

QUALITY





Cartier

CALIBRE DE CARTIER DIVER
МАНУФАКТУРНЫЙ КАЛИБР 1904 МС

ВОДОНЕПРОНИЦАЕМЫЙ НА ГЛУБИНЕ ДО 300 МЕТРОВ, CALIBRE DE CARTIER DIVER СОЗДАН ДЛЯ ПОДВОДНОГО ПЛАВАНИЯ. ОСНАЩЕННЫЙ МЕХАНИЗМОМ 1904 МС, ОН СОВМЕЩАЕТ ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ СЕРТИФИКАТА ISO 6425 СТАНДАРТА 1996 ГОДА И ХАРАКТЕРНЫЙ ДИЗАЙН CALIBRE DE CARTIER. СО ДНЯ СВОЕГО ОСНОВАНИЯ В 1847 ГОДУ ДОМ CARTIER СОЗДАЕТ УНИКАЛЬНЫЕ ЧАСЫ, СОЕДИНЯЮЩИЕ СМЕЛОСТЬ ФОРМ И ВЫСОКОЕ ЧАСОВОЕ ИСКУССТВО.

К Л А С С И К А

г. Нижний Новгород, ул. Ульянова, д.5, Телефон: +7 (831) 419 60 08



CARTIER
AUTOMATIC

60
50
40
30
300m/100ft

6 08 9

DE

Н О В Ы Е MILO®



VICTORIA



FASHION GALLERY

УЛ. АЛЕКСЕЕВСКАЯ, 10/16, 1 ЭТАЖ

www.milogroup.ru



GROUP

БУТИКИ

S.T. Dupont
PARIS 1872

© +7 831 296 56 57

+7 831 296 56 56

www.milostore.ru

афиша

- 08 **Бесчеловечная женственность**
«ЛЮСИ» ЛЮКА БЕССОНА
- 10 **Красивый, глупый, медленный**
ВЕСТЕРН «ТЕМНАЯ ДОЛИНА»
- 12 **Холодное лето апокалипсиса**
«ИСПЫТАНИЕ» АЛЕКСАНДРА КОТТА
- 14 **Неоконченная пьеса для механического оркестра**
«ИСКУССТВО ЗВУКА» В ФОНДЕ ПРАДА
- 18 **«Нам, будущим специалистам ГРУ ГШ, объясняли, что это был заговор»**
ВАСИЛИЙ ГАТОВ О КРУШЕНИИ КОРЕЙСКОГО «БОИНГА-747»
- 20 **Под собственным надзором** ИГОРЬ ГУЛИН
О ДНЕВНИКЕ ОХРАННИКА БАМА
- 22 **766 дней одного года**
ТАТЬЯНА АЛЕШИЧЕВА О «МАНХЭТТЕНЕ»

дорогие удовольствия

- 24 **Под знаком Пруста и лотоса** ЮВЕЛИРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
REVES D'AILLEURS BOUCHERON
- 25 **Между модерном и ампиром** ЮВЕЛИРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
CHAUMET LUMIERE D'EAU
- 28 **Свежо и экологично**
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ВЫХОДНЫЕ В ФИНЛЯНДИИ



26

shopping

- 32 **Закрытый соблазн**
СЕЗОН «ОСЕНЬ-ЗИМА 2014/15»
дом
- 46 **Эффект 3D**
ВЫБОР ЮЛИИ ДЮРАН
рестораны
- 52 **Универсальный квадрат**
MALEWICZ НА НИЖНЕВОЛЖСКОЙ НАБЕРЕЖНОЙ
- 54 **Осень в яблоках**
НОВИНКИ МЕНЮ НИЖЕГОРОДСКИХ КАФЕ И РЕСТОРАНОВ
- 58 **Меню со звездами**
ПРЕДЛОЖЕНИЯ РЕСТОРАНОВ ПРИ НИЖЕГОРОДСКИХ ОТЕЛЯХ
- 61 **Дан приказ ему на север**
ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ



08



14



30



58

QUALITY-НИЖНИЙ НОВГОРОД ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР МАРИЯ ОЛАДЫШКИНА
 ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР/РЕДАКТОР QUALITY ТАТЬЯНА САЛАХЕТДИНОВА ДИРЕКТОР ПО РЕКЛАМЕ АЛЕНА НЕМЦОВА
 ДИРЕКТОР ПО РАСПРОСТРАНЕНИЮ АЛЕКСАНДР КАШТАНОВ РУКОВОДИТЕЛЬ ФОТОСЛУЖБЫ РОМАН ЯРОВИЦЫН «КОММЕРСАНТЬ. ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ» ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР ПАВЕЛ ФИЛЕНКОВ
 ШЕФ-РЕДАКТОР АЗЕР МУРСАЛИЕВ ДИРЕКТОР ФОТОСЛУЖБЫ ПАВЕЛ КАССИН УЧРЕДИТЕЛЬ ЗАО «КОММЕРСАНТЬ. ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ» 125080, МОСКВА, УЛ. ВРУБЕЛЯ, 4, (499) 943 97 71, 943 97 68.
 ИЗДАТЕЛЬ ЗАО «КОММЕРСАНТЬ» В НИЖНЕМ НОВГОРОДЕ» 603005, НИЖНИЙ НОВГОРОД, УЛ. АЛЕКСЕЕВСКАЯ, 29/25, 4 ЭТАЖ, (831) 430 13 92, 433 01 63, 433 01 98. СБОР И РАЗМЕЩЕНИЕ РЕКЛАМЫ
 (831) 430 13 92, 433 01 63, 433 01 98. ОТПЕЧАТАНО В ООО «ДД», 603107, Н. НОВГОРОД, ПР. ГАГАРИНА, 178, (831) 220 59 17. ЖУРНАЛ «QUALITY» («КАЧЕСТВО») ЗАРЕГИСТРИРОВАН ФЕДЕРАЛЬНОЙ
 СЛУЖБОЙ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ СВЯЗИ, ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И МАССОВЫХ КОММУНИКАЦИЙ (РОСКОМНАДЗОР)
 В КАЧЕСТВЕ ИНФОРМАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКОГО ИЗДАНИЯ. СВИДЕТЕЛЬСТВО О РЕГИСТРАЦИИ ПИ №ФС77-43466 ОТ 14 ЯНВАРЯ 2011 ГОДА. РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СОСТАВЕ ГАЗЕТЫ «КОММЕРСАНТЬ»
 И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫМ ТИРАЖОМ В РЕСТОРАНАХ, ГОСТИНИЦАХ, БУТИКАХ. ТИРАЖ ПО РОССИИ 37500 ЭКЗ. ТИРАЖ В НИЖНЕМ НОВГОРОДЕ 6500 ЭКЗ.

Ermenegildo Zegna

MILO X UOMO

roberto cavalli

MILO X UNO

EMPORIO ARMANI

ESCADA

MILO X DUE

DIRK BIKKEMBERGS

MILO X BOUTIQUE

B

BOGNER

NEW ARRIVALS*

MILO X GROUP

*** НОВАЯ КОЛЛЕКЦИЯ ОСЕНЬ/ЗИМА 2014/15
ВО ВСЕХ БУТИКАХ MILO GROUP**

единая справочная служба © 430 44 30
www.milogroup.ru www.milostore.ru

Бесчеловечная женственность «ЛЮСИ»

ЛЮКА БЕССОНА

Анна Сотникова



ЛЮСИ (Йоханссон), помятая блондинка в мини-юбке и леопардовой шубе, стоит перед входом в тайбэйский отель и ругается со своим сомнительным новым бойфрендом — тот пытается уломать ее отнести на ресепшен кейс, вроде бы с бумагами, и попросить передать какому-то мистеру Чангу. Люси упирается, но парень не оставит ей выбора — кейс все-таки придется отнести, только не совсем на ресепшен, а прямо в руки кровожадной корейской мафии. Внутри, разумеется, совсем не бумаги, а экспериментальный наркотик СРН4 — синий порошок, который мафиозный босс мистер Чанг (Чхве Мин Сик) со своими подельниками собирается разослать по главным европейским столицам, зашив пакеты в животы четырем курьерам, в том числе до смерти перепуганной Люси.

«Люди используют только 10% своего мозга, — объясняет с кафедры профессор, занимающийся исследованиями мозга (Фримен). — Единственными существами на Земле с более высокой мозговой активностью являются дельфины — их 20 процентов позволяют пользоваться ультразвуком. Если бы человек мог достичь отметки процентов в 30, то, вполне вероятно, стала бы возможной телепатия или даже телекинез». Пока профессор рассказывает об этих и многих других сверхспособностях, доступных человеку, научившемуся обращаться с собственным мозгом, один тайванец ударяет Люси ногой в живот, пакет у нее внутри рвется — и убойная доза синего порошка начинает впитываться в кровь, потихоньку превращая девушку в помесь Никиты и Доктора Манхэттена. С каждой минутой мозг Люси использует все больше своего потенциала — примерно на отметке в 30 процентов она уже

знает и может все на свете, но это не предел. Остается взять пушку и отправиться в Париж на поиски того самого профессора, по пути стреляя во все, что кажется ей не слишком важным. Перед выходом «Люси» Люк Бессон написал пояснительную записку, чтобы зрителям было легче представить себе фильм: «Начало — это „Леон“. Середина — это „Начало“. Финал — „Космическая одиссея 2001 года“». По-хорошему список референций этим не ограничивается, но вот что интересно: более или менее одновременно в кино выходят два совершенно непохожих друг на друга бенефиса Скарлетт Йоханссон, вызывающих прямую ассоциацию с «Космической одиссеей», при этом первый — камерный и предельно абстрактный «Побудь в моей шкуре», а второй — лихой боевик с аттракционами от Люка Бессона. Бессон заигрывает с Кубриком более откровенно — «Люси» открывается прологом о «рассвете человека» и первой смысленной обещание, породившей человечество, а заканчивается эпическим путешествием сквозь Вселенную, в котором «Одиссея» встречает «Древо жизни» Терренса Малика. При этом речь все еще идет о стремительном и нарядном фантастическом боевике, где стреляют направо и налево и присутствует погоня родом откуда-то из фильма «Такси». Подкупает здоровая ирония автора: Бессон, кажется, прекрасно представляет себе, насколько нелепо выглядят эти отсылки к Кубрику и идиотский сюжет про супермозг, основанный на городской легенде и предоставленный в полное распоряжение Моргану Фримену (просто потому что он любит объяснять вещи на экране). Творящийся на экране балаган может показаться сколь угодно придурочным или нело-





гичным. Может вызвать массу вопросов, далеко не на все из которых сможет ответить даже сам автор. Но, во-первых, это самый бодрый, смешной и вообще лучший фильм Бессона с момента выхода «Пятого элемента» — высокоскоростная энергия так и хлещет с экрана, а фирменный бессионовский метод скрещивать сентиментальность с невыносимой жестокостью только выигрывает от ощущения полной нереальности происходящего. Во-вторых, всеми своими кинематографическими отсылками, нагромождением в одну кучу образов и смыслов, корейских гангстеров и синего порошка, флешки, содержащей все знания Вселенной, и тел, распадающихся на материю цвета плоти, псевдонаучной болтовни и суперженщины-терминатора, Бессону удается сотворить отдельный, странный, безумно красивый и очень кинематографичный мир, в котором все сверкает и бьет током в самое сердце. «Люси» не выглядит глупо сам по себе — он выглядит очень изобретательным воплощением изначально глупой затеи. С другой стороны, как еще должен выглядеть фильм про то, что люди слишком мало думают? Ну и наконец, ничего этого бы не было без Скарлетт Йоханссон, превратившейся в символ бесчеловечности в человеческом облике — и наоборот. «Люси» всецело принадлежит ей — пожалуй, первой бессионовской сильной женщине, не имеющей никаких отношений с любовью. Она бесчувственно поцелует в коридоре французского полицейского — «как напоминание» — и пойдет по своим делам, потому что в ее голове слишком много других, более важных вещей. Что уж там — у нее в голове целая Вселенная.

В прокате с 11 сентября

Красивый, глупый, медленный ВЕСТЕРН «ТЕМНАЯ ДОЛИНА»

Михаил Трофименков



В ПРОКАТ выходит фильм Андреаса Прохазки «Темная долина» (Das finstere Tal, 2014). Телевизионный режиссер, более известный как монтажер трех фильмов («Замок», 1997; «Забавные игры», 1997; «Код неизвестен», 2000) Михаэля Ханеке, снял первый австрийский вестерн. Что ж, расчет занять место если не в вечности, то в истории австрийского кино безошибочный. Отныне о Прохазке будут говорить: как же, как же, это тот парень, который снял первый австрийский вестерн. А о его фильме: как, вы не видели — это же первый австрийский вестерн.

Вестерн — жанр, хотя и типично американский, но легко адаптирующийся едва ли не к любым географическим координатам, если в конкретных координатах исторических отыщется своя эпоха «дикого поля». Ну так в истории какой страны, хотелось бы знать, не отыщется своя безвластная полоса.

Спагетти-вестерн совершил агонизирующему жанру переливание газированной крови итальянской «комедии масок». В Алжире снимали, скажем так, кускус-вестерны о благородных разбойниках, карающих французских колонизаторов и их прислужников. В Индии — карри, что ли, вестерны типа незабвенной «Мести и закона» (1975) Рамеша Сиппи, изумительно чередовавшего садистские эпизоды с песнями и плясками. Про истерны Никиты Михалкова или Самвела Гаспарова даже упоминать излишне. Вот в Польше недавно Владислав Пасиковский снял «Колоски» (2012) — бигос-вестерн о холокосте на основе великого «Плохого дня в Блэк-Роке» (1955) Джона Стёрджеса, — и ведь отменно получилось.

Но «Темная долина» — никакой не шницель и не бойшель (фирменные австрийские потроха) вестерн, хотя действие и происходит в Альпах где-то на заре эпохи фотографии. Это просто вестерн. Смазливый «всадник ниоткуда» Грейдер (Сэм Райли) словно приносит с собой на историческую родину





(мама у него из этой самой долины) из Америки, где много диких индейцев, фактуру оригинального вестерна. Кони, ружья, шляпы, салун, грязные рожи и гнусные помыслы, запуганные фермеры и безнаказанный до поры до времени семейный клан беспредельщиков.

Трансплантация жанровых органов прошла успешно, если, конечно, считать практику доктора Франкенштейна именно что попыткой по трансплантологии. Если сюжет, вещная и природная среда, диалоги в фильме ничем не отличаются от сюжета, вещной и природной среды, диалогов стандартного вестерна, то это, скорее всего, вестерн. Просто вестерн. А никакой не австрийский.

В какой-то момент кажется, что Прохазка подражает «Белой ленте» Ханеке: некая сила то придавит деревом одного, то ослепит другого из шести ублюдков-братьев Бреннеров. Никто бы за такое подражание не кинул в Прохазку камень: понятно, что творческое общение с великими режиссерами не проходит даром для психики сотрудничавших с ними операторов, монтажеров, да хотя бы и костюмеров. Но нет: некая сила мгновенно обретает лицо и имя, а расправа с плохими парнями набирает темп. И любые мистико-исторические

обобщения в духе Ханеке — о предчувствии нацизма, что в австрийском контексте первым делом приходит на ум, — оказываются неуместными. В то, что из ханековских школяров вырастут эсэсовцы, можно поверить, но какие же эсэсовцы из этих, которые на конях и в шляпах.

Единственная деталь, которая до поры до времени позволяет надеяться, что «Темная долина» нечто большее, чем фильм о статистах вестерна категории «Би», заблудившихся в Альпах, — это профессия «всадника ниоткуда». Он — фотограф, что придает ему в определенной степени мистический колер: человек то ли похищает чужие жизни, то ли воскрешает прошлое, то ли останавливает время. Но то, что Грейдер — фотограф, остается именно что деталью, никак не отыгранной. Тогда уж в «Человеке с бульвара Капуцинов» больше мистицизма, чем в «Темной долине».

Прохазка, кажется, усвоил из своего сотрудничества с Ханеке лишь одну сомнительную истину: чтобы на фильм не просто обратили внимание, но отнеслись к нему всерьез, он должен быть медленным, очень медленным. В «Темной долине» даже по морде дают медленно, не то что суп едят или коня подковывают. Но при этом — неисповедима логика монта-

жера — Прохазка снимает не только медленно, но еще и красиво.

Точнее говоря, он не снимает красиво — ведь красиво, чем, собственно говоря, и занимается Ханеке, можно снять уродство и тлен, — а снимает красивые вещи. Снежные вершины. Оленя в прицеле охотничьего ружья. Всадников с факелами. Огоньки в окнах. Самоигральные, что называется, вещи. Фотогеничные. Но искусство режиссуры заключается среди прочего в том, чтобы найти фотогению в агрессивно нефотогеничных вещах и явлениях.

То, как Прохазка снимает финальную — ритуальную для жанра вестерна — перестрелку, вообще не укладывается в голове. В рапиде он ее снимает, с фонтанчиками крови, бьющими из тел. Как Сэм Пекинпа снимал сорок с лишним лет назад, когда такая жестокость была внове. Что тут сказать: как говорится, за такое из ВГИКа с первого курса отчисляют.

Впрочем, Прохазка перевыполнил план, заключавшийся в том, чтобы прославиться как автор первого австрийского вестерна. «Темная долина» — это еще и первый в истории скучный вестерн. А чтобы сделать вестерн скучным, надо приложить действительно титанические усилия.

В прокате с 18 сентября

Холодное лето апокалипсиса

«ИСПЫТАНИЕ» АЛЕКСАНДРА КОТТА

Анна Сотникова



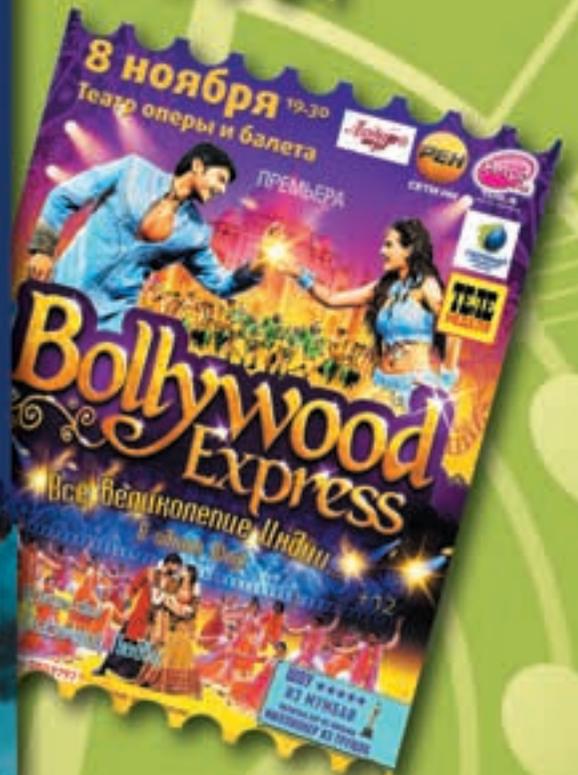
«ИСПЫТАНИЕ» Александра Котта — скандальный победитель минувшего «Кинотавра», самый конформистский выбор жюри, завещавшего смотреть в будущее, — выходит в российский прокат. Красивый, но по-вгиковски архаичный фильм об испытаниях ядерной бомбы в Семипалатинске. Без слов, но с музыкой Айги.

Посреди поля стоит грузовик. В кузове лежит казах и смотрит в небо. Полежит — и поедет дальше, к своему домику в степи, где ведет размеренную уединенную жизнь вместе с дочерью. Дочь следит за тем, чтобы он был сыт и ноги не мерзли. Время от времени встречается в поле с лихим юношей-чабаном, который катает ее на лошади. Однажды во дворе материализуется русский парень с фотокамерой, сделает снимок и исчезнет, чтобы возвращаться как можно чаще. Таким было начало августа 1953 года в Семипалатинске. Что было потом — написано в учебниках. История создания «Испытания» гласит: однажды Павел Чухрай написал сценарий многомиллионного исторического блокбастера об испытаниях ядерной бомбы в Семипалатинске. Он долго лежал у продюсера Игоря Толстунова, который никак не мог набрать достаточное количество миллионов, а потом вконец отчаялся и отдал его Александру Котту, автору монструозной «Брестской крепости», давно мечтавшему снять полный метр без слов. Так из эпи-

ческой исторической реконструкции «Испытание» превратилось в камерную лирическую зарисовку об апокалипсисе. Два месяца назад победа «Испытания» на «Кинотавре» вызвала всеобщее бурное негодование — не из-за того, что картина отличалась какой-то особенной чудовищностью, просто на фоне огромного количества талантливого молодого кино, живого, стремящегося в реальность, выбор победителя казался несколько странным. «Испытание» действительно страшно старомодно — это очень медленное, очень красивое, предельно искусственное кино, стремящееся считать себя скорее кинопоэзией, нежели просто «фильмом». Оно предназначено не для того, чтобы смотреть, — его надо созерцать. Течет вода, растет трава, встает и заходит солнце, медленно плетется по полю из одного кадра в другой грузовик, девушка плетет косы — каждый кадр хоть на стенку вешай, в крайнем случае печатай на фотообои. Котт упражняется в азиатском кино и восточной поэзии, чрезмерной и торжественной, лиричной и неторопливой. Повторяются одни и те же образы, возникают и исчезают банальные метафоры, история любви складывается из набора простых ситуаций, рифмующихся друг с другом или почти дословно дублирующих. Снова и снова девушка встречается в поле чабана и тот катает ее на лошади, снова и снова то в одном, то в

другом окне возникает белобрысая голова паренька, дважды сойдутся они в кровавой схватке за ее любовь. С красоты начинается ужас — эти ожившие картины, меланхолично сменяющие друг друга, мягким убаюкивающим шепотом рассказывают историю про смерть отца, войну за любовь и ласково окутывающий все на своем пути смерч ядерного взрыва. Частный апокалипсис становится универсальным. Красота убивает. Схожую по темпу и отношению к жизни историю рассказывал Бела Тарр в «Туринской лошади». Подкупает то, насколько искренне Котт относится к своим героям: ему действительно нравится подолгу смотреть, как они улыбаются, смотрят на свое отражение в колодце или просто пьют чай. Как легковесен русский парень и основателен чабан. Как казах ест солнце. Как горит огонь и течет вода. Еще ему нравится сплетать все это в историю — незамысловатую и бессловесную. Бытие конечно, мы обречены, смысл — в созерцании. Все так, но этот архаичный набор открыток кажется слишком герметичным для того, чтобы трогать истинностью или вызывать хоть какие-то чувства, кроме упоения красотой окружающего мира, показанного на экране. С тем же успехом можно выйти в поле и полтора часа смотреть по сторонам, с одной только разницей — у вас не будет саундтрека Айги.

В прокате с 18 сентября



Неоконченная пьеса для механического оркестра «ИСКУССТВО ЗВУКА» В ФОНДЕ ПРАДА

Анна Толстова



Пьер Жак-Дро.
«Часы в виде птички в клетке»,
1785 год

ДВОРЕЦ Ка-Корнер-делла-Реджина — венецианская резиденция Fondazione Prada — и сам по себе похож на огромную музыкальную табакерку, а уж спрятанные по его углам экспонаты звучащей выставки довершают сходство. Во всяком случае, взбираясь по бесконечным пиранезианским лестницам, чтобы попасть в большой зал первого из двух *riani nobili*, парадных или «благородных» этажей, воображаешь себя таким мальчиком Мишей, оказавшимся в волшебном одоевском городке среди мальчиков-колокольчиков и дядек-молоточков в ожидании аудиенции у царевны-пружинки. И уже в этом фантастическом зале, сверху донизу расписанном фресками со сценами из жизни кипрской королевы Катерины Корнаро, «королевы Кэт» из пьесы Браунинга, каждым позвонком и каждой мышцей понимаешь, что подразумевают под кинестетическим восприятием искусства. Когда собственное тело невольно вытягивается, распрямляется, словно готовясь превратиться в колонну или статую, и изнутри наполняется ритмами архитектуры и живописи. Саунд-арт, как ни странно, тоже воспринимается не одними только ухом и глазом, но и так называемым мышечным чувством. Побывавшим на выставке в первые дни после открытия посчастливилось застать перформансы Тарека Атуи, колдующего над сложной компьютерно-акустической установкой собственного изготовления. Конечно, 250 тысяч звуков, сгенерированных или найденных в



Георг Фридрих Кастнер. «Пирофон», 1876 год



Слева направо: Александр Колдер. «Без названия», 1940 год.
Тео ван Дусбург. «Композиция в сером», 1919 год.
Жан Дюбуа. «Часы с курантами в железном футляре»,
начало XVII века

природе ливанским художником, извлекаются из машины с помощью клавиш, кнопок и движков, но кажется, что звуки, как в терменвоксе, рождаются от змеиных движений рук и корпуса исполнителя и отгалкиваются от тел неподвижно стоящих или двигающихся зрителей, так что аудитория становится соавтором этого необыкновенного концерта. Однако выставка «Искусства звука», сделанная художественным руководителем фонда, знаменитым куратором Джермано Челантом, вовсе не об истории саунд-арта, а скорее о смысле звука и ритма в искусстве.

Фантастический парадный зал Ка-Корнер плотно заставлен разного рода инструментами и механизмами — музыкальными шкатулками, шарманками, карильонами, человекоподобными автоматами, клетками с механическими соловьями, шлющими трели Гансу Христиану Андерсену, пирофоном Георга Фридриха Кастнера, извлекающим звуки из пламени, и прочими «фонами», работающими с менее опасными стихиями, вроде воды и воздуха. Среди этой поли-, а временами и какофонии патриот с радостью обнаружит и эрмитажную диковину — страннейший на вид драндулет, украшенный пасторальными картинками и таким количеством часовых циферблатов, будто это панель с пульта управления атомной станции. На самом же деле музыкальные дрожки уральского изобретателя Егора Кузнецова, поднесенные не то Павлу I, не то уже вдовствующей императрице

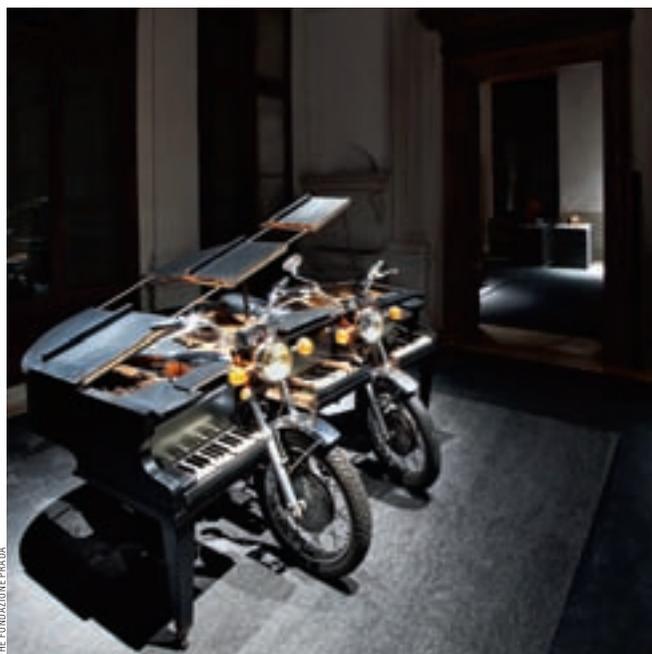
Марии Федоровне, вызвавшие восторг двора и даже принесшие демидовскому крепостному вольную, снабжены механическим органом и верстомером — каждую пройденную версту экипаж отмечал боем колокольчика. Выбор инструментов и механизмов по первому впечатлению совершенно волюнтаристский. Одни, как барочный корнет с туловищем змеи и растробом в виде головы дракона, скалящей белоснежные зубы из слоновой кости, взяты за внешнюю красоту, хотя музыканту она, верно, не доставляла особого удовольствия. Другие — гвоздевые скрипки, лиро-гитары и тамбуринокорды — взяты за красоту содержания, будь то оригинальность инженерной мысли или необычный тембр. Представители семейства звукоиспускающих аккуратно прокомментированы живописью на заданную тему, как бы задающей вопрос, где больше музыки — в ренессансных ее аллегориях со златокудрыми лютнистками или в абстрактной «Композиции в сером» Тео ван Дусбурга, синкопы прямоугольников и овалов которой и правда складываются в какой-то регтайм (таков подзаголовок картины). Смело смешивая музыку для глаз и музыку для уха, инструменты-объекты и инструменты, игра на которых кажется перформансом и звучание которых преобразует все окружающее пространство в инсталляционное, обширный исторический раздел подготавливает зрителя к разделу XX и XXI веков. К авангарду и современному искусству, с помощью звука связывающим



Егор Кузнецов. «Музыкальные дрожки»,
1785–1801 годы



Пьетро Верардо. «Реконструкция „Интонарумори“ Луиджи Руссоло», 2002–2009 годы



Арман. «Дух Ямаха», 1997 год



Уолтер Марчетти. «Musica da Camera №211», 1991 год



Роберт Раушенберг. «Оракул», 1962–1965 годы

пространственное и временное измерения, — неудивительно, что метроном, целая коллекция которых, от Мана Рея и Сальвадора Дали до Класа Ольденбурга, тут выставлена, становится любимым объектом художников. Раздел начинается с тех, кто предсказал приход нынешнего царства синестезии. С модели светового аппарата о двенадцати цветных лампочках хроматической, в прямом смысле слова, гаммы, предназначавшегося для исполнения скрябинского «Прометея» — первой в истории партитуры с нотацией для света (правда, на московской премьере в 1911-м аппарат не заработал — первое светомузыкальное исполнение «Поэмы огня» состоялось лишь год спустя и в Нью-Йорке, в Карнеги-холле). С реконструкции звукошумовой установки футуриста Луиджи Руссоло Intonarumori — циклопической стереосистемы, настроенной вслушивающейся в мир черными ушами локаторов-динамиков. С оптофона Владимира Баранова-Россине — не того, с каким художник концертировал в начале 1920-х в Большом и в Театре Мейерхольда, тот был уничтожен, а с воссозданным инструментом. Баранов-Россине погиб в 1944-м в Освенциме, после которого, как известно, многое стало невозможно. Послевоенное «звуковое искусство» тяготеет либо к деструкции, как пианино Гюнтера Юккера, утыканное гвоздями, либо к шутке, как пианино-обманка Ричарда Артшвагера, либо к тишине, как хрестоматийное сочинение Джона Кейджа. Либо и к шутке, и к тишине, как минималистский объект



THE FONDAZIONE PRADA

Мартин Керсельс. «Осторожный Дик и осторожная Джейн», 2010 год



Лори Андерсон. «Handphone Table», 1978 год



THE FONDAZIONE PRADA

Карстен Николаи. «Bausatz Noto ∞», 1998 год

Брюса Наумана, замуровавшего магнитофон с записью женского визга в бетонный блок, так что один шнур торчит. Но музыка, осязающая пространство, постепенно возвращалась — в перформансах Лори Андерсон, в самодельных инструментах Кена Батлера, наподобие скрипки из топора или гитары с декой из старенького чемодана, на которых действительно можно играть. Постепенно возвращалась и превращалась в саунд-арт, чтобы прогреметь в финале новейшими разработками художественно-музыкальной отрасли: хитрыми установками Карстена Николаи, Харуна Мирзы или Анри Сала, чей одинокий барабан ни с того ни с сего начинает отчаянно стучать палочками, переводя вибрации от движений невидимого зрителю танцовщика в ритмы. Впрочем, выставка, начавшаяся с экспериментальных инструментов барокко, заканчивается не «чистым» саунд-артом, а экспериментальными объектами-инструментами наших дней. Такими, как «Шахматное пианино» Гвидо ван дер Верве, позволяющее посетителям сыграть одновременно и партию, и дуэт. Или как несомненный фаворит публики «Мраморный звуковой стол» Дуга Айткена: стол-ксилофон, правда, не из мрамора, а из оникса, за которым может сидеть одновременно десяток музыкантов. Что, с одной стороны, удовлетворяет новомодным требованиям интерактивности, а с другой — воскрешает претензии античного искусства на то, чтобы оживлять мертвый мрамор.

Fondazione Prada, Ка-Корнер-делла-Реджина, Венеция. До 3 ноября

1 СЕНТЯБРЯ 1983 ГОДА

Советский истребитель сбил корейский пассажирский «Боинг-747»

«Нам, будущим специалистам ГРУ ГШ, объясняли, что это был заговор»

Василий Гатов

РАЗНИЦА во времени между Москвой и Сахалином в 1983 году составляла 8 часов. В Москве был расслабленный августовский вечер, а в ночном небе над Охотским морем разворачивалась одна из самых ужасных трагедий в истории гражданской авиации. Около половины седьмого утра пилот советского перехватчика «Су-15» майор Геннадий Осипович нажал на кнопку «пуск», и две ракеты Р-98 поразили «Боинг-747», выполнявший рейс KAL007 по маршруту Нью-Йорк — Сеул. Через 10 минут 269 пассажиров и члены экипажа погибли, когда вошедший в штопор двухэтажный гигант врезался в воду недалеко от острова Монерон. Память странно определяет важность событий, когда тебе 18. Я помню вкус портвейна «Кавказ», который только тогда — между школой и армией — и пробовал. Помню табачный

киоск у дорожки, которая вела от входа в метро «Аэропорт» к стоянке маршрутного такси №19, которое курсировало до Ленинградского рынка. Помню нулевую ничью «Спартака» и «Динамо (Киев)» первого сентября в Лужниках. Помню чертежную доску в архитектурном бюро ГИПРОПРОС, где я работал в ожидании призыва, даже, наверное, смогу восстановить общий облик тех уродцев, которых мы тогда проектировали. Про день, когда сбили боинг — точнее, ночь и день после, — ничего не могу вспомнить. Эта история приходит чуть позже, через неделю или две, в курилке уже упомянутого института, где два старших товарища спорят о том, «шпиона» или «не шпиона» сбили. Один из них служил в ПВО, второй нигде не служил, у него толстенные очки минус 10. История боинга приходит, чтобы остаться,

тянуться, затягивать — вплоть до самой что ни на есть современности. Советский столичный подросток, которому вот-вот исполнится восемнадцать и которому уже принесли зеленый листок с надписью «повестка», воспитанный приличной, но стандартной школой, пионерской организацией и карьеристским комсомолом, — что он может думать о «вражеском самолете, нарушившем воздушное пространство СССР»? Какие у него основания сомневаться в достоверности сообщений Центрального телевидения, известных ему газет «Правда», «Известия», «Комсомольская правда»? На самом деле основания есть. Они приходят из Афганистана, где «ограниченный контингент» воюет с «духами». Телевидение рассказывает о том, как СССР помогает афганцам строить социализм, а в соседнем дворе — поминки

Весна 1983 года

президент США Рональд Рейган, выступая 8 марта перед Национальной ассоциацией евангелистов, назвал СССР «империей зла», двумя неделями позже он заявил о создании программы «Стратегическая оборонная инициатива» («звездные войны»); США разместили в Европе ракеты средней дальности. В ответ советские атомные подлодки с ядерным оружием на борту были переведены на постоянное дежурство вблизи США.

Лето 1983 года

США и СССР провели общевоинские учения — «Глобальный щит — 83» и «Щит-83».

1 сентября

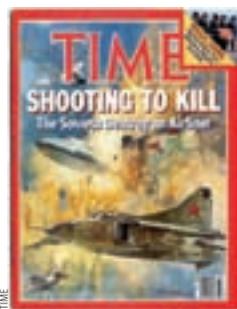
пассажирский «Боинг-747», выполнявший рейс KAL007 по маршруту Нью-Йорк — Сеул, зашел в воздушное пространство СССР и в 6.26 утра по местному времени был сбит советским истребителем в районе острова Сахалин; самолет упал в Японское море, все 269 пассажиров и члены экипажа погибли.

2 сентября

советские газеты опубликовали сообщение ТАСС: «В ночь с 31 августа на первое сентября самолет неизвестной принадлежности со стороны Тихого океана вошел в воздушное пространство над полуостровом Камчатка, затем вторично нарушил воздушное пространство СССР над о. Сахалин. <...> самолет-нарушитель на подаваемые сигналы и предупреждения советских истребителей не реагировал и продолжал полет в сторону Японского моря»; ни о том, что самолет был сбит, ни о его гибели не сообщалось.

3-6 сентября

опубликованы перехваченные переговоры советских летчиков, свидетельствующие о том, что самолет был сбит; запись переговоров была включена во время обращения Рейгана к нации, в котором он обвинил СССР в варварстве и призвал наказать виновных.



Демонстрация перед советским посольством в Токио, 7 сентября 1983 года



по погибшему. Москва еще где-то посередине между разросшейся деревней и ледяным мегаполисом, во дворе, между аэропортовскими многоэтажками и случайно выжившими домами деревни Всехсвятское (про этот дом есть легенда, что там живет семья пилота Нестерова, который первым сделал «мертвую петлю», поэтому частный дом и не попал под советский снос), под вишнями, выставили стол с белой скатертью. В Афгане летом 1983-го погиб старший брат моего одноклассника, я впервые сталкиваюсь с киселем и кутьей и молитвой шепотом за упокой. Что-то не так, что-то не складывается в шаблоны.

С боингом что-то не так. Всплеск информации, которая залетела даже в программу «Время», сменяется тишиной, и только политические обозреватели ЦТ гневно клеймят «спровоцированный американской военщиной» инцидент. То есть через несколько дней уже понятно, что сбили гражданский самолет, и об этом приходится говорить даже внутри СССР, в строго контролируемом медиазаповеднике. Но сбили в результате провокации. Название американского самолета-шпиона RC-135 становится общеизвестным, равно как и версия, что «наши перепугали».

Октябрь лично для меня проходит в тумане. 2 ноября меня призывают, я работаю и влюблен, как и полагается 18-летнему, и она не отвечает взаимностью, и осень наступает, и арбузы продают, и друг мой Колька неожиданно застает в винном отделе «Елисеевского» неведомым путем попавшее на полки легендарное грузинское «Оджалеси» (мы покупаем на все имевшиеся 23 рубля). Октябрь выводит боинг за скобки — ну было и сплыло, и не такие жертвы приносятся, битва за урожай, «Днепр» выходит в лидеры чемпионата СССР, Юра Гаврилов забивает гол пяткой ЦСКА. Где-то в середине месяца на периферии сознания возникают слова «Гренада», «Морис Бишоп» и снова американские империалисты.

3 ноября я просыпаюсь в казарме учебки ОНАЗ ГРУ ГШ в Павловске Ленинградской

области, обритый наголо, в семейных синих трусах и с щемящим чувством «это происходит не со мной».

Примерно через три месяца боинг возвращается. Нам, будущим специалистам радиоразведки ГРУ ГШ, объясняют, что это все был заговор. Что вот эти аббревиатуры из списка, который нужно заучить на двух языках (с вариантами) — от ЦРУ до DIA, от COMSAT до ADSTC — это все они придумали, а наши коллеги из ПВО просто не могли разобраться, потому что «наша точка» в Петропавловске-Камчатском «проспала» и не дала пеленга на «вражеский RC-135».

Боинг для ПВО и радиоразведки был очень болезненной кадровой историей, которая всю мою службу так или иначе продолжалась. Я попал из учебной части «в войска» весной 1984-го, лишь только закончилась волна отставок и увольнений проштрафившихся командиров и заместителей по оперативной работе. Десятки, если не сотни офицеров были отправлены из «перспективных» частей в районах «соприкосновения с потенциальным противником» в разные дыры по окраинам советского мира с клеймом «проспавшие боинг». На их место пришли проверенные, пропитые до синевы партийные кадры. До сих пор — при всей ограниченности моих сержантских знаний — по вероятно противнику — с ужасом вспоминаю назначенного к нам в часть «зам-попер», который «доводил» до личного состава «требование Политбюро знать и видеть подготовку американской военщины к ракетно-ядерному удару по СССР».

На нашей «точке» в якутской степи мы, военные разведчики, занимали второй этаж.

Первый был выделен «чекистам», которые пользовались тем же оборудованием для контроля внутреннего радиопространства. Когда якутская зима становилась совсем суровой, на объект выезжали две смены «слушачей» и оставались там по три-четыре дня, пока температура не поднималась до более-менее разумной, чтобы смена могла добраться до части пешком (что-то около 2 км, но при минус 50 это почти

восхождение на Эверест). Среди «чекистов» был еще не окончательно спившийся «майор Володя», который, как оказалось, был на смене в то роковое утро 31 августа 1983 года. Много лет спустя, работая с Андреем Иллешем (чья статья об инциденте с боингом остаётся едва ли не единственным примером российской расследовательской журналистики мирового уровня), я узнал, что именно записи «майора Володи» позволили восстановить последовательность прохождения приказа на уничтожение KAL007.

«Майор Володя» был усатый круглолицый белорус из МФТИ, попавший в 15-е управление КГБ СССР по чистой случайности. Он любил КПС, у него на «секретном» магнитофоне всегда крутилась катушка с Галичем. Мы с ним сблизились в крещенские морозы 1985-го, когда в Якутске был обновлен температурный антирекорд — если память мне не изменяет, было минус 58 по Цельсию, и нас продержали без смены трое суток, прислав сухой паек на «объект». Мы сталкивались у туалета, который на объекте был общим — солдаты курили там (по непонятной советской привычке туалет не отапливался), а «чекистам» разрешалось на рабочем месте. «Володя» позвал меня, сержанта, покурить с ним, заварил кофе и завел поучительную беседу (ему 40, мне — еще даже 20 лет). Разговор о боинге был случайным, я не затевал его. «Володя» смотрел на меня, даже не двадцатилетнего, с высоты прожитых лет. «Боинг сбили, — сказал он, разминая пальцами сигарету „Ява“, — потому что не могли не сбить. Американцы 10 лет думали о восточном районе как о своей вотчине, там и границы-то нет как таковой. Мы все время слышали разговоры пэвзошников, которые ругались на их самолеты, залетающие в „наш воздух“. Любой пилот, которому довелось „вылететь по делу“, ждал приказа „пли“, потому что ему ж не охранять рубежи хочется, а мочить гадов в сортире».

Именно тогда, суровой якутской зимой 1985 года, я впервые услышал это выражение.

4 сентября

родственники погибших пассажиров рейса KAL007 возложили венки в нейтральных водах в районе предполагаемого падения боинга.

7 сентября

вышло заявление ТАСС, озаглавленное «Провокаторы закупают следы»: «В своих выступлениях, пронизанных иступленной злобой к советской стране, к социализму, глава Белого дома пытается убедить общественное мнение в том, будто СССР повинен в человеческих жертвах».

8 сентября

советское правительство признало, что самолет был сбит советским истребителем, и выразило сожаление по поводу гибели людей, при этом все официальные лица утверждали, что боинг выполнял шпионскую миссию и не отвечал на многочисленные предупреждения.

26 сентября

представители КГБ СССР передали американским и японским делегатам вещи и обувь погибших пассажиров KAL007, найденные на поверхности моря; о том, что тогда же были обнаружены и подняты детали самолета и бортовые самописцы, стало известно только через 9 лет.

1992 год

президент России Борис Ельцин передал представителям ООН и Международной организации гражданской авиации бортовые самописцы южнокорейского боинга и документы, позволившие провести новое расследование инцидента, которое подтвердило, что самолет нарушил воздушную границу СССР по ошибке.



Родственники погибших на месте крушения «Боинга-747», 4 сентября 1983 года



Советские моряки передают контейнер с вещами погибших представителям США и Южной Кореи, Невельск, Сахалин, 26 сентября 1983 года

Под собственным надзором

ИГОРЬ ГУЛИН О ДНЕВНИКЕ ОХРАННИКА БАМА



В ИЗДАТЕЛЬСТВЕ CORPUS ВЫШЕЛ ДНЕВНИК ВОХРОВЦА ИВАНА ЧИСТЯКОВА ПОД НАЗВАНИЕМ «СИБИРСКОЙ ДАЛЬНОЙ СТОРОНОЙ» — УНИКАЛЬНЫЙ ДОКУМЕНТ, ОПИСЫВАЮЩИЙ ОПЫТ ГУЛАГА С ДРУГОЙ СТОРОНЫ

В КОНЦЕ 1935 года Иван Чистяков был направлен на БАМ командиром взвода охраны (низший командный чин, не дающий практически никаких привилегий, но зато много унижительной ответственности). Он провел в Дальневосточном крае год с небольшим, и все это время вел дневник, скрупулезно, почти маниакально записывая каждый лагерный день. В основном в эти дни ничего не происходит. Отупение, лень, ужасный холод. Отсутствие собеседников, культуры, повода для мысли. Невыносимые жилищные условия. Строительство, рельсы, шпалы, траншеи. Однообразные побеги, убийства, обыски, доносы, бесконечные интриги между разными уровнями лагерного начальства, утомительная суета. Мечты о Москве, планы спасения из БАМа, мысли о самоубийстве. Невероятная северная природа, сопки, сойки, горные козы. Но больше все-таки холод. Чудовищное ощущение потери времени, замораживания личности. Несовместимость с окружающим и неадекватность этого окружающего каким-либо представлениям о нормальной жизни и обществе. Самых заключенных Чистяков сначала держит не вполне за людей, считает скорее материалом, госимуществом, которое он вынужден охранять на манер сторожа, вместо того чтобы выполнять более квалифицированную работу. Потом начинает им завидовать. Зеки перевоспитываются, трудятся, чтобы получить свободу, их поощряют, премируют за стахановские темпы. Вохровцы же не обеспечены ничем и всем безразличны. Именно они — так кажется из этих дневников — и есть настоящие пленники лагеря. Зеки презирают их будто бы свысока, как и чекисты. Они беззащитны и одиноки, а среди них больше всего одинок автор дневника.

Это одиночество, ощущение несовпадения с миром Чистякову как бы не совсем подходят. В отличие от большинства авторов известных нам лагерных повествований, он обычный советский человек. Не то чтобы энтузиаст социалистическихстроек, но уж точно не критик власти, полностью разделяющий ее политику и идеологию. Не интеллектуал, но и не дурак. Что называется, «культурный» — инженер, любитель книг, обладатель даже некоторого таланта (пишет стихи, рассказы, картины). Не аутсайдер, хотя и не привилегированный член общества (исключен из партии за непролетарское происхождение). Он — «обыватель», ценитель малых советских радостей («Я хочу заниматься спортом, радио, хочу работать по специальности, учиться, следить и проверять на практике технологию металлов. Вращаться в культурном обществе, хочу театра и кино, лекций и музеев, выставок, хочу рисовать. Ездить на мотоцикле, а может быть, продать мотоцикл и купить аэроплан резиновый, летать. Пусть ВОХРа останется Хренкову и подобным маньякам»). Он — совсем не злодей, но и не хороший человек, временами жестокий, даже подловатый, но скорее механически, без ненависти. В общем, Иван Чистяков — обыкновенный. И вот этот обыкновенный человек оказывается в ситуации, в которой его качества нормального члена общества становятся вдруг неуместными, лишними, заставляют его чувствовать себя исключаемым, не совсем пригодным. Представитель первого полностью советского поколения, Чистяков возвращается так, чтобы частное и общественное в нем образовывали плотную связку. Сама практика ведения дневника — постоянное самонаблюдения и самовоспитания — почти обязательная часть жизни человека из 20-х. Чистяков, его устройство — плод раннесоветской политики

по формированию нового социалистического субъекта. И вдруг этот субъект оказывается брошен своим государством туда, где от него не нужен рост — ничего, кроме его тела. Тем не менее он продолжает писать. И советский фантазм самовоспитания, отсутствия условий для развития мучает Чистякова не меньше, чем чудовищный быт и презрение начальства. Кажется, именно эта идеологизированная образованность почти доводит его до безумия: «Но иногда вступает в силу холодный анализ, и многое за недостатком горячего потухает. В истории всегда были тюрьмы и почему же, ха-ха-ха, не должен в них сидеть я, а только другие. Эта лагерная жизнь необходима для некоторых исторических условий, ну, значит, и для меня». В накапывающем безумии — особенный интерес дневника Чистякова. Об этом много написано: советские люди 1920-х вели дневники не совсем для себя, их скрытым собеседником, ожидающим Другим, было государство, Партия. Автор бамовского дневника продолжает (он явно привык к этому) записывать свою жизнь, он хочет сделать свою жизнь правильной и — сам того не сознавая — ждет одобрения. Ему не дают даже сапог. Можно сказать, что Чистяков — субъект, созданный, окликнутый новой советской идеологией, а затем этой идеологией оставленный. Он — нормальный член больше не нужного государству общества. Через год его репрессировали, погибнет он еще через четыре. Но эта предшествующая оставленность для нас — момент более важный. Именно из-за ее точной и наивной фиксации дневник Чистякова кажется документом, способным прояснить, что случилось с советскими людьми накануне Большого Террора, корни этической катастрофы.

М.: АСТ, Corpus, 2014

ЖИВОЙ ЗАВТРАК

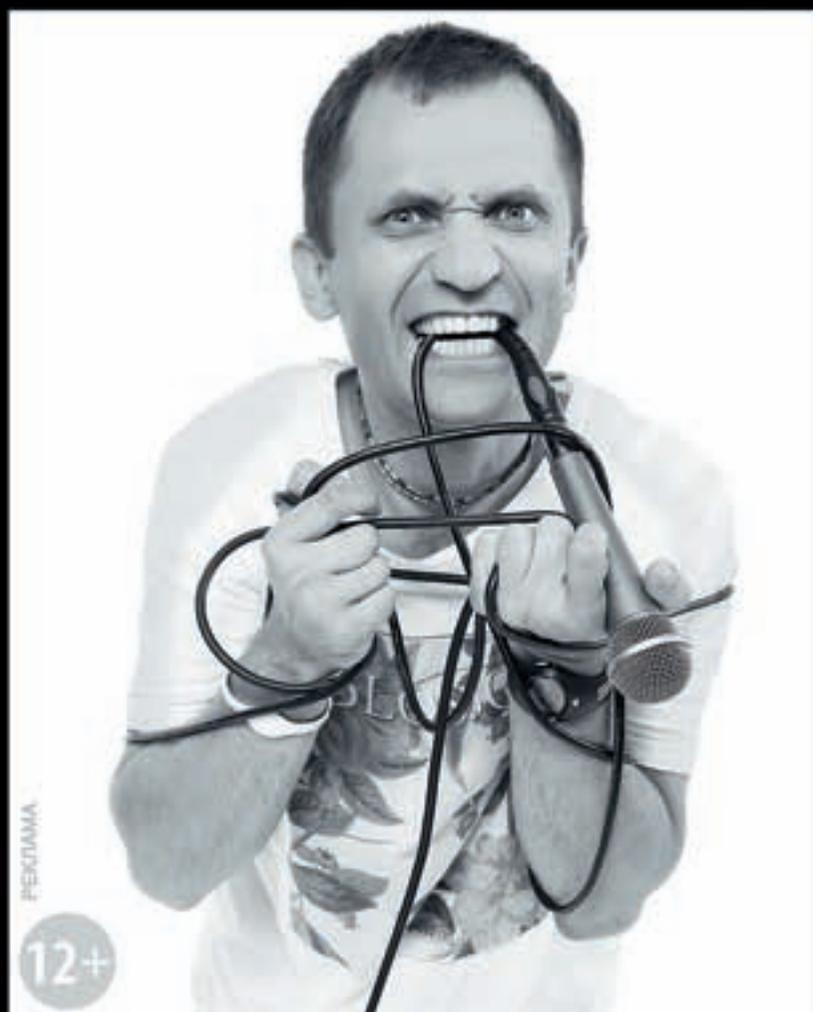
ОНИ ЖДУТ ТЕБЯ!

МОСКВА 26.09.2014

СЛУШАЙ 103.9

ВЫИГРАЙ!

ПОЕЗДКУ НА ДВОИХ



РЕКЛАМА

12+



БРИГАДА



NNOV.EUROAPLUS.RU

ARENA MOSCOW 

vk.com/brigadau

766 дней одного года

ТАТЬЯНА АЛЕШИЧЕВА О «МАНХЭТТЕНЕ»

НА КАНАЛЕ WGN СТАРТОВАЛ СЕРИАЛ «МАНХЭТТЕН» — ДРАМАТИЧЕСКОЕ ШОУ ОБ ИСТОРИИ СОЗДАНИЯ ПЕРВОЙ В МИРЕ ЯДЕРНОЙ БОМБЫ



1943 ГОД, правительство США строит посреди пустыни закрытую военную базу для «Проекта Манхэттен», цель которого — создание первой ядерной бомбы. Блестящий физик Фрэнк Уинтер (Джон Бенджамин Хики), усталый немолодой мужчина с горящим взглядом фанатика, читает сводки с фронта, знает, сколько американских солдат погибает в Европе ежедневно, и очень торопится: будущая бомба, которую здесь называют «Штучка», означает конец войне — в этот постулат Уинтер свято верит. Официально города в пустыне, где ученые трудятся над проектом под присмотром военных, не существует вовсе. Женам физиков запрещено сообщать родным, где они и чем занимаются их мужья — почта перлюстрируется, телефоны прослушиваются. Но они и сами не знают, зачем они здесь. «Это место вроде Шангри-Ла, — говорят вновь прибывшему ученому Чарли Айзексу (Эшли Цукерман), — совокупный ай-кью у нас больше, чем в любом городе Америки, а евреев больше, чем в Вавилоне. США будут кормить и поить тебя, пока Гитлер и японцы не запросят пощады». А в самом начале сериала на экране всплывает титр «766 дней до бомбардировки Хиросимы». Группа Уинтера конкурирует с другим отрядом исследователей под руководством заносчиво-

го гения из Беркли, работу которого одобряет руководитель проекта Роберт Оппенгеймер, — те в приоритетном порядке получают вождь-ленный плутоний для испытаний, пока Уинтер бьется над формулами. Создатели сериала развязали себе руки, сразу оговорив, что не придерживались точных исторических соответствий, так что сам Оппенгеймер лишь мелькнет в кадре для придания шоу исторического веса. Навскидку «Манхэттен» — такая же производственная драма в ретроантураже, как «Безумцы» или «Мастера секса», но, учитывая, что именно тут производят, временами срывается в триллер. Член команды Уинтера сдуру крадет одно из изобретений группы, рассчитывая продать патент, «когда все закончится». И запускает маховик параноидальной слежки военных за физиками — с подозрениями, арестами, допросами и погоней в горячей крови. Адская секретность постепенно отнимает последние силы Уинтера — военные с удвоенным рвением суют палки в колеса исследованиям, которые и без того не ладятся. Уинтер ожесточается, чернеет лицом, срывается на близких, но продолжает упрямо чертить формулы и проводить испытания: ведь у него не просто работа, а Миссия, где слишком многое поставлено на кон.

Определение «производственная драма» наводит на мысль о чем-то монотонном, но «Манхэттен» на поверку оказывается не менее романтичным зрелищем, чем классические «Девять дней одного года» про советских физиков-ядерщиков. Здесь сталкиваются лбами фанатик и вундеркинд — Уинтер и его антагонист Чарли Айзекс, умница, каких рождается один на поколение. Для начала они готовы перегрызть глотки друг другу, хотя у обоих подспудно брезжит мысль, что цель у них общая.

Сериал двигает вперед не только линия тотальной слежки и хорошо прописанная драматургия дружбы-вражды главных героев. Есть еще их чада и домочадцы, красавицы закрытого полигона. Они не задают мужьям лишних вопросов и глазают на симпатичных солдатиков, охраняющих государственную тайну. Дочери Уинтера, рвущейся в Нью-Йорк, приходится забыть о своей мечте. «Эта ваша секретность — кафкианский кошмар!» — отчаянно кричит она родителям и убегает плакать. «По крайней мере она хоть что-то читает», — хладнокровно констатирует жена Уинтера (Оливия Уильямс), идеальная спутница мужчины с Миссией. Сама она биолог и однажды обнаруживает непонятную мутацию у растущих на полигоне цветов — никто не сказал ей, что земля тут подвержена облучению. «Манхэттен» сделан базирующимся в Чикаго каналом WGN, это второе собственное шоу канала после невнятного «Салема», но теперь новичок на сериальном поле выступил мощно — «Манхэттен» смотрится не хуже иных прославленных драм НВО. Сэм Шоу, сценарист «Мастеров секса», вольготно чувствует себя в качестве шоураннера и, по-видимому, лично следит за качеством диалогов — сериал просто напичкан остроумными панчлайнами. В одном из эпизодов девушка из исследовательской группы, захлопнув дверь в лабораторию, пытается ее открыть, чертыхаясь и тупо трясая за ручку, на что ироничный Айзекс замечает: «Знаете, как Эйнштейн определял безумие? Это повторять одно и то же действие...» «Да-да, — на ходу подхватывает девица, — проделывать одно и то же снова и снова, надеясь получить другой результат. Только это придумал не Эйнштейн, а Анонимные алкоголики». По первым эпизодам сериала, где пафос и ирония соседствуют в идеальной пропорции, видно, что его создателям по плечу заявленная амбициозная тема — идея холодной войны носится в воздухе, но подобного сюжета на телевидении еще не было.

World Class

СЕТЬ ФИТНЕС-КЛУБОВ №1

РОДИОНОВА | СПОРТ

КОРПОРАТИВНЫЙ ДУЭТ

клубная карта
27 250*₽
подробности в отделе продаж

* Указана стоимость контракта корпоративного типа членства по торговому предложению «Корпоративный Дуэт» для одного взрослого человека при единовременной покупке карт двумя лицами в клуб World Class Спорт. Стоимость контракта по данному предложению в клубе World Class Родионова для одного взрослого составляет 33 000 руб. Предложение действительно с 01.08.14 по 31.10.14. Количество карт ограничено. Предложение не является публичной офертой. Услуги предоставляются ООО «ИДГ» (ОГРН 1055262012108).



2 200 370

www.worldclass-nn.ru

дорогие удовольствия

Под знаком Пруста и лотоса ЮВЕЛИРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ REVES D'AILLEURS BOUCHERON

Екатерина Истомина



В РАМКАХ парижской антикварной биеннале великий французский дом Boucheron, основанный Фредериком Бушроном в 1854 году и ставший знаменитым благодаря гранд-дамам Второй империи, представил ювелирную коллекцию *Reves d'Ailleurs*. Дизайн украшений и драгоценных часов разработала молодая художница Клер Шуасн, которая поступила на службу в марку в сентябре 2011 года. Перед госпожой Шуасн стояла важная задача, а именно: радикально преодолеть то роковое, фатально-любственное всеобщее настроение, которое заложила в драгоценности Boucheron любимица Тома Форда Соланж Азагури-Патридж (в момент покупки Boucheron группой Франсуа Пино Том Форд руководил домом Gucci, входящим в холдинг бизнесмена, и именно он привлек Азагури-Патридж к работе в ювелирной марке). Соланж Азагури-Патридж, талантливая француженка с сильными марокканскими корнями, сумела предложить особенную философию Boucheron. Это были ювелирные вещи, символизовавшие запретные альковные плоды, жестокие и мучительные любовные страсти, их опасность и их неизбежное очарование. Фатальность, любовный рок, куртизанки и их возлюбленные, словом, весь классический джентльменский набор из романов Оноре де Бальзака. Конечно, Азагури-Патридж

опиралась не только на свой чувственный вкус, но и на историю самого дома, среди клиенток которого было немало величайших куртизанок Франции. Но время неумолимо шло — и прекрасная фатальность стала выглядеть как-то старомодно, ведь и сами прекрасные куртизанки вроде главной любовницы Наполеона III графини де Кастельон (в ее особняке на Вандомской площади, 28, помещается флагманский магазин Boucheron) неизбежно стареют. Так устарела и философия, предложенная Соланж Азагури-Патридж (она, впрочем, покинула ювелирную марку почти сразу же после того, как Том Форд ушел из Gucci, но дело ее жило и развивалось).

Клер Шуасн, работавшая до этого в молодом драгоценном доме Lorenz Baumer, поставила своей задачей изменить существующее течение ювелирных дел. И дизайнер закономерно обратилась в архивы марки, где, разумеется, обнаружила много эскизов и украшений не эпохи Второй империи, а времени модерна. Рубеж XIX и XX веков для Boucheron был временем необыкновенно плодотворным. Именно тогда появился легендарный бестиарий марки, главным героем которого была назначена змея, именно тогда расцвел и ботанический глоссарий, где центральным цветком оказался чертополох. Но Клер Шуасн интересовали вовсе не герои модерна (их широко использовала

Соланж Азагури-Патридж и наследовавший ей Квентин Абадиа), а именно формы и палитры. В новой коллекции не существует единого сюжета. «Высокие» украшения развиваются по намеченным секциям. Так, например, есть восточные вещи, в частности, серьги и кольца, которые отсылают к индийской эпохе Boucheron периода 1920-х годов. Есть цветочный раздел, в котором присутствуют браслеты и кольца, созданные тонко, нежно, невесомо, изысканно, с будуарно-театральным оттенком: это белые с синими вкраплениями лотосы. Есть экспериментальные, вернее авангардные вещи: это кольца, которые носятся сразу на два пальца, данные украшения, с одной стороны, подчеркивают необычные конструкции, характерные для ар-нуво, а с другой, настаивают на восточной теме — в ее французском преломлении.

Но самое главное в новой линейке Boucheron — это продолжение избранного дискурса. А он взывает к импрессионизму, к французской кружевной нежности, к легким чувствительным драгоценным крыльям, к самой тонкой драгоценной работе. Итак, пастозная фатальность и злой любовный рок остались в прошлом: в философии Boucheron на смену Оноре де Бальзаку пришел Марсель Пруст.

*Victoria, LP Fashion Gallery
ул. Алексеевская, 10/16*

Между модерном и ампиром

ЮВЕЛИРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

CHAUMET LUMIERE D'EAU

Екатерина Истомина



ПОЧТИ ВСЕ драгоценные марки представили свои ювелирные коллекции класса haute joaillerie еще в ходе традиционной июльской Недели высокой моды в Париже. Не стал исключением знаменитый французский дом Chaumet, показавший в рамках Недели части своей свежей коллекции Lumiere d'Eau. Название этой новой линейки, в которую, как предполагается, войдут 53 ювелирных украшения, а также 12 парюр, отсылает к исторической драгоценности дома — тиаре Chaumet «Водопад», датированной 1899 годом.

Линия Lumiere d'Eau Chaumet — это коллекция, необыкновенно примечательная с точки зрения выбранной палитры. Ювелирный дизайнер Chaumet Клер Деве-Ракофф выбрала гамму, привычную для стиля ар-нуво, с его увлечением густыми, пастозными до эффектной театральной мрачности синими и фиолетовыми оттенками (любимые стилем фиалки, лилии, чертополох и ирисы), к которым добавлялись болезненные желтые нюансы (к примеру, те же ирисы). Подобная палитра достигается благодаря избранным в наперстки аметистам, бледным опалам, синим и желтым сапфирам, которые сочетаются с фоновыми белыми бриллиантами. Как известно, модерну в любом его национальном варианте свойственна надменная болезненность, чрезвычайно извилистая надломленность, однако таких отчетливо выраженных страдательных эмоций в ювелирных вещах Lumiere d'Eau Chaumet нет. И это связано с тем, что палитра, характерная для модерна, оказалась в весьма прямолинейных рамках французского ампира, конечно, довольно видоизмененного в данном конкретном ювелирном случае, но все равно читаемого. Сегодня стиль ампир востребован многими ювелирными домами, и причина увлечения им весьма банальна. Торжественный ампир дает маркам очередную возможность продемонстрировать «высокие» украшения торжественного же классического облика.

Итак, длинные колье Lumiere d'Eau, созданные из каскада драгоценных бусин, увенчиваются большими круглыми элементами. И в общем и целом конструкция напоминает известные императорские регалии (напомним, что Мари-Этьен Нито, основатель того дома, который впоследствии станет маркой Chaumet, был личным ювелиром Наполеона Бонапарта и готовил часть регалий для его

коронации 1804 года). Колье подобных конструкций характерны для Chaumet: приблизительно такие же были показаны два года назад тоже в рамках биеннале — в коллекции Place Vendome, 12. Кроме того, многие «закрученные» элементы в кольцах отсылают к весьма экзотической конструкции «чалма», также свойственной ампиру. Еще среди ампирных деталей следует отметить драгоценные плашки, скрепляющие ряды бусин, и строгие кутюрные узоры. С другой стороны, было бы не совсем верно аттестовать украшения Lumiere d'Eau только лишь как классические образцы ампира. В этих драгоценностях довольно лукавой французской игры любви и случая. Клер Деве-Ракофф сочетает элементы ампира с деталями ар-нуво, к которым стоит отнести и драгоценные помпоны, созданные из сапфировых бусин, и композиции в форме загадочных раковин. Флагманской драгоценностью (если исключить тиары, предмет исторически необычайно важный для Chaumet; в этом доме никогда не переставали изготавливать драгоценности для головы и прически, хотя такие вещи много раз выходили из моды) следует считать харизматичное короткое колье в форме знака вопроса.

Это украшение, которое, собственно, и наследует исторической тиаре дома «Водопад», сделано из белого золота, с белыми бриллиантами и полупрозрачным горным хрусталем. Хрустальные подвески разного размера закреплены на твердом золотом «ошейнике» и все вместе образуют некий причудливый занавес, такую непроницаемую толщу драгоценного водопада. В этой



прекрасной вещи Chaumet есть что-то невероятно мучительное, но эта мука истинной ювелирной красоты, красоты очень сложной, непонятной, неясной, невыразимой. Собственно, это не совсем украшение, скорее это настоящий драгоценный символ начала трагического и необъяснимого XX века.

«Классика», ул. Ульянова 5

Первый в космосе

О ПРОШЛОМ И БУДУЩЕМ ХРОНОГРАФА EL PRIMERO BY ZENITH

Людмила Аристова



EL PRIMERO — легендарный хронограф швейцарской марки Zenith, придуманный в 1960-х к столетию мануфактуры (кстати, считается, что именно основатель Zenith Жорж Фавр-Жако создал мануфактуру в современном ее понимании — как комплексное часовое производство). На воплощение грандиозных для того времени идей ушло семь лет — на четыре года больше, чем планировалось. В итоге El Primero стал первым в истории хронографом с автоматическим подзаводом, цельным интегрированным калибром, высокой рабочей частотой механизма, календарем, указателем фаз Луны. Но тогда ценителей удивила не только механика новых часов: вместо темного циферблата и ремешка ему в тон — контрасты и узнаваемое сейчас «зенитовское» сочетание светло-серого, антрацитового и синего. Спустя почти пятьдесят лет после выпуска El Primero по-прежнему остается самым точным серийно выпускаемым калибром в мире: только он способен измерять временные интервалы длительностью до 1/10 секунды, а также является одним из рекорсменов по числу полученных наград. Имя первых часов сегодня носит целая коллекция, регулярно пополняемая новыми моделями. Их все объединяют неизменные характеристики калибра: исключительно высокая частота — 36 000 полуколебаний в час, интегрированная в механизм конструкция и значительный для механизма с такой частотой запас хода (более 50 часов!). По данным мануфактуры, для изготовления одного экземпляра El Primero требуется в среднем около девяти месяцев, более 2 500 операций, участие около 150 высококвалифицирован-

ных мастеров и использование 18 различных металлов.

Сегодня у El Primero 23 модификации. Из некоторых премьер Zenith старается без преувеличения делать историческое событие мирового значения. Одно из последних было организовано в буквальном смысле на космическом, недостижимом уровне: в октябре 2012 года хронограф El Primero Stratos Flyback Striking 10th был на руке Феликса Баумгартнера, когда тот совершил прыжок в стратосферу из капсулы, прикрепленной к наполненному гелием воздушному шару, на высоте более 39 тыс. м, и преодолел звуковой барьер. Мануфактура Zenith стала официальным хронометристом и спонсором этого рискованного проекта.

А в июне этого года Zenith объявил о сотрудничестве с The Rolling Stones и о выпуске новой модели El Primero Chronomaster 1969 — первого экземпляра лимитированной серии.

Еще одни из самых ожидаемых новых моделей — новая линия El Primero Synopsis с кремниевым калибром и малой секундной стрелкой на отметке «9 часов».

Пожалуй, любая модель из коллекции El Primero сегодня может без преувеличения считаться одной из самых желанных и самых коллекционируемых. Для этих трепетных поклонников марки на сайте Zenith действует услуга «Выписка из архивов»: в несколько кликов можно получить информацию о любых часах мануфактуры, выпущенных в местечке Ле-Локле, с момента ее основания в 1865 году — точную дату изготовления, выдержки из рекламных каталогов тех лет и так далее.

Milo Premium Plaza
ТЦ «Этаж», ул. Белинского, 63

ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ОДНОГО
ЭКЗЕМПЛЯРА EL PRIMERO ТРЕБУЕТСЯ В
СРЕДНЕМ ОКОЛО ДЕВЯТИ МЕСЯЦЕВ,
БОЛЕЕ 2 500 ОПЕРАЦИЙ,
УЧАСТИЕ ОКОЛО 150
ВЫСОКОКВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
МАСТЕРОВ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
18 РАЗЛИЧНЫХ МЕТАЛЛОВ



ЭКСТРАОРДИНАРНЫЙ ХАРАКТЕР

Лучшие материалы и английская ручная сборка. Full HD экран из устойчивого к царапинам поликристалла сапфира. Бескомпромиссный звук, достигнутый в сотрудничестве с Bang & Olufsen, и камера, сертифицированная Hasselblad. Высокоскоростная связь 4G и личный консьерж в любой точке мира.

Новый Vertu Signature Touch

Узнайте больше в нашем бутике и на vertu.com



Нижегород, ул. Белинского, 63
ТЦ «Этажи», +7 831 438 68 60

VERTU

HANDMADE IN ENGLAND*

Свежо и экологично ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ВЫХОДНЫЕ В ФИНЛЯНДИИ

Анна Павлова



ИЗ НИЖНЕГО НОВГОРОДА В ХЕЛЬСИНКИ ТЕПЕРЬ МОЖНО УЛЕТЕТЬ ПРЯМЫМ РЕИСОМ АВИАКОМПАНИИ FINNAIR ТРИЖДЫ В НЕДЕЛЮ: ПО ВТОРНИКАМ, ЧЕТВЕРГАМ И СУББОТАМ

ЕСЛИ ХОЧЕТСЯ попробовать нетривиальных и экологически чистых лакомств, а времени на длительную зарубежную поездку нет, отправиться на два-три дня в гастрономический тур по Хельсинки и окрестностям — отличное решение. Тем более что спокойный ритм жизни города и комфортные рестораны позволят легко совместить дегустацию изысканных кушаний с деловыми встречами. Начать можно с одной из улочек исторического центра, но лучше — с какого-нибудь острова неподалеку. Не каждая европейская да и азиатская столица может побаловать любителей вкусно поесть рестораном на отдельно стоящем маленьком островке, который находится в пяти минутах езды от центра города и при этом создает иллюзию мирной пасторали далеко от столичной суеты. Для Хельсинки вообще характерно стремление избежать суровых урбанистических пейзажей и максимально растворить город в окружающей среде. Чтобы как следует прочувствовать единение с природой в центре европейского мегаполиса, для первого обеда можно отправиться в ресторан **Savu** в Тервасаари. Ресторан, название которого переводится с финского как «дым» (когда-то давно домашние хозяйства в городе подсчитывали по «дымам»,

то есть по количеству печных труб), разместился в старинном бревенчатом здании, построенном в 1805 году как смоляной склад. Это одно из старейших деревянных зданий в Хельсинки и при этом единственное на всем островке. И надо признаться, ароматы смолы и дыма здесь по-прежнему витают в воздухе и примешиваются к аромату блюд. В Savu официантки в традиционных платках предложат вам блюда традиционного финского меню в легком варианте. На закуску — вяленые томаты с козьим сыром и рукколой, улитки, запеченные с сыром (их подают с тостами в масле и ароматных травах) и рыбно-мясная тарелка с креветками, молодым картофелем и тремя видами соусов. В жаркую погоду вместо сытного первого блюда можно попробовать освежающий холодный супчик из огурца, арбуза и имбиря. А на горячее лучше взять то, без чего, пожалуй, не обходится ни одна финская трапеза — рыбу. Шеф-повар каждого ресторана считает своей святой обязанностью предложить посетителю изысканную рыбную закуску, традиционный рыбный суп по секретному рецепту, который как небо от земли отличается от того, что мы привыкли называть ухой, рыбу на гриле, запеченную, припущенную, маринованную в лимоне или вине... В Savu эта национальная гордость представлена нежней-

шим запеченным лососем с ароматом дыма, его подают на подложке из стручкового горошка, припущенных молодых кабачков и редиса с белым соусом. Напитки можно выбрать по вкусу: тут есть и лучшие сорта местного пива, и свежее белое вино, и кофе, который нальют в чашечку из старинного кофейника прямо на ваших глазах. А в качестве десерта летом идеально подойдет домашнее мороженое с ягодами. Обильными яствами в Savu можно наслаждаться на летней веранде кафе, которая находится прямо у воды и открывает чудесный вид на крохотную бухту внутри островка. Сразу за кафе начинается небольшой естественный пляж, и, если блюда придется подождать — в Финляндии, как правило, никто и никуда не торопится, особенно если дело касается еды, можно понаблюдать за игрой солнца на воде залива, послушать шум ветра в деревьях и помяться над водными играми песиков на огороженном пляже для собак, расположенном по соседству.

Вечером можно заглянуть в один из маленьких старых ресторанчиков ближе к центру Хельсинки. И для томного романтического ужина, и для спокойного вечернего отдыха в компании коллег, и для винной вечеринки с друзьями прекрасно подойдет ресторан **Kuu** на одной из узких мощеных улочек в историческом районе с непривычным для нашего слуха названием Тёёлё. Kuu переводится с финского как «луна», и завсегдаги этого ресторана, который открылся еще в 1966 году как бистро и с тех пор несколько раз менял специализацию, уже во втором поколении повторяют шутку: «Если вы хотите найти что-то получше — отправляйтесь на Луну». Действительно, и атмосфера, и меню заведения не оставят равнодушными ни привычных европейцев, ни взыскательных русских, ни любопытных азиатов. С первой минуты тут чувствуешь себя как дома:



небольшой зал, мягкий свет, светлые обои с неярым узором под старину, несколько безделушек — никакой вычурности, спокойная, но не строгая обстановка. На ужин лучше заказать *Kuu menu*. Вам подадут традиционный для заведения суп с подкопченным лососем, тающим во рту, и вкуснейшими гренками. На горячее — очень нежную, сочную оленину в соусе из портвейна. Вообще, оленина в Финляндии в почете, как и сами олени. Готовить ее тут умеют отменно. Но, если вы собираетесь посетить зоопарк или, допустим, небольшую ферму с оленями в близлежащем национальном парке, оленину лучше попробовать заранее, потому что после того, как с рук покормишь оленя ягелем, заглянешь в его большие глаза и погладишь по мягким рожкам, есть вкусное оленья мясо вряд ли захочется. Местное сырье в *Kuu* есть и в закусках: вам предложат теплый фермерский сыр с джемом из инжира, а на десерт — если, конечно, вы его осилите после сытной трапезы — сливочно-шоколадный чизкейк со свежей смородиной и йогуртовым сорбетом. А еще *Kuu* славится своей богатой винной картой: здесь можно попробовать лучшее вино со всех уголков земного шара, и порой даже устраиваются специальные винные вечера с дегустацией. На второй день пребывания в Хельсинки рекомендуем отправиться... за его пределы. Пожалуй, среди всех городов Финляндии каждый второй россиянин сможет назвать только Хельсинки, да некоторые припомнят еще сказки о Лапландии. В действительности же Финляндия — это не только страна тысяч озер, тысяч островов, тысяч деревьев, но и страна городов. Конечно, за выходные объездить страну не получится, но вот съездить в соседний муниципалитет Эспоо — второй по величине город страны, который вместе с Вантаа и Каунаиненом входит в столичный регион,

стоит. Тем более что поездка из центра Хельсинки туда занимает не более 20 минут. Эспоо трудно назвать городом: у него нет исторического центра, и он больше напоминает скопление коттеджных поселков с несколькими многоэтажными жилыми и деловыми комплексами. Более 80% территории муниципалитета занимает вода, а количество островов там исчисляется сотнями. Помимо заливов и озер Эспоо славится своим национальным парком Нууксио. Этот парк представляет собой нетронутый лес, где можно погулять, покататься верхом или на велосипедах, искупаться и покататься на каноэ в одном из чистейших озер, покормить оленей и даже пойти в настоящий поход. Утолить голод после активности на свежем воздухе можно не покидая парка — в заведении **Aurora Nuuksio**. На полянке в лесу стоит несколько маленьких деревянных домиков, по традиции крашеных глиняной краской в кирпичный цвет, которые и выглядят, и даже пахнут совсем как дома на деревенской улочке. У входа вас встречает хозяин в клетчатой рубашке, вельветовых брюках, потрепанных мокасинах и повязке на голове. Это и есть король гастрономического бала — Пекка Ваананен, шеф-повар, который, по слухам, был приглашен в Штаты на торжества Мадонны и Джорджа Клуни. Контраст между видимостью и реальностью осознается не сразу: входя в полутемную комнату с печкой и простым деревянным столом, украшенным свежими лисичками и цветами, никак не ожидаешь, что сейчас тебя будут кормить блюдами, достойными королевских столов. Сначала в крохотных чашечках подают густой ароматный сливочный суп с лисичками очень нежной кремовой консистенции. На второе — два вида рыбы с грибным соусом, вареным молодым картофелем, томатами, смесью салатов и звездой финской кухни — моршкой. На десерт — мягкое домаш-

нее мороженое с голубикой и земляникой. После обеда Пекка с гордостью рассказывает, что эту рыбу он сам вчера поймал в соседнем озере, лисички в суп и соус набрал сегодня в лесу, а ягоды — да вот они растут, сразу за заборчиком. Кажется, здесь лучше всего проявляется национальная черта финнов — стремление готовить из свежайшего местного сырья: оно считается самым вкусным и полезным. Пекке это по душе: ученик лучших мастеров и известный шеф-повар, он поселился здесь с семьей и открыл этот ресторанчик в лесу, чтобы проводить как можно больше времени на природе. Готовит он сам, иногда, в сезон, ему помогает сын и приглашенные повара, но, как правило, принимает не больше одной группы посетителей в день, чтобы иметь возможность спокойно погулять по лесу. Именно поэтому очередь в этот домик у озера нужно занимать очень заранее — говорят, записываться лучше за пару месяцев. В Эспоо хороши прогулки на яхте, под парусом или на местном водном транспорте, который регулярно курсирует между островками залива. Островки разные — от маленьких песчаных кос до солидных островов с постоянным населением, и поужинать в Эспоо после водной прогулки можно как раз на одном из таких островков. Например, на острове Исо Васиккосаари, название которого переводится с финского как «большой теленок». Здесь расположена вилла **Gula Villan**, специально для любителей яхт оборудованная собственным пирсом. На светлой летней террасе ресторана, напоминающей уютную веранду загородного дома и открывающей чудесные виды на залив, можно отведать творения от шеф-повара Николы Томевски. Тут вам подадут причудливый фьюжн-салат из тающего во рту лосося, томатов, огурцов и салатного микса со сложной кисло-сладкой заправкой на основе соуса песто, который по объему и сытности



АННА ПЯВЛОВА



АННА ПЯВЛОВА

ЕСТЬ ТОЛЬКО ОДИН МИНУС
В ГАСТРОНОМИЧЕСКОМ ТУРЕ
ПО ФИНЛЯНДИИ — СЛОЖНО
УСТОЯТЬ ПЕРЕД ОЧЕРЕДНЫМ
КУЛИНАРНЫМ ШЕДЕВРОМ
И СОХРАНИТЬ ФИГУРУ

вполне способен заменить и второе блюдо. На сладкое рекомендуют попробовать нежнейший сырный десерт с хрустящей корочкой, который подается с шариком домашнего ванильного мороженого и свежим черничным вареньем. Второй город в окрестностях Хельсинки, который стоит посетить, — маленький Порвоо, который славится больше своей богатой историей, нежели современностью. Это второй после Турку старейший город Финляндии, и именно здесь после победы России в русско-шведской войне российский император Александр I утвердил автономию финского народа. Сейчас город мало напоминает резиденцию для приема императорских особ, зато представляет собой живописнейший образец старинного деревянного зодчества. Мощные улочки с разноцветными деревянными и каменными домишками, взбегающие на холмы по обе стороны от реки Порвоо, никого не оставят равнодушными. А чтобы еще более полно насладиться идиллическими деревенскими картинками, уставшие от мегаполиса гости Финляндии могут съездить на ланч в одну из ферм поблизости. Например, в усадьбу **Bosgard**, где на базе старинного имения работает частная ферма. Здесь можно осмотреть главный дом усадьбы, прогуляться по экологической тропе, познакомиться вблизи с принципами экологического сельского хозяйства и, конечно, попробовать блюда из мяса, произведенного здесь же на ферме. В ресторане при ферме вам подадут отличный стейк из парного мяса телят породы шероли, тарелку из шести видов местных колбасок, карпаччо из говядины и жареную колбасу, а также лосось-гриль от местных рыбаков и фирменный медово-яблочный соус с травами и рапсовым маслом. Кстати, мясные деликатесы с фермы можно прихватить с собой: некоторые виды продукции помещаются в вакуумную упаковку. Завершить гастрономический тур по Финляндии можно недалеко от Порвоо, на вилле **Haikko**. Старинное имение, в котором в 1917 году родился глава Российского

императорского дома Владимир Кириллович Романов, уже более полувека функционирует как элитный спа-отель. В старинном каменном особняке есть сразу несколько ресторанов, кафе и залов для мероприятий с подлинными картинами, мебелью позапрошлого века и антиквариатом. Если вы путешествуете большой компанией, то можно выбрать салон с античной мебелью, позолоченными люстрами или с выходом на террасу, а можно — библиотеку. Но какое бы помещение вы ни выбрали, блюда местной кухни заставят вас забыть обо всем. Для начала вам предложат легкую закуску из норвежского лосося, вымоченного в лимонном соке, с рапсовым маслом и свежим укропом. Эту закуску подают с измельченными томатами и хрустящими гренками. На горячее принесут традиционную говяжью вырезку **Naikko**, которую в имении готовят с 1966 года и подают на подложке из овощей с соусом из пиккельсоус и дополняют маслом с травами. Это сочное и очень нежное блюдо получается путем долгого томления парной говядины (каждое утро в ресторан поставляется свежее мясо с близлежащей фермы) при температуре 78 градусов. На гарнир вам предложат ризотто и запеченный молодой картофель, все это дополняется игристым **Asti** и напитками из обширной винной карты ресторана. А на десерт подадут тающую во рту грушево-ягодную шарлотку с шариком кремowego мятного мороженого. Просто, но очень вкусно. Есть, пожалуй, только один минус в гастрономическом туре по Финляндии. Несмотря на то, что высокая финская кухня исключает жирные и жареные блюда, тем, кто заботится о своей фигуре, будет сложно устоять перед очередным кулинарным шедевром от местных шеф-поваров или оставить на тарелке хотя бы кусочек. Это значит, что столь популярный сейчас в Финляндии здоровый образ жизни с ежедневными пробежками, велопрогулками и спортивными упражнениями хотя бы на время должен стать и частью вашей жизни — вместе с такой изысканной, но сытной местной кухней.



ИТАЛИЯ-ФРАНЦИЯ-ИСПАНИЯ
ПУТЕШЕСТВИЕ МЕЧТЫ!



КРУИЗ РЕТРО FM

ВКЛЮЧИ 106.4
ВЫИГРАЙ В СЕНТЯБРЕ!



ЗВЁЗДНЫЕ ГОСТИ: ВАССАРА, ВЛАД СТАШЕВСКИЙ, JOY, ТАНЯ ОВСИЕНКО И ДРУГИЕ!
ЕЖЕДНЕВНО НА БОРТУ – ЗНАМЕНИТАЯ «ВЕЧЕРИНКА РЕТРО FM»!

ПОДРОБНОСТИ НА RETROFM.RU

РЕКЛАМА

0+

Лицензия на осуществление радиовещания – Серия РВ № 22339 от 19 декабря 2012 года
Свидетельство о регистрации средств массовой информации – № МЭ-СЗ-77-48188 от 27



Christian Dior



Lanvin



Christian Dior



Sportmax



Balenciaga



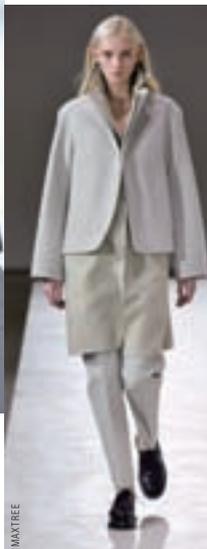
Ann Demeulemeester



Chanel



Akris



Jil Sander



Chloe



Hermes



Celine

Закрытый соблазн СЕЗОН «ОСЕНЬ-ЗИМА 2014/15»

Марина Прохорова



Kenzo



Moncler Gamme Rouge



Miu Miu



Givenchy



Balenciaga



Prada



Calvin Klein



Marni



Givenchy



Sportmax



Marni



Balenciaga

ВЛИЯНИЕ на современную моду разных десятилетий XX века — попеременное и одновременное — это настолько общее место, что говорить о нем почти неловко. Но и деваться некуда. Оно никак не ослабевает, мода продолжает переосмысливать, перепридумывать, перелицовывать все пережитое. В наступившем осенне-зимнем сезоне особенно отчетливо влияние 1990-х и 1960-х. Поговорим сначала о 90-х.

Главные тенденции того десятилетия чувствуются в общем настроении — в том, как сплавлены в коллекциях признаки кутюрной и casualной одежды. Вообще-то различные сочетания сложного портновского искусства с повседневной массовой одеждой — это главный источник вдохновения для дизайнеров как минимум в последние полвека. Но в этом сезоне все выглядит очень четко. Одни и те же тренды настойчиво воплощаются



Prada

Marc Jacobs



Marc Jacobs

Bottega Veneta

Valentino



Sportmax



Akris

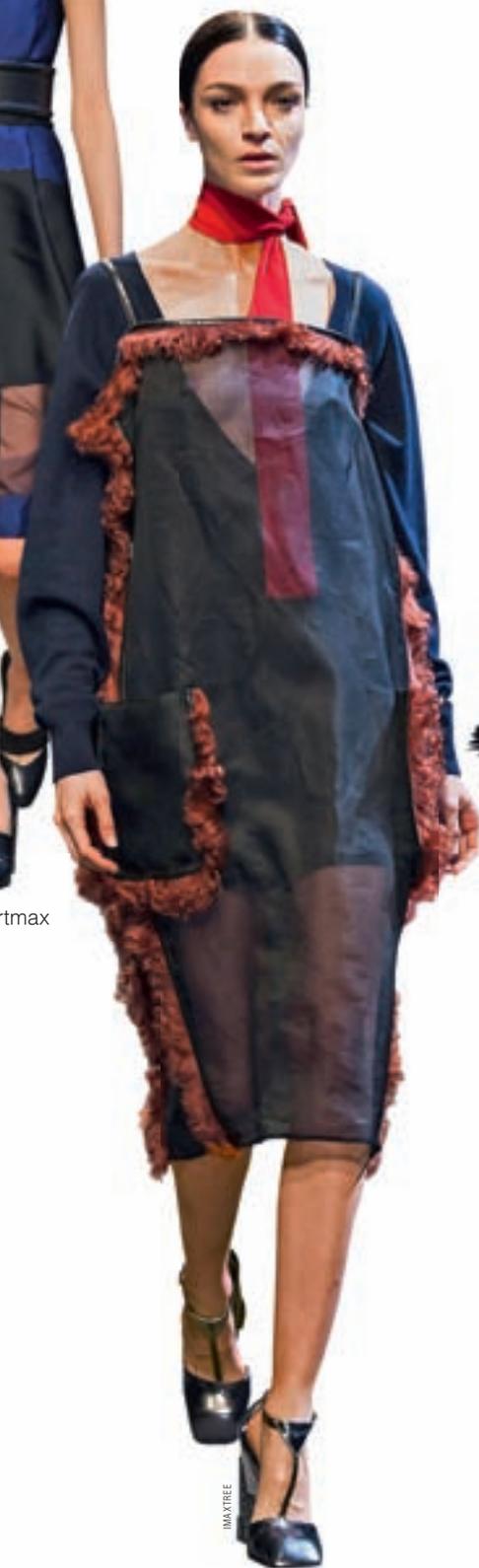
Alberta Ferretti



Ermanno Scervino

Chalayan

Barbara Bui



Prada

и в одежде подчеркнуто элегантной, и в якобы демократичной. Одни и те же силуэты, цвета и способы создания образа видны в уличном милитари и в вечерних нарядах, в дикой кудрявой монгольской овчинке и в обработанной до состояния атласа каракульче, в парче и в трикотаже. Один из важнейших трендов 90-х, оказавших влияние на эту зиму, — асимметрия. Это уже не та асимметрия, к какой мы привыкли за последние сезоны — мягкая, классически-кутюрная, создаваемая воланами и драпировками. Сейчас все так жестко, как не было очень давно, как раз с конца тысячелетия: фалды разной длины и неправильные полы жакетов напоминают о том, что четверть века тому назад стали делать некоторые бельгийцы и практически все японцы. В этом

тренде уже можно считать подступающий деконструктивизм, хотя по-настоящему до экзерсисов с лишними рукавами, застежками на спине и прочими видами разрушения одежды дело не дошло. Зато необходимая для деконструктивистских экспериментов четкая конструкция представлена повсеместно, и надо сказать, что мы давно не видели такого количества жестких пиджаков, прямых платьев и вообще вещей без всякого кокетства и игры соответствующих своему названию и назначению. О 90-х напоминает и главный декоративный прием нынешнего сезона — обилие накладных блестящих металлических молний и контрастных по цвету геометрических планок, не имеющих функционального значения, но выглядящих необходимыми, потому



Ralph Lauren

Lanvin



Dolce & Gabbana Prada



Guy Laroche JW Anderson Akris



Giambattista Valli Lanvin



Antonio Berardi Andrew GN Valentino

что подчеркивают конструкцию одежды, ее форму и объемы. Популярность «normalных костюмов» в этом сезоне огромна, мы видим их практически во всех коллекциях. Нынешний сезон демонстрирует удивительное повышение статуса безликой формальной одежды. Жакет (желательно двубортный), брюки или юбка, блузка под горло, гладкий свитер, пальто — все примерно в одной цветовой гамме, максимально простое и приличное, еще недавно казавшееся бесконечно скучным и, таким образом, лишившееся права на существование внутри модного образа. Конечно, для того чтобы вернуть в моду вещи, давно коротавшие свой век лишь внутри пресловутого «офисного стиля», потребовались большие усилия, продуманность, тонкость, безупречность. Хорошо извест-

но, что ничто не дается так сложно, как простота. Соотношение фактур блузки и пальто, сочетание отворота жакета и планки у блузы — все эти детали и создают фэшн-вариант формальной одежды. Новость в том, что моде вновь потребовалась комплектность, сочетаемость элементов, а небрежность и спонтанность явно утрачивают позиции. Классический стиль нынешнего сезона часто подчеркнуто многослоен, но это новая многослойность, когда каждый из слоев абсолютно отчетлив и называем. То есть не некоторое число как бы случайно надетых друг на друга более или менее бесформенных одежек неопределенного назначения, создававших облик свободного человека, а тупо: пальто, под ним пиджак, под ним жилет, под ним блузка. Правда, часто оказывается, что какие-то из



Valentino

Costume National



Louis Vuitton



Gucci

Jil Sander

Celine



Alberta Ferretti

Kenzo



Louis Vuitton

Miu Miu

Versace



Saint Laurent

этих предметов фиктивны и то, что выглядит пиджаком или жилетом, — лишь внутренние застегивающиеся полочки верхней одежды, но это максимальная вольность. И ключевое слово здесь — «застегивающиеся». Потому что этой зимой все застегивается с высшей степенью надежности. И если незастегнутые пальто еще допустимы (в некоторых случаях даже приветствуются — именно из соображений многослойности), то расстегнутая верхняя пуговица рубашки может лишить весь лук модного шика.

Так мы подошли к одному из ключевых трендов зимы — закрытости. Это настоящая закрытость, глухая. Особенно нагляден этот тренд

как раз там, где многослойности нет, то есть в простых вещах. Платья, закрытые под горло, с длинными рукавами, комплекты из юбок (брюк) и свитеров, комбинезоны и сарафаны поверх водолазок — все это выглядит очень пуритански. Очень важный для этого сезона комплект — прямая просторная блуза-рубашка, застегнутая под горло, с довольно широкой длинной юбкой или же широкими брюками. Такой костюм считается элегантным и законченным. Даже коктейльные и вечерние платья сезона не имеют провокационных декольте, а многие из них, чего мы не видели уже очень давно, имеют еще и длинные рукава. Почти единственная альтернатива абсолют-



Miu Miu Jean Paul Gaultier Moncler Gamme Rouge



Gucci Balenciaga



Kenzo Jil Sander Chanel



Louis Vuitton Prada



Christian Dior

ной закрытости — очень глубокий, но узкий, то есть ничего запретного не открывающий, треугольный вырез.

Другое дело, что эти закрытые платья и топы нередко оказываются совершенно прозрачными, что наносит некоторый урон демонстративной сдержанности. В качестве компенсации многие из них (но не все) снабжены чехлами, накидками, аппликациями. Есть даже прозрачные платья-комбинации, но они чаще всего носятся с закрывающими тело большими жакетами, и нежный просвечивающий шифон виден из-под нарочито грубой верхней одежды, к примеру, больше напоминающего ямщицкий кожан дубленого жакета.

Модная одежда этого сезона должна быть не только закрытой, она еще не должна быть обтягивающей. Облегающих тело, соблазнительных вещей очень мало, по крайней мере у стилизирующих и действительно актуальных дизайнеров. Главные юбки сезона — длинные, не полное макси, а любой длины от колена до щиколотки, и эти юбки не слишком пышные, но довольно свободные. Брюки по большей части тоже прямые, свободные или очень широкие, и тоже разной длины, от середины икры до подошвы обуви. С модой на закрытость связан еще один тренд — в этом сезоне актуальны крупные, даже гипертрофированные воротники.



Prada



Lanvin



Lanvin



Alexander McQueen



Hermes



Barbara Bui



Gucci



Etro



Marni



Fendi



Marni



Celine

Необязательно глухие. Очень популярны для верхней одежды объемные большие отвороты-лацканы. И в то же время много стоячих воротников и заворачивающихся вокруг шеи огромных шарфов-снудов — из трикотажа, или плотной пальтовой шерсти, или — очень важно — из меха. Тот же несколько преувеличенный объем у шеи и головы создают вошедшие в моду после перерыва крупные капюшоны, которые также могут быть и шерстяными, и меховыми, и выполненными целено с одеждой, и контрастными, как башлыки. Скульптурные объемы в этом сезоне сконцентрированы в верхней части одежды — круглые и как будто раздутые плечи это тоже очень

важный тренд. Обычно такой эффект достигается плоскостным кроем при широких рукавах и проймах, как в традиционном кимоно. Рукава явно приспущены с плеча (особенно хорошо это заметно, если они немного присборены у шва), и вещи выглядят великоватыми, безразмерными. Вообще большие вещи очень популярны. В первую очередь это большие, как будто даже неуклюжие жакеты и пальто подчеркнуто квадратного силуэта. Но в меньшей степени актуальны огромные трикотажные свитеры и кофты, шарфы размером с плед или пончо. Но если закрытость этой зимой практически безальтернативна, то объемности и длинным



Ralph Lauren

Christian Dior



Celine



Akris



Hermes



Miu Miu



Gareth Pugh



Moncler Gamme Rouge



Akris

Gucci



Gucci

Hermes

юбкам успешно противостоит очень важный тренд сезона — 60-е. Это бескомпромиссно молодежное десятилетие подразумевает мини. Остро модны вещи в стиле 60-х, причем это чистейшее, не переработанное в современном духе шестидесятничество. То есть одежда четкого, не нарушающего естественных пропорций силуэта, с короткими клешеными юбками, с четкой конструкцией, дополнительно подчеркнутой разными кантами и бейками. Все ясно, оптимистично, невинно. Юбки клеш, маленькие пальто, батники и водолазки, сверттехнологичные материалы, открытые либо пастельные цвета, контрастные либо дополняющие сочетания.

Мода на 60-е очень сильно повлияла на обувь сезона. Очень давно не было сезона, в котором в модных коллекциях практически нельзя найти обуви на высоких каблуках. А такого количества обуви в мужском стиле вообще еще не было. Все виды ботинок, полуботинок, оксфордов, дерби, монков, челси на широком устойчивом каблуке и грубой уличной подошве одинаково актуальны, и носят их с одеждой любого стиля. Явно женская обувь — это всевозможные высокие сапоги с жестким голенищем или ботфорты на низких или в крайнем случае средних каблуках. Туфли с перепонками у щиколотки или на подъеме — тоже на средних и низких устой-



CAT WALKING/GETTY IMAGES/PHOTOBANK.COM

Dolce & Gabbana



Jean Paul Gaultier



Marni



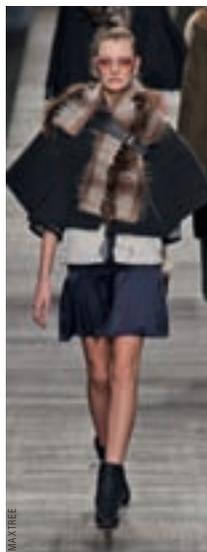
Jean Paul Gaultier



Gareth Pugh



Comme des Garcons



Fendi



Salvatore Ferragamo



Lanvin



Chloe



Acne

чивых каблуках, с тупыми носами. Самая тонкая по силуэту обувь — это лодочки на низкой шпильке и умеренно остроносые ботинки на низкой танкетке. Большая часть модных сумок тоже напоминает именно об эпохе 60-х. Они небольшие, жесткие и очень часто многоцветные, составленные из кусков материала разного цвета и фактуры. Но при этом после довольно долгого перерыва в моду вернулись напоминающие о 90-х мягкие и большие мешки и торбы. В актуальных в этом сезоне фактурах главное — контрасты. О прозрачности, которая обязательно оказывается многослойной, сочетающейся с нарочитыми грубыми материалами, уже было сказано выше. Но не менее важно контрастное сочетание матового с блестящим, которое в этом сезоне создается и с

помощью крупных блоков разных материалов, использованных для одной вещи, и благодаря продуманному сочетанию вещей в комплекте. Лоснящийся бархат и матовый креп, шерстяная фланель и блестящий мех, парча и трикотаж, матовый выющийся мех овцы и сверкающий глиттер — в моде любые контрасты фактуры. Меховая отделка вечерних нарядов, казалось бы, давно забытая, и цветные меховые воротники, шарфы, манжеты и муфты тоже предназначены для создания этого модного эффекта. Вообще мех очень актуален. И самые модные материалы — это кудрявая и естественная монгольская овчина, вытянутая и отполированная, ярко крашенная длинноворсовая коза и скромный по объемам, но очень фактурный каракуль. Длинноворсового меха, крашенного



Barbara Bui



Moncler Gamme Rouge



Saint Laurent

Akris



Givenchy

Sportmax

Bottega Veneta



Louis Vuitton



Moschino

Giambattista Valli



Burberry

Paul Smith

Sportmax



Kenzo

Miu Miu



Akris

Burberry

Christian Dior



Chanel

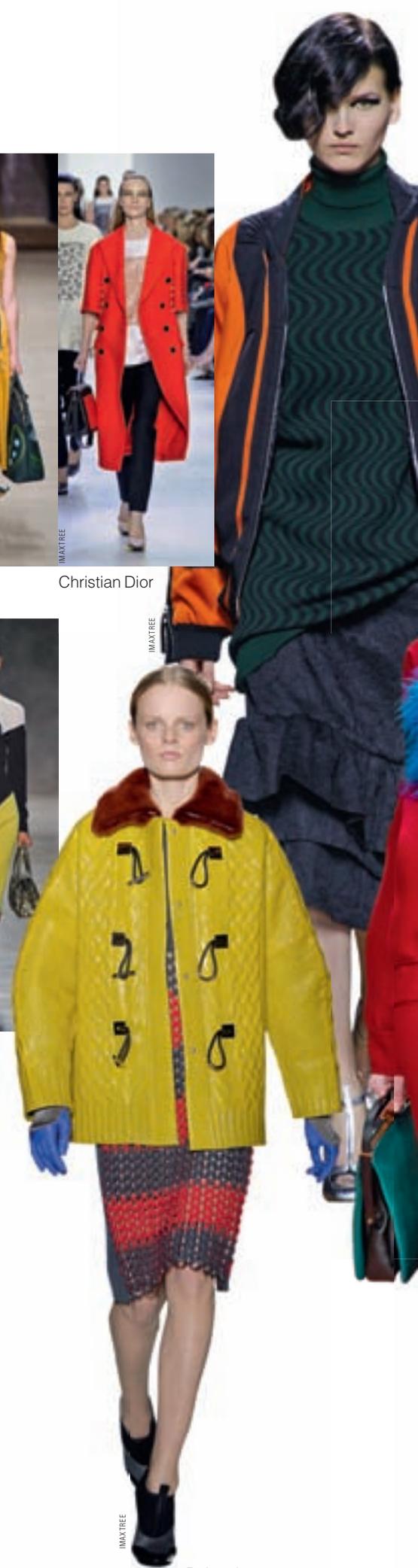
Emilio Pucci



Kenzo

Paul Smith

Bottega Veneta



Balenciaga

в ярчайшие цвета, очень много. Из него шьются и однотонные наряды, и многоцветные, очень пестрые и яркие, имитирующие пэчворк из крашенных шкур. Этот создающий объемы блестящий мех моден до того, что впору почти всерьез говорить о моде на образ снежного человека — так много в этом сезоне шуб, платьев и костюмов из меха со скандально длинным ярким ворсом. Некоторым образом эту идею псевдопервобытности поддерживают трикотажные, очень свободные костюмы из пушистого мохера. Цветовая гамма сезона вполне разнообразна. Очень много ярких цветов. Прежде всего в

моде оказался желтый, крайне редкий в осенне-зимних коллекциях. Но светящиеся оттенки красного, оранжевого, синего, зеленого и фиолетового тоже весьма актуальны. И эти яркие цвета чаще всего используются не соло, а в многоцветии. Геометрические, напоминающие о футуризме узоры в этом сезоне очень крупные и яркие. И для того чтобы подчеркнуть яркость цветных узоров, в качестве фона часто используется глубокий оттенок черного — такого прямого и очевидного сочетания цветов давно не было. Мягкие пастельные цвета также очень актуальны, и главный из этих цветов — бежево-песоч-



Dries Van Noten



Ermanno Scervino



Jil Sander



Chloe



Maison Martin Margiela

Andrew GN



Bottega Veneta

Celine



Paul Smith



Giambattista Valli



Saint Laurent

Hermes

Marni

ный. В дизайнерских коллекциях вещи всех оттенков песка представлены чрезвычайно широко — пожалуй, этот цвет победил мягкий серый, который был основным нейтральным светлым цветом осенне-зимних сезонов лет десять подряд. Но помимо бежевого в моде практически все пастельные цвета — молочный, розовый, голубой, желтый, сиреневый. И они нежнейшие, максимально светлые. Эти пастельные оттенки сочетаются друг с другом, но все же чаще всего они складываются в монохромные ансамбли, в которых разница в полтона достигается даже не за счет окраски, а за счет использования материалов разных фактур.

Хотя крупные яркие геометрические узоры по-прежнему очень популярны и актуальности своей ничуть не потеряли, одновременно в моде оказались и очень delicate узоры. Твидовая рябь, в том числе и цветная, которая может оказаться напечатанной совсем не на твиде. Мелкие, сливающиеся даже на небольшом расстоянии в непонятную рябь принты. Нежная светотень, неявно выраженный эффект деградации и напоминающие паутину тонкие абстрактные узоры сами по себе новостью не являются, но они давно не появлялись в коллекциях, так что их смело можно назвать еще одним свежим сезонным трендом.

Серое ВЫБОР МАРИИ СВИРИНОЙ



1. **Платок,**
Escada Sport, Escada,
10 180 руб.
2. **Сумка,**
Tory Burch, Milo Due,
27 250 руб.
3. **Шапка,**
Johnstons, Pride,
4 600 руб.
4. **Перчатки,**
Johnstons, Pride,
6 500 руб.
5. **Шарф,**
Johnstons, Pride,
13 000 руб.

6. **Джемпер,**
Armani Jeans,
Emporio Armani,
13 470 руб.
7. **Куртка,**
Burberry, Pride,
27 000 руб.
8. **Пальто,**
Burberry, Pride,
67 000 руб.
9. **Сумка,**
Emporio Armani,
Emporio Armani,
50 580 руб.

10. **Ботильоны,**
Zanotti, Milo Uno,
60 990 руб.
11. **Ботинки,**
Michael Kors,
INTERMODA,
19 410 руб.
12. **Парка,**
Burberry, Pride,
38 000 руб.
13. **Куртка,**
Michael Kors,
INTERMODA,
22 600 руб.

14. **Юбка,**
Emporio Armani,
Emporio Armani,
24 960 руб.
15. **Пиджак,**
Emporio Armani,
Emporio Armani,
43 780 руб.

16. **Брюки,**
Emporio Armani,
Emporio Armani,
19 600 руб.
17. **Ботильоны,**
Zanotti,
Milo Uno,
45 540 руб.



18



19



20



21



22



25



23

24



26



27



28

29



30



31

18.
Футболка,
Emporio Armani,
Emporio Armani,
8 670 руб.

19.
Джемпер,
Michael Kors,
INTERMODA,
22 600 руб.

20.
Юбка,
Balenciaga, Milo Uno,
38 560 руб.

21.
Топ,
Escada Sport, Escada,
8 650 руб.

22.
Ботинки,
Michael Kors,
INTERMODA,
18 000 руб.

23.
Сумка,
Michael Kors,
INTERMODA,
29 900 руб.

24.
Ботинки,
Michael Kors,
INTERMODA,
19 900 руб.

25.
Трикотаж,
DVF, Milo Due,
21 420 руб.

26.
Трикотаж,
Tory Burch,
Milo Due,
18 450 руб.

27.
Джемпер,
Burberry, Pride,
35 000 руб.

28.
Трикотаж,
Lanvin,
Milo Uno,
85 390 руб.

29.
Брюки,
Lanvin,
Milo Uno,
59 170 руб.

30.
Худи,
Blugirl, INTERMODA,
27 520 руб.

31.
Брюки,
Blugirl, INTERMODA,
17 600 руб.

46 ДОМ

Эффект 3D

ВЫБОР

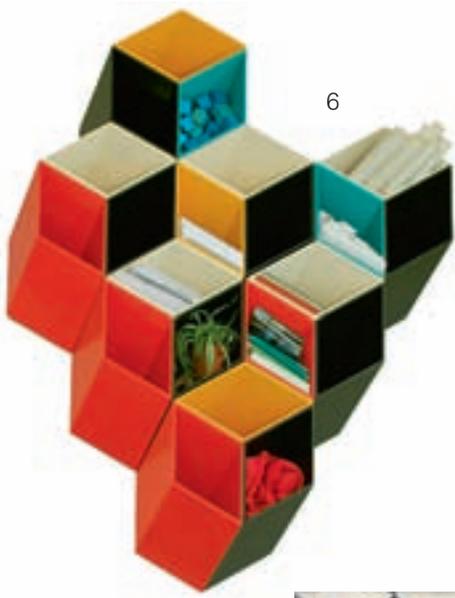
ЮЛИИ ДЮРАН



НЕСКОЛЬКО месяцев назад особенно актуальным был тренд «треугольники». Дизайнеры увлеклись геометрией, и всего милее им простой треугольник: они украшают им мебель, посуду, ткани и прочие домашние штуки. Но этой фигурой познания дизайнеров в геометрии не ограничиваются. Второй их любимец — это ромб. Правда, сам по себе он их мало интересует. Ромб дизайнерам нужен исключительно для того, чтобы создать с его помощью эффект 3D. Это одна из простейших оптических иллюзий, которой еще школьники балуются на уроках: рисуют кубик с тремя сторонами-ромбиками, закрашивают их карандашом разной степени интенсивности — и вот уже с листка пытаясь выпрыгнуть вполне объемный куб. Причем даже располагая столь ограниченными исходными данными, можно придумать разные варианты иллюзии. Все зависит от того, как распределить стороны и цвета. Возможности нынешних дизайнеров по созданию иллюзий практически безграничны, однако им нравится этот старомодный, но по-прежнему работающий прием. Можно было бы предположить, что идею они подсмотрели на картинах Вазарели — у него эта иллюзия тоже одна из любимых. Но нет, копать нужно глубже в прошлое и ближе к дизайну. Кубики, выложенные из трех кусочков древесины разного цвета, были весьма распространенным орнаментом маркетри наряду с натюрморгами, пейзажами и прочими сложносочинен-

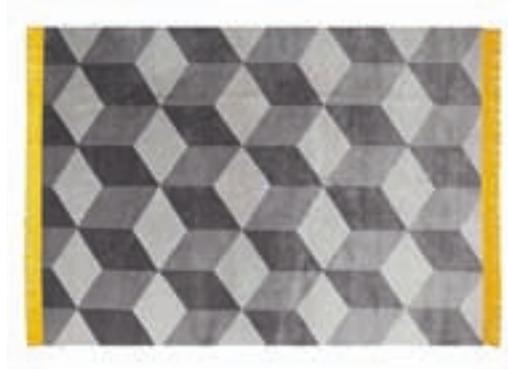
ными картинками. Комоды с обманчивыми фасадами можно найти даже у таких звезд, как Жан-Франсуа Эбен и Жан-Анри Ризенер. Еще чаще, чем на мебели, кубики встречались на паркете, а если провести натуральные раскопки, то можно обнаружить их на мозаичных полах времен античности. Выходит, что эффект 3D в этом его проявлении — один из самых живучих трендов в дизайне. Причем он настолько визуально совершенен, что не нужно даже ничего придумывать. Дизайнеры и не придумывают. Самый архетипичный и самый востребованный вариант орнамента — монотонные черно-серо-белые кубики, которые отсылают к античной мозаике. Особенно органично он смотрится на плитке и камне (например, столик из мрамора *Diploria Monochrome*), но на ткани, обоях и коврах тоже неплохо. Когда в ход идет дерево, как в случае с кушеткой Элизы Строжик и комодом Педро Соуза, понятно, что имеется в виду маркетри. Оба экземпляра, впрочем, уже оторвались от традиций. Строжик сохраняет простоту и симметрию рисунка, но превращает дерево в подобие текстиля, а Педро Соуза строит из своих кубиков целый урбанистический пейзаж. Еще один пример фантазийного подхода — ковер *Ruckstuhl* (кстати, судя по цветам, в нем тоже не обошлось без влияния маркетри). Тут и объемные кубики, и плоские, и стоящие на поллуги между 2D и 3D — рисунок получился куда менее монотонный и узнаваемый.

Главная же новость заключается в том, что эффект 3D создается там, где он вроде бы не нужен, то есть на объемных предметах. Например, полки Бьорна Бликстада состоят из ромбовидных ячеек, но автору это показалось недостаточным, и он покрасил их так, что кажется, будто полки сложены из кубиков. А интереснее всего тема раскрыта в коллекции *Illusion* от 2222 Edition Design. Объем тут кажется не настоящим, а обманчивым, как у нарисованных кубиков. Пуф и стул демонстрируют варианты спецэффектов. Если верхняя грань светлее, а боковые темнее — получается целый кубик, то есть пуф. Если рисунок перевернуть светлой гранью вниз — кубик откроется, как будто у него убрали половину стенок, и превратится в стул. В принципе пуф был бы пуфом, а стул — стулом и безо всяких игр с цветом, но так гораздо интереснее. Главная опасность всех оптических эффектов — они быстро утомляют вплоть до головной боли, тошноты и потери координации. Кубики — это еще не самое страшное по сравнению с мерцающими спиралями, но и с ними надо быть осторожными. У меня, например, после постоянного просмотра картинок глаза разболелись. Так что один столик или пол в гостевой туалете — почему нет, а вот обои в гостиной — это явно лишнее. Хотя если цель заключается в том, что гости не засиживались, то тогда будет в самый раз.



6

7



8



9



10



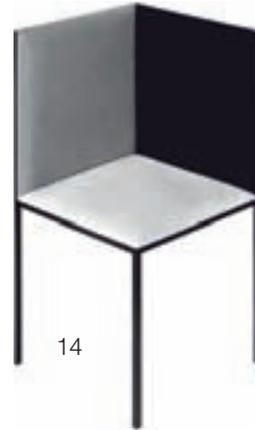
11



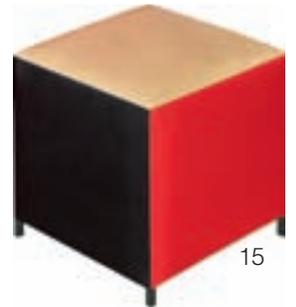
12



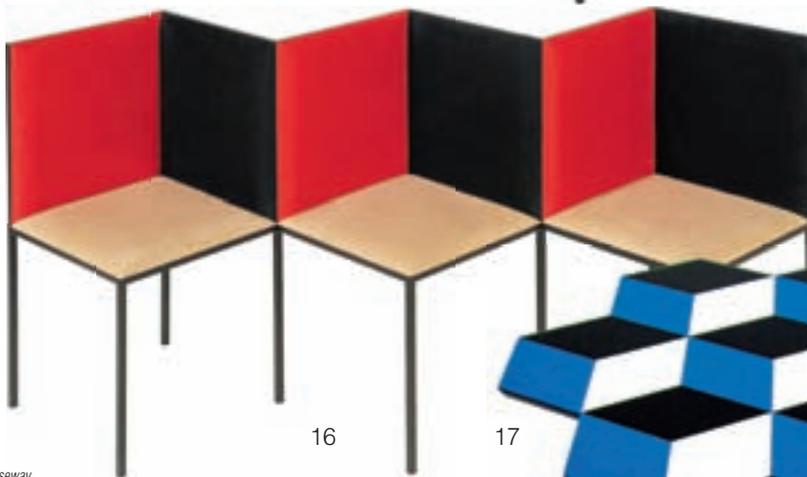
13



14



15



16

17



1

Скатерть и салфетки *Blue Hour*
Chateau de la Resle
www.chateaudelaresle.com

2

Тарелка
Astier de Villate
www.astierdevillate.com

3

Ширма *Simbolo*
Altreforme
www.altreforme.com

4

Кухонка
Elisa Stroyk
www.elisastroyk.de

5

Сталки *Diploia Monochrome*
Pinner Merve Kahraman
www.mervekahraman.com

6

Полки
Bjorn Jorund Blikstad
www.worksby.com

7

Ковер *Infini*
CC-tapis
www.cc-tapis.com

8, 11

Коллекция *Ravenna Chenille*
Osborne & Little
www.osborneandlittle.com

9

Плитка *Geometric Black*
Terrazzo Tiles
www.encaustic-tiles.co.uk

10

Ковер *Dessus Dessus Dessous*
Ruckstuhl
www.ruckstuhl.com

12

Комод *Causerway*
Pedro Sousa
www.pedrosousastudio.com

13

Чехол для iPad
Cakes de Bertrand
www.akcenty.ru

14, 15, 16

Коллекция *Illusion*
2222 Edition Design
www.2222editiondesign.fr

17

Стул *Geometric Living*
Rockman & Rockman
www.rockmanandrockman.com

Декор

ВЫБОР ДАРЬИ ГОЛИЦЫНОЙ



1. **Блюдо для гарнира с крышкой**
Haviland, Haviland&Blumarine
Коллекция Salon Murat
184 900 руб.

2. **Кофейная пара**
Haviland, Haviland&Blumarine
Коллекция Salon Murat
26 300 руб.

3. **Суповая тарелка**
Haviland, Haviland&Blumarine
Коллекция Salon Murat
20 100 руб.

4. **Кофейник**
Haviland, Haviland&Blumarine
Коллекция Salon Murat
128 100 руб.

5. **Обеденная тарелка**
Haviland, Haviland&Blumarine
Коллекция Salon Murat
22 160 руб.

6. **Подсвечник**
Dessau Home, M.House
8 145 руб.

7. **Фонарь «Сквайр»**
Dessau Home, M.House
14 250 руб.

8. **Сет из двух подсвечников «Kantha»**
Uttermost, M.House
16 539 руб.

9. **Люстра**
Rome Murano, Калипсо
337 836 руб.

10. **Столик Sinley**
Uttermost, M.House
50 127 руб.

11. **Консоль «Пализа»**
Tonin Casa, Berloni
25 650 руб.

12. **Настольный подсвечник**
Dessau Home, M.House
15 675 руб.

13. **Стол**
Angelo Cappellini, Калипсо
184 450 руб.

14. **Книгодержатель «Носорог»**
Fancy, Калипсо
2 600 руб.

15. **Сет из трех фигурок «Музыканты»**
Uttermost, M.House
12 617 руб.



16.
Лампа Chelan
Uttermost, M.House
16 027 руб.

17.
Лампа Latah
Uttermost, M.House
15 175 руб.

18.
Лампа Raymer
Uttermost, M.House
20 290 руб.

19.
Стул Sylvana
Uttermost, M.House
56 095 руб.

20.
Часы Tyrell
Uttermost, M.House
32 225 руб.

21.
Часы «Знаки зодиака»
Tonin Casa, Berloni
15 000 руб.

22.
Часы «Павлин»
Tonin Casa, Berloni
12 000 руб.

23.
Кресло
Rattan Wood, Калипсо
74 000 руб.

24.
Кресло Lupetto
Kenzo, Калипсо
158 420 руб.

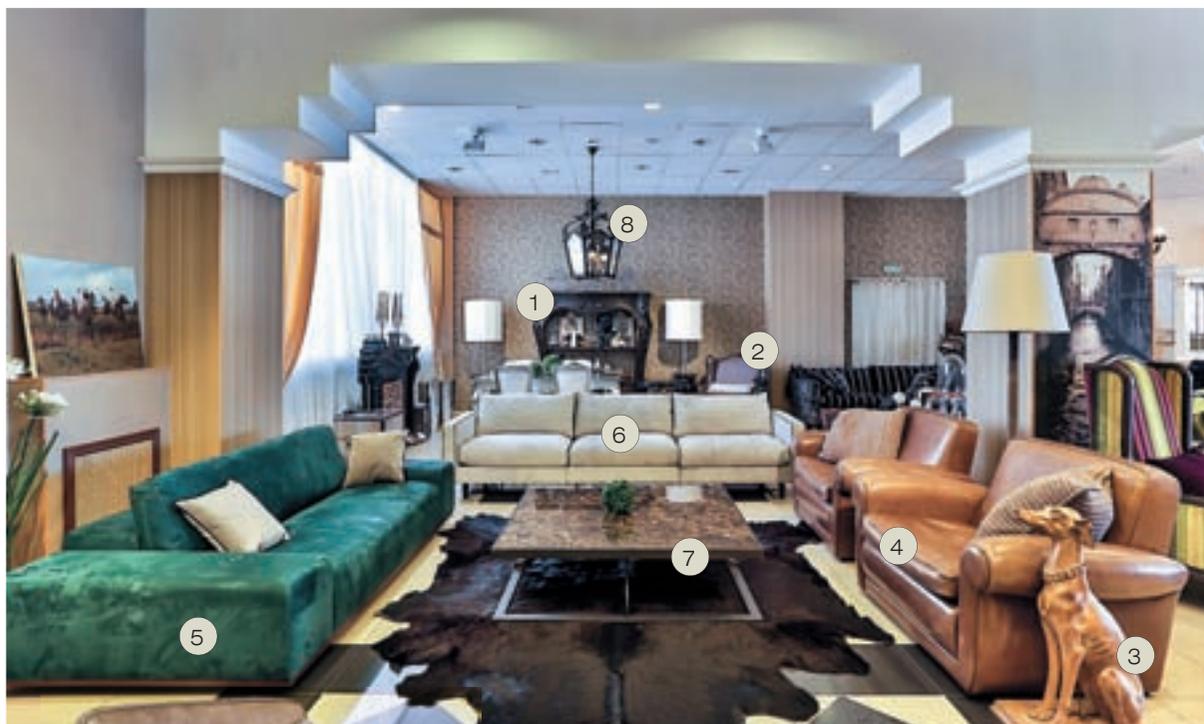
25.
Книгодержатель «Слоны»
Dessau Home, M.House
7 125 руб.

26.
Зеркало Demarco
Uttermost, M.House
30 520 руб.

27.
Зеркало Lucinda
Uttermost, M.House
25 405 руб.

28.
Зеркало Lourosa
Uttermost, M.House
33 759 руб.

29.
Зеркало Sonoran
Uttermost, M.House
55 242 руб.



CHELINI Любой предмет мебели от итальянской фабрики Chelini выдержан во

флорентийском артистически-историческом стиле: уникальный дизайн, изысканная инталия. Резьба по дереву, выполненная вручную, делает каждый элемент неповторимым и сугубо индивидуальным.

Соответствуя всем итальянским стандартам качества, Chelini изготавливает роскошную мебель, выдержанную в классическом стиле фабрики с вековой историей, известной на весь мир. С помощью сочетания самых современных технологий с традиционными техниками, проверенными временем, изготавливается мебель для спальни, гостиной, столовой комнат.



BAXTER Яркий представитель итальянских мебельных фабрик Baxter – производитель мягкой мебели,

в ассортимент которого входят диваны, кровати, кресла, а также аксессуары для дома и ковры из меха пони.

Сочетая в себе несочетаемое, Baxter зарекомендовал себя как узнаваемый мебельный бренд, создающий выразительные модели. Стилистически особенный баланс между английским строгим, иногда даже немного чопорным стилем, и итальянской роскошью, знаменитой своим особенным шиком, дополняется умением профессионалов работать с разными материалами. Преимущественно используя для обивки капризные кожу и мех, Baxter производит только во истину выразительные, узнаваемые модели.



КАЛИПСО

Нижний Новгород, ул.Белинского, 38
Телефон: (831) 421-66-60
interiors-design@mail.ru

1. **Консоль-библиотека**
Chelini, Калипсо
583 130 руб.
2. **Кресло**
Chelini, Калипсо,
бежевая ткань, темное дерево
283 465 руб.
3. **Собака**
Chelini, Калипсо
45 200 руб.
4. **Кресло**
Baxter, Калипсо,
бежевая кожа
317 060 руб.
5. **Диван**
Baxter, Калипсо,
зеленый нубук Monsieur
460 365 руб.
6. **Диван**
Baxter, Калипсо,
серый нубук Stoccolma
541 430 руб.
7. **Журнальный стол**
Baxter, Калипсо,
с мраморной столешницей
186 770 руб.
8. **Люстра**
Chelini, Калипсо,
124 070 руб. (стоимость
со скидкой 25 % — 93 053 руб.)



2



ИТАЛЬЯНСКАЯ МЕБЕЛЬНАЯ ФАБРИКА MEDEA давно зарекомендовала себя как атмосферная, создающая в доме настроение романтики и уютного спокойствия. В широком ассортименте компании представлена мебель для спален, гостиных, кабинетов, прихожих и столовых, а также большой выбор интерьерных аксессуаров. Вся продукция, выпускаемая фабрикой, до сих пор производится с использованием тех традиционных технологий, что и век назад. Сохранение этого технологического наследия является главной причиной соответствия всей мебели фирменному качеству по сей день. Салон итальянской мебели «Калипсо» уже более пяти лет дает возможность нижегородцам приобрести любую мебель фабрики Medea в любом из представленных ею стилей. Будь то классический стиль главного направления производства, ар-деко, представленный в коллекции Mobilldea или русская неоклассика 20-х годов, раскрытая в каталоге Liberty. Тщательный подбор материалов вообще и фурнитуры в частности, а также принципы, не позволяющие игнорировать мелочи, гарантируют нетривиальное качество. Создавая надежную мебель, фабрика Medea привносит в любое пространство изящество и изысканность, выделяя ее на фоне других производителей.



4



5



3



1

1.
Комод
Medea, Калипсо
232 023 руб. (стоимость со скидкой 40% — 139 213 руб.)

2.
Витрина
Medea, Калипсо
102 047 руб. (стоимость со скидкой 40% — 70 079 руб.)

3.
Стол
Medea, Калипсо
296 505 руб. (стоимость со скидкой 40% — 177 903 руб.)

4.
Стул
Medea, Калипсо
91 160 руб. (стоимость со скидкой — 54 696 руб.)

5.
Диван
Zanaboni Miro, Калипсо
373 045 руб. (стоимость со скидкой 40% — 223 827 руб.)



Нижегород, ул. Белинского, 38
Телефон: (831) 421-66-60
interiors-design@mail.ru

Универсальный квадрат MALEWICZ НА НИЖНЕВОЛЖСКОЙ НАБЕРЕЖНОЙ

Мария Савоськина



МИХАИЛ СОЛУННИН

НОВЫЙ ДИНАМИЧНЫЙ
МУЛЬТИФОРМАТНЫЙ ПРОЕКТ,
СОЧЕТАЮЩИЙ АВТОРСКУЮ КУХНЮ,
ВОЗМОЖНОСТИ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ВЫСТАВОК И ПОКАЗОВ И ПЕРЕДОВЫЕ
МУЛЬТИМЕДИЙНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

НА НИЖНЕВОЛЖСКОЙ набережной открылся Malewicz — новый динамичный мультiformатный проект, сочетающий авторскую кухню, возможности для проведения выставок и показов и передовые мультимедийные технологии зала. Все это — во впечатляющих интерьерах. Скромным это место никак не назовешь — лепнина, хрустальные люстры, затмевающие собой все остальное освещение, мебель на заказ и оригинальные декораторские решения в виде сотен рюмочек, которые появляются в неожиданных местах. Король первого этажа — огромный стол из массива дерева, в своей фактуре сохранившего все естественные изгибы и цвета. Над столом — световая композиция, делающая этот объект неожиданно современным. Два частных зала выполнены в другой стилистике — здесь минимализм во всем, включая черно-белые фотографии на стенах. Эффект закрытости от остального пространства здесь достигнут за счет зеркал, покрывающих двери изнутри. Такой же прием использован и в малом зале на втором этаже, только там он еще и усилен за счет вращающихся, а не просто закрывающих проход зеркал. Уединиться можно и на оборудованных мебелью балкончиках второго этажа с видом на набережную. В заведении три барных стойки: две на втором этаже и одна на первом. Этажи между собой соединены лестницей — с торца она выполнена в виде логотипа Malewicz, а зеркальные пролеты будто переворачивают пространство. Лестница же служит и перегородкой между



МИХАИЛ СОЛУНИН



МИХАИЛ СОЛУНИН

большим залом первого этажа и диванной зоной с книжными стеллажами. Шеф-повар ресторана Malewicz Евгений Соломенцев — ученик известного московского ресторатора Анатолия Комма, который единственный из русских поваров удостоился звания кавалера мишленовской звезды. Гастрономическая политика Евгения Соломенцева объединяет лучшие традиции Италии, Испании, Франции и России. Сказалось и влияние учителя: блюда не следуют классическим канонам национальной кухни — они интерпретированы под фьюжн, но адаптированы под русский менталитет. Также в меню представлены блюда высокой кухни с применением молекулярных технологий. В качестве холодной закуски предложены два вида тартара: из говяжьей вырезки, замаринованной с трюфелем, в сфере из соуса на основе рукколы и малины, с луком шалот, перепелиным желтком и чипсами из бородинского хлеба (580 руб.) и из охлажденного филе норвежского лосося в сфере из соуса песто с яблочным снегом, перьями лука сибулет и кремом из бальзамика (550 руб.). Карпаччо из цукини готовят в дровяной печи с кнелями из овечьего сыра (240 руб.), спинку охлажденного норвежского лосося подают с кресс-салатом шизо, яблочным снегом, цитрусовым маринадом, кремом из бальзамика и соусом песто (500 руб.), а охлажденное филе тунца — с фисташковой сальсой, яблочным снегом, кунжутным маринадом, кремом из бальзамика и соусом песто (650 руб.). Горячие

закуски: гречотто в винном соусе с пастой из белых грибов и трюфельной пенкой (420 руб.), яйцо пашот со спаржей, приготовленной в дровяной печи на ольховых углях с трюфельной пенкой, красной икрой, перьями лука сибулет и соте из овощей (350 руб.), морской гребешок со шпинатом и трюфельным капучино (670 руб.). Среди салатов есть несколько позиций, выбивающихся из традиционного набора. Например, салат «Мескун» с миксом листьев салатов, болгарским перцем, красным луком, огурцом, помидором, редисом, стеблем сельдерея, кедровыми орешками и трюфельным маслом с заправкой на выбор — медово-горчичной или айоли (350 руб.). В салат с перепелкой, предварительно замаринованной в винно-ореховом соусе и приготовленной в дровяной печи, добавляют помидоры черри и крем из бальзамика (620 руб.). Салат «Club» — салат в стиле Malewicz с рукколой, салатом айсберг, пармской ветчиной, куриной грудкой, перепелиным яйцом и помидором (420 руб.). Есть несколько интересных супов. Кокосовый суп в паназитском стиле готовят с креветками, гребешками, мидиями и листьями салата романо (480 руб.), суп из телячьих хвостов — с сельдереем, томатами и морковью (400 руб.). Есть также овощной суп в стиле минестроне (430 руб.) и суп из белых грибов (450 руб.), которые подают со сметанной сферой. Выбор горячих блюд довольно обширный. Тут и ризотто с белыми грибами (490 руб.) и пармской ветчиной (560 руб.), и спагетти карбонара (450 руб.),

и фетучини с креветками, морским гребешком и голубыми мидиями (650 руб.). Среди рыбных основных блюд есть креветочные котлеты с пюре из зеленых овощей, кресс-салатом шизо и хворостом из порея (750 руб.), блюдо «Красный квадрат» из филе норвежского лосося, приготовленного в низкотемпературной печи, с соусом из зеленых овощей, спаржей, кенийской фасолью и брокколи (900 руб.). Сибас, или дорадо, готовят одним из следующих способов: в дровяной печи на розмариновом хворосте (400 руб./100 г), в цитрусовом маринаде в фольге с овощами (400 руб./100 г) либо в виде филе, приготовленного в дровяной печи на ольховых углях, с овощами в паназитском стиле (890 руб.). Мясные блюда представлены замаринованным фермерским цыпленком, приготовленным в дровяной печи на ольховых углях, с рукколой и сладкими томатами (780 руб.), бургером Malewicz из трех сортов мяса, приготовленным в дровяной печи на ольховых углях (800 руб.), замаринованной корейкой молочного теленка, приготовленной в дровяной печи на розмариновом хворосте (1250 руб.), ростбифом из говяжьей вырезки в трюфельном маринаде и с белыми грибами, приготовленным в дровяной печи на вишневом хворосте (1300 руб.). На десерт особо рекомендуют малиновый суп (290 руб.) и мороженое в сфере на яблочном снеге (400 руб.), есть также манговый торт (360 руб.), яблочная слойка (320 руб.), трюфельный флан (480 руб.), десерт «Три шоколада» (340 руб.), ромовая баба (350 руб.) и крем-брюле (270 руб.).

Осень в яблоках

НОВИНКИ МЕНЮ НИЖЕГОРОДСКИХ КАФЕ И РЕСТОРАНОВ

Мария Савоськина



«САНКЦИОННОЕ МЕНЮ»
С БЛЮДАМИ ИЗ ВРЕМЕН СССР
И «ЗАПРЕЩЕНКА» —
С БЛЮДАМИ ИЗ ЗАПРЕЩЕННЫХ
ИМПОРТНЫХ ПРОДУКТОВ

В «БЕРЕЗКА-БАРЕ» на закуску шеф-повар подает домашнее лечо из классического набора сезонных овощей на бординских тостах (165 руб.). Оригинально оформленный салат с лисичками и молодым мини-картофелем с добавлением салатных листьев, свежего огурца и редиса, подается с простоквашей (185 руб.). Далее предлагают суп-гуляш с телячьими щечками (295 руб.), а на горячее можно заказать котлетки из лосося с тыквенным пюре и соусом из черноплодной рябины (385 руб.) или бефстроганов с белыми грибами, жареным картофелем и хреновой закуской (435 руб.). Из тыквы и яблок делают фреш (298 руб.), получается неплохой витаминный микс. А еще в ближайший месяц здесь можно попробовать блюда из двух спецпредложений: «Санкционное меню» с блюдами из времен СССР и «Запрещенка» — с блюдами из запрещенных импортных продуктов. В первом случае гостя ждет мясная тарелка «ГОСТовских колбас» (255 руб.), тарелка «наших» сыров (215 руб.), салат «Столичный» (215 руб.) и форшмак из сельди (185 руб.) на закуску. На горячее предложена жареная скумбрия с отварным картофелем на гарнир (295 руб.) и шницель по-министерски с картофельным пюре (275 руб.). На десерт — пломбир «ГОСТ» с шоколадной крошкой в металлической креманке, как в любом кафе СССР (165 руб.). Среди «запрещенных» блюд есть «Хватай и

беги» — ассорти из итальянских мясных деликатесов (985 руб.), карпаччо из норвежского лосося с ростками каперсов и пармезаном «Заморский перебежчик» (345 руб.), итальянская парма с редькой, рукколой, пармезаном и вялеными томатами под кодовым названием «Последняя итальянская посылка» (365 руб.). Французский сыр с белой плесенью камамбер панируют в кунжуте и подают с чатни из манго (395 руб.), а чизкейк из запрещенного сыра «Филадельфия» со свежими ягодами подают как блюдо под названием «Не больше двух в одни руки» (225 руб.). Как говорится, в каждой шутке лишь доля шутки. Сезон яблок в кафе «Карамель» принес гостям такие предложения от шеф-повара, как новый салат «Вальдорф» с виноградом, яблоками и грецкими орехами (250 руб.) и салат с карамелизованной курицей, яблоками и сельдереем (280 руб.). В супы также добавляют яблоко: есть крем-суп из цукини с яблоками (230 руб.) и яблочно-морковный суп с кусочками утки конфи (270 руб.). В горячих блюдах яблоки тоже очень органичны: филе индейки подают с жасминовым рисом и яблочно-анисовым чатни (380 руб.), утиную грудку — с карамелизованными яблоками и малиновым соусом (530 руб.) и свиные медальоны с яблоками и сливочным соусом «Кальвадос» (430 руб.). Хороши и яблочные десерты, например яблоки конфи с медом и ванильным соусом на бри-

оше (180 руб.), всеми любимая шарлотка с яблоками и ванильным мороженым (210 руб.), яблочно-анисовое варенье с апельсинами (50 руб.) и яблочный компот с анисом и лаймом (250 руб.). Также у гостей кафе есть возможность оценить рецепты известных шеф-поваров, в том числе мишленовских, в исполнении Сабины Мельничук. Шеф-повар «Карамели» выбрала несколько своих любимых блюд и предложила их своим гостям. В специальном меню представлены блюда по рецептам Поля Бокюза: салат «Баккала» с треской и картофелем, куриные потрошки «воль-а-венте» в соусе с белым сухим вином и с бриошем, пряная телятина в слоеном тесте. Есть блюда от Джейми Оливера, такие как куриные грудки в горчичном соусе, морковный суп с нутто и тмином и ароматная говядина с жасминовым рисом. По рецептам Гордона Рамзи приготовлены равиоли с семгой и креветками, припущенные в супе-биск, под соусом велуте с лимонным сорго и помидоры конфи с козьим сыром. От Феррана Адриа — суп из лука порея и картофеля с яйцом пашот, от Алена Дюкаса — запеченная индейка с корнеплодами, от Жан-Ива Лерангера — рыбное ассорти с королевским бульоном. Еще в меню предложен тартар из морских гребешков с крем-фреш и икрой, который подают в охлажденном консоме из базилика (руб.) и тартар из тунца и чили с помидорами.

ВСЕ ХИТЫ ЗДЕСЬ!

101,4



ХИТ FM

Лицензия РБ №20228 от 28.03.2012г.

реклама

16+



МИХАИЛ СОЛУНИН



МИХАИЛ СОЛУНИН

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
СПОРТСМЕНЫ ОДНОГО ИЗ
СПОРТКЛУБОВ ДАЛИ
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОДУКТАМ
ДЛЯ НАБОРА МАССЫ И
КОРРЕКТИРОВКИ ВЕСА



МИХАИЛ СОЛУНИН

В кафе «Тарантино» — интересное фитнес-меню. Профессиональные спортсмены одного из спортклубов дали рекомендации по продуктам для набора массы и корректировки веса, а повара «Тарантино» создали меню из блюд, идеально подходящих к употреблению до и после тренировок. В итоге набирающим массу предлагают до тренировки подкрепитьсья пловом из перловки с белыми грибами в оригинальной подаче на тостах из бородинского хлеба (275 руб.) и гречотто с индейкой, обжаренной на гриле (325 руб.). После спортзала рекомендуют воздушную творожную запеканку со свежим ананасом (175 руб.), паровые котлетки из щуки с овощами на гриле (245 руб.), овощной салат с подкопченной треской (245 руб.). Из напитков есть смузи из черной смородины с листьями мяты и имбирным сиропом (215 руб.), грейпфрутовый фреш с имбирем (185 руб.) и морковный фреш со сливками (185 руб.). Для тех, кто нацелился на снижение веса, до физической нагрузки рекомендуют съесть рагу из индейки с брокколи, цукини и фасолью (345 руб.) или паровую треску на подушке из овощей с карри (295 руб.). После тренировки, по мнению спортсменов и поваров, можно съесть мягкий творожный сыр с брокколи, цветной капустой и небольшими хлебными чипсами (215 руб.), салат из кальмаров и овощей (215 руб.) или свежие листья салата с морепродуктами и болгарским перцем (265 руб.). Идеальным напитком станет зеленый чай с имбирем и гречишным медом (165 руб.), чай с брусникой, шиповником, мелиссой и медом (165 руб.) и грейпфрутовый фреш с имбирем (185 руб.). Новинки меню кафе «Тако» уже оценили многие гости. Привлекает оригинальностью подачи салат из малосольной скумбрии со сливочным сыром и печеной свеклой — подаются они на тонких подсушенных ломтиках хлеба (250 руб.). Из новых салатов есть также микс салатов с куриным рулетом, жареными кабачками и сырным соусом (260 руб.) и салат из томленой в печи утки с листьями салата и бальзамиком (340 руб.). В качестве горячей закуски из новинок появились жульены по-итальянски. В меню два варианта этого блюда: с шампиньонами и сыром чеддер (245 руб.) и с курицей и соусом бешамель (265 руб.). Кроме вкусовых

качеств эти жульены отличают нестандартность оформления и подачи — в крупных рифленых ракушках, которые на итальянском называются Conchiglioni. Далее предлагают попробовать насыщенный мясной суп из телячьих хвостов с печеными овощами (260 руб.). Еще есть сырный суп с чесночными гренками (340 руб.) и морковный крем-суп с кокосовым молоком (240 руб.). Основные блюда из ряда нововведенных — филе палтуса с картофелем и томатами (480 руб.), утка под медовым соусом с глазированными яблоками (480 руб.), ягненок с можжевельными ягодами и мятым картофелем (480 руб.) и свиная рулька, тушенная в пиве, с рагу из овощей (750 руб.) — это блюдо рекомендуется заказывать на двоих. В корчме «Веселая кума» гостям предложат меню из сезонных продуктов. На закуску есть салаты «Балакучий язычок» с языком, копченой курицей и жареными лисичками (300 руб.) и «Паночка-гурманочка» — тоже с жареными лисичками и курицей с добавлением листьев салата, помидорок черри, сельдерея и сухариков (260 руб.). С лисичками готовят и жареный картофель (280 руб.). Из картофеля делают и блюдо под названием «Бульба-Провінціалочка» — картофель фаршируют свининой и томят в сметанном соусе (280 руб.), а баклажан, кабачок и помидор фаршируют белыми грибами, шампиньонами и лисичками с беконом, языком и курицей, подают со сливочным соусом (300 руб.). Из супов в корчме этой осенью предлагают суп-пюре из трех видов грибов (320 руб.) и овощной суп-пюре с лисичками (220 руб.). В качестве основного блюда попробуйте баранину с картофелем, лисичками и томатами, томленную в горшочке с лучком и чесночком в сливочном соусе (450 руб.), домашние котлетки из свинины, запеченные с картофелем и лисичками в сливочном соусе (450 руб.) или запеченного судака с лисичками, овощами и сыром, которого подают с оладьями из кабачков (420 руб.). На сладкое есть тыквенные оладьи с медом и сметаной (250 руб.) и яблочный бисквит с лесными ягодами (200 руб.). Запас витаминов помогут пополнить сезонные свежевыжатые соки: из сельдерея (200 руб.), яблочный (190 руб.), морковный (190 руб.) и тыквенный (220 руб.).

ПРЕМЬЕРЫ С 1 СЕНТЯБРЯ НА ТНТ

20:00

УНИВЕР

20:30

**РЕАЛЬНЫЕ
ПАЦАНЫ**



ПОНЕДЕЛЬНИК - ЧЕТВЕРГ

16+

реклама

Меню со звездами

ПРЕДЛОЖЕНИЯ РЕСТОРАНОВ ПРИ НИЖЕГОРОДСКИХ ОТЕЛЯХ

Мария Савоськина

НИЖЕГОРОДСКИЕ РЕСТОРАТОРЫ ПРИ ОТЕЛЯХ ДЕРЖАТ МАРКУ И ПРЕДЛАГАЮТ МЕНЮ, ПОЛНОЦЕННЫЕ КАК ДЛЯ ОФИЦИАЛЬНЫХ БАНКЕТОВ, ТАК И ДЛЯ СЕМЕЙНЫХ ТОРЖЕСТВ ПО ЛЮБОМУ СЛУЧАЮ

В **СТОЛИЦАХ** и крупных городах мира рестораны в отелях давно стали самостоятельными достопримечательностями, причем не только для любителей гастрономического туризма. Многие из таких заведений являются обладателями мишленовских звезд и конкурируют друг с другом за модных шеф-поваров. Наша планка, конечно, не так высока, но нижегородские рестораторы при отелях тоже держат марку и предлагают меню, полноценные не только для банкета командировочным, но и для семейных или корпоративных торжеств по любому случаю. В ресторане отеля **Azimut** гостей ждет меню a la carte, предлагающее в основном блюда русской кухни. Так, в закусках среди всевозможных ассорти есть канапе с лососевой икрой (110 руб.), домашние маслята с маринованным луком (90 руб.), грибной жульен (110 руб.). Салаты представлены мясным оливье (180 руб.), салатом с курицей и ветчиной, уложенными слоями с сыром, болгарским перцем, яйцом и зеленью (160 руб.), рыбным салатом с малосольной семгой и лососевой икрой (210 руб.), двумя вариантами «Цезаря»: с жареной куриной грудкой (250 руб.) и с тигровыми креветками (420 руб.). Из супов рекомендуют попробовать уху из семги (190 руб.) и фирменный гуляш — острый, насыщенный суп из говяжьей вырезки, картофеля, бекона и сладкого перца (250 руб.). Есть в меню и фирменное горячее — бургер Azimut с сочной котлетой из говядины, томатами, луком, маринованными огурчиками в подрумяненной булочке с листьями салата (390 руб.). В качестве основного блюда из мяса также можно заказать говядину по-строгановски (450 руб.) или свиные медальоны в сливочно-грибном соусе (410 руб.). Из рыбных блюд

предлагают заказать семгу под сливочным соусом (440 руб.), из птицы — котлету по-киевски (340 руб.) или шницель из куриного филе в панировке из белых сухарей (230 руб.). Для поклонников русской кухни есть пельмени: «Сибирские» со сметаной (240 руб.), запеченные с грибами и сыром (250 руб.) и пельмени с лососем под сливочным соусом (330 руб.). Альтернативный вариант горячим блюдам — паста. В меню имеются спагетти карбонара (250 руб.), спагетти с курицей, болгарским перцем и томатным соусом (230 руб.) и тальятелле с морепродуктами и пармезаном (390 руб.). К завтраку и не только предлагают блинчики с джемом или со сгущенным молоком (80 руб.) и домашние сырники со сметаной (110 руб.). На десерт хороши сырно-творожный пирог (110 руб.), шоколадный торт (220 руб.), штрудель с грушей, яблоками и грецкими орехами (160 руб.). На основе яблок здесь, кстати, составлено отдельное осеннее меню, включающее в себя салат с яблоком, грецкими орехами, голубым сыром и кленовым дрессингом (250 руб.) и яблочно-тыквенный крем-суп с жареными семечками и орехами (240 руб.). На горячее в этом особом меню — свиной стейк, глазированный медом, его подают с жареными яблоками и картофельным пюре (440 руб.), а на сладкое — десерт из карамелизованного яблока с

ванильным мороженым, медом и кедровыми орехами (190 руб.).

В кафе отеля **Sova** гостям и всем посетителям предлагают новые фирменные блюда от шеф-повара. В меню есть копченая буженина из свиной шеи (390 руб.), форель горячего копчения, которую подают с листьями салатов и таджакскими маслинами в заправке из выдержанного бальзамика и с пшеничными тостами (590 руб.). Новые супы — густой суп из оленины, ягненка и овощей (530 руб.) и крем-суп из тыквы с обжаренными семечками (390 руб.). На горячее попробуйте голень ягненка, запеченную с розмарином: ее подают с кус-кусом и овощами (1190 руб.). Рекомендуем также пельмени из оленины с бульоном и сливочным соусом из боровиков (590 руб.) и ассорти из копченого мяса: свиной грудки с острым перцем и чесноком, буженины из свинины и говядины, телячьего ростбифа, к которым подают три ядреных приправы (990 руб.). Для любителей блюд, приготовленных на гриле, есть мраморная говядина (1490 руб.), корейка ягненка (1290 руб.), свиная корейка с косточкой (590 руб.), свиная шея (590 руб.), цыпленок (490 руб.), перепела и оленина (1190 руб.). Удобное предложение не только для гостей отеля, но и для всех посетителей, не успевающих перед работой позавтракать, — новые





поздние завтраки, которые подаются до 15 часов. Есть три варианта (по 490 руб.). Английский состоит из яичницы глазуньи, охотничьих колбасок, свежих томатов, жареного бекона, фасоли в соусе барбекю, тостов и соуса тартар. В американском варианте — гамбургер, картофель фри, жареный бекон, яичница из перепелиных яиц и соус барбекю, во французском — тосты, яйца «Бенедикт» с голландским соусом, свежие томаты, запеченный картофель и жаренные на гриле ветчина и спаржа.

В меню ресторана в «**Маринс Парк Отель**» гостям предлагают блюда европейской и русской кухни, а также новинки от шеф-повара. Сейчас блюдо от шефа — это фахитос. В меню есть фахитос с курицей (290 руб.), с морепродуктами (320 руб.) и с говядиной (490 руб.). На сладкое шеф рекомендует пахлаву с мороженым (150 руб.). В основном меню кроме разных ассорти есть семга специального посола с маслом (115 руб.), сельдь с картошечкой (120 руб.), телячий язык под медовой заправкой (260 руб.), разносолы по-домашнему (85 руб.), из горячих закусок имеются жюльены: есть куриный (100 руб.) и из шампиньонов (170 руб.), блинчики с лососевой икрой (220 руб.) и тигровые креветки по-тайски (450 руб.). Салаты для удобства гостей разделены на разделы: мясо и птица, рыба и морепродукты, овощные салаты. В составе салата «Казанова» — говядина, куриное филе, сухарики с сыром, зеленый горошек, яйцо, овощи и маслины (245 руб.). В мясной салат «От шефа» добавляют креветки под пикантным соусом (275 руб.), как и в «Цезарь» (350 руб.), лосось подают на подушке из брынзы и креветок (280 руб.), легкий салат «Фитнес» готовят из свежей капусты, овощей и картофеля фри и подают под оливковой заправкой (95 руб.). Еще один интересный салат — с кедровым орехом, болгарским перцем, виноградом и оригинальным соусом из

маракуйи (180 руб.). Первые блюда представлены ухой «Нижегородской» из семги и судака (270 руб.), сборной мясной солянкой (135 руб.), борщом с мясом и черносливом (115 руб.), куриным бульончиком (80 руб.), есть также крем-суп из шампиньонов (220 руб.) и сырные супы: с курицей (200 руб.) и с лососем (270 руб.). В качестве основного блюда можно выбрать стейк «Центральный», приготовленный из свинины, фаршированной шампиньонами и сметаной (325 руб.). Среди мясных горячих блюд есть медальоны из говяжьей вырезки с грибным соусом (695 руб.), домашние пельмени, запеченные с белыми грибами, под сметанным соусом (300 руб.), бифштекс рубленый с беконом (280 руб.), рулетик куриный с творожным сыром в кедровых орешках (255 руб.). Тем, кто предпочитает вторые блюда из рыбы, предлагают стейк из норвежской семги, который по желанию гостя зажарят на гриле или приготовят другим способом (550 руб.), жареную радужную форель (360 руб.), рулетики из семги с творожным сыром (370 руб.), блюда из судака: запеченное в сметанном соусе с брокколи и сыром филе судака (420 руб.) или судака отварного с польским соусом (280 руб.). Есть даже паста с тунцом и грибами (245 руб.) и черные спагетти с лососем и сыром (310 руб.). К слову о пасте: есть и классическая карбонара с беконом (230 руб.), и лазанья с овощами, жареной говядиной и пармезаном (320 руб.), и фарфалле с курицей и жареными овощами (235 руб.). На сладкое меню ресторана предлагает выбор из нескольких вариантов десерта с мороженым (по 100 руб.) и традиционных европейских десертов: тирамису (250 руб.), яблочного штруделя (250 руб.), штруделя с вишней и творогом (290 руб.) и разных чизкейков (270 руб.).

Ресторан «**Чайка**» в отеле «**Волна**» считается старейшим рестораном города не только в гостиничном сегменте, но и в Нижнем



Новгороде в целом. В меню ресторана, относящегося к классу люкс, представлены блюда европейской, русской и японской кухни. Кроме того, к обширному основному меню регулярно добавляют сезонные блюда. В осеннем меню ресторана появились новые закуски. В тартар из тунца добавляют авокадо, сыр «Филадельфия», перепелиные яйца, маринованную спаржу, салат фризье, редис, анчоусы. Подается закуска под стеклянным колпаком с тостом с зеленым маслом (580 руб.). Также гостям предлагают мясную тарелку с такими деликатесами, как сыровяленая шейка копа, говядина брезаола, утиная грудка, пармская ветчина, колбаса чоризо, дополняют закуску гренки с козьим сыром и маринованная спаржа (540 руб.). Среди осенних салатов — сложносочиненный салат из запеченной свиной корейки с маринованными огурцами и красным луком, заправленный майонезом с чесноком и соевым соусом, с припущенным корнем сельдерея, приправленным зерновой горчицей, с рукколой, томатами черри, редисом, кунжутом, тыквенными семечка-

ДЛЯ ПОКЛОННИКОВ ДИЧИ —
МЕДОВАЯ УТКА С ВИШНЕВЫМ И
АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСАМИ И
ПЕЧЕННЫМ ЯБЛОКОМ



МИХАИЛ СОЛУНИН

ми и маринованными патиссонами в кольце из пармезана (330 руб.). Также предлагают салат с брезаолой и козьим сыром с маринованной вишней и заправкой из масла виноградных косточек и трюфельного масла (510 руб.) и салат со слегка обжаренным тунцом, маринованным в кунжутном масле с имбирем, с фенхелем, имбирем и устрично-имбирным соусом с медом (570 руб.). В подборке сезонных новинок супов есть японский суп с лососем и кальмарами, его готовят и подают в горшочке (280 руб.), охотничий суп «Шулем» с кроликом, утиной грудкой и булгуром (490 руб.) и богатый насыщенный томатный суп с морепродуктами, в нем использованы молодые осьминоги, каракатицы, кальмары, голубые мидии, треска и тигровые креветки (670 руб.). В качестве горячей закуски можно выбрать шашлык из судака в беконе с овощами (460 руб.) или ризотто с морепродуктами с трюфельным маслом в банке (580 руб.). В качестве основного блюда предлагается рулетик из палтуса со шпинатом и беконом с гарниром из ризотто с овощами под манговым соусом (690 руб.), утинная грудка, фаршированная инжиром с орехами и грушей, под брусничным соусом с тыквенным пюре и булгуром (980 руб.), жаркое из кролика в горшочке (410 руб.) и говядина «Веллингтон» — стейк из говядины, запеченный в слоеном тесте, с шампиньонами и луком (640 руб.). В качестве завершающего аккорда на сладкое попробуйте шоколадный флан с шариком мороженого и ванильным

кремом с карамелью (190 руб.) или эстерхази — этот десерт кондитеры ресторана готовят из тонких коржей с грецким орехом и прослойкой из крема «Патисьен» с вареным сгущенным молоком, под белым шоколадом и лепестками миндаля (190 руб.).

«Александровский сад» предлагает гостям европейское меню. Его открывают разнообразные сэндвичи: клуб-сэндвич с обжаренным беконом, ломтиками курицы и ветчины, зеленым салатом, яйцом и помидорами (375 руб.), чиз-стейк сэндвич с ростбифом, луком, шампиньонами, обжаренными на гриле и запеченными под сыром (495 руб.), чикен-сэндвич с филе курицы на зеленом салате с помидорами (250 руб.) и сэлмон-сэндвич — его готовят со ржаным хлебом для тостов, сливочным маслом, кусочками лимона и каперсами (320 руб.). Меню богато на закуски. Есть закуска по-балкарски — рулетики из баклажанов с грецким орехом, сыром и жареным сельдереем и рулетики из цуккини с замороженным сыром со свежими овощами (330 руб.), белые маринованные грибы с оливковым маслом и луком (550 руб.), алтайские соленые грузди с маринованным луком, их подают с душистым маслом либо со сметаной (450 руб.). Любителям рыбных деликатесов придется по душе икра с тостами и сливочным маслом, есть и черная (9550 руб.), и красная (650 руб.). Также есть рулеты из норвежской семги, фаршированные яблоком и сливочным хреном (390 руб.), карпаччо из говядины с фуа-гра, заправленное бальзамическим уксусом и оливковым маслом, его при подаче гарнируют свежим салатом и клубникой (710 руб.), рулет из филе цыпленка со шпинатом и перепелиными яйцами подают со свежими овощами и соусом песто из рукколы (385 руб.). В качестве горячей закуски рекомендуют мясо креветки, запеченное под сливочно-чесночным соусом с луком порей (725 руб.), жареный камамбер в тесте с грушей конферанс и малиновым соусом (610 руб.), медальоны из фуа-гра, салатом айсберг, персиком и ежевичным соусом (950 руб.). Наряду с такими традиционными салатами, как греческий (285 руб.), капрезе

(345 руб.) или «Цезарь» с креветками (560 руб.), предлагают и фирменный салат «Александровский сад» — с филе птицы, виноградом, побегами сельдерея, датским голубым сыром, грецким орехом, яблоком и соусом «Ранч-дрессинг», подается салат в корзинке из коричневого теста (480 руб.). Кроме того, есть салат со слабосоленой семгой, спаржей и сливочным сыром (360 руб.), «Лесной этюд» — с филе курицы, отварным языком, жареными белыми грибами, чесноком и сливочно-горчичным соусом (385 руб.), салат «Тьелла» с индейкой в кедровом соусе с ломтиками обжаренных баклажанов, свежими и вялеными томатами (465 руб.). Из супов имеется солянка (385 руб.), борщ с телятиной, сметаной и пампушками с чесноком (255 руб.), сливочный суп-пюре из брокколи и цветной капусты с беконом и гренками (350 руб.), рыбная юшка с расстегаем (290 руб.), похлебка из индейки с овощами, хреном, перепелиными яйцами и гренками (360 руб.). На горячее попробуйте паровую лосось с соусом «Сироп де Кассис» и гарниром из отварного картофеля, прогретого со шпинатом (790 руб.), судака на пару с обжаренными ломтиками цуккини под лимонным соусом (595 руб.) или филе трески в креветочном соусе с томатами пронто на подушке из картофельного пюре (510 руб.), если вы любите рыбу. Для поклонников мяса и дичи — филе медовой утки с вишневым и апельсиновым соусами и печеным яблоком (880 руб.), цыпленок на гриле с дольками запеченного картофеля и соусами «Сальса» и сметанно-чесночным (670 руб.), нежнейшее каре молодого ягненка с овощами соте и мятно-вишневым соусом (1560 руб.), мега-стейк из говядины с овощным салатом в бокале и пюре из зеленого горошка с французской зернистой горчицей (1550 руб.) и бефстроганов с соусом из белых грибов и гарниром из картофеля гратен (565 руб.). На десерт закажите блинчики «Креп Сюзет» с ванильным мороженым (495 руб.), прохладное крем-брюле «Семифредо» (390 руб.), чизкейк (360 руб.) или тирамису (245 руб.).

Дан приказ ему на север

ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

С ШЕФ-ПОВАРОМ отеля «Метрополь» Андреем Шмаковым я познакомилась сейчас в Монако, на Фестивале русско-французской гастрономии. В принципе я не большой поклонник этого самого маленького государства, но последние несколько дней в Монте-Карло обернулись приятной неожиданностью. Наконец-то вдали от родины у меня появились причины ею гордиться. Попробовав все, что приготовили французы, в том числе именитые шефы с мишленовскими звездами, и все, что приготовили наши молодые повара, могу с полной ответственностью заявить: по сравнению с деконструированным борщом из утки или тартаром из обожженной говядины и копченой оленины с цукатами из соленых огурцов Андрея Шмакова или с фантазией на тему сметанника с черной смородиной, тульским пряником и сиропом из петрушки Марка Стаценко — по сравнению со всей этой веселой затейливостью блюда французов смотрелись просто добротной повседневной едой, в которой нет никакого фестивального блеска. Ну да, красивое, но пресноватое гаспачо из дыни и артишока с креветкой, качественный жареный сибас с правильной хрустящей спаржей или вполне домашнего качества йогурт с черникой — кого теперь всем этим удивить? Я так гордилась «нашими», что перед Hotel de Paris хотелось разгуливать с русским флагом! Одну из причин московского гастрономического взрыва я поняла, когда переехала из Монако в Венецию. Побежала в отмеченный Мишленом ресторан Da Fiore, который так понравился мне зимой, а там практически то же самое меню! Немного расстроилась — ведь все уже попробовала. С другой стороны, зачем куда-то двигаться, когда твой ресторан в туристической Мекке, когда народу всегда много —



одни уезжают, другие приезжают. А у нас даже столичным шефам приходится бороться: туристов негусто, у москвичей огромный выбор. Вот тот же Шмаков каждые полгода создает абсолютно новое меню. Хотя симпатии его очевидны: это северная кухня. Он из Эстонии и, как многие таллинские шефы, ориентируется на скандинавов и датчан, особенно на ресторан Noma. В Питере Андрей Шмаков создал меню для ресторана «Лапландия», открыл неведомые миры в мускулистой оленине, веселой и очень своеобразной облепихе, в морошке, ягоде с сильным вкусом и ароматом, которую можно сравнить разве что с плодами маракуйи. Его любимые продукты — щавель, черный хлеб, раки, укроп, крапива, соленый огурец, лесные грибы. При этом он создает интересные блюда из козьего сыра, поленты, шпината и других средиземноморских продуктов. А еще интереснее смешивать разное, создавая свое, новое. Как, например, в остроумно придуманной кулебяке из тончайшего слоеного теста, шпината, грибов, палтуса и семги — такая вариация на тему рыбника. При некотором упрощении рецепта приготовить эту кулебяку под силу каждому. Надо потушить грибы и припустить шпинат с 100 г масла, добавить соль, перец, мускатный орех. Тонко раскатать готовое слоеное тесто и выложить в узкую длинную форму так, чтобы концы свисали за бортики. А потом фаршировать слоями: грибы, нарезанная кусочками семга, шпинат, палтус. Захлопнуть «уши», защепить край — и перевернуть, чтобы шов оказался внизу и не разошелся. Вырезать из оставшегося теста фигурки, украсить кулебяку сверху и смазать болтушкой из яйца, слегка взбитого с водой и сахаром. Выпекать при 180° 35—45 минут. После этого дать постоять минут 15 — и быстрее нести к столу вместе с соусом. Андрей готовит раковый — изысканный и трудоемкий, но подойдет любой, например простейший грибной. Этот пирог Андрей подавал на фуршете в честь открытия летних Русских гастрономических сезонов в Монако. И французы буквально вырывали куски рыбника из-под ножа Тараса Дудененко, нынешнего су-шефа Шмакова в новом ресторане нордической кухни москов-

КУЛЕБЯКА ИЗ ТОНЧАЙШЕГО СЛОЕНОГО ТЕСТА, ШПИНАТА, ГРИБОВ, ПАЛТУСА И СЕМГИ — ЭТО ОСТРОУМНАЯ ВАРИАЦИЯ НА ТЕМУ РЫБНИКА

кого отеля «Метрополь». Я радовалась этому празднику, где можно было пригласить всех за наш русский стол. Ведь ничто не объединяет так, как еда. Но не успела еще вернуться в Москву, как выяснилось, что именно она нас с миром вдруг разъединила. Да, я имею в виду российское эмбарго на импорт продуктов из большинства стран Европы и Америки. Многие мои знакомые рестораторы стали давать интервью и говорить, как это здорово, и что вот, мол, наконец возродится российское сельское хозяйство, и вообще они сами давно перешли на отечественное. Я тоже не первый год готовлю преимущественно из фермерских продуктов и уже несколько лет выращиваю своих кроликов, кур, индюшек и перепелок. Осенью собираюсь открыть свой ресторан и вроде бы тоже должна радоваться санкциям, которые дают мне преимущества, — ведь иностранным шефам подавай продукт стопроцентного европейского качества. Но я точно знаю: работа в условиях отсутствия выбора и сниженной конкуренции — это катастрофа для страны в XXI веке. Еще лучше мне известно, что российских продуктов просто мало, а на увеличение производства потребуется несколько лет. К тому же эмбарго вроде обещали на год — кто же будет серьезно вкладывать средства в сельское хозяйство? Скорее рынок наводнится некачественными и экологически неблагонадежными китайскими продуктами. В этих условиях более-менее нормальные отечественные товары, несомненно, вырастут в цене. Не знаю, пострадают ли от российских санкций Евросоюз и США, а вот наши граждане пострадают наверняка. И, конечно, это ударит по ресторанам, особенно недорогим. Ведь далеко не все продукты можно заменить. Возьмите пармезан — это уникальный сыр, потому что он плавится, но не тянется нитками. Его используют во всех пиццериях и бюджетных ресторанах с блюдами в итальянском стиле, которые в региональной России встречаются не реже, чем в центральных московских кварталах. То же самое с моцареллой. Я знаю российские аналоги и рикотты, и маскарпоне — их качество не идет ни в какое сравнение с оригиналом. Они, как и замороженные ягоды, которые тоже в основном импортировались из Евросоюза, нужны для вкусных и легких десертов. Равноценной замены для меню ресторанов, особенно для тысяч бюджетных кофеен, не найти. Как эти многочисленные заведения будут выживать? Кто бы еще в начале лета мог представить, что мы опять будем ломать голову, где что достать за нормальные деньги. И потом: одно дело, когда ты сам выбираешь нордическую кухню, и совсем другое, когда тебя просто лишают выбора. Почему в России это так часто случается в августе — уезжаешь из одной страны, а возвращаешься в другую?

www.chekalova.ru

Рыбник Андрея Шмакова

- 1 слоеное тесто (300 г)
 - 2 филе семги (250 г)
 - 3 филе палтуса (300 г)
 - 4 замороженный шпинат (200 г)
 - 5 сливочное масло (120 г)
 - 6 любые грибы (200 г)
 - 7 мускатный орех, соль, белый перец
- ДЛЯ СМАЗКИ:
- 8 яйцо (1 шт.)
 - 9 вода (2 столовые ложки)
 - 10 сахар (1/2 чайной ложки)
 - 11 соль

Только позитив

ОЛЬГА ВОЛКОВА О СИЛИХЕМ-ТЕРЬЕРЕ

ЧЕМ БЫ ТАКИМ в XIX веке мог заняться вышедший в отставку офицер британской армии? Да чем же, как не охотой: бывало, вернется он из какой-нибудь Индии в свое родное поместье — и давай стрелять по лисам, барсукам, птичкам и вообще по всему, что пока еще движется. Вот и капитан Джон Эдвард, владелец поместья Сили-Хэм, что в Пемброкшире, уволился из армии, вернулся домой, окружил себя собаками всевозможных охотничьих пород. И остался в целом ими не слишком доволен. Уж и не знаю, чем не угодили капитану уже существующие охотничьи собаки — а в Англии их было полно, всех форм, размеров и цветов, — однако вот не угодили. И Джон Эдвард решил наконец вывести идеальную собаку, чем он году так в пятидесятом и занялся.

Наш капитан, судя по всему, был человеком решительным. Поэтому в фигуральную кастриюлю, в которой готовилась его идеальная собака, он отважно бросал всех, до кого мог дотянуться: и ныне исчезнувших белых английских терьеров, и вельш-корги-кардиганов, и вельш-корги-пемброков, и вест-хайленд-уайт-терьеров, и бультерьеров, и фокстерьеров, и денди-динмонт терьеров, и наверняка кого-то еще... Выбраковывал собак наш капризник в основном потому, что не находил их достаточно «вязкими», что в нашем случае означает не какую-то особую прилипчивость, а способность неотступно преследовать добычу, а потом еще и вцепиться в нее и ни при каких обстоятельствах не отпустить. Кто-то назвал бы эту черту характера злобностью, хотя это скорее смесь упертости, смелости и азарта. А еще собака мечты Джона Эдварда должна была быть небольшой — чтобы пролезать во все норы, и сильной — чтобы сражаться с барсуком или выдрой. И в конце концов на свет появился новый терьер, названный силихемом — в честь капитанского родового поместья (хотя современные заводчики чаще зовут эту собаку просто «силик»). Неким загадочным образом мистер Эдвард, вряд ли даже подозревавший о существовании такой глупости, как генетика, умудрился наградить свою собаку геном крайней пятнистости, который, вопреки очевидному, вовсе не обеспечивает своего обладателя какими-то пятнистыми краями. По крайней мере таими, которые были бы заметны: силихем-терьеры на вид совершенно белые, даже не просто скучно белые, а перламутрово-белые, у них лишь иногда можно встретить несколько пятен — и только на голове. Однако благодаря гену крайней пятнистости этих собак нельзя считать чисто белыми, ибо пигмент у них есть, просто его не видно. Лично мне это совершенно непонятно. Но тут важно, что раз собака на самом деле не белая, ей не грозит глухота и прочие опасности, поджидающие истинно белых животных. И это хорошо. Маленький, килограммов в восемь-девять, очень бодрый и настолько вязкий, насколько это вообще возможно, силихем-терьер очень быстро стал одной и популярнейших в Англии пород — из оставалась таковой до тех пор, пока в стране не запретили охоту на барсуков.

ЭТА СОБАКА НЕ УХОДИТ
В УГОЛОК, ЧТОБ ПОДУМАТЬ
О ЧЕМ-ТО СВОЕМ,
У НЕЕ НИКОГДА НЕ БОЛИТ
ГОЛОВА, ОНА НЕ ВРЕДНИЧАЕТ,
НЕ КАПРИЗНИЧАЕТ
И НЕ ПРИТВОРЯЕТСЯ
НЕСЧАСТНОЙ



PHOTO PRESS

После чего поголовье силиков резко уменьшилось; теперь их немного и на родине, ну а у нас они хоть и появились в начале девяностых годов, однако сильно расплодилось так и не успели, в Москве их сейчас не больше полутора сотен. Не потому, что силики чем-то плохи, просто так сложилось, что они не вошли в моду. Может, это и к лучшему: собаки немодных пород обычно куда здоровее, чем их коммерчески интересные собратья, ведь ими занимаются заводчики, обожающие этих собак не корысти ради, а просто за то, что они такие, какие есть.

Впрочем, обожать силихема нетрудно, ибо он очарователен. При рождении он больше всего похож на мышку — беленький, крошечный, с розовым носом; впрочем, нос быстро чернеет, а вот развеселое щенячье поведение остается с силихемом до конца его дней, то есть лет до 15–17. Эта собака не уходит в уголок, чтобы подумать о чем-то своем, у нее никогда не болит голова, она не вредничает и не капризничает. Она живет по принципу «любить так любить, гулять так гулять» — любому делу она отдается полностью, так что если она целует хозяев, то чуть ли не до мозолей, если ест, то пока не лопнет, если ввязывается в драку, то сражается до победы. Или пока хозяева не отзовут; однако чтобы вязкий силихем послушался и отцепился от врага, его надо воспитывать, а то сладу с ним не будет. К счастью, обучаются эти собаки легко, потому что очень умные и невредные, да и хозяев они обожают, так что рады исполнять все их указания. Имея дело с силихемом, надо помнить, что этот пес весьма драчлив — пусть маленький и довольно коротконогий, он задирист, очень ловок, отважен, силен и более чем зубаст, так что поучаствовать в собачьей сваре всегда рад. Размеры противника его не беспокоят, ибо сам себя он ощущает вполне крупным. Что ж, тогда пусть размеры противника беспокоят вас: все же с кавказской овчаркой маленький силик вряд ли справится, так что старайтесь воспитать его в мирном ключе. И еще: хоть с собаками этой породы уже практически не охотятся, они давно работают просто компаньонами, охотничьи инстинкты никуда не делись. И если вы не хотите, чтобы ваш песик удрал следом за вороной или гонимой ветром бумажкой, опять же не забудьте о воспитании

или гуляйте с ним только на поводке. Но только на поводке тоже не дело: силихемы энергичны, им нужно побольше двигаться. К тому же и аппетит у них грандиозный, так что без хороших физических нагрузок эти собаки могут огрузнеть.

Дома силихем не дремлет. Он везде сует свой любопытный нос, он участвует во всех хозяйских делах, а если у хозяев нет никаких дел, силихем развлекается самостоятельно — часами терзает игрушки или прибирается в доме, хватая все, что плохо лежит, и стаскивая это к себе на лежачок. Он отлично ладит с собаками, кошками и детьми — детям позволены такие вольности, как жевание собачьих ушей и таскание силика за хвост.

Силихем всегда всем доволен и всегда всему рад. Он не возражает и когда ему щиплют шерсть — а эта процедура ему, как и всем жесткошерстным терьерам, необходима хотя бы раз в пару месяцев. Конечно, ленивый хозяин может его и постричь, но это погубит уникальную терьерскую шерсть, жесткую, непромокаемую, защищающую собаку и от холода, и от жары. К тому же стриженный силик может забыть о выставочной карьере, так что лучше уж его по-честному тримминговать и не лениться.

На прогулке силихем ведет себя очень аккуратно — он ненавидит грязь, он ни за что не вступит в лужу, он хочет быть белым и пушистым. Правда, если на его пути попадется дохлая крыса, он непременно в ней изваляется — увы, охотничьи собаки очень ценят изысканный аромат падали, а силихем вообще большой знаток всех жизненных удовольствий.

Жизнерадостный, любопытный, любвеобильный и всегда веселый, маленький силихем тем не менее довольно ревнив. И если в доме есть другие звери и вы посмели их обласкать, силик ринется к вам буквально по головам и спицам — силихема от хозяев не оторвешь. Ну разве что ненадолго — за кусочек колбасы этот пес готов отвлечься от чего угодно, но только на время, пока колбаса еще существует. И вообще силихемы — это, пожалуй, самые веселые и позитивные собаки на свете, и если кому нужно немного веселья, тому стоит поискать его в питомнике с говорящим названием «Мелкий бес».

melkiybes1.narod.ru

Кольца,
Pomellato, VELENO rings.
Розовое золото 750 пробы,
белый кварц.
190 000 руб.
Розовое золото 750 пробы,
аметист/розовый кварц.
Цена по запросу.
Victoria, LP Fashion Gallery,
ул. Алексеевская, 10/16



QUALITY

каталог

milo® | PREMIUM
PLAZA



1



2



3



4

Milo Premium Plaza – мультибрендовый ювелирно-часовой магазин, в котором представлено более 30 брендов. Крупнейший дистрибьютор в Нижнем Новгороде самых известных швейцарских часовых брендов, шедевров европейских ювелирных домов: Hublot, Zenith, Girard Perregaux, Jaquet Droz, Rado, Omega, Longines, Breitling, Blu, Techno Marine, Dior, Gucci, Ebel, Maurice Lacroix, TAG Heuer, Frederique Constant, Damiani, Giorgio Visconti, Anna Maria Cammilli, Magerit, Pasquale Bruni, Gucci, Stephen Webster, а также сотовых телефонов класса «люкс» Vertu, TAG Heuer Meridist и Dior Phone. ТЦ «Этажи», ул. Белинского, 63, тел. 438-68-60.

1. **Часы,** *Breitling, Chronomat 44, мануфактурный механизм B01, механика с автоподзаводом, хронограф, COSC, сталь, сатиновый ремешок, 372 600 руб.*

2. **Часы,** *Zenith, Elite, Captain, мануфактурный механизм Elite, механика с автоподзаводом, розовое золото 750, ремешок из кожи аллигатора, 540 000 руб.*

3. **Часы,** *Omega, Seamaster, Diver 300m GMT, механика с автоподзаводом, хронограф, Co-Axial, сталь, браслет, 229 700 руб.*

4. **Смартфон,** *Vertu, Signature Touch Pure Jet, новинка 2014 г., операционная система Android KitKat 4.4, мощный 4-ядерный процессор 2.3 ГГц, 4.7" FullHD-дисплей, защищенный сапфировым стеклом, титановый корпус*

с черным PVD-покрытием, черная кожа теленка, 64 Гб памяти, 13 Мп камера Hasselblad и 2.1 Мп фронтальная камера, I-Pass, Silent Circle, Concierge уровня Dedicated и другие фирменные услуги Vertu, 505 000 руб.

5. **Смартфон,** *Vertu, Signature Zirconium, корпус матовый цирконий антрацитового цвета с PVD-напылением, клавиатура и дисплей выполнены из сап-*

фира, матовая кожа аллигатора антрацитового цвета, память 4 Гб, 824 000 руб.

6. **Смартфон,** *Vertu, Constellation V Raspberry, корпус титан, сапфировое стекло, малиновая кожа теленка, 2-ядерный процессор, операционная система Android, встроенная память 32 Гб, 13 Мп основная камера, дополнительная фронтальная камера 1,3 Мп, 250 000 руб.*

ювелирные украшения

milo® | PREMIUM PLAZA



1

2



3

4

Milo Premium Plaza – мультибрендовый ювелирно-часовой магазин, в котором представлено более 30 брендов. Крупнейший дистрибьютор в Нижнем Новгороде самых известных швейцарских часовых брендов, а также шедевров самых известных европейских ювелирных домов: Hublot, Zenith, Girard Perregaux, Jaquet Droz, Rado, Omega, Longines, Breitling, Blu, Techno Marine, Dior, Gucci, Ebel, Maurice Lacroix, TAG Heuer, Frederique Constant, Damiani, Giorgio Visconti, Anna Maria Cammilli, Magerit, Pasquale Bruni, Gucci, Stephen Webster, а также сотовые телефоны класса «люкс» Vertu, TAG Heuer Meridist и Dior Phone. ТЦ «Этажи», ул. Белинского, 63. тел. 438-68-60.

1.
Кулон,
Anna Maria Cammilli, Dulce,
желтое золото, бриллианты,
56 350 руб.
Серьги,
Anna Maria Cammilli, Dulce,
желтое золото, бриллианты,
58 600 руб.
Кольцо,
Anna Maria Cammilli, Dulce,
желтое золото, бриллианты,
63 500 руб.

2.
Кулон,
Gucci, Diamantissima, желтое
золото, черная/белая эмаль,
131 100 руб.
Серьги,
Gucci, Diamantissima, желтое
золото, черная/белая эмаль,
119 600 руб.
Кольцо,
Gucci, Diamantissima, желтое
золото, черная/белая эмаль,
52 900 руб.

3.
Кулон,
Stephen Webster, Superstone Long
Tassel Pendant, серебро 925, родиро-
вание, черный перламутр, 67 500 руб.
Серьги,
Stephen Webster, Superstone Tassel
Long Earrings, серебро 925, родиро-
вание, черный перламутр, 54 000 руб.
Кольцо,
Stephen Webster, Women's Silver
Jewels Verne Collection, Fish skeleton
round ring, серебро 925, родиро-
вание, черный перламутр, 47 000 руб.

4.
Браслет,
Stephen Webster, Le Dents De La Mer
Collection, серебро 925, родиро-
вание, розовое золото, 121 000 руб.
Серьги,
Stephen Webster, Les Dents
De La Mer Collection, серебро 925,
родирование, розовое золото,
41 000 руб.
Кольцо,
Stephen Webster, Les Dents De La Mer
Collection, серебро 925, родиро-
вание, розовое золото, 30 500 руб.

ГДЕ ВЗЯТЬ

QUALITY

МАГАЗИНЫ, САЛОНЫ, БУТИКИ

«Кенгуру»

ул. Горького, 151, 421-21-21

«Классика»

ул. Ульянова, 5, 421-92-19

«Регард», салон оптики

ул. Белинского, 102, 428-70-21

Bosco Sport

ул. Алексеевская, 10/16, 233-20-30

Da Vinci

ул. Ульянова, 5, 421-92-19

Ermenegildo Zegna,

ул. Алексеевская, 10/16, 233-20-27

Escada

ул. Алексеевская, 10/16, 233-21-70

Hugo Boss

ул. Большая Покровская, 10, 433-20-97

Intermoda

ул. Большая Покровская, 25, 433-32-03

Max Mara

ул. Большая Покровская, 24/22, 433-21-07

Milo ORO

ул. Алексеевская, 10/16, 233-20-99

Milo Premium Plaza

ул. Белинского, 63, ТЦ «Этажи», 438-68-60

Milo UNO

ул. Алексеевская, 10/16, 233-21-20

Mon coton

ул. Варварская, 33, 220-54-63

Penny Black

ул. Большая Покровская, 10, 419-76-71

Pride

ул. Алексеевская, 10/16, 296-55-89

РЕСТОРАНЫ, КАФЕ И БАРЫ

«Безухов»

ул. Рождественская, 6, 433-87-63

«Березка-бар»

ул. Большая Покровская, 51а, 430-55-25

«ДК», кафе

пл. Минина и Пожарского, 2, 439-06-66

«Карамель», кафе

ул. Костина, 3, 296-05-34

«Ля Рошель»

ул. Костина, 3, 415-88-11

«МакКафе»

пл. Революции, 5а, 246-39-59

пл. Горького, 2, 430-10-79

«Малевич»

наб. Нижневолжская, 16, 8-910-388-22-22

«На кухне», гастробар

ул. Рождественская, 39, 415-56-11

«Рыба & Крабы», ресторан

ул. Большая Печерская, 26, 435-23-50

«Строганов Стейк Хаус», ресторан

ул. Рождественская, 37, 430-66-43



«Совок»

ул. Большая Покровская, 2, 8-910-131-49-94

«Тако», суши-бар

ул. Варварская, 33, 419-69-17

«Феста», кафе-бар

ул. Родионова, 165, корп. 13, 412-91-12

«Хурма», ресторан

ул. Большая Печерская, 26, 435-23-46

«Эль Капоне», паб

ул. Большая Покровская, 2, 415-64-74

Воссонсико

ул. Алексеевская, 10, 296-55-75

Boss Bar

ул. Алексеевская, 10, 296-55-72

Coffee Cake, кофейня

ул. Большая Покровская, 2,

8-929-053-59-75

ул. Рождественская, 24,

8-929-053-59-75

Fabrica bar club

ул. Рождественская, 43, 430-15-99



Franky bar

ул. Звездинка, 106, 434-01-66

Gagarin, кафе-клуб

пр. Молодёжный, 12а, 2-555-333

La Cantinetta da Roberto, ресторан

ул. Рождественская, 45в, 461-80-76

Mitrich, ресторан

ул. Ковалихинская, 8, 233-30-10

Music Hall

ул. Белинского, 61, 217-16-70

New York pizza

ул. Большая Покровская, 63, 465-64-44

Oblico Morale bar

ул. Рождественская, 20, 8-920-000-00-56

Penthouse

ул. Малая Покровская, 2/61, 5-й эт., 437-33-73

Tesla Bar

ул. Большая Покровская, 49, 8-920-000-00-53

Tiffani, бар

наб. Верхневолжская, 8, 419-41-01

Trattoria Fettuccine

ул. Студёная, 7, 439-42-63

Voilok, кафе

ул. Пискунова, 10, 216-38-60

Union Jack Grand Music Pub, паб

ул. Рождественская, 8, 433-07-34

ул. Максима Горького, 150, 414-17-34

СПОРТИВНЫЕ КЛУБЫ И ВЕЛНЕС-ЦЕНТРЫ

«Икс-фит»

пер. Мотальный, 8, корп. 2, 467-80-90

«Эффект Бабочки»

ул. Горького, 77, 216-18-00

«World Class Пушкинский»

ул. Тимирязева, 31а, 2-200-300

World Class Родионова

ул. Родионова, 187, ТЦ «Фантастика»,

2-200-300

«World Class Спорт»

ул. Белинского, 124, ТЦ «Шоколад»,

2-200-300

АВТОСАЛОНЫ

«Автолига-Восток» (Honda)

шоссе Московское, 302г, 220-00-10

«Автолига-Юг» (Land Rover/ Jaguar)

ул. Бринского, 10/11, 220-00-80

«Автомобили Баварии»

ул. Бринского, 12, 270-30-70

«Агат» (Hyundai)

ул. Родионова, 203, 220-13-99

шоссе Московское, 294г, 220-13-99

ул. Ларина, 23, 220-13-99

«Агат-Премиум» (Infiniti)

д. Афонино, ул. Зеленая, 70,

220-13-99

«Ауди Центр на Московском»

шоссе Московское, 243, 202-90-90



«Агат-Платинум» (Lexus)

шоссе Казанское, 1а, 2-999-777

«Артан»

пр. Гагарина, 59а, 296-00-96

«ИнтерАвтоЦентр»

шоссе Южное, 1, 429-20-20

«Нижегородец»

шоссе Московское, 34, 275-99-11

«Плаза» (Mercedes-Benz)

пр. Гагарина, 230, 462-70-00

«Порше Центр Нижний Новгород»

д. Афонино, ул. Магистральная, 1, 2-999-600

«Фольксваген Центр Нижний Новгород»

ул. Бринского, 17, 422-02-20

«KIA на Комсомольском»

шоссе Комсомольское, 5, 279-40-40

ОТЕЛИ И БИЗНЕС-ЦЕНТРЫ

«Азимут», отель

ул. Заломова, 2, 461-92-42

«Александровский сад», гостинично-развлекательный комплекс

Георгиевский съезд, 3, 277-81-41

«Волна», гостиничный комплекс

пр. Ленина, 98, 295-19-00

Sova, гостиничный комплекс

ул. Ванеева, 121, 202-23-80



«Дипломат», отель

ул. Большая Печёрская, 26, 435-25-45

«Лобачевский Plaza», бизнес- центр

ул. Алексеевская, 10/16, 220-05-00

«Маринс Парк Отель»

ул. Советская, 12, 277-58-58

«Центр Международной Торговли», бизнес-центр

ул. Ковалихинская, 8, 200-31-00

МЕБЕЛЬНЫЕ И ИНТЕРЬЕРНЫЕ САЛОНЫ

«Калипсо»

ул. Родионова, 23а, 278-91-17

Кухни «Мария»

ул. Ванеева, 6, 8-800-100-31-31

«Юнион»

бульвар Мира, 17а, 277-51-95

M.House

ул. Белинского, 38, 421-66-60



Berloni

ул. Белинского, 11, 428-60-09

Corso Italia

ул. Рождественская, 13, 461-80-94

Mr. Doors

ул. Максима Горького, 220,

8-800-500-22-11

ЗАГОРОДНЫЕ КЛУБЫ И ОТЕЛИ

«Ранчо»

Дзержинск, пос. Желнино, 8(8313) 333-777

«Усадьба»

д. Хмелевка, 230-25-11

«Чайка»

Дзержинск, пос. Желнино, 8(8313) 242-242

ДРУГОЕ

«Бали», центр красоты и здоровья

шоссе Казанское, 11, 432-65-15

ул. Коминтерна, 105, 296-00-15

«Галерея домашних кинотеатров»

ул. Белинского, 15, 218-00-50

Сhop-Сhop, мужские стрижки

ул. Ошарская, 1, 411-84-09

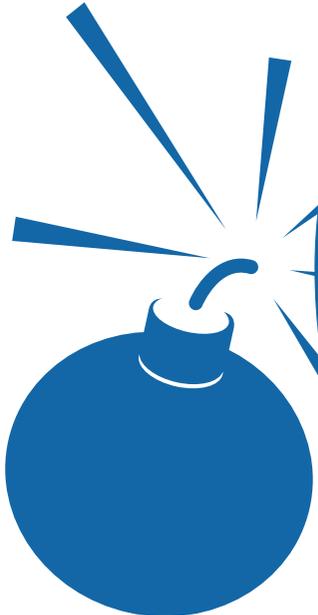
Riverside, клубный дом

Почтовый съезд, 11, 414-60-62



КоммерсантъFM
НИЖНИЙ НОВГОРОД

95.06



НОВОСТИ
С ХАРАКТЕРОМ

Нижний Новгород, Белинского, 15
Тел.: (831) 218-00-50, 218-00-60
www.gdknn.ru

Галерея **ДОМАШНИХ КИНОТЕАТРОВ**



15 лет мы проектируем и создаём для вас:

- домашние кинотеатры и кинозалы
- стереосистемы и мультирумы
- системы управления и автоматизации для дома
- прокладываем кабели
- подключаем, калибруем и настраиваем технику
- подбираем мебель (стойки, тумбы, диваны)
- обучаем основам управления
- гарантия, сервис, постсервис