

CRAYFISH PARTY НА ПАРОМЕ В ХЕЛЬСИНКИ

В СЕН-ТЯБРЕ ПАРОМНАЯ КОМПАНИЯ ST.PETER LINE ВПЕРВЫЕ ПРОВЕЛА CRAYFISH PARTY — ПРАЗДНИК ПОЕДАНИЯ РАКОВ — В АКВАТОРИИ ХЕЛЬСИНКИ, НА КРУИЗНОМ СУДНЕ PRINCESS MARIA. ДЕЙСТВО НАЧАЛОСЬ В 12 ЧАСОВ ДНЯ, КОГДА ВСЕ ПАССАЖИРЫ СОШЛИ НА БЕРЕГ. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

Праздник раков был организован для партнеров компании с финской и российской сторон, были приглашены представители администрации Хельсинки, финского туристического бизнеса, отельеры и журналисты. С российской стороны присутствовали топ-менеджеры компании St. Peter Line — генеральный директор Сергей Котенев, директор по маркетингу и продажам Андрей Мушкарев, среди финских гостей были замечены Янне Турунен (Janne Turunen), региональный директор SBS Finland — крупнейшей радиостанции Финляндии, Тууликки Беккер (Tuulikki Becker), управляющий директор Visit Helsinki.

На входе в казино гостей встречала парочка людей-раков — яркий объемный костюм завершал маленький черный цилиндр, огромные усы и клешни. Все музыкальное сопровождение шло вживую, были представлены новые номера шоу-программы. Главным украшением нарядного стола стали живописные горы крупных красных раков — их поставила в свежем виде одна из финских компаний. Раков варили накануне в котле с солью и зонтиками укропа. По правилам затем укроп вынимают, чтобы не было горечи, а котел ставят в холодное место. Вынимают раков из охлажденного отвара только перед самой подачей к столу, чтобы их мясо не утратило сочность и нежность. Команда поваров паромы, которая впервые работала над таким праздничным столом, отличилась в приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов: лосося, форели, сельди, креветок, мидий... По идее устроителей праздника, он должен стать традицией на пароме Princess Maria.

Вообще, сезонные «раковые» праздники устраиваются в Финляндии с конца XIX века — считается, что их привнесло в страну шведское население. Сезон ловли и поедания раков всегда начинается 21 июля и длится чуть ли не до конца октября. По разным прогнозам, в этом году в Финляндии ожидается улов в 8–10 млн членистоногих, 2–3 млн из них составят речные раки. ■



ЕЛЕНА ФЕДОРОВА

ДЕНЬ ГРАНЕНОГО СТАКАНА

ГРАНЕНЫЙ СТАКАН — ТАКАЯ ПРИВЫЧНАЯ В НЕДАВНЕМ ОБИХОДЕ ПОСУДА — СЕГОДНЯ УЖЕ НЕ СТОЛЬ ПОПУЛЯРЕН. ТЕМ НЕ МЕНЕЕ ЭТО ТВОРЕНИЕ УНИКАЛЬНО — ДИЗАЙН ГРАНЕНОГО СТАКАНА СОВЕТСКОГО ОБРАЗЦА ПРИПИСЫВАЮТ СКУЛЬПТОРУ ВЕРЕ МУХИНОЙ, ЛАУРЕАТУ ПЯТИ СТАЛИНСКИХ ПРЕМИЙ, АВТОРУ ЗНАМЕНИТОЙ НА ВСЬ МИР МОНУМЕНТАЛЬНОЙ КОМПОЗИЦИИ «РАБОЧИЙ И КОЛХОЗНИЦА».



ИТАР-ТАСС

Днем рождения этого стеклянного объекта считается 11 сентября 1943 года. Именно тогда, по свидетельству истории, на стекольном заводе в Гусь-Хрустальном был выпущен первый советский граненый стакан. Хотя документов, подтверждающих этот факт, не обнаружено. По некоторым сведениям, Вера Мухина разработала форму стакана специально для советского общепита. Особенность «мухинского» стакана была в гладком ободке, идущем по окружности стакана, что отличало этот вариант от граненого стакана традиционной формы. Он получился прочным и удобным для мытья в посудомоечных машинах. Такими стаканами были укомплектованы все столовые, кафе и рестораны, поезда и уличные автоматы с газировкой. Размеры стандартного граненого стакана — 65 мм в диаметре и 90 мм в высоту. Самый первый стакан имел 16 граней, что считается сегодня «классикой жанра». Встречаются экземпляры с 12, 14, 18 и с 20 гранями, есть и 17-гранные варианты, но они нетипичны, так как стаканы с четным количеством граней выпускать проще. На дне стакана, как правило, выдавливалась цена — 7 или 14 копеек (20-гранники). ■