

е — в е р с и я



# СарБК

Интернет+Бизнес

№ 6(96)



## НОВЫЙ ГОД В ТРОПИКАХ

- МОСТ САРАТОВ-ЭНГЕЛЬС: ОСТОРОЖНО О ТРАНСПОРТНОМ КОЛЛАПСЕ
- БУДНИ ТЕЛЕСТУДИИ • САМОЕ ЯРКОЕ ИЗОБРЕТЕНИЕ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА

# Нам с вами по пути!



«Такси-24» - это крупнейший федеральный перевозчик. Услугами компании пользуются в Москве, Санкт-Петербурге и многих других городах; недавно открывшееся саратовское представительство – уже 22-е по счету в стране.

«Такси-24» – это единые для всей страны стандарты качества перевозок и безопасности пассажира; гарантировать их позволяет полное соответствие закону «О такси» - от ежедневных проверок автомобиля до выдачи чека.

«Такси-24» - это собственный парк автомобилей: желто-черные LIFANSOLANO с шашечками на борту выделяются в общем автомобильном потоке. До конца года планируется увеличение автопарка компании седанами представительского класса GEELY EMGRAND, тарифы на проезд в которых будут аналогичными.

«Такси-24» - это жесткие условия найма на работу водителей: стаж вождения не менее 3-х лет, отсутствие вредных привычек, совершенных по вине водителя аварий и нарушений закона. Каждое утро перед выходом на линию водителя осматривает медицинская служба.

«Такси-24» - это забота о безопасности пассажиров и высокий уровень сервиса. Все автомобили оборудованы детским удерживающим устройством. Прибыв на место назначения, пассажиры получают чек с прописанной в нем точной стоимостью поездки – без каких-либо надбавок и округлений.

«Такси-24» - это одни из самых приемлемых тарифов в городе, большой штат диспетчеров и несколько десятков автомобилей, выходящих ежедневно на линию, это отсутствие очередей и возможность приехать к клиенту в максимально короткий срок.

«Такси-24»: нам с вами по пути!



ТАКСИ 24

 **309-509**

*безопасность и комфорт*



*Victoria*  
центр эстетической медицины

НЕ ЗНАЕТЕ, ЧТО ПОДАРИТЬ?

ЧЕМ УДИВИТЬ?

ПОДАРОЧНЫЕ  
СЕРТИФИКАТЫ В SPA  
К НОВОМУ ГОДУ!



Это просто!  
Достаточно позвонить.

Это быстро!  
Любое количество сертификатов  
с доставкой.

Это удобно!  
Сертификаты на любую сумму.

Ваш подарок индивидуален  
и каждый выберет себе  
SPA программу по душе!



[www.salonV.ru](http://www.salonV.ru)  
ул. Провиантская, 26/28  
Тел.: 22-75-75



# ДИКОМП

БИЗНЕС ЦЕНТР



## АРЕНДА

- **Офисные помещения А-класса**
- **Склады**
- **Конференц-залы**

- Удобное расположение
- Комплекс телекоммуникационных услуг
- Централизованная приточно-вытяжная система вентиляции и кондиционирования воздуха
- Охранно-пожарная сигнализация
- Круглосуточная охрана, система контроля доступа
- Собственная котельная
- Клининговая служба
- Охраняемый паркинг для сотрудников и гостевая парковка
- Отделение банка
- Бистро
- Спортивно-развлекательный комплекс: тренажерный зал, боулинг, бильярд, финская сауна, турецкая баня



Саратов,  
ул. Танкистов, 37  
Тел.: 44-22-55, 44-22-77

Наш сайт:  
<http://bc.dikom.ru>



№6(96), декабрь 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

**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 ООО «Кросс-Н», ул. Мичурина, 98/102

Тираж 3000 экз.  
Заказ № 682 от 03.12.12

Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов публикаций.

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

**Журнал распространяется бесплатно** в бизнес-центрах, салонах красоты, кафе, частных клиниках, фитнес-центрах и других общественных заведениях и организациях Саратова:  
Журнал можно скачать в электронном виде по адресу: [e.sarbc.ru](http://e.sarbc.ru)

Бизнес-центр «Дикомп»



Инвестиционная компания «Гелиос-Капитал»



Фитнес-центры «Волга-Спорт»



Ирландские пабы Papa's Pub



БУЛЬВАР

Развлекательный комплекс «Бульвар»



Сеть отелей «Богемия»

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



«ИнфоТекС Интернет Траст»

Инвестиционная компания «Доходный Дом Инвестора»



ДОХОДНЫЙ ДОМ ИНВЕСТОРА

Лечебно-диагностический центр «Авеста-М»

**Авеста-М +**



Салоны красоты Victoria



Кофеины «Кофе и шоколад»

Автозаправки «Торэко»



Кофейня «Восток-Запад»



Авто-заправки «ТНК ВР»

Салоны бизнес-класса рейсов «СарАвиа»



База отдыха «Чардым-Дубрава»





**news.sarbc.ru.....8**

Мост Саратов-Энгельс:  
осторожно о транспортном  
коллапсе

**photobank.sarbc.ru.....14**

- › Скоро Новый год
- › Цирк «Сафари»
- › Выставка легендарного репортера

**connect.sarbc.ru.....20**

Будни телестудии

**analytics.sarbc.ru .....24**

Отец mrodine:  
«Живи как хочешь, веруй  
во что желаешь, но не лезь  
ко мне»

**dates.sarbc.ru.....28**

- › Саратов: время былое
- › Рождество: истоки и современность

**art.sarbc.ru.....34**

Самое яркое изобретение  
человечества

**persona.sarbc.ru.....36**

Кто из знаменитостей  
родился в Новый год



78



24

**facts.sarbc.ru.....42**

20 фактов о зиме

**auto.sarbc.ru.....46**

Зимние шины и проблемы  
выбора

**advert.sarbc.ru.....50**

Рекламный научпоп  
для образовательного центра  
Science World

**tour.sarbc.ru.....54**

«Я закрываю глаза и вижу  
леса Ямайки, я вижу ее  
золотые пляжи...»



42

**culinary.sarbc.ru.....66**

Ямайка: фруктовая экзотика,  
кофе и бутылка рома

**goods.sarbc.ru.....78**

Бусы повесили, встали  
в хоровод...

**family.sarbc.ru.....82**

Если необходима  
консультация...

**health.sarbc.ru.....84**

- › Практики, укрепляющие здоровье
- › Биомороженое: полезно и вкусно!

**afisha.sarbc.ru.....88**

**relax.sarbc.ru.....92**



# МОСТ САРАТОВ - ЭНГЕЛЬС: осторожно о транспортном коллапсе

*Сергей Бабкин*

Среди пассажиров многочисленных энгельских автобусов, чей маршрут пролегает через старый мост Саратов-Энгельс, нет-нет, да и возникают снова разговоры о предстоящем закрытии моста. За последние шесть лет можно вспомнить, как минимум, три крупных волны панических настроений: как же мы будем добираться до работы, учебы, детей, родителей, друзей и т. д. На этот раз о предполагаемой остановке движения по мосту заговорили и во властных коридорах.







### Специалисты

Саратовский мост, как вспоминают старожилы-мостостроители, стоит уже 47 лет, и за это время не было проведено ни одного капитального ремонта, хотя все предпосылки к тому есть. По словам активистов Поволжского отделения Российской академии транспорта, две аналогичные конструкции в Москве уже давно были капитально отремонтированы, а один такой мост был разобран.

Строители саратовского моста Николай Вавилов и Анатолий Смоголь долго писали в правительство Павла Ипатова, указывая на плачевное состояние одной из мостовых опор. Следствием уменьшения ее прочности авторы обращений к главе правительства считали, в числе прочего, проникновение солевых растворов с проезжей части. Насколько серьезны эти проблемы, непосвященному человеку понять сложно, но руководители высшего звена, обладающие соответствующими знаниями, уверяли – мост простоят еще лет 20-25.

Так, ныне депутат областной думы, а в прошлом



**«Строится мост»** — художественный фильм 1965 года о сооружении в Саратове автомобильного моста через Волгу. В съемках фильма принимали участие актёры Московского театра «Современник» и жители Саратова. →



году – заместитель председателя правительства области Александр Стрелюхин в ответ на обращения Вавилова и Смоголя указал, что в 2002-2010-м годах на ремонт моста в общей сложности было выделено 271,2 млн руб., а нужно еще примерно 539 млн. Основные работы по укреплению нашей переправы, если верить справке Стрелюхина, проводились регулярно, в частности, восстанавливалась несущая способность нескольких опор. Что же касается ресурсов всего моста, то их, по оценкам правительства, хватит еще на четверть века, а по прошествии этого срока придется пересмотреть условия эксплуатации объекта.

При этом ученые в сфере дорожного строительства не позволяют себе давать столь четкие прогнозы. Профессор кафедры «Транспортное строительство» СГТУ, доктор наук Игорь Овчинников по-

ясняет: «Под дорожной одеждой моста, внизу, лежит железобетонная плита, в которой забетонированы натянутые, так сказать, предварительно напряженные тросы. По сути, наш мост представляет собой лук с натянутой тетивой. Состояние этих тросов проверялось в тех местах, куда специалисты смогли добраться. Вскрывать везде им не дали, так как транспортный поток во время исследования не останавливали. Поэтому предельного срока эксплуатации этой арматуры сейчас не знает никто. Тщательную проверку надо будет проводить во время ремонта и после остановки движения транспорта».

Не раз отмечалось, что в серьезном ремонте нуждается проезжая часть моста, и это подтверждают специалисты комитета дорожного хозяйства области. Первый заместитель председателя

комитета Геннадий Рудыкин рассказал, что состоянием асфальта и деформационных швов, уменьшающих нагрузку на несущую конструкцию, обеспокоены как чиновники, так и эксперты крупного ООО «Институт Проектмостореконструкция».

Каждый год, как подчеркнул Рудыкин, проводится ямочный ремонт проезжей части. Чтобы полностью отреставрировать переправу, комитету необходимо более 700 млн руб., и то это в ценах 2008-го года, когда специалисты организации «Институт Проектмостореконструкция» обследовали инженерную конструкцию. Таких денег, ясное дело, у саратовских дорожников нет, и единственный выход в этой ситуации – существенное корректирование утвержденной областной целевой программы «Развитие транспортного комплекса Саратовской области на 2010-2015 годы».

«Вместе с тем без федеральной помощи ремонт моста действительно ляжет тяжелым бременем на областной бюджет в ущерб ремонтам и строительству сети автомобильных дорог области», - заявил Геннадий Рудыкин. Кроме того, даже если московская поддержка и придет на помощь саратовским мостовикам, правительство поставит перед собой еще одну серьезнейшую проблему, связанную с полной организацией транспортных потоков по маршруту Саратов





– Энгельс. Как уточнили в дорожном комитете, капитальный ремонт дорожной одежды на мосту возможен только при полной остановке движения по переходу на несколько месяцев.

И в этом с чиновниками солидарны ученые. Игорь Овчинников говорит: «Те, кто пользовался этой соединительной магистралью, обращал внимание на металлические листы, которые регаируют на движение транспорта и всякий раз ударяют по мосту. Их надо заменить. А для этого полностью изъять и вместо них поставить конструкцию, которая уже 7 лет лежит на энгельском берегу на «Мостотряде-8». Их надо не просто поставить ее, а концами забетонировать в балки. То есть у швов есть выпуски, я называю это деформационный шов - специальная конструкция, которая должна перекрыть зазор между пролетами и обеспечить возможность зимой и летом расширяться и сужаться.

А мост не только расширяется и сужается. Оттого, что на него давит транспорт, он деформируется, утром нагревается с одной стороны, а вечером с другой и из-за этого коробится. Поэтому конструкция шва должна быть хорошо закреплена в торцах балок. В этом случае можно использовать полимербетон или другой быстро твердеющий материал. Но проезжать по мосту в это время нельзя.

Иначе через некоторое время мы столкнемся с этими же проблемами вновь».

#### Чиновники

Сама возможность закрытия движения по мосту обсуждается давно, но во что-то конкретное замыслили дорожники так и не воплотились. Неофициально в околотранспортных кругах ужасаются при мысли о такой перспективе, ведь старый мост Саратов – Энгельс притягивает к себе транзитный транспорт из многих регионов России, и его закрытие, пусть даже и временное, приведет к существенным экономическим потерям транспортных предприятий по всей России, а также существенно осложнит работу логистов: ведь если не считать мостового перехода в районе села Пристанное, то остаются лишь два относительно близких к Саратову

моста через Волгу – в Балакове и в Волгограде.

Официально же в областном комитете транспорта заявляют, что пока бить в набат и давать какие-то прогнозы по поводу перераспределения автомобильных и железнодорожных потоков еще рано. «Коллеги из дорожного комитета пока не уведомили нас официально о предстоящем закрытии моста, - уточнил пресс-секретарь комитета транспорта Алексей Корж. – На моей памяти эту переправу «закрывают» уже раза три, но ни разу это не воплотилось в правительственные распоряжения.

Сейчас трудно говорить беспредметно, ведь чтобы рассчитать все возможности нашего транспортного комплекса на случай закрытия моста, придется подключить рабочую группу из наших





специалистов и дать ей, как минимум, несколько месяцев на детальную проработку вопроса. Единственное, что можно сейчас сказать, так это то, что даже если мост закроют, комитет будет использовать все имеющиеся транспортные и инфраструктурные ресурсы региона – это и железнодорожный мост через Волгу, и транспортные развязки в районе поселка Юбилейный».

О возможных сроках мостовой блокады, да и вообще о самом предполагаемом факте закрытия переправы транспортники говорят с осторожностью, предпочи-

тая пока не нагнетать напряжение среди горожан.

### Горожане

Кстати, жители Саратова и не думали поддаваться панике. Специалист отдела кадров завода Автономных источников тока говорит: «Да, среди наших работников есть жители Энгельса. Но мы еще не думали, как поступим в случае закрытия моста. Может быть, они будут жить на квартире, а может, их устроит альтернативный вариант транспорта».

Куда более встревожены жители Покровского берега. Жительница Энгельса Наталья говорит: «Уверена, что на

производстве, где я работаю, мы столкнемся с массой проблем. Боюсь предполагать их масштаб. А что касается других сфер жизни, то придется решать вопрос о том, как моему ребенку добираться до учебы в Саратов. Очень сложный вопрос. Но если речь идет о том, что мост без ремонта рухнет, тогда я согласна на временные трудности».

О недопустимости скоропалительных выводов относительно сроков тотального ремонта моста говорят и общественники. «На мой взгляд, закрытия моста Саратов – Энгельс на полгода в нынешних условиях произойти не может, – считает активист движения за строительство метро и линий скоростного трамвая в Саратове, главный редактор портала «Сарметро» Антон Пикляев. – И дело не столько в экономическом ущербе (все-таки действуют и второй автомобильный мост, и железнодорожный), сколько в устойчивом ежедневном пассажиропотоке между двумя городами.

Грузы доставить с одного берега Волги на другой, пусть дороже и немного дольше, – можно, а вот что делать с теми, кто ежедневно ездит на работу или на учебу, например, из энгельсского района завода Химволокно на 1-ю Дачную, – непонятно. Эти люди сейчас добираются от дома до работы за полтора-два часа, а если автобусы пойдут через Новый мост – время в пути увеличится до бесконечности. Если





ежедневно 50 тысяч человек не смогут добраться из одного города в другой, то это может быть чревато социальными конфликтами. На это руководство области не пойдет».

Собеседник предлагает 2 варианта решения проблемы. «Первый из них - это строительство заложенного в генеральных планах Саратова и Энгельса второго автодорожного моста в районе Улешей. Это дорого, и такое сооружения должно строиться по всем технологиями, «на века». Построить его можно примерно лет за пять, после чего закрывать на реконструкцию старый мост. Второй путь - возведение моста-дублера или тоннеля под Волгой в районе старого моста с линией

скоростного пассажирского транспорта. Это будет еще более действенное вложение денег, однако по стоимости, думаю, получится существенно дороже. Справиться можно также лет за пять.

Мы уже 2 года твердим, что необходимо незамедлительно реализовывать один из этих пунктов, а в идеале должны быть построены оба перехода. Волга не должна разъединять города, нужно иметь 2-3 устойчивых варианта перехода с одного берега на другой. Замечу, что ни мост у Пристанного, ни железнодорожный мост не задействованы в городской инфраструктуре Саратова и Энгельса. Деньги на реализацию находить нужно - не важно, кредитные, местные

или федеральные, и откладывать этот вопрос дальше нельзя».

Очевидно, что предполагаемое закрытие моста и в этот раз окажется мифологическим. Срок, очерченный Александром Стрелюхиным в годы его работы в правительстве - 20-25 лет - вот примерный и реальный период, в течение которого транспортники смогут перераспределить транзитные и пассажирские потоки. А если учесть, что в планах нынешнего правительства еще, как минимум, одна «стройка века» - аэропорт в Сабуровке, то капитальный ремонт моста Саратов - Энгельс - это, пардон, частный случай повсеместно распространенной манюшницы.

**HOTEL**  
**Визит**  
**ОТЕЛЬ**

Саратов, улица Советская, 6А  
 +7 (8452) 577 888, 578 808  
[www.vizitsaratov.ru](http://www.vizitsaratov.ru)



# Скоро Новый год!

Все признаки наступающего праздника налицо: на улицах пробки и Деда Морозы, открылись елочные базары, везде продаются мандарины и петарды, и никакого настроения работать...

Фото: Юрий Набатов, Николай Синегубов









## Цирк «Сафари»

Гастроли цирка «Сафари». Художественные руководители программы - Сергей Нестеров и Елена Федотова.

Фото: Юрий Набатов



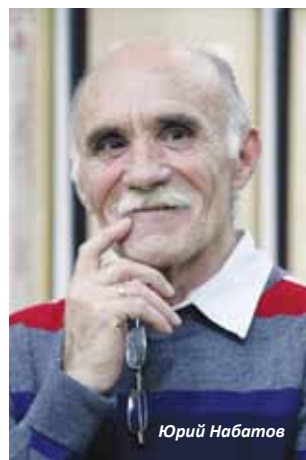




# Фотовыставка легендарного репортера

В Саратове прошла выставка известного фотожурналиста Юрия Набатова «Годы и мгновения», приуроченная к его 70-летнему юбилею. В экспозицию вошли 70 лучших работ.

Фото: Николай Синегубов



Юрий Набатов







# БУДНИ ТЕЛЕСТУДИИ



**Интернет-телевидение, эдакий союз наиболее популярных СМИ, развивается сейчас огромными темпами. Собственным телепроектом обзавелась относительно недавно и крупнейшая в регионе информационная система Sarbc.ru. Особенность СарБК-ТВ – то, что видеоконтент, помимо главного - новостей, представляет почти все разделы СарБК, а также собственные рубрики. Как же делается интернет-телевидение? Посмотрим?**

**Фото: Николай Синегубов**



*Максим Дьяченко,  
режиссер  
видеомонтажа*



*Валентина  
Третьяк,  
ведущая*



*Александр Коновалов, ведущий*



*Александр  
Хлынцов,  
журналист*







*Екатерина Гребенникова, продюсер*



*Антон Слободских,  
режиссер видеомонтажа*



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](http://WWW.RENET.RU)



# ОТЕЦ MRODINE: «Живи как хочешь, веруй во что желаешь, но не лезь ко мне»

*Ольга Берес*



**«Хотели вам гостинцев с собой в дорогу дать, а вы нам... В любое время милости просим в гости», - приглашает отец Михаил (Родин), а точнее — [mrodine.livejournal.com](http://mrodine.livejournal.com). Батюшка-блоггер из саратовской глубинки стал, если можно так сказать, местной достопримечательностью — и старообрядческий храм строит, и интернет-дневник ведет, в котором общается со своими читателями (многие из которых далеки от религии) вполне себе мирским языком. В рамках «экспедиции» саратовского ЖЖ-сообщества побывала в гостях у батюшки и я.**





## Попь Михаилъ

Из интернет-дневника юзера mrodine мы узнаем, что он является иереем русской православной старообрядческой церкви и отцом четверых детей, самой младшей из которых и, наверно, выстраданной – Анечке – исполнилось 3 года. У нее ДЦП, и поэтому часть постов в ЖЖ священнослужителя посвящена непорочному противостанию болезням. Они помечены тэгом «Анна».

«Привез из Москвы очень нужный для нашей Нюры лисапед. Анюта сосредоточенно-рада. Полдня ездила на буксире. Под конец начала сама толкать педали. Слава Богу!», – пишет блогер и выкладывает «фоты».

«Попь Михаилъ», как подписывается старообрядец, рассказывает и о строительстве храма собственными силами в Балакове. Место, к неудовольствию многих, выделили у школы. Строительство ведется на пожертвования общины. Пока готов только фундамент, но и ему старообрядцы Балакова несказанно рады.

Саратовское сообщество ЖЖ посетило отца Михаила в воскресенье - строительные работы не велись, старообрядцы пришли к фундаменту, чтобы убрать строительный мусор, ветки, а заодно и совершить молебен.

«А обычно мы молимся вот здесь», - отец Михаил

показывает 10-метровую комнату в строящемся деревянном доме. Обои в цветочек, старинные иконы на гвоздиках, за занавесочкой спряталась ванная... В более чем скромной комнатке помещается 15 человек. Старообрядец Тимофей лет 20-ти демонстрирует навык крюкового (знаменного) пени – пения по особым знакам безлинейной нотописи. Отец Михаил рассказывает, что у них в Балакове эту традицию сохраняют одни из немногих – Тимофей даже ездил специально учиться.

## Вопросы и ответы

Между серьезными разговорами проскакивают и не очень. Каждый привез батюшке свой заветный вопрос, поиск ответа на который мучает. Почему, если собака зашла в храм, его после этого нужно осветить? Не противоречит ли его религиозной деятельности ведение интернет-дневника? Почему его облачение гораздо скромнее, чем у представителя РПЦ, которого мы видели в храме? Отчего католики во время службы сидят, а православные стоят? Соблюдают ли его дети пост?

«Ребенок начинает поститься с родителями, как только мать его отрывает от груди... Кто-то говорит, что это вредно, а вы посмотрите на Тимофея - какой богатырь вырос», - отвечает на вопросы о вреде/пользе постов батюшка. А Тимофей и правда

богатырь - светловолосый, широкоплечий и явно «дружит» не только с богослужебными книгами, но и со штангой. Что может заставить парня учить знаменное пение, а не, скажем, сидеть в «Одноклассниках»? - мучает и меня крамольный вопрос, задать который не решаюсь. «А он из семьи священника», - будто прочитав мою мысль, отвечает на вопрос отец Михаил. Впрочем, судя по умению отца Михаила общаться с современными гаджетами, религия интернет-жизни не мешает.

«Старообрядцы всегда были «впереди планеты всей» в вопросе изобретения и применения технических средств. Вспомните Ф. А. Блинова, изобретателя первого в мире гусеничного трактора, - рассказывает отец Михаил. - Наши купцы вводили на своих предприятиях передовые для своего времени технологии, создавали условия труда, за которые европейские рабочие потом ещё долго боролись. Компьютер и интернет -- только инструмент. Его можно употребить и на благо, и на зло».

А что касается одеяния, то отец Михаил «запилит» как-то целый пост, посвященный, как он выразился, «поповской обновке». «Сегодня принесла портниха, которая впервые шила облачения. Сшила все качественно. И, самое главное, во всем так, как я сказал. Вот что получилось», - делится радостью



с читателями отец Михаил и призывает к общению: «30 человек что-то сказали. Скажи что-нибудь». Это вместо безликого «Оставить комментарий».

Дал отец Михаил и ответ на вопрос о стоянии во время службы: «Если заходишь к начальнику, то пока тот не предложит сесть, ты

стоишь. Также и тут. Тем самым мы выражаем свое почтение Богу, то, что мы не развалились ногу на ногу, а пришли, осознав присутствие Божье, что выражает весь наш внешний вид. Одно состояние - когда человек развалился, другое - когда он стоит. Но у нас есть лавочки, и на некоторых службах не то, что можно, нужно сидеть. Например, кафизмы. Слово «кафизмы» и переводится как «сидения». И когда дьякон говорит «Восстаните!» сидящие должны встать. А перед этим нужно сесть.

Я помню, когда первый раз на Пасхальную службу пришел, там были лавочки, потому что выстоять 10 часов службы очень сложно».

О животных в храме священник высказался так: «Вообще, содержать животное в доме без нужды нельзя. Кошка гоняет мышей. Ради мышей ее пускают, а

собака считается поганым животным, она может ногу поднять, поэтому ее пускать нельзя».

### Храм, вера и терпимость

Вообще разговор о храме вызывает у отца Михаила особый трепет. Когда мы подошли к Троицкому храму, построенному в начале 20-го века как старообрядческий, а ныне принадлежащий РПЦ, его глаза как будто стали влажными. А может, это просто от холода?

«Мозаика начала 20-го века. Благодаря ей храм сохранился. Грабарь - был такой деятель искусств (в середине 20 века руководил Центральными реставрационными мастерскими) - прислал документ, что здание - новодел (храм построен в 1910-м, а освящено в 1914 году), а значит, не представляет исторической ценности, потому что это модерн. А мозаика была признана ценностью, и решили, что ее надо сохранять. В итоге ее просто замазали краской, здание осталось. Здесь был дворец культуры имени Дзержинского, сюда люди ходили на танцы. Но к каждой Пасхе краска облезала. И некоторые верующие воспринимали это как знак - Бог есть...» Выдумки верующих, может подумать кто-то, но отец Михаил никого в свою веру обратить не торопится, даже признается: старообрядцем стал несколько лет назад, до этого был проте-



стантом. Впрочем, что значит «стал» - скорее, вернулся к истокам - старообрядцами были несколько поколений его предков.

Нетипичным у батюшки оказались не только увлечение и путь к вере, но и место работы: Михаил - преподаватель английского языка в балаковском филиале СГТУ и читает лекции по лексикологии, стилистике и теоретической грамматике. Да и студенты относятся к харизматичному преподавателю нормально.

«Иногда задают вопросы. Но сам я не пристаю. У старообрядцев такое отношение к окружающим: живи, как хочешь, веруй, во что желаешь, но не лезь ко мне, не навязывай и не заставляй. Долгие гонения привили нам такое отношение, - поясняет отец

Михаил. - В отличие от новообрядцев, мы не пытаемся «спасти страну», не навязываем религию для школ, не требуем принятия законов, которые дали бы нам преимущество перед иноверными или атеистами. Пусть каждый сам своей верой живет, лишь бы к нам не лезли. Такая вот терпимость. Так что я не лезу к студентам с проповедью и нравоучением, но если спросят, все охотно расскажу».

Мы расстались, когда солнце уже садилось. Кто-то даже заметил, что немного завидует Михаилу и таким как он: «Они знают, как надо жить. Точнее, как им надо жить, что делать, куда идти дальше, во что верить...»

### Блоггерское

А вот то, как отец Михаил увидел нас: «В прошедшее

воскресенье мы после часов и обедни поехали на участок и там, у фундамента строящегося храма, помолились молебн преподобному Серапиону Черемшанскому, в честь которого и строится церковь. Потом мы провели уборку территории, прилегающей к будущему храму. На молебне, по моему впечатлению, было человек тридцать, на уборку осталось, думаю, около двадцати. Фотографий молебна нет (не до фоток было как-то). И на уборке почти не фотографировали. Вот пара снимков на которых моя спина (на фоне казакон).

Когда уборка закончилась, часть пришедших людей разошлись и некоторые пили чай и ели бутерброды с устатку, приехали к нам гости. Группа блоггеров в основном из Саратова (кажется, трое были из Вольска) захотели посетить нас и написать репортажи о нашей жизни. Мы с ними немного побеседовали на нашем очищенном пустыре, а потом была небольшая культурная программа: Музей истории города, руины особняка Ивана Мамина (основателя знаменитого завода Маминых и первого городского головы), бывший (но мы его продолжаем считать нашим) старообрядческий храм, наша нынешняя моленная и мой скромный дом», - рассказал отец Михаил читателям своего блога.



*Свято-Троицкий храм города Балаково. Архитектор - Ф.О.Шехтель. 1911 г.*



**САРАТОВ: время былое**

**2 декабря 1911 года** на углу ул. Александровской (Горького) и Малой Казачьей (Яблочкова) открылся кинотеатр «Мурава», фойе которого было оформлено в старорусском стиле с изразцовой печью с рельефами и рисунками Врубеля и Коровина.

**5 декабря 1936 года** образована Саратовская область.

**25 декабря 1769 года** была образована Саратовская провинция, и город впервые стал административным центром.

**27 декабря 1911 года** в гости к своей будущей жене Татьяне Лаппа в Саратов приехал студент Киевского медицинского университета, впоследствии писатель Михаил Булгаков.

**29 декабря 1844 года** был открыт первый деревянный водопровод, по которому вода от подошвы Лысой горы поступала в бассейн на Сенной площади.

**1 января 1910 года**, согласно переписи населения, в Саратове насчитывалось 198 600 жителей.

**14 января 1978 года** в Саратове введено в строй новое здание железнодорожного вокзала.

**20 января 1940 года** Камышинская улица была переименована в честь Героя Советского Союза в улицу Рахова.

**23 января 1935 года** бюро саратовского краевого комитета ВКП(б) принимает постановление «Об увековечении памяти тов. Кирова» - улица была преобразована в проспект его имени. В документах 1825 года эта улица, заселенная в основном немцами-колонистами, названа Немецкой (название просуществовало почти столетие), а в 1917 году городская дума переименовала Немецкую улицу в улицу Республики (так она и называлась вплоть до 1935 года).

**28 января 1968 года** на углу Рабочей и Пугачевской улиц началось строительство первого в городе 9-этажного крупнопанельного дома.

**Как вы относитесь к работе  
губернатора Саратовской области  
Валерия Радаева?**

Всего опрошено: 2167 человек

Дата проведения опроса:

с 8 по 29 ноября 2012 года

Однозначно положительно (5,62%)

Неплохо (13,62%)

Пока никак (55,48%)

Скорее плохо (8,64%)

Однозначно отрицательно (9,29%)

Меня его работа не интересует (7,34%)

**Стоит ли отменить «сухой закон»  
для водителей?**

Всего опрошено: 1907 человек

Дата проведения опроса:

с 19 октября по 7 ноября 2012 года

Да (48,30%)

Нет (47,77%)

Мне все равно (3,93%)



# ТОРЭКО

сеть автозаправочных комплексов



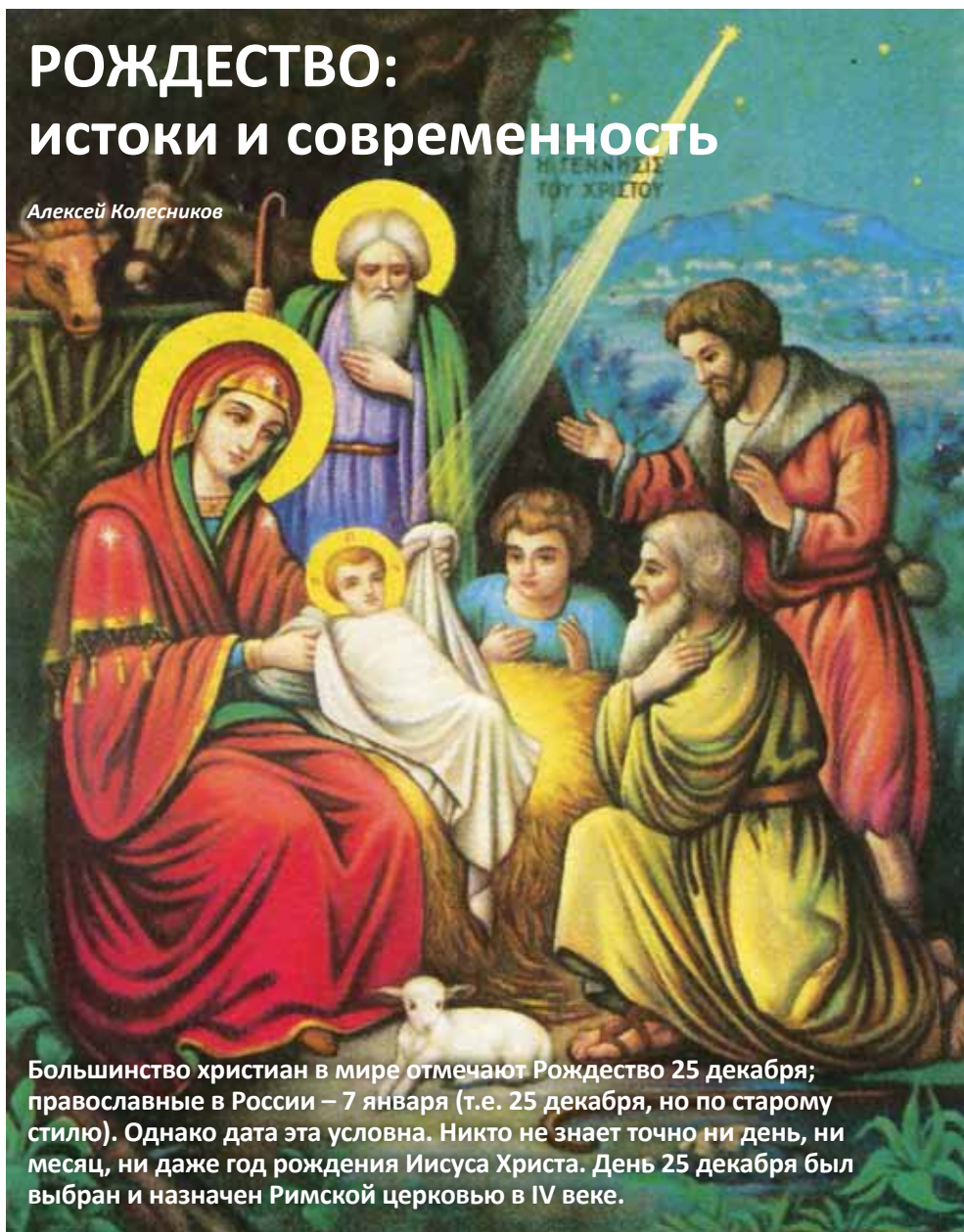
[www.toreko.com](http://www.toreko.com)



ЭКОНОМИЧНОЕ  
ЭКОЛОГИЧНОЕ  
ТОПЛИВО

# РОЖДЕСТВО: ИСТОКИ И СОВРЕМЕННОСТЬ

*Алексей Колесников*



Большинство христиан в мире отмечают Рождество 25 декабря; православные в России – 7 января (т.е. 25 декабря, но по старому стилю). Однако дата эта условна. Никто не знает точно ни день, ни месяц, ни даже год рождения Иисуса Христа. День 25 декабря был выбран и назначен Римской церковью в IV веке.



### История праздника

Ни евангельские свидетельства, ни какая-либо надежная традиция не позволяют определить точную дату рождения Христа. Раннее христианство не знало праздника Рождества: по иудейскому вероучению рождение человека - «начало скорбей и болей». Более важным с вероучительной точки зрения для христиан всегда был праздник Воскресения Христова (то есть Пасха).

В восточных христианских церквях - иерусалимской, антиохийской, александрийской и кипрской - празднование Рождества, начиная со II века, было объединено с праздником Крещения Господня (6 января) под общим названием Богоявления. Празднование Рождества вместе с Богоявлением продолжалось в одних конфессиях до конца IV века, в других - вплоть до VI века; впоследствии эти праздники разделились на самостоятельные. В настоящее время только армянская церковь празднует Рождество 6 января, объединяя его с Крещением.

По данным Encyclopaedia Britannica, дата 25 декабря впервые указана Секстом Юлием Африканом в его летописи, написанной в 221 году. Следующее по хронологии упоминание 25 декабря как даты Рождества содержится в так называемом Календаре Филокала



**Выбор даты, вероятнее всего, связан с днем зимнего солнцестояния, который занимал важное место в религиях многих древних народов**

- римском альманахе 336 г.н.э. В списке епископов и мучеников значится: 25 декабря - родился Христос из Вифлеема Иудейского (natus Christus in Betleem Judeae).

Выбор даты, вероятнее всего, связан с днем зимнего солнцестояния, который традиционно занимал важное место в религиях многих древних народов и в той или иной форме отмечался в большинстве известных культур, в том числе у славян (Коляда). Римская империя времен раннего христианства также знала праздник, связанный с

периодом увеличения продолжительности светового дня - «День рождения Солнца Непобедимого» (лат. Dies natalis Solis Invicti). С принятием в Риме христианства этот праздник наполнился новым смыслом: рождение Христа стало восприниматься как «рождение Солнца Правды».

Невозможно установить и точный год рождения Христа. Попытки сделать это, основываясь на датах сопутствующих событий (годы правления императоров, царей, консулов и др.) так и не привели к какому-либо конкретному выводу.



В различных современных исследованиях даты рождения Иисуса находятся в интервале между 12 г. до н.э. (момент прохождения кометы Галлея, которая могла быть Вифлеемской звездой) и 7 г. н.э., когда проводилась единственная известная в описываемый период перепись населения Римской Империи. Ведь согласно евангельским текстам, Иосиф с Марией пришли в Вифлеем, где в итоге и родился Иисус, именно с целью принятия участия в переписи: «Пошел также и Иосиф из Галилеи, из города Назарета, в Иудею, в город Давидов, называемый Вифлеем, потому что он был из дома и

рода Давидова, записаться с Мариею, обрученною ему женою, которая была беременна. Когда же они были там, наступило время родить Ей; и родила Сына своего Первенца, и спеленала Его, и положила Его в ясли, потому что не было им места в гостинице.» (Лука, гл. 2:4-7).

Кроме того, исторический Христос с большей вероятностью родился до 1 г. до н.э., чем после, поскольку, согласно евангелическому и апокрифическим данным, это произошло во времена правления Ирода Великого, а тот умер в 4-м или, по другим сведениям, 1 г. до н.э.

На протяжении IV века традиция празднования

Рождества распространилась очень широко; окончательно этот праздник был узаконен на III Вселенском соборе в 431 году, а к началу I тысячелетия Рождество стало одним из главных религиозных праздников в Европе.

### **Рождество «коммерческое»**

В современном мире, даже в христианских странах, Рождество воспринимается больше как светский, чем религиозный, праздник, и все чаще ассоциируется с елкой, подарками и исполнением желаний. Обычай дарить на Рождество подарки обеспечивает в некоторых

магазинах в канун рождественских праздников чуть ли не половину выручки всего года. Рекламная информация о всевозможных рождественских скидках, распродажах и прочих заманчивых предложениях начинает доводиться до сведения потребителей еще с середины осени.

Католическая и протестантская церкви бьют тревогу и говорят о коммерциализации Рождества в современном мире и замене младенца Иисуса на Санта Клауса, в котором мало что осталось от облика его прототипа - Святого Николая. «Подарки не должны подменять собой нашу любовь друг к другу, ведь именно любовь - сущность этого праздника», «не допустим, чтобы у нас украли Христа», «мы против коммерческой стороны



Рождества, лихорадочных гонок по магазинам и записля бородача в красном кафтане», «все это не имеет ничего общего с истинным Рождеством, необходимо вернуться к своим корням» - такие призывы все чаще раздаются в канун рождественских праздников от христианских активистов многих стран мира.

В России, как, впрочем, и во многих других странах бывшего СССР, ситуация выглядит несколько иначе. Поскольку в Союзе религиозные праздники не являлись государственными, большинство рождественских обычаев, существовавших уже в Российской империи в XIX - начале XX

в.в. (елка, подарки) перенесли на празднование Нового года.

Советское наследие выражается и в том, что Дед Мороз, начинавший свою карьеру как персонаж рождественский, в 40-50-е гг. окончательно превратился в персонажа новогоднего - он волшебным образом одаривает всех детей подарками в ночь с 31 декабря на 1 января, а к празднованию 7 января православного Рождества никакого касательства не имеет. Советское наследие ответственно также и за тот факт, что популярность Нового года в современной России по-прежнему выше популярности Рождества.







# САМОЕ ЯРКОЕ ИЗОБРЕТЕНИЕ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА

Считается, что порох (смесь калиевой селитры, угля и серы) был изобретен в Китае – в I веке н.э. селитра уже была известна в Поднебесной и в основном использовалась для приготовления лекарств. Китайский текст, датированный 492 годом, описывает практический способ отличить калиевую селитру от других неорганических солей. Первое упоминание о напоминающей порох смеси появилось в китайском манускрипте около 808 года, а само слово «порох» (в переводе с китайского - «огонь медицины») вошло в употребление через несколько веков после открытия смеси. Появление пороха привело к изобретению не только ранних образцов оружия, но и фейерверков.



Само слово «фейерверк» имеет немецкие корни: от das Feuer (огонь), das Werk (дело) - «огнедействие». В Европе фейерверк впервые появился в Италии. Ключевую роль в распространении этих огненных представлений сыграл Марко Поло (1254-1324), который после долгих странствий привез порох из Китая. Уже к XV веку каждая европейская страна имела свои традиции фейерверка. В Италии и Германии даже формировались пиротехнические школы.

В начале XIX века развитие фейерверка вступило в новую стадию. Теперь пиротехники задумались не только над технической стороной, но и над варьированием цветов фейерверка. Палитра значительно расширилась, также появились новые спецэффекты. Открытие французским химиком К.Бертолле химического соединения хлората калия, названного позднее «бертолевой солью», послужило основой для создания ярких цветных огней. Впоследствии открытие бариевой и стронциевой кислот позволило еще более повысить насыщенность и яркость сияния пламени.

В России первый фейерверк был устроен в городе Устюг в 1674 году. При Петре I фейерверки становятся частью увеселений, устраиваемых на различных торжествах. В царствование Анны Иоанновны, Елизаветы Петровны, Петра III

и Екатерины Великой многие торжества сопровождались фейерверками и иллюминацией с постановкой аллегорических композиций.

Последний фейерверк в дореволюционной России был организован в августе 1915 года в честь взятия русскими войсками Перемышля. Возрождаться у нас фейерверки стали со времен Великой Отечественной Войны.

Сегодня же невозможно представить себе ни одного по-настоящему торжественного мероприятия без такого огненного сопровождения. Любой фейерверк всегда заставляет людей на улице замереть и устремить вверх восторженные взгляды. Эти небесные представления можно назвать самым ярким изобретением человечества. Фейерверк не перевернул мир – но он, безусловно, сделал его прекраснее.



# Закажи торт к празднику!

во французской кондитерской Pêché Mignon

1-ый Соколовогорский пр-д, д. 5  
пр. Кирова, 20  
ул. Волжская, 23

**255-003**  
**543-123**





# РОДИТЬСЯ В НОВЫЙ ГОД

Людей, у которых день рождения совпадает с теми или иными праздниками, на свете не так уж мало. А среди них есть и те, кто родился под Новый год или на Новый год, то есть 31 декабря или 1 января. Людям известным - звездам различной величины – тоже не чуждо ничто человеческое, поэтому и они, бывает, рождаются аккурат в новогодние праздники. Возможно, эти даты окажутся щедрыми на таланты и в году уходящем, и в наступающем? Правда, проверить это можно будет еще не скоро.





## Знаменитости, родившиеся 31 декабря



**Семен Фарада (годы жизни: 1933-2009)** родился 31 декабря 1933 г. Один из лучших комедийных актеров советского и российского кино, заслуженный артист РСФСР, народный артист России, Семен

Фарада исполнил множество ролей в театре и кино. Наибольшую известность принесли ему роли в таких фильмах, как: «Тот самый Мюнхгаузен» (1979), «Гараж» (1979), «Будьте моим мужем» (1981), «Чаро-



деи» (1982), «Формула любви» (1984), «После дождичка в четверг» (1985), «Гардемарины, вперед!» (1987) и др.

**Татьяна Никитина**, известная исполнительница в жанре авторской песни, заслуженная артистка России и жена композитора Сергея Никитина родилась 31 декабря 1945 г. Во время учебы в МГУ, в 1967 году, студенткой Татьяна начала петь в квинтете физиков, который возглавлял Сергей Никитин, ее будущий супруг. В 1974 сложился семейный исполнительский дуэт, получивший при-

знание слушателей и удостоенный наград на фестивалях авторской песни. Долгое время супруги совмещали музыку с научной работой: оба - кандидаты физико-математических наук.

Наиболее известные песни в исполнении Татьяны и Сергея Никитиных - «Резиновый ежик», «Брич-Мулла», «Когда мы были молодые», «Переведи меня через майдан», «Под музыку Вивальди», «Александр».





**Анатолий Кузнецов**, советский и российский актер, родился 31 декабря 1930 года в Москве в семье певца Бориса Кузнецова. Учился на вокальном отделении музыкального училища им. М.М. Ипполитова-Иванова, а в 1951 году перешел в Школу-

студию Немировича-Данченко при МХАТ.

Впервые на экране Анатолий Кузнецов появился, еще будучи студентом третьего курса, - в фильме «Опасные тропы» он сыграл молодого ученого. После этого фильма начинающий актер стал активно сниматься в кино, однако прославившая его роль была сыграна в 1969 году в фильме Вла-

димира Мотыля «Белое солнце пустыни»: товарищ Сухов стал культовой фигурой.

Анатолий Кузнецов - народный артист РСФСР, награжден Государственной премией РФ в области литературы и искусства (за роль Сухова), а также Орденом «За заслуги перед Отечеством» IV степени «за большой вклад в развитие киноискусства»

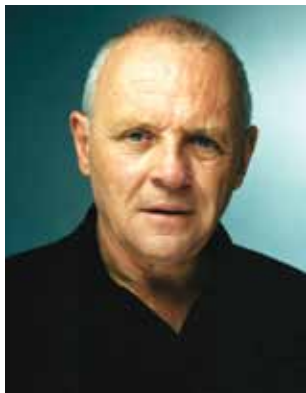


**Анри Матисс (годы жизни: 1869-1954)** - знаменитый французский художник и скульптор, известен своими изысканиями в передаче эмоций через цвет и форму. Когда

в 1905 году он выставил свои работы в парижском «Осеннем салоне» вместе с другими художниками, их резкие, энергичные, контрастные краски буквально потрясли публику, и один из критиков дал художникам ироничное прозвище «Fauves» (фр. «дикие»); этот случайно брошенный эпитет дал название новому направлению в живописи - фовизму.

Анри Матисс, который свершил полный разрыв с оптическим цветом,

считается лидером фовизма. На его картине женский нос вполне может быть зеленого цвета, если это придает ей выразительности и композиции. Матисс утверждал: «Я рисую не женщин; я рисую картины». Как направление в живописи, фовизм существовал недолго - примерно с 1898 по 1908 год; позже и сам Матисс неоднократно обращался в своем творчестве к новым формам и техникам.



**Энтони Хопкинс** известный британский и американский актер, родился 31 декабря 1937 года. Наибольшую известность ему принесла роль серийного убийцы-каннибала доктора Ганнибала Лектера,

воплощенному в фильмах «Молчание ягнят», «Ганнибал» и «Красный дракон». В числе известных актерских работ Хопкинса такие фильмы, как «Лев зимой», «Магия», «Человек-слон», «Дракула Брэма Стокера», «Остаток дня», «Страна теней», «Легенды осени», «Никсон», «Амистад», «Маска Зорро», «Знакомьтесь, Джо Блэк» и др.

С 2000 года актер живет в США, получив американское гражданство. В 2003 году он стал обладателем звезды на Голливудской аллее славы, с 2008-го является членом Британской академии кино и телевизионных искусств (BAFTA).

Энтони Хопкинс - лауреат премии «Оскар» (за роль Ганнибала Лектера), двукратный лауреат премии «Эмми», трехкратный лауреат премии BAFTA. В 1993 году актер получил от королевы Елизаветы титул рыцаря-бакалавра, дающий право на приставку «сэр» перед именем.



## Знаменитости, родившиеся 1 января

**Виктор Рахов (годы жизни: 1914-1939)** -



военный летчик, Герой Советского Союза.

Виктор Рахов родился в 1914 году в городе Саратове. Обучался в летной школе Осоавиахима (1932), военной школе пилотов имени А. Ф. Мясникова. Служил в 88-й истребительной эскадрилье (Москва), затем помощником командира 22-го истребительного авиационного полка. Участвовал в боях против Японии в районе реки Халхин-Гол. За время боев сбил 8 самолетов противни-

ка лично, и 6 - в группе.

Виктор Рахов был смертельно ранен в бою 27 августа 1939 года, а через два дня умер от ран в Читинском военном госпитале. Указом Президиума Верховного Совета СССР от 29 августа 1939 года старшему лейтенанту Рахову В. Г. присвоено звание Героя Советского Союза.

В честь Виктора Рахова названа улица в Саратове, кроме того, есть улицы Рахова в Чите и Казани.





**Мишель Мерсье**, французская актриса, родилась 1 января 1939 г. В начале своей актерской карьеры активно снималась в кино сначала в Великобритании, потом в Италии, однако оставалась неизвестной широкой публике.



В 1963 году актриса успешно прошла пробы на роль в фильме «Анжелика». Именно эта роль и съемки в последующих продолжениях сделали ее знаменитой на весь мир. В 1984 году актриса ушла из кино. Во многом это случилось из-за того, что роль Анжелики затмила все другие ее работы

- Мишель видели лишь в этом образе. В настоящее время Мишель Мерсье живет в Каннах, пишет мемуары и продолжает появляться на кинофестивалях с ретроспективами фильмов об Анжелике. В 2006 году правительство Франции вручило актрисе Орден искусств и литературы.

**Владимир Титов**, советский и российский космонавт, родился 1 января 1947 г. Владимир Титов является Героем Советского Союза, награжден двумя Орденами Ленина, Орденом Красной Звезды, медалью «За заслуги в освоении космоса» (12 апреля 2011 года) – с формулировкой «за большие заслуги в области исследования, освоения и использования космического про-

странства, многолетнюю добросовестную работу, активную общественную деятельность». Награды Титов получил, успешно совершив в 1987-1988 гг. совместно с Мусой Манаровым первый в мире космический полет продолжительностью один год: космонавты находились в космосе в течение 365 дней 22 часов 39 минут, установив тем самым новый мировой рекорд.





**Пьер де Кубертен (годы жизни: 1863-1937)** - французский спортивный и общественный деятель, инициатор организации современных Олимпийских игр и Президент Международного олимпийского комитета (с



1896 по 1916 г.г., а также с 1919 по 1925 г.г.).

Пьер де Кубертен всегда придавал большое значение занятиям спортом и размышлял над идеей проведения международных соревнований в целях популяризации спорта. Заметив возросший интерес общества к Античным олимпийским играм, вызванный громкими археологическими открытиями в Олимпии, Кубертен разработал проект возрождения Олимпийских игр и выступил в 1892 году в Сорбонне с докладом «Возрождение олимпизма».

В 1894 году старания Кубертена увенчались успехом. На конгрессе в Сорбонне было принято

историческое решение: «Поскольку нет никаких сомнений в преимуществах, представляемых возрождением Олимпийских игр, как с точки зрения спортивной, так и интернациональной, да будут возрождены эти игры на основах, которые соответствуют требованиям современной жизни». Также был учрежден Международный олимпийский комитет (МОК), в котором Кубертен занял должность генерального секретаря.

Первые Олимпийские игры современности состоялись летом 1896 года в Афинах и имели большой успех. После их завершения Кубертен занял место президента МОК.

**Джером Дэвид Сэлинджер (годы жизни: 1919-2010)** - американский писатель. Наиболее известен как автор романа «Над пропастью во ржи», который был опубликован в 1951 г. и мгновенно получил оглушительный успех. До сих пор произведение остается одним из самых читаемых и противоречивых, имея объем продаж около 250 тысяч экземпляров ежегодно.

С момента завоевания книгой популяр-

ности Сэлинджер вел затворнический образ жизни: не печатал новых произведений, наложил запрет на переиздание некоторых ранних сочинений, пресек несколько попыток издать его письма. В последние годы жизни Сэлинджер практически не общался с внешним миром, живя за высокой оградой в особняке в городке Корниш, штат Нью-Гэмпшир, и занимаясь разнообразными духовными практиками.





# 20 ФАКТОВ О ЗИМЕ



**1** Снежинки – шедевры природы. В одном кубическом сантиметре снега содержится 350 млн снежинок. Каждая снежинка уникальна, образует свои собственные неповторимые формы: нет даже двух совершенно одинаковых.



**2** В языке эскимосов существует 24 слова для описания различных видов, состояний и даже оттенков снега. Саамы в тех же целях используют, ни много ни мало, 41 слово.



**5** Наши предки лепили снеговиков и снежных баб не для забавы, а чтобы умилостивить недобрые силы зимы. К ним обращались с просьбами о помощи, милосердии и уменьшении длительности холодов.

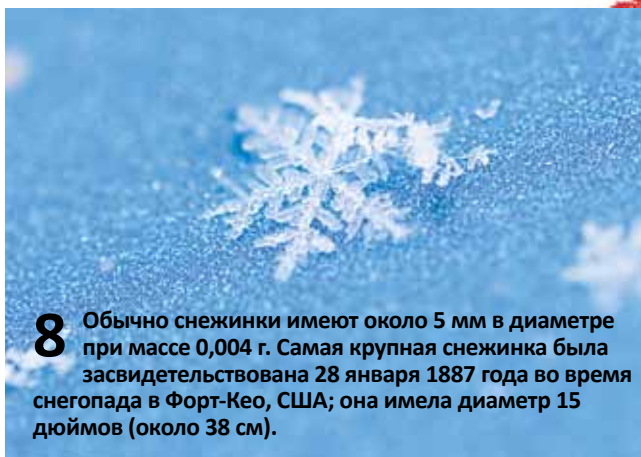
**3.** По большому счету, снежинка – это замерзший водяной пар, часто с примесью каких-либо взвешенных частиц. По меньшей мере  $\frac{3}{4}$  всех снежинок образуются вокруг мельчайших частиц пыли, поднятых с земли ветром.

**4.** Роман «Робинзон Крузо» имеет малоизвестное русскоязычному читателю продолжение: «Дальнейшие приключения Робинзона Крузо». В нем престарелый Робинзон, посетив свой остров и потеряв Пятницу, терпит кораблекрушение у берегов Юго-Восточной Азии и вынужден добираться в Европу через всю Россию. В течение 8 месяцев герой переживает зиму в Тобольске, а летом того же года доезжает до Архангельска и отплывает в Англию.





**6** Лыжи были изобретены северными народами в процессе миграции в области с холодным климатом и долгой зимой. Наскальные рисунки и археологические находки в России и скандинавских странах свидетельствуют о том, что за несколько тысяч лет до нашей эры лыжи уже использовались живущими на этих территориях народами. Например, в Невельском районе Псковской области в 1982 году археологами была найдена древнейшая лыжа, сделанная из вяза, дата изготовления которой была оценивается как 2620-2160 лет до н. э.



**8** Обычно снежинки имеют около 5 мм в диаметре при массе 0,004 г. Самая крупная снежинка была засвидетельствована 28 января 1887 года во время снегопада в Форт-Кео, США; она имела диаметр 15 дюймов (около 38 см).

**7** В 1903 году в рождественском выпуске детского журнала «Малютка» было опубликовано стихотворение малоизвестного поэта Раисы Кудашевой, а еще 2 года спустя композитор-любитель Леонид Бекман положил этот текст на музыку. Так появилась на свет знаменитая детская песенка «В лесу родилась елочка».



**9.** На 95% снежинки состоят из воздуха. Именно поэтому они падают очень медленно, со скоростью 0,9 км/ч, и поэтому же снег белого цвета - лучи света отражаются от границ кристалликов льда с воздухом и рассеиваются.



**10** Если бы вся вода, «законсервированная» в ледниках нашей планеты, растаяла, уровень мирового океана повысился бы на **800 м.**



**11** Голландец Уим Хоф является рекордсменом мира по забегу босиком по снегу и льду. 26 января 2007 г. недалеко от местечка Оулу в Финляндии он совершил свой забег за общее время 2 часа 16 мин 34 сек. Следующий свой рекорд, вошедший в «Книгу рекордов Гиннеса» Уим Хоф совершил, проплыв 80 м подо льдом Северного Ледовитого океана.



**12.** В морозную погоду уже при температуре 2°C ниже нуля во время ходьбы по снегу слышен скрип: снежные кристаллы ломаются и трутся друг о друга под давлением, создаваемым весом пешехода.

**13.** В 2008 г. на Международном фестивале снежных и ледяных скульптур в Харбине (Китай) команда из 60

скульпторов из 40 стран мира представила самую большую в мире снежную скульптуру: 34,5 м высотой и 197 м длиной. Монумент был создан из снежных и ледяных блоков со сторонами 4,5 м; всего ушло 120 тыс таких блоков.

**14.** Более половины населения Земли никогда в своей жизни не видели снега.

**15** В высотных районах Сахары температура зимой может падать ниже нуля; абсолютный минимум, зафиксированный в горах Тибести, составляет минус 15° С. На центральных горных массивах пустыни изредка даже выпадает снег.



**16.** В 1899 году в США в рождественском номере издания McClure's Magazine был опубликован рассказ «Рождественский подарок Дика Свистуна», подписанный никому тогда еще не известным псевдонимом О.Генри. Будущий знаменитый писатель (настоящее имя - Уильям Сидни Портер) написал этот рассказ в тюрьме, где он провел три года, попав туда по обвинению в недостатке. До этого печального эпизода в своей жизни О. Генри, точнее, Уильям Портер, работал кассиром в банке. Была ли недостатка действительно его рук делом, или обвинение оказалось сфабриковано, доподлинно не известно.



**17. Самыми древними конькобежцами** были киммерийцы, катавшихся на костяных коньках по поверхности замерзшего днепровского лимана. Костяные коньки использовались и много веков спустя, пока, наконец, в XIII в. в Голландии и Исландии на смену костям животных не пришли деревянные бруски, в которые вставлялись металлические заточенные полоски. С начала XVIII в. деревянные бруски были заменены на стальные трубки. В Россию коньки попали благодаря Петру I, который, вернувшись из Голландии, приказал наладить производство коньков в Туле. «Как весело, обув железом острым ноги, скользить по зеркалу стоячих ровных рек», - писал Пушкин. Впрочем, «стоячие ровные реки» все равно создавали конькобежцам неудобства, среди которых наиболее частое - неровность поверхности.

Наконец, в 1842 году англичанин Генри Кирк залил в Лондоне первый каток.



**18** Снежные лавины могли бы посоревноваться в скорости с поездами: средняя скорость лавины - от 80 до 110 км/ч, а у наиболее крупных - до 360 км/ч, т.е. выше, чем у болидов «Формулы-1».

**19. Прототипом Санта Клауса** считается Святой Николай (в русской традиции - Николай-чудотворец), бывший в IV веке н.э. епископом в городе Мира в Малой Азии (нынешняя Турция), прославившийся своими благими делами и возведенный за это впоследствии в ранг святого. Российский же Дед Мороз прямого отношения к Святому Николаю не имеет: его образ начал зарождаться в конце XIX века вместе с широким распространением в дворянской среде перенятого у русских немцев обычая на Рождество украшать дом елкой. В советские времена Дед Мороз попал было под запрет, но затем был восстановлен в своих правах, вошел в сценарии детских новогодних праздников и обзавелся внучкой Снегурочкой.



**20** Лед неодинаково холоден. Самый холодный лед имеет температуру около 60° ниже нуля - это лед некоторых ледников Антарктиды. А вот лед гренландских ледников теплее: его температура равна примерно -28° С. И совсем «теплые» льды (с температурой около 0° С) лежат на вершинах Альп и Скандинавских гор





# ЗИМНИЕ ШИНЫ И ПРОБЛЕМЫ ВЫБОРА

*Михаил Бурков*

Наверное, никому не стоит объяснять преимущества зимней резины перед летней: летние шины не рассчитаны на эксплуатацию при температурах ниже +4°C, поэтому в России автолюбители традиционно приобретают по два комплекта шин для разных сезонов.





### Шипы или «липучки»?

Казалось бы, все очевидно – зимой – резина зимняя, летом – летняя, и добавить тут больше нечего. Однако с тех пор, как производители шин начали выпускать так называемую фрикционную резину, или, как ее называют в народе, «липучку», ситуация изменилась, и у автоладельцев появился непростой выбор.

Правда, надо признать, выбор этот мучает только автоладельцев российских. Во многих странах Центральной Европы, а также в Японии и ряде других государств шипованные шины были запрещены совсем, как только появилась возможность обходиться без них. В этих странах зимний климат мягкий, а при оттепелях шипы разрушают дорожное покрытие.

Напротив, в северных странах, в частности, в Скандинавии, шипы только укрепили свои позиции, потому что местный суровый климат требует от колес особых показателей на обледенелых трассах.

Иными словами, выбор между фрикционной и шипованной резиной определяется страной проживания автолюбителя. Как же быть россиянам? В России зима не просто совершенно разная в разных регионах страны (в Мурманске, скажем, и Краснодарском крае). Она часто бывает разной даже в пределах одного и того же региона.



**С тех пор, как производители шин начали выпускать так называемую фрикционную резину, или, как ее называют в народе, «липучку», у автоладельцев появился непростой выбор**

Попробуем немного разобратся в этом вопросе, поговорив о недостатках и преимуществах обоих видов зимней резины.

#### Когтистые шины

Классика зимней резины. Сегодня уже детально проработаны целые технологии ошиповки покрышек. Небольшие металлические выступы располагаются на протекторе особым образом и имеют особенную форму для того, чтобы надежно обеспечивать свои функции во время разгона, езды и торможения.

#### **Итак, положительные моменты шипов:**

- доказано, что шипы намного лучше работают на обледенелых и занесенных снегом дорогах, в этом шины без ошиповки не способны с ними тягаться - на скользкой обледенелой дороге шипы цепляются за лед, на плотном и укатанном снегу они позволят не только повысить устойчивость автомобиля, но и проходимость, в случае если на пути возникнут сугробы;

- › тормозной путь покрышек с шипами на льду намного короче;

- › управляемость с шипованной резиной на утрамбо-

ванном снегу и обледенелой дороге лучше (более быстрый и уверенный разгон, более надежное поведение в поворотах).

#### **Отрицательные моменты зимних шин:**

- › на мокрых трассах шипованная резина теряет все свои положительные качества; если под колесами мокрый и рыхлый снег, шипы бесполезны и даже нежелательны – им не за что зацепиться, управляемость машиной становится намного ниже, чем у «липучек»;

- на голом асфальте у шипованных шин ухудшаются сцепные свойства, так как сокращается площадь соприкасаемой поверхности - автомобиль хуже держит дорогу, при излишней подаче газа может возникнуть нежелательная пробуксовка, а при торможении возрастает риск блокировки и последующего юза;

- › шипы создают во время движения дополнительную «шумность» - комфортность поездок снижается;

- › шипы разрушают голый асфальт на скоростях свыше 80 км/ч;

- › шипованные шины, хотя и незначительно, но все же увеличивают расход топлива.

### Ламели вместо шипов

Что работает в нешипованных покрышках вместо шипов? По большей части эту работу берут на себя ламели – мельчайшие элементы рисунка протектора. Весь протектор функционирует как одна большая присоска; отсюда и название - «липучки».

#### Преимущества

##### «липучек»:

- › такая резина смело может быть названа всесезонной, потому что она показывает намного лучшие, чем шипованная, характеристики на мокром и сухом асфальте;

- › фрикционные шины изготавливаются из особой резиновой смеси, которая не «плывет» при высоких температурах и не снижает управляемость автомобиля;

- › ламели бесшумны;

- › ламели не портят дорожное покрытие;

- › если вы планируете посетить на собственном автомобиле европейское государство, может оказаться, что на его территории разрешены только ламели.

#### Недостатки «липучек»:

Единственным, зато очень существенным недостатком «липучек» являются их характеристики на обледенелых трассах, которые гораздо ниже, чем у шипованных шин.

### Что же выбрать?

Подведем итог вышесказанному. Фрикционная резина хороша для путешествий в пределах города, преиму-

щественно по крупным автомагистралям, по дорогам, которые содержатся в хорошем состоянии, очищаются и поливаются незамерзающими составами. Такая резина лучше показывает себя в оттепели. Не обойтись без нее и в заграничных поездках.

Если же на дорогах, по которым вы часто ездите зимой, из-под снега бывает не видно асфальта и возникает гололедица, или вы выезжаете за город - выбор в пользу шипов очевиден, рисковать не стоит.

#### Когда «переобуваться»?

Все производители шин рекомендуют «переобуть» машину в зимнюю резину, когда среднесуточная температура опустится до +7° С. При такой температуре окружающего воздуха летняя резина начинает терять свою эластичность,

а с потерей эластичности ухудшаются сцепные свойства протектора с дорогой. Состав резиновой смеси протектора зимних шин таков, что шина остается мягкой и эластичной при минусовых температурах и сохраняет свои сцепные свойства.

И наоборот, при температурах выше +7° С зимняя резина теряет свои положительные качества - это приводит к увеличению расхода топлива, повышенному износу протектора и даже к потере сцепных свойств. Несмотря на российское законодательство, предусматривающее предел остаточной глубины протектора в 1,6 мм, для зимних шин этот параметр составляет 3-4 мм, хоть он и не прописан в законе. В противном случае, несоблюдение этого требования может привести к потере контроля над автомобилем.





ЗАКАЗ ТАКСИ\*  
**ВЕЗЁТ**  
\*диспетчерская служба

**57-57-57 / 74-44-44**

БЕСПЛАТНЫЕ ЗВОНКИ  
ДЛЯ ЗАКАЗА ТАКСИ С МОБИЛЬНЫХ ТЕЛЕФОНОВ:

**Мегафон: 0271, Билайн: 0585**

ДИСКОНТНАЯ КАРТА

**35**

ЗАКАЗ ТАКСИ\*  
**ВЕЗЁТ**

*круглосуточная скидка при заказах по городу*

Номера городских  
телефонов:

**74-44-44**  
**57-57-57**

Бесплатный звонок  
с мобильного телефона

«Билайн» | «МегаФон»  
**0585** | **0271**

**-10%**

\*диспетчерская служба

**Срок действия карты не ограничен**

Пользуетесь мобильным интернетом?

Скачайте бесплатный электронный  
аналог VIP - карты: приложение  
"Мобильный Пульт такси" для Java,  
Android и Apple!



Программа позволяет заказать такси  
через Ваш мобильный телефон  
со скидкой 10% без участия оператора!  
[www.rutaxi.ru](http://www.rutaxi.ru)



# РЕКЛАМНЫЙ НАУЧПОП для образовательного центра Science World

Популяризаторская сила эксперимента давно известна науке. Неудивительно, что научный центр в Ванкувере Science World основывает свое продвижение на том, чтобы вызывать в людях интерес, любопытство и экспериментаторский дух, используя эти приемы в своей рекламе на протяжении уже нескольких лет подряд. Действительно, трудно не заметить рекламу, в которой с научным буквализмом визуализируются интересные факты: за стеклом сити-форматов выставляются метры волос, билборды покрываются золотом и бриллиантами, а Science World при этом подчеркивает, что все может объяснить.



*Каждый день вы проглатываете около литра соплей. Мы можем объяснить.*



*Ваше тело содержит столько углерода, что его хватило бы на 9000 карандашей. Мы можем объяснить.*





↑ У людей аллергия на укусы насекомых. Мы можем объяснить.



↑ За день из вас выходит достаточно газов, чтобы заполнить воздушный шарик. Мы можем объяснить.

Вы видите лучше, когда напуганы. Мы можем объяснить. →



↑ У синего кита сердце размером с эту машину. Мы можем объяснить.







← Акулы доживают до 100 лет. Мы можем объяснить.



↑ Каждый день у вас вырастает 121 фут (3688 см) волос. Мы можем объяснить.



Тигры будут пользоваться лотком. Мы можем объяснить.



В космосе ваш рост увеличивается. Мы можем объяснить.



↑ Бриллианты не такая уж и редкость. Мы можем объяснить.

→ Японцы переживают до 1500 землетрясений в год. Мы можем объяснить.



↑ Комары любят синий цвет. Мы можем объяснить.

→ Биллборд, покрытый 22-каратным золотом. 2 унциями золота можно покрыть биллборд. Мы можем объяснить.





# «Я ЗАКРЫВАЮ ГЛАЗА И ВИЖУ ЛЕСА ЯМАЙКИ, Я ВИЖУ ЕЕ ЗОЛОТЫЕ ПЛЯЖИ...»

*Максим Соколенко*



«Ямайка»: какие ассоциации приходят в первую очередь в голову при этом слове? Регги и беспечный образ жизни, замечательная тропическая природа, знаменитые пляжи и великолепный климат (средняя температура в июле +28°C, в январе +25°C), «пираты Карибского моря» и «бутылка рома»... Туристы тысячами приезжают сюда ежегодно; очень популярны рождественские/новогодние туры.





## Пираты Карибского моря

Ямайка расположена в самом центре Карибского моря и является одним из крупнейших островов Антильского архипелага. Эти преимущества были в свое время оценены пиратами Карибского моря – в XVII веке здесь был крупнейший пиратский порт.

В древности эти земли населяли индейцы араваки, их численность, по некоторым данным, достигала 60 тысяч человек. Само название острова – индейского происхождения и в буквальном переводе означает «земля родников». Открыл Ямайку в 1494 году Христофор Колумб и назвал в честь королевской четы островом Фердинанда и Изабеллы; название, впрочем, не прижилось.

Первое поселение на острове испанцы основали в 1509 году. За период испанского господства индейцы на Ямайке исчезли почти полностью - через 100 лет на острове их насчитывалось уже около 70 человек. В качестве бесплатной рабочей силы испанцы начали завозить на Ямайку из Африки негров.

На берегу обширной естественной гавани испанцы возвели форт; возле форта со временем вырос город – будущий Порт-Ройал. Вскоре он приобрел славу «самого грешного города во всем христианском мире» и





«столицы» морских разбойников: в конце XVII века в городе было 8 тысяч жителей, из них – 1,5 тысячи – пираты.

В течение полутора веков Испания колонизировала остров не слишком активно, и в 1655 году его захватили англичане (официально Ямайка была объявлена английской колонией в 1670 году). Порт-Ройал же стал столицей новой английской колонии и центром морской торговли в Карибском море.

Порт-Ройал был привлекателен для пиратов по нескольким причинам. Его близость к торговым путям давала легкий доступ к добыче, но главным преимуществом было его

расположение в районе немногочисленных безопасных морских маршрутов, ведущих в Европу. Гавань была достаточно большой не только для размещения судов, но и, при необходимости, для ремонта. Именно Порт-Ройал был «убежищем» знаменитого пирата Генри Моргана, ставшего впоследствии вице-губернатором Ямайки (к слову, в Порт-Ройале происходит и действие многих глав романа Рафаэля Сабатини «Одиссея капитана Блада», в котором прототипом главного героя является как раз Генри Морган).

Однако под луной, как известно, не вечно ничто, и gloria mundi рано или поздно



проходит. В 1692 году в результате сильнейшего землетрясения и вызванного им наводнения город оказался разрушен почти полностью: часть городской земли вместе с домами была просто смыта в море, другая часть была затоплена возникшим цунами. Колониальная администрация была вынуждена перенести столицу острова в небольшую деревушку Кингстон на противоположном берегу залива. Порт-Ройал был все же отстроен заново, однако 11 лет спустя снова разрушен сильнейшим пожаром и последовавшими затем несколькими ураганами. Больше его восстанавливать не пытались.



**Сладкая экономика, сладкая жизнь**

За годы английского владычества Ямайка превратилась в крупную «сахарную» колонию – здесь интенсивно

развивались плантации сахарного тростника, а промышленность Ямайки производила сахар-сырец и знаменитый ямайский ром. Однако после отмены рабства в 1833





году для английских плантаторов на Ямайке наступили плохие времена; производство сахара на Ямайке резко сократилось, к тому же

увеличилась конкуренция из-за роста выработки свекловичного сахара в Европе и увеличения производства сахара на Кубе.

В XX веке экономическая ситуация на Ямайке существенно изменилась в результате инвестиций из США. Американские компании организовали на острове крупное экспортное производство бананов, а также какао, кофе и кокосов. Американцы занялись и развитием инфраструктуры Ямайки (железнодорожная сеть и т. п.). В 1943 году здесь было введено всеобщее избирательное право, в 1959-м остров получил внутреннее самоуправление, а в августе 1962 года Британия предоставила Ямайке независимость.

Сегодня основное население государства Ямайка





(свыше 90%) – негры или мулаты, потомки завезенных сюда когда-то в качестве рабов африканских негров. Около 3,5% населения – индийцы, 1,5% – китайцы: их предки попали на Ямайку в XIX веке, после отмены рабства, как вольнонаемные рабочие плантаций. Остальные граждане государства (менее 5%) – белые, в основном, выходцы из Англии, а также Кубы и Америки.

Разговорным языком на Ямайке является ямайский





креольский язык - «патуа» - сформировавшийся на основе английского. Официальный язык - стандартный английский.

Ямайка считается очень крупным для Карибского моря островом – его территория составляет около 11 тысяч кв. км. Среди туристов на Ямайке наибольшей популярностью

пользуются, разумеется, многочисленные местные курорты. Наибольший приток отдыхающих отмечается с декабря по май. С мая по октябрь длится сезон дождей, затем количество туристов начинает постепенно увеличиваться, достигая своего пика в конце декабря – начале января: довольно многие хотят

встретить рождественские и новогодние праздники нестандартно, в экзотических условиях тропиков.

В честь Рождества по всей стране проходит фестиваль Джонкану: гулянья длятся двое суток, включают в себя маскарад и музыкальные представления. Да и мероприятия на новогоднюю ночь подразумевают не



менее шумные и веселые развлечения.

**Резервации для туристов и «настоящая» Ямайка**

Самые популярные курорты Ямайки - Негрил, Монтего-Бей, Очо-Риос. Туристический бизнес поставлен здесь на широкую ногу. Большинство отелей на этих (да и других) курортах работают по принципу «все включено» - от питания и собственного пляжа при отеле до возможностей заниматься любыми видами спорта, не покидая его территории, и посещать любые





экскурсии, практически не выходя из автобуса. Такая практика повсеместно распространена не только ради удобства отдыхающих, но и из соображений безопасности: в пределах курортных зон работают специальные полицейские подразделения, вне их, там, за забором, уже никто ничего не гарантирует.

Самостоятельно исследовать остров обычно рекомендуют с осторожностью. Нельзя сказать, что на Ямайке за каждым кустом прячется наркоторолик, а в местных трущобах круглосуточно происходят криминальные разборки, однако в эти самые трущобы желательнее все же не соваться. Да и вообще туристам обычно рекомендуют не появляться за пределами курортных районов в одиночку (лучше

группами) и не носить при себе крупных сумм.

Увидеть «настоящую» Ямайку можно, побывав в ее столице, городе Кингстоне - самом большом (около 600 тыс жителей) англоязычном городе во всем карибском регионе. Кингстону больше трехсот лет; условно делится он на две части - исторический центр и Новый Кингстон. Столицу Ямайки сложно назвать городом изысканной красоты - здесь много ветхих и заброшенных зданий, особенно в его исторической части. В то же время в Кингстоне немало мест, на которые интересно посмотреть: собор Святой Екатерины, бывшая резиденция губернатора, ботанический сад Кэлсон, парк Кайманас. Стоит побывать и в одном из самых посещаемых музеев Ямайки

- музей Боба Марли, устроенный в доме, где некогда жил музыкант. Определенный колорит городу придают уличные оркестры, играющие регги, а также шумные уличные рынки.

### «Какая боль, какая боль...»

Большинство населения Ямайки - христиане (около 60% - протестанты, 6% - католики). В то же время здесь очень сильно влияние религиозного движения, возникшего в 1920-х годах, которое привело к образованию музыкального стиля регги в 60-х. Речь идет о растафаризме; сторонников этого движения называют растаманами или раста.







Растафарианство зародилось в небольшой секте из кингстонских трущоб; ее лидер Маркус Гарвей в основу своего учения положил идею о возвращении черных островитян в Африку как страну предков. Основа растафарианства - отказ от западного общества, которое растаманы называют «Вавилон». Растафарианство основывается на библейском Ветхом завете, правда, специфици-

чески трактуемом. В соответствии с этим учением за грехи чернокожие были отданы Иеговой (Джа) в рабство белым, и будут они жить под «гнетом Вавилона» до тех пор, пока Джа не освободит их и не уведет в рай на земле (Эфиопию).

Когда эфиопский принц Рас Тафари Маконнен, при крещении получивший имя Хайле Селласие (Сила Святой Троицы), в 1930 г. был коронован и стал импера-

тором Хайле Селласие I, на Ямайке это событие сочли случившимся предсказанием Маркуса Гарви, а новоиспеченного императора стали почитать как потомка Соломона и очередное воплощение Бога на земле, избавителя избранной расы (черных и иудеев).

Растаманы проповедуют ненасилие. Весьма распространено среди них курение «травы мудрости». По убеждению последова-



телей растафарианства, употребление марихуаны никак не влияет на здоровье человека, а, наоборот, улучшает состояние, дает возможность очищения от ненужного понимания мира, «ибо другими путями это не излечить».

Растаман должен отличаться от «слуг Вавилона» и внутренне, и внешне. Одним из важных внешних отличий служат дреды. Последователи культа отнесли причесывание к «ва-

вилонским» обычаям. Отказавшись от него, они вскоре без всяких парикмахеров обзавелись «ужасными локонами» - dreadlocks.

Убежденные растаманы и в наши дни предпочитают дреды «выращивать», не пользуясь расческой. А вот человеку европейского происхождения рассчитывать на то, что его волосы сами собой спутаются в дреды, точно не приходится - надо заплетать. Самый распространенный способ

- начесывать пряди от кончиков к корням, а затем отдельные выбивающиеся волосы вправлять «на место» вязальным крючком. Уже через несколько дней после «изготовления» дредов голову можно мыть, а по мере роста волос - регулярно подплетать у основания.

Расплести «ужасные локоны» обратно теоретически можно, но волосы в любом случае будут повреждены - проще срезать. Поэтому желающие лишь



ненадолго обрести дреды предпочитают их делать из искусственных волос. Но на такой компромисс никогда не пойдут те, кто не моде следует, а серьезно относится к растафарианству и «противостоит Вавилону». Пусть их воспринимают как маргиналов, но каждый из них носит свою прическу с гордостью, как завещал национальный герой Ямайки Боб Марли.

Несколько десятилетий растафарианство было локальным религиозным движением, однако в начале 1970-х мировую популярность приобрел ямайский музыкальный стиль регги, чем Ямайка обязана, прежде всего, «Великому Бобу

Марли». Боб Марли (1945-1981) - ямайский музыкант, гитарист, вокалист и композитор - до сих пор является самым известным в мире исполнителем в стиле регги. А поскольку регги теснейшим образом связано с растафарианством, мир открыл для себя открыл не только новый музыкальный стиль, но и эту специфическую ямайскую религию. «Открой глаза и загляни в себя. Ты доволен тем, как ты живешь? Мы знаем, куда идем и откуда пришли: мы уходим из Вавилона в страну своих предков».

Растафарианство обрело немало последователей в разных странах (к концу XX века во всем мире насчитывалось около 1 млн рас-

тафари), причем среди них велика доля и тех, у кого африканских генов нет и в помине.

Очевидно, не последнюю роль растафарианство играет и в том, что, хотя образ Ямайки как солнечного острова роскошного туризма заметно отличается реальности по другую сторону забора, для самих ямайцев это вовсе не повод унывать. «No problem!» - вот фраза, которую можно услышать здесь повсеместно и чаще любой другой. Или даже так: «No short, no shoes, no problem!» («Нет штанов, нет ботинок - нет проблем!») - великолепная иллюстрация ямайского образа жизни.

**Новогодняя ночь в Казани.**

**Выезд из Саратова 30 декабря.**

тел. **32-33-81, 59-83-23**  
[www.svetlica-saratov.ru](http://www.svetlica-saratov.ru)

**Стоимость - 6 тыс.руб.**  
**В стоимость входит: проезд комфортабельным автобусом, проживание в гостинице в центре города, экскурсионная программа, завтраки, обеды.**  
**Дополнительно предлагаем: новогодний банкет - 5000 руб., посещение аквапарка - 1400 руб.**

**Встреча Нового года и Рождества в Москве, Санкт-Петербурге, В. Устюге, Абхазии, Золотом кольце, Карелии.**





# ЯМАЙКА: ФРУКТОВАЯ ЭКЗОТИКА, КОФЕ И БУТЫЛКА РОМА

*Оксана Нестерова*

В кулинарных традициях Ямайки отражена вся история острова. Здесь тесно переплелись традиции индейской, африканской, испанской, английской, индийской, китайской кухонь, создав в итоге необычную и очень интересную комбинацию вкусов Запада и Востока.



*Плод Аки*



### Экзотика в чистом виде

Каждая из народностей, живших когда-либо на Ямайке, в свое время оказала большее или меньшее влияние на постепенно формирующийся ямайский кулинарный микс. К примеру, такое блюдо, как традиционное индийское карри, появилось в местной кухне благодаря рабочим из Индии, которые массово приезжали на остров на заработки после отмены здесь в середине XIX века рабства; добавили своих штрихов в ямайскую кулинарию и китайцы, попавшие на Ямайку примерно в то же время и с теми же целями – для работ на плантациях. Англичане внесли свою лепту многочисленной выпечкой и всевозможными пудингами. Большое влияние оказали на формирование новой ямайской традиции и черные невольники. А у изначально населявших остров индейцев завоеватели научились готовить и широко употреблять в пищу местные овощи и фрукты.

Овощи и фрукты у ямайцев в чести – здесь их едят утром, в обед и вечером, подают в том или ином виде практически к любой трапезе, готовят из них огромное количество самостоятельных блюд, жарят, варят и парят и тушат, употребляют свежими и в виде салатов, закусок, коктейлей и соков, с острыми соусами, приправами, специями, пряностями и т.д.



*Свежесобранный кофе*



*Бананы*

*Хлебное дерево*

Один из самых необычных ямайских фруктов, который используется во многих блюдах местной кухни, называется «аки». Аки (блигия вкусная) – небольшое тропическое дерево, на котором растут грушевидные плоды с красно-желтой кожицей. Когда плод полностью созревает, он трескается и становится видна кремовая мякоть, по вкусу напоминающая грецкий орех.

Родина Аки - Западная Африка; на Ямайку саженцы были завезены в XVIII веке, а позже это растение распространилось в Центральной Америке, Антильских и Багамских островах. В странах Западной Африки зеленые

плоды аки используются как мыло. Ямайка - единственное место на Земле, где аки употребляют в пищу; более того, здесь этот плод является «национальным» фруктом. Все дело в том, что аки ядовиты до тех пор, пока не раскроются естественным образом и не будут отварены в воде минимум 10 минут.

Другой популярнейший продукт на Ямайке - плоды хлебного дерева, формой напоминающие округлую шишковатую дыню. Диаметр плода может достигать 30 см, а масса - 3-4 кг. После созревания плод становится мягким, мякоть приобретает кре-

мовый цвет и сладковатый вкус. Очищенные от шкурки плоды хлебного дерева пекут, варят, сушат, засахаривают, едят сырыми и даже, разминая и растирая, делают из них тесто для «блинчиков». Подобно бананам, незрелые плоды используются как овощи, а зрелые, более сладкие, как







фрукты. Вопреки своему названию, по вкусу жареные плоды хлебного дерева напоминают скорее картофель, чем хлеб.

Родиной хлебного дерева считается Новая Гвинея, откуда полинезийцы завезли его на острова Океании. Английский мореплаватель Уильям Дампир стал первым, кто в конце XVII века сообщил европейцам о дереве, чьи плоды заменяют туземцам хлеб. В конце XVIII века после голода на Ямайке возникла идея разводить здесь хлебное дерево, как источник дешевой и калорийной пищи для рабов на плантациях. Первые хлебные деревья привез в Новый Свет в 1793 году корабль «Провиденс», они и дали на-

чало плантациям этого растения на Ямайке и острове Сент-Винсент, а потом и на других островах Вест-Индии.

Сегодня хлебное дерево распространено во многих тропических странах и является одним из самых урожайных плодовых растений в мире - одно дерево приносит от 150 до 700 плодов в год. В благоприятном климате хлебное дерево плодоносит в течение 9 месяцев в году, а затем, после 3-х месяцев «отдыха», снова принимается плодоносить - и так на протяжении 60-70 лет.

Весьма популярен на Ямайке чайот, или мексиканский огурец - древнее культурное растение, известное еще ацтекам, майя и другим индейским пле-

менам. Родиной его считается Центральная Америка, культивируется в различных странах с тропическим и субтропическим климатом. Мякоть чайота - сочная, сладковатого вкуса; съедобны все части растения, даже листья и верхушки побегов, которые можно есть в тушеном виде, но чаще всего в пищу используются незрелые плоды, которые варят, тушат, запекают, фаршируют, добавляют сырыми в салаты, а семена едят поджаренными, поскольку они имеют ореховый привкус.

Большое значение для ямайской кулинарии имеет культивирование на острове батата (сладкого картофеля). Само название «батат» позаимствовано из языка



**Чайот**



индейцев племени араваков – коренных жителей Ямайки. Батат – травянистая лиана с длинными ползучими стеблями-плетями; боковые корни растения в процессе роста сильно утолщаются и образуют клубни со съедобной мякотью. Один клубень весит от 200 г до 3 кг, а в тропических странах (и, естественно, на Ямайке), где батат растет как многолетнее растение, масса клубня может достигать 10 кг.

Клубни разных сортов могут сильно отличаться по форме – круглые, ребристые, веретенообразные, а также по цвету мякоти – белая, желтая, оранжевая, кремовая, красная, фиолетовая. Различаются они и по вкусу – от пресных до очень сладких. Впрочем, большинство выращиваемых сортов – более или менее сладкие, благодаря большой

концентрации глюкозы в этом растении, и отчасти действительно напоминают по вкусу сладковатый подмороженный картофель – в связи с этим несложно догадаться о происхождении его второго названия. Считается, что сладкие сорта

имеют вкус, похожий на каштаны, бананы, дыню и тыкву одновременно.

Употребляется батат в пищу сырым, отварным, печеным, жареным, добавляется он и в рис. Существуют рецепты изготовления из батата суфле, чипсов, повидла, пастилы. А молодые листья и стебли батата после отваривания или вымачивания, удаляющего горький млечный сок, используют для салатов.

#### Почти не экзотика

Если говорить о более привычных европейцу названиях, то среди овощей на Ямайке большой популярностью пользуется тыква. Кроме того, бобовые входят в состав очень многих блюд – их подают в качестве гарнира, добавляют в супы и рагу, а также смешивают с дру-





гим важнейшим продуктом питания - рисом.

Вряд ли у кого-то вызовет удивление тот факт, что на Ямайке предпочитают «остренькое». Именно поэтому здесь так широко распространен перец чили – этот известный всему миру жгучий ингредиент используется и в соусах, и в порошках, и в свежем виде. Что касается специй вообще, то наиболее широко используемым ингредиентом является ямайский перец, у нас более известный как «перец душистый». Назван он ямайским не случайно - родиной перца являются именно острова

Карибского бассейна и, в частности, Ямайка. Из других специй наиболее популярными являются имбирь, мускатный орех, гвоздика и корица, а самые широко используемые травы - это тимьян и кориандр.

Видов фруктов на Ямайке растет не просто много, а очень много; названиями некоторых из них еще можно удивить европейца, однако большинство нам все же знакомо. В основном, правда, знакомо именно большинство названий – гуава, папайя – нежели вкусов. Ямайцы едят фрукты не только сырыми, но и часто

используют в составе блюд, требующих температурной обработки. Например, бананы (зеленые и незрелые) здесь часто жарят, как картошку.

А из кокосовых орехов делают кокосовое молоко. То, что в нашей стране принято называть «кокосовым молоком», во многих жарких странах (и Ямайка здесь – не исключение) обозначается как «кокосовая вода» или «кокосовый сок» и используется в качестве напитка в чистом виде или в смеси с ромом. А вот настоящее кокосовое молоко – очень жирный кремообразный продукт, который делается





из свежей мякоти кокоса и в дальнейшем используется для приготовления многих блюд местной кухни, являясь чем-то вроде растительного аналога сливок.

### А что еще?

Не фруктами и овощами едиными сыт ямаец: вполне естественно для океанского острова обилие в местной кухне блюд из морепродуктов и рыбы. Крабы, креветки, морской окунь, тунец, скумбрия – все, что достается из моря, широко используется и довольно дешево. Соленая треска – одно из известнейших национальных блюд, традиционно подается с аки, тем самым экзотическим и «чисто ямайским» фруктом.

Помимо даров моря, в ямайской кухне можно об-

наружить рецепты для приготовления, кажется, любых видов мяса. Например, еще одним национальным блюдом считается курица, маринованная в очень остром соусе Jerk (состоящем из не менее 20-ти компонентов, среди которых чили, лук, чеснок, тимьян, имбирь, корица) и жаренная на ароматных углях дерева пименто. На Ямайке такой шашлык готовится обычно на самодельных мангалах и продается на «каждом углу»; таким же способом маринуют и готовят свинину, рыбу и даже овощи.

Отдельного упоминания заслуживает главный пункт программы и гордость страны - знаменитый ямайский ром. Белый, темный или золотистый ром, сырьем для производства которого яв-

ляется сахарный тростник, культивируемый на острове, употребляется либо в чистом виде, либо как основа для пуншей и коктейлей. Другие популярные напитки на острове – это имбирное пиво, кофе и чай.

Кофе – еще один предметом ямайской национальной гордости. Самым известным и популярным является сорт Blue Mountain, который широко экспортируются во многие страны мира. Кофе на Ямайке принято заваривать очень крепким, иногда с добавлением кардамона или рома, и употреблять в значительных количествах и в любое время суток. А вот вот черный чай, напротив, чаще всего подают некрепко настоянным и разбавляют свежим молоком.



## JERK CHICKEN (КУРИЦА ПО-ЯМАЙСКИ)

### Для приготовления блюда вам понадобится:

курица весом около 1,5 кг,  
50 г свежего имбиря,  
1 головка чеснока,  
3 луковицы,  
4-6 перчиков чили,  
2 ст.л душистого перца,  
2 ч.л черного молотого перца,  
2 ст.л тимьяна,  
2 ст.л. коричневого сахара,  
2 ст.л. соли,  
1 ч.л. корицы,  
½ ч.л. мускатного ореха,  
70 мл оливкового масла,  
100 мл соевого соуса,  
100 мл белого винного уксуса, сок одного лимона,  
150 мл апельсинового сока,  
30 г темного рома (по желанию).

Для приготовления маринада почистите и порежьте имбирь, лук, чеснок и перец чили, а затем измельчите их в блендере вместе



со всеми остальными ингредиентами (кроме курицы); маринад должен получиться довольно жидким, в противном случае пропорционально добавьте еще немного жидких ингредиентов из списка. Получившийся маринад разделите на две части: 100 мл отлейте и уберите в холодильник (это Jerk-соус; понадобится для подачи на стол), в оставшемся замаринуйте на 12-15 часов порезанную на 4 части курицу (мариновать также в холодильнике). Зажарьте курицу в духовке до готовности (лучше всего на гриле), в процессе жарки куски курицы, скорее всего, придется 3-4 раза перевернуть. Перед подачей на стол поделите на более мелкие куски и полейте Jerk-соусом.

## РЫБНАЯ ПОХЛЕБКА

### Для приготовления блюда вам потребуется:

1 кг рыбы (треска или палтус),  
1-1,2 кг морепродуктов (крабы, креветки, гребешки, мидии и т.д. — по желанию),  
2 л воды, 0,5 кг помидоров,  
1 средняя морковь,  
1 стебель сельдерея,  
1 крупная луковица,  
3 зубчика чеснока,  
полпучка петрушки,  
лавровый лист, черный перец горошком, гвоздика (2-3 шт),  
цедра половинки лимона,  
базилик (свежий или сушеный),  
растительное масло, соль.

Сварите бульон из рыбы и морепродуктов, затем выловите их и отложите в отдельную посуду (из рыбы выберите кости и разделите на небольшие куски). В бульон добавьте целиком морковь и сельдерей, а также лавровый лист, перец горошком и гвоздику. Варите в течение 15-20 минут, затем выньте сваренные морковь и сельдерей и порежьте (довольно крупно), а оставшийся бульон процедите. Порежьте лук, чеснок, зелень петрушки и базилик, немного обжарьте на сковороде или воке. Помидоры очистите от шкурки, мелко нарежьте и тоже добавьте в сковороду. Тушите все вместе в течение 30 минут.

Добавьте содержимое сковороды в кастрюлю с процеженным бульоном, положите туда же кусочки рыбы, морепродукты, морковь и сельдерей, доведите до кипения, добавьте предварительно подготовленную цедру лимона и подержите похлебку на небольшом огне еще около 5 минут.





## РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПИРОГ

### Для приготовления блюда вам потребуется:

700 г сухофруктов (курага, изюм, сушеные яблоки),  
250 г чернослива без косточек,  
250 г сушеного манго,  
50 г засахаренной вишни,  
700 мл темного рома,  
250 г размягченного сливочного масла,  
250 г темно-коричневого сахара,  
230 г пшеничной муки,  
6 яиц,  
4 ст.л. черной патоки,  
2 ч.л. пекарского порошка,  
марципан и засахаренные фрукты для украшения.

Положите в сотейник смесь сухофруктов, чернослив, манго и

вишню и залейте эти ингредиенты ромом (600 мл). Поставьте сотейник на небольшой огонь и доведите до кипения, затем поварите на очень слабом огне в течение 5 мин. Охладите и оставьте на 12 часов. Взбейте сливочное масло с сахаром до светлого воздушного состояния. В отдельной посуде смешайте просеянную муку и пекарский порошок, и постепенно подмешайте смесь из муки в масло. Взбейте отдельно яйца и аккуратно смешайте с получившейся смесью из муки и масла. В тесто добавьте черную патоку, затем пропитавшиеся ромом сухофрукты. Еще раз все аккуратно перемешайте. Переложите получившуюся смесь в подготовленную форму для выпечки. Разогрейте духовку до 150 С и выпекайте пирог в течение 2,5-3 часов (готовность проверяйте деревянной палочкой). Готовый горячий пирог проколите в нескольких местах вилкой и полейте оставшимся ромом. Когда пирог перестанет впитывать ром, дайте ему остыть, не вынимая из формы. Достаньте остывший пирог из формы, украсьте марципаном и засахаренными фруктами.

## ГОВЯДИНА С ПЕРЦЕМ

### Для приготовления блюда вам понадобится:

600 г говядины,  
2 средних луковицы,  
2 зубчика чеснока,  
400-500 мл воды,  
250 г шпината (можно замороженного),  
1 ч.л. сушеного тимьяна,  
2 свежих зеленых перца чили,  
250 г картофеля,  
250 г тыквы,  
1 болгарский перец,  
2 помидора,  
соль, черный перец молотый,  
растительное масло.

Разогрейте в антипригарной кастрюле или кастрюле с



толстыми стенками растительное масло, добавьте предварительно нарезанные лук и чеснок, слегка обжарьте. Добавьте говядину и тоже немного обжарьте, затем налейте воды и тушите на медленном огне около 1,5 часов.

Порежьте крупными кубиками картофель и тыкву и добавьте их в кастрюлю, варите 5-10 минут. Добавьте в кастрюлю шпинат, мелко порезанные болгарский перец, чили и помидоры, тимьян, соль и черный перец по вкусу. Готовьте все вместе еще 20-30 минут.







## ТЫКВА СО СПЕЦИЯМИ

**Для приготовления блюда вам понадобится:**

1 маленькая тыква,  
1 зубчик чеснока,  
1 ч.л. семян кориандра,  
2 ч.л. душистого перца,  
1/2 ч.л. черного перца горошком,  
2 маленьких сушеных чили,  
1 ч.л. сухого тимьяна,  
растительное масло,  
соль.



Разрежьте тыкву пополам и удалите семечки; не чистите кожицу. Разрежьте каждую половинку тыквы на дольки толщиной 2,5 см. Раздавите зубчик чеснока. В ступке или кофемолке измельчите кориандр, черный и душистый перцы, чили, тимьян, смешайте смесь специй с солью, чесноком и растительным маслом (около 1 ст.л.). Получившейся смесью обмажьте куски тыквы со всех сторон, выложите их на противень и запекайте в духовке при температуре 200 С до тех пор, пока тыква не станет мягкой и приобретет золотисто-коричневый цвет (в среднем около 30 мин).

## РИСОВЫЙ САЛАТ

**Для приготовления блюда вам потребуется:**

250 г длиннозернового риса,  
2 сладких болгарских перца (красный и желтый),  
1 свежий зеленый чили,  
100 г жареных орешков кешью,  
мякоть половинки кокоса,  
50 г изюма без косточек,  
тертая цедра  
и сок половинки апельсина,  
1 банан,  
150 мл майонеза,  
соль, свежемолотый черный перец, петрушка для украшения.

Сварите рассыпчатый рис. Очистите от семян и порежьте полосками болгарский перец и чили. Порежьте

крупными ломтиками банан и кокос. В салатнице смешайте вареный рис, сладкий перец, чили, орешки кешью, кокос и изюм. В отдельной посуде смешайте цедру и сок апельсина с майонезом. Соедините рисовый салат с майонезом; в последнюю очередь добавьте бананы и аккуратно перемешайте. Сверху посыпьте зеленью петрушки и сразу подавайте. Взбейте сахар с яйцом, добавьте масло, муку, какао и гвоздику, перемешайте. Добавьте 3 ч.л. ликера или коньяка и крупно помолотые орехи. Поучившееся тесто охладите в течение часа в холодильнике, а затем раскатайте между листами пекарской бумаги. Поместите 80% теста в круглую форму. Сделайте «бортики» и залейте сверху джемом или вареньем (не очень жидким). Сформируйте из оставшегося теста узкие полоски и распределите их поверх слоя варенья в виде решетки. Поставьте в предварительно разогретую до 180 градусов духовку и выпекайте в течение 50 минут. Готовый пирог не вынимайте из формы, пока не остынет, иначе он может сломаться.





## ГЛАЗИРОВАННЫЕ БАНАНЫ С РОМОМ



### Для приготовления блюда вам потребуется:

3 банана,  
50-60 г сливочного масла,  
3 ст.л. коричневого сахара,  
60 мл апельсинового сока,  
60 мл темного рома,  
1 ч.л. молотой корицы,  
ванильное мороженое.

Очистите бананы, разрежьте вдоль, а затем еще поперек на 2 части. В сковороде

растопите сливочное масло, добавьте туда коричневый сахар и готовьте до появления пузырьков. Снимите сковороду с огня и очень осторожно влейте туда ром и апельсиновый сок, добавьте корицу и размешайте. Поставьте снова сковороду на плиту, добавьте бананы и подержите на огне не более минуты. Подавайте горячими и с ванильным мороженым.

## КАРАМЕЛЬНЫЙ РИСОВЫЙ ПУДИНГ

### Для приготовления блюда вам потребуется:

120 г круглозернового риса,  
400 мл консервированного сгущенного молока,  
400 мл молока,  
1 стручок ванили,  
1 палочка корицы,  
тертая цедра половинки апельсина, 150 мл жирных сливок,  
3 яйца, 4 апельсина.

### Для карамели:

170 сахарного песка,  
80 мл воды.

Чтобы приготовить карамель, в маленьком сотейнике на медленном огне нагревайте воду и сахар до тех пор, пока сахар не растворится. Доведите до кипения и варите на очень медленном огне, не размешивая, до тех пор, пока жидкость не приобретет

золотистый цвет. Снимите с огня и дайте постоять, чтобы карамель еще немного потемнела. Разделите карамель на 8 равных частей. Каждую часть используйте, чтобы покрыть стенки и дно 8 формочек для пудинга. Приготовленные формочки поставьте на противень.

В сотейнике залейте рис сгущенным и обычным молоком, добавьте стручок ванили, разрезанный вдоль, палочку корицы и тертую цедру апельсина. На слабом огне доведите до кипения, помешивая. Накройте крышкой и продолжайте варить на слабом огне, помешивая время от времени, около 25-30 мин (рис должен стать мягким), затем снимите рис с огня и дайте ему немного остыть (палочки корицы и ваниль выньте).

В миске взбейте сливки с яйцами, получившуюся смесь смешайте с рисом. Наполните формочки для пудинга рисовой смесью. Разогрейте духовку до 170 С и выпекайте до готовности (около 30 мин).

Пока выпекается пудинг, подготовьте апельсины: очистите от кожуры, разделите на дольки и очень острым ножом срежьте кожицу с каждой дольки. Аккуратно достаньте пудинги из формочек и выложите на блюдо. Украсьте сверху очищенными дольками апельсинов.





31  
ДЕКАБРЯ

22:00



БУЛЬВАР

Кирова 29

Rockin'  
Roll

NEW YEAR

Н О В О Г О Д Н Я Н О Ч Ъ

Sw safe, караоке-клуб «Опера»,  
кальянная, караоке-бар «Зона Шансона»

т. 440-645

РК «Бульвар» пр. Кирова, 29  
«Пивной Бульвар»

т. 27-74-15





# БУСЫ ПОВЕСИЛИ, ВСТАЛИ В ХОРОВОД...

*Александр Балакин*

Несмотря на все достоинства живых новогодних елок – и экологичные они, и пахнут хвоей, и стоят сравнительно недорого – елки искусственные с каждым годом становятся все популярнее. Хотя бы потому, что от искусственных елок не остается мусора на дорогом ковре, да и вообще, зачем настоящие деревья рубить, пусть растут... Чем бы ни руководствовался человек, делая выбор в пользу искусственной елки, ему надо знать, на что обратить внимание при покупке. Попробуем разобраться.





### Как выбрать елку?

К выбору искусственной елки обычно подходят со всей ответственностью, рассчитывая на то, что служить она будет не один год. В первую очередь, обычно, ориентируются на цену: «дороже – качественнее». Правда, надо признать, что цена на искусственные новогодние деревья зависит не только от качества изделия, но и от многих других показателей. Так, действительно, ели, изготавливающиеся в европейских странах, будут дороже своих китайских собратьев. Однако точно так же на стоимость будут влиять и различные дизайнерские решения (пушистость, расцветка, иней, снег на ветках, шишки и т. д.).

Важный фактор, определяющий цену - высота дерева и экологичность материалов. Влияет на стоимость елки и способ сборки: дорогие «деревья» раскладываются, как зонтик, дешевые собирают по веточкам – в последнем слу-

чае сборка займет большее количество времени, однако почему бы и не сэкономить, выбрав вариант подешевле при прочих равных (одинаковые размер, материал и т.д.), если длительность процесса не пугает?

Современные искусственные елки изготавливаются из пластика, безопасного с точки зрения экологии. Качественная елка должна иметь и соответствующий сертификат качества – перед покупкой неплохо бы осведомиться у продавца о наличии одного. В сертификате качества вы сможете, к примеру, прочесть, что елка изготовлена из огнеупорного полиэтилена или пластика, а кроме того, при ее производстве использовались антипирены - специальная пропитка, препятствующая возгоранию. Такие елки не горят, в худшем случае только тлеют.

При выборе стоит обратить внимание на прочность иголок. Хвоя должна

быть жесткой - мягкая хвоя легко мнется. Иголки также не должны отламываться от дерева - напротив, они должны быстро возвращаться в первоначальное положение после небольшой механической нагрузки. Перед покупкой можно провести тестирование: погладить хвою «против шерсти», подергать за иголки – если ничего не осыпалось и быстро вернулась в исходное положение, экзаме́н сдан.

Особое внимание обратите на обработку кончиков веток. На елках низкого качества они обрезаны под прямым углом. Закругленные или рельефные окончания веток смотрятся лучше и натуральнее, и не царапают кожу.

При выборе елки посмотрите на материал, из которого изготовлена подставка. Пластиковые подставки стоят дешевле, но могут погнуться или сломаться, если елка достаточно крупная и украшена большим количе-

интернет-магазин



**Пешка**



*Все для  
Нового Года!*



ством игрушек. Преимущество металлических основ заключается в том, что они прочнее и меньше подвержены изгибам.

### **Елочные украшения**

Кто-то бережно хранит игрушки, купленные не один десяток лет назад, и каждый год, вешая на елку какой-нибудь дорогой сердцу шар или сосульку, вспоминает далекое детство. Кто-то любит делать елочные игрушки своими руками – например, из бумаги или цветных лоскутков. Кому-то больше по душе наряжать елку съедобными игрушками - крендельками, рогалями, печеньем, конфетами, орехами...

А кто-то любит только «покупные» игрушки, причем самые новые и модные. И действительно, разнообразие новогодних украшений и елочных игрушек сегодня впечатляет и весьма. Всевозможных цветов и размеров стеклянные (что как-то «правильнее»), пластиковые (что практичнее), деревянные (что натуральнее) шары, сосульки, шишки, фигурки, гирлянды, бусы, а также разного рода эксклюзивные елочные украшения – нестандартные фигурки, креативно раскрашенные шары...

Можно украсить елку в «евро-стиле», т.е. украшениями 1-2 цветов – например, только синими и серебряными. Можно сделать

«елку-минималистку» - все строго и аккуратно, минимум игрушек, больше зелени и шишек. А можно, как в детстве, выбрать самые разные сочетания форм, цветов и размеров – и чтобы все блестело и сверкало, чтобы елка терялась под слоем игрушек, серпантина и «дождика».

Все необходимое для новогоднего праздника можно приобрести в саратовском интернет-магазине «Пешка». Peshca.ru – это большой ассортимент, удобный каталог, курьерская доставка, экономия времени и денег – иными словами, возможность насладиться не только самим праздником, но и подготовкой к нему!



**Закажи на Новый год  
подарок со змеёй!**

**277-877**

**peshca.ru**



**Пешка**  
интернет-магазин



## 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 [tama.sarbc.ru](http://tama.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.



*Из-за чего появляются послеродовые депрессии, и как от них избавиться? Как они влияют на дальнейшее?*

**Отвечает Екатерина Костина, инструктор «Клуба будущих мам», перинатальный психолог, акушерка, тренер лечебной гимнастики для беременных ЦДР «Алые Паруса» и ДЦ «Ступеньки»:**

На самом деле, послеродовые изменения в мировосприятии молодой мамы - это

состояния, обусловленные физиологическими и, иногда, психологическими причинами. Резкое изменение уровня одних гормонов (гормонов беременности и родов), смена их на другие (гормоны лактации, например) приводят к повышенной плаксивости, усталости, иногда апатии и даже агрессии. Если эти явления поддаются контролю, то есть молодая мама старается сделать все от нее зависящее, чтобы этот период скорее прошел, то так и происходит.

В этом случае говорят о послеродовых психоэмоциональных состояниях, или, как модно их называть, baby blues. Симптомы baby blues не требуют лечения. Справиться со стрессом помогает заботливый уход, отдых и моральная поддержка членов семьи, друзей.

Совсем другое дело, когда речь заходит о депрессии. Послеродовая депрессия длится намного дольше и часто требует медицинского вмешательства и специализированного лечения. Основные ее симптомы: грусть и уныние, бессонница, потеря аппетита и веса, потеря интереса к окружающим, чувство неприкаянности или вины, склонность к слезам и истерикам, боязнь причинить вред ребенку.

Всегда проще предупредить, чем лечить, поэтому здесь пригодятся знания о том, что профилактикой baby blues и депрессии являются естественные роды, скорейшее становление грудного вскармливания, отдых, общение с мужем, родственниками



и близкими и, как ни странно это прозвучит, психологическая подготовка к родам и материнству.

*Моему сыну 4,5 года. С 3 лет ходит в садик, долго привыкал. В садике хорошо проявляет себя на занятиях по рисованию, лепке, но танцевать, заниматься музыкой, физической культурой отказывается. Говорит: «Стесняюсь». На детских праздниках, днях рождений не участвует в играх, а держится особняком и не отходит от меня. Как помочь ребенку преодолеть стеснительность, быть более раскрепощенным и общительным? Как морально подготовить его к походу в спортивные секции, чтобы он не боялся?*

**Отвечает Анна Рудова, психолог-дефектолог, автор методики коррекции поведения и обучения гиперак-**



**тивных детей с дефицитом внимания:**

Видимо, у ребенка имеется какой-то негативный опыт (скажем, негативный пример) неуспешности кого-то в физической деятельности. Может быть, в том же детсаду он был свидетелем того, как дети смеялись или воспитатель сказал что-то обидное какому-то неуспешному в танце или физкультуре ребенку. Потом, конечно, этот

случай забылся, но в голове остался маячок - «чтобы не попасть в глупую ситуацию, надо всячески ее избегать».

Вторая возможная причина - боязнь публичного выступления. Ведь рисование, лепка, счет - это индивидуальные занятия, а в танце и спорте ты у всех на виду, тебя оценивают, рассматривают. Тогда причина такой боязни гораздо глубже, и ее истоки и пути решения проблемы можно найти только в результате психотерапии. Обратитесь к семейному психологу или психотерапевту.

А пока говорите ребенку: «Я верю, что у тебя все получится, но если ты не хочешь - можешь не танцевать. Когда ты захочешь - то присоединяйся ко всем, договорились?». Только не надо заставлять ребенка, не надо отдавать его в спортивную секцию до того, как психологический ступор будет разрешен. Это чревато серьезными психоэмоциональными проблемами.







# ПРАКТИКИ, УКРЕПЛЯЮЩИЕ ЗДОРОВЬЕ

Спортивная, подтянутая фигура – это всегда было привлекательно; хорошо, что в нашем городе существует немало фитнес-центров и неудивительно, что их услуги востребованы. Оптимальный же вариант – это тренировки, которые способны улучшить не только внешний облик, но и здоровье человека. В этом смысле очень интересные (а в некоторых случаях – уникальные) программы предлагает саратовский центр оздоровительных практик «Единение».

Так, например, среди программ центра «Единение» есть и классическая **хатха-йога**. Не случайно йога в последние годы пользуется такой популярностью – она развивает гибкость, благотворно воздействует на тонус позвоночника, активно способствует быстрому восстановлению после интенсивных тренировок или просто насыщенного и тяжелого рабочего дня. Уникальной особенностью хатха-йоги являются упражнения, стимулирующие выработку гормонов, отвечающих за положительные эмоции; в целом можно сказать, что регулярные занятия йогой предотвращают множество болезней и способствуют избавлению от уже существующих, укрепляют тело и создают ощущение радости жизни.

Другой интереснейших курс центра «Единение» - **йога для лица** - комплекс выверенных до мелочей лицевых упражнений. Упражнения эти не только подтяги-



вают и укрепляют мышцы (а следовательно, и кожу) лица, они могут и частично смоделировать лицо человека: например, сформировать щеки или увеличить объем губ, изменить пропорции и черты лица, открыть глаза, поднять брови, укоротить нос.

Еще один популярный оздоровительный курс - **дыхательная гимнастика Стрельниковой** – уникальная методика, созданная несколько десятилетий назад

педагогом по постановке голоса А.Н.Стрельниковой и нашедшая затем множество последователей. Методика помогает справиться с такими проблемами, как насморк, аденоиды, гайморит, бронхит, бронхиальная астма, кожные заболевания, невроз, болезни сердечно-сосудистой системы, головные боли, эпилепсия, инсульт, гипертония, гипотония, заикание, остеохондроз, сколиоз, травмы головы и позвоночника, по-



ловые расстройства, лишний вес и даже курение.

**Цигун** - древнее китайское искусство саморегуляции организма, традиционная оздоровительная система, основа внутренних стилей боевых искусств. Цигун включает в себя практику китайских боевых искусств, медитативную практику и гимнастические упражнения, направленные на освобождение от телесных зажимов и энергетических блоков с помощью успокоения сознания, тела и эмоций. Цигун часто практикуют в качестве релаксации и альтернативного лечения при стрессовых состояниях, для общей гармонизации организма, улучшения иммунитета.

**BodyFlex** - еще одна универсальная методика, которая позволяет поддерживать в отличном состоянии не только фигуру, но здоровье в целом. BodyFlex основывается на аэробном дыхании в сочетании с изотоническими и изометрическими упражнениями. Аэробное дыхание обогащает организм избыточным кислородом, а изотонические и изометрические позы напрягают и растягивают мышцы; при этом достаточно большое количество кислорода с кровью поступает к месту напряжения и активно расщепляет жиры, выводит образующиеся шлаки и тонизирует мышечную ткань, ведь жиры являются превосходным топливом, а кислород

- превосходным сжигателем. Если за час занятий обычной аэробикой сгорает 250 ккал., то за час выполнения упражнений «Бодифлекса» - от 3500 ккал. Кроме того, после тренировок BodyFlex не повышается аппетит, как это часто бывает при длительных физических нагрузках.

Помимо вышеназванных, центр «Единение» предлагает немало других интересных программ - от популярнейшего **Bellydance** (танец живота) до танцевальной аэробики **DanceMix**, а также занятия детской йогой, множество курсов массажа (медовый, китайский, тайский, индийский...) и другие практики, положительно воздействующие на здоровье.

*Центр оздоровительных практик «Единение»*



- › Хатха-йога
- › Йога для лица
- › Йога на оборудовании
- › Дыхательная гимнастика Стрельниковой
- › Цигун
- › BodyFlex
- › LowBody
- › Ножки Мирового Стандарта
- › DanceMix
- › Восточный танец живота (Бэллидэнс)



**Массажи:**

- › общий,
- › медовый,
- › оздоровительный (китайский) массаж Гуаша,
- › тайский фут (массаж стоп),
- › тайский массаж,
- › индийский масляный массаж

**Досмотр за детьми:**

- › детская йога
- › уроки актерского мастерства

**Саратов, ул. Октябрьская, 44, тел.: 23-72-72, 23-11-33, 8-906-311-40-77**



# БИОМОРОЖЕНОЕ - ПОЛЕЗНО И ВКУСНО!

*Вера Бурковская, доцент кафедры терапии ФПК и ППС СибГМУ*

**Еще в V веке до н.э. Гиппократ говорил, что «пища должна быть лекарством, а лекарство – пищей». Томские ученые изобрели мороженое, которое действительно оказывает оздоровительное действие на организм. Такое «лекарство» придется по вкусу и детям, и взрослым.**

Дисбактериоз - нарушение баланса микрофлоры в кишечнике человека - приводит к серьезным проблемам со здоровьем. Для поддержания здоровья традиционно рекомендуется включать в ежедневный пищевой рацион кисломолочные продукты с пробиотиками, например, кефир и йогурт. В то же время

многие специалисты считают, что живых микроорганизмов, способных улучшить состояние микрофлоры, в этих продуктах нет.

Чтобы кефир стал биокефиром, в процессе заквашивания молока бактерии должны находиться в активной форме и, в результате, достигнуть необходимой концентрации в



напитке. Но молочная закваска подавляет наращивание необходимого количества бифидобактерий. Кроме того, в активной форме в продуктах питания бактерии сохраняются максимум сутки. К тому же бактерии в биокефире не могут пройти в тонкий кишечник, чтобы заселить его. Кислая среда желудка, ферменты поджелудочной железы и компоненты желчи просто переваривают их.

К счастью, наука не стоит на месте: учеными томской компании ООО «Фермент» разработано уникальное биомороженое «Десант здоровья» - продукт, призванный доставить в кишечник полезные микроорганизмы в высокой концентрации через все барьеры организма.

В чем уникальность биомороженого? Оно производится из натурального сливочного масла и молока, содержит жирорастворимые витамины

**«Десант здоровья»** - сливочное мороженое в рожке (45 г) и **«Семейный Актив»** в ванночках (450 г) имеют масловую долю жира 8% и содержание бифидумбактерий  $1 \times 10^6$  КОЕ в 1 г продукта. В недавнем времени эта линейка пополнилась продуктом в новой упаковке - биомороженым **«Укрепляйка» (42 г)** в удобном для малышей стаканчике с ложечкой. Для тех случаев, когда предстоит серьезное медицинское вмешательство (от курса антибиотиков до операции), создано биомороженое **«БифилакФОРТЕ»**, где помимо бифидумбактерий с увеличенной концентрацией

пробиотика  $1 \times 10^7$  КОЕ содержатся лактобактерии  $1 \times 10^6$  КОЕ.

Для людей, ограничивающих потребление сахара, разработано шоколадное мороженое **«БифилакФОРТЕ без сахара»** (на фруктозе) со сниженной массовой долей жира 5%, но тем же количеством бифидо- и лактобактерий, что и в обычном **«БифилакФОРТЕ»**.

Кроме того, разрабатывается низкокалорийное мороженое **«BioFly»** с еще более уменьшенной массовой долей жира 3% и содержанием бифидумбактерий  $1 \times 10^6$  КОЕ.

Продается биомороженое в аптеках.





А, D, Е, К и 20 жирных кислот. Вырабатывается взбиванием и замораживанием смесей на молочной основе с добавлением бифидумбактерий (B.Bifidum №1) и лактобактерий (Lb.plantarum). В одном грамме этого продукта содержится не менее  $1 \times 10^6$  КОЕ лакто- и бифидумбактерий. Технология производства отличается применением низких температур, позволяющих фиксировать бифидо- и лактобактерии в особой форме - отличной от их форм в лекарственном препарате или кисломолочных продуктах. Активизируют они свою жизнедеятельность уже в организме человека. Благодаря низким температурам микроорганизмы устойчивы

**Биомороженое «Десант здоровья» рекомендовано в качестве лечебно-профилактического питания при нарушениях работы кишечника, лечении антибиотиками, стрессах, а также проживании в экологически неблагоприятных регионах. Употребляется в качестве диетического питания в детских садах, школах, санаториях.**

к воздействию желудочного сока, пищеварительных ферментов и желчи.

Курсовой прием рассчитан на 30 порций биомороженого по 45-50 г. Продукт не имеет противопоказаний, за исключением индивидуальной непереносимости компонентов.

Подтверждением эффективности продукта явилась успешная реализация «Программы первичной профилактики заболеваний у детей и подростков образовательных учреждений Томской области

«Десант здоровья» в 37 детских образовательных учреждениях г. Томска» (в ней приняло участие 7,5 тыс. детей). Программу по профилактике дисбактериоза «Биомороженое» по достоинству оценили и в других регионах России.

Это полезное лакомство стало открытием на 19-й Международной выставке «Продэкспо-2012», было признано лучшим инновационным продуктом и получило самую высокую награду - «Гран-при Продэкспо-2012».

**Десант<sup>®</sup> Здоровья** **Биомороженое**  
 СОЗДАНО ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

**В ЛУЧШИХ АПТЕКАХ И САНАТОРИЯХ СТРАНЫ**

Биомороженое Десант Здоровья нормализует микрофлору кишечника у взрослых и детей  
**ПРОСТО, ЭФФЕКТИВНО И ВКУСНО, что позволяет:**

- укрепить иммунитет
- снизить частоту простудных заболеваний, фарингитов, ринитов
- нормализовать обмен веществ
- уменьшить аллергические реакции
- снизить лишний вес
- укрепить защитные силы организма во время беременности

**ЗАКАЗ ДОСТАВКИ НА ДОМ: т. 21-21-90**

www.bioice.ru

на правах рекламы



**6 декабря**

На сцене театра оперы и балета - концерт Народного артиста России Игоря Бутмана.

**Начало в 19.00**



**18 декабря**

В театре оперы и балета – Золотой баритон России Дмитрий Хворостовский.

**Начало в 19.00**



**23-30 декабря и 2-6 января**

Новогоднее представление «Лесные приключения, или Как Панда Кунг-фу спасает Новый Год». Большой зал Дома Федерации профсоюзов.

**Начало в 10.00, 12.00, 14.00**

**25 декабря**

На сцене ТЮЗа – «Новый год в стране чудаков» - новогоднее детское шоу московского театра «Чудаки».

**Начало в 14.00**

**25, 26, 29 декабря и 2 января**

В театре оперы и балета - премьера оперы-сказки «Кот в сапогах» Л. Вайнштейна. В основе либретто спектакля лежит сказка Шарля Перро. Спектакль отличает выразительная музыка, яркие сценография и костюмы, спецэффекты и сказочные превращения.

**Начало в 11.00, 16.00**



**27-30 декабря и 2-6 января**

Саратовская филармония представляет новогодний спектакль «Волшебные краски Деда Мороза». Режиссер-постановщик Александр Авдонин. Место проведения новогодних представлений: зал СГСЭУ.

**Начало в 11.00, 14.00**

**28-30 декабря и 2-8 января**

На малой сцене Большого ТЮЗа (Чапаева, 74) – премьерный спектакль «Ежик и Елка» по мотивам произведений Сергея Козлова.

**Начало в 11.00, 14.00**



**31 декабря**

Саратовская филармония представляет новогодний концерт симфонического оркестра «За шесть часов до Нового года». Место проведения концерта: Саратовская государственная консерватория, большой зал.

**Начало в 18.00**

**2 января**

В ЛДС «Кристалл» - яркое ледовое шоу «Морозко».

**Начало в 11.00**

**6 января**

Саратовская филармония представляет концерт ансамбля старинной музыки «Триосоната» «Спустилось с неба Рождество». В программе произведения И.С.Баха, И.Преториуса, М.Березовского, Д.Бортнянского, С.Прокофьева, И.Хандошкина, Р.Глиэра, Д.Крамера, К.Гарделя, И.Штрауса.

**Начало в 17.00**



**10 лет**  
успеха!

**ТОНУС КЛУБ**  
tonusclub.ru

**Абонемент  
в подарок!**

\* подробности по телефону и на сайте

**Бегом за стройной фигурой!**

Сеть спортивно-оздоровительных клубов только для женщин

**г. Саратов, ул. Мичурина, 94**  
(8452) 22-45-91

**г. Саратов, ул. Орджоникидзе, 13/5**  
**8-917-317-86-47**

**г. Энгельс, ул. Маяковского, 4 «Б»**  
(8453) 56-62-56





# «ВЕЛИКИЙ, МОГУЧИЙ...»

**Как правильно говорить: «на Украине» или «в Украине»? В русском языке сочетаемость предлогов «в» и «на» с разными словами объясняется исключительно традицией: «в школе», «в аптеке», но «на заводе», «на почте», и т.д. Отсутствуют четкие правила употребления этих предлогов и в сочетании с географическими названиями.**

Например, предлог «на» применим к большинству островных и полуостровных территорий: на Камчатке, на Корсике, на Крите и т.д., а также к островным государствам: на Кубе, на Мальте. И тем не менее, традиционно закрепилось: в Крыму, во Флориде, в Калифорнии, в Гренландии, в Сицилии, в Исландии... А практически все горные массивы, названия которых имеют форму множественного числа (Альпы, Гималаи, Кордильеры и т.д.), употребляются с предлогом «в», но есть и исключения - «на Балканах».

С названиями стран, городов, деревень и пр. в русском языке в подавляющем большинстве случаев употреблялся предлог «в» - в России, в Москве, в Саратовской области и т.д. Одно из немногих исключений - «на Украине». Этимологически название государства Украина происходит от слова «окраина», а «на Украине», соответственно, это «на окраине». До 1992 года литературная норма русского языка не знала других вариантов, кроме как «на Украине» и «с Украины».

Откуда же взялся вариант «в Украине»? Вот что пишет старший научный сотрудник Учреждения Российской академии наук Института русского языка им. В.В.Виноградова РАН, кандидат филологических наук О.М. Грунченко в ответе на официальный запрос украинского журналиста о правильности применения предлогов в сочетаниях «на Украине» и «в Украине»:

«...В 1993 Правительство Украины потребовало признать нормативными для русского языка варианты «в Украину» (соответственно «из Украины»). Это, по мнению Правительства Украины, позволило бы разорвать неприемлемую для независимого государства этимологическую связь конструкций «на Украине» и «на окраине», отражающую, с точки зрения патриотически настроенных лингвистов, великодержавное пренебрежение со стороны России и русских. [...]

Однако путь вводимого исключительно по политическим соображениям в речевую практику варианта

оказался отнюдь не простым. С одной стороны, в текстах, предназначенных для адресатов-украинцев, можно идти навстречу их пожеланиям и употреблять, следуя принципам корректности, форму с предлогом «в». Именно поэтому в официальных документах, касающихся взаимоотношений России и Украины, зачастую предпочитается «в» и «из».

С другой стороны, в устной разговорной речи, а в периоды явного охлаждения межгосударственных отношений и в публицистике, сохраняется традиционная литературная норма - то есть «жить на Украине», «приехать с Украины».

Таким образом, в современном русском языке сосуществуют традиционная литературная норма с предлогом «на» и относительно новая, вводимая из соображений политкорректности по просьбе Украины - с предлогом «в».

Выбор формы в каждом конкретном случае должен осуществляться говорящим (пишущим) с обязательным учетом условий общения».

# КЛУБНАЯ КАРТА - ОТЛИЧНЫЙ ПОДАРОК к Новому Году!



**Т. 222-308  
280-880**

[www.volgasport.ru](http://www.volgasport.ru)



*Дарим здоровье  
и красоту  
в Новом году!*



## ■ Книжное обозрение

*Истории  
 простых вещей*  
 Фаина Османова,  
 Дмитрий Стахов



Эта книга посвящена вещам, которые окружают каждого из нас: спичкам и авторучкам, одеколону и лифчикам, чулкам и шубам, чемоданам и велосипедам, автомобилям и заборам, баням и даже туалетам - словом, всему тому, без чего людям не обойтись. Не преследуя высоких целей, авторы, тем не менее, рассказывают об истории человеческой цивилизации. Ведь что такое цивилизация? Это - в значительной степени - сочетание обыденных, привычных, самых простых вещей.

Какие происходили откровения, кипели страсти, случались озарения и несчастья,

прежде чем люди получили возможность легко и непридуманно носить джинсы или, скажем, обмахиваться веером, щелкнуть зажигалкой или поставить на проигрыватель виниловую пластинку!

Журналист Фаина Османова и писатель Дмитрий Стахов пишут свои «Истории простых вещей» с любовью к самим вещам и с уважением к тем, кто этими вещами пользуется, пользовался и будет пользоваться.

*Издательство:*

*Ломоносовъ, 2012 г.*

*Серия: История. География.*

*Этнография*

*Твердый переплет, 232 стр.*

## ■ Кино, кино...

### *«Хоббит: нежданное путешествие»*

*США, Новая Зеландия 2012*

*Режиссер:* Питер Джексон

*Продюсер:* Филиппа Бойенс,

*Кэролинн Каннингэм*

*В ролях:* Мартин Фриман,

*Орландо Блум, Хьюго Уивинг,*

*Кейт Бланшетт, Элайджа Вуд,*

*Стивен Фрай, Энди Серкис,*

*Йен МакКеллен, Ли Пейс*

*Премьера в России:*

*13.12.2012*

В декабре на большие экраны выходит первая часть новой давно анонсированного «Хоббита» - новой трилогии по одноименной книге Дж.Р.Р.Толкина о знаменитом путешествии за скорювицами хоббита Бильбо. «Хоббит» - приквел к «Властелину

колец», который до сих пор входит в Топ-10 самых кассовых фильмов всех времен и народов.

Мировая премьера «Хоббита» была назначена на 28 ноября; место действия - столица Новой Зеландии, Веллингтон. Интересно, что в связи с премьерой в Новой Зеландии запланированы крупные торжественные мероприятия, включая переименование на три недели Веллингтона в Середину Средиземья (The Middle of Middle-Earth).

Почта и местные газеты уже приготовились внести изменения в штампы и титулы в связи с временным изменением названия города. На 500



ярдов в округе Веллингтона раскинется ремесленный фестиваль, отражающий настроение и образ жизни хоббитов. Власти Веллингтона рассчитывают на заметную прибыль от предстоящего крупного мероприятия.

Премьера второго фильма новейшей трилогии, «Пустошь Смога», назначена на декабрь 2013 года, а третьего, «Хоббит: Туда и обратно» - на июль 2014 года.





## Зима полным ходом

### Оригинальные колеса в сборе от «Мерседес-Бенц»

Зима постепенно вступает в свои права, заставляя всех считаться с ее условиями. Но что бы ни готовило Вам это холодное время года: снег, гололед – Вы всегда можете быть уверены в безопасности и комфорте Вашего «Мерседес-Бенц».

Зимние колеса в сборе от «Мерседес-Бенц» – это высочайшее качество, технологичность, безупречный дизайн, а также широкий ассортимент дисков и шин от лучших мировых производителей (Nokian, Continental, Michelin, Dunlop, Pirelli), чтобы Вы смогли выбрать комбинацию, подчеркивающую Вашу яркую индивидуальность.

Кроме этих очевидных преимуществ, приобретая уже собранное колесо, Вы получаете еще и значительную финансовую выгоду. Без сомнения, колеса в сборе от «Мерседес-Бенц» – приобретение, которое позволит Вам продолжать движение полным ходом.

\*Сложность указана за одно колесо в сборе.



5-спицевый диск, 17"  
для E-Класса  
Носипованная змятле резина  
Pirelli W2 10 Sottozero Serie II MO  
22 543 руб.



5-спицевый диск, 17"  
для GLK-Класса  
Шнепованная змятле резина  
Nokian Hakkapeliitta 7 SUV  
27 789 руб.



Mercedes-Benz



## А ОТ ЭТОГО САЙТА КАКАЯ ПОЛЬЗА?

### Самые интересные/ полезные ресурсы Сети

#### Razruha.ru

Разруха.ру - проект, пытающийся привлечь внимание к состоянию российских городов. Жилые дома, дороги, инфраструктура, экологическая обстановка, детские площадки - если вы видите повод для критики, фотографируйте то, что вам не нравится, и размещайте фотографии на этом сайте.



#### Imaginationcubed.com

Электронная доска для рисования была придумана со вполне серьезной целью: чтобы можно было набрасывать всякие схемы во время деловых телеконференций. В результате получился не только полезный инструмент, но и забавная игрушка. Система многопользовательская, на одном «листочке» могут рисовать сразу два или три человека. Получившуюся картинку можно сохранить, распечатать или сразу разослать всем друзьям и знакомым.

#### Bored.com/destroysites

Проект для обиженных. В адресную строку надо ввести адрес сайта, который вам очень не нравится, и выбрать способ, которым вы хотели бы с ним расправиться. Варианты есть: можно закидать неудобный сайт помидорами, облить кислотой, разорвать в клочки или даже нагривить на него десятки отвратительных всплывающих баннеров. Дальше остается только нажать на кнопку Start и испытать чувство глубокого удовлетворения.



## АНЕКДОТЫ

\*\*\*

- Как у вас там, дороги-то убирают?

- Похоже, да! Дороги у нас на зиму убирают...

\*\*\*

- Дорогой, я хочу на Новый год шубу...

- Хозяюшка ты моя! Сейчас же пойду куплю свеклу и селедку!

\*\*\*

Хуже всего - встречать Новый год в гостях. Но понимаешь это только вечером 1 января, когда дома совершенно нечего есть.

\*\*\*

Мало кто знает, но для украшения квартиры на новый год достаточно бросить петарду в винегрет.

\*\*\*

- Дорогой, уже апрель, вынеси елку!

- Лаадно, показывай, какую!

\*\*\*

Младший ребенок: - Я не знаю, что попросить у Деда Мороза на Новый год... Старший ребенок: - Попроси iPad.

Мама: - Деда Мороза не существует!

**CARBON**Технология  
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 пластиновой 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 бонусовых предоплаченных карт Эмитент РНКО «Платежный Центр» (ООО), лицензия ЦБ РФ №3196-К. CARBON – Карбон.

Photo House

Телефон службы поддержки  
клиентов 8-800-700-99-55[www.carbon-card.ru](http://www.carbon-card.ru)





# Лечение и отдых в Израиле



## Виды и направления услуг компании ISRAMED4U Ltd.:

- Нейрохирургия и онконейрохирургия головы
- **Ангионейрохирургия**
- Нейрохирургия и ортопедическая онокохирургия спины
- **Глазные болезни и хирургия глаза**
- ЛОР
- **Торакальная хирургия**
- Общая хирургия
- **Ангиохирургия сосудов и ангиопластика**
- Травматология и протезирование суставов
- **Урология**
- Гинекология
- **Репродуктивная медицина**





Некоммерческое  
Партнерство  
«Индустрия эстетики,  
красоты и здоровья»

IV Областной  
Фестиваль Красоты

**Volga Beauty**

подробнее на сайте [www.volgabeauty.ru](http://www.volgabeauty.ru)



# «ЗИМНЯЯ СКАЗКА»

Главный  
информационный  
партнер



Специальный  
спонсор



**14 декабря 2012**

**г. Саратов, ул. Радищева, 89 СГСЭУ**

## В рамках Фестиваля пройдут:

V Открытый Чемпионат по парикмахерскому искусству на кубок Саратовской области;

V Областной Открытый Чемпионат по нейл-сервису на кубок Саратовской области;

V Открытый Чемпионат по декоративной косметике на кубок Саратовской области;

II Областной Открытый чемпионат по профессиональной флористике на кубок Саратовской области;

IV Открытый Чемпионат по косметологии на кубок Саратовской области;

V Открытый Чемпионат по массажу на кубок Саратовской области;

**Выставка предприятий Индустрии красоты и здоровья, Fashion показы.**

Генеральный спонсор



Генеральный информационный спонсор



Генеральный технический спонсор



Информационный спонсор



При поддержке



Генеральный спонсор



Генеральный спонсор



Партнер



Партнер



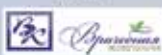
Партнер



Партнер



Партнер



Информационные партнеры





В период проведения акции стоимость выпуска банковской карты MasterCard Standard снижена на 33% и составляет:

для карт сроком действия 2 года в валюте РФ – 1 000 рублей;

для карт сроком действия 2 года в долларах США/ ЕВРО – 33 долл./ЕВРО

**Высокая надежность, оптимальный набор услуг!**

**Идеальна для путешественников!**

**Срок выпуска карты – 3 рабочих дня!**

Будем рады видеть Вас по адресам:

Филиал ООО «Промсельхозбанк» в г. Энгельсе:  
ул. Маяковского, 48-А  
тел.: (8453) 55-66-14, 55-64-61

Дополнительный офис «Центральный»  
г. Энгельс, пл. Ленина, 48  
тел.: (8453) 56-87-23, 56-84-80

Дополнительный офис в г. Саратове:  
ул. Чернышевского, 101  
тел.: (8452) 20-45-00

plastic@pshb.ru [www.pshbank.ru](http://www.pshbank.ru)



В течение 3 зимних месяцев стоимость выпуска карт MasterCard Standard снижена на 33%!

«ЗИМНЯЯ ТРОЙКА»

**-33%**



1. Акция проводится во всех подразделениях ООО «Промсельхозбанк» с 1 декабря 2012 года по 28 февраля 2013 года включительно. **Полная контактная информация** о подразделениях Банка на сайте [www.pshbank.ru](http://www.pshbank.ru)

2. В период проведения акции стоимость выпуска банковской карты MasterCard Standard в соответствии с тарифами по обслуживанию банковских карт держателей – физических лиц снижена на 33% и составляет: для карт сроком действия 2 года в валюте РФ – 1 000 рублей; для карт сроком действия 2 года в долларах США/ ЕВРО – 33 долл./ЕВРО.

Реклама. ООО «Промсельхозбанк». Лицензия Банка России №538 от 13.03.2012 г.

**Приглашаем Вас принять участие в акции и желаем счастливого зимнего отдыха!**



Мы делаем далекое доступным!

**SARAVIA**  
SARATOV AIRLINES

Из Саратова в Москву от **1500** рублей!

Ошибочно многие думают, что летать на самолете – это роскошь, которая доступна только людям с высоким материальным достатком. Но это не так. «Саратовские авиалинии» предлагают специальные, льготные тарифы на билеты Саратов-Москва, Москва-Саратов. Теперь билет на самолет можно приобрести по стоимости от 1500 рублей.

К специальным, льготным тарифам относится **тариф «Молодежный»** для лиц от 12 до 24 лет, билет в одну сторону стоит 1500 рублей.

Еще один специальный тариф – это тариф на билеты, купленные **за 1 час до отправления** воздушного судна, для экономического класса обслуживания такой билет стоит 3500 рублей, для бизнес-класса – 8000 рублей.

С 1 ноября открыта продажа авиабилетов по **тарифу «Выходного дня»**, по субботам и воскресеньям на рейсах 6В-760/759 и 6В-762/761 из Саратова в Москву и обратно вы сможете долететь за 8000 рублей в эконом-классе и за 16000 рублей в бизнес-классе.

С 1 по 7 января 2013 года из Саратова в Москву и обратно за 8000 рублей в экономическом классе обслуживания. **Тариф «Новогодний»!**

Так же льготные билеты можно приобрести, если планировать поездку заранее, стоимость билета будет значительно ниже, если купить его за **30, 60 или 90 дней** и более до отправления воздушного судна. Количество мест по таким специальным тарифам ограничено.

Дополнительную информацию можно узнать по телефонам:

**(8452) 26-00-70, 27-84-67, 69-63-82, 006**

И на сайте: [www.saravia.ru](http://www.saravia.ru)



[www.saravia.ru](http://www.saravia.ru)

НОВЫЙ ГОД

С 1 ДЕКАБРЯ

ДО 31 ДЕКАБРЯ



**Академия  
Домашнего Кинотеатра**

[www.homemedia.ru](http://www.homemedia.ru)

Салон: Астраханская, 81 / Б. Казачья т. 52-21-12

