

стиль

подарки

22

ЛЮБОВЬ НЕ В ТРЕНДЕ

Как цифровой век меняет привычные представления

24

И ТЕПЛО, И В РОЗАХ

Павлопосадские платки как национальное достояние

27

НОВЫЕ СИЛЫ

Методы превентивного омоложения

Коммерсантъ

в Санкт-Петербурге

Четверг, 5 марта 2020 №40

(№6761 с момента возобновления издания)

Цветные тематические страницы №13–44

являются составной частью газеты «Коммерсантъ»

Зарегистрировано в Роскомнадзоре

ПИ № ФС 77-76924 9 октября 2019 года

caviar^{*}
BAR & RESTAURANT



ИКРА КАК ИСКУССТВО

Ресторан «Икорный бар» предлагает 15 видов икры, включая икру белуги, бестера и стерляди-альбиноса.

Belmond Grand Hotel Europe
Санкт-Петербург, Михайловская ул., 1/7

+7 812 329 6622
www.belmond.com

* Ресторан «Икорный бар»

Реклама



стильсодержание

| 18 Осколки колокола

«Ювелиры Lacloche»

в школе Van Cleef & Arpels

| 20 Blancpain — лучший друг девушки

Часы Мэрилин Монро

| 30 Путешествие принцессы Фике

Что брали с собой в дорогу аристократы

| 32 Фантазии грядущего

Волшебно-конфетный мир

провокаций



ЕЛЕНА ФЕДОВА

слово редактора

Общее место

Нужен ли женщинам специальный день, чтобы напомнить о своих правах? Когда борьба за них, за права то есть, идет ежедневно и еженощно — взять хотя бы кампанию по выявлению насильников Голливуда. Возможно, в свете таких событий стоило бы из двух праздников — 23 февраля и 8 марта — сделать один общий. И название, в принципе, уже придумано — День защитников. Каждый защищает самое дорогое и празднует, как хочет. Без шума и пыли, как говорится. При всем равноправии проблема подарков все-таки остается.

Есть праздник — нужны подарки. Тут можно

исходить из главного

принципа: дарить то, что человек хочет, но никогда себе не купит по разным причинам. Если, конечно, известно, чего он хочет.

А вот что преподнести тому, у кого все есть, — всегда загадка. Но хоть в чем-то должна быть интрига.



ЛАСЛОСНЕ, ПЛАТИНОВЫЙ БРАСЛЕТ С РУБИНАМИ, БРИЛЛИАНТАМИ И ОНИКСОМ ВЫСТАВЛЯЛСЯ НА СТЕНДЕ ЛАСЛОСНЕ НА ВСЕМИРНОЙ ВЫСТАВКЕ 1925 ГОДА

«Сюрприз» от Франсуа Перре

Название пасхального яйца от шеф-кондитера отеля Ritz Paris Франсуа Перре неслучайно. Первый сюрприз: фактурная шоколадная скорлупа на поверку оказывается легкой хрустящей меренгой, покрытой мельчайшей какао-крошкой. Внутри — главный секрет: покрытый густым слоем горького шоколада воздушный зефир с начинкой из обжаренных орехов — миндаля, фисташек и лесных орехов, где каждый орешек спрятан в собственную шоколадную скорлупку. Такой вот десерт наоборот. Меренга снаружи, а шоколад внутри. Для любителей подробностей: десерт состоит из горького шоколада на основе 70% какао бобов сорта «Карупано» из Венесуэлы. Высота яйца 15 сантиметров, вес — 400 граммов. Заказать фирменное яйцо можно в концепт-сторе Ritz Paris с 30 марта по 13 апреля. Весной кулинарная школа Ecole Ritz Escoffier запускает серию мастер-классов для начинающих и профессиональных кондитеров по приготовлению фирменных десертов из книги Франсуа Перре, а сейчас он работает над созданием веганских версий своих самых популярных лакомств.



В честь весны

Dom Boutique Hotel устраивает 6 марта вечеринку Spring Music Days. Живая музыка — композиции в исполнении Федора Васильева — и танцы в стиле jazz & blues. А в ресторане отеля готовят праздничное меню.

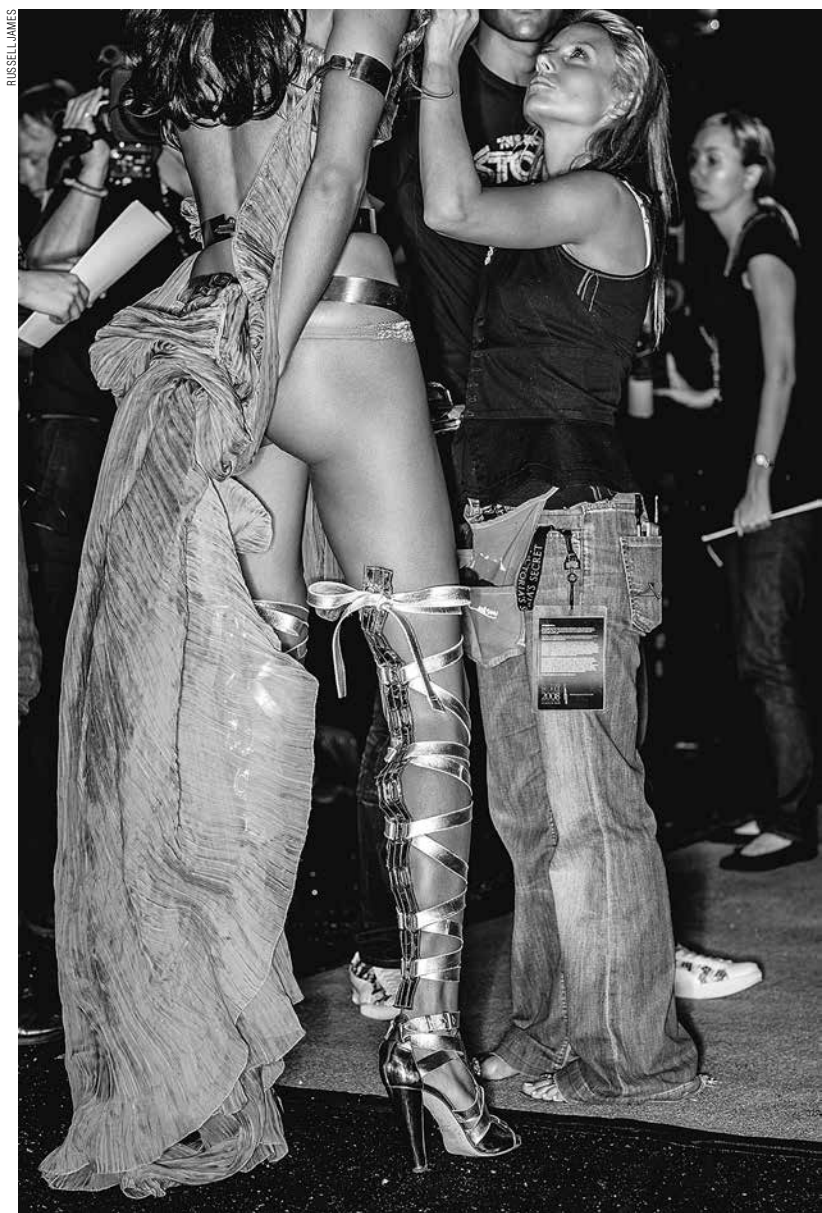
За кулисами *Victoria's Secret*

60 фотографий «женщин для женщин»

Альбина Самойлова |



MIRANDA KERR,
NEW YORK,
2012



MIAMI,
2008

В МУЗЕЕ «Эрарте» открылась выставка «Рассел Джеймс. Десять лет за кулисами Victoria's Secret Fashion Show».

Австралийский фотограф Рассел Джеймс — мэтр современной фотографии, безусловная звезда в мире fashion. Он сотрудничает с журналами Vogue, American Photo, Elle, GQ, Sports Illustrated. Автор известных на весь мир портретов Скарлетт Йоханссон, четы Клинтон, Хэлли Берри и Хью Джекмана. Более десяти лет Джеймс снимал секретный мир закулисы самого знаменитого модного показа женского нижнего белья Victoria's Secret Fashion Show. Его работы, выстав-

ленные в «Эрарте», передают атмосферу бэкстейджа, показывают удивительный и манящий мир, скрытый от глаз зрителей этого грандиозного шоу.

На снимках — топ-модели в роскошном белье Victoria's Secret и в домашних халатах, накинутах поверх Fantasy Bra, украшенных драгоценными камнями. Автор фотографий подчеркивает, что он в первую очередь «фотографировал женщин для женщин» и главная героиня его работ — всегда женщина, для которой созданы все эти предметы роскоши, стоимость которых порой достигает десятков миллионов долларов.



LAIS RIBEIRO,
NEW YORK,
2011



LINDSAY ELLINGSON,
NEW YORK, 2010

«Я не раз сравнивал свой уникальный доступ за кулисы этого потрясающего шоу с работой уборщика в Белом доме,— описывает Рассел Джеймс свой опыт работы на Victoria's Secret Fashion Show.— Я постоянно становлюсь свидетелем невероятных исторических событий. Однако на самом деле это история личных взаимоотношений, наставничества и доверия, на построение которого ушло много лет и которым я очень дорожу. Хотя увиденное мной не передать словами, я надеюсь, что мои фотографии позволят вам составить представление об удивительных людях и почти семейных отношениях, благодаря которым и существует это завораживающее шоу. Я всегда исключительно высоко ценил оказанные мне честь и доверие».

Рассел Джеймс родился в 1962 году в Австралии, свою первую работу он получил в 14 лет, после того как бросил школу и устроился на фабрику по производству мусорных баков. Потом он пробовал себя

в разных профессиях — от дрессировщика собак до офицера полиции. Окончательный выбор он сделал лишь в 1989 году — после знакомства с фотографом Карло Боско. Сегодня Джеймс живет и работает в Нью-Йорке.

Удивительно, но факт: долгое время работы Джеймса оставались незамеченными, пока в 1997 году он не получил предложение снять Тайру Бэнкс для обложки Sports Illustrated. Съемки американской супермодели все изменили: с фотографом начали сотрудничать ведущие модные издания. Джеймс работал со многими знаменитостями и моделями, героинями его впечатляющих фотографий были Алессандро Амбросио, Кэндис Свейнпол, Жизель Бюндхен, Наоми Кэмпбелл, Адриана Лима, Хайди Клум, Анджела Линдвалл, Миранда Керр, Бехати Принслу.

В августе 2007 года Джеймс стал лауреатом престижной премии Hasselblad Masters Award, а в 2009 году занял почетное место рядом с Ирвином Пенном и

Хельмутом Ньютоном в списке художников-резидентов берлинской галереи Camera Work — ведущей мировой площадки, специализирующейся на современной фотографии и винтажной фотоклассике. Серии художественных фоторабот Джеймса выставлялись в То-

кио, Берлине, Стокгольме, Сиднее, Аспене, Лос-Анджелесе и Нью-Йорке. В 2017 году вышел в свет фотоальбом мастера Backstage Secrets на английском и китайском языках.

Выставка в «Эрарте» продлится до 28 июня.



LOS ANGELES,
2006

Осколки колокола «Ювелиры Lacloche» в школе Van Cleef & Arpels

Алексей Тарханов |



ЛАСЛОШЕ.
ЗОЛОТОЙ БРАСЛЕТ,
ЭМАЛЬ, РУБИНЫ.
ВЫПОЛНЕН
В 1938 ГОДУ
МАСТЕРСКОЙ VERGER
ПО ЭСКИЗУ
ЖАКА ЛАСЛОША

ШКОЛА Van Cleef & Arpels открыла выставку, посвященную бывшему соседу по Вандомской площади, знаменитому в 1892–1967 годах ювелирному дому Lacloche. Звонкое имя (la cloche — «колокол») в свое время было всемирно известным, в наше — предано глухому забвению.

Выставку собрала куратор Лоранс Муйфарин, которая давно занимается историей семьи, достойной, по ее словам, приключенческого сериала. Ляклоши начали свой ювелирный промысел на родине, в Бельгии. Затем четыре брата устроились в Париже и Мадриде, обзавелись клиентами и связями, но уже в 1900 году случилась первая беда. Жак Ляклош, один из братьев, по пути из Мадрида в Париж погиб в железнодорожной катастрофе.

Три брата открыли магазин Lacloche в Париже на Рю де ла Пэ, прямо по соседству с братьями Картье, и в Лондоне на Нью-Бонд-стрит. Во время Первой мировой войны этот филиал скупил весь лондонский магазин Карла Фаберже. Ювелир был вынужден расстаться со своими запасами, потому что российское правительство потребовало вернуть деньги на родину.

«Отсюда не только вещи Фаберже, продававшиеся в коробочках Lacloche, — говорит Лоранс Муйфарин, — но и русские мотивы ранних украшений». За примерами недалеко ходить, они открывают нынешнюю выставку. Вдохновленный одним из изданий Фаберже — кружевной браслет из платины и бриллиантов, который

мог превратиться в колье и портсигар из нефрита с платиновой лентой на крышке.

На Всемирной выставке 1925 года, той самой, которая дала рождение стилю ар-деко, братья выставлялись в Гран-Пале наравне с Cartier и Van Cleef & Arpels и получили премии за свои украшения по мотивам басен Лафонтена. Второй удар дом пережил в 1930-х. Lacloche выдержали бурю Великой депрессии, но ухитрились разорить свое предприятие: братья увлеклись игрой, в которой были не так удачливы, как в ювелирном деле. Закончилась все тем, что один из младших Ляклошей присвоил кассу и был пойман за руку.

Однако у брата, погибшего в 1900-м, остался сын, которого тоже звали Жак. Он шаг за шагом спасал предприятие и в 1938 году даже вернул имя J. Lacloche на Вандомскую площадь. Жак Ляклош был также успешен, как когда-то его родственники, и очень смел. К примеру, первым среди ювелиров выпустил собственные духи, которые вышли в 1954 году во флаконе в виде колокола.

Но в 1960-х и он уступил страсти — не к игре, но к современному искусству, вещи столь же азартной и разорительной. В 1967 году он открыл галерею на улице Гренель и стал торговать шедеврами дизайна, выставлял художников, издавать книги. Его сын Франсис, с которым мы пересеклись на выставке, рассказал, что ему удалось спасти книги с эскизами и именами заказчиков — свидетельства прошлых лет для отца уже не имели никакой цены.

ЛАСЛОШЕ.
ПЛАТИНОВАЯ
ЗАКОЛКА, ЖАДЕИТ,
ОНИКС, БРИЛЛИАНТЫ.
ОКОЛО 1925 ГОДА



COURTESY OF OUPHUS AUCTIONEERS, CANADA

Эти книги теперь на почетном месте в экспозиции среди украшений, пришедших из частных коллекций. Тут и работы раннего периода в стиле ар-нуво, и вещи ар-деко, в том числе украсивший афишу браслет (рубины, бриллианты, оникс и платина), выставлявшийся в 1925 году на стенде Lacloche в Гран-Пале. Вещи Жака Ляклоша выделяются храбростью и новизной — куратор не зря назвала этот раздел «Абстракция и модернизм». Это крупные браслеты желтого золота с рубинами, модернистское колье в духе греческой архаики и гордость Лоранс Муйфарин — подвеска в виде золотого пугала-страшилы. Стоило нажать на шляпу персонажа «Волшебника из страны Оз», как человек очень ясно и недвусмысленно показывал свое живейшее к вам расположение.

Не первый раз Van Cleef & Arpels устраивает в своей Школе выставки шедевров

XIX и XX веков, созданных былыми конкурентами. Это позволяет посмотреть заново на истоки славы французских мастеров и немного исправляет несправедливости истории, которая вела на Вандомской площади жестокую селекцию ювелирных домов. Не менее важно и скрытое послание, ясно читающееся на этой выставке. Работа ювелирного дома состоит не только в производстве прекрасных украшений, изобретении новых техник и услаждении вкуса знаменитых клиентов. Ничуть не меньше сил надо вкладывать и в маркетинг, и в человеческие отношения, в сохранение семьи и семейного дела, чтобы однажды жизнь предков не оказалась на помойке. Van Cleef & Arpels в этом смысле отличный пример, а его школа дает важные уроки.

(«Ъ-Стиль Часы», № 2 от 25.02.2020)

Тренды, бренды и люди

Есть ли мода на украшения

Зоя Пашковская |

«У МЕНЯ украли жемчужное ожерелье! — Как оно выглядело? — Как настоящее», — в этих словах, которые приписывают Фаине Раневской, все правда. Если говорить об ожерелье. Визуально отличить искусственный жемчуг от натурального почти невозможно, а тереть и кусать чужие жемчужины было бы странно. Но, как известно, мир синтетических камней и стеклянных стразов не претендует на конкуренцию с истинными драгоценностями с их вечной ценностью. Тем не менее он самодостаточен и популярен.

Есть ли тренды в такой тонкой материи, как украшения? И есть ли в принципе ювелирная мода? Возможно, справедливее говорить о фирменных приемах брендов или отдельных дизайнеров. Вот, например, Виктуар де Кастеллан, креативный директор Dior Joaillerie — ювелирного направления Dior, — любит эффектное многоцветие, это ее фирменный прием. И еще авангардный подход к сочетаниям. Например, в пару к перворазрядному изумруду она ставит малахит, сапфиры сочетает с лазуритом и скромным опалом. И золото в оправках у нее тоже выглядит необычно.

Дом Bulgari недавно и всего один раз представил необыкновенно впечатляющую и наполненную разными смыслами коллекцию высокого ювелирного искусства Jannah. Это первая в истории итальянского ювелирного дома коллаборация с членом правящей королевской семьи Объединенных Арабских Эмиратов: коллекция Jannah создана совместно с шейхой Фатимой Бинт Хазза бен Заид Аль Нахайян. Креативный директор ювелирного дома Bulgari Лючия Сильвестри провела с шейхой Фатимой много часов, слушая ее истории и размышления о будущем. В результате изумруды, бриллианты, жемчуг, рубеллиты, золото соединились в роскошные цветочные гирлянды. Коллекция строится вокруг цветов с пятью лепестками, которые украшают мраморные потолки мечети Шейха Зайда в Абу-Даби. Кстати, цветок, его нежные формы и образы, остается любимым мотивом ювелиров всех времен и народов.



Дизайнеры, создающие украшения не для королевских особ, а для куда более массового рынка, работают в совершенно разных направлениях. Многослойность, обилие камней и стразов, объемные и асимметричные украшения, геометрия, крупные броши и кольца, сочетание желтого или красного золота с платиной, белым золотом или серебром — все это в трендах этого года. Но мода модой, а реалии вносят свои коррективы. «Люди крайне неохотно расстаются с деньгами на украшения», — рассказывает Екатерина Бокучава, основатель и совладелец ювелирной галереи Laboratory. — Еще пять лет назад мы совершенно не удивлялись покупке украшения за миллион рублей, а сегодня радуемся продаже за сто тысяч. Если говорить о стилистических трендах, то на смену массивным украшениям с камнями пришли украшения «тихие», аскетичные, лаконичные. Хотя, скажу честно, большинство людей не следит за тенденциями, а покупает то, что привыкли, что любят, что подходит и что по карману».

ЮВЕЛИРНЫЕ УКРАШЕНИЯ
BVLGARI ИЗ КОЛЛЕКЦИИ JANNAH



Blancpain — лучший друг девушки

Часы Мэрилин Монро

Николай Зубов, Алексей Тарханов |



ИСТОРИЧЕСКИЕ ЧАСЫ BLANCPAIN
COCKTAIL WATCH В ПЛАТИНОВОМ КОРПУСЕ,
УКРАШЕННОМ 73 БРИЛЛИАНТАМИ
С МЕХАНИЧЕСКИМ КАЛИБРОМ FHF 59.
ПРИНАДЛЕЖАВШИЕ МЭРИЛИН МОНРО

НОВЫЕ ЧАСЫ BLANCPAIN
VALENTINE'S DAY 2020

СЫГРАВ роль помешанной на бриллиантах Лорелей Ли в знаменитой комедии «Джентльмены предпочитают блондинок» и обессмертив тем самым фразу «Бриллианты — лучшие друзья девушки», Мэрилин Монро приобрела репутацию обладательницы большой ювелирной коллекции. На самом деле драгоценностей у актрисы было не так уж и много. И одной из них, коктейльным часам Blancpain, в этом году была посвящена выставка, прошедшая в нью-йоркском флагмане марки на Пятой авеню.

Выставка «Бессмертная элегантность», которую открыли Марк Хайек, генеральный директор Blancpain, и Джамби Салтер, президент Authentic Brands Group, владеющей наследием Монро, продемонстрировала многие исторические вещи, принадлежавшие великой актрисе. Платья, книги, канцелярские принадлежности и даже членский билет Гильдии киноактеров. Тем не менее венцом выставки стали платиновые часы в стиле ар-деко, украшенные 73 бриллиантами.

Такие женские модели Blancpain выпускала с 1930-х годов. Они оснащались одним из самых миниатюрных швейцарских калибров FHF 59. Его главным достоинством был размер, главным недостатком — хрупкость. Сохранившиеся

до наших дней механизмы, не имевшие защиты от ударов, страдали, как правило, смещением оси баланса. Тем не менее FHF 59 стоял в часах разных марок и дожил до самой эпохи кварца, когда миниатюризация электронных механизмов позволила им на много лет завоевать почетное место в женских моделях.

Появление FHF 59 в Blancpain связано с женщиной. Бетти Фиштер вместе с Андре Леалем встали в 1933 году во главе марки, переняв ее у Фредерика-Эмиля Бланпа — последнего часовщика в династии. Это объясняет и странную надпись — Rayville Watch Co. 17 Jewels — на выпускаемых в те времена часах. «Равилле» — анаграмма Виллере, места, где находится мануфактура марки. Уже в 1930-х Blancpain, он же Rayville, разработал первые женские часы с автоподзащитой Rolls, а в 1956-м знаменитые Ladybird, в которых стоял самый маленький в то время круглый механизм.

История часов Монро не так проста. Считается, что их подарил актрисе ее третий муж, знаменитый писатель Артур Миллер. Однако есть и другая версия. Ее придерживается Лоуренс Шиллер, фотограф, прославивший Монро, а заодно и самого себя. Сейчас ему 83 года, и он, конечно, был приглашен на открытие выставки в Нью-Йорке, ведь

там выставлялись самые известные его работы.

На приеме, посвященном открытию «Бессмертной элегантности», он и рассказал о том, кто подарил Мэрилин эти часы. «Этот секрет знают очень немногие», — сообщил он. Секрет того, кому принадлежал небольшой дом на Дохени-драйв, в одной из квартир которого жила Монро. По словам Шиллера, владельцем дома был Фрэнк Синатра, а они с Мэрилин Монро были необычайно близки: «Он приглашал ее на озеро Тахо, когда сам там бывал. Приглашал много раз... И я совершенно уверен в том, что если Синатра хотел как-то выразить ей свою благодарность, он вполне мог устроить так, чтобы у нее появились эти часы».

Что, однако, известно совершенно точно, так это то, что после смерти Монро часы на какое-то время исчезли из виду и появились вновь в 2016 году на аукционе Julien's в Лос-Анджелесе. Там их и приобрели представители Blancpain за \$225 тыс., примерно вдвое дороже эстимейта. Теперь часы стали главными героями выставки «Бессмертная элегантность», где они появились в окружении личных вещей Монро, ее фотографий и, разумеется, шедевров Blancpain.

(«Ъ-Стиль Часы», № 2 от 25.02.2020)



НОВЫЕ ЧАСЫ
BLANCPAIN
VALENTINE'S DAY 2020
С МЕХАНИЧЕСКИМ
КАЛИБРОМ 510 В
КОРПУСЕ ИЗ БЕЛОГО
ЗОЛОТА 35 X 16 ММ,
УКРАШЕННОМ
84 БРИЛЛИАНТАМИ,
С ЦИФЕРБЛАТОМ
ИЗ ПЕРЛАМУТРА
И БРИЛЛИАНТАМИ
И РУБИНАМИ

ТЕМАТИЧЕСКИЕ
СТРАНИЦЫ

Коммерсантъ

ЖЕНЩИНЫ В БИЗНЕСЕ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
ЖЕНЩИНЫ В БИЗНЕСЕ



**BUSINESS
GUIDE**

ВСЕ БОЛЬШЕ ЖЕНЩИН В ПЕТЕРБУРГЕ
СТАНОВЯТСЯ УСПЕШНЫМИ
РУКОВОДИТЕЛЯМИ ИЛИ ОТКРЫВАЮТ
СОБСТВЕННЫЙ БИЗНЕС.

ОДНАКО В РОССИИ, ГДЕ ЕЩЕ
СИЛЬНЫ ГЕНДЕРНЫЕ СТЕРЕОТИПЫ,
КОНКУРИРОВАТЬ С МУЖЧИНАМИ —
ЗАДАЧА ДАЛЕКО НЕ ИЗ ЛЕГКИХ.

О ТОМ, КАК ДОСТИЧЬ ПАРИТЕТА
И РАЗГОВАРИВАТЬ НА РАВНЫХ,
РАССКАЖЕТ ПРИЛОЖЕНИЕ
«ЖЕНЩИНЫ В БИЗНЕСЕ».

27 МАРТА
2020

ФОРМАТ — А3.
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ С ГАЗЕТОЙ «КОММЕРСАНТЪ»

РАЗМЕЩЕНИЕ РЕКЛАМЫ В ВЫПУСКЕ

(812) 325-85-96, e-mail: reklama@spb.kommersant.ru

Любовь не в тренде

Как цифровой век меняет привычные представления

Наталья Радулова, Кирилл Журенков |

ОСТАТЬСЯ одиноким в XXI веке почти невозможно. Но сохранять отношения все труднее. И лень. Выход напрашивается: переместить всю любовь, включая День святого Валентина, в онлайн.

Найти себе пару в 2020 году так же легко, как перекинуть деньги с карты на карту или заказать продукты в сервисе «Яндекс.Еда» — доставка произойдет «в течение 5–15 минут» — достаточно установить дейтинговое приложение. И хотя в своем 116-м сонете Шекспир уверяет: «Любовь — не кукла жалкая в руках», социологи, антропологи и сексологи говорят о любви в современном мире, будто это обычный бренд, который просто выходит из моды. Все меньше желающих вступить в брак, все больше разводов, все короче отношения — и все слабее желания над отношениями работать. Социолог Полина Аронсон считает, что даже само это слово — отношения — достаточно новый концепт: «Чем дальше мы отходим от советского периода, тем менее романтические термины люди используют для определения любви. Мы живем в эпоху беспрецедентно свободных связей, когда крепкие привязанности сохранить непросто — может, поэтому и заменяем клятвы невнятными словами и смайликами, стараемся не терять голову от чувств, опираемся только на себя и чуть что сматываем удочки?» «Это отражается появлением в языке большого числа новых терминов, которые описывают отношения без обязательств: one night stand, fuck buddy, friends with benefits, casual dating, hook-up, — отмечает Аронсон. — В современном мире зрелость индивида определяется не способностью привязываться,

а способностью управлять рисками, то есть быстро уходить из ситуаций, не приносящих прибыль, в том числе эмоциональную».

«Ты такая красивая, мой идеал! В каком районе живешь?» — так теперь подкатывают парни в соцсетях. Если девушка живет у метро Новокосино, а он на Кунцевской, то встреча, скорее всего, не состоится — слишком неудобная локация. «Ты район ищешь или любовь?» — обиделась бы, наверное, какая-нибудь комсомолка. Но сейчас подобные признания не значат ничего: утром сообщил, что очарован, а вечером, посмотрев, что с Кунцевской до Новокосино пилить 49 минут с тремя пересадками, кинул в черный список и удалил из списка друзей — и поминай его аватарку.

Справедливости ради, меняются не только дела амурные. Христианство переживает упадок, ради Отечества и друга мало кто готов рисковать, брак уже не единственно возможный сценарий жизни, а проект, который всегда можно закрыть, обязанности мужа и жены, ранее культурно предписанные, теперь неясны — все теперь по-другому. В этом привычно винят миллениалов, взрослых при чересчур быстро развивающихся технологиях: для них, мол, на первом месте стоит самопознание, саморазвитие и индивидуализм, они предпочитают путешествовать, а не жениться, подстраивают карьеру и любовь под свою жизнь, а не наоборот. Но и для совсем юных «снежинок» (так иронично называют представителей поколения Z) на первом месте собственное удовольствие.

Публицист Майкл Снайдер переживает насчет «снежинок», входящих в брачный возраст: «К сожалению, мы вырастили поколение неженков, вечных мальчишек и девочек, которые никогда не станут настоящими мужчинами и женщинами». Эти молодые люди, сколько себя помнят, начинают и заканчивают день со смартфонами в руках, оплачивают с их помощью налоги, парковку, штрафы и коммуналку, подают запросы на выдачу документов, записываются к врачам, вызывают такси, одним касанием пальца оплачивают покупки — и не знают, как



АЛЕКСАНДЕР ЯКОВ



СКОРО ОТНОШЕНИЯ ВМЕСТО

нас будут завязывать автоматические устройства. Если двое роботов договорятся между собой, то людям останется лишь приехать на свидание

может быть иначе. Когда растешь в изобилии товаров и услуг, которые так облегчают жизнь, трудно понять, почему ради отношений-то надо напрягаться? Зачем что-то беречь или восстанавливать, если легче заказать новое?

Это бабушки и дедушки штопали носки, чинили сломанное и ориентировались на лозунги вроде: «Семью надо сохранить» и «Развод — позор», а у современных граждан репродуктивного возраста другие принципы. Они не собираются жертвовать собой или поступаться личным комфортом — это абсурдно.

«В более молодых семьях появляется относительно новая причина разводов — инфантильность или отсутствие обязательств и ответственности за семью», — объясняет Елена Егорова, завлабораторией количественных методов исследования регионального развития Российского экономического университета им. Плеханова. Миллениалы и «снежинки» не выносят того, что усложняет существование: оплату наличными, покупку билетов в кассе, любовь, которая долготерпит, не ищет своего, надеется, все переносит... Зачем вообще что-то переносить в XXI веке, надеяться, долго-

терпеть? Мазохизм какой-то! Надо просто прорабатывать каждую травму с психологом, мыслить позитивно и уходить от «токсичных», неудобных партнеров. Благо интернет и современные гаджеты могут предложить варианты один другого

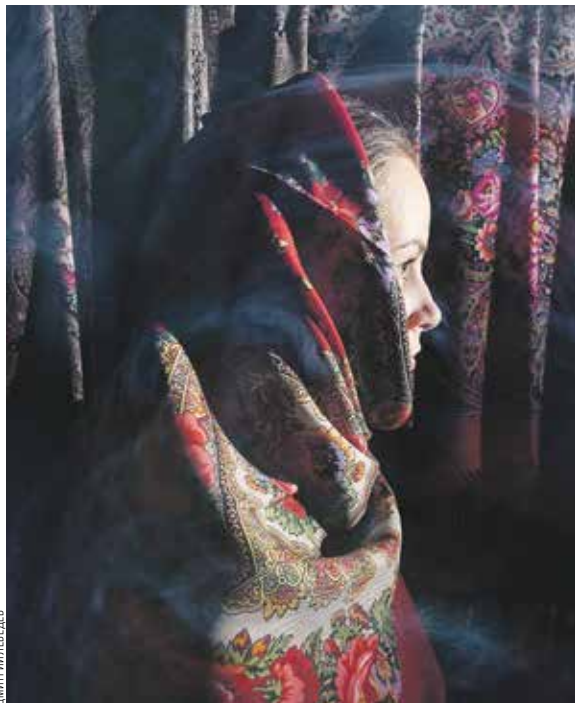
краше: желающих познакомиться в радиусе 500 метров так же много, как и автокаршеринга.

Пару недель назад на Всемирном экономическом форуме в Давосе известный израильский футуролог Юваль Ной Харари сокрушался из-за того, как легко, удобства ради, миллиарды людей нынче соглашаются с информацией алгоритма Google, смотрят то, что им предлагает Netflix, и покупают товары, которые подсовывает Aliexpress: «В недалеком будущем похожие алгоритмы могут выбирать за вас работу или партнера!» Но именно это уже и происходит! И многие, между прочим, находят это полезным, считая, что никакой это не кризис любви, а модернизация. И популярная платформа Fiverr, приложение для фрилансеров и их клиентов, и приложения для знакомств построены на одном принципе — отбор производится по методу индивидуального подбора, мэтчинга. А программисты уже создали и выложили на портале GitHub алгоритм, который способен мэтчиться за хозяина. Достаточно познакомиться робота со своими предпочтениями, и он будет не только подбирать подходящие анкеты, но и общаться, флиртовать, декламировать сонеты и соблазнять.

Так что скоро отношения вместо нас будут завязывать автоматические устройства. Если двое роботов договорятся между собой, то людям останется лишь приехать на свидание. Впрочем, даже это уже не обязательно. Поговорить можно, находясь хоть на разных континентах — как и заняться сексом. Для этого надо приобрести интерактивные устройства вроде Kiroo — наборы для секса на расстоянии, загрузить специальные приложения и подключиться к Wi-Fi. (Если помимо таких игрушек есть еще тактильный костюм и VR-очки, получится и вовсе «полное погружение».) А если вдруг отношения не сложатся, есть масса программ, которые помогут справиться с хандрой. Например, «Woebot: Your Self-Care Expert» — бот-психолог, который обсудит все наболевшие вопросы и настроит на позитивное мышление. После этого можно снова переключаться на онлайн-приложения, которые не позволят скучать и уж тем более — провести День святого Валентина в одиночестве...

(«Огонек», № 5 от 10.02.2020)





ДМИТРИЙ ТИШЕВ

И тепло, и в розах «Огонек» побывал на родине павловопосадского платка

Наталья Радулова |

В ЭТОМ году павловопосадскому платку исполняется 225 лет. «Огонек» посмотрел, как сейчас производят национальный символ России.

Сушильщица. Так называется должность 60-летней Ирины Давыдовой, она с помощью деревянной палочки ловко, слоями укладывает на тележку выходящую из печатной машины шерстяную ленту, которую потом разрежут на платки. «Надо смотреть, чтоб рисунок лег ровно в трафарет», — объясняет она, — чтоб пушинка нигде не прилипла и не отпечаталась... Глаз да глаз! И так с утра до вечера, уже и не помню который год... И буду работать еще сколько смогу. Платки — это на всю жизнь, пока та, с косой, не придет».

Каждую смену седые волосы сушильщицы Давыдовой приобретают разный оттенок: то синий, то красный, в зависимости от грунта партии. Одно радует: краски экологически чистые. Шерсть здесь используется тоже натуральная, из Новой Зеландии и Австралии — в России меринских овец почти нет.

Во времена СССР специально для нужд Павловского Посада закупили как-то две отары белых австралийских мериносов и поселили их на Кавказе. Но там за овечками не уследили — местные бараны попортили дорожную породу. Выявлять виновных не стали — началась перестройка, фабрика оказалась на грани закрытия, не до того было. Потом, когда заново наладили производство, сырье снова стали закупать за границей. «Шерсть у нас австралийская, краски — немецкие, — вводит в курс дела сушильщица, — станки — итальянские, компьютеры — китайские. Только руки — из России».

Так оно примерно всегда и было. Павловские шали вообще задумывались как копия индийских, кашмирских, китайских и турецких. Но русские руки не удержались — так переделали заморскую продукцию, что и духу чужого не осталось. Как со старинной японской игрушкой получилось — был грустный старичок, а вышла яркая и жизнерадостная матрешка. Была роспись по керамике голландских мастеров, а получилась чисто русская гжель. Вот и павловские платки наряду с матрешкой, гжелью,

палехскими шкатулками и жостовскими подносами стали национальным символом России. А еще точнее, символом русской женщины. «У меня несколько платков, — признается Ирина Давыдова. — Под настроение надеваю. Иногда думаю: ну, надоели, видеть их не могу! Но потом достанешь из шкафа, на плечи накинешь, в зеркало глянешь — а красиво!»

«Портянка и есть портянка»

В этом году павловопосадским платкам исполняется 225 лет. Маленькую кустарную фабрику — ткацкую светелку — в селе Павлово организовал в 1795 году Иван Лабзин. У предприимчивого крестьянина поначалу трудилась дюжина вольнонаемных работников, и изделия их были так себе — «средней руки» да «плохой доброты». Это потом платки и шали уже города Павловский Посад расцветут яркими розами, засияют на картинах Кустодиева, Репина, Васнецова, станут известны на весь мир, а производство разрастется до самой большой в России мануфактуры. Зато выпуск продукции никогда уже не остановится: ни во время Отечественной войны 1812 года, ни в революцию, ни в Гражданскую, даже в 1990-е хоть и с большим трудом, но устоит дело Ивана.

«А у нас место удобное, — объясняет помощник гендиректора Павловопосадской платочной мануфактуры Евгений Обухов. — Рядом реки Ока, Клязьма, дороги на Москву, Нижний Новгород, Вологду, Астрахань. До самых крупных ярмарок нам всегда удобно было добираться». К середине XIX века ткацкий промысел охватил здесь всю округу: почти все городское население было занято на фабрике, а деревенские ткачи работали на дому. В 1896 году на промышленной выставке фабрика получила высшую награду: право изображать государственный герб на вывесках и этикетках. Но все же своего пика производство достигло в советское время, когда в месяц выпускалось более полутора миллионов погонных метров платков и шалей — столько теперь здесь производят за целый год.

В 1937-м на Всемирной выставке в Париже павловопосадские шали получили

высшую награду: Гран-при и восхищенные отзывы «Это — цветущий сад!», в 1939-м на выставке в Нью-Йорке журналисты писали, что розы на русских платках словно светятся разными оттенками, в 1956 году на Всемирной выставке золотую медаль получил шаль «Роза и рябина», будет невероятный успех и в 1961 году на выставке в Дамаске, и специальный приз в Лейпциге в 1969 году...

В 1990-е фабрика едва не закрылась: не было денег не то что зарплату выплачивать, а и просто обогревать большие помещения, ждали, когда трубы начнут лопаться. Но нашлись, к счастью, инвесторы, а теперь уже и государство помогает: для производства, в которых 50% продукции составляют изделия народных художественных промыслов, предусмотрены

льготы — поддержка из федерального бюджета, налоговые послабления: отмена налога на землю, уменьшение налога на прибыль на 4% и налога на имущество на 50%. Кроме того, через госсубсидии предприятие может компенсировать часть затрат на рекламу — у Павловопосадской платочной мануфактуры почти две сотни фирменных магазинов по всей России.

Теперь уже в Турции и Китае активно подделывают павловопосадские платки. Сувенирные лавочки, интернет-магазины, весь рынок «Садовод», даже крупные сети вроде Wildberries забиты «левым Посадом». Привлечь фальсификаторов к ответственности трудно: они и не утверждают, что их продукция изготовлена в Павловском Посаде, обычно пишут



ДМИТРИЙ ТИШЕВ



на этикетках что-то вроде «Платок с павловопосадским мотивом», «Шаль в павловопосадском стиле», «Палантин с узорами Павловского Посада» — не подкопаешься. Они также остерегаются полностью копировать оригинальные рисунки наших художников: берут кусок одного эскиза, соединяют его на компьютере с другим, меняют цвета — и вперед. Так «морозные узоры» могут запросто оказаться окрашенными в коричневый цвет, и зима станет осенью — с тюльпанами. Даже именуют себя эти дельцы хитро: если настоящие платки производит Павловопосадская платочная мануфактура, то те, кто ей подражает, выбирают очень похожие названия, вроде Платочная мануфактура России.

Отличить подделки можно по нескольким признакам: в одном из углов павловопосадского платка обязательно стоит эмблема — роза в ромбе; на этикетке указано имя художника; размеры оригинальных платков четко регламентированы и «не круглые»: 72х72 сантиметра, 89х89, 110х110, 125х125, 146х146, 148х148. Изделия 100х100 сантиметров мануфактура не выпускает. А главное, не производит изделия из синтетики, только из натуральных материалов — шерсти, шелка и хлопка. Турки и китайцы заявляют, что состав их теплых платков — шерсть (80%) и вискоза (20%), но на самом деле там почти всегда один полиэстер. «Портянка и есть портянка, — возмущаются продавцы в фирменном магазине, который находится почти у самых ворот

мануфактуры. — А наша шаль никогда не будет содержать синтетику! И бахромы ейная — из чистого шелка!»

«Если руки в покое — что-то не то»

Бахромщицы — так называют, кажется, еще со времен Ивана Лабзина женщин, которые «обвязывают» шелковой бахромой самые дорогие, самые большие шерстяные шали. Делают так только в России и только вручную — ни одна современная вязальная машина не может завязать столько мелких узелков, выплетая из них орнамент, похожий на соты пчел. Если вязать быстро-быстро, то на шаль уйдет часа два, а стоит такая кропотливая работа 130 рублей. «Клеточки должны быть одинаковыми по размеру, симметричными по отношению друг к другу, — объясняет бахромщица Надежда Татошкина. — Как ни старайся, а больше пяти-шести платков в день не обвяжешь. И то если ты этим хотя бы лет тридцать уже занимаешься, руку набил». Руку набивают с детства — раньше от фабрики по деревням то телега, то машина ездил, развозила бахромщицам работу. Теперь за шальями приезжают лично.

Надежда еще и гладильщицей числится, поэтому частенько обвязывает шали прямо на фабрике, когда другой работы нет. «Мама моя вязала, бабушка, прабабушка... Да у нас в деревне все этим занимались, дети, старики, даже мужчины. Идешь вечером по улице — у каждого дома соседи группками сидят, работают,

разговаривают. Шутки, смех!» Сейчас Надежде помогает ее 80-летняя мама, она даже обижается, если дочь не привозит работу на дом. «У нас это в крови, — смеется бахромщица. — Мы без платков не можем. Если руки в покое — что-то не то».

Но обвязка — это уже финальный этап. До этого из шерсти ткнут полотно, здесь же, на фабрике. Полотна получаются желтоватые — белая овечья шерсть в природе имеет слегка кремовый оттенок, поэтому их отбеливают, промывают и «заваривают» в специальных растворах, чтобы предотвратить усадку и заломы. Потом на ткань наносят рисунок. Раиса Лачина, начальник отделочного производства, этим занимается с 1965 года: «Качество теперь, конечно, лучше стало — меньше ошибок, все машины делают. А я застала еще те времена, когда мастера рисунок набивали на ткань деревянными резными формами: «манерами» и «цветками». «Манерами» наносили контур и узор, а «цветками» — оттенки. Обмакивали формы в краску, накладывали на платок, натянутый на раму, «набивали» сверху кулаком или чугунным молотком, чтобы краска лучше пропитывала ткань, — и так десятки, а то и сотни раз, ведь каждый цвет и контур требовал отдельной доски». Изготовить форму на величину всего платка не получалось — такую в руках не удержишь, поэтому рисунок разбивали на части, от 4 до 24 в больших шальях со сложным узором. Над каждым павловопосадским платком работали двое мастеров, каждый набивал узор в своем углу.

Теперь все это делают печатные машины. «Раньше от партии к партии цвет гулял,— колорист Ольга Пырскова, которая трудится на предприятии с 1979 года, тоже не нарадуется современному оборудованию.— Мы ковшиками в бочки вливали краску, размешивали веслами. Тут недолил, там перелил! А сейчас нажимаешь кнопки — и машина сама капает краски сколько надо, до грамма. Поэтому в современных платках больше цветных оттенков, модных сближенных тонов».

Отпечатанная ткань должна пройти процесс «зреления» в специальной камере, наполненной горячим паром, так краска лучше проникает в волокна. После этого платочные ленты снова промывают и сушат на специальной машине. И только потом их разрезают на отдельные платки, отутюживают, а самые большие шерстяные шали вручную украшают бахромой.

Шали с шелковой бахромой считают самыми дорогими — от 4 тысяч. Их востро покупают на выставках — мало какая женщина способна удержаться, когда посадскую шаль разворачивают перед ней «во весь размах».

Шали любят в Туркменистане и Таджикистане, где «русский платок» считается необходимым элементом приданого невесты. Иран и Афганистан предпочитают орнамент, Узбекистану подавай цветы. «Раньше Украина тоже хорошо покупала,— вспоминает Евгений Обухов.— Особенно восточная, близкая к нам по менталитету. Но в последние годы сильно просела у них покупательная способность, почти до нуля». А вот в России любовь к платкам растет, правда, предпочтение цветовой гаммы зависит от региона: на юге нашей страны любят все яркое, сочное, а на севере выбирают более темные оттенки.

Даже скандинавы в последнее время увеличивают число заказов. «У них ведь не производят шерстяные платки с набивным цветочным рисунком,— поясняет Евгений.— Да что там! Нигде в мире не производят. Цветные платки уважают итальянцы, французы — но шелковые! Шерстяные платки носят в северных странах, и арабы их любят, но у них же они однотонные, блеклые какие-то. А чтобы и тепло, и в розах — такое только в России!»

Хотя какие уж диковинные розы в Павловском Посаде, где не самый подходящий для цветоводства климат? Розы здесь можно увидеть разве что — спасибо платку! — на гербе города да на фабричных

эскизах. Но уж на рисунках художники всегда старались сделать фирменные розы и георгины объемными, выпуклыми, без всяких там 3D — такой цветок «в руку охота взять».

«Чтоб паровоз остановился»

«Платок должен быть таким, чтоб паровоз остановился!» Так когда-то описывала павловопосадский эталон Злата Ольшевская, которая в 1959 году со своими работами завоевала Большую золотую медаль на Всемирной выставке в Брюсселе. Художница, наверное, наиболее точно выразила мечту всех простых русских женщин. Никогда особо хорошо они не одевались — ну что там у них было? Женский зипун, душегрейка, жилетка? У тех, кто победнее, — засаленный полушубок, тулуп, ватник. Но если наступал праздник, из сундука доставался волшебный, яркий платок, подарок родителей или мужа.

Когда-то многоцветные шали и платки с ткаными узорами были доступны только богатым купчихам или дворянкам, но благодаря новой технологии набивного рисунка такие изделия стали стоить значительно дешевле и получили широкое распространение. У самой бедной девушки хоть один платочек на воскресенье, с цветочками и кистями, но был. Он покрывал все заплатки, всю серость одежды, лиц, скудное хозяйство, всю тяжелую женскую судьбу покрывал... Как Есенин писал о Руси: «Не твоя ли шаль с каймою зеленеет на ветру».

Павловопосадские платки — это, конечно, не только цветы и зелень листьев. Изначально местные мастера действительно пытались создавать восточные шали с элементами в виде «боба», «огурца», «опахала», с кашмирскими узорами — эти орнаменты, сильно переработанные, переосмысленные по-своему, уже считаются отечественной классикой. Лабзинские шали из-за удобства набивки стали квадратными в отличие от прямоугольных восточных. А главное — наши изделия почти сразу отличались насыщенными, но очень чистыми и нежными тонами, да и узором наши художники заполняли всю поверхность ткани щедро и разнообразно. Именно это и создавало, как теперь отмечают эксперты, «мажорное настроение, отвечающее русскому народному вкусу». Такой уж у нас вкус — никакого минора. По крайней мере, когда дело касается платка...

Сотрудники фабрики шутят, что все они — около шестисот человек, обслуживают восемь художников. Художники — главные. И каждые два месяца они должны сдавать на утверждение по одному эскизу. Откуда берут идеи? Да из жизни! Вот, например, когда-то здесь работала Екатерина Регунова, свой эскиз она назвала в честь новорожденной внучки. Теперь Майе Регуновой за сорок, она много лет отработала в отделе сбыта, а «многоцветная шаль 148x148 см из уплотненной шерстяной ткани с шелковой бахромой „Майя“» до сих популярна у покупателей.

Елена Литвинова сине-голубую шаль «Сибирская красавица» создала в честь родины своей мамы. А другая работа — «Город роз» — это Донецк, где она родилась: «Во времена СССР там по девять роз приходилось на каждого жителя! На клумбах, во всех палисадниках — белые, розовые, красные с переходом в оранжевые... В память моего папы будет платок. Он умер там в 2013 году, еще до войны».

Наталья Белокур себя в творчестве не сдерживает: «Я на Дону родилась, где небо синее, заборы — ярко-зеленые, арбузы и раки — красные. Неужто я буду писать что-то нежненькое, дожди и туманы?»

В этой мастерской создан и платок «Лабзинский» — в честь того самого основателя фабрики. В нем есть все: и розы, и

огурцы, и орнамент из стилизованных растительных элементов. Иван Лабзин обомлел бы, если б увидел такую красоту: поначалу на фабрике использовали всего несколько цветов, больше при набивке деревянными резными формами нанести не получалось, теперь же благодаря современным технологиям в одном платке может быть хоть двадцать оттенков, лишь бы сочетались.

Платочная мода тоже меняется: в середине XX века были популярны белые платочки с цветами, а сейчас их покупают значительно реже. В 1970-е требовали розу «в два раза больше натуральной», теперь же предпочитают более реалистичные варианты. «Современным женщинам нравится сближенная цветовая гамма,— говорит главный художник.— Без контраста». И все же есть изделия, которые нравятся всем и всегда. Эксперты называют их «в крестьянском вкусе». А вкус этот воистину может не меняться столетиями, и наряды переходят от матери к дочери. До сих пор активно заказывают и ярко-красную знаменитую «Подкову» с рисунком 1890-х годов, и «Молитву», воссозданную по эскизу начала XX века, и многоцветные «Белые розы» с шелковой бахромой как были популярны почти весь прошлый век, так до сих пор не увядают.

«Непреходящая красота, созданная гением народа» — так в книгах пишут искусствоведы о павловопосадских платках. И в общем-то они правы. Производство наладила одна крестьянская династия, основы рисунка заложила другая династия местных крестьян-рисовальщиков. Поэтому-то «по своему художественно-образному решению изделия соответствовали народному пониманию красоты». А чему еще они должны были соответствовать? Рисовальщики изображали то, что им самим нравилось: красные — значит красивые — розы, ветки малины, цветущую яблоню, хмель с длинными стеблями, анютины глазки, букеты и гирлянды всех цветов полевых. Фабриканты размещали все это на широком, как родные просторы, полотне. А бахромщицы оплетали эту благодать медовыми сотами. Вот и получался русский рай. Вечное счастье на плечах женщины.

(«Огонек», № 4 от 03.02.2020)



ДМИТРИЙ ПЕЗДЕВ

«ПЛАТОК ДОЛЖЕН БЫТЬ ТАКИМ, чтоб паровоз остановился!» Так когда-то описывала павловопосадский эталон Злата Ольшевская, которая в 1959 году со своими работами завоевала Большую золотую медаль на Всемирной выставке в Брюсселе



Новые силы

Методы превентивного омоложения

Лилия Беляева |



АНАТОЛИЙ ЖДАНОВ

ДЕТОКС крови, очищение межклеточной жидкости, персональные витамины, растяжение фасций и подводный anti age фитнес — будущее за ageless образом жизни.

Глубокий детокс

Геронтологи считают, что мы должны жить до 120 лет — именно такой ресурс имеют все системы нашего организма. Но нездоровым образом жизни мы сводим этот заложенный природой резерв к минимуму намного быстрее, наживая множество болезней, которые ухудшают качество жизни и укорачивают ее. А ведь хочется пребывать в активном состоянии и бодром духе вместо того, что вести неравный бой с недугами.

Еще в 1965 году профессор Юрий Маркович Левин создал первое в истории СССР anti age направление — эндоэкологическое очищение организма. О детоксах уже сказано слишком много: их считали панацеей, затем критиковали и даже называли вредным вторжением в идеальную систему самоочищения организма человека. Суть эндоэкологической реабилитации в более глубоком детоксе — не пищевом, а межклеточном. Мы знаем: наши клетки должны постоянно получать питание, а отработанные продукты жизнедеятельности и токсины должны из них эффективно выводиться и удаляться из организма. Больше 100 лет назад Мечников писал, что, когда нарушается баланс поступления веществ в клетки и удаления их оттуда, включается стадия ускоренного старения, а стремительный индустриальный прогресс и постоянное ухудшение состояния окружающей среды еще активнее загоняют нас в этот процесс «антимолодости».

Где же в организме могут скапливаться токсины, которые нам угрожают? В лимфе находится около 3% токсических веществ, в кровеносном русле — до 7%, примерно 7% — в самих клетках, и основная масса — 83% — сосредоточена в межклеточной жидкости.

Все, что мы выпили, съели, вдохнули или втерли с кремами в кожу, попадает в

кровь и достигает клеток. Но все вещества клетки усвоить не могут, потому что это смертельно опасно — здесь могут быть яды, вирусы, бактерии. Это могут быть и полезные вещества, которые оказались не в том месте, не в то время, не в том количестве. Даже витамины и минералы, поступившие в неумеренных объемах, своей массой начинают затруднять потоки жидкости и нарушать обмен веществ в межклеточном пространстве.

На каком-то этапе детоксикационная функция лимфатической системы может выключиться совсем. Клетки оказываются не только в окружении токсинов, они перестают получать достаточное количество питания. Вначале никакого дискомфорта мы не чувствуем, но когда этих клеток становится слишком много, нам становится плохо. Мы диагностируем это как хроническую усталость, в лучшем случае идем к врачу. Который приступает к лечению: прописывает таблетку. Но нужно понимать, что ни одна таблетка ничего не лечит. Любое химическое лекарственное средство — яд для организма. Таблетка просто облегчает жизнь, изменяя наше ощущение, но устранить причину болезни она не в состоянии.

А вот что говорит по этому поводу доктор Вячеслав Милов, заведующий отделением ЭРЛ. «Сегодня мы применяем метод эндоэкологического очищения на базе подмосковного санатория «Виктория». Пациента ждут обследования: компьютерная экспресс-диагностика «Медискрин», иридодиагностика — распознавание нарушений в работе органов и систем на основе исследования радужной оболочки глаз, УЗИ органов малого таза, биохимический анализ крови. Далее лечащий врач назначает растительные препараты для уменьшения интоксикации, дренажа печени и ее детоксикации, особый питьевой режим и процедуры. Очищение кишечника, лимфостимулирующий электрофорез, ингаляции, жемчужные ванны, массаж, спелеотерапия, водорослевые обертывания, кедровая бочка. Дыхательная гимнастика по Стрельниковой, спектральная фототерапия, скандинавская ходьба, плавание и сауна. Питание — это отсутствие мяса, соли, сахара, большое количество овощей: сырых, запеченных, отваренных, тушеных, рыбные блюда, фруктовые и овощные соки и смузи, функциональная вода, зеленый чай».

Очищение крови

Гемокоррекция, серьезная медицинская процедура, широко применяемая реаниматологами и врачами онкологами, для реабилитации больных, перенесших химиотерапию, сегодня показана практически любому жителю большого города. Воздух, которым мы дышим, консервированные продукты, которые едим, и лечение антибиотиками засоряют организм, а продукты распада этих веществ попадают в кровь, что приводит к различным заболеваниям. «Наступило время, когда пациенты понимают важность профилактических методов», — констатирует Олег Владимирович Зеликов, врач-трансфузиолог ФКЦ ВМТ ФМБА России. — Такое осознанное отношение к своему здоровью позволяет качественно продлить жизнь и быть социально и личностно активным во второй

половине жизни. Очищение крови, или гемокоррекция, — один из реально работающих доступных методов. Физическая активность, правильное питание и своевременная диагностика здоровья действительно меняют уровень жизни. Но синдром хронической усталости, бессонница, апатия, хронические заболевания и частые ОРВИ, грипп и банальные простуды не придают жизни красок.

Методы эфферентной (выводящей) терапии — прямое удаление ядовитых веществ и продуктов обмена из внутренней среды, крови. Основным методом является плазмаферез — процедура механической фильтрации крови путем разделения ее на фракции, направленная на удаление из крови токсинов. Гемосорбция — еще один метод очистки крови, при котором удаляемые вещества остаются на гемосорбенте. Эти методы мы дополняем облучением крови ультрафиолетовыми или лазерными лучами для получения дополнительного иммуностимулирующего и противовоспалительного эффектов. Хороший лечебный эффект дает озон: он распадается на атомарный кислород, который окисляет микроорганизмы, токсины, стимулирует обмен веществ, улучшает питание тканей, оказывает бактерицидное и системно-восстанавливающее действие. Какой метод предпочтительнее? Выбор лучше доверить врачу. Например, у нас в кабинете гемокоррекции ФКЦ ВМТ ФМБА России проведено более 4 тыс. процедур гемокоррекции с положительным клиническим эффектом».

(«Ъ-Стиль Anti Age», № 65
от 17.12.2019)

Музеям нужна молодежь

А молодежи — музеи. Как их соединить?

Елена Федотова |

ЕЩЕ НЕДАВНО интеллигентному, образованному родителю трудно было себе представить, что конкуренцию всемирно известным музеям составят различные девайсы: стоит только нажать кнопку — и весь мир перед тобой.

Поколение Z, первое сформировавшееся под влиянием соцсетей и гаджетов, традиционные экспозиции не вдохновляют — об этом говорят различные исследования, констатирующие спад интереса школьников и студентов к академическим музеям. И поэтому сегодня, чтобы составить конкуренцию инфотейнменту, музеям приходится искать новые маркетинговые приемы и придумывать инновационные программы для привлечения молодой аудитории. Международный проект «Музей 15/24» создан как раз для этого.

«Динамично развивающийся международный проект „Музей 15/24“ является частью нидерландской образовательной программы Creative Twinning. Идея этого проекта абсолютно новая, и вот уже второй год Эрмитаж работает над различными его направлениями. За это время разработаны новые методы привлечения в жизнь музея — и не только нашего — молодежи возраста 15–24 лет», — говорит директор Государственного Эрмитажа Михаил Пиотровский.

В масштабной комплексной программе принимают участие фонд «Эрмитаж Амстердам», петербургский фонд «Эрмитаж XXI век», «Аутсайдер Арт Музей» (Нидерланды) — с голландской стороны в программу включились десять музеев.

Надо сказать, что нидерландские музеи активно работают с детьми и молодежью, причем нередко используют весьма любопытные и непривычные в наших реалиях практики. Например, в залах музея Маурицхейс (Mauritshuis) в Гааге знакомство подростков с живописью проходит под современную музыку, а в музее Стеделейк (Stedelijk Museum) уже 12 лет работает проект Blikopeners. Бликпенеры — ими стали уже больше сотни человек за все время работы проекта — это юные жители Амстердама из разных социальных слоев, которые по-настоящему увлеклись искусством и стремятся пробудить энтузиазм в своих сверстниках. После определенной подготовки в музее они водят экскурсии для молодых посетите-



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ



ЕВГЕНИЙ ПЛАВЧЕНКО



ЕВГЕНИЙ ПЛАВЧЕНКО



ЕВГЕНИЙ ПЛАВЧЕНКО



ЕВГЕНИЙ ПЛАВЧЕНКО



ЕВГЕНИЙ ПЛАВЧЕНКО



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

лей — это больше похоже на свободные дискуссии, не ограниченные никакими рамками; они активны в социальных сетях, снимают сюжеты о культуре по всему миру. Близкопенеры смотрят на искусство с новой точки зрения и делятся своими идеями о программах и выставках, организуют в музее туры, семинары и мероприятия. А в школьном центре «Эрмитаж Амстердам» дети из младших классов занимаются ручным творчеством: например, в дни выставки Juwelen!, посвященной драгоценностям русского двора, они делали свои фантастические «сокровища» из папье-маше, фольги, текстиля...

Кроме привлечения посетителей нового поколения, проект «Музей 15/24» призван решить ряд просветительских и научных задач — всего в нем семь основных блоков, рассчитанных не только на потенциальную аудиторию. «Методическую программу по работе с молодыми людьми для специалистов разрабатывает Молодежный центр Эрмитажа, — рассказывает Михаил Пиотровский. — В Амстердаме готовится к публикации электронная онлайн-платформа, которая объединит различные образовательные программы. Помимо этого, у нас существует Международный молодежный консультативный совет, в который входит российская и голландская молодежь».

Фонд «Эрмитаж XXI век» готовит информационные материалы для специалистов — они будут переданы в библиотеки вузов и музеев в России и за рубежом для популяризации результатов проекта.

Спроси его как

Ответ на вопрос, как привлечь молодежь в музей, проще всего искать у самой потенциальной аудитории. К ней и обратились. У Эрмитажа есть Международный консультативный совет, куда входят представители крупнейших учреждений культуры и искусства всего мира. В рамках проекта «15/24» создан Международный молодежный консультативный совет. В него входят 11 человек из Нидерландов и 10 из России — молодые люди в возрасте от 15 до 24 лет. Они оценивают те методики и те практики, которые предлагаются как инновационные, и предлагают свои решения.

«Одним из самых основных направлений в проекте „15/24“ является работа Молодежного консультативного совета, — говорит Кателейн Бурс, директор выставочного центра «Эрмитаж Амстердам». — Они — наши советники, мы, взрослые руководители проекта, выступаем в нем не только учителями, но и учениками, потому что у ребят присутствует свой, свежий, открытый взгляд на искусство и на то, как искусство может быть представлено в традиционном музее в современных реалиях. Эта совместная работа уникальна и очень полезна для нас — опытных музейщиков, потому что из нее мы можем почерпнуть новые знания — насколько музей привлекателен для молодой аудитории? Как смотрят искусство подростки и молодежь? В этом, с моей точки зрения, и есть суть проекта „15/24“».

«И в России, и в Голландии участники проекта отбирали молодых людей, — говорит председатель правления



фонда «Эрмитаж XXI век» Зорина Мыскова. — Среди них школьники и студенты разных специализаций, разных социальных групп, разных увлечений. Некоторые ребята уже имеют образовательный опыт в Эрмитаже или в проекте „Эрмитаж Амстердам“. Есть такие, которые могут быть полезны проекту своими особыми знаниями и интересами — студенты-психологи, философы, социологи».

Эти молодые люди оценивают в первую очередь новые проектные методики и практики Государственного Эрмитажа. Их приглашают, например, на открытия выставок современного искусства, а после знакомства с экспозицией они предлагают, как ее представить молодежной аудитории.

«Этот орган постепенно набирает силы и формирует общественное мнение в среде сверстников, — говорит Михаил Пиотровский. — Например, ребята при поддержке наших научных сотрудников разрабатывают темы для печатных изданий, которые им же и будет интересно читать».

Разделять или соединять

В рамках проекта «Музей 15/24» фонд «Эрмитаж XXI век» совместно с Высшей школой экономики решил провести социологическое исследование, которое покажет его эффективность.

«Вообще, этот проект — для создания новых музейных практик, — признается Зорина Мыскова. — Задача еще и в том, чтобы быть в курсе современных тенденций молодежных коммуникаций: могут ли ребята разных возрастных и социальных групп, разного образовательного уровня взаимодействовать между собой в одной команде. До сих пор большинство музейных программ было условно разделено по возрасту: школьники разделены по классам, студенты — по курсам. Мы хотим узнать, может ли молодежь эффективно коммуницировать вне зависимости от социального положения, образования и возраста, решать совместные задачи, и на примере музея как самой комфортной и социально безопасной среды показать, как это в принципе работает».

Что будет

С начала проекта до его окончания в ноябре 2020 года запланировано более 200 мероприятий (лекции, семинары, выставки).

Партнером естественнонаучного блока проекта «Музей 15/24» стали Санкт-Петербургский государственный университет (на базе коллекций университета), партнером выставочной программы — ГУМ RedLine и Московская международная биеннале современного искусства, а также фонд культурных инициатив «Спарта» с выставочным проектом «Мера Хаоса», который только что открылся в Санкт-Петербурге, и дальше будет показан в Новосибирске и других российских городах. В январе 2020 года проект обсудили на конференции VIII Московской международной биеннале современного искусства.

Кроме того, специалисты Государственного Эрмитажа по современному искусству разработают специальные программы («Музей без гаджетов», «Трогать», «Старое и современное»), а в Молодежном центре с ноября 2019 года проводятся лекции, семинары и дискуссии о новых и традиционных музейных практиках.

Читать интересно

В сотрудничестве с художниками, кураторами, музейными критиками и другими специалистами на базе Государственного Эрмитажа создается открытая библиотека для свободного посещения молодыми людьми. В нее войдут книги о современном искусстве, как сказал Михаил Пиотровский, «особенно интересные молодым читателям»: издания различной тематики (от скетчбуков до исторических монографий), в том числе созданные ведущими авторами и иллюстраторами специально для проекта.

«Кураторы закупают две тысячи книг по современному искусству на английском и русском языках, создается специальная площадка для этой библиотеки в Главном Штабе, — рассказывает Зорина Мыскова. — Будут разные форматы для чтения, цифровые в том числе. Коллекция инсталляций, например, видеомате-

риалы по современному искусству. Кроме того, будет издано несколько книг для молодых людей. Это будут книги инновационного формата: скетчбуки, комиксы. Мы пытались проанализировать, какие жанры предпочитают наша молодежь. Выяснили, что нет никакого определяющего жанра — огромное разнообразие».

Особые потребности

Особое внимание в проекте уделено новым практикам музейной работы с молодыми людьми с ограниченными возможностями (в музее их называют людьми «с особыми потребностями»). Для Эрмитажа это не первый опыт: музей реализует проект «На кончиках пальцев» (для слепых и слабовидящих детей), сотрудничает с центром «Антон тут рядом» (помощь молодым людям с аутизмом), проводит экскурсии для глухих и незрячих людей.

Специально для блока «Социальная инклюзия» проекта «Музей 15/24» нидерландские специалисты выставочного центра «Эрмитаж Амстердам» и «Аутсайдер Арт Музея» разработали программу визуального стратегического мышления и обсуждают с российскими музейными специалистами, арт-терапевтами и работниками социальных учреждений общие методики работы с молодыми людьми с ментальными нарушениями.

Курсы лекций уже прослушали сотрудники Регионального центра аутизма, Ассоциации родителей детей-инвалидов ГАООРДИ, НКО «Родительский мост», Центр социальной реабилитации Петродского и Адмиралтейского районов.

«Для нас очень важно, чтобы музей был открытым для всех желающих приобщиться к мировой художественной культуре, и молодежная аудитория представляет особый интерес, — резюмирует Михаил Пиотровский. — Те инновационные программы, которые сейчас создаются в Эрмитаже, являются важной платформой для выстраивания диалога между музеем и молодежью, а такой новый модный проект, как „Музей 15/24“, в первую очередь должен стать необходимым и самым молодым людям».

Путешествие принцессы Фике

Что брали с собой в дорогу аристократы

Альбина Самойлова



МУЗЕЙ-ЗАПОВЕДНИК «ЦАРСКОЕ СЕЛО»

БУДУЩАЯ Екатерина II пришла в Россию, когда ей было всего 14 лет. Зимой 1744 года немецкая принцесса Августа София Фредерика Ангальт-Цербстская — дома ее звали Фике — проехала в карете 2525 верст из Цербста до Москвы. Она путешествовала вместе с матерью и небольшой свитой: фрейлиной, камер-юнкером, четырьмя горничными, камердинером, лакеями и поваром. Дорога проходила через Померанию, Пруссию, Курляндию и заняла 43 дня.

Музей-заповедник «Царское Село» открыл новую экспозицию в здании Дежурной конюшни — она предваряет выставку придворных экипажей из собрания музея и приурочена к 275-летней годовщине приезда в Россию будущей императрицы Екатерины II. Цель этой поездки была исторической: бракосочетание с наследником русского престола великим князем Петром Федоровичем — двоюродным братом невесты, будущим императором Петром III.



МУЗЕЙ-ЗАПОВЕДНИК «ЦАРСКОЕ СЕЛО»

«Это путешествие, действительно опасное для женщин, особенно в настоящее время, не страшит меня, — писала Иоганна Елизавета Ангальт-Цербстская, мать будущей императрицы, прусскому королю Фридриху II. — Я решилась и,

твердо убежденная, что все это делается по воле Провидения, я уповаю, что Провидение же поможет мне преодолеть опасные затруднения, на которые многие не отважились бы». Путешествие, тем не менее, оказалось опасным и сложным: хо-

лод, плохие дороги, ночевки в карете и на неустроенных постоялых дворах, нападение разбойников...

«Мы создали яркую иллюстрацию важного в контексте истории Царского Села путешествия. Его маршрут и детали изложены в письмах матери принцессы и в личных мемуарах императрицы Екатерины II. Абсолютно логично, что рассказ о приезде в Россию теперь предваряет постоянную экспозицию „Придворный экипаж“. На ней среди прочих представлены и личные кареты Екатерины Великой», — говорит хранитель коллекции карет ГМЗ «Царское Село» Ирина Бредихина.

В художественном оформлении выставки — цитаты из обширной переписки матери принцессы и личных мемуаров Екатерины II, работы художников XVIII века — портреты действующих лиц этой истории, изображения городов, событий и дорожных сцен, а также вещи, которые брали с собой путешественники той эпохи. Например, французский и русский несесеры, чайник и чашка (мастерские Гуанчжоу), табакерки, книги, дорожный сундук.

Туфельки великой княжны, фотография и визитная карточка



МУЗЕЙ-ЗАПОВЕДНИК «ЦАРСКОЕ СЕЛО»

Эти предметы музей-заповедник «Царское Село» приобрел на торгах парижского аукционного дома Eric Caufon. Среди последних приобретений также книга из библиотеки императрицы Марии Федоровны, супруги Павла I, с ее суперэкслибрисом. Внутри туфелек великой княжны Марии Николаевны — тисненая золотая марка поставщика Императорского двора обувного магазина Henry Weiss (он находился на Невском проспекте, 56, где сейчас Елисеевский магазин и Театр комедии им. Акимова) и двуглавый орел. Доказательством того, что эти туфельки принадлежали именно великой княжне Марии, стала фотография великих княжон Татьяны и Марии и приложенная визитка Mrs. A. H. Makleod (миссис Алистер Маклеод) с надписью на английском: «Shoes worn by H.I.H. the Grand Duchess Marie Nicholovna of Russia. 1902». Миссис Маклеод (урожденная Грей Игер) была сестрой Маргарет Игер (1863–1936) — ирландской няни императорских дочерей с 1898 по 1904 год. «Обувь дочерей Николая II до сих пор была представлена в нашей коллекции одной парой туфель великой княжны Анастасии Николаевны — музей приобрел ее в 2014 году. В собрании Государственного Эрмитажа есть несколько пар туфель девочек периода их младенчества», — комментирует хранитель коллекции женского костюма ГМЗ «Царское Село» Екатерина Поцелуева. Туфли, фотография и визитная карточка будут

в экспозиции Александровского дворца после завершения его реставрации. В коллекцию «Редкая книга» музей приобрел книгу из библиотеки императрицы Марии Федоровны, супруги Павла I. Обтянутые в красный сафьян, украшенные золотым тиснением, с золотым обрезом, книги Павла I и Марии Федоровны имели свои книжные знаки. У Павла I — золототисненая латинская литера «P» в орнаментальном овале или вензель из двух переплетенных «PP». У Марии Федоровны тоже было два суперэкслибриса: один с изображением двуглавого орла с тремя щитами (вюртембергский, российский и голштинский гербы), другой был идентичен первому, но голштинский герб в нем отсутствовал. Личная библиотека Павла I и часть книг Марии Федоровны, по распоряжению Николая I, с 1829 года хранились в статусе мемориальной библиотеки в особых шкафах Александровского дворца. Из этих шкафов «ничто не должно было выходить» и смешиваться с остальной библиотекой. С той поры установилась традиция сохранять в Александровском дворце книжные собрания умерших императоров в неизменном виде как мемориальные — эта традиция поддерживалась до 1917 года. После революции многие экземпляры мемориальной коллекции были распроданы, оставшиеся тома перемещены в Павловский дворец.

ПЕТЕРБУРГСКИЙ СТИЛЬ: КОГДА ПРОСТРАНСТВО ОПРЕДЕЛЯЕТ ДИЗАЙН

Это происходит неосознанно: заходя в помещение, мы погружаемся в его атмосферу. Свет, формы, обстановка — все это «рисует» образ пространства на уровне эмоционального восприятия. Поэтому так важна работа дизайнера. Именно он является дирижером чувств, которые вызывает объект.

Алена Светлица известна не только как дизайнер, но и как арт-дилер, организатор выставок и художественных проектов, основательница студии Artspaceburo. Ей уже много лет удается претворять в жизнь свои интересные идеи в оформлении интерьеров, которые можно смело определить как «петербургский стиль». Это не имперский шик и не модный модерн, это — интеллигентное и в то же время современное оформление квартир, ресторанов и офисов.

— Алена, как складывался ваш путь в сфере дизайна интерьеров?

— Мне очень повезло с учителями. Любовь к людям и к жизни мне досталась от родителей, в художественном училище им. Рериха я освоила необходимые навыки, развивая художественный вкус. Второе образование у меня техническое, оно дало знания по материаловедению, научило разбираться в инженерных проблемах.

В работе с архитектором Михаилом Плеховым я узнала о технической составляющей дизайна уже на практике. Также мне повезло сотрудничать со знаменитым Андреем Дмитриевым, с которым, пожалуй, и произошло мое становление как дизайнера. Именно он определил составляющие петербургского стиля. С большим багажом опыта я приобрела особый взгляд, важный в дизайне: видеть и проявлять идеи в интерьере, замечать личность, стоящую за ними, и потребности людей.

— Петербургский стиль — это адаптация старого к реалиям сегодняшнего дня?

— Отнюдь — это не старые приемы на новый лад, не стилизация, не реставрация в чистом виде. Петербургский стиль — элегантный и ла-

коничный, деликатный и без лишней строгости. Конечно, он основан на элементах эпохи расцвета Российской империи, и это подчеркивается в деталях декора. Но все же это современное прочтение: тут нет места подчеркнутой помпезности, лубку, стилизации или музеефикации.

Петербургский стиль прекрасно демонстрирует то, что дизайн создается не ради дизайна. Эклектичность такого подхода позволяет нашему бюро смешивать приемы, соединять подходы и методы. Все же мы создаем пространства для жизни — в современных условиях и для современников. Я уверена, что такой фьюжн можно привнести традиции и стиль, сохраняя их. Мы сохраняем лучшее и приспосабливаем это для жизни сегодня.

— Но все же это больше строгое настроение интерьера?

— Петербургский стиль не имеет пока четкого определения и описания, в нем много особенностей, которые и создают это направление в дизайне. И, конечно, он вовсе не отменяет возможности ярких акцентов в интерьере. Контекст остается определяющим всегда и везде. Интерьер — отражение мысли человека как результат превращения из не-

осязаемое в нечто материальное. Так производится поиск гармонии с миром. В таком случае петербургский стиль универсален: в нем соединяются традиции и новаторство. В таком пространстве раскрываются живость интеллекта и страсть открытий.

— Кому подходит петербургский стиль в дизайне?

— Людям, ценящим и любящим себя и окружающих, с высокими требованиями, со сформированным вкусом. Для тех, кто может найти проявления гармонии жизни в окружающем пространстве. Петербургский стиль — для людей рефлексирующих, в чем-то даже меланхоличных, кто не боится немного «затормозить» время и просто насладиться тем, что окружает тебя здесь и сейчас. Думаю, это умение очень характерно для жителей Северной столицы.

На создание дизайна влияет буквально все: от клиента я должна получить не просто пожелания, но и облечь его мысли в формы, которые бы отражали его профессиональную принадлежность, подчеркивали хобби, отдавали дань привычкам заказчика, его любимым формам отдыха. Поэтому все проекты студии уникальны — каждый был создан в конкретных условиях для конкретного клиента. Как человек и пространство вокруг него напрямую соотносятся, так и время и стиль жизни влияют одно на другое.

— Такой стиль может быть воспроизведен только в старом доме?

— Знаете, сегодня все больше запросов на проекты в дореволюционных домах. Я очень рада возможности вдохнуть в такие квартиры новую жизнь. Дизайнер в таком случае выступает автором не просто уюта и эстетики, но и красивых и функциональных решений выстраивания пространства. Проекты в старом фонде требуют комплексного подхода, который базируется не только



на эстетическом восприятии, но и на понимании технических аспектов. Для проектов Artspaceburo это самая интересная и сложная работа: когда нужен полный комплекс услуг — от создания инженерного проекта коммуникаций до подбора предметов искусства для интерьера, сохраняя при этом петербургский дух. Авторский надзор тоже очень важен, чтобы строители на этапе ремонта не просто следовали проекту, но и понимали общий замысел, правильно подбирали материалы, прокладывали инженерные коммуникации в соответствии с техническими нормами.

Я уверена, что дизайнер не может быть теоретиком. Например, сама я живу в квартире с петербургским стилем и, без лишней скромности, горжусь этим. Я сама разрабатывала проект своей квартиры, — на Казанской улице, 2, в доме Кохендерфера. Я формировала образ жилища — такого, где комфортно жить моей семье, воодушевляясь каждый день потрясающим видом из окна: купол Казанского собора и канал Грибоедова.

— Как вы определяете для себя дизайн?

— Наполненность вашего дизайна — это история, которая вложена в идею, мысли и их воплощение. Это структуризация идей для вашего комфорта. Для меня очень важно, когда стиль встречается с комфортом, вы чувствуете спокойствие. Это особенно важно для жилых помещений. Если мы говорим об офисе, то его концепция строится на всей стратегии компании, транслируя ее. При этом проработанный дизайн всегда незаметен, потому что все на своих местах, все гармонично, то есть устроено все так, что и не скажешь, как могло бы быть иначе.

ART
SPACE
BURO

<http://artspaceburo.com/>



Фантазии грядущего Волшебно-конфетный мир провокаций

Зоя Пашковская |

21 МАРТА галерея Anna Nova при поддержке галереи bitforms (Нью-Йорк) открывает первую в России персональную выставку американского художника Джонатана Монагана «След, оставленный будущим».

Художник озабочен опасно стирающимися границами между естественным и искусственным, глобальным распространением систем слежения и критикует культуру «больших брендов». «Мои работы могут восприниматься как терапия неопределенного будущего. В обществе нарастает обеспокоенность проблемами экологии и технологической зависимости, и мне хочется повысить уровень критической осведомленности зрителей, привлекая их внимание к этим темам, — заявляет Джонатан Монаган. — Я призываю их подумать, каким будет будущее, если мы продолжим двигаться по уже заданной траектории корпоратизации, чрезмерного потребления и цифровой зависимости. Я также хочу разобраться, что в нашей человеческой природе позволило нам прийти к такому трудному и нестабильному положению».

На выставке будет представлена трехканальная инсталляция «Прямоиком из бездны» — 19-минутное видео, интерпретирующее библейские сюжеты об Апокалипсисе. Традиционные образы агнца с семью рогами и семью глазами и четырех всадников предстают как чудовища нашего времени, увешанные камерами наблюдения, снаряжением для подавления толпы и бытовой электроникой.

Монаган работает и с цифровыми технологиями: при помощи 3D-печати и компьютерного фрезерования он создает скульптуры из различных материалов: пластика, мрамора и золота. В галерее можно будет увидеть новые авторские принты и настенные наклейки с изображением устрашающих форм, собранных из дизайнерских тканей и разных технических устройств. Одни и те же образы, темы и формы в его произведениях появляются одновременно в физическом и виртуальном воплощении.



ГАЛЕРЕЯ ANNA NOVA



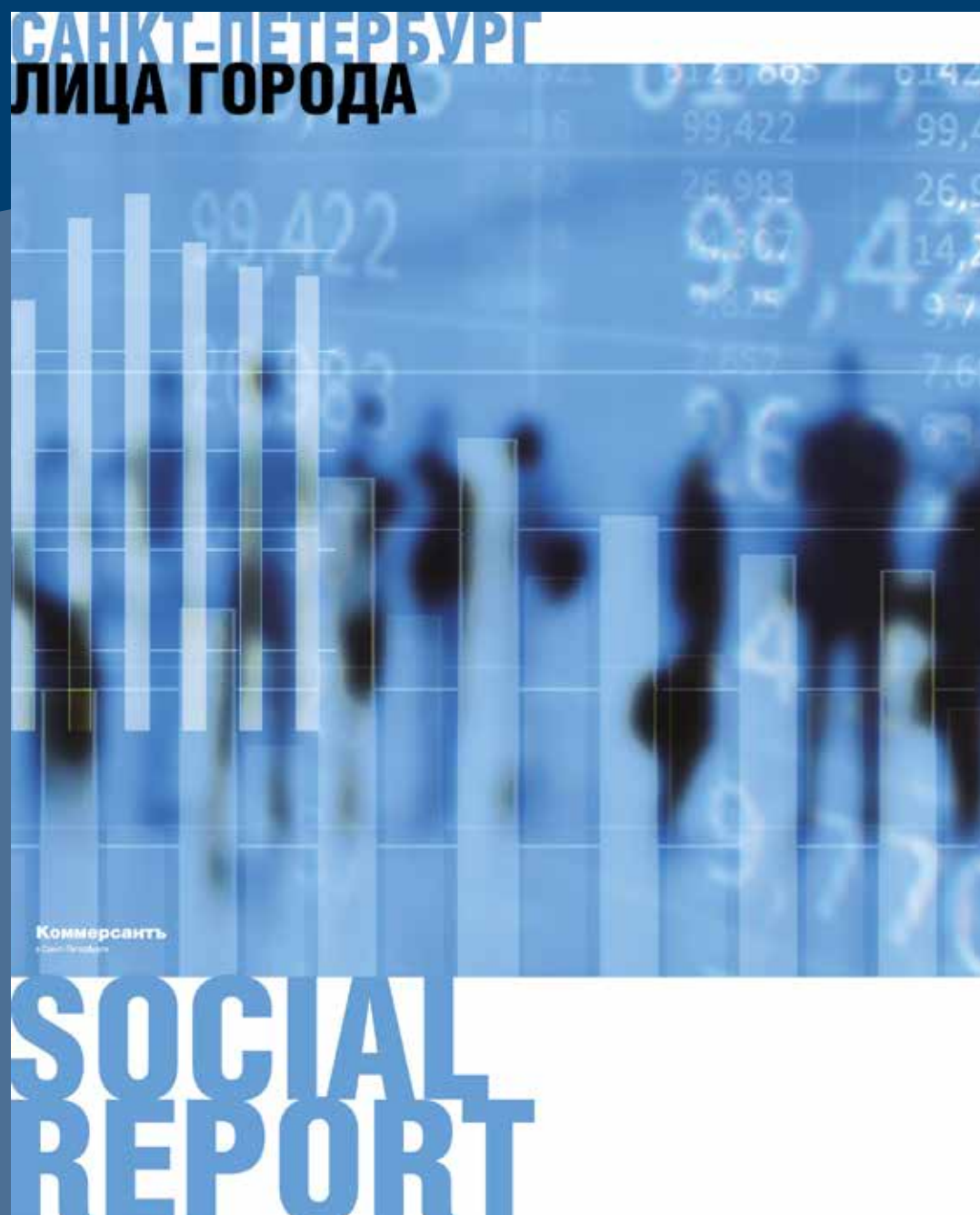
ГАЛЕРЕЯ ANNA NOVA

ТЕМАТИЧЕСКИЕ
СТРАНИЦЫ

Коммерсантъ

ЕЖЕГОДНЫЙ
ПРОЕКТ
СЕРИИ
ПРИЛОЖЕНИЙ
SOCIAL REPORT —
«ЛИЦА ГОРОДА».
САМЫЕ
ОТКРЫТЫЕ
ПЕТЕРБУРГСКИЕ
РУКОВОДИТЕЛИ.

Имена и фотографии
самых цитируемых
лиц города
будут представлены
на страницах
приложения
в сопровождении
справочной
информации.



30 АПРЕЛЯ 2020 ГОДА

ФОРМАТ — А3.
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ С ГАЗЕТОЙ «КОММЕРСАНТЪ»

РАЗМЕЩЕНИЕ РЕКЛАМЫ В ВЫПУСКЕ
(812) 325-85-96, e-mail: reklama@spb.kommersant.ru

Пора брать Казань

Столица Татарстана становится интересным маршрутом для искушенных петербуржцев

Елена Федотова |



ПЕРВОЕ, что стоит сделать в Казани, — это прогуляться по Кремлевской набережной. Берег реки Казанки сегодня — это променада в духе Ривьеры: широкие аллеи, причудливые зеленые скульптуры на газонах, арт-объекты, рестораны, террасы с видом на воду. Благоустройство набережной началось в 2015 году силами частных инвесторов и будет продолжаться в дальнейшем.

Променада оригинально зонирован. На Аллее искусств — беседка для «живой» музыки и выставок, уличная библиотека по принципу бук-кроссинга. На Аллее семьи — смешные скамеечки, качели, игры на асфальте, детская библиотека. Молодежная аллея предлагает сыграть в настольные шахматы, шашки, твистер или морской бой. Между пешеходными дорожками — дорога с разметкой для катания на велосипедах, роликовых коньках, самокатах (все это можно здесь же взять напрокат), по ней же ходит экскурсионный паровозик. Жизнь на «казанской ривьере» не затихает ни в будни, ни в праздники. Здесь работают аттракционы и воркаут-площадка, регулярно проводятся концерты, дискотеки, мастер-классы по танцам и рисованию, соревнования и флешмобы.



КРЕМЛЕВСКАЯ НАБЕРЕЖНАЯ

По ресторанам

В новое пространство набережной отлично вписались кафе и рестораны: вместе с точками стритфуда их более десятка — настоящий гастрономический пул. Все заведения решены в единой архитектурной стилистике — это небольшие здания с плоскими кровлями-террасами. Благодаря светло-бежевой цветовой гамме и однотипности фасадов они не режут глаз, создавая вместе с преображенным ландшафтом набережной единый архитектурный ансамбль. И это не может не радовать истинных петербуржцев! Зато стильные интерьеры и концепции кухни делают эти рестораны совершенно разными внутри (хотя планировка внутреннего пространства всех заведений имеет только два варианта).

Конечно, стоит зайти в «Чирэм» — ресторан татарской кухни, для петербуржцев это все-таки экзотика. В переводе с татарского «чирэм» — «молодая весенняя трава», а слоган заведения — «Весна татарской кухни». Интерьер оформлен в деревенском стиле: серые стены и пол, много растений, деревянные столы, люстра из 300 чугунных горшков, посуда с национальными орнаментами. В меню — национальные татарские блюда с непростыми названиями: катлама (рулет из цыпленка с черносливом), каклаган каз (вяленый гусь), тутырма (домашняя колбаса из говядины и гречки), казылык (сыровяленая конина со специями), сыер койрыклары (говяжьи хвосты с бульоном). Жаркое здесь называется томаланган ит, а телятина с картофелем — кыздырма. Выпечка

— эчпочмак, кыстыбый, элеш — сочетает в основном тесто, картофель и мясо. Интересно, что чай по-татарски обязательно подают с «наполнителем» — вместе с тонкими ленточками фруктовой пастилы, черносливом и урюком.

Локация на набережной не могла не навеять рестораторам фантазий о дальних странах, безбрежных водных просторах и морских деликатесах. Ресторан «ПИРС» находится прямо у воды; в интерьере преобладают сине-бело-голубые оттенки, в декоре — ракушки и морские звезды, в меню — морские и речные обитатели. У входа в ресторан — аквариум с живыми мидиями и устрицами. В списке холодных закусок — тартар из лосося или тунца с горчичным соусом и хрустящими тостами (из говядины, впрочем, тоже





КУРОРТ «СВИЯЖСКИЕ ХОЛМЫ»

есть), севиче из гребешка под имбирным соусом, карпаччо из тигровых креветок и лосося, рыбные и мясные сеты. На первое — буйабес или крем-суп из фенхеля с креветками, на горячее — крабовые котлеты и спагетти аль-помодорро. По вечерам здесь зажигают свечи и небольшие лампы со стеклянными абажурами, так что, можно сказать, это — ресторан «для двоих».

В интерьере итальянского ресторана La Famiglia — домашние предметы обихода, полки с кухонной утварью и посудой, круглые столы для большой семьи, цветы в горшках, деревья в кадках, лимоны и связки перцев. Список хитов семейного ресторана возглавляют, конечно, паста собственного производства и пицца из дровяной печи. Ее тут более десяти видов: от «Маргариты» и «Пепперони» до «авторских» с белыми грибами и телятиной; с ростбифом и куриной грудкой; с прошутто и страчателлой. А еще здесь есть большая клетка с парой симпатичных кроликов и аквариум с черепашками — их, как нетрудно угадать, назвали Леонардо, Донателло, Микеланджело и Рафаэль.

Курорт не за горами

Всего в получасе езды от города, в природной зоне Свияжского заповедника, расположен город-курорт «Свияжские холмы», где можно в любое время года не только вдохнуть свежего воздуха и увидеть слияние трех рек (Сулицы, Свияги и Волги), но и заняться активным отдыхом. В зимний сезон — четыре горнолыжные трассы, каток, трасса для беговых лыж, две сноутюбинговые трассы и сноу-парк для начинающих райдеров. В летнее время — 18-луночное гольф-поле (самое крупное в Поволжье) с естественными перепадами высот до 50 метров. В комплексе проводятся спортивные соревнования и для любителей, и для профессионалов. Посетителей с каждым годом все больше, и в нынешнем году к четырем гостиницам и пяти поселкам с альпийскими домами в стиле шале добавился новый пятизвездочный бутик-отель на 18 номеров. Дизайн отеля и его архитектура вызывают ассоциации со швейцарскими Альпами, хотя просторностью номеров этот отель может поспорить с альпийской горной компактностью. Совокупный номерной фонд курорта позволяет расселить 1200 человек одновременно.

Деревья и бумага

Авиакомпания AirFrance начала сокращать использование бытового пластика на борту самолетов. А это 210 млн одноразовых пластиковых изделий! Они заменяются альтернативными вариантами. Вместо 100 млн пластиковых стаканчиков в обиход входят бумажные, а 25 млн пластиковых палочек для перемешивания заменят деревянными. Кстати, AirFrance не использует пластиковые соломинки с 2015 года, а это значит, что на борту авиалайнеров используется на 1,3 млн меньше пластиковых из-

делий. 85 млн пластиковых столовых приборов заменяют предметы, изготовленные и упакованные с использованием биоматериала. А еще авиакомпания поощряет путешественников участвовать в озеленении планеты в рамках программы Trip and Tree. При покупке билета на сайте можно сделать пожертвование любой суммы для финансирования одного из восьми проектов посадки деревьев на четырех континентах. За полгода собрано 7550 пожертвований и посажено 100 тыс. деревьев.



ЕВГЕНИЙ ПАВЛЕНКО

Зеленые проекты

Британский лоукостер EasyJet станет первой в мире углеродно нейтральной авиакомпанией, сообщает CNN. Компания будет компенсировать выбросы от всех своих самолетов за счет инвестиций в экологические проекты, например, в высадку лесов. По данным CNN, в течение этого года EasyJet вложит \$32,4 млн, компенсируя каждую метрическую тонну выброшенных парниковых газов. В компании считают, что развитие зеленых проектов позволит полностью нивелировать влияние углекислого газа, который выбросили самолеты EasyJet, на атмосферу Земли. Руководство авиаперевозчика отмечает, что компенсация — временная мера, она позволит снизить вред для экологии до появления самолетов с низкими выбросами. А вот экологи считают, что попытки корпорации стать углеродно нейтральной — скорее маркетинговый ход. В 2020 году подобную акцию собирается провести и British Airways. За перевозку пассажиров по внутренним рейсам авиакомпания будет выделять деньги на зеленые проекты, а всем пассажирам международных рейсов расскажет о способах благотворительности в экологических проектах.

Плед из пластика

Авиакомпания Emirates предлагает своим пассажирам пледы, сделанные из переработанного пластика. «Теперь на некоторых рейсах вы можете особенно уютно устроиться на кресле за просмотром любимого фильма — укрывшись мягким флисовым одеялом из экологичного материала. Прежде чем очутиться на ваших креслах и согреть вас своим теплом, эти одеяла пережили немало приключений. Все они были изготовлены из тончайшей инновационной пряжи по технологии ecoTHREAD™: на производство каждого пошло 28 пластиковых бутылок объемом 400 мл», — сообщает авиакомпания.

«Марчеллис»: еще больше Италии

После кардинальной реновации открылся ресторан «Марчеллис» на Невском. Прежде всего изменился интерьер — над ним работало архитектурное бюро «Заря» во главе с Романом Захаровым. Основной задачей было сохранить уютную атмосферу, как в настоящих спагеттериях, и в то же время сделать интерьер более современным и запоминающимся. В нем сочетаются «теплые» природные элементы из дерева с «холодными» — из металла и стекла. Появились — в духе трендов современного дизайна — параметрический потолок и фактурные стены из бетона. А самой яркой новинкой стали порталы с оригинальной майоликой, расписанной типично итальянскими мотивами.



Philibert: курс на Францию

В ресторане французской кухни Philibert обновилось меню. Новый шеф-повар Юрий Дедов уважает французскую кухню и отлично в ней разбирается, так что акцент сделан именно на этой гастрономической традиции. За основу взяли известные блюда Франции, но привнесли в них «авторскую нотку».

«Мы решили не предлагать уже давно известное, а придумать что-то нетривиальное и вкусное, чтобы удивить самых искушенных гостей», — говорит шеф-повар. — Постарались не забыть о морских обитателях — устрицах и гребешках, ведь их так любят во Франции. Много внимания уделили десертам».

На закуску шеф советует гастрономическую мясную тарелку шаркутери: свиной окорок, сырокопченая утиная грудка, салями, паштет из печени кролика, рийет из баранины с багетом и луковым мармеладом. На первое — суп парментье из жареного картофеля с фуа-гра. В качестве основного блюда — филе палтуса на пару с соусом

берблан, виноградом и артишоками; морские гребешки с гратеном из цуккини и апельсиновым соусом или кассероль из телячьих щечек в стиле «беф бургиньон». А на десерт — дуэт крем-брюле с лаймовым и кофейным вкусами или хрустящий мильфей с кремом, фруктами и сахарной пудрой. Впрочем, выбор за гостем — в меню много позиций. Каждый день — круассаны и свежий хлеб, французское вино и аперитивы. Есть деловые обеды и предложения для тех, кто соблюдает пост.

«Мы используем, в том числе, фермерские продукты: парное мясо, яйца, сливки и сливочное масло, овощи и зелень», — говорит Юрий Дедов. — Ведь в основе французской кухни — свежесть и качество, локальные продукты».

В ближайших планах — создание дегустационных сетов, чтобы гости могли попробовать сразу несколько новых блюд за один вечер, проведение тематических ужинов, общение с шеф-поваром и сомелье.

Японская еда в Chou Do

Компания «Буше» открыла на Загородном проспекте флагманскую ramenную Chou Do с гедза-баром. Каждый прием пищи японца включает обычно от пяти блюд — несколько видов закусок, мяса, рыбы, чтобы разнообразить питание и получить разные вкусы. Поэтому в меню есть раздел с закусками, салатами, «доны» (блюда на рисе), пара новых рамен и восемь видов гедза самых неожиданных сочетаний и форм. Эти «пельмени» готовят особым образом, одновременно пропаривая и обжаривая. «В любой японской раменной или закусочной всегда готовят гедза как дополнение к первому блюду, так как японцы очень ценят разнообразие», — объясняет Кадзу Кидзима, бренд-шеф Chou Do. — Мы будем готовить гедза с рыбой, в формате рулета, традиционные со свининой и другие. Гость сможет выбрать разные соусы: стандартный на основе



АБУРА СОБА С РОСТБИФОМ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

соевого с добавлением кокосовой стружки, кисло-сладкий, понзу, лимонный, мисо-соус». Здесь подают наборы из трех видов стартеров — наполнение гость выбирает сам: дайкон с беконом, салат с перемолотыми бобами сои, маринованный в мисо-пасте сыр, овощные стики, битые огурцы, овощи с грибами с мисо или грибы шимиджи с сельдереем. Также готовят интересные закуски, например, сыр камамбер маринуют в мисо 48 часов и подают с черносливом. Хиты меню — креветки в чесночном соусе и традиционный японский омлет с рыбным бульоном хондаши и водорослями нори. Что касается рамен, то есть и оригинальный вариант — например, абура соба (рамен без бульона) с ростбифом из мраморной говядины. Для него мясо маринуют при 57 градусах в сувиде и подают с сырым желтком.

WHERE TO EAT Russia: Петербург в начале списка

В Москве в конференц-зале Grand Ballroom прошла первая церемония вручения наград лауреатам национальной ресторанной премии WHERE TO EAT Russia.

Организаторы премии привлекли к голосованию 500 экспертов — профессионалов из ресторанного сообщества страны — шеф-поваров, сомелье, рестораторов, руководителей профильных министерств, отельеров, виноторговцев, кавистов, виноделов и гастрономических журналистов. Всего в лонг-лист вошло 861 заведение — именно столько ресторанов, гастробаров, тратторий и кафе со всей России было в общей сложности упомянуто экспертами в листах для голосования.

В минувшем году премия WHERE TO EAT составила отдельные топ-листы для пяти регионов страны — Санкт-Петербурга, Москвы, Юга России, Урала и Татарстана. И кроме уже привычных городов, в единый рейтинг вошли еще представители Якутска и Барнаула, Красноярска и Владивостока, Новосибирска и Самары, Ижевска и Пятигорска, Воронежа и Южно-Сахалинска, Архангельска и Владикавказа, Калининграда и Иркутска, Омска и Перми, а также многих других городов Российской Федерации.

«Мы сделали то, что никто никогда не делал в нашей стране. Впервые в истории России мы сделали всероссийский национальный рейтинг... сделали русский Michelin. Я вас всех поздравляю, он пришел, мы его ждали», — сказала продюсер национальной ресторанной премии WHERE TO EAT Russia Ирина Тиусонина во время торжественной церемонии.



Десятку лучших ресторанов России возглавил ресторан братьев Березуцких Twins Garden (Москва). Иван и Сергей в качестве награды за первое место получили переходящий трофей — раритетный серебряный кубок.

На втором месте общероссийского рейтинга — московский ресторан White Rabbit Владимира Мухина. Третья позиция — у ресторана Birch из Петербурга, который удержал лидерство в нашем городе и в рамках общероссийского рейтинга. Далее в рейтинге — Harvest (Санкт-Петербург), «Горыныч» (Москва), CoCoSo (Санкт-Петербург), Bourgeois Bohemians (Санкт-Петербург), Selfie (Москва), краснодарский ресторан «Угли-Угли», замыкает

десятку Lucky Izakaya из Москвы.

По традиции были награждены и лауреаты специальных номинаций. Шеф-поваром года стал Владимир Мухин (White Rabbit Family). В номинации «Сомелье года» победил Евгений Шамов из Beef Zavod (Санкт-Петербург), партнер — Bolla. Кроме того, в ходе церемонии были отмечены победители первого в истории страны эногастрономического конкурса Roulet Chef Challenge, проходившего под эгидой WHERE TO EAT. Самые яркие работы продемонстрировали Юлия Иванова (Санкт-Петербург, «Астория»), Алексей Павлов (Сочи, Barceloneta) и Анна Федяй (Москва, Ovo by Carlo Cracco).

ПОДТЯЖКА ЛИЦА БЕЗ ХИРУРГИИ. ОБЗОР МЕТОДИК



ГОЛУБЕВА Марина Сергеевна — главный врач GMTCLINIC на Петроградской, врач-косметолог, дерматолог, специализируется на комплексных антивозрастных программах.

Современная косметология меняется в сторону деликатного поддержания красоты и молодости, в тренде натуральные лица без явных признаков вмешательства. Наряду с эффективностью и безопасностью косметологических процедур важным для пациентов

является и отсутствие видимого периода реабилитации.

Передовым методом безоперационного лифтинга, совершившим настоящий прорыв в косметологии последнего десятилетия, является безоперационный ультразвуковой **SMAS-лифтинг Ultherapy**. Это современная процедура подтяжки лица, проводится она один раз в 1-1,5 года. Реабилитации нет, можно в день процедуры отправиться на важное мероприятие. Эффект выражается в глубоком и стойком лифтинге: подтягиваются овал лица, подчелюстная область, периорбитальная зона — взгляд становится более открытым. Процедура эффективна и безопасна при выполнении ее опытным врачом на оригинальном аппарате с УЗ-визуализацией. Протоколы подбираются индивидуально, с учетом исходного состояния тканей и анамнеза пациента.

Еще один мощный метод подтяжки — микроигльчатое радиочастотное омоложение (**3D-лифтинг**). Радиочастотные импульсы, подаваемые с помощью микроигл на разные уровни тканей, стимулируют сокращение растянутых волокон коллагена и неоколлагенез, что способствует нарастающему эффекту лифтинга. Результат за-

метен уже через 1,5-2 месяца и сохраняется до 1 года.

Лифтинг отдельных зон и моделирование четкого овала лица выполняются и с помощью **контурной пластики**. Для этого используются гели-филлеры средней и высокой плотности. Процедура проводится под местным обезболиванием, занимает

в среднем от 30 до 90 минут, в зависимости от количества зон коррекции. Эффект держится около одного года. Также с помощью филлеров на основе гиалуроновой кислоты и гидроксипапатита кальция проводится **биоармирование тканей**, позволяющее подтянуть и разгладить кожу.



**ДОВЕРЯЙТЕ ПРОФЕССИОНАЛАМ
И БУДЬТЕ МОЛОДЫ И ПРЕКРАСНЫ!**

Нитевой лифтинг в руках профессионального врача также остается одним из эффективных методов подтяжки, но сегодня он чаще применяется как метод, дополняющий аппаратные и инъекционные методы.

Современные препараты для **биорепаляции** и **биоре моделирования** не только увлажняют кожу, но и дают эффект разглаживания и подтяжки. На сегодняшний день в арсенале косметолога есть препараты, которые вводятся всего по нескольким точкам и не оставляют следов. Процедура занимает около 15 минут и дает быстрый видимый результат.



**КЛИНИКА НЕМЕЦКИХ
МЕДИЦИНСКИХ
ТЕХНОЛОГИЙ GMTCLINIC**

Санкт-Петербург,
ул. Льва Толстого, 2а,
тел. +7(812)701-08-30,
gmtspb.ru

Москва,
Новинский б-р, 20, стр. 9,
тел. +7(499)29-000-29,
gmt-clinic.ru

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. НЕОБХОДИМА КОНСУЛЬТАЦИЯ С ВРАЧОМ



ЧАХОХБИЛИ

«Литера G» затеяла переворот

Георгий Дарцмелия (Bolshoy Bar, Georgiani) и Андрей Перцев — авторы концепции ресторана современной грузинской кухни «Литера G» на Петроградской стороне — решили изменить устоявшиеся представления о грузинской кухне. В ресторане делают акцент на нюансы грузинской гастрономии в современном прочтении.

По мнению основателей петербургского заведения, «грузинская кухня — это не только большой выбор хачапури, хинкали и шашлык. Есть еще огромное количество модифицированных грузинских блюд». В «Литере G» гордятся авторским подходом к традиционным рецептам. Например, гебжалию подают из-под ножа: берут мягкий сыр надуги, оборачивают его сулугуни и поливают соусом из мацони, мяты и тархуна. Долму поджаривают, чтобы виноградные листья стали хрустящими. Изобретают веганские варианты — например, цветная капуста в соусе баже. Среди десертов явно выделяются пончики из тыквенного теста с заварным кремом и запеченной айвой с кремом из мацони.

«Мы возим из Грузии специи, кахетинское масло, мед и чурчхелу — это важные ингредиенты, влияющие на вкусовые оттенки», — рассказывает шеф-повар «Литеры G» Марина Гочава. — С сулугуни сложнее: его нужно готовить на месте. Мы перепробовали около тридцати местных сыров и остановились на продукции грузинского фермера, у которого свое небольшое хозяйство в Ярославской области: теперь сыр покупаем только у него».

В меню — одиннадцать новых блюд: теплый салат с грибами и артишоками, чечевичный суп, кубдари, квари, чахохбили из курицы с тыквой, говяжьи ребра, томленные в виноградном соусе, сванский эларджи. Дизайном интерьера занималось архитектурное бюро Raum. Обстановка, по идее дизайнеров, должна вызывать ассоциации с атмосферой старого Тбилиси: винтажные свечи, посеребренные салфетницы, стена, декорированная состаренными грузинскими газетами, столы из дерева и мрамора.

Императорские бранчи

По воскресеньям в ресторане «Китайская грамота. Бар и еда» теперь проходят «императорские бранчи». В формате шведского стола подаются блюда из всех разделов меню и фирменные коктейли. Можно попробовать прессованную утиную грудку «Цао Га» в ореховом соусе, салат из маринованного лотоса «Хау Чен», кисло-сладкий суп с креветками и курицей, традиционные димсамы с крабом, говядиной, угрем и другими начинками. На горячее, само собой, утка по-пекински, ягненок с зеленым луком, яичная лапша с курицей и еще с десяток других оригинальных блюд. В десертной карте тоже немало интересного. Например, воздушное сливочное суфле с карамельным пралине, парфе с малиной и тающий во рту мусс из белого шоколада с гибискусом и малиновым желе.



ДАРЦЕМЕЛИЯ

«Блок»: новый шеф с новинками

Известный в Петербурге мясной ресторан наконец-то определился с шеф-поваром. Им официально стал Евгений Зубов — в «Блоке» он с 2017-го, до этого работал в одном из сибирских ресторанов, в петербургских «Летучем Голландце», Mad Max и стажировался в Европе. Сегодня в меню «Блока» — более 40 новых блюд. Концепция, понятно, остается неизменной: современная российская кухня, региональные продукты и мясное изобилие.



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ С ПАСТЕРНАКОМ И ВИШНЕЙ

Из нового среди закусок: тартар из карельской форели с сахалинской красной икрой; холодная японская лапша соба с отварными ростовскими раками; маринованная в можжевелевой ягоде обжаренная оленина из Ямало-Ненецкого автономного округа. В разделе мясных тартаров — чуть пряная говяжья вырезка с воздушным муссом из пармезана. Ростбиф из мраморной говядины готовят в азиатском стиле — с соусом понзу и табаджан.

Две главные мясные новинки — впечатляющий по размерам стейк «Стендаль» и горячее карпаччо. Они появились одновременно в двух мясных ресторанах Александра Раппопорта — в московском «Воронеже» и петербургском «Блоке». «Стендаль», конечно, ассоциируется с романом «Красное и черное»: сверху румяная корочка, под ней — нежное мясо прожарки medium rare (эффект достигается благодаря приготовлению в специальном гриле при температуре 1000 градусов). Горячее карпаччо представляет собой нарезанные кусочки говяжьей вырезки, которые обжариваются в кипящем сливочном масле на раскаленной тарелке прямо на глазах гостей в зале. К весьма оригинальным блюдам можно отнести и «Турнедо Рахманинов» (в названии — отсылка к «Турнедо Россини») — обжаренная и глазированная говяжья вырезка с фуа-гра, шафрановым соусом, черным трюфелем и северными ягодами.

Роберто Торо поставит меню в «Мезонине»

Шеф-повар мишленовского ресторана Otto Geleng в отеле Belmond Grand Hotel Timeo в Таормине на Сицилии побывал в феврале в петербургском гранд-отеле «Европа». Роберто Торо представил настоящие сицилийские блюда, впечатлившие экспертов Michelin, и разработал дегустационное ланч-меню для кафе «Мезонин» и вечернее меню в ресторане «Европа» гранд-отеля на время своего визита. Роберто Торо открыл ресторан высокой кухни Otto Geleng в Belmond Grand Hotel Timeo к 145-летию отеля в 2018 году. Ресторан назван в честь Отто Геленга, немецкого художника, который прославил Таормину как место отдыха для эстетов. Otto Geleng всего через год после открытия был удостоен своей первой звезды Michelin. Заведение открыто только на ужин или на частные мероприятия до 16 гостей. В ланч-меню «Мезонина» вошли спагетти с групером, диким фенхелем и стружкой из анчоусов, морской окунь и десерт тирамису. На ужинах в ресторане «Европа» подавали креветки алла пиццайола с томатами черри, оливковой пудрой и соусом из моцареллы; спагетти с устрицами Белон, морепродуктами и петрушкой; красную кефаль «беккафику» с фенхелем и острым апельсиновым соусом. Роберто Торо родился и вырос на Сицилии в семье фермеров. После окончания школы гостиничного дела по специальности «Менеджмент и кейтеринг»

много путешествовал. В Северной Европе открыл для себя новые техники приготовления блюд, но остается верным своим истокам — вкусам и ароматам южной Италии. В ближайшее время в кафе «Мезонин» гранд-отеля «Европа» должно появиться постоянное меню, разработанное сицилийским шефом.



TYSON SAILO

Позавтракать в Probka

Оладьи с икрой под именное розе, глазунья с авокадо на сдобной булочке, домашняя запеканка, как в детстве, — в ресторане «Probka на Добролюбова» Арама Мнацаканова готовят чуть ли не самые ранние завтраки на Петроградской. Меню завтраков лаконично. Кроме классической овсяной каши, свежего йогурта, свежеспеченного круассана или яичницы, есть и фирменные блюда. Например, оладьи из цуккини с сыром страчателла — их готовят из тертого цуккини, сохраняющего сочность и вкус. Сверху, на еще горячие оладьи, кладут сливочную страчателлу. К этому можно добавить лосось, икру, трюфель, мортаделлу, ветчину, бекон, свежие помидоры или авокадо. Яйца бенедикт с лососем на воздушной булочке готовят по рецепту Антонио Фреза — повара из Jegome, другого ресторана Арама Мнацаканова. Вечным хитом любого утреннего меню остаются домашние сырники с фермерской сметаной. В Probka их готовят из творога жирности 9% и с минимумом муки. Кроме отдельных блюд, в меню есть и целые утренние сеты, которые собраны в двух вариациях: «Венеция» и «Санкт-Петербург». Первый состоит из круассана, к которому подают сливочное масло и джем, свежевыжатого сока, кофе или чая. Второй — просто праздник какой-то: оладьи с красной или черной икрой и бокал игристого под собственным брендом Арама Мнацаканова.



РЕСТОРАН PROBKA

СКРЕМЕЛ С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ И ТАЛЕДЖО



РЕСТОРАН «РУБИНШТЕЙН»

КАРЕ ЯГНЕНКА

«Рубинштейн»: все по-другому

Шеф-повар ресторана «Рубинштейн» Руслан Агейченко полностью обновил меню — не смог расстаться только с хитами заведения: десертом «Павлова» и блюдом с обожженным помидором. Среди новинок — тартар из говядины с костным мозгом. Готовят его так: филе мраморной выдержанной говядины, которое само по себе имеет ореховый привкус, немного приправляют пастой из белого трюфеля, оливковым маслом, семенами дикого черного перца и французской герандской солью. Чуть-чуть подкисливают соком абхазского лимона, припудривают пылью из пармезана — и выкладывают на замороженную сахарную косточку, добавляя сверху кусочки маринованного костного мозга. Каре ягненка под томато-тимьяновым соусом с добавлением крепкого мясного сока и красного вина подают с необычным гарниром: теплым винегретом из печеных корнеплодов (свеклы, моркови) и лука-шалота, приправив его соусом из зеленых трав. А треску теперь готовят вместе с мясом. Филе трески заворачивают в тонкий слайс пармской ветчины и обжаривают с прованскими травами и чесноком. Под такой тонкой оболочкой вкусы смешиваются и треска остается сочной. Подают блюдо с горькой шпината, обжаренного с луком-шалотом и сливочным соусом на основе белого вина.

Квартирник «Время легенд» № 14

ТРАДИЦИОННО в частной квартире-студии в Певческом переулке ИД «Коммерсантъ» в Санкт-Петербурге провел музыкальный квартирник проекта «Время легенд». Гостями стали патриархи отечественной рок-музыки — Алексей Романов и Алексей Коробков, музыканты легендарной советской и российской рок-группы «Воскресение».

Вечер прошел при поддержке ведущего мобильного оператора связи России компании «Мегафон», «Lamborghini St. Petersburg Автосалон», группы компаний «Еврострой», компании «Арла Фудс», санатория «Сестрорецкий курорт», страховой группы «Капитал Полис», индустриального парка «Марьино» и финансовой группы QBF.

Угощения в стиле квартирников 1980-х предоставил ресторан советской и ленинградской кухни «Центральный». Партнерами мероприятия по традиции стали компания «Ладога», Dom Boutique Hotel, пивоваренная компания «Балтика», «Яркий фотомаркет», охранный предприятие AN-Security, транспортная компания «Линкольн Н» и типография Flyprint.



1 2
3 4



1. Рестораторы Владимир Спирин и Артем Беляев

2. Совладелец ресторанов «Центральный» и «Фонтанка 30» Леонид Гарбар

3. Совладелец ресторанной группы «Шаляпин» Леонид Ноткин и генеральный директор компании «Балтик Шиппинг» Владимир Борисенко

4. Лидер группы «Воскресение» Алексей Романов

5. Президент компании «Ладога» Вениамин Грабар

6. Директор филиала Siemens в СЗФО Андрей Карпилович (справа) и Алексей Евстратов

7. Джазовая исполнительница Лера Гехнер

8. Заслуженный артист России, певец Сергей Рогожин

Коктейльная вечеринка в Оранжерее

В РАМКАХ XI ежегодного юридического форума «Итоги 2019 года: законы и бизнес» ИД «Коммерсантъ» в Санкт-Петербурге устроил вечерний коктейль в Оранжерее Таврического сада.

Партнерами форума стали юридическая компания «Пепеляев Групп», юридическое бюро «Григорьев и партнеры», Legal to Business, «Городисский и партнеры», DLA Piper, юридическая фирма «Борениус», Deloitte Legal в СНГ, Baker McKenzie.

Специальные партнеры вечера — клиника эстетической медицины «Ангелы косметологии», страховой брокер «АСТ Компания», компания «Ладога», коммуникационное агентство Contacto.



1. Управляющий партнер Deloitte Legal в СНГ Анна Костыра, директор по правовым вопросам по Северо-Западному макрорегиону «Tele 2 — Россия» Мария Медведникова

2. Управляющий клиники эстетической медицины «Ангелы косметологии» Елена Соловьева и старший юрист Castren & Snellman International Ltd Александр Ростовский

3. Старший юрист юридического бюро «Григорьев и партнеры» Мария Васильева

4. Директор филиала ООО «АСТ Компания» в Санкт-Петербурге Асиф Исмаилов, директор юридического департамента «Торговый дом Северо-Западный» Александр Николаев, старший юрист юридической фирмы «Городисский и партнеры» Ярослава Горбунова, руководитель направления личных видов страхования ООО «АСТ Компания» Станислав Пермяков



5. Кавер-группа «Трио Easy Tone»

6. Генеральный директор «Компании "Усть-Луга"» Виктория Федорова

7. Руководитель юридического направления «БСХ Бытовые приборы» Ольга Будей и руководитель казначейства «БСХ Бытовые приборы» Елена Марченко



1

«НОЧНОЙ ПИСАТЕЛЬ» ЯНА ФАБРА

Вторая сцена БДТ (Каменноостровский театр)
Премьера
21 и 22 марта

Бельгийский художник Ян Фабр начал вести дневник в 19 лет. Из-за неврологической проблемы он спал всего пару-тройку часов в сутки. В детстве ему давали снотворное, но вскоре Фабр научился жить с бессонницей: результатом стали «Ночные дневники». Художник пишет по ночам уже более 40 лет. В 2018 году эти записи впервые издали на русском языке, а в декабре 2019-го и феврале 2020-го на сцене Фанерного театра в БДТ было показано превью постановки, специальная версия, созданная Фабром для сцены концептуального архитектурного проекта. В основу спектакля «Ночной писатель» легли дневники, полные очень личных и неожиданных автобиографических подробностей. Вслед за артистами Александром Молочниковым (21 марта) и Андреем Феськовым (22 марта) зрители совершат путешествие из юности Фабра в его сегодняшнее состояние в потоке размышлений о творчестве, жизни, физическом и ментальном существовании.



3

МИРЕЙ МАТЬЕ: MADE IN FRANCE

БКЗ «Октябрьский»
6 апреля

Юбилейная программа посвящена 55-летию музыкальной карьеры Мирей Матье: лучшие песни и композиции из нового альбома. В репертуаре певицы более тысячи песен на французском, немецком, итальянском, испанском, провансальском, каталанском, японском, китайском, русском и финском языках. Она выступала почти во всех странах, тираж ее пластинок — около 100 млн по всему миру. Первый раз она приехала в СССР в 1960-х и спела на русском «Очи черные» и «Подмосковные вечера». Сегодня Мирей Матье продолжает активно гастролировать, а в прошлом году певица выпустила альбом Mes classiques.



VLADIMIR POSTNOV

2

ТЕОДОРΟΣ ТЕРЗОПУЛОС

«МАУЗЕР»: РЕВОЛЮЦИЯ ГЛАЗАМИ ЕВРОПЕЙЦЕВ

Александринский театр
Первая постановка в России
21, 22 и 27 марта

Александринский театр продолжает изучать XX век. А точнее, его переломные и трагические моменты, мотивы, события. Но переводит эпические сюжеты на язык духовного опыта человека, жестким и порой жестоким оппонентом судьбы которого становятся время и история. «Маузер» в этом рассуждении премьера более чем примечательная. Пьеса принадлежит Хайнеру Мюллеру, а это важнейшая фигура мирового театра второй половины XX века — немецкий драматург, поэт и режиссер, последователь Бертольта Брехта. Но он мало известен нашей широкой публике. Драматургия Хайнера Мюллера не имела здесь должной сценической судьбы, и большая часть его творческого наследия не переведена и не опубликована в России. Вспомним, возможно, его «Гамлет-машину», спектакль по этому тексту ставил пару десятилетий тому назад Андрей Могучий. А вот «Маузер» никогда полностью в нашей стране, пожалуй, не шел. Только фрагменты. Так что премьера в Александринке — абсолютная. Ставит спектакль знаменитый греческий мастер Теодорос Терзопулос. Особую художественную и историческую ценность этой премьеры сообщает важный факт творческой биографии Теодороса Терзопулоса. В 1970-х годах режиссер пять лет стажировался в «Берлинер ансамбле», где его наставником был сам Хайнер Мюллер. К российскому XX веку «Маузер» имеет самое прямое отношение. Создан по мотивам романа Шолохова «Тихий Дон» и «Конармии» Бабеля. Так что мы увидим революцию глазами европейцев из таких, в сущности, разных стран, как Германия и Греция. Впрочем, оба автора давно уже принадлежат общей мировой культуре. Остается добавить, что на Александринской сцене «Маузер» составит театральную диалогию со спектаклем «Мамаша Кураж и ее дети», созданным Теодоросом Терзопулосом в 2017 году.

ТАТЬЯНА БУЛАНОВА:

«В «КИВАЧЕ» Я ЗА НЕДЕЛЮ ПРОШЛА ВСЁ И УЗНАЛА ВСЁ, ЧТО МНЕ НУЖНО БЫЛО»



Татьяна Буланова, известная певица, актриса и телеведущая, рассказала, почему для оздоровления своего организма выбрала именно карельский центр интегративной медицины — знаменитую клинику «Кивач».

— Татьяна, как давно Вы узнали о клинике «Кивач»?

— Услышала много лет назад, я даже не помню от кого. Но помню, что мне очень захотелось поехать, потому что здесь похудеть можно и очистить организм.

— Ваше желание наконец-то исполнилось. Довольны ли Вы своим пребыванием в «Киваче»?

— Я ехала сюда, думала: ну да, интересно попробовать все. Первый день, второй день... Впечатлена! Здесь настолько приветливые, настолько квалифицированные врачи! Насколько профессиональные медсестры, горничные! Да абсолютно все! Я просто в таком эмоциональном восторге, вы не представляете.

— Почему Вы выбрали программу «Детокс»?

— Когда ты приезжаешь сюда на программу «Детокс», то самое основное — это очистка. И действительно, это чувствуешь по себе. А сброс килограммов — это как бонус, приятное дополнение. Возможно, часть из них и вернется, но

я все равно буду чувствовать себя психологически легче, понимая, что если и была во мне какая-то гадость, то она ушла.

— Говорят, что в клинике такое насыщенное расписание, что некогда грустить о еде. Это так?

— Да, не успеваешь думать о еде во время голода, потому что расписано все не то что по часам, а по минутам. С 5 утра практически до 9 вечера — процедуры: то одна процедура, то другая, то третья. Честно говоря, никогда в жизни не голодала. Здесь же у меня получилось даже четыре дня без еды, потому что я записалась на обследование, где нужно было обязательно голодать. И могу сказать, я это выдержала. Сейчас мне уже можно немножко есть какие-то салаты, а я что-то и не хочу особо.

— Планируете ли еще приезжать в клинику?

— Я завтра уезжаю, и мне как-то даже немножко жалко. Не до слез, может быть, но грустно уезжать, потому что мне бы очень хотелось вернуться. Очень. Я надеюсь, что я вернусь.

— Будете ли рекомендовать клинику «Кивач» своим друзьям, знакомым?

— На самом деле, здесь все очень как-то безболезненно. Насколько я трус, но здесь просто все на высшем уровне. Поэтому рекомендую. Это действительно очень классно.

— А почему классно? В чем главные особенности «Кивача», на Ваш взгляд?

— Во-первых, диагностика. Потому что тут берут все анализы, которые входят в программу. И еще здесь можно просто обследоваться от и до. Во-вторых, если ты едешь на программу «Детокс», то почиститься — это тоже очень важно. В-третьих, кто-то, наверное, может приехать сбросить килограммы, отдохнуть. Здесь есть еще оздоровительные программы, есть какие-то программы для мужчин, есть программа «антистресс».

— Что в клинике «Кивач» оказалось важным для Вас?

— Человеку, который все это придумал, памятник надо поставить. Потому что в одном месте я за неделю прошла все, что мне нужно было, и узнала все, что мне нужно было. Плюс получила детокс замечательный и еще килограммы сбросила. А если, допустим, взять программу на две недели или на десять дней, то там вообще можно оздоровиться на несколько лет вперед, на пару лет как минимум. Рекомендую!



ГЛАВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:



ДЕТОКС



ДИАГНОСТИКА CHECK UP



ANTI AGE



ПЛАСТИЧЕСКАЯ ХИРУРГИЯ



КОСМЕТОЛОГИЯ

Более 20 лет клиника занимается очищением организма (детоксом) по специально разработанным программам, она специализируется на интегративной медицине и была признана «Лучшей Detox*** и Anti Age** клиникой» (премия Aurora Beauty & Health European Awards 2014). Здесь применяются передовые подходы к диагностике и лечению, включая вегеторезонансное тестирование, гемосканирование, спектральную фототерапию, квантовую эндовазальную терапию, лимфотропную терапию.

Клиника «Кивач»: 186202, Республика Карелия, Кондопожский р-н, с. Кончезеро

8 (800) 100-80-30

www.kivach.ru

Клиника «Кивач» получила звание «Признанное совершенство 5 звезд» по международной модели EFQM.



Это означает, что в клинике процессы обслуживания, лечения, развития, планирования и управления инновациями организованы совершенно и соответствуют образу идеальной модели Европейского фонда управления качеством.



/kivachclinic

ВАЛЕНТИНА МАЗУНИНА:

«ЭТО НЕВЕРОЯТНО! У МЕНЯ ОЩУЩЕНИЕ, ЧТО Я СЕЙЧАС ПОЛЕЧУ КУДА-НИБУДЬ!»

Можно ли похудеть эффективно и при этом без ущерба для здоровья?

Да, если довериться профессионалам. В центре интегративной медицины — знаменитой карельской клинике «Кивач» разработана комплексная программа очищения организма и снижения массы тела, позволяющая выявить и устранить причины набора лишнего веса и дающая стойкий результат. Валентина Мазунина, известная российская актриса театра и кино, недавно побывавшая в «Киваче», рассказала о деликатном персонале, приливе энергии и своих невероятных ощущениях после пройденного курса.

— Валентина, прохождение детокс-программы было для Вас тяжелым испытанием?

— Я ехала подготовленная, то есть я была настроена. Я понимала: да, я буду голодать. Да, будут какие-то процедуры, может быть, не самые приятные в мире, но я себе все время говорила одно: это я делаю для себя любимой, для своего здоровья, для своей красоты.

Я не скажу, что мне было тяжело. Ты потом радоваться начинаешь самым простым вещам. Когда мне дали кусочек свеклы сухой, я его пятнадцать минут жамкала как могла (Смеется.). Но это было очень вкусно. А яблочко печеное?! Это просто бомба!

— Чем еще запомнится «Кивач»?

— Я не забуду — у нас мужчина один на 12 килограммов похудел, так мы с ним водой чокались: «О! Давай! За твои



минус 12!» (Смеется.) Ну, потому что действительно это здорово. Ты действительно начинаешь ценить какие-то простые вещи. Поэтому, мне кажется, это курс, который дает не только физическое ощущение, но и что-то в твоей голове тоже происходит.

— В чем, на Ваш взгляд, особенность клиники?

— Врачи прекрасные. Очень деликатные и интеллигентные. Всё очень так-

тично. Встречают как родную. Оп! И уже я кровь сдала. Хоп-хоп! И мне уже какие-то уколы назначили. Я прихожу, трясусь, говорю: «Я боюсь, не могу». А со мной прямо как с дитяtkой: «Оп-оп-оп! Комарик укусил. Чик-чик!» (Смеется.) В «Киваче» ты можешь обратиться к тем специалистам, которых не успеваешь посетить в Москве. А здесь у тебя есть на это время — время, которое ты можешь посвятить только себе любимой.

— Каковы Ваши ощущения после завершения курса?

— Я чувствую себя как девочка. Мое личико расправляется. Я не знаю, как это объяснить: на клеточном уровне ты обновляешься, из тебя выходят все токсины. И действительно, это происходит на глазах. Я, к примеру, за это время очень выдохнула, и у меня появилось столько энергии. Это невероятно! Иногда у меня ощущение, что я сейчас полечу куда-нибудь, мне уже надо что-нибудь делать!

— Будете рекомендовать клинику своим близким, друзьям?

— Здесь я поняла, что это действительно классный отдых. Вот такого у меня еще не было никогда. Я отправлю сюда своих ребят и сделаю так, что они придут сюда настроенными, я уверена.



Владимир Михайлов
православные образы

ОХРАННОЕ КОЛЬЦО «СПАСИ И СОХРАНИ»

Стройная каллиграфия слов молитвы «Спаси и Сохрани» в этом кольце сплетается с витиеватым ажуром цветов клевера — древнерусским народным мотивом и символом Святой Троицы. Кольца, содержащие священные символы и надписи называются охранными и являются воплощением малой иконы, носимой на руке.



Золото 585⁰ «зеленое»

Узнайте больше об авторе и его работах на сайте www.vmikhailov.com или по телефону 8 800 5555 605

МОСКВА: ул. Большая Дмитровка, 16 «Галерея Михайлов» +7 (495) 692 44 12 | Кутузовский пр., 2/1, к. 1А «Галерея Михайлов»
Новинский б-р, 31 ТДЦ «Новинский» | пл. Киевского вокзала, 2 ТРЦ «Европейский» | Аэропорт «Шереметьево», терминал «Аэроэкспресс»
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ: Большой пр. ПС, 31 «Галерея Михайлов» +7 (812) 490 77 56 | ул. Большая Конюшенная, 10 «Галерея Михайлов»
Невский пр., 44 ТК «Гранд Палас» | Невский пр., 48 ТД «Пассаж» | Невский пр., 35 ТК «Большой Гостиный Двор»
BADEN-BADEN: Sophienstrasse, 19* +49 (7221) 302 94 67 *Германия, Баден-Баден, Софиенштрассе, 19

МОСКВА — САНКТ-ПЕТЕРБУРГ — ЕКАТЕРИНБУРГ — КРАСНОДАР — КАЗАНЬ — БАДЕН-БАДЕН