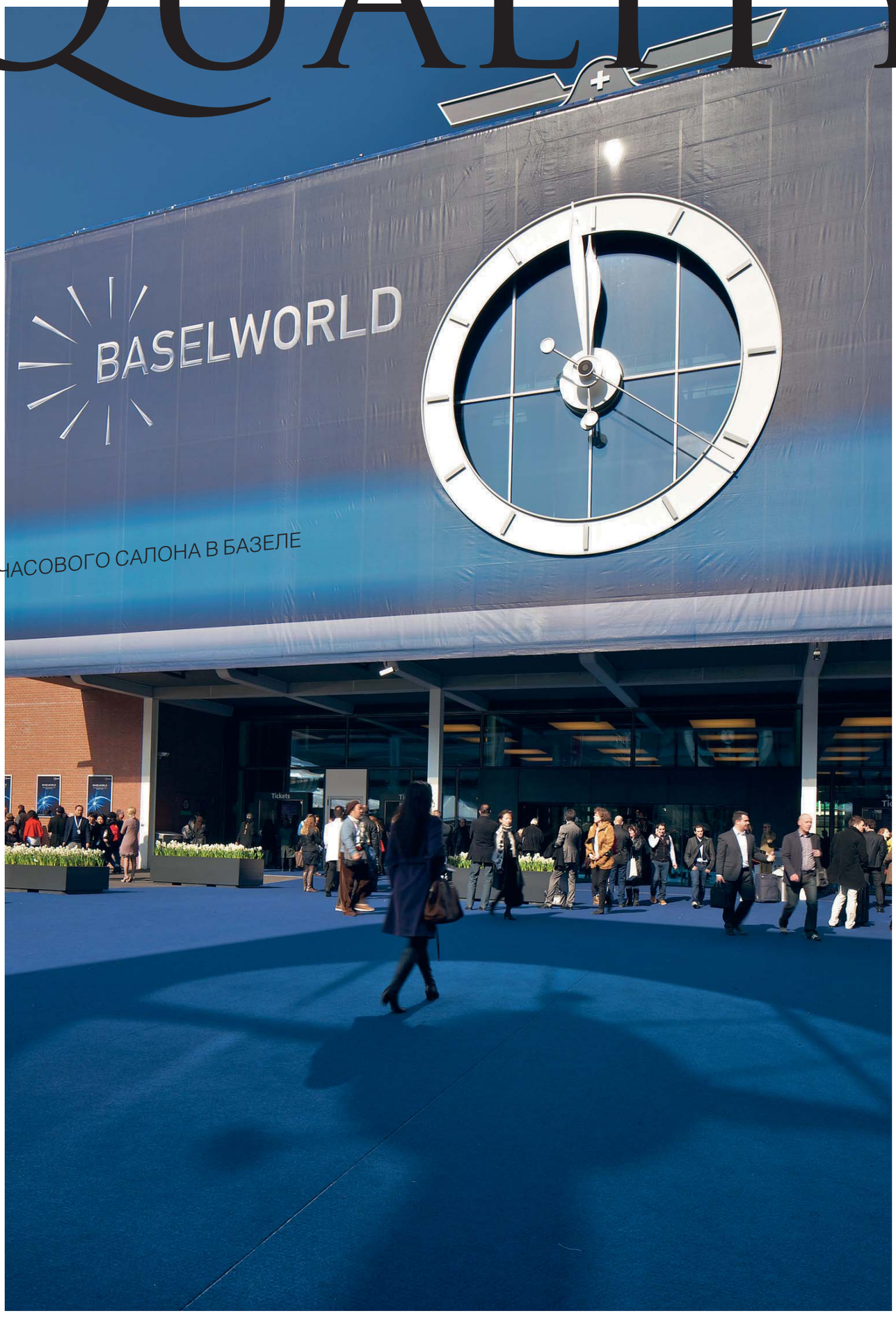
Коммерсантъ Уфа

QUALITY

№3(14)
АПРЕЛЬ
2012



ИТОГИ ЧАСОВОГО САЛОНА В БАЗЕЛЕ

—06

Великолепный Range Rover. Благородное воплощение роскоши. Автомобиль для тех, кто знает, к чему стремиться. И сейчас – лучшее время, чтобы получить желаемое. Специальное финансовое предложение*. Средства, достойные цели!

LAND ROVER 3 ГОДА ГАРАНТИИ

НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

СРЕДСТВА, ДОСТОЙНЫЕ ЦЕЛИ

СПЕЦИАЛЬНОЕ ФИНАНСОВОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ*

ТТС ТрансТехСервис

ул. Пархоменко, 156/3

(347) 292-44-91
landrover.tts.ru

RANGE ROVER

RANGE ROVER

* Программа Land Rover Finance (англ. "финансы"). Банки-партнеры: ВТБ24 (ЗАО), генеральная лицензия ЦБ РФ № 1623, ЗАО "Юни Кредит Банк", генеральная лицензия ЦБ РФ №1. Подробности в автосалоне ТрансТехСервис или по телефону 8-(347) 292-44-91

8-800-200-80-81 – горячая линия Land Rover. Звонок бесплатный.

афиша

04 **Он написал убийство**
«ВОРОН» ДЖЕЙСОНА МАКТИГА

дорогие удовольствия

06 **Собственный механизм успеха**
ИТОГИ ЯРМАРКИ BASELWORLD-2012

shopping

12 **Пламя сладкой жизни**
КОЛЛЕКЦИЯ PRADA «ВЕСНА-ЛЕТО 2012»

16 **Базовый английский**
КОЛЛЕКЦИЯ PAUL SMITH
«ВЕСНА-ЛЕТО 2012»

рестораны

18 **Скромно, по-буржуйски**
НОВЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ ГОРОДА

20 **«Это классика, пережившая не одно смутное время»**
ОБ УТКЕ ПО-ПЕКИНСКИ

22 **Пора порея**
ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

дети

23 **Отец Андрей Колесников**

12

04

06

18

QUALITY УФА ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР ЕКАТЕРИНА ПОЛЯКОВА ДИРЕКТОР ПО РЕКЛАМЕ МАРИЯ ГАВРИЛОВА
ДИРЕКТОР СПЕЦПРОЕКТОВ НАТАЛЬЯ РЕТИНСКАЯ ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР ЛИЛИЯ РАЯНОВА ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕДАКТОР
И ВЕРСТКА АЙРАТ ШАРАФУТДИНОВ ДИЗАЙНЕР ИЛЬДАР МУГТОБАРОВ.
«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» 450071, УФА, УЛ. ЛУГАНСКАЯ, 1, (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: 9.04.12 Г. ЗАКАЗ №2.0063.12. ЖУРНАЛ ЗАРЕГИСТРИРОВАН ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ПО НАДЗОРУ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА В СФЕРЕ МАССОВЫХ КОММУНИКАЦИЙ И ОХРАНЕ КУЛЬТУРНОГО НАСЛЕДИЯ В КАЧЕСТВЕ
РЕКЛАМНОГО ИЗДАНИЯ. СВИДЕТЕЛЬСТВО О РЕГИСТРАЦИИ ПИ № ФС77-43466; 024947 ОТ 14 ЯНВАРЯ 2011 ГОДА.
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СОСТАВЕ ГАЗЕТЫ «КОММЕРСАНТЪ» И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫМ ТИРАЖОМ В АВТОСАЛОНАХ, РЕСТОРАНАХ,
КОФЕЙНЯХ, БУТИКАХ. ТИРАЖ ПО РОССИИ 32350 ЭКЗ. ТИРАЖ В УФЕ 5 000 ЭКЗ.

ANAÉLLE
САЛОН НИЖНЕГО БЕЛЬЯ
450076, г. Уфа,
ул. Коммунистическая, 40а
тел.: (347) 276 80 71
реклама

Он написал убийство

«ВОРОН» ДЖЕЙСОНА МАКТИГА

Игорь Гулин

В ПРОКАТ выходит триллер «Ворон» — новый фильм режиссера «V значит вендетта» и «Ниндзи-убийцы» австралийца Джейсона Мактига, в котором великий американский писатель осваивает профессию детектива. Эдгар Аллан По (Джон Кьюсак) давно написал все свои главные вещи и находится в кризисе, он запойно пьет, когда трезвый — ухаживает за красавицей Эмили (Элис Ив) и бегает от ее богатого и злобного отца полковника Хэмилтона (Брендан Глисон), а также без какого-либо успеха пытается тиснуть хоть что-нибудь в балтиморской газетке. В это время симпатичный молодой инспектор Эммет Филдс (Люк Эванс) расследует загадочное убийство матери и дочери и внезапно понимает, что случай этот донельзя похож на рассказ «Убийство на улице Морг». Филдс находит По, допрашивает его, мужчины поначалу друг друга активно недолюбливают, но через некоторое время становятся друзьями — не разлей водой (отчасти «Ворон» — это такое готическое buddy-movie, фильм про детективов-напарников).

На первых смертях жуть, естественно, не кончается. Неизвестный преступник придумывает что-нибудь новое почти каждый день, и вскоре оказывается, что все его убийства повторяют сюжеты из рассказов По. Писатель, полагавший, что преданных поклонников у него не осталось, оказывается неправ — один человек, от корки до корки проштудировавший все им написанное и принявший тексты По очень близко к сердцу, в городе все же обнаружился. И само собой — сам По и его возлюбленная оказываются в центре этих виртуозных злодейств.

Вопросы, которые встают по ходу действия, вполне очевидные: виноват ли По во всех этих смертях? Это сознание писателя породило убийцу или так уж устроены великие выдумки, что ими легко воспользоваться не по назначению? Короче, гений и злодейство в разных вариантах. Впрочем, эти идеологические колебания тут совершенно неважны. «Ворон» — совершенно орнаментальное кино, с непрерывно летающими черными птицами, драматическими взглядами, чтением стихов и всякими милыми глупостями — вроде мелькающего в кадре необъяснимого домашнего енота, живущего у По. Это кино похоже на все на свете — например, на гибрид энной части «Пилы» с бертоновской «Сонной лощиной» — но совсем не выглядит при этом вторично.

Уже после «Вендетты» было понятно, что Мактиг, числившийся протеже братьев Вачовски (он был их ассистентом на «Матрицах», а они продюсировали первые два его фильма),— режиссер как бы не очень глубокомысленный («Вендетта» отчетливо недотягивала до революционного эпоса), но настоящий мастер, и главное, обладает очень точным вкусом.

По-своему, это удивительно: фильм про то, как автор попадает в мир своих текстов, что уже невыносимо, и в названии которого к тому же стоит самое, кажется, затасканное в истории кино стихотворение,— такой фильм снят, как ни в чем не бывало. Кажется, от такого кино должно быть ощущение, будто входишь в темную комнату, в которой уже толпится прорва народу (а над всеми возвышается сделавший пару десятков прекрасно-бредовых экранизаций По Роджер Корман). Но этого не происходит. «Ворон» Мактига — конечно, не новый взгляд на творчество По. Просто хороший триллер. И это совсем не плохо. К тому же через неделю выходит фильм «Между» Фрэнсиса Форда Копполы, в котором современный писатель расследует убийства при помощи призрака все того же Эдгара По. Можно считать, что Мактиг готовит для него почву.

Коммерсантъ. Свободная камера.

Почти каждое фото в «Коммерсанте» становится неожиданностью для его героя, и не всегда приятной. Гневные звонки и письма в редакцию – не редкость. Это и понятно: если прежде на снимках официальные лица сохраняли официальность, а знаменитости – свой звездный ореол, то фотографам «Коммерсанта» удается запечатлеть героев нашего времени без масок, живо и непосредственно. Это и есть собственный, сложившийся за двадцать с лишним лет стиль фотослужбы Издательского дома.

Фотовыставка, ТДК «Гостиный двор»
27 апреля – 14 мая

реклама

Информационные партнеры:

УФА МЕДИА ХОЛДИНГ

Europa plus УФА · Ретро FM · радиостанция Милицейская волна 105.0 FM · Relax · РЕН УФА

Chief Time Уфа · философия достижений

NOW Живи сегодня! · первый журнал-книга

Jaquet Droz

Chopard

Bell & Ross

Rolex

Patek Philippe

Patek Philippe

Dior

Chanel

Harry Winston

Собственный механизм успеха

ИТОГИ ЯРМАРКИ BASELWORLD-2012

Екатерина Истомина и Алексей Тарханов

БАЗЕЛЬ 2012 ГОДА снова говорит о кризисе. Похоже, для часовщиков кризис — такая же неудобная данность, как високосный год, путающий все календари. Тем не менее к очередному кризису отнеслись с большой ответственностью: каждая марка разрабатывает свои чудесные от него лекарства. Главное из них — это собственный часовой механизм. Дело в том, что всеобщий партнер, фабрика механизмов ETA, постепенно сокращает поставки, и если не озаботиться созданием своего механизма, в часы нечего будет ставить — даже самая красивая машина нуждается в моторе.

Первым в этом году о новом механизме отчитался Ulysse Nardin. Объяснив, что масштабы собственного производства растут, а внешние поставки снижаются, глава марки представил базовый автоматический механизм UN-118. Ulysse Nardin и до этого производил сложные и сверхсложные часы с собственной механикой, но переход к своему массовому мотору для этих часовщиков принципиально важен. Тем более что механизм этот непростой и не повторяющий прежние разработки конкурентов. Марка пользуется тем, что при бывшем своем хозяине и попечителе Рольфе Шнайдере вложилась в разработку и производство кремниевых деталей. Главный узел — спуск и пружина — сделаны из кремния.

Ulysse Nardin обещает, что «118-й» станет первым в большом семействе собственных механизмов на основе этого запатентованного узла, произведенного маркой в сотрудничестве со специализирующейся на кремниевых деталях компанией Sigatec. В этом году на базе UN-118 выпущены очень удачные часы Marine Chronometer Manufacture с тремя вариантами их оформления. Главный — лимитированная серия в 350 экземпляров в подчеркнуто класси-

DeWitt

Hublot

Bell & Ross

Zenith

Bvlgari

Graff

DeWitt

ческом золотом корпусе и с белым эмалевым циферблатом grand feu. Некое сочетание славного прошлого и мощного будущего, которое представлено двумя более современными по рисунку моделями в корпусе из титана, с золотым и со стальным кольцом циферблата и тем же диаметром в 45 мм.

Свой базовый механизм есть и у Chopard. Та же история: стараниями вице-президента Карла-Фридриха Шойфеле, командующего в этом ювелирном царстве часами, марка давно разработала собственные механизмы. Они существуют, например, в линии L.U.C, во многом образцовой, имиджевой, и потому до поры до времени не очень массовой. Теперь же пришло время создать собственный механизм, пригодный для производства в необходимых для марки количествах. Часы L.U.C Chopard стали слишком популярны, чтобы зависеть от чужих моторов. Новый механизм называется L.U.C 01.06-L и обладает в два раза более высокой, по сравнению с привычными нам механизмами, частотой хода в 8 герц. Повышение частоты обещает повышение точности. Обычно за это приходится платить большим запасом энергии, то есть загромождающими механизм несколькими барабанами с пружиной. На сей раз инженеры Chopard сумели уложить впечатляющий запас энергии на 60 часов в один барабан. Детали спуска — также кремниевые или стальные с кремниевым покрытием. В итоге — новая модель L.U.C 8HF со смещенной вниз на «4 часа» заводной головкой и ассиметричным окошком даты. Главным элементом простого белого циферблата становится черный кружок секундной стрелки, движущейся более плавно, чем у привычных часов со спуском около 4 герц. Эти часы с мануфактурным механизмом 8HF (то есть «высокой частоты», haute frequence) — важное начало. Система спуска разработана так, чтобы ее можно было применить в уже существующих механизмах Chopard, что и будет сделано в самом скором времени.

Начав с создания собственного мотора, марки постепенно развивают его и дополняют усложнениями. Так поступил, например, Breitling. В 2010-м марка показала свой первый мануфактурный Caliber 01. Теперь же счет дошел до пяти — с новым Caliber 05 выпущены замечательные часы, сочетающие два усложнения — хронограф и мировое время. Transocean Chronograph Unitime Breitling способны показывать время во всех 24 часовых поясах. Об этой возможности напоминает глобус, изображенный посреди циферблата, а обеспечивается она вращающимся кольцом с названиями городов мира и вторым кольцом с цифрами 24 часов. Часовая и минутная стрелка показывают время в городе, который установлен в вершине циферблата — на отметке «12 часов». Второе кольцо показывает время в других часовых поясах. Это один из самых совершенных механизмов с мировым временем на рынке — и при этом один из самых простых и надежных. Часовщики Breitling очень гордятся тем, что корректировать время можно и по часовой стрелке, и против — простым поворотом заводной коронки. Причем в любое время суток, даже около полуночи, вы не рискуете нарушить автоматический перевод даты. Не забудем про фирменное брайтлинговское сочетание хронографа с автоматическим подзаводом (в 1960-х Breitling едва ли ни первым применил подобное новшество) и запас хода не менее 70 часов. В пользу новой модели говорит и ее классический образ, восходящий к лучшим брайтлинговским образцам второй половины XX века.

От Harry Winston на базельской ярмарке с особым нетерпением ждут очередного опуса, который вот уже 11 раз становился сенсацией BaselWorld. Это часы с совершенно специальным и единственным усложнением. Как говорит глава дома Harry Winston Фредерик де Нарп, «смысл этих авангардных моделей в том, чтобы предъявить невиданный ранее способ показа времени».

Gucci

Harry Winston

Chopard

Mikimoto

Mikimoto

Utopia

Mikimoto

David Yurman

David Yurman

Casato

Casato

Lalique

Lalique

На сей раз 12-й Opus был доверен французскому мастеру Эммануэлю Буше. Потомственный часовщик, он создал систему, которую по некоторому размышлению назвал «коперниковской». Раньше считалось, что Солнце ходит вокруг неподвижной Земли, так в часах центральные стрелки обходят 24-часовой круг суток. Коперник доказал, что Земля движется относительно Солнца, и циферблат Буше состоит из 12 объемных элементов-стрелок, сменяющихся вокруг центрального элемента с ретроградной 5-минутной стрелкой. Каждые 5 минут они приходят в движение, которое завершается полным перестроением в конце часа. Циферблата в привычном понимании в Opus-12 не существует, а вместо пары стрелок их здесь целых 12 штук. Эммануэль Буше говорит, что его всегда разочаровывал двухмерный циферблат, ему хотелось придать глубину движению указателей. При этом новый концепт весьма заботится о зрителе, предлагая ему раз в 5 минут настоящий спектакль вращающихся вокруг своей оси и сменяющихся по кругу стрелок. Для указания же часов Буше использовал имя марки: каждый час на 12-часовой шкале обозначен буквой в имени h-a-r-r-y-w-i-n-s-t-o-n.

Марка Hublot представила первые плоды сотрудничества с автомобильной маркой Ferrari. В прошлом году было объявлено о самом заключении договора. Швейцарская мануфактура становится отныне официальными часами итальянских автомобилистов и единственным таймкипером Scuderia Ferrari. Пожалуй, впервые в истории часовая марка не растворилась в фирменном стиле столь мощного партнера, а сохранила все свои национальные цвета и логотип.

В Базеле наконец-то были предъявлены часы, освящающие новый союз. Это хронограф с мануфактурным механизмом UNICO, открытым взгляду под прозрачным циферблатом, как открыт взгляду мотор Ferrari. Точно так же, как для гоночных машин создаются специальные научно-фантастические материалы, Big Bang Ferrari сделаны из нового, разработанного специально для марки Hublot металла, названного Magic Gold. Это золото с использованием керамики, и его твердость достигает 1000 по Виккерсу. Оно делает крупный золотой корпус 45,5 мм практически вечным. Нет более привычного недостатка золотых часов, которые относительно легко царапаются и часто требуют полировки корпуса. Magic Gold не изменится со временем. На самом деле обошлось без магии: компания Hublot с 2007 года работает над созданием новых материалов вместе с кафедрой всемирно известной EFPL, Политехнической школы Лозанны. Часов Big Bang Ferrari из «волшебного золота» выпустят 500 и добавят к ним 1000 в титановом корпусе.

Марка Rado на этом BaselWorld празднует появление своей первой высокотехнологичной модели Rado DiaStar 1. Пятьдесят лет назад эта модель открыла гонку за новыми часовыми материалами, в которой Rado во многом лидирует и сегодня. Хорошим напоминанием об этом стал автоматический хронограф Rado R-One, выпущенный в черном керамическом корпусе лимитированной серией в 300 экземпляров. Это очень интересные часы, каждый элемент которых на самом деле является маленьким технологическим подвигом. Например, голубой ободок сложной формы, обходящий окошко циферблата должен светиться в темноте, для чего в керамику добавлена «суперлюминова». Сапфировое стекло приобрело сложную выпуклую форму, напоминающую «фонарь» реактивного истребителя. Плавные обводы и в то же время четкие грани — демонстрация того, с какой точностью Rado, мастер в керамике, способен обрабатывать этот сложный материал. Рядом с лимитированной моделью Rado R-One в этом году существуют и неограниченные в количестве, но столь же технологичные часы серии Rado HyperChrome. Эти круглые часы, построенные по принципу монокока, имеют несколько цветов и несколько вариантов корпуса: женский — 36 мм и мужской — 45 мм. Выпущено 27 моделей в тонком корпусе и с самым разнообразным оформлением — в керамике и твердых композитных металлах.

У марки DeWitt среди новинок 2012 года появилась модель Tourbillon Imperial, принадлежащая к линии Academia. Это часы с ручным подзаводом и с запасом хода на 50 часов. Они сочетают два «главных» или «великих» усложнения — турбийон и сплит-хронограф, к которым прибавлены еще и дата и указатель фаз Луны. Вторая принципиально важная новинка — Twenty-8-Eight Tourbillon в скелетонированном варианте. Это один из примеров часов, в которых скелетонирование не превращает механизм в путаницу кружев, а, наоборот, выявляет его основные узлы. Это в высшей степени разумный и архитектоничный скелетон, имеющий единственную задачу — продемонстрировать красоту мануфактурного калибра DW8028.

Его создатели постарались показать как на блюдечке работу машины — от набора энергии до ее преобразования в движение стрелок

СОБЕРИ КОЛЛЕКЦИЮ И РАССКАЖИ СВОЮ ИСТОРИЮ

Раскрой в себе талант дизайнера: создай собственные неповторимые украшения, которые подчеркнут твою индивидуальность. Пусть каждый шарм на твоем браслете расскажет о незабываемых моментах жизни и навсегда сохранит память о них.

Ищи вдохновение и новую коллекцию на www.pandora.net

PANDORA
UNFORGETTABLE MOMENTS*

МОСКВА: УЛ. КУЗНЕЦКИЙ МОСТ, Д. 9/10, УЛ. ТВЕРСКАЯ, Д. 6, СТР 1,НОВИНСКИЙ БУЛЬВАР, Д. 28/35, СТР. 1, ЛЕНИНСКИЙ ПРОСПЕКТ, Д. 22, «ЦВЕТНОЙ ЦЕНТРАЛ МАРКЕТ», ТЦ «МЕТРОПОЛИС», ТРЦ «ГАГАРИНСКИЙ»,ТЦ «МЕГА ТЕПЛЫЙ СТАН»,ТРЦ «ЗОЛОТОЙ ВАВИЛОН», ТЦ «ЕЛОХОВСКИЙ ПАССАЖ», ТРЦ «АФИМОЛЛ СИТИ», ТЦ «КАПИТОЛИЙ» НА КАШИРСКОМ, ТЦ «КАПИТОЛИЙ» НА СЕВАСТОПОЛЬСКОМ, МТК «ЕВРОПАРК»,ТРЦ «ФЕСТИВАЛЬ», ТЦ «КАПИТОЛИЙ» НА ШЕРЕМЕТЬЕВСКОЙ, МАГАЗИН «ENTER » НА ДОРОГОМИЛОВСКОЙ, ТРЦ «ИРИДИУМ» В ЗЕЛЕНОГРАДЕ, ТЦ «ГОРОД» ЛЕФОРТОВО, ТРЦ «ЕВРОПЕЙСКИЙ», ТЦ «КАПИТОЛИЙ» НА ПРАВОБЕРЕЖНОЙ, МФК «МОСКВА». **САНКТ-ПЕТЕРБУРГ:** НЕВСКИЙ ПР-Т, Д. 32-34, ЛИТ. «А», ТК «НЕВСКИЙ ЦЕНТР» - СТОКМАНН, ТРЦ «ГАЛЕРЕЯ», ТРК «КОНТИНЕНТ», ТРК «ЛЕТО», ТРК «СИТИ МОЛЛ». **ВОРОНЕЖ**: СИТИ-ПАРК «ГРАД», «ЦЕНТР ГАЛЕРЕИ ЧИЖОВА». **РОСТОВ-НА-ДОНУ:** ТРК «МЕГАЦЕНТР ГОРИЗОНТ», ТРЦ «ЗОЛОТОЙ ВАВИЛОН». **ЕКАТЕРИНБУРГ:** ТРЦ «ГРИНВИЧ», ТЦ «МЕГА», ТЦ «ГЕРМЕС-ПЛАЗА». **КАЗАНЬ:** ТРК «ПАРК ХАУС», ТЦ «СУВАР ПЛАЗА», ТРК «ТАНДЕМ». **КРАСНОДАР:** ТРЦ «ГАЛЕРЕЯ КРАСНОДАР»,ТРК «СИТИ ЦЕНТР»,МЕГАЦЕНТР «КРАСНАЯ ПЛОЩАДЬ». **НИЖНИЙ НОВГОРОД:** ТРЦ «ФАНТАСТИКА», ТЦ «ЭТАЖИ», ТЦ «МЕГА».
СКОРО ОТКРЫТИЕ: КАЗАНЬ: «ГОРОДСКОЙ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ МАГАЗИН». **УФА:** ТЦ «МЕГА». **КРАСНОДАР:** ТРК «СБС МЕГАМОЛЛ».

ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ: 8 (495) 287-88-38

* «Пандора. Незабываемые моменты».
Реклама.

Patek Philippe

de Grisogono

Harry Winston

Chopard

Gucci

Bvlgari

и вращение турбийона. Взору открыт даже барабан с пружиной. Наиболее эффектна модель в корпусе из розового золота диаметром 43 мм, хотя существует и аналогичная модель в белом золоте с бриллиантами багетной огранки по кольцу циферблата.

Марка Longines в этом году отмечает свое 180-летие — причем, как и подобает мощной и деятельной компании, отмечает целой коллекцией. Она называется Collection Saint-Imier — по имени городка Сент-Имье, где с 1832 года расположено производство часов. Это настоящая методическая коллекция — в том смысле, что она проводит нас по всей истории марки, напоминая о самых важных ее моделях, событиях и людях, ее представлявших. Самая эффектная модель здесь — золотые карманные часы Longines Lepine 180 Anniversary. Выпущены они, понятно, в лимитированной серии из 180 экземпляров, воспроизводят историческую модель Longines и в то же время парадоксально являются одной из самых модных вещиц, представленных в Базеле. Проснувшийся интерес к «карманникам» ставит эти тонкие часы, техническое достижение своего времени, в положение образца для подражания.

Столь же интересен однокнопочный хронограф Column Wheel Single Push-Piece Chronograph 180th Anniversary с его чуть старомодным золотым корпусом и настоящими дужками на манер часов начала XX века. У него удивительно простой и красивый циферблат с секундной стрелкой и минутным счетчиком и маленькая дата на «12 часах». Увы, этих часов тоже всего 180 — по числу лет, прожитых Longines.

Максимилиан Бюссер, создатель молодой марки MB&F, приготовил к Базелю две новинки. Во-первых, новую версию своей Horological Machine №4 Thunderbolt. Вслед за двумя лимитированными сериями HM4 под названием Razzle Dazzle и Double Trouble он выпустил вариант в розовом золоте с титаном. Как мы знаем от самого Бюссера, при проектировании этих часов он вдохновлялся американским штурмовиком «Тандерболт» с его двумя характерными моторами в задней оконечности фюзеляжа. Новая «машина» в розовом золоте стала напоминать не военный аппарат, а космический корабль из «Дюны» Дэвида Линча.

Вторая новость — сотрудничество с финским часовым дизайнером Степаном Сарпанева. В прошлый раз Бюссер поработал с китайским художником Хуангом Ханкангом, который усадил на четвертую «машину» миниатюрную скульптурку золотой летающей панды. Эти часы были проданы осенью на аукционе Only Watch 2011 в Монако. На сей раз Сарпанева, прославившийся своими изображениями лунного лика, на удивление похожими на свирепый автопортрет художника, добавил фазы Луны, трактованные в своем ироническом духе, к Horological Machine №3.

Главная новинка, можно даже сказать, сенсация салона — Rolex Oyster Perpetual Sky-Dweller в 42-миллиметровом золотом корпусе. Это часы с функцией второй часовой зоны и годового календаря одновременно. Годовой календарь требует регулировки раз в год — в зависимости от длительности февраля. А вот второй часовой пояс регулируется по мере перемещения из одного географического пункта в другой — простым поворотом зубчатого кольца циферблата. Имея две возможность регулировки: поворот кольца с 24 часами и классический перевод стрелок — часы позволяют настроить их на одновременный показ двух поясов. В одном времени — 12-часовая шкала с римскими цифрами, в другом — 24-часовая с цифрами арабскими. Разумеется, регулировка может производиться в обоих направлениях — когда вы летите вдогонку дню или когда вы набираете часы при возвращении.

По рисунку это классический «Ролекс» с увеличительным стеклом-телевизором. По сути — одни из самых сложных часов, сделанных маркой, которая, вообще-то, предпочитает верные и простые решения, за что как раз и ценима бесчисленными ролексовскими фанатами. Нас ожидают очень надежные, легко читаемые и просто регулируемые сложные часы. Как сказал нам глава соседней, не менее славной марки: «Rolex наконец-то сделал сложные часы. Интересно. Как правило, все, что они делают, выше всяких похвал». Помолчал и добавил: «К сожалению».

Из остальных часовых тенденций следует отметить появление нового поколения автомобильных часов: свои собственные готовится выпустить этой осенью Давид Занетта из De Bethune, кроме союза Hublot и Ferrari стоит упомянуть и пакт Bvlgari и Maserati.

Еще один тренд: магические, прозрачные часы — на манер знаменитых часов Cartier 1910–1930 годов, только предназначенные для ношения на руке. В сущности, это вариация старых скелетонов, но более эффектная: в почти целиком сапфировых, стеклянных корпусах размещены занятные калибры, большие или маленькие, но всегда сделанные с подчеркнутым ювелирным совершенством.

В сфере техники на этот раз часовщики уделили значительное внимание высокочастотным часам, а также активно попрактиковались в защите безеля — ободка корпуса. Популярной темой остаются и так называемые «новые материалы» — титан, алюминий и, конечно же, керамика. В керамике преобладает белый, однако самым главным цветом сезона остается синий и все его оттенки. В сегменте ювелирных часов процветают птицы, перья, а главным экзотическим героем остается хищный китайский дракон. Самым востребованным методом бриллиантового паважа сейчас стоит признать Snow Setting: это «снежная» огранка, при которой рядом оказываются бриллианты одной круглой формы, но разного размера.

Из артистических историй: заметно торжество всевозможных художественных техник Metier d'Art. Это и гравировки, и эмали, и гильоше, и создание миниатюрных скульптур и барельефов, и инкрустации, и поделочные материалы (камни, соломка), которые используются для создания циферблатов. Именно подразделение Metier d'Art ныне призвано возглавить классический часовой марш: артистические модели приходят на смену простым и ясным, «винтажным» часам с тремя стрелками. Кстати, вновь появились карманники, но теперь их предлагается носить в стиле денди: либо на цепочке, либо на шнурке, как драгоценный кулон.

В ювелирном сегменте очевидно преобладание античной темы, возвращение модерна и стиля 1960-х. Также очень заметен расцвет костюмных драгоценностей, то есть очень крупных вещей, сделанных из прозрачного и цветного хрусталя, рога, костей мамонта, дерева.

АВТОМОБИЛИ NISSAN В АВТОПРЕМЬЕР-М

НАШЕ ЛУЧШЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ[1]

NISSAN PATROL от 2 770 000 руб.[2]

NISSAN NAVARA
от 1 190 000 руб.[4]

NISSAN PATHFINDER
от 1 516 000 руб.[3]

АвтоПремьер-М

Уфа, Трамвайная, 1/4

(347) 226-33-33

www.nissan-apm.ru

ЗАПИШИТЕСЬ НА ТЕСТ-ДРАЙВ

NISSAN

SHIFT_the way you move

[1]Предложение ограничено. Подробности в автосалоне.
[2]Указана рекомендованная стоимость автомобиля Nissan Patrol 2011 года выпуска в базовой комплектации. Условия предложения могут быть изменены без предварительного уведомления. Не является публичной офертой (ст. 437 ГК РФ). Предложение ограничено наличием автомобилей. Подробности в салоне.
[3]Указана рекомендованная стоимость автомобиля Nissan Pathfinder 2012 года выпуска в базовой комплектации. Условия предложения могут быть изменены без предварительного уведомления. Не является публичной офертой (ст. 437 ГК РФ). Предложение ограничено наличием автомобилей. Подробности в салоне.
[4]Указана рекомендованная стоимость автомобиля Nissan Navara 2011 года выпуска в базовой комплектации. Условия предложения могут быть изменены без предварительного уведомления. Не является публичной офертой (ст. 437 ГК РФ). Предложение ограничено наличием автомобилей. Подробности в салоне.

реклама

Пламя сладкой жизни

КОЛЛЕКЦИЯ PRADA «ВЕСНА-ЛЕТО 2012»

Марина Прохорова

НА УГЛУ Столешникова переулка и Большой Дмитровки открылся один из самых больших европейских магазинов Prada: 1470 квадратных метров, три этажа. На первом этаже представлена коллекция женских аксессуаров — прежде всего это прадовские сумки, дополненные обувью и кожгалантереей. Второй этаж посвящен мужским одежде и аксессуарам и располагает комнатой для индивидуальных заказов. На третьем этаже — женская одежда и обувь. Дизайн магазина принадлежит архитектору Роберто Бачокки — коллекционер, меценат и знаток современного искусства Миучча Прада, безусловно, знала, кому доверить оформление магазина, совпадающее с ее собственной концепцией. В связи с открытием магазина сезонная коллекция Prada в Москве сейчас пред-

ставлена очень полно, так что в магазин имеет смысл поторопиться.
Сегодня речь пойдет о женской коллекции Prada «весна-лето 2012». Эта коллекция имеет огромное значение для осознания стиля сезона, и в этом смысле роль Миуччи Прады традиционна. Огромное влияние, которое оказывает этот итальянский дизайнер на мир моды, связано с тем, что она определяет главные образы и настроения не только настоящего момента, но и ближайшего будущего. То есть речь идет не только о сезонных трендах, а о куда более устойчивых тенденциях, которые будут определять модные образы ближайших лет. Ее коллекции могут казаться странными, но опыт показывает, что Прада всегда права. Парадоксальным образом, через служащий вроде бы исключительно тщеславию мир сумочек, плащей, платьев и босоножек, Миучча Прада убедительно доказывает известный постулат: из определяющих эпоху видов искусства мода не менее важна, чем архитектура. Время сейчас бежит удивительно быстро, в изобилии самых разнообразных трендов и образов не всегда можно определить смысл происходящего. Но на любой вопрос наиболее точный ответ всегда дают коллекции Prada. Итак, эту коллекцию Миучча Прада назвала «сладкой». Но общее ощущение от коллекции — не только красота, но и опасность. Уже в кото-

рый раз образы Prada связаны с американской массовой культурой. Образ нынешней коллекции выглядит так, как если бы наряды в стилистике пин-ап были приспособлены для героинь поздних фильмов Дэвида Линча. Нежные и скромные летние пальто из цветного английского шитья, развевающиеся на ветру плиссированные юбки, скромнейшие и очень женственные по силуэту приталенные платья с набивным рисунком, аккуратные жесткие сумки и высокие тонкие каблуки.

Карамельная и действительно сладкая цветовая гамма — но сильно разбавленная и благодаря этому структурированная яркими акцентами очень насыщенных оттенков. И, в принципе, вещи из коллекции Prada вполне приспособлены для того, чтобы, создавая образ энергичный и эмансипированный, сохранять безусловную соблазнительную женственность.

Но на наиболее знаковых вещах из коллекции Prada — нарисованные в подчеркнуто забавной комиксовой стилистике гоночные автомобильчики, горящие от скорости, изображающие языки пламени принты и аппликации. Самые важные в этом сезоне туфли и босоножки марки тоже наподобие крыльев украшены на пятке резными языками пламени. Это пламя скорости пока не слишком серьезно, и о нем еще можно говорить как о забавном. Но оно уже осветило «сладкую» жизнь.

CORSO COMO

SHOES AND ACCESSORIES

Гаетано Перроне /Alexander McQueen/ для CORSOCOMO

Главный дизайнер линии обуви и аксессуаров дома Alexander McQueen Гаетано Перроне создал лимитированную коллекцию Весна-Лето 2012 для компании CORSOCOMO и рассказал о главных цветах сезона: "Этой весной стоит решиться на обувь ярких тонов. Самый актуальный оттенок – синий ультрамарин, он присутствует в коллекциях большинства европейских домов моды. Еще один беспроигрышный вариант – комбинация насыщенных оттенков фуксии и огненно-красного, классическое сочетание Yves Saint Laurent".

ТРК ГАЛЕРЕЯ ART
ТЕЛ. (347) 298 2162

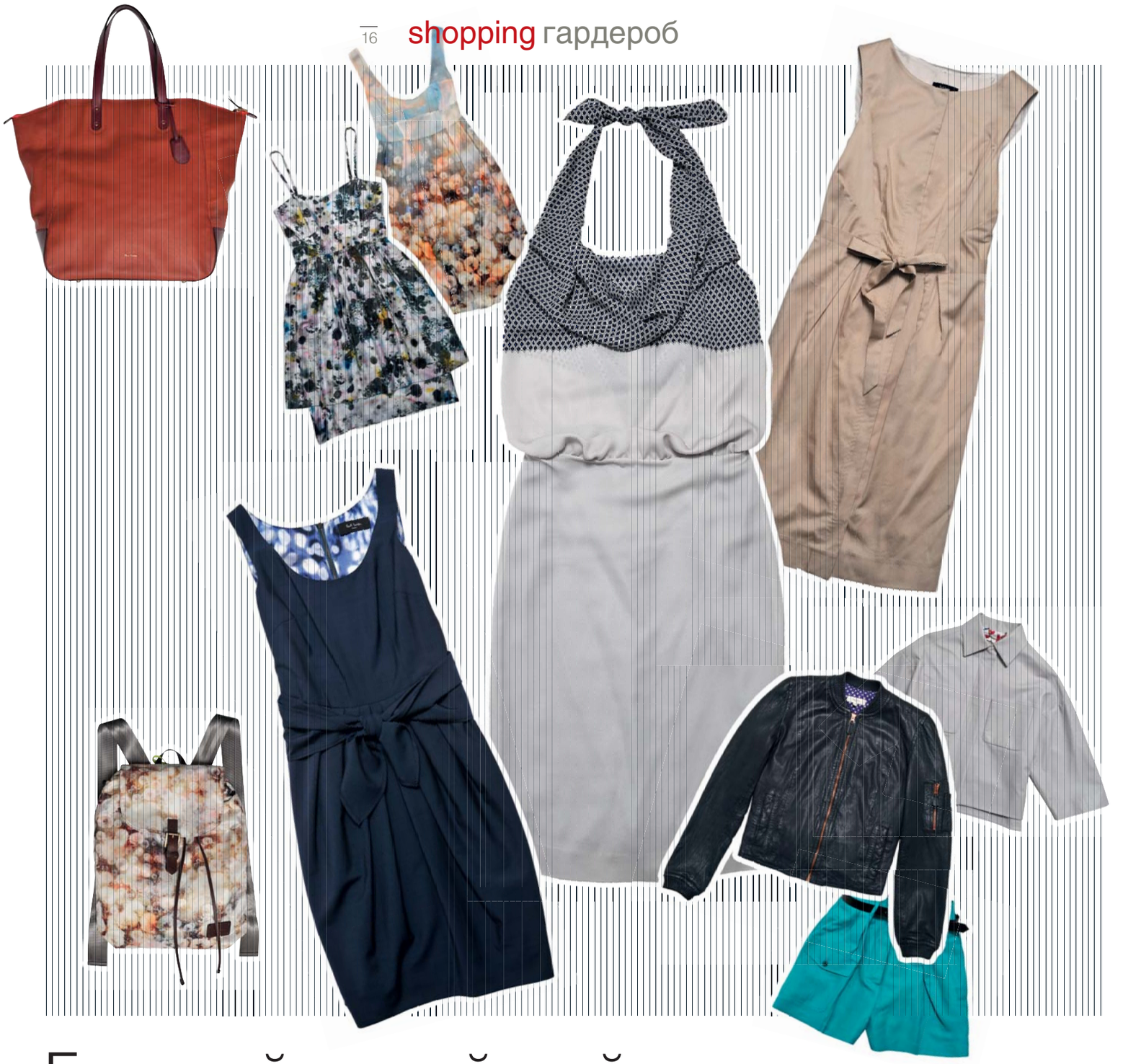
ТРК СЕМЬЯ
ТЕЛ. (960) 388 000

МЕГА УФА
ТЕЛ. (347)298 1559

ЦТиР МИР
ТЕЛ. (347) 298 2495

WWW.CORSOCOMO.RU
WWW.CORSOCOMO-SHOP.RU

на правах рекламы



Базовый английский

КОЛЛЕКЦИЯ PAUL SMITH «ВЕСНА-ЛЕТО 2012»

Марина Прохорова

ПОЛ СМИТ долго занимался исключительно мужской одеждой, и марка Paul Smith демонстрирует прекрасные образцы современного варианта английского стиля в мужском костюме — элегантного и универсального, но в то же время не слишком формального, немного несерьезного.
И для своих женских коллекций этот британский дизайнер избрал тот же стиль. Вещи из сезонных коллекций Paul Smith Women прежде всего рассчитаны на тех женщин, кто желает быть одетыми в качественную и выполненную со вкусом одежду, но при этом не хочет слишком серьезно подходить к своему гардеробу и тратить на него большую часть жизни. Эти вещи идеально подходят для создания интеллигентного, немного небрежного и очень позитивного образа. Тем же, кто интересуется модой серьезно, сезонные коллекции Paul Smith Women дают возможность пополнить свой базовый гардероб. При создании коллекции этого сезона последовательный рокер Пол Смит формально вдохновлялся творчеством The Velvet Underground. Но на неизменную оптимистичность одежды Paul Smith это посвящение рок-группе с драматичной и полной внутренних противоречий судьбой никак не повлияло. В этой коллекции все радостно, и при этом нет никаких стилистических излишеств. Знаменитые брючные костюмы в мужском стиле — и зауженные, щеголеватые, и подчеркнуто широкие, «с плеча бойфренда». А также платья с развевающимися юбками и клешеные юбочки — однотонные и с типично английским цветочным рисунком, а также в яркий горох и сельскую разноцветную клетку. Кроме того, в коллекции — белые, подчеркнуто скромные блузки и майки с довольно хулиганскими принтами, цветные джинсы, рюкзаки и кеды.

Акция продлена до 1 мая 2012
KETROY
НОВАЯ КОЛЛЕКЦИЯ СТИЛЕВЫХ РЕШЕНИЙ
ТРК «Галерея ART», 2 уровень, ул. Чернышевского, 75
Тел.: 8 (347) 298-12-19
www.ketroy.com
реклама

Скромно, по-буржуйски

НОВЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ ГОРОДА

Лилия Раянова

«Гости»

УЮТ БЕЗ ПРЕТЕНЗИИ, роскошь и снобизм; да, немного наивно, да, пожалуй, несколько безалаберно — но симпатично и не пошло. Примерно так можно охарактеризовать интерьер нового ресторана **«Гости»**. Имитация беленой кладки — и тут же пестроватые бумажные и текстильные обои, на стенах яркие декоративные тарелки, картинки в деревянных рамках, разнообразные часы, книжные полки — и вдруг среди этого нависающий над самым столиком огромный кожаный чемодан. Вокруг деревянных столов под белыми абажурами стулья с разной обивкой и из разных гарнитуров —зато диваны однотипные. Новенькие плазменные панели соседствуют со старомодными бра. Этакий собирательный образ позднесоветского представления о доме, куда не стыдно и гостей пригласить. Гостеприимство заведения рассчитано на 60 человек, причем некурящим места может не хватить: в отведенной для них зоне всего 12 мест.

Кухня ресторана — это Центральная Европа, Италия и Япония. Выбор блюд — традиционный, но достаточно широкий, чтобы удовлетворить практически каждого гостя.

Из горячего рекомендуются стейк из свиной шеи, запеченный с сыром и томатами (259 руб.), шницель по-венски из свиной вырезки с картофельным пюре и соусом тартар (269 руб.), рулет с кроликом под сливочно-грибным соусом (289 руб.) и рагу из барашка в мясном соусе с овощами (189 руб.). Любителям рыбы предлагается стейк из лосося под корочкой из сыра дорблю с жареными овощами (309 руб.). Тем, кто предпочитает острое — по-мексикански добротные фахитас с курицей (289 руб.) и с говядиной (319 руб.). Италия представлена пастой ручной работы: шпинатные фетучини «Сан-Ремо» с лососем и сливочным соусом (229 руб.), фетучини по-флорентийски с копченой курицей и грибами (189 руб.), классическая карбонара (199 руб.) .

И, конечно, пицца: «Маргарита» (259 руб.), с пепперони, салями и томатами (279 руб.) и с морепродуктами (319 руб.). В японском меню, которое в ресторане «Гости» весьма обширно, можно выделить гункан суси — с лососем под острым соусом спайси (59 руб.). Также присутствуют традиционные роллы, нигири суси и сасими. Вероятно, для того, чтобы оправдать концепцию домашнего ресторана, а именно так позиционируется заведение, в меню присутствует салат «Сельдь под шубой» (109 руб.) и суп с домашней лапшой (89 руб.).

«Буржуйка»

«Буржуйка»

ДЕСЕРТЫ В МЕНЮ «БУРЖУЙКИ» НУЖНО ИСКАТЬ В РАЗДЕЛЕ «ЩЕРБЕТ ДУШИ МОЕЙ»

В развлекательном комплексе «Правда» открылось новое городское кафе — **«Буржуйка»**. Тоже небольшое, рассчитанное на 65 гостей, кафе почти сразу стало любимым местом встреч для небольших компаний, которые часто после посиделок в кафе перемещаются в клуб, расположившийся по соседству. Атмосферу здесь создает, в первую очередь, звук — легкий lounge & lo fi в будни, все оттенки deep house с налетом легкого techno в клубные дни. Частые специальные dj-сеты от резидентов и друзей заведения превращают «Буржуйку» в кафе, где можно наслаждаться не только едой, но и музыкой. Помимо общего звукового фона привлекает интерьер. Огромный камин в центре зала, причудливые лампы, приглушенный свет и темные тона в совокупности создают атмосферу квартирника. Меню — это сочетание любопытных напитков и авторской кухни. Из закусок особенной популярностью пользуются «Чикен фингерс» — панированное в сухарях и обжаренное во фритюре куриное филе с фреш-салатом (170 руб.) и королевские креветки «Шри-Ланка» под соусами унаги и табаджан(320 руб.). Из салатов рекомендуется попробовать «Вальдорф» с курицей— это салат из куриной грудки, стеблей сельдерея, яблок и грецких орехов (260 руб.). Тем, кто заходит в кафе ненадолго, чтобы быстро перекусить, в меню выделили специальный раздел — «Буржуйские бутерброды». Помимо всем известных чизбургера (260 руб.) и кинг-бургера (260 руб.) можно отведать двойной сандвич «Мичиган» с курицей, беконом, огурцом, сыром и салатом (140 руб.). Также в кафе представлены японская кухня, специальные предложения для любителей макарон и для любителей лепешек и блюд на их основе. Это, к примеру, хачапури по-мегрельски с сыром сулугуни (270 руб.) или кесадилья с соусом сальса, сыром гауда и сметаной (210 руб.). Меню заведения изучать очень интересно, учитывая, что создавая его, авторы явно стремились помочь гостю сделать выбор. Разделы «Супчики», «Салаты и салатики», «Кальянщик советует» явно этому способствуют. Десерты в меню «Буржуйки» нужно искать в разделе «Щербет души моей». Здесь необходимо выделить десерты «Щедрый кавалер», состоящий из огромного набора свежих фруктов (1200 руб.), и «Буржуйская тема» (500 руб.) — ананас, клубника в белом и темном шоколаде, украшенные взбитыми сливками.

«Это классика, пережившая не одно смутное время»

Об утке по-пекински

шеф-повар кафе «Сакура» Александр Жуков

ЭТО, ПОЖАЛУЙ, САМОЕ ЗНАМЕНИТОЕ БЛЮДО ПЕКИНА И ДАЖЕ ВСЕГО КИТАЯ. ПЕРВЫЕ УПОМИНАНИЯ О НЕМ ОТНОСЯТСЯ КО ВРЕМЕНАМ ДИНАСТИИ СУН

— Такое древнее и классическое блюдо, как утка по-пекински, присутствует почти в каждом ресторане с азиатской кухней. Оно готовится из века в век по одному рецепту?

— Нет, разумеется, рецепты менялись в зависимости от требований времени. Это, пожалуй, самое знаменитое блюдо Пекина и даже всего Китая. Первые упоминания о нем относятся к X веку, то есть ко временам династии Сун. Тогда утку запекали, просто обмазав слоем глины. Затем, во времена династии Юань, это уже XIV век н.э., утку по-пекински адаптировали ко вкусам тогдашних завоевателей — монголов. Ее начиняли бараниной, а не овощами, как это принято согласно классическим канонам. Позже, в XVII веке, во времена династии Мин, утку мариновали таким способом, чтобы ее мясо оставалось белым и нежным.

— Как сейчас принято готовить утку по-пекински?

— В наши дни утка проходит семидесятидневную подготовку. Сначала ее откармливают специальной смесью злаков. Это делается для того, чтобы мясо было нежным. Я использую только уток, выращенных на специальных фермах. Когда птицы достигают нужной кондиции, среди них проводят «финальный кастинг». Для того, чтобы блюдо получилось именно таким, как нужно, отбираются утки строго определенного калибра — весом не более 3 кг.

Начинать готовить утку по-пекински нужно за сутки до ее подачи на стол. Сначала — тонкие «косметические процедуры». Утку тщательно ощипывают специальным способом, чтобы не повредить тонкую кожу. Затем собирают начинку, которая состоит из пряных овощей и ароматных специй, таких как кориандр, сычуанский перец, бадьян, гвоздика, лавровый лист. Заложив начинку, утку аккуратно зашивают и ошпаривают кипятком с добавлением соли.

Затем тушку в подвешенном состоянии выдерживают в прохладном проветриваемом помещении 12 часов. После того, как все мясо до кости пропиталось ароматом специй, утка еще раз проходит процедуру ошпаривания кипятком с добавлением соли, меда и уксуса. После чего снова выдерживаем утку в подвешенном состоянии в прохладном проветриваемом помещении в течение 12 часов. И лишь через 24 часа утка готова к запеканию.

— Как это происходит?

Процесс запекания тоже не прост, так как для того, чтобы утка получилась нежирной, нежной и сочной, ее надо запекать в подвешенном виде. Она подвергается тепловой обработке со всех сторон, начинка получается нежной, все овощи сохраняют свой вкус, а специи «раскрываются».

— Это очень красивое блюдо, а как вы его подаете?

— В точности также, как его подают в Пекине — с тонкими лепешками, овощами, сельдереем, зеленым луком и нежным кисло-сладким соусом из спелых слив. Этот соус мы заказываем в Китае.

— Какие напитки принято заказывать к этому блюду?

— Сказать, что только красное вино или только саке — значит слукавить. Практически любой напиток подходит, гость сам выбирает. Это такая классика, которая пережила не одно смутное время, и испортить ее нельзя ничем.

Беседовала Лилия Раянова

KARAOKE

song & drinks

Караоке-клуб Огней Уфы

открывает двери перед всеми, кто обладает хорошим музыкальным вкусом, ценит свое время, комфорт, красоту и просто любит петь.

2 уютных стилизованных зала
Монро-холл и Мафия-холл
профессиональная и современная звуковая система
богатая коллекция песен
изысканное и разнообразное меню

Возможность проведения банкетов, знаменательных дат и корпоративных мероприятий!

Режим работы:

Понедельник, воскресенье – выходной
Вторник: 20.00 - 02.00
Среда, четверг: 20.00 – 04.00
Пятница, суббота: 20.00 – 06.00

Цена входного билета:

Вторник, среда, четверг – 300 руб.
Пятница, суббота – 400 руб.

* количество песен без ограничения

ОгниУфы
РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС

Бронирование столов: 290-86-90

реклама

Пора порея
ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

КАКАЯ У НАС, девушек, главная весенняя забота? Правильно, похудеть к пляжному сезону. Вот и книги по диетическому питанию поднялись в последние две недели на первые строчки рейтингов. Особенно популярна протеиновая диета француза Пьера Дюкана: он обещает фантастические результаты даже за месяц строгого соблюдения предложенного им режима. Дюкан не обманывает: я сама знаю людей, которые таким образом сбросили 8–10 килограммов. Но все-таки нет, я и на эту диету не сяду. Может, потому, что не люблю само это слово. Ведь любая диета — это радикализм. И как другие радикальные меры, диеты работают временно и несовместимы с нормальной жизнью. Вот посмотрите на рецепт знаменитого майонеза «Дюкан»: 3 желтка, 2 чайных ложки горчицы, 1 чайная ложка уксуса, по щепотке укропа, соли и перца и еще полстакана вазелинового масла — да-да, того самого, которое продается в аптеке как действенное средство от запоров. Такая плотно маслянистая и не то чтобы приятная на вкус субстанция. Я даже попробовала этот майонез сделать: наверное, он полезный, но, честно говоря, невкусный. Уж лучше заправить салат просто лимонным соком, если в оливковом масле кроется дьявол. Вернее, оливковое масло, по теории Дюкана, не вообще зло, а несовместимый с протеиновой диетой продукт. К тому же она, эта диета, лишая клетчатки, неизбежно ухудшает пищеварение — вот и возникает та самая проблема, для решения которой в аптеках продают вазелиновое масло. Понимаете, что происходит? Дюкан говорит: лишние килограммы — результат погони за удовольствиями. Вот он нас удовольствий и лишает. Но послушайте: так жить нельзя! Мне жаль так уродовать даже месяц своей жизни. И нет ничего хорошего в быстрой потере веса. Да, многие мои подружки теряли килограммы огромным усилием воли и лишениями, но потом вес возвращался, да еще с добавкой. Кстати, в самой Франции у Дюкана сегодня много противников. В прошлом году он даже проиграл судебный процесс своим оппонентам, которые доказывают: эта диета чаще дает временный и не всегда безобидный для здоровья результат. А потом есть хорошо известный факт: и без всяких диет француженки не толстеют!

Посмотрите, по бульварам Парижа на зависть нам ходят женщины средних лет с фигурами 25-летних. Они обожают вкусную еду и вино и остаются стройными. У них ланч из трех блюд и вино за каждой трапезой. Мирей Гильяно, американка французского происхождения, в ответ всем диетам написала книжку, которая так и называется «Француженки не толстеют». Нет, правда, неужели так распорядилась природа и у француженок, которым в кошмарном сне не приснится заправлять салаты вазелиновым маслом вместо оливкового, есть какой-то особый ген стройности? На самом деле, говорит Мирей Гильяно, это не особый ген, а привычки, представления о вкусном, структура не экстремального, а повседневного питания. И еще маленькие хитрости, которые передаются от бабушек к внучкам. Вот что от природы понимает любая француженка: качество еды всегда должно быть впереди количества, позволено есть все, но понемногу, нужно пить много воды, непременно начиная с нее свой день.

Я вот что совершенно точно заметила сама: когда начала много готовить, перестала, как ни странно, поправляться. По работе, особенно в съемочные дни, нужно пробовать много блюд, и я приучила себя есть крошечными порциями. Я стала настолько ценить вкусную еду, что совсем отказалась от невкусной: я больше не ем в самолетах и поездах, на ходу или просто от скуки. Сегодня очень популярна диета по группам крови. Причем пациенты, сдавая анализ крови, заполняют анкету, где должны отметить, какие из продуктов им нравятся, а какие — нет. Я расспрашивала многих моих знакомых, прошедших это испытание: под запретом всякий раз оказывалось то, что им больше всего нравилось. Короче, не сметь наслаждаться тем, что ты любишь! Я решила поступить ровно перпендикулярно: оценила все, что люблю, отметила, без чего могу обойтись, уменьшила количество любых продуктов, выбрала качество. Месяц назад я влезла в юбку, которую специально на спор с самой собой купила на размер меньше. А теперь эту юбку надо бы ушить еще. Хотя даже необходимый каждой из нас весенний детокс я превратила в настоящее для себя удовольствие. Детоксы, они как раз из тех маленьких хитростей, которые так ценят француженки. Мирей Гильяно в качестве примера приводит суп из лука порея, рецепт которого достался ей от бабушки. На самом деле тут даже нет никакого особого рецепта. Надо взять килограмм лука порея, отрезать корни, нарубить всю белую и светло-зеленую часть крупными кусками (сантиметров по пять), разрезать каждый кусок вдоль и тщательно вымыть весь песок, который в этом овоще умудряется забраться глубоко в центр стебля. Потом сложить все в кастрюлю, покрыть водой, довести до кипения и на самом маленьком огне варить до мягкости 20–30 минут. Все это можно либо протереть в блендере и получить нежный супчик, либо оставить так — и есть, как спаржу, запивая отваром. И в том и в другом случае блюдо можно немного посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и оливковым маслом. Постный суп из порея — старый трюк. Дело в том, что порей — мягкий диуретик. С одной стороны, низкокалорийный продукт, но с другой — в нем куча витаминов и микроэлементов. Стоит двое суток посидеть на супчике из порея — и двух-трех килограммов как не бывало. Согласитесь: недолго и нерадикально. Я иногда устраиваю себе хотя бы один такой разгрузочный день. Но порей — мой выбор лишь только потому, что я просто его обожаю, и он мне не надоедает.

КАК И ДРУГИЕ РАДИКАЛЬНЫЕ МЕРЫ, ДИЕТЫ РАБОТАЮТ ВРЕМЕННО И НЕСОВМЕСТИМЫ С НОРМАЛЬНОЙ ЖИЗНЬЮ

Правильно приготовленный, порей получается нежным и кремовым, просто тает во рту, будто пропитанный сливками. Очень богатый вкус: сладость, но с какой-то внутренней кислинкой. Не случайно его всегда называли «спаржей для бедных». Его даже для разгрузочных дней можно приготовить как спаржу: порей в соусе винегрет — классика французских бистро. Стебли целиком нужно отварить на пару. Но вначале отрезать корни, не повредив основания. Отсечь совсем грубую зеленую часть. Отступя 2,5 сантиметра от основания стебля, разрезать его вдоль, раскрыть и вымыть под проточной водой. Связать стебли сверху и сварить в пароварке за 10 минут — так, чтобы они были нежными, но не переварились и не превратились в месиво. Развязать, прорезать основание стебля до конца, разделив каждый порей пополам. Положить срезанной стороной на блюдо и немного посолить. После этого порей обычно маринуют в соусе винегрет. Но чтобы снизить количество масла и к тому же сделать маринад менее едким, соус часто разводят пополам водой. Можно даже чуть больше — все лучше, чем стопроцентное вазелиновое масло. Порей я поливаю разведенным соусом винегрет и ставлю в холодильник на ночь. При подаче посыпаю зеленым луком. Вкуснющий детокс получается! Если в апреле вам удастся купить на рынке молодой весенний порей (его стебли особенно нежные, и есть можно даже зеленую часть), считайте, что простая и необходимая радость обеспечена: у вас в руках настоящий французский деликатес, да еще тот редкий случай, когда необыкновенно вкусное — ну очень полезно. Ешьте, наслаждайтесь, не забывайте пить много воды и худейте на здоровье!

www.vkusitsvet.ru

Порей в соусе винегрет

1. **порей** (*4 средних стебля*)
2. **разведенный водой соус винегрет** (*1 стакан*)
3. **зеленый лук** (*2 столовых ложки*)
4. **соль**

ДЛЯ СОУСА ВИНЕГРЕТ

1. **лимонный сок** (*3 столовых ложки*)
2. **винный уксус** (*2 чайных ложки*)
3. **мед** (*1/2 столовой ложки*)
4. **дижонская горчица** (*1/2 столовой ложки*)
5. **оливковое масло** (*5 столовых ложек*)
6. **соль, перец**

Отец Андрей Колесников

ВЗЯВ ПИСТОЛЕТ-АВТОМАТ И НАДЕВ БРОНЕЖИЛЕТ, Я СРАЗУ ПОЧУВСТВОВАЛ СЕБЯ ОЧЕНЬ УВЕРЕННО, МНЕ ЕГО ДАЖЕ ПОТОМ СНИМАТЬ НЕ ХОТЕЛОСЬ — ТАК БЫ И ХОДИЛ, ЧЕРТ ВОЗЬМИ

КЬЮЗАР есть только в нескольких московских клубах. Это детские клубы. Был день рожденья Маши, которой исполнилось 11 лет, и я уже понимал, что тоже стану жертвой кьюзара, причем в прямом смысле. Мне вдруг отчаянно захотелось всего этого.

Это примерно то же, что пейнтбол (почти все знают, что такое пейнтбол), только не для взрослых, это более утонченный вид военного искусства, здесь стреляют не шариками с краской, которые могут сотрясти мозг, а лазерными лучами, которые всего-навсего прошивают его насквозь.

Могу твердо сказать, что среди московских школьников от 8 до 13 это сейчас едва ли не главное клубное развлечение. Но я никак не думал, что оно сможет настолько поглотить меня. Я ловлю себя на том, что когда начинаю рассказывать о великой битве, которая закончилась два часа назад, то начинаю путаться в словах и смыслах, потому что хочется рассказать сразу и обо всем, а не получается.

Но все-таки. Нас было 11 человек. Шесть девочек и пять мальчиков. Девушка лет 20-ти, с которой я бы пошел в разведку, провела короткий инструктаж. Надо было поделиться на две команды для начала. Все стали спорить, кто с кем. У этого спора были все шансы продлиться до утра.

Наконец именинице доверили право решающего голоса, и тут она с надеждой посмотрела на меня.

Да, у меня есть готовые ответы на целый ряд вопросов. В том числе был ответ и на этот.

Я предложил, чтобы в одной команде были мальчики, в другой девочки. Маша обрадовалась:

— Папа, отлично! Мы тебя сразу убьем, потому тебя будет хорошо видно. И тогда их останется четверо. А нас шестеро.

— Да, будет видно. Зато будет не слышно,— огрызнулся я.— А вы все равно визжать будете. Я вас по визгу буду вычислять и ликвидировать одну за другой, одну за другой.

Они примолкли и начали шептаться. Я понимал, о чем. Но еще лучше я понимал, что девчонки все равно не смогут не визжать. К тому же для начала я их все-таки маленько деморализовал хотя бы.

Выяснилось, что на самом деле все непросто. Лазерный луч из пистолета-автомата надо навести на жилет, попасть,— только тогда получаешь свои 75 очков. В своего лучше не попадать: теряешь гораздо больше очков. И в зале есть пара бомб, которые, если их взорвать, дают каждая по тысяче очков сразу. Но бомбой надо правильно пользоваться, иначе она может разнести и тебя, и вообще все вокруг веером лазерных лучей.

О бомбе я задумался сразу и всерьез. Тут был резерв, хоть пока и скрытый от меня моей собственной неопытностью, которая, впрочем, приходит с годами, потому что дети как-то все схватили на лету. А я этот резерв как-то не нащупал, но чувствовал, что он есть.

Надев бронежилет и взяв в руки пистолет-автомат, я сразу почувствовал себя очень уверенно. Мне его даже потом снимать не хотелось. Так бы и ходил, черт возьми.

Света почти не было. Я поначалу видел только мельканье зеленых (вражеских) и красных (наших) бронежилетов. Пару раз я чуть не выстрелил в красные — давали знать о себе нервы в первом бою. Но я сдержался, тем более Саша и Леня, которые уже сражались здесь, в этом клубе, работали в паре и, увидев наведенный на них ствол, успевали крикнуть мне:

— Свои!

А я успевал подумать, что эти двое, братья по крови, и правда за несколько последних лет стали мне как свои, потому что знаю я их лет восемь, и всегда с лучшей стороны. И ни разу они не подвели меня. В том числе и сейчас.

И тут я понял, в чем будет моя тактика. Я подбегал к зеленым бронежилетам и, прежде чем они успевали расстрелять меня в упор, кричал:

— Свои!

А зеленые меньше чем по трое не ходили: прямо как в школе на переменах. Они и были из одного класса, и среди них была моя дочь. И когда я кричал «свои», они поневоле опускали оружие. И тут я их спокойно расстреливал. Можно сказать, что я поступал плохо. Но ведь можно сказать, что на войне как на войне. Тем более что они, расстрелянные, не умирали, а только теряли очки.

Пару раз в темноте я наткнулся на своего сына. И надо же, кровиночку-то я чувствовал сразу и не трогал его (Машу не чувствовал, видимо, потому, что она была в окружении боевых подруг). Хотя первая кровь будоражила во мне что-то великое и ужасное. Честное слово, для меня все было всерьез.

Время от времени оружие на несколько секунд отказывало мне. Это значило, что в меня тоже попадали. Чувствовать себя беззащитным перед лицом такого количества угроз было нехорошо.

И тут я вспомнил о бомбах. Я нашел одну из них. Вернее, я услышал сдавленный крик:

— Папа, сюда!

Я подумал, что Ваня ранен. Но нет, он не хотел привлекать лишнего внимания. Бомба висела под потолком и нервно мигала оранжевым цветом. Несколько выстрелов — и она засветилась зеленым. То есть мы ликвидировали ее. Первая тысяча очков.

И тогда я, конечно, еще несколько раз прицельно выстрелил в нее. Я уже мысленно записал на свой счет еще пару тысяч очков.

— Папа, стой!!! — услышал я Ванин крик, но было поздно.

Я взорвал эту бомбу. Надо было подождать еще несколько секунд, пока она опять не станет оранжевой, но я не хотел ждать.

— Ложись! — крикнул Ваня, и я бросился на пол.

Сотни лазерных лучей пробили темноту. Мне показалось, кто-то вскрикнул. Возможно, это был я.

Судя по тому, что мое оружие бездействовало, меня задело. Значит, я лишился всех очков.

И тогда я забыл обо всем, кроме себя и этой бомбы. Я опять взорвал ее. Я остался с ней один на один. Я дождался, когда эта тварь замигает оранжевым, и опять нажал на спусковой крючок. И я очень удивился, что не последовало выстрела. Я в отчаянии нажимал и нажимал, но мой автомат молчал.

И тут я понял, что надо оглянуться. Прямо за моей спиной стояла подружка моей Маши и расстреливала меня в спину. Она продолжала это делать даже тогда, когда я обернулся. У меня опустились руки. А у нее — нет.

И тут к ней подбежала Маша и крикнула:

— Все, не надо больше!

Я считаю, она спасла меня. Теперь я ее должник. И только одну фразу я теперь никогда не смогу простить себе.

«Свои!» — говорил я им и расстреливал их одну за другой.

И как теперь снова стать своим?

01
Журналистка Ксения Собчак и глава ЦИКа Владимир Чуров на «Пионерских чтениях» в ГУМе

02
Директор Мультимедиа Арт Музея Ольга Свиблова (в центре) и Андрей Галиев на благотворительном аукционе «Коммерсантъ. Свободная камера»

03
Директор фотослужбы «Ъ» Эдвард Опп (в центре) и руководитель департамента культуры Москвы Сергей Капков на благотворительном аукционе «Коммерсантъ. Свободная камера»

04
Супруга первого президента России Наина Ельцина, оперная певица Галина Вишневская и дочь Мстислава Ростроповича Елена (слева направо) на открытии III Международного фестиваля Ростроповича в Большом зале консерватории

05
Президент холдинга «Группа ИМА» Андрей Гнатюк (справа) и журналист Леонид Парфенов (слева) на презентации книги «Мировая кухня» Елены Чекаловой (в центре)

06
Депутат Госдумы Владислав Третьяк и руководитель оргкомитета «Сочи-2014» Дмитрий Чернышенко (справа) на презентации лицензионной весенне-летней коллекции «Сочи-2014» в ГУМе

07
Деятель искусств Рената Литвинова (слева) и телеведущая Сати Спивакова на показе Alexander Terekhov (Atelier Moscow)

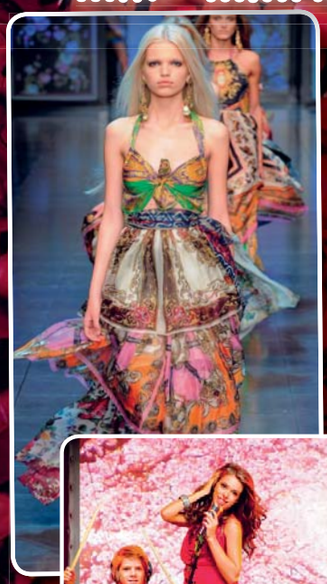
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АКАДЕМИЧЕСКИЙ РУССКИЙ ДРАМАТИЧЕСКИЙ ТЕАТР РБ

M TELEVISION

27 АПРЕЛЯ 18:00

ПРЕДСТАВЛЯЕТ

FASHION AND BEAUTY DAY



ГЕНЕРАЛЬНЫЕ ПАРТНЕРЫ

Салон эксклюзивных изделий из кожи и меха CRESSIDA® de Luxe®

ACF АГ ФАБЕР ДЕНТАПЛАНТ стоматология широкого профиля

ВЕДУЩИЙ И ГОСТЬ ВЕЧЕРА
ЭД ШУЛЬЖЕВСКИЙ

ОФИЦИАЛЬНЫЕ ПАРТНЕРЫ

Aptos® Mary Stone САЛОНЫ ЖЕНСКОЙ ОДЕЖДЫ Fiji ВАСАБИ

реклама

адреса

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 La Ruche	ул. К. Маркса, 20	тел: 292-65-35
Ресторан «Гости»	ул. Цюрупы, 12	тел: 275-23-75
Steak House & Pub	ул. Чернышевского, 75	
«Шерлок Холмс»		тел: 293-45-30
Pub «Watson»	ул. Цюрупы, 42	тел: 293-47-14
Ресторан «Шиколат»	ул. 50 лет Октября, 9	тел: 273-98-23
Кофейня «Кофе-тайм»	ул. Октябрьской революции, 3	тел: 272-04-35
Кондитерская кофейня-пекарня Dessert	ул. Свердлова, 90	тел: 251-16-27
Ресторан русской	ул. Р.Зорге, 64	
авторской кухни «Щепка»		тел: 241-36-41
«Пражский пивовар»	Верхнеторговая площадь, 1	тел: 279-61-55
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
Эспрессо-бар «Милли»	ул. Ленина, 84	тел: 276-74-76
	ул. Цюрупы, 97	тел: 246-32-96
	ул.М.Карима, 2	тел: 272-72-07
	пр. Октября, 4	тел: 292 10 20
	в ТЦ «Мир», 1 уровень	
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, 37/5	тел: 291-11-24
Ресторан «Портофино»	пр. Октября, 25	тел: 282-96-10
Ресторан «Рояль»	пр. Октября, 57	тел: 248-72-72
Ресторан Bella Italia	ул. Ленина, 65/4	
	(ЦММ «Экватор»)	тел: 292-21-77
Кофейня «Кофеин»	ул.Советская, 11	тел: 273-47-63
Кофейня на Радуге Экспо	ул.Индустриальное шоссе,44/1	тел: 260-37-79
БУТИКИ		
Салон одежды Alta Moda	ул. Чернышевского, 97	тел: 293-07-77
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
Grande boutique element	ул. Кирова, 5	тел: 276-45-05
VIP Boutique	ул. Кирова, 5	тел: 273-07-09
Бутик Fifth Avenue	ул. Кирова, 5	тел: 276-89-16
Салон мужской одежды	ул. Чернышевского, 75	тел: 246-18-21
Podium	(ТРК «Галерея ART», 1 уровень)	
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»	пр.Салавата Юлаева, 32	
(официальный дилер		тел: 293-99-99
Volkswagen)		
«АвтоПремьер»	ул. Индустриальное шоссе, 48	
(официальный дилер		тел: 292-59-14
Audi в Республике Башкортостан)		
«АРТ-МОТОРС»	пр. Салавата Юлаева, 60	
(официальный дилер		тел: 241-50-50
Mercedes-Benz		
в Республике Башкортостан)		
«Тойота Центр Уфа»	пр. Салавата Юлаева, 24	
(официальный дилер		тел: 292-65-65
Toyota)		
«Лексус Уфа»	пр. Салавата Юлаева, 26	
(официальный дилер Lexus		тел: 246-30-00
в Республике Башкортостан)		
«ТТС-Сити»	ул. Пархоменко, 156/3	
(официальный дилер		тел: 292-44-91
Range Rover)		
Автодвор	ул.Базисный проезд, 6	тел: 292-59-59
ГОСТИНИЦЫ		
Гостиничный комплекс	ул. Ленина, 25/29	
«Башкортостан»		тел: 279-00-00
Гостиничный комплекс	ул. Авроры, 2	
«Президент-Отель»		тел: 279-80-08
Гостиничный комплекс	ул. Р.Зорге, 17	
«Амакс Турист»		тел: 282-46-30
Гостиница «Уфа-Астория»	ул. К.Маркса, 25	тел: 273-35-51
Гостинично-развлекательный	ул. Коммунистическая, 53	
комплекс «Клеопатра»		тел: 272-65-23
ЗДОРОВЬЕ		
Фитнес Центр Korolef Fitness	ул. А.Королева,14	тел: 292-99-99
	ТЦ «Звездный», 3 этаж	
Фитнес Центр Mendeleef Fitness	ул. Менделеева, 137	тел: 295-99-99
	в здании ТРК «Иремель»	
«Уфимские бани»	ул. Ибрагимова, 88	тел: 246-06-46
	ТК «Три Кита»	

Осталось включить
Relax
FM
103.5
espresso... cappuccino... relax...
реклама

реклама

ИСПАНИЯ • ОАЭ • КИПР • ИТАЛИЯ • ГРЕЦИЯ
ТУРЦИЯ • ТАИЛАНД • КУБА • ДОМИНИКАНА
МЕКСИКА • ЕГИПЕТ • АВСТРИЯ • АНДОРРА

Фирменные турагентства «Натали Турс»:

УФА:
пр-т Октября, д. 18 (347) 277 64 64

ЧЕЛЯБИНСК:
пр-т Ленина, д. 65 (351) 729 90 45
ул. Энгельса, д. 44б (351) 232 47 82

Единый информационный центр:
8-800-700-17-71
(24 ч. бесплатно по РФ)

www.natalie-tours.ru

Natalie tours

реклама

ПЛЯЖИ МИРА • ГОРОДА И СТРАНЫ • ГОРНЫЕ ЛЫЖИ • КРУИЗЫ • SPA-КУРОРТЫ
КЛУБНЫЙ ОТДЫХ • КОРПОРАТИВНЫЙ ТУРИЗМ • АВИАБИЛЕТЫ • ОТЕЛИ МИРА