

Уральские ребята прочитали Крапивина и Гелприна

Как прошёл финал «Живой классики»

В минувший вторник в лагере «Артек», в рамках Всероссийского конкурса «Живая классика», лучшие юные чтецы боролись за право выступить в июне на Красной площади. Всего в нём приняли участие 2,5 миллиона школьников со всей страны.

«Живая классика» – самый масштабный детский литературный конкурс в нашей стране, появился он 7 лет назад в Санкт-Петербурге, а сегодня проходит во всех 85 регионах России. Проект реализуется с использованием гранта Президента Российской Федерации, а также поддерживается Министерством образования и науки и Министерством культуры РФ. Директор «Артека» **Алексей Каспржак** считает, что конкурс соединяет «цифровые» поколения с классикой, он прививает вкус к чтению и позволяет почувствовать красоту слова. От Свердловской области в детском лагере выступили **Александр Беляев** из Новой Ляли с рассказом **Майка Гелприна** «Свеча горела» и **Виталий Лежин** с «Бегством рогатых викингов» **Владислава Крапивина**. Оба школьника 7 мая вышли в финал конкурса.

– Я прочитал «Бегство рогатых викингов» пару лет назад, книга сильно повлияла на меня, – объясняет выбор произведения для конкурса **Виталий Лежин**. – С некоторыми персонажами книги мы очень похожи – они передают мой образ жизни, черты характера, привычки. О конкурсе я узнал от педагога из театральной студии. Я выступаю не впервые, но в этот раз очень волновался: ты один, у тебя сзади нет никакой опоры. Первый шаг на сцену, первое слово – это самое важное. Когда я репетировал, меня научили интересной методике – концентрации: нужно смотреть в одну точку, вспоминать свой текст и понимать, зачем ты это читаешь, что хочешь донести до зрительного зала.

И действительно, выбор произведения – это очень серьезно. Фрагмент, по условиям конкурса, не должен быть из произведения школьной программы. Из классиков самыми популярными были отрывки из книг **Надежды Тэффи**, **Аркадия Аверченко**, **Михаила Зощенко**, **Антон Чехова**, **Бориса Васильева** и других. А вот читать в свободное время, «для души», ребята любят фантастику, фэнтези, приключенческие романы, например, «Дом, в котором...» **Мариам Петросян**, «Ходячий замок» **Дианы Уинн Джонс** и «Зачарованные» **Инбалы Изерлес**.



В «Артеке» существует давняя традиция обмениваться книгами. Неудивительно, что для проведения «Живой классики» была выбрана именно эта площадка

– Я не ожидал, что пройду так далеко, поездка в «Артек» удивительна, – делится своими впечатлениями **Александр Беляев**. – Просто буря эмоций... Перед выходом на сцену, конечно, волновался. Своим выступлением я хотел донести до аудитории, что чтение – это очень важно, об этом нельзя забывать. В «Артеке» я подружился с ребятами из самых разных регионов, все они для меня хорошие приятели, не соперники.

Всего в финал вышли 255 чтецов со всех уголков России. Их оценивало серьезное жюри: ректор ГИТИСа **Григорий Заславский**, народный артист России **Андрей Соколов**, актриса **Елена Захарова**, детский писатель **Андрей Усачёв**. Понаблюдать за состязанием могли все желающие: на сайте «Живой классики» была организована онлайн-трансляция. Приятным дополнением к конкурсу стали встречи с известными актёрами, писателями, режиссёрами и тренинги по актёрскому мастерству от педагогов ГИТИСа. Кроме того, участники получили возможность выступить на Дне Победы в Севастополе.

Юлия ШАМРО, 21 год, департамент «Факультет журналистики» УрФУ
НЕ МОГУ ЖИТЬ БЕЗ ШКОЛАДА



Виталий Лежин советует чтецам: «Залог победы в таких конкурсах – выходить на сцену с хорошим настроением и просто читать. Если ты изначально не успел настроиться, то всё произведение будет очень сложно вытануть»

Александр Беляев признаётся, что участвует в конкурсе уже не первый раз. Он считает, что успех в этом году ему принёс правильный выбор произведения

Высокие стандарты

Ресторанный критик о молекулярной кухне, официантах и кулинарных шоу

Сериал «Кухня» красочно описал зрителям «закулисье» ресторанов. Но всё ли на самом деле так ярко? Об этом «Свердловская Эра» решила узнать у ресторанный критика **Якова Можева**.

В уютном кафе, в котором состоялась наша встреча, витает сладкий аромат выпечки. Официантка сразу же подаёт чай-гостю, критик, улыбаясь, благодарит её. Как оказалось, Яков сотрудничает с некоторыми ресторанами и частенько помогает им советами, это кафе одно из них.

– Яков, ваша профессия походит на то, о чём вы мечтали в детстве?
– Тогда ресторанных критиков не существовало. Но интерес к кухне, безусловно, был, как у любого советского ребёнка. Я не мог не сопоставлять книги о вкусной пище с тем, что видел на прилавках.

– А этому делу вообще обучают?
– Нет, нигде. Либо вы готовите, а потом уже начинаете оценивать своих коллег. Или же, наоборот, пробуете еду, пишете про неё и нарабатываете опыт как потребитель.

– Что же нужно для того, чтобы стать экспертом?
– Необходимо понимать, что происходит в заведении после того, как вы сделали заказ. Уметь сопоставить то, что вы заказали, с тем, что вам принесли. К тому же необходимо хорошо владеть языком, уметь излагать свои мысли, написанными вами материал должен быть интересным, прикрасным, полезным. Только при выполнении всех трёх условий можно считать, что вы сложились как ресторанный критик.

– Чему должны уделить внимание рестораторы, чтобы их не разнесли в пух и прах?
– Когда человек идёт покупать телевизор, он же не покупает отдельно к нему коробку. Точно так же с общепитом. Никто не задумывается, где заканчивается сервис и начинается кухня. Мы оцениваем в целом поход в то или иное заведение, ощущаем его послевкусие. Если вам хоть капельки жалко от той суммы, которую вы запла-



Яков не скрывает, что наслаждается своей работой. Он надеется, что профессиональное выгорание его не коснётся

тили, значит, что-то было не так. Сервис начинается с мелочей. Например, официант не может касаться чашки или внутренней поверхности блюда, а поднос должен нести на трёх пальцах, а не как тётенька с заводской столовой. Это очень артистичная профессия. Посмотрите на походку британского повара **Гордона Рамзи**, он как акула, его ни с кем не спутаешь. Важно и радушие. Метрдотель – это человек, который несёт свет. Ты ещё не знаешь, чего хочешь, а он, в зависимости от ситуации, уже предложил всё, что нужно. Хороший официант тонко понимает психологию гостя.

– Вы часто ругаете персонал, чего же сегодня не хватает официантам?
– Их задача не только принять заказ и рассчитать. Они должны создать праздник для посетителя. К сожалению, сейчас сервис на это не рассчитан. Например, чашка чая стоит 100 рублей, его себестоимость – 20. Средняя наценка в городе составляет около 400 процентов. Вы ведь пришли не просто стол занять. Для вас должны создать атмосферу. Люди, которые работают в ресторанах, не делают всё красиво не потому, что не хотят, а потому что не умеют, их

никто не научил. Поэтому я часто ругаюсь на сервис, в Европе стать официантом человек с улицы не может, его не возьмут из-за отсутствия опыта.

– Угрожали ли вам из-за отзывов?
– Бог с вами. В девяностые я общался с людьми и опаснее, чем владельцы ресторанов. Я никогда не пишу заказных материалов. Люди понимают, что на правду не обижаются. Я помогаю, а не занимаюсь клеветой, поэтому мою критику воспринимают нормально.

– Не думали открыть школу по обучению персонала?
– Чтобы открыть курсы, нужно понимать, кому это нужно. Работу официанта у нас не воспринимают серьёзно. Сами же рестораторы, заинтересованные в хорошем сервисе, боятся, что выучившись за их деньги, официант уйдёт к конкурентам. Здесь нужен «сплав» с обеих сторон. В Европе человек, когда идёт устраиваться в Академию гостеприимства, знает, что через 6 лет он сможет устроиться в один из лучших отелей, и зарплатой его не обидят. Я знал официанта, который на круизном лайнере получил 3500 евро. Увы, сейчас молодёжь очень инфантильна: «Я не могу, у меня лапки».

– На что в меню вы сразу обращаете внимание?
– На толщину. И если она большая и три четверти не занимает винная карта – это уже повод насторожиться. Всё под контролем держать нереально. Даже в хороших ресторанах с блюдом может случиться промашка.

– А какая кухня сейчас самая популярная?
– Еда Юго-Восточной Азии. Она переживает ренессанс. Есть интересные заведения перуанской или чилийской кухни, но они для узких кругов. Широкий пользователь предпочитает Индонезию, Узбекистан, Пакистан, Таиланд.

– Рано или поздно от всего наступит перенасыщение. Теряли ли вы вкус к еде?

– Критик далеко не всегда получает удовольствие от того, что он пробует. В 90 процентах случаев я посещаю те заведения по работе, в которые сам бы никогда не пошёл. Но есть спрос... Вообще, чем больше посещаешь изысканных ресторанов, тем больше ценишь простую еду.

– То есть молекулярной кухней вас не удивит?

– Увы, часто повара начинают заниматься молекулярной кухней из-за того, что не состоялся в другом. Бесполезно делать мороженое из борща, пока ты не научился готовить борщ. Но могу сказать, что сейчас нет ни одного заведения, в котором были бы настоящие борщи или солоника, иначе это были бы «золотые» блюда. Сейчас делается ставка на быстроту обслуживания. Блюда, которые должны готовиться по несколько часов или даже дней, просто не будут окупаться.

– Вы достаточно требовательный человек. А у вас есть слабые стороны?

– Я до сих пор учусь. Думаю, когда мир перестанет меня удивлять, станет очень скучно. Если кто-то говорит вам, что достиг совершенства – он врёт. Человек растёт всю жизнь. И считаться с его мнением начнут только когда признают специалистом.

– Что касается кулинарных шоу...
– Это же фан. Все кулинарные шоу – постановка от и до. Людям заранее рассказывают, что и как они должны сделать.

– А детские программы? Возможно ли делать то, что делают?
– Мозг ребёнка очень гибкий. Некоторые, уже в зрелом возрасте, могут ужасаться тому, на что были способны в детстве. Но такие шоу эксплуатируют тему детства, люди смотрят и умиляются... На самом деле труд повара – это адская штука. Они по 14 часов прикованы к плите, часто без выходных. Не каждый выдержит. По сути, это некоторый вид рабства, нужно быть к этому готовым.

Полина БОРИСЕНКО, 22 года, департамент «Факультет журналистики» УрФУ
ПРЕДПОЧИТАЮ ОЛИВЬЕ С МЯСОМ

Вкус из детства

Что любили есть в юные годы знаменитости Екатеринбурга

У каждого из нас есть блюдо, которое ассоциируется с детством, является его неотъемлемой частью. И отнюдь не всегда это были какие-то изысканные кушанья. Поговорив с известными горожанами уральской столицы, мы поняли: самая вкусная еда – это простая еда.



Анна КИРЬЯНОВА, психолог, писатель:

– В моём детстве особых разносолов не было, оно пришлось на первую половину семидесятых годов. К этому времени изыски уже исчезли с прилавков магазинов. Наверное, именно поэтому у моего поколения праздничными были те блюда, которые мы сейчас едим каждый день. Таким блюдом, например, была жареная курица. Её готовили сразу на всех гостей, на десять человек. А еда пекли эклеры. Это был тоже непростой процесс: нужно было достать гущёнку, сливочное масло, яйца... Кроме этого, мне нравились маринованные венгерские огурчики, это был дефицит, их доставали к Новому году. В одно время мы ежедневно ели сосиски, колбасу, но потом они тоже стали по талонам. А больше ничего такого и не было. Мои родители бы-



Николай КОЛЯДА, драматург, режиссёр:

– Нравится всё, что сделано руками, настоящему. Блюдо детства – жареная картошка, до сих пор её люблю, на масле, с луком, укропом. Ещё я любил густую деревенскую сметану, её перемешивали с сахаром на блюдечке и макали в неё хлеб. Знаете, это очень вкусно. До сих пор нравится есть пироги: с грибами, с картошкой. Люблю домашнюю еду. Артисты, кстати, об этом знают и приносят мне всякие соленья от мам и бабушек.



Алексей ФАЮСТОВ, телеведущий:

– В тоне хит-парада любимых блюд для меня была молочная вермишель, которую готовила бабушка. Она просто отваривала её, откидывала на дуршлаг. Нет ничего вкуснее, чем эта паутинка, которой заправляют суп. А ещё люблю draniki – котлеты из протёртой картошки. Эти вкусы до сих пор вызывают у меня ассоциации с детством. Наверное, потому, что они очень простые, ведь всё гениальное просто. Вкусное тесто, сливочное масло... Я и сейчас люблю с ним жарить картошечки, идёт за милую душу.



Лев КОВПАК, депутат Госдумы:

– Я жил в доме с бабушкой и дедушкой, у нас было натуральное питание. Самым любимым блюдом в детстве была квашеная капуста – это просто фантастика. Дедушка заготавливал её бочками, поэтому её в



Анатолий МАРЧЕВСКИЙ, директор и художественный руководитель Екатеринбургского цирка:

– Люблю наши борщи, котлеты, сало. А сладость детства – вареники, с клубникой или вишней. Но ягода в начинке должна быть обязательно свежая. Мы сейчас не делаем вареники сами, а едим их в кафе. Вкусно, но ягоды там замороженные, это – совсем другое дело. Ещё в начинке должно быть много сахара, а к вареникам должна подаваться хорошая сметана.

Ольга ДУБРОВИНА, 18 лет, департамент «Факультет журналистики» УрФУ
ЛЮБИТ ЯБЛОКО



В Европе существуют заведения, которым более тысячи лет. У нас в стране общепит стал развиваться позже, возможно, поэтому уровень сервиса зачастую оставляет желать лучшего