

QUALITY

№9(10) ОКТЯБРЬ 2011



Франкфуртский автосалон

— 08

«Бабло» Константина Буслова

— 04

Коллекция Lily Cluster Harry

Winston

— 13

Новые рестораны Уфы

— 20



DIANE VON FURSTENBERG

"Be the woman you want to be..."

реклама

афиша

- 04 **Настоящая жизнь фальшивых денег**
«БАБЛО» КОНСТАНТИНА БУСЛОВА
- 05 **Смертельная банальность**
«ЗАРАЖЕНИЕ» СТИВЕНА СОДЕРБЕРГА
- 06 **Короткий метр в полный рост**
МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ
КОРОТКОМЕТРАЖНОГО КИНО
FUTURE SHORTS
- 07 **Дюжина созрела**
ЗЕМФИРА В УФЕ

дорогие удовольствия

- 08 **Крайности смыкаются**
ФРАНКФУРТСКИЙ АВТОСАЛОН — 2011
- 12 **В раю нет посторонних**
HOTEL LAUCALA НА ФИДЖИ
- 13 **Демократическая лилия**
КОЛЛЕКЦИЯ LILY CLUSTER HARRY WINSTON

shopping

- 14 **Магическая неизменность**
КОЛЛЕКЦИЯ MAXMARA
«ОСЕНЬ-ЗИМА 2011/12»
- 15 **Привлекательная скромность**
КОЛЛЕКЦИЯ GUCCI «ОСЕНЬ-ЗИМА 2011/12»
- 16 **Безусловная классика**
КОЛЛЕКЦИЯ RALPH LAUREN
«ОСЕНЬ-ЗИМА 2011/12»

- 17 **Непобедимая мужественность**
КОЛЛЕКЦИЯ PAUL SMITH
«ОСЕНЬ-ЗИМА 2011/12»
- 18 **Мебель с капюшонами**
ВЫБОР ЮЛИИ ДЮРАН

рестораны

- 20 **Открытие Евразии**
НОВЫЕ РЕСТОРАНЫ УФЫ
- 22 **«Пахнет только морем и ничем иным»**
ОБ УСТРИЦАХ ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА
LA RUCHE АРТЕМ МИНАКОВ
- 23 **В этом вся соль**
ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

дети

- 24 **Отец Андрей Колесников**



13



QUALITY УФА ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР ЕКАТЕРИНА ПОЛЯКОВА ДИРЕКТОР СПЕЦПРОЕКТОВ НАТАЛЬЯ РЕТИНСКАЯ ДИРЕКТОР ПО РЕКЛАМЕ АННА МАЛКОВА ЗАМЕСТИТЕЛЬ ДИРЕКТОРА ПО РЕКЛАМЕ МАРИЯ ГАВРИЛОВА ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР ЛИЛИЯ РАЯНОВА ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕДАКТОР АЙРАТ ШАРАФУТДИНОВ ДИЗАЙН АРТЕМИЙ ХОДОРОВ ВЕРСТКА АЙРАТ ШАРАФУТДИНОВ. «КОММЕРСАНТЪ. ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ» ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР ДЕМЬЯН КУДРЯВЦЕВ ШЕФ-РЕДАКТОР АНДРЕЙ ВАСИЛЬЕВ АРТ-ДИРЕКТОР АНАТОЛИЙ ГУСЕВ ДИРЕКТОР ФОТОСЛУЖБЫ ЭДДИ ОПП. УЧРЕДИТЕЛЬ ЗАО «КОММЕРСАНТЪ. ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ» 125080, МОСКВА, УЛ. ВРУБЕЛЯ, 4, (499) 943 97 71, 943 97 68. ИЗДАТЕЛЬ ООО «КОММЕРСАНТЪ-БАШКОРТОСТАН» 450022, УФА, УЛ. МЕНДЕЛЕЕВА, 137, (347) 292 79 65, 292 79 66, 246 25 27, 246 25 28. ОТПЕЧАТАНО В ТИПОГРАФИИ ГУП РБ УФИМСКИЙ ПОЛИГРАФКОМБИНАТ, 450026, Г. УФА, ПРОСПЕКТ ОКТЯБРЯ, 2, (347) 223 77 01, 223 97 00. ПОДПИСАНО В ПЕЧАТЬ: 10.10.11 Г. ЗАКАЗ №2.0186.11. ЖУРНАЛ ЗАРЕГИСТРИРОВАН ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ПО НАДЗОРУ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА В СФЕРЕ МАССОВЫХ КОММУНИКАЦИЙ И ОХРАНЕ КУЛЬТУРНОГО НАСЛЕДИЯ В КАЧЕСТВЕ РЕКЛАМНОГО ИЗДАНИЯ. СВИДЕТЕЛЬСТВО О РЕГИСТРАЦИИ ГИ № ФС77-43466; 024947 ОТ 14 ЯНВАРЯ 2011 ГОДА. РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СОСТАВЕ ГАЗЕТЫ «КОММЕРСАНТЪ» И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫМ ТИРАЖОМ В АВТОСАЛОНАХ, РЕСТОРАНАХ, КОФЕИНАХ, БУТИКАХ. ТИРАЖ ПО РОССИИ 32350 ЭКЗ. ТИРАЖ В УФЕ 5 000 ЭКЗ.

Настоящая жизнь фальшивых денег

«БАБЛО» КОНСТАНТИНА БУСЛОВА

Лидия Маслова



ЭТО ЧИСТАЯ МАГИЯ:
НЕСКОЛЬКО ПАЧЕК
РЕЗАНОЙ БУМАГИ
САМОСТОЯТЕЛЬНО
ВСТУПАЮТ НА РАВНЫХ
В РАЗЛИЧНЫЕ
ВЗАИМООТНОШЕНИЯ
С ЖИВЫМИ ЛЮДЬМИ

КРИМИНАЛЬНАЯ, или коррупционная, по выражению авторов, комедия «Бабло» была удостоена приза на «Кинотавре» за лучший дебют — сценаристом и режиссером фильма выступил Константин Буслов, старший брат создателя знаменитого «Бумера» Петра Буслова. В плане адекватности отражения атмосферы начала 2010-х «Бабло» имеет потенциал несколько лет спустя оказаться таким же познавательным и информативным произведением, как «Бумер», посмотрев который можно составить представление о 2003 году. Нравы преступного мира и правоохранительных органов с тех пор изменились не сильно — изменился разве что способ восприятия действительности: если «Бумер» еще допускает возможность серьезного отношения к чему-то, хотя бы к жизни и смерти, то «Бабло» настоятельно рекомендует смех как самую мудрую и правильную реакцию на абсурд социального устройства. Как черный «бумер» служил не просто средством передвижения, а символом определенного образа жизни и мировоззрения (скажем, активной жизненной позиции, присущей бандитами), так и в «Бабле» вьюиттоновская сумка с миллионом евро символизирует мечту о несбыточном, о возможности зажить какой-то другой жизнью, которую один из персонажей формулирует философской фразой: «С лямом-то любому веселее». Возможность поменять судьбу, однако, такая же теоретическая, иллюзорная, как и «лям», вокруг которого вертится сюжет — фальшивый, отксеренный ментами для взятки коррумпированным налоговикам. Но даже и это псевдобабло оказывается главным героем фильма, наделенным собственной волей, — бабло действительно все решает, в том числе и то, кому даваться в руки, а кого подразнить сказочными перспективами и ускользнуть из-под носа. Что любопытно, практического приме-

нения символическое Бабло с большой буквы в фильме почти не находит и свою функцию платежного средства, которое можно обменять на товары, услуги и удовольствия, не выполняет — это чистая фикция или, если угодно, чистая магия, когда несколько пачек резаной бумаги самостоятельно вступают на равных в различные взаимоотношения с живыми людьми. Складывается ощущение, что потратить эти деньги в принципе невозможно — только один раз бумажка в 500 евро переключивается от вокзального милиционера, прикарманившего миллион, к гаишнику, мерзнущему на трассе где-то между Москвой и Харьковом и поражающемуся, насколько все зажралось в столице. Другие варианты распорядиться баблом тоже носят фантастический характер: в одном из эпизодов красавица проститутка (Мария Берсенева) мечтает, как бросит пуганить и купит ресторан в Испании, да еще харьковские алкаши подумывают о покупке бензоколонки — на практике все кончается тем, что даже тупо положить миллион на карточку и уехать с ним в Европу оказывается непосильной задачей для человека, с трудом разбирающего украинскую речь операционистки банка. Зато абсолютно реальной оказывается возможность умереть за бабло, которое ты даже в глаза не видел. В «Бабле», как и в «Бумере», — никого не жалко, никого. Хороших людей в строгом морально-

этическом смысле в фильме Константина Буслова нет, но все персонажи какие-то удивительно симпатичные в этой своей наивной завороченности баблом, которое производит на них магическое действие, и вызывающие мгновенное человеческое понимание. И полковник милиции (Роман Мадянов), по любому поводу употребляющий свое любимое выражение «В рамках правового поля», и грузинские борсеточники (Михаил Месхи и Гия Гогишвили), которые при виде миллиона на радостях сутки бухают за самый счастливый день в своей жизни, а потом лишаются денег из-за того, что не умеют пользоваться автоматической камерой хранения, и милиционер с Рижского вокзала (Дмитрий Куличков), который решает свалить в родной Харьков с миллионом, оставив заявление по собственному желанию «ввиду резко изменившихся жизненных обстоятельств». В «Бабле» преобладают малоизвестные сериальные актеры, которые использованы очень удачно: звездные лица, пожалуй, менее соответствовали бы задаче показать комический трепет маленького человека перед гигантским баблом, самое приятное в обладании которым — возможность потрясти собутыльников в пивной рассказом, что такое держать в руках миллион евро.

В прокате с 13 октября

Смертельная банальность «ЗАРАЖЕНИЕ» СТИВЕНА СОДЕРБЕРГА

Татьяна Алешичева



СОДЕРБЕРГ СНИМАЕТ СВОЕ КИНО КАК ПИАНИСТ, РАССЛАБЛЕННО НАИГРЫВАЮЩИЙ ДЖАЗОВЫЙ СТАНДАРТ — ВОЗНИКАЕТ ОЩУЩЕНИЕ ДЕЖАВЮ: ПОДОБНОЕ УЖЕ МЕЛЬКАЛО НА ЭКРАНЕ МИЛЛИОН РАЗ

В МАРТЕ 2011 ГОДА Стивен Содерберг официально объявил в интервью, что «уходит из кино». На фоне всегдашней гиперактивности режиссера, граничащей с графоманией, это громкое заявление выглядит изрядным кокетством: на январь 2012 года намечен выход в прокат его нового фильма «Нокаут», и в настоящий момент в работе у Содерберга — еще три проекта, в их числе байопик поп-звезды 60-х Либераче, которого сыграет Майкл Дуглас. Звезды первой величины вообще охотно работают с Содербергом: именно благодаря ему Джулия Робертс в придачу к своему звездному статусу получила признание как серьезная актриса (актерский «Оскар» за «Эрин Брокович» в 2000 году), а в трилогии о друзьях Оушена (2001–2007) он собрал прекрасный актерский ансамбль, где каждый получил возможность блеснуть. В «Заражении» кастинг тоже собрал актеров первой величины, над которыми Содерберг, кажется, издевается — каждому здесь досталась абсолютно шаблонная роль, будто специально пародирующая уже наработанные амплуа. Мэтт Деймон, как обычно, изображает рубаху-парня, сугубо положительного мужа и отца, в тревожных обстоятельствах не теряющего присутствия духа и встречающего радости и невзгоды с одинаковым выражением лица. Гвинет Пэлтроу досталась роль стильной штучки, которая успевает произнести пару реплик до того, как умрет от смертельного вируса, после чего ей на крупном плане вскроют череп.

Кейт Уинслет и Марион Котийар сыграли социально ответственных женщин, тревожащихся за судьбы мира — их актерская задача заключалась в том, чтобы хмурить брови и выказывать озабоченность. А Лоренс Фишберн вышел в роли совестливого врача-вирусолога, который жертвует собственную порцию вакцины от смертельной заразы соседскому ребенку. Сюжет фильма оригинальностью не балует, Содерберг снимает свое кино как пианист, расслабленно наигрывающий джазовый стандарт, так что возникает ощущение дежавю: нечто подобное уже мелькало на экране миллион раз. Безупречная деловая женщина по имени Бет Эмхоф (Гвинет Пэлтроу) возвращается из бизнес-поездки в Гонконг будто бы слегка простуженной, но спустя сутки скоропостижно умирает, корчась в судорогах. Ее расстроенный муж Митч (Мэтт Деймон) даже не успевает толком оплакать супругу, как вынужден срочно мчаться к заболевшему ребенку, который тоже мгновенно гибнет, очевидно, подхватив вирус от матери. С этого момента зараза начинает распространяться в геометрической прогрессии по миру вообще и городу Бостону в частности. У Митча оказывается иммунитет к заразе, он пытается вывезти из зараженной зоны старшую дочь, в то время как власти устанавливают на местности карантин и перекрывают дороги. Вирусологи не могут найти вакцину ни в лаборатории, где, надев защитные скафандры, кипятят какие-то зелья и напряженно таращатся в

экраны компьютеров, ни на натуре в полевых условиях, где самоотверженно трудится доктор Эрин Мирс (Кейт Уинслет). Некий Центр контроля заболеваний посылает ответственную докторшу (Марион Котийар) в Гонконг на поиски источника заражения, а ушлый блогер (Джуд Лоу) уже вещает в интернете, что власти, как обычно, скрывают от населения правду о распространении вируса. Содерберга сложно в чем-то упрекнуть — он честно воспроизводит все положенные сюжетные линии из фильмов про вирусы, и делает это с достаточной ремесленной сноровкой. Из такого материала мог бы получиться крепкий блокбастер, вроде «Эпидемии» (1995) Петерсена, но не похоже, чтобы Содербергу было интересно снимать просто увлекательное жанровое кино. На деконструкцию жанра его фильм тоже не похож — материал собран с серьезной миной, пародией тут и не пахнет. В одном из интервью Содерберг признавался, что его заворожил сам механизм распространения вируса в мире, где гигантские расстояния люди преодолевают за несколько часов: пути заразы неисповедимы, проследить их невозможно, и простейшие бытовые действия могут стать причиной болезни. Люди всего лишь встречаются, беседуют и пьют из стаканов, пожимают друг другу руки, садятся в самолеты — а в результате полмира выкошено смертельной болезнью: вообразите, как это занято.

В прокате с 13 октября

Короткий метр в полный рост

Международный фестиваль короткометражного кино Future Shorts

Лилия Раянова



«Средней прожарки», Стефан Стакерт, 2007

ОКТАБРЬ В УФЕ пройдет под знаком авторского короткометражного кино. В прошлом месяце в прокате шли фильмы Манхэттенского фестиваля. Теперь настал черед Future Shorts. Сеть этого фестиваля, основанного в 2003 году, растянулась от Бразилии до Южной Кореи: несколько раз в месяц показы проходят в кинотеатрах и клубах Лондона, Парижа, Москвы, Киева, Рима, Эдинбурга, Осло, Гонконга. Такая широта географического охвата в сочетании с весьма демократичными критериями отбора работ (их всего два: цельность авторской идеи и высокий уровень воплощения художественного замысла), делает его ли не самым актуальным смотром достижений кино малой формы. В программе непринужденно соседствуют игровое, документальное, анимационное кино, работы классиков короткого метра и дебютные ленты начинающих, хиты различных фестивалей вплоть до Каннского и нигде ранее не засвеченные работы, только что сошедшие с монтажного стола. Первый раз в России показ Future Shorts состоялся в апреле 2005 года в Москве. А уже через пару лет представительства фестивальной сети открылись на Украине, в Латвии, в Казахстане. Future Shorts создает специальные подборки для Фестивалей японского и тайского кино, Nokialab, Kenzo Tokyo Shorts, «Мультивидения» других кинофорумов.

В этот раз на суд зрителей выносятся девять лент. Это, как всегда, мастерски смешанный кинококтейль из смелых формальных решений, неожиданных жанровых сдвигов, юмора и серьезности.

«Абрикос» австралийца Бена Брайанда (приз VIMEO Awards-2011 в номинации «Лучшая повествовательная работа») — тонкая психологическая драма с оттенком ностальгии: о свидании вслепую как шансе встретиться со своим прошлым. Фильм «Средней прожарки» англичанина Стефана Стакерта, призера множества фестивалей, это лирическое и одновременно ироничное повествование о страсти и желании, которые вспыхивают на фоне сказочного пейзажа ночного города. Типичный неудачник, богатая и прекрасная незнакомка, надежда на чудо.

В своей документальной ленте «Дети могут летать» (приз Манчестерского фестиваля) Алекс Тейлор успевает показать целую галерею выразительных портретов лондонских подростков и приоткрыть двери в их полный странных микрокосмос. Житель восточного Лондона Эссекса, играет кантри и поет ковбойские песни о любви. У Кармен — поющая собака. Даниэль пытается покончить жизнь самоубийством, но в последний момент обретает утешение и счастье. Любители анимации оценят фильмы «Костяное перо» Натана Гиллиса и Келлума Паттерсона — психологический этюд о кон-

курении и отношениях полов на примере трех пернатых (точнее, тряпичных) обитателей леса из фетра и вельвета (участник кинофестиваля в Торонто и призера Канадского фестиваля студенческих фильмов). «Червь» еще одного англичанина Райана Вернавы — пародия на классический фильм ужасов, выдержанная гротескно-сюрреалистической стилистике. Она повествует о злоключениях детектива, который пытается разобраться в запутанных делах странной семейки. Удачно использована технология stop-motion в клипе монреальской группы Monogrenade «Сегодня вечером», где заброшенный дом и его призрачные обитатели возвращаются к жизни.

Но, пожалуй, один из явных шедевров всей программы, да и вообще анимационного кино последних лет — «Потерявшееся существо» британца Эндрю Рузмэнна и австралийца Шона Тана (призы множества международных фестивалей, «Оскар» за лучший короткометражный анимационный фильм). 15-минутная история о том, что непонятное, не значит враждебное, разыгранная в декорациях постапокалиптического, но по своему уютного мира. Она заслуживает внимания хотя бы уже потому, что один из его создателей выдающийся мастер детской книги писатель и иллюстратор Шон Тана, более известный широкой публике как концепт-художник пиксаровского мультфильма «Валл-И».

Кинотеатр «Родина», 13 – 27 октября



«Костяное перо», Натан Гиллис, Келлум Патерсон, 2009



«Абрикос», Бен Брайланд, 2009



«Потерявшееся существо», Шон Тан, Эндрю Рузмэнн, 2010

Дюжина созрела

Земфира в Уфе

Лилия Раянова



Кирилл Беллев

УФА СТАНЕТ одним из 12 городов, куда Земфира Рамазанова придет с концертом. Название тура «12» — это соответствующее количество концертов, график которых вывешен на сайте на фоне фотографии Земфиры с нарисованной на шее цифрой 12. Ранее певица заявляла, что 12 — это количество лет, которые ее «горло поет эти песни». Она выступит в Новосибирске, Казани, Калининграде, Праге, Штутгарте, Гамбурге, Кельне, Антверпене и Санкт-Петербурге на сцене клуба «Космонавт». Тур продлится всю осень и закончится в конце года в столичном клубе Arena Moscow. На осень же намечен выход нового, шестого сольного альбома. Земфира рассказала, что он станет последним в ее карьере: «После я если и буду выпускать какие-то песни, то в формате EP». (Поясним, формат Extended Play (EP) — это чуть больше, чем сингл, то есть сет из 4-5 композиций).

За все годы карьеры Земфира Рамазанова выпустила пять альбомов. Четыре из них она выложила для свободного скачивания на своем официальном сайте летом прошлого года. Там можно скачать также Live.2006, Live2.2009, сингл «До свидания» и фильм Ренаты Литвиновой «Зеленый театр в Земфире». Нет в свободном доступе только альбома «Вендетта» и сборника бисайдов Z-Sides. Сначала — отказ от рекорд-компаний и продюсеров, как было с альбомом «Спасибо». А теперь и уход от альбомного формата в принципе. Но Земфира может себе это позволить, учитывая, что каждое ее слово в СМИ разносится по сети с невообразимой скоростью. Билеты на концерт в Уфе исчезли из продажи через несколько дней после ее официального старта. Но на этот раз спекулянтам, которые подогревали страсти перед прошлыми концертами, не повезло. Билеты продавались только при предъявлении паспортных данных.

Слагаемые таковы: неплохая для Уфы концертная площадка, затаившаяся в ожидании перемен публика и новая Земфира. Новая, потому что стоит приготовиться не к «ромашкам» и «трещинкам», а к суровой музыке, электронике и синтетике. Но проданные 3 миллиона экземпляров пластинок с альбомами 1999-2003 годов делают свое дело. Сумму слагаемых можно предсказать, но нельзя просчитать. Потому что на концерты певицы теперь ходят как старый состав поклонников, у которых все еще хранятся плакаты с пухлощекой звездой, так и новый — любители музыкально-дизайнерских экспериментов в духе Mijūice. Если говорить о программе, то она, скорее всего, по звучанию и атмосфере мало будет отличаться от сыгранной на «Пикнике «Афиши». Несколько сухие, строгие аранжировки, электронные варианты некогда насквозь гитарных песен. Певица явно следит за тем, что происходит в музыкальном мире: она красиво адаптирует свои хиты к новому времени.

Станет ли последний, по словам самой Земфиры, альбом совершенно новым и отличным от череды прежних песен, которые стали почти народными, неясно. Если попытаться проследить какую-то тенденцию, то она получается спорной. С одной стороны, Земфира показала, как может звучать песня в России начала 2000-х — не хуже, чем у Radiohead. Как можно петь о вечной любви, словно о математическом символе, и при этом делать это с такой силой и красотой, что даже далекие от русской музыки люди иначе взглянули на нее. С другой — явный уход от мейнстрима, работа для себя. Каким станет шестой сольный альбом, мы узнаем уже в этом году.

РК «Огни Уфы», 8 ноября, 20.00

Нежный омут

Джазовый концерт Кейко Мацуи

Лилия Раянова

ЯПОНСКАЯ ПИАНИСТКА и композитор Кейко Мацуи не нуждается в представлении. Ее либо обожают, либо не знают. Но, пожалуй, такое разделение публики — самое желанное для музыканта и любого творца, потому что оно говорит о том, что слушатели найдены. Те самые, которые будут приходить на концерты, покупать новые диски и узнавать с первых нот композиции. Кейко Мацуи играет музыку в стиле нью-эйдж, джаз-фьюжн и джаз. Хотя манера исполнения у нее скорее камерная, собирает она при этом полные залы. Поклонники окрестили эту манеру «нежным джазом». Deep Blue, к примеру, альбом 2001 года, многим запомнился своим медитативным звучанием, плавно затягивающим в пучину музыкальной стихии. Звук плотный и сильный. Оригинальные мелодии уникальны и самобытны. В аранжировках используется множество разнообразных инструментов (в том

числе национальной японской флейты сякухати, на которой играет продюсер и муж артистки Кадзу Мацуи). Студентка Yamaha Music Foundation начала карьеру в 17 лет, записав музыку для фильма, а уже через два года в 1987 вышел ее дебютный альбом на виниле. Влияние на нее оказали Стиви Уандер, Чик Кория, Морис Жарр, Нино Рота, Сергей Рахманинов и Ян Сибелиус. С тех пор она записала семь альбомов в составе группы Cosmos и 22 — сольно. В 2011 вышел новый релиз пианистки — The Road, в рамках тура в поддержку которого Кейко Матсуи посещает Россию. На концерте кроме гитар, баса, ударных, перкуссии и саксофона будет представлена впечатляющая программа, где большое внимание уделено визуальным и световым эффектам, придающими музыке дополнительное измерение.

Дворец культуры «Нефтяник», 6 ноября, 20.00



Юрий Мартянов

Крайности смыкаются

ФРАНКФУРТСКИЙ АВТОСАЛОН — 2011 **Хасан Ганиев**

Opel RAKe



Volkswagen Up!



BMW i3



Audi urban concept

ФРАНКФУРТСКИЙ автомобильный салон IAA 2011 — не просто календарное событие в автомобильной индустрии. Это — очередное, 64-е по счету явление глобального порядка, отражение фундаментальных сдвигов в нашей жизни, которые происходят сейчас и будут происходить в ближайшем будущем. На этот раз, скорее всего, салон возвещает о грядущем экономическом кризисе. О том, что он подступает и к нему следует готовиться, по автомобилям, представленным на выставке, можно судить едва ли не с большей уверенностью, чем по биржевым сводкам из проблемных секторов еврозоны. Радужная статистика во внимание приниматься не должна. Ведь, судя по статистике самого салона IAA 2011, все идет вполне замечательно: 900 экспонатов из самых разных стран мира, 75 автомобильных брендов и более сотни мировых премьер — это существенно больше, чем два года назад.

Главное, что произошло за всю историю автомобиля, — он в основном стал доступным простому человеку. Это породило массу иллюзий. Например, что машин и бензина хватит всегда и на всех. Что каждый может ездить на том, на чем хочет... Нынешний Франкфуртский салон убеждает нас в том, что с этими иллюзиями пора прощаться. Автомобильные наслаждения — привилегия очень богатых. Бедные и

С ИЛЛЮЗИЯМИ, ЧТО МАШИН И БЕНЗИНА ХВАТИТ ВСЕГДА И НА ВСЕХ, ЧТО КАЖДЫЙ МОЖЕТ ЕЗДИТЬ НА ТОМ, НА ЧЕМ ХОЧЕТ, ПОРА ПРОЩАТЬСЯ

даже просто обеспеченные должны радоваться, что им все еще позволительно ездить, а не ходить пешком. Стоит вспомнить, что происходило на автомобильном рынке в прошлый кризис: относительно стабильными оставались продажи только очень дешевых и очень дорогих моделей. Средний класс автомобилей загибался вслед за средним классом граждан. И на нынешнем шоу во Франкфурте главными героями стали отнюдь не средние автомобили, а супербюджетные и суперроскошные, а это очень тревожный тренд.

На грустные мысли о том, что так мы и до велорикш доедем, наводит целая серия одноместных и двухместных концептов, представленных немецкими производителями.

Двухместный Opel RAKe с электроприводом соблазняет потребителей возможностью совершить поездку длиной в 100 км всего за 1 евро. При этом RAKe может двигаться со скоростью 120 км/ч, а управлять им сумеют даже 16-летние водители. Двое отроков в кроссовках и мешковатых джинсах на стенде Opel охотно демонстрировали, как легко и весело

им в салоне похожего на хлопущку или маленькую ракету автомобиля.

Аналогичный по духу аппарат под названием «урбанистический концепт» показала и Audi. Эта машина, которой требуется всего 20 минут для беспроводной подзарядки батарей и которая на этой подзарядке может проехать до 73 км, отвечает на вопрос «Какой нужен автомобиль, чтобы с удовольствием передвигаться по городу?». По расчетам Audi выходит, что машинки с посадочной формулой «1+1» и весом всего в 480 кг для этого более чем достаточно. Урбанистический автомобиль сделан в двух версиях — с закрытым и открытым кузовом. По данным Федеральной службы статистики Германии, свыше 90% жителей пригородов добираются на работу в одиночку. Суперкомпакт Nils, сделанный из пластика на алюминиевом каркасе, именно для таких автолюбителей. Длина Nils — всего 3,04 м, ширина — от колеса до колеса 1,39 м, а ширина кузова — всего 0,86 м. Высота концепта — 1,2 м. Как и в болиде «Формулы-1», место водителя в Nils расположено посередине, двигатель — в



Порви будни с Volkswagen Scirocco!

Обычно у Вас очень спокойный характер. Но это пока Вы не почувствуете, что не в силах устоять перед великолепным аутентичным дизайном этого спорткара с низкой посадкой и профилем свирепого хищника. Приготовьтесь насладиться яркими эмоциями от поездки и восхищенными взглядами прохожих. Впечатляющая работа двигателя TSI мощностью от 122 до 210 л.с., 6- и 7-ступенчатые автоматические

коробки передач DSG не оставляют ни секунды для сомнений: эта ночь Ваша!

Ночные улицы изменят свой обычный цвет и станут ярче благодаря прогрессивным технологиям освещения – биксеноновым фарам со статичным поворотным светом и автоматическому управлению дальним светом Light Assist.

Обычно Вы сворачиваете здесь. Но это обычно...

от 923 000 руб.



Das Auto.

Официальный дилер Volkswagen **Автоцентр Керг Уфа**
г. Уфа, пр. Салавата Юлаева, 32; тел. **(347) 293 99 99**; www.vw-kerg-ufa.ru

задней части автомобиля, колеса с легкосплавными дисками — по бокам, «открыто». Маленький Nils может похвастаться дизайнерскими решениями — дверями типа «крыло чайки» с двухслойным остеклением, оригинальным багажником над задним осветительным модулем — и неплохой динамикой. Эта маневренная машина может развивать скорость до 130 км/ч, причем разгон до 100 км/ч занимает менее 11 секунд. Подобно большим моделям, Nils оснащается системой автоматического контроля дистанции и системой экстренного торможения в городских условиях. Если Nils — это «завтра» больших городов, то Volkswagen Up! — это «сегодня» городских будней. Один из самых маленьких серийных автомобилей был представлен сразу в нескольких вариантах, включая Up-GT, кросс-Up и даже дизайнерский автомобиль от сту-

35 км. При переходе в спортивный режим или в поездках за город дополнительно подключается наддувный двигатель внутреннего сгорания. Максимальная скорость четырехместного спортивного автомобиля ограничена электроникой на отметке 250 км/ч. Параллельно с выпуском электромобилей BMW планирует заняться внедрением интеллектуальных систем в сфере навигации с локальным подбором справочной информации, интермодальным планированием маршрутов и идеями по совместному использованию автомобилей. Так, недавно основанная компания BMW i Ventures вложила средства в ParkatmyHouse — второй проект в области интернет-услуг, который позволяет частным лицам в Лондоне на время сдавать свое место на частной парковке через интернет или при помощи специального приложения для смартфона.

представители компании в один голос утверждают, что Kubang — это вылитый итальянец с проверенной ДНК марки, выглядит он, мягко говоря, неродным. А пластиковые молдинги по бортам и вокруг колесных арок вообще абсолютно чужеродны. Зато к новому варианту GranCabrio нет никаких вопросов, несмотря на то, что и здесь не приходится говорить о чистоте марки. А все потому, что этот кабриолет в темно-сером окрасе с золотым отливом, с роскошной внутренней отделкой, логотипами и набором дорожных аксессуаров Limited Edition сделан в партнерстве с модным домом Fendi. На Франкфуртский салон пришелся дебют модели Ferrari 458 Spider. Двухместный автомобиль удивляет прежде всего своей крышей, которая на 25 кг легче традиционных тентовых конструкций и которой требуется



Ferrari 458 Spider



Lamborghini Gallardo LP570-4 Super Trofeo Stradale



Bugatti Veyron 16.4 Grand Sport



Maserati Kubang



Bentley Continental GTC

дии Джорджетто Джуджарро, превратившей машинку в стильный катерок с компасом, отделкой из тика и информационно-развлекательным планшетом с сенсорным экраном и обширным меню.

Автомобильное будущее большинство автопроизводителей видят, похоже, исключительно электрическим. Между павильонами салона на этот раз курсировали только электрокары, бесшумно подкрадывавшиеся к посетителям и пугавшие их этим до полусмерти. Для своих электрокаров компания BMW придумала даже суббренд — BMW i. На автосалоне было представлено сразу две модели из нового ряда: серийный BMW i3 появится в 2013, BMW i8 — в 2014 году. «Ай-трешка», оснащенная электродвигателем мощностью 125 кВт и задним приводом, разработана для эксплуатации в городских условиях. Запас хода автомобиля с четырьмя сиденьями и 200-литровым багажником — 150 км. Устройство быстрой зарядки позволяет зарядить батарею на 80% всего за один час. BMW i8 позиционируется как «спорткар нового поколения». Гибридный BMW i8, силовая установка которого включает электромотор мощностью 260 кВт, а также трехцилиндровый бензиновый двигатель, разгоняется до 100 км/ч менее чем за 5 секунд и расходует при этом менее 3 л на 100 км. Запас хода спорткара на одной только электротяге достигает

Свободного места на стендах итальянских производителей и через интернет было не найти. Чтобы подойти к любому автомобилю, нужно было выстоять очередь будущих покупателей-миллионеров и тех, кто рвались хотя бы посмотреть на роскошь. Примеры Ferrari, Lamborghini, Maserati и Bugatti свидетельствуют, что производителям штучных товаров, ориентированным на состоятельных клиентов и работающим преимущественно на заказ, любые кризисы безразличны. В списке претендентов на роль главного шоу-стоппера в лидеры на сей раз оказался концептуальный кроссовер Maserati Kubang. Пospорить с ним мог разве что Bugatti Veyron Grand Sport в единственном экземпляре. Этот автомобиль завораживал не столько своей технической начинкой, позволяющей Grand Sport разогнаться до 407 км/ч, а фарфоровой отделкой салона, вершиной которой стала пластинка со слоником между креслами. Но вернемся к Kubang. Идея украсить трезубцем радиаторную решетку внедорожника не нова — одноименный концепт компания показывала еще в 2003 году в Детройте. Однако на сей раз у автомобиля, построенного на базе Jeep Cherokee, шансов пойти на конвейер гораздо больше. Дизайн автомобиля разработан Центром стиля Maserati под руководством Лоренцо Рамачиотти. И хотя

всего 14 секунд на открытие или складывание. На 458 Spider устанавливается лучший двигатель современности: во всяком случае именно 570-сильный V8 был назван в нынешнем году International Engine of the Year 2011. Легкий автомобиль с трансмиссией от болидов F1 способен с места за 3,4 секунды уйти к линии горизонта. Максимальная скорость «спайдера» — 320 км/ч. Такие же динамические характеристики у самого быстрого Lamborghini Gallardo LP 570-4 Super Trofeo Stradale. Что объяснимо: у 10-цилиндрового двигателя такая же мощность — 570 л. с. и приблизительно такой же вес у машины. Кузов автомобиля окрашен в радикально красный цвет, изобилует карбоновыми деталями и отличительными шильдиками. Всего будет выпущено 150 экземпляров Gallardo LP 570-4 Super Trofeo Stradale. Среди роскошных новинок Франкфурта и Bentley Continental GTC. Автомобиль комплектуется 6,0-литровым двигателем W12 с двумя турбонагнетателями, а также новой трансмиссией QuickShift, позволяющей переключать передачи практически мгновенно. До 100 км/ч новый 567-сильный Bentley Continental GTC разгоняется за 4,8 секунды, а с 0 до 160 км/ч — за 10,9 секунды. При этом максимальная скорость автомобиля составляет 314 км/ч.

ПЕРЕОБУЙСЯ!



реклама



Шинный центр «Bridgestone Pole Position»:
ул. Р. Зорге, 44, тел.: 248-93-65, 248-93-58
ТСК «Автошины Континенталь»:
ул. С. Перовской, 46, тел.: 292-49-23;
ул. Ахметова, 201/1, тел.: 271-12-12;

www.gorstufa.ru



ЛУЧШИЕ ШИНЫ
В РАССРОЧКУ

В раю нет посторонних

HOTEL LAUCALA НА ФИДЖИ

Екатерина Истомина



ЛАУКАЛА ОТЛИЧАЕТСЯ
ТОТАЛЬНЫМ ОТСУТСТВИЕМ
КАКОЙ БЫ ТО НИ БЫЛО
ПУБЛИКИ: ВЕДЬ ОСТРОВ
ЧАСТНЫЙ, НА НЕМ ОБИТАЮТ
ТОЛЬКО ПЕРСОНАЛ
И ПОСТОЯЛЬЦЫ

НА ФИДЖИ 20 лет назад был наконец торжественно побежден каннибализм — впрочем, следы старых вкусов еще остались в коллективных народных воспоминаниях и в сувенирах, главным из которых является «вилка каннибала» из прочного местного дерева. Вилка напоминает трезубец древнегреческого бога Посейдона, и эти эстетическое и конструктивное качества, вне сомнений, вносят прибор в сокровищницу человеческой цивилизации.

На Фиджи можно попасть разными маршрутами: популярным является прямой рейс в крупный островной город Нанди из Сеула, выполняемый южнокорейской национальной авиакомпанией. Можно, правда, довериться национальному перевозчику Фиджи Air Pacific: в ней работают очень рослые стюарды. Не часто, но бывает так, что экипаж Air Pacific является на рейс (например, вылетающий из новозеландского Окленда), и тогда на борту вас ждет прекрасный обед с фруктами и мультфильмы. Вам может повезти...

Если в конце концов вам удастся приземлиться в Нанди и отобрать у веселых аборигенов свой багаж, то все остальные проблемы в данном регионе уже будут решаться представителями известного бизнесмена из Австрии, которого зовут Дитрих Матешниц. Герр Матешниц стоял у истоков энергетического напитка Red Bull: он сам замесил его, сам распространил по миру, а на вырученные от такой энергетики средства завел гоночную конюшню в «Формуле 1» и купил остров в 21 гектар.

Его личный, персональный остров в архипелаге Фиджи называется Лаукала, он расположен в 1,5 часах полета на 6-местном джете от Нанди и в 20 минутах от линии «вчера-сегодня», то есть отметки, разделяющей новый, наступивший день и старый, уже ушедший. Поясним, что эта линия с топографической точки зрения мифическая, как и экватор,

однако оказаться одной ногой во «вчера», а другой уже в «сегодня» — можно. Абориген укажет вам, под каким кустом это лучше сделать (линия проходит по соседнему в Лаукалой необитаемому островку).

Остров Лаукала — это классические «тихие» тропики с 21 просторным бунгалом, новой колониальной застройкой, огромным спа-центром и массой водных развлечений. Конечно, подобных пальмовых тропиков русская публика повидала на Мальдивах и Сейшелах, но разве можно сравнить эти российские всенародные здравницы с фиджийскими высотами отдыха и обслуживания? Острова Мальдивы — это же город Сочи в районе Курортного проспекта по сравнению с Лаукалой! Для полного сходства с олимпийским черноморским курортом Мальдивам не хватает только парочки тонированных десятых моделей «Жигулей» с абхазскими номерами.

А Лаукала характеризуется полным, тотальным отсутствием какой бы то ни было публики: ведь остров частный, на нем обитают только персонал и постояльцы. Можно идти три часа по берегу, прекрасному песчаному пляжу — и не встретить никого, кроме парочки перепуганных, а оттого пустых ракушек. Подчас даже кажется, что и сам Бог тоже забыл про это место, и оно просто выпало из Вселенной, как монета из дырявого кармана. С пальмой и ракушкой ведь не поговоришь, и это дает замечательную, настоящую свободу: здесь с трудом ловит мобильный телефон, и обнаружить себя в информационном и коммуникативном пространстве прочего мира вы сможете только с помощью Wi-Fi. Многим такая истинная островная заброшенность нравится, клиенты на Лаукале живут в полнейшем неведении относительно судеб мира целыми месяцами. Разве что долетевшее по интернет-проводам письмо из американского банка быстро возвращает отдыхающих

к печатному станку на Уолл-стрит. Про Уолл-стрит мы сообщили неслучайно. Остров-резорт Laucala — это любимое место очень богатых американцев. Здесь совсем нет китайцев, что очень важно: нувориши Поднебесной плохо уживаются со своими коллегами из Старого и Нового Света. Виной всему жуткое китайское пристрастие к цифровой фотографии, заставляющее владельца камеры снимать все, от мухи до слона.

Эксклюзивным тропическим курортом заправляет семейная пара, наделенная обширными менеджерскими полномочиями. Томас и Майя Кингоре родились и выросли в Германии, а потому понимают всю важность натурального хозяйства. На тропическом острове они развили бурную деятельность: высажены горох и капуста, картошка и свекла, тыква и огурцы, морковь и салат, петрушка и укроп, кабачки и баклажаны.

Представители какого-нибудь министерства сельского хозяйства (даже не России, а самой Германии) были бы потрясены, познакомившись с куриной и утиной фермой, с загонем для полосатых поросят, с лошадиным стойлом, а также с обширным luxu-г-коровником. Все продукты, включая молоко, сыр, колбасу, паштет и творог — только местного происхождения. Словом, Томас и Майя Кингоре создали на Фиджи небольшую Баварию: и изначально строгая немецкая дисциплина отменно действует на тропическую расслабленность. Островной отдых, особенно долгий, двух- или трехнедельный, хорошо очищает мозг. Трудно сказать, кем именно люди улетают отсюда. Версий несколько: просветленный буддист, первобытный дикарь, немецкий романтик, британский мореплаватель. Но нам представляется и такой, лучший вариант: ребенок, который улыбается солнцу.

www.laucala.com, www.exclusivelynz.com,
www.ulyse.ru

Демократическая лилия

КОЛЛЕКЦИЯ LILY CLUSTER HARRY WINSTON

Екатерина Истомина



ЛИНИИ БЛАГОРОДНОГО ЦВЕТКА ЛИЛИИ СОХРАНЕНЫ, НО ОГРАНКА БРИЛЛИАНТОВ ИЗМЕНИЛАСЬ С БАГЕТНОЙ НА КРУГЛУЮ, МЕНЕЕ ДОРОГУЮ

ПОСЛЕ СМЕНЫ руководства (три года назад к власти в великом ювелирном американском доме пришли выходцы из Cartier) Harry Winston начал понемногу менять продуктовую линейку. В ней теперь можно найти не только фирменные «выдающиеся» драгоценности, созданные для пышной голливудской дивы в единственном экземпляре, но и крохотные украшения, в которых тем не менее видна та же порода. Отныне и девушка с невысокими доходами может позволить себе «что-нибудь от Гарри Уинстона»: цена самого скромного украшения Lily Cluster в Нью-Йорке стартует с \$4900.

Топ-менеджмент Harry Winston можно понять: славные былые времена, когда всю кассу делали преданные и малочисленные клиенты, окончательно ушли в прошлое. Сегодня, чтобы быть коммерчески успешной гламурной организацией, нужно предлагать клиентам как можно более широкий ассортимент, и в нем непременно должны быть предметы «по сходной цене».

Первыми, кстати, еще в начале 1970-х годов, меняющуюся ситуацию поняли в Cartier: коллекция Must провозгласила новую концепцию — фирменные украшения, часы, предметы для письменного стола, аксессуары, кожа по скромным бюджетным ценам. Позднее к

Cartier присоединились и ювелиры из Van Cleef & Arpels. Их драгоценности коллекции Alhambra, получившей хождение в то же время, что и Must, с одной стороны, наследовали сокровенные темы дома (напомним, что орнамент этой линии — четырехлистный цветок), а с другой — стоили совсем недорого, если учитывать высокий статус знаменитого исторического бренда.

Однако Harry Winston, в отличие от своего компатриота, дома Tiffany & Co., в середине 1970-х начавшего изготавливать украшения из демократичного серебра (мы говорим о коллекциях Elsa Peretti for Tiffany & Co.), продолжал упорно придерживаться своего заоблачного положения. К середине 2000-х годов Harry Winston оказался единственным историческим драгоценным домом, не имевшим настоящих бюджетных украшений. Все остальные игроки рынка — от Cartier, Van Cleef & Arpels, Boucheron, Chaumet до Tiffany & Co. и Mauboussin, выпускали коммерческие драгоценности и ювелирные часы, которые приносили и приносят справедливый доход.

Новая коллекция Lily Cluster, в мае представленная ювелирами Harry Winston в Нью-Йорке, — это попытка поправить положение. Во-первых, как мы уже отметили, это фанта-

стически недорогие украшения, если учитывать статус марки. Во-вторых, в Lily Cluster собраны именно украшения «малых форм»: кольца, браслеты-цепочки, небольшие подвески и брошь (ее можно носить и как заколку для волос). То есть это такие предметы, которые можно и нужно использовать в гардеробе каждый день, а не приберегать для торжественного выхода.

В-третьих, Lily Cluster имеет серьезное архивное значение: это переиздание линии, выпущенной в конце 1940-х годов, еще при жизни самого Гарри Уинстона. Современные драгоценности, конечно, не такие крупные, как их родители: таковы законы жанра. Основные линии украшений, линии благородного цветка лилии, сохранены, но вот огранка бриллиантов изменилась — с багетной на круглую, менее дорогую. Переизданием Lily Cluster занимались в дизайн-ателье Harry Winston, расположенном на 2-м и 3-м этажах исторического магазина на Пятой авеню. О том, что в Harry Winston намерены охватить как можно большую аудиторию, свидетельствует и тот факт, что украшения выпущены сразу в двух вариантах — в платине и желтом золоте. В любом случае этим предметам свойственны традиционные для марки элегантность, нежность и неподкупность.



Магическая неизменность

КОЛЛЕКЦИЯ MAXMARA «ОСЕНЬ-ЗИМА 2011/12»

Марина Прохорова

ДЛЯ MAXMARA этот год юбилейный: с момента появления первой коллекции пальто и костюмов для улицы прошло 60 лет. Этому событию посвящены выставка в Государственном историческом музее, а также созданное специально для России и уже продающееся в Москве пальто «Анна» (об истории и праздновании юбилея марки читайте в следующем номере Weekend). Кроме того, флагманский магазин MaxMara в ГУМе реконструирован и теперь стал вдвое больше. Теперь там представлены все коллекции марки: демонстрируемая на миланских дефиле MaxMara, а также MaxMara Weekend, 'S

MaxMara, MaxMara Studio, MaxMara Atelier и вечерняя MaxMara Elegante. Кроме того, большой раздел посвящен аксессуарам, в том числе вариациям главной для MaxMara сумки Margaux. В результате в этом магазине наиболее полно представлены не только вещи из сезонных коллекций, но и ставшие для марки знаковыми и повторяющиеся из сезона в сезон знаменитые пальто. Впрочем, последние годы дом славится не только красивыми, простыми и элегантными пальто, но и очень современной, изящной и интеллигентной сезонной одеждой. Нынешняя коллекция не является исключе-

нием. Ее стилистика — это очень изящный микс футуристического минимализма и традиционного английского стиля. В новой коллекции — лаконичнейшие, превосходно скроенные пальто и костюмы из пушистой шерсти с мохером, отделка которых смутно напоминает застёжки традиционных килтов, очень хорошо сбалансированные наряды из кожи и стриженного меха, а также уютные вещи из пледовой шерсти в крупную клетку. Никаких излишеств, все и соответствует трендам сезона и сделано на долгие годы, с расчетом на то, что стиль не потеряет своей актуальности.



Привлекательная скромность

КОЛЛЕКЦИЯ GUCCI «ОСЕНЬ-ЗИМА 2011/12»

Марина Прохорова

СДЕРЖАННАЯ элегантность к началу этого десятилетия одержала убедительную победу над агрессивной сексуальностью. Убедительным доказательством этой победы служат последние коллекции Gucci. Одежда этой марки изначально была рассчитана на золотую молодежь — интернациональную компанию it-girls и it-boys. То есть людей с огромными возможностями и кучей энергии, которые даже если и не являются абсолютными бездельниками, массу времени тратят на модные вечеринки и развлечения. И что же мы теперь видим? Одежду откровен-

но дорогую, сшитую с видимыми усложнениями, одежду яркую и рассчитанную на энергичных людей — но при этом все выглядит скромно, деловито или романтично. Даже нарядные платья Gucci больше не вызывают ассоциаций с разгульными вечеринками. У одежды Gucci наступившего сезона чистые точные линии, обрисовывающие динамичные стройные силуэты — больше всего эта коллекция напоминает моду 1970-х. Дневные строгие платья-рубашки, элегантные плащи с умеренно расклешенными полами, узкие деловые костюмы — жакеты пиджачного пок-

роя, прямые брюки и юбки-карандаши, а к ним очень модные в наступившем сезоне шелковые блузки с воротниками-бантами. На вечер платья-туники с мелкой плиссировкой, также весьма актуальной этой осенью. Примерно через месяц в московские магазины придут совершенно семидесятнические вещи, несколько напоминающие творчество Ива Сен-Лорана — длинные и узкие вечерние приталенные платья из шелковистого джерси, стройные юбки-брюки слегка за колено и уличные плотные жакеты под пояс, с пышными большими воротниками из крашеного меха.



Безусловная классика

КОЛЛЕКЦИЯ RALPH LAUREN

«ОСЕНЬ-ЗИМА 2011/12»

Марина Прохорова

ОТ НОВЫХ мужских коллекций Ralph Lauren не ждешь никаких неожиданностей — стиль марки очень устойчив, узнаваем и уважаем, его безусловно можно назвать классическим. Коллекция наступившего сезона радует, как обычно — она обширна, полна и содержит абсолютно все, что требуется для обновления гардероба. Все и на все случаи — в коллекции можно найти и спортивную, и одежду для свободного времени, городской и загородный casual, формальные деловые костюмы и вечерние наряды любой степени торжественности. И разумеется, все необходимые аксессуары.

В московских магазинах Ralph Lauren наиболее полно представлены три основные линии марки. Они различаются между собой не только по цене, но и стилистически. Самая дорогая, Purple Label, выполненная с использованием ручного труда и предусматривающая услуги made-to-measure, — это почти кинематографически элегантные коллекции для хозяев жизни. Наиболее приближенная к модным сезонным тенденциям, отличающаяся узким молодежным кроем Black Label рассчитана, соответственно, на начинающих свою стремительную и успешную карьеру магнатов буду-

щих, «молодых львов». И наконец, наиболее демократичная и самая старая линия Polo Ralph Lauren — это одежда в духе престижных, входящих в Лигу плюща американских университетов, причем одежда не только студенческая по стилистике, но и профессорско-академическая. Вещи этих линий прекрасно перемешиваются между собой — Ральф Лорен и на шоу демонстрировал их вместе. Несмотря на легкие отличия, все линии марки объединяет главное — дизайнеру удалось создать воплощающий жизненный успех стиль, и все вещи Ralph Lauren рассчитаны на победителей.



Непобедимая мужественность

КОЛЛЕКЦИЯ PAUL SMITH «ОСЕНЬ-ЗИМА 2011/12»

Марина Прохорова

ПОЛ СМИТ, как известно, начинал свою карьеру фэшн-дизайнера с создания мужской одежды, и его коллекции давно стали классической вариацией британского стиля. В этом сезоне, как и всегда, очень важная часть коллекции Paul Smith — костюмы узкого жесткого кроя, вписывающиеся в офисный дресс-код, но при этом смоделированные очень тонко и потому популярные среди так называемой творческой интеллигенции. В соответствии с последними трендами много однотонных серых и темно-синих костюмов, а также костюмов из ткани в клетку гленчек. Знаменитые полсмитовские цвет-

ные подкладки пиджаков в этом сезоне преимущественно фиолетовые. В коллекции рубашек есть различные вариации цветных полосок. Самые актуальные рубашки наступившего сезона — голубые, оттенка полинявшего денима.

Стоит отдельного упоминания трикотаж. В коллекции не только популярные уже несколько сезонов тонкие кардиганы и толстые свитеры ручной рельефной вязки, но и актуальные именно в наступившем сезоне зимние рубашки-поло с длинными рукавами, а также джемперы из плотного джерси с застежкой на плече.

Хороши рыжеватые дафлкоты и элегантные пиджачного покроя пальто верблюжьего цвета. Обязательно следует обратить внимание на очень практичные пуховые серебристые куртки астронавтов и лунопроходцев — таким образом Пол Смит в этой коллекции выразил свое почтение режиссеру, сценаристу и актрисе с «лунным» именем Мун Заппа.

Мебель с капюшонами ВЫБОР ЮЛИИ ДЮРАН



ТАК И ХОЧЕТСЯ написать: лето кончилось, из дома страшно выйти без зонта, вот и мебель тоже меняется по сезону, утепляется, укрепляется и экипируется для защиты от непогоды. Вдруг хозяину захочется посидеть прохладным осенним вечером на террасе? А там дождь. Вот тут-то ему крыша и пригодится. Такое объяснение популярности кресел с капюшоном было бы очень удобно. Но на самом деле, конечно, никакой связи между этим предметом мебели и сезонами больше нет. Так же как и в одежде: сапоги и мех носят летом, балетки и короткие рукава зимой. Хотя изначально связь с погодой была, и еще какая. Кресла-капюшоны, или кресла привратника, появились в Европе в XVI веке. Их ставили в богатых домах в прихожей или даже снаружи, возле ворот. Были они не такими изящными, как сейчас, не круглыми, а скорее прямоугольными, и больше походили на кабины, чем на кресла. Цель такого предмета мебели была защитить сидящего от сквозняков (если дело происходило в помещении) или от ветра с дождем. Постепенно в них начали сажать

пожилых людей и больных (им сквозняки тоже ни к чему), а потом и всех остальных. Кресла с капюшонами от дверей переместились в гостиные, к каминам, в столовые и прочие зоны. Защитная функция по-прежнему присутствовала, но речь шла скорее об условной психологической защите, чем о реальной физической. Например, мужчина мог читать газету, а женщина рукодельничать, относительно отгородившись от детей и домочадцев. Эта идея — создание некоего интимного пространства — актуальна и сейчас. И даже гораздо больше, поскольку кроме частных домов кресла отправляются в общественные помещения, где разграничение пространства еще больше важно. Достигается это разными способами, не только капюшонами. Кресла «с ушами» и с высокими спинками, про которые мы уже писали, — члены той же семьи. Большинство ныне существующих кресел с капюшонами почти ничем не отличается от предков. Они очень популярны в Англии и особенно в Америке и выпускаются безвестными марками, без особых фантазий воспро-

изводящими классику. Но если бы это было только так, мы бы о них и не вспомнили. Однако капюшоны проникли в дизайн, и не заметить их нельзя. В интерпретации, как водится, наблюдаются разногласия. Марка Christopher Guy не слишком далеко ушла от образца, зато использует прием не только на креслах, но и на диванах с кроватями (правильная мысль, кстати). Француженка Emilie Voirin обратилась к классическому для кресел с капюшонами материалу (плетенка), а над формой посмеялась. Капюшон у нее так глубоко нахлобучен на стул (кстати, вполне обычный, не особенно удобный), что голова сидящего оказывается спрятана в нем целиком, как в старомодных сушилках для волос в парикмахерских. Название — Emmanuelle is Shy — все объясняет. Стесняется девушка, чего уж там. Голландка Johanneke Procee вспомнила про почти забытый досуг, дневной сон, и придумала кушетку с капюшоном. Спать в ней можно и лежа, и полулежа, будучи более-менее защищенным от света и любопытных взоров. Марка Vitra, наоборот, считает, что



1
Кресло-кушетка Droomwerk
Johanneke Procee
www.johannekeprocee.nl

2
Кресло Peekaboo
Bla Station
www.blastation.se

3
Кресло
Kare design
Kare design

4
Кресло
Christopher Guy
«Интерьеры Экстра Класса»

5
Кресло Emmanuelle is Shy
Emilie Voirin
www.emilievorin.com

6
Кресло Nest
Autoban
www.delaespada.com

7
Кресло Showtime
BD Barcelona
DesignBoom

8
Стул Rewrite
Ligne Roset
Ligne Roset

9
Кресло Workbay
Vitra
«Флэт»

10
Кресло Queen
Smania
Interni

11
Кровать
Christopher Guy
«Интерьеры Экстра Класса»

12
Диван
Christopher Guy
«Интерьеры Экстра Класса»

кресло с капюшоном больше пригодится в офисе или дома, за рабочим столом. Отсутствие помех во время работы не менее важно, чем во время отдыха. Ligne Roset развивает тему работы своим столом Rewrite (единственным предметом не мягкой мебели в компании капюшонов). Сидеть за ним можно на обычном стуле — стол уже и так ограждает сидящего от окружающего пространства. Кресло Peekaboo от Bla Station предоставляет выбор. Его глубокий капюшон скрывает сидящего до пояса, но отверстие позволяет видеть

вокруг. Производитель считает, что модель одинаково удобна как для быстрого сна, так и для работы. Но самую, пожалуй, хитрую идею предложил Хайме Айон в своей коллекции Showtime для BD Barcelona. Кресла в ней сборные, капюшон насаживается на спинку. Рестораны и гостиницы заказывают с капюшоном, потому что это эффектно и для их надобностей удобно; частные заказчики берут облегченную версию, без капюшона, подешевле и попроще. Видимо, ни сквозняки, ни домохадцы большинство людей не беспокоят.

АДРЕСА

«Интерьеры Экстра Класса»

Москва, Ленинский проспект, 26, 954 3725;
Москва, Комсомольский проспект, 35, 609 1501;
Москва, Комсомольский проспект, 37, 609 1180;
www.decart-intl.ru

«Флэт»

Москва, Улица Долгоруковская, 2, 788 3300,
www.flat-interiors.ru

DesignBoom

Москва, Улица Сретенка, 26/1, 234 2734;
Москва, Цветной бульвар, 15, строение 1,
ТЦ «Цветной», 234 3940; www.design-boom.ru

Interni

Москва, Улица Профсоюзная, 45, 718 7639

Kare design

Санкт-Петербург, улица Варшавская, 3,
ТЦ «Мебельный Континент», (812) 740 1888

Ligne Roset

Москва, «Крокус Сити Молл», 727 2532;
www.ligne-roset.ru

20 рестораны

Открытие Евразии

НОВЫЕ РЕСТОРАНЫ УФЫ

Лилия Раянова



IL Patio



«Планета Суши»

КУХНИ РАЗНЫХ СТРАН и иные, отличные друг от друга концепции — новые заведения города предлагают на выбор несколько стран: неспешный и таинственный арабский мир, импульсивную Италию, загадочную Японию и чопорную Англию. В новом ресторанном комплексе, открывшимся на месте бывшего ресторана «Halle», уживаются Италия и Япония. Новый **IL Patio** выполнен в тех же фирменных цветах сети, ярко-красные и оранжевые краски даже в пасмурную погоду улучшают настроение. Этот ресторан в Уфе второй по счету и посвящен Риму. Центральное место занимает фигура волчицы, которой все обязаны появлением Вечного города, а стены украшают огромные фото с классическими видами столицы Италии. Мягкое освещение в сочетании с дизайном в стиле барокко придают слегка торжественный оттенок характерной для сети атмосфере домашнего уюта. Дополнительно повышается настроение у гостей, когда они принимаются за выбор блюд. Потому что помимо хитов, уже полюбившихся уфимцам, в нем представлены новинки.

Всем любителям нежного вкуса в обязательном порядке рекомендуется попробовать инсалата алла Сардиния — салат из жареных креветок, томатов, сельдерея, красного лука и базилика с заправкой из маслины и тимьяна (375 руб.). Продолжает тему легкости в меню IL Patio феттучини с овощами — это паста в томатном соусе, со сладким перцем, баклажанами, цуккини, лигурийскими оливками, розмарином, кедровыми орехами (250 руб.). Прийти в итальянский ресторан и не заказать пиццу может только очень волевой человек, а для тех, кто готов немного расслабиться и порадовать себя, есть пицца с креветками, мидиями, копченым лососем, помидорами, маслинами и сыром моцарелла (440 руб.). В меню можно задержаться и на странице с позициями от шеф-повара: рыба дорада по-сицилийски, запеченная с зеленью тимьяна, лигурийскими оливками, помидорами черри и артишоками (750 руб.), ризотто с белыми грибами, со сливками, помидорами, пармезаном, свежей петрушкой и чесноком (295 руб.). Закончить трапезу можно сливочным десертом от шеф-повара — панакотой со свежими

лесными ягодами и клубникой (195 руб.) и «Волшебным чаем IL Patio» с корицей, апельсиновым соком и гвоздикой (95 руб.). В соседнем зале — минимализм. Интерьер в «Планете Суши» привычно сдержанный, оформлен в серых и белых тонах с резкими акцентами красного цвета. Гостей на входе встречает японской фольклорный персонаж — манэки нэко — кот с поднятой вверх лапой. Считается, что он притягивает удачу. Меню традиционное. Все тот же нежный салат «Сейджи» — кальмары в нежном сливочном соусе с листьями салата, икрой тобико и помидорами черри с тонкими нотками кунжутного масла (375 руб.). Теплые роллы «Сингапур Маки» с начинкой из лосося, баклажанов, сладкого перца, микс-салата и маринованного имбиря в хрустящей панировке подаются со сливочным соусом с икрой тобико (285 руб.). И еще одна позиция, вызывающая желание у большинства гостей ресторана — японская яичная лапша yakisoba с кусочками аппетитной курицы и свежими овощами (325 руб.). Новый ресторан и гриль **Efes Grill-House** открылся на месте бывшей «Таверны».



Watson



Divannaya lounge

НОВЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ
ГОРОДА ПРЕДЛАГАЮТ
НА ВЫБОР НЕСКОЛЬКО
СТРАН: НЕСПЕШНЫЙ
И ТАИНСТВЕННЫЙ
АРАБСКИЙ МИР,
ИМПУЛЬСИВНУЮ
ИТАЛИЮ,
ЗАГАДОЧНУЮ
ЯПОНИЮ
И ЧОПОРНУЮ АНГЛИЮ

Достаточно сильно поменялась концепция, теперь это мясной ресторан, но заведение по-прежнему мужское, с атмосферой серьезных разговоров, не терпящее суеты. Меню соответствующее: корейка из баранины, весьма объемная, подается с овощами (390 руб.), бургеры с жареной свиной или говяжьей вырезкой, с гарниром (295 руб.). Этой осенью шеф-повар ресторана Efes Grill-House обещает новое меню: оригинальный шашлык под разными соусами.

Восточный ресторан **Divannaya lounge**, который открылся в сентябре на месте бывшего ресторана балканской кухни «Кадушка», продолжил традицию «Первой кальянной». Тот же Восток, но слегка осовремененный и поделенный на зоны и стили.

Двери в этот ресторан открываются сами; автоматические и бесшумные, они не портят общего образа заведения, несмотря на кажущуюся несовместимость с доминирующими мотивами экзотики и архаики. Сразу на входе — винный магазин. В нем можно приобрести напитки, в том числе и для застолья в Divannaya lounge. Ресторан поделен на два зала:

первый в классическом восточном стиле, а второй, скорее, — представительство марокканского Востока. Владелец заявляет, что вскоре намерен осуществить еще одну смелую задумку: превратить зал в зону настоящего отдыха. В ней не будет стульев — только мягкие ковры и подушки. Четвертый зал будет выдержан в арабском стиле.

Цвета интерьера яркие и глубокие: бирюза, сиреневый, молочно-белый. Много мозаики, мебель — резная, ручной работы, привезенная из Индии. На стенах — работы современных художников, которые концентрируют свое внимание на Востоке (на чем же еще). В обивке стен, в элементах декора используются только ткани, мягкие, ярких расцветок.

Одна из новинок — кальян-бар. Его стойка находится в самом центре зала и поделена условно на две части. За одной можно попробовать не один напиток, традиционный восточный, европейский, алкогольный или совсем легкий. Вторая — для любителей ароматного дыма. Находка ресторатора и удобная позиция меню — кальян прямо за стойкой бара.

Поесть в Divannaya lounge можно вкусно и сытно. Шурпа с ребрышками барашка (240 руб.), цыпленок чыхыртма (320 руб.), долма в виноградных листьях (340 руб.), люля кебаб из баранины (320 руб.), лосось на углях (720 руб.), куриная грудка на гриле (480 руб.) — такое застолье располагает к отдыху, неспешному времяпрепровождению, поистине восточной созерцательности.

После успеха «Шерлок Холмса» решено было открыть еще один уголок старой доброй Англии — паб **Watson**. Кухня заведения — это мясо и разливное пиво. Помимо этих основных пунктов в меню интерес вызывают теплый гриль салат из овощей с медовой заправкой (260 руб.) и свежий салат из зеленых листьев с вешонками (230 руб.). На горячие закуски «Британский завтрак» (350 руб.), на роль основного блюда претендуют большой стейк-рибай на кости (980 руб.) и стейк шатобриан (1500 руб.). В качестве альтернативы можно выбрать котлету «Ватсон» (350 руб.) или британскую поджарку по-деревенски в темном пиве.

«Пахнет только морем и ничем иным»

Об устрицах

шеф-повар ресторана La Ruche Артем Минаков

— Как принято подавать устрицы?

— Традиционно устрицы подают свежими, на льду, в количестве, кратном шести. Обычно это дюжина или полдюжины, в зависимости от размера раковины. Устрицы обладают уникальным нежным сладковато-морским вкусом, поэтому едят их живыми, обычно сбрызгивая соком лимона, закусывая ржаным хлебом со сливочным маслом. Как вариант — красный винный уксус с мелко рубленым луком-шалот. Англичане ворчестерский соус. Но классика — это лимон, лайм или уксус. Ну и конечно легкие белые вина мягкого вкуса и тонкого аромата без резкой кислотности, полусухое шампанское.

— Как определить свежесть продукта?

— Качество устриц определяется по ряду признаков. Первый — это плотно закрытые створки. Если они закрыты неплотно, следует постучать, и если устрица захлопнется с легким щелчком — она свежая. В ином случае ее нужно выбросить, чтобы не получить отравления. Важный показатель — запах: свежая здоровая устрица пахнет только морем и ничем иным.

— А почему устрицы предпочтительнее употреблять живыми, это не слишком большая нагрузка для желудка?

— Устрицы — это аперитив, очень легкая пища. Они содержат ферменты, благодаря которым организм их моментально усваивает. Они питательнее многих сортов рыб, содержат витамины групп С и В, фосфор, кальций, йод, марганец и многие другие микроэлементы, которые необходимы для поддержания хорошего сексуального тонуса организма. Именно своеобразный химический состав обуславливает тонкий вкус и тонизирующее действие на нервную систему. В полдюжине устриц содержится суточная норма железа и меди, минимальное количество жиров и богатый состав дает право называть устрицы самыми полезными морепродуктами. И самыми нежными. Устрица сохраняет все эти свойства, пока живая. Резкие кулинарные эксперименты не идут им на пользу, отнимают у них главное — тонкий вкус. Да и усваиваются они после любой тепловой обработки хуже.

— Тем не менее, известно множество горячих блюд из устриц...

— По этому поводу я вам расскажу один случай. Это было лет пять назад. В ресторан, где я тогда работал, привезли около 200 устриц, и половину в первый же день использовали. Другую половину французский шеф-повар, который был моим наставником на тот момент, оставил в холодильнике и ушел домой. Одна из его подчиненных, девушка, не имевшая опыта работы с устрицами ранее, из благих побуждений убрала устрицы в морозильную камеру на ночь. Следующий день вызвал у повара бурю самых разных эмоций: от негодования до самого искреннего смеха. Примерно пять дюжин устриц выжили. Остальные пришлось готовить самыми разными способами

Они питательнее многих сортов рыб, содержат витамины и многие другие микроэлементы, которые необходимы для поддержания хорошего сексуального тонуса организма

ми — их подавали гостям запеченными с овощами, в соусе, в тесте и без него, в виде консома. Но было заметно, что обычно жизнерадостный повар-француз, готовя все эти блюда, очень грустил.

— И все же, поделитесь, пожалуйста, рецептом горячего блюда из устриц, простого и вкусного.

— Немного белого вина выпариваем с луком шалот почти полностью, добавляем немного рыбного бульона и снова выпариваем. Получившийся соус следует загустить жирной сметаной или сливками, а затем

соус в теплое место. Далее нужно замесить обычное пельменное тесто и нарезать его на небольшие кусочки. Мякоть устриц слегка припускаем в соке из раковин, потом возвращаем обратно, раковины заливаем соусом, накрываем сверху раскатанным тестом толщиной три-пять миллиметров. Смазываем сливочным маслом и ставим запекать в духовку на 10-15 минут при 180 градусах. Получившееся блюдо — запеченные устрицы — красиво и очень вкусно.

Беседовала Лилия Раянова



В ЭТОМ ВСЯ СОЛЬ ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

ПОРАЗИТЕЛЬНЫЙ все-таки продукт соль. Как-то я рассказывала о том, что капля соли превращает заурядную карамель в десерт, где есть глубина и внутренний взрыв. А сегодня — о том, что и целая гора соли, особым образом подготовленная, не сделает кусок говядины несъедобным — напротив, превратит в самое нежное и сочное мясо, какое только возможно вообразить. И вот что поразительно: скорее всего, когда вы будете его есть, попросите еще немного соли.

Еще в марте, когда только что вышла сенсационная «Модернистская кухня» (Modernist Cuisine) бывшего главы по науке «Майкрософта» Натана Майрвольда, меня страшно увлекло его исследование о химическом воздействии концентрированных соляных растворов на разные виды мяса. Оказывается, с помощью соли мясную плотность можно не только сохранять, но и в значительной степени модифицировать.

Кристаллическая соль, растворенная в воде, распадается на положительно заряженные ионы натрия и отрицательно заряженные хлорид-ионы. Эти ионы проникают в замаринованную в соляном растворе курицу или баранью лопатку примерно так, как проникает жар в обладающие теплопроводностью ткани. Жар, как известно, движется от теплых участков к холодным — примерно то же самое происходит с ионами соли, но только их движение от концентрированного раствора к пресной мясной сердцевине от 100 до 1000 раз медленнее, чем движение тепла. Именно поэтому какую-нибудь свиную ногу вы приготовите в духовке часа за 2–3, а засаливать ее до готовности придется несколько месяцев. Принято считать, что соль обезвоживает мясо: «вытягивает» кровь и влагу и легко «проводит» ароматы специй. Именно на этом принципе основан, например, старинный французский рецепт быстро вяленых утиных грудок: их на половину суток «хоронят» в смеси соли и специй — этого времени достаточно, чтобы полностью «вытянуть» кровь. В соль часто добавляют алкоголь (примерно 200 миллилитров на килограмм соли), чтобы затормозить процесс дегидратации. Затем грудки промывают, заворачивают в тряпицу и на сутки подвешивают в холодильнике: соль равномерно распределяется, как тепло в ростбифе после духовки, после чего грудки можно тонко нарезать (нож входит почти как в масло) — и вы получаете идеально нежное утиное мясо. А в настоящих соляных растворах происходит вот что: хлорид-ионы, говорит Майрвольд, проникают в мускульные волокна и скапливаются вдоль протеиновых нитей, а по мере накопления начинают отталкивать друг от друга как одинаково заряженные частицы, ослабляя натяжение нитей, между которыми в конце концов образуются небольшие пространства — в них-то входит дополнительная влага. По таблицам Майрвольда можно рассчитать примерный состав соляных маринадов для разных видов мяса, разумеется, учитывая вес. Я взяла курицу весом полтора килограмма, залила полтора литрами воды и добавила целых 75 граммов соли, а еще по 2 столовых ложки меда и горчи-

РОСТБИФ В СОЛЯНОЙ КОРКЕ СРАЗИЛ МЕНЯ СВОЕЙ КАКОЙ-ТО ПОЧТИ ПЕРВОБЫТНОЙ ПРОСТОТОЙ: ТАКОЙ ЖЕ ЭФФЕКТ, КАК ПРИ ОБЕРТЫВАНИИ МЯСА ГЛИНОЙ ИЛИ ПАЛЬМОВЫМИ ЛИСТЬЯМИ

цы, 5 лавровых листочков, горсть перца горошком, разрезанную пополам головку чеснока и несколько веточек тимьяна. Все это я довела до кипения, а когда маринад остыл, залила им курицу и отправила в холодильник на сутки (индеек в этих экспериментах держали в маринаде двое суток и еще делали инъекции соляным раствором). После этого курица увеличилась в весе почти на 95 граммов (столько она приобрела дополнительной влаги) — ее надо промыть пресной водой (больше всего соли сконцентрировано на поверхности) и дать ей полностью высохнуть на решетке (за это время остаточная соль равномерно распределяется). Если не хотите жарить сразу, положите в холодильник — и пусть ждет своего часа (дня 3–4 точно продержится). А я в тот же день разрезала ее по грудине и обжарила по своему собственному рецепту в «шубе» из стакана домашнего йогурта со сладкой (2 столовые ложки) и острой копченой (2 чайные ложки) паприкой и мукой (1 столовая ложка). «Шубе» я дала высохнуть (около двух часов в холодильнике), а потом водрузила курицу на горку нарезанных четвертинками яблок, как на «гнездо», и жарила на высокой температуре (220 градусов) всего-навсего полчаса, перевернула на спинку — и еще 10 минут. Вот, правда, ничего подобного в куриной области мы с мужем не пробовали: в моей красной «дьявольской курице» не было ни капли крови, а мясо получилось сочным, как сырое, ни капли не пересоленным и поразительной структуры — вообще нет волокон, одна нежная мраморная плотность. И все это случилось буквально накануне обеда в «Мясном клубе».

Ростбиф в соляной корке сразил меня своей какой-то почти первобытной простотой. Эта технология известна еще со времен Древнего Китая, где кур «хоронили» в соляной «горе», а потом запекали в вое на открытом огне. Если к соли добавить немного взбитый белок, то на сильном огне она моментально обжигается, как глина, и превращается в крепчайший панцирь, внутри которого равномерно распределяется жар и сохраняется влага. Мол, тот же эффект, как при обертывании мяса глиной или пальмовыми листьями. Ну да, нечто подобное я сама видела на Гавайях. Там, чтобы запечь свинью, вырывают яму (земляной очаг), разводят в ней костер, бросают в него камни, а как только они раскалятся, вынимают их, а дно ямы устилают пальмовыми листьями таро — в них же заворачивают свинью, предварительно набив ее брюхо теми раскаленными камнями, а сверху покрывают ее еще одним слоем листьев и засыпают землей. Вот это и есть знаменитое гавайское луау. Да только соляной панцирь еще лучше: у него и



Ростбиф в соляной корке по рецепту Раппопорта — Шубина

- 1 **толстый край на кости (1,5 кг)**
- 2 **крупнокристаллическая морская соль (2 кг)**
- 3 **яичные белки (из 8 яиц)**
- 4 **дробленый черный перец, тимьян, розмарин**

потрясающая теплопроводность, и способность «доставлять» в мясо специи, и помогать размягчению волокон. Уже давным-давно технологию запекания в соляной корке знают и в Испании, и во Франции — так готовят рыбу, кур, бараньи ноги и лопатки.

Честно говоря, никогда не видела столь идеального ростбифа medium rare. Нежное розовое мясо без капли крови. Готовить проще некуда. Берете хороший и очень дорогой прайм риб (толстый край на кости) весом около полутора килограммов и 2 килограмма крупнокристаллической морской соли, которую нужно смешать с дробленым черным перцем, тимьяном и розмарином. Потом взбить 8 яичных белков в пену (чтобы сломать структуру) и соединить с соляной смесью — получится такой мокрый «снег». Противень застилаем пергаментной бумагой, выкладываем говядину и тщательно укрываем «снегом», чтоб ни трещинки, ни щелочки. Отправляем в духовку, разогретую до 220 градусов, на 20 минут. Снижаем температуру до 150 градусов — и оставляем еще на 20 минут. Вытаскиваем из духовки и даем еще немного отдохнуть. Выносим золотой холм на противне изумленным гостям и просим разломать корку. Ни у кого не получается — она как камень. Спрашиваем: как думаете, что это такое? Рассказываем про несчастного короля Лира, который призвал дочерей и попросил их, чтобы они ему сказали, как они его любят. Одна дочь угодила комплиментом, вторая — страстными признаниями, а третья скромно сказала: «Люблю тебя, как соль». Король рассвирепел и прогнал ее. И только потом понял, что такое соль жизни. Кстати, соляную корку можно разрубить топором — ну хотя бы топориком для отбивания мяса. Попробуйте и посмотрите, что там живет внутри.

<http://vkusitsvet.ru>

Отец Андрей Колесников

МАША ЕЛЕ-ЕЛЕ ДЕРЖАЛАСЬ, А ВАНЯ ПЛАКАЛ БЕЗ ОСТАНОВКИ. Я НЕ ДУМАЛ, ЧТО ОНИ БУДУТ ТАК СТРАДАТЬ



МАША С ВАНЕЙ поехали покупать морскую свинку. Они вымаливали ее очень долго. Я сопротивлялся до последнего.

Дело в том, что год с небольшим тому назад мы купили им хомяка. Это была большая история. До сих пор у них в доме не было животных, потому что у меня на них сильная аллергия. Но я понимал, что рано или поздно придется на это пойти, ибо я слишком хорошо знал, что у человека в детстве должен быть кто-то кроме родителей и бабушек с дедушками. Вот у меня не было никого в детстве, и что из этого вышло? Вообще ничего хорошего. Всю свою накопленную годами любовь я обрушил на одну девочку, которая отнеслась к свалившемуся на нее несчастью более или менее благосклонно, но так, в сущности, и не поняла, что с этой любовью делать. В итоге нерастрченная любовь растворилась и исчезла в этом непонимании без следа. А если бы на месте этой девочки оказалась, например, собака? Да она была бы благодарна мне до конца своей жизни и даже потом. Она бы смогла оценить... Хомячок — и тот смог бы. Собственно, хомячка мы Маше с Ваней и купили. Они радовались как дети. Да и хомячок тоже. Новая клетка была просторней, кормили вкуснее... Правда, самка оказалась в ней одна, а там, в магазине, развлекалась с такими же, как она, а не с Машей и Ваней. Эти развлечения и сыграли в конце концов ключевую роль в ее жизни. Дети уехали отдыхать с мамой на море, и я остался с этой девочкой один на один. Я трепетал, когда подходил к клетке кормить ее. Маленьких детей у меня в жизни было гораздо больше, чем хомячков. И детей я не боялся брать на руки, а ее боялся. Очень уж она была мала. Критически мала.

Лето, как известно, было душным и горячим, город погряз в ужасающем дыму пожарниц, и комната, где она квартировала, оказалась единственной в доме, где кондиционер работал круглые сутки. И вроде она себя прилично чувствовала.

Однажды утром выяснилось, что я даже не представлял себе, насколько прилично. Я подошел к клетке, заглянул и понял, что в глазах у меня двойится и тройится. Хомяков стало гораздо больше. Появились еще три, совсем крошечных. Я некоторое время ломал голову над тем, как это могло произойти. Непорочное зачатие? Или хомякам не нужно заниматься сексом, чтобы забеременеть? В случае с хомяками я допускал любой вариант развития событий.

Но потом мое недоумение разрешилось самым банальным образом. Добрые люди объяснили мне, что мы купили беременную самку. В магазине она не теряла времени даром.

Хомяки поразительно быстро росли. Одного я отдал в хорошие руки, два других остались с матерью.

С отдыха вернулись дети, которые там, на море, конечно, не поверили, когда я сказал им,

что у них уже три хомячка. Ваня долго допытывался у меня, в том же магазине я докупил еще двух или в другом. А поверили, когда увидели не их, а меня. Очевидно, по мне было видно, какой я стресс пережил во время их отсутствия. Потом случилось страшное. Через два месяца все три хомяка исчезли из клетки. Я постоянно говорил Маше, чтобы она закрывала клетку: Маша часто доставала кого-нибудь, мучила, гладила и тискающая, а потом забывала закрывать крышку. Ей казалось, что не выпрыгнут же они через верх. Но они выпрыгнули. Там же были три этажа, лесенки...

Еще удивительней, что мы так и не нашли их. Они пропали бесследно. В интернете я нашел кучу способов разыскать пропавших хомячков, выяснилось, что это, конечно, одна из самых распространенных проблем в жизни любого человека... Но ни один из этих способов не сработал. Я попробовал объяснить детям, что хомяки просто ушли от нас в поисках лучшей жизни. Я не стал говорить им, что, скорее всего, они и нашли ее.

Маша еле-еле держалась, а Ваня плакал без остановки. Я не думал, что они будут так страдать. Да я сам сильно переживал, если честно. У меня ведь и аллергия куда-то даже пропала. Но время лечит. Прошло и это горе. Правда, я сказал, что хомяков у них больше никогда не будет, потому что дети не научились дорожить ими.

Между тем год спустя, перед школой, Ваня начал просить купить ему морскую свинку. Он редко о чем-нибудь просит и с пониманием и даже с какой-то фатальной готовностью относится к тому, что мы ему отказываем, но тут он не принимал никаких отказов. В конце концов я подумал: ну и почему бы нет? Они ведь научены горьким опытом и будут дорожить свинкой, как друг другом или даже сильнее. Через несколько дней после того, как они пошли в школу, мы поехали в зоомагазин.

Я думал, что ко многому в жизни привык, почти ко всему. Даже и смерть видел в глаза. Но того, на что я наткнулся в зоомагазине, я не видел никогда и, надеюсь, больше не увижу. Эта простодушная, словно расплюснутая о стекло харя, это туловище бегемота, уменьшенное в сто двадцать раз до размеров фарфоровой копилки... Да она даже хрюкать не умела!

— Ну и что? — неуверенно сказал Ваня. — Зато она посвистывает.

— Нет, ты что, ослеп?! — вскричал я. — Ты правда хочешь, чтобы это жило в доме?!

— Нет, не хочу... — признался Ваня.

Он, видимо, тоже не рассчитывал увидеть такое. Кто-то из одноклассников наговорил ему про морскую свинку много хорошего. Слава богу, что лучше один раз увидеть...

Мы купили им двух хомячков-девочек.

реклама

БУТИК МОДНОЙ ДЕТСКОЙ ОДЕЖДЫ

МАЛЫШ'ОК

Линейки: 45,
Центр «ММФ» 1. уровень Совершения покупки
(347) 273-64-95, 8 917 7703000
www.malysheok.ru

joha

super fit.

reima

KERRY



01



02



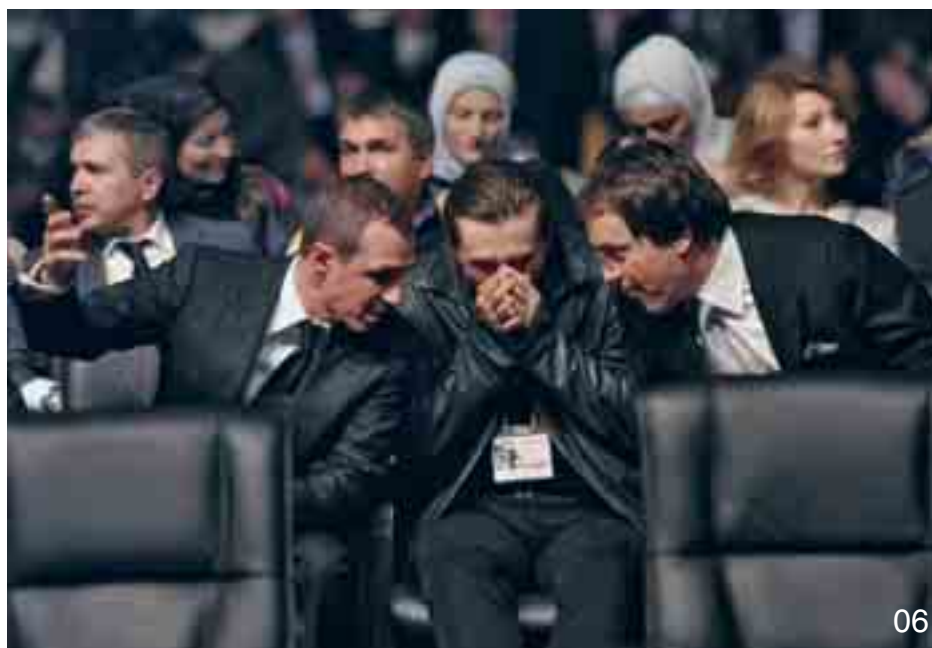
03



04



05



06

01
Мэр Сочи Анатолий Пахомов в ресторане «Чайка» на ужине по случаю открытия недели моды «Бархатный сезон в Сочи»

02
Помощник президента Аркадий Дворкович, президент фонда «Сколково» Виктор Вексельберг и главный редактор «Эха Москвы» Алексей Венедиктов (слева направо) на интервью с Ларри Кингом в ресторане клуба Soho Rooms

03
Посол часового дома Omega Синди Кроуфорд и владелец Bosco di Ciliegi Михаил Куснирович на Красной площади

04
Полпред в СКФО Александр Хлопонин (слева) и глава Чечни Рамзан Кадыров на открытии комплекса высотных зданий «Грозный-Сити»

05
Журналист Ларри Кинг с супругой Шон Саутвик в ресторане клуба Soho Rooms

06
Актеры Игорь Верник и Сергей Безруков и предприниматель Руслан Байсаров (слева направо) на открытии комплекса высотных зданий «Грозный-Сити»

адреса

Где взять Quality

название	адрес	
КАФЕ И РЕСТОРАНЫ		
Кофейня «Ямайка»	ул. Ленина, 66,	тел: 272-02-50
Кафе «Газетта»	пр. Октября, 71/4,	тел: 295-95-10
Ресторан «Пушкин»	ул. Аксакова, 7,	тел: 293-20-76
Ресторан La Ruche	ул. К. Маркса, 20,	тел: 292-65-35
Ресторан Bella Italia	ул. Ленина, 65/4,	тел: 292-21-77
Steak House & Pub	ул. Чернышевского, 75	
«Шерлок Холмс»		тел: 293-45-30
Кофейня «Кофе-тайм»	ул. Октябрьской революции, 3,	тел: 272-04-35
Ресторан русской	ул. Р.Зорге, 64,	
авторской кухни «Щепка»		тел: 241-36-41
«Пражский пивовар»	Верхнеторговая площадь, 1	тел: 279-61-55
Трактир «Чердак»	Бульвар Славы, 11,	тел: 284-58-07
Ресторан Gedza	ул. Свердлова, 90,	тел: 251-97-07
Ресторан «Амстердам»	ул. Первомайская, 28,	тел: 240-47-99
Пивоварня Beer Berry	ул. Комсомольская, 140,	тел: 241-52-11
Ресторан «Акварель»	ул. Степана Кувыкина, 35/1,	тел: 246-05-55
James Green Pub&Dancing	ул. Комсомольская, 2,	тел: 292-73-12
Кофейня «Милли»	ул. Ленина, 84,	тел: 276-74-76
Кафе, Суши-Бар «Сакура»	пр. Октября, 115,	тел: 246-21-83
Pub & Whisky Club «The Chelsea»	ул. Р.Зорге, 31,	тел: 223-21-25
Ресторан «Киото»	ул. Р.Зорге, 31,	тел: 223-21-25
Развлекательный комплекс	пр. Октября, 91,	
«Проспект»		тел: 233-58-56
Развлекательный комплекс	пр. Октября, 75,	
«А кафе»		тел: 244-54-45
Венская кофейня	пр. Октября, 4	
Coffeshop Company		тел: 266-82-90
Ресторан «Изюм»	ул. К.Маркса, 37, корп. 5	тел: 291-11-24
Ресторан «Портофино»	пр. Октября, 25,	тел: 282-96-10
БУТИКИ		
Салон одежды Alta Moda	ул. Чернышевского, 97,	тел: 293-07-77
Бутик мужской одежды	ул. Чернышевского, 75	
Podium	(ТРК «Галерея ART»),	тел: 279-61-96
Салон женской одежды	ул. Кирова, 5	
Max Mara		тел: 276-32-93
Салон мужской одежды и обуви	ул. Кирова, 5	
Verso		тел: 276-32-17
ДИЗАЙН		
Салон «Альфа Керамик»	ул. Российская, 102,	тел: 244-81-14
Салон «Миассмебель»	ул. Цурюпы, 75,	тел: 291-30-47

название	адрес	
АВТОСАЛОНЫ		
«Керг Уфа» (официальный дилер Volkswagen)	пр.Салавата Юлаева, 32	тел: 293-99-99
«АвтоПремьер» (официальный дилер Audi в Республике Башкортостан)	ул. Индустриальное шоссе, 48	тел: 292-59-14
«АРТ-МОТОРС» (официальный дилер Mercedes-Benz в Республике Башкортостан)	пр. Салавата Юлаева, 60	тел: 241-50-50
«Тойота Центр Уфа» (официальный дилер Toyota)	пр. Салавата Юлаева, 24	тел: 292-65-65
«ТТС-Сити» (официальный дилер Range Rover)	ул. Пархоменко, 156/3	тел: 292-44-91
ГОСТИНИЦЫ		
Гостиничный комплекс «Башкортостан»	ул. Ленина, 25/29	тел: 279-00-00
Гостиничный комплекс «Президент-Отель»	ул. Авроры, 2	тел: 279-80-08
Гостиничный комплекс «Амакс Турист»	ул. Р.Зорге, 17	тел: 282-46-30
Гостиница «Айгуль»	ул. Заки Валиди, 34	тел: 272-45-26
Гостиница «Уфа-Астория»	ул. К.Маркса, 25	тел: 273-35-51
Гостинично-развлекательный комплекс «Клеопатра»	ул. Коммунистическая, 53	тел: 272-65-23

Каждый месяц с газетой Коммерсантъ

ЖИЛОЙ ДОМ

В простоте формы
богатство содержания

Отдел рекламы
(347) 246-25-28, 246-25-27

ЖИЛОЙ ДОМ

Вылетное крыльцо
Деревяно с характером
Городские манеры



УФА



НАСТОЯЩИЕ

21:00

понеделник-четверг

ПРЕМЬЕРА

www.renufa.ru

Реклама. Серия ТВ №12417 от 14.09.2007. Реклама

3 года
гарантии

ВСЕШ МИР В ВАШИХ РУКАХ!

СПЕЦИАЛЬНЫЕ
УСЛОВИЯ
ПО КРЕДИТУ*



НА ТРАССАХ РЕКОНСТРУКЦИИ



Ул.Пархоменко, 156/3

(347) 292-44-91

www.landrover.tts.ru

DISCOVERY 4



*Предоставлен Land Rover Финанс [иные организации]. Банк-кредитор: ТТБ (347247), компаниям с участием ЛР по № 1023, ЗАО «ЮниКредит Банк», тел. 800-200-80-81 и ПАО «Сбербанк России» ТТБ-Сбер по телефону 8(347)700-44-91.

8 800-200-80-81 – горячая линия Land Rover. Запрос бесплатен.