

декабрь 2010

На Крестовском...

Новости

Новости Крестовского 2 стр.

Винный погреб

Из уст виною эксперта
Читайте на 4 стр.

Мнение специалистов

По следу Фрейда
Читайте на 6 стр.

Исторический аспект

История Крестовского острова
Здесь были церкви ... 12 стр.

Кулинарный вопрос

Кулинарный шовинизм 14 стр.


Von Appetit

Рецепты от шеф-повара
Марсельезы
Читайте на 16 стр.

О V&P - из уст виною эксперта

Портвейна
70 сортов!



В ноябре на Крестовском острове состоялось открытие бутика .

Название бутика расшифровывается как:
V - виски & -и **P** - портвейн.

Уникальность концепции V&P заключается в создании магазина, где представлен эксклюзивный ассортимент виски и порто. Под «эксклюзивностью» линейки крепкого алкоголя создатели V & P понимают не только наличие редких и элитных позиций, но и самый широкий в Санкт-Петербурге ассортимент.

Надо отметить, идея создания V&P была с успехом реализована. В бутике представлено более: 170 позиций виски, 70 видов порто, 40 наименований коньяка и широчайший выбор другого крепкого

алкоголя. Виному погребу V&P и сопутствующему ассортименту также надо отдать должное. В бутике V&P представлены: вино на любой вкус; свежие французские пирожные, десерты, выпечка и торты; подарочные издания книг; коллекция бокалов от фирмы Riedel и других лидеров мирового производства профессионального «стекла»; сорта кофе и чая из разных стран мира; сигары; винные аксессуары и даже шкафы для частных винных погребов.

Одним из создателей проекта V&P стал Президент ассоциации сомелье Санкт-Петербурга Игорь Георгиевич Шарбатов. Он участвовал в разработке концепции бутика, формировал его винный погреб, ассортимент и обучал персонал. Для читателей газеты «На Крестовском» Игорь Георгиевич любезно согласился рассказать о новом бутике V&P.

(Продолжение читайте на 4 стр.)



Век спустя

На Крестовском установлен биологический рекорд

Этой осенью в Санкт-Петербурге произошёл биологический нонсенс! В эколого-биологическом центре на Крестовском острове родилась павлиноглазка — одна из самых больших бабочек в мире.

На юге, в естественной среде обитания, размах крыльев таких насекомых около 30 сантиметров. У петербургской красавицы крылья меньше, но для наших биологов это все равно рекорд. В холодном климате Северной столицы бабочки таких размеров никогда не рождались. Для павлиноглазки созданы самые комфортные условия. Она живет в оранжерее, где поддерживаются высокие влажность и температура.

Адрес эколого-биологического центра на Крестовском острове: Крестовский проспект дом 19

После почти вековой перерыва прямой железнодорожный маршрут вновь связал российскую столицу и столицу Лазурного берега. 26 сентября 2010 года первый поезд нового рейса РЖД Москва - Ницца прошел через территорию пяти юсударств.

Историческая справка: Поезда из России в Ниццу впервые начали ходить в 1864 году, связав тогдашнюю столицу Российской империи Санкт-Петербурга с Лазурным берегом. Сообщение прекратилось в 1914 году.

Теперь поезд будет курсировать между российской столицей и Лазурным берегом один раз в неделю, отправляясь с Белорусского вокзала в четверг в 16.17 мск и прибывая во Францию в субботу в 19.12 по местному времени (22.12 мск). Из Ниццы он будет уезжать по воскресеньям в 19.22 местного времени (22.22 мск) и при-

бывать в Москву по вторникам в 23.17 мск.

В составе поезда только вагоны габарита РИЦ второго, первого и класса люкс. За обычный билет в одну сторону пассажиру предстоит заплатить 306 евро, 459 евро или 1,05 тысячи евро соответственно. При этом стоимость проезда варьируется не только в зависимости от класса вагона. РЖД предлагает специальные тарифы для разных возрастных категорий и групп пассажиров.

Например, по тарифу для молодых пассажиров в возрасте от 12 до 26 лет цена билета составит во втором классе - 225,3 евро, в первом - 337,8 евро, в купе класса люкс - 777 евро, для лиц старше 60 лет - 225,3 евро, 337,8 евро и 777 евро. Группам от шести взрослых пассажиров можно купить билет за 252,2 евро, 378,2 евро или 868 евро.

В поезде Москва - Ницца два вагона-ресторана. Пассажирам предложат меню на русском и английском языках, в котором можно выбрать блюда русской и европейской кухни.

Туристам вагонов класса люкс предоставляется ежедневный завтрак, включенный в стоимость билета.

Интересно $337,8 \times 2 = 675,6$



Saturniidae

Улица Рюхина названа в честь игры в рюхи — городки.

Хозяева острова князя Белосельские-Белозерские называли улицы в честь родственников: Константиновский и Александровский проспекты, Мариинская, Ольгина, Еленинская, Сергиевская улицы и диковинная Эсперова, в честь генерала Эспера Александровича. Главная аллея, пересекавшая остров от Невки до Невки, именовалась Белосельским проспектом. Теперь же стала — Рюхиной улицей. В 1920-е годы название заменили на бодрое и спортивное: в честь игры в рюхи (городки).



Может в Ниццу??

Маршрутная скорость на направлении из Ниццы в Москву составит 75 километров в час, но по подсчетам вице-президента РЖД Михаила Акулова, 90 километров в час - это достижимый результат. РЖД в перспективе хотело бы сократить время в пути от Москвы до Ниццы с двух до полутора суток.

Планируется подписать и соглашение о продаже билетов на внутренние и международные рейсы SNCF в кассах ОАО "Федеральная пассажирская компания" (ФПК — "дочка" РЖД), в которых будет установлен доступ

к системе резервирования Euronet. Первые такие терминалы откроются в Москве и Санкт-Петербурге, в перспективе - в Ростове-на-Дону.

Таким образом, в ближайшем будущем в Москве, Петербурге или Ростове-на-Дону в кассах ФПК можно будет купить билет на поезда Париж - Лион, Париж - Лондон, Париж - Барселона или Брюссель - Амстердам.

Не знал +

Когда российскими имнами были «Боже, храни короля» и «Марсельеза»?

В 1816 году государственным гимном России стал английский гимн «Боже, храни короля», переведенный Жуковским и дополненный Пушкиным. Более привычный для нас «Боже, царя храни» был написан в 1833 году. После Февральской революции 1917 года гимном России стала «Марсельеза», а после Октябрьской — «Интернационал».

Какой традиционный салат в оригинале готовился с икрой, рябчиками и раками?

Оригинальный рецепт салата «оливье», изобретенного в 19 веке жившим в Москве французским поваром Люсьеном Оливье, утерян. В 1904 году рецептура приготовления салата была примерно воспроизведена:

2 рябчика, телячий язык, четверть фунта паюсной икры, полфунта свежего салата, 25 штук отварных раков, полбанки пикблей, полбанки сои кабуль, два свежих огурца, четверть фунта каперсов, 5 яиц вкрутую.



Вот он символ свободы



В честь кого названа набережная Мартынова?

Первоначальное название - набережная реки Средней Невки - известно с 1849 г., хотя реально проезд появился только в 1880-е гг. Другая набережная реки Средней Невки существует и поныне на Каменном острове. Своё сегодняшнее название набережная Мартынова получила 23 июля 1939 г. в честь М. М. Мартынова (1892-1919), матроса-балтийца, председателя Кронштадтского совета рабочих, солдатских и матросских депутатов, в ряду проездов, получивших название в ознаменование Дня Военно-Морского Флота.

Стадион на Крестовском острове будет построен до конца 2011 года - правда или ложь?

Стадион на Крестовском острове в Петербурге будет построен в срок, до конца 2011 года, утверждают в городском комитете по строительству. Однако пусконаладочные работы на нем могут растянуться еще на несколько лет. Процесс совершенствования работы всех систем стадиона не мешает его функционированию, говорят в Смольном. Эксперты же считают, что за пусконаладочными работами скрывается очередной перенос сроков ввода стадиона и реально начать эксплуатировать арену можно будет не раньше 2013 года.

Строительные работы на объекте выполнены на 50%, сообщил директор департамента проектировки и строительства стадиона СПб ГУ «Фонд капитального строительства и реконструкции» Виктор Лешкович. По его словам, сроки ввода объекта — конец 2011 года, первые матчи на арене можно будет провести в начале 2012 года. При этом пусконаладочные работы на объекте будут продолжаться, сколько времени они займут, пока сказать сложно, подчеркнул Вячеслав Семененко. «На стадионе «Уэмбли» эти работы шли пять лет», — напомнил он. В «Транстрое» назвать возможные сроки работ также затруднились.

О V&P - из уст винного эксперта

Расскажите, пожалуйста, о V&P проекте. Хотелось бы услышать «из первых уст» о необычной концепции бутика.

V&P — действительно необычный проект. Это не просто винный бутик — это некая кладовая знаний, культуры и традиций, связанных с крепким алкоголем и вином. Моя гордость — это, прежде всего, ассортимент виски и портвейна, представленный в бутике. Такой широкой линейки позиций, собранных в одном месте, вы в Санкт-Петербурге больше нигде не встретите. В эксклюзивности ассортимента виски и портвейна и заключалась идея создания V&P.

Понятие «эксклюзивный ассортимент» — довольно неоднозначно. В чём именно эта эксклюзивность заключается?

Под эксклюзивностью мы понимаем не только наличие редких позиций крепкого алкоголя и вина, но и широчайший выбор. Кстати, не стоит думать, что в V&P — представлен ассортимент только premium класса, очень много и просто хорошего и качественного алкоголя по вполне доступным ценам. В бутике представлено более 170 позиций виски от ведущих мировых производителей из Ирландии, Шотландии, США и Японии. Особенно богат выбор односолодовых виски, включая позиции с закрытых вискокурен. Более 70 видов порто, начиная с 1960х годов урожая. В V&P собрана большая коллекция милезимных (лучших годов урожая) арманьяков, самая винтажная позиция относится к 1888 году урожая. Выбор коньяков также очень достойный — более 40 видов, включая коньяки лимитированного производства в номерных бутылках.

Для кою всё — таки создан V&P бутик? На какую аудиторию покупателей вы рассчитывали?

Несмотря на своё громкое название V&P создан «для людей». Повторюсь, благодаря широчайшему ассортименту здесь может совершать покупки каждый: и требовательный коллекционер редкого алкоголя, и обычный обыватель. Нашей целью было создать хороший магазин с качественным алкоголем, а не «закрытый бутик» с запредельными и недоступными ценами. Конечно, во многом мы ориентировались и на жителей Крестовского острова, поэтому не обошли своим вниманием и сопутствующий ассортимент — например, бакалею.



Расскажите подробнее, что из бакалеи представлено в V&P?

Мы старались, чтобы нашему покупателю было удобно ... и «вкусно». В V&P можно приобрести свежие французские пирожные, десерты, торты и выпечку. Причём они будут действительно свежие, потому что создаются в нашей собственной кондитерской. Наш выбор чая может составить достойную конкуренцию даже специализированному чайному бутикам. Достаточно упомянуть, что у нас представлен такой сорт, как японский Шинга Вакана — и всё сразу становится на свои места. Кофе из разных стран мира, горячий шоколад, печенье, конфеты, различные сорта сахара, чайные и кофейные аксессуары — порадуют ценителей хорошего кофе и настоящих чайных церемоний. Шоколад — также отдельная тема — представлен в абсолютно разных вариациях, начиная от шоколадной икры и до подарочных наборов, действительно, premium класса. Приверженцы здорового образа жизни также найдут у нас много интересного: натуральные соки, био-напитки и тонизирующие коктейли, думаю, будут пользоваться тут большим спросом.

Конечно, хороший выбор минеральной воды, лимонадов, пива (кстати, есть даже бургундское), настоящий французский сидр, сигары — в общем, всего так просто не перечислишь.

Игорь Георгиевич, говорят, что хорошее вино может правильно раскрыться только в хорошем бокале? В V&P бутике представлены бокалы и винные аксессуары? Есть что-то интересное?

Абсолютно правильно говорят. Причём я бы заметил, что не только хорошее вино следует пить из хороших бокалов. Любой благородный алкоголь предполагается употреблять из соответствующего стекла. В случае с бокалами и винными аксессуарами мы поступили просто — выбрали лучшее. В V&P представлена коллекция хрустальных бокалов от ведущих мировых производителей. Например, бокалы и винные аксессуары от фирмы Riedel, которая признана лучшим в мире профессиональным производителем бокалов и стекла для алкоголя.

Среди покупателей бутика V&P вы бы хотели видеть и настоящих коллекционеров вина и благородного алкоголя. Бытует мнение, что наши состоятельные соотечественники не включают в сферу своих интересов этот вид коллекционирования. Вы — профессионал, как можете это прокомментировать? Это миф или факт?

Коллекционирование вина — это увлечение, а профессиональные коллекции — это не столько хобби, сколько профессиональный подход к составлению винного погреба. Действительно, в России коллекционирование благородного алкоголя пока находится на начальной стадии развития. В нашей стране вино или винтажный крепкий алкоголь пока не стали приоритетными предметами роскоши. Первый частный винный погреб в

России я помогал составлять всего пять лет тому назад. До этого момента, конечно, были случаи, но о винной культуре, как таковой, говорить не приходилось. На сегодняшний день, имея довольно богатый ассортимент винных шкафов, холодильников и аксессуаров, винные коллекции стали значительно

Надо зайти — хороший выбор

Наверное, вкусно+



Сделаю дома винный погреб

чаще создаваться нашими соотечественниками. К тому же просто взять и стать настоящим коллекционером нельзя. Здесь в любом случае потребуется помощь профессионала.

Вы имеете в виду не так давно появившуюся в России услугу «формирование винных коллекций»? В бутике V&P она будет как-то представляться?

Да, безусловно. Причём мы будем стараться, как можно глубже её реализовать. Начиная с обучения желающих в школе сомелье, организации профессиональных дегустационных вечеров до подбора винных шкафов, наполнения, разработки и полного сервиса винного погреба клиентам. Немного поясню. Предположим, вы начинаете формировать винный погреб с нуля и пока не можете отнести себя к профессионалам винной сферы, но этот вид коллекционирования вам интересен и вы хотите создать действительно хорошую коллекцию вина или крепкого алкоголя. Безусловно, для реализации такой идеи требуется много времени (я бы сказал — очень много) и определённые знания и практика. Конечно, в таком случае самый правильный выход —



обратиться за помощью к профессионалу. Специально для этого мы разработали такой вид сервиса, как «Ваш личный сомелье».

Личный сомелье? Что конкретно входит в его обязанности?



Конечно, это зависит от пожелания клиента. Это может быть просто вечер с сомелье, когда специалист подбирает в соответствии с вашими вкусовыми предпочтениями сорт вина, консультирует вас по нему, советует кухню и конкретные блюда. А может быть и формирование,

а в дальнейшем и поддержка вашего винного погреба. В этом случае сомелье полностью ведёт вашу коллекцию. Подбирает шкаф, оборудование, следит за температурой хранения, подбирает позиции и даже лично пополняет погреб, если там что-то заканчивается.

И последний вопрос. Раз уж мы заговорили о профессиональном коллекционировании. Думаю, нашим читателям было бы интересно узнать: на сколько %, скажем, в год может подорожать бутылка коллекционного вина? Давайте для примера приведём позицию средней стоимости.

В Европе, например, инфляция составляет около 4 % ежегодно. Частный депозит в банке составляет примерно столько же. Поэтому частные коллекционеры предпочитают иметь не меньше, чем выше указанные проценты. Как правило, в среднем это составляет 4 -8% на бутылку великих вин, например из Бордо, Бургундии.

В завершение разговора о коллекционировании вин, для наших Читателей предлагаем профессиональную таблицу оценки урожаев по годам.

Франция	2007	06	05	04	03	02	01	00	99	98	97	96	95	94	93	92
БОРДО (кр)			4	4	4	4	4	5	4	4	3	5	4	4	2	2
(бл)			4	4	3	4	4	5	4	4	3	3	4	4	2	2
СОТЕРН-БАРСАК			4	3	4	2	5	4	4	4	4	4	4	4	2	2
БУРГУНДИЯ (кр)		4	5	3	4	4	4	4	3	3	4	5	4	3	3	3
(бл)			4	5	4	4	4	4	5	3	4	4	4	3	3	4
БОЖОЛЕ		4	4	4	3	4	3	4	3	3	2	3	3	3	2	2
РОНА (кр)		5	4	4	4	3	4	4	3	5	4	3	4	3	3	2
ЛАНГЕДОК-РУС(кр)		4	4	4	3	3	4	4	3	5	3	3	4	3	3	3
ПРОВАНС (кр)		4	4	4	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3
ЭЛЬЗАС			4	4	3	5	5	4	3	3	4	3	3	3	3	2
ЛУАРА (кр)			4	4	4	4	4	4	3	3	5	5	5		3	2
(сладкое)			5	3	3	4	3	4	3	4	4	5	5	4	4	4
ЮГО-ЗАПАД (кр)			4	3	4	4	4	4	3	4	3	3	4	3	3	2
ШАМПАНЬ			3	4	3	4	3	4	4	4	4	5	4	3	3	3
ГЕРМАНИЯ (кр)				4	3	4	4	4	3	3	5	3	4	4	4	4
(бл)				4	5	4	5	4	4	3	5	4	3	3	4	5
АВСТРАЛИЯ (кр)			4	4	4	4	5	4	4	4	5	2	2	3	3	2
(бл)			4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	2	3
ИСПАНИЯ (кр)			4	3	4	4	5	4	4	4	3	4	5	4	3	3
(бл)			4	5	3	4	4	4	4	4	4	5	5	5	2	2
ИТАЛИЯ (кр)			4	5	4	3	4	5	4	4	5	4	4	3	3	2
(бл)			4	4	3	4	4	5	4	4	3	4	4	3	4	3
ЧИЛИ (кр)		4	4	4	4	3	4	4	4	3	3	3	4	4	3	4
(бл)		4	4	4	3	4	4	4	3	3	2	3	4	3	3	4
США (каб-совин)		3	4	3	4	4	5	4	4	5	4	4	3	4	4	5
(шардонэ)		4	4	4	3	4	5	4	4	4	5	5	4	5	4	5
ЮАР		4	4	4	4	3	4	4	3	3	5	4	3	3	3	3
ПОРТО			5	4	4	2	4	5			4			5	5	

В профессиональном винном мире существует разные оценки урожаев по годам:

100 бальная, 50 бальная, 20 бальная, 10 бальная и 5 бальная, с различными дополнениями и объяснениями. В указанной таблице предлагается простой и понятный вариант из 5 бальной оценки, чтобы изначально вас не запутать.



По следам Фрейда

Мало кому известно, что старинный особняк XIX века по Петроградской Строне (дом 18 - А) — место, где бок о бок существуют два учреждения, созданных для продолжения и развития дела Великого Зигмунда Фрейда — Музей Сновидений и Восточно-Европейский Институт Психопсихологии.

Первый объект — Музей Сновидений — российский вклад в универсальную психоаналитическую мысль, где впервые попытались показать, как выглядит ирреальность. Необычный музей был открыт к 100-летию выхода в свет легендарной книги отца психоанализа “Толкование Сновидений”. Это место состояний и впечатлений, буквально пропитано духом Фрейда.

Экспозиция музея посвящена идеям Зигмунда Фрейда, проливающим свет на происхождение наших снов. Часть экспозиции — это интерактивная инсталляция, попытка реконструировать возможное виртуальное сновидение самого Фрейда. Инсталляция вовлекает посетителя в фантазирование, сновидение на яву, когда ощущение реальности теряется и посетитель остается один на один с вопросом “реально ли это?”

Здесь же располагается сосед музея и старший коллега по работе над психоаналитической мыслью — Восточно-Европейский Институт Психопсихологии. Это первое в России высшее психоаналитическое

учебное заведение, учрежденное в 1991 году профессором М.М. Решетниковым и его коллегами. Вот уже 19 лет ВЕИП успешно реализует полномасштабную подготовку слушателей, выпускает талантливых специалистов и вносит ощутимый вклад в развитие универсальной психоаналитической мысли.

Выдающийся психолог и психотерапевт Аарон Бек говорил: «Прежде чем искать помощи на стороне, обратись к своему сердцу. Ибо первым условием любых позитивных изменений является честность с самим собой. Без этого не сможет помочь даже самый гениальный и компетентный психолог».

Именно сегодня, когда бешеный ритм нашей жизни вызывает постоянные стрессы и психологические расстройства, деятельность учреждений, которые работают над загадками нашей психики — особенно

важна. Проректор по клинической работе ВЕИП и президент Национальной Федерации Психопсихологии Андрей Иванович Куликов любезно согласился дать несколько профессиональных советов из области общей психологии.

Андрей Иванович, если следовать наставлениям Аарона Бека получается, что лучший психолог — сам себе психолог. Но как человеку почувствовать, что он перешёл ту тонкую грань, когда уже не в состоянии справиться со своими проблемами сам и ему необходима помощь специалиста?

Мысль честности с самим собой здесь очень важна. Главным критерием является осознание того, что самостоятельно справиться с личными трудностями человек уже не может. Но далеко не все готовы признаться в этом. Попытка решить проблемы способами, которые вредят душевному и психическому здоровью, также говорит о необходимости обратиться за профессиональной психологической помощью. Алкоголь, наркотические средства, рискованное и опасное поведение, безусловно, является поводом обратиться к специалисту. Главная проблема заключается в том, что мы не можем в полной мере познать себя без помощи кого-то стороннего, объективного и беспристрастного. Если человек не может справиться со страданиями даже с помощью своих близких и родных людей, значит пришло время просить помощи у профессионального психоаналитика.

Многие наши читатели стараются вести здоровый образ жизни. Как



Дедушка Фрейд прав, как всегда + быть абсолютно честным с самим собой + хорошее упражнение +

И снова по Фрейду: воспитание должно искать свой путь между Сциллой полной свободы действий и Харибдой запрета+

известно, физическое состояние человека во многом зависит от его психологического самочувствия. Наверное, существуют какие-то универсальные советы и правила, способствующие поддержанию «оптимального психологического тонуса»?

Я бы сказал, что физическое состояние напрямую зависит от психологического равновесия, равно как и наоборот. Здесь всё совершенно банально — ваше психологическое состояние будет настолько хорошим, насколько хорошо вы заботитесь о себе самом. Задайте себе вопрос: следите ли вы за своим здоровьем, даёте ли необходимую физическую нагрузку своему организму, достаточно ли спите и отдыхаете? Эти советы для каждого будут очень индивидуальны. Для кого-то просто необходим активный отдых и спорт, кому — то, наоборот, следует уменьшать свои физические нагрузки. Качество сна, безусловно, одинаково важно для всех.

Ещё один наиважнейший фактор оптимального психологического тонуса — это, конечно, поддержка вашего близкого окружения. Хорошие отношения в семье, верные друзья, ощущение защищенности и стабильности — необходимы нам всем. Особенно сегодня, когда хрупкость партнёрских и семейных отношений доведена до предела, их ценность резко возрастает.

Это, конечно, очень банальные вещи. Но в какой мере нам удаётся их реализовать? Ведь многие только собираются, например, бросить пить, курить или заняться спортом. А в итоге просто обманывают самих себя.

Среди наших читателей много семей, где уже есть дети. Проблема детского непослушания и неуправляемости — наверное, одна из самых трепетных для родителей. Посоветуйте, как специалист — что делать родителям, столкнувшимся с подобной ситуацией?

В воспитании ребёнка прежде всего важен баланс между поощрениями и определёнными требованиями.

Ни в коем случае мать и отец не должны предъявлять к ребёнку кардинально разных требований, требования должны быть более-менее единообразны. Если родители имеют разные позиции в отношении своего ребёнка, их поведение противоречно и непоследовательно — это рано или поздно приведёт к конфликту ребёнка, как с самим собой, так и с близкими и родными людьми. Повторюсь, главное в воспитании ребёнка — это последовательность и стабильность. Но, если ситуация такова, что справиться с ребёнком самостоятельно уже практически невозможно, конечно, стоит об-

ратиться за помощью к специалисту. Есть ещё вариант — иногда проблемы детей являются отражением проблем их родителей. В этом случае уже в первую очередь родителям требуется помощь семейного психолога. **Наши проблемы никогда не возникают из ниоткуда, всегда есть первопричина их появления. И главное, не бояться начинать искать пути их решения.**



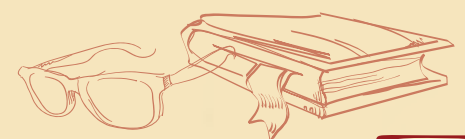
Абсолютное попустительство и вседозволенность, как известно, приводят к тому, что у ребёнка не формируется навыков контроля и умения управлять собственными чувствами и жизненной ситуацией. С другой стороны, если ограничений будет слишком много — это снизит его инициативность и сформирует пассивную установку, даже некоторую беспомощность.

Также очень важным фактором является принятие совместных решений между матерью и отцом в вопросах воспитания ребёнка. Их подходы и методы воспитания должны иметь один

«Адрес следов Фрейда в Санкт - Петербурге»

Большой пр., П.С., дом 18-А
Восточно-Европейский Институт
Психоанализа — тел. 235-2857
Музей Снов — тел. 380 76 50
(вторник и воскресенье с 12:00
до 17:00).

В остальные дни
8 (911) 784 21 17 2. В музее регулярно проходят выставки, концерты, кинопоказы.



Сочетание вина и кухни

При всем уважении к вину, выбираем мы ресторан для того, чтобы в первую очередь вкусно поесть. Сегодня мир гастрономии разделился на «классические» и «нетрадиционные» сочетания. Но при двух различных подходах в кухне, основной задачей вина является изящно подчеркнуть достоинство кухни.

Основные принципы сочетания вина и кухни - это грамотные рекомендации проверенные временем, но не обязательные правила.

Враги и соперники вина

Уксус, острые майонезы, цитрусовые—блокируют чувствительность языка и тем самым лишают его возможности различать вкусовые оттенки. Соленая и копченая рыба могут придать вину металлический вкус.

Шоколад и кофе, очень сильно раздражают вкусовые рецепторы, в результате почти все сухие вина в сочетании с ними кажутся безликими и просто водянистыми. Если вы решились на шоколад или шоколадные блюда, то хорошим сочетанием будет крепленое вино.

Не удачным сочетанием с вином может быть блюдо с высоким содержанием пряностей, а также различных холодных овощных солений.

Кухня и вино

Визуальное удовольствие, сочетание по цвету.

Белое вино - к белой рыбе, красное вино - к красному мясу, розовое вино - к креветкам и большинству морепродуктов. Выбирая блюда из красного мяса под белые вина, в большинстве случаев есть риск потерять удовольствие от вина, так как красное мясо будет привалировать над вином. При выборе красного вина под белое мясо, возможен не очень приятный «металлический» привкус. Но если вы выберете молодые и легкие красные вина под жареную рыбу или под мясо домашней птицы - то не ошибетесь.

В любом правиле, всегда есть исключения, например, противоположность цветового подбора - это известная идеальная пара шампань и черная икра.

Дети одной земли - регион-нальная кухня и вино

Вряд ли кто-то станет отрицать, что вино и кухня одного и того же региона—самые «близкие родственники», так как проверено это многовековым жизненным опытом «единой земли». Но этот принцип тоже имеет исключения. Нельзя считать, что вина одной страны способны сочетаться только с блюдами этой же страны. Я не понимаю туристов, приезжающих специально познать культуру и традиции региона другой страны и затем разыскивающих типичную кухню своей страны или просто сети известных по всему миру так называемых «ресторанов».

Объединяющая логическая цепочка

Логично, что при выборе вина желательно поинтересоваться заранее, из каких ингредиентов состоит ваше блюдо. Если основу вашего соуса составляет вино, то желательно поинтересоваться какое вино использовалось. «Профессиональный нюанс» - в хорошем ресторане эту информацию не утаивают. Обычно, официант или сомелье перед подачей блюда на ваш стол обязательно произнесут вам четко «такое-то блюдо под таким-то соусом». Это считается признаком хорошего сервиса. Нелогичным считается использование в соусе очень старых и дорогих вин, а использовать на кухне испорченные и дешевые вина вообще бессмысленно. К сожалению, этим грешат иногда в наших ресторанах. Грамотный подбор вина и кухни зависит от того, на

основе какого сорта вина был сделан соус и какой он консистенции (сложный, простой, легкий, густой...)

Принцип качелей

Этот простой принцип легко разделить на два варианта. Если ваше выбранное вино намного сильнее выбранного блюда - «то вы будете пить и заедать». Если наоборот, блюдо намного сильнее вина - то «вы будете есть и запивать». Поэтому желательно не выбирать крайности. Хотя небольшой контрастный шаг поможет получить удовольствие.

Цена не самый главный фактор

Желательно не всегда выбирать вино и блюдо из одинаковой ценовой категории. Если вы решитесь на такое сочетание, то вынуждены будете стать судьей между двумя сильными соперниками, которые не будут уступать друг другу.

Принцип самодостаточности

Есть множество «самодостаточных вин», которые вовсе не нуждаются в гастрономическом сопровождении -это вина, которые можно употребить с удовольствием в течение всего вечера без еды.

Кто, с кем и зачем, но без гастрономических проблем

И, наконец, самый простой любительский принцип - желающих вкусно поесть, для которых главное условие удачного застолья считается не сочетание вина и кухни, а удачно подобранная компания.

Вино и кухня

Знакомство с лучшими винами и кулинарными традициями мира всегда является неотъемлемой частью культуры различных стран. Подобрать идеальный вариант сочетания конкретного вина с конкретным блюдом - дело очень непростое. Поэтому необходимо постоянно экспериментировать. Лишь только на основе многолетнего опыта-возможно добраться до своего личного гастрономического идеала.

Статью подготовил
Президент Санкт-Петербургской ассоциации сомелье
Игорь Георгиевич Шарбатов

Не знал, учту+

Рассвет счастья на Крестовском!

Нужно быть готовым к тому, что поговорить с мастером, выполняющим тайский массаж, Вам не придется. Здесь не принято разговаривать с посетителями о житейских вещах, здесь ведутся беседы только на языке тела.

Выбрав традиционный тайский массаж Нуад-Боран, необходимо облачиться в традиционную одежду - пижаму, состоящую из белой рубахи и брюк.



Этот массаж выполняется на специальном мате. Не стоит требовать ложа повыше и поудобнее — ведь впереди ждет большое количество мягких скручиваний и движений в суставах. Этот процесс можно назвать пассивной гимнастикой и йогой. В ход идут пальцы, ладони, локти и колени мастера.

Тайский массаж это целый ритуал — обстоятельный и неспешный. Когда-то этой техникой владели все буддистские монахи и врачевали с ее помощью практически любые болезни.

Мастер «от макушки до пяток» воздействует буквально на каждый сантиметр тела, не оставляя без внимания даже пальчики ног и рук. И это не просто раз

и навсегда заученные движения. Ощущение такое, будто мастер не массирует тело, а слушает его руками и выбирает нужные приемы. Вы вдруг начинаете говорить со своим телом — вначале чувствуете легкий дискомфорт в массируемых мышцах, потом эти ощущения могут становиться болезненными и вдруг — вы понимаете, что боль вызывают неотработанные зажимы и комплексы, старые обиды, детские запреты. Весь эмоциональный мусор, который копился в сознании, оказывается, засорял и тело. На теле человека около двух тысяч биологически активных точек, воздействуя на некоторые можно скорректировать работу органов и устранить проблемы. Точки расположены вдоль двенадцати меридианов — особых каналов, по которым движутся энергетические потоки. Каждый меридиан связан с определенным органом. Энергия течет свободно — человек чувствует себя здоровым и счастливым. Возникают заторы — появляются недомогания и плохое самочувствие. Чтобы привести себя в порядок, необходимо сбалансировать энергетические потоки. При воздействии на эту «волшебную точку» происходит выброс биологически активных веществ. Они заставляют ускоренно делиться клетки соответствующего органа, запуская процесс регенерации. В кровь поступают седативные вещества и эндорфины — «гормоны счастья». Так достигается необходимый целительный эффект. В процессе массажа снимаются зажимы во всех энергетических каналах, улучшается работа внутренних органов и нервной системы, восстанавливается сон и гормональный баланс, запускается процесс регенерации и омоложения организма.

После сеанса в сознании — необыкновенная ясность, в теле — легкость и гибкость. Лопатки отделяются от спины и хочется взмахнуть руками, как крыльями. Все части тела, которые до массажа стыли и немели, наполняются жизненным теплом. Кровь пульсирует, бежит по жилам, согревая весь организм, наполняя жизнью и радостью каждую клеточ

ку тела. И ты понимаешь: Я — здоров, свободен и активен! После сеанса тайского массажа ум успокаивается, вы погружаетесь в состояние глубокой релаксации. В таком состоянии мозг запускает программы самоисцеления. Приходя в гармонию, организм начинает с благодарностью выбрасывать эндорфины, и вы ощущаете ни с чем не сравнимое удовольствие.

Теперь и в Петербурге, на Крестовском острове специалисты из королевства Таиланд работают в СПА бутике «Суккотай». Оказавшись в нем, Вы словно совершаете путешествие в Таиланд. Видно, что все — от входной двери до



узоров на полотенцах — подбиралось с большой любовью. Любая процедура — блаженство.

Месторасположение СПА выбрано в соответствии с направленностью деятельности, рядом расположен парк, а парк это свежий воздух, пение птиц, отдых, общение с природой, именно это все и дает нам заряд сил, помогает отвлечься от каждодневных мыслей, расслабиться и на какое-то время оторваться от реальности.

А самое главное и ценное — здесь очень правильная атмосфера, которой проникаешься с первой секунды: сразу хочется вести здоровый образ жизни и жить в гармонии с собой.

Сейчас бы на массаж+

Вернемся в пещеры!

Да, Вы не ослышались. Именно в пещеры, но только не в холодные и мокрые пещеры, вызывающие ассоциации с каменным веком и шкуркой мамонта, а в современные лечебные солевые пещеры.

Мы, жители мегаполиса, все чаще сталкиваемся с проблемами загрязнения окружающей среды и, как следствие, появлениями новых форм заболеваний. Всемирная Организация Здравоохранения информирует нас о ежегодном увеличении числа людей с так называемыми «болезнями цивилизации» на 2-3 миллиона человек. В большей степени от неблагоприятных климатических условий страдают органы дыхания, ведь по статистике около трети всех регистрируемых заболеваний у взрослых занимают именно заболевания дыхательной системы.

Однако, наши предки уже более двух с половиной тысяч лет назад заметили благотворное влияние на организм солевых пещер. Ведь доказано, что соль обладает противовоспалительным, противоотечным, противомикробным действием, усиливает защитные свойства слизистой оболочки.

Известно, что пещеры использовались еще в неолите. Обитатели подземного помещения выкопали несколько бассейнов для сбора сульфатно-кальциевой воды и применяли ее в лечебных целях. Пещеры, особенно теплые, привлекали внимание жрецов-врачевателей в Древней Греции. Хорошо известны термы в горе Кронио в Сицилии. Исследования этой горы, проведенные спелеологами показали, что еще в античные времена (VI - V вв. до н. э.) часть пещеры использовалась с лечебной целью. Таким образом, история спелеотерапии насчитывает около 2500 лет. Первые сведения о спелеотерапии на территории России относятся к началу XIX века.

Галотерапия (от греческого «hals» — «соль» и «therapia» — «лечение») появилась в СССР в конце 70-х годов и вот уже на протяжении нескольких десятилетий активно применяется в физиотерапии и курортологии в первую очередь для лечения и профилактики болезней



органов дыхания. Так, сезонные профилактические курсы галотерапии, обеспечивают снижение уровня заболеваемости острыми респираторными вирусными инфекциями примерно в 1,6 раза.

Современные технологии позволили воссоздать микроклимат солевой пещеры в обычном помещении. Для этого стены покрывают слоем каменной соли, а внутрь галосауны устанавливается генератор, подающий в нее поток осушенного и очищенного воздуха, насыщенного высокодисперсными частицами солевой аэрозоли. И, чтобы эффект от нахождения в такой солевой комнате был не только лечебным, но и позволял человеку хорошо отдохнуть, снять напряжение, восстановить эмоциональный фон, используются удобные кресла, мягкое освещение, музыкальное сопровождение.

В педиатрической практике галотерапия наиболее часто используется для лечения и

профилактики частых ОРВИ, реабилитации детей с бронхиальной астмой, рецидивирующим бронхитом. Возможности терапевтического действия галотерапии позволяют значительно уменьшить назначение антибактериальных средств, что способствует предотвращению дисбактериозов и аллергических реакций у детей. Профилактические курсы часто болеющим детям снижают риск повторных заболеваний, способствуют ускорению выздоровления, повышению иммунитета.

Пребывание в соляной пещере — прекрасный метод для оздоровления кожи, оказывает питательное, отшелушивающее и омолаживающее воздействие на кожу, а также улучшая приток крови к коже, усиливает кислородный обмен. Сеансы галотерапии часто назначают при дерматите, крапивнице, псориазе, экземе, жирной себорее, гнойничковых и грибковых поражениях кожи, ожогах, угревой болезни, заболеваниях волос, увядающей коже. Она усиливает действие косметических средств — кремов, бальзамов, масел.

Выраженное противовоспалительное действие галоаэрозоля используется в постоперационной реабилитации, что особенно актуально в эстетической хирургии. Местное улучшение микроциркуляции, уменьшение отека, очищение под действием галоаэрозоля может эффективно применяться в программах коррекции целлюлита.

Беременным женщинам галотерапия помогает снять явления токсикоза во всех триместрах без лекарственной терапии или с минимальным набором фармакологических препаратов. И, несомненно, способствует улучшению психоэмоционального состояния будущей мамы.

На сегодняшний день большой популярностью искусственные соляные пещеры пользуются в оздоровительной и СПА-индустрии в странах с развитой СПА-культурой — Германии, Голландии, Австрии, Венгрии. Существуют они и в России. В концепции СПА-центра пребывание в солевой комнате (галосауне) может существовать как отдельная процедура, так и логичное завершение любого СПА-ухода.

Статью подготовил врач — дерматокосметолог СПА центра Aristel City SPA Бабиц Ольга Сергеевна

Показать жене, ей понравится *

«Золотая вуаль»

В человеческом теле существует слабое течение электрического тока, которое влияет на движение положительно и отрицательно заряженных ионов. Если эти ионы не уравновешены, состояние кожи начинает ухудшаться. 1 микроампер электрического тока, существующий в чистом золоте, нормализует и упорядочивает движение ионов, и, таким образом, наполняет кожу энергией и жизненными силами. В частности, при нанесении золота на кожу, золото способствует циркуляции крови и очищению кожи.

Золотые пластыри стимулируют меридианные точки, положительно заряженные ионы золота способствуют нормализации ионного баланса кожи. Пластыри способствуют смягчению кожи, рассасыванию застоявшихся участков, выводят шлаки, улучшают эластичность, повышают упругость кожи, укрепляют, подтягивают кожу, улучшают тон кожи, возвращают коже молодость.

**GOLD PRESTIGE PATCH—
Золотая терапия.
Детокс и энергия для
кожи:**

- Золото удаляет загрязнения, накопленные в коже, из-за которых кожа становится огрубевшей, сухой, тусклой, начинает стареть, нарушается баланс жира и влаги.
- Золотые пластыри создают чистую сияющую кожу.
- Особенно эффективны они для сухой кожи со сниженной эластичностью, для возраста после 30 лет, когда начинаются первые процессы старения кожи.
- Золотые пластыри формируют сбалансированную, шелковистую кожу, решают кожные проблемы.

Для отличного результата необходимо сделать от 5 до 8 процедур. Процедуру желательно делать 1 – 2 раза в неделю.

Терапевтическая программа «Золотой стандарт биоревитализации»

Инновационная терапевтическая программа «Золотой Стандарт Биоревитализации» позволяет корректировать морщины, улучшать тургор и эластичность кожи, восстанавливать функциональную активность фибробластов, стимулировать микроциркуляцию и усиливать антиоксидантную защиту клеток.



Использование двух препаратов **IAL-SYSTEM** и **IAL-SYSTEM ACP**

в терапевтической программе, позволяет в максимальной степени решать проблемы клиента, с учетом его возраста, характера и степени возрастных изменений кожи.

Эта программа показана всем клиентам, у которых по тем или иным причинам снижается тургор, тонус, эластичность кожи.

На первом этапе — восстановление эластичности и тургора кожи.

На втором этапе — закрепление и продление достигнутых результатов.

Мезодиссолюция!!!

Методика разрушения жировых клеток, нехирургическая альтернатива липосакции. Новый революционный метод лечения целлюлита и жировых отложений. В область скопления жировых клеток вводится специальный гипоосмолярный коктейль, уничтожающий жировое накопление.

Теперь в ходе одной процедуры можно воздействовать и на отеки в области нижних конечностей, и на различные стадии целлюлита, и на избыточное отложение подкожно-жировой клетчатки на различных участках туловища и конечностей. Уникальный коктейль для химической липосакции и одновременной регенерации дермы.

Показания:

- уменьшение локальных жировых отложений («Второй подбородок», живот, «калiffe», задняя поверхность ног, ягодицы);

- лечение целлюлита;

- подготовка к хирургической липосакции.



Статью подготовили врачи-дерматокосметологи Медико-эстетического центра «Индекс твоей красоты» Лузина Екатерина Владимировна и Самохина Екатерина Валерьевна

Жена обязательно захочет +

История в деталях. Здесь были церкви

Крестовский остров *квартирует* в северной части дельты Невы, омывается двумя Невками, Малой и Средней, и соседствует с северными Елаиным и Каменным островами. Финны называли его *riisti-saari* — что значит «крестовый остров». То ли из-за просек, которые прорубали крест-накрест, то ли из-за озера крестобразной формы, что было на территории острова с древних времен. А может быть, название острову дала часовня, стоявшая здесь еще в XVI веке.

Огромный в размерах Крестовский всегда славился девственной природой и привлекал публику возможностью отдыха и прогулок. Первым хозяином острова был правая рука первого всероссийского императора, генерал-губернатор Санкт-Петербурга Александр Меншиков. Потом остров перешел к сестре Петра I Наталье, и в 1714 году на стрелке возвели летний деревянный дом. На плане города 1717 года Крестовский был поименован «Островом святой Натальи». Но вскоре Наталья Алексеевна скончалась, и земли вернули Меншикову. Следующей владелицей острова стала Анна Иоанновна, она презентовала его фавориту графу Христофору Миниху. В те времена остров стали звать по имени владельца — Христофоровым. Немец по происхождению, граф Миних устроил пруд в юго-восточной части острова, близ пруда выстроил деревянный дом, который чуть позже преобразовался в трактир. Здесь проводили досуг экспаты, главным образом петербургские немцы, приезжавшие повеселиться не только летом, но и в зимние месяцы. Катались с ледяных гор, употребляли шампанское ящиками и мешали европейские традиции с русским размахом. После ссылки генерал-фельдмаршала с легкой руки императрицы Елизаветы Петровны остров стал собственностью ее морганатического супруга, бывшего украинского казака Алексея Разумовского. В свою

очередь тот передал остров брату Кириллу, который построил здесь дом — сперва деревянный, позже каменный. В самом начале XIX века сын Кирилла Разумовского Петр, промотав родительское состояние, продал остров вместе с замком, парком, прудами, лесом и деревянныи князю Александру Михайловичу Белосельскому. Княжеский род Белосельских-Белозерских владел островом до 1914 года. За это время на Крестовском усилиями Андрея Штакеншнейдера был создан дворцово-парковый ансамбль, выросли увеселительные заведения «Русский трактир» и «Немецкий трактир». Необорочный дворец, детище знаменитого петербургского архитектора, к несчастью, не уцелел — в 1942

теми, кто жаждал разгула и зрелищ. Благодаря благодетельным владельцам он прирастал церквями и часовнями. В письме Елены Павловны Белосельской-Белозерской, урожденной Бибиковой, к синодальному обер-прокурору Николаю Протасову от 12 сентября 1846 года (выявлены в фондах российского государственного исторического архива) можно прочесть:

«На сих днях я просила митрополита о позволении построить каменную церковь и при ней небольшую часовню на Крестовском острове при нашей даче. Со временем при церкви этой может быть учреждено какое-либо богоугодное заведение... Я покорнейше прошу согласие Вашим дать мне возможность исполнить священную для меня волю покойного супруга моего князя Эспера Александровича».

Церковь Рождества Христова при женской рукодельной школе князей Белосельских-Белозерских на Александровском проспекте, 14, была освящена 28 февраля 1899 года, приписывалась к Спасо-Колтовской церкви. С 18 августа 1918 года считалась приходской, закрылась летом 1923 года.

В декабре 1896 года была освящена церковь в Александровском детском приюте, находящемся на набережной Средней Невки, 42. А в мае 1915 года в представлении митрополита Петроградского и Ладужского Владимира Святейшему Синоду указано, «... что население Крестовского острова сочувственно относится к проекту постройки приходской церкви, а князь Белосельский-Белозерский уже пожертвовал в центре острова участок земли, вполне достаточный для постройки церкви и дома для притча, ходатайствовал о выдаче на его имя книги для собрания пожертвований на построение вышеозначенной церкви». Крестовоздвиженскую приходскую церковь хотели возвести на углу Морского и Белосельского проспектов. Высочайшее соизволение последовало в июле того же года.

В следующем номере читатель ждет продолжение истории церкви на Крестовском и новые, ранее нигде не опубликованные, материалы из исторической архива.

Анна Коварская



году прямым попаданием немецкого снаряда он был уничтожен, после войны на его месте разбили цветник. В 1870-х на набережной Средней Невки открылся Крестовский сад, снискавший чрезвычайную популярность у петербуржцев, как место принужденного отдыха. В саду для увеселения публики работал ресторан с концертной сценой и театром. Приглашенные артисты были заняты в эстрадных номерах и модных театральных постановках. Но Крестовский был посещаем не только

Интересно, не знал, что здесь были церкви+

Секс и волосы



Сергей Конев вот уже более 18 лет творит как парикмахер-стилист, второй год под его руководством успешно существует авторский салон «С.К.». Он знает всё о волосах, причёсках и последних тенденциях. Ему доверяют свои тайны и самые сокровенные мечты. Он никогда не раскрывает секретов своих клиентов, но ... Общую закономерность между волосами, внутренним миром и сексуальной жизнью он может провести лучше любого психолога.

Здравствуйте, Сергей. Вы не только создаете образ своих клиентов, но и в некотором смысле являетесь для них личным психологом. Тяжело совмещать такие непохожие профессии?

Сегодня стилист должен уметь привести в порядок не только причёску своего клиента, но и его личную жизнь. Иначе — какой же он мастер? Именно стилист является ответственным лицом за целостность и гармонию образа своих клиентов. А если человек доволен своим внешним

видом, то и в личной, и в сексуальной жизни у него всё будет хорошо. Это, уж поверьте мне, проверено на многих «головах». Уметь слушать — это один из самых важных аспектов работы и для стилиста, и для психолога. В этом наши профессии очень похожи.

Поделитесь своими наблюдениями — как смена причёски или цвета волос может повлиять на сексуальную жизнь человека?

Повлиять может напрямую. Может изменить, может возродить, а может и загубить. В общем — наши волосы многое могут. Красивые, здоровые и ухоженные волосы — это предмет вожделения. Запущенные и непривлекательные волосы, сами понимаете, могут лишь оттолкнуть. Тем более сегодня, когда существует столько возможностей и технологий для лечения и улучшения состояния волос и кожи головы, иметь неухоженную причёску просто стыдно. Когда женщина или мужчина кардинально меняет причёску — его сексуальная жизнь также претерпевает заметные изменения. В большинстве случаев, конечно, это изменения к лучшему.

Всем известно, что стрижка может: как омолодить своего обладателя, так и состарить его на 5-10 лет. Вы бы что посоветовали для «омоложения» — убирать длину или «прибавлять»?

Я бы в первую очередь посоветовал жить в гармонии с самим собой. А вот убирать длину или «прибавлять» — это уже дело и ответственность стилиста. Больше скажу — кардинальная смена длины волос может визуально прибавить или отнять не 5-10, а все 15 — 20 лет. Я, кстати, много читал о том, что психологи из разных стран мира признали короткие волосы у женщины признаком асексуальности. Могу со всей ответственностью заявить — это абсолютная неправда. Я неоднократно сталкивался

со случаями из собственной практики, когда короткая стрижка буквально превращала даму возраста «хорошо за тридцать» в молоденькую барышню двадцати лет.

И последний вопрос. Вы, как специалист и как мужчина — какую женскую причёску считаете наиболее сексуальной?

Я приверженец классики. Мода быстротечна и непостоянна. Я считаю, что её тенденции просто надо уметь гармонично вплести в классический образ. Классика, обыгранная в соответствии с требованиями времени — вот самый сексуальный вариант.

Что говорят учёные:

Профессор сексологии Вернер Хабермейль из Гамбурга провел интересное исследование. Он попытался выяснить, как зависит сексуальная жизнь женщины от цвета волос.

И что же выяснилось? Блондинки, несмотря на свою разрекламированную в анекдотах привлекательность, оказались чуть ли не на последнем месте: «Сексуальная жизнь рыжеволосых женщин отчетливо более активна, чем женщин с другим цветом волос. Рыжие имели большее количество партнеров и занимались любовью намного чаще, чем блондинки, брюнетки и шатенки. Огневолосые дамы подтвердили свою огненную репутацию».

Хабермейль добавил, что те женщины, что красят волосы в рыжий цвет, сигнализируют о том, что они ищут партнера: «Даже те женщины, что давно находятся в стабильных отношениях косвенно говорят партнерам о том, что они не чувствуют себя счастливыми, если красят волосы в рыжий цвет. Они просто кричат о том, что ищут кого-то лучшего».

Психолог Кристин Бауманнс говорит, что рыжеволосые, на самом деле, ничем не отличаются от других женщин, за исключением того, что: «Рыжий цвет отвечает за страсть, и когда мужчина видит рыжеволосую даму, он думает, что общается с женщиной, которая не будет ходить вокруг да около, и сразу перейдет к сексуальным отношениям».

Джентльмены предпочитают блондинок, а мне нравятся брюнетки и шатенки

Кулинарный шовинизм

Создателем великих блюд может быть только мужчина? Признанные лидеры мировой кулинарии — французы, пожалуй, самые яростные шовинисты в вопросах кухни. Многочисленные нелестные высказывания мэтров высокой гастрономии в адрес женщины-повара — яркое тому подтверждение.

Владимир Михайлович Петров — шеф-повар ресторана Марсельеза, проживший во Франции более 15 лет. Благодаря кулинарному таланту и огромной трудоспособности, Владимир Петров был принят в касту шеф-поваров Франции, практически закрытую не только для женщин, но и для иностранцев. Вот уже 2 года Владимир творит в Северной столице, на Крестовском острове в ресторане провансской кухни Марсельеза.

женщина — это муза его творчества, вдохновение.

С другой стороны, кухня — это тяжёлый труд. Именно поэтому во Франции в начале века (да и во все века) женщине на кухне не было места. И дело не только в огромных физических нагрузках. Каждое блюдо — это экзамен и огромная моральная ответственность.

Вы считаете, что женщины на не может или не должны на такой ответственности нести?

«Женщин, которые едят мало, и которые всегда беспокоятся, сидя за обеденным столом... нужно отстранить от еды для гурманов», — писал в 19 веке король дегустаторов Гримо де ля Реньер. «Предназначение женщин — украшать профессиональные кухни. Однако, им не должно быть дозволено там готовить», — утверждал в 1950-х годах легендарный изобретатель «новой кухни» Фернан Пуан.

Французы, первые в рейтинге мужчин-шовинистов, не имеют женского варианта слова «гурман» или «гурмэ» (человек, который ценит и знает кухню). Французское слово «шеф-повар» — le chef — существует только в мужском роде.

«Шеф-повар, называющий блюдо в честь женщины — джентльмен и дипломат. Шеф, который приглашает эту женщину на свою кухню в качестве коллеги — просто дурак», — заявлял в конце 20 века великий повар Поль Бокюз в своем интервью газете «Фигаро». Сегодня мы решили выяснить, действительно ли женщине не место на профессиональной кухне. Лучшего эксперта в этом вопросе, чем шеф-повар ресторана истинно французской кухни — придумать нельзя. Позвольте представить Вам нашего эксперта.



Владимир Михайлович, а какой вы видите роль женщины на «профессиональной кухне»?

Женщина на кухне — это муза. Я бы немного дополнил великого повара Поля Бокюза. Мужчина, называющий блюдо в честь женщины, не столько джентльмен и дипломат, сколько поэт. Может быть это покажется вам немного странным, но кухня — это настоящая поэзия. Для повара, как и для поэта —

Почему не может? Женщина, по моему мнению, вообще несёт самую огромную ответственность — она рождает и воспитывает детей, наше будущее. Её дело и предназначение на этой Земле гораздо более важно, чем мужское. Переключать тяжёлый труд «профессиональной кухни» на её плечи — неразумно, это значит не беречь её.

А вы смогли бы работать под началом женщины шеф-повара?

Сейчас нет — сейчас я сам шеф-повар. Но когда я начинал работать во Франции — моим шеф-поваром была женщина.

И какие впечатления остались от её руководства?

Могу охарактеризовать одним словом — прекрасно. Она была замечательным профессионалом и организатором. Вообще во Франции кулинария — это болезнь, как профессия. Впрочем, также французы «болеют» и виноделием. Человек просто влюбляется в кухню или вино и уже не может жить без своей работы. Так же было и с женщиной шеф-поваром, под чьим руководством я работал — она болела кухней. Кстати, на моей кухне в ресторане

*а моя бабушка
готовила очень вкусно ...*

«Марсельеза» также работают женщины — талантливые и трудолюбивые. Могу сказать, что женщина на «профессиональной кухне» может показать себя ничуть не хуже, а иногда и лучше, чем мужчина.

Существует предубеждение, что женщины рассматривают приготовленные еды как нечто личное и это мешает им создавать действительно «профессиональную» кулинарию. В то время как мужчины гордятся самой пищей — и это помогает им творить. Вы что можете сказать относительно этого предубеждения?

Не совсем согласен с этим высказыванием. У каждого повара есть свой почерк. Это естественно, потому что мы все индивидуальны. В общем — то, могу согласиться, что женщинам свойственно воспринимать даже профессиональную кухню, как нечто личное. Но думаю, что это как раз им не мешает. К тому же существует домашняя кулинария, где женщина — признанная хозяйка. Я, например, считаю, что домашняя кулинария гораздо более важна, чем профессиональная кухня.

Странно слышать такие слова от шеф-повара, который посвятил свою жизнь именно профессиональной кухне. Почему вы считаете домашнюю кулинарию более важной?

Во-первых, именно потому, что домашняя кухня — самая полезная. Но, к сожалению, сегодня почему-то многие женщины стали считать «не модным» готовить дома. И это совершеннейшая глупость. Кстати, на своей «профессиональной» кухне в Марсельезе я стремлюсь именно к «домашней» кухне. Во Франции, например, говорят «картофельное пюре, как его делала моя бабушка» — и это значит, что ничего вкуснее быть не может. Даже в ресторанах часто пишут «блюдо, по рецепту

моей бабушки» — и сразу понимаешь, что это что-то достойное. Вот, кстати, и ответ Полю Бою относительно того, что «только дурак возьмёт женщину на кухню в качестве коллеги».

Владимир Михайлович, вы всё-таки настоящий дипломат. В адрес женщин наговорили огромное количество комплиментов и превозносили их кулинарные достоинства. Но всё-таки, ответьте прямо — может быть женщина шеф-поваром или нет?

По моему мнению — всё-таки нет. Есть именно мужские профессии и шеф-повар — одна из них. Женщина же не должна шпалы забивать, даже если у неё хорошо это получается. Французский язык в этом вопросе оказался очень мудрым. Французское слово «повар», le cuisinier — имеет женский вариант: la cuisiniere, слово «шеф-повар» — le chef — существует только в мужском роде. Может моя аналогия покажется грубой, но в русском языке тоже нет женского варианта профессии «штукатур». Есть женщины, которые владеют этой мужской профессией, но, согласитесь, не женское это дело.

Могут подытожить. Женщина не должна стараться занять места мужчины в обществе и профессиональной сфере — ей и так в этой жизни отведена самая прекрасная роль.

РЕЦЕПТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Филе трески с гарниром из лука порея — по рецепту «французских бабушек»

Комментарии шеф-повара: Это диетическое, лёгкое блюдо. Замечательно подходит к белому сухому Шардоне или Шабли.

Готовим гарнир. Промываем лук, нарезаем под углом 45 градусов его белую часть и совсем немножко зелёной. Выкладываем лук на разогретую сковородку с оливковым маслом. Тушим, немного обжариваем, добавляем белого сухого вина, снова тушим. Добавляем соль, перец и немного сливочного масла — тушим. Добавляем немного сливок — тушим ещё пару минут.

Порцию трески выкладываем на сковородку с оливковым маслом. На треску сверху кладем кусочек сливочного масла, ставим сковородку в разогретую духовку примерно на 10 минут, при температуре 180–200 градусов. Доводим до готовности.

Выкладываем на блюдо гарнир, в середину — филе трески. Соус не нужен, так как соус уже в гарнире. Можно немного полить соком лимона, добавить соль, перец.

Bon Appetit



Ох уж эти французы!

Детский клуб в ресторане Марсельеза — возрождаем лучшие традиции! Милый, позвони, закатай нам столик



Детский французский ресторан Марсельеза возрождает традиции лучшего европейского образования! Каждую субботу маленькие дамы и господа могут принять участие в заседаниях детского клуба.

В былые — добрые времена воспитанию и развитию детей уделялось особое внимание. Следуя традициям старушки Европы, мы создали уникальный детский клуб. Здесь наши маленькие гости могут в игровой форме совершенствовать свои таланты и творческие способности. В программе клуба: уроки французской кулинарии, занятия в детской модельной студии, школа оригами и многое другое.

Занятия в клубах всегда были привилегией воспитанных и образованных людей. Участие в детском клубе замечательная возможность заложить в развитие ребёнка всё самое доброе и лучшее.

Адрес, по которому готовят маленьких аристократов :
м. Крестовский остров, наб. Мартынова, д.16 детский французский ресторан Марсельеза.
Подробности по телефону: 498 77 77

Рецепты от Владимира Петрова — шеф-повара ресторана французской кухни Марсельеза:

Десерт Панакота

Комментарии шеф-повара:

Лёгкий в приготовлении и очень популярный во Франции десерт. Это нежнейшее лакомство из сливок и желатина. Название десерта переводится как «вареный крем», но по существу это кремовый пудинг с различными добавками.

Рецепт:

Смешиваем пополам сливки и молоко, добавляем в них ванилин и сахар по вкусу. Доводим до кипения. В это время берём листочки желатина, кладём его в холодную воду, ждём пока он «набухнет». Набухший желатин отбираем, разводим его в горячем молоке со сливками и сахаром. Разливаем в формы, можно в стаканы. При подаче поливаем ягодным Кули.

Кули — это эмульсия из ягод (очень популярен из клубники). Берём свежие или замороженные ягоды, добавляется сахар, можно добавить ликер. Взбиваем всё вместе в блендере, процеживаем. Украшаем десерт ягодами ежевики, клубники и листиками мяты.

Тыквенный суп

Тыква, крупная, но мелко порезанная луковица, чеснок, крепкий куриный бульон, сливки

Рецепт:

К тыкве добавить луковицу, чеснок, поварить это в небольшом количестве бульона, прокрутить в блендере, затем добавить сливок. Сервировать можно тыквенными семечками или кусочками черного хлеба.

Суп Дю Бари

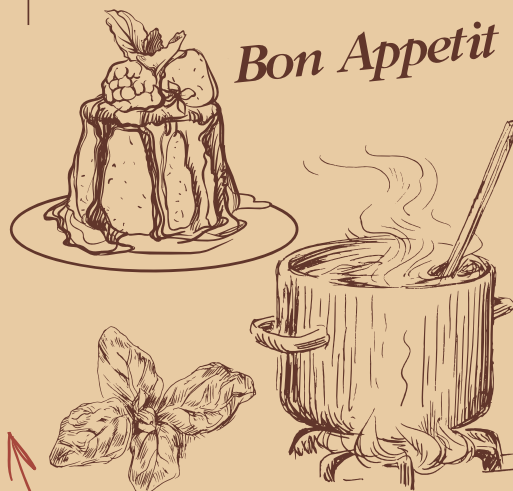
Комментарии шеф-повара:

Это лёгкий, диетический, типично французский суп. Я советую подавать это блюдо с сырокопченой ветчиной и тёплыми тостами.

Рецепт:

Берём цветную капусту, промываем её в подкисленной небольшим количеством уксуса воде; затем разбираем капусту на соцветия.

Готовим куриный бульон. Косточки курочки прожариваем в духовке, затем варим их на медленном огне со свежим луком, морковью и сельдереем. Добавляем соль, перец — по вкусу. В небольшом количестве куриного бульона варим подготовленную капусту. Выкладываем приготовленное в блендер, взбиваем до однородной массы, добавляем немного сливок (лучше 33%). Доводим до консистенции жидкой сметаны. Соль, перец по вкусу. Снова выкладываем в кастрюлю и доводим до кипения. Суп готов.



Приготовить в четверг

Представительство:

тел. 998 – 67 -77 Сайт: www.na-krestovskom.ru

Тираж: 999 экземпляров. Распространяется бесплатно.

Главный редактор: Дорогова Е.Н.

Верстка и дизайн: Чистякова А.М.