

«Мы проиграли, но праздник никто не отменял»

Участник проекта «Областной газеты» «Навстречу ЧМ-2018» добрался до столицы Урала

Пётр КАБАНОВ

В преддверии чемпионата мира по футболу «Областная газета» запустила проект «Навстречу ЧМ-2018». Восемь иностранных журналистов, чьи команды проведут свои матчи в Екатеринбурге – Египет, Уругвай, Франция, Перу, Япония, Сенегал, Мексика, Швеция – рассказывали о шансах своих стран на предстоящем турнире. Один из участников – спортивный обозреватель перуанской газеты «Regu21» Альфредо Луна Викториа ВЕ-РЕ – сразился до Екатеринбурга и довел свои ожидания вместе с корреспондентом «Областной газеты».

Альфредо был едва ли не единственным из всех журналистов, кто точно собрался приехать в Екатеринбург. В итоге издание не смогло отправить его за свой счёт, но Альфредо и это не смутило, он вместе с отцом и своим братом всё равно собрался и полетел. По его словам, ему пришлось подкопиться достаточно денег: лететь в Россию – дорогое удовольствие.

– За багаж нужно было много платить. Поэтому я полетел только с ручной кладью. Кинул в рюкзак миниатюрный Кубок мира, микрофон с логотипом своего издания, Забиваку и футболку национальной команды, – говорит Альфредо. – Так и полетел на несколько недель.

Лима – Атланта – Барселона – Москва – Саранск – Екатеринбург. Таким маршрутом они добрались до столицы Урала, успев ещё на матч своей команды в Мордовии. Гостиницу они сняли... в Заречном.

– Мы не поняли точно, как далеко это от Екатеринбурга. Нам написали, что это пригород и поэтому дёшево. По факту оказалось дальше, но мы не жалеемся, – добавляет Альфредо.

ПРОТОКОЛ

РЕЗУЛЬТАТЫ МАТЧЕЙ
25 июня: Иран – Португалия – 1:1, Испания – Марокко – 2:2.
Итоговое положение в группе «В»: Испания, Португалия – по 5 очков, Иран – 4, Марокко – 3.
В 1/8 финала встречаются: Уругвай – Португалия (30 июня, Сочи, «Фишт»), Испания – Россия (1 июля, Москва, «Лужники»).
СЕГОДНЯ ИГРАЮТ:
Южная Корея – Германия («Первый канал», 18.40)
Мексика – Швеция (Матч!, 18.45)
Сербия – Бразилия («Первый канал», 22.40)
Швейцария – Коста-Рика (Матч!, 22.45)

Мы встречаемся с ним на площади 1905 года. Он робко говорит, что с ним отец и брат. Через несколько минут к нам подходят ещё четыре человека – друг отца и его дети.

– Так ведь веселее, – продолжает Альфредо. На нём надета шапка-ушанка с гербом России. – Это я, кстати, в Москве купил. Замечательная вещь. Я вообще такие штуки люблю. В Москве мы вышли в город, прогулялись. Я решил купить форму сборной России по хоккею – «красной машинки». Пришли в магазин, консультант стоял с каменным лицом, сразу же заявил, что язык знает плохо. Я попросил оказать помощь, но он повторил ремарку про язык. В итоге сказал, что помочь нам не в силах, и мы должны уйти, если не можем ничего купить...

Я, конечно, первым делом веду их всех к выставке «Областной газеты», где инфографика к проекту, который Альфредо помогал делать.

– Ничего себе! – едва ли не кричит он. – Папа! Это я помог делать! Это невероятно. Я долго удивлялся, что вы реши-



Альфредо Вере в шапке-ушанке, с которой он не расставался, напротив фотовыставки «Облгазеты» «Большая игра». Он высоко оценил выставку, отметил, что она замечательно знакомит гостей города с командами ЧМ и местным «Уралом»

ли сделать такой проект и искать журналистов с другого конца света. Это важно, чтобы в прессе присутствовали разные мнения, в том числе и о футболе.

Облепив стенд с Перу, они начинают быстро говорить что-то на испанском и обнимаются. Альфредо принимает поздравления от семьи, будто он провёл матч на чемпионате мира. Ну что ж, и правда приятно. Его отец пожимает мне руку – это большой знак уважения.

– Перед поездкой ты мало что знал о России, а уж тем более о Екатеринбурге. Какие впечатления? – спрашиваю я у Альфредо.

– Екатеринбург похож на Лиму. Конечно, не климатом и не архитектурой, а каким-то духом. Москва большая и шумная, Саранск маленький город, а в Екатеринбурге мне комфортно. Он же ещё такой разный.

Вот тут старые дома, здесь новые. И люди здесь тебе улыбаются, как-то тепло относятся. Стадион тоже отличный. Хотя трибуны действительно немного напоминают уши. Есть, конечно, одно замечание...

– Дай отгадо – языковые проблемы?

– Именно. Меня вот что удивляет. Насколько я помню, вы получили право на проведение чемпионата в 2010 году. Почему за это время даже базовый набор не выучили? В ресторанах вообще беда. Мы пришли поесть и пришлось буквально тыкать пальцем в меню. Я не говорю, что это сильно затрудняет путешествие, но телефон не выпускаю из рук – там переводчик.

– Ты посетил три города. Как в целом атмосфера?

– Атмосфера как раз замечательная. Наверное, ещё и потому, что очень много мо-

их соотечественников приехало сюда. Я слышал о цифрах в 50 тысяч. В Екатеринбурге ожидалось около 25 тысяч перуанцев. Футбол в Перу очень популярен. Да и к тому же мы не играли на чемпионате мира 36 лет. Как только стало ясно, что мы вышли – начали копить. Я знаю историю, когда люди продавали машины и даже дома... Брели в долг, работали на нескольких работах, уезжали на заработки – лишь бы поехать на чемпионат. Конечно, есть и те, кто не интересуется футболом. Спорт номер два в Перу – волейбол. Но сравнивать это невозможно. Кстати, ты знаешь бар где можно посмотреть футбол?

– А вы ничего не запланировали?

– Мы ничего не смогли найти. Даже «Гугл» не помог. Нам показали «Американку», нам

ИСТИНА – В ИГРЕ

С таким помощником каши не сваришь?

Чемпионат мира по футболу пересёк экватор. Уже по итогам двух туров группового этапа можно сделать первые выводы относительно эксперимента с видеоповторами и видеорефери (ВАР), который именно на российских стадионах проводится впервые.

Выводы, надо сказать, крайне противоречивые. Слухи о том, что с помощью новейших технологий удастся исключить судейские ошибки, оказались сильно преувеличенными. Проведено чуть больше половины из 64-х матчей, а серьёзных ошибок, в том числе повлиявших на результат, или ситуаций, вызывающих недоумение, насчитывается уже почти два десятка. Египтяне в игре со сборной России всё равно бы не спаслись, даже если бы судьи (не важно, на поле или у телевизора) увидели фол Артёма Дзюбы против защитника Ахмеда Фатхи, который, падая, срезал мяч в свои ворота. А для бразильцев ошибка судейской бригады может дорого стоить – если бы было зафиксировано нарушение правил полузащитником сборной Швейцарии, экс-армейцем Стивенном Цубером, в моменте, когда он сравнял счёт, пенальти выиграла бы и уже сейчас обеспечили бы себе выход в плей-офф.

Категорическим нежеланием вводить систему видеоповторов славился бывший президент ФИФА Зепп Блаттер, стремившийся сохранить футбол в его первозданной простоте. В то же время внедрение всех накопившихся проблем. Отчасти так и произошло, если иметь в виду систему хок-ай (ястребиный глаз), которая давно используется в теннисе и крикете, а с недавних пор и в футболе для определения взятия ворот. Можно спорить о совершенстве технологии, но она всё равно точнее, чем человек, а главное – автоматически выносит вердикт о том, пересечь мяч линию ворот или нет.

С видеорефери всё иначе. Даже трое судей на поле и четверо у телевизионных мониторов могут не увидеть (или не захотеть увидеть) очевидное нарушение, и в то же время главный судья, перестраховываясь, может пересматривать эпизод, по поводу кото-

рого вроде бы и так всё понятно. Появление видеорефери, возможно, и сокращает количество ошибок, но и порождает гораздо больше вопросов, ответа на которые пока нет. И уж тем более не приближает к истине.

Вообще-то есть подозрение, что штука эта в целом полезная, просто надо научиться ею пользоваться.

Виктор КЛЕПИКОВ, судья республиканской категории.

– По большому счёту, введение таких технологий – это шаг нужный, давно назревший. К тому же скорости в игре возросли, и судьям становится всё сложнее. Но при этом надо понимать, что человеческий фактор никуда не денется – видеорефери только даёт рекомендации, подсказывает судье в поле, но окончательное решение всё равно принимает он.

Конечно, видеорефери помогает. Но помогает не всегда. Там же у них тоже какая-то политика есть. Складывается такое впечатление, что в первые два дня смотрели всё подряд, а потом, возможно, судьям сказали, чтобы поумерили пыл, не портили праздник. Например, гол швейцарцев в ворота сборной Бразилии могли бы и отменить, тогда совсем другая ситуация в группе была бы.

Пока видно, что расширенная судейская бригада зачастую действует несогласованно. Мне кажется, что прежде чем применять эту технологию на чемпионате мира, надо было тщательнее обкатать её на турнирах менее статусных.

Если рассматривать футбол как зрелище, то тут внедрение видеорефери – это папка о двух концах. Конечно, останки зрелищности не добавляет. Но чтобы игра не прерывалась каждые пять минут, команда может к главному судье обратиться с просьбой о видеопросмотре только один раз.

И, конечно же, препятствием для широкого распространения новой технологии будет её дороговизна. Не уверен, что в России смогут её внедрить, не говоря уже про менее развитые страны.

Евгений ЯЧМЕНЁВ



Во время визита в Китай Владимир Путин вместе с председателем КНР Си Цзиньпином приготовил и попробовал местные деликатесы



В китайских ресторанах широко распространён хот-пот: ингредиенты опускают в кастрюлю с кипящим бульоном прямо на обеденном столе



Подача чая тоже может быть искусством: вот так мастер по завариванию чая разливает напиток во время движения кунг-фу



Разнообразие китайской национальной кухни настолько велико, что с ней вряд ли может сравниться любая другая кулинария

«Искусство на тарелке»: на Урал пришла мода на китайскую кухню

Ольга КОШКИНА

Недавно мировые СМИ облетели снимки, на которых Президент РФ Владимир Путин во время своего визита в Китай готовит вместе с председателем КНР Си Цзиньпином тьянцзинские деликатесы – фаршированные блины и аналог наших пельменей гоубули. Сегодня интерес россиян к китайской национальной кухне заметен не только на уровне главы государства. В чём секрет её популярности на Урале, как адаптируют блюда для свердловчан, где в Екатеринбурге освоить секреты китайского кулинарного мастерства и можно ли научиться готовить по рецептам Поднебесной дома – в материале «Областной газеты».

Страна пяти тысяч блюд

Первое, что может поразить путешественника в Китае, – трепетное отношение к культуре питания. Вместо традиционно «Как дела?» здесь можно услышать вопрос: «Вы уже поели?» Китай нередко называют «страной пяти тысяч блюд». Именно столько

насчитывает официальная статистика.

В разных регионах этой страны сформировались различные стили кухонь – в зависимости от географических и климатических условий. Поэтому знакомство с Китаем бывалые путешественники советуют начинать со знакомства с местными кухнями провинций.

– В Китае выделяют четыре крупнейшие кулинарные школы, каждая из них делится ещё на несколько направлений, – объясняет повар Генерального консульства КНР в Екатеринбурге Лю Цзянюань. – В Пекине, северо-восточной провинции и Внутренней Монголии популярна школа провинции Шаньдун – родины Конфуция. Именно здесь берёт истоки китайская кулинария. Одно из самых известных блюд – знаменитый карп в кисло-сладком соусе.

Сам господин Лю – тоже родом из этой провинции, но за время учёбы в техникуме, институте и работы в разных регионах овладел основами разных кухонь. Так, в центральной части Китая распространена кулинарная школа провинции Сычуань, с которой ознакомились журналисты Ура-

ла и Сибири во время визита в Китай. Она, по словам господина Лю, «соединяет традиции Севера и Юга» и отличается остротой, к которой поначалу сложно привыкнуть. Несмотря на то что наши гости просили поваров уменьшить количество специй, блюда всё равно получались настолько острыми, что «трогали» неопытных едоков до слёз.

Школа провинции Гуандун в южной части Китая славится супами и блюдами из морепродуктов. Для кухни провинции Цзянсу (восточная часть Китая) характерны лёгкие и свежие ароматы и сочетание солёного и сладкого в одном блюде. Один из самых известных деликатесов этой провинции – блюдо из дальневосточной черепахи и курицы, которое носит поэтическое название «Прощай, моя наложница».

К слову, многие китайские блюда имеют такие необычные названия и удивительную историю. Чего стоят только «Битва дракона и тигра» из мяса дикой кошки, змеиного мяса и пряностей, суп «Будда прыгает через стену» или пельмени «Двойное счастье уток-неразлучниц!» Во вре-



Повар Генерального консульства КНР в Екатеринбурге Лю Цзянюань учился семь лет, а затем работал в разных регионах Китая, чтобы в совершенстве освоить кулинарное мастерство

мя обучения кулинарному мастерству китайских поваров знакомят не только с техникой приготовления, но и с «биографиями» блюд. Кроме основных школ, в Китае есть дворцовое кулинарное искусство, отдельные кухни, связанные с известными людьми, а также с литературными произ-

ведениями. Сейчас в стране новый тренд: заведения общепита восстанавливают и совершенствуют рецепты из «Четырёх великих творений» – самых знаменитых китайских романов, написанных в XV–XVIII веках.

За три тысячи лет китайская кухня не растеряла национального колорита, но она открыта для инноваций, – говорит господин Лю. – Например, один из выдающихся поваров изменил классический способ приготовления пекинской утки и открыл собственную сеть ресторанов, где готовит утку исключительно по новому рецепту.

Китайская кухня с уральским акцентом

– Если хотите попробовать оригинальную китайскую кухню, лучше всего самому съездить в Китай, – уверен господин Лю. – В китайской кулинарии – очень трепетное отношение к происхождению и качеству ингредиентов. Например, для какого-то блюда может подойти лишь рыба, выловленная в определённом озере, или овощи из конкретной провинции. Но с традициями китайской

кухни в Екатеринбурге познакомиться можно.

Китайская кухня впервые пришла на Урал в конце девяностых в виде знаменитой лапши в коробочках wok, знакомой по фильмам с Джеки Чаном. Сейчас в Екатеринбурге работает несколько десятков бистро, где можно перекусить «уличной едой» в китайском стиле или заказать её с доставкой: мировой тренд добрался и до других городов и посёлков области. А ещё за последние несколько лет в уральской столице открылось несколько ресторанов, где можно попробовать аутентичные китайские блюда от карпа или традиционной утки по-пекински до куриных лапок, «столетних» утиных яиц и – на десерт – жареного молока.

По словам господина Лю, уральские рестораторы приятно удивляют. В первых, потому что приправы, специи и другие оригинальные ингредиенты к нам поставляют напрямую из Китая. Во-вторых, потому что лучшие повара китайской кухни – китайские специалисты, а в них в Екатеринбурге недостатка нет. А кроме того, сейчас Генеральное консульство КНР

в Екатеринбурге совместно при поддержке министерства внешнеэкономических связей области работает над тем, чтобы наладить сотрудничество между кулинарными техникумами двух стран и обучать основам китайской кухни уральских поваров.

Научиться готовить китайские деликатесы самостоятельно теперь предлагают и на кулинарных мастер-классах.

– Если раньше горожане интересовались в основном европейскими кухнями, то сейчас хотят научиться китайской кухне, – отмечает руководитель студии вкуса «Модерато» Юлия Мельник. – Думаю, что по мере знакомства с китайской кухней в заведениях общепита и с ростом туристического потока в Китай этот интерес будет только расти.

Саму Юлию прошла обучение у шанхайского повара и героя многочисленных кулинарных телешоу Майка Чена. За три часа курса здесь научат готовить курицу в апельсиновом соусе по-шанхайски, кальмаров в воке и китайские пельмени дим-самы.

– Освоить азы китайской кулинарии, адаптиро-

ванной к российским реалиям, вполне можно дома, – добавляет господин Лю. – Все базовые ингредиенты для блюд продаются в специализированных отделах любого супермаркета. Овощи, зелень и мясо можно найти в том же магазине или на рынке.

К слову, уральскую говядину и свинину хвалят и сами китайские гурманы: на последней китайской международной выставке продуктов питания Sial возле свердловского стенда с мясными полуфабрикатами, по словам Юлии Мельник, строились очереди.

– В китайской кухне главное слово – «сочетаться», – советует господин Лю, – тем, кто хочет научиться готовить китайские блюда. – Должны сочетаться текстуры и вкусы. Для китайской кухни вкус – это центр внимания, а здоровье – центр нашей кухни. Известная китайская пословица гласит: «Народ считает пищу своим небом». Это означает, что еда играет первостепенную роль в жизни. Приём пищи в Китае – это целая философия. Вот почему китайская кухня столь популярна по всему миру.