

QUALITY

№10 (21) НОЯБРЬ 2009

Самые интересные кинопремьеры ближайших месяцев с. 04

Обновленный Le Mirador Kempinski в Веве с. 07

Тенденции мужской моды сезона с. 11

BMW пятой серии Gran Turismo с. 09





Pure Cashmere Pinstriped Suits

Ermenegildo Zegna

НОВОСИБИРСК Потанинская 3 Тел 383/3540620 800 012022 zegna.com

афиша

04 **Живые и новые**

САМЫЕ ИНТЕРЕСНЫЕ КИНОПРЕМЬЕРЫ
БЛИЖАЙШИХ МЕСЯЦЕВ

17 **Еда с Еленой Чекаловой**

ПРО ТЮРЮ, КОТОРАЯ ВСЕМ СУПАМ СУП

дети

06 **Грешная сила**

«ЦАРЬ» ПАВЛА ЛУНГИНА

18 **Отец Андрей Колесников**

дорогие удовольствия

07 **Диета на склоне**

ОБНОВЛЕННЫЙ
LE MIRADOR KEMPINSKI В BEBE

08 **Вольному — волны**

ЯХТА ISA 120

09 **Лимузин дальнего следования**

BMW ПЯТОЙ СЕРИИ GRAN TURISMO

10 **Адреса**

тема номера

11 **Образ действия**

ТЕНДЕНЦИИ МУЖСКОЙ МОДЫ СЕЗОНА

shopping

14 **Куртки**

ВЫБОР АННЫ ГАДАЛИНОЙ

рестораны

16 **«Главная задача — удержать влагу внутри»**

О СТЕЙКЕ



14



QUALITY-СИБИРЬ ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР СВЕТЛАНА КОСТАРЕВА ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР ПАВЕЛ ШАГИХМЕТОВ РЕДАКТОР QUALITY АННА ГАДАЛИНА ДИРЕКТОР ПО РЕКЛАМЕ И МАРКЕТИНГУ ВАЛЕНТИНА РОЙ ДИРЕКТОР ПО РАСПРОСТРАНЕНИЮ МАРИЯ УЛЬЯНОВА РУКОВОДИТЕЛЬ ФОТОСЛУЖБЫ АЛЕКСАНДР КРЯЖЕВ «КОММЕРСАНТЪ. ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ» ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР ДЕМЬЯН КУДРЯВЦЕВ ШЕФ-РЕДАКТОР АНДРЕЙ ВАСИЛЬЕВ АРТ-ДИРЕКТОР АНАТОЛИЙ ГУСЕВ ДИРЕКТОР ФОТОСЛУЖБЫ ЭДДИ ОПП ДИЗАЙНЕР ОБЛОЖКИ АРСЕНИЙ БЛИНОВ УЧРЕДИТЕЛЬ ЗАО «КОММЕРСАНТЪ. ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ» 125080, МОСКВА, УЛ. ВРУБЕЛЯ, 4, (499) 943 97 71, 943 97 68. ИЗДАТЕЛЬ ЗАО «КОММЕРСАНТЪ-СИБИРЬ», 630099, НОВОСИБИРСК, УЛ. ОРДЖОНИКИДЗЕ, 40, Тел.: (383) 212 02 42. СБОР И РАЗМЕЩЕНИЕ РЕКЛАМЫ: (383) 212 02 42. ОТПЕЧАТАНО В ООО «ДЕАЛ», 630066, НОВОСИБИРСК, УЛ. БРЮЛЛОВА, 6А, (383) 334 02 72, 334 02 73. ЖУРНАЛ ЗАРЕГИСТРИРОВАН ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ПО НАДЗОРУ ЗА СОБЛЮЖДЕНИЕМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА В СФЕРЕ МАССОВЫХ КОММУНИКАЦИЙ И ОХРАНЕ КУЛЬТУРНОГО НАСЛЕДИЯ В КАЧЕСТВЕ РЕКЛАМНОГО ИЗДАНИЯ. СВИДЕТЕЛЬСТВО О РЕГИСТРАЦИИ ПИ №ФС77-27321 ОТ 26 ФЕВРАЛЯ 2007 ГОДА. РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СОСТАВЕ ГАЗЕТЫ «КОММЕРСАНТЪ» И БЕСПЛАТНО. ТИРАЖ ПО РОССИИ 34000 ЭКЗ. ТИРАЖ В НОВОСИБИРСКЕ 5000 ЭКЗ.



Бизнес
В ПЕТЕРБУРГЕ

Отель "Кемпински Мойка 22" подготовил для Вас деловое предложение на ноябрь и декабрь:

от 9300 рублей

Стоимость одноместного размещения в стандартном номере с 01.11.09 по 29.12.09, не включая налог, при наличии свободных мест.

Тел.: +7 812 3359111
reservations.moika@kempinski.com
www.kempinski-st-petersburg.com



KEMPINSKI - A COLLECTION OF INDIVIDUALS





«Девять»



«Серьезный человек»



«Пушечное мясо»



«На краю тьмы»



«Девять»



«Метропия»



«Замороженные души»



«Серьезный человек»



«В воздухе»

Живые и новые самые интересные кинопремьеры ближайших месяцев

выбор «Коммерсантъ-Quality»

В КОНЦЕ этого — начале следующего года (и в одном случае чуть позже) в мировой прокат должно выйти несколько фильмов, интригующих уже тем минимумом информации, которая о них известна (и своими трейлерами). «Коммерсантъ-Quality» заранее сообщает о том, чего стоит ждать с особым нетерпением, а ближе к российским премьерам расскажет о каждом фильме более подробно.

«Cold Souls» / «Замороженные души» / реж. Софи Барт / декабрь 2009 года

Актер Пол Джааматти играет актера Пола Джааматти, переживающего профессиональный и душевный кризис в процессе подготовки к роли в «Дяде Ване» Чехова. Разочарованный в жизни лицедеев решает воспользоваться услугами компании, занимающейся консервацией человеческих душ — для тех, кому они пока не особо нужны. После заморозки душу Пола Джааматти похищают, и она попадает в Санкт-Петербург. Актер отправляется на ее поиски в далекую Рос-

сию, где про души, естественно, все понимают гораздо лучше, чем в США. Странствия героя по обшарпанному Питеру в компании героини Дины Корзун, которая отвечает за нелегальный трафик душ, сопровождают песни группы «Кино». Полу Джааматти до сих пор не слишком везло на главные роли, а здесь — целый бенефис в духе Билла Мюррея.

«Edge of Darkness» / «На краю тьмы» / реж. Мартин Кэмпбелл / январь 2010 года

Мэл Гибсон возвращается в экшен после погружения в мир библейских страданий («Страсти Христовы», 2004) и индийского эпоса (Apocalypse, 2006). Австралийский актер и режиссер на десять лет моложе Сильвестра Сталлоне, так что в роли ветерана органов охраны порядка, демонстрирующего отличные боевые качества, смотрится пока еще не так карикатурно. По сюжету фильма дочь полицейского, которого играет Гибсон, убивают прямо на пороге его дома. Ему предстоит самостоятельно вести рас-

следование, сопровождаемое всеми самыми эффектными атрибутами жанра, о которых позаботился режиссер «Казино „Рояль“» Мартин Кэмпбелл. Интриги добавляет тот факт, что именно во время съемок «На краю тьмы» Мэл Гибсон познакомился с пианисткой Оксаной Григорьевой, бывшей женой Тимоти Далтона, и ушел к ней от Робин Мур, с которой прожил почти 30 лет. Осталось выяснить, передалось ли напряжение приватной жизни Гибсона его работе на съемочной площадке.

«The Expendables» / «Пушечное мясо» / реж. Сильвестр Сталлоне / август 2010 года

Для того чтобы, забыв обо всем на свете, бежать в кинотеатр на новый фильм Сильвестра Сталлоне, достаточно посмотреть двухминутный трейлер. Впечатление такое, будто маркетологи сначала собрали фокус-группу из бывших владельцев подпольных советских видеосалонов 1980-х, а уже потом выдали Слау рекомендации на предмет кастинга. Помимо него в ролях Мик-



«Безумный спецназ»



«Замороженные души»



«Метропия»

ки Рурк, Эрик Робертс, Дольф Лундгрэн, Брюс Уиллис и Арнольд Шварценеггер. Для зрителей, пиратское VHS-видео не заставших, в титрах значатся Джет Ли и Джейсон Стэтем. При таком раскладе сюжет уже не важен (там что-то про команду наемников, охотящихся на южноамериканского диктатора). Гораздо важнее другой вопрос: где Стивен Сигал?

«The Men Who Stare at Goats» / «Безумный спецназ» / реж. Грант Хеслов / ноябрь 2009 года

Автор сценария фильма «Спокойной ночи и удачи», успешный актер второго плана Грант Хеслов снял фильм с прекрасным названием «Человек, который пялится на козлов» (прокатчики зачем-то избавили нас от оригинального названия). Сюжет небанален: ушлый журналист натывается на информацию о том, что в американских вооруженных силах существует спецподразделение по экстрасенсорной борьбе с противником. А потом встречает и бывшего сотрудника этого подразделения, который подтверждает: мол, да, есть такое дело, и используются в основном древние китайские техники, включающие в себя умение убивать козлов посредством долгого их разглядывания. Да и вообще, не такой уж он и бывший, а, напротив, снова призван на службу и отправляется в Ирак применять наработанные навыки. Журналиста играет Эван Макгрегор, специалиста по козлам — Джордж Клуни.

«Metropia» / «Метропия» / реж. Тарик Салех / ноябрь 2009 года

Снятый в Швеции за 3 млн фильм «Метропия» — история на грани «1984» и «Жизни других». Режиссер Тарик Салех предлагает удручающую картину ближайшего будущего. Нефть кончилась, мир принадлежит частным корпорациям, которые осуществляют тотальный контроль, метрополитены Европы соединены в одну запутанную систему. Житель Стокгольма

Роджер, передвигаясь по подземным коммуникациям, слышит голос некоей Нины, которая должна то ли помочь ему покинуть полутоталитарный мир Метропии, то ли разгадать, как он устроен. Персонажи «Метропии» озвучены Винсентом Галло, Джульетт Льюис, Удо Киром и Стелланом Скарсгардом и прорисованы таким образом, что непонятно, то ли это анимация, то ли обработанные компьютером лица живых актеров — как в «Помутнении» Ричарда Линклейтера. На самом деле в качестве прототипов анимированных персонажей использовались случайные люди, набранные буквально на улицах шведской столицы. В качестве фонов использовались обработанные в «Фотошопе» реальные виды Стокгольма, Берлина, Парижа и Копенгагена.

«Nine» / «Девять» / реж. Роб Маршалл / декабрь 2009 года

Режиссер экранизации мюзикла «Чикаго» Роб Маршалл снял фильм с запутанной генеалогией. Сценарий написан Энтони Мингеллой по одноименному бродвейскому мюзиклу 1982 года, созданному по мотивам итальянской пьесы, которая, в свою очередь, базировалась на сюжете «Восьми с половиной» Федерико Феллини. Кинорежиссера, которого в «8 1/2» звали Гвидо Ансельми, в «9» зовут Гвидо Контини, и, конечно, главная интрига фильма — как с ролью Марчелло Мастроянни справился Дэниел Дэй-Льюис («Последний из могикан», «Банды Нью-Йорка», «Нефть»). Актер, как всегда, вжился в роль на сто процентов: он выучил итальянский и, говорят, иногда сбивался на него даже за пределами съемочной площадки. В ролях женщин, которые окружают главного героя американской версии «Восьми с половиной», — Марион Котийяр, Пенелопа Крус, Джуди Денч, Кейт Хадсон, Николь Кидман и Софи Лорен. В фильме сохранены мелодии и тексты музыкальных номеров авторства Мори Йестона, работавшего над бродвейской версией истории.

«A Serious Man» / «Серьезный человек» / реж. Итан Коэн и Джоэл Коэн / ноябрь 2009 года

Братья Коэн не удержались и сняли то, с чем лучше них вряд ли кто-нибудь справился бы, — комедию (то есть совсем не комедию, как у них всегда бывает) о бедном еврее. В фильме есть пролог из жизни европейского местечка и основная часть про профессора физики Лари Гопника. От него уходит жена, раввины, которых он просит наставить на путь истинный, какие-то бессмысленные, сын курит марихуану и ничего не делает (время действия — 1967 год). В числе прочего включает сцену бар-мицвы последнего, на которую он прибывает напрочь обкуренным. Братьям Коэн так можно.

«Up in the Air» / «В воздухе» / реж. Джейсон Рейтман / декабрь 2009 года

Третий и очень важный полнометражный фильм режиссера Джейсона Рейтмана. Его предыдущим фильмом была «Джуно» — история про забеременевшую школьницу из американской глубинки, одна из самых важных киноработ 2007 года. Снятый за \$6,5 млн, он собрал в мировом прокате четверть миллиарда, получил кучу премий и очень сильно поднял ставки режиссера. Новый фильм — экранизация одноименной книги, рассказывающей о человеке из консалтинговой компании, который летает по всей Америке, помогая увольнять сотрудников в компаниях-клиентах. Он принципиально сторонится любых намеков на личную жизнь, развлекается случайным сексом и неопасными стимуляторами и больше всего на свете боится, что не успеет набрать миллион миль в премиальной программе авиакомпании. Этого человека играет Джордж Клуни, так что должно быть очень славно и красиво (то, что с последним проблем нет, видно уже по трейлеру).



ВОСКРЕСНЫЙ БРАНЧ В АРАТАТ ПАРК ХАЯТТ —
МЫ СОЗДАЕМ ПОВОД ДЛЯ ПРИЯТНОЙ
СЕМЕЙНОЙ ТРАДИЦИИ

с 12.30 до 17.00

РЕСТОРАН THE PARK, 2-Й ЭТАЖ



АРАТАТ ПАРК ХАЯТТ МОСКВА™

109012, МОСКВА, УЛИЦА НЕГЛИННАЯ, Д. 4
ТЕЛЕФОН +7 495 783 1234 ФАКС +7 495 783 1235
MOSCOW.PARK.HYATT.COM

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Грешная сила «ЦАРЬ» ПАВЛА ЛУНГИНА

Андрей Плахов



ИТАР-ТАСС

ИЗ ВСЕХ русских царей отечественный кинематограф, верный заветам гуманизма, больше всего неравнодушен к фигуре Ивана IV и каждый раз приспосабливает ее к мифологии эпохи. В 1944 году Сергей Эйзенштейн выпустил по заказу вождя первую серию своего «Ивана Грозного», призванного прославить сталинскую власть. Но во второй серии режиссер отошел от заказа и гениально показал деградацию тирании, за что картина надолго легла на полку. В 1973 году, в разгар брежневской стагнации, Леонид Гайдай делает грозного царя героем ко-

медии «Иван Васильевич меняет профессию». А 1991-й, год распада СССР, порождает сразу две ленты об Иване Грозном, одна из которых («Кремлевские тайны шестнадцатого века» Бориса Бланка) показывает царя как извращенца и декадента. 2009 годом датированы фильм Павла Лунгина и телесериал Андрея Эшпая. А за год до того в телепроекте «Имя России» Иван Грозный занял десятое место в рейтинге, уступив из российских самодержцев только Петру I и отодвинув Екатерину II и Александра II. Лунгин снял по сценарию Алексея Иванова кинодиспут

о двоевластии, об отношениях между государством и церковью. Новая киноверсия судьбы, личности и исторической роли Иоанна IV балансирует в жанровом спектре между постановочным эпосом и камерной драмой. От первого разработанные, хотя и грубоватые костюмные массовки и особенно изобретательные сцены казней и пыток. Эффект крепкой режиссуры усиливает интеллигентная и в то же время сочная операторская работа Тома Стерна, снимавшего фильмы Клинта Иствуда. Закреплению эффекта должна содействовать написанная «под Прокофьева» и «под Мусоргского» музыка Юрия Красавина, хотя своей монотонной чрезмерностью она скорее утомляет.

Но в конечном счете эпос сдает свои позиции под натиском камерной драмы. В центре фильма дуэт-поединок царя (Петр Мамонов) и митрополита (Олег Янковский в своей последней кинороли). Это не только пир актерского мастерства, но и квинтэссенция темы фильма: духовный человек против бездуховности и бесчеловечности власти. Главный вопрос: царское ли это дело — миловать и прощать или только выжигать все живое каленым железом во славу укрепления государства? Особенно когда вокруг сплошные враги (чего стоит хотя бы коварная Польша) и страна с трудом поднимается с колен.

То, что диссидентом, рискнувшим сказать деспотову «нет», оказался представитель церкви, можно, конечно, считать идеализацией православия в духе нашего времени. С другой стороны, злополучный царь собственноручно уничтожил игумена Псковско-Печерского монастыря Корнилия. А скольких священнослужителей «отделали» (профтермин опричников, предшественник современных «зачисток») по подозрению в измене и других грехах, историки сбиваются со счета. Но «Царь» — не столько исторический фильм, сколько все же драма греха и духовного подвига. В «Острове» Павел Лунгин свел их в одном персонаже, в «Царе» — развел на двоих.

Петр Мамонов: в моем сердце нет русского царя

Я НЕ СТАВИЛ своей задачей (и режиссер передо мной такой задачи не ставил) сыграть русского царя. Потому что это задача для меня, ничтожного, невыполнимая. Я играю только то, что я знаю. Я не профессиональный актер. Я не умею как Олег Иванович: раз — и стал святым. Я всегда играю то, что у меня и так есть в душе. Ведь как сказал Александр Мень? «Художники, не бойтесь, никакого греха в том, что вы делаете, нет. То, что случилось в вашем произведении, произошло у вас в сердце». Так что весь этот Станиславский — это еще очень большой вопрос. В моем



ДМИТРИЙ ТКАЧ

сердце, конечно, нет русского царя, но в моем сердце есть «Осенний марафон». То есть это когда я сейчас такой умный с вами разговариваю, а вечером опять пьяный лежу. Колбасит меня. Так и Грозного колбасило. Просто масштаб другие. А он жутко талантливый был, жуткий умница, но его трясло и молотило по-всякому. Он всюду хотел быть верхним. В молитве, например. И, главное, хотел, чтобы его больше всех любили. Он ведь войско целое создал, специальное, чтобы его любили. Он даже так хотел, чтобы его любили, что иногда сам Бога забывал любить. А ведь

как сказал блаженный Августин? «Люби Бога и делай что хочешь». Вот и вся установка. Вот, например, вся жизнь моя теперь — почему мне удается от кайфа убежать? Потому что мне там скучно. Я лежу обкуренный или пьяный, а мне там скучно. Ну что, опять музон, опять друзья, перетираем опять все то же самое. Мне скучно — я хочу туда, где круто. Я хочу быть крутым самым. А крутым самым — это с Богом. А фильм-то вообще не об Иване Грозном. Название «Царь» я расшифровываю как «Христос — царь мира». Герой там — не Иван, а Филипп.

Ведь вот наша нация, наша страна пребывает в поисках национальной русской идеи, правда? И Ельцин петушился на этот счет, и нынешние петушатся. Так какая же наша русская национальная идея? Святость — вот наша русская национальная идея. И не надо этого слова бояться. Святость — это нормальность, это норма жизни, а грех — это от ненормальности. Фильм «Царь» — это картина о русской святости, а не об Иване Грозном. Митрополит ведь — святой человек. Он ни в ком не видит плохого, как Серафим Саровский всех встречал: «Здравствуй, радость моя!» Что он,

врал или словоблудил? Нет, человек — икона Божья, образ Божий. Вот как надо относиться. И митрополит Филипп так относился. Вот об этом кино. Если у нас это вышло. А если нет — значит, мы промахнулись. После первого просмотра я вышел из зала расстроенный. Я был расстроен своей ролью — я не увидел на экране образа русского царя. А потом подумал — и слава Богу. Иначе был бы это второй «Остров». И заслонила бы я митрополита и сгоревших мальчиков в церкви. И что было бы? Был бы Петья Мамонов опять. **Беседовала Анна Наринская**



Диета на склоне **ОБНОВЛЕННЫЙ** LE MIRADOR KEMPINSKI В ВЕВЕ

Екатерина Истомина

ОТЕЛЬ Le Mirador Kempinski, хотя и «прописан» в Ве́ве, находится на некотором расстоянии от самого городка. Точное место обитания Le Mirador Kempinski — горная деревня Пелерин, стоимость скромного деревянного домика в которой достигает 3 млн твердых франков. Она медленно спускается вниз к Леману бодрыми виноградниками, а когда виноградники переходят в клумбы, становится прибрежным городком Ве́ве. Принято считать, что Ве́ве любят русские. И когда-то русские действительно его любили: кантон Во со столицей Лозанной приблизительно с середины 1840-х годов был густо населен русской аристократией. Так, в историческом отеле Trois Couronnes жила со старшей дочерью Марией вдовствующая императрица Александра Федоровна, вдова Николая I. А самыми первыми членами русской императорской фамилии, жившими в здании отеля, были наследник престола Павел Петрович с супругой Марией Федоровной, гостившие здесь в 1782-м. Карамзин, Жуковский и Вяземский, Гоголь и Тютчев, Достоевский и Чайковский — лишь некоторые знаменитые «наши в Ве́ве». Неугомонный политический эмигрант Герцен писал, что «русская дачная культура необычайно привилась на отрезке Лозанна — Ве́ве, русские понастроили на берегу подмосковных дач и завели свои порядки». Старых дач не осталось, на их месте теперь компактное жилье трудового швейцарского народа, разбавляемое вилами одиноких арабских принцев. Лучшей дачей в Ве́ве сегодня может считаться высокогорный приют Le Mirador Kempinski, который пережил 10-месячную реконструкцию, завершившуюся 1 июля. Старое желтое здание отеля, возведенное в 1904 году в стиле немного экономного шале, обрело ультрасовременного брата. Новое крыло — это шесть этажей из стекла и бетона с 20-метровыми балконами, выполняющими роль и террасы, и летнего сада, и персонального пляжа. Директор

Le Mirador Kempinski сухопарый господин Эрик Фавре, известный в отельных кругах тем, что хорошо умеет считать любую подвернувшуюся под руку копейку, сообщил: «Мы потратили на перестройку 50 млн франков и в итоге получили 45 новых номеров категории Junior Suite по 50 кв. м каждый, специальный ресторан для завтраков, две приватные зоны для отдыха и расслабления — VIP Spa Suite и Day Spa Suite, подземную стоянку на 65 машин и уникальную ресепшн-зону». Но что могут сказать эти сухие жестокие цифры? С террас новых номеров, к сожалению, не виден Шильонский замок, центральный историко-туристический комплекс на Лемане. Отсутствие в поле зрения замка — это единственный недостаток, все остальные красоты, описанные Байроном в поэме «Шильонский узник», — и Альпы, и луга, и зеленые берега, и лазоревые воды, и быстрый парус челнока, и кровы светлых городов — предлагаются в широком формате и многокилометровом ассортименте. В буквальном смысле поэтический пейзаж немного портит зеленоватое, словно водоросль, крестообразное здание штаб-квартиры Nestle, окопавшейся в Ве́ве. Это страшный «лайнер», вторгнувшийся на заповедную территорию парусников, яхт и стареньких пароходиков, предстоящая драматическая судьба которых (из-за денежных неурядиц их снимут с насиженных десятилетиями маршрутов) занимает сегодня первые полосы швейцарской прессы. Пронзительно худая супруга господина директора верховодит Givenchy Spa, в книге предложений которого имеются редкий массаж в четыре руки и массаж Oriental-Occidental Fusion (смесь шиацу, шведской спортивной и тайской практик). К Givenchy Spa примыкают и два оздоровительных заведения, где оказывают медицинские услуги (Centre Medical Mirador). Во-первых, это стоматологический центр, которым руководит знаменитый в акватории Лемана кра-

савец — доктор Томас Штуки. С такой красотой, которой наделила природа доктора Штуки, ему, конечно, следовало бы работать в Голливуде. Но господин Штуки скромно выбрал не кинематографический, а медицинский блеск софитов. Специализация Томаса Штуки — косметическая реставрация обеих челюстей любыми швейцарскими стоматологическими способами. Второго придворного эскулапа зовут Алекс Оленшлегер. Этот полноватый господин несет тяжкое знамя детоксикации. Стоит рассказать, что светский доктор Алекс Оленшлегер был застукан нами в ресторане за порцией жареного мяса и бокалом белого вина. Чертовски хороший знак! Доктору нечего бояться куска жареного мяса и бокала вина, так как он знает пути избавления от последствий переедания и злоупотребления алкогольными напитками: доктор прописывает пациентам различные ванны с волшебными фотонами. Господин Оленшлегер работает в тесной связке с местным диетологом господином Урсо. Загорелый доктор Урсо составляет диеты, краеугольным продуктом которых является критика американской пищи. Для окончательного устрашения пациентов у доктора Урсо заготовлены фильмы, демонстрирующие жизнь наиболее жирных американских граждан. После диетической политинформации доктора Урсо даже у самого плотоядного постояльца просыпается совесть. Диетические курсы, а также курсы детоксикации рассчитаны минимум на неделю. Покидая Le Mirador Kempinski, мы услышали в ресепшн-зоне веселый русский говор и смех. Две милые, очаровательные в своей пухлости блондинки, приехавшие в отпуск, рассуждали: как бы ловчее совместить фотоны доктора Оленшлегера, диету доктора Урсо и то чудесное сырное фондю, которое подают в отельном ресторане Au Chalet? Герцен остался бы недоволен: русские порядки вновь процветают в Ве́ве.

www.mirador.ch

Вольному — волны ЯХТА ISA 120

Илья Нагибин



СО СТАПЕЛЕЙ в итальянском городе Анконе сошла новая 37-метровая суперяхта серии ISA 120 (International Shipyards Ancona), развивающая небывалую для этого класса лодок скорость — 60 км/ч. Спуск лодки на воду, или, как говорят капитаны, сброс, — мероприятие долгожданное и потому торжественное. Первая жидкость, с которой соприкасается корпус лодки, — святая вода из рук католического священника. Вторая — шампанское от управляющего верфью. И лишь третья — соленая вода Адриатики.

В Англии когда-то говорили: «Если у тебя есть лодка, ее длина должна быть не меньше, чем возраст хозяина». Теперь к единицам измерения роскоши добавилась скорость.

Все технические характеристики ISA 120 подчинены трем принципам — скорости, комфорту, безопасности. Их сочетание и делает ISA 120 одновременно и роскошью, и идеальным средством передвижения по воде. Беспрецедентные скоростные характеристики обеспечивают три 12-цилиндровых двигателя мощностью 2 тыс. л. с., которые приводят в действие три водомета. Центральный неподвижен, а два боковых, похожих на сопла истребителя, делают лодку суперманевренной. Эта конструкция делает практически ненужным такой романтический агрегат, как штурвал, и капитан управляет судном словно двумя джойстиками. Легкий корпус из пластика и мощь моторов позволяют нестись по воде, проглатывая волны, со скоростью 60 км/ч. На испытаниях этот показатель был даже немного превышен. При этом водометная установка не дает вибрации и существенно тише винтовой тяги. Не посчастливилось лишь косяку морской мелочи: попав в водомет, она превратилась в стайку летучих рыбок, вспорхнув метра на три.

Еще одно новаторское решение — стабилизирующая система Quantum. Подводные крылья этого механизма непрерывно реагируют на движение волн, подавляя качку даже на стоянке. Длина ISA 120 (120 футов, или 37 м) не дает истинного представления о габаритах этого плавсредства. Высота яхты составляет около 11 м, а жилая площадь (не считая технических помещений и зоны экипажа) — порядка 250 кв. м. Пространство спланировано таким образом, чтобы, кроме капитана, команда из четырех человек не попадалась

**ПУЛЕНЕПРОБИВАЕМЫЕ СТЕКЛА
ВО ВСЕ НЕ СТРАХОВКА
ОТ НАПАДЕНИЯ СОМАЛИЙСКИХ
ПИРАТОВ — ОНИ ПРИДАЮТ
ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ
ПРОЧНОСТЬ КОРПУСУ**

на глаза владельцу судна и его гостям. Серия ISA 120 относится к категории semi-custom, то есть корпус лодки типовой, а ее оснащение и интерьер могут варьироваться согласно прихотям хозяина. Такой подход позволяет строить лодку быстрее других — за полтора года.

Наш образец ISA 120 по желанию владельца выкрашен в цвет «крем-брюле металлик» и носит название Dark Horse. При ярком солнечном свете на фоне бирюзовой воды этот цвет дает благородный коричневый отлив. Такая технология покраски для лодок этого класса применяется впервые.

На нижней палубе располагаются две гостевые каюты и две VIP-каюты. На средней — двухуровневые апартаменты владельца и гостиная с панорамным остеклением. При этом стеклянные двери можно сдвинуть, и две независимые зоны — гостиная и кокпит — превращаются в пространство для шумной вечеринки или званого приема. Отделка — шелк, кожа, орех, тик.

К конструкторским находкам ISA 120 относятся и необычное расположение гаража. В нем размещаются тендер (пятиметровая лодка Castoldi) и система его сброса на воду. Обычно гараж помещают в корме, вдоль корпуса, а у ISA 120 он расположен поперек, между машинным отделением и каютами, что, во-первых, исключает риск сломать купальную площадку, а во-вторых, создает пас-

сажиром дополнительную шумоизоляцию. Для развлечений Dark Horse вооружена двумя торпедами Seabob для подводного плавания, которые позволяют ныряльщику погружаться на 37 м и плыть со скоростью 22 км/ч, а также двумя гидроциклами Yamaha. Для расслабляющих водных процедур предусмотрено джакузи на верхней открытой палубе (флайбридж) с лежаками и баром. Аудиовизуальная система управляется пультом из любой точки судна, может транслировать звук и изображение как в одно помещение, так и во все разом, воспроизводит аудио и видео из библиотеки на внутреннем сервере или, например, с вашего iPhone. Вся эта электронная начинка тянет на 250 тыс. евро.

Хотя моряки с многозначительным видом говорят: «Море большое — есть где разойтись», безопасности уделяется особое внимание. ISA 120 построена с учетом требований международного стандарта MCA — это означает, что лодка может совершать трансатлантические переходы, предназначена для транспортировки людей, и поэтому всевозможных радаров, навигации, спутниковой связи, систем предупреждения на Dark Horse установлено на 1,5 млн. По технике безопасности в корпусе между отсеками установлены стальные перегородки, которые дают лодке высокую степень выживаемости. А пуленепробиваемые стекла во все не страховка от нападения сомалийских пиратов — они придают дополнительную прочность корпусу.

Осталась, пожалуй, одна техническая характеристика, которая подтверждает все остальные чудесные свойства ISA 120. Это ее стоимость. С одной стороны, согласно морскому этикету, уважая интересы владельца, ее называть не принято. С другой стороны, цена не является какой-то страшной тайной. Яхта не автомобиль и после года-двух-трех эксплуатации не так сильно теряет в стоимости. При этом всем яхтовладельцам присуща «морская болезнь» — желание купить лодку больше, быстрее, роскошнее. Поэтому яхтенные каталоги пестрят предложениями, и по ним можно представить порядок цен, несмотря на то что это штучный товар. Цена игрушки типа ISA 120 может варьироваться от 13 до 18 млн евро. Чтобы минимизировать цену, яхту, как правило, регистрируют в офшорных портах Багамских, Виргинских, Андалских и других островов.

Лимузин дальнего следования BMW ПЯТОЙ СЕРИИ GRAN TURISMO

Андрей Куприн

В СЕРЕДИНЕ сентября в окрестностях португальской столицы прошел первый официальный тест-драйв BMW пятой серии Gran Turismo. Собственно, на суд представителей прессы, собравшихся в расположенном в 20 км от Лисабона отеле гольф-клуба Penha Longa, было представлено две модели. Оборудованный трехлитровым (именно трех, несмотря на индекс в названии модели) бензиновым шестицилиндровым двигателем с двойным турбонаддувом мощностью 306 л. с. BMW 535i Gran Turismo разгоняется до 100 км/ч за 6,3 сек. и развивает максимальную скорость 250 км/ч (ограничено электроникой). Что же касается турбодизельного трехлитрового (на этот раз все в полном соответствии с цифрами) BMW 530d Gran Turismo мощностью 245 л. с., то его показатели следующие: разгон от 0 до 100 км/ч за 6,9 сек. и максимальная скорость 240 км/ч. На топ-версии — BMW 550i Gran Turismo — поехать, увы, не удалось. Можно предположить, что его оборудованный двойным турбонаддувом пятилитровый бензиновый V8 мощностью 407 л.с. не даст поводов для разочарования. Ведь согласно заводским характеристикам BMW 550i GT способен «выстрелить» до 100 км/ч всего за 5,5 сек., а его максимальная скорость, как и в случае с BMW 535i Gran Turismo, ограничена 250 км/ч. В новом автомобиле есть много чего любопытного и помимо моторов. Например, восьмиступенчатая автоматическая коробка. Не будем вдаваться в технические подробности, а лишь отметим, что до сего дня данный выдающийся агрегат устанавливался лишь на флагманской 12-цилиндровой «семерке», а на GT он вполне успешно работает со всеми двигателями и, более того, входит в стандартную комплектацию. С управлением все тоже достаточно интересно. Наряду с базовым рулевым механизмом BMW пятой серии Gran Turismo может опционно оснащаться активным управлением, «позаимствованным» у BMW седьмой серии. Принцип работы этой системы таков: в зависимости от скорости движения она не только регулирует уровень усилия на рулевом колесе, но и производит дополнительный поворот задних колес. То есть на малых скоростях задние колеса поворачиваются в сторону противоположную передним, а на высоких отклоняются в том же направлении. Цель — повысить маневренность в тесненных условиях (что, учитывая габариты Gran Turismo, весьма актуально), а также увеличить стабильность при маневрах на высокой скорости. Также BMW пятой серии Gran Turismo может быть оснащен Adaptive Drive — системой, сочетающей функции электронной регулировки жесткости амортизаторов и активного подавления кренов. А теперь давайте отвлечемся от технической стороны вопроса и попробуем разобраться с терминологией. Дело в том, что, выводя на рынок пятую серию Gran Turismo (GT), баварский концерн фактически попытался на святая святых мировой автомобильной классификации. Ведь что собой представляет классический автомобиль класса GT? Это очень мощный и дорогой двухдверный автомобиль с посадочной



формулой «2+2» (два взрослых и два ребенка), в котором практически отсутствует место для багажа. Иными словами, классический Gran Turismo меньше всего подходит именно для больших туристических поездок. Выходит, что выпуском Gran Turismo баварский концерн исправляет историческую несправедливость? И действительно, если взглянуть на первенца нового класса (следом за пятой серией последуют и другие BMW Gran Turismo) под вышеозначенным потребительски-имиджевым углом, то все становится на свои места. Взять хотя бы необычайно комфортабельный и светлый (стеклянная крыша входит в базовую комплектацию) четырехместный салон GT. По своим размерам он практически повторяет внутреннее пространство BMW седьмой серии, что, впрочем, и неудивительно, ведь именно на базе этого лимузина и строился Gran Turismo. По большому счету разница только в высоте потолка. У GT он заметно выше. Что же до поразительного внешнего сходства с BMW X6 (Gran Turismo выглядит как основательно приплюснутое баварское внедорожное купе), то представители компании и не скрывают, что пятая серия Gran Turismo — это во многом попытка объединить комфорт легкового лимузина с универсальностью кроссовера. В результате потребитель получает мощный и комфортабельный заднеприводный автомобиль (в будущем на пятую серию GT будет ставиться и полноприводная трансмиссия), внедорожный кузов которого помимо внушительного внутреннего прост-

ранства предполагает достаточно большое количество трансформаций. Так, например, он позволяет не только сложить задние сиденья, тем самым изменив объем грузового отсека с внушительных 400 л до еще более серьезных 1700 л, но и увеличить объем багажника, не превращая GT в двухместную машину. Для этого нужно всего-навсего передвинуть весь комплекс задних сидений на 100 мм вперед. Правда, в этом случае становится очевидна некоторая компоновочная недоработка. Если задние сиденья полноценно отодвигаются, то жесткая перегородка, отделяющая багажный отсек от жилой зоны, просто наклоняется. Результатом такого, на наш взгляд, несколько странного решения стало то, что длина багажного отсека, измеренная по полу, не зависит от положения задних сидений. Но главная отличительная особенность грузового отсека BMW Gran Turismo — это ведущая в него дверь. Дело в том, что она «двухстворчатая». В зависимости от укладываемого груза можно либо вручную открыть вертикальную «крышку багажника» (доступ в грузовой отсек при этом не совсем удобен) и без нужды не «разгерметизировать» жилое пространство, либо, воспользовавшись услугами сервомеханизма, полностью распахнуть дверь этого большого баварского хечбека в стиле GT. Что касается цен, то в России «младшая» дизельная версия будет стоить от 2,5 млн руб., BMW 535i GT — 2,6 млн руб., а Gran Turismo с двигателем 550i — 3,3 млн руб.

АФИША

Кинотеатр «Победа»

ул. Ленина, 7
(383) 362-02-11, 222-68-80

Кинотеатр ККК им. Маяковского

Красный проспект, 15
(383) 223-95-25, 223-93-50, 217-88-49

Кинотеатр ДКЖ

ул. Челюскинцев, 11
(383) 229-25-49

Кинотеатр «Аврора»

проспект Карла Маркса, 49
(383) 346-19-02

Кинотеатр «Планета кино»

Красный проспект, 63
(383) 221-19-29, 229-70-39

Кинотеатр «Пионер»

ул. Максима Горького, 52
(383) 210-11-77

Мультиплекс «Континенты кино»

Гусинобродское шоссе, 20
(383) 261-26-75

Мультиплекс «Седьмое небо»

4-й этаж торгово-развлекательного
комплекса «Калина-центр»
ул. Дуси Ковальчук, 179/4
(383) 227-76-07

Кинотеатр «Синема Парк»

Красный проспект, 101
(383) 230-02-98

Киноконцертный комплекс «Космос»

ул. Богдана Хмельницкого, 27
(383) 271-66-60, 276-80-32

Новосибирский государственный академический театр оперы и балета

Красный проспект, 36
(383) 222-59-90

Новосибирский государственный академический театр «Красный факел»

ул. Ленина, 19
(383) 210-10-79

Новосибирский театр музыкальной комедии

ул. Каменская, 43
(383) 224-54-59

Новосибирский городской драматический театр под руководством Сергея Афанасьева

Вокзальная магистраль, 19
(383) 222-70-18

Новосибирский академический молодежный театр «Глобус»

ул. Каменская, 1
(383) 223-66-84, 223-88-41

Новосибирский государственный драматический театр «Старый дом»

ул. Большевицкая, 45
(383) 266-26-08, 266-25-92

Новосибирская государственная филармония

Красный проспект, 32
(383) 222-34-84, 222-56-59

Новосибирский областной театр кукол

ул. Ленина, 22
(383) 210-24-83

SHOPPING

Бутик ETRO

Вокзальная магистраль, 19
(383) 218-89-00

Бутик Ermanno Scervino

Вокзальная магистраль, 19
(383) 218-89-09

Бутик KENZO

Вокзальная магистраль, 19
(383) 218-89-18

Магазин Hugo Boss

Красный проспект, 37
(383) 222-66-37

Бутик DEKART

ул. Потанинская, 3
(383) 354-06-19

Бутик Ermenegildo Zegna

ул. Потанинская, 3
(383) 354-06-20

РЕСТОРАНЫ

Ресторан «Шемрок»

ул. Нарымская, 23
(383) 210-64-09, 210-61-06

Где Взять Quality

название	адрес
КРАСОТА И ЗДОРОВЬЕ	
Фитнес-клуб «Студио Фит»	Красный проспект, 17, тел.: 218-01-48, 223-66-80
Тренажерный зал «Железный Самсон»	ул. Каменская, 64а, тел. 201-13-02
Имидж-лаборатория «Персона LAB»	ул. Урицкого, 32, тел. 292-29-53
Медицинский центр «Наедине-Н»	ул. Депутатская, 48, тел. 218-85-95
Культурно-досуговый центр Sosseget Aгeпa	ул. Писарева, 42, тел. 335-68-82
Дорожная клиническая больница	Владимировский спуск, 2а, тел. 229-20-00
Центр европейской косметологии «Эстомед»	ул. Семьи Шамшиных, 30, тел. 203-49-16
Медицинский центр «Магия здоровья»	ул. Челюскинцев, 44, 4-й подъезд, тел. 217-08-98
Центр красоты и здоровья Carina Vita	ул. Дуси Ковальчук, 274, тел. 236-37-37
Клиника профессора Пасман	пр. Дзержинского, 1/1-12, тел. 214-31-81
Сеть стоматологических клиник «Дентал Сервис»	ул. Героев Труда, 4 ул. Депутатская, 9 ул. Ленина, 17 ул. Блюхера, 30 единый телефон 20-20-440
МАГАЗИНЫ	
Бутик мужской одежды Billionaire	ул. Крылова, 4, тел. 217-33-70
Галерея подарков D`A.R.	Красный проспект, 86, тел. 227-76-68
Компания «Сатурн-Новосибирск»	ул. Островского, 201, тел. 289-90-49
Бутик ETRO	Вокзальная магистраль, 19, тел. 218-89-00
Бутик Ermanno Scervino	Вокзальная магистраль, 19, тел. 218-89-09
Бутик KENZO	Вокзальная магистраль, 19, тел. 218-89-18
Бутик Marina Rinaldi	Вокзальная магистраль, 19, тел. 222-31-54
Бутик MaxMara	Вокзальная магистраль, 19, тел. 222-31-11
Меховой салон «Комильфо»	Вокзальная магистраль, 86, тел. 222-03-03
	Вокзальная магистраль, 5/1, тел. 8-913-930-24-29
	Красный проспект, 182, тел. 8-913-785-31-50
АВТО	
«Тойота Центр Новосибирск»	ул. Фрунзе, 236, тел.: 230-00-23, 210-56-10
«СибТрансАвто-Новосибирск»	ул. Петухова, 17, тел. 342-22-12
«Пекинский джип»	ул. Красноярская, 35, тел.: 292-66-59, 299-78-78, 210-59-78
Peugeot	Бердское шоссе, 500/1, тел. 332-18-00
ООО «Автолэнд»	ул. Богдана Хмельницкого, 101, тел. 272-20-00
Автосалон Honda	ул. Инская, 56, тел. 230-15-30
Автоцентр CHEVROLET	ул. Кропоткина, 203, тел. 203-22-55
КАФЕ И РЕСТОРАНЫ	
Ресторан Beertman	Вокзальная магистраль, 1, 1-й этаж, тел. 220-12-20
Ресторан «Летняя веранда»	ул. Ленина, 11, тел. 210-38-79
News-Cafe	ул. Фрунзе, 3/Советская, 34, тел. 217-04-28
Караоке-бар «Ухо&Медведь»	ул. Советская, 33, тел. 292-89-01
Ресторан «Островский»	ул. Максима Горького, 64, тел. 223-69-40
Ресторан «Русское застолье»	ул. Серебренниковская, 9, тел. 218-21-99
Ресторан «Однажды в Америке»	ул. Фрунзе, 14, тел. 224-48-00
Ресторан «Мехико»	ул. Октябрьская, 49, тел. 210-34-20
Ресторан Bellissimo	ул. Иванова, 29, тел. 332-51-51
Ресторан «Блиндаж»	ул. Орджоникидзе, 35, тел. 227-16-85
Ресторан Shamgosc	ул. Нарымская, 23, тел. 210-61-06
Ресторан «Пепперони»	ул. Кошурникова, 5, тел. 292-14-96
Ресторан «Сибирская тройка»	Красный проспект, 17, тел. 223-69-19
Ресторан «У Вацлава»	ул. Максима Горького, 78, тел. 223-93-74
Ресторан-бар Foghorn	ул. Инская, 56, тел. 211-91-61
Ресторан «Вкусный центр»	пр. Лаврентьева, 4, тел. 330-37-37
Ресторан «Макароны»	ул. Ленина, 1, 2-й этаж, тел. 222-01-83
«Lounge bar DOJDB»	ул. Ядринцевская, 14, тел. 222-64-64
Ресторан-гриль «Фенимор Купер»	ул. Советская, 64, тел. 236-25-63
Гриль-бар «Республика»	ул. Демакова, 20, тел. 213-70-44
Бар «Нирро-бар»	ул. Ватутина, 17/1, тел. 346-12-07
Кафе «Амиго»	ул. Мусы Джалиля, 11, тел. 330-51-11
Кофейня «Восток-Запад»	ул. Ильича, 6, тел. 330-26-42
Джаз-клуб «Труба»	ул. Фрунзе, 2/Советская, 32, тел. 227-15-69
Арт-клуб «НИИ КуДА»	ул. Терешковой, 12а, тел. 291-04-50
Музыкафе Carpiccio	ул. Ленина, 10, тел. 229-58-60
Гриль-бар «Шатун»	ул. Немировича-Данченко, 142/2, тел. 325-06-16
Кофейня «В шоколаде»	Морской проспект, 24, тел. 330-36-49
Ресторан «Ла Мезон»	ул. Советская, 25, тел. 218-86-10
Гриль-бар «55 Широга»	ул. Дениса Давыдова, 1/3, тел. 362-02-80
Спортбар «50»	ул. Фрунзе, 4, тел. 221-19-99
Ресторан «Империяль»	Красный проспект, 50, тел. 222-24-11
Бар 5`pizza	Красный проспект, 25/1, тел. 222-54-16 ул. Ленина, 3, тел. 335-70-34

название	адрес
Кофейня «Шоколатте»	Красный проспект, 63, тел. 299-18-03
Кофейня Traveler`s coffee	ул. Кирова, 113а, тел. 230-04-60
Кофейня «Кафела»	ул. Советская, 5, тел. 289-06-97 Красный проспект, 17, тел. 218-77-10 Красный проспект, 25/1, тел. 222-54-16 пр. Карла Маркса, 3, тел. 315-36-11
Стейк-хаус «Гудман»	ул. Советская, 5, тел. 289-25-25
Ресторан «Тихая площадь»	ул. Титова, 10, тел. 354-70-04
Развлекательный комплекс Circus	ул. Галушцака, 1а, тел. 200-00-66
Ресторан «Старая Прага»	ул. Крылова, 12, тел. 221-69-96
Бар-ресторан LeBuffet	Красный проспект, 47, тел. 222-12-79
Кофейня «Шансонье»	Красный проспект, 37, тел. 227-08-05
Ресторан UNO	ул. Октябрьская, 34, тел. 223-05-77
Кафе «В гостях у Николая»	ул. Ленина, 11, тел. 210-38-79
SunRise cafe (г. Бердск)	ул. Ленина, 27, тел. (38341) 2-98-68
Кофейня Traveler`s coffee (г. Кемерово)	ул. Весенняя, 16, тел. (3842) 34-89-87
Ресторан «Славянский базар» (г. Томск)	пл. Ленина, 10, тел. (3822) 51-55-53
Трактир «Вечный зов» (г. Томск)	ул. Советская, 47, тел. (3822) 52-81-67
Ресторанный комплекс «Бамбук» (г. Томск)	ул. Гагарина, 2, тел. (3822) 53-22-81
Кофейня Prado Diplomat (г. Томск)	пр. Кирова, 516, тел. (3822) 55-93-41
Кофейня Prado Exclusive (г. Томск)	Набережная р. Ушайки, 4а, тел. (3822) 26-37-11
Кафе «Кофешенкъ» (г. Томск)	пр. Ленина, 63, тел. (3822) 53-42-46
Кафе «ЦУМ-Кафе» (г. Томск)	пр. Ленина, 121, тел. (3822) 51-61-11
Пивное заведение «Хмель» (г. Томск)	ул. Ленина, 95, тел. (3822) 51-12-11
Ресторан «Сибирь» (г. Барнаул)	пр. Социалистический, 116, тел. (3852) 62-42-00
Кофейня «Кофе-сессия» (г. Барнаул)	ул. Молодежная, 29а, тел. (3852) 52-80-63
Кафе «Александр Хаус» (г. Барнаул)	ул. Профинтерна, 4, тел. (3852) 61-29-99
Алтайский бильярдный клуб (г. Барнаул)	пр. Строителей, 16, тел. (3852) 61-11-60
Кофейня Coffee, pleas (г. Барнаул)	пр. Социалистический, 78, тел. (3852) 35-89-91
Кофейня «Грэвалерс» (г. Новокузнецк)	ул. Кирова, 33, тел. (3843) 53-95-44
Ресторан «В доме актера» (г. Омск)	ул. Ленина, 45, тел.: (3812) 31-32-54, 31-81-07
Ресторан «Дали» (г. Омск)	ул. Куйбышева, 132, тел. (3812) 36-30-58
Ресторан «Квартал» (г. Омск)	пр. Мира, 19, тел. (3812) 26-95-62
Пивной клуб «Кочегарка» (г. Омск)	ул. Лермонтова, 77, тел. (3812) 53-29-09
Ресторан «Планета Суши» (г. Омск)	пр. Карла Маркса, 18/7, тел. (3812) 32-14-90
Сеть ресторанов «Сибирская корона» (г. Омск)	ул. Партизанская, 1/1, тел. (3812) 39-85-81 бульвар Архитекторов, 5, тел. (3812) 70-44-16 пр. Карла Маркса, 5а, цоколь, тел. (3812) 31-03-15
Ресторан Bevitore (г. Омск)	ул. Ленина, 9, тел. (3812) 24-39-28
Ресторан «Патио» (г. Омск)	пр. Карла Маркса, 5а, тел. (3812) 31-03-15
Ресторан «Сенкевич» (г. Омск)	ул. Съездовская, 1 - 2 эт., тел.: (3812) 51-09-81, 31-03-44
Ресторан «У Швейка» (г. Омск)	пр. Карла Маркса, 5а, тел.: (3812) 31-36-42, 53-51-20
Ресторан «Ватель» (г. Омск)	бульвар Победы, 1, тел. (3812) 51-04-43
Кофейня «Голландская чашка» (г. Омск)	ул. Карла Либкнехта, 11, тел.: (3812) 25-23-79, 24-54-47
Кофейня «ТинТо» (г. Омск)	ул. Красный Путь, 6, к. 1, тел. (3812) 24-99-55 пр. Карла Маркса, 24 - 4 этаж, тел. (3812) 37-16-10 ул. Тарская, 10, тел. (3812) 21-24-37 пр. Карла Маркса, 10/ул. Масленикова, 5, тел. (3812) 37-04-37
Кофейня «Кофе-Вояж» (г. Омск)	ул. Ленина, 31, тел.: (3812) 37-09-10, 37-13-22
Кафе «Соло-Монплезир» (г. Омск)	ул. Партизанская, 4, тел. (3812) 24-78-27
Кафе «Чайная планета ТинТо» (г. Омск)	ул. Ленина, 25а, тел. (3812) 31-68-51
Кафе Sarruccino (г. Омск)	ул. Кемеровская, 12а, тел.: (3812) 21-24-22, 21-24-25
Суши-бар Pravda (г. Омск)	ул. 10 лет Октября, 40, 1 этаж, тел. (3812) 37-03-07
ОТЕЛИ	
Отель DeLuxhe	ул. Ленина, 11, тел. 218-77-90
Гостиничный комплекс «Сибирь»	ул. Ленина, 21, тел. 223-12-15
Гостиница «55 Широга»	ул. Дениса Давыдова, 1/3, тел. 362-02-80
База отдыха «Зеленый дом»	ул. Ленина, 12-409, тел. 222-29-47
Отель «Борвиха» (г. Бердск)	ул. Морская, тел. 212-59-59
Отель «Магистрат» (г. Томск)	пл. Ленина, 15, тел. (3822) 51-11-11
Гостиница «Томск» (г. Томск)	пр. Кирова, 65, тел. (3822) 54-41-11
Гостиница «Сибирь» (г. Барнаул)	пр. Социалистический, 116, тел. (3852) 62-42-00
Гостиница «Паллада» (г. Новокузнецк)	ул. Лазо, 18, тел. (3843) 72-52-42
Гостиница «Александр Хаус» (г. Барнаул)	ул. Профинтерна, 4, тел. (3852) 61-29-99
Гостиница «Маяк» (г. Омск)	ул. Лермонтова, 2, тел.: (3812) 31-54-31, 50-00-75
Гостиничный комплекс «Ника» (г. Омск)	ул. Лермонтова, 62, тел.: (3812) 51-07-16, 51-07-34
Парк-отель «Мечта» (г. Омск)	ул. Тарская, 13, оф. 201, тел. (3812) 24-55-09 п. Чернолучие, тел.: (3812) 97-65-43, 97-65-44
ТУРИЗМ	
Туристская компания «Южный Крест»	Красный проспект, 86-106, 107, 2-й модуль, тел. 227-76-67

Образ действия ТЕНДЕНЦИИ МУЖСКОЙ МОДЫ СЕЗОНА

Марина Прохорова



Louis Vuitton



Prada



Bottega Veneta



Costume National



Jil Sander



Paul Smith



Kenzo



Giorgio Armani



Ermenegildo Zegna

МУЖСКИЕ коллекции нынешнего сезона демонстрируют одежду для целеустремленных людей. Вновь стало актуальным западное, протестантское, деятельное отношение к жизни — и к одежде.

Итак, главное сейчас — труд. Нет, не физический — игры с рабочей одеждой, далекой от реальной жизни клиентов fashion-марок, стали несколько неуместными, — а конструктивная интеллектуальная деятельность.

Мужская мода этого сезона вдохновлена теми деятельными эпохами, когда мир переживал серьезные перемены. Одежда этих времен и стала примером для подражания. В современном мужском костюме сплавляется мода времен банковской, промышленной и научно-технической революций, первых полетов в космос и в то же время самых тяжелых, заканчивавшихся мировыми войнами кризисов прошлого века. В подборе трендов очень чувствуется маскулинность. Актуальна подчеркнута мужская одежда. Это может быть образ вальяжного, успешного хозяина жизни или же человека более молодого и напористого. Но это очень мужской образ.

Конечно, дизайнеры не театральные костюмеры, и прямого копирования викторианского костюма или одежды молодых рассерженных людей середины XX века в коллекциях не найти. Модные образы разных эпох в одном костюме одной марки сочетаются в разных пропорциях, но главные источники дизайнерского вдохновения прослеживаются очень явно.

Самый расслабленный из актуальных в нынешнем сезоне стиль напоминает о британском дендизме. Прекрасные ткани, теплые и мягкие. Крой комфортный, но силуэт при этом подтянутый. Очень подробная комплектация костюма — с пиджаками, жилетами, галстуками, шарфами и шляпами. Вальяжность этого стиля не случайна. Дендизм возник в



Jean Paul Gaultier



Dior Homme



Etro



Lanvin



Alexander McQueen



Richmond



Bottega Veneta



Paul Smith



Lanvin



Z Zegna

Британии во время ее расцвета, это стиль, который может себе позволить хозяин жизни, успешный житель великой державы. Этот стиль вдохновил множество дизайнеров. Наиболее ярко и прямо он выражен в коллекциях Ralph Lauren, Etro, Costume National, Paul Smith, Salvatore Ferragamo. Осовременены пропорции, джентльменский костюм вполне логично (если учесть, что империя предполагает наличие колоний) смешан с этническим, но главная идея просматривается четко. А вот в коллекциях Alexander McQueen, Jean Paul Gaultier и Yohji Yamamoto дендизм несколько утрирован — как был он утрирован в костюмах знаменитого лорда Браммеля. Однако при этом не доведен до театральности — эти вещи можно носить.

В этом сезоне во множестве коллекций заметен принципиально новаторский подход к мужскому костюму — более округлый крой. Совершенно замечательным образом он проявился именно внутри дендистского тренда. В коллекциях Jil Sander, Z Zegna и Gianfranco Ferré щегольские скюртки скроены настолько объемно и округло, что выглядят гипертрофированно трехмерными. В результате эти костюмы приобретают футуристический вид, одновременно напоминая классический, даже старомодный, жакет и космический скафандр.

Не менее модна одежда, напоминающая о 1930-х годах, то есть о времени Великой де-

прессии. Это время очень значимо для мужской моды — одежда той поры очень элегантна и в то же время по степени комфорта абсолютно современна. Она подсказала дизайнерам разные образы. Например, костюмы Burberry Prorsum и Iceberg напоминают, скорее, о жертвах эпохи большого кризиса — они подчеркнуты скромны. У Lanvin, Bottega Veneta, Giorgio Armani и Emporio Armani, Dolce & Gabbana, Louis Vuitton это в меру вальяжная, оптимистичная, деловитая и неизменно элегантная одежда. А вот в коллекции Ermenegildo Zegna присутствует огромная энергия и напористость молодых функционеров, это одежда для тех, кто стремится завоевать мир.

Самый молодой и минималистический тренд отсылает к моде рубежа 50–60-х годов XX века. Это, безусловно, оптимистическая и наиболее спортивная одежда нынешнего сезона. Чистые линии, вытянутые силуэты, узкие брюки, короткие куртки без лишних деталей. Стистика этой эпохи наиболее ярко выражена в коллекциях Dior Homme, Gucci, Hermes, Maison Martin Margiela и Marni. У Prada главным источником вдохновения тоже послужил энергичный минимализм середины века. Но в ее коллекции все сложнее. С одной стороны, это вневозрастная одежда, в высшей степени практичная. С другой — благодаря высокотехнологичным тканям, за-



Louis Vuitton



Dirk Bikkembergs



Ermanno Scervino



Hermes



Iceberg



Alexander McQueen



Z Zegna



Salvatore Ferragamo



Jil Sander



Moschino

предельной вылощенности силуэта и отделке она выглядит совершенно футуристической, как будто предназначенной для жителей городов будущего.

Самый романтический тренд этого сезона — одежда в стиле первых рокеров. Рокерские кожаные шипы и заклепки выглядят агрессивно и часто сочетаются с вещами, напоминающими военные мундиры, как в коллекциях Gucci и D&G. Но в чистом виде этот стиль встречается редко. Обычно рокерская атрибутика присутствует в одежде «времени Великой депрессии», скажем в коллекциях Roberto Cavalli и Yves Saint Laurent.

Если разбирать тренды мужской моды нынешнего сезона подетально, то это будет выглядеть так. Элегантность и классика отступили на второй план современный уличный (близкий к «гарлемскому») стиль. Костюмы, классические пальто и не менее классические уличные жакеты-бушлаты — самое важное в мужском гардеробе этой зимы. Эта почти формальная одежда очень строга и закрыта. Недаром настолько актуальны двубортные, глубоко запахивающиеся пиджаки, пальто и куртки.

Но элегантность отнюдь не отменяет практичности. Короткие, не стесняющие движений куртки — и дутые, и сшитые из толстого твида — не менее актуальны, чем длинные пальто. Толстый кажущийся и спортивный трикотаж

очень моден — в коллекциях представлены и спортивные, рельефной вязки большие свитеры, и огромные кардиганы, похожие на халаты. Одна из наиболее обязательных деталей в гардеробе — огромные шарфы, в несколько витков обматываемые вокруг шеи. Носить головные уборы — классические шляпы, кепки, вязаные спортивные шапки — гораздо более современно, чем ходить с непокрытой головой. Особенно практичность видна по обуви. На первом месте — высокие тяжелые армейские берцы. Но практична и гражданская обувь. Костюмные ботинки выдержаны в американском стиле — они тяжеловатые на вид, широконосые, на толстой подошве. Очень много обуви на светлой каучуковой подметке, тоже очень толстой.

Цветовая гамма этой зимы не слишком ярка. Много «квакерских» черно-белых нарядов.

Еще больше одежды всех оттенков серого, от светлого тона сухой гальки до почти черного тона мокрого асфальта. При этом крайне актуально сочетать в одном наряде предметы разных тонов одного цвета. Очень часто подобная двутонность изначально заложена в костюме: ткань градуирована по цвету либо костюм сшит из материалов разного оттенка.

Чуть менее, но все же актуальна бежево-коричневая цветовая гамма. А из ярких цветов главными стали винные оттенки красного, от цвета молодого бургундского до почти фиолетового цвета кларета.

Куртки ВЫБОР АННЫ ГАДАЛИНОЙ



01



02



03



15



13



16



14



12



17



18

01 Куртка
BOSS Black
Магазин Hugo Boss,
45 080 руб.

02 Куртка
Gucci
Бутик DEKART,
59 300 руб.

03 Куртка
Бутик
Ermenegildo Zegna,
38 300 руб.

04 Пальто
Бутик ETRO,
51 300 руб.

05 Пальто
Бутик ETRO,
73 530 руб.

06 Пуховик
Бутик
Ermanno Scervino,
74 565 руб.

07 Шапка
BOSS Black
Магазин Hugo Boss,
8 004 руб.

08 Куртка
Бутик
Ermanno Scervino,
163 125 руб.

09 Ботинки
Бутик
Ermenegildo Zegna,
26 500 руб.



04



05



06



07



11



10



08



09

10
Пальто
Бутик KENZO,
32 895 руб.

11
Куртка
BOSS Orange
Магазин Hugo Boss,
22 540 руб.

12
Пальто
Yves Saint Laurent
Бутик DEKART,
78 000 руб.

13
Шарф
BOSS Orange
Магазин Hugo Boss,
4 416 руб.

14
Перчатки
Бутик ETRO,
14 535 руб.

15
Ремень
Бутик KENZO,
10 080 руб.

16
Куртка
BOSS Orange
Магазин Hugo Boss,
17 066 руб.

17
Куртка
Prada
Бутик DEKART,
69 700 руб.

18
Ботинки
Бутик Ermanno Scervino,
44 460 руб.



«Главная задача — удержать влагу внутри» О СТЕЙКЕ

Шеф-повар ресторана «Шемрок» Иван Педан

— Сегодня стейк есть в меню большинства ресторанов. Что все-таки действительно правильно называть стейком?

— Для стейка годится далеко не всякий кусок мяса — для него используются лучшие части туши. Мы делаем стейки из вырезки и так называемого толстого края. Отрезано мясо должно быть определенным образом — поперек волокон и толщиной не менее двух сантиметров. Только в таком случае мы получим прекрасный конечный результат. Поскольку культура стейка пришла к нам из-за границы, то первоначально хорошие стейки делались исключительно из импортного мяса. Но сегодня уже есть возможность получать и российское сырье очень приличного качества. Для своего дублинского стейка, например, мы используем отечественную говядину. Конечно, это не мраморное мясо, но хороший филе-миньон из него сделать уже можно. Чтобы такое сырье получить, нужен строгий отбор. Даже если мясо от проверенных поставщиков, мы берем только несколько кусков из того, что они предлагают.

— Допустима ли какая-то обработка мяса перед приготовлением?

— Если мясу действительно нужна какая-то обработка — его лучше использовать для других блюд. Основное достоинство стейка в его естественном, натуральном вкусе. Поэтому ни мариновать, ни тем более отбивать кусок для стейка нельзя. Лично я против даже того, чтобы использовать какие-то специи до того, как мясо пожарится. Во-первых, они просто начинают гореть на поверхности куска, а кроме того, создают слишком сильный вкусовой акцент, который забивает вкус самого мяса. Если хочется сделать это блюдо интереснее, лучше потом добавить к стейку нужный соус. Не рекомендуется также солить мясо перед жаркой: соль очень хорошо впитывает воду, а главная

НУЖНО, ЧТОБЫ ТЕПЛО
РАСПРЕДЕЛИЛОСЬ РАВНОМЕРНО
ПО ВСЕМУ КУСКУ

задача при приготовлении стейка — удержать влагу внутри куска, чтобы мясо оставалось внутри нежным и мягким.

— В «Шемроке» используется не обычный гриль, а хоспер. Что это такое и чем он принципиально отличается от обычной решетки над углями?

— Хоспер — это своего рода гибрид гриля и духовки. Продукты в нем готовятся на углях — что позволяет получить аромат и привкус дымка, однако решетка и угли помещены в закрытый ящик с вытяжкой. Это позволяет поддерживать высокую температуру не только под куском мяса, но и над ним. Жар сразу охватывает стейк со всех сторон, в результате чего мясо «закрывается» — на его поверхности появляется корочка, которая удерживает все соки внутри. Несмотря на кажущуюся простоту, хоспер довольно сложный и дорогой агрегат. Главное его достоинство — возможность точно регулировать температуру. Термометр на дверце показывает, что творится внутри, и с помощью специальной заслонки (у которой есть пять разных положений) можно или чуть притушить, или, наоборот, разогреть угли. Это позволяет точнее поддерживать температуру, необходимую для жарки мяса, а это не менее 280 градусов. Для достижения желаемого результата при приготовлении отличного стейка.

— Сколько степеней прожарки, кстати, вы готовы предложить своим гостям?

— Мы можем сделать все шесть, включая так называемый уровень blue rare — когда мясо готовится всего 3-4 минуты. Температура внутри куска в этом случае не должна подниматься выше 36 градусов. По сути, это сырое мясо, которое было только слегка прихвачено на огне тоненькой корочкой. Максимальный уровень прожарки — well done достигается, когда сок внутри мяса полностью теряет цвет. Мы его не очень рекомендуем, но есть люди, которые в принципе не понимают мяса с кровью — для них один только вид его кажется отталкивающим. Рекомендуемой степенью прожарки является medium — средняя прожарка.

— Какие правила подачи стейка существуют?

— После того как мясо достали из хоспера или сняли с гриля, оно должно немного — 3-5 минут — «отдохнуть». Это нужно, чтобы тепло распределилось равномерно по всему куску. Когда кусок попадает на огонь, волокна начинают сжиматься. Поскольку возникает корочка, то появляется давление изнутри, так что только что вынутый из печи стейк может даже брызнуть, если его резко проткнуть. Это недопустимо. Подаваться стейк может без гарнира. Но обычно его дополняют небольшим количеством обжаренных на гриле овощей. По желанию гостя можно уже на тарелке стейк фламбировать — облить крепким алкоголем и поджечь. Обычно для этого используется простой бренди, но если в него добавить какой-то ликер с интенсивным вкусом, то можно получить весьма интересные сочетания. И потом, это очень эффектно выглядит — ведь человек приходит в ресторан не просто поесть, но и затем, чтобы отдохнуть, развлечься.

Беседовал Станислав Соколов

Еда с Еленой Чекаловой ПРО ТЮРЮ, КОТОРАЯ ВСЕМ СУПАМ СУП

ВСЕ ОЧЕНЬ ПРОСТО: ХЛЕБ И ЛУК С ЧЕСНОКОМ, ВОДА И ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, ПОМИДОРЫ И БАЗИЛИК. ИДЕАЛЬНЫЙ СУП

идея доведена до абсурда. А тосканский хлеб, он живой и черствеет так быстро, как стареет много чувствующий человек: волосы благородно седеют, лицо покрывается морщинами, но глаза сияют новым смыслом. В Тоскане хлеб — главный продукт, и ни одна другая кухня мира так не раскрывает его величия. Черствый хлеб не выбрасывают. Из него делают гениальные блюда. Самое простое — брускетта: отогретый кусок сухого хлеба с ароматным, цвета зеленого золота оливковым маслом. И главный салат в Тоскане, панцанелла, тоже с черствым хлебом, к которому добавляют сладкие помидоры, красную луковицу, горсть душистого зеленого базилика, и все это смачивается щедрой заправкой — она, разумеется, из олея с солью и перцем. А уж тосканский суп, он вообще всем супам суп, потому что само слово «суп» — от старого романского «suppa», что значит «замоченный хлеб».

Ну да, тосканский суп — это тюр, вернее, тюри, потому что они разные, и все со смешными названиями. Одна называется аквакотта, что значит «вареная вода», — просто размоченный в воде сухарь с травами и яйцом. Другая — риболитта, то есть «сваренная дважды»: с виду несимпатичная, но безумно вкусная похлебка из хлеба, оливкового масла, помидоров, белой фасоли и черной капусты каволо nero.

Чтобы представить вкус итальянской тюри, сделайте «папа ал помодоро» — сумасшедшую похлебку с хлебом, чесноком, оливковым маслом и зеленым базиликом. В дотосканской жизни я даже представить себе не могла, что вот так на эту тюрю подсяду. Ну что такого вкусного может быть в размоченном хлебе? И мне казалось, что есть его станешь только от бедности, от горя, если там война или разруха. А теперь я сама готова вам рассказывать, что это любимый суп Софи Лорен и что в Италии эту деревенщину подают в дорогих ресторанах, но вы все равно не поверите, пока не попробуете сами.

Нет, правда, попробуйте, тем более приготовить «папа ал помодоро», как говорится, проще некуда. Весь вопрос в хлебе. С нашим обычным столовым батоном точно не стоит и пытаться: он осядет на дно противной ватной кашей. Настоящее тосканское масло у нас еще найти можно, но хлеб — вряд ли. Неплохо получается с толстым пресным кавказским чуреком, еще лучше — с чиабаттой, которая хоть и не совсем тосканская, но тоже сероватая и пористая, ее кусочки впитывают насыщенный томатный соус и оливковое масло и держатся, как кленки в бульоне. Короче, если вы ее купили, дайте ей полдня полежать на столе без упаковки, а пока соберите килограмма полтора сладких узбекских или бакинских помидорчиков, две белые луко-

вицы, острый перчик чили, четыре мелко нарезанных зубчика чеснока, кусочек корня сельдерея, большой пучок зеленого базилика, тосканское оливковое масло и соль. Вот и все. А теперь я вам перескажу рецепт, который собственноручно записал мне на пожелтевшем уже листочке в клеточку Антонио Фаллини, шеф-повар Poggio Rosso, самого изысканного ресторана в Borgo San Felice и во всем южном районе Chianti Classico.

Поставь, пишет он, на небольшой огонь кастрюльку, налей пять-шесть столовых ложек оливкового масла и подогрей, но сильно не раскаляй. Положи мелко порубленный чеснок, лук и перчик. Огонь сделай очень маленьким: чеснок, лук и перчик должны ароматизировать масло, но сами не почернеть. Помидоры обвари кипятком, удали семена, нарежь и отправь в кастрюлю. Сюда же добавь нарезанный сельдерей и оставь все это тушиться на крошечном огне где-то на часок. Хлеб вместе с коркой порви руками на не большие, но и не совсем маленькие кусочки. За пять минут до подачи весь хлеб кинь в кастрюлю, разведи водой или бульоном, чтобы получилась густая похлебка. Посоли и оставь на самом крошечном огне. Как выключишь, добавь самое лучшее ароматное масло и листья базилика. Если хочешь, посыпь натертым пармезаном.

Я, конечно, захотела. И с сыром, и без него. Теперь я вообще, как только подумаю про «папа ал помодоро», сразу хочу его снова — что-то в нем есть такое притягательное. И этот цвет — зеленое на красном, и несравненный аромат, и вот эта сочная обжигающая губчатость. Все очень просто: хлеб и лук с чесноком, вода и оливковое масло, помидоры и базилик. Идеальный суп, он ведь не гастрономическое чудо, а просто чудо. Он дает ощущение дома, тепла и заботы. Когда я его хлебаю (именно то слово!), всегда вспоминаю бабушку и молодую маму, и их любимых Софи Лорен, Витторио де Сика и Лоллобриджиду, которые были молоды еще до моего рождения, и все эти милые и бессмысленные, но рассказанные с таким искренним чувством истории про хлеб, любовь и фантазию. «Надо же, сегодня помидорная тюр в меню роскошных ресторанов, — говорит Софи Лорен, которой уже семьдесят пять. — Ах, знала бы об этом моя бабушка Луиза». Мне кажется, я понимаю, о чем она. Такое нужно готовить самим и есть дома. Делашь глоток и вдруг с ужасом понимаешь, что в тарелке осталось на одну ложку меньше, а в кастрюле — на одну тарелку. Как в самую счастливую пору жизни вдруг ловишь себя на мысли, что вот уже и этот день уходит безвозвратно.



Похлебка «папа ал помодоро»

Чиабатта	1 буханка
Помидоры	1,5 кг
Сельдерей	кусочек корня
Лук (лучше белый серебристый)	2 шт.
Базилик	1 большой пучок
Чеснок	4 зубчика
Перчик чили	1 шт.

Тосканское оливковое масло, соль, вода, пармезан



«ВНАЧАЛЕ был хлеб и был олей» (оливковое масло по-итальянски) — такой должна быть первая строка кулинарной библии, по версии тосканцев. Как французская городская кухня — про соусы и наслаждения, так деревенская тосканская — про хлеб и оливковое масло, вещи сущностные. «Забавы с соусами изначально были изобретены обжорами, скорее для утешения, чем ради пользы. Тому, кто заботится о здоровом образе жизни, в этих изысках нет никакого проку, но хоть бы не было и вреда», — так еще в Средние века писал известный врач и астролог Майно де Майнери. Это потом французская гастрономия пустилась в погоню за небесными удовольствиями, а итальянская, особенно тосканская, самая архаичная, осталась двумя ногами на грубой земле.

Итальянский хлеб — эталон безыскусности. Он крестьянин с грубыми, шершавыми и узловатыми руками. Ни сдобы в нем нет, ни белизны, ни легкости. Темный он, сыроватый и пресноватый, с огромными, как у морской губки, дырками-порами. Он будто создан, чтобы обмакивать его в ароматный, с запахом свежескошенной травы, присыпанный солью олей. У меня на всю жизнь потрясение от первой в жизни дегустации оливкового масла в тосканском Borgo San Felice. Масло заполняло губчатые хлебные поры, и было такое чувство, как на причастии: вот он, вкус жизни, ее сок и смысл. Даже странно, что раньше, в дотосканский период, мне нравился только мягкий хлеб. В американском черствеющем с его безвкусной ватностью эта



Отец Андрей Колесников

МАШУ В ЕЕ ЖИЗНИ УСТРАИВАЕТ ВСЕ, МЕНЯ ПОЧТИ НИЧЕГО НЕ УСТРАИВАЕТ, А ВАНЮ — МНОГОЕ

МАША потеряла голос. Это была катастрофа, потому что она выступает в Театре песни. Больше того, это именно то, чем она занимается с наслаждением. Она даже поедет в Сочи на все-российский детский фестиваль и там споеет (и Ваня, кстати, тоже — то ли по какому-то счастливому стечению обстоятельств, то ли все-таки по недоразумению).

В конце августа мы мучительно размышляли, от чего Маше придется отказаться. От художественной гимнастики? От фортепиано? От изо? От Театра песни?

Маша не хотела отказываться ни от чего. Ее жизнь устраивает ее во всех деталях, хотя, мне кажется, даже в таком возрасте — и тем более в таком возрасте — это неприличная редкость. Я сразу, конечно, сравниваю с собой и только расстраиваюсь. Меня почти что ничего не устраивает полностью, почти ничего, кроме Маши и Вани. И даже к ним есть вопросы. Я не понимаю, например, почему Ваня все меньше ест. Мне кажется, он скоро перестанет есть вообще. Я его не заставляю, потому что знаю: он же все равно рано или поздно проголодается и захочет есть. И начнет есть. А он не хочет. Можно сказать, что таким образом ему удастся меня перехитрить. Да, но какой ценой? Почему он не ест, кто может мне объяснить? Как он тогда живет? Или наконец на свете появился еще один мальчик, который питается святым духом?

Так вот, Машу в ее жизни устраивает все, меня почти ничего не устраивает, а Ваню — многое. И Маша категорически не хотела отказываться ни от одного дополнительного занятия, которые заканчиваются, когда на улице уже смеркается даже ранней осенью. Потому что ее все устраивает.

— От изо, может, откажемся, Маша? — спрашивал я ее. — Ну пропустим хотя бы год. Потом снова займешься, как в первый раз все будет.

— Нет! От изо — ни за что! — отвечала она. — Ты правда не понимаешь, что это значит для меня. Отказаться от чего-нибудь мы пытались для того, чтобы найти в ее плотном, без единой щели графике жизни место для плавания, потому что девочке надо похудеть. Но я не говорю ей, что она должна похудеть. Я говорю, что ей же очень нравится плавать, так что она должна плавать. А ей и правда нравится, она уже сейчас плавает быстрее меня любым из трех стилей, которыми она владеет благодаря Елене Геннадьевне. А у меня не было Елены Геннадьевны...

Но к черту жалобы! В конце концов, главное, что у нее она есть.

— Ну хорошо, — говорю я, — тогда от фортепиано? — Может быть, — задумчиво говорит Маша. — А, нет, нет...

— Почему нет?

— Потому что учительницу жалко. Она выбрала меня из всех учеников. Она очень расстроится. Я так не могу.

То есть она будет ходить на фортепиано из сострадания к преподавателю музыки. А страда-

ние к себе она вправе испытывать? От гимнастики я не мог предложить ей отказаться по тем же причинам, по которым надо найти в ее жизни место для плавания.

— Так, Маша, остается Театр песни.

Она смотрит на меня с таким выражением, что больше я никогда, никогда в жизни ничего подобного ей предлагать не буду.

Потому что я не предатель. Я не совершил ничего такого непоправимого по отношению к детям. Меня не за что так презирать! Не за что так смотреть на меня! Нет уж, лучше я помолчу насчет Театра песни — себе дороже.

И вот Маша потеряла голос, и мы едем к врачу. Мы опаздываем, потому что ездили на художественную выставку, где они видели больших живых змей, которые живут вместе с черепахами, причем мирно, потому что, как правильно сказал Ваня, если змея даже и ужалит черепаху и та погибнет, то все равно змея не сможет съесть черепаху, так как у нее каменный панцирь, и хорошо, что змея это понимает, а то давно бы уже искусила черепаху. Они видели там, как птицы играют на электрогитарах. Стоя у холста из ячменных зерен, Ваня на вопрос девушки, которая демонстрировала ему это торжество современного искусства, описанное еще Ильфом и Петровым, а на самом деле пыталась, что значит вот это да вот это, — Ваня на вопрос, что значат эти желтые круги на красном фоне, справедливо, на мой взгляд, заметил, что через самый центр этих кругов, если прыгнуть в самую центральную точку, от которой расходятся круги, то как раз и попадешь в другое измерение.

Маша молчала, потому что у нее не было голоса. Потом мы пообедали в кафе, где Ваня опять перехитрил меня или, вернее, себя и ничего не съел, и поехали в больницу на прием к врачу, который защитил диссертацию на тему потерянных детских голосов.

Мы опоздали, врач и Алена уже минут пятнадцать разговаривали. Было заметно, что они уже нашли общий язык. Причем доктор смотрел на нас так, что, по моему, чтобы поставить окончательный диагноз, осматривать девочку ему было уже и не обязательно.

Но доктор все-таки осмотрел Машу. Клятва Гипократа не оставила ему другого выбора.

— Да, — сказал он, — какой трудный случай...

— Доктор, — произнес я, — а давайте вы спросите у Маши, из-за чего так могло получиться. У нее, по моему, есть версия.

— Какая же у нее может быть версия, — засмеялся доктор, — если даже я пока точно не могу сказать, почему у нее пропал голос!

При этом он не только не глядел на нее, а даже не кивнул в ее сторону.

— А вы знаете, у нее все-таки есть версия, — сказал я. — Я думаю, что она этот диагноз поставила не хуже, чем, может, вы поставите.

А дело в том, что Маша по дороге в больницу шепотом рассказала мне, из-за чего у нее пропал голос.

— Сначала, — объяснила она, — у меня сильно заболело горло. Оно у меня и до сих пор болит. Потом мне надо было идти в Театр песни, и я пошла. Мы пели там два часа. После этого у меня уже не было голоса.

Да и быть, я думаю, не могло.

Версия была, на мой взгляд, исчерпывающе правдивой.

Мне казалось, остается подтвердить ее у доктора и выработать тактику лечения, которая, на мой взгляд, должна была бы состоять в том, чтобы вылечить Маше больное горло, пострадавшее к тому же от недетской любви к пению.

Доктор снисходительно посмотрел на девочку. Он как будто бы взглядом разрешил ей рассказать, что она думает по этому поводу. Но она не проронила ни слова. Она молчала, и я видел, что она сейчас заплачет. Совершенно невыносимо, когда тебе не верят, хотя ты еще не сказал ни слова.

Ваня с печалью поглядывал то на Машу, то на доктора, то на меня, то на маму. Ему не нравилась эта мизансцена. Прежде всего, по моему, потому, что он не принимал в ней никакого участия.

— Дети, — сказал доктор, — а теперь выйдите, пожалуйста, и поиграйте там в холле. Там игрушки есть, лошадки...

— Да мы в этих лошадках тут еще пять лет назад перестали играть, — недовольно пробормотал, закрывая за собой дверь, шестилетний Ваня. — Если я сяду на эту лошадку, она треснет...

— Так, — произнес доктор, когда дети все-таки вышли, — а теперь, дорогие родители, давайте поговорим начистоту. Что случилось в вашей семье такого, из-за чего девочка потеряла голос? Рассказывайте.

Я изумленно посмотрел на него. Я тоже слышал, что все болезни от нервов, но не предполагал, что врач, защитивший диссертацию, так свято убежден в этом. А может, подумал я, он на самом деле и диссертацию защитил на эту тему? Тогда все понятно. Тогда, значит, он продолжает защищать ее до сих пор — перед самим собой. И готов не задумываясь положить Машу на алтарь своей победы в этой тяжелой борьбе с переменным, по всем признакам, успехом.

— Доктор, она же просто голос сорвала. У нее горло болит, и она два часа пела на износ, — растерянно сказал я.

— Так не бывает, — сухо ответил он.

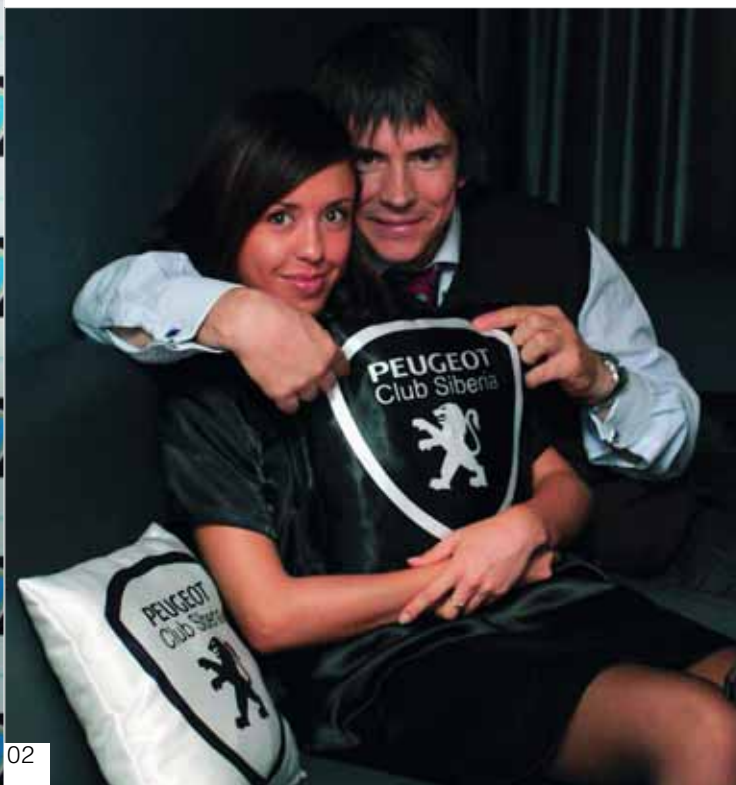
— Как это не бывает? — еще больше растерялся я. — Это было бы слишком просто, — разъяснил он, и для меня все сразу стало и в самом деле слишком просто. Он еще выписывал направление к детскому невропатологу, но я уже не слышал его. Это все было уже не важно.

Я вспоминал, чем мама полоскала мне горло, когда оно болело. Теплой водой с содой, кажется... Молоко с медом еще пил, точно. Давился, но пил.

Горло у нее прошло через два дня. Голос вернулся через три. Меня лихорадит до сих пор.



01



02



03



05



04

01
Генеральный директор компании «Патриот Авто» **Евгений Рубаненко** и председатель совета директоров «Энерпром-Новосибирск» **Юрий Токарев** на First Party Peugeot Club Siberia

02
Исполнительный директор ЮК «Право Руля» **Олег Куликов** со спутницей на First Party Peugeot Club Siberia

03
Владелец компании Relan Zero **Юрий Чернышев** и заместитель председателя городского совета Новосибирска **Дмитрий Асанцев** (слева направо) на «Саммите итальянских вин — 2009»

04
Владелица салона предметов роскоши «Император» **Ольга Ситяева**, директор французского культурного центра «Альянс Франсез-Новосибирск» **Татьяна Воронова** и ресторатор **Ян Скопин** (слева направо) на «Саммите итальянских вин — 2009»

05
Винный эксперт компании «МБ группа Импэкс» **Станислав Ведякин** на «Саммите итальянских вин — 2009»

