



Несмотря на то, что все официанты в заведении имеют татуировки, Джони выделяется их количеством – такого нет ни у кого

Самый татуированный официант Екатеринбурга

Тина ВЕБЕР

Если придёте в екатеринбургский ресторан Fridays, то заметите одну особенность – все официанты здесь с татуировками. Такова идеология заведения – американская кухня (основу меню составляют бургеры), громкая музыка, дружественная и непринуждённая атмосфера, созданная неформальным персоналом.

ЕВГЕНИЯ (на бейджике – имя Джони) можно назвать самым приветливым и самым татуированным официантом. У него 21 татуировка, в том числе на лице. Женя рассказывает, что на улице часто ловит на себе недоуменные взгляды прохожих, иногда бабушки при виде него крестятся. – Я научился спокойно воспринимать реакцию окружающих, – уверяет Джони. – Первую татуировку я сделал в 14 лет. Каждая из них имеет для меня какой-то смысл, о котором я не очень люблю говорить. Ну вот, например, одна

из татуировок на лице – 96 – это мой год рождения.

– Кем ты видишь себя в будущем?

– Высшее образование, которое я начал получать, связано с гостиничным бизнесом, но в будущем вижу себя музыкантом. У нас с друзьями есть группа, они пишут музыку, я – тексты. Кроме того, я разрабатываю свой дизайнерский проект. Это одежда. Подробности пока раскрывать не буду.

– Ты не задумывался о том, что с татуировками на лице может быть трудно устроиться на работу в любую сферу, кроме творческой?

– Работу в государственной организации или банке я никогда не рассматривал. Для меня это своеобразное ограничение свободы. На моей нынешней работе я чувствую себя комфортно и думаю, что есть и другие сферы, где моя внешность будет играть в плюс, а не в минус.

Всё в шоколаде

Как стать шоколадье в Екатеринбурге

Мария ИВАНОВСКАЯ

В Екатеринбурге в этом году открылся первый в России клуб шоколада, где можно не только полакомиться сладостями в режиме кафе, но и самому научиться их готовить.

От «Рукоделки» к «Шоколадкино»

– Мы с мужем уже 12 лет содержим магазин «Рукоделки», – рассказывает хозяйка шоколадного клуба Мария Котляр. – Там можно не только купить товары, необходимые для творчества, но и на различных мастер-классах научиться шить, вязать, лепить... И когда однажды на выставке в Москве я увидела машину, которая лёт шоколад, то подумала, что можно расширить диапазон и начать учить людей делать шоколад. Идея «мучила» Марию несколько лет и в этом году её наконец-то удалось реализовать: магазин-клуб, который – по аналогии с «Рукоделкино» – получил название «Шоколадкино», открылся в марте.

Чтобы научить людей готовить то, что они обычно покупают, в «Шоколадкино» не делают тайн ни из рецептов (некоторые из них распечатанные висят на стенах, о других можно спросить у продавцов), ни из технологических приготовлений: с ними можно познакомиться на мастер-классах, часть из которых – бесплатная. Все необходимые ингредиенты можно купить здесь же – в магазине.

В этом и есть принципиальное отличие «Шоколадкино» от многочисленных бутиков шоколада, где просто продают красивые и съедобные сувениры.



ПАВЕЛ ВОРОЖИЛОВ

Как определить качество шоколада

● При выборе шоколада в магазине нужно прежде всего обращать внимание на состав и процент содержания какао-продуктов. Если их до 10 процентов – это не шоколад, а сладкая плитка. Хороший молочный шоколад содержит свыше 30 процентов какао. В тёмном шоколаде – какао от 50 до 70 процентов, а если ещё выше – то это уже горький шоколад. ● Если шоколад стоит значительно дешевле 150 рублей за 100 грамм – это серьёзный повод усомниться в его качестве. ● Чтобы проверить дома качество купленного шоколада, его можно попробовать растопить в микроволновке. Если шоколад почти не плавится – значит, он не из какао, а из более дешёвых пальмовых масел.

– Сейчас модно не просто пригласить гостей домой и накормить их, – считает Мария Котляр. – Сейчас многим важно угостить гостей чем-то необычным, но своим. А уж если к процессу можно подключить и гостей... У нас женщина праздновала 60-летие и призналась, что никогда не проводила свой день рождения так весело, как за лепкой конфет с подругами.

Один мастер-класс по приготовлению какого-то конкретного продукта, например, трюфель, занимает всего два часа. И процесс настолько прост, что доступен даже детям.

Хотите хорошего шоколада – делайте его сами

Как рассказали «ОГ» в «Шоколадкино», в наших магазинах хорошего шоколада мало, поскольку он дорогой. Большинство из того, что лежит на прилавках, – это, так сказать, шоколадосодержащий продукт.

Особенно осторожно следует относиться к шоколаду с добавками – орехами, изюмом. Дело в том, что эти продукты стоят гораздо меньше, чем какао и, следовательно, удешевляют плитку примерно в два раза. Поэтому производители так охотно делают шоколад с наполнителями. Шоколадным

РЕЦЕПТ

КОНЬЯЧНЫЙ ТРЮФЕЛЬ ОТ «ШОКОЛАДКИНО»

Ингредиенты:

- Горький шоколад 460 г.
- Сливочное масло 50 г.
- Сливки (33%) 420 г.
- Глюкозный или фининовый сироп 55 г.
- Коньяк 20 г.

Способ приготовления:

Сливки с сиропом доведите до кипения, но не кипятите. Остудите до 80 градусов. Добавьте шоколад. Аккуратно из центра перемешайте. Когда шоколад полностью разойдётся, добавьте мягкое сливочное масло. Закройте крышкой и уберите в холодильник на 2–3 часа. Далее введите коньяк и ещё раз перемешайте. Теперь слепите из массы шарики и обваляйте их в какао-порошке или в вафельной крошке.

бизнесом активно занимаются производители сухофруктов и орехов, которым некуда девать некондицию. Орехи, изюм, которые нельзя продать самостоятельно, но жалко выкинуть, заливают дешёвым шоколадом и продают по себестоимости. Так на прилавках появляется шоколад экономкласса.

Вывод? Очень простой: хотите есть хороший шоколад – делайте его сами. Это будет дороже, чем, например, купить «Альпен гольд», но зато гораздо вкуснее. И полезнее.



Салат с овощами, зелёной гречей и семечками льна – полезно и вкусно

Экомаркет под ногами: семена и крупы для ЗОЖ

Галина ФИЛАТОВА

В то время как повсюду рекламируют добавки и витамины для здоровья и красоты, природа даёт нам целебные дары, которые просто грех не использовать. В меню тех, кто придерживается здорового питания, появляются новые крупы и полезные семена, которые раньше широко не употреблялись. Зачем и с чем это едят, мы спросили у специалиста по питанию.

● **ЗЕЛЁНАЯ ГРЕЧА.** Гречка, которую мы знаем с детства как натуральный продукт, на самом деле проходит мощную термическую обработку. Её пропаривают при высоких температурах, затем сушат и охлаждают. Сегодня считается, что зелёная, необработанная гречка сохраняет в себе больше полезных веществ. Купить её можно в магазинах правильного питания и через Интернет. – Она особенно популярна среди веганов и сыроедов. Зелёная гречка – очень полезная и суперчистительная для организма. А ещё она проста

в приготовлении и быстро насыщает, – говорит фитнес-тренер и эксперт по правильному питанию Екатерина Шулякова.

С чем есть? Подходят для каш, салатов и гарниров. Очень нежный вкус – одним напоминает лесные орехи, другим – жареную картошку.

● **ЧЕЧЕВИЦА.** Как и все бобовые, она богата микроэлементами, особенно магнием, необходимым для полноценной работы сердца и нервной системы.

С чем есть? Коричневая чечевица при тепловой обработке даёт лёгкий ореховый аромат, её часто добавляют в тушёное мясо и запеканки, а также в салаты. Красную чечевицу используют в азиатской кухне. Из чечевичной муки пекут вегетарианский хлеб и пирожки.

● **КОКОС.** Но для наших широт кокос давно не в диковинку. Раньше его чаще использовали в кондитерских целях, сейчас кокосу нашли более широкое применение. По словам Екатерины Шуляковой, мякоть кокоса в сушё-

ном виде способствует нормализации работы кишечника, выведению из организма шлаков и токсинов. Сушёную мякоть кокоса также используют в качестве противогрибкового и антибактериального средства.

С чем есть? Из кокосовой стружки получается вкусная каша. Выбирать при этом стоит стружку без сахара – такая продается в магазинах правильного питания.

● **КУНЖУТ И ЛЁН.** Льняные семена обладают противовоспалительным и обволакивающим действием. В них содержится очень много слизи и волокон, которые помогают восстановить слизистую желудка и микрофлору кишечника. Семя льна способствует лечению гастрита, язвы и помогает при отравлениях. Употребление кунжута улучшает состояние волос и ногтей, оказывает положительное воздействие на состав крови.

С чем есть? Добавлять можно во все блюда – только на пользу пойдёт; и полезно, и вкусно.

ЛИЧНЫЙ ОПЫТ

На солёное потянуло? Женщины – о своих вкусах во время беременности

Галина СОКОЛОВА

Практически все женщины в «интересном» положении испытывают резкую перемену вкусовых пристрастий. Врачи считают, что в этот период большая часть минеральных веществ, витаминов и микроэлементов направлена на развитие ребёнка. Чтобы восполнить их запас, организму требуются совершенно разные, а иногда и странные продукты.

Солёное хочется на ранних сроках, так как во время токсикоза теряется много жидкости, а соль её задерживает. Сладкоежки становятся ближе к родам – так справляются со стрессом. Психологическим фактором объясняют и внезапные приступы невероятных желаний, например, арбуз посреди зимы. Так женщина заставляет проявить к себе повышенное внимание. «О!» узнала, какие ещё вкусовые предпочтения бывают у женщин во время ожидания ребёнка.

Елена ЧЕЧУНОВА, депутат Заксобрания области:

– В обычной жизни не слишком люблю сладкое и совсем не люблю варенье. А во время беременности вдруг проснулась безудержная любовь к малиновому варенью. Причём в самых невероятных сочетаниях. Хотелось приправить малиновым вареньем любую еду. Только тогда она обрела вкус, смысл и притягательность. Варенье шло банками и добавлялось везде. Взрослая дочь теперь очень любит малиновое варенье.

Екатерина ПЕСТОВА, педагог дошкольного образования, Нижний Тагил:

– Помню, как на четвёртом месяце беременности по-



АЛЕКСЕЙ КУНЦОВ

чувствовала необъяснимую тягу к углям. Сначала покупала активированный уголь в таблетках, а потом не стала мелочиться – поставила на балкон мешок с древесным углём. Как восхитительно было ночью прокрасться на балкон, запустить руку в мешок, а потом грызть, грызть, пока муж не заметит. И сейчас, разжигая мангал, предлагает мне уголёк. При этом гости не обращают внимания на шутку, а мы с ним понимающе смеёмся.

Тамара ИВАНЧЕВА, директор центра культуры посёлка Синегорский:

– Когда ходила с дочерью, токсикоз был ужасный, аппетит совершенно отсутствовал. Ничего не ела, только газировку пила. Из-за этого в больницу на сохранение положили. Зато, ожидая сына, без устали грызла кедровые орехи. Муж шутил: здоровячок растёт! Когда родила, супруг с трудом отыскал на рынке кедровые орехи и в роддом принёс, а я обратно их отправила. Видно, на всю жизнь наелась. Сын и вправду справный родился – 3,7 килограмма. И по жизни такой: спортом занимается, походы любит.

Елена МАТВЕЕВА, глава Нижней Салды:

– У меня в «интересном» положении было две страсти – жареная картошечка и арбузы. И запах, и вкус этих кушаний мне казался необычайно привлекательными. Муж жарил картошку ежедневно и за арбузами ходил регулярно, благо на дворе было лето. Ожидание родов прошло спокойно, так как чего-нибудь экзотического организм не попросил.

ТАТЬЯНА, пенсионерка, с. Николо-Павловское:

– Когда вспоминаю про свои странности во время беременности, чувствую себя неловко. Муж уйдёт на работу, а я к пепельнице бегу. Не выбросить окурки – пожевать. И на улице увижу брошенный бычок, рука сама к нему тянется. Силой воли себя останавливала, а уж за мужем подбирала, каюс. Дважды была беременной и оба раза тянуло к окуркам. Всегда держала всегда привычку в секрете. А когда беременная дочка призналась, ей же хочется мела погрызть, а ей про себя рассказала и пошла в канцтовары за мелом. Женщины друг друга поймут и не осудят.

Солёные огурчики – то, чего хочется многим беременным на ранних сроках. Врачи связывают это с тем, что во время токсикоза организм теряет жидкость, а соль её задерживает

В ресторанах запретят курить кальяны

В ближайшее время в российских предприятиях общественного питания полностью запретят курение кальянов и вейпов. Об этом сообщает газета «Известия» со ссылкой на Минздрав.

Указывается, что подобные ограничения предусматривает проект «Формирование у россиянина здорового образа жизни», утверждённый в конце июля президиумом совета при Президенте России по стратегическому развитию. Как пишет издание, документы, направленные на борьбу с употреблением вейпов и кальянов, должны быть готовы к февралю 2018 года.

Как заявил президент федерации рестораторов и отельеров Игорь Бухаров, прошлый запрет на курение сигарет в общественных местах снизил прибыль заведений общепита почти на треть.

– Курильщики просто сократили длительность посещения заведений. Ровно столько же потеряет ресторанный рынок, если запретят ещё и кальяны, – выразил он позицию коллег.

Дарья БЕЛОУСОВА

40 процентов предпринимателей желают открыть точку общепита

О своём желании открыть точку общепита заявили почти 40 процентов начинающих бизнесменов. Такие данные озвучили в Управлении Роспотребнадзора по Свердловской области по итогам первого полугодия 2017 года.



Точки общепита в Екатеринбурге не только активно открываются, но и закрываются. В 2016 году закрылись 163 заведения

На втором месте по популярности – сфера торговли (31,6 процента). На третьем – туристическая деятельность (12,5 процента). Всего уральцы подали в Роспотребнадзор 838 уведомлений о желании начать предпринимательскую деятельность. Этот показатель на 26 процентов превышает аналогичный результат 2016 года.

Татьяна БУРДАКОВА

Россельхознадзор обнаружил на Урале 40 тонн ядовитого арахиса из Китая

С начала 2017 года на Урале было обнаружено 40 тонн арахиса, содержащего ядовитый кадмий. Продукция поступила из Китая, пишет ТАСС со слов руководителя Управления Россельхознадзора Игоря Тухватова.

Кадмий – тяжёлый металл. Он опасен тем, что может накапливаться в организме человека до количества, угрожающего здоровью. Предполагается, что одной из причин его повышенного содержания в арахисе может быть чрезмерное внесение фосфорных удобрений в почву при выращивании. Ядовитый арахис находится на контроле и проходит повторные исследования в лаборатории. Игорь Тухатов отметил, что в магазинах он не поступал.

Евгения СКАЧКОВА

В Екатеринбурге закрылись все магазины «Пикник»

Региональная торговая сеть «Пикник» закрыла последний магазин в Екатеринбурге – точка на улице Окружной перестала работать 15 августа. В течение последних двух лет сеть последовательно закрывала свои магазины по причине финансовых трудностей. Однако ранее, как писала «ОГ», ритейлер сообщал, что закрывает нерентабельные магазины, но совсем уходит с рынка не собирается.

На момент февральской публикации «ОГ» прекратили работу 11 точек розничной сети, в остальных наблюдались попутные полки. На месте бывших магазинов «Пикник» стали открываться «Пятёрочки». Один из примеров – магазин на улице Готвальда. Однако освободившиеся площади занимали и другие сети. Например, на месте бывшего магазина на улице Восточной появилась «Яблоко». По данным региональных СМИ, на месте магазинов на улицах Кузнечной, 8 Марта и Сырмоловата могут открыться супермаркеты «Лента».

Елизавета МУРАШОВА



В феврале в магазине «Пикник» на улице Восточной пустовали полки