

НОВОСТИ

СВЕРХНОВЫЙ ВЗГЛЯД

Все две недели редакция «СверхНовой Эры» внимательно следила за новостями. Делимся с вами лучшими находками.

ВОЛОНТЁРЫ ГОТОВЫ

Чемпионат мира по футболу FIFA-2018 уже совсем близко, а значит, подготовка к нему подходит к своему логическому завершению. «Облгазета» узнала у ведущего специалиста департамента по работе с волонтерами АНО «Оргкомитет «Россия-2018» **Александра Антимонова**, как проходит обучение добровольцев и какая награда ждёт ребят после спортивного праздника.

СМОТРЕТЬ НЕ ТОЛЬКО К 9 МАЯ

При просмотре картины **Константина Хабенского** хотелось выйти из зала – слишком тяжело. Но, несмотря на это, фильм к просмотру обязателен. Обсуждая фильм в редакции «СверхНовой», мы сделали печальное открытие: никто из нас про побег из нацистского концлагеря «Собибор» и подвиг **Александра Печерского** не слышал.

ДУДЬ О БАЛАБАНОВЕ

И ещё немного о кино. 18 мая исполняется пять лет со дня смерти уральца, автора фильмов «Брат» и «Брат 2» **Алексея Балабанова**. **Юрий Дудь** снял о режиссёре документальный фильм. В ленте собраны воспоминания друзей и родных Балабанова, среди них: жена **Надежда Балабанова** и сын **Пётр, Евгений Горенбург, Сергей Сельянов**. Увидеть картину можно на канале видеоблогера в YouTube.

НА СРЕДНЕМ УРАЛЕ ВПЕРВЫЕ ПРОШЁЛ ХИМИЧЕСКИЙ ДИКТАНТ

Всего в нём приняли участие 243 уральца, среди них было много молодых людей. Читал диктант академик РАН, президент Российского общества иммунологов **Валерий Черешнев**. За 25 минут ребятам было предложено ответить на 25 вопросов. Приятным бонусом была экскурсия по лабораториям УрФУ для всех участников.

ВОКРУГ СВЕТА

БОРЩ ПО-АНГЛИЙСКИ

Мастер из Британии рассказал о профессии повара

Безусловно, готовка – очень творческий процесс, а повар – главный художник на кухне. **Брайн Биннс** – прямое тому подтверждение. Автор девяти книг по кулинарии, член Британской ассоциации кондитеров, а главное, влюблённый в кулинарию человек. Недавно мы наткнулись на его новое произведение «Лёгкие блюда для гурманов» («Easy Gourment Dishes») – любопытно, что рецепты в ней представлены как на русском, так и на английском. «СверхНовая Эра» решила пообщаться с гастрономом.

Вообще-то поваром Брайн быть не собирался, хотел стать столяром. У его родителей была своя кондитерская, и они мечтали, чтобы мальчик продолжил их дело. В пятнадцать Брайн стал помощником булочника и так втянулся, что решил связать с этим свою жизнь. Он сдал экзамены, причём не только по кондитерскому делу, но и по другим направлениям.

Служба Брайна также была связана с приготовлением пищи. Юношу отправили в английскую королевскую авиацию, где он учил других поваров готовить для большого количества людей. Приходилось создавать самые разные рецепты: от простых, для солдат, до самых изысканных – для офицеров высшего состава. – Именно там я научился созданию блюд самого высокого качества. Однажды к нам с визитом приезжала сама королева **Елизавета Вторая**. Мне пришлось готовить для неё обед, – рассказывает Брайн. – А после службы я занялся исследованием продуктов, составлением меню, созданием новых блюд. Приходилось постоянно совершенствовать свои знания.

– Вас можно назвать свободным художником. Желания осесть гденибуд в одном месте не было?

– Нет. Когда я был в Индии, познакомился с известным там шеф-поваром **Кармилией Панджалли**, в то время она была самой богатой женщиной страны. Кармилия показала мне всю Индию и организовала поездку в Лондон, она хотела, чтобы я стал менеджером в ресторане её сестры, кстати, весьма успешном. Но я творческий человек, не могу рабо-



ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА БРАЙНА БИННСА

Брайн отмечает, что для хорошего блюда важен не только вкус, но и внешний вид

тать на кого-то одного. Вот если сотрудничать с несколькими ресторанами разных направлений – это другое дело.

– Кстати, из Британии вы давно уехали... Почему решили сменить место жительства?

– Надоели англичане. Выбор пал на Северный Кипр. Это очень удобное место для жизни: никто в нём не заинтересован, беженцы сюда не едут. Здесь тепло, светло, живём с женой здесь уже пятнадцать лет. Не скучаю по Англии.

– Вам сложно угодить в ресторане?

– О, я очень капризный товарищ. На Кипре буквально пара ресторанов, которые мне нравятся. Ещё очень скучаю по шотландскому стейку – это моё любимое блюдо. Не могу его здесь найти. На Кипре, как и в России, мясо очень жёсткое, это из-за того, что животные умирают в страхе, все мышцы у них зажаты. Я читал об этом лекцию в Екатеринбурге...

– В Екатеринбурге?

– Был в нём несколько раз по приглашению ресторанов. У меня остались прекрасные воспоминания. Я бывал в кулинарных техникумах, проводил на базе одного из них семинар. Помню, меня возили на закрытый секретный завод по обработке

золота. У меня даже осталась фотография со слитками, на память. Кстати, со своей женой я также познакомился в Екатеринбурге, она была моим переводчиком.

– А в целом как к русской кухне относитесь?

– Люблю борщ. Единственное, в вашем варианте много овощей, прямо ложка стоит, это не по-европейски. У нас чаще встречаются бульоны и протёртые супы. Я, к слову, сделал из борща собственное произведение: насыщенный бульон со свёклой, который подаётся со сметаной и зеленью.

– Вы написали не одну кулинарную книгу. Как вообще создаются новые рецепты? Наверняка это затратный процесс...

– Оригинальных блюд в их первоначальном виде очень мало, все они изменены, что-то добавлено, что-то убавлено – это вариации на тему одного и того же. Я беру рецепты, которые пробовал, дополняю их, изменяю, и получается мой собственный вариант. Я имею знания в разных областях кулинарии, это помогает мне комбинировать самые разные продукты. Многие из рецептов я собирал в путешествиях и адаптировал для собственных книг.

Юлия ШАМРО, 21 год, департамент «Факультет журналистики» УрФУ

ОБОЖАЮ МАКАРОНЫ

В ТВОЁМ СМАРТФОНЕ

ТОП-6 ПРИЛОЖЕНИЙ О ЕДЕ

Полезных и забавных

Хотим мы этого или нет, но смартфон стал важной частью нашей жизни, для некоторых почти такой же необходимой, как и еда. «СверхНовая Эра» решила соединить эти вещи и подготовила подборку программ для мобильных для тех, кто любит покушать.

INSTAFOOD

Если вы привыкли делиться каждым мгновением с друзьями и не боитесь выставлять свою жизнь на всеобщее обозрение, то это приложение точно для вас. У любителей приложения Instagram появилась возможность рассказать о себе ещё больше. С помощью этой программы можно запечатлеть понравившиеся блюда и рассказать об этом в социальной сети. Кадр можно сопроводить подписью – расскажите, где попробовали кушанье, поделитесь своим впечатлением о нём и не забудьте поставить весёлый смайлик.

TIPULATOR

Это приложение идеально подойдёт для заядлых туристов, да и просто для любителей кафе и ресторанов. Мы часто задаёмся вопросом: «Сколько оставить чаевых?» Например, в России принято оставлять 10%

от заказа. Но не во всех странах это так. Эта программа поможет вам рассчитать сумму вознаграждения, где бы вы не оказались.

АФИША-ЕДА

Если вы долго раздумываете, чем поужинать, когда мама задержалась на работе, или хотите приготовить вкусный сюрприз для друзей – вам сюда. В этом полезном приложении собрано более двадцати тысяч рецептов на все случаи жизни. Остаётся только выбирать. А ещё там есть советы, как работать с продуктами.

TOOTHPICT

Одно из самых необычных полезных приложений о еде. Откройте рот после приёма пищи и наведите на него камеру телефона. Приложение быстро проанализирует картинку и, если вдруг у вас в зубах застрял кусочек обеда, незамедлительно сообщит вам об этом. Шутки шутками, а вот если вы собираетесь идти на важную встречу или свидание, Toothpict поможет вам выглядеть безупречно.

КУПИ БАТОН

Ходить с бумажным списком по магазину неудобно, да и немодно. Обязательно опробуй это приложение во время покупки продуктов. Кстати, список покупок в «Купи батон» можно составлять, общаясь в реальном времени с другими пользователями. Так что, если домашние забыли сказать, что «нужно хлеба купить», то они легко смогут тебе об этом напомнить.

РЕСТОРАННЫЙ РАЗГОВОРНИК

В меню ресторанов и кафе огромное количество блюд, названия которых большинству из нас абсолютно ничего не говорят. Не знаешь, чем фарфалле отличается от феттучини? Всё поправимо. Загрузи себе «ресторанный разговорник», и проблема сразу разрешится. Все толкования расположены в алфавитном порядке, к каждому даётся подробное описание и даже рисунок. Точно ничего не перепутаешь.

Инна БУРОВА, 14 лет, Екатеринбург, школа №148, 8-й класс, газета «Созвездие»

ЛЮБЮ МОРОЖЕНОЕ



АНАСТАСИЯ ПАЗДНИКОВА

Смартфон может стать отличным помощником в планировании рациона