ответственности заемщика – физического лица в случае невыполнении обязательств по договору банковского займа размещена на официальном сайте forte.kz.



# “СЕЗОННОСТЬ, ВКУС И СМЫСЛ: Интервью с Жанибеком Дияровым, шеф-поваром ресторана «На крыше».

■ @NAKRY SHE.REST  
@JOHNYDIYAR



**Жанибек Дияров — шеф-повар ресторана «На крыше». Недавно он вернулся из Санкт-Петербурга, где проходил стажировку в ресторане Harvest — одном из лидеров современной гастрономии. В интервью Жанибек рассказал о работе с российскими шефами, неожиданных открытиях, вдохновении и новых идеях, которые он планирует реализовать в казахстанской кухне.**

*Жанибек, расскажите, как прошла стажировка в Санкт-Петербурге? Какие впечатления остались от города и кухни?*

Стажировка прошла очень насыщенно. Я работал в одном из лучших ресторанов Санкт-Петербурга — Harvest, и это был невероятный опыт. Город оставил только приятные впечатления: культурная атмосфера, стиль, люди. А кухня — очень глубокая, с интересными локальными акцентами и современными техниками.

*Что стало для вас самым неожиданным открытием во время этой стажировки?*

Наверное, подход к сезонности и работе с локальными продуктами. То, как команда строит вкус блюда на простых ингредиентах, но делает его очень выразительным

— это вдохновляет. Еще поразила точность в подаче и внимание к мелочам.

*С кем из шефов вы работали? Был ли кто-то, кто особенно вас вдохновил?*

Я работал с командой под руководством шефа Ивана Фролухина. Очень сильный профессионал, спокойный, точный, с особым взглядом на гастрономию. Его подход к продукту и технике произвел на меня большое впечатление.

*Есть ли блюда или идеи, которые вы привезли с собой и планируете внедрить у себя?*

Да, я привез несколько идей — как в плане подачи, так и вкусовых сочетаний. Сейчас работаю над новыми блюдами, где пробую объединить казахстанские

продукты с современными европейскими техниками. Хочется сохранить душу местной кухни, но подать её по-новому.

*Как петербургская гастрономическая культура отличается от казахстанской?*

Она более сформированная и ориентирована на локальность. В Казахстане мы только идем к этому — учимся работать с местными продуктами, ценить сезонность. В Петербурге это уже стало нормой, и это вдохновляет.

*Чем вы сейчас вдохновлены и какие планы строите после возвращения?*

Однозначно вдохновлён. Сейчас с командой готовимся к обновлению меню, скоро откроем террасу и будем радовать гостей новыми позициями.

«МЫ ИДЁМ К СВОЕЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ИДЕНТИЧНОСТИ —  
ШАГ ЗА ШАГОМ»

eva wine cafe

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



## Новая глава в «Две Реки».

■ @NURBEK\_AKIMOV\_  
@DVEREKI.REST

НОВЫЙ БРЕНД-ШЕФ НУРБЕК АКИМОВИ НА ЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ПУТИ – РАБОТА С КОНСТАНТИНОМ ИВЛЕВЫМ, В КОМАНДЕ WHITE RABBIT FAMILY, У ПАРТНЁРОВ GOOD PROJECT – ТАМ, ГДЕ

РОЖДАЮТСЯ САМЫЕ ЗАМЕТНЫЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ.

ВСЬ ЭТОТ ОПЫТ – ТЕПЕРЬ В МЕНЮ «ДВЕ РЕКИ».

# good agency

GOOD  
AGENCY –  
МЕДИА И  
EVENT-А-  
ГЕНТСТВО  
НОВОГО  
ПОКОЛЕНИЯ



GOOD NEWS – ЭТО НЕ ПРОСТО ГАЗЕТА, А МНОГОГРАННЫЙ МЕДИАПРОЕКТ И АГЕНТСТВО ПО ОРГАНИЗАЦИИ МЕРОПРИЯТИЙ ПОД КЛЮЧ. ПОД РУКОВОДСТВОМ ДИНАРЫ ДОС КОМАНДА СОЗДАЕТ УНИКАЛЬНЫЕ БРАНЧИ, ЗАВТРАКИ, УЖИНЫ И ЗАКРЫТЫЕ СОБЫТИЯ ДЛЯ БРЕНДОВ, ПРЕВРАЩАЯ ИХ В СТИЛЬНЫЕ И ЗАПОМИНАЮЩИЕСЯ МЕРОПРИЯТИЯ.

АГЕНТСТВО УДЕЛЯЕТ ВНИМАНИЕ ДЕТАЛЯМ, ЭСТЕТИКЕ И АТМОСФЕРЕ, ПРЕДЛАГАЯ КЛИЕНТАМ НЕ ПРОСТО ОРГАНИЗАЦИЮ, А ПОЛНОЦЕННУЮ КОНЦЕПЦИЮ, ОТРАЖАЮЩУЮ ИХ ЦЕННОСТИ. GOOD NEWS РАБОТАЕТ НА СТЫКЕ МЕДИА И EVENT-ИНДУСТРИИ, СОЧЕТАЯ КОНТЕНТ, PR И ИВЕНТ-МАРКЕТИНГ, СОЗДАВАЯ НЕ ПРОСТО СОБЫТИЯ, А ИСТОРИИ, КОТОРЫЕ ХОЧЕТСЯ РАССКАЗЫВАТЬ.

# GOOD TIME

ПОЛНЫЙ JINGLE BELLS



## АЛМАТИНЦЫ БУДУТ СМЕШИТЬ АСТАНИНЦЕВ

10.05

г. Астана, Кабанбай батыр 3, Дворец приемов «Салтанат Сарайы»

Алматинская стендап-трио врывается в столицу. Биржан Кабылбаев, Аманжан Махметов и Даурен Тогисов – резиденты той самой стендап-сцены Алматы, где смех не стихает. Готовьтесь к вечеру острого юмора, родной атмосферы и шуток, от которых не захочется уходить.



МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА «НАСЛЕДИЕ В СТЕЖКАХ: ПУТЕШЕСТВИЕ ПО ВЫШИВКАМ И ШВЕЙНЫМ ТРАДИЦИЯМ УЗБЕКИСТАНА»

до 1.06

г. Астана, проспект Тауелсиздик 54, Национальный музей Республики Казахстана

С 20 марта по 1 июня 2025 года в Национальном музее Казахстана проходит выставка «Наследие в стежках: Путешествие по вышивкам и швейным традициям Узбекистана». Редкие экспонаты из ведущих музеев Узбекистана представляют уникальные образцы вышивки, традиционной обуви и аксессуаров, отражающие богатое культурное наследие Центральной Азии.



## D & DEARS: ДИМАШ В АЛМАТЫ

26.05

г. Алматы, Алматы Арена

Погрузитесь в атмосферу настоящего чуда на эксклюзивной фан-встрече с Димашем Кудайбергеном в Алматы.

Вас ждут живые выступления, исполнение любимых песен и уникальная возможность заглянуть за кулисы творчества артиста. Примите участие в интерактивных активностях для поклонников, откройте для себя новые грани таланта Димаша и почувствуйте, как музыка объединяет людей со всего мира. Это редкий шанс увидеть Димаша вблизи и разделить эмоции с другими поклонниками.



## MARILYN MANSON, RÖYKSOPP И ALAN WALKER В АЛМАТЫ

5-6-7.09

г. Алматы, Первомайские пруды

Мэнсон опубликовал постер Park Live с анонсом других хедлайнеров - продюсера и диджея Alan Walker и норвежского дуэта Röyksopp. Park Live - международный музыкальный фестиваль, который проходил в Москве с 2013 по 2019 год, а с 2024 года проводится в Ал-



## PGL ASTANA 2025

15-16.05

г. Астана, пр. Туран, 57, Барыс арена

маты в парке «Первомайские пруды». Заметка для зумеров: Брайан Хью Уорнер, более известный как Мэрилин Мэнсон, - рок-певец, композитор, актер, поэт и художник. Он основал и долгое время возглавлял группу Marilyn Manson. Артист известен не только своим творчеством, но и эпатажным поведением на сцене и многочисленными скандалами.

16 лучших команд мира сразятся за рекордный призовой фонд — 1 250 000 долларов. Это самый крупный приз в истории турниров по CS2! PGL Astana 2025 — первый масштабный турнир в СНГ за последние 6 лет! Не упустите шанс стать частью киберспортивной истории — успевайте купить билет и наблюдать за игрой сильнейших команд мира в Астане.



*Платье Sportmax  
очки Max Mara  
аксессуары собственность стилиста  
обувь Jimmy Choo*

@AKMARAL\_KANAPINA

# БУДУЩЕЕ В КОРНЯХ: РАЗГОВОР О СЕМЬЕ, КУЛЬТУРЕ И ВОСПИТАНИИ

АКМАРАЛ

КАНАПИНА

стилист | арт директор *Айман Курманова* @CURATEDBYAIMAN  
 фотограф *Карина Садуарт* @SADUART  
 мастера по визажу и волосам *Sandra Beauty studio* @SANDRA\_DOSTYK

— Расскажите немного о себе: чем вы занимаетесь и как пришли к теме воспитания и казахских традиций?

С рождением детей я по-новому взглянула на свою роль как женщины, матери. Каждый новый этап их взросления заставлял меня задумываться: что именно я передаю своим детям? Какие ценности останутся с ними? Эти размышления стали началом моего пути в мир казахских традиций. Я поняла, что не могу передать то, чего сама до конца не знаю. Так начался мой поиск — живой, искренний, наполненный вопросами и открытиями.

Я читала, разговаривала с людьми, слушала старших, смотрела передачи, искала книги. Оказалось, что многие знания хранятся в устной форме, а то, что есть в печати — часто сложно для восприятия. Мне захотелось создать что-то живое, доступное, настоящее — чтобы традиции стали частью повседневной жизни, а не чем-то далёким и формальным.

— Что вдохновило вас написать книгу о воспитании детей через призму казахских традиций?

Однажды подруга сказала мне: «Акмарал, ты так много знаешь о традициях и обычаях — ты и сама можешь стать аксакалом среди женщин!» Она предложила мне написать книгу. Сначала были сомнения, страхи... Но потом я задумалась: а в чём моя уникальность как казашки? Как я могу передать это дальше?

Традиции — это не просто обычаи, это живая память поколений, наша культура, наши корни. И если мы их не сохраним, то потеряем связь с прошлым. Я начала писать книгу с простой, искренней мысли — помочь родителям самим понять, откуда пошли наши обычаи, зачем мы совершаем те или иные обряды, почему важно помнить своих предков. Я не учу, я рассказываю — просто, понятно, с любовью. Моя задача — сделать традиции частью повседневности, а не чем-то формальным или исключительно праздничным.

— Какие казахские традиции, на ваш взгляд, особенно важны в воспитании современного поколения?

Одной из важнейших я считаю традицию «жеті ата» — знание семи поколений своих предков. Она формирует уважение, чувство принадлежности к роду, ответственность, а ещё помогает сохранить здоровье нации, ведь в ней заложен запрет на близкородственные браки.

Также огромное значение имеют обряды, сопровождающие человека на протяжении всей жизни: шілдеhana, тұсаукесер, бесікке салу. Это не просто формальности — это глубокие, осмысленные этапы взросления.

Казахи всегда стремились воспитать умное, сильное, здоровое поколение. В своей книге я описываю именно те традиции, которые сопровождают человека с момента рождения, через взросление и до вхождения во взрослую жизнь.

— Как возникла идея создать

именно книгу, а не, например, блог или лекции?

Изначально я хотела написать детскую книгу. Но быстро поняла: взрослые сами многого не знают. А если мама не знает — как узнает ребёнок? Поэтому я решила начать с родителей.

Книга — это то, что остаётся. Её можно передать, сохранить в семье, подарить. Блог — быстро, лекции — интересно, но книга — глубже. Я хотела, чтобы она стала путеводителем, к которому можно возвращаться. Написана она простым языком, но наполнена глубоким смыслом. Она охватывает всю жизнь человека — от рождения до последних обрядов.

— Какая казахская пословица или обычай больше всего отражает ваше отношение к воспитанию?

Мне очень близка пословица: «Воспитывая сына — воспитываешь поколение, воспитывая дочь — воспитываешь нацию.» Это про огромную ответственность, которая



## «Возвращение к истокам — это не шаг назад, а движение к свету»

лежит на женщинах. Ведь именно женщина воспитывает и сына, и дочь, именно она передаёт дух, культуру, знания.

Я также очень ценю традицию сәлем салу. Это не просто поклон, а символ уважения к роду мужа, благословение, которое невестка приносит в новый дом. В этих обрядах заключена не только форма, но и философия. Я стараюсь объяснять своим детям, почему мы делаем те или иные вещи и какой в этом смысл.

— *Что стало самым приятным открытием во время работы над книгой?*

Я находила удивительные детали, которых нет в интернете. Например, о перьях филина: их вешали на домбру, на детскую одежду, потому что филин не боится тьмы — это считалось оберегом.

Или — насколько сильно обряды различаются в зависимости от регионов.

Мы обсуждали всё это даже с академиками. Один из них сказал: «Вы провели целое исследование!» Это было очень вдохновляюще.

Помню, как девушка из Атырау, которая стала келин в Павлодаре и уже 18 лет замужем, всё ещё хочет делать сәлем салу. Для неё это сокровенно. А в некоторых северных регионах, наоборот, это не приветствуется. Такие нюансы очень многое рассказывают о нашем внутреннем мире.

Или, например, беташар — традиция, в ходе которой невеста впервые открывает лицо и делает поклон родственникам мужа. Это как презентация невесты, встреча с новым родом. И знаешь, беташар включили в список культурного наследия ЮНЕСКО! Такое решение

было принято на заседании комитета в Асунсьоне, столице Парагвая. Это говорит о признании нашей культуры на мировом уровне.

Но, пожалуй, главное открытие — это осознание того, как мало мы на самом деле знаем. И как много ещё есть, что можно сохранить и передать.

— *Как современные родители могут гармонично сочетать национальные ценности и современные методы воспитания?*

Современные дети не принимают авторитарность. Они требуют объяснений — и это замечательно! Потому что наши традиции полны смысла — их нужно просто раскрыть. Вместо «так надо» — расскажи «почему». Я не за слепое следование, я за осознанность.

Если мы, например, режем путы — давайте объясним, что это не

просто подарок, а символ признания, благословения, защиты. Родители могут совмещать психологию, современные подходы и наши обычаи. Это не противоположности, а обогащение.

— *Как вы представляете идеальную казахскую семью в современном мире?*

Это семья, где уважают старших. Где чтут праздники и знают свою историю. Где обычаи — не формальность, а часть повседневной жизни. Где мама и папа рассказывают детям о корнях, и за дастарханом собираются не только по праздникам. Где девочку учат быть мудрой, а мальчика — быть ответственным.

Где семья — это не только кровное родство, а живая культура, атмосфера уважения и связи поколений. Я верю, что именно такие семьи будут будущим нашего народа.



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



## **ETHNO POP- UP STORE:**

## **ПРАЗДНИК ЭТНОКУЛЬТУРЫ В АЛМАТЫ**

**ETHNO POP-UP STORE: NAURYZ, SABANTOI 2025**, посвящён популяризации этнокультуры в Казахстане. Организатором проекта выступает студия SEN MUSIC VOICE STUDIO под руководством известной певицы и предпринимателя Динары Султан.

Фестиваль собирает более 70 этнических брендов, которые представят свои уникальные изделия. Участниками станут как местные фермеры и

ремесленники, так и эксклюзивные бренды, создающие стильные аутентичные товары. Миссия проекта — возрождение и интеграция казахских традиций в современную жизнь, поддержка мастеров и популяризация культуры Казахстана как в стране, так и за её пределами.

ETHNO POP-UP STORE: SABANTOI 2025 состоится в новом современном Sadu Hotel Almaty, сочетающем в себе элементы национального дизайна. На территории отеля расположен

роскошный ресторан Ulys, где гости смогут насладиться блюдами казахской кухни.

Идейный вдохновитель проекта, Динара Султан, уже несколько лет успешно реализует этот фестиваль, стремясь сохранить и передать будущим поколениям богатое наследие казахской культуры. Её творческое пространство SEN MUSIC VOICE STUDIO стало центром культурных инициатив и поддержкой для локальных мастеров.

**ETHNO POP-UP STORE — это не только о культуре и традициях, но и о будущем, где национальные ценности органично вплетаются в современную жизнь.**

Следующий Сабантой пройдет 6,7 Сентября

Модель [@DINARA\\_SULTANI](#)  
Фотограф [@GAUKHAR\\_OMAR](#)  
Стилист [@ALIMABOLATBEK](#)

Ассистенты стилиста  
[@Z\\_PAKIZAT](#) [@ALIKA\\_STYLIST\\_ALMATY](#) [@GOLOVATENKO\\_MARIA](#) [@AIZHAN\\_ZHUBANAZAR](#) [@SAIDA\\_SHE21](#)

Макияж [@PARK.AZ](#)  
Укладка [@SAM.SARIEVA](#)  
Ретушь [@RETOUCH\\_NINASHU](#)



*В съемке участвовали бренды:*  
[@MANHARRY](#) [@CUTADASH\\_OFFICIAL](#) [@TAQIYA\\_ALMATY](#) [@BLACKHORSE.KZ](#) [@SERIK\\_](#)  
[RYSBEK\\_JEWELRY](#) [@TAMEN.KZ](#) [@JULIETTE.S\\_\\_STUFF](#) [@MERALY.KZ](#) [@MARRI\\_\\_STUDIO](#) [@](#)  
[GROZNYI\\_BISER](#) [@NERA\\_WENERA](#)

# ЛЯЙЛЯ ТРОИЦКАЯ: ОСОЗНАННОСТЬ КАК ПУТЬ К СЕБЕ



■ @LYAILYA\_TROITSKAYA

*Ляйля, расскажите, с чего начался ваш путь в коучинг? Был ли какой-то переломный момент, который подтолкнул вас к этой профессии?*

Мой путь начался с глубокого внутреннего поиска. Для чего большего я здесь? Мой внутренний голос не устраивала позиция в которой я была, хотелось нечто большего. На тот момент у меня за плечами был 10 летний опыт в найме, предпринимательский опыт, двое детей и счастливый брак. Но я всегда понимала, что есть нечто большее — смысл жизни, который на тот момент сложно было сформировать. Мне всегда было интересно, как люди строят отношения с собой и другими. Переломным моментом стало осознание, что большинство живёт по чужим сценариям, не слыша своих истинных желаний. Тогда я решила пойти в коучинг, прошла сертификацию, освоила телесные и mindfulness-практики. И до сих пор я нахожусь в постоянном обучении. Это мне позволяет быть гибкой в нашем неустойчивом мире и давать людям правильные инструменты и знания. Я помогаю людям изменить свое внутреннее состояние, которое приводит к гармонии и балансу во всех сферах жизни и выстраивать осознанные отношения.

*Ваш метод строится на лёгкости и удовольствии. Как вы к этому пришли?*

Сначала я считала, что изменения требуют жёсткой дисциплины. Но изучая нейрофизиологию, поняла: мозг лучше усваивает новое через радость. Лёгкость — не про поверхностность, а про заботу и принятие. Я создаю пространство, где изменения происходят естественно — через интерес и уважение к своим желаниям, границам и целям. **Как, по-вашему, меняются отношения между людьми сегодня?**

Люди становятся осознаннее, больше говорят о границах и эмоциях. Но страх близости и избегание ответственности по-прежнему мешают. Без контакта с собой мы приходим в отношения с травмами и ожиданиями, что нам кто-то что-то должен. А отношения — это про баланс: хочешь любви — научись её давать.

**Программу можно применить и к отношениям с собой?**

Конечно. Всё начинается с себя. Когда человек слышит свои потребности, уважает границы и умеет заботиться о себе, он легче выстраивает здоровые связи с другими. Программа включает

практики осознанности, самооценности и внутреннего диалога.

**Какие ежедневные практики помогают лучше слышать свои желания?**

Осознанные паузы в течение дня, вопросы к себе — «Чего я хочу?», прогулки без телефона, медитации, ведение дневника. Очень помогает практика благодарности — она заземляет и даёт почувствовать ценность момента. Главное — научиться останавливаться и слушать себя.

**Как отпустить негативный опыт и страхи?**

Важно понять: прошлое не определяет будущее. Когда мы возвращаемся к старым ошибкам, теряется энергия. Нужно фокусироваться на настоящем, осознавать свои жизненные сценарии и убирать всё, что мешает. Жизнь — это дар. Каждый день важен, и наша задача — учиться жить здесь и сейчас.

**Какую роль играет йога в вашем подходе?**

Йога — мощный инструмент, но не единственный. Она помогает соединить тело и разум, управлять эмоциями. Но кому-то ближе медитация, кому-то творчество или

прогулки. Важно найти свою практику, которая будет вас поддерживать.

**Как человеку, далёкому от осознанности, сделать первый шаг?**

Нужно принять решение: больше так жить нельзя. Часто мы делаем вид, что всё хорошо, но тело подаёт сигналы — усталость, болезни. Начните с малого: замечать свои эмоции, задавать себе простые вопросы. Маленькие шаги дают большие изменения.

**Где вы находите вдохновение?**

В людях и их трансформациях, в природе и путешествиях. Меня вдохновляет, когда осознание меняет чью-то жизнь. Я проживала свой путь и понимаю, через что проходят мои клиенты. Это создаёт доверие и настоящую связь.

**Какой совет вы дадите тем, кто хочет изменить свою жизнь, но боится?**

Перемены всегда страшны, это нормально. Не ждите идеального момента — сделайте первый шаг. Например, спросите себя: «Чего я хочу?». Не ставьте сразу глобальные цели, начните с малого. Поддержка окружения тоже важна — она придаёт сил. Главное — идти, несмотря на страх.

# ГИД ПО ПОДАРКАМ

ОТ ГАУХАР КАССЕН, ОСНОВАТЕЛЯ БРЕНДА @GAUKHAR\_KASSEN\_STUDIO

ВЕСНА И ЛЕТО – ИДЕАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ДЛЯ ОБНОВЛЕНИЯ ГАРДЕРОБА И УХОДА ЗА СОБОЙ. Я СОБРАЛА ДЛЯ ВАС СВОИ ЛЮБИМЫЕ НАХОДКИ, КОТОРЫЕ СДЕЛАЛИ ЭТОТ СЕЗОН ОСОБЕННЫМ. ЭТИ ВЕЩИ СДЕЛАЛИ МОЮ ВЕСНУ И ЛЕТО ЯРЧЕ, КОМФОРТНЕЕ И СТИЛЬНЕЕ. НАДЕЮСЬ, ЧТО СРЕДИ НИХ ВЫ ТОЖЕ НАЙДЁТЕ СВОИ ФАВОРИТЫ!



## ДЛЯ ШИКАРНЫХ НОЖЕК



ШОРТЫ ALO YOGA:  
СТИЛЬ И КОМФОРТ  
КАЖДЫЙ ДЕНЬ

[ALO.COM](https://alo.com)

Шорты Alo Yoga — это идеальное сочетание стиля, комфорта и функциональности. Я ношу их и на тренировки, и на прогулки, и просто дома. Они отлично подходят для спорта, йоги и повседневной носки, а ещё всегда выглядят актуально.



## ДЛЯ СКУЧАЮЩЕЙ ПО ДУБАИ

GUIDANCE AMOUAGE:  
ВОСТОЧНЫЙ АРОМАТ  
ДЛЯ ОСОБОГО НА-  
СТРОЕНИЯ

Парфюм Guidance от Amouage — это моя маленькая роскошь. Его насыщенный восточный аромат с уникальными ингредиентами из Омана делает каждый день особенным и поднимает настроение.

## ДЛЯ КРАСНОКОЖИХ

LIGNE ST BARTH:  
НАТУРАЛЬНЫЙ  
УХОД И КРАСИ-  
ВЫЙ ЗАГАР

Средства Ligne St Barth я обожаю за натуральные масла и экзотические экстракты. Они прекрасно увлажняют кожу, дарят красивый ровный загар и одновременно защищают от солнца.



## ДЛЯ КРАСИВЫХ СЕЛФИ

MEDICUBE: ГАДЖЕТЫ  
ДЛЯ СИЯЮЩЕЙ КОЖИ

[SKIN.KZ](https://skin.kz)

Корейский бренд Medicube стал для меня настоящим открытием — их гаджеты для домашнего ухода за кожей помогают добиться эффекта, будто только что из салона. Я особенно люблю их компактное устройство: оно делает мои любимые средства ещё эффективнее, а кожа начинает буквально светиться изнутри.



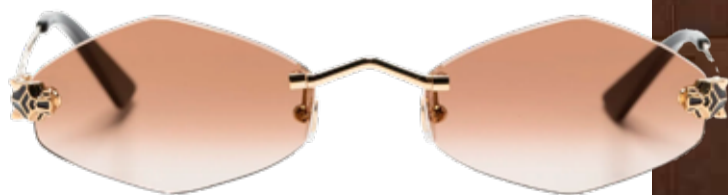
## ДЛЯ АКТИВНЫХ ПЛАНОВ НА ДЕНЬ



КРОССОВКИ NEW  
BALANCE 9060: УДОБ-  
СТВО И СТИЛЬ НА  
КАЖДЫЙ ДЕНЬ

Кроссовки New Balance 9060 — мой must-have для активных дней. Они сочетают в себе элементы ретро и футуристического дизайна, всегда привлекают внимание и невероятно удобны благодаря современным технологиям.

## ДЛЯ РОСКОШНОГО НАСТРОЕНИЕ



ОЧКИ CARTIER EYEWEAR: ФРАН-  
ЦУЗСКАЯ ЭЛЕГАНТНОСТЬ

[CARTIER.FR](https://cartier.fr)

Очки Cartier Eyewear — мой выбор для тех дней, когда хочется добавить образу немного роскоши. Это не просто аксессуар, а настоящее воплощение элегантности и безупречного мастерства, присущего французскому Дому Cartier.



## ДЛЯ УЮТНОГО ДНЯ

ПИЖАМНОЕ КИМО-  
НО GAUKHAR KASSEN:  
ЛЁГКОСТЬ И СТИЛЬ

[@GAUKHAR\\_KASSEN\\_STUDIO](https://gaukhar-kassen-studio.com)

Пижамное кимоно от Gaukhar Kassen стало моей любимой базой на лето. Натуральный лён — идеальный материал для жары: в нём всегда комфортно, а выглядеть стильно получается без особых усилий.



## Soul of Nomad

*Успехом в жизни и успехом в бизнесе*

Совершенство рождается там, где страсть переплетается с негибимой волей. В круговороте вызовов и громких побед, на грани риска и триумфа формируется то, что остается с нами навсегда. Мы чтим свои истоки и ясно видим наследие, которое оставим будущему.

**10** лет назад, на юге Сан-Франциско, в самом сердце мира технологических гигантов, был создан клубный бренд Soul of Nomad.

Сегодня Soul of Nomad это больше, чем бренд. Это олицетворение пути. Бренд объединяет лидеров мнений, предпринимателей, деятелей культуры, ученых и новаторов, готовых воплощать свое видение мира в реальность. Это свобода, ключ к стилю жизни и возможность самому писать свою историю.



Клуб притягивает личностей с большим стремлением созидать. Тех, кто желает поделиться своей историей, взглядом на жизнь и индивидуальностью. Они находят отражение своего пути в Soul of Nomad, который открывает доступ не только к уникальному сообществу и продукции, но и к мероприятиям в США, Европе и Азии – от гольф-турниров и автогонок до технологических конференций.

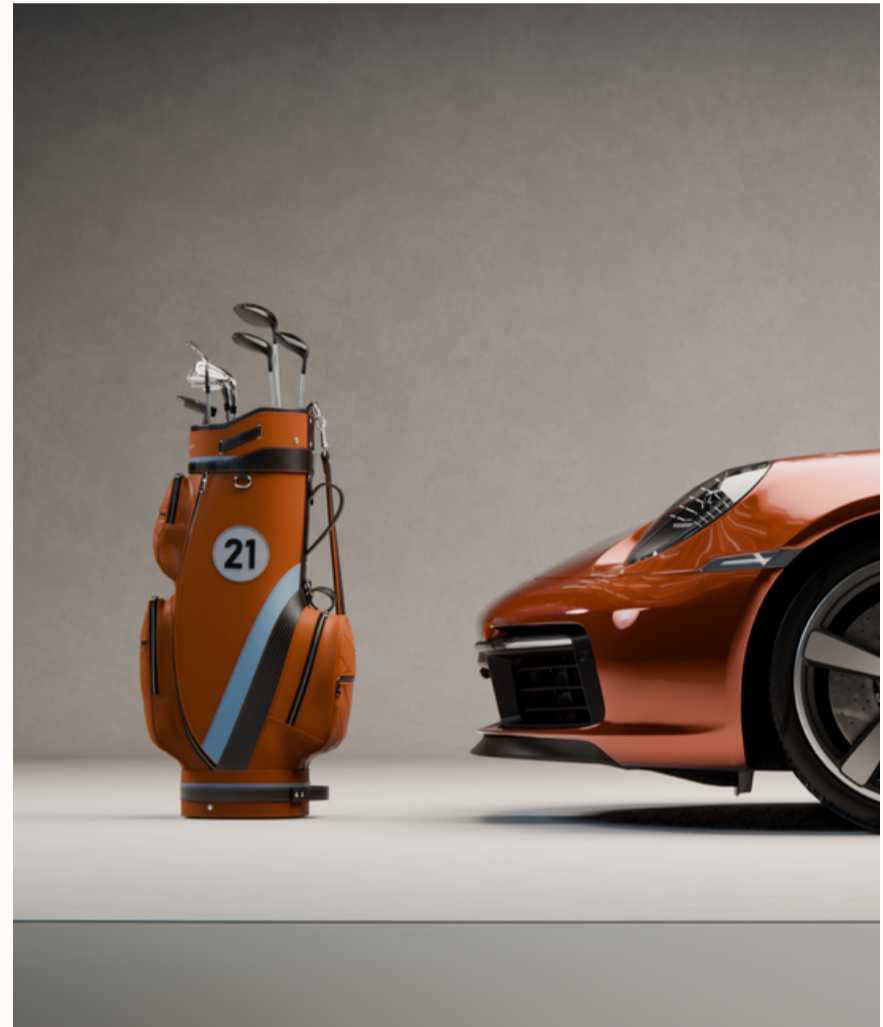


В честь юбилея бренд Soul of Nomad представляет лимитированную серию коллекционных гольф-сумок «Эмиссар Скорости» – воплощение премиальной экипировки, созданной для тех, кто ценит утончённый стиль, динамичность и точность игры, и стремящихся к совершенству и в спорте, и в бизнесе.

**21** знаковый номер Стива Маквина из культового фильма Ле Ман про 24-часовые автогонки.

Дизайн сумки вдохновлен эстетикой мира автоспорта 70-х годов прошлого века: насыщенные оранжевые и голубые оттенки, культовые полосы и знаковый номер 21 собраны воедино.

Разработанная в Кремниевой долине и изготовленная в Италии, коллекционная гольф-сумка “Эмиссар Скорости” будет выпущена ограниченным тиражом — всего 55 экземпляров, символизируя синтез американской инженерной мысли и итальянского мастерства.



“Эмиссар Скорости” состоит из более 250 компонентов, а на ручную сборку уходит свыше 60 часов ювелирного ручного труда мастеров. Изысканная итальянская телячья кожа, изящные латунные молнии, двойные кожаные ремни с прошивкой, стильные карбоновые акценты и персонализированная гравированная пластина - это вершина премиальной экипировки для гольфа, созданная для тех, кто ценит стиль, скорость и точность на гольф-поле.

Официальным партнёром клубного бренда Soul of Nomad в Республике Казахстане является гольф-курорт “Zhajjlau”



# НА КРЫШЕ

р е с т о р а н

СОВСЕМ НЕДАВНО В РЕСТОРАНЕ «НА КРЫШЕ» СДЕЛАЛИ РЕКОНСТРУКЦИЮ. МЫ ПРИГЛАШАЕМ ГОСТЕЙ ПРИЯТНО ПРОВЕСТИ ВРЕМЯ В ОБНОВЛЕННОМ ИНТЕРЬЕРЕ.

г. Астана, мкрн. Акбулак, 3,  
ул. Жалаири, 2, тел: +7 (777) 8080909

## АДРЕСА

### ЗАВЕДЕНИЯ GOOD PROJECT

— На крыше  
г. Астана, мкрн. Акбулак, 3,  
ул. Жалаири, 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 @dvreki.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(7172) 79 53 45  
Weekend MaxMara тел: +7(7172) 79 55 11  
MAX&Co тел: +7(7172) 79 53 06  
Marina Rinaldi тел: +7(7172) 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 GAUKHAR 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. Кабан-  
бай батыра 1 +7 701 272 8872

— Esteticlab  
Керей, Жанибек хандар улица, 15  
инстаграм @esteticlab\_astana

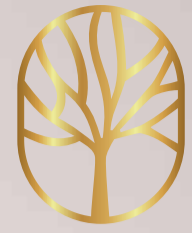
— Активный коралловый  
кальций, Beverlee Life, тел:  
+7 (701) 513 09 53.

# Жеті қазынамыздың бірі - құмай Tazy



Общественный фонд  
«Клуб национальной охоты «NOMAD»»

ОБЩЕСТВЕННЫЙ ФОНД «КЛУБ НАЦИОНАЛЬНОЙ ОХОТЫ «NOMAD» ЯВЛЯЕТСЯ ОДНИМ ИЗ ОСНОВНЫХ ЗАВОДЧИКОВ НАЦИОНАЛЬНОЙ ПОРОДЫ TAZY НА ТЕРРИТОРИИ РК. КЛУБ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ СВОЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПО РАЗВЕДЕНИЮ, СОХРАНЕНИЮ И ВОССТАНОВЛЕНИЮ ЧИСТОКРОВНОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ ПОРОДЫ – KAZAKH TAZY БОЛЬШЕ 20 ЛЕТ.



**MIGLIOR<sup>®</sup>**

PERFECTION

