

adis
Ltd.


Moody Q-Zert GmbH
Certificated QM-System
ISO 9001:2000


CERTIFIED
INTERNATIONAL
PROPERTY
SPECIALIST
CIPS
NETWORK

ИНТЕРИОР / INTERIOR

София 1504, ул. "Белико Търново" 27, тел.: (+359 2) 943 44 81, факс: (+359 2) 943 44 27
1504 Sofia, 27 Veliko Tarnovo Str., phone: (+359 2) 943 44 81, fax: (+359 2) 943 44 27

www.adis.bg



ИНТЕРВЮ С АРХИТЕКТ РАДИНА ГЕШЕВА

INTERVIEW WITH ARCHITECT RADINA GESHEVA



Госпожо Гешева, какви са най-новите световни тенденции в областта на интериорния дизайн?

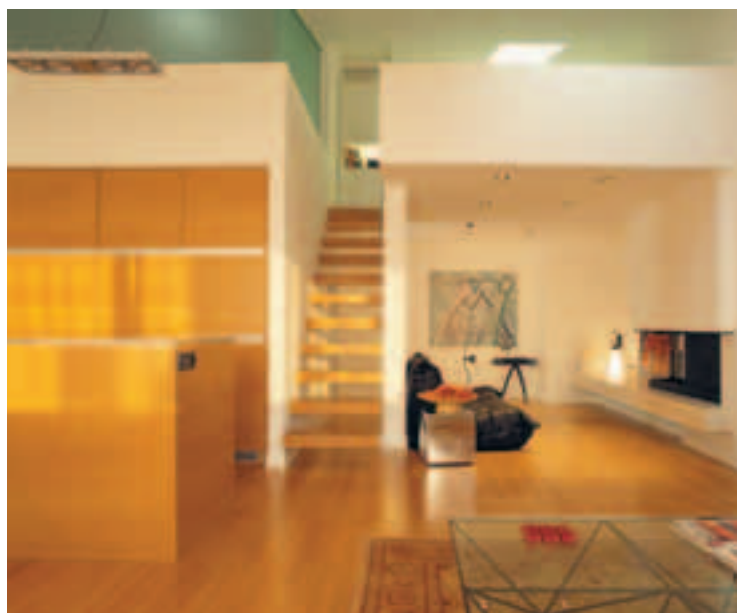
Интериорът е отражение на бита и културата на съвременния свят. И, разбира се, следва тенденциите в модата, изкуството и технологиите. Съществуват някои нови тенденции, които могат да се споменат:

Естетиката на 60 - 70-те години: много-цветието, модулните елементи, пластмасата като материал за мебели, осветителните тела и аксесоари. Появяват се нови реплики на стари, класически образци - например стилизиран барок от пластмаса.

Етнокултурата: от влиянието на източните култури - изчистената естетика на минимализма и хладните интериори до екзотичните цветове и материали на африканското изкуство. Вече са модерни материали като палмово, бананово, мангово и маймунско дърво, избелената дървесина, и като контрапункт - класическия махагон.

Как българските архитекти и дизайнери се вписват в тези тенденции ?

Българските архитекти и дизайнери имат цялата информация за постиженията на световната култура. Почти всички водещи фирми за интериорни елементи са представени в България. Остава пожеланието да създадат най-доброто за своите клиенти.



Ms. Gesheva, what are the newest trends in the field of interior design?

The interior is a reflection of life and culture of today's world. And, of course, it follows the tendencies in fashion, art and technologies. There are several modern tendencies I would like to mention:

The 60-70-ies aesthetics: many colors, module elements, plastics as furniture material, lightening, accessories. There are new retorts of old classical standards like stylized plastics baroque for example.

The ethno-culture: from the eastern art influences with clean aesthetics of minimalism and cold interiors to the exotic colors and materials of African art. Now there are modern materials like palm, banana, mango and monkey trees, bleached wood and the contrapuntal classic mahogany.

How do Bulgarian architects and designers respond to these trends?

Bulgarian architects and designers have all the information about world's culture achievements. Almost all leading companies for interior elements are presented in Bulgaria. The only thing remaining is their desire to create what is best for the clients.

adis
Ltd.



ИНТЕРИОР / INTERIOR

София 1504, ул. "Велико Търново" 27, тел.: (+359 2) 943 44 81, факс: (+359 2) 943 44 27
1504 Sofia, 27 Veliko Tarnovo Str., phone: (+359 2) 943 44 81, fax: (+359 2) 943 44 27

www.adis.bg

Ветрило от патица с азиатски подправки
(поднесено с карамелизиран ананас и оризов мискс)

Георги Георгиев - главен готвач "Енотека Уно"

Необходими продукти:

4 патешки филета по 200 гр., 1 консерва ананас на кръгчета, 90 гр. захар, 50 гр. черен ориз, 50 гр. бял ориз, 100 мл. соев сос, чесън и звезден ананас, 50 мл. вино, масло

Приготвяне:

Мариноваме гърдите със соевия сос, 2 скилидки чесън и звездния ананас за 1 нощ. Отцеждаме плода от сока и го подсушаваме. Сваряваме двата вида ориз поотделно в много вода, изпържваме патешкото филе и го оставяме да почине настрани 3-4 мин. Слагаме в тиган захарта, ананаса и го карамелизираме от двете страни, вадим го в намаслена предварително тавичка. В същия тиган добавяме малко вода, виното, звезден ананас, съгъстяваме с бучка масло. Нарезваме ананаса, върху него нарязаната патица, заливаме със соса и гарнираме с оризовия мискс. По желание към него могат да се прибавят зеленчуци.



Georgui Gueorguiev - chef "Enoteca UNO"



Duck Fillet Fan with Asian seasoning,
(served with caramelized pineapple and a rice mix)

Ingredients:

4 duck breast fillets (200 g each), 1 can of pineapple slices, 90 g sugar, 50 g black rice, 50 g white rice, 100 ml soy sauce, 2 cloves of garlic, a pinch of aniseed, 50 ml wine, butter

Preparation:

Marinate the breast fillets in soy sauce, 2 cloves of garlic and aniseed for one night. Strain the pineapple slices and dry them. Cook separately the two kinds of rice in plenty of water. In the meantime, fry the duck fillets and leave them to rest for 3-4 minutes.

Pour the sugar and the pineapple slices into a saucepan and caramelize the slices on both sides. Then remove them and place them in a greased pan. Add some water, the wine and aniseed in the saucepan and thicken with some butter.

Arrange the pineapple slices, lay the duck fillets on top, pour the sauce and garnish with the rice mix. According to individual taste, vegetables can also be added to the rice.