

е — в е р с и я



СарБК

Интернет+Бизнес

№ 3(93)

- УЧИТЬСЯ, УЧИТЬСЯ И ЕЩЕ РАЗ УЧИТЬСЯ!
- НОВЫЙ ТАНДЕМ: ПРОЩАНИЕ С «ЗОМБОЯЩИКОМ»
- 1812: ЭПОХА ЛИЧНОСТЕЙ, СДЕЛАВШИХ ИСТОРИЮ

**ГОВОРИТ И
ПОКАЗЫВАЕТ**



VIDEO.SARBC.RU



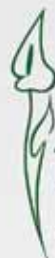
Свадьба
под
ключ

Скидка Всем
молодоженам 30 %
до 1 ноября

А так же лепестки роз,
бутоньерка жениху,
букет-дублер в подарок!

Цветочное оформление свадьбы от 5000 р.

- Услуги свадебного распорядителя
- Разработка оригинальной тематической концепции, сценария и стиля свадьбы
 - Подбор образа жениха и невесты
- Букет невесты согласно выбранному образу молодых и стилю свадьбы
 - Подбор площадки для проведения банкета
- Цветочное оформление и декорирование тканью банкетного зала
 - Организация выездной регистрации
- Свадебный кортеж в эксклюзивном оформлении живыми цветами
- Изготовление приглашений и других свадебных аксессуаров ручной работы
- Организация развлекательной шоу-программы
 - Подбор фото- и видеооператоров
 - Музыкальное оформление праздника
- Спецэффекты, фейерверки и множество других услуг
 - Постановка свадебного танца



Планета
цветов

Галерея цветочной моды

Россия, 410600, г. Саратов,
ул. Большая Казачья, 37,
тел. (8452) 734-671
planeta-cvetov@list.ru

Россия, г. Москва,
Малый Предтеченский пер., 4,
тел. (499) 255-56-38

www.i-flowers.ru



ТОРЭКО

сеть автозаправочных комплексов

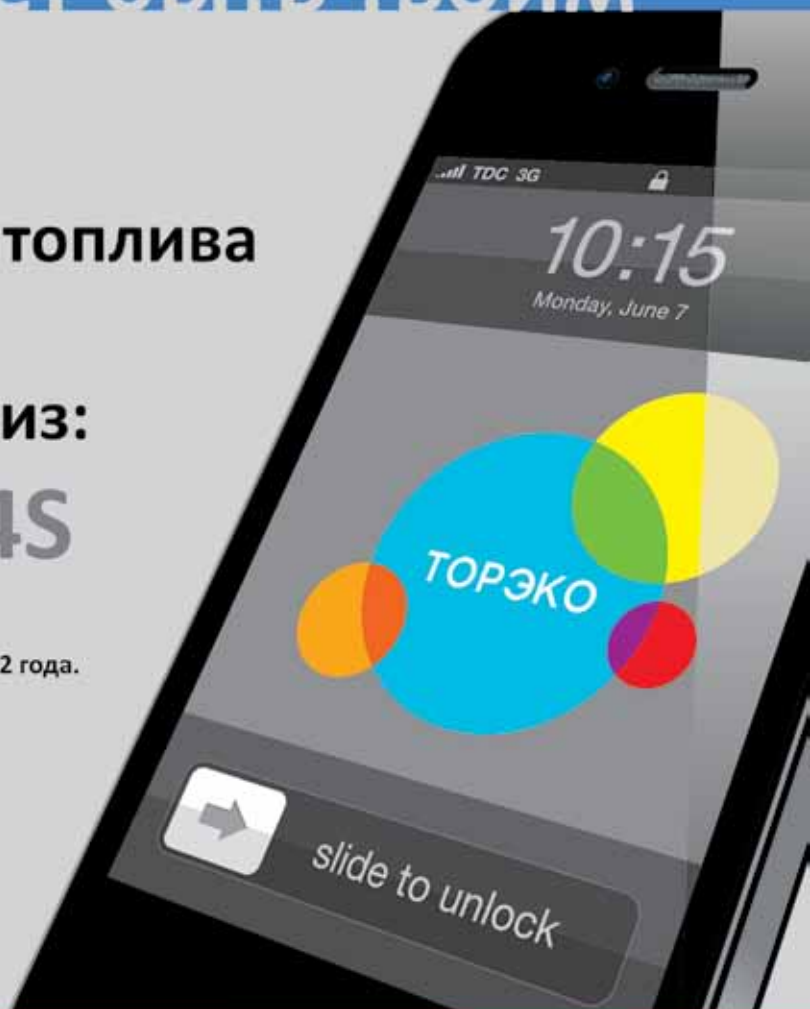
iPhone

ОН МОЖЕТ БЫТЬ ТВОИМ

**Заправь
150 литров топлива
и выиграй
Главный приз:
iPhone 4S**

Сроки проведения акции:
с 1 августа по 30 сентября 2012 года.

Только для владельцев карт
ТОРЭКОBONUS



Количество подарков - 4000 шт. : 8 шт. - iPhone 4S (по одному на каждую АЗК) и 3 992 других ценных подарка. Результаты розыгрыша будут опубликованы 11 октября на сайте www.toreko.com, а также на АЗК, на котором был опущен купон клиента.

MARELLA

МИЛЛА ЙОВОВИЧ MARELLA.COM
НИКОЛЬ-БУТИК Саратов пр. Кирова 20 Тел. 262612





В номере

е - в е р с и я
СарБК
Интернет + Бизнес

е - в е р с и я
СарБК
Интернет + Бизнес

Журнал распространяется бесплатно в бизнес-центрах, салонах красоты, кафе, частных клиниках, фитнес-центрах и других общественных заведениях и организациях Саратова:

№2(92), апрель-май 2012 г.

Учредитель и издатель:

ООО «СаратовБизнес-Консалтинг»
Издание выпускается с января 2003 года

Главный редактор:
Екатерина Жилина

Редакция:
Анна Дружинина, Кристина Костина, Екатерина Костина, Надежда Грайфер, Анна Ларина

Верстка и дизайн:
Наталья Музалевская

Руководитель службы фотонОВОСТЕЙ:
Николай Синегубов

Фото обложки:
Александр Курочкин

Наш адрес:
410012, г. Саратов,
ул. Б. Казачья, 18 «В»
тел./факс: (8452) 450-450
тел. службы рекламы:
(8452) 450-450, доб.: 282, 265
e-mail: magazine@sarbc.ru

Адрес в Сети:
<http://sarbc.ru>

Издание зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи и массовых коммуникаций по Саратовской области.

Свидетельство ПИ № ТУ 64 — 00050.

Отпечатано в типографии «СП-Принт»
Тираж 3000 экз.

Заказ № 22 от 16.04.12

Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов публикаций.

Редакция не несет ответственности за достоверность информации, опубликованной на правах рекламы.

Бизнес-центр «Дикомп»



Инвестиционная компания «Гелиос-Капитал»



Фитнес-центры «Волга-Спорт»



Ирландские пабы Papa's Pub



Бульвар



Сеть отелей «Богемия»

Развлекательный комплекс «Бульвар»

Саратовский интернет-магазин Peshca.ru (курьерская доставка журнала вместе с заказом)



Инвестиционная компания «Доходный Дом Инвестора»



ДОХОДНЫЙ ДОМ ИНВЕСТОРА

Лечебно-диагностический центр «Авеста-М»

Авеста-М +



Салоны красоты Victoria



Кофеини «Кофе и шоколад»

Автозаправки «Торэко»



Бар «Восток-Запад»



Авто-заправки «ТНК ВР»

Салоны бизнес-класса рейсов «СарАвиа»



PaLermo
домашний ресторани



«ИнфоТеКС Интернет Траст»

Журнал можно скачать в электронном виде по адресу: e.sarbc.ru



news.sarbc.ru.....8

Новый тандем:
прощание с «зомбоящиком»

photobank.sarbc.ru.....14

- › Потому что без воды...
- › На рыбалке
- › Великая Волга. Кубок Rulfex
- › «Учиться, учиться и еще раз учиться!»

connect.sarbc.ru.....22

Бумажная «Британская
энциклопедия» стала
историей

analytics.sarbc.ru26

Ложный вызов
спецсигналов:
«скитания» проблесковых
маячков

Все лишнее – детям:
рекламное уравнение для
школьников

persona.sarbc.ru.....32

1812: эпоха личностей,
сделавших историю

auto.sarbc.ru.....42

«Зеленая волна» в Саратове

52



advert.sarbc.ru.....48

Советская реклама
автомобилей

design.sarbc.ru.....50

Безумные каблукы

tour.sarbc.ru.....52

Лангави, Малайзия:
кусочек туристического рая

culinary.sarbc.ru.....62

Кухня Малайзии:
польза смешения традиций

goods.sarbc.ru.....76

Водонагреватель:
не роскошь, а средство
омовения



woman.sarbc.ru.....82

Свадебный банкет:
организуем с умом

family.sarbc.ru.....88

Если необходима
консультация...

health.sarbc.ru.....90

Йога для детей: укрепи
здоровье смолоду

Ожирение хуже
перенаселения

relax.sarbc.ru.....94

82





НОВЫЙ ТАНДЕМ: прощание с «зомбоящиком»

Ольга Берес



Доверие россиян к тому, что говорят с экранов телевизоров, неуклонно снижается. Об этом свидетельствуют исследования, проведенные компанией Synovate Comcon. Так, результаты опросов показали, что в прошлом году доверие потребителей информации к телевидению и газетам составило 35% и на 1% больше - к журналам. РБК-daily настаивает: это исторический минимум для ТВ. Например в 2010 г., согласно данным той же компании, доверие россиян к телевидению «простиралось» на 40%.



Перспективы

Эксперты уверены: эфирному вещанию идет на смену интернет-телевидение. Мало того, что информация в Сети у россиян сегодня вызывает больше доверия, так и его возможности куда более широки. Интернет-телевидение начало появляться и на базе саратовских информационных ресурсов.

Исследования Synovate Comson показали, что меньше всего телевидению доверяет экономически активное население 20-54 лет (33%), а наиболее высокое доверие Интернету - у аудитории 16-19 лет, уровень доверия в группах 35-44 и старше 55 лет - 36%.

В среднем, Интернету, согласно данным компании-исследователя, доверяют 40% населения (не они ли придумали называть телевизор «зомбоящиком»?). «Конечно, ведь люди понимают, что участие государства в классическом телевидении достаточно высоко и, естественно, правящий класс будет поддерживать интересующие его направления, вести пропаганду через доступные ему средства информации, - комментирует статистические данные заместитель генерального директора ООО «РЕНЕТ КОМ» Алексей Попов. - Интернет пока достаточно свободная среда - несмотря на все те законы, которые сейчас принима-

ются - я думаю, именно поэтому ему население доверяет больше. Граждане надеются на некую непредвзятость авторов, которые размещают в Интернете свои материалы, меньшую зависимость интернет-трансляций от государства, власть предрержащих, от финансовых структур».

«Сложно сказать, чему сейчас люди больше доверяют - Интернету или телевидению, - выражает сомнение продюсер «ГТРК-Саратов» Егор Григорьев. - Здесь надо смотреть на возрастные категории. Мы часто видим различные оценки, опросы, статистику. Но смотреть надо на возраст. Возможно, молодежь - да, она сегодня меньше смотрит телевизор, больше работает и отдыхает в Интернете, для них это первоисточник в получении информации. Но для более старшего поколения, где-то, 35+, основным источником информации пока остается телевидение. Пока я склонен верить больше именно таким опросам».

Тем временем, пока Интернет и ТВ, что называется, «меряются рейтингами», в сфере информации появилась еще одна площадка для дискуссий. Интернет-телевидение - некий симбиоз двух, пожалуй, «самых массовых» средств информации. Сегодня свое ТВ считает должным иметь едва ли не каждый уважаю-

щий себя издательский дом (взять хотя бы «Коммерсантъ» и «Комсомольскую правду» - последняя, к слову, вещает не только в Интернете, но и на спутниковом ТВ), не говоря уже о федеральных электронных СМИ (в качестве примера можно привести ИА «РБК») и телеканалах, которые заявляют открытым текстом - будьте с нами в Сети, и вы увидите то, что не попало в эфир.

Звучит многообещающе, не правда ли?.. А те, кто еще не перешел в интерактив, рассматривают возможности скорейшего появления своего бренда и на этой платформе. Эксперты объясняют это, в том числе, и более низкой «себестоимостью» стартапа. «Стоимость стартапа для Интернета существенно ниже именно в области телевидения, чем для классического ТВ, - заявляет Алексей Попов. - Если в классике надо студию, мощные телепередатчики, ретрансляторы и так далее - это очень серьезная инфраструктура, - то в Интернете фактически домашней студии достаточно, чтобы начать. Главное - те мысли, та информация, которую ты хочешь донести до своих слушателей-зрителей - я думаю, именно это здесь имеет первостепенное значение. Техника уходит на второй план, и поэтому в Интернет попадают те телевизионные программы,



видеоматериалы, которые в обычном телевидении не имели бы никаких шансов на выживание или даже появление».

Интернет-ТВ в Саратове

Уверенные шаги в развитии интернет-телевидения делают и саратовские издания и информационные агентства, большинство - на базе электронной версии СМИ. Своим интернет-телевидением обзавелась первая и единственная в регионе информационная система sarbc.ru.

«Востребованность видео- и фотоконтента в Интернете была очевидна с первых

шагов развития Сети. Если искать подтверждение на площадке СарБК, то достаточно привести в пример наш специальный раздел, где представлены фоторепортажи и видеоматериалы. Он активно развивался на протяжении всех 12 лет работы информационной системы, был и остается одним из самых популярных проектов.

Вообще, особенностью СарБК-ТВ является то, что видеоконтент, кроме ленты новостей, отражает практически все наши разделы. Крупнейшими из них являются «Банки Саратова», «Недвижимость», «Здоровье», «Мама и малыш»,

«Авто», уникальный раздел «Веб-камеры Саратова». Впрочем, СарБК-ТВ представляет и собственные рубрики, оригинальный контент, который оперативно обновляется», - рассказывает коммерческий директор ИА «СаратовБизнесКонсалтинг» Елена Васюкова.

В той или иной степени все существующие на сегодняшний день проекты делают упор на новостные программы. Аналитику и развлечения (например, обзоры кино или видеоблоги), интерактив от читателей пока могут позволить себе не все. Некоторые, не имея ресурсов для создания



собственного ТВ-раздела, сотрудничают с местными телекомпаниями, размещая в Сети заимствованные сюжеты. Эксперты уверены - интернет-телевидение будет набирать обороты.

«Я думаю, что дальше популярность интернет-телевидения будет только нарастать. То есть однозначно нельзя говорить о том, что обычное эфирное или спутниковое телевидение умрет. Нет, оно не умрет, но долю свою потеряет. Подобное уже было: с появлением телефона телеграф же не умер? Телеграф остался. Появились сотовые телефоны, стационарные остались?

Остались. Просто их доля стала меняться. Я думаю, что через пару-тройку лет как минимум 30-40% телевизионного контента будет находиться в Интернете», - уверен замгендиректора ООО «РЕНЕТ КОМ».

Представители эфирного ТВ, с их слов, конкуренции не опасаются, наоборот, ратуют за плодотворное и эффективное объединение двух сфер.

«Мне кажется, пока рано говорить о конкуренции интернет-телевидения и телевидения обычного. Дело-то в том, что сегодня традиционное телевидение и интернет-ТВ объединяют-

ся, и скоро просто не будет разделения на интернет-телевидение и аналоговое ТВ, скоро будет общее телевидение, просто у Сетевого варианта больше возможностей, так скажем, не только для самих журналистов, но и для зрителей - поясняет свою точку зрения представитель «ГТРК-Саратов». - Сегодня у всех каналов есть интернет-телевидение, и наши выпуски можно найти в Интернете. Что касается отдельного вещания в Интернете, специальной интернет-редакции и исключительно Сетевого контента, такое сегодня встре-





Поколение 20-30-летних практически не смотрит телевизор, а если и смотрят те же самые передачи, то находят их по поисковику в Сети в удобное для себя время

чается нечасто. Но, с другой стороны, мы видим те процессы, когда интернет-телевидение уходит на аналоговое или спутниковое телевидение. Тот же самый телеканал «Дождь», который был только в Интернете на сайте одного из журналов, сегодня можно увидеть по кабельному ТВ».

Егор Григорьев добавляет, что конкуренции между эфирным и интернет-телевидением в перспективе не может быть, скорее, они будут идти в одной связке. Скорее, соперниче-

ство за зрителя возникнет между различными брендами, телеканалами. Впрочем, оно уже так или иначе существует.

А вот что говорит первый заместитель министра информации и печати Саратовской области, начальник управления по взаимодействию со средствами массовой информации и реализации целевых программ Светлана Бакал:

«Интернет-телевидение и просто телевидение - и конкуренты, и соратники. Это просто новая страница

в развитии телевидения вообще. Уже тот факт, что поколение 20-30-летних практически не смотрит телевизор в традиционном смысле, говорит сам за себя. Даже если и смотрят те же самые передачи, то находят их по поисковику в Сети в удобное для себя время и просматривают в комфортном ритме. То есть молодыми уже сформирован запрос на индивидуальное телевидение - под вкусы, режим работы, отдыха, настроение, наконец. И Интернет пока лучше этот запрос отражает.

И в новостной нише Интернет обгоняет обычное ТВ. Жизнь требует быстрой, практически мгновенной возможности получать информацию. Обычные новости по телевидению будут неизбежно отставать от онлайн-ТВ.

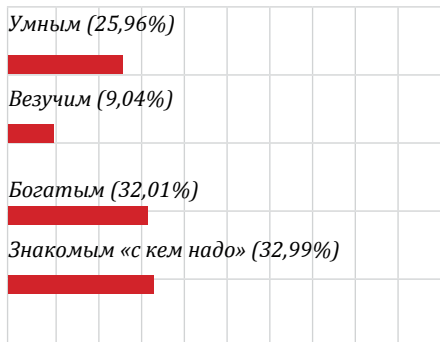
Учитывая преимущества в охвате и качестве аудитории, количестве возможных каналов и продуктов, технической и финансовой доступности, прогноз один - Интернет-ТВ будет очень активно развиваться. Но вместе с обычным телевидением.

Уже сейчас Интернет-ТВ вполне по-партнерски используется для поддержки и продвижения продуктов телеканалов. Так что обычное телевидение будет жить, естественно, изменяясь под запросы своей аудитории».

Для поступления в вуз надо быть...

Всего опрошено: 1637 человек

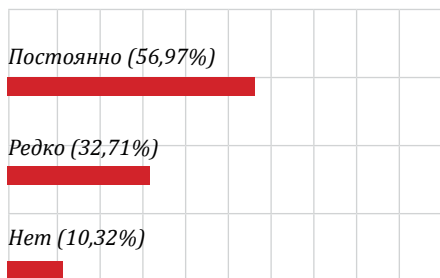
Дата проведения опроса:
с 1 по 24 августа 2012 года



Ужинаете ли вы после 20:00?

Всего опрошено: 1938 человек.

Дата проведения опроса:
с 9 июля по 1 августа 2012 года



САРАТОВ: время былое

6 августа 1774 года 3-тысячная армия Емельяна Пугачева с 13 орудиями подошла к Саратову и к 7 часам вечера заняла город. На следующий день саратовцы присягнули Пугачеву.

7 августа 1754 года сильный пожар уничтожил значительную часть Саратова. После этого бедствия в городе была создана первая пожарная команда.

10 августа 1980 года в Саратове на ул. Буровой открылся детский дошкольный комплекс «Радость», рассчитанный на 360 воспитанников. Это первый в области детсад, имеющий крытый плавательный бассейн.

17 августа 1935 года в Саратове состоялось открытие городского парка культуры и отдыха, преобразованного 27 мая 1935 года из Вакуровской рощи.

27 августа 1907 года началась укладка трамвайных рельсов по улице Ильинской (ныне Чапаева) Саратова. В 1997 году рельсы с ул. Чапаева убрали, маршрут №15 стал троллейбусным.

6 сентября 1918 года на территории трех уездов Саратовской губернии в виде каменного дождя упал метеорит, названный «Саратов»: общий вес собранных осколков - 221 кг 104 г. Основная масса метеорита хранится в СГУ, часть осколков - в коллекции АН СССР.

10 сентября 1960 года саратовский театральный техникум преобразован в театральное училище имени И.А. Слонова (ныне - театральный факультет Саратовской консерватории им. Собинова).

15 сентября 1928 года в Саратове начался ликбез - Саратовский горисполком постановил образовать особую комиссию по ликвидации неграмотности и малограмотности среди населения города.

23 сентября 1909 года начались занятия в Саратовском императорском университете, которому было предоставлено здание фельдшерской школы на ул. Большая Сергиевская (ныне - Чернышевского).



Потому что без воды...

Лето, жара. Хорошо, что есть фонтаны!

Фото: Николай Синегубов







На рыбалке

Волжские острова и «дикий» отдых.

Фото: Александр Курочкин, Николай Синегубов







Великая Волга. Кубок Reflex

В Саратове прошла 15-я регата «Великая Волга. Кубок Reflex». В соревнованиях приняли участие около 60-ти крейсерских и юношеских яхт.

Фото: Екатерина Пономарева







«Учиться, учиться и еще раз учиться!»

1 сентября город (страна, мир) празднуют день знаний!

Фото: Александр Курочкин, Юрий Набатов







НЕВЕСОМЫЙ АВТОРИТЕТ: бумажная «Британская энциклопедия» стала историей

Издатели «Британники», одной из самых авторитетных в мире универсальных энциклопедий, объявили, что она больше не будет выходить на бумаге. Энциклопедия с 244-летней историей продолжит существование исключительно в цифровой форме: на компакт-дисках, на веб-сайте и в виде мобильных приложений для смартфонов и планшетов.



Первое издание Encyclopædia Britannica (название традиционно пишется на латыни) вышло в 1768-1771 годах. В создании «Британники» приняли участие несколько шотландских

печатников и книготорговцев, а редактором выступил историк Уильям Смелли (William Smellie). Энциклопедия насчитывала три тома (А-В, С-Л и М-З - примечательно, что тома были оди-

накового размера) и была издана в Эдинбурге.

В Европе во второй половине XVIII века существовало множество схожих пособий, однако «Британника» оказалась единственной ан-



гоязычной энциклопедией, дожившей до наших дней. Первое издание от конкурентов отличал оригинальный способ подачи материала. Большинство энциклопедий предлагали читателю либо короткие статьи, расположенные в алфавитном порядке, либо обширные экскурсии, отсортированные по тематике. «Британника» объединила два подхода - в нее вошли и краткие определения и пространные статьи на «базовые» темы. Материалы были связаны между собой перекрестными ссылками.

К началу XX века «Британская энциклопедия» выдержала девять изданий; последнее, девятое, насчитывало уже 24 тома. Издатели «Британники» согласилась включить в нее биографии людей (в первом издании их не было), добавили том с предметным указателем и вовлекли в проект известных специалистов (в написании статей об Арктике для издания 1903 года участвовал полярный исследователь Фритюф Нансен). С 1901 года энциклопедия выходит в США, хотя работать над изданием продолжают и британские редакторы.

Пятнадцатое издание энциклопедии увидело свет в 1974 году. «Британнику» разделили на «Микропедию» (статьи для быстрого ознакомления длиной в 750 знаков и менее), «Макропедию» (отличается глубиной



Редактор первого издания Уильям Смелли

изложения; самая длинная статья - про США - занимает 310 страниц) и «Пропедию» (призвана помочь читателю сориентироваться в содержании предыдущих томов). Современный вариант энциклопедии ведет свою историю от 1985 года и объединяет 32 тома, в которых содержатся более 65 тысяч статей.

13 марта 2012 года в блоге «Британники» был

размещен пост от имени редакторов энциклопедии под заголовком «Меняться - это хорошо. Правда-правда. (Change: It's Okay. Really). В нем сообщалось, что бумажный вариант «Британской энциклопедии» прекращает существование. Далее «Британника» будет выходить только в цифровой форме.

Цифровая и бумажная версии энциклопедии существовали параллельно друг другу свыше 30 лет. Первую «ком-



Первое издание «Британники»

пьютерную» энциклопедию издательство Encyclopædia Britannica выпустило в 1981 году. Она, само собой, включала только тексты - о мультимедийных компонентах речь в то время еще не шла. В 1989 году вышел компакт-диск Compton's Multimedia Encyclopedia - там статьи уже иллюстрировались звуком и графикой. В начале нулевых анонсировали первое мобильное приложение «Британники» (оно предназначалось для КПК Palm), а в 2011 году появилась роскошная программа для iPad.

По сути, судьбу бумажной «Британники» предопределили, причем еще в 1990-х годах, два момента. Первый - когда программисты смогли уместить содержание всех 32 томов (плюс видеоролики и звукозаписи) на паре оптических дисков. Второй - когда издатели энциклопедии поняли, что продавать эти диски пользователям по цене «большой» энциклопедии не выйдет.

Осознание пришло не сразу. Бумажная энциклопедия всегда была недешевым удовольствием - позволить

себе отдать за книги сумму в размере от полутора тысяч долларов могли лишь семьи с высоким достатком. Остальным приходилось знакомиться с «Британской энциклопедией» в библиотеке. Стоимость Britannica CD, который вышел в 1994 году, была сравнима со стоимостью «Британники» на бумаге, а за подписку на сайт просили две тысячи долларов.

Заставить взглянуть на вещи более реально создателей энциклопедии заставила конкуренция с другими проектами - прежде всего, с недорогой, рассчитанной большей частью на студентов Microsoft Encarta. В 1997 году диск с «Британникой» стоил уже 125 долларов и, как подчеркивал тогдашний глава Encyclopædia Britannica Джеймс Гулка (James Gulka), «пользовался огромным спросом».

Как следствие, резко упал спрос на 32-томник «Британники». Самым успешным в истории бумажной версии стал 1990 год - по данным The New York Times, тогда издательство реализовало 120 тысяч энциклопедий. В 1996 году спрос упал ровно втрое - удалось продать лишь 40 тысяч наборов. К 2010 году продажи сократились еще в пять раз.

В 2011 году сайт «Британники» превосходил бумажную версию по количеству статей почти вдвое. Обновления в статьи на сайте вносились ежедневно,



в то время как 32-томник пополняли новыми фактами в лучшем случае раз в год. Статьи на сайте были обширнее, поскольку не было нужды экономить место. На сайте были видеоролики и звукозаписи. Чтобы перейти по ссылке, посетителям сайта достаточно было кликнуть мышкой, владельцам же бумажной версии требовалось лезть за нужным томом в шкаф. Год пользования сайтом стоил 70 долларов, подписка на мобильную версию энциклопедии - 1,99 доллара в месяц, а 32-томник «Британники» - 1400 долларов. При таком раскладе остается лишь недоумевать, почему бумажную энциклопедию не закрыли раньше.

Главный вопрос сейчас: сможет ли удержаться на плаву платная онлайн-версия «Британника». Вопрос можно перефразировать - сможет ли «Британская энциклопедия» конкурировать с бесплатной «Википедией»? На сайте «Британники» сейчас 120 тысяч статей, в англоязычном разделе «Википедии» - почти четыре миллиона; «Британника» остается платной, «Википедия» - бесплатной, число добровольцев-википедистов во много раз превышает штат редакторов «Британники».

В ответ на это Encyclopædia Britannica говорит, что делает ставку на качественный контент. «'Википедия' - прекрасный

способ получить все сразу: и глубокие экскурсы, и недомолвки, и откровенную ложь, - заявил в интервью CNN президент издательства Хорхе Кауц (Jorge Cauz). - Она не хороша и не плоха; она неоднородна. Это все равно что гул голосов миллионов людей против голоса одного сведущего человека».

Сейчас за наполнение онлайн-версии «Британники» отвечают свыше ста редакторов, подчеркивается в блоге издания. В 2008 году право редактировать энциклопедию получили рядовые пользователи, однако с рядом ограничений - например, на сайте запрещены анонимные правки. Нельзя выступать и под псевдонимом - только под настоящими именем и фамилией.

Наконец, «Британская энциклопедия» привлекает к сотрудничеству видных ученых и общественных деятелей. В разное время вклад в создание «Британники» внесли Мария Кюри, Альберт Эйнштейн, Генри Форд, Константин Станиславский, Зигмунд Фрейд, Айзек Азимов. В списке консультантов проекта за всю историю значатся 4 тысячи человек; в их числе 110 нобелевских лауреатов и 20 глав государств.

Скептики в ответ на заявления о «качественном контенте» припоминают исследование, которое в 2005 провел журнал Nature. Журналисты взяли распечатки статей на одни и те же темы

из «Википедии» (которую, как известно, «может редактировать каждый») и из авторитетной «Британники». Статьи дали почитать «признанным экспертам» в тех областях, которым они были посвящены. Какая статья откуда, эксперты не знали. Ошибок и неточностей в «Википедии», конечно, оказалось больше, чем в «Британнике», но ненамного - 162 против 123.

Исследование чуть было не поссорило Nature и «Британнику»: издатели энциклопедии сочли выводы журнала о том, что два проекта «близки» по степени достоверности, слишком поспешными. Журналисты также не взяли на себя труд перепроверить выводы ученых, указали в Encyclopædia Britannica. В ответном заявлении Nature подчеркнул, что по-прежнему считает эксперимент «честным». Журнал отметил, что и «Британника», и «Википедия» внесли поправки в некоторые из статей, за которыми заметили неточности.

Выводы о том, что лучше - 244-летний опыт и поддержка ведущих ученых или концепция «свободного знания», каждый может сделать сам. «Похороны» бумажной энциклопедии издательство Encyclopædia Britannica отменило снятием ограничений на доступ к статьям на сайте Britannica Online. Срок, правда, всего на неделю.

Источник: Lenta.ru



ЛОЖНЫЙ ВЫЗОВ СПЕЦСИГНАЛОВ: «СКИТАНИЯ» ПРОБЛЕСКОВЫХ МАЯЧКОВ

Ольга Берес

Спецмашины с включенной сиреной и проблесковыми маячками на улицах городов, как правило, заставляют другой транспорт прижиматься к обочине, а прохожих - вздрагивать. В голове обычно проносится: «Еще один пожар... одно преступление... несчастный случай». Между тем процент ложных вызовов в практике спецслужб довольно высок, несмотря на то, что это деяние является административно наказуемым и предусматривает штраф. Впрочем, его сумма вряд ли покроет все расходы пожарного «Урала», который съездил на вызов вхолостую».

01

Если верить статистике, самым «популярным» у скучающих граждан оказываются цифры «01». Так, за предшествующую написанию статьи неделю саратовские пожарные 36 раз выезжали по ложным вызовам. «Это примерно 9-10% от общего количества вызовов за неделю (всего на пульт единой диспетчерской службы за 7 дней поступил 421 звонок с сообщениями о пожаре и других ЧП - ред.). Можно подсчитать во сколько это обходится государству. Например, только амортизационные и топливные расходы одной такой пожарной спецмашины, как «Урал» обходятся казне в среднем в 800 рублей. Умножьте на 36

ложных вызовов. Получится порядка 30 тысяч рублей», - рассказывает представитель пресс-службы ГУ МЧС по Саратовской области Наталья Куличенкова.

По словам представителя ведомства, такие шутники чаще всего кричат в трубку диспетчера «Горим!», кашляя и расписывая в красках, как языки пламени охватывают детскую кроватку; пожарный расчет срывается по вызову, а на месте вызова их вместо перепуганных жителей в приступе паники встречает, в лучшем случае, пустой двор.

«Что делают? Смеются за углом, наверное, при виде пожарных в полной экипировке», - недоумевают специалисты. Как правило, такие звонки поступают с



мобильных телефонов, диспетчер в состоянии определить номер, но когда выясняется, что звонок оказался ложным, в трубке обычно раздается «абонент не абонент»... С детьми немного проще - они, бывает, звонят со стационарных телефонов, и тогда диспетчер, если у него выдается свободная минутка, перезванивает и учит уму-разуму родителей «шутника». Нередко «всплеск» подобных сообщений появляется на исходе школьных каникул...



02

Номер «02» не так популярен. Видимо, граждане даже в состоянии алкогольного опьянения не решаются «дразнить» полицейских. Как правило, они заставляют стражей порядка поработать «в холостую», пытаясь скрыть какое-либо правонарушение или проучить знакомого. Было несколько случаев, когда автомобилист, желая избежать наказания за серьезное нарушение правил дорожного движения (сбил человека и скрылся с места ДТП), сообщает правоохранителям, что его машину угнали. Сотрудники выезжают на место, находят машину (опять-таки, как правило, где-

то недалеко) и никаких следов, кроме самого автовладельца, в ней не находят. Это не может не вызвать закономерные подозрения.

Но есть и другие примеры. Не так давно в Абакане на «02» позвонила гражданка, которая сообщила, что «убила своих детей». Выехавшая на место происшествия опергруппа обнаружила детей живыми и здоровыми, а гражданку - сильно пьяной.

В Воронеже местный житель сообщил полицейским, что его ограбили и «порезали». У «потерпевшего» действительно обнаружилась ножевая рана, орудие «преступления» нашлось неподалеку - кухонный нож. Поскольку

мужчина путался в показаниях, полицейским было

удалось вывести его на чистую воду: выставив себя жертвой кровавой разборки, он пытался произвести впечатление на супругу, которая, как ему казалось, охладела к нему... Гражданину теперь грозит тюремный срок до трех лет - за ложный донос. Впрочем, саратовские полицейские признаются, что их заветные «02», к счастью, не столь популярны. За неделю - ни одного ложного звонка.



03

Жажущих «развлечений» в компании людей в белых халатах также немного. Специалисты горздрава сообщают о «единичных случаях в год», когда граждане в пьяном бреду начинают звонить медикам. «Администрации приходится обращаться в отдел полиции по месту жительства «пациента», либо с бригадой СМП на такой вызов едет наряд полиции. После таких «визитов» вызовы прекращают-

ся», - делится опытом председатель комитета здравоохранения администрации Саратова Наталья Бакал.

Медики, поясняет эксперт, не решают вопрос о том, ложный вызов или нет, однако у них есть такое понятие, как «безрезультатный вызов». И доля таких звонков в месяц достигает 9-10%. К таким относятся выезды, когда больного на месте не оказывается (чаще всего это пьяные, которые самостоятельно уходят с места вызова); когда потерпевшие доставляются в стационар на попутном транспорте; когда больному становится лучше и он отка-

зывается от помощи.

«Нередко, когда спецмашина едет вот по такому ложному вызову, по воле чьей-то шутки, ее ждет кто-то другой, в другом месте - там, где действительно нужна помощь специалистов!» - напоминают в ГУ МЧС.

Специалисты не могут точно сказать, сколько вызовов признаются ложными и сколько нарушителей, согласно статье КоАП, были наказаны штрафом от 1 до 1,5 тыс. руб. - решение принимает суд. Работники же спецслужб по возможности пытаются решать подобные вопросы полюбовно.





ВСЕ ЛИШНЕЕ – ДЕТЯМ: рекламное уравнение для школьников

Дмитрий Кузьмин

«Саша, а тебе нравятся распущенные волосы?» Туповатый красавчик машет головой: «Да». Но вместо тюбика с шампунем на экране появляется майонез. А в следующем ролике дама призывными танцами на столе рекламирует корм для кошек. Впрочем, порой посыл рекламщиков бывает куда более прямолинейным. Например, к началу нового учебного года на телеэкранах, билбордах и сайтах демонстрируется лучшая техника для студентов и школьников. Самая лучшая... И, как говорится, ни рублем проще. Таким образом, родителям придется искать немало аргументов для покупок по адекватной цене.





Слишком идеальный?

Накануне учебного года на школьных «базарах» становится все многолюднее. В магазине у стеллажа с портфелями симпатичная кроха твердит: «Хочу этот». И тычет пальцем в перехорошенький розовенький портфельчик с цветочками. А родители молча переглядываются. Потому что стоит он 2700 руб., а на соседней полке стоит почти хорошенький, но тоже розовый портфель по цене 1500 руб. А сколько подобных сцен будет у этой троицы за 11 лет школьного обучения? Обязательно будет. Рекламщики постараются.

Вот например, реклама об идеальном компьютере для школьника всего за N тысяч рублей. «Всего» в маркетинговом уравнении равняется 25-ти тыс. рублей за ноутбук и 40-ка тыс. руб. за полноценный настольный компьютер. Эксперты уверены - для обучения в рамках школьной программы вполне достаточно настольного компьютера за 15-20 тыс. руб.

«За 35 тысяч рублей можно собрать отличную игровую машину, причем этих денег хватит на большой монитор и расходники в виде клавиатуры и мыши. Красная цена ноутбуку для школьника - 15 тысяч рублей, настольному компьютеру - 15-20. Верхний порог в последнем случае поднимается лишь из-за небольшого



Красная цена ноутбуку для школьника - 15 тысяч руб., настольному компьютеру - 15-20. Все остальное, что вам пытаются продать – это инвестиции в игры

увеличения мощности и покупки большого монитора, с которым удобно работать в домашних условиях. Все остальное, что вам пытаются продать, все эти 6 ядер процессора, мощная видео-

карта - все это инвестиции в игры. Любые серьезные машины предназначены либо для серьезных вычислений, для обработки видео, либо для игр. Не думаю, что школьники занимаются



профессиональным математическим моделированием», - говорит эксперт по продаже компьютерной техники Александр Мишин.

Некоторые магазины пошли еще дальше - например, на сайте одного из сетевых магазинов появился «школьный уголок». И на главной странице нас радостно приветствует лидер продаж - планшет за 36 тыс. руб. Среди новинок - смартфон за 30 тыс. руб. Есть ли смысл сомневаться в том, что эти предложения быстро понравятся школьнику, и разговор с родителями перед началом учебного года пойдет именно об этих моделях? Во всяком случае, начнется он именно с них.



Благоразумнее, благоразумнее...

Эксперты-маркетологи объясняют - расчет продавцов идет на импульсивные покупки. Речь идет не

столько о недобросовестной рекламе, сколько о смешивании понятий.

«Есть понятие целевой аудитории, т. е. ниши, в которой продается определенный вид товара. Мощный игровой компьютер нет смысла продавать дизайнеру, которому нужна комплектация, предусмотренная специально под работу графических программ. Я могу предположить, что у этого магазина слишком много товара определенной категории и есть опасения, что он не реализуется за отведенный срок. Поэтому товар предлагается совсем в другой нише. Например, школьнику предлагаются бизнес-смартфоны. Подобное смешение может как повысить продажи, так и привести к потере репутации - в любом случае, ход довольно рискованный», - отметила специалист по маркетингу





магазина по продаже техники Людмила Карнаухова.

Другие маркетологи утверждают, что ставка делается на моду. Если товар рекламируется по телевидению, то повышается процент его востребованности. Значит, он вполне может подойти и школьнику.

В министерстве образования затруднились назвать среднюю стоимость компьютера, который закупается для занятий в школе. Тем не менее, специалист комитета по образованию администрации Саратова Наталья Кадухина сказала: «Например, по последнему гранту проекта модернизации, министерство образования закупило ноутбук для учителя за 27,8 тыс. руб., компьютер для ученика (полное рабочее место - системный блок, мо-

нитор, клавиатура, мышка) за 26,8 тыс. руб., ноутбук для ученика - 23,9 тыс. руб. А что касается обучающей техники для дома, то родители могут и «айпад» купить ребенку, какая разница, на чем он учится».

Эксперты признают, что приобретение компьютера для занятий в школе за 26,8 тыс. руб. не является экономной покупкой. Однако видят в ней разумный ход. Современная техника быстро становятся устаревшей, поэтому последние модели (как правило, более дорогостоящие) позволяют сократить частоту обновления оборудования.

Что касается предстоящих покупок компьютерной техники, специалисты рекомендуют не спешить, побывать в разных магазинах и выслушать несколько

консультантов по продажам. Александр Мишин обращает внимание:

«В чем проблема многих серийных компьютеров (т.е. собранный системный блок)? Долгое время тестирования и сборки приводит к тому, что пользователю предлагается если не устаревшая, то уже не новая комплектация. И это в случае, если продавец является добросовестным и компетентным. Есть худший вариант. Когда в так называемых серийных компьютерах стоит, например, хороший мощный процессор и слабенькая видеокарта. Получается, что вы платите большую сумму денег за то, что не используете. Потому что мощность различных устройств не должна слишком разниться».

К тому же, если серийный компьютер предлагают непрофильные сетевые магазины, велик риск получить мертвую машину после первой же небольшой поломки. Например, сломался небольшой датчик. В обычном случае мы находим запасной, коих множество, меняем - все работает. В серийном компьютере не мировой марки может возникнуть проблема отсутствия запчастей». Эксперт убежден, что при грамотном выборе компьютера для школьника, можно сэкономить на покупке нового телефона к 1 сентября.





1812: ЭПОХА ЛИЧНОСТЕЙ, СДЕЛАВШИХ ИСТОРИЮ

Максим Соколенко

Наполеон однажды воскликнул: «Какой роман – моя жизнь!» Действительно, этот исторический персонаж выглядел в глазах немалой части и современников, и потомков как самый настоящий романтический герой. От младшего лейтенанта – до императора: да, он сделал головокружительную карьеру, хоть и потерял все в одночасье. И все же, рухнув с пьедестала, Наполеон не забыт до сих пор, добавив к своим лаврам военного гения чуть ли не ореол мученика.



*Жан Антуан Гро. Наполеон на
Аргольском мосту. 1801*

Баловень судьбы

Наполеоне Буонапарте родился 15 августа 1769 на острове Корсика, находившемся в то время под управлением французского короля Людовика XV, и был вторым из 8 детей Карло Буонапарте, местного мелко-аристократа.

Карло Буонапарте желал видеть своих детей образованными и успешными, и, хотя с деньгами в семье было не густо, в 1778 году ему удалось добиться королевских стипендий для двух старших сыновей, Жозефа и Наполеона: первому была предназначена роль священника, второму - военной карьеры. Оба мальчика были взяты в коллеж, а вскоре Наполеоне поступил в кадетскую школу в Бриенн-ле-Шато. Именно в Бриенне его имя стало произноситься на французский манер - Наполеон Бонапарт.

В кадетской школе Наполеон добился больших



успехов в математике и истории - больше всего его интересовали такие персонажи, как Александр Великий и Юлий Цезарь. Впоследствии он успешно прошел конкурсный отбор в Королевскую кадетскую школу в Париже, где шокировал учителей своими способностями к вычислению интегралов, а также своей любовью к Корсике и неприязнью ко Франции.

В 1785 году, в возрасте 16-ти лет, Наполеон досрочно закончил образование и начал свою профессиональную карьеру в небольшом французском городке в чине лейтенанта. Жил он, надо сказать, чрезвычайно бедно; на досуге занимался самообразованием и много читал, от романов до учебных пособий. Революцию 1789 года Наполеон поддержал безоговорочно.

Первый боевой опыт Наполеона - участие в экспедиции на остров Ла-Маддалена, принадлежавший Сардинскому королевству, в 1793 году. Командуя небольшой артиллерийской батареей из четырех орудий, Бонапарт отличился, приложив максимум усилий для спасения этих самых орудий. В этом же году он уже состоял в чине капитана регулярной артиллерии, а чуть позже получил должность батальонного командира (соответствовало чину майора). Наконец, назначенный начальником артиллерии в армию, осаждавшую занятый англичанами



Жан Огюст Доминик Энгр. Наполеон в полном императорском облачении. 1806

Тулон, Бонапарт осуществил блестящую военную операцию: Тулон был взят, а сам он получил в 24 года звание бригадного генерала.

В 1795 году Наполеон отличился еще раз - теперь уже при разгоне роялистского мятежа в Париже, в результате чего был произведен в



чин дивизионного генерала. Менее года спустя Бонапарт получил назначение на должность командующего Итальянской армией, нанеся сокрушительное поражение войскам Сардинского королевства и Австрии, что прославило его как одного из лучших полководцев Французской Республики.

Головокружительная карьера! Пожалуй, такое бывает только во времена революций. Итак, на европейском политическом небосклоне «взошла новая военная и политическая звезда», а в истории континента началась новая эпоха, имя которой - «наполеоновские войны».

Наполеон: «В моем словаре нет слова «невозможно»

«Разруха», порожденная революцией, неизбежно породила и кризис власти, который достиг своего апогея к 1799 году, когда Бонапарт находился с войсками в Египте. Возвратившись из Египта, популярный генерал, опираясь на верную ему армию, разогнал представительные органы и Директорию и провозгласил режим консульства. По большому счету, вся власть в стране была собрана в один кулак - первого консула, т.е., Бонапарта, второй и третий консулы имели лишь совещательные голоса. Позже Наполеон провел через сенат декрет о пожизненности своих полномочий

(1802), а затем провозгласил себя и императором (1804).

Экономическая политика Наполеона состояла в обеспечении первенства французской буржуазии на европейском рынке. Этому мешал английский капитал. Англия одной за другой сколачивала коалиции против Франции, стараясь привлечь на свою сторону крупнейшие европейские державы - в первую очередь, Австрию и Россию, и финансировала ведение военных действий на континенте.

Наполеон решил было на непосредственную высадку на Британские острова, однако на море Англия была сильнее: при Трафальгаре в 1805 году англичане под командованием адмирала Нельсона просто уничтожили французский флот.

Месяц спустя под Аустерлицем Наполеон нанес сокрушительный удар объединен-

ным австрийским и русским войскам. Испугавшись роста влияния Франции, против нее выступила и Пруссия, но была быстро побеждена (1806 год), и французские войска вошли в Берлин. Территориально чрезвычайно урезанные Пруссия и Австрия были вынуждены заключить с Францией союз. Это сделала также и Россия (Тильзитский мир, 1807).

Одержав победу, Наполеон подписал декрет о континентальной блокаде - отныне Франция и все ее союзники прекращали торговые отношения с Англией. Европа была основным рынком сбыта английских товаров, а также колониальных, тоже ввозимых, в основном, Англией - крупнейшей морской державой, поэтому континентальная блокада наносила серьезный ущерб английской экономике. В



Петер фон Гесс. Сражение при Смоленске



то же время эффективность блокады зависела от желания других европейских государств соблюдать санкции. Наполеон настойчиво требовал от Александра I более последовательно осуществлять континентальную блокаду, но наталкивался на нежелание России полностью разрывать отношения с Британией - своим главным торговым партнером.

Росла напряженность между Францией и Россией. С конца 1810 года в европейских дипломатических кругах стали обсуждать грядущую войну между Французской и Российской империями. В 1811 году Наполеон заявил своему послу в Варшаве аббату де Прадту: «Через пять лет я буду владыкой всего мира.

Остается одна Россия - я раздавлю ее...»

Интересно, что в России высшие властные круги и, в первую очередь, сам император Александр, отдавая себе отчет в неизбежности войны, прекрасно осознавали то, что при непосредственном столкновении Наполеон обязательно победит. Вот что российский император изложил французскому послу на прощальной встрече в 1811 году: «Наполеон нас, конечно, побьет, но мы войны не прекратим и пространства наши, зима наша, бедность страны нашей побьют Наполеона». План был прост - избегать генерального сражения всеми силами и тянуть время: «...Мы предоставим нашему климату, нашей зиме вести за нас войну... Я скорее удалюсь на Камчатку, чем уступлю провинции или подпишу в моей завоеванной столице мир, который был бы только перемирием».

Наполеон запомнил его угрозу, но предпочел считать, что Александр блефует и не захочет сдать Москву без генерального боя. А в генеральном бою он потеряет армию, и ему придется сдаться. Так рассуждал Наполеон: «Если нужно, я пройду до Москвы в поисках этого сражения, и я выиграю это сражение».

Начало войны

На начальном этапе Наполеон смог собрать в поход против России, по разным

источникам, от 400 до 450 тысяч солдат (т.н. «Великая Армия»), из которых собственно французы составляли едва ли половину. В походе принимали участие 16 разных национальностей: наиболее многочисленными были немцы и поляки.

Накануне русской кампании Наполеон заявлял: «Я открою кампанию переходом через Неман. Закончу я ее в Смоленске и Минске. Там я останюсь».

Ночью 12 (24) июня 1812 года по четырем наведенным мостам войска Наполеона начали переправу через пограничную реку Неман, разделявшую Пруссию и Россию. В 6 часов утра авангард французских войск уже вошел в российский город Ковно (совр. Каунас, Литва). Переправа Великой армии через Неман продолжалась





несколько дней. 16 (28) июня был занят Вильно.

Русская армия на тот момент была разделена на две части: 1-я - под началом Барклая, 2-я - под началом Багратиона. Выполняя указания свыше, обе части русской армии, не пытаясь сражаться, начали отступление вглубь страны с целью объединения - ввиду стремительного продвижения Наполеона, который как раз мешал воссоединению армий, для разбросанных русских корпусов создавалась угроза быть разбитыми по частям.

Итак, Барклай отступал, отступал и Багратион. Последний, правда, рвался в бой и, наверняка, был бы уничтожен превосходящими силами противника, но нера-



*М.Б. Барклай-де-Толли.
Д. Дю. 1829*

Фрагмент панорамы Бородинского сражения. Ф. Рубо. 1912



венство было столь очевидным, что Багратион получал строгие приказы отступить - он ругался, обвинял Барклая в измене, намекал на нерусское его происхождение (ливонский немец), но все же отступал.

3 августа 1-я и 2-я русские армии соединились под Смоленском, достигнув таким образом первого стратегического успеха. В войне наступила небольшая передышка, обе стороны приводили в порядок войска, утомленные бесперывными маршами.

После соединения русских армий генералитет стал настойчиво требовать от главнокомандующего Барклая-де-Толли генерального сражения. 16 августа Наполеон подошел к Смоленску; Барклай был против ненужного, на его взгляд, сражения, но на тот момент в русской армии царил фактическое двуначалие. Упорное сражение за Смоленск продолжалось 2 дня, после чего Барклай отвел войска

из горевшего города, чтобы избежать большой битвы без шансов на победу. Сражение за Смоленск, разрушившее этот город, послужило толчком для начала народной войны: населенные пункты на пути следования французской армии сжигались, жители, по мере возможности, уходили, образовывались партизанские отряды.

Отношения между Багратионом и Барклаем-де-Толли после отступления из Смоленска с каждым днем становились все напряженнее, отсутствие единоначалия могло привести к катастрофическим последствиям.

Для решения вопроса был учрежден Чрезвычайный комитет, и 17 (29) августа на его заседании единогласно главнокомандующим был утвержден генерал от инфантерии Михаил Илларионович Кутузов, ученик Суворова, о котором сам Суворов говорил: «Умен-умен. Хитер-хитер. Никто его не перехитрит».



Русская армия отступила к деревне Бородино. Дальнейшее отступление означало сдачу Москвы, а без боя сдавать Москву было психологически и политически невозможно

Продолжая в общем стратегическую линию своего предшественника Барклая, Кутузов, тем не менее, не мог вечно избегать генерального сражения.

«Скажи-ка, дядя, ведь недаром...»

К 3 сентября русская армия отступила к деревне Бородино. Дальнейшее отступление означало сдачу Москвы, а без боя сдавать Москву было психологически и политически невозможно. Кутузов решил на генеральное сражение.

26 августа (7 сентября) у деревни Бородино, в 125 км западнее Москвы произошло крупнейшее сражение Отечественной войны 1812 года между русской и французской армиями. Численности армий были сравнимы:

130-135 тысяч у Наполеона против 110-130 тысяч у Кутузова.

Русские оборонялись упорно и героически. Фактически сражение представляло собой штурм французскими войсками линии русских укреплений - флешей, редутов и люнетов. С обеих сторон - и при защите, и при атаке укреплений широко применялась артиллерия. После кровопролитнейшей 12-часовой битвы французы ценой 30-34 тысяч убитыми и ранеными потеснили левый фланг и центр русских позиций, но развить наступление не смогли. Русская армия также понесла тяжелые потери (40-45 тысяч убитыми и ранеными). Пленных почти не было ни с той, ни с другой стороны.

8 сентября Кутузов приказал отступить на Можайск

с твердым намерением сохранить армию. 13 сентября в деревне Фили у Кутузова состоялось совещание о дальнейшем плане действий. Большинство генералов высказались за новое сражение. Кутузов прервал заседание и приказал отступить через Москву по Рязанской дороге. Ближе к вечеру 14 сентября в опустевшую Москву вступил Наполеон.

Итак, Бородинская битва закончилась без решающего результата, что не помешало обеим сторонам заявить о своей победе. С русской точки зрения успех был несомненен - он состоял в том, что Наполеон не уничтожил русскую армию и не сломил ее боевой дух. Но он несомненно обеспечил себе Москву.

14 сентября Наполеон занял Москву без боя. Уже в ночь с 14 на 15 сентября город был охвачен пожаром, который к ночи с 15 на 16 сентября усилился настолько, что Наполеон был вынужден покинуть Кремль.

Существуют несколько версий возникновения пожара: организованный поджог при оставлении населением города (обычно связываемый с именем генерал-губернатора Москвы Ростопчина); поджог русскими лазутчиками (несколько русских было расстреляно французами по такому обвинению) и уловниками, намеренно выпущенными из москов-



*В покоренной Москве.
В.В. Верещагин. 1898*

ских тюрем тем же Ростопчиным; неконтролируемые действия французов, случайно возникший пожар, распространению которого способствовал общий хаос в оставленном городе. Очагов у пожара было несколько, так что, возможно, в той или иной мере верны все версии.

Пожар бушевал до 18 сентября и уничтожил большую часть Москвы. Из 30 тысяч домов, бывших в Москве перед нашествием, после выхода Наполеона из города оставалось «навряд ли 5 тысяч».

Стратегия Наполеона предполагала, что русские в ответ на занятие им Москвы должны просить мира на коленях (или, в крайнем случае, броситься в новый бой и быть окончательно разбитыми, после чего совершенно точно просить мира на коленях).

В соответствии со своим видением ситуации Наполеон 18 сентября передал Александру послание, в котором говорилось, что он почитает российского императора по-старому и желал бы заключить мир. Наполеон, по-прежнему, намерен

был требовать отторжения Литвы, подтверждения блокады и военного союза России с Францией.

Следующая попытка была предпринята через два дня, 20 сентября. Новое письмо с предложением мира было доставлено Александру. Ответа новь не последовало.

4 октября Наполеон направил генерала Лористона к Кутузову в Тарутино для пропуска к Александру I с предложением мира: «Мне нужен мир, он мне нужен абсолютно во что бы то ни стало, спасите только честь». 5 октября состоялось получасовое свидание Лористона с фельдмаршалом Кутузовым, после чего князь Волконский был отправлен к Александру I с донесением о предложении Наполеона, ответа на которое Наполеон от Александра не дождался.

В Москве Наполеон оказался в западне, зимовать



*Пожар Москвы.
А.Ф. Смирнов. 1813*



*Отступление французов.
 И. М. Прянишников. 1874*



в разоренном пожаром городе не представлялось возможным. Наполеон стал готовиться к отступлению на зимние квартиры где-то между Днепром и Двиной.

Отступление

19 октября французская армия (110 тысяч) с огромным обозом стала покидать Москву по Старой Калужской дороге. Наполеон планировал добраться до ближайшей крупной продовольственной базы в Смоленске по неразоренной войной местности - через Калугу.

Дорогу на Калугу Наполеону заслонила армия Кутузова, расположившись под селом Тарутино на этой же самой Старой Калужской до-

роге. Не желая прорываться с ослабленной армией через укрепленную позицию, Наполеон свернул на Новую Калужскую дорогу, чтобы обойти Тарутино. Однако Кутузов перебросил армию под Малоярославец, перерезав французам пути отступления по Новой Калужской дороге.

24 октября состоялось сражение под Малоярославцем. Город восемь раз переходил из рук в руки; в конце концов французам удалось захватить Малоярославец, но Кутузов занял укрепленную позицию за городом, которую Наполеон не рискнул штурмовать. Армия Кутузова к 22 октября насчитывала 97 тысяч регулярных войск, 20 тысяч казаков и более 10

тысяч ратников ополчения. Наполеон имел под рукой до 70 тысяч боеспособных солдат, кавалерия практически исчезла, артиллерия была значительно слабее русской. Ход войны теперь диктовала русская армия.

В боях за Малоярославец русская армия решила крупную стратегическую задачу - заставила врага отступить по разоренной им Старой Смоленской дороге. Из Можайска французская армия возобновила движение к Смоленску той же дорогой, по которой наступала на Москву.

Наполеона преследовал авангард русской армии, отступающих французов атаковали казаки и партизаны (русское чудо-оружие),



*Отступление французов через Березину.
Петер фон Гесс. 1844*



14 декабря жалкие остатки Великой Армии в количестве 1600 человек переправились через реку Неман в Варшавское герцогство, а затем в Пруссию

сильно затрудняя снабжение армии. Основная армия главнокомандующего Кутузова двигалась южнее параллельно Наполеону.

8 ноября Наполеон вступил в Смоленск, где провел 5 дней, поджидая отставших. В распоряжении Наполеона в Смоленске под ружьем оставалось 40-45 тысяч солдат, и еще примерно столько же небоеспособных, раненых и потерявших оружие. Части французской армии входили в Смоленск с надеждой на отдых и питание. Больших запасов провианта в городе не оказалось, а то, что было, разграбили толпы неуправляемых солдат. Наполеон приказал расстрелять интенданта армии Сиоффа,

который столкнулся с сопротивлением крестьян и не сумел организовать сбор продовольствия. Второго интенданта, Вильбланша, спас от расстрела только рассказ о неуловимой предводительнице партизан Прасковье и о неповиновении крестьян.

14 ноября Наполеон с гвардией двинулся из Смоленска. Начались холода, отступление превратилось в марш смерти. Колонна французских войск сильно растянулась. 24 ноября Наполеон подошел к реке Березине, оторвавшись от преследовавшей его русской армии. 25 ноября французы навели 2 моста, по которым в течение двух дней французская армия переправлялась на

правый (западный) берег реки Березины.

Не дождавшись переправы всей огромной толпы отставших французов, состоявшей из раненых, обмороженных, потерявших оружие и гражданских, Наполеон приказал сжечь мосты утром 29 ноября. Потеряв на переправе 21 тысячу человек, Наполеон с 9 тысячами оставшихся под ружьем солдат двинулся к Вильно. Вскоре он оставил остатки своей армии на маршалов Нея и Мюрата и отправился в Париж набирать новых солдат.

Необычайно сильные морозы, ударившие еще во время переправы через Березину и продолжавшиеся в последующие дни, окончательно истребили и без того ослабленных голодом французов. Лучше экипированные для такой погоды русские войска продолжали преследование. Авангард войск Кутузова под командой атамана Платова подо-



*Остров св. Елены
расположен в
Атлантическом
океане в 2800 км к
западу от Африки*

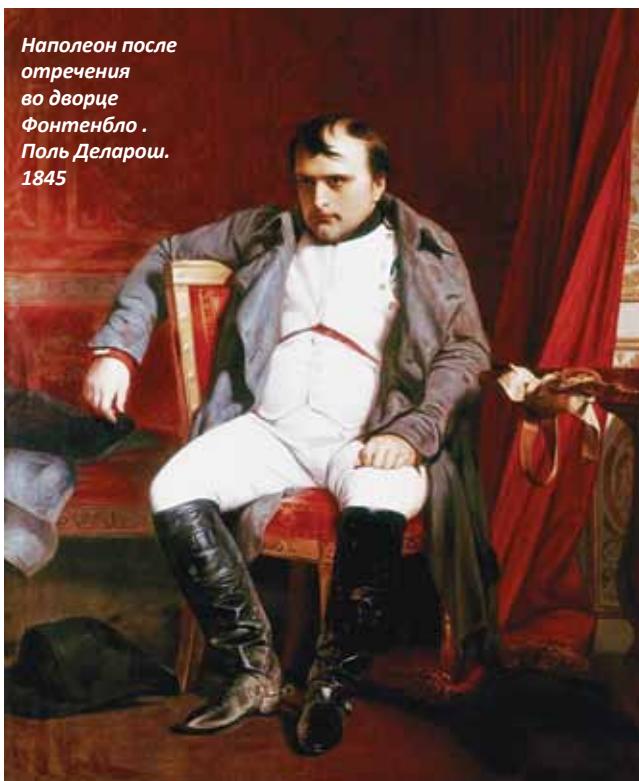


шел к Вильно на следующий день после вступления туда французов. Не в силах отстоять город, Ней и Мюрат продолжили отступление к реке Неман, разделявшей Россию с Пруссией и Варшавским герцогством.

14 декабря жалкие остатки Великой Армии в количестве 1600 человек переправились через реку Неман в Варшавское герцогство, а затем в Пруссию. Позднее к ним присоединились остатки войск с других направлений. Отечественная война 1812 года завершилась практически полным уничтожением Великой Армии.

По мере движения русской армии на запад антинаполеоновская коалиция росла. Год спустя против наспех собранной новой французской армии в «Битве народов» под Лейпцигом выступили русские, австрийские, прусские и шведские войска (16-19 октября 1813). Наполеон потерпел поражение и, после вступления союзников в Париж, отрекся от престола (и даже пытался покончить с собой, но безуспешно). По решению союзных монархов он получил во владение небольшой остров Эльба в Средиземном море. В апреле 1814 года Наполеон отправился в ссылку.

Примерно через год Наполеон бежит с Эльбы и, встречаемый восторженными криками толпы, без



Наполеон после отречения во дворце Фонтенбло. Поль Деларош. 1845

помех возвратится в Париж, однако его «сто дней» завершатся окончательным поражением около бельгийской деревни Ватерлоо (18 июня 1815). Наполеон станет пленником англичан и будет отправлен на далекий остров Святой Елены в Атлантическом океане. Там в поселке Лонгвуд Наполеон проведет последние шесть лет жизни, там же он будет и похоронен.

В 1840 году французский король Луи-Филипп, уступив давлению бонапар-

тистов, пошлет на Святую Елену делегацию для выполнения последней воли Наполеона - быть похороненным во Франции. Прах Наполеона будет перенесен в Дом инвалидов в Париже, где покоятся останки многих французских полководцев разных эпох. Символично, что материал для изготовления установленного здесь памятника, изваянного из карельского порфира, подарит французскому правительству российский император Николай I.



«ЗЕЛЕНАЯ ВОЛНА» НА ДОРОГАХ САРАТОВА?

Ольга Берес



В Саратове возобновились разговоры о том, что в качестве элемента организации дорожного движения на некоторых улицах города может появиться «зеленая волна» - система, при которой, если автомобиль едет с определенной скоростью, он оказывается перед светофором именно в тот момент, когда там горит зеленый свет. Таким образом, на преодоление участков пути уходит меньше времени, а затруднений в движении (следствием чего обычно являются «пробки») не возникает.

Эта система существовала в советское время во многих городах России (несмотря на то, что такого понятия, как «затор на дороге» в те годы не возникало), в некоторых из них она существует и сейчас, однако на сегодняшний день Саратов в число городов-«счастливчиков» не входит. Но, говорят, ситуация в любой момент может измениться, и наш город вновь накроет «зеленой волной», только будет ли от этого большая польза в тех условиях, в которых мы сейчас живем и передвигаемся по улицам?



«Зеленая волна» и другие радужные перспективы

Мой отец - автомобилист с почти 40-летним стажем. Он водил при Брежнев, Горбачеве, Ельцине, гоняет и сегодня - при Путине с Медведевым. «Зеленая волна» - радуется он, если удастся проскочить на зеленый сигнал светофора хотя бы два перекрестка подряд. А я недоумеваю: о чем это он?

Автомобилисты постарше еще помнят, как это - «лететь» на «железном коне» на скорости километров эдак 40 в час, а впереди - только дружелюбно мигающие зеленым глазом светофоры. И так - на протяжении всей Московской. «Зеленая волна» позволяла преодолеть одну из самых протяженных и загруженных транспортом (уже в то время) улиц Саратова (а какое-то время Московская, или пр. Ленина, была самой длинной улицей в Европе) за считанные минуты.

Со временем с технической, да и с моральной точки зрения существовавшая на тот момент система устарела, в 90-е годы окончательно перестала существовать. По словам сотрудников Госавтоинспекции, изначально предприятие, которое занималось системой «зеленой волны», находилось в федеральном подчинении, «а потом фактически перешло непонятно кому, непонятно, откуда оно питало финансы».

Однако, как сообщил замначальника ОГИБДД ГУ МВД по Саратовской области Юрий Носов, систему хотя бы частично возродить. Правда, сотрудник правоохранительных органов многократно оговорился: все это пока на уровне слухов, разговоров, за достоверность которых он на 100% ручаться не может, но... Пока называются только две саратовские улицы, которые может накрыть «зеленой волной»: Чернышевского (по другим данным - Московская) и, как ни странно, Вольская.

«Мне интересно, что будет именно с Вольской, - поделился своим мнением Носов. - Мне интересно, как они (инициаторы этого, если можно так выразиться, «проекта») выкрутятся из той ситуации, что на Вольской некуда разгонять транспорт, но они заявляют, что там будет все хорошо». Юрий Носов

подтвердил, что Вольская является проблемной улицей не столько из-за большого количества ДТП, сколько из-за невысокой пропускной способности в часы пик, связанной с ее загруженностью.

«Я понимаю, на Чернышевского можно разогнать транспорт. Держишь табло, как раньше было, на котором указана скорость, с которой нужно ехать, чтобы попасть в «зеленую волну». С Вольской сложно, там после Московской получается такое «горло» - сужение проезжей части. Поэтому, если это будет воплощаться в жизнь, то как это будет происходить? - продолжает инспектор, и добавляет, что некоторые идеи при более детальном рассмотрении оказываются не столь «блестящими», как может показаться на первый взгляд. - Долгое время мы предлагали убрать троллейбус №10 с





Университетской, который движется там в противоположную сторону. Мы писали по этому поводу и сейчас пишем. Но потом поразмыслили: ну, уберем мы троллейбус, сделаем 3 полосы, но упрутся-то они куда? В Соколовую. Где сколько полос? Две полосы. Там нужно делать развязку. Вот когда она будет, тогда можно говорить и о расширении проезжей части».

Вообще идея об организации «зеленых волн» Юрию Носову нравится. «У меня первая задача - обеспечение безопасности, жизни, здоровья и интересов граждан, вторая - обеспечение пропуска транспортных средств.

Я, конечно, понимаю, что чем их меньше, тем лучше, но с теми техническими возможностями, которые есть сейчас, можно что-то организовать.

Ведь раньше принцип «зеленой волны» был какой? Были механические контроллеры, был пульт, с которого эта вся система регулировалась (на всех перекрестках улицы, скоординированных по принципу «зеленой волны», задавался один и тот же цикл, в пределах 45-80 сек.; зеленый свет по направлению координируемой магистрали включался не одновременно, а с заранее определенным сдвигом, что позволяло применять

«волну» при любых расстояниях между перекрестками - ред.), а сегодня некая организация (не буду называть) предлагает организовать все это на основании современных компьютерных технологий».

Инспектор хоть и сетует, что многое в организации БДД упирается в финансирование, и что у чиновников есть и первоочередные планы, которые с организацией дорожного движения никак не связаны, но совместная работа ведется.

«Вообще, задумок много. «Умные» светофоры, например, - мечтает страж порядка. - Они просчитывают интенсивность движения



и автоматически переключают режим». По поводу перспектив установки инспектор обнадеживать автомобилистов не берется, однако точно может сказать, что в городе насчитывается 42 перекрестка, которые имеют возможность подключения этого оборудования.

«Это все упирается в финансирование. Поэтому установка пока не планируется, - уточняет Носов. - Пока все банально в части организации дорожного движения: освещение, разметка, знаки. Большая часть денег, которые выделяются по программе БДД, идет на погашение долгов по электроэнергии».

Сомнительно?

Наличие «слухов» по поводу возобновления «зеленой волны» подтвердил и представитель администрации, однако в необходимости этой системы он не уверен.

«Пока это, наверное, на уровне ГИБДД. Разговоры были, они не утихают с тех пор, как перестала существовать та «зеленая волна». Они вспыхивают, люди, которые работали в этой структуре в те годы, периодически обращаются, говорят: а почему бы не восстановить, от нее вреда не будет, только польза. Но непосредственно этой темой лично я еще не занимался, - заявил начальник отдела комитета дорожного хозяйства, благоустройства и транспорта администра-



ции Саратова Александр Куликов. - С практической точки зрения я согласен, что вреда от этой системы не будет, но создать ее так, чтобы она принесла пользу в сегодняшних условиях нашего дорожного движения - это очень сложно.

Взять хотя бы какие-то расчетные вопросы - надо привлечь определенную категорию специалистов. Естественно, это финансовые вложения. В принципе, все можно реализовать,

если такая идея возникнет, но мы должны будем тогда убеждать, привлекать депутатов гордумы, доказывать, насколько это необходимо. Во время создания проекта организации дорожного движения (о нем шла речь на заседании «круглого стола» с представителями ГИБДД и общественности 18 июля) мы в течение двух лет пытались решить вопрос финансирования, готовили документально нормативную базу, чтобы обосновать,



чтобы ни у кого - особенно, правоохранительных органов - не возникло никаких вопросов: что, как, почему.

Все понимают, что да, это надо городу, тем более, мы не должны быть в позиции отстающих, тем более, сейчас, когда Олег Васильевич (Грищенко) очень жестко требует, чтобы мы поднимали голову и шли вперед».

Как ни странно, автомобилисты и сами не рады возможному нововведению (хотя и оно, как многие другие, «хорошо забытое старое»).

«Эта «зеленая волна» неизбежно приведет к проб-

кам на перпендикулярных направлениях, - поделился мнением один из автомобилистов. - Ведь по какому принципу она действовала с советское время? Приоритет, проще говоря, отдавался какой-то одной улице - например, Московской - как улице с наиболее интенсивным движением. А Горького, Вольская, Чапаева и т.д. в это время «стояли», на них, может быть, даже скапливался транспорт, но так как его в принципе было немного, то пробок не образовывалось.

Но сейчас совсем другое время, совсем другие возможности. Сейчас регулировка

светофора зависит от того, какое количество машин проезжает через него за какой-то определенный участок времени. Я сам не один раз видел, как на перекрестках стоят курсанты и считают машины. А если приоритет будет отдан какому-то одному направлению, причем, на всем протяжении улицы, то, боюсь, мы в конечном итоге окончательно застрянем. Так что я против, хотя, конечно, с организацией дорожного движения что-то делать надо. Например, развязки. Но только это, наверное, еще более серьезные финансовые затраты».



ЗАКАЗ ТАКСИ*
ВЕЗЁТ

*диспетчерская служба

74-44-44, 57-57-57
www.rutaxi.ru

- ✓ **честно:** **точный**, компьютерный **расчет стоимости** поездки сразу при заказе
- ✓ **удобно:** назовите номер этой карты оператору и Вы узнаете стоимость поездки уже **со скидкой 10%**
- ✓ **быстро:** компьютер **автоматически** направит к вам **ближайшую машину** и сообщит о прибытии такси звонком и SMS

Возьмите и сохраните эту дисконтную карту! Пользуйтесь выгодой!

Бесплатный звонок для заказа такси с мобильных телефонов:
Мегафон: 0271 Билайн: 0585
Многоканальный телефон в Энгельсе: 72-47-47

ДИСКОНТНАЯ КАРТА

35 ЗАКАЗ ТАКСИ* **ВЕЗЁТ** **-10%**

круглосуточная скидка при заказах по городу

Телефоны **74-44-44** | Телефон **72-47-47**
в Саратове **57-57-57** | в Энгельсе

Бесплатный звонок с мобильного телефона | «Билайн» **0585** | «МегаФон» **0271** |
*диспетчерская служба

Срок действия карты не ограничен →

В связи с постоянным ростом мы всегда рады сотрудничеству с новыми водителями. Присоединяйтесь к нашей команде!!! Тел. 758-705



Советская реклама автомобилей

Сейчас, когда говорить хорошее про волжский автозавод считается моветоном, сложно в это поверить – однако, Lada была глобальным брендом уже тогда, когда корейцы еще не думали о выходе на экспортные рынки.

В начале 70-х, когда на повестке дня был выход на зарубежные рынки, встал вопрос и об экспортном названии – русское «жигули» слишком походило на не очень красивое «жиголо» во многих языках, а в некоторых и вовсе было ругательным словом. Из-за этого и произошло «раздвоение личности»: для внутренних нужд остались привычные «Жигули», а для Запада более благозвучное – Lada.

Первая партия автомобилей была отправлена на экспорт в 1971 году в Югославию, Бельгию, Голландию и Финляндию. Тогда же «копейка» была представлена широкой общественности на выставках в Лейпциге, Брно и Загребе. Всего в 70-е и 80-е годы свыше 7 млн машин под маркой Lada нашли своих новых хозяев в 100 странах мира.

Ценовое преимущество всегда было главным козырем Lada в борьбе за предпочте-

ния автолюбителей. «Щетки на фарах, ремни безопасности на заднем сиденье, настраиваемые из салона боковые зеркала. Вы ожидаете машину класса люкс с этими опциями. Но цена этой машины – лишь £2895» – было написано в рекламном плакате Lada Riva (BA3-2105).

Кроме того, на зарубежные рынки пытались выходить Волга и даже Запорожец, который позиционировался как женская маленькая машинка.

Запорожец



Запорожец - лучшая машина для двух подружек



И для троих! А вот больше уже вряд ли влезет



И даже зимой



Можно взять с собой кавалера



Дедушку в национальном костюме



Или поехать на природу одной.



Волга



*Реклама автомобиля Волга (ГАЗ-24).
1973 год*

Москвич



*Реклама автомобиля Москвич-427.
1971 год*

Lada



*Успешной экспортной моделью «АвтоВАЗа»
стала Lada Niva – родоначальница кроссоверов*



Туфли на безумном каблукe

На создание обуви израильского дизайнера Коби Леви (Kobi Levi) вдохновляет абсолютно все: от бананов до рогатки.



Лебедь



Китайские палочки



Утка



Кукла



Пеликан



Банан



Кофе



Мяу



Тележка



Рогатка



Лестница

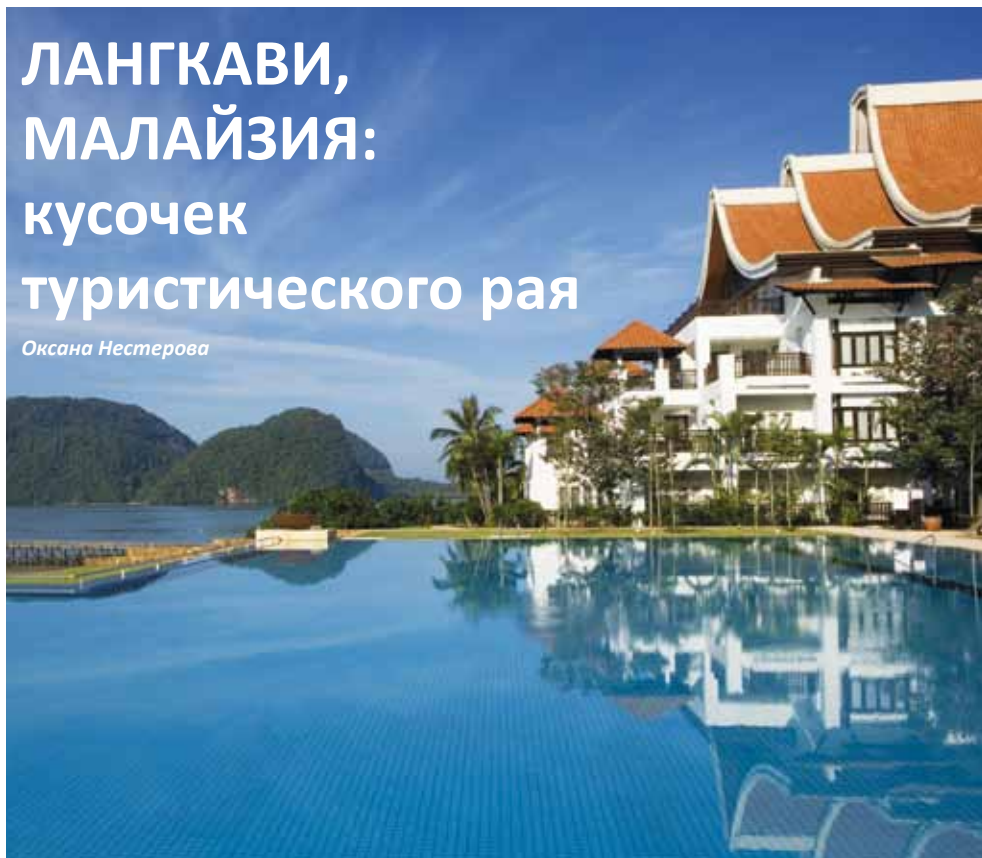


Жевательная резинка



ЛАНГКАВИ, МАЛАЙЗИЯ: кусочек туристического рая

Оксана Нестерова



Малайзия – страна крайне интересная; находясь в Юго-Восточной Азии и объединяя в себе наследие трех древнейших цивилизаций - малайской, китайской и индийской - Малайзия производит незабываемое впечатление, поскольку дает возможность ощутить чуть ли не всю Азию разом. В Малайзии много интересных мест, привлекательных для туриста; одним из таких все более популярных в последнее время туристических направлений является малайский архипелаг Лангкави.

Расположенный вблизи западного побережья Малайзии, практически у границы Малайзии с Таиландом, архипелаг Лангкави состоит из примерно ста островов; самый крупный из них так и называется - остров Лангкави, - являясь на сегодняшний день известнейшим местом отдыха в стране.



**«Весь покрытый
 зеленью, абсолютно
 весь...»**

Архипелаг Лангкави считается одним из самых красивых мест в Юго-Восточной Азии. Только двое из островов архипелага заселены, а давший название всей группе и самый крупный из них выступает в качестве основного туристического центра (единственный остров, на котором расположены отели). Типичный пейзаж других островов - девственные тропические леса, горы и великолепные песчаные пляжи, охраняемые мангровыми зарослями. Жители местных деревень продолжают вести такой же образ жизни, как и их предки: выращивают рис и фруктовые деревья, ведут совершенно сельский образ жизни и никуда не спешат.

В то же время острова Лангкави предоставляют широкие возможности не только для искателей релаксации и уединения, но и для любителей активного отдыха, особенно яхтсменов и дайверов. Последних привлекают дикие ландшафты и омывающие остров прозрачные воды с необыкновенной красоты гротами и лагунами. В целом, благодаря чистым пляжам, богатому подводному миру, великолепной местной кухне и ряду любопытных туристических достопримечательностей,

Лангкави считается в настоящее время одним из самых приятных мест отдыха в Малайзии.

Тем более что этих островов характерны прекрасные климатические условия - средняя температура воздуха здесь - 27 градусов тепла в январе, 30 - в июле, а температура морской воды в течение года держится в пределах 23-25 градусов. Наиболее влажными являются весенние (апрель, май) и осенние (октябрь, ноябрь) месяца - в это время отмечаются почти ежедневные тропические ливни. И хотя курорт Лангкави принимает туристов в любой сезон, наибольший наплыв желающих посетить райский уголок приходится на время с ноября по май.

А ведь растущая популярность архипелага - явление недавнее: столетиями этот район оставался никому не интересным, сла-

боразвитым, малонаселенным, почти нищим. Долгое время он служил домом для местных рыбаков и фермеров, и даже пристанищем для пиратов. Школы, электричество и дороги с твердым покрытием появились здесь только в 1960-е годы, а ученые приступили к работе десять лет спустя для изучения нетронутых тропических лесов.

Остается только гадать, как Лангкави с настолько красивой природной средой и расположенный так близко от других популярных туристических центров - Пенанг, Бали, Пхукет - так долго находился в полной безызвестности? Впрочем, у малайцев на этот счет есть свое объяснение - при случае они непременно расскажут вам легенду о прекрасной принцессе Махсури, которая когда-то вроде бы прокляла остров на семь поколений вперед. Легенда гласит: принцессу обви-





нили в прелюбодеянии и казнили, однако из ее груди хлынула белая кровь – свидетельство невинности. Умирая, принцесса прокляла остров, и действительно, говорят местные жители, в течение двухсот лет здесь постоянно случались катаклизмы: то сиамцы нападут, но неурожай заставит голодать все население, то еще что-то приключится с «Островом Невезения».

Сейчас же, считают здесь, срок давности проклятия наконец-то истек, и тут, как раз вовремя, тогдашний премьер-министр Малайзии Махатхир Мохаммад, при котором страна превратилась из слабо развитого государства в одного из азиатских гигантов, положил конец изоляции архипелага, объявив его

беспешинной, а значит, инвестиционно привлекательной зоной. Произошло это знаменательное событие в 1986 году; предоставление безналогового статуса дало мощный толчок развитию туризма и улучшению уровня жизни местного населения. На малоллюдном Лангкави

появились дорогие отели и развлекательные центры, был построен аэропорт. За 10 лет сюда инвестировали 400 миллионов долларов, и Лангкави из беднейшего сельскохозяйственного региона превратился в популярный туристический центр.

Сегодня Лангкави даже часто называют «одним большим дьюти-фри»: товары действительно стоят здесь очень приемлемо, в несколько раз ниже, чем в других малайских городах, так что туристам часто советуют заниматься шопингом именно здесь.

Но не беспешинная торговля, и даже не красивые пляжи, а тропические леса и мангровые болота являются преимуществом Лангкави над соседними Бали и Пхукетом. Прекрасные пляжи можно найти в почти где угодно, однако именно на Лангкави они граничат с девственными тропическими лесами. Лангкави даже







вошел в историю как первый Национальный Геопарк ЮНЕСКО в Юго-Восточной Азии: статус этот присваивается территориям, соответствующим, помимо геологической ценности, трем ключевым критериям ЮНЕСКО: археологическим, экологическим или культурным.

Что посмотреть туристу?

Хотя большинство туристов и приезжают на остров Лангкави ради солнечной погоды и красивых пляжей, здесь, помимо пляжного отдыха, есть еще что посмотреть - водопады, горы, пещеры, тематические парки.



Наиболее приметной туристической достопримечательностью острова является канатная дорога, которая тянется до вершины второй самой высокой горы острова. Канатная дорога поднимается на высоту 706 метров, а с этой высоты открывается фантастически красивый вид распростертого снизу тропического леса, скальных пород и рисовых полей (отсюда можно увидеть и соседние острова Южного Таиланда). 14-минутный подъем по канатной дороге длиной 2,2 км и проходящей под углом 42 градуса является одним из самых длинных и крутых в мире.

В северо-западной части острова Лангкави находятся «Семь колодцев». Это памятник природы представляет собой водопад, который разделен на семь порогов, образующих озера. Вокруг водопада растут густые мангровые джунгли, придающие этому месту некоторую долю загадочности и таинственности. Возле водопада - две смотровые площадки. Здесь можно купаться и даже кататься вниз на скользких камнях. Чтобы добраться вверх к 7 водоемам, необходимо преодолеть свыше 300 ступенек. Отсюда начинается тропа длиной 2500 метров, ведущая через джунгли к двум горным вершинам.

Одной из самых экзотических достопримечатель-





ностей острова является большая крокодиловая ферма, занимающая площадь, ни много ни мало - 8 га, и принимающая значительное число посетителей каждый год. Здесь содержатся в естественных условиях свыше 1000 крокодилов и ядовитых змей, есть выставочный центр, а также регулярно устраиваются театрализованные шоу с участием рептилий.

Традиционно привлекателен для отдыхающих, особенно для детей, океанариум Лангкави - самый большой в Юго-Восточной Азии. В этом «подводном зоопарке» можно увидеть около 5000 различных морских обитателей - акул, гигантских скатов, морских драконов, медуз, не говоря уж о всевозможных видах рыб! Особенно интересно пройти по 15-метровому стеклянному туннелю, проложенному по дну этого «морского аквариума» - благодаря особому оптическому эффекту стекло не искажает открывающийся за прозрачной стенкой подводный мир, и кажется - протяни руку, и ты коснешься плавника барракуды или гигантского ската. Они плавают вокруг тоннеля, плотно облизываясь. И уже непонятно - кто к кому приглядывается...

Среди других местных достопримечательностей можно выделить Поле сожженного риса, Пещеру



легенд, или пещеру духов (воистину, удивительное творение природы) и горячие целебные источники Аир Панас. Находясь на Лангкави, также следует обязательно посетить парк бабочек.

К югу от острова Лангкави есть морской заповедник Пулау Пайар - красивый коралловый атолл. Добраться до него можно за 40-45 минут одним из быстрых катеров. Заповедник представляет собой

акваторию 4-х соседствующих островов и является удивительно прекрасным уголком не тронутой цивилизацией природы. Именно сюда особенно любят приезжать любители подводного плавания.

Морской заповедник создавался с целью сохранения ценных коралловых рифов и их обитателей. Острова здесь заросли непроходимыми джунглями, но вглубь туристов не водят. Есть здесь и прекрасные пляжи

с мелким белым песочком, однако позагорать на этих пляжах не получится - может пострадать верхний слой песка, где живут крабы и рыбки-миноги. В стоимость билет на поездку в заповедник с острова Лангкави включен обед в ресторанчике на плавучей платформе; интересно, что осьминоги и омары, которых здесь подают, привозятся из столичного ресторана, так как промысел в водах заповедника запрещен.



К югу от крупнейшего острова архипелага Ланг-кави расположены еще два довольно крупных островка, которые можно осмотреть за один день. На острове Синга Бесар устроен природный заповедник, в котором в естественных условиях живут игуаны, фазаны, обезьяны, олени – всего более 90 видов различных птиц и животных.

Второй остров, именуемый Дайанг Бунтинг, интересен красивым местным поверьем. На острове есть живописное озеро, которое



называют озером Беременной; разумеется, это название неслучайно – считается, что искупавшаяся в водах озера женщина в скором времени обязательно испытает радость материнства.

Несмотря на все трепетное отношение малайцев к природе островов архипелага, несмотря на многочисленные заповедники и стремление оградить местную фауну и флору от посягательств цивилизации, Лангкави все же вполне современный и цивилизованный курорт, где есть и комфортабельные отели, и магазины, и многочисленные рестораны, предлагающие как местную кухню, так и едва ли не любую кухню

мира - японскую, например, или французскую, или тайскую, или даже русскую.

Правда, вся цивилизация сосредоточена в основном в Куахе, столице Лангкави (население - чуть больше 30 000 человек) и отправном пункте посещения других островов архипелага. Куах - коммерческий и торговый центр Лангкави: именно здесь туристы найдут множество магазинов беспошлинной торговли, которые торгуют практически всем. Туристических достопримечательностей в самом городе немного, но это и объяснимо – никому не интересно разглядывать городские монументы, когда вокруг такая природа.

И все же об одной достопримечательности Куаху стоит упомянуть – это площадь Орла, на которой воздвигнут памятник, собственно, орлу. Размеры памятника действительно поражают - 12-метровая статуя хорошо видна и с воздуха, и с моря. Согласно местному фольклору, сам остров Лангкави получил свое название от орла (Лангкави по-малайски – «коричневый орел»). На острове действительно можно встретить множество орлов с оперением кирпичного цвета и с удовольствием полюбоваться на то, как красиво парят в небе эти «очень гордые» птицы.

- **Пляжный отдых**
Кипр, Черногория, Абхазия, Крым
- **Вылеты из Саратова:**
Греция, Турция, Хорватия
- **Ж/д из Саратова - Болгария**
- **Экскурсионные туры отдыхом на море:**
Франция, Чехия, Германия, Италия,
Санкт-Петербург, Золотое Кольцо
- **Курорты Краснодарского края, Минеральные воды**



**ТУРИСТИЧЕСКОЕ
 АГЕНТСТВО
 «СВЕТЛИЦА»**

тел. 74-28-67, 32-33-81
www.svetlica-saratov.ru



КУХНЯ МАЛАЙЗИИ: польза смешения традиций

Дарья Кириенко



Бытует мнение, что в Малайзии, где за века совместного проживания срослось столько культур и традиций, национальной кухни, как таковой, не существует. Это не совсем так. Кухня Малайзии – переплетение кулинарных традиций трех основных народностей, проживающих на ее территории: малайцев, китайцев и индийцев. Кроме того, на севере страны заметно влияние Тайланда на местную кулинарию, а на юго-западном побережье в чести индонезийские традиции.



Наси лемак

Как и во всей Азии, основной пищей в Малайзии является рис - «наси». Рис присутствует в качестве ингредиента или гарнира практически во всех блюдах. Рис - это жизнь, все остальное - лишь ее украшение. Рис варят на пару, обжаривают со специями и овощами, тушат с кокосовым молоком, смешивают с фруктами для десертов. Все остальные продукты называют общим словом - «лаук», т.е. «добавка к рису».

«Наси лемак» считается традиционным малайским завтраком. Более того, иногда его называют национальным блюдом Малайзии.

«Наси лемак» в переводе - «рис со сливками». Рис для этого блюда вымачивают в густом кокосовом молоке, а затем отваривают. Когда рис варится, в него кладут кусочки листиков пандануса для придания аромата. Некоторые гурманы кладут в кастрюлю с варящимся в ней рисом еще и имбирный корень и лимонное сорго: все это варится и благоухает, пробуждая с утра пораньше нечеловеческий аппетит.

Готовый рис выкладывают аккуратной горкой на тарелку, а вокруг раскладывают традиционные добавки: тонко нарезанные кружочки огурцов, обжаренные сушеные анчоусы, обжаренный арахис (часто арахис и анчоусы обжаривают вместе), половинка вареного яйца,



жареный водный вьюнок (иначе - водный шпинат; его обычно жарят в воке с мелко нарезанным чесноком с устричным или темным соевым соусом), соус самбал и, иногда, другие ингредиенты. Везде, где это возможно, будет добавлен острый порошок чили.

Именно так, как правило, выглядит традиционный малайский завтрак. В случаях, когда «наси лемак» едят на обед или ужин, к нему подают курицу, баранину или морепродукты.

Купить «наси лемак» можно где угодно - продавать его в Малайзии начинают с самого раннего утра, когда еще темно, причем делается это повсеместно, начиная от ресторанов и заканчивая небольшими пластмассовыми столиками вдоль дорог. «Наси лемак», как правило, заранее раскладывают порционно и продают завернутым в банановый лист; стоит эта красота сущие копейки - от 10-ти рублей (в местной валюте).



Наси горенг

Каждое, абсолютно каждое меню любого заведения «общепита» в Малайзии содержит блюдо под названием «наси горенг». Не важно, малайский это ресторан, индийский, китайский, или даже японский, вьетнамский и корейский. Исключением являются разве что европейские рестораны, да и то не все, а только более дорогого типа. А в простеньких кафе с европейским меню «наси горенг» все равно будет.

«Наси горенг» - это ни что иное как жареный рис. Разновидностей может быть столько, насколько хватит

воображения. Названия отдельных видов nasi горенг - это непредсказуемый полет фантазии.

Принцип, в сущности, прост, как пять копеек. В дело идет предварительно сваренный без каких-либо замысловатых хитростей и как следует остывший рис, а также мясо курицы, креветки, лук-шалот, чеснок, сушеный или свежий чили, светлый и темный соевый соус, яйцо. Пропорции абсолютно свободные - кто-то кладет побольше курицы, кто-то креветок, кто-то любит поострее - все равно в итоге получается популярнейшее

и любимейшее национальное блюдо.

Лепешки роти чанай

Отношение к рису в Малайзии столь же трепетное, как и у нас к хлебу. Рис всегда есть в доме. Рис не выбрасывают. Рис подают к каждой трапезе. Рис - полный эквивалент нашего хлеба даже в поговорках. Если мы говорим «заработать на кусок хлеба», то здесь говорят «заработать на чашку риса».

И так бы и не знали малайцы всех прелестей и вкусовностей хлебобулочных изделий, если бы не пришли к ним в XIX веке индусы и





не принесли с собой замечательное разнообразие лепешек. Лепешки хоть и не рис, и на обед и ужин не слишком популярны, но в завтрак идут хорошо.

Несомненно, лидер по популярности здесь - роти чанай - несколько видоизмененные индийские лепешки, которые готовят в индийских кафе по всей Малайзии. Тесто для «роти чанай» используется простейшее: пшеничная мука, вода, топленое масло и соль. А вот дальнейший процесс, пожалуй, в домашних условиях лучше не повторять.

Тесто сбивается в небольшие шарики, из которых формируют лепешки. Лепешка раскатывается настолько тонко, насколько это возможно без помощи скалки. Дальше начинается самое интересное. Лепешку продолжают растягивать, размахивая тестом в воздухе, жонглируя им, совершая умопомрачительные петли

на глазах у изумленной публики, которая жаждет на завтрак не только хлеба, но и зрелищ.

Наконец лепешка достигает нужных размеров в диаметре и необходимой тонкости.

Тогда лепешка ловко складывается пополам прямо в воздухе. Потом еще раз, и еще, и, наконец, касается раскаленной сковороды. Пока лепешка жарится, ее продолжают складывать пополам, лопаточкой придавая тесту округлую форму. Готовый роти чанай – это круглая слоеная лепешка сантиметров 15 в диаметре. Существуют варианты, когда в лепешку при готовке добавляют жареные яйца, или лук, или сардины, или бананы.

Курица или яйцо

Курица в Малайзии считается самой будничной едой. Если свинину и говядину, по религиозным причинам, не

приемлют местные мусульмане и индусы, если баранину не любят малайские китайцы, считая ее дурно пахнущей и вредной для здоровья, то курицу (ну и рыбу, морепродукты) можно есть всем.

Как следствие, куриных блюд в Малайзии - целый калейдоскоп: курица тандури, соевая курица, курица ренданг, курица в панданусовых листьях, курица ча сью, медовая курица, куриное сатэ, рис с курицей на пару, рис или лапша с печеной курицей, жареный рис с курицей, карри из курицы... и так до бесконечности, не говоря уж о том, что у каждого из перечисленных блюд и способов приготовления есть еще множество частных случаев.

Не меньшей популярностью в этой стране пользуются яйца, куриные, в первую очередь, но не только.





Вообще, надо сказать, что каждый турист, раз побывавший в Малайзии, уже никогда больше не будет смотреть на яйца, как раньше. Здесь для яиц открываются поистине безграничные горизонты.

Вот, например, карри из яиц: готовится, как обычное карри, только без мяса. Вместо мяса, соответственно, яйца, заранее отваренные вкрутую. Как и с обычным карри, вариантов может быть много: погуще, пожиже, поострее, с овощами или без.

Или вот такое популярное блюдо, как самбал из яиц - яйца вначале варят, очища-

ют и обжаривают целиком с острой пастой самбал. Тот же принцип - сварить, а потом обжарить - используется, и когда готовят роджа - что-то вроде салата из огурцов, моркови, вареных кальмаров, ананасов, жареного тофу и яиц. Приправляется роджа острым арахисовым соусом.

У знаменитого малайзийского жареного риса «наси горенг» есть вариант под названием «наси горенг паттайя». Жареный рис в этом случае заворачивают в конвертик из яйчницы и поливают сверху соусом чили. Некоторые особенно креа-

тивные повара пишут соусом чили на яйце название кафе или собственное имя.

Один из традиционных вариантов завтрака в Малайзии - яйца всмятку. В некоторых кафе яйца даже не нужно заказывать. Они уже лежат на блюдах, выставленных на середину каждого столика: берете себе, сколько нужно, а потом за съеденное платите. Традиционно яйца всмятку в Малайзии - почти сырые. Правда, можно попросить повара, чтоб вам их доварили.

А вот китайская классика, удачно прижившаяся в Малайзии, носит почти пу-



гающее название «столетние яйца». Яйца (часто утиные) покрывают смесью соли, золы и извести, разведенных в воде, обмазывают глиной и соломой, затем их кладут в корзины и закапывают на срок от одного до 3-4 месяцев. По истечении этого срока белок яйца превращается в желеобразное упругое вещество (почти холодец), а желток становится пастообразным. Многих туристов с непривычки пугает вид блюда: белок у столетних яиц черный, желток – от серого до черного, при этом отливает зеленью. Столетние яйца едят как самостоятельное блюдо, а также добавляют в начинку пирогов, в каши и т.д.

«Соленые яйца» (чаще утиные) выдерживают в рассоле больше месяца, а когда они просолятся, их покрывают соленой глиной и соломой. Иногда вместо глины используют уголь. Так они и продаются черненькими. «Соленые яйца» варят и подают с рисом, кашами или жареными морепродуктами.

Чайные яйца иначе еще называют травяными или мраморными. Яйца варят с одной кастрюльке с травами; скорлупу вареных яиц слегка разбивают и варят яйца еще какое-то время, чтобы получить «мраморные» разводы.

Малайцы считают, что яичница-болтунья - это слишком просто и скучно, поэтому в нее непременно добавляют что-нибудь «ве-

селенькое»: то акульки плавники, то крабовое мясо, то каштаны, то устрицы. А вот яйца на пару, как ни странно, скучными здесь никому не кажутся. Непременные блюда в китайских кафе: яйца на пару и яйца на пару с мясным фаршем.

Ну и, кроме того, яйца неизменно добавляют в разные виды лапши: яйцо разбивается в вок за пару минут до того, как лапша готова.

На малайских свадьбах гостям раздают вареные яйца. Это символ плодородия и надежды, что у новобрачных будет много детей.

А вот на Пасху в этой стране яйца не красят, хотя пасху отмечают. Больше вероятно-

сти, что вас угостят карри из яиц, а не крашеными яйцами.

Лапша

Если в Малайзии к обеду или ужину на стол не подали рис, это, скорее всего, означает только одно: на стол подадут лапшу. Несложно догадаться, кто принес в Малайзию лапшу вместе с китайским новым годом. Лапшу постигла та же участь, что и все остальные блюда в Малайзии: исконно китайские традиции смешались с малайскими (а заодно индийскими), и получилось нечто уникально-малайское.

Например, «куэй тьяу» - плоская и широкая рисовая лапша; готовят ее





по-разному, но наибольшей популярностью пользуется «чар куэй тьяу» - т.е. «жареная плоская лапша». Жарят «куэй тьяу» обычно с темным соевым соусом на сильном огне, добавляя острый чили, креветки, моллюсков, рыбные шарики, а также

иногда кусочки говядины (или свинины), крабовое мясо, проросшие бобы, зелень чеснока и, конечно, яйца.

«Ми хун» - рисовая вермишель, самая тонкая из всех видов лапши. Ее часто используют для супов «в

стиле карри», но несомненный лидер вкуса - жареный вариант «ми хун», который готовят с кусочками курицы или морепродуктами, а также овощами.

«Вантан ми» получила свое название от пельмешек «вантан», с которыми она неизменно подается. В самом Китае «вантан ми» - это, как правило, суп, но Малайзия предпочитает сухой вариант: лапша отваривается, укладывается на тарелку горкой, щедро сдабривается соусом барбекю, сверху укладываются кусочки курицы или свинины, и отдельно в чашечке подают бульон с несколькими вантанами (т.е. вареными пельменями с куриным или свиным фаршем).

Мифы о карри

Карри - восточное кулинарное чудо (малайское в том числе), которое плотным кольцом окружают мифы и противоречивые интерпретации.

Миф №1: «карри - это такое блюдо». В принципе, это верно, но... Суп - это тоже такое блюдо, при этом существуют щи, уха и рассольник, буйабес и гаспаччо. Слово «карри» - даже еще более собирательное, чем суп. Карри можно жарить, тушить, варить. Готовить его можно из мяса, рыбы, овощей и круп. По густоте блюдо может быть жидким, как суп, или совершенно «сухим». Более широкое определение сложно себе представить. Видов



карри может быть сотни. У каждого карри свое название: «дхал-карри», «корма-карри» и т.д.

В Европе словом «карри» стали называть индийские блюда с подачи англичан, которые позаимствовали слово у индусов. Со временем европейцы стали называть более или менее стандартное густое варево с мясом и овощами в специях и с острым перцем.

Миф №2: «карри - это такое растение, из которого делают порошок карри». Карри - это действительно растение. Но в состав порошка карри оно входит лишь частично. Листья дерева карри используются во многих блюдах карри (как, скажем, лавровый лист у нас). Но будет преувеличением сказать, что именно листья карри задают вкус.

Миф №3: «есть правильный и неправильный порошок карри, причем правильный найти сложно». На самом деле, как уже было сказано, карри - это не блюдо, а всего лишь собирательное слово. Поэтому «правильного» порошка быть не может. Для каждого блюда карри существует свой порошок. В Малайзии в любом супермаркете их можно найти не меньше пятидесяти, с учетом разных брендов и видов. Среди типичных ингредиентов порошка карри - кориандр, куркума, кумин и пажитник, смешанные в разных пропорциях. Реже



попадают мускатный орех, острый перец чили, имбирь, чеснок, семена укропа, корица, гвоздика, горчичные зерна, кардамон и черный перец.

Миф №4: «лучше пользоваться пастой карри, а не порошком». На самом деле, если мы говорим об индийской кухне (или индийско-малайской, это неважно), то в ней такого понятия, как карри-паста, не существует, всегда используется порошок. Иначе обстоит дело с тайской кухней. Тайское карри отличается от индийского - тайцы в ступке или блендере разминают специи с травами и корнями, благодаря соку которых и получается именно паста, а не порошок. Но это уже совсем другая традиция.

Пинанг! Как много в этом слове...

Остров Пинанг на северо-западе Малайзии - едва ли не самое колоритное и богатое историей место в стране. Здесь орудовали пираты, высаживались португальцы и англичане, остров отдавали в дар Британской Ост-Индской компании, которая позднее узаконила здесь азартные игры и торговлю опиумом. Одно время Пинанг был переименован в остров Принца Уэльского. Столицей Пинанга до сих пор является Джорджтаун, названный в честь английского короля Георга III.

Пинанг называют кулинарным раем и кулинарной столицей. Это единственный штат в Малайзии, где большинство населения



- китайцы. Здесь смешались традиции китайцев, индийцев, ньянья, малайцев, соседнего Таиланда, и получился уникальный калейдоскоп гурмана. Сами малайцы, отправляясь на Пинанг, составляют мысленно целый список того, что нужно успеть там съесть.

Кухня Пинанга, главным образом, представлена уличными кафе - именно здесь готовятся настоящие пинангские блюда. И не сравнятся с этими кафе никакие рестораны при отелях! Многие из кафе открыты круглосуточно, и в посетителях нет недостатка.

Что же стоит попробовать на Пинанге?

«Ча сью» - свинина барбекю по-китайски: сочное мясо, хрустящая сладковатая корочка, и все это посыпано свежим зеленым луком.



Кроме свинины так готовят и курицу, и утку.

«Лох бак» - мясные рулетики, завернутые в соевую «шкурку» и обжаренные в масле. «Лох бак» хорошо сочетается с остро-сладким соусом чили. На Пинанге «лох бак» часто подают как часть ассорти, куда также входят креветки, куда также входят креветки в кляре и жареное тофу.

«Попия» - роллы с начинкой из репы, бобов хикамы, бобов минг и креветок, одна из самых популярных закусок в Малайзии. Пинангские повара придают блюду особый вкус, добавляя в традиционную начинку крабовое мясо.

«Крылышки барбекю». Крылышки как крылышки. Не экзотика. Но очень вкусно. Да и желудку туриста хорошо иногда отдохнуть от ракушек и крабов. К тому же часто на вертелах кроме крылышек жарят еще и кальмаров в таком же соусе барбекю.

«Карри-лакса Пинанг». Карри в Малайзии никого не удивит. Но ни одна

разновидность карри не популярна так, как пинангская карри-лакса. В традиционный рыбный суп-лапшу на основе острого карри с кокосовым молоком здесь добавляют свиную печень, ракушки, жареные кубики тофу, каракатицу и креветки.

«Ча куэй тиау» - плоская и широкая рисовая лапша, жареная в воке с темным соевым соусом. Особенностью пинангской «ча куэй тиау» является обилие морепродуктов. Помимо острого чили, проросших бобов и зеленых ростков чеснока сюда добавляют креветки, ракушки и рыбу.

В любом месте Малайзии можно хорошо и недорого поесть, но чтобы получить самое полное представление о местной кухне, следует купить еду у лоточников. В Малайзии такие трапезы очень распространены и уважаемы: лучшие прилавки популярны так же, как и известные рестораны.



НАСИ ГОРЕНГ (ЖАРЕННЫЙ РИС)

Для приготовления блюда вам понадобится:

250 г риса (рассыпчатый длиннозерный сорт),
400-500 г куриного филе,
150-200 г очищенных креветок,
1 средняя луковица (для большей аутентичности лучше взять лук-шалот), 1 головка чеснока, стручки перца чили (по вкусу), соевый соус,
1 яйцо, а также, по желанию, зеленый горошек, морковь, проросшие бобы.



Сварите рис - самым простым способом, без изысков – и затем остудите. Поставьте на огонь большую сковороду или вок, налейте в нее растительное масло и добавьте мелко нарезанные чеснок, лук и стручки чили. Подержите вок на сильном огне около 30 сек. - пока овощи не дадут характерный аромат, и затем добавьте туда же мелко нарезанные кусочки курицы.

За пару минут до окончательной готовности курицы добавьте в вок мелкие креветки (лучше, конечно, свежие). Помешайте и держите на огне еще пару минут – до готовности креветок. Затем добавьте в вок – по желанию - проросшие бобы, зеленый горошек, нарезанную маленькими кубиками морковь.

Теперь настала очередь добавить и предварительно сваренный рис. Тщательно перемешайте содержимое вока и полейте немного соевым соусом. Посолите и поперчите по вкусу.

Последний номер программы: сделайте в рисе небольшую ямку и вылейте в нее предварительно взбитое яйцо. Подождите 30 сек. и сверху засыпьте ямку рисом. Последние 30 сек. – и можно окончательно все перемешивать (так, чтобы кусочки жареного яйца распределились равномерно)

Подавайте горячим, посыпав зеленым луком.

КАРРИ ИЗ КУРИЦЫ

Для приготовления блюда вам потребуется:

1 большая луковица, корень имбиря - 3 см, 500 г курицы,
2 средних картошины,
1/2 чашки густого кокосового молока, карри (смесь специй).

Нарежьте лук полукольцами и мельче. Мелко нашинкуйте имбирь. С курицы снимите кожу и порежьте мясо средними кусочками. Крупно порежьте картофель.

Обжарьте лук и имбирь – до золотистого цвета. Добавьте карри, перемешайте и обжаривайте еще около минуты, пока не появится аромат. Добавьте курицу и картофель, перемешайте и обжаривайте 5 минут.

Добавьте полчашки кокосового молока и полчашки воды, доведите до кипения и тушите на маленьком огне под закрытой крышкой 25-30 минут.

Подавайте с белым рисом или лепешками, посыпав мелко нарезанной зеленью кинзы.





КАРРИ ИЗ РЫБЫ

Карри из рыбы отличается от всех остальных видов карри характерным кисловатым вкусом, который придает тамаринд. Считается, что из овощей лучше всего вкус рыбного карри подчеркивают баклажаны и окра (другое название этой овощной культуры – бамяя; встречается в продаже в крупных российских супермаркетах в замороженном виде). Поэтому именно они часто становятся составляющими различных индийских блюд из рыбы и морепродуктов.

Для приготовления блюда вам понадобится:

750 г скумбрии или лосося, 2 крупных баклажана, 250-300 г окры (бамии), 2-3 крупных помидора, 2 луковицы, головка чеснока, корень имбиря (около 4 см.), 5 сушеных перчиков чили, растительное масло, ½ чашки молока, соль, сахар по вкусу.

Специи: 2 ст.л. куркумы, 1 ч.л. зерен горчицы, ½ ч.л. зерен пажитника, 5 зерен кардамона, порошок корицы, 4 ст. л. порошка карри, 1 литр тамариндовой воды (свежий тамаринд - почти недоступное в наших широтах растение, изредка обнаруживаемое в специализированных интернет-магазинах, однако в крупнейших супермаркетах или тех же интернет-магазинах можно поискать т.н. «тамариндовую пасту» - купить баночку пасты, отмерить необходимое количество мерной ложкой и затем растворить пасту в воде намного проще, чем пытаться освоить премудрости



извлечения сока из свежего тамаринда). Натрите куски рыбы смесью соли с 2 ч.л. куркумы и оставьте примерно на 20-30 минут, а затем хорошо обжарьте куски рыбы на растительном масле в течение 3-4 минут и отложите на отдельную тарелку. Нарежьте крупными кусками баклажаны и обжарьте их в оставшемся от рыбы масле (не солите). Отложите и баклажаны в отдельную емкость. Налейте на сковороду или вок 5 ст. л. растительного масла, разогрейте его на среднем огне и добавьте зерна горчицы. Когда они начнут раскрываться от жара, добавьте зерна пажитника, щепотку корицы и зерна кардамона, и поддержите на огне с течение 1 мин. Добавьте теперь мелко нарезанный лук, чеснок, корень имбиря, и перец чили. Жарьте все это еще около 5 мин. Добавьте порошок карри, оставшуюся куркуму и немного горячей воды – до консистенции густой сметаны, а затем держите на огне еще около 3 мин. Залейте содержимое вока примерно литром тамариндовой воды (степень кислоты регулируйте по своему вкусу). Дождитесь, когда вода закипит, и добавьте в вок обжаренные баклажаны, окру и крупно нарезанные помидоры. Варите на медленном огне около 10 минут. Добавьте в вок рыбу, немного посолите, добавьте немного сахара и варите еще 5 минут. Затем влейте в вок ½ чашки молока, быстро вскипятите на сильном огне и сразу выключайте. Карри из рыбы готово!





ГРИБНОЕ КАРРИ С МИНДАЛЕМ

**Для приготовления блюда
вам понадобится:**

300 г вешенок, 2 картофелины, 1 маленькая морковка, 1 маленький баклажан, 2-3 стручка окры (бамии), 1 большой спелый помидор, 1 большая луковица, корень имбиря (5 см), полголовки чеснока, ½ чашки кокосового молока (можно заменить обычным), растительное масло

Специи: щепотка корицы, 5 зерен кардамона, 5 палочек гвоздики, 3 ст. л. порошка карри, 6-7 зерен миндаля.



Заранее почистите, нарежьте все ингредиенты и держите под рукой - готовится все быстро.

Нагрейте в воке немного растительного масла и добавьте туда корицу, семена кардамона (для того, чтобы кардамон дал аромат, его нужно надрезать) и гвоздику. Обжаривайте в течение нескольких секунд, затем одновременно добавьте в вок нарезанный лук, чеснок и имбирь, и держите на огне, пока лук не зазолотится. Добавьте в вок 2 ст. л. порошка карри и немного горячей воды – до консистенции густой сметаны. Продолжайте держать на огне, постоянно перемешивая, пока не появится сильно выраженный аромат



карри, после чего добавьте крупно нарезанные грибы, оставшийся порошок карри, мелко нарезанный или молотый миндаль, и обжаривайте еще в течение 2-3 мин. Добавьте картошку и морковь, через пару минут - окру и баклажаны (баклажаны слегка обжарьте в отдельной сковородке, перед тем как бросать их в вок). Через 3 минуты добавьте 2 чашки кипятка, посолите, дождитесь закипания, после чего добавьте в вок нарезанные помидоры. Готовьте на маленьком огне без крышки в течение 15 минут. Карри не должно получиться слишком густым, поэтому при необходимости уменьшайте огонь и доливайте воды. В самом конце, когда все уже готово, добавьте молоко, дайте закипеть и поддержите на среднем огне около минуты. Грибное карри готово! Как и любое другое карри, это блюдо хорошо сочетается с рисом или лепешками.

Кроме того, вкус горячего острого карри становится тоньше и пикантнее, если уже в тарелке приправить его ложечкой холодного кислого молока.





АССАМ-ЛАКСА

Знаменитый малайский суп лакса так любим всей страной, что почти у каждого штата есть своя версия. Обобщенно лакса - это острый густой рыбный суп, фирменное блюдо кухни ньёнъя, смешение малайской и китайской культур. Один из популярнейших видов - ассам-лакса.

Для приготовления блюда вам понадобится:

скумбрия или сельдь – 500 г, полпачки широкой рисовой или пшеничной лапши, 1 огурец, часть свежего ананаса, 1 небольшая красная луковица, 2-5 свежих или сухих перчиков чили (количество чили регулируется «по вкусу»), 3 зубчика чеснока, 2 средних размеров луковички, 100 г креветок, 1 ч.л. шафрана, 50 г тамариндовой пасты, 1,5 л. воды, свежая мята (листья), корень имбиря (5 см), свежая зелень кинзы и петрушки, соль, 1 ст.л. сахара.

Освободите чили от семян, мелко порежьте все ингредиенты, затем добавьте небольшое количество воды и тщательно измельчите с помощью блендера – до пастообразного состояния.

Разведите в полутора литрах теплой воды 50 г тамариндовой пасты, поставьте кастрюлю с тамариндовой водой на огонь и доводите до кипения, а затем сразу добавьте в кастрюлю с кипящей тамариндовой водой приготовленную ранее пасту чили, столовую с горкой ложку сахара, немного листиков свежей мяты и



нарезанный корень имбиря. Варите все на среднем огне около 15 минут.

Теперь добавьте в кастрюлю очищенную рыбу (но не режьте ее на порционные куски, а положите целиком), уменьшите огонь до самого маленького и варите еще 15 минут.

Аккуратно достаньте сваренную рыбу из кастрюли и отложите в сторону остывать. Остывшую рыбу тщательно очистите от костей и разделите на очень маленькие кусочки.

Бульон продолжайте варить без крышки еще минут 20-25 на самом маленьком огне, чтоб жидкость выпарилась и вкус стал интенсивнее, а затем выловите из бульона мяту и добавьте в кастрюлю измельченную рыбу. Густой, кислострый насыщенный рыбный бульон готов – это и есть основа лаксы.

Лапшу отварите отдельно. Перед подачей на стол положите в каждую тарелку порцию готовой лапши, залейте ее максимально горячим рыбным бульоном, а сверху бросьте по щепотке нарезанные соломкой огурец и ананас, немного нашинкованного красного лука, свежую зелень по вкусу и несколько колечек свежего перчика чили. Украсьте сверху листьями свежей мяты и веточкой петрушки.





БУЛЬВАР

Кирова 29



*Только Бульвар!
Всегда Бульвар!*

Корпоративы, банкеты, фуршеты

**10 заведений в центре города
Европейская и восточная кухня**

Кальяны

Шоу-программа

Кирова, 29 / т. 980-341, 440-645, 377-416 / www.rkBulvar.ru



ВОДОНАГРЕВАТЕЛЬ: не роскошь, а средство омовения

Александр Балакин

Летом, а нередко еще и весной и осенью коммунальные службы проводят свои профилактические работы, а мы с тайной надеждой вчитываемся в очередное объявление на подъезде, любезно знакомящее нас с графиком отключения горячей воды: ну а вдруг на этот раз ее не будет всего 2 дня? Многолетняя практика показывает, что надежды эти совершенно беспочвенны, и решать проблему надо кардинально - приобрести водонагреватель.

А у нас в квартире газ, а у вас?

Если вопрос о покупке водонагревателя для вас - дело решенное, остается только определиться с типом устройства. Сделать это несложно - необходимо только разобраться в особенностях каждого вида водонагревательного оборудования.

Различают, прежде всего, водонагреватели газовые (т.н. газовые колонки) и электрические, а также проточные и накопительные.

В нашей стране тарифы на газ и электроэнергию отличаются настолько, что газовая колонка является заметно более дешевым способом получить дома горячую воду. Современные газовые колонки безопасны в эксплуатации - подача газа автоматически перекрывается, если горелка случайно погаснет.





Газовые водонагреватели бывают накопительными, но эти модели пользуются меньшей популярностью, чем проточные. Проточные газовые колонки хороши именно тем, что способны нагревать воду до очень высоких температур, не пуская при этом по миру своих хозяев.

Электрические проточные водонагреватели также являются высокомоощными, однако для того, чтобы обеспечить эту мощность (в среднем от 3,3 до 24 кВт), необходимо будет и проводку в квартире поменять от общего щитка, и приготовиться заранее к солидным счетам за электричество.

Словом, газовые колонки хороши всем, кроме одного – их очень проблематично установить в квартиру, ранее подобным девайсом не оборудованную. Их монтаж дорог. Не просто и подключить их в существующую систему водоснабжения. Самое главное, установка колонки в квартире многоэтажного дома потребует наличия



специального разрешения от газовых служб, а получить его не так просто.

А у нас – электричество

Из-за трудностей установки в современных домах с централизованным горячим водоснабжением газовых колонок большинство

потребителей смотрит все же в сторону нагревателей электрических. Поговорим о них подробнее.

Электрические водонагреватели, как и газовые, также делятся на проточные и накопительные.

В электрических проточных нагревателях холодная вода проходит через нагревательный элемент и сразу нагревается, а из крана, соответственно, сразу же течет вода теплая или горячая. Температура воды зависит от мощности нагревателя и скорости потока воды через него. В проточных водонагревателях с небольшой мощностью напор придется регулировать до

интернет-магазин



Пешка
peshca.ru



Ингаляторы
для здоровья детей и взрослых



интернет-магазин



Пешка
peshka.ru



**Комплект постельного
белья "Унисон"**

почти минимального - чем меньше будет напор, тем горячее вода, и наоборот. В высокомоощных проточных нагревателях вы, скорее всего, сможете себе позволить открыть кран на всю катушку - но каков будет расход электричества?

Правда, для разных целей обычно требуется разное количество горячей воды. Например, чтобы помыть посуду, хватит нагревателя мощностью 4-6 кВт - это 2-3 л/мин, для душа необходимо минимум 7 кВт - это 4 л/мин. Если же вы планируете принимать ванну, вам потребуется водонагреватель, имеющий

мощность не меньше 12 кВт, а для его подключения - 3-фазное высоковольтное (380 В) напряжение.

Преимущества проточного водонагревателя - относительно небольшая стоимость (однако ее «успешно» дополняет стоимость работ по подключению прибора) и компактность - установить такую маленькую коробочку можно куда угодно, интерьер квартиры испорчен не будет.

Впрочем, и накопительные девайсы вряд ли способны нанести серьезный урон интерьеру, поскольку отличаются, в большинстве

своем, очень симпатичным дизайном, хотя и требуют прилично места для установки и без того небольших квартирах.

Но зато, зато!.. Накопительные водонагреватели позволяют иметь запас нагретой воды и расходовать ее с тем напором, который вас устраивает (для большего напора, конечно, потребуется и нагреватель на большее количество литров). Кроме того, установка в квартире накопительного нагревателя не требует согласования никаких документов в инстанциях, а подключение его к электросети не требует ее модернизации. Аппарат в большинстве случаев может быть подключен к стандартной электрической розетке! Даже 150-литровые накопители потребляют в основном не более 1,5-2 кВт.

Именно небольшое потребление электричества, что позволяет использовать эти аппараты едва





ли не в любой квартире, обеспечивает повышенный спрос на электронагреватели накопительного типа.

В то же время надо учитывать, что, с одной стороны, объем горячей воды ограничен емкостью бака, а для нагрева следующей порции потребуются время, с другой – время нагрева воды в накопительных водонагревателях зависит от объема бака. Иными словами, с помощью большого нагревателя вы можете накопить большое количество воды и расходовать ее экономно, но когда она все-таки израсходуется, вам придется подождать некоторое, возможно, продолжительное, время, пока вода снова не согреется. В нагревателях же небольшого объема вода согреется быстро, но зато и израсходуется тоже быстро.

Приведем пример: для того, чтобы нагреть воду до 70 градусов, стандартному накопителю объемом 10 литров понадобится полчаса,




а 200-литровому - не менее 5 часов. Если вы делаете выбор между моделями с одинаковым объемом бака, вы можете отдать предпочтение более мощной (накопители не так сильно отличаются между собой по мощности, как проточные водонагреватели, но все же отличаются - в пределах 1,5-2 кВт, в зависимости от производителя и модели). Естественно, что при равных объемах баков более


мощный накопительный нагреватель нагреет воду быстрее, однако и электричества потребит больше – вы можете сами решить, что предпочтительнее.

Как заранее рассчитать, какой именно объем горячей воды вы будете расходовать? Статистика показывает, что для мытья посуды достаточно 10-15 литров, для душа – от 30 до 50 литров, а для горячей ванны – 80-100 литров. При

интернет-магазин



Пешка
peshca.ru



Не пропустите акцию на **peshca.ru**
БЕСПЛАТНАЯ ДОСТАВКА!

1000 товаров и услуг по всей России. Доставка по России 277-877



Чем больше объем водонагревателя, тем больше места он займет в вашем доме и тем больше электроэнергии будет потреблять, поэтому желательно найти оптимальный баланс между этими показателями

этом семья из двух человек израсходует минимум 50 литров горячей воды в день, три человека – уже 80 литров, а четыре – не меньше 100. Зная, для каких целей вы предполагаете использовать горячую воду, а также учитывая ко-

личество человек в семье, можно примерно рассчитать необходимый в вашем случае объем накопительного нагревателя.

Не забывайте, что чем больше объем водонагревателя, тем больше места он займет в вашем доме и тем

больше электроэнергии будет потреблять, поэтому желательно найти оптимальный баланс между этими показателями. Не забывайте также, что объем находящейся в накопителе воды следует автоматически умножать на два: ведь для того, чтобы умыться или вымыть посуду, вы будете разбавлять нагретую до 70 градусов воду холодной.

Перед покупкой необходимо также заранее определиться, где в квартире вы предполагаете повесить накопитель – для этого стоит узнать точные размеры того места, куда вы собираетесь его установить, рассчитать, как будет подключена вода к девайсу, а также обратить внимание на наличие розетки с заземлением. Заземление должно быть обязательно!

После того, как вы определитесь с типом водонагревателя, его мощностью и объемом, местом его размещения, подводкой воды и электричества, можно смело приступать к покупке. Удобно будет купить необходимый вам нагреватель в интернет-магазине «Пешка» (peshca.ru) – это магазин обеспечивает не только хороший ассортимент и доступные цены, но и курьерскую доставку товара (в том числе, крупногабаритного и тяжелого) непосредственно до квартиры.



Первый в Саратове
интернет-магазин на sarbc.ru

(8452) 277-877

peshca.ru

Комфорт
с доставкой на дом!

Водонагреватели
на peshca.ru

12000 наименований товаров с доставкой на дом!

Зайди и убедись в этом сам!



СВАДЕБНЫЙ БАНКЕТ: ОРГАНИЗУЕМ С УМОМ



Лето и осень – самая пора свадеб. Свадьба – дело, конечно, хлопотное, но как хочется, чтобы праздник был по-настоящему незабываемым! А хлопот со свадьбой все-таки много, как ни крути. Вот основные пункты списка: тамада, фотограф, видеооператор, одежда, кольца, визажист, свадебный кортеж, букет невесты, ну и торт, наконец... А еще один из важнейших – банкетный зал. Как же не ошибиться с выбором зала, о чем следует помнить, делая свой выбор, и по какому принципу выбирать? За ответами мы обратились к специалистам по организации свадебных банкетов, банкетным менеджерам сети отелей «Богемия» Анастасии Кудашевой и Лилии Павловой:



- Скажите, а за какое время до свадьбы нужно начинать искать банкетный зал?

Л.П.: - На практике мы часто сталкиваемся с тем, что будущие молодожены начинают искать подходящий им зал, когда чуть ли не все везде занято. Лучше, разумеется, сделать это заранее, в идеале - месяца за 3-4.

- Но надежно ли это - бронировать зал за такой срок до мероприятия?

Л.П.: - Разумеется, ведь при бронировании обычно заключается договор и вносится предоплата.

- А меню необходимо обговаривать сразу или непосредственно перед банкетом?

А.К.: - Ознакомьтесь лучше сразу, чтобы иметь представление о предлагаемой кухне, а вот рассчитывать количество блюд и порций - недели за две до банкета, когда уже окончательно определено количество гостей.

- Из чего складывается стоимость банкета?

Л.П.: - В разных заведениях - по разному. У нас, например, в сети отелей «Богемия» стоимость банкета формируется только из оплаты за заказанные блюда, а обслуживание входит в стоимость. Однако во многих заведениях Саратова оплату берут и за аренду зала, и за обслуживание: при бронировании зала



нужно сразу уточнять эти вопросы.

- А как не ошибиться в своем выборе, вдруг, например, кухня окажется невкусной?

А.К.: - Да, вы правы, верить одной рекламе сложно. Лучше воспользоваться рекомендациями людей, уже побывавших на банкетах в интересующих вас заведениях, в крайнем случае, почитать отзывы на независимых форумах в Интернете. Нашу кухню можно попробовать, посетив ресторан PaLermo, на ул. Железнодорожной 72. Молодожены и их родители могут воспользоваться специальной скидкой 25%, всё банкетное меню так или иначе представлено в меню ресторана

- Посоветуйте, какие блюда выбирать для банкета, и сколько всего должно стоять на столе, чтобы гости остались довольны?

А.К.: - Главное, чтобы закуски были разнообразными. В любом меню, как правило, есть блюда из мяса, птицы, рыбы; для того, чтобы организовать хороший банкетный стол, достаточно 6-8 холодных и горячих закусок (нарезки, салаты, бутерброды). Банкетный менеджер всегда поможет определиться с заказом - ведь даже то, как сидят гости и расставлены столы, может повлиять на количество заказываемых блюд. Бывает, заведения предлагают уже готовое меню, вам нужно только определить число гостей.

- Сколько же лучше заказывать горячих блюд, какой интервал соблюдать между их подачей?

Л.П.: - Все зависит от продолжительности банкета и, конечно, от аппетита гостей. Обычно празднование продолжается 6-7 часов, и за это время подается на каждого гостя по два горя-



Красивый парадный вход, холл или территория дают возможность проведения выездной регистрации брака, а эта церемония сейчас очень востребована в городе

чих блюда. Первое горячее подается порционно и с гарниром - чаще минут через 30-40 после начала банкета (когда гости уже расселись, сказали первый тост). Следующие горячие блюда подаются с интервалом в час

или полтора - это оптимальный перерыв, который дает возможность гостям принять участие в мероприятии и нагулять аппетит. Второе (и, если запланировано, все последующие) горячие блюда не обязательно по-

давать порционно, и они не требуют гарнира.

- Как должно происходить обслуживание банкета?

А.К.: - Молодожены и гости приезжают к накрытому столу. Официанты в течение всего банкета находятся в зале и следят за чистотой на столах, вносят горячие блюда, убирают грязную посуду, пополняют на столах спиртное и прохладительные напитки. При такой форме обслуживания один официант за время банкета «справится» с 3-5 столами.

- Итак, по какому же принципу надо выбирать банкетный зал?

Л.П.: - Конечно, зал вам должен просто понравиться. Кроме того, размеры зала должны соответствовать количеству гостей: и за столами все должны разместиться комфортно, и должно остаться достаточно места для проведения конкурсов и танцев. Важно, чтобы в зале была





система кондиционирования и вентиляции, это нужно учитывать даже в прохладное время года. Хорошо, если в зале возможно освещение отдельных зон. Хорошо также, если есть удобный выход и подъезд, и прилегающая территория, чтобы гостям было куда выйти на свежий воздух. А вообще, каждый все равно оценивает по своим критериям.

А.К.: - Кстати, красивый парадный вход, холл или территория дают возможность проведения выездной регистрации брака, а эта церемония сейчас очень востребована и популярна, поэтому и практикуется все

чаще. Выездная регистрация – это, конечно, очень красиво и, главное, оставляет очень яркие и теплые впечатления о бракосочетании по сравнению с любой стандартной регистрацией в ЗАГСе.

- И напоследок: какие банкетные залы предлагает сеть отелей «Богемия»?

Л.П.: - Вообще, у нас большое разнообразие залов, подходящих для проведения свадебных банкетов. Вот, например, залы в отеле «Богемия» на Вавилова, банкетным менеджером которых я являюсь, вмещают около 40 человек (таких залов у нас три) и до 180-ти (такой зал один).

А.К.: - А в «Парк-Отеле»,



где работаю я, два зала: один вместимостью до 170 человек, второй - до 60-ти, и, кроме того, есть еще зал в шотландском стиле - для небольшой свадьбы.

BOGEMIA

Сеть отелей

Свадьба в сети отелей «Богемия» — это модно и стильно!

Залы от 40 до 200 посадочных мест

Возможности проведения выездной регистрации как на открытом воздухе, так и в красивых залах

Новый зал в центре города на Вавилова!

Уникальное предложение от сети отелей «Богемия»: фуршет для гостей и фотосессия для молодоженов в интерьерах отелей «Богемия»!

Парковая зона в «Парк-Отеле» • Свадебный номер в подарок!

Справки по тел. 460-789

КАК ПРОДЛИТЬ МОЛОДОСТЬ?

В центре эстетической медицины «Victoria» для Вас откроют код молодости. Теперь у Вас есть уникальная возможность изменить свое лицо и повернуть время вспять. Здесь к Вашим услугам новинки аппаратной косметологии из США, Израиля и Италии.



ФЕЙС-ЛИФТИНГ и коррекция возрастных изменений лица нитями **SILHOUETTE LIFT** (Франция) — это новейшая малоинвазивная альтернатива операционной подтяжке.

Инновационная процедура, которая дает ни с чем не сравнимый, длительный омолаживающий результат. Позволяет вернуть лицу прежние молодые черты за одну короткую процедуру.

SILHOUETTE LIFT можно использовать и для профилактики старения кожи лица.



Новое слово в эстетической медицине — **ОМОЛОЖЕНИЕ PELLEVE™** (США) — революционная радиоволновая технология, которая предназначена для коррекции контуров лица, лечения ослабленного тургора кожи, коррекции морщин и безоперационной подтяжки лица, век, шеи, груди, живота и других участков тела. Процедура проводится с помощью аппарата **«Surgitron», Pelleve™** (США). Воздействуя на глубокие слои кожи, метод способствует восстановлению коллагена. Результат заметен сразу после первой процедуры.





Все процедуры проводят пластические хирурги, врачи-косметологи высшей категории, прошедшие обучение в Москве и в Европе.



Саратов, ул. Провиантская, 26/28,
(8452) 22-75-75
www.salonV.ru

ПЛАЗМОЛИФТИНГ — уникальная методика омоложения лица Вашими клетками молодости (тромбоцитами) — это инновационные швейцарские технологии безоперационного омоложения кожи лица с применением собственной плазмы. Они показаны практически всем и в любом возрасте. В основе процедуры лежит механизм активации фибробластов с помощью собственных тромбоцитов, что позволяет восстановить депо молодых клеток в коже и восстановить синтез «юного» коллагена. Результат — несравнимое ни с чем возвращение молодости кожи лица!



ПЛАСТИЧЕСКАЯ ХИРУРГИЯ

- контурная пластика
- блефаропластика
- увеличение губ
- коррекция ушей
- интимная пластика
- коррекция рубцов и растяжек
- удаление родинок
- удаление сосудистых звездочек



Если необходима консультация...

С детьми, как известно, бывает немало проблем. То одно, то другое; маленькие детки – маленькие бедки... Иногда кажется, что сам уже не можешь справиться с проблемой, и возникает потребность с кем-нибудь посоветоваться, получить поддержку. На mama.sarbc.ru есть раздел «Консультации», где педагоги, психологи, семейные консультанты отвечают на вопросы посетителей сайта, помогают разобраться в непростых ситуациях, понять, где была допущена ошибка и куда двигаться дальше.

Здравствуйте! У моей почти 4-летней дочери появилась проблема - заикание, невропатолог посоветовал параллельно к своему лечению обратиться к детскому психологу, т.к. у ребенка иногда возникают необоснованные страхи. Подскажите, что делать?

Отвечает Анна Рудова, психолог-дефектолог, автор методики коррекции поведения и обучения гиперактивных детей с дефицитом внимания:

- У каждого специалиста свой профиль помощи - если у ребенка нарушения связаны с органическим поражением мозга, нужна помощь невролога - и в плане наблюдения, и в медикаментозном плане. Такое всегда бывает при, например, дизартрии - это специфическое нарушение речи, вызванное нарушением иннервации. Иными словами, по каким-то причинам сигналы из мозга доходят до артикуляционного аппарата искаженными, ребенок физически не может правильно выговаривать

звуки, поскольку у него возникают спазмы - и заикание. В этом случае с ребенком необходимо наблюдаться у невролога, добавив занятия с логопедом-дефектологом, который умеет делать логопедический массаж. Без логомассажа дизартрия практически непреодолима.

Но бывает, что с позиции невролога ярких нарушений нет. Тогда речь идет о привлечении логопеда и психолога. Говоря упрощенно, спазмы, выражающиеся в виде заикания, могут носить не органический характер, а быть обусловлены психологическим и эмоциональным состоянием ребенка. И тогда, скажем, успокоительные препараты временно снизят уровень заикания, но не решат проблему, а загонят ее вглубь. В этом случае, вопервых, заикание вернется, а во-вторых, часто возникают различные психосоматические нарушения: аллергии, астматические проявления, вегето-сосудистая дистония, боли в животе, расстройства сна и питания, запоры и т.п.

С чем будет работать психолог? Выясняется причина зажатости, гиперконтроля ребенка. Например, у него может быть большое количество страхов, подавленная внутренняя тревога, эмоциональный дисбаланс и запрет (например, в семье не принято проявлять ярко эмоции) - и вот он, логоневроз, научное название заикания. Как очевидно из этого названия, невроз имеет к проблеме самое непосредственное отношение. А, значит, тут много работы именно для психолога или психотерапевта.

Не забываем, что если ребенок имеет сохранный интеллект, то в 4 годика он уже точно понимает, что с его речью «что-то не то»: взрослые волнуются, постоянно поправляют, дети в садике смеются и даже передразнивают. Психолог поможет снять психологические барьеры, а логопед на этом фоне - преодолеть задержку развития речи, которая возникла.



Немного уточню: можно обратиться к детскому психологу, который имеет опыт работы с заиканием. Но более эффективно - к семейному психологу или психотерапевту.

Почему возникает необходимость работы с логопедом? Откуда возникают речевые нарушения, обусловленные заиканием? Отмечено, что дети с заиканием стараются не говорить длинными фразами, избегают длинных слов, в которых возможны запинки. Речь искажается, начинает не соответствовать возрасту. Логопед научит ребенка правильно вдыхать, задерживать дыхание - чтобы не было запинок. Часто помогает работа над тембром голоса, ведь отмечено, что заикание уменьшается при понижении тембра. Есть также специальные техники «песенной» работы, когда с ребенком учатся говорить нараспев, правильно перехватывая дыхание - это уменьшает заикание.

В отдельных (крайне редких) случаях приходится обращаться и к психиатру. Это касается случаев множественных и постоянно меняющихся страхов, а также фобий (то есть крайне сильных страхов), преодоления последствий крайне тяжелых психологических травм. В своей практике я сталкивалась с такими случаями только дважды: в одном случае логоневроз со-



Спазмы, выражающиеся в виде заикания, могут носить не органический характер, а быть обусловлены психологическим и эмоциональным состоянием ребенка

путствовал дебюту шизофрении, когда у ребенка постоянно возникали страхи в связи с галлюцинациями, а в другом - ребенок перенес тяжелую травму (на его глазах дворовые собаки разорвали

кошку). В этих случаях потребовалась работа и психиатра, и психотерапевта, и только после снятия остроты психо-эмоциональных проблем стало возможным подключение логопеда.



ЙОГА ДЛЯ ДЕТЕЙ: укрепи здоровье смолоду

Завершился очередной сезон отдыха в детских летних лагерях, закончили работу последние смены, а ребятя разъехалась по домам. Можно не сомневаться, что за время отдыха большинство из них нашли новых друзей, многому научились, многое узнали и вернулись домой с массой впечатлений. Одним из таких ярких впечатлений-воспоминаний будут ознакомительные занятия по йоге и оздоровительной гимнастике, которые в этом году проводились в детских летних лагерях Саратова специалистами саратовского центра оздоровительных практик «Единение».



Людмила Жарая

Сегодня йога уже не считается экзотикой - простые асаны доступны самым маленьким. И как полезны! Детская йога - адаптированный вариант классической йоги со всеми основными асанами (позами) и упражнениями, которые проводятся с учетом возрастных особенностей.

Вообще, детская йога - это не очередное модное веяние. О благотворном воздействии йоги на организм ребенка говорят многие врачи и специалисты, как в России, так и за рубежом. Детская йога помогает развить координацию, силу, гибкость и выносливость. Эти упражнения укрепляют мышцы, делают их более эластичными, разрабатывают суставы, делая движения ребенка красивыми, а, кроме того, благотворно воздействуют на внутренние органы и общее само-



чувствие. Особенно полезна йога ученикам начальных и средних классов – она помогает сохранить хорошую осанку или бороться со школьным сколиозом.

Понравилось ли заниматься йогой детям, которые в этом году отдыхали в летних лагерях? Специалист центра оздоровительных практик Людмила Жарая, проводившая показательные тренировки с детьми, уверенно говорит: «Да!». По словам Людмилы, все участники с огромным интересом относились к занятиям, с легкостью повторяли упражнения за тренером, а по завершении многие изъявляли желание начать заниматься йогой (причем некоторые рассказали, что уже ею занимаются и знакомы со многими движениями и упражнениями).

Курс занятий включал простейшие упражнения из йоги – движения зверей, или асаны. Упражнениям

этим не одна сотня лет, и очевидно, что разрабатывая и оттачивая их, люди черпали вдохновение в окружающем мире, восхищались силой и выносливостью диких зверей и птиц и их способностью беречь внутреннюю энергию, подражали отдельным движениям животных. Интересно, что XX веке асаны йоги были заимствованы многими оздоровительными гимнастическими и практиками, которые развивают гибкость, ловкость и выносливость, а перекочевали в комплексы лечебной физкультуры, стали основой других оздоровительных методик

(к примеру, древних китайских комплексов оздоровительных упражнений и даже знаменитых единоборств).

Специалист центра оздоровительных практик «Единение» Людмила Жарая уверяет: подобные показательные занятия йогой с детьми будут обязательно продолжены, в том числе, планируется проводить занятия с детьми-инвалидами, уже сейчас разрабатывается комплекс упражнений для детей с ДЦП и другими тяжелыми заболеваниями.

Хорошо, что такое благое начинание получит дальнейшее продолжение!

**Центр оздоровительных практик
 «ЕДИНЕНИЕ»
 Саратов, ул. Октябрьская, 44
 тел.: 23-72-72, 23-11-33,
 8-906-311-40-77**





ОЖИРЕНИЕ ХУЖЕ ПЕРЕНАСЕЛЕНИЯ

По мнению британских ученых, глобальный рост заболеваемости ожирением представляет серьезную угрозу для экологии и продовольственной безопасности планеты. Ни для кого не секрет, что сегодняшнее человечество толстеет в массовом порядке.

Средняя масса тела жителя Земли составляет 62 кг. В Северной Америке эта величина достигает 80,7 кг, а вот в Азии, например, 57,7 кг. Интересно, что в Северной Америке живет 6% населения планеты, но на них приходится более трети всех случаев ожирения. Население Азии составляет 61% от общемирового, и только 13% случаев лишнего веса приходится на азиатов.

Традиционно, когда заходит речь об экологических проблемах, вспоминаются проблемы демографические - с ростом населения Земли все больше истощаются сельскохозяйственные ресурсы планеты. Однако, утверждают ученые, главная проблема - не в растущем количестве людей, а в избыточной массе тел всего нынешнего человечества.

«Если бы население одновременно всех стран мира раздобрело до размеров жителей США, общая масса человечества была бы на 58 млн тонн больше, что эквивалентно увеличению населения мира на 935 млн





человек со средней массой тела», - говорят исследователи. - Это увеличение приведет к росту потребления пищи на величину, достаточную для прокорма 473 млн человек».

Некоторые результаты вызывают, казалось бы, недоумение: среди «толстых» стран за США следуют Кувейт, Хорватия, Катар и Египет. Ученые считают, что большое число арабских стран среди мировых «лидеров ожирения» объясняется высокой интенсивностью пользования автотранспортом. «Не стоит удивляться, что в списке лидируют арабские страны - их жители ведут малоподвижный образ жизни, предпочитая разъезжать на автомобилях», - пишут исследователи.

«Всякий согласится, что рост населения угрожает устойчивости окружающей среды в глобальном масштабе - но наше исследование показывает, что ожирение и избыточный вес также представляют серьезную угрозу. До тех пор, пока мы не будем учитывать и ожирение, и рост населения, наши шансы справиться с проблемой малы», - отмечает один из авторов исследования, профессор Иэн Робертс.

За последние десятилетия проблема ожирения даже в развивающихся странах приобрела угрожающие масштабы. Новые данные ВОЗ свидетельствуют: в



таких странах, как Китай, Индия, ЮАР, Бразилия и Мексика вместе с ростом ВВП наблюдается серьезный рост ожирения.

Одни из самых полных женщин в Европе живут в России (средний индекс массы тела у нас составляет 27,2) и в Молдавии (27,1). А вот европейские мужчины больше всего страдают ожирением в Чехии и Ирландии.

Меньше всего случаев ожирения приходится на долю таких стран, как Вьетнам и Эфиопия. Однако дело здесь не только в низком уровне жизни, считают исследователи, и обращают внимание на Японию: «Японский пример очень впечатляет. Среднее значение индекса массы тела в США в 2005 году составляло 28,7. В Японии - всего 22 единицы. Можно оставаться худым, не будучи нищим».

Порогом стройности принято считать индекс массы

тела 25 единиц. В разряд обладателей лишнего веса попадают все, у кого этот индекс больше. Об ожирении говорят, когда индекс больше 30-ти (определяется он по формуле: масса тела человека (кг) делится на его рост в квадрате (м²).

«Система, регулирующая человеческий аппетит, за тысячелетия эволюции приспособилась под низкоэнергетическую диету, обычную для сельских районов развивающегося мира, - говорят ученые. Мы сами загоняем себя в тупик: тело человека никогда не было приспособлено к потреблению пищи с высокой энергетической насыщенностью, распространенной сегодня».

Ученые надеются, что изучение ожирения поможет побороть проблему чрезмерного потребления, которая в буквальном смысле убивает нашу планету.



■ **Книжное обозрение**
Виктор Дольник
Непослушное дитя биосферы. Беседы о поведении человека в компании птиц, зверей и детей

Книга доктора биологических наук, профессора Виктора Дольника повествует о тайных уголках человеческой природы – о древних, доставшихся нам от первобытных предков, инстинктах, определяющих многие почти бессознательные наши чувства, эмоции, желания.

Почему многие наши пристрастия странны для окружающих и необъяснимы для нас самих? Почему несколько лет детства значат для нас не меньше, чем вся остальная жизнь? Почему мы бываем так привязаны к родным ме-



стам, в которых прошли детские годы? Чем можно объяснить страсть многих людей к коллекционированию? Где истоки нашей любви к природе? Как объясняется почти магическая привлекательность для человека огня? Почему многие испытывают чуть ли

не отвращение к мысли, что человек произошел от обезьяны, и мог ли труд сделать из обезьяны человека? В чем причины расовой и национальной неприязни? Почему подростки любят собираться в стойкие шумные компании и становятся порой неуправляемыми? Почему любовь ослепляет? Какая форма брачных отношений характерна для человека? Откуда берутся агрессивность, страх, соподчинение? Какова естественная природа власти?

На все эти вопросы можно найти ответы в доисторическом прошлом человека, в его биологическом начале.

*Издательство: МЦНМО,
 Петроглиф, 2009 г.
 Серия: Этология человека
 Твердый переплет, 352 стр.*

■ **Энциклопедия геймера**
Гоночная игра F1 2012
выйдет в сентябре

Издательство Codemasters объявило точный срок релиза гоночной игры по «Формуле-1»: в продажу она должна поступить 23 сентября. Проект выйдет для Xbox 360, PS3 и PC.

F1 2012 была анонсирована в середине марта. Над игрой работает та же студия, что создала и две предыдущие игры серии - Codemasters Bitmingham. В игре присутствуют все 12 команд и 24 пилота «Формулы 1» сезона 2012 года, кроме того, в ней будет двадцать трасс, в том

числе, «Трасса Америк», расположенная в Техасе.

Одним из новшеств, которые появятся в F1 2012, станет режим под названием

Young Driver's Test, который поможет начинающим фанатам гонок разобраться в тонкостях управления болидом. Источник: Lenta.ru





■ Меломания

Metallica и Iron Maiden поучаствуют в трибьют-альбоме Deep Purple

Группы Metallica, Iron Maiden, The Flaming Lips и другие примут участие в создании трибьют-альбома к знаменитому классическому альбому Deep Purple «Machine Head».



Каждый из участников запишет кавер-версию одной из песен диска, вышедшего в 1972 году. Сборник каверов, озаглавленный «Re-Machined: A Tribute to Machine Head», выйдет 25 сентября в звукозаписывающей компании Eagle Rock Entertainment.

Металлика записала для этого альбома свою версию песни «When A Blind Man Cries», Iron Maiden – «Space Truckin'», а The Flaming Lips – «Smoke On The Water». В сборнике также будут представлены каверы от Карлоса Сантаны, группы



Chickenfoot, Глена Хьюза, Стива Вая, Black Label Society, проекта бывших участников Guns N'Roses, ударника Red Hot Chili Peppers Чэда Смита и других.

Сама пластинка «Machine Head», которой в этом году исполняется 40 лет, будет переиздана на пяти дисках звукозаписывающей компанией EMI в октябре.

Источник: Lenta.ru

■ Кино, кино...

Сирша Ронан сыграет Марию Стюарт

Сирша Ронан исполнит роль Марии Стюарт в исторической драме «Мария - королева Шотландии».

Сценарий фильма написал Майкл Херст («Елизавета», «Золотой век», сериал «Тюдоры»). В настоящее время компания Working Title Films ищет режиссера, который займется постановкой картины. К съемкам планируют приступить в 2013 году.

Историческая драма расскажет о жизни знаменитой Марии Стюарт, ставшей королевой Шотландии в 10-месячном возрасте; фак-

тически же она правила страной в 1561-1567 г.г., а затем отреклась от престола в пользу сына и бежала в Англию. В 1587 году суд приговорил Марию Стюарт к смертной казни за участие в заговоре против королевы Елизаветы I.

Будущая исполнительница главной роли Сирша Ронан получила широкую известность в 2007 году благодаря роли в фильме Джо Райта «Искушение». Эта работа принесла актрисе, которой на тот момент было 13 лет, номинации на премию



BAFTA, «Золотой глобус» и «Оскар». Ронан также снималась в фильмах «Милые кости» и «Ханна: Совершенное оружие».

Источник: Lenta.ru ■



А ОТ ЭТОГО САЙТА КАКАЯ ПОЛЬЗА?

Самые интересные/ полезные ресурсы Сети

Spaceweather.com

И снова о погоде. Седьмого марта скорость солнечного ветра достигла 612 километров в секунду, геомагнитных возмущений не наблюдалось, астрономы отметили наличие в околоземном пространстве 846 потенциально опасных астероидов. Эта и другая подобная информация ежедневно публикуется на сайте Space Weather. Данные поставляют крупнейшие обсерватории мира.



Scanr.com

Сервис для тех, у кого нет сканера и распознавателя текстов. Фотографируете нужный вам документ любой цифровой камерой, хоть мобильником, загружаете на сайт и получаете на выходе pdf-файл.

Seatguru.com

Сайт, который поможет выбрать самое удобное место в самолете. Имеются схемы салонов всех типов самолетов, которые используются в гражданской авиации, рассортированы по авиакомпаниям. Удобно для тех, кто хочет за билет экономкласса получить пространство для ног бизнес-класса. Для этого просто заранее нужно посмотреть рекомендации для того самолета, которым вы собираетесь лететь, и попросить эти места у девушки на

регистрации рейса или, в некоторых авиакомпаниях, при покупке билета.



Rememberthemilk.com

Удобный планировщик задач, который может напоминать о запланированных делах по e-mail, sms и всем возможным мессенджерам, от AIM до Skype.



АНЕКДОТЫ

В ресторане:
 - Официант, у вас есть что-то домашнее?
 - Извините, нет. У нас не корейская кухня.

Из глубины веков. Но-страдамус тычет своего кота мордой в башмак:
 - Вот кто! Кто!? Кто сюда нагадит через полчаса?!..

- А мне жена вчера на мобильник какую-то фигну сбросила, так он работать перестал...

- Вирус, что ли?
 - Да не признается... Но похоже, утюг...

Арабские женщины выглядят сильно замотанными.

Водители БЕЛАЗов не подозревают, что существуют второстепенные дороги.

- Куда решили во время отпуска съездить отдохнуть?

- Мы с женой подсчитали наш бюджет и решили, что мы не устали!

КАЧЕСТВЕННЫЙ
НАДЕЖНЫЙ

ИНТЕРНЕТ
ОЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА



■ **ВЫСОКАЯ СКОРОСТЬ ПЕРЕДАЧИ ДАННЫХ ДО 1 ГБИТ/СЕК**

■ **КРУГЛОСУТОЧНАЯ ТЕХПОДДЕРЖКА**

■ **ВЫСОКИЙ СЕРВИС ОБСЛУЖИВАНИЯ**

■ **ОПЕРАТИВНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ**

■ **ВЫГОДНЫЕ БЕЗЛИМИТНЫЕ ТАРИФЫ**

Звоните и подключайтесь:

[8452] 450-450

г. САРАТОВ, ул. Б. КАЗАЧЬЯ, 16

WWW.RENET.RU

CARBONТехнология
выгодных покупок

Накопительная программа

Оформляйте карту CARBON на АЗС ТНК

Что такое накопительная карта CARBON?

Карта дает Вам возможность стать участником накопительной программы CARBON и позволяет копить бонусы, оплачивать ими покупки и получать специальные предложения в сети автозаправочных комплексов ТНК и у партнеров программы.

Карта CARBON является банковской картой* международной платежной системы MasterCard® и обладает всеми преимуществами привычной для Вас пластиковой карты, а также открывает дополнительные возможности.

Правила начисления бонусов:

5

бонусов за каждые
50 рублей при покупке
обычного топлива

10

бонусов за каждые
50 рублей при покупке
топлива Pulsar

15

бонусов за каждые
50 рублей при оплате
товаров в магазине

*Услуга предоставляется с использованием
банковской предоплаченной карт. Эмитент РНБО
«Платежный Центр» ЮОО, лицензия ЦБ РФ №3166-К.
CARBON - Карбон.

Телефон службы поддержки
клиентов 8-800-700-99-55

www.carbon-card.ru

САРАВИА

SARATOV AIRLINES

Call-центр

(8452) 26 00 70

Справочная аэропорта

006



В Санкт-Петербурге от 3950 рублей, в Берлин от 5160 рублей! *

Новое предложение от ОАО «Саравиа»

Трансферные рейсы из Саратова по России и за границу. Экономные тарифы.

ОАО «Саратовские авиалинии» предлагает пассажирам воспользоваться сетью трансферных рейсов (через аэропорт Домодедово) из Саратова по России и за границу.

Трансферная перевозка — перевозка пассажира из аэропорта отправления в аэропорт назначения двумя разными рейсами нескольких авиакомпаний с промежуточной пересадкой в аэропорту трансфера (Москва-Домодедово)

Благодаря трансферным рейсам вы сможете:

▶ **Минимизировать свои затраты**

На трансферные рейсы установлены специальные сквозные тарифы, которые, как правило, дешевле билетов, приобретенных отдельно по участкам перевозки.

▶ **Оптимально использовать свое время**

Вы имеете возможность выбора времени стыковки между рейсами в а/п Домодедово: либо выбрать рейс с минимальным временем ожидания в аэропорту ДМД либо выбрать рейс с более длительным временем ожидания. Свободное время между двумя рейсами вы можете продуктивно использовать для кратких встреч со знакомыми, друзьями, родственниками, передач документов, посылок, совершения экскурсий и покупок.

▶ **Удобно и комфортно путешествовать на большие расстояния**

Обслуживание трансферных пассажиров в аэропорту Домодедово осуществляется по специальным технологиям (регистрация в трансферных залах, возможность перегрузки багажа на стыковочный рейс без участия пассажира, дополнительная стойка для трансферных пассажиров в зале выдачи багажа внутренних авиалиний и др.).

* Цены указаны за билет в одну сторону и без учета такс и сборов. Информация рекламная: направление и стоимость рейсов может измениться. Со всеми изменениями, технологий регистрации трансферных пассажиров в а/п Домодедово Вы можете ознакомиться на нашем сайте www.saravia.ru

Персональный домашний кинозал это роскошный подарок себе и близким



- Выбор аудио и видео оборудования
- Подбор кинотеатральной мебели
- Акустическое проектирование
- Создание дизайн-проекта кинозала
- Инсталляция
- Демонстрация по предварительной записи



Академия
Домашнего Кинотеатра

Астраханская 81 / Б. Казачья
Телефон 52-21-12
www.homemedia.ru