

ОКНО в Городе



МОСКВА
ТУЛА
КАЛУГА
КРАСНОГОРСК

ОДИНЦОВО
ТРЕХГОРКА
КОММУНАРКА
ОБНИНСК



Отец Фотий, победитель в телешоу «Голос»: Я и на сцене остаюсь монахом, не перестаю молиться...» — стр. 4–5

ИНФОРМАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКАЯ ГАЗЕТА

● ПАСХА ГОСПОДНЯ

Православные всего мира в этот день приветствуют друг друга словами: «Христос Воскресе!» и в ответ «Воистину Воскресе!», которые свидетельствуют об истинности и непреложной правде происшедшего события.

Ожидавшему в безысходности смерти человеку Бог просто объявляет об упразднении её. Он приходит Сам, соединяет с собой человеческое естество и исцеляет смертный недуг, принимая смерть на себя, «попирает её своей смертью», и воскрешением открывает путь к новой жизни.

Призывая в Евангелии людей к Себе с покаянием, борьбой с источником смерти — грехом, Христос соединяет с Собой человека, проводит его сквозь смерть к жизни. Именно в таком значении — «переведение» — понимается слово «Пасха».

Отмечали Пасху издревле иудеи в память исхода из Египта, когда Господь вывел этот народ из плена, спас от гибели.

Накануне этой Ветхозаветной Пасхи принимает смерть Христос. Через три дня наступает новая Пасха, которую та, прежняя, лишь предопределила. Бог выводит свой народ из рабства греха и спасает от царства смерти.

Значимость переживаемого события требует особого духовного настроения. И Церковь готовит своих чад к этому строгим постом. Особенной строгостью отличается «Страстная неделя», последняя перед Пасхой, в богослужениях которой вспоминаются в молитве последние дни земной жизни Иисуса Христа: последние Его беседы, общение с учениками, тайная Вечеря, предательство Иуды (все знают, что Иуда предал Иисуса Христа. Имя «Иуда» даже стало синонимом слова «предатель»), суд у Пилата, страдания и смерть на Кресте.

Благоговение перед величием наступающего дня Воскресения выражают слова из службы Великой Субботы нахождения Христа «во Гробе»: «Да молчит всякая плоть человеческая и ничто земное в себе не помышляет».

Конечно, христиане стараются оставить в эти дни особо строгой недели поста все земные заботы, быть в храмах на службах, причаститься Святых Христовых Тайн, принести сугубое покаяние, чтобы затем с чистым сердцем славить Воскресение Христово.

И вот наступает Пасха! Ещё вчера православные были на Голгофе со своим Учителем, страдали, плакали, скорбели, видели власть зла... А теперь всё в прошлом. Лишь ликование и радость — «Христос Воскрес!»

Вся Светлая Пасхальная неделя наполнена этой радостью. Церковь зовёт верующего в храм, в молитве славить Христа Воскресшего, и уже нет места скорби и слезам, нет места стенанию и печали...

Поэтому неуместны в эти дни посещения кладбищ, равно как и всякое излишнее попечение о житейских делах.

Как один день проходит радостная, светлая Пасхальная седмица: повсюду колокольный звон, крестные ходы, праздничная трапеза... Но вот на-

Пасха Господня, Светлое Христово Воскресение – Праздников праздник и Торжество торжеств!



ступает второй день второй недели пасхи — Радоница, и Церковь зовёт верующий народ к особой Пасхальной молитве за умерших, молитвенному общению с ними, к несению им радостной вести о Воскресении Спасителя...

В 2016 году Радоница совпадает с великим праздником для жителей нашей страны — Днём Победы в Великой Отечественной войне 1941–1945 гг. — нашей малой Пасхой!

Ведь именно жертвенный подвиг людей позволил остановить фашизм — идеологию, согласно которой для многих народов прерывалось будущее, их ждала смерть, полное уничтожение.

Люди в сегодняшней суете забывают об этом. Но столь открыто «труды» Геббельса с огромной силой ужаса особенно упорно пробиваются в реалии нашей жизни из тяжёлого прошлого, нависли над многими народами, как угроза того страшного времени. Фашизм ужасен и страшен.

Это понимали наши деды, поэтому самоотверженно принимали смерть на себя, спасали тем самым жизни будущих поколений. И побеждали. Они совершили для нас эту Пасху, перевели поколения людей от смерти к жизни. Даровали будущее, живя в котором мы помним, дорожим и бережно храним эти святости, а значит, имеем силу, которую невозможно победить!..

**С праздником Пасхи! Христос Воскрес!
С Днём Великой Победы! С благословением и пожеланиями светлых и радостных праздников протоиерей Матфей (Валуев), настоятель Николо-Владимирского храма г. Тулы**

Уважаемые читатели!

Сегодняшний выпуск газеты «Окно в Городе» посвящён двум очень значимым праздникам — Пасхе и Дню Победы. Оба праздника символизируют собой Победу жизни над смертью. Победу, наверное, в основном, в том, что даёт каждому человеку силы жить и верить — добро всегда побеждает зло. И недаром эти два праздника всегда совсем рядом...

Наша редакция провела небольшое расследование, когда была Пасха в 1945 году? Нас ждало приятное удивление. И оказалось странным, что до сих пор об удивительных фактах мало кто знает. Пасха в 1945 году выпала на 6 мая — День Великомученика воина-святого Георгия Победоносца!

И если вы помните историю, именно 6 мая в штаб войск союзников прибыл генерал Альфред Йодль с полномочиями подписать капитуляцию перед англо-американскими войсками. Однако американский генерал Дуайт Эйзенхауэр был достойным человеком и отказался от принятия такой односторонней капитуляции. Он заявил, что немецкие войска должны капитулировать там, где они в данный момент располагаются. На Западном Фронте — перед союзниками, а на Восточном — перед СССР. Тем более, что на Восточном фронте ещё продолжались боевые действия. 7 мая в 2 часа 41 минуту в Реймсе (Германия) генералами союзных войск (в том числе и СССР) был подписан акт о безоговорочной капитуляции Германии.

Подписание же главного протокола было назначено в Берлине на 00:00 часов 9 мая. Только подумайте в это удивительное совпадение! Германская капитуляция была подписана ровно в середине Светлой седмицы полководцем с именем Георгий — это был Георгий Константинович Жуков!

В США, Германии и Великобритании о капитуляции Германии было объявлено уже 7 мая. В Советском Союзе же о капитуляции в Реймсе не было сообщено, а победа была провозглашена только после начала массовой капитуляции немецких войск и подписания пакта в Берлине — 9 мая 1945 года. Эта дата и стала для нас Днём Великой Победы! Как удивительно и промыслительно всё сложилось! Невозможно не удивляться этому! В послании Патриарха Московского и Всея Руси Алексия-1 от 6 мая 1945 года говорилось: «Пасхальная радость Воскресения Христова соединяется ныне со светлой надеждой на близкую победу правды и света над неправдой и тьмой... Свету и силе Христовой не возмogli противиться и препятствовать тёмные силы фашизма, и Божие всемогущество явилось над мнимой силой человеческой...».

Лучше не скажешь! Вот так чудесно весной 1945 года соединились два события: Торжество Жизни над смертью и Торжество Мужества и Героизма над страхом и злом!»

● Сегодня для Вас:



Кредит — это благо или ...? — стр. 2



Золото «Продэкспо-2016» — наше! — стр. 3



Экскурсия на предприятие — стр. 3



Миротворческая ассамблея «Рождение мира» — стр. 6



Дневник парижских впечатлений — стр. 7



Внимание: конкурс «городского» поэта — стр. 8

● СЛОВО — ГЛАВНОМУ РЕДАКТОРУ

Некоторые секреты современной торговли

Низкие цены на полках сетевых продуктовых супермаркетов — это благо или беда? Откуда берутся низкие цены в сетевых магазинах?



Игорь Сергеевич Лимгарт,
Генеральный директор
Тёпло-Огарёвского
мясокомбината,
главный редактор газеты
«Окно в Городе»

Многие специалисты в сфере производства или торговли считают, что низкая цена товара достигается снижением качества, и это неплохо. «Далеко не все люди могут позволить себе купить дорогой продукт, особенно в кризисные времена», — так обосновывают они свою позицию.

Есть множество способов удержать или показать (временно) низкую цену. Но всё-таки первопричина такого явления на прилавках супермаркетов — низкое качество продукта. Большинство «сетевиков» заявляют, что у них низкие цены (самые низкие цены (!) всегда низкие цены (!) и т.п.). Как известно, цена товара складывается из себестоимости и прибыли, а себестоимость, в свою очередь, состоит из стоимости материалов (в данном случае, закупочной цены на товар) и накладных расходов (включая заработную плату). Конечно, можно регулировать цену снижением доли прибыли на отдельные товары (так иногда и делается), однако эта составляющая не может существенно повлиять на цену.

Конкуренция среди производителей и поставщиков товара пока ещё больше, чем между сетевыми маркетом. Поэтому диктовать свои условия в отношении цен сегодня в порядке вещей: поднимете цену — не будем брать; найдутся другие, кто поставит дешевле. Что делать производителю? У него «ножницы»: с одной стороны, цены на сырьё растут как на дрожжах, накладные расходы увеличиваются (курсы валют, проценты по кредитам и пр.), с другой стороны — договоры с сетями, обязательства, наконец, объёмы производства, при падении которых себестоимость ещё больше взлетит. Но есть блестящий, на первый взгляд, выход: удешевить товар. Мы говорили о нём не единожды:

нужно заменить более дорогое сырьё на дешёвое. Благо, к услугам производителя имеются все достижения современной науки и их «проводники» — многочисленные поставщики этих новейших технологий. Например, добавить в продукт побольше воды, удержать её с помощью влагоудерживающего компонента, сдобрить соответствующим ароматизатором и красителем — и готово. Цена осталась такой же, производитель не в накладе, торговля своё взяла! Все довольны. Потребитель тоже. Он вроде бы ничего не заметил, да и цена осталась нормальной. А теперь представьте, что это становится системой. Помимо безобидной воды (хотя и в этом случае без химии не обходится), в ход идёт сырьё более низкого сорта, вместо сырья животного происхождения используют растительные ингредиенты, натуральное сырьё заменяется искусственным, и т.д., и т.п. В итоге мы получаем не просто более дешёвый продукт, а совершенно другой продукт, мало напоминающий исходный, а самое главное, из безопасного для здоровья — такой продукт становится опасным. Надо отдать должное, многие производители честно указывают на этикетке состав своего товара, многие этого умышленно не делают. И в том, и другом случае за таким товаром в последнее время закрепился термин «фальсификат», а в СМИ появляются данные о том, что до 75% продуктов на полках наших магазинов являются фальсификатом. Такой вот истинной ценой (по сути своим здоровьем) расплачивается потребитель за низкие цены в супермаркетах.

Кстати, эти цены не всегда такие уж низкие. Ловко пользоваться знанием психологии — ещё один очень распространённый приём в торговле. Точ-

нее, использовать человеческие слабости, стремление, например, сэкономить: бесконечные акции, скидки и собирание «фишек»... Конечно, это неплохо, когда можно купить товар по более низкой цене. Однако только в случаях, когда это не носит характер обмана. Присмотритесь: Вы покупаете товар по акции, но в другом магазине такой же товар может оказаться дешевле и без всяких скидок. Некоторые идут на прямую подтасовку, например цена указана одна (по акции действительно очень дешево!), а в кассовом чеке цена совсем другая. Мало кто проверяет цены, указанные в чеке, а если Вы возмутились несоответствием, то Вам скажут, что не успели внести изменения в программу, или ещё что-нибудь подобное.

К сожалению, в период кризиса такие явления только усиливаются. Как с этим бороться, как быть простому потребителю? Однозначного ответа на этот вопрос, наверное, нет. Однако мой совет: будьте внимательны, обращайтесь внимание на состав продукта, читайте этикетку.

А крупным сетевым магазинам есть альтернатива — небольшие фирменные магазины непосредственно от производителя, где продукт всегда свежий, а сам производитель искренне заинтересован в своих постоянных покупателях, и обманывать их ему совершенно не выгодно.

Помимо дешёвых магазинов, так называемых «дискаунтеров», существуют и дорогие, и даже очень дорогие супермаркеты. А с недавних пор становятся популярными магазины «натуральных» продуктов. Там цены совсем не низкие. Но это другая история. Одно из следующих наших «Окон» обязательно прольёт свет на некоторые «тайны» таких магазинов.

● КОРОТКО О ГЛАВНОМ



Ростислав Кокорев,
к.э.н., ведущий научный
сотрудник экономического
факультета МГУ
им. М. В. Ломоносова

Актуальный вопрос: кредит — это благо или ..?

Многие люди стараются обходиться без кредитов, — вот я, например, поскольку с детства помню мамину присказку: «Плохо деньги занимать: берёшь ненадолго и чужие, а отдаёшь навсегда и свои». Однако такие, как я, похоже, в меньшинстве: по данным Центрального Банка России, на 1 февраля 2016 года российским гражданам было выдано **405 миллионов** банковских кредитов, то есть в среднем по 2,8 кредита на каждого россиянина от младенцев до древних стариков!

Суммарная задолженность по этим кредитам составила **10,6 триллиона рублей**, из них 880 миллиардов — просроченные. Да ещё надо к этому прибавить не попавшие в статистику займы у микрофинансовых организаций (МФО) и ломбардов, где счёт тоже идёт на сотни миллиардов рублей.

А зачем люди берут кредиты, если их надо возвращать, да ещё с процентами? Предприниматели это делают, чтобы вложить дополнительные деньги в свой бизнес и больше заработать (хотя при нынешних процентах кредит не всякому предпринимателю по карману). Но у потребительского кредита логика другая.

Экономист скажет: «Для такого человека **ценность сегодняшних денег** (или, скорее, товаров, которые за них можно купить) **выше, чем ценность большей суммы денег завтра**». Вот он, новый мобильник, или ноутбук, или автомобиль (у кого на что аппетит), на который у меня пока нет денег, но очень хочется купить сейчас, не дожидаясь, пока накоплю! Хочу!!!

— Отдать придётся больше? Наплевать, это же не сейчас, а когда-то в будущем!

— К тому времени я разбогатею... или мне зарплату повысят... или у родителей выпрошу...

— Да и вообще я копить не умею, что зарабатывать, то и трачу, а вот если возьму кредит — это меня будет дисциплинировать, стану жить экономней.

— Короче, давайте ваш кредит, где там надо расписаться?

Знакомые рассуждения?

О да!

И сколько народу вот так попадает в долговую кабалу!

Бывают, конечно, и другие ситуации: люди могут оказаться в тяжёлой жизненной ситуации, потерять работу, им становится буквально не на что жить, или требуются деньги на лечение — и кредит кажется единственным выходом. Но потом оказывается, что те тяжёлые обстоятельства были цветочками по сравнению с жизнью в постоянно растущих долгах. Поэтому первая заповедь заёмщика: **думай не столько о том, на что ты можешь потратить кредит, сколько о том, как ты будешь его отдавать!**

Нет, конечно, большинство должников худобно расплачиваются, о чём говорят и вышеприведённые данные о просрочке — по банковским кредитам это менее 9%. Однако многие люди берут новые кредиты, чтобы расплатиться по старым, а это в большинстве случаев просто путь в финансовую пропасть. А уж как мотают нервы неисправным должникам пресловутые коллекторы — даже и напоминать лишний раз не хочется.

Поэтому ни в коем случае не следует брать кредиты импульсивно, под воздействием сиюминутного порыва. Посчитайте внимательно, сколько вы получите и сколько взамен придётся заплатить — благо, закон № 353-ФЗ «О потребительском кредите» обязывает банки и другие финансовые организации предоставлять заёмщикам достаточно подробную информацию, включая так называемую «полную стоимость кредита» (она включает в себя возврат основного долга, проценты, а также различные дополнительные сборы и комиссии, которые вам придётся попутно уплатить). Оцените график платежей,

задумайтесь ещё раз: так ли вам нужен товар (или услуга), который вы хотите купить в кредит, по сравнению с бременем, которое вы на себя взваливаете?

Второй вопрос — разумную ли ставку процента предлагает вам банк (а тем более МФО или ломбард)? Центральный Банк регулярно рассчитывает «полную стоимость потребительского кредита» с разбивкой по суммам, срокам и типам финансовых организаций. Если в банках в конце 2015 года среднерыночные значения этой «полной стоимости» по разным видам потребительских кредитов колебались от 17 до 36% годовых, то у ломбардов эти цифры составляли уже 86–133% годовых, а у МФО — от 40 до 605 (!!!)% годовых.

Справедливость требует признать, что чудовищные ростовщические ставки в 1%, 1,5% и даже 2% в день обычно назначаются по коротким (на несколько дней или недель) и небольшим (до 10–30 тыс. рублей) микрозаймам до зарплаты, и вроде не так уж это и дорого для заёмщика, и не так уж велика прибыль МФО... Но при просрочке эти проценты продолжают «капать» каждый день, да ещё к ним обычно добавляется штраф (пеня) за несвоевременное погашение долга, — так что долг вполне может увеличиться в несколько раз. Кому и зачем нужно такое счастье? Кстати, не забудьте посмотреть, какие санкции будут против вас в случае просрочки платежей.

И ещё одно «золотое правило», которое российские заёмщики крепко выучили в 2008 году, а кто не выучил — «пересдавал экзамен» в 2015 году: кредит надо брать в той валюте, в которой вы получаете доходы. Валютные кредиты могут манить более низкой ставкой, но если у вас доходы в рублях — берите и кредит в рублях, не принимайте на себя валютный риск! Чтобы не пополнить ряды пострадавших валютных заёмщиков, которые несколько лет погашали кредит (особенно ипотечный), а потом из-за резкого роста курса доллара или евро оказались должны в рублях больше, чем брали в долг вначале...

Какой же вывод? Он прост: брать кредиты можно, но очень осторожно и с чётким пониманием, зачем вам это нужно. Семь раз отмерь, один раз отрежь!

● ХОЧУ ВСЁ ЗНАТЬ!



Приоткроем окно в мир производства

Если помните, в прошлом номере мы «были на экскурсии» в цехе обвалки Тёпло-Огарёвского мясокомбината (Тульская область, пос. Тёплое). Теперь нам предстоит «посетить» колбасный цех. Скажу сразу, эта статья не сможет вместить описание изготовления сразу всех видов колбас, поэтому сегодня мы узнаем, как и из чего на комбинате делают колбасу варёную «МОЛОЧНАЯ», ГОСТ. Впрочем, остальные виды варёных колбас, а также сосиски и сардельки делают также. Разница только в составе продукта и в используемых оболочках. Итак, посмотрим?..

Ёмкости со смешным названием «чебурашки», наполненные мясом, из цеха обвалки едут в колбасный цех. Впечатляющих размеров промышленная мясорубка, чисто вымытая после предыдущей смены, готова снова начать свою работу. Сначала сырьё взвешивается, чтобы соблюсти все необходимые пропорции в составе продукта. А дальше всё обычно, как дома. Загружается мясо, ставится нужная решётка в зависимости от того, какой фарш мы хотим получить — более мелкий или более крупный, и нажимается кнопка запуска. Говядина прокручивается отдельно от свинины в отдельные ёмкости. Готовый фарш выходит из мясорубки прямоком в пустую «чебурашку» и едет дальше — в куттер. Профессиональные куттеры — это электромеханическое оборудование. Для облегчения понимания его можно сравнить с блендером. Вращающуюся чашу для равномерного перемешивания и острые, как бритва, ножи приводит в действие мощный электромотор. Скорость вращения ножей можно менять в зависимости от требуемой степени «разработки» фарша. При помощи одного куттера можно получить мясо с разной степенью измельчения: крупнорубленое, средней степени и мелкорубленое, а также мясо в самом тонком измельчении (которое

и используется при производстве варёной колбасы). Чтобы было понятно, как это выглядит, представьте себе консистенцию паштета.

К куттеру подъехала «чебурашка» с подготовленным говяжьим фаршем. Сначала загружается именно говядина (более плотное мясо), для её измельчения требуется больше времени. Электронное управление и специальный информационный экран позволяют полностью контролировать процесс. В это время к месту приготовления будущей колбасы подвозят ещё одну ёмкость. В ней мелко наколотый... лёд (!). Оказывается, скорость вращения ножей в куттере настолько велика, что происходит их нагревание, а, следовательно, фарш может «подвариться». Чтобы этого не произошло, и используют лёд (замороженная питьевая вода высшей степени очистки) — охлаждают. После нескольких минут вращения добавляют также заранее подготовленный свиной фарш. Опять запуск. И теперь то, что делает «Молочную» — молочной, а именно: молоко, яйцо, соль и специи. Ещё раз всё перемешивается, и включается вакуум. Из закрытого куттера идёт отсос воздуха. Это делают для того, чтобы в готовой колбасе внутри не было пустот (воздушных

пузырьков). Если бы на предприятии использовали загустители в производстве, воздушные пузырьки не являлись бы проблемой. Загустители делают фарш эластичным, более плотным, воздуху в нём негде размещаться. Готовая колбаса, в производстве которой использовались загустители, получается однородной, плотной, на срезе нет никаких пустот, она как пластилин. Но, так как на Тёпло-Огарёвском мясокомбинате не считают возможным использование загустителей, то вакуумный куттер — очень хороший помощник в производстве натуральных, вкусных и безопасных для здоровья колбасных изделий.

Вакуум отключён, открывается крышка куттера, начинается выгрузка готового фарша для колбасы. Измельчённый до состояния паштета, нежно-розового цвета, он имеет довольно-таки непривычный глазу вид. В таком виде поступает на формовку. Здесь происходит наполнение фарша в оболочку. Оператор загружает фарш в бункер, на компьютере задаются определённые параметры. Всё остальное делает машина. Заранее подготовленные колбасные оболочки (одна длинная лента, которую при наполнении машина сама делит на батоны) заряжены. Запуск. Из автомата, который ставит клипсы (крепит металлические зажимы с двух сторон), с равным промежутком времени «выпрыгивают» батоны колбасы.

Мне довелось увидеть, как формируется фарш в оболочку «амифлекс». На самом деле на Тёпло-Огарёвском мясокомбинате «Молочная» выпускается в разных оболочках: амифлекс; целлофан; синюга и черева (натуральные

оболочки). Фарш наполняется один и тот же. А по вкусу готовые колбасы отличаются именно из-за оболочек. У каждой — своя пропускная способность дыма от копчения. Амифлекс дым не пропускает вообще, а целлофан — больше всех остальных. Поэтому в целлофане «Молочная» получается как бы «с дымком». Всё копчение на комбинате натуральное — на буковой щепе. Жидкий дым и другие химические варианты имитации копчения здесь категорически запрещены к использованию.

Выходящие из автомата батончики «Молочной» навешивают на колбасную раму и отправляют в печь примерно на 3,5 часа. Максимальная температура в середине батона достигает 72°C. Именно при такой температуре и происходит приготовление варёной колбасы.

Горяченькие, прямо из печки батоны едут... в самый настоящий душ. Там их не моют, там их охлаждают! После «бани» батоны «Молочная» ГОСТ доохлаждают до t 4–6°C, и они поступают на склад готовой продукции, где распределяются по магазинам и едут к нам с вами.

Свежая, ароматная, изготовленная из настоящего мяса без применения загустителей, заменителей мяса и прочей химии, которой и не должно быть в колбасе, «Молочная» ГОСТ радует глаз в витринах фирменных магазинов. А я теперь точно знаю ещё одно: колбасы, выпускаемые Тёпло-Огарёвским мясокомбинатом под ТМ «Город Мастеров», вкусные, натуральные и безопасные для здоровья.

По цехам Тёпло-Огарёвского мясокомбината ходила Елена Каширина. Продолжение следует...

● МАЛЕНЬКИЕ ПОБЕДЫ БОЛЬШОГО ТРУДА

«Город Мастеров»: золото «Продэкспо-2016» — наше!

В феврале этого года Тёпло-Огарёвский мясокомбинат стал участником 23-й международной выставки продуктов питания, напитков и сырья для их производства — «Продэкспо-2016», прошедшей в самом центре Москвы в Экспоцентре с 8 по 12 февраля. На ней были представлены 1400 российских производителей и 550 иностранных компаний из 63 стран. Самая престижная в России международная выставка продемонстрировала реальные результаты работы всей страны в рамках курса на импортозамещение.

«Город Мастеров» достойно представил свою элитную линейку продукции — Сырокопчёные КОЛБАСЫ.

Интерес, возникший с первых дней работы выставки, и к комбинату, и к продукции, был огромным. Интересовались не только российские закупочные компании, но и соседи из ближнего зарубежья, и представители европейского ресторанного биз-

неса в России в поисках продукции, замещающей знаменитые итальянские колбасы. Сырокопчёные колбасы ТМ «Город Мастеров» получили высокие оценки от настоящих профессионалов в области производства продуктов питания.

В «копилку» наград предприятия добавились сразу 3 диплома и 3 медали по результатам конкурса «ЛУЧШИЙ ПРОДУКТ 2016», проходящего в рамках выставки.

Тёпло-Огарёвский мясокомбинат награждён дипломом лауреата международного конкурса «ЛУЧШИЙ ПРОДУКТ 2016» и Золотой медалью за сырокопчёные колбасы ТМ «Город Мастеров»: «Посольская», «Брауншвейгская», «Московская», «Столичная», «Царская». А также двумя почётными медалями «За вклад в развитие пищевой промышленности» и «За высокое качество» и дипломами лауреатов международного конкурса. Эти награды являются свидетельством и прямым доказательством не только полного соответствия предприятия и выпускаемой продукции между-



народным стандартам качества, но и признанием на общероссийском рынке продуктов питания.

— Мы первый раз отважились на участие в такой грандиозной по своему размаху выставке, — рассказывают сотрудники Тёпло-Огарёвского мясокомбината. — Около 2000 участников из разных регионов России, стран ближнего и дальнего зарубежья! Конечно, было немножко страшно. Но приняли это решение, потому что точно знали — у нас есть продукт, уникальный продукт, который достоин представления на самом высоком уровне. И не ошиблись. О высоком качестве мы говорили всегда. И это неизменное кредо, если хотите, нашего подхода к работе, к производ-



ству. А теперь не только получили достойное подтверждение этому, но и были особо отмечены многочисленными наградами на международном уровне. Золото «ПРОДЭКСПО-2016» — наше! Это очень почётно.

Сейчас на предприятии вовсю кипит работа, много новых планов, новых идей. Бесценный опыт, приобретенный за эти 5 дней работы на выставке, явился мощным стимулом к дальнейшим свершениям и своеобразным вектором направления развития. И, конечно, нам с вами повезло, что рядом есть честный производитель, выпускающий безопасную продукцию с неизменно высоким качеством и доказавший на деле, что «Колбаса из мяса вкуснее!».

● ПОВОРОМ О ДУХОВНОМ И НЕ ТОЛЬКО...

Телезвезда по имени отец Фотий

У каждого времени — свои герои, точнее сказать, люди, которыми восхищается народ, жители городов и сел нашей великой отчизны. Так кто же они, эти звезды, который зажигаются на небосклоне современности?.. Сегодня многие мечтают узнать о телезвезде, имя которой — отец Фотий. Выступление иеромонаха Фотия (Мочалова), исполнившего арию Ленского на «Первом канале» ТВ, стало, по сути, сенсацией. Насельник Свято-Пафнутьева Боровского монастыря продемонстрировал необыкновенного тембра оперный голос. Отец Фотий, по сути, стал пионером в своем проявлении — ведь до этого священнослужители никогда не принимали участие в подобных конкурсах или шоу-программах. И вдруг такое!.. Не просто священник, а еще и иеромонах! Как же можно было решиться на такой отважных поступок?..

За ответом на этот вопрос я и поехала вместе со своими коллегами в Свято-Пафнутьев Боровский монастырь. Сначала хочу оговориться, что в этом монастыре раньше бывала довольно часто. Но последние лет 6–7 дорога туда как-то не складывалась. На самом деле — это место из тех на Земле, которым я всегда даю одно и тоже название — «космос» (как синоним Вселенной). Когда попадаешь туда — отрешаешься от всего, от суеты, от проблем, от неверных друзей, от навязчивых знакомых, от завистливых людей...

Эта древняя обитель находится в тихом, живописном месте, всего в ста километрах от Москвы (Калуж-

В монастыре регулярно отправляются богослужения суточного круга, расписание служб публикуется в монастырской газете «Вестник», а также в сети «интернет» на монастырском сайте <http://www.pafnuty-abbey.ru>.

Отец Фотий встречает нас в монастырской редакции, где трудится обычно и сам.

Корр.: Отец Фотий, благословите! И благословите всех читателей нашей газеты.

— Бог благословит!

Корр.: Батюшка, видела здесь на службе сейчас много взрослых с детьми. Понимаю, что монастырь рад

уголок приезжает? За исключением Ваших фанатов, конечно...

— В 2011 году при монастыре создано молодежное движение «Православная молодежная дружина Боровского края», которое объединяет молодых людей на идеалах служения обществу, служения ближнему. В летнее время монастырь принимает детские группы скаутов, а также группу молодых художников из Калужского художественного училища, осуществляющих практические занятия на местности. На протяжении трёх последних лет монастырём проводится детский полевой палаточный православно-патриотический лагерь «Стратилать». В лагере ежегодно отдыхают

зета для учителей и родителей «Боровский просветитель», издаётся ряд книг просветительского характера. Круглогодично в монастыре проводятся экскурсии для паломников, работает библиотека и иконно-книжная лавка. Боровский монастырь является главным организатором ежегодных районных Пафнутьевских образовательных чтений — межприходского мероприятия, направленного на развитие духовно-нравственной культуры населения района.

Корр.: Как Вы всё успеваете?! Вы — священнослужитель, монах, музыкант...

— Когда занимаешься тем, что очень любишь, да ещё с Божией помощью — все складывается как следует. В настоящее время — я регент (управляющий хором, певчий) Свято-Пафнутьева монастыря. Кроме того, как видите, занимаюсь дизайном и вёрсткой в монастырском издательстве. В свободное время тружусь над фотографиями, видеомонтажом, изучением иностранных языков.

Давно уже понял, что в основе любого дела, любого занятия должны быть Любовь и Божье благословение.

Корр.: Откуда Вы родом?

— Родился 11 ноября 1985 в Нижнем Новгороде (бывший город Горький). В юном возрасте готовился стать музыкантом, обучался игре на фортепиано, пел сольно в музыкальной школе и в детском церковном хоре. Мечтал стать композитором, писать музыку для кино. В 16 лет прервал обучение в музыкальном училище, где учился на отделении теории музыки.

Так получилось, что, закончив один курс, эмигрировал со всей семьёй в Германию, в город Кайзерслаутерн (Kaiserslautern). Там учился игре на органе. Кстати, участвовал в органных концертах. Спустя 3 года решил вернуться на Родину и посвятить себя монашеской жизни, в монастыре неожиданно для себя открыл новую возможность в творчестве — профессиональное пение. Занимался с профессиональным педагогом-вокалистом. Когда голос довольно развился, стал давать небольшие концерты и уже записал два кавер-альбома песен.

Корр.: Каким же образом попали в Боровский монастырь? Как стали монахом?

— Принял иноческий постриг в 2010. В 2013 рукоположен в сан иерея (иеромонаха).

А решил уйти в монастырь, как уже сказал, ещё находясь в Германии. Перед этим долго размышлял



ская область), на берегу реки Протвы. Основана она ещё в середине XV века прп. Пафнутием Боровским. С тех пор это место как магнит притягивает к себе не только меня, но и паломников со всей России, ближнего и дальнего зарубежья. Они приходят, чтобы в монастырских стенах отдохнуть от житейских проблем, скинуть со своих плеч бремя повседневных забот, насладиться внутренней тишиной намоленного веками места. Постоянными прихожанами обители являются жители городов Боровска, Балабаново, Ермолино, Обнинска. Многие паломники приезжают на богослужения из Москвы и других городов.

каждому младенцу, каждой ангельской душе...

— Да, конечно. При монастыре функционирует воскресная школа для детей, а также проводятся лекции для взрослых, совместный просмотр и обсуждение фильмов.

Корр.: Здесь прямо-таки настоящий древний островок России, как будто бы и нет никаких мегаполисов в нашей жизни, нет тех «муравьиных» бегов, как я называю нашу суету бесконечную, нет ничего, чтобы вызывало в человеке возмущение, раздражение... А молодёжь к вам сюда, в такой тихий «медвежий»

более 40 детей. Начиная с 2011 года, на базе лагеря уже трижды проводился трехдневный слёт православной молодёжи «Пафнутьевград».

Корр.: Теперь наверняка ряды этих молодежных организаций пополняются и числом Ваших фанатов.

— Думаю, да.

Корр.: Вы нас встречаете в монастырской редакции. Какая деятельность здесь ведётся?

— Монастырь активно осуществляет издательскую деятельность — издаются детский журнал «Кораблик», еженедельник «Вестник», а также га-

● ПОВОРОМ О ДУХОВНОМ И НЕ ТОЛЬКО...



о жизни, о своих целях. И однажды понял, что для меня важнее именно та благодать, которую могу получить в монастыре. Это нельзя сравнить с теми благами, которые есть в обычной, мирской жизни, даже если бы мне удалось стать успешным певцом, музыкантом или композитором. Я предпочёл духовный путь.

Корр.: Когда же проявилось это сочетание в вашей жизни — воцерковленность и музыкальность?..

— Я был музыкальным ребёнком, и моя мама хотела, чтобы я шёл в этом направлении. Благодаря ей, поступил в музыкальную школу. Именно через музыку и пришёл в Церковь. Мой педагог по вокалу Виктор Иванович Алексеев по воскресеньям занимался с хором в воскресной школе. Сначала я пришёл в этот хор. Позже мне предложили поехать в лагерь от Православной школы. Именно тогда, в свои 12 лет, я и приблизился к воцерковлению.

Корр.: То есть истина работает: всё закладывается в нас с детства?..

— Да, истинно так. Будучи мальчишкой, часто спрашивал свою маму: что такое Бог, где он находится? А однажды пришёл к ней и сказал, что хочу креститься, потому что иначе не стану ангелом. Эта мысль мучила меня с семи лет, и я до сих пор не знаю, откуда она взялась. В результате я отвлёк в церковь маму и брата, а потом искренне радовался тому, что у меня теперь есть свой крестик. Однако до настоящей духовной жизни было далеко. Да, мы крестились, приняли такую благодать, но в храм не ходили. И лишь побывав в воскресной школе, я стал регулярно посещать храм. Как же мне там всё нравилось! Иконы, лампы, кадильный дым... Я даже покупал ладан и дома кадил, настолько мне это доставляло радость...

Корр.: Существует мнение, что жизнь в монастыре непростая, сложная. Монашество — это, по сути, подвиг, духовный подвиг... Но есть же ещё и физическая нагрузка?

— Да, конечно, работы в монастыре хватает. И более чем. Как правило, молодая братия занимается общими послушаниями: их могут направить на уборку монастыря, а могут — на кухню, картошку чистить. Когда я пришёл сюда, меня рекомендовали как человека, который хорошо поёт, и я сразу попал на клирос. Был принят в хор, и практически все мои силы тратились на пение. Ведь пение на службах равносильно физическому труду. Иногда летом или осенью меня отправляли на подсобное хозяйство — полоть



грядки или собирать урожай. Я также следил за курятником, чистил помещения для птиц, кормил их, носил яйца в монастырь. Ещё одно время я был звонарём: каждый день поднимался на колокольню и звонил в колокола. В мои обязанности входило дежурство в храме: я должен был следить за лампадами, открывать храм рано утром и закрывать поздно вечером.

Корр.: А теперь?

— Все мои занятия в монастыре ограничиваются пением и служением в церкви, поскольку я в священном сане.

Корр.: Как при этом всем ощущаете себя на сцене? И как думаете, победа в телешоу «Голос» пришла к Вам случайно или заслуженно?

— А разве это не заметно? Я и на сцене остаюсь монахом, не перестаю молиться... А насчёт победы в «Голосе»... Конечно, я понимал, что есть в этом какой-то Промысел Божий. Всё складывалось так, что Господь готовит мне подарок. Свой успех я воспринимаю как испытание медными трубами, которое я должен пройти достойно. Тем более, что в проекте участвовали настоящие профессионалы, мощнейшие вокалисты, перед талантом которых я преклоняюсь.

Корр.: У Вас сейчас, как у звезды, очень напряжённая жизнь и наверняка жёсткий график — турне вместе с победителями и участниками телешоу «Голос» по России, интервью и встречи, участие в радио-и телевизионных программах. Вот, к примеру, 18 марта видела Вас на передаче «Вечерний Ургант», где Вы так хорошо исполнили «Alejate»... Ваш голос, действительно, завораживает. В храме прихожане о Вас говорят «Наш соловей»...

— Совсем не считаю себя звездой, я остаюсь монахом, несмотря ни на что. Моё участие в «Голосе» сделало меня, если можно так сказать, популярным или известным, но никак ни звездой. Если жить по духовным законам, можно справиться с любым статусом, любым положением, какими бы высокими они не были.

Корр.: Сложно было Вам, священнослужителю, принимать участие в таком светском проекте «Голос»? Трудно ли было общаться с участниками, наставниками?

— Не очень сложно. Я рассматриваю это мероприятие, прежде всего, как вокальный конкурс, и пошёл туда, как обычный человек, а не священнослужитель. Со стороны музыкальных редакторов, наставников и участников я чувствовал только дружелюбное отношение. Никаких заискиваний,



просто вежливое, культурное отношение. Скорее, тяжело было совмещать монастырскую жизнь с репетициями и выступлениями. Ведь я не оставался в Москве, а возвращался в Боровск каждый день. Самое сложное было согласовать свои поездки в Москву с моим священноначалием. На конкурсе царил творческая атмосфера, люди все талантливые, вокруг единомышленники... К тому же, само участие в проекте очень вдохновляет. Считаю, что этот проект — подарок для всех участников.

Корр.: Скажите, предвидел ли прозорливый старец, отец Власий, к которому едут все за благословением в Боровский монастырь, Вашу победу?

— Никогда не спрашивал у него о своём будущем. Только по делу, о том, что полезно для монастырской жизни, о конкретных духовных вещах. Да, он обладает дарами и способно-

стями от Бога. Но он мне ничего не предсказывал. Он просто благословил по-доброму, по-отечески.

Корр.: Митрополит Калужский и Боровский Климент, давший Вам также благословение на участие в «Голосе», в одном из своих интервью отметил: «Люди увидели и услышали поющего монаха. Он не проповедовал, но даже исполнением одного произведения нёс свидетельство православной веры, в которой торжествуют гармония, добро, высшая красота... Возможно, кто-то изменит своё отношение к храму, если увидит, что там служат такие священники, и у них не будет стереотипа, что в Церкви закопавшие в бесконечных запретах люди из прошлого. Мне, например, уже сказали, что по воскресеньям в Боровский монастырь приходит молодёжь к отцу Фотию. Значит, уже для кого-то храм стал ближе, благодаря его выступлению».

— Слава Богу за все! Слава Богу!

Корр.: Отец Фотий, благодарю Вас за интервью и от имени всех наших читателей хочу поздравить Вас и братию обители, Ваших родных и знакомых с двумя прекрасными весенними праздниками, которые мы все так ждем: Пасхой — праздником Светлого Христова Воскресения и великим праздником — Днём Победы!

— Мира нам всем, добра и любви! Храни Вас Господь!

(Свято-Пафнутьев Боровский монастырь. Апрель 2016 г., Наталья Меситова)

● ДОСЬЕ

Иеромонах Фотий (Мочалов Виталий). Священнослужитель, монах, музыкант.

Иеромонаху Фотию всего 30 лет. Он — насельник Свято-Пафнутьева Боровского монастыря, то есть постоянно живёт в обители и подчиняется местному уставу. Отец Фотий (Виталий Мочалов) в 2015 году получил статус лучшего голоса России в телевизионном шоу Первого канала «Голос». На решающем этапе победил Михаила Озерова из команды Александра Градского с оглушительным перевесом: 76% на 24%. По итогам «Голоса» подписал контракт со звукозаписывающей компанией Universal Music.

Встаёт иеромонах, как принято в монастыре, засветло, молится в келье — туда никого не пускает, затем — на литургию и потом уже встречает гостей. В последнее время, после победы отца Фотия на шоу «Голос», число паломников к нему чуть ли не перекрывает количество туристов и верующих. Гости иеромонах обычно зовёт в чайную. Монахи как будто не обращают внимания на шумиху вокруг своего брата — для встречи, за интервью к отцу Фотию приезжают очень часто: не так давно Тимур Кизяков с программой «Пока все дома» приезжал в обитель (14 февраля 2016 г. передача была в эфире на том же Первом канале ТВ). Но напряжённая или даже необычная аура вокруг отца Фотия всё же ощущается — даже здесь, вроде бы среди своих, он как будто иной. Оказывается, так было всегда...



● ВСЕМ МИРОМ — ЗА МИР



Международная миротворческая ассамблея «Рождение мира» осуществляет проекты общественной дипломатии 2014–2020

20 марта 2016 г. в Москве, в ТРЦ «Кремль в Измайлово» состоялось торжественное открытие весенней Сессии Международной миротворческой ассамблеи «Рождение мира».

Сессии ассамблеи проходят два раза в год, в дни весеннего и осеннего равноденствия: 20–23 марта — приурочены к Международному Дню Земли, а 20–23 сентября — к Международному Дню мира.

Под эгидой ассамблеи в различных городах стран мира организуются торжественные мероприятия: концерты, лекции, выставки, «круглые столы», посвящённые культуре мира, презентации компаний, просветительские и благотворительные вечера, акции. Участие в данном флэш-мобе мира принимают, прежде всего, граждане России, стран СНГ, соотечественники, проживающие за рубежом, граждане стран проведения ассамблеи.

Данный проект не коммерческий — участие общественных деятелей и жителей различных городов в миротворческой акции является актом доброй воли, вкладом в формирование пространства единства и безопасного развития.

Автор проекта — Наталина Литвинова, Президент Всемирного фонда ресурсов развития «Дети Солнца», деятельность которого направлена на сохранение, формирование и продвижение ресурсов гармоничной жизнедеятельности нового поколения; учредитель Международной миротворческой ассамблеи «Рождение мира»; член Союза писателей России, эксперт Института проблем информационно-психологической безопасности МГУ им. Ломоносова; член Российской Академии юридических наук; кандидат юридических наук. Её высокий уровень компетенций в самых разных областях, сферах, целостный подход — ключевое условие эффективной реализации проекта на международном уровне.

Специальный корреспондент нашей газеты Наталия Меситова встретила с автором проекта и задала несколько вопросов от имени читателей издания «Окно в Городе»:

— **Как проходило мероприятие в Измайлово?**

Наталина Литвинова: На торжественном открытии Международной ассамблеи «Рождение мира» 20 марта 2016 года в Измайлово, в Москве, выступали музыканты, известные во многих странах мира: Авнер Вэриус — скрипач, лауреат международных конкурсов; Анастасия Зверева — сопрано; Антон Румянцев — известный российский саксофонист, джазмен; Ирина Игнатюк — первая в России девушка-гитаристка, звезда акустической гита-

ры; Борислав Струлев — американско-российский джазовый виолончелист, лауреат международных конкурсов.

Состоялась презентация проекта — «Сто человек рисуют Ангела мира». Дети и взрослые, рисуя одну общую картину, вложили свою любовь к миру и радость созидания. Картина «Ангел Мира» вдохновила известного композитора, продюсера Элиаса Тадеуса на создание музыкальной композиции «ANGEL OF THE SUN» (автор текста Елена Буга), которая и была исполнена на открытии весенней сессии ассамблеи.

— **С какими государственными и общественными структурами внутри страны и за рубежом вы работаете?**

Н. Л.: Участники проекта формируют мир единства и безопасного развития, и самые разные структуры помогают проекту расти, охватывать города и страны. Наши ближайшие партнёры:

- Федеральное агентство по делам Содружества Независимых Государств, соотечественников, проживающих за рубежом, и по международному гуманитарному сотрудничеству (Россотрудничество);
- Министерство образования РФ;
- Федерация за всеобщий мир при Экономическом и Социальном совете ООН;
- Международная Ассамблея столиц и крупных городов;
- Международный фонд содействия развитию культуры «Бельканто»;
- «Femmes Internationales Murs Brisés»;
- «Peace One Day»;
- Евразийская Палата Национальных культурных ценностей;
- «Internationales Kultur und Wissenschaftsfestival EURIADÉ».

Партнёрство складывается легко и продуктивно, ведь наши ценности просты и понятны:

- мы все живём на планете Земля;
- у нас у всех есть дети;
- мы все хотим передать здоровую планету детям.

Партнёры «Рождения мира» — международные миротворческие фонды, структуры общественной дипломатии, ведущие учреждения науки и культуры, благотворительные фонды. Всего более ста партнерских организаций.

— **Кто из общественных деятелей поддержал работу Вашей ассамблеи?**

Н. Л.: прежде всего хочется отметить открытость и готовность к сотрудничеству таких участников ассамблеи как:

Георгий Фёдоров — член Общественной Палаты; Оксана Фёдорова —

«Мисс Вселенная», Посол доброй воли ЮНИСЕФ; Владимир Селиванов — Генеральный директор Международной Ассамблеи столиц и крупных городов (МАГ); Ирина Ильичева — депутат Московской городской Думы, доверенное лицо Президента Российской Федерации Владимира Путина; Дмитрий Самко — Генеральный секретарь Федерации за всеобщий мир; Александр Швейдель — Президент Евразийской палаты национальных культурных ценностей, Николай Уколов — Руководитель Центра церемониальной бальной культуры «Балмедиагруп», заслуженный художник РФ, Эраст Галумов — главный редактор журнала «Мир и Политика»; Галли Монастырева — Президент Международного фонда сохранения русской культуры за рубежом «Русский очаг», Татьяна Ланская — Президент Международного фонда содействия развитию музыкальной культуры «Бельканто», Евгений Герчаков — Народный артист России, Юрий Розум — Президент Международного благотворительного фонда Юрия Розума; Диана Машкова — писательница; Николай Лях — действительный государственный советник Российской Федерации 1 класса, официальный представитель мэра г. Москвы С. С. Собянина, председатель Совета землячеств Украины, и многие другие.

Все выступающие отметили, что назрела острая необходимость объединиться видным общественным деятелям и деятелям культуры стран мира, чтобы ресурсами культуры, науки, образования создать новое пространство коммуникации для всех созидательных сил.

— **Какие мероприятия уже прошли с момента открытия ассамблеи 2016?**

Н. Л.: Под эгидой Международной миротворческой ассамблеи «Рождение мира» состоялся концерт — «Купеческие династии в искусстве. XIX — XXI век». Прекрасная Ольга Леман-Балашова (сопрано), приглашённая солистка Королевского оперного театра г. Пармы (Италия), представитель купеческой династии Абрикосовых, создала незабываемую программу шедевров мировой оперы.

Руководитель представительства ассамблеи в Германии Инна Вержбицкая представила композитора, пианиста Владимира Загорского немецкой публике в программе, посвящённой гениальному русскому композитору С. Прокофьеву.

20 марта в Республике Беларусь Международный образовательный клуб «Global Child» под эгидой Международной миротворческой ассамблеи «Рождение мира» сделал музыкальный подарок для мам и малышей —

в клубе прошёл концерт артистов государственного камерного оркестра Республики Беларусь.

Следует опять же отметить, что старт работы ассамблеи был дан два года назад, 20 марта 2014 года. И уже на сегодня в проекте участвуют более 30 стран мира (Россия, Беларусь, Украина, Молдова, Латвия, Греция, Германия, Болгария, Турция, Голландия и др.).

— **Ваши ближайшие планы с участием жителей различных городов?**

Н. Л.: Проект уже наполнен всеми ресурсами для успешной реализации. В оргкомитет поступают обращения и предложения о сотрудничестве, заявки о проведении мероприятий под эгидой ассамблеи. В обществе огромный запрос на высокие смыслы и ценности, потребность приложения своих усилий, частных и коллективных, на сотворчество во имя утверждения высших идеалов гуманизма. Люди перегружены негативным потоком информации, всем нам необходима точка опоры, понимание ценности и уникальности участия каждого.

— **Скажите, а читателям нашей газеты «Окно в Городе» как можно поучаствовать в Ваших необычных акциях, флэш-мобах, направленных на созидание мира?**

Н. Л.: Принять участие в работе ассамблеи просто: проведите любой формат мероприятия — спектакли, концерты, вернисажи, «круглые столы», общественные слушания, флэш-моб... либо в формате личной, гражданской инициативы разместите логотип и опубликуйте пресс-релиз на своих сайтах, и своих социальных сетях под эгидой Международной миротворческой ассамблеи «Рождение мира» — внесите свой вклад в создание пространства сотрудничества во имя жизни. Оргкомитет обращается к главам городов о поддержке работы ассамблеи и проведении мероприятий, утверждающих ценности единства и безопасного развития.

— **Совсем скоро праздник Пасхи, а вслед за ним — День Великой Победы. Эти Дни особые. Они наполнены радостью мира, добра, жизни во имя мира... Ваши пожелания в канун праздников читателям нашего издания и жителям Москвы, Тулы, Калуги, Подмоскovieя...**

Н. Л.: Слова будут простые: смотрите вперед с надеждой, назад — с благодарностью, вверх — с верой, по сторонам — с любовью. Мир начинается с мира в душе каждого.



● ЖИЗНЬ СО ВКУСОМ

Дневник парижских впечатлений

Редакция газеты «Окно в Городе» обрела своих постоянных читателей. И это очень радует! Но не только читателей. У нас уже есть свои авторы, и от этого вдвойне приятно. А еще интереснее то, что автор наш — путешественник, вернее, путешественница. Наталья Сергеевна Филатова, побывав Париже, прислала в редакцию свой «Дневник парижских впечатлений». Мы знакомим вас с его страницами в наших предыдущих выпусках. А сегодня — окончание «Дневника».



Заканчивается Великий пост, а значит без зазрения совести переходим к теме мясных продуктов и мясных прилавков. Пусть даже они далеко, в Париже, например... Итак, прямо из Парижа...

Мясная торговля на крытых рынках

Парижане любят свои рынки; по воскресеньям идут туда всей семьёй, а на обратном пути тянут по очереди битком набитую сумку на колёсиках. Впрочем, крытые рынки работают всю неделю; отдыхают торговцы в воскресенье после обеда и в понедельник. Количество лавочек внутри рынка, их специализация, набор продуктов зависят от потребностей и замашек квартала.

В том же 10-м округе Парижа, недалеко от Восточного и Северного вокзалов, вот уже полтора столетия существует рынок Сен-Контан. Под его крышей работает не меньше пяти-шести мясных лавок. Пара совсем обычных, одна — почти индустриальная, с несколькими работниками и расфасованным товаром, другая торгует только мясными продуктами и полуфабрикатами, ещё одна — охотничьи дарами. Обширный угол занимает мясная лавка, совершенно необыкновенная в своей простоте. Её держат румяные седые супруги, староверы мясной торговли. В ней нет ничего кроме свежего мяса. И почему-то кажется, что не такого как у всех, а ещё лучше.

Очень популярны лавки, торгующие жареным; прямо к обеду, и с пылу с жару, вы можете купить там не только цыплёнка, но и свиную рульку с поджаристой корочкой, рёбрышки и жаркое.

Если повезёт попасть на рынок в сезон охоты, в одной из лавочек чего-чего только не увидите: на прилавке небрежно лежит огромный мохнатый кабан, доходит до кондиции; сверху на крючья подвешены тушки серых лесных зайчиков; в витринах — живописнейшие натюрморты из дичи. В такой лавке можно купить оленину и мясо лося. Как лучше приготовить, вам подскажут. Французы любят разнообразить своё меню и потом годами вспоминать, как вкусно вышло (или наоборот). Дикое мясо, само собой, запивают красным вином; последнее часто используют и в приговлении.

Мясная лавка в шикарном квартале

Мясная лавка в шикарном квартале всегда более нарядная и всегда более дорогая (не потому, что хозяева очень любят деньги, а потому что и риск и расходы у них выше). Такая лавка должна поражать изобилием. Если обычный мясник покупает 2–3 утки и то не каждую неделю, то в дорогом квартале вы можете найти утку всегда, а около Рождества и гуся. Лучшие сорта телятины и говядины красиво убраны и привлекают покупателя с витрины. На изящной подставке над всеми возвышается плотно обмотанная шпагатом нога ягнёнка, — так и просится в печь. Холодная мраморная говядина как будто приценивается, достойны ли вы съесть её.

Всё в кудрявых белоснежных папильотках и в свежей зелени. Но и цены примерно на четверть выше, чем у простых смертных не самого ничтожного достатка.

Мясные отделы универсамов

Мясные отделы супермаркетов торгуют охлаждённым расфасованным мясом. Цены ниже, чем в мясных лавках, но и разделка, само собой, хуже. Раз в неделю для обладателей карточки магазина — 10% скидка. Это удобно и выгодно. Только не ждите при этом человеческого участия. Тем не менее, о вас заботятся. Например, эскалопы и бифштексы тонко нарезаны; «бургиньон» и «соте» готовы для загрузки в кастрюлю; жаркое обернуто пластинкой жира и обвязано шпагатом. Кроме того, есть и специальные мясные наборы с аксессуарами, — например, мясо ягнёнка и, к нему, сливочное масло с чесноком и зеленью. На упаковке указаны количество порций, рецепт, способ и время приготовления. Одним словом, за вас уже подумали. Но при этом сохраняется иллюзия свободного выбора.

Для семейств, вынужденных экономить время и деньги, это разумное решение. Для более достаточных французов, несомненно, важно живое общение с профессионалом и существует другой приоритет — забота о поддержке малого бизнеса. Такие сознательно идут к мяснику.

Чрезвычайно важен для современного француза вопрос о ядовитых пищевых добавках. Средняя семья имеет трёх детей; родителям небезразлично их здоровье. Это ещё одна причина, по которой люди предпочитают покупать свежее мясо не в герметичных упаковках, интересуются откормом животных и избегают дешёвых колбас от сомнительных производителей.

Что почём

Мы приведём средние цены в евро, не касаясь верхней и нижней планок, и на самые распространённые сорта мяса. Как и повсюду в мире, в крупных магазинах цены значительно ниже; в дорогих кварталах Парижа — существенно выше.

Говядина (цена за 1 кг в евро):

- Рулька, рёбра — 7–8
- Хвост — 10
- Мякоть для длительного тушения — 10–12
- Куски для жаркого — 24
- Вырезка — 40

Телятина (цена за 1 кг в евро):

- Набор для тушения — 11 (с костью), 15 (без кости)
- Рулька — 14
- Почки — 17
- Куски для жаркого — 19
- Печень — 30
- Вырезка — 35

Свинина (цена за 1 кг в евро):

- Рулька — 6
- Грудинка — 8
- Шейка (с костью) — 9
- Жаркое — 11
- Вырезка — 18

Мясо ягнёнка (цена за 1 кг в евро):

- Плечо (с костью) — 14
- Котлета натуральная — 20
- Нога (без кости) — 23
- Окорок варёный — 20
- Rillettes — 25
- Колбаса сыровяленая — 25
- Окорок сыровяленый — 35 и выше

Дорогие читатели, присылайте свои впечатления от поездок по нашему необъятному миру в редакцию «Окно в Городе» (с фото). Лучшие из них будут опубликованы на страницах издания.



● ГОТОВИМ ВМЕСТЕ



Daube de bœuf («доб», говядина, тушённая в красном вине)

Ингредиенты: 1,3 кг мякоти говядины, 1 бутылка красного вина, 2 крупные луковицы, 2 морковки, тимьян, лавровый лист, перец горошком, оливковое масло, смалец, свиная шкурка (сырая).

Мясо (любые части, богатые желатином, а лучше всего — говяжьи щёки) разделить на куски по 50–60 г и замариновать примерно на сутки. Маринад: капля

оливкового масла, тонко нарезанный лук, крупные куски моркови, веточка тимьяна, лавровый лист, перец и красное вино («драгоценное, трёхсотлетнее королевское» здесь ни к чему; вино должно быть недорогое, но густое и насыщенное, без привкуса уксуса и сахарного сиропа). Не солить. Держать на холоде.

На другой день куски мяса отжать и обсушить салфеткой. Слегка обжарить на смальце в чугунной кастрюле. Посолить, закрыть крышкой и дать потомиться в духовке с полчаса. За-

тем добавить маринад со всеми ароматными приправами и куски свиной шкурки. Снова закрыть крышкой и поставить в печь. Тушить 3–4 часа при 150 градусах, проверяя, чтобы мясо наполовину купалось в жидкости (при необходимости плеснуть ещё вина).

Подают daube в той посуде, в которой готовилось кушанье. Относительно гарнира мнения расходятся: одни предпочитают макароны, хорошо удерживающие соус, другие — картофельное пюре.

● ВНИМАНИЕ: КОНКУРС!



Редакция газеты «Окно в Городе» объявляет творческий конкурс на лучшего «городского» поэта

Начинается всеми любимая «Шашлычная пора».

Ждём Ваши стихотворения на тему «Чем хорош шашлык?». Обязательным условием участия в конкурсе является упоминание в стихотворении о шашлыке ТМ «Город Мастеров», выпускаемого Тёпло-Огарёвским мясокомбинатом. Участие в конкурсе могут принять все желающие*.

Лучшие поэты, которых выберет редакция «Окно в Городе»**, получают специальные подарки от нашего спонсора Тёпло-Огарёвского мясокомбината:

- За 3 место — шашлык маринованный, в ведёрке, 4 кг
- За 2-е место — шашлык маринованный, в ведёрке, 4 кг + набор шампуров
- За 1-е место — шашлык маринованный, в ведёрке, 4 кг + набор шампуров + мангал

Присылайте свои работы на эл. адрес: kashirina75@list.ru или приносите в фирменные торговые точки Тёпло-Огарёвского мясокомбината «Город Мастеров» до 01 июня 2016 г. Обязательно укажите контактные данные: ФИО, телефон, место житель-

ства и адрес ближайшей торговой точки Тёпло-Огарёвского мясокомбината «Город Мастеров».

Внимание! К сожалению, мы не сможем принять Вашу работу на конкурс, если контактные данные будут указаны не полностью. Также Ваше произведение должно отвечать общепринятым нормам морали, этики, нормативной лексики.

Награждение победителей будет проводиться в период с 06.06.2016 г. по 19.06.2016 г. О дате, месте и времени награждения участникам будет сообщаться дополнительно по указанному контактному телефону.

**Подробности
по тел. +7 (960) 606-12-77
и на сайте
gorodmasterov.com.ru**

*Сотрудники Тёпло-Огарёвского мясокомбината, а также продавцы фирменных торговых точек в акции не участвуют!
**В качестве экспертов конкурса выступают главный редактор газеты «Окно в Городе» и сотрудники редакции.
С Положением о Конкурсе можно ознакомиться на любой фирменной торговой точке Тёпло-Огарёвского мясокомбината, а также на сайте gorodmasterov.com.ru

● ИТОГИ ПРОШЛОГО КОНКУРСА

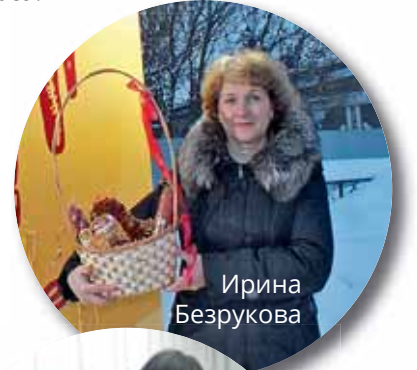
В прошлом выпуске нашего издания «Окно в Городе» редакция газеты объявила новогодний конкурс. Мы просили сфотографировать праздничную нарезку из мясных продуктов ТМ «Город Мастеров» и прислать нам в редакцию фото для участия в одной из выбранных номинаций: «Новогодняя фантазия» или «Чем больше, тем лучше».

Благодарим всех, кто принял участие и проявил свою фантазию. Сегодня с удовольствием объявляем победителей конкурса:

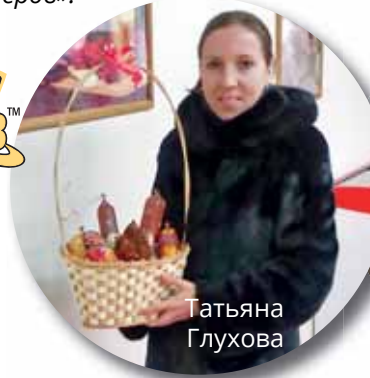
В номинации «Чем больше — тем лучше» стала победительницей **Ирина Безрукова**, Тульская область, п. Тёплое;

В номинации «Новогодняя фантазия» лучшими стали **Иванова Татьяна** и **Глухова Татьяна**, Московская обл., г. Одинцово, мкр. Трёхгорка.

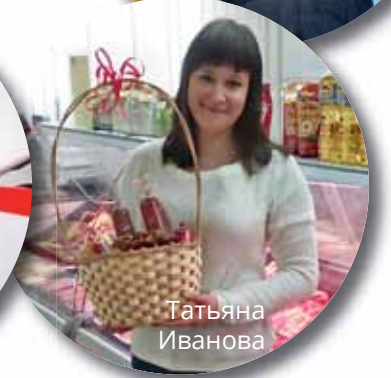
Редакция от души поздравила милых дам с победой и вручила обещанные подарки от спонсора конкурса Тёпло-Огарёвского мясокомбината — продуктовые корзины с набором мясных деликатесов ТМ «Город Мастеров».



Ирина
Безрукова



Татьяна
Глухова



Татьяна
Иванова

● ДОБРОЕ ДЕЛО

Редакция газеты «Окно в Городе» призывает своих читателей принять участие всего в одном добром деле — оказать посильную помощь в восстановлении Николо-Владимирского храма г. Тулы (ул. Пионерская, 17). Дорогие друзья! Храм нуждается в Вашей помощи! Он был построен в 1705–1712 гг., но потом закрыт в 1924 году. В 1991 году здание храма было поставлено на госохрану в каче-

стве памятника истории и культуры регионального значения. Подробная история храма — vk.cc/3g66Y5

Реквизиты храма:

- QIWI кошелек — +7 900 902 48 54
- Яндекс Деньги — 410011502549555
- Карта СБЕРБАНК — 639002669004443946

Если Вы поможете храму — обязательно напишите об этом в теме реквизитов — в храме будут молиться о жертвователях и их близких.

● ТЕРРИТОРИЯ ДЕТСТВА

Сегодня мы продолжаем публикацию стихов для детей замечательного поэта — современника Евгения Наумова.

Дорогие ребята, прочитайте стихотворение. Какие чувства, эмоции оно вызывает у вас? Вооружитесь цветными карандашами или фломастерами и раскрасьте картинку к этому произведению.

Родничок

Родничок журчит, поёт,
Мне покоя не даёт.
Дай напиться поскорей
Ключевой воды твоей.

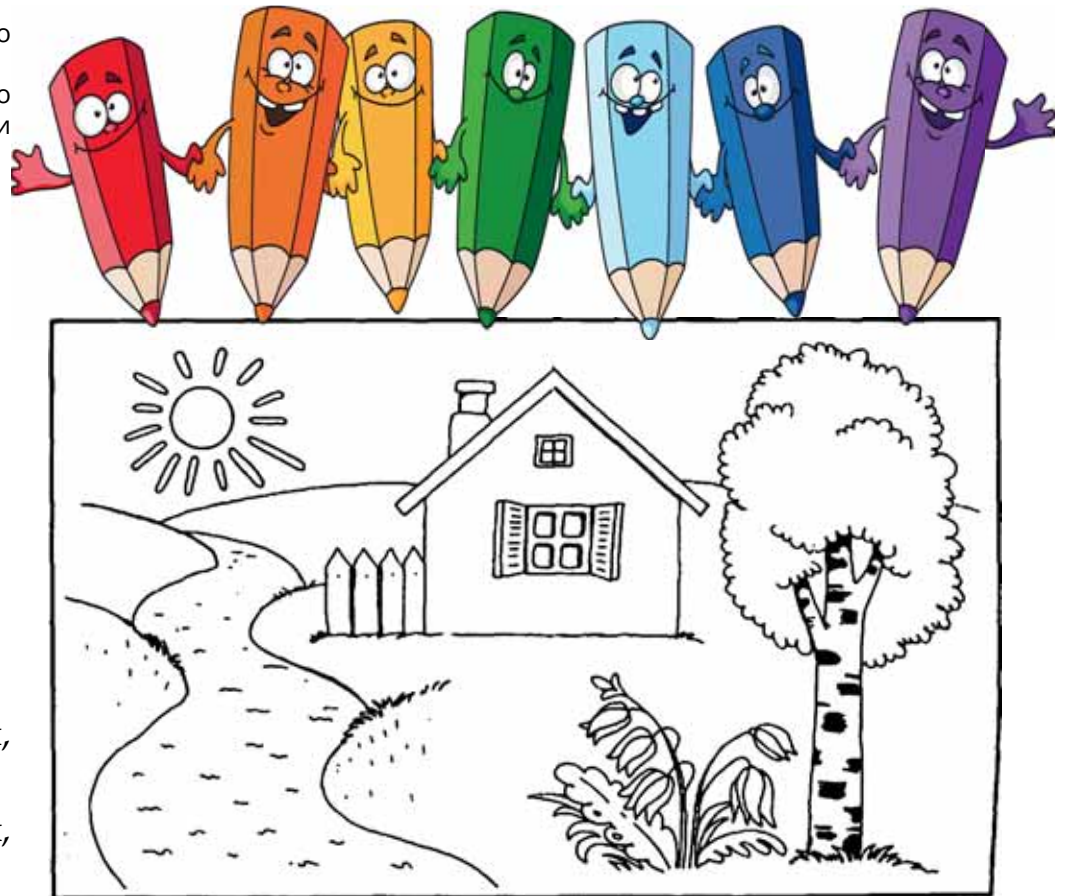
Скачет, пляшет родничок,
Он питает ручеёк,
Что струится между трав
В тишине лесных дубрав.

Нитью быстрою искрится,
Ручеёк к реке стремится,
И течёт, бурлит река,
Омывая берега.

По холмам и косогорам,
По лугам, полям и долам,
Мимо сёл и городов,
Деревенек и садов.

Разливаясь на просторе,
Та река впадает в море,
Где большие корабли
Огибают край земли.

Край, в котором ты родился,
Ключевой воды напился,
Где родник как сердце бьётся,
Твоей Родиной зовётся.



ОКНО
в Городе

Информационно-аналитическая газета

«Окно в Городе»
№1 (4) — апрель 2016 г.

Периодичность — один раз в три месяца.
Распространяется бесплатно
Учредитель и издатель И. С. Липгарт
Свидетельство о регистрации ПИ № ФС77-63847
Адрес издателя и редакции 300013, г. Тула, ул. Радищева, 8, оф. 103, т. (4872) 25-15-86
Категория информационной продукции 12+
Номер подписан в печать 15.04.2016 г. по графику в 14.00, фактически 15.04.2016 в 14.00.
Отпечатано в ООО «Борус-Пресс», 300041, г. Тула, ул. Соيفера, 6, т. (4872) 30-74-48.
Заказ № Б31260. Тираж 10 000 экз.

Следующий номер бесплатной газеты «Окно в Городе» Вы можете получить в фирменных магазинах «Город Мастеров»:

Одинцовский р-н, мкр. Гусарская баллада, ул. Триумфальная, 4; мкр. Трёхгорка: ул. Кутузовская, 21; ул. Кутузовская, 23; ул. Чистяковой, 16; ул. Чистяковой, 48
г. Красногорск, мкр. Павшинская пойма, Подмосковский бульвар, 1; Подмосковский бульвар, 12
Новая Москва, пос. Коммунарка, ул. Ясная, 5
г. Обнинск, проспект Маркса, 79; ул. Аксёнова, 18а; ул. Железнодорожная, 6, ТЦ «Привокзальный»
А также во всех магазинах и торговых точках Тёпло-Огарёвского мясокомбината в г. Калуга, г. Тула и Тульской области