

100 ЛЕТ ВАХТАНГОВСКОГО ТЕАТРА: Максакова, Купченко, Маковецкий, Князев будут сами встречать гостей



Уже совсем скоро, 13 ноября, Театру Вахтангова исполняется 100 лет.

К дню юбилея здесь готовились загодя. Поскольку это — одно из главных мировых событий года в области литературы и искусства, что подтверждается Указом Президента РФ Владимира Путина от 2 августа 2019 года «О праздновании 100-летия Государственного академического театра имени Евгения Вахтангова».

Этот особый день в театре объявляют «Днем тишины», то есть празднование пройдет в совершенно новом формате. С 12 часов дня двери распахнутся для зрителей, поклонников, друзей. Но, поскольку праздник Памяти не терпит шума и суеты, сцена будет отдана тем, кто в течение века бережно хранил, передавал и приумножал традиции и славу Вахтанговского театра.

Зрительный зал окутает дымка приглушенного света. Из глубины сцены зрители услышат голоса ушедших актеров. Здесь можно будет посидеть, послушать, кого-то вспомнить, погрустить, а может быть, и улыбнуться...

В фойе театра также можно встретиться — но уже не с прошлым, а с настоящим театра. На каждом этаже ведущие артисты труппы — Людмила Максакова, Ирина Купченко, Евгений Князев, Сергей Маковецкий и многие другие, как радушные хозяева, будут принимать гостей: рассказывать о театре, о его основателе — Евгении Вахтангове, о легендарных вахтанговцах.

Будет создано открытое пространство, где каждый сможет неспешно прогуляться, пообщаться, посетить музейные экспозиции — мемориальный кабинет Рубена и Евгения Симоновых и Михаила Ульянова, пространство, посвященное спектаклю «Пристань», зал Бориса Щукина, исторический кабинет директора театра.

А в канун столетия, 8, 9, 10 и 11 ноября, зрителей ждет главная премьера сезона — спектакль по роману Л. Н. Толстого «Война и мир» в постановке Римаса Туминаса, которая длится пять часов.

В этом грандиозном спектакле заняты артисты всех поколений, среди которых народные артисты Людмила Максакова, Ирина Купченко, Юлия Рутберг, Марина Есипенко, Евгений Князев, Виктор Сухоруков, Андрей Ильин, Сергей Маковецкий, Владимир Симонов, Юрий Шлыков; заслуженные артисты Анна Дубровская, Ольга Чиповская, Олег Макаров, Виктор Добронравов, Мария Волкова; ведущие молодые актеры Ольга Лерман, Юрий Поляк, Павел Попов, Анна Антонова, Яна Соболевская, Владимир Логвинов, Юрий Цокуров, Мария Шастина и другие.

В музыкальную ткань партитуры «Войны и мира» композитор Гиедриус Пускунигис включил фрагмент из музыки Фаустаса Латенаса, ушедшего год назад, к знаменитому спектаклю Римаса Туминаса «Вишневым сад» 1990 года, как дань светлой памяти Маэстро.

Короче, это то, что лучше хотя бы один раз увидеть.

Елена БУЛОВА.

МИЛЛИОН ЗА ПРОФЕССИОНАЛИЗМ

25 ноября в Екатеринбурге стартовал VIII Национальный чемпионат сквозных рабочих профессий WorldSkills Hi-Tech 2021. Участие в состязаниях примут почти 500 конкурсантов – представителей высокотехнологичных отечественных компаний и предприятий, среди которых такие госкорпорации, как «Росатом», «Ростех», «Роскосмос», «Сибур Холдинг», «Трубная металлургическая компания», «Российские железные дороги», «Северсталь».

В течение четырех дней профессионалы будут демонстрировать свои навыки в 39 компетенциях, распределенных по пяти тематическим блокам: «Производство и инженерные технологии», «Информационные и коммуникационные технологии», «Строительство и строительные технологии», «Сфера услуг», а также «Транспорт и логистика».

Помимо состязаний основной возрастной группы, в рамках WorldSkills Hi-Tech 2021 будут организованы соревнования для юниоров до 16 лет. Более 80 представителей юниорского движения Ворлдскиллс Россия поборются за звание лучшего по 9 компетенциям.

По результатам VIII Национального чемпионата сквозных рабочих профессий Фонд развития промышленности (ФРП) вручит 1 млн рублей конкурсанту, который наберет наибольшее количество баллов за выполнение заданий, а также его наставнику.

В рамках чемпионата пройдет также Кубок по рационализации и производительности, который организует АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)» совместно с Министерством экономического развития России. Он проводится для того, чтобы выявить рационализаторов, привлечь к ним внимание, восстановить интерес к рационализаторству. Но и, соответственно, поднять производительность труда в разных областях.

Соревнования на три дня объединят более 250 участников. Им предстоит выполнять задания, сформированные на основе реальных кейсов организаций – партнеров Агентства Ворлдскиллс Россия. Предполагается, что это позволит создать единую базу инновационных решений для повышения эффективности производства и бизнеса в несырьевых отраслях экономики, которые в дальнейшем будут тиражироваться на всю страну.

Состязания Кубка пройдут в рамках треков «Оптимизация», «Рационализация», «Инновации» по 6 конкурсным направлениям: «Инженерное мышление. Каракури»; «Организация эффективного процесса сборки блоков для электротехнического оборудования»; «Разработка сборного каркаса для электротехнического оборудования»; «Фабрика процессов»;

«Проектный конкурс «Ассистент водителя»; «Питч-сессии стартапов».

Не обойдет чемпионат и серьезная деловая программа. На открытых панельных дискуссиях, презентациях и круглых столах участники состязания обсудят вопросы рационализаторства, устойчивого развития Точек кипения Hi-Tech и Корпоративных центров опережающей подготовки, появления новых рабочих профессий Ворлдскиллс для сотрудников предприятий.

Как отметил генеральный директор Агентства развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия) Роберт Уразов, данный чемпионат – это инструмент, где могут отрабатываться профессиональные стандарты в разных областях.

– Восемь лет назад на первом подобном чемпионате состязания проводились по 11 компетенциям. Сейчас их 39. И большинство из них связано с конкретным бизнесом, – отметил Роберт Уразов. – Компании решают свои производственные задачи, используя нас как площадку для отработки профессиональных стандартов. Конкурсанты работают в идеальных условиях, на лучших станках, на самом современном оборудовании. Наша задача – помочь компаниям сделать свои рабочие места именно такими, определить недостатки, заменить то, что нужно.

По словам полпреда президента в УФО Владимира Якушева, в дальнейшем, когда мы будем говорить о профессиях будущего, акцент будет сделан на цифровизацию. И будут стираться грани между рабочими и инженерными специальностями. Современный рабочий должен будет обладать инженерными компетенциями, чтобы на деле воплощать те новации, которые появляются в производстве.

Мона ПЛАТОНОВА.



В Москве появился бесплатный сервис «Вывоз ненужных вещей»

Новый экспериментальный сервис «Вывоз ненужных вещей» запустили на портале mos.ru.

Благодаря сервису москвичи могут заказать вывоз отслужившей свой срок крупной бытовой техники, а также тяжелых металлических предметов. Например, работники сервиса помогут избавиться от старого холодильника, стиральной машины, газовой или электрической плиты, чугунной ванны, железной двери и даже автомобиля. Услуга бесплатна.

«Вышедшую из строя технику нельзя утилизировать как обычные отходы. Раньше, чтобы избавиться от подобных вещей, нужно было отвезти их в специальные бункеры для крупногабаритного мусора. Благодаря новому сервису делать это самостоятельно больше не нужно. Теперь достаточно подать онлайн-заявку, и к вам придет специалист, который заберет ненужную технику и отправит ее на утилизацию. В среднем вывоз крупных предметов займет около получаса, причем пользователь сам выбирает удобные для него дату и время», — поясняет руководитель ГКУ «Новые технологии управления», координирующего реализацию сервиса «Вывоз ненужных вещей», Александр Пищелко.

Сейчас сервис работает в пилотном режиме. Воспользоваться им можно, зайдя в раздел «Услуги» и выбрав в каталоге категорию «Жилье, ЖКУ, двор». Далее следует открыть тему «ЖКУ». На экране отображен перечень доступных по этой теме онлайн-инструментов, среди них — и «Вывоз ненужных вещей».

Заполнение заявки состоит из трех этапов. На первом следует указать свой точный адрес, отметить наличие или отсутствие в доме лифта и указать, какого он типа — грузовой или пассажирский (отсутствие лифта не повлияет на оказание услуги). После можно выбрать удобную дату и время вывоза. На втором этапе оформления заявки нужно описать все предметы, которые требуется увезти. На заключительном этапе надо сверить свои контактные данные, которые загрузились из профиля на портале mos.ru. После того как пользователь кликнет на кнопку «Подать заявку», обращение передадут в работу. Операторы свяжутся с заявителем для уточнения деталей заказа. Мастера работают ежедневно с 9.00 до 21.00.

Нина ДОНСКИХ, по материалам «Мой Дом Москва».



В России изменилась форма прививочного сертификата

Министерство здравоохранения РФ ввело новый стандарт сертификата о вакцинации от коронавируса.

Теперь форма документа включает две страницы, в графах нужно указать данные вакцинированного, информацию о дате проведения прививки, названии препарата и месте проведения вакцинации. Кроме того, в сертификате можно сделать отметку, если человек перенес COVID-19 или у него есть противопоказания к вакцинации. QR-код, подтверждающий защиту от коронавируса, будет находиться на первой странице документа.

Соответствующий приказ ведомства, который вступает в силу с 8 ноября, опубликован на официальном сайте правовой информации.

Сертификат нового образца будет сформирован на портале Госуслуг на двух языках — русском и английском — не позднее чем через три дня после вакцинации. Бумажный экземпляр сертификата граждане могут получить в МФЦ.

Сертификаты, выданные до 8 ноября, автоматически обновятся на сайте Госуслуг до 1 марта следующего года.

Сергей МОХАРЕВ.

Доставкой продуктов и лекарств соблюдающим домашний режим москвичам снова будут заниматься волонтеры

С 28 октября добровольцы снова будут доставлять москвичам, соблюдающим домашний режим, продукты питания, лекарства и предметы первой необходимости.

Стать волонтером могут совершеннолетние жители столицы в возрасте до 60 лет, у которых отсутствуют симптомы, характерные для коронавируса и ОРВИ, при наличии QR-кода, подтверждающего защиту от COVID-19. Регистрация открыта на ресурсе «Мосволонтера». Дальнейшие инструкции добровольцы получают по электронной почте. Они также в обязательном порядке пройдут обучение и будут обеспечены СИЗ.

По словам главы столичного Комитета общественных связей и молодежной политики Екатерины Драгуновой, в столице немало неравнодушных людей, готовых в очередной раз помочь тем, кто в этом нуждается.

«На сайте «Мосволонтера» мы открыли набор волонтерского корпуса для тех, кто хочет и может помочь. Добровольцы будут доставлять продукты, лекарства и товары первой необходимости», — цитирует Драгунову официальный сайт мэра Москвы.

Москвичам, которым требуется помощь волонтеров по доставке, нужно оставить заявку по номеру горячей линии: +7 800 200-34-11.

Сергей МОХАРЕВ.

В Сочи ужесточают меры по борьбе с COVID-19

С сегодняшнего дня на курортах Краснодарского края вводят дополнительные ограничительные меры. Они коснутся как местных жителей, так и туристов.

Согласно постановлению, подписанному губернатором края Вениамином Кондратьевым, с 25 октября по 1 декабря текущего года посещение массовых мероприятий возможно только при наличии документального подтверждения защиты от COVID-19 или перенесенной болезни, сообщает издание «Сочи-экспресс». Детские мероприятия временно приостановлены.

Речь идет о Сочи, Геленджике, Анапе, Горячем Ключе, Ейске и поселениях Туапсинского района (Джубге, Новомихайловке, Небуге, Гизель-Дере, Шепси).

Также с 30 октября по 7 ноября посещение кафе, баров и ресторанов для совершеннолетних будет возможно только при наличии QR-кода, подтверждающего защиту от коронавируса. Подойдет также справка о вакцинации или перенесенном заболевании COVID-19.

Кроме того, на это время приостанавливается проведение массовых мероприятий, если только их проведение не согласовано с главным санитарным врачом РФ.

Заселиться в отели смогут и те, кто сделал только первый компонент вакцины, однако в ресторан, кафе или на массовое мероприятие их не пустят.

Сергей МОХАРЕВ.

НЕВИДИМАЯ ВОЙНА ЗА ОБЩЕДОМОВОЕ ИМУЩЕСТВО



В правоприменительной практике РФ сейчас существуют очень серьезные расхождения в интерпретации закона о том, что собственники владеют, используют, распоряжаются общедомовым имуществом. Собственники порой, по сути, лишены даже права доступа к своему общему имуществу.

Об этом заявила заместитель председателя Комитета Госдумы по строительству и ЖКХ Светлана Разворотнева, выступая на круглом столе, организованном «Парламентской газетой»:

«У нас есть случай, когда активистку в Калининграде побили, потому что она пыталась войти в подвал, где находился ресторан. В этом же подвале проходят трубы, которые надо ремонтировать, она пыталась посмотреть на их состояние, и на пожилую женщину напали».

К сожалению, подобных случаев по России (особенно в больших городах) наберется немало, и везде, как отметил руководитель Межрегиональной комиссии по контролю обеспечения имущественных прав собственников помещений в многоквартирных домах «ЖКХ Контроль» Андрей Пинчуков, «спасение утопающих остается делом рук самих утопающих»:

«С 2014 года порядка 9,9 тысячи прав на общедомовые помещения было восстановлено во внесудебном порядке. Они были возвращены в собственность гражданам. Стоимость этих помещений далеко превышает 30 миллиардов рублей».

В сентябре 2021 года руководство НП ЖКХ КОНТРОЛЬ направило письмо в адрес правительства РФ с предложением подключить Генпрокуратуру к проведению внеочередных оперативных проверок в случаях выявления фактов или жалоб граждан на незаконное изъятие или использование общего имущества без согласия собственников помещений. За последние годы захват общедомовых площадей стал распространенным явлением, участились случаи незаконного изъятия муниципальными властями общедомового имущества: чердаков, подвалов, помещений тепловых и водомерных узлов. Согласно действующему жилищному законодательству, без положительного решения общего собрания никто не имеет права распоряжаться общедомовым имуществом, однако это соблюдается далеко не всегда.

Как пояснила Светлана Разворотнева, в соответствии с Жилищным кодексом все части и помещения многоквартирного

дома, предназначенные для обслуживания более чем одной квартиры, относятся к общему имуществу: это крыши, фасады, чердаки и подвалы, лестничные клетки, колясочные и лифтерные:

«Этим имуществом мы как собственники квартир владеем на паритетных началах, и в соответствии с тем же Жилищным кодексом все мы несем ответственность за содержание и обслуживание этого общего имущества. Мы можем этим имуществом владеть, распоряжаться (например, нанимаем управляющую компанию, чтобы она о нем заботилась). Но всё это «на бумаге», а на деле всё происходит несколько по-другому: во-первых, очень часто собственники не осознают, что то, что за пределами их дверей, это тоже наше; во-вторых, что мы как собственники можем извлекать из этого имущества пользу. Если у

вас подвалы, в которых не содержатся коммуникации, вы можете сдавать их в аренду и получать деньги для нужд дома. Но, к сожалению, очень много случаев, когда это общее имущество, которое по проекту создавалось для того, чтобы обслуживать дом, оказывается в чьих-то чужих руках: либо на балансе органа местного самоуправления, либо Департамента имущества, либо оно уже перепродано третьим юрлицам, и это, конечно, для дома настоящая беда. В лучшем случае люди просто недополучают доходы, им просто неудобно, а в худшем – это создает угрозу для их жизни и безопасности, так как зачастую подвалы начинают заглублять, в несущих стенах вырубается двери».

Как пояснила еще одна участница круглого стола — координатор московского сообщества Советов многоквартирных домов Татьяна Лебедева, «такая ситуация по всей стране сложилась в результате незаконных действий чиновников, направленных на то, что часть нашего общего имущества была украдена, то есть незаконно отчуждена из нашего права общедолевой собственности».

«Мы – жители многоквартирных домов – вынуждены теперь годами биться, судиться за то, чтобы вернуть украденное у нас. Я считаю, что сейчас нужно провести честную тотальную ревизию всех помещений такого рода, в ходе которой надо, во-первых, выяснить, насколько эти помещения отвечают признакам общего имущества; во-вторых, эти помещения нужно системно инвентаризировать и возвращать, несмотря на уже проведенную регистрацию. <...> Нужно сформировать внесудебный механизм такого возврата. Да, в Москве регулярно выходят поправки в постановление о возврате. На самом деле это не возврат, это Департамент имущества из-за абсолютной неликвидности этих помещений признает, что на них нужно «погасить» запись о праве собственности г. Москвы. Проходит полгода, запись эта «гасится», однако записи, что это общее имущество, не появляется в Росреестре. А значит, остается возможность повторного выведения этих помещений из общего имущества».

В общем, «невидимой войне» за общедомовое имущество пока конца и края не видно, так как мало кто из собственников многоквартирных домов готов годы своей жизни посвятить хождению по инстанциям и судам...

Сергей ИШКОВ.

МИНИСТР ФИНАНСОВ ПОШЕЛ ПО ФРАКЦИЯМ

Случилось неизбежное: по итогам собрания фракции «Единая Россия» на тему «О проекте федерального бюджета на 2022 год и на плановый период 2023 и 2024 годов» принято волевое решение о поддержке законопроекта в первом чтении.

Формальная процедура одобрения пройдет в форме упорного обсуждения с нападками и обвинениями на пленарном заседании Думы в четверг, 28 октября.

Таким образом, тяжелая работа в режиме круглосуточного марафона без выходных завершилась запланированным итогом. Ранее с поручением поддержать проект главного финансового документа страны в обращении к депутатам от ЕР в преддверии голосования за проект бюджета на ближайшую «трехлетку» обратился председатель партии Дмитрий Медведев.

Руководитель фракции ЕР Владимир Васильев по итогам собрания сообщил, что выделенные на социальные цели средства в бюджете следующей трехлетки не могут оставаться не реализованными. Был приведен пример: еще с Олимпийских игр в одном уважаемом ведомстве лежит два миллиарда неосвоенных денег.

«Мы сейчас от констатации перешли к работе, когда такое будет невозможно», — заявил Васильев.

Председатель комитета ГД по бюджету и налогам Андрей Макаров также сообщил, что с учетом состоявшегося обсуждения фракция ЕР предложит Государственной Думе поддержать проект постановления, в котором в качестве приоритетных укажет целый ряд направлений, на которых настаивала партия ЕР.

«Мы рассмотрим эти предложения уже в рамках второго чтения. Многие вопросы предстоит решать в ходе исполнения бюджета. В этом же постановлении мы определим, как видит эти приоритеты в ходе исполнения бюджета партия «Единая Россия». Главное, что сегодня можно констатировать – все социальные обязательства государства, безусловно, будут финансово обеспечены независимо от любых условий экономики, какими бы они ни были. Все вопросы, поставленные президентом в послании, все поручения, которые он давал на двух этапах съезда партии «Единая Россия», будут финансово обеспечены в полном объеме», — пояснил Макаров.

Министр финансов РФ Антон Силуанов поблагодарил фракцию за поддержку проекта федерального бюджета.

Согласно партийным декларациям, приоритетными направлениями единороссов при разработке проекта федерального бюджета на 2022 год являются повышение благосостояния людей и финансовое обеспечение народной программы, к разработке которой в преддверии выборов привлекли жителей всех регионов страны.

Проект народной программы единороссов может войти в учебники по связям с общественностью как know-how предвыборной агитации. С его помощью отремонтировали имидж партии, пострадавший от пенсионной реформы.

Формирование народной программы тоже прошло с предсказуемым результатом. К составителям в качестве собственного мнения избирателей вернулось то, что они сами заложили ранее в свои предложения к предыдущим бюджетам. Набор исполнимых предложений был отработан с Минфином и после всех



необходимых согласований представлен избирателям в качестве достижения партии в итоге тяжелой работы над бюджетом.

Закон социологии второго поколения на основе опросов в действии: респонденты отвечают то, что заложено в вопросе. Для примера: в народной программе нет вопросов стройки ради стройки, без обеспечения малоимущих жильем, нет и не может быть обещания убрать страховых посредников из медицины.

И избирательного применения антиковидных мер с признаками депрессии тоже нет.

Единороссы предлагают выделить дополнительные средства на модернизацию первичного звена здравоохранения, поддержку семей с детьми, капитальный ремонт школ, закупку школьных автобусов, обновление парка карет скорой помощи, увеличение развития сельских территорий, строительство региональных автодорог, субсидирование цен на билеты при авиаперелетах, обеспечение жильем инвалидов, строительство в селах физкультурно-оздоровительных комплексов открытого типа и модульных помещений с тренажерными залами.

В ходе собрания фракции секретарь генсовета партии Андрей Турчак обратился к депутатам с просьбой лично сопровождать строительство и реализацию этих проектов.

Помимо этого, в проекте федерального бюджета важно учесть расходы на борьбу с пандемией коронавируса, вопросы здравоохранения должны быть приоритетом бюджета на «трехлетку», отметили во фракции.

В бюджете-2022 значительно увеличивается финансирование развития промышленности, самолетостроения и электроники. На эти цели к 2024 году будет выделено до 4,1 трлн рублей.

Председатель Думы Вячеслав Володин предложил единороссам усилить парламентский контроль за исполнением федерального бюджета. Он считает, что многое можно сделать, если более ответственно подходить к контролю за исполнением бюджета.

Среди тем, на которые надо обращать особое внимание и отслеживать их ежеквартально, — серьезный разрыв в бюджетной обеспеченности регионов.

«Предлагаю повысить парламентский контроль, выстроить работу на системной основе при координирующей роли комитета по бюджету и налогам, а также задействовать возможности всех профильных комитетов», — сказал председатель Думы.

Вячеслав Володин заявил, что нужно уйти от лозунгов и популистских рассуждений к конкретным предложениям, которые можно будет учесть в ходе рассмотрения законопроекта во втором чтении.

Антон Силуанов это предложение поддержал. А куда он денется? Обязательная циркуляция Минфина по думским фракциям в том и состоит, чтоб больше соглашаться и как можно меньше говорить «нет».

Зампред ГД Александр Жуков по итогам затянувшегося Совета Думы сообщил журналистам, что проекту бюджета и бюджетов трех внебюджетных фондов будет посвящен весь день в четверг. Сегодня Дума начнет пленарное заседание с продления дачной амнистии.

Лев МОСКОВКИН.
Фото eg-gosduma.ru

Американские эксперты рассказали, как не отравиться продуктами

Каждый год около 48 миллионов человек на планете страдают пищевыми отравлениями. Таковы данные Американского центра контроля и профилактики заболеваний (CDC). Специалисты из американского аналога Роскачества – Consumer Reports – дали рекомендации по безопасному потреблению пищевой продукции.

Первым и одним из главных правил защиты от отравления специалисты называют частое мытье руки во время приготовления блюд, поскольку вредные микроорганизмы имеют свойство скапливаться на кухонных принадлежностях.

«Согласно проведенному эксперименту по приготовлению блюда из сырой индейки, более половины участников эксперимента оставили микробы на солонках, перечницах, ручках холодильников, кранах и смартфонах», — привели в Роскачестве данные Consumer Reports.

Специалисты обращают внимание, что при готовке блюд, особенно из сырого мяса, недостаточно просто нанести мыло на руки, необходимо тщательно потереть между собой ладони и пальцы. При этом для мяса нужно использовать отдельный нож и разделочный инвентарь.

Кроме того, эксперты подчеркивают, что нельзя размораживать сырое мясо на кухонном столе, обязательно тщательно мыть посуду, в которой оно размораживалось, а хранить мясо лучше в герметичном контейнере на нижней полке холодиль-



ника, чтобы предупредить процесс распространения микробов. А полки холодильника хотя бы раз в месяц мыть с помощью дезинфицирующих средств.

При этом эксперты не советуют мыть куриное мясо, поскольку в процессе бактерии разлетаются вокруг, оседая на поверхностях. Эксперимент подтвердил, что при мытье курицы бактерии оседают на одежде, раковине, кранах и других предметах, находящихся поблизости.

Бактерии же, присущие куриному мясу, погибают лишь при термической обработке продукта.

Еще один сборник микробов на кухне – губка для посуды, которую эксперты рекомендуют менять почаще. Минимум – раз в две недели, а также при появлении неприятного запаха. К тому же ее нужно хорошенько отжимать, поскольку бактерии активно размножаются во влажной среде.

Что касается покупки сырой рыбы, яиц и опять же мяса, их стоит упаковать в пакеты перед тем, как положить в сумку, с которой вы ходите в магазин. Идеальным будет использование разных пакетов для разных типов продуктов – один для мяса и морепродуктов, другой – для овощей, фруктов, бакалеи и прочего. А саму сумку необходимо регулярно стирать.

Эксперты также напоминают, что не стоит использовать во время готовки гаджеты, поскольку есть риск занесения бактерий, которые есть на нем, в блюдо, которое вы готовите.

Сергей МОХАРЕВ.

В Роскачестве сомневаются в уходе смартфонов Samsung с российского рынка

Московский арбитражный суд запретил ввоз на территорию России смартфонов производителя Samsung. Под санкции попала 61 модель. Причиной запрета стала система электронных платежей Samsung Pay.

По версии истца, Samsung установил на свои смартфоны систему платежей, которая уже была запатентована (№2686003) и охраняется, как изобретение. И суд встал на его сторону.

По словам заместителя руководителя Российской системы качества Антона Куканова, это уникальная ситуация, поскольку в патенте система платежей характеризуется неконкретными, абстрактными формулировками, как «способ для проведения онлайн-оплаты с применением мобильного устройства покупателя и кассовой системы продавца, которые связаны с помощью беспроводного подключения любых известных стандартов и протоколов» и т. д.

«Получается, что американским корпорациям также стоит насторожиться, потому что под описание запатентованной системы электронных платежей попадают абсолютно все платежные системы, которые работают по идентичным технологиям. Это и Apple Pay, и Google Pay», – цитирует Куканова пресс-служба Роскачества.

Исходя из этого, под подобный запрет могут попасть платежные системы, установленные на большинстве современных смартфонов.



Эксперт предполагает, что компания успешно обжалует приговор суда.

«В крайнем случае возможно коммерческое соглашение с держателем патента, но это маловероятно», – резюмировал Куканов.

Система Samsung Pay занимает третью строчку в рейтинге популярности после Google Pay и Apple Pay (примерно по 30% пользователей отдают предпочтение каждой). Полный список запрещенных для ввоза на территорию РФ моделей смартфонов Samsung доступен в тексте судебного решения.

Сергей МОХАРЕВ.

ОВСЯНКА, СЭР!

— Что это за жуткий вой, Холмс? Это воет собака Баскервилей?

— Нет, Ватсон, это миссис Бэрримор узнала о повышении цен на овсянку.

(Старый анекдот на новый лад)

Любителей завтрака по-английски ждет огорчение: резко подорожали овсяные хлопья. Средняя розничная цена на них, по данным Росстата, выросла до 80,5 рубля — это максимум с 2000 года. Что касается относительного размера роста, то, как говорится, «свидетели путаются в показаниях». РБК говорит о росте цен в январе — августе на 15 процентов, а представители торговой сети «Лента», к примеру, сообщили, что поставщики предупредили о подорожании на 20 процентов.

Тысяча и одна причина

Причины для подорожания называют самые разные. Здесь и подорожание упаковки (и кто только на нее в этом году не ссылался!), и сокращение посевных площадей, и засуха в ключевых районах. Ключевые районы — это Урал и Сибирь, и там действительно второе лето подряд наблюдается острый дефицит осадков. Например, научный руководитель Росгидромета Роман Вильфанд в начале июня говорил об угрозе засухи в Челябинской, Свердловской, Омской, Курганской, Новосибирской, Омской областях.

Если этим летом разговоры ограничили сообщениями об угрозе засухи, то прошлым летом ситуация была намного хуже. Руководитель Минсельхоза Роман Некрасов объехал дозором пострадавшие регионы и сообщил о серьезных, хотя и не катастрофических потерях. В Новосибирской области урожай полностью погиб на площади около 120 тысяч гектаров, в Алтайской — 150 тысяч гектаров, Омской области — 49 тысяч гектаров.

Одно из трех: либо в этом году тоже была засуха и гибель урожая, только интернет об этом почему-то молчит; либо последствия лета 2020 года докатились до нас только сейчас; либо причины подорожания овсянки заключаются в чем-то другом.

Портал Vesti.Ru со ссылкой на Минсельхоз сообщает, что дефицита овсянки в стране нет. А портал 1rnd, опять-таки со ссылкой на Минсельхоз, отмечает, что овес заменяют на более выгодные культуры — масленичные или сою. Впрочем, это может относиться только к Ростовской области — всё-таки черноземный район, там действительно можно выращивать кое-что и получше овса.

Об английском завтраке и советской рекламе

Возможно, дело все-таки не в неурожаях-засухах, а в одном из этапов обработки. Дело в том, что подорожание коснулось в основном геркулеса — овсяных хлопьев.

Начнем, как говорится, ab ovo — сначала. Итак, жила-была овсяная каша. Вкусная, полезная, сытная. Любимая еда англичан (по легенде создателей культового фильма) и объект возмущения сэра Генри. Только вот варить ее надо очень долго. В русских деревнях овсяную кашу подолгу томили в печке. В Англии времен королевы Виктории необходимым атрибутом каждой кухни была плита внутри каминного дымохода и дровяная печь. Овсянку обычно заливали горячей водой с вечера, а утром либо разогрели, либо резали на куски и брали с собой в поле — это была фермерская еда. И подача ее на завтрак в замке английского лорда — исторический нонсенс. Или же удачная находка создателей фильма.

Кстати, по воспоминаниям режиссера Игоря Масленникова, на съемках сериала «Собака Баскервилей» ассистентка по реквизиту варила такую вкусную овсянку, что в перерывах между съемками к кастрюльке приходилось приставлять охрану. И это несмотря на то, что кашу варили не только для того, чтобы пичкать ею в кадре Михалкова, но на всю съемочную группу!

Для нас, выросших на советских фильмах, фраза «Овсянка, сэр!» стала мемом. Однако на самом деле в традиционный английский завтрак овсянка не входит сейчас и не входила во времена Шерлока Холмса. Современные англичане едят ее от силы раз-два в неделю. А традиционный английский завтрак состоит из бекона, яиц (вареные, яичница или омлет), тостов, запеченных бобов, жареных помидоров и грибов. Есть вариации: в Корну-

олле подают свиной пудинг или жареную картошку, в Шотландии — черный пудинг, в Уэльсе — сердцевидки (это такие моллюски) и хлеб с водорослями. Овсянка в этом наборе в принципе может фигурировать, но совершенно необязательна.

Как уже говорилось, овсянку надо варить долго. И вот в 20-е годы прошлого столетия в молодой Советской стране появилось технологическое ноу-хау — расплющенные овсяные зерна. Их назвали «геркулесом» — в честь греческого героя. Реклама обещала, что те, кто будет есть геркулес, станут сильными, как Геркулес. Хлопья быстро завоевали популярность: в отличие от цельных зерен, они варились очень быстро. Сто лет назад людям уже не хотелось тратить час на приготовление завтрака.

Мы любим всё унифицировать. Например, называем ксероксом все копирующие автоматы, а памперсами — все подгузники. Со словом «геркулес» произошло то же самое: название торговой марки стало общим наименованием для обработанных таким образом овсяных хлопьев. Хотя тот же финский «Нордик» называет свою продукцию «овсяные хлопья», а не «геркулес».

Простая, не обработанная овсянка в магазинах стоит по-прежнему дешево. И, кстати, она намного полезнее овсяных хлопьев — в ней больше клетчатки и меньше глюкозы. Возможно, стоит на нее перейти? Тем более что современные мультиварки вполне могут заменить печи девятнадцатого века — вечером зарядил, утром получил готовую кашу.

Яна МАЕВСКАЯ.

Цены на овсяные хлопья в магазинах Москвы 22 октября (в рублях)

	вес	Дик-си	Пятёрочка	Перекрёсток	Ашан	Лента
Геркулес «Монастырский»	500 г	81,99	77,99	81,9	54,9	77,99
Овсяные хлопья «Nordic»	500 г	179,9		174,9	129,9	139,89
Овсяные хлопья «Nordic» с отрубями	600 г			19,9	169,99	
Геркулес «Любимые традиции»	400 г	38,99				
Овсяные хлопья «Ясно солнышко» №1	500 г				71,99	
Овсяные хлопья «Ясно солнышко» №2	500 г	77,99		77,9	67,49	
Овсяные хлопья Клинские «Геркулес»	500 г		84,19			
Овсяные хлопья Клинские «Экстра»	500 г		84,19	87,45	71,00	
Хлопья овсяные «Селяночка»	500 г		45,99			
Хлопья овсяные «Мистраль»	500 г			93,9		49,99
Хлопья овсяные «Увелка»	400 г				57,99	

ЭКСПЕРТЫ РАССКАЗАЛИ, КАК ПРАВИЛЬНО ВЫБРАТЬ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО



Сливочное масло, один из распространенных продуктов, есть практически в каждом холодильнике. Его ценность заключается в питательности и высокой калорийности. Съели бутерброд с маслом — и сыты, да еще и порцию жиро- и водорастворимых витаминов получили.

В соответствии с ассортиментом каждый потребитель может выбрать тот продукт, который максимально удовлетворит его пищевые потребности. Однако...

Недавно Центр изучения потребительского поведения Роскачества опросил более 1000 россиян из городов с населением более 100 000 человек из восьми федеральных округов и узнал, считают ли потребители, что пандемия негативно повлияла на качество продуктов.

Так, 39% уверены, что качество некоторых продуктов снизилось. А по данным проверок, качество молочных продуктов снизилось на 59%. Так, на днях несоответствие по жирнокислотному составу и «массовой доли влаги» выявили сотрудники лаборатории химико-токсикологических исследований в образце «масло Крестьянское с м.д.ж. 72,5%». Об этом сообщает пресс-служба ФГБУ «Нижегородский референтный центр Россельхознадзора».

Между тем масло должно производиться из доброкачественного коровьего молока. Сначала из него получают сливки, а затем их пастеризуют, взбивают и охлаждают, при этом меняется соотношение жировой и водной фаз, а консистенция становится твердой.

Но как потребителю отличить подлинный продукт от подделки? Эксперты советуют.

При покупке обратите внимание на упаковку

1. Хотите купить продукт отличного качества – на упаковке должен быть лаконичный состав из одного компонента: это пастеризованное молоко или сливки молочные пастеризованные.

2. Использование сухого молока и сливок ГОСТом не возбраняется. Также на пачке может быть упомянута пахта, это натуральный продукт, получаемый при производстве масла.

3. Для кисломолочного масла указывают еще и закваску. Мы редко обращаем внимание на дополнительные надписи на упаковке, привыкнув ориентироваться по процентам жирности. А между тем, в ГОСТе для каждой жирности существует свое название. Так, «Традиционное» – 82,5%, «Любительское» – массовая доля жира 80%. «Крестьянское» – 72,5%, «Бутербродное» – 61%, «Чайное» – 50%, «Шоколадное» с массовой долей жира 62,0%.

4. Также на упаковке должна стоять маркировка с указанием срока годности и Data Matrix-код, так как с 1 сентября этого года введена обязательная маркировка молочных продуктов со сроком годности менее 40 суток. В эту категорию входит и сливочное масло. С помощью специального кода на упаковке потребитель

сможет самостоятельно отследить путь товара от завода до покупателя и определить его подлинность.

5. Покупать масло желательно в фольге, а не в пергаменте: фольга непроницаема для света, который запускает окислительные процессы и приводит к образованию на поверхности продукта штаффа (желтого налета, очень вредного для здоровья).

Определяем подлинность продукта методом органолептики

1. У подлинного продукта выраженный сливочный вкус, такое масло не имеет посторонних запахов, оно плотной, однородной консистенции, пластичное и блестит на срезе.

2. Важным показателем качества масла является так называемая термоустойчивость. Показатель характеризует способность масла сохранять форму при температуре 30°C, не деформироваться при этом под воздействием собственной массы, то есть не расплываться. Масло с термоустойчивостью ниже 0,7 лучше не брать.

3. Как правило, брикет на вид должен быть сухой. Следует обратить внимание на цвет. ГОСТ допускает оттенки от светло-желтого до желтого. При этом окрас должен быть однородный по всей массе. Для придания приятного оттенка используют пищевой краситель каротин, он же Е160а.

Признаки некачественного сливочного масла

Масло, сделанное не по установленным нормативам, может иметь прогорклый или чрезмерно кислый вкус, неприятный запах, может быть слишком соленым и даже не в замороженном виде крошиться.

Итак, борьба за качество продуктов на наших столах и прилавках магазинов продолжается. Этому способствует и введенная государственная программа обязательной маркировки, и внимание к совершаемым покупкам со стороны ответственного потребителя.

Нина ДОНСКИХ.

ИСТОРИЯ ЛОШАДИ В ИСТОРИИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА

Великий историк Лев Гумилёв удивлялся: «Почему все хотят быть древними? Ведь быть молодым народом – это же прекрасно!» Наверное, дело в том, что древние народы заложили основы, дали образцы, показали пути дальнейшего развития. К примеру, европейская цивилизация ведет начало от Древней Греции. Разве нынешние греки так или иначе не гордятся этим? А разве жителям Китая и Аравийского полуострова не приятно слышать сакраментальное: «Всё на свете придумали китайцы и арабы...» Мои соплеменники казахи, скажем прямо, – далеко не древние греки, арабы или китайцы. Молодой народ. Но недавно, буквально в первых десятилетиях нынешнего века, у них появилась возможность ощутить причастность не просто к древности, а к истокам человеческой цивилизации, начиная с каменного века.

В моей родной Северо-Казахстанской области у села Ботай археологи еще в 1969 году обнаружили энеолитическое поселение. Неолит – новый каменный век, время появления орудий труда из камня. Энеолит – медно-каменный век, переходный от каменного века к бронзовому. Позднее городище на Ботае стало сенсацией в кругах археологов. Оно уникально и выделено в отдельную, ботайскую культуру. Там даже обнаружили человеческий череп со следами трепанации. Как сказал американский археолог Дэвид Энтони: «На многие вопросы мировой истории современная наука найдет ответы на Ботае». А Виктор Зайберт говорит: «Здесь еще копать и копать 250 лет...»

Ботай – урочище, аул, а затем маленькое село на юге Северо-Казахстанской области, на берегу степной речки Иман-Бурлук, впадающей в Ишим. Конечно, открытие энеолитического поселения – всегда событие в научном мире. Однако таких поселений в мире далеко не одно и не два.

Но Ботай – единственный в своем роде. Ученые из Великобритании, Казахстана, России, США и Франции пришли к единодушному выводу – здесь впервые была одомашнена дикая лошадь. То есть мой родной Северный Казахстан – прародина домашней лошади. О чем и объявил в свое время на весь свет авторитетный американский журнал Science («Наука»), а за ним и другие мировые средства массовой информации.

Здесь надо отметить, что у истоков ботайской культуры и главного открытия стояли не приезжие археологи из больших научных центров, как чаще всего бывает, а исключительно местные – даже не казахстанские, а североказахстанские.

Уроженец села Николаевка, Виктор Зайберт после окончания исторического факультета местного, Петропавловского педагогического института в 1966 году начал работать в отделе археологии областного историко-краеведческого музея, затем возглавил отдел. И отметим еще одну исключительно казахстанскую особенность. Зайберт – этнический немец. В эпоху сталинских репрессий в Казахстан были сосланы многие народы, от Дальнего Востока до Кавказа и Закавказья, включая немцев из Республики Поволжья, среди которых были и родители Виктора. Так на самом деле начиналась казахстанская «планета ста языков», как любила вещать советская пропаганда.

Ныне Виктор Зайберт – известный во всем мире археолог.

Первые доказательства одомашнивания лошади в Ботае появились в 1990-х годах, когда Зайберт и американский археолог



Сандра Олсен из Музея естественной истории имени Карнеги нашли признаки искусственного износа на нижней челюсти лошадей из ботайского городища. От удил! То есть эти кони ходили в упряжи! Более того, на черепках обнаружили следы кисломолочного продукта, приготавливаемого из кобыльего молока. Кумыс! Национальный напиток кочевых народов. Кумыс можно приготовить только при дойке уже одомашненных кобылиц.

Много еще лет прошло в сборе материалов, в дискуссиях, пока сомнений не осталось – и Виктор Зайберт с Сандрой Олсен не опубликовали результаты исследований в журнале Science.

Таким образом, они доказали, что лошадь одомашнена 5,5 тысячи лет назад. До этого в науке считалось, что ее приручили на тысячу лет позже.

Лошадь в истории человечества занимает особое место.

Одомашнивание лошади – первая транспортная революция. И технологическая, разумеется. Переломный этап в истории человеческой цивилизации, начиная с каменного века. Только после приручения коня стало возможным перемещать большие грузы на большие расстояния, осваивать другие, отдаленные территории.

55 веков (!), вплоть до позавчерашнего XIX века, до изобретения паровоза, лошадь была основным и самым быстрым средством передвижения на планете.

Лошадь – неотъемлемая и ярчайшая часть истории и культуры человечества. Само собой разумеется, начиная с эпосов степных кочевников и заканчивая их семейно-хозяйственно-бытовым укладом. У тех же казахов домашняя скотина называется «мал» – «скот», «животное», а лошадь – «жануар», от слова «жан» – «душа». Самое ласковое обращение к детям: «Мой жеребеночек!»

Зачин и лейтмотив многих славянских сказок – призыв волшебного, всемогущего коня: «Сивка-бурка, вещая каурка, встань передо мной, как лист перед травой».

В русском хозяйственно-бытовом и в то же время мифическом укладе верхняя часть крыши на доме до сих пор называется «конёк». Некоторые уже и не знают почему. Потому что... Сергей Есенин писал: «Конь как в греческой, египетской, римской, так и в русской мифологии есть знак устремления, но только один русский мужик догадался посадить его к себе на крышу, уподобляя свою хату под ним колеснице».

Окончание на 10-й стр.

ИСТОРИЯ ЛОШАДИ В ИСТОРИИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА



Виктор Зайберт на раскопках (справа).

Начало на 9-й стр.

Конь вписан в западноевропейский культурный миф, начиная с древнегреческих кентавров и Пегаса.

В древние и средневековые, относительно недавние времена знатность человека определялась наличием у него коня. Первые патриции в Древнем Риме - эквиты, в переводе - «всадники». «Рыцарь» на старогерманском - «всадник». Французские «шевалье», испанские «кабальеро» - дословно «конные», «верховые». Даже в казахских степях, где на лошадь садились едва ли не раньше, чем начинали ходить, где конь был условием жизни, - даже там применительно к знатым людям употреблялось слово «аткаминер», что в переводе означает - «сидящий на коне».

Один из первых символов власти, одна из первых печатей князей-герцогов-графов в Средние века - изображение воина на коне. Так, на печати Александра Невского - конный воин, поражающий мечом дракона. Эта композиция известна как изображение Георгия Победоносца. Но - добавлю - уже позднейшее. Потому что на первых, древнейших, Георгий Победоносец изображался в пешем виде.

Западноевропейские народы, исключая, пожалуй, германцев, в древности не знали, что такое конное войско. Основу македонских железных фаланг, а затем ударную силу римских когорт составляла пехота. Древних греков ничему не научило поражение Александра Македонского от неуловимых отрядов степняков-скифов. А вот римские военачальники после того, как их при Андрианополе разгромила конница германо-славяно-степных варваров, крепко задумались о переустройстве армии. Но было поздно: набег вестготов и гуннов довершили падение Рима.

У читателя может возникнуть недоуменный вопрос: «Как же так, что не было коней?! Ведь все видели фильм «Падение Римской империи», фильм про Юлия Цезаря, про его поход и завоевание Галлии, и там все: и римляне, и галлы - на конях?!»

Тут сказались требование кинематографа, заставляющее пренебречь знаниями деталей эпохи. Ведь историческое кино без коня - не кино. Если есть конь и конница - есть движение, динамика. А динамика - основа кино.

Но действительность в данном случае скучнее. К примеру, из истории той же Древней Греции. Там кони вроде бы были. Но вспомним - у кого? На колесницах сражались Ахилл, Гектор - то есть троянские и ахейские цари. Цари! И больше - никто.

Вспомним: когда через восемь (!) веков после Троянской вой-

ны греки победили персов при Марафоне, то как, каким образом они донесли весть о победе в Афины? То-то и оно. Бегом! Для гонца большой победы не нашлось хотя бы одного коня, не говоря уже о сменной паре. Вот какой редкостью был конь для Древней Греции и Древнего Рима.

Древнегреческая цивилизация - морская цивилизация. Древнегреческая армия, по нынешним понятиям, - морская пехота, которая к месту операций доставлялась на кораблях. Естественно, она потерпела сокрушительное поражение при столкновении с армией конно-степной цивилизации на ее территории, на открытых пространствах Азии, Великой Степи. Александр Македонский просто не знал, откуда ждать удара, как противостоять этим «кентаврам», появляющимся и тотчас исчезающим в степном мареве.

В государстве франков, возникшем на развалинах Римской империи, уже хорошо понимали преимущество воина на коне. Историки полагают, что окончательным поворотом в военном сознании западноевропейцев стала знаменитая битва при Пуатье в VIII веке. До нее арабская конница, переходящая через Пиренеи из мусульманской Испании, вольготно гуляла по равнинам нынешней Франции. И была остановлена и разгромлена лишь конницей - тяжеловооруженной конницей Карла Мартелла.

И в том же VIII веке уже Пипин Короткий дань в пятьсот коров, наложенную на британских саксов, заменил данью в триста лошадей.

В государстве франков цена одного коня равнялась цене двух или даже четырех коров, одному или двум мечам с ножнами и четырем мечам без ножен. Рыцарем в тогдашнем понимании мог стать любой, кто имел коня и меч.

Сыграл свою роль конь и в изначальной истории Древней Руси. Земля Русская началась с Новгорода. Оттуда варяжские дружины пошли на ладьях «из варяг в греки». Но движение было тяжелым, медленным, затрудненным волоками в междуречьях. А создание, возникновение Владимирской, затем Московской Руси началось с южнорусских степей. Переяславские, черниговские, киевские князья, породненные со степными половецкими ханами, имели конные дружины. И пошли завоевывать междуречье Оки и Волги, основав Владимирскую Русь - центр современной России.

P. S. С 2020 года на экранах 50 стран мира идет документальная трилогия Equus: Story of the Horse («Equus: История Лошади»), снятая в содружестве корпораций CBC (Канада), PBS (США), ZDF (Германия) и ARTE (Франция). Режиссер - Найоби Томпсон (Канада), продюсеры Найоби Томпсон (Канада) и Нурбол Баймуханов (Казахстан). Консультант - Виктор Зайберт. В фильме реконструированы периоды жизни существовавших на просторах Казахстана древних культур, связанных с одомашниванием лошади.

Сергей БАЙМУХАМЕТОВ.



Ботайское поселение энеолита. Реконструкция.

ПИНОККИО И ВСЕ-ВСЕ-ВСЕ

Историю деревянной куклы, превратившейся в человека, рассказали на премьере спектакля «Пиноккио» в МХАТ им. М. Горького.

Спектакль поставлен режиссером Ариной Мороз по мотивам сказок Карло Коллоди и Алексея Толстого. И надо сказать, что мотивы выбраны самые добрые – в финале все примиряются, враги становятся друзьями, лиса Алиса и кот Базилио возвращают герою похищенные деньги, и даже сам Карабас-Барабас соглашается играть роли злодеев в кукольном театре.

Спектакль получился не только добрым, но и красочным (художники Павел Ухлин, Александра Борк, Никита Черноусов). А также музыкальным. Звучит живая музыка (скрипка, флейта, виолончель, тромбон), актеры исполняют итальянские оперные хиты и арии из произведений Бизе, Сен-Санса, Оффенбаха и Штрауса. Так юным зрителям деликатно, дозированно преподносят мировые шедевры, иллюстрируя сюжет сказки.

Для простоты восприятия, ведь спектакль рассчитан на самый юный возраст, он поделен на картины: Сверчок и шарманщик Карло, Нарисованный очаг, Карабас и его куклы, Кот и Лиса, Черпаха и ее тайна.

В главной роли – восходящая звезда театра Евгений Кананхин. Зрители полюбили актера за роль Рукинца в «Лавре», он репетирует главную роль в будущей премьере – «Женщины Есе-



нина» и, надеемся, долго будет радовать поклонников своим талантом и новыми ролями.

Зрительный зал громко сопереживает герою, особенно в сцене, когда лиса и кот уводят его в страну дураков, чтобы похитить деньги. «Не ходи, не верь, не закапывай!» - кричат отовсюду. Как прекрасно оказаться внутри детского спектакля и на миг вернуться в собственную юность!

В большом фойе театра зрители могут попробовать себя в роли столяров – здесь стоит настоящий станок, мастер помогает желающим построгать, неподалеку столяр вручную выпиливает кукол из деревянных заготовок, а художник расписывает их красками, получаются настоящие Буратино.

Худрук театра Эдуард Бояков: «В музыкальном детском театре куклы сразу «подключают» ребенка, детей надо вовлекать в театр через красоту и через сюжеты, потому что маленький человек переживает не меньше кризисов, чем взрослый... а театр – великий лекарь, он может смоделировать историю, которую ребенку предстоит прожить. Пиноккио мечтает стать человеком, но он деревянная кукла, которая в момент кульминации готова жертвовать собой ради друзей, ради счастья близких. Это своеобразная модель героизма, где перед нашими глазами это тесто, это дерево, которое есть в каждом из нас, становится одухотворенным».

Итак, первая детская премьера сезона показана в МХАТ им. М. Горького, спектакль прошел с большим успехом.

Галина ШОПОВА.

«КУПЕ НОМЕР 6» УСПЕЛО ПРЕМЬЕРНУТЬСЯ ДО ЛОКДАУНА

Перед самым закрытием Москвы на очередной профилактический локдаун, в кинотеатре «Художественный» прошла премьера фильма «Купе номер 6» режиссера Юхо Куосманен. Картина получила Гран-при на Каннском кинофестивале и выдвинута от Финляндии на премию «Оскар».

Первой на красную ковровую дорожку вышла, как и положено, главная героиня – актриса Сейди Хаарла, которая в фильме перевоплотилась в студентку из Финляндии. Она блистала в черном платье с прозрачным лифом и пальто такого же цвета. Ну и куда же без самого снимаемого здесь и сейчас российского артиста – Юрия Борисова. В финском проекте ему досталась главная роль, естественно – мужская.

Поддержать своих коллег пришли: Любовь Аксенова, супруги Владимир Вдовиченков и Елена Лядова, а также Максим Виторган и Нино Нинидзе. Среди звездных гостей также были: Александра Урсуляк, Александра Ревенко, Нелли Ермолаева, Наталья Мокрицкая, Софья Ская и многие другие.

Картина «Купе номер 6» – это взгляд северного соседа – маленькой Финляндии – на Россию 90-х прошлого века. Фильм о любви и отвращении во времена перемен, когда рушилась великая держава. Интернациональный коллектив картины сработал слаженно, четко и профессионально. «Мы все существовали душа в душу. Все общались вроде как на английском, а местами на каком-то птичьем языке», – сказал о главном в проекте Юрий Борисов.

Финская студентка Лора отправляется на поезде из Москвы в Мурманск, чтобы посмотреть на петроглифы. Попутчиком ее оказывается гопник Леха, который едет «зашибать деньгу». Он «бычиться», пьет до беспамятства, оскорбляет соседку по купе, ведет примитивные разговоры «за жизнь», что вызывает у Лоры желание не только поменять купе, но и убить Леху.

Но совместная длительная поездка совсем не в комфортных условиях с великолепно сыгранной Юлией Ауг проводницей приводит к тому, что постепенно Лера

и Леха начинают «видеть» и «понимать» друг друга. Сейди Хаарла играет неприкаянность так выразительно и тонко, что ей веришь безоговорочно. А импозантный Юра Борисов правдоподобно трогателен в своей готовности «нужным быть кому-то в трудную минуту».

Картина, как мне показалось, о том, что большая Россия – это и поезд, и «Титаник», и айсберг, и гопник, а маленькая Финляндия – вынужденная попутчица, мечтающая об интеллектуальных разговорах, но получающая лишь пьяные бредни. Герои картины вынуждены искать любовь там, где ее в принципе быть не может. Им нужна не любовь, не петроглифы (за которыми едет Она), не деньги (за которыми отправился Он), не счастье, которое призрачно, им просто нужен Воздух, чтобы жить – здесь и сейчас.

Получат ли герои его и каким будет финал истории – смотреть в кино «Купе номер 6».

Владимир САБАДАШ.

ДОМАШНЯЯ ПАСТИЛА ИЗ ЯБЛОК ДОЛГО НЕ ЗАЛЕЖИТСЯ

Нынешняя осень порадовала небывалым урожаем яблок. Хозяйки из них уже и шарлотки напекли, и варенье понаварили, и компотов накрутили, и насытили на всю зиму, а яблок всё не убывает. Я в поисках необычных яблочных заготовок даже в старинную книгу рецептов заглянула. Ну что ж, попробуем, чем лакомились наши предки.

С древних времен яблоня – любимейшее деревце на территории средней полосы. А древние славяне сажали их так много, что путешественники их территорию называли «яблоневым царством».

Перед Московским Кремлем, в Замоскворечье, с XIV века были громадные яблоневые сады, разведенные еще князем Василием, сыном Дмитрия Донского. Культурой яблонь занимался и царь Алексей Михайлович, который устроил фруктовый питомник в своем родовом поместье – селе Измайлово. Тогда же в моду вошли моченые яблоки, их подавали на десерт.

Петр I выписывал из заграницы новые сорта яблонь, украшая ими Летний сад. Тогда же и у нас начали выводить свои сорта яблок. А в наши дни их уже более 10 тысяч.

В народе также существует много разных примет, связанных с яблоками, ведь в редком доме по осени нет этих замечательных плодов. Так вот: если уродилось много яблок – к снежной и морозной зиме. В старину было принято играть свадьбы по осени, когда уже собран урожай, тогда после свадьбы при переезде в новый дом молодые жены рассыпали яблоки по полу. Это делалось для привлечения счастливой жизни в достатке, без бед и проблем.

Яблоки мы любим и в вазе на столе, и на натюрморте на стене, но лучше всего, наверное, в виде разнообразных сладостей. Я вот попробовала сделать одно из всем известных блюд – яблочную пастилу. Оказывается, этот легкий, малокалорийный, воздушный десерт можно приготовить и в домашних условиях.

Итак, начнем. Сначала моем и режем яблоки. Яблоки можно брать разных сортов, поскольку мы будем их варить в кастрюле с толстым дном, а не томить в духовке.

Мой первый опыт показал, что лучше всё же брать яблоки одного сорта и одного размера. Яблоки разных сортов по-разному доходят до готовности – одни еще твердые, а другие уже развалились.

Вечером я проварила их 30 минут, добавив немного воды и оставила на ночь стекать в сито.

Утром опять поставила пюре на огонь, немного уварила и добавила полстакана сахара – мои яблочки оказались кислотатыми. Из килограмма яблок получается приблизительно 400 г пюре.

Теперь берем противень и стелим на него пергаментную бумагу, которую смазываем растительным маслом. Сверху кладем яблочное пюре, равномерно распределяя его по всей поверхности слоем толщиной примерно 1,5 см.



Ставим в духовку на слабый огонь, дверцу оставляем приоткрытой. Процесс готовки длительный, у меня он занял 3 часа.

В промышленных же масштабах он доходит до 10 часов. Но это того стоит.

Затем подостывшую пастилу переворачиваем, кладем на большую разделочную доску или на чистый лист пергаментной бумаги. Снимаем бумагу, на которой пастила пеклась.

Далее режем ее на полосы и сворачиваем в трубочки.

Можно посыпать сахарной пудрой. Хранить лучше в холодильнике.

Но я вас уверяю, что запах настоящей домашней свежей пастилы, невероятно тонкий и приятный, не даст ей там долго залежаться.

Алина ФЁДОРОВА.
Фото автора.



МОСПРАВДА-ИНФО

Электронное СМИ
Свидетельство о регистрации —
Эл № 77 - 6341 от 17.06.2002

ГЛАВНЫЙ
РЕДАКТОР
Шод
МУЛАДЖАНОВ

Обратная связь — через комментарии под любым материалом www.mospravda.ru

Адрес: улица 1905 года, дом 7, стр. 1, Москва, 125993.

Телефон +7 499 259-82-33;
Факс +7 499 259-63-60;

Соцсети: ФБ, ВК, Твиттер,
Инстаграм, Телеграм;

Электронная почта: newspaper@mospravda.ru, moskovskaya.pravda@yandex.ru
Мнение авторов может не совпадать с мнением редакции.