

Стиль Рождество

Коммерсантъ | 24 декабря 2009 | номер 241 (12) |

№4052 с момента возобновления издания
Цветные тематические страницы №17–64
являются составной частью газеты «Коммерсантъ»
Рег. №01243 22 декабря 1997 года.
Распространяются только в составе газеты.



- 44 как вырастить, выкормить
и приготовить гуся на Рождество
- 32 краткая история
рождественской открытки
- 36 рождественская ночь
в шведском Ice Hotel
- 38 глинтвейн из Le Meurice, выпечка из
Le Bristol, фюа-гра из Plaza Athenee
- 50 счастливые подарки: бриллианты,
розовое шампанское, плюшевые медведи



LIMELIGHT

www.piaget.com



PIAGET

Бутики Piaget: Москва: Столешников пер., 5, тел.: (495) 980 9047 • ГУМ, Красная площадь, 3, 1-я линия, тел.: (495) 662 7577
Екатеринбург: ул. Сакко и Ванцетти, 74, тел.: +7 (343) 215 6002 • Киев: ул. М. Заньковецкой, 4, тел.: (38044) 279 4658

Шарлиз Терон

Телефон горячей линии Dior: 810 800 2086 1033 (звонок по России бесплатный)
Товар сертифицирован. Реклама www.dior.ru



j'adore Dior



АБСОЛЮТНАЯ ЖЕНСТВЕННОСТЬ

Рождество

декабрь 2009

ДЕМЬЯН КУДРЯВЦЕВ
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР
АНДРЕЙ ВАСИЛЬЕВ
ШЕФ-РЕДАКТОР
АНАТОЛИЙ ГУСЕВ
АРТ-ДИРЕКТОР ИД,
АРТ-ДИРЕКТОР ПРОЕКТА
ЕЛЕНА НУСИНОВА
ОТВЕТСТВЕННЫЙ СЕКРЕТАРЬ ИД,
ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
«КОММЕРСАНТЪ-WEEKEND»
АРКАДИЙ РАЙХШТЕЙН
ИЗДАТЕЛЬ
АЛЕКСЕЙ ТАРХАНОВ
ЕКАТЕРИНА ИСТОМИНА
КОНЦЕПЦИЯ (И РАБОТА)
ЕКАТЕРИНА РЕРБЕРГ
ГЛАВНЫЙ ХУДОЖНИК
ЕКАТЕРИНА МОНАСТЫРСКАЯ
ДИЗАЙНЕР
АЛЕКСАНДРА ВЫСОЦКАЯ
АЛЛА ОЖЕГОВА
СТИЛИСТЫ
НАТАЛИЯ ДАШКОВСКАЯ
РЕДАКТОР
ЕКАТЕРИНА БОРОДУЛИНА
КОРРЕКТУРА
ЕЛЕНА ПАНЬКИНА
БИЛЬД-РЕДАКТОР
ЕКАТЕРИНА КУЗНЕЦОВА
ДИРЕКТОР ПО РЕКЛАМЕ
ИД «КОММЕРСАНТЪ»
НАДЕЖДА ЕРМОЛЕНКО
ERMOLENKO@
KOMMERSANT.RU
ПОЛИНА ПРАНЕВСКАЯ
PRANEVSKAYA@
KOMMERSANT.RU
ДИРЕКЦИЯ ПО РЕКЛАМЕ:
ОТДЕЛ ПРОДАЖ
(499) 943 9108, (499) 943 9110,
(499) 943 9112, (495) 101 2353

ФОТО НА ОБЛОЖКЕ:
ВАДИМ ПИСКАРЕВ,
СТИЛЬ: ЕКАТЕРИНА РЕРБЕРГ



____ **Екатерина Истомина**



62 ____ **Плюшевые медведи**
— их рождественский выход



34 ____ **Ратушная площадь**
Таллина и ее средневеко-
вый базар



58 ____ **Фарфоровые**
и хрустальные пары —
с золотом и серебром



26 ____ **Любовь на коньках** —
фигурное катание и хоккей

чудеса на тракторе

В Рождество полагается свершаться всяким чудесам. Вот и в прошлые праздники чудеса не обошли меня стороной. Речь идет о моем соседе по даче Витьке. Он и был Санта-Клаусом.

Во всем мы с этим Витькой противоположны. Я катаюсь на беговых лыжах, а он — на тракторе. Я на наше общее озеро выезжаю на коньках. А Витька там уже ловит рыбу в проруби. Я варю глинтвейн и жарю утку. Витька бряцает водочным стаканом и хрустит запасенным с лета лебсом. У меня одна породистая и очень воспитанная собака. У Витьки — шесть громких дворняжек, одна кривее другой и плешивее. Я с утра — в душе. А Витька — в бане. Я играю на фортепиано. А Витька любит Лещенко.

Мы поругались прошлым летом окончательно из-за мостков на нашем общем озере. Витька хотел их в три метра строить. Я говорила ему: «Витя! Нужно минимум пять. И чтобы трамплин был!» Витька пригрозил мне пожаром и наводнением. Вызвали участкового. Полгода не разговаривали. Я даже канаву еще дополнительную в нашем общем лесу прорыла, чтобы он на своем тракторе рядом с моей драгоценной дорогой не ездил. Дачные нравы. А Витька и не ездил, он нашим лесом ее объезжал.

В прошлую рождественскую ночь, когда горели свечи, дымилась утка, мерцала елка, блестели сугробы, телевизор показывал «Щелкунчика» Григоровича, пах специями глинтвейн, готовились зазвенеть шампанским хрустальные бокалы, дремал на подушке плюшевый медведь, за высоким забором раздался гром советского трактора «Кировец». Схватив с крыльца тяжелую лопату, я выбежала на улицу. Витька. На тракторе! С бутылкой приехал: «С Рождеством тебя, Михайловна!» А что мне было делать? Соседи помирились.

Bosco & Liliégé
FAMILY

МОСКВА

гум, красная площадь, 3
петровский пассаж, ул. петровка, 10

товар сертифицирован, реклама

ARABESQUE

PONIELLATO

ТРАДИЦИОННОЕ ПРЕВРАЩЕНИЕ НА «ЩЕЛКУНЧИКА»

приглашает Эдуард Дорожкин

Теперь даже странно себе представить, что так было отнюдь не всегда. Начать с того, что до 1892 года «Щелкунчик» не существовало — была только сказка Гофмана, страшноватая, полная мистических превращений и совсем непраздничная. Чайковский получил от дирекции Императорских театров заказ сразу на две «вещи» — балет и оперу, которые планировалось показывать в один вечер. Ситуация тогда была противоположной нынешней: оперу в Императорских театрах любила и дирекция, и публика, балет был на вторых ролях. Так родились «Щелкунчик» и «Иоланта», и поныне идущие на сцене Большого. Сегодня билет на балет стоит до 12 тыс. рублей (официально), а на историю про слепую девушку — 500 рублей.

Сценарий Петипа лег на стол к Чайковскому в январе 1891-го. Но к моменту начала работы над хореографией великий постановщик заболел и передал «Щелкунчика» Льву Иванову, которому мы обязаны бессмертным вторым актом «Лебединого». Тот принялся за работу без энтузиазма. Авторитетнейший балетоман эпохи писал в рецензии на премьеру, состоявшуюся 6 декабря 1892-го: «...для танцовщиц в нем было весьма мало, для искусства — ровно ничего. Даже музыка оказалась довольно слабою». Вот так. Музыка тоже не «глянулась». «Скучное и нелепое представление», — прокомментировал еще один рецензент.

Потом была постановка в Москве Александра Горского, Федора Лопухова в Ленинграде, Василия Вайнонена в обеих столицах. В них были отдельные удаchi, но по большому счету «Щелкунчик» постановщикам не удавался. Им мешал Чайковский. Мнение об абсолютной нетанцевальности и даже антитанцевальности его музыки разделял академик Асафьев, зато признавал, что «речь музыки... вызывает, где это необходимо Чайковскому, звукозрительные иллюзии в сознании чуткого и внимательного слушателя».

Чуткий и внимательный слушатель появился у «Щелкунчика» в 1966-м, когда в Большом театре балет поставил Юрий Григорович в содружестве с художником Симоном Вирсаладзе и Екатериной Максимовой и Владимиром Васильевым в главных партиях. В этой версии все встало на свои места, о «нетанцевальности» пришлось позабыть, и, по меткому выражению автора буклета к спектаклю, «окунуться в истому звуков Чайковичика» теперь не желает разве что табуретка.

С 1966 года Москва, Новый год и «Щелкунчик» неразделимы. Была ли у поклонников «Щелкунчика» мечта более страстная, чем оказаться на спектакле 31 декабря вечером? Нет, такой мечты не было. Сказка о взрослении и недостижимости идеала, поставленная Григоровичем, для поклонников балета оказалась самой что ни на есть жизнью. Билеты на 31 декабря купить было почти невозможно. Существует миф, будто именно в советское время формировался круг людей, которые каждое 31 декабря, как в баню, собирались на «Щелкунчике». Но это миф. Новогодний «Щелкунчик» всегда был «целевиком» Госкоминтуриста: зал целиком выкупался для групп иностранцев, приезжавших в Москву на фестиваль «Русская зима». Те из интуристов, кому билетов не доставалось, бродили вокруг театра и предлагали за возможность сказки любые деньги. Чтобы попасть на спектакль, советский человек должен был либо иметь \$200 (по тем временам сумма немалая, и дело здесь даже не в сумме, а в валюте платежа), либо блат самого высокого уровня. С новогоднего спектакля снималась вся бронь, кроме квот ЦК, Совета министров и Министерства культуры. Даже артистам, танцевавшим 31-го, «карточек» (так называются бесплатные пропуска от артистов) не выписывали.

По степени недоступности новогодний «Щелкунчик» был примерно как поездка в капстрану. В другие даты

Последние 12 лет партия Принца принадлежит Николаю Цискаридзе, который и выбирает партнершу (на фото — с Еленой Андриенко)



В 1966 году в Большом театре Юрий Григорович поставил своего «Щелкунчика». С того года Москва, Новый год и этот балет Чайковского неразделимы

на «Щелкунчика» попасть, пусть и за большие деньги, было возможно, хотя наравне со «Спартак» он всегда шел у спекулянтов как «валютный спектакль». С «Щелкунчиком» все поменялось тогда же, когда поменялось вообще все: после смены команды в Большом (тогда руководить театром пришел лучший Щелкунчик-принц Владимир Васильев) новогодний спектакль пустили в относительно свободную продажу. Новейшее руководство Большого пошло по пути обуздания дефицита: во-первых, 31-го числа «Щелкунчиков» два — вечерний и утренний, в 12.00; во-вторых, вокруг Нового года репертуар строится почти исключительно на «Щелкунчике». В декабре госцена билетов — 6 тыс. рублей за место в партере, до 7 января — 4 тыс., а там уже и вовсе падает до 3 тыс. Однако это не означает, что билет на 31-е можно приобрести свободно: «пишется» 12 тыс. рублей, а «слышится» 25 тыс. — традиции все-таки необычайно живучи.

В правление Васильева случился один Новый год без «Щелкунчика»: Борис Березовский устроил в Большом грандиозный бал с таким количеством еды, что он вошел в анналы как «тараканий праздник». Таким Большой не был ни до, ни после той ночи: ряды стульев убрали, поставили столы, оркестровую яму закрыли, и гости могли танцевать на сцене. В ту ночь объявил об отставке Борис Ельцин, и Борис — организатор праздника даже не доехал до бала.

«Щелкунчик» Григоровича вообще мстителен. Мне в прошлом году довелось видеть этот балет в исполнении труппы национального театра «Эстония». Несмотря на то что в программке имя Юрия Николаевича нигде не значилось, это был именно его балет: там, где не была позаимствована хореография, была украдена идея, там, где не была украдена идея, был позаимствован дух. Парадоксальным образом спектакль был посвящен круглой дате «официальной» постановщицы балета. И вот на тебе, ни с того ни с сего сани, в которых не жились

герои (привет ореховой скорлупе-ладье, в которой уплывают Мари и Щелкунчик Григоровича), возьми да и свались к ужасу всего руководства маленькой необъятной страны. Не в свои сани не садись.

Николай Цискаридзе, много лет танцующий Щелкунчик 31-го вечером — у артиста в Новый год день рождения, так что и здесь «все сошлось», однажды плюнул да и поехал в Париж. И танцевал вечером «Баядерку». После «Баядерки» — в гости к директрисе балетной труппы. Торт. Свечи. Как полагается, 28 штук. Торт держал хозяин дома в дорожной «тройке». Погас свет. Николай Максимович дунул, и когда включили свет, супруг директрисы был весь — лицо, костюм, все, кроме души, — в сахарной пудре. Нашему артисту «было стыдно». И поделом! В этом году соблазн изменить «Щелкунчику» господин Цискаридзе в себе подавил. Он танцует 31-го со своей новой ученицей «воронежским чудом» Анжелиной Воронцовой, а многолетняя вечерняя Мари Елена Андриенко отправилась на «утро», в ссылку. Но таков мир балета. Других сюрпризов «Щелкунчик» не обещает. За годы хождения на балет его поклонники выработали отношение к нему как к «своему» спектаклю и болезненно воспринимают любые попытки «порыться» в нем, предпринимаемые руководством театра. В этом сезоне мы, скажем, недосчитались прекрасного Мышиного короля Рината Арифуллина — это была настоящая, наваристая мышь, самая мышастая из мышей на Земле, и нам без нее очень грустно.

Но 31-го грусть-тоска пройдет. Как много лет назад, в Большом театре соберутся те, кому дорог именно этот праздник. Кто-то придет в смокинге и вечернем платье «в пол», кто-то — в джинсах. Кто-то — с детьми. А многие — с родителями. И среди нас обязательно окажутся люди, которые в силу возраста и здоровья уже не могут ходить в театр так часто, как им хотелось бы, поэтому самым важным пожеланием, конечно, будет: «Здесь же, в следующем году». Пока сбывается.

Новые часы Baignoire



Cartier

Москва, Столешников (495) 510 50 60 • Кузнецкий мост (495) 937 90 40
Кутузовский, 48 (495) 662 44 00 • ГУМ (495) 795 03 40
Екатеринбург (343) 215 60 00 • Киев (38044) 270 59 50
Алматы (7 727) 266 54 54 • Баку (99 412) 493 89 29 • Тбилиси (995 32) 92 33 66

www.cartier.com

реклама

товар сертифицирован



ЗВЕЗДНЫЕ КОНЬКИ НА КАТОК

зовет Наташа Барбье

По самым скромным подсчетам моей мамы я проваливалась подлед 7 раз. Сколько на самом деле, даже я не помню, но точно знаю, что в большинстве случаев была на коньках. Фигурных, белых, из «Детского мира», на полной шнуровочке, чуть режет щиколотку на выраже: лезвия протереть тряпочкой, чтоб не ржавели, носить на шее или – в старших классах – небрежно перебрасывая через плечо.

Большая Волга, где я выросла, вставала каждую зиму вмертвую, за одну ночь, когда температура опускалась докуда надо и река медленно, тяжело вздыхая, словно ворочаясь спростонья, кричала, скрипела астматически, покрывалась будто масляной пленкой и – замерзала до весны. Если не было ветра в ту ночь, утром из моего окна она вся сияла – идеальный, не прикрытый еще снегом, никогда и нигде больше не виданный мною лед, сквозь который была видна темная страшная вода. Если же был ветер, Волга застывала вздыбленными волнами, торосами, через которые надо было потом всю зиму перепрыгивать.

Утро, когда Волга застывала, было очень важным. Продышать круг на окне, прижавшись коленями к горячему радиатору, замереть от ослепительного счастья, рвануть на кухню: <встала!>. <не уверена>, бормочет бабушка, <в прошлом году так вот встала, а потом> не дослушать: в голове уже свистит скорость и свобода: Тут важно было незаметно залезть в чулан за коньками, судорожно вытряхивая из шкафа нитяные колготки, шерстяные носки, шарфы и плотную шапочку с ушами, и – смыться из дому. На первый лед никто из родителей детей не пускал – опасно – но бесполезно, к обеду вся прибрежная полоса галдела разноцветным броуновским движением, как на картинах старых голландцев:

Мое детство было поделено на две части – лето и большая вода, и зима и большой лед. Большой лед требовал опыта и знаний, столь же жизненно необходимых, как у гренландцев. Темный снег – тревога, под ним вода; неприметный сугроб – торос, можно с разбегу сломать ногу, слишком хорошо видно течение – слишком тонкий лед: Выбраться из полыни в крепко зашнурованных «фигурках» – редкая удача; пишущей эти строки она однажды была подарена. Мама говорила – как все мамы на Волге – «провалишься – домой не приходи!». Для сокрытия факта словно специально суще-

ствовали огненные батареи в подъездах; около них меня и застукали родители, я стояла в одних трусах на газете из соседского почтового ящика, в клубах пара от мокрой одежды и в компании однолеток – свидетелей моего подвига. Немедленно влитые в меня спасительные полстакана коньяка, возможно, во многом определили мое бытовое будущее:

Но это днем. Вечером, как взрослые – и действительно, как и взрослые – на городском катке в старинном саратовском парке «Липки» начиналась другая социальная жизнь, для участия в которой надо было незаметно пролезть через ограду, протискиваясь во всем известную, предусмотрительно расширенную иными поколениями щель, и – огни, музыка, Майя Кристалинская по-доброму призывает аиста, попасть в ритм, поворот, назад, маленький прыжок (если кто-то смотрит), случайно столкнулись с мальчиком из соседней школы, фу, противный, в прыжках: девочки из девятого «Б» катаются под ручку, облепили самого красивого старшеклассника: почему я такого маленького роста?



Девочек на «фигурках» иногда принимали в хоккейные дворовые команды, где главными героями были мальчики на «канадах»



Ритуал ухаживания на катке (по крайней мере, в моем любимом тогда Саратове), быть может, и не изменился с начала века: помочь зашнуровать коньки, подхватить под локоть, с разбегу налететь и крепко прижать, затормозить так чтоб ледяная крошка в лицо, хохотать, не обращать внимания, густо обсуждать по дороге домой, толкнуть, наконец, в сугроб: Драматичные ситуации решались угрожающим размахиванием коньками, но без чехлов, в чехлах не по-честному и страшно (все знали, что у одного мальчика с Набережной на щеке страшный шрам от лезвий, хотя никто и не видел того мальчика: и был ли мальчик?). Мальчики на фигурных коньках не котиrowались, все рассекли на «канадах», хоккей был культом, и если каток расчищали под игру, девочкам оставалось лишь маленькое поле за воротами, где можно было утомительно, но бесполезно выписывать вензеля, пока не посинеешь...

Впрочем, однажды меня вопреки правилам, хоть и на фигурных, но взяли в дворовую хоккейную команду – на ворота, за проявленную отчаянность. Шайба была взята, молочный зуб был потерян, мама была против. Пауза. Пробел. На десятилетия.

Прошлый год. Я в «Детском мире» – спасибо за маленький рост! – выбираю белые «фигурки» 36 размера, чехлы, и, с достоинством положив все в мешок из-под модной обуви, так похожий на детскую нашу «сменку», покупаю билет на каток у Мавзолея. «Я у аптеки – а я в кино искала Вас», музыка подходящая, ноги с трудом но слушаются, прыжок забудем, повороты вспомним. Белые колготки, носочки, юбка, шубка, беретка. Муфточку надо бы: Почему все в штанах тренировочных? И по-рабочему пивом пахнет от налетевшего дяденьки: И случайно ухватившийся за меня юноша внятно произносит «бля»: вот, впрочем, некто с невозмутимой спиной в офисном костюме, заложив руки, методично раскачивает круг за кругом. Догнать, покачнуться, уцепиться за рукав: «черт, привет, старик, со спины не узнала, ты тоже сюда ходишь?». Он тоже, после работы – хороший фитнес и Кремль напротив как-то заводит, круто...

А где же мои бесшабашные мальчики с «канадами», смешные девочки с варежками на резинках, небо звездное? Надо кататься в своей команде. Я – по вторникам, в 20.00. С белой муфточкой.

ФОТО: ЛЕВ ЕВИМОВ (1); LEEIMAGE/FOTOLINK (2).

HUBLOT

GENEVE



⌚ BIG BANG ⌚

Розовое золото 750 пробы, Цавориты
Каучук и Кожа аллигатора

БУТИК HUBLOT ЦУМ

ул. Петровка, 2. Тел. (495) 933 73 00

Hublot-TV в эфире: www.hublot.com



Маленького Тима оплакивают все-все-все. А вот костлявого дядю Скруджа — никто

ТРИ ВОЗРАСТА ДЯДИ СКРУДЖА «РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ИСТОРИЯ» РОБЕРТА ЗЕМЕКИСА советует Лиза Биргер



По технологии performance capture, как мы уже могли убедиться, режиссер Роберт Земекис в мультфильм может превратить все, что угодно. Хоть эпос («Беовульф»), хоть милую рождественскую сказочку с Томом Хэнксом во всех ролях («Полярный экспресс»). Но «Рождественская история» по «Рождественской песне» Диккенса, вне сомнений, самый необычный и даже, кажется, странный проект Земекиса.

Эту повесть Диккенса знают наизусть во всем англоязычном мире, ведь она так же связана с Рождеством, как для нас «Ирония судьбы» с празднованием Нового года. С таким же успехом можно было бы экранизировать рождественский вертеп с волхвами — сделать это было бы интереснее, потому что вертеп дает режиссеру чуть больше свободы. А у Диккенса уже никакой свободы нет, там работает закон классики, по которому в тексте запрещено даже слова местами переставлять. Имена звезд, а в «Рождественской истории» играют Джим Керри, Гэри Олдман, Робин Райт Пенн, Колин Ферт, на афише «Рождественской истории» и вовсе не обязательны: персонажи надрисованы над актерами, которым для фильма пришлось только немного покривляться. Точно таким же необязательным кажется уже и сам Чарльз Диккенс. На самом же деле старик Диккенс тут сохранен, а фильм точно так же над ним надрисован, как Эбинезер Скрудж над Джимом Керри.

«Рождественская песнь» вышла в 1843 году. Практически с нее начинается поэтика английского Рождества. Диккенсовские

бедные дети и бессердечные скряги стали персонажами рождественского чуда. А чудо же заключалось в том, что бессердечному старому клерку Эбинезеру Скруджу поочередно явились четыре Духа и объяснили, что он живет неправильно. Сначала умерший компаньон позвенел цепями. Потом Святочный Дух Прошлых Лет показал ему счастливые картины юности.

Потом Дух Нынешних Святков показал, как все кругом либо бедствуют, либо потешаются над жадным Скруджем, пока он одиноко чахнет над золотом. А последним пришел Дух Будущих Святков и показал две могилы. В одной сам жадный мерзкий и противный Скрудж, а в другой сын его работника Боба Крэтчета маленький мальчик Тим. И вот маленького мальчика Тима оплакивают все-все-все, а над могилой Скруджа нет ровным счетом никого. От этих ужасных картин жадный дядька Скрудж проснулся другим человеком: «И таким он стал добрым другом, таким тарахтатым хозяином, и таким щедрым человеком, что наш славный старый город может им только гордиться».

Диккенс писал свою повесть как под звон колоколов. Там все время слышен такой бодрый перезвон. Особенно в языке, который ближе к «Пиквику», чем к любому диккенсовскому роману: с короткими предложениями, россыпью жаргонных словечек и имитацией устного рассказа. Там, где заканчивается Диккенс, начинается Земекис. Но вернее будет сказать, что в «Рожде-

Самый запоминающийся момент мультфильма: жадного Скруджа затягивает в его собственную могилу

ственскую историю» удивительным образом они вмещаются оба. Поэтому ее слегка распирает, и не только в смысле ширины 3D-экрана, которого не охватить взглядом обыкновенного живого человека. Просто Земекис не переделал Диккенса под себя — он себя над Диккенсом надстроил. Навалил, как полтора века культурного слоя. В его трактовке «Рождественская песнь» — это история о том, как человек увидел фильм о собственной жизни и главный герой ему не понравился. Даже не один фильм, а целых три. Первый, о прошлом, — это такая буколическая сказочка: маленький Эбинезер катается на санках и обнимается с сестренкой, а юный Эбинезер (и это единственный момент,

когда он правда похож на Джима Керри) обнимается с блондинкой. Настоящее — это тяжелая мелодрама, со слезами, голодные дети добросердечного Боба Крэтчета за полупустым столом. А будущее — это триллер, и самый запоминающийся момент всего фильма — когда Скруджа затягивает в собственную могилу.

У Диккенса преображение Скруджа было невероятным, невозможным чудом. А у Земекиса оно буквально объяснено: когда человек всю ночь бегает по кладбищу от собственного могильного камня, нет ничего удивительного, что он готов стать симпатичнее, чтобы еще пожить.

Диккенс законсервирован в Земекисе целиком: и речь, невероятно тяжеловесная в русском переводе, как будто персонажи сказки вдруг решили объясняться из Тредиаковского, и последовательность картин, и даже сами картины, которые иногда (например, Дух Нынешних Святков) буквально воспроизводят гравюры Джона Лича к оригинальному изданию 1843 года. Но при этом Диккенс — детский, а Земекис — вовсе нет, хоть и мультфильм. Для Диккенса Рождество было прежде всего праздником, когда даже самые бедные дома украшены остролистом и пахнут жареным гусем. А Земекис свел праздник к параду спецэффектов, рождественский перезвон — к стуку загробных цепей, которые таскают за собой духи мертвых клерков, а жареного гуся — к разверстой могиле. Словом, смотреть «Рождественскую историю» полагается в первую очередь не детям, а взрослым.



TAGHeuer
AVANT GARDE COMMUNICATION

MERIDIIST

- Первый мобильный телефон класса люкс от производителя швейцарских часов
- Сделан из антиаллергенной нержавеющей стали 316L с покрытием из карбид титана
- Устойчивое к царапинам сапфировое стекло
- Двойной дисплей с индикатором времени
- 28 дней работы в режиме ожидания — 7 часов работы в режиме разговора

www.tagheuer.com/meridiist

TAG HEUER МОСКВА ул. Тверская 19 +7 495 699 3839 · TAG HEUER ЕКАТЕРИНБУРГ ул. Б.Ельцина 8 +7 343 359 4049

МОСКВА Duty Free Шереметьево-2 +7 495 981 87 02 ИРКУТСК «Золотое время» +7 3952 24 23 99 КЕМЕРОВО «Стерх» +7 3842 75 37 27 КРАСНОДАР «Галерея Времени» +7 861 213 47 76 КРАСНОЯРСК «Гринвич» +7 391 276 87 37 НИЖНИЙ НОВГОРОД «Milo Premium Plaza» +7 831 438 28 22 НОВОСИБИРСК «Женева» +7 383 291 21 58 ОРЕНБУРГ «Золотая Середина» +7 3532 77 66 73 РОСТОВ-НА-ДОНУ «Репетир» +7 863 262 44 11 САМАРА «Макрос» +7 846 979 89 02 СТАВРОПОЛЬ «Стиль Тайм» +7 8652 26 03 57 ТОЛЬЯТТИ «Макрос» +7 8482 20 56 35

Эксклюзивный дистрибьютор TAG Heuer MERIDIIST в России и странах СНГ — компания Wital GmbH, www.wital.net

Императорский дворец
Шенбрюнн под Веной:
рождественские концерты здесь
проходят только на свежем воздухе



ОТ БАХА ДО ОФФЕНБАХА РОЖДЕСТВЕНСКИЕ КОНЦЕРТЫ

представляет Сергей Ходнев

Относительно новогодних праздников есть известный стереотип, считающийся бог весть каким старинным. Дескать, Рождество (уж по какому календарю его не справляй) – праздник тихий, семейный, домашний. А Новый год – напротив, развеселый и шумный. Соответственно, если и проводить какие-то многолюдные праздничные концерты, хотя бы и классической музыки, то уместнее это делать именно 31 декабря или, в крайнем случае, 1 января. В принципе, стереотип этот не бесспорен: это представление относительно недавнее – по крайней мере, если сопоставлять его с историей двух пресловутых праздников даже только в Новое время. Новый год в Европе довольно долго было принято начинать где-то с Пасхи, где Благовещения, а Рождество, понятное дело, всегда было на своем календарном месте. И всякого рода веселой музыки (церковные песнопения здесь не в счет), приуроченной именно что к Рождеству и святкам, до нас дошло еще от эпохи Возрождения довольно много, а вот специальной новогодней музыки довольно долго не существовало в принципе. Да и сейчас в каждой стране свои представления о том, какая музыка подходит для новогодних празднеств. Кстати, не стоит думать, что концерты на Новый год должны обязательно превращаться во всевозможные сюрпризы-розыгрыши-шарады. На самом деле кое-какие из самых почтенных новогодних концертов старой Европы тоже не балуют неизвестным репертуаром, они почти ритуал, хоть иногда и немного шуточный. Знаменитый новогодний концерт в Большом зале венского «Музикферайна» вот уже несколько десятилетий представляет избранной публике одни и те же вальсы, галопы и польки Штрауса, дополнения к которым случаются довольно редко. Например, когда новый 2009 год там отмечался концертом под управлением Даниэля Баренбойма, то включить в программу «Прощальную» симфонию Гайдна согласились из уважения к сединам дирижера и к 200-летию со дня смерти Гайдна, которое в уходящем году отмечалось. Ну а в Берлинской государственной опере в виде новогоднего музыкального празднества просто исполняют год за годом Девятую симфонию Бетховена, и все тут. Во многих театрах (прежде всего, конечно, немецкоязычных) в околоновогодние дни дают «Летучую мышь» Штрауса. В каком-то смысле везет и русским композиторам – очевидно, срабатывают невольные ассоциации со страной вечной зимы: часто новогодний репертуар включает «Щелкунчика» Чайковского, а иногда и музы-

ку Прокофьева к «Подпоручику Кижэ» – вот это уже сложно объяснить.

Но музыкальная картина Рождества, надо признать, тоже довольно пестрая. Во-первых, тут тоже разделение по национальному признаку, что понятно: праздник древний, традиции хоть и накапливались многие столетия, но они везде свои. Во-вторых, есть разница (даже, если угодно, иерархия) по жанрам и масштабам. Свой хотя бы маленький рождественский концерт в Европе стараются провести чуть ли не каждая себя уважающая кирха и каждый костел, будь то для туристов или для прихожан; на особо потрясающий уровень музыкального исполнения, разумеется, рассчитывать не приходится, но по атмосфере – да, какая-то трогательная аутентичность в этом есть. Что касается репертуара, то чаще всего в таких случаях звучит эдакое рождественское попурри от Баха до Оффенбаха. Это вообще довольно популярный подход к теме Рождества. Если вы возьмете в руки какой-нибудь из бесчисленных CD-сборников под названием вроде «Christmas Classical Music», то скорее всего увидите там в трек-листе тот же джентльменский набор, который можно услышать в десятках концертных залов средней руки. Обработки «традиционных рождественских песен»

Рождественское попурри почти всегда с успехом вытесняет слишком умную симфоническую музыку

(которым на самом деле лет так 150-200, и есть песни и потрадиционнее) вроде «Adeste fideles» (она же «Oh come, all ye faithful») или «Stille nacht» (она же «Silent night»); немного какого-нибудь сладостного Баха, «Аллилуйя» из «Мессии» Генделя, что-нибудь моцартовское и, может быть, еще и аранжировка какого-нибудь англоязычного рождественского шлягера новейшей формации – песни «I'll be home for Christmas», к примеру. Что же касается больших, серьезных концертов, то тут во главе угла, казалось бы, опять же должны быть нацио-

нальные традиции. В Германии ведь есть «Рождественская оратория» Баха, в Англии – «Мессия» Генделя (первая часть оратории как раз посвящена пришествию Спасителя), а во Франции – оратория Берлиоза «Детство Христа». Но на самом деле, если посмотреть на афиши главных театров и концертных залов, то громких концертов с отчетливо рождественской тематикой и не видно: в основном все в штатном порядке тянут обычный уровень своей программы, выделяя, и то не то чтобы всегда и везде, разве что 31 декабря каким-нибудь гала с шампанским – или включая в балетные афиши конца декабря-начала января «Щелкунчика».

Как ни странно, в этом отношении мы с Европой скорее сравниваемся: кризис тому виной или что-то еще, но в этом году эффектных рождественских и новогодних гала-концертов не заметно. Щепотка ничего потрясающего не сулящих концертов под титулом «Новый год с дирижером N.», пара концертов духовной музыки, самую малость западноевропейской рождественской тематики плюс «Щелкунчик» на сцене Большого театра (и Зала Чайковского тоже) – вот и все. В Петербурге, на двух сценах Мариинского театра (основной и концертной), из чего-то специально новогодне-рождественского можно будет услышать разве что «Ночь перед Рождеством» Римского-Корсакова, в остальном же поправок на праздничный сезон Валерий Гергиев не делает. 25 и 27 декабря пройдут премьерные спектакли величественных «Троянцев» Берлиоза, а днем 31 декабря будут исполнять «Царя Эдипа» Стравинского и его же кантату «Звездоподобный». Никаких уступок праздничной специфике.

Так и в Европе; вроде бы праздничных событий много, но это чаще всего или события массового уровня, или, наоборот, изысканного и полузакрытого – вроде рождественского концерта, который 29 декабря в швейцарском Вербье под покровительством тамошнего элитного музыкального фестиваля дает известная пианистка Элен Гримо. И даже в Зальцбурге, вопреки его почтенному – классичней не бывает – имиджу, в околоновогодние дни чаще всего можно услышать музыку от современных диджеев (старинная рождественская музыка успела отзвучать в предшествующие недели Адвента). А вот утром 1 января на площади Резиденцплац пройдет, как уверяют городские власти, «самый большой похмельный праздник Европы» – и вот он-то будет под классическую музыку.



часы и ювелирные украшения

ГУМ, КРАСНАЯ ПЛОЩАДЬ, 3 | ТЕЛ.: (495) 620 3311, 620 3390
ВЕСНА, НОВЫЙ АРБАТ, 19 | ТЕЛ.: (495) 543 9879

ПИСЬМА СЧАСТЬЯ ИСТОРИЮ РОЖДЕСТВЕНСКОЙ ОТКРЫТКИ

изучила Татьяна Маркина

Открытками — открытыми письмами, строчки которых не спрятаны под обложку конверта, — мир пользуется почти 150 лет. Первой настоящей рождественской открыткой, сделанной на продажу, считается карточка, которую сэр Генри Коул, директор лондонского Музея Виктории и Альберта, в начале 1840-х заказал художнику Джону Хорсли — директор не успевал написать поздравительные письма родственникам и знакомым. Открытку напечатали литографским способом, сразу со словами «Веселого Рождества и счастливого Нового года!» тиражом 1 тыс.; неотправленные остатки Генри Коул распродал по шиллингу. Когда одна из таких открыток несколько лет назад оказалась на аукционе, она была продана за £22 тыс.

Коротенькие записочки с картинкой люди посылали друг другу и раньше, но официальной датой рождения почтовой карточки считается 1869 год, когда в Австро-Венгерском почтовом ведомстве выпустили карточку с уже отпечатанной на ней маркой. Спустя всего пару лет инициативу перехватили частные предприниматели и стали выпускать карточки с картинками. С 1872 года Российское почтовое ведомство получило монопольное право на выпуск открыток писем без иллюстраций. Это было невыгодно российским издательствам и книготорговцам: открытки с картинками были уже популярны, а для России их приходилось заказывать в Австрии или Германии. В 1894 году монополию отменили, и русские издательства начали широкий выпуск открыток. Первые из них были с видами городов — приезжая куда-либо, путешественник первым делом отправлял родным открытку с видом города и текстом вроде «Поклон из Вятки».

Первые рождественские открытки выпустил Петербургский попечительский комитет о сестрах Красного Креста — Община святой Евгении — для получения дополнительных средств на содержание больницы и обучение сестер. Открытки можно было заказывать по каталогам, тираж их превышал 10 тыс. Община святой Евгении заказывала дизайн открыток известным петербургским художникам. Для открыток к рождеству 1898 года использовали работы Константина Маковского, Ильи Репина, Николая Самокина, Елизаветы Бем. Специальной «рождественской» символики и надписей на них не было. Но уже пару лет спустя многочисленные издательства в России печатали открытки со словами «С Рождеством Христовым», на которых изображали деревенских детишек, счастливые парочки, ангелов, свечи, тройки лошадей. Эти открытки вытеснили с рынка немецкие картинки с изображением праздничных застолий, такс в тирольских шапочках и охотников.



01

Коллекционирование рождественских открыток родилось одновременно с их массовым выпуском — в 1870-х годах



04

01, 02: «Съ Рождествомъ Христовымъ», ок. 1910 года; 03: «Съ Рождественскими подарками» (художник А.Лавров, ок. 1910 года, из коллекции Музея открытки) 04: «Съ Новымъ Годомъ» (художник Борис Зворыгин, ок. 1910 года, из коллекции Музея открытки);



PHOTO: RUSSIAN LOOK (2)

02



03

Вскоре на русских открытках появилась и наряженная ель, а к словам «С Рождеством Христовым!» многие от руки дописывали «Счастливого Нового года!».

После 1917 года выпуск открыток как предмета быта буржуазного общества был прекращен. Первые советские новогодние открытки были изданы к новому 1942 году, а их массовый выпуск наладили в 1953-м; практически все они имели надпись «С Новым годом», изображение кремлевских звезд и красноносого Деда Мороза.

Коллекционирование рождественских открыток родилось одновременно с их выпуском — их вклеивали в специальные альбомы или просто хранили в красивых жестяных коробках из-под печенья (стоили открытки прилично — по 5 коп. и выше). Многие наши дедушки или бабуш-

ки собирали открытки с актерами, или видами городов, или репродукциями картин. В советские времена хранить открытки «С Рождеством Христовым!» было даже еще более опасно, чем собирать ню. Однако они сохранились, и огромное количество современных рождественских открыток — это повторение старых.

Старые, правда, все равно лучше. Техники изготовления открыток были разнообразнейшие. Большие издательства предлагали покупателям каталоги, где каких только открыток ни было — рельефные, с вырезанным, будто кружево, краем, глянцевые, с золотом, бромосеребряные, с вклеенными кусочками шелка, «плюшевые», «настоящие гравюрные».

Сложно изготовленные открытки, конечно, и у коллекционеров ценятся выше. Много значит и имя художника. Огромное количество эскизов для открыток сделала петербургская художница Елизавета Бем — она всегда использовала приметы из деревенской жизни и сопровождала их поговорками или народными шутками вроде «За здоровье того, кто любит кого!». На открытках часто использовали сказочные образы Ивана Билибина — в прошлом году аукцион Bloomsbury Auctions продал лот из 12 открыток по рисункам Ивана

Билибина за \$1,2 тыс. На рождественских открытках появлялись репродукции мистических вечерних пейзажей Юлия Клевера или лесные сценки с белками, медведями и тетеревами графа Муравьева. Известен рисовавший барышень в стиле XVIII века Сергей Платинский; автор шутливых деревенских сенок — Борис Зворыгин; сценки из городской жизни делал для открыток Николай Каразин.

На больших аукционах открытки появляются редко — разве

что уникальные, самые старые или надписанные знаменитостями. Коллекционеры покупают их в антикварных магазинчиках по всему миру, на блошиных рынках и в интернете. Большой их выбор предлагает антикварный салон «АртАнтик» в Гостином дворе — здесь можно найти целые коллекции западных и русских открыток и альбомы для них конца XIX — начала XX веков.

Совсем недавно несколько крупнейших московских филокартистов передали свои коллекции в Музей декоративно-прикладного и народного искусства и создали при нем особый Музей открытки, в котором собраны редчайшие образцы забытого жанра. В 2010 году Музей открытки откроется во вновь отреставрированном помещении.

AP AUDEMARS PIGUET

Le maître de l'horlogerie depuis 1875

КОЛЛЕКЦИЯ ROYAL OAK OFFSHORE



НАВСТРЕЧУ ПРИКЛЮЧЕНИЯМ

ХРОНОГРАФ ИЗ РОЗОВОГО ЗОЛОТА С ИНДИКАЦИЕЙ ДАТЫ И МАЛЫМ СЕКУНДНЫМ ЦИФЕРБЛАТОМ У 12-ЧАСОВОЙ ОТМЕТКИ.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПОДЗАВОД. ВОДОНЕПРОНИЦАЕМОСТЬ 100 МЕТРОВ. ВОЗМОЖНО ИСПОЛНЕНИЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ.

Представительство в Москве: ООО «Одемар Пиге (Рус)» тел.: (495) 234 5949, факс: (495) 234 5948
Информация обо всех официальных точках продаж на территории Российской Федерации на сайте: www.audemarspiguet.com

ЕЛКА С 1441 ГОДА РОЖДЕСТВЕНСКИЙ БАЗАР В ТАЛЛИНЕ

предвкушает Екатерина Истомина



Британская газета The Times, проинспектировав европейские рождественские базары, на прошлой неделе вынесла праздничный вердикт. Итак, самым лучшим рождественским признан базар на Ратушной площади Таллина. Рождественский базар в Таллине сумел опередить такого серьезного конкурента, как рождественский базар в Мюнхене перед Фрау-Кирхе.

Старый город Таллина был занесен в почетные списки мирового наследия ЮНЕСКО в 1997 году как наиболее полно сохранившийся ганзейский средневековый город. Ратушная площадь, вымощенная только что отреставрированным булыжником, с могучим зданием Ратуши, построенной в 1402–1404 годах, — это главная площадь титулованного Старого города. Именно на пике Ратуши укреплен давний символ Таллина — чугунный флюгер, усаженный человеком по имени Старый Томас.

В обычные дни известные заведения на Ратушной площади — два средневековых кабака, Olde Hansa и Perper Sack, а также средневековая аптека (открыта с 1422 года) — привлекают внимание туристов (первые места среди гостей благословенной Эстонии занимают англичане, немцы и финны). Однако в рождественские дни (гигантскую живую ель на Ратушной площади устанавливают еще в начале дека-

бря) весь Старый город, и в первую очередь его каменное сердце Ратушную площадь, занимают добрейшие аборигены. Они приходят не с пустыми руками.

Рождественский базар в Таллине выглядит как ожившая рождественская открытка. В центре площади — огромная, толстая и упитанная елка с бумажными и деревянными игрушками. Кстати, в Средние века, когда в Таллине уже существовал приблизительно вот такой же рождественский базар (первый раз торговые и развлекательные мероприятия были проведены здесь в 1441 году), елку по окончании празднеств было принято сжигать. Сегодня этой почти языческой традиции, к счастью, уже не существует — ель украшает Ратушную площадь до 7 января включительно.

Рядом с елкой построена деревянная сцена для выступления народных ансамблей, которые в будничные дни никто бы и не слушал. Но только не в Рождество. Кстати, русскими народными композициями таллинские исполнители не брезгуют: разудалая «Калинка-малинка» здесь звучит так же часто, как и финские народные музыкальные опусы.

Справа от сцены — деревянные ряды с сувенирами. А рождественские сувениры (судя по активности рыночной торговли) есть одна из самых доходных статей эстонской экономики.



В Olde Hansa можно не торопиться: добрые эстонцы накормят и на Ратушной площади

В декабрьские дни Ратушная площадь Таллина напоминает ожившую праздничную открытку



Новогодние сувениры — доходная часть экономики Таллина

Добрые эстонские люди продают по бросовым ценам свои сокровища: шерстяные носки, варежки, краги, перчатки, гольфы, рейтузы, шапки, полупальто и шарфы. Все связано вручную из теплой овечьей шерсти. Сложнейшие рисунки, богатая палитра. Стоит также купить тяжелые чугунные изделия мастеров с острова Сааремаа — это колокола разного размера, предметы для камина (совки, щипцы, кочерги), флюгеры, дверные ручки, канцелябры для сада. В торговых рядах на Ратушной площади можно найти даже небольшую мебель, в том числе легендарные эстонские табуретки в форме овцы. Выглядит эстонская овца-табуретка так: четыре шаткие деревянные ноги, на которых установлено овальное сиденье. К сиденью, обитому теплой белой овечьей шкурой, приделана голова с выпиленными

ми также вручную круто закрученными рогами. В рождественской продаже всегда имеется овца-качалка: у такой вместо ног — деревянные же полозья (словом, это эстонский вариант французской лошади-качалки).

Сделанные покупки необходимо срочно отметить. И для этого вовсе не нужно записываться в очередь в Olde Hansa или Perper Sack. Кормят и поят прямо на площади. Итак, центральным рождественским напитком был, есть и остается глинтвейн. Тот глинтвейн, что стоит дешевле, — это готовая пьянящая смесь, которая просто разогревается в медном чане (подобные готовые глинтвейны — самый ходовой алкогольный артикул в европейских магазинах после шампанского). В съестных рядах разливают и более дорогой, «рукодельный» глинтвейн, который варится непосредственно на базаре. Закусывать принято хрестоматийным эстонским бутербродом, сделанным из черного хлеба, селедочного масла и собственно селедки. Хорошенько выпив и поручив посторожить только что приобретенную чугунную кочергу ее продавцу, можно пускаться в пляс. Ратушная площадь — место, где действительно танцуют. Не только от выпитого и не только от радости, но и потому, что в Таллине в это время года холодно. Но это теплые и уютные — в душевном смысле — холода.

ROGER DUBUIS



EASYDIVER – Турбийон Скелетон



Механизм с ручным подзаводом RD02SQ, 16"', 19 драгоценных камней, покрыт родием, парящий турбийон, каретка турбийона видна у отметки 7 часов, вращается минуту у каждой отметки, часовая и минутная стрелки.



Все механизмы ROGER DUBUIS отмечены знаком качества "Женевское клеймо"



BOUTIQUE CASSAFORTE

Столешников пер., 14, стр.1, тел. (495) 411 7654
ТЦ "Сфера", ул. Н. Арбат, 36, стр. 3, тел. (495) 690 7470

WWW.ROGERDUBUIS.COM

ЛЕДЯНОЙ ДОМ ПРИЕМОМ РОЖДЕСТВЕНСКАЯ НОЧЬ В ICE HOTEL

вновь собирается Екатерина Истомина

Легендарный Ice Hotel придумал французский художник Янно Дери, который построил в 1990 году на берегу реки Торн большой выставочный павильон из льда. Тогда в ледяном павильоне, что в 20 километрах от крошечного шведского городка Кируна на полярном круге, с успехом прошел фестиваль передового японского искусства. Зачем японское искусство понадобилось в этих таежных и диких местах, сейчас уже никто толком не помнит. Но какое счастье, что тот фестиваль все-таки имел место. Ведь без него мир не узнал бы всей прелести ночевки в сугробе. Настоящей ночевки в настоящем сугробе, и это хотелось бы специально подчеркнуть.

Жители саамской деревеньки Юккасьярви встречают путника в аэропорту Кируны: до отеля можно добраться на лыжах, на автомобиле или на лихой собачьей упряжке. Если ваш багаж потеряется в одном из сугробов, то жалеть о потере не стоит. Саамы, во-первых, честные люди. Обязательно найдут поклажу. Во-вторых, то, что вы набрали с собой, намереваясь храбро переночевать в Ice Hotel, вам все равно не пригодится. В Ice Hotel путешественникам выдают фирменную экипировку. Это два комплекта термобелья, комбинезон, похожий на горнолыжный костюм, четыре пары шерстяных носков, шапка, шерстяная маска с прорезями для глаз, варежки, шарф. И, конечно, спальный мешок.

Ice Hotel сам по себе есть большая деревня. Вернее, это даже село, ведь здесь построена часовня. Японские туристы любят провести в часовне какой-нибудь марьяжный ритуал: часовня в Ice Hotel примечательна, ведь она целиком выточена из огромного, словно автобус Ikarus, куска льда. Устроен Ice Hotel следующим образом: справа от входа — милое, деревенское, теплое, почти альпийское шале. Это зона ресепшн. Прямо от входа — скользкая ледяная аллея, ведущая в таинственные до поры до времени снежные чертоги. После трех часов дня, когда наступает темнота, аллея освещается зловещими факелами. Налево от входа в комплекс — деревенька из деревянных коттеджей. Это тепленькие местечки. Душ, батареи, кровати с подушками и одеялами. Коттеджи предназначены для морозоустойчивых и слабонервных путешественников. Таких, которые вдруг струсят ночевать в основном здании Ice Hotel. Или же сбегут из отельного сугроба в середине ночи.

Вот и сама ледяная аллея: слева — часовня, справа — деревянный дом с саунами и туалетами. Именно в этом деревянном доме начинают готовиться к страшной ледяной ночевке: пописать перед тем, как схоронить себя на время в леденящей душу темноте и нештучном холоде, нужно обязательно. А ночевка это и



На просьбу выдать чистой водки Absolut сотрудники Ice Bar реагируют тревожно. В этом баре принято пить именно коктейли на основе водки. Есть даже такой — водка с сахаром и кофе

есть главный аттракцион Ice Hotel. Кроме посещения сауны и туалета предполагается, что храбрец непременно навестит и еще одно важнейшее заведение проекта — Ice Bar с выдающейся линейкой шведской водки Absolut.

Облачившись в термобелье, надев носки, шапку, комбинезон и спрятав в кармане заветную шерстяную черную маску (это без пяти минут известный шлем «Балаклава»), смельчак быстро направляет свои стопы в Ice Bar, расположенный сразу же за часовней. Там его ждут 3 стола, сделанных из льда, 8 ледяных диванов, 20 ледяных стульев, барная стойка (конечно, целиком выпиленная из льдины) и несколько живых и довольно ловких шведов, работающих здесь, на све-



жем морозном воздухе, барменами. Антиоблуденительная (алкогольная) подготовка с напитками из Ice Bar — это не такое простое дело, как может показаться на первый взгляд. Русские люди даже тут теряются. Основная проблема заключается в том, что выпить чистой, как мы любим, водки, удастся не сразу. В Ice Bar популярны легкомысленные и демократичные коктейли на основе водки, которая вдобавок чаще всего оказывается фруктовой или ягодной. В один стакан (это полноценный по литражу стакан, но, разумеется, полностью ледяной) бармен наливает сразу несколько фруктовых и ягодных водок. В итоге выходит какой-то слабоалкогольный компот, не достойный называться истинной водкой. Но вы твердо стоите на своем и заглатываете сразу несколько «чистых», как слеза комсомолки, порций. Не нужно бояться мгновенного опьянения: температура в снежном здании Ice Hotel колеблется от -8 до -12 градусов, водочные пары выветриваются с ужасающей скоростью. В рождественские и новогодние дни бармены Ice Hotel непременно готовят специальные водочные карты (в теплых зданиях Ice Hotel будут давать и бренчи, и ужины).

Для снежной ночевки можно присмотреть ледяные suites — многокомнатные сугробы, имеющие гостиную, спальню и даже рабочий кабинет. Есть и более бюджетные номера — однокомнатное жилище с дыркой вместо двери и с кроватью в центре.

Процесс подготовки ко сну имеет свои особенности. Снимите сапоги и проверьте, сухие ли у вас носки. Затем залезайте в спальный мешок, но только наполовину. Ложитесь на кровать (она добродушно покрыта парой оленьих шкур), перекачивайтесь колбаской к самому ее краю. Теперь нащупайте выключатель света, он закреплен на одной из ножек. Перед тем как погасить свет, наденьте маску для катания на собачьей упряжке, в противном случае вы рискуете обморозить нос и щеки. Выключив свет, полностью залезайте в спальный мешок. В качестве карманного фонарика можно использовать мобильный телефон. Постарайтесь заснуть как можно скорее, так как вслушивание в загорбную тишину может привести к галлюцинациям.

Ровно в 8.00 к вам придет человек с горячим клюквенным соком. И вы обнимите его как родного. В рождественские дни сотрудник отеля обязательно одет как Санта-Клаус. В колпаке и красной шубе. Рождественская ночь в Ice Hotel незабываема. Как, впрочем, и любая другая.

www.icehotel.com

Коктейль из водки и кофе Ice Hotel
100 граммов обычной водки Absolut
2 кубика льда
150 граммов горячего черного кофе
Ложка лимонного сока
Смешать в стакане, сделанном из куска льда
Повторять коктейль по мере надобности в течение всего вечера

Альфредо Хэберли, индустриальный дизайнер.
Страстно подходит к созданию изысканной простоты.



Patravi ChronoGrade в корпусе из стали с хронографом flyback и функциями - большая дата, годового календаря, индикатор запаса хода и ретроградный счетчик часов - прекрасный пример уникальной философии Carl F. Bucherer. Независимая семейная мануфактура, основанная в 1919 году, расположенная в городе Люцерн, отличается страстным стремлением к совершенству и любовью к деталям.

www.carl-f-bucherer.com

Москва: салоны "CASSAFORTE", ТЦ "Сфера", Новый Арбат, 36/9, тел.: (495) 690-74-70; "Галерея Актер", Тверская, 16/2, 3 этаж, тел.: (495) 937-53-94; бутик "SUBLIME", ГУМ, Красная пл., 3, тел.: (495) 955-88-99; салон "Vedome", ТЦ "Lotte Plaza", Новинский б-р, 8, тел.: (495) 662-67-70; салон "Conquest", ТЦ "Дружба", Новослободская, 4, тел.: (499) 973-93-04. **Санкт-Петербург:** салоны "Status", Литейный пр-т, 27, тел.: (812) 272-73-96; Большой пр. П. С., 60, тел.: (812) 232-39-78.



CARL F. BUCHERER

ДЛЯ ТЕХ, НАД КЕМ НЕ ВЛАСТНО ВРЕМЯ.

ВИНО, ЛИМОН, КОРИЦА И ОРЕХ РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ГЛИНТВЕЙН

сварил шеф Le Meurice Янник Аллено



Янник Аллено, три звезды «Мишлен»

Один из самых знаменитых сегодня французских шефов начинал свою карьеру рабочим на кухне. Это было в 1986 году. В первый раз Янник Аллено оказался в легендарном парижском гранд-отеле в 1992 году: молодой человек проработал два года в ранге повара-специалиста под руководством шефа Марка Маршанда. Второе (и уже окончательное, смеем надеяться) пришествие Янника Аллено в Le Meurice состоялось в 2003-м. Уже в следующем, 2004 году деятельность Аллено была оценена комиссией в две звезды «Мишлен». Третью, максимальную звезду Аллено получил в 2007-м. Янник Аллено славится своим вниманием к старой французской, и в частности парижской, кухне и гастрономии. Его часто называют «шефом-архивариусом»: он ценит древних парижских поставщиков (например, мяты, кресс-салата или меда) и старинные кулинарные книги.



Одноименный ресторан в Le Meurice под руководством Янника Аллено вошел в список 20 лучших ресторанов Франции

Приступим же скорее к делу. Мой глнтвейн всегда подается в максимально высокой кружке, это важно, чтобы запахи положенных специй успевали развернуться во весь спектр. Основа — горячее бургундское красное вино. Основа для зимних согревающих напитков (и главный здесь наш друг глнтвейн) всегда должна быть тяжелой. Приятно тяжело и наше с вами красное бургундское. В горячее вино мы выжимаем сок половинки лимона, но, внимание, для цедры еще не пришло время. Потом в вино, в котором уже хорошо растворился вязкий лимонный сок, добавляем куантро. Мы ждем десять секунд. И вот только теперь следуют специи в следующем порядке — корица и затем мускатный орех. И, наконец, финал всей процедуры — это лимонная цедра. Ее нужно нарезать так, чтобы получилась спираль. Лимонная спираль используется только для украшения напитка, так как лимонная составляющая обеспечена соком. Мы в отеле Le Meurice, конечно, предлагаем нашим гостям не только традиционный глнтвейн, но и другие алкогольные зимние составные напитки. Я люблю, например, франчилин, который подается в бокале для ирландского кофе. Я делаю двойной эспрессо, в который добавляю 50 миллилитров орехового ликера франчилин. И столько же горячего молока. Франчилин, на мой взгляд, это более кокетливый и десертный напиток, чем привычный народный глнтвейн. Есть и еще один зимний алкогольный напиток на основе кофе. Мы в Le Meurice называем его «Королевский капучино». Он, как и франчилин, подается в бокале для ирландского кофе. Я делаю чашку эспрессо, затем (именно в таком порядке) добавляю ванильный ликер гальяно и коньяк (в разных пропорциях). Затем сверху сооружаем фигуру из взбитых сливок (они должны быть без сахара). И завершающий штрих — пудра какао.

С детства мы знаем, что есть два рождественских и новогодних напитка. Один напиток парадный, а потому неизбежный. Авторой — любимый, и его пьют не по торжественной необходимости, а от души. Парадный напиток, конечно же, шампанское. А вот любимый — это глнтвейн. Я даже не помню точно, когда я первый раз попробовал глнтвейн. Кажется, я был еще примерным школьником. Конечно, мы выпивали в семейном кругу под строгим присмотром взрослых: хотя Франция и страна великой винной культуры, но к этой культуре лучше привыкать под чьим-то чутким руководством. Глнтвейн считается народным напитком, его пьют непосредственно на морозе, на площади, на улице или вернувшись с мороза. Глнтвейн — это еще и картинный, открыточный напиток. Это элемент праздника. Его важнейший аксессуар. Когда его пьешь, сразу рисуется нарядная любимая картинка: шале, большой камин, красный рождественский носок, дрова, елка с игрушками. А вот и он, этот божественный нектар рождественского праздника, или глнтвейн. Кстати, это единственный алкогольный напиток, который никогда не требует специального гастрономического аккомпанемента. Ведь он сам по себе есть составной продукт, он вбирает в себя и «закуску».

Глнтвейн
120 миллилитров горячего бургундского красного вина
Сок половинки лимона
20 миллилитров апельсинового ликера куантро
Корица
Мускатный орех
Лимонная цедра, порезанная спиралью

Франчилин
Двойной эспрессо
50 миллилитров орехового ликера франчилин
50 миллилитров горячего молока

Королевский капучино
120 миллилитров ванильного ликера гальяно
30 миллилитров коньяка
1 чашка кофе эспрессо
Взбитые сливки без сахара
Какао





**Рождественская
пассионата**
Кокосовый дакуаз
600 граммов
миндальной пудры
150 граммов обжаренной
кокосовой стружки
210 граммов сахарного песка
45 граммов муки
225 граммов яичных белков
75 граммов коричневого сахара
15 граммов кокосовой
стружки

Манго
3 манго
Очистить, порезать на очень малень-
кие кусочки

Соус из маракуйи
225 граммов мякоти маракуйи
225 граммов мякоти абрикоса
145 граммов сахарной пудры
30 граммов крахмала
9 граммов желатина

Мусс крем-брюле
450 граммов жирных сливок
75 граммов молока
6 стручков ванили
120 граммов яичных желтков
50 граммов сахарной пудры
600 граммов карамелизированного
крем-брюле
12 граммов желатина
500 граммов взбитых сливок

СЛИВКИ, ВАНИЛЬ И ПУДРА РОЖДЕСТВЕНСКУЮ ВЫПЕЧКУ

заготовил шеф Le Bristol Эрик Фрешон

В моей семье Рождество всегда было самым важным праздником, семья собиралась за столом. Всегда ели свежие устрицы, будан и, конечно же, была индейка. Позже на стол попал и лосось. На десерт, как и во всех французских семьях, мы ели la buche de Noel (рождественский рулет). Теперь я не готовлю дома рождественский ужин. Такова уж судьба поваров. Мы отмечаем все праздники с клиентами. Так что не могу сказать, что сейчас у меня есть рождественская традиция дома. Для меня и моих домашних праздничная трапеза сместилась на 25 декабря. Мы едим устрицы и fois gras. Я всегда сам выбираю фуа-гра, заранее заказываю у знакомых производителей. А вот когда-то я готовил сам весь рождественский ужин. Это было, когда мне было лет 15 и я только начал учиться в Школе гостиничного бизнеса. Тогда я стал отмечать именно дома Рождество. И случилась революция. Во-первых, я начал запекать устрицы. До этого мы, как и все, ели только сырые устрицы. Я хорошо помню, как я впервые предложил родителям и родственникам запеченные устрицы, приготовленные со сладким перцем и устричным соусом. Во-вторых, я ввел на рождественский стол рыбу как горячее блюдо. Это родственники восприняли легче, чем запеченные устрицы. А что касается рождественского рулета, то моя мама не готовила его сама. Говорила, что не хотела, но думаю, что не умела. Я

же, конечно, решил, что все надо готовить самому. К тому времени меня в гостиничной школе как раз уже научили готовить la buche de Noel. Я готовил его вначале классическим способом. С годами я стал пытаться избегать жирных и тяжелых блюд, в том числе и десертов. И придумал, как сделать рождественское полено более легким. Секрет прост: надо долго взбивать белки, они должны стать легкими и воздушными. А вот уже в Le Bristol я создал фруктовую la buche de Noel. Смешиваем миндальную пудру, поджаренную кокосовую стружку, сахарный песок и пудру. Взбиваем белки с коричневым сахаром. Аккуратно соединяем взбитые белки с мукой и прочими ингредиентами. Выкладываем полученную массу в форму и посыпаем кокосовой стружкой. Выпекаем примерно 15 минут при температуре 180 градусов. К этому главному

герою еще можно добавить вкусовости. Например, манго. Потом берем три манго, чистим, режем на маленькие кусочки. Теперь пришел черед соуса из маракуйи. Подогреваем мякоть фруктов до 40 градусов, добавляем смесь сахара и крахмала, доводим до кипения. Через минуту добавляем замоченный крахмал. После этого разливаем по формочкам и ставим на холод. Еще могу предложить мусс крем-брюле. Подогреваем, но не доводим до кипения молоко. Крошим стручки ванили, даем им настояться на молоке, потом взбиваем. Полученную смесь оставляем остывать. Добавляем сливки. Смешиваем желтки с сахаром и ванильным молоком. Заливаем смесь в форму. Готовим при температуре 100 градусов (вентилируемый режим) 50 минут. Карамелизируем крем с помощью коричневого сахара. И штрих — мусс баваруаз на базе крем-брюле.

Эрик Фрешон, три звезды «Мишлен»

Эрик Фрешон, шеф парижского гранда Le Bristol, стал заниматься гастрономией из-за любви к велоспорту. Дело в том, что в 13 лет он очень хотел велосипед, но родители отказались спонсировать покупку. И Фрешон заработал сам: он целое лето мыл устриц в маленьком нормандском бистро. «Воспоминания родом из детства остаются с нами на всю жизнь. Этот воскресный яблочный пирог, который готовила мама. Его вкус и аромат я чувствую и сегодня», — говорит Эрик Фрешон. Выпечка до сих пор остается сильной позицией во всех меню шефа.



More than meets the eye.*



Masterpiece Le Chronographe.
Мануфактурный механизм ML 106-2, разработанный и изготовленный на собственной мануфактуре Maurice Lacroix.
Уникальный счетчик на 60 минут и высокоточный хронограф с шкалой на 300 единиц
по внешнему контуру циферблата для измерения времени с точностью до 1/5 секунды.
*Больше, чем Вы видите на первый взгляд.
www.mauricelacroix.com

MAURICE  LACROIX
Manufacture Horlogère Suisse

БУТИК ЧАСОВ
Ул. Тверская, 4, тел. 495 692-95-44
LPI RUS эксклюзивный дистрибутор; www.lpirus.ru
Информация об официальных точках продаж: www.mauricelacroix.com

ФУА-ГРА, КАШТАНЫ И ВИНОГРАД РОЖДЕСТВЕННОЕ ГОРЯЧЕЕ

обжарил шеф Plaza Athenee Ален Дюкасс



Ален Дюкасс, три звезды «Мишлен»

Трудно назвать хотя бы одну кулинарную награду, которой нет у гурзу Алена Дюкасса. Гастрономический перфекционист и кулинарный карьерист, ставший легендарным уже в 33 года. Великий шеф и знаменитый бизнесмен, планомерно выстраивающий свой ресторанный бизнес Groupe Alain Ducasse по всему миру — от Парижа до Маврикия, от Токио до Лас-Вегаса. Сегодня рестораны его компании обладают 12 звездами «Мишлен» в общей сложности. Шесть из них — три у ресторана в парижском гранде Plaza Athenee и три в Hotel de Paris в Монте-Карло — особенно дороги Алену Дюкассе. «Шеф строг, справедлив, но всегда горяч в работе! Все разбегаются в разные стороны, когда он лично орудует у плиты» — так утверждают его сотрудники. Типичный француз южного типа.

Я обожаю готовить гусей и уток. Любовь к ним у меня с самого детства, ведь я родился и вырос на юго-западе Франции. А это самые наваристые гусиные и грибные места моей страны. Я работать-то начинал в свои неполные 16 лет именно в родных краях, так что с моими милыми птичками я уже вот как 37 лет накоротке.

Конечно, рождественское горячее — это всегда особое блюдо. И вовсе не такое простое и бесхитростное, как может показаться на первый взгляд. Рождественское горячее должно сочетать в себе и торжественность, и сытность. Многие в данном случае предпочитают именно гуся. Еще бы! Хороший настоящий помпезный гусь — это половина всего рождественского удовольствия. В моей семье всегда в Рождество был гусь, и никак иначе. Но чуть скорректировать традицию тоже бывает полезно.

Я предлагаю обойтись на этот раз без классического гуся, а остановиться на фуа-гра, легендарной французской печенке. И вот мое новое рождественское горячее предложение называется «Жареная фуа-гра под соусом из портвейна». Тяжеловато, конечно, звучит, но все-таки у нас праздник. Спешу подчеркнуть, что это горячее потребует хлопот и немало времени. Но, повторю, ведь праздник! Так что будем терпеливы. Рождественские блюда никогда не готовятся за час-два. Это же церемония. Берем два яблока, очищаем от кожуры и семечек ножом. Режем

**Жареная фуа-гра
под соусом из портвейна
На четыре персоны**

4 кусочка фуа-гра
2 яблока сорта грэнни-смит
300 граммов красного
винограда сорта
гамбургский мускат
150 граммов очищенных
каштанов
200 граммов сливочного
масла
25 миллилитров куриного
бульона
15 миллилитров соуса
из утки
1 неочищенная головка
чеснока
600 миллилитров
столового портвейна
Соль, перец
Масло из виноградных
косточек

каждое на 12 тонких ломтиков. Не забудем, что у нас есть столовый портвейн. Берем половину (это 300 граммов) от необходимой для всего горячего порции и замачиваем яблоки в портвейне. Держим их там четверо суток. То же самое проделываем и с виноградом: чистим от кожуры, замачиваем в оставшихся 300 миллилитрах столового портвейна и оставляем на четверо суток.

Медленно обжариваем каштаны на сливочном масле в течение 10 минут в кокотнице. Добавляем соль, перец и совсем немного куриного бульона. Куриный бульон — это у нас в своем роде хронометр. Накрываем кокотницу крышкой и готовим на медленном огне до тех пор, пока весь бульон не испарится. Выливаем портвейн с замаринованными в нем фруктами на сковородку. И готовим на огне до тех пор, пока соотношение портвейна к фруктам не станет 1:8.

Перекладываем яблоки и виноград в кокотку и готовим их на сливочном масле. В отдельной сковороде обжариваем кусочки фуа-гра уже на масле виноградном. В кокотку к яблокам и винограду добавляем каштаны. Добавляем оставшийся портвейн и соус из утки, наверх выкладываем обжаренную фуа-гра. Это горячее подается в кокотнице. Кстати, это горячее сопровождается одинаково хорошо как шампанским, так и красным вином.

RAYMOND WEIL

GENEVE



nabucco

НЕЗАВИСИМОСТЬ

ЭТО СОСТОЯНИЕ ДУШИ

ГУСИНЫЕ ТЕОРИИ РОЖДЕСТВЕНСКОГО ГУСЯ

вырастил Борис Акимов («Сноб», «Лавка-Еда»)



ФОТО: ЛЕВ ЕКИМОВ (1); SPL/FAST NEWS (1)

«А вообще я перед гусями испытываю священный трепет. Это правда. В этом смысле утка — это так... Только прообраз гусиного величия». Буквально минуту назад я написал этот комментарий в интернете. С одной стороны — случайность. Вроде и текст сел писать про гуся, и в дискуссии про гуся участвую. С другой — закономерность. Я неожиданно ввел гуся в собственную жизнь в этом году. И теперь уже, похоже, без него — никуда. Без гуся мне не жить.

А начиналось ведь совсем не так. Я бы сказал радикально не так — с уток. Два с половиной года назад я увидел на рынке в Переславле-Залесском живых утят. И сразу подумал: «Жаль, не гуси!» В общем, купил пять штук. Купил и поселил у себя в деревенском доме. Четверо довольно быстро погибли. Одна чудом — я ничего не знал о содержании птицы — выжила. Выжила, чтобы оказаться через четыре месяца у меня в русской печи. И опять все не так вышло: вроде свежайшая птичка, а жестковатая. Вроде своя, запеченная по правилам, а какая-то не такая, неправильная. Прошел год. Аппетиты выросли. Я задумался о собственном птичнике, но, вспомнив результаты прошлогоднего эксперимента, сдержался. Снова купил пять уток — породы индийские бегуны. И снова подумал: «Жаль, не гуси!» Но на этот раз сожаление было недолгим. Слава покровителю всех пернатых преподобному Антонию — мне повезло. Мой деревенский сосед Володя Николаев достал где-то 15 гусей линдовской породы. Немного потянув и посопротивлявшись, он уступил мне двух гусей по 300 рублей штука. Так я стал обладателем гусей.

И надо признаться, это вам не собаки, кошки, попугаи. Быть хозяином гусей — значит ходить с высоко поднятой головой, птицей-гоголем ходить, с чувством собственного превосходства смотреть на окружающий мир, в общем, прекрасная возможность потешить собственное самолюбие, впасть в грех гордыни. Вот представьте: приходите на редколлегию и с упоением демонстрируете окружающим видеоролик, на котором вы носитесь по участку за гусями, ловите, берете на руки. Тут же переключаетесь на тему кормления: «Да, вы знаете, что лучше всего идет пшеница, ячмень. А также кукуруза, подсолнечный жмых, вареные,



Быть хозяином гусей — значит ходить с высоко поднятой головой. Птицей-гоголем ходить

пропущенные через мясорубку куриные кишки. Готовые комбикорма — можно, но не все время». На вас смотрят как на сумасшедшего. А вы продолжаете: «Теперь про ощипывание. Ручной ощип живых гусей не только возможен, он приветствуется! Представьте!» Окружающие выпучивают глаза. А вам кажется, что вам все завидуют — понимают, что вы-то, в отличие от всех тут присутствующих, занимаетесь делом!

Так как раз и было со мной. Памятуя прошлогодний провал, я запасся литературой — отсюда все эти куриные кишки и ощипывание. Весной этого года я купил (привожу далеко не полный список) следующие книги: «Содержание гусей», «Содержание и откорм гусей на печень», Хорст фон Лютиц, «Гуси и утки», Мария-Тереза Эстерман, «Куры, гуси, утки». Особенно мне нравился фон Лютиц: «Английская утиная ферма Cherry Valley является крупнейшей в мире. Она поставляет около 5 миллионов уток, то есть 20 000 штук в день. Владелец в 1983 году был возведен королевой в дворянское достоинство». Эта часть меня больше кормов заинтересовала. Дворянство за утку! А за гуся, наверное, можно и на графский титул претендовать?

Время шло, гуси росли, гоняли уток и доставляли мне все больше удовольствия. Надо сказать, что остальным не было так здорово, как мне. Во-первых, и это было очередное сельскохозяйственное открытие, гуси, в отличие от уток, какают. То есть утки, наверное, тоже это делают. Но как-то вежливо, незаметно. А гуси делают это по-настоящему — с любовью, крупными мазками и повсюду. Вот тут надо остановиться еще на одном ярком впечатлении. Вот вы когда-нибудь задумывались над фразой «пасти гусей»? Мне всегда казалось странным пасти птицу. Но на деле все стало абсолютно понятно — гусей действительно можно и иногда нужно пасти. Гуси с огромным удовольствием щиплют травку. Бродят белые гуси по участку и щиплют. Что может быть симпатичнее? Но теперь вспомните вышесказанное — ведь после таких прогулок весь участок завален птичьим говном. И каждое утро его надо убирать. Это то самое во-первых — мне-то ничего. Я же в деревне только на выходных бываю. А вот жене пришлось начинать каждое летнее утро с обязательного «очистительного» променада по участку.

Теперь во-вторых. Чем больше гуси становились — тем меньше им оставалось. Некоторые родственники стали проявлять к птице жалость — а ко мне, к будущему убийце, презрение. Приходилось проводить воспитательные беседы: мол, я же не просто так. Я в этом, может быть, смысл жизни вижу — вот брошу все и уеду гусей пасти. Но мне же для этого опыт надо получить! Правильно? Сейчас на двух потренируюсь — а там глядишь, и их уже 2 тысячи. На некоторых беседы действовали, но не на всех. Семья разделилась пополам. Но главное, что чем меньше времени оставалось моим гусям, тем больше я понимал, что мне самому все больше хочется переметнуться в лагерь к врагам. Но я же не могу воевать с самим собой? В общем, пришлось смириться и довести начатое до конца.

Гусей режут «по снегу», именно к пяти-шести месяцам гуси нагуливают наибольший вес, оставаясь при этом еще нежными и вкусными. Отсюда и вся новогодняя и рождественская история. Не буду вдаваться в подробности. Но все оказалось легче, чем мне казалось. Я сделал все сам. Правда, здорово советами помогла няня моих детей: в Молдавии у нее было собственное большое хозяйство.

Теперь гуси лежат в морозильнике. Ждут. Они вместе со мной встретят Новый год и Рождество.

«Пять-шесть часов томления в русской печи»

Лично я буду готовить гусей в русской печи. Со времен той первой утки все изменилось. Я все лето тренировался. Теперь у меня получается идеально. Пять-шесть часов томления в печи — и гусь выйдет румяным, с хрустящей корочкой снаружи и нежным мясом внутри. Понятно, что раз так пять-шесть надо будет гуся достать, посмотреть на него, потыкать вилкой аккуратно, его же жиром смазать. Яблоки я не очень люблю, предпочитаю тыкву. Ну и перед тем как тыквой набивать и в печь ставить — за сутки до этого обмазать солью и перцем и на нижнюю полку холодильника. Это все. Остальное — от лукавого.

BORK

INDUSTRIAL

Официальный шеф Нового года



Реклама



Мощность 1500 Вт и скорость отжима 13000 об/мин гарантируют новому соковыжимателю BORK JU CUN 24150 SI профессиональную производительность.

Служба информационной поддержки: 8-800-700-55-88 | www.bork.ru



НЕ ПРОСТО ДЕРЕВО ДИЗАЙНЕРСКИЕ ЕЛКИ

собирала Юлия Пешкова

Складная елка
из фанеры, Buro Nort



Елка из металла,
Robin du Lac



Елка-светильник
Lighttree, Slide



Елка из картона
Kideko, раскрашенная художником по имени MatA7ik

Главное требование к модной искусственной елке — чтобы она как можно меньше напоминала настоящую. Некоторое сходство должно остаться (все же черный куб сложно выдать за новогоднее дерево), но условное. Одни дизайнеры держатся за елочную форму, другие сохраняют цвет, третьи плюют и на то, и на другое, но не забывают о функциональности, оставляя возможность вешать елочные украшения. Материалы могут быть самые разнообразные: от дорогостоящих металлов со стразами до демократичных картона и пластика.

Самые правильные елки те, что создаются по формуле «сделай сам». Редкий европейский бутик или ресторан поставил у себя готовое изделие. Все стараются накрутить что-нибудь пооригинальнее из подручных материалов — электрических кабелей, стульев, платьев, шоколадных тортов, пустых бутылок. Причем называется это не «экономия», а «ответственное мышление». Можно придумать свой вариант, подсмотреть у других (в интернете уже блуждает множество фотографий) или воспользоваться готовым рецептом.

Компания Vitra, например, предлагает пустить на сооружение елки пластиковые модули Algue, которые в другое время года служат ширмами. Для самых ответственно мыслящих (или самых ленивых) существует крайний вариант — не елка, а всего лишь ее изображение. Постер, стикер или, как у Moove-paper, магнитные обои. К последним отдельно прилагаются фотографии елочных украшений, которые можно наклеить по своему усмотрению. Традиции все же никто не отменял.

«Все сделай сам» — вот уравнение концептуальной елки



Магнитные обои,
Moove-paper



citiz high design by Nespresso*



(495) 725-72-72
www.nespresso.com

* высокий дизайн от Nespresso

NESPRESSO®

ПАРАДНОЕ СОБРАНИЕ В МУЗЕИ ФАБЕРЖЕ В БАДЕН-БАДЕНЕ

приглашает Екатерина Истомина



Музей Фаберже — это еще один русский адрес в Баден-Бадене



Фляга для пунша, серебро, золото, эмаль, 1911



Камнерезная миниатюра «Бонзай», золото, серебро, кварц, яшма, гильошированная эмаль, 1908



Табакерка из кабинета Николая II, золото, гильошированная эмаль, бриллианты разных огранок, 1898



Настольный звонок «Заяц», серебро, рубины, 1898

Чарка, серебро, позолоченное серебро, перегородчатая эмаль, 1903



И все-таки в России сегодня не так много «Фаберже», как нам того хотелось бы. Да, именно так — «хотелось бы». Дело в том, что у иных имя Карла Густавовича Фаберже, потомка уважаемого в свое время, но ныне неизвестного французского ювелира, вызывает легкомысленную улыбку: мол, знаем, дорогостоящие пасхальные яйца, штучные изделия, которые в начале своей жизни привлекали внимание аристократии, а потом владеть ими стремились лишь только состоятельные коммерсанты, богачи.

Между тем, как ни крути, «Фаберже» — главный русский ювелирный исторический дом. Это был русский ювелирный дом такой силы, мощи и такой строжайшей организованности производства, что его побаивались и сами «вечные французы» — Chaumet, Boucheron, Cartier, извечные передовики ювелирного мира.

Но «Фаберже» есть великая фирма, которая воплотила именно русскую, российскую ювелирную мысль. При этом «Фаберже», как промышленная компания, внесла большой вклад в развитии ювелирного ремесла как отрасли. Не случайно, что в профессиональном разговоре о марке «Фаберже» всегда прозвучат слова не просто об успехе, а о «подъеме ювелирной национальной промышленности».

Но кроме того, что Карл Фаберже создал грандиозную, четко работающую, в духе капиталистического времени индустриальную, золотых и серебряных дел империю своего имени, он сделал желанными роскошные русские традиции и русский стиль жизни в западных столицах. Неорусское искусство, вошедшее в моду в славянофильское царствование императора-мироотворца Александра III, Фаберже сделал продуктом на экспорт (особенно сей «продукт» стал популярным после успеха дома Faberge на Всемирной выставке в Париже в 1900 году).

Карл Фаберже, сам по далекому дедушке француз, манил, дразнил и даже пугал этих «вечных французов». За артистическими примерами далеко ходить не надо — довольно посмотреть, например, на драгоценные, из платины, бриллиантов и жемчуга, кокошники, которые изготавливал в 1900–1910-х годах Луи Картье. В этих предметах есть и частица Faberge. Существует и еще одна легенда: и Фаберже, в свою очередь, побаивался шустрых французов и свято охранял свой рынок, собственную территорию. Есть мнение, что именно из-за придворных интриг Фаберже в дореволюционной России

так и не открыли магазин Cartier. И даже считается, что Фаберже пытался заблокировать ввозимые изделия Cartier на российской таможне.

На Большой Морской улице, в доме, где сегодня работает легендарный (легендарный сначала в Ленинграде, потом — в Санкт-Петербурге) ювелирный магазин «Яхонт», кое-что осталось и от дореволюционного «Фаберже». Именно в этом здании, перестроенном знаменитым архитектором Карлом Шмидтом, сыном двоюродной сестры Карла Густавовича Фаберже, в 1900 году с шиком и толком обосновался сам мастер. Его ювелирный магазин с большой тематической библиотекой был на первом этаже (планировка здесь почти полностью сохранилась). Мастерские и салон для «особенных» клиентов (сюда часто навещался министр двора, чтобы огласить пожелания августейшей фамилии) размещались на втором и третьем этажах. На четвертом была квартира создателя и хозяина дома.

Два года назад мне удалось упросить нынешнюю громогласную владычицу «Яхонта» показать мне «подсобные» помещения ее магазина. От обстановки эпохи Карла Фаберже на Большой Морской улице остался, например, лифт-сейф — в специальной шахте, обитой зелеными, насколько я помню, обоями, расположенной слева от входа на задки магазина, можно увидеть тяжелый сейф. В нем со второго этажа, где были мастерские, на первый спускали



Яйцо, сделанное Фаберже для баронессы Беатрис де Ротшильд, золото, бриллианты, позолоченное серебро, жемчуг, эмаль, 1902

ми, с прогулками Гоголя, проигрышами «в пух и прах» Достоевского, подарившего нам потом «Игрока», и любовными драмами Тургенева, как мы уже сказали выше, подходит для такого русского музея. Ежегодно Баден-Баден посещают 35 тыс. русских туристов, но экспозиция рассчитана не только на соотечественников. Музей Фаберже ставит своей задачей и пропаганду русского национального декоративно-прикладного искусства среди других путешественников: собрание дополнено работами коллег Карла Фаберже по цеху — Болина, Хлебникова, Овчинникова.

Представленная в Германии коллекция Fabergé из 3 тыс. экспонатов (к слову, в Эрмитаже есть 90 изделий «Фаберже») словно только что из того самого магазина на Большой Морской улице. Единственное, но принципиально важное исключение — это пасхальные яйца, которых никогда не было в витринах на Большой Морской. Они изготавливались только на заказ и не являлись серийными изделиями. Кстати, серийность ювелирных предметов, а значит, и доступность товаров (например, из серебра или даже из меди) не только самым высшим, но и иным слоям общества также была изобретением «Фаберже».

В 2007 году Александр Иванов приобрел на торгах Christie's так называемое ротшильдовское яйцо работы Фаберже (за \$18,5 млн). Яйцо с розовой эмалью и накладками из цветного золота с бриллиантами было сделано в 1902 году по заказу баронессы Беатрис де Ротшильд. Данная штукавина не просто настольная безделушка, но еще и оригинальные часы-кукушка. Каждый час из-под крышки выскакивает украшенный бриллиантами крохотный петух. Птица кукарекает и хлопает крыльями в течение 20 секунд. Второе яйцо называется «Созвездие цесаревича» — из синего стекла с инкрустацией созвездия, под которым родился цесаревич. И, наконец, третье яйцо в собрании Александра Иванова можно считать мемориальным — это было последнее по времени императорское яйцо, сделанное из карельской березы. Оно было куплено у «Фаберже» Николаем II (вернее, на тот момент уже не императором, а господином Романовым) в 1917 году для подарка своей матери вдовствующей императрицы Марии Федоровне.

Сам Александр Иванов, начавший собирать предметы «Фаберже» еще 20 лет назад, жалеет о том, что музей его весьма небольшой по площади. Всего 160 кв. м в историческом здании в центре курорта. И все 3 тыс. экспонатов не могут быть выставлены одновременно — умещается только 700. Организаторы, правда, утверждают, что экспозиция будет меняться раз в полгода, чтобы все экспонаты получили возможность показаться публике. Кроме изделий музей владеет и существенным количеством архивных материалов по истории «Фаберже»: каталоги и фотографии также нашли место в витринах. Сам Карл Фаберже неоднократно бывал в Германии — до революции ездил по делам, после — эмигрировал (в 1918 году). Последние годы жизни он провел с семьей в немецком Висбадене и швейцарской Лозанне. Великий ювелирный мастер скончался утром 24 сентября 1920 года в Лозанне на руках у жены. Легенда гласит, что за час до смерти он выкурил сигарету и сказал своей Августе: «Такая жизнь уже и не жизнь. Я не могу больше работать и приносить пользу. А так жить не имеет смысла». Карла Густавовича Фаберже похоронили в Лозанне под звуки мессы его любимого Бетховена. В 1930-м прах был перезахоронен в Канне. В 2009 году в Баден-Бадене открылся первый в мире Музей Фаберже. Пусть и частный. Наверное, это даже хорошо.

Sophienstrasse, 30, 76530, Baden-Baden, цена входного билета — £20.

самые дорогие драгоценности, а также золотые наручные часы и «луковицы».

Кроме них во флагманском, как мы сказали бы сегодня, магазине можно было купить все, чем славилась русская марка. Великолепные камнерезные изделия — миниатюрные настольные фигурки, вырезанные по большей части из сибирских поделочных камней, самоцветов, яшмы, сердолика, малахита, ляпис-лазури, нефрита. Плюс золотые, серебряные и медные, как тогда говорили, «поделки» — посуда преимущественно в русском стиле, предметы для письменного стола, настольные часы, конфетницы, баночки для клея и пилюль, флаконы для духов, подносы, портсигары, табакерки.

Музей в Баден-Бадене, в одном (наряду с Сан-Ремо и Биаррицем) из самых русских исторических курортных городов Европы, был открыт российским коллекционером изделий Fabergé Александром Ивановым (многие называют этот музей самым дорогим частным музеем в мире; стоимость всей коллекции оценивается в \$1,5 млрд). Средства в предприятие были вложены немалые — это £17 млн. Из них, как утверждает коллекционер, £1 млн был потрачен на создание системы безопасности.

Первоначально создать музей искусства Фаберже господин Иванов планировал в Москве, но потом вдруг отчего-то передумал. Баден-Баден с его старинным казино и целебными термальными вода-



Владимир Михайлов
православные образы
в ювелирных изделиях

С РОЖДЕСТВОМ ХРИСТОВЫМ!



Москва
ТК «Галерея Актер»
Тверская ул. 16 / 2
+7 (495) 213 30 18

Санкт-Петербург
Галерея бутиков «Гранд Палас»
Невский пр. 44 / Итальянская ул. 15
+7 (812) 315 12 34

www.vmikhailov.ru

телефон сети в Санкт-Петербурге:
+7 (812) 603 03 15

12

бриллиантов



Цветные, или же фантазийные, бриллианты больше не привлекают внимание коллекционеров. Вернулась белая парадная классика

- | | | |
|-------------------------|-------------------------|--------------------|
| 01 Cartier | 05 Piaget | 09 Cartier |
| 02 Van Cleef & Arpels | 06 Harry Winston | 10 Salvini |
| 03 Cartier | 07 Tiffani & Co | 11 Tiffani & Co |
| 04 Van Cleef & Arpels | 08 Van Cleef & Arpels | 12 Harry Winston |



01 | de Grisogono |

02 | Piaget |

03 | Chopard |

04 | Graff |

05 | Graff |

06 | Graff |

07 | Graff |

08 | Van Cleef & Arpels |

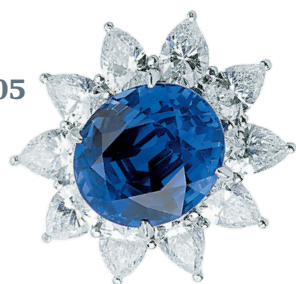
09 | Van Cleef & Arpels |

10 | Dior Fine Jewelry |

11 | Van Cleef & Arpels |

12 | de Grisogono |

Рубин редко появляется на ювелирной сцене, поэтому ценится любой камень. Но самый ценный тот, что имеет оттенок "голубиная кровь"



Сапфиры бывают розовыми, оранжевыми, желтыми и даже белыми. Но классическим может быть признан только синий бархатистый кашмирский сапфир

12 сапфиров

01 | Tiffany & Co |

05 | Harry Winston |

09 | Chaumet |

02 | de Grisogono |

06 | de Grisogono |

10 | Chopard |

03 | Graff |

07 | Van Cleef & Arpels |

11 | Chopard |

04 | Dior Fine Jewelry |

08 | Dior Fine Jewelry |

12 | Harry Winston |

12 изумрудов



01



02



03



04



05



11



10



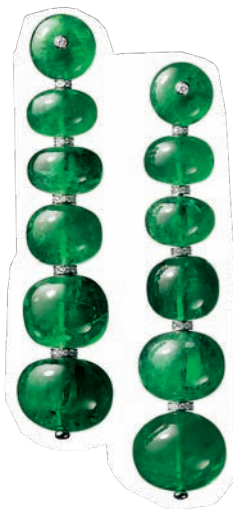
12



09



08



07



06

01 | de Grisogono |

05 | Dior Fine Jewelry |

09 | Tiffany & Co |

02 | Chopard |

06 | de Grisogono |

10 | Van Cleef & Arpels |

03 | Van Cleef & Arpels |

07 | de Grisogono |

11 | Van Cleef & Arpels |

04 | Graff |

08 | de Grisogono |

12 | Chaumet |

Изумруд, драгоценный камень первого класса, способен предложить до 20 различных оттенков. От зеленого прозрачного до слоистого и «темной воды»

12

черно-белых часов



03



01



02



04



05



12



06



07



09



08



11



10

Черный цвет предполагает строгость. Белый — роскошь и торжественность

01 | Patek Philippe | Gondolo Mercury

02 | Rado | eSenza | Rado

03 | Harry Winston | Avenue C | Mercury

04 | Jaeger-LeCoultre | 101 Calibre | Jaeger-LeCoultre

05 | Cartier | Love | Cartier

06 | Jaeger-LeCoultre | Ideale | Jaeger-LeCoultre

07 | Bvlgari | Assioma | Bvlgari

08 | Chaumet | Liens | Chaumet

09 | Van Cleef & Arpels | Une Journée à Paris | Van Cleef & Arpels

10 | Breguet | La Reine de Naples | Breguet

11 | Longines | Les Elegantes Sublime by | Bosco

12 | Bvlgari | Parentesi | Bvlgari

Рожество подарки

Секретные часы — оригинальное украшение, а вовсе не инструмент для измерения времени



6 часов с секретом



01 | Piaget | Limelight Party | Piaget
02 | Van Cleef & Arpels | Montre a Secret | Van Cleef & Arpels

03 | Harry Winston | Talk to me | Mercury
04 | Piaget | Limelight Party | Piaget

05 | Piaget | Limelight Party | Piaget
06 | Cartier | La Panthere | Cartier

Товар сертифицирован. Реклама

SHARON STONE WEARS DAMIANISSIMA COLLECTION - WWW.DAMIANI.COM **

DAMIANI
A girl's best friend.

LOUVRE
LUXE-HOLDING GROUP OF COMPANIES

МАГАЗИНЫ LOUVRE В МОСКВЕ: БУТИК LOUVRE, ул. Тверская, дом 3 (отель THE RITZ-CARLTON, MOSCOW), т. 981 42 82 • ТК ПЕТРОВСКИЙ ПАССАЖ, т. 692 90 47 • КРОКУС СИТИ МОЛЛ, т. 727 19 68 • АТРИУМ, т. 775 23 45 • ТЦ НАУТИЛУС, т. 937 23 98 • ТЦ МЕГА, т. 790 77 27 • БУТИК DAMIANI, ул. Кузнецкий Мост, д. 21/5, т. 626 02 16 • БУТИК DAMIANI, ГУМ, т. 620 33 36

LUXE-HOLDING – ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ДИСТРИБЬЮТОР, т. (495) 725 44 77

* DAMIANI лучший друг девушки.
** Шерон Стоун в украшениях из коллекции «Дамианиссима».

01



02



03



04



05



11



12



10



09



08



06



07



12
ДУХОВ

01 | Lalique |
L' Athlete |
Кардамон, бергамот, амирис |
Articoli |
49 000 руб.

02 | Acqua di Parma |
Spezie |
Бергамот, пион, сандал, мускус |
Articoli |
7 095 руб.

03 | Kenzo |
Unidentified fragrance object |
Болгарская роза, ваниль |
Articoli |
8 888 руб.

04 | Kenzo |
Eau de Fleur |
Миндаль, слива |
Articoli |
2 240 руб.

05 | Killian |
A taste of Heaven |
Бергамот, масло герани, роза,
абсент, пачули, ваниль |
Articoli | 12 300 руб.

06 | Chanel |
Beige |
Боярышник, фрезия,
франжипани, мед |
Articoli | 10 120 руб.

07 | 'L'Artisan Parfumeur |
Fleur de Narcisse |
Белый табак и дубовый мох |
Articoli | 3 310 руб.

08 | Jo Malone |
Blue Agave & Cacao |
Грейпфрут, красные ягоды,
голубая агавы |
Articoli |
3 550 руб.

09 | Sisley |
Soir de Lune |
Пачули, мед, сандаловое дерево,
мускус, мох |
Articoli |
6 000 руб.

10 | Victor & Rolf |
Flower Bomb |
Апельсин, пачули, мандарин |
Articoli |
3 300 руб.

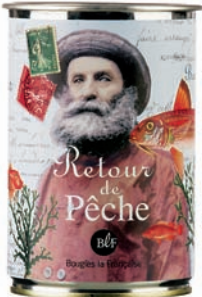
11 | Keiko Mecheri |
White petals |
Белые цветы,
сандаловое дерево, мускус |
Articoli | 5 770 руб.

12 | Annick Goutale |
Ambre Fetiche |
Ваниль, ирис, лаванда |
Articoli | 3 510 руб.

12 свечей



01



02



03



04



05



06



07



08



09



10



11



12

01 | Boigie la Francais |
Vanille Epicee | Ваниль |
2 180 руб.

02 | Boigie la Francais |
Retour de Peche |
Морской аромат |
1 280 руб

03 | Bottega Venetta |
Intreccio N°1 |
Древесный аромат |
5 900 руб.

04 | It's about Romi |
Mosquito Repellent |
Травяной аромат |
870 руб.

05 | Jo Malone |
Amber and Sweet Orange |
Янтарь и сладкий апельсин |
17 500 руб.

06 | Histoires de Parfums |
Пряности |
3 129 руб.

07 | Diptyque |
Cypres |
Мёд |
2 610 руб.

08 | Giorgio Armani |
Blitz |
Морской аромат |
7 155 руб.

09 | Fragonard |
Brioche Scented Candle |
Аромат пирожных |
1 600 руб.

10 | L'Artisan Parfumeur |
Бурбон |
3 200 руб.

11 | Flamant |
Роза |
3 237 руб.

12 | Etro |
Классический
аромат |
6 930 руб.

Пряности, мед, сладкий апельсин, ваниль. Рождественские свечи могут пахнуть даже пирожными



01



02



03



04



05



06



07



08



09



10



11



12

12 фарфоровых пар

01 | Kuehn - keramik |
Alice |
4 830 руб.
5 000 руб.

02 | Versace |
Medusa |
11 880 руб.

03 | Heander |
ЦУМ |
1 610 руб.

04 | Igor Klimenkoff |
Klimenkoff |
25 000 руб.

05 | Wedgwood |
Vera Wang |
2 812 руб.
2 656 руб.

06 | Villeroy & Boch |
My Winter |
1 952 руб.

07 | Collection Regard |
Podium |
8 700 руб.

08 | Giorgio Armani |
Adagio |
18 550 руб.

09 | Etro |
Etro |
8 739 руб.

10 | Wedgwood |
Jasper Conran Platinum |
2 277 руб.
3 795 руб.

11 | Flamant |
Bressia |
1 726 руб.

12 | Flamant |
Bogart |
26 204 руб.

Рожество подарки

12

хрустальных бокалов



01 | Giorgio Armani |
Adige |
5 995 руб.

02 | Mario Cioni |
Podium |
2 900 руб.

03 | Waterford by Vera Wang |
Lace |
Дом Фарфора на Мясницкой |
3 163 руб.

04 | Pomax |
Le Form |
1 220 руб.

05 | Villeroy & Boch |
Retro Country |
768 руб.

06 | Rosenthal |
Дом Фарфора на Мясницкой |
2 434 руб.

07 | Lobmeyr |
Baroque |
Podium |
4 200 руб.

08 | Baccarat |
Vendome |
34 950 руб.

09 | Baccarat |
Narcisse |
10 500 руб.

10 | Ivan Yelinek |
Podium |
27 100 руб.

11 | Lobmeyr |
Podium |
12 600 руб.

12 | De Champagne |
Cristallerie Royale |
Podium |
6 300 руб.

Фарфоровая и хрустальная
пары – классические
фамильные подарки

12 Ice Wine



01



02



03



04



05



11



12



10



09



06



08



07

Ice Wine удается не каждый год: это благородное вино требует особого сочетания климатических факторов

- 01 | Concha y Toro |**
Late Harvest Sauvignon Blanc,
Чили «Кауфман» |
390 руб.
- 02 | Inniskillin |**
Riesling Ice Wine 2006, Канада |
Fine Wine |
5 900 руб.
- 03 | Valckenberg |**
Madonna Spätlese, Германия |
«Азбука вкуса» |
823 руб.
- 04 | Viu Manent |**
Noble Semillon Selection, Чили |
Fine Wine |
370 руб.

- 05 | Montes |**
Late-Harvest Gewurztraminer 2006,
Чили | Wine-butik |
950 руб.
- 06 | Johanneschof-Reinisch |**
Roter Eiswein Merlot, Австрия |
Fine Wine |
1 390 руб.
- 07 | Egon Muller |**
Scharzhofberger Riesling Auslese,
Германия | Fine Wine |
11 080 руб.
- 08 | Gunderloch |**
Riesling Auslese 2005, Германия |
Гастроном № 1 |
2 365 руб.

- 09 | Inniskillin |**
Cabernet Franc Ice Wine 2006,
Канада | «Кауфман» |
4 440 руб.
- 10 | Inniskillin |**
Vidal OAK Aged 2006, Канада |
Fine Wine |
4 450 руб.
- 11 | Louis Guntrum |**
Riesling Auslese, Германия
Гастроном «Весна» |
1 483 руб.
- 12 | Gunderloch |**
Riesling Auslese 2004, Германия |
Гастроном № 1 |
4 860 руб.



01 | Dom Ruinart |
Rose 1 Brut 1996 |
Гастроном «Весна» |
28 188 руб.

02 | Cristal |
Rose 2000 |
Гастроном № 1 |
39 263 руб.

03 | Laurent-Perrier |
Cuvee Rose Brut |
Гастроном № 1 |
8 505 руб.

04 | Veuve Clicquot |
Vintage Rose 2004 |
Whitehall |
3 198 руб.

05 | Henriot |
Rose Millesime 2002 |
Гастроном № 1 |
6 458 руб.

06 | Billecart-Salmon |
Rose Brut |
«Азбука вкуса» |
6 017 руб.

07 | Philipponnat |
Reserve Rose Brut |
4 690 руб.

08 | Moet & Chandon |
Brut Imperial Rose 2003 |
«Кауфман» |
2 861 руб.

09



09 | Krug |
Grand Cuvee Rose |
«Кауфман» |
11 631 руб.

10 | Veuve Clicquot |
La Grande Dame Rose 1998 |
Whitehall |
6 017 руб.

11 | Dom Perignon |
Cuvee Rose |
«Кауфман» |
15 722 руб.

12 | Diadema |
Rose Brut |
Гастроном № 1 |
14 215 руб.

12

розовых шампанских вин

12 медведей



01



02



03



04



12



11



10



09



08



05



06



07

01 | It's about Romi |
Свеча, воск |
ЦУМ |
1 750 руб.

02 | I Pinco Pallino |
Игрушка, плюш |
Articoli |
1 404 руб.

03 | Christmas Light |
Подсвечник, фарфор |
Villeroy & Boch |
2 672 руб.

04 | Teddy |
Игрушка, плюш |
Flamant |
цена по запросу

05 | Frederic Rike |
Игрушка, плюш |
Echelle |
84 100 руб.

06 | Tipps |
Игрушка, плюш |
Flamant |
2 239 руб.

07 | Teddy |
Игрушка, плюш/бархат |
Echelle |
15 000 руб.

08 | Karl Lagerfeld |
Игрушка, плюш/хлопок/пластик |
Echelle |
87 900 руб.

09 | Coffret P'tit Dou Kaloo |
Игрушка, плюш |
Articoli |
17 500 руб.

10 | Zuny |
Пресс-папье, кожа |
Le Form |
2 978 руб.

11 | Flamant |
Пресс-папье, кожа |
Flamant |
10 483 руб.

12 | Masha Tsigal |
Игрушка, бархат/бисер |
Lolita |
1 800 руб.

Плюшевый медведь под Новый год примеряет образ шпиона и Санта-Клауса

МОЙ САНТА-КЛАУС О ПЛЮШЕВОВОМ МЕДВЕДЕ

рассказывает Екатерина Истомина

Во-первых, плюшевый медведь не какой-нибудь там игрушечный непонятный выскочка, а существо по-настоящему литературное. Наиболее известный владелец медведя Тедди — это лорд Себастьян Флайт, герой великого романа Ивлиана Во «Возвращение в Брайдсхед». Плюшевый медвежонок был самым законным обитателем артистического жилища Себастьяна Флайта в Оксфорде. Себастьян всюду таскал медведя с собой. Иногда даже таскал за одну лапу.

Во-вторых, плюшевый медведь — это существо политическое. В 1902 году президент США Теодор Рузвельт отправился на охоту. Но встретил там не могучего, разъяренного взрослого зверя, а маленького медвежонка, потерявшего, наверное, мать. Так вот вовсе не сердобольный в политической жизни президент Рузвельт стрелять отказался.

История о том, как Теодор Рузвельт пощадил медвежонка, стала известна журналистам. Через день газета «Вашингтон пост» вышла с карикатурой: стоит под деревом маленький медведь, которого на поводке тянет навверх, на пригорок, егерь. Медвежонок с очень большими, как у Микки-Мауса, ушами упирается всеми имеющимися лапами. На переднем плане — большой-пребольшой американский президент в круглых очках и лихой шляпе. Ружье он воткнул в землю. И машет рукой: «Не буду, мол, палить по маленькому животному! Не охота это, а убийство!»

Половина Америки тогда плакала. А жена торговца Миштона из Бруклина вообще так расчувствовалась, что сшила из разноцветных тряпок игрушку. Тряпичного медведя назвали Тедди, сокращенно от Теодора. Пять таких Тедди у Миштонов раскупили уже до вечера. Миштоны в четыре руки сшили еще 15 штук. Потом наладили и более мощное производство.

В-третьих, плюшевый медведь — это существо с загадочной родословной. Ведь история его появления на свет не заканчивается изложенным сюжетом о Теодоре Рузвельте и Миштонах. В 1903 году немецкое семейство Штайфф предложило немецким детям новую революционную игрушку. Не надутую фарфоровую куклу, и не блестящий в масле паровоз, и даже не мяч. А медведя из рыжего, чуть свалывшегося плюша с лапами, которые могли свободно двигаться. Медведи марки Steiff сразу же имели оглушительный успех.

Знали ли Штайффы об американской драме на охоте? Или сами догадались шить сентиментальную зверюгу? На этот вопрос нет точного ответа. Проще, наверное, ответить, сам ли Шекспир написал «Гамлета» или ему все-таки помогла королева Елизавета. Словом, плюшевый медведь каким-то чудесным образом спустился в наш бренный мир и покорила сердца. И покорила гораздо раньше Микки-Мауса с Минни, Дональда Дака, Гуффи и Чебурашки. Несомненно, что любимый нами Винни Пух является ближайшим родственником Тедди. В этом, по крайней мере, уверены продавцы магазинов диснеевских игрушек во всем мире — от Парижа до Токио.

Самая большая популяция плюшевых медведей была отмечена арктофилами (то есть собирателями игрушечных зверей, а это особого рода коллекционеры) в столице Великобритании. Вот, например, duty free в Хитроу — здесь выстроилась целая армия рослых красавцев. Пожарные, полисмены, врачи, водители кэбов, трубочисты. У каждого медведя на волосатой груди жалостливая табличка: «Возьмите меня домой! Я так одинок!» Любое черствое сердце дрогнет. Тут заплакали бы навзрыд дядюшка Скрудж, и дядя Юлиус, и даже фрекен Бок. Домомучительница поспешила бы угостить плюшевого малютку своим фирменным «соусом для маленьких огнеедов». Разумеется, и плюшки с корицей были бы доставлены хитрому зверю немедленно.

Современные медведи от Steiff — это короли среди остальных плюшевых медведей (винтажных можно найти только на аукционах; самый дорогой был продан в 1994 году за £110 тыс.). К медведям Steiff не смеет подступиться ни один Винни Пух из магазинов Диснея. В моей коллекции 15 Винни Пухов разного цвета и размера. Есть даже такой специальный «фрукт», как Винни Пух в виде бабушки в переднике, купленный в Диснейленде под Парижем. Но только один медведь марки Steiff. Его мне подарили. Всех «штайффов» отличают две вещи — фирменная клипса в ухе и «музыкальное брюхо». Металлическая, едва заметная глазу клипса спасает медведя Steiff от бесчисленных подделок. А на брюхо можно аккуратно нажать, и из чрева донесется что-то вроде колыбельной. В остальном медведь Steiff — это классика: двуцветные лапы с «подушками», коричневый, вышитый нитками нос, глаза-бусинки. Медвежий Парфенон.

Самый первый мой медведь был родом из 1950-х годов. С ним играла еще моя мама. И это, понятное дело, был самый советский и самый социалистический мишка из «Детского мира» на Лубянке. Но был он ничем не хуже капиталистических образцов. Это видно даже сегодня. Порядочно, густо мохнатая шкура, глаза-бусины, черные подушки на пятках. Мне тот мамин медведь попался в отличном состоянии. Медведь эпохи XX съезда КПСС жив до сих пор, хотя ему пришлось вынести и мое балетное детство. Темно-коричневый толстый медведь честно занимался со мной гимнастикой, историко-бытовым, народно-характерным, классическим и русским народным танцами. Он беспрекословно садился на шпагат, делал «лягушку», прыгал волчком. Плюшевые медведи вообще необычайно терпеливы к детям.

Последнее по времени, рождественское приобретение — плюшевый медведь в парадной форме Санта-Клауса. Красно-белый колпак, красно-белая шуба, в передних лапах зажат носок с подарками. Место ему уже есть — под елкой. Мне почему-то кажется, что этот герой будет лучше других рождественских и новогодних героев — Санта-Клауса и Деда Мороза. Ведь в Teddy Bear верят не только дети, но и взрослые, включая президентов.

В Teddy Bear верят не только дети, но и взрослые. Причем даже взрослые президенты

— Классический
плюшевый медведь
Steiff 1999 года выпуска





Van Cleef & Arpels

Поэзия Времени

Часы Timeless: Корпус и браслет из белого золота украшены бриллиантами огранки «багет»
Подвеска с бриллиантом огранки «бриолет» Овальный перламутровый циферблат 185 бриллиантов

Столешников пер., 14, тел.: (495) 937-9042, ГУМ, Красная площадь, д. 3, 1 этаж, 1 линия, тел.: (495) 363-2064

Салон Da Vinci: ТЦ «Сфера», тел.: (495) 690-7804 • ТЦ «Смоленский Пассаж», тел.: (495) 937-8089
Екатеринбург (343) 215-6001 • Киев (38044) 279-4642 • Алматы (7272) 66-4545 • Баку (99412) 497 7990

www.vancleef-arpels.com