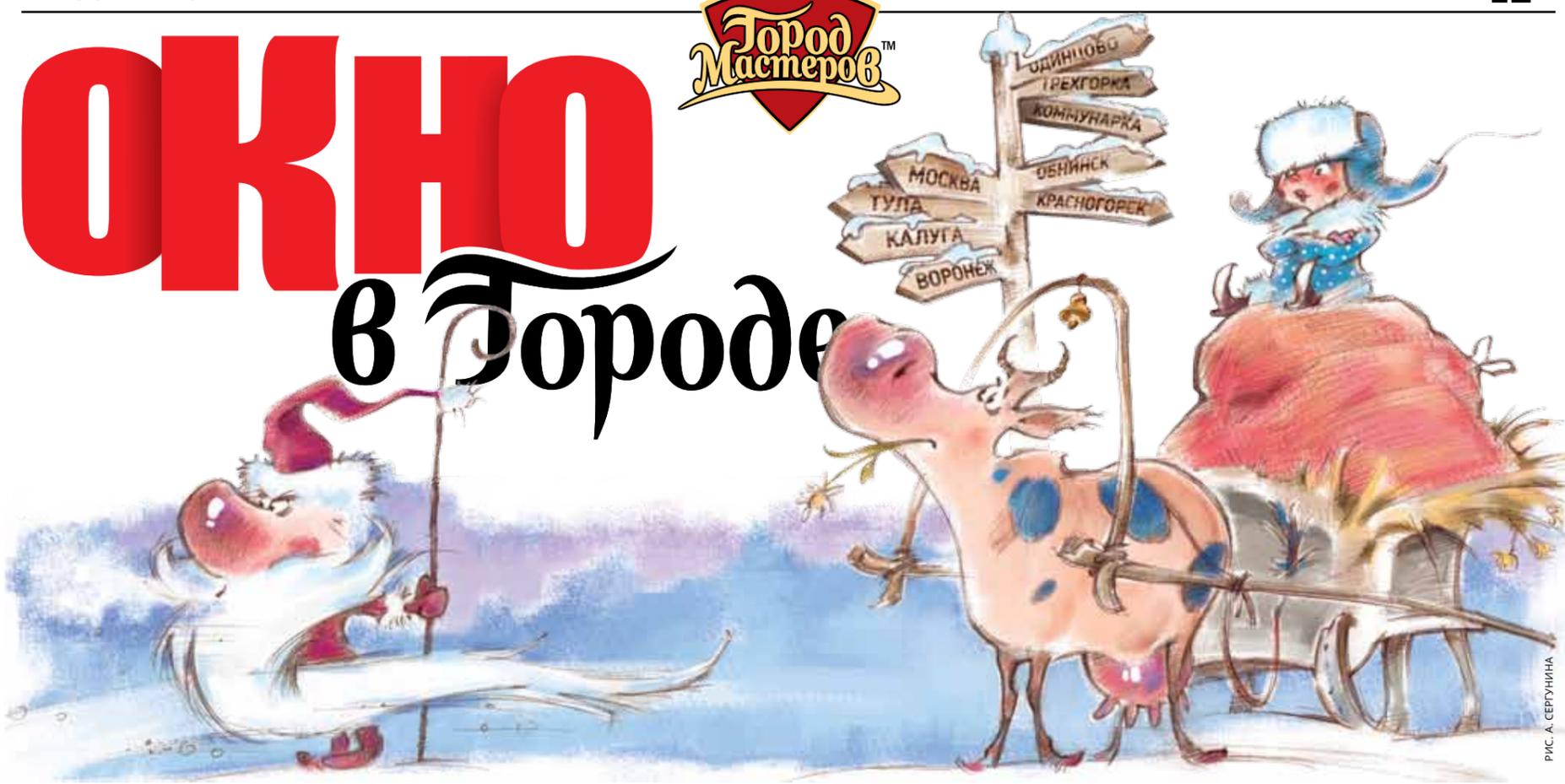




# ОКНО в Городе



## ● ПРИШЛА ЗИМА-КРАСАВИЦА

### С наступающим Новым 2017-м годом, дорогие наши читатели!

Сегодня «Окно в Городе» мы открываем навстречу ЗИМЕ с её белоснежными пейзажами, морозцем, чудесными, узорчатыми снежинками и, конечно, же отличным, бодрым настроением... Нас всех ожидают новогодние праздники...

Сначала — волшебство новогодней ночи, когда под бой Кремлёвских курантов мы загадываем массу желаний, планов на будущий год, а затем — наступит возможность добрых пожеланий своим родным, близким, любимым, соседям, коллегам, друзьям. Согласитесь, не так часто мы говорим что-то очень хорошее окружающим нас людям. А начало нового года всегда предоставляет нам такую возможность: общайтесь, любите, дружите, радуйтесь всему, что рядом с вами и благодарите за это...

Сейчас во многих городах России зарождаются необычные проекты, направленные на добро и внимание друг к другу. За суетой наших будней и в поисках хлеба насущного мы практически растеряли многие качества своего внутреннего «я». Вот, например, за месяц до наступления нового 2017 года Москва запустила проект «Голос пассажира». В 2000 московских автобусах, обслуживающих 211 маршрутов, звучат поздравления пассажиров с наступающим Новым годом. Все желающие могут принять участие в бесплатной записи аудиороликов с персональным текстом.

«Идея состоит в том, что любой желающий может поздравить своих близких и друзей во время поездки, — сказал заммэра Москвы по транспорту Максим Ликсутов. — Особенно мы рады детским голосам».



Во многих других городах России стартовал проект «Ёлка желаний-2017». Суть акции заключается в том, чтобы подарить детям-сиротам, детям-инвалидам или одиноким пожилым людям настоящее Новогоднее чудо. Дети, инвалиды, старики написали письма Деду Морозу, в которых рассказывают о своих самых заветных желаниях. Понятно, что писем-заявок на чудо собирается огромное множество, но все они размещаются в виде новогодних украшений на городских «Ёлках желаний». Любой человек может взять письмо с ёлки и купить подарок, то есть осуществить чью-то мечту... Молодёжь, волонтеры помогают в осуществлении акции.

С наступлением Нового года открывается Окно в будущее. Праздник, убирая будничную суету, даёт нам возможность многое обдумать в своей жизни, проанализировать, провести какую-то черту между прошлым и будущим. День 1 января — это предчувствие чего-то долгожданного, новизны, необычности, планы, проекты, мечты и ...благодарность прошедшему. И с этим всем нужно справиться, всё правильно оценить и понять, что верно, а что неверно сделано в этой жизни, может быть вспомнить, кому мы ещё не успели помочь и какое доброе дело, поступок ждут от нас наши родные и любимые...

Ну а мы в свою очередь вместе с поздравлениями с наступающим Новым годом, лучшими пожеланиями каждому из Вас, благодарим всех вас за то, что вы с нами. Мы вас очень любим и благодарим за вашу активность и непосредственное участие в жизни и развитии нашего издания «Окно в Городе».

**С Новым 2017 годом! С новым счастьем!**

## ● Сегодня для Вас:



«Если в кармане густо» — стр. 2



«Колбасный вальс» — стр. 3



«Когда работа — красота» — стр. 5

«В новом 2017 году всем желаю нового, огромного, светлого и красивого счастья», —  
Сергей Рогожин на стр. 4



«Только в январе бывает» — стр. 6



«Накрываем новогодний стол» — стр. 7



«Ветер времени листаёт чьи-то судьбы» — стр. 8



«Прогулки по родному краю» — стр. 9



«Дневник португальских впечатлений» — стр. 10



«Ёлочка-красавица, зажгись!» — стр. 11

## ● СЛОВО — ГЛАВНОМУ РЕДАКТОРУ

# Мой добрый Дедушка Мороз родом из детства...

**В эти предпраздничные дни совсем не хочется умничать и писать о чём-то серьёзном. Ведь Новый год у нас — чуть ли не единственный настоящий народный праздник! И ещё День Победы, конечно!**

Новый год! Он домашний, тёплый, уютный, душевный, самый любимый. А уж для меня — точно самый-самый! И дело не только в запахе мандаринов и хвои. С этим праздником связаны воспоминания из счастливого и беззаботного детства.

Не знаю как кто, а я верил в Деда Мороза лет до семи, если даже не до девяти. У нас каждый год в большой дедушкиной квартире для всех внуков, внучатых племянников и их друзей устраивали ёлку, на которую обязательно приходил Дед Мороз. Настоящий!!!

В самый разгар вечера вдруг раздавался звонок и под удивлённые этой «неожиданностью» родительские возгласы детвора собиралась в холле, где в приглушённом свете разыгрывалось таинственное действие.

Встречал Деда Мороза кто-то из взрослых, помогал ему войти. В слабом мерцании разноцветных ёлочных лампочек нельзя было разглядеть деталей, но было совершенно ясно, что дедуш-

ка был очень старенький, в настоящих красной шубе, валенках, с розовыми от мороза щеками и, конечно, с большущей белой бородой. Он опирался на палочку, присаживался в кресло, ставил перед собой огромный белый мешок и интересовался нашими успехами. А мы с удовольствием читали ему стихи, пели песенки! Можно было просто рассказать, чему ты научился в уходящем году. А Дедушка Мороз хвалил нас. Причём говорили больше родители, а он поддакивал немного невнятным голосом и кивал головой.

А потом без всякой паузы, под предлогом того, что у него ещё очень много дел и он устал, Дедушка уходил. Думать откуда и на чём он приехал, куда ушёл... нам было некогда, потому что мешок, который оставил Дед Мороз, был полон игрушек! К каждой была прикреплена бумажка с именем ребёнка. Получалось, что Дед мороз исполнил все желания, о которых мы писали ему в письмах. Очень внимательным и проникательным был Дедушка!



Игорь Липгарт,  
Генеральный директор  
Тепло-Огарёвского  
мясокомбината,  
главный редактор газеты  
«Окно в Городе»

Как же было не верить в такое чудо?

Может быть, и у вас, дорогие наши читатели, было что-то подобное? Так пусть повторяется сказка! Сбудутся ваши желания! Мир вокруг вас станет добрым и справедливым! Пусть ваши близкие дарят вам тепло и любовь, а вы — отвечайте им взаимностью.

Дорогие наши читатели, любимые наши покупатели продукции, сделанной в «Городе», поверьте, что мы — весь коллектив «Города Мастеров» сделаем всё возможное, чтобы вы тоже поверили в чудо! Например, что газета бывает интересной, без сенсаций, бесплатной и без навязчивой рекламы, а колбаса сделана из мяса.

Пользуясь служебным положением, поздравляю уникальных сотрудников «Города Мастеров», вкладывающих великое мастерство и душу в нашу нелёгкую работу. Пусть благодарность людей будет наивысшей оценкой честного труда.

С Новым годом!

## ● КОРОТКО О ГЛАВНОМ



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

## Если в кармане густо... Часть 2

В прошлом номере мы обсуждали вложение временно свободных денег в банк на депозит (банковский вклад). Это самый простой и известный из долговых финансовых инструментов — так называют договоры и ценные бумаги, по которым вам должны вернуть одолженную сумму и заплатить проценты за пользование вашими деньгами. Депозит — весьма надёжный, но не слишком доходный способ вложения средств, причём, чем выше надёжность банка, тем обычно ниже доходность. А какие бывают долговые финансовые инструменты с более высокой доходностью?

Банки берут у нас деньги во вклады, чтобы выдавать кредиты другим людям и фирмам — собственно, именно на этой «торговле деньгами» они и зарабатывают. По схожей модели работают и такие финансовые институты как кредитные потребительские кооперативы (КПК) и микрофинансовые организации (МФО), но у них есть свои тонкости.

КПК — это что-то вроде мини-банка для своих, или, если вспомнить старые советские времена, касса взаимопомощи. Люди (желательно знающие друг друга и верящие друг другу) объединяют свои сбережения, чтобы из этих сбережений они сами могли брать займы (слово «кредит» здесь не используется, несмотря на название организации). Заёмщики уплачивают кооперативу проценты, и за счёт этих доходов кооператив может платить проценты по сбережениям — причём обычно даже несколько более высокие, чем в банке. Почему? А потому, что при всех хороших отношениях между членами кооператива риск не-

возврата денег тут всё же существует, и в отличие от банковских вкладов эти средства не застрахованы в АСВ. Впрочем, некоторые КПК стараются держать ставки и по займам, и по сбережениям ниже рыночных: это же «для своих», для членов кооператива! И поскольку КПК — некоммерческая организация, у него в общем случае нет задачи заработать прибыль побольше.

КПК как явление менее известны, чем банки, и денег в них, конечно, поменьше, — но во многих небольших городах и в сельской местности они становятся реальной альтернативой банкам. Правда, для получения финансовых услуг от КПК надо сначала стать его членом, что потребует определённых затрат на членские взносы. Ну и ещё важно проверить информацию о КПК, уточнить у знакомых его деловую репутацию, стаж работы, при возможности лично пообщаться с руководством, — потому что иногда под КПК маскируются не вполне добросовестные компании, даже «финансовые пирамиды».

В отличие от банковских вкладов, законодательство не обязывает КПК возвращать сбережения физических лиц по первому требованию, так что внимательно читайте условия договоров.

МФО не слишком похожи на КПК: это обычно коммерческие организации, которые выдают займы тем частным лицам и мелкому бизнесу, которым не удаётся взять кредиты у банков, и под гораздо более высокие проценты, чем банки. По коротким займам на небольшие суммы ставки порой составляют 1–2% в день (даже ростовщики в средние века такого себе не позволяли)! При таких доходах МФО могут себе позволить привлекать сбережения граждан под очень высокие ставки, но закон требует, чтобы они брали деньги у своих учредителей, а если у посторонних граждан — то на сумму не менее 1,5 млн руб. Зачем так много? Чтобы вкладчиками МФО становились бизнесмены или просто богатые люди, которые смогут проверить надёжность этой организации, а широкой публике с мелкими сбережениями лучше туда не соваться — ведь МФО, как и КПК, не включены в систему страхования вкладов.

Если же вы видите рекламу, предлагающую вложить в МФО небольшие суммы под высокие проценты (раза в три выше, чем в банке), или вам вдруг звонят с аналогичным предложением люди из МФО, — не стоит иметь с ними дело: ведь они собираются нарушить закон. И опять-таки не исключено, что под видом МФО вас поджидает «финансовая пирамида» (так называют мошенническую схему, при которой первым вкладчикам выплачиваются высокие доходы за счёт денег, принесённых второй волной вкладчиков, второй волне — за счёт третьей волны и т.д., а потом в какой-то момент выплаты прекращаются и организаторы аферы исчезают).

Чтобы закончить разговор о долговых финансовых инструментах, скажем ещё несколько слов об облигациях. Облигация — ценная бумага, по которой владельцу регулярно платятся проценты, а в конце срока возвращается основная сумма долга (номинал облигации). Их выпускают и производственные компании, и финансовые организации (те же банки), и государство. Преимущество для владельца — в том, что если деньги понадобились ему досрочно, то облигацию можно перепродать кому-нибудь другому, а не ждать окончания срока или не терять проценты, как это обычно происходит при досрочном расторжении договора банковского вклада. А недостаток — в том, что облигации не продаются «вразнос» с прилавка: ими торгуют на бирже.

Следовательно, чтобы купить облигации, вы должны заключить договор с брокерской фирмой или банком, оказывающим брокерские услуги; открыть специальный счёт для хранения ценных бумаг («счёт депо»); выбрать подходящие для вас по сроку и уровню доходности облигации; заключить сделку через Интернет в торговой системе биржи... Это не смертельно сложно, но для многих граждан непонятно, а разбираться часто бывает лень. И всё же советуем этот вариант размещения части своих свободных денег также не сбрасывать со счетов.

В следующий раз мы поговорим о вложениях в так называемые «инструменты с рыночной доходностью»: в валюту, в акции и в паевые инвестиционные фонды.

(Продолжение следует)

## ● В РЕДАКЦИЮ ПРИШЛО ПИСЬМО

### Покупаем только вашу продукцию!

«Хотим обратиться в редакцию газеты «Окно в Городе», чтобы передать слова поздравления с наступающим Новым 2017 годом и Рождеством Христовым, а также слова благодарности за труд всем, кто участвует в выпуске

замечательной мясной и колбасной продукции «Города Мастеров».

Наша семья уже 5 лет не проживает в Туле, все перебрались в столицу нашей Родины — Москву. Но часто выезжаем также в столицу, но оружейников, для того, чтобы познакомиться с друзьями и знакомыми.

И обязательно заходим за вкуснейшей колбаской и другими мясными деликатесами в магазин «Города Мастеров», что на ул. Первомайской. Как же здесь всё вкусно! Угощаем вашей продукцией знакомых, друзей, родных как в Туле, так и в Москве. По сути, мы являемся вашими «продвижен-

цами». Хвалим вашу продукцию и от всякой другой отказались напрочь: только у вас всё натуральное, вкусное и не стыдно нарезку положить на праздничный и, тем более, новогодний стол. Спасибо производителю!

Алла и Вячеслав Хуторины,  
город Химки, Московская область»

## ● СЕКРЕТЫ ПРОИЗВОДСТВА

# Колбасный вальс

Производство сырокопчёных и сыровяленых колбас (они же — ферментированные колбасы) насчитывает сотни лет. Люди быстро поняли, что можно изготавливать стабильные при хранении продукты путём добавления к мясу соли и последующего высушивания. Качество колбас этой группы, производимых в разных частях света, очень сильно различается, также как и сами методы изготовления этого вида мясных изделий.

Ферментирование пищевых продуктов применяют уже тысячи лет. В те давние времена о таких параметрах как pH и активность воды, не знали ничего, или знали очень мало, но при этом, полагаясь на эмпирические знания, делали безопасные для человека продукты. Даже сегодня, несмотря на использование современных технологий, знание дела и практический опыт по-прежнему высоко ценятся.

Первоочередная цель такова: сделать продукт без заменителей, без ускорителей и без обмана. Только уж много залезло, именно залезло, в пищевую промышленность варягов. Испортили они доброе имя. Испортили продукт ускорителями, заменителями мяса — растительным белком, коллагеновым кстати (да, да, именно тем, который борется с морщинами).

Технология — это последовательное соблюдение операций, которые основываются на научных данных о сырье, физических и биохимических процессах. Это слово, к сожалению, «затаскали» и оно теряет своё прямое назначение, «благодаря» варягам.

## Фильтруем поставщиков

Мы видим нашего покупателя, благодаря нашим фирменным магазинам. Это и мужчина в шляпе, выбирающий продукт с «остринкой», и девушка, быстро стреляющая глазками по витрине, отыскивая низкокалорийный продукт и Вы, Вы, да именно Вы, наш дорогой покупатель, который читает эти строки.

Но задолго до того, как батоны, батончики и кольца колбасы появятся на витринах и аппетитно будут разложены для покупателей, идёт особый процесс: кипит вся работа по отбору и фильтру поставщиков, оценки качества и стабильности сырья.

## Штаб качества

Вот-вот, теперь давайте откроем дверь на втором этаже нашего офиса: бесконечные переговоры с по-

*Современная промышленность, выпускающая свои изделия тысячами, оказалась пагубной для древнего искусства ремесленников, произведения коих создавались в расчёте на определённого покупателя, носили на себе отпечаток личности и мастера, и заказчика.*

*О.Де Бальзак «Беатрисе»*

ставщиками, заключение договоров, спецификации, а уж эти споры с технологами! Так работает штаб по обеспечению производства... За работой этого штаба стоит качество...

Поскольку колбасы не подвергаются воздействию высоких температур, крайне важно, чтобы всё сырьё соответствовало жесточайшим требованиям безопасности. Контроль

соль — её используют для приготовления пищи на протяжении нескольких тысячелетий. Сейчас она нам и пригодится.

## Процесс пошёл

Сразу же выделенные куски мяса перемешивают с солью и выдерживают при температуре от 0 до 4°C, при этом происходит созревание мяса.



обеспечивается государственной ветеринарной службой, технологическим отделом предприятия и ещё много раз внеплановыми и мониторинговыми проверками.

Используется охлаждённое сырьё (свинина, говядина), которое разделяется в цехе обвалки при пониженной температуре воздуха, около 4°C, мастерами выделяются наиболее ценные и питательные куски мяса, вырезается всё лишнее без сожалений, чтобы получились аппетитные куски.

Самой известной и широко распространённой добавкой является

В помещении, в котором созревает мясо, не должно быть сильных воздушных потоков, т.к. может образоваться корочка, которая способна нарушить весь процесс. В стадии созревания солёного мяса начинают действовать ферменты, в том числе и микробиологические. В результате их воздействия образуется слабая молочная кислота, что способствует выравниванию вкуса. Мясо становится устойчивого цвета, а концентрация соли выравнивается по куску.

Созревшее мясо измельчают на волчке (мясорубке), пропуская через

решётку, в зависимости от наименования колбас, размером от 3 до 25 мм.

## Палитра вкуса

Всё больше потребителей пугают нитритом натрия, вся всемирная паутина пестрит страшилками о колбасе! Но значительную долю нитрита, внесённого в колбасную массу в процессе производства, нельзя обнаружить аналитически спустя всего лишь 1–2 суток после изготовления, поскольку нитрит вступает в бесчисленное множество реакций.

Применение же пряностей зависит желаемого вкуса, и здесь палитра разнообразна: от ярко жгучего перца до благородных ароматов трав.

## Наряжаем колбасу

Мясо и специи подобраны, и за дело принимается седовласый мужчина: как настоящий кутюрье снимает мерки и заказывает одежду для колбасы, ну тут и без украшений не обойтись, нужна и бижутерия — клипсы, ожерелья, кольца! Измерения идут очень серьёзные — мм, см, кв. см, диаметры и окружности — от этих параметров (почти как 90x60x90) может закружиться голова...

## Пять километров за одну минуту

А вот мы и подходим к самому решающему моменту в процессе приготовления колбас — фаршесоставлению.

Технопарк машин для составления фарша колбас насчитывает несколько наименований — куттер, мешалка.

Ярко блеснув острозаточенными ножами, куттер (машина для измельчения мяса) начинает свою работу: в чашу загружается сырьё, шпик достаётся из холодильника и быстро измельчается, чтобы получился чёткий красивый рисунок.

Чтобы получить мелкозернистый рисунок на разрезе, наши «художники» должны взять хорошо замороженный шпик, который без слаженной работы холодильного оборудования просто не возможен, а здесь уже на сцену выходят бравые «холодильщики» с товарищем Морозовым во главе! Тут уж качественный мороз (-20°C) обеспечен. Но это ещё не всё: чистый куттер, угол заточки ножей, расстояние между ножами и чашей куттера — всё влияет на конечный результат. А скорость движения ножей составляет около 70 м/с, нужно «прокатиться» с ветерком! Например, чтобы сделать «Салями Европейскую», нужно промчаться 5 км за 1 минуту.

Чтобы шпик не «убегал» от быстро вращающихся ножей в куттере, к нему сразу добавляют мясное сырьё, и при одновременном внесении шпика и мясного сырья, мясо будет измельчено более тонко, чем шпик, и он не растает в продукте, и не размажется. Измельчают его, пока не будет достигнута желаемая степень измельчения для конкретного вида и наименования колбас.

Температура колбасного фарша не ниже минус 4, и не выше минуса 2, а то возможны и поры, и нечёткий рисунок в готовой продукции.

Мясо, специи, аскорбинка, посолочная смесь — всё это кружится в своём вихре танца.

Для мелкозернистых колбас — это быстрые и темпераментные движения, для крупнозернистых колбас — это тихий вальс, когда все компоненты перемешиваются, превращаясь в единое целое.

*(Окончание на стр. 6)*

## ● ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО...

Сырокопчёные и сыровяленые колбасы подразделяют по ГОСТ 33708–2015 только на мясные продукты и в зависимости от способа технологической обработки на следующие типы — сухие, полусухие, полусухие с регулятором кислотности, мажущейся консистенции.

Сырокопчёные колбасы предназначены для длительного хранения. Вырабатываются они из мяса, содержащего мало влаги и жира. Для этих колбас ценным сырьём является мясо быков, свиней, шпик плотной консистенции. Процесс изготовления колбас длительный — около 50 суток.

Действительно, производство безопасного продукта с хорошим вкусом основывается на обширных знаниях и опыте, накопленных специалистами в течение сотен лет. Немаловажную роль в производстве играет наличие надлежащего оборудования, поскольку основные изменения колбас при ферментации и сушке регулируют за

счёт технологических параметров, таких как температура, влажность, скорость движения воздуха. Сочетание таких процессов как обработка сырья, производство сырого ферментированного продукта при определённых внешних факторах, делает производство сырокопчёных колбас настоящим искусством. Только при строгом соблюдении определённых значений технологических параметров в процессе производства, можно безопасным способом изготовить традиционный продукт, любимый многими.

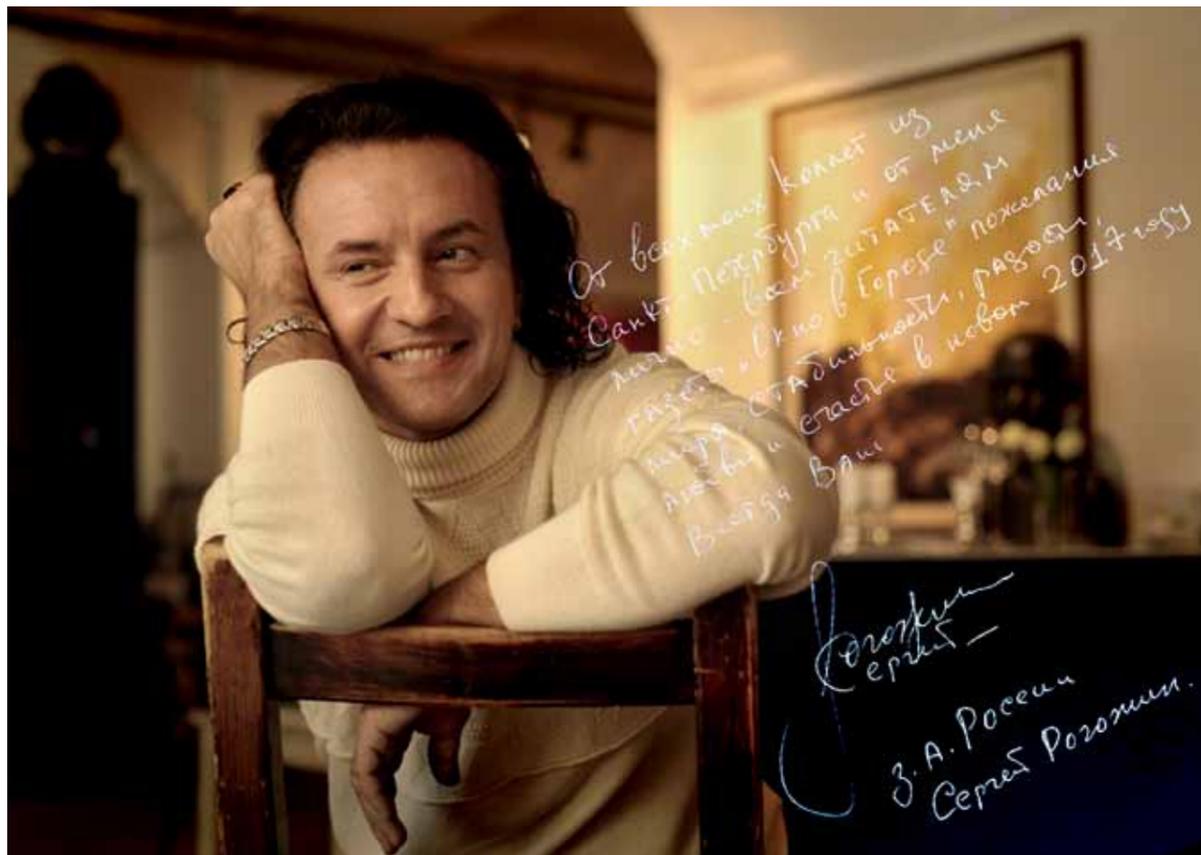
Главной целью при изготовлении сырокопчёных и сыровяленых колбас является получение продукта с интенсивным и стабильным цветом, отличной способностью к нарезке, хорошим сцеплением частиц мяса, характерным ароматом и главное — стабильным в микробиологическом отношении.

Производство колбас требует чёткого плана процесса и ограничение во времени.

## ● НЕМНОГО О МУЗЫКЕ И О СЕБЕ...

**Ты — моя летняя зима, мое зимнее лето...**

*Наверняка строки, мелодию и голос исполнителя этой популярной песни помнят очень многие. Сергей Львович Рогожин — российский певец, заслуженный артист России (1998). Известен как сольный исполнитель, а также как солист групп «ЛукиМон» и «Форум».*



С Сергеем Рогожиным нашему корреспонденту Наталии Меситовой удалось переговорить после концертной программы «Петербургский романс», которая проходила 25 ноября в Москве. В фантастически красивом Зале Церковных Соборов Храма Христа Спасителя музыка звучит особенно дивно. Торжественная и респектабельная атмосфера зала, великолепная акустика, прекрасные исполнители, знаменитые петербургские романсы в сопровождении эстрадно-симфонического оркестра — всё это создало ощущение одного из самых ярких концертов уходящего года.

**Корр.: Сергей, событие впечатлило. Но я думала, что будет Ваш сольный концерт. А у Вас в программе задействованы ещё многие известные таланты...**

— Да, в программе «Петербургский романс» принимают участие самые знаменитые артисты петербургской романсовой сцены, мои любимые певцы, музыканты, композиторы, исполнители: Сергей Захаров, Евгения Смольянинова, Андрей Косинский, Анна Широченко.

**Корр.: И наверняка идея концерта принадлежит именно Вам — заслуженному артисту России Сергею Рогожину, который ежегодно в Санкт-Петербурге в БКЗ «Октябрьский» с успехом проводит вечера романса. Знаю, что многие очень бы хотели попасть на один из таких вечеров...**

— В Санкт-Петербурге жанр романса особенно любим и популярен, перу ленинградских и петербургских композиторов принадлежит огромное количество поистине шедевров романсово-песенного искусства. Продолжают писать прекрасные романсы и в наши дни. Для участия в московском концерте «Петербургский романс» я специально подготовил великолепные старинные и современные романсы, а также пригласил для участия в программе своих друзей-артистов, чьи имена неразрывно связаны с жанром романса. «Петербургский романс» — уникальный концерт, где воедино слились звуки старинных романсов Северной столицы, знаменитые романсы и песни ленинградских композиторов, а также потрясающие современные романсы.

Именно для этой программы звучат современные романсы А. Петрова, В. Баснера, А. Каль-

варского, О. Фадеевой: «О чём задумали, мадам», «Танго разлуки», «Бал в зеркалах», «Дело к осени», «Белой акации гроздь душистые», «У природы нет плохой погоды» и другие, а также старинные романсы: «Вам 19 лет», «Очи чёрные», «В лунном сиянии», «Утро туманное», «Не уходи, побудь со мной» и другие. Некоторые произведения исполнены дуэтом.

**Корр.: Я не ошиблась? Один из исполненных Вами романсов в этой программе принадлежит авторскому перу Елены Ваенги?**

## ● ДОСЬЕ

**Сергей Львович Рогожин —**

нетипичная звезда эстрады. Он испытал все прелести и весь яд мгновенной, ошеломляющей славы, но это не вскружило ему голову. Достоинство, воспитание, какая-то врождённая, генетически присущая интеллигентность не позволили ему заняться на эстраде распродажей своего таланта, поступиться своим внутренним миром. Во второй половине 80-х годов толпы фанатов ломали двери, чтобы попасть на его концерты. Обладатель эффектной внешности и замечательного голоса, весьма артистичный от природы и по-петербургски сдержанный, мягкий, Сергей Рогожин за 20 лет своей карьеры смог многое: и получить призы на престижных конкурсах и фестивалях, и объездить с весьма успешными гастролями чуть ли не весь мир — от Дании и США до Индии и Южной Америки, и разбить сердца целой армии поклонниц... Но были границы, которые он не стал переходить во имя коммерческого успеха. В середине 90-х годов шоу-бизнес в России перестал опираться на реальный талант артистов и реальные потребности публики. Людьюми начали манипулировать, навязывать им с помощью коррумпированного телевидения псевдозвезд-однодневок. Фабрикация пустышек была поставлена на конвейер. Для того, чтобы успеть на этот «поезд», Рогожину нужно было перебираться в Москву и продаваться весьма сомнительной публике, именовавшей себя «продюсерами».

— Да, Санкт-Петербургские музыканты и исполнители всегда отличаются особым чувством вкуса, особым изяществом исполнения. И концерт «Петербургский романс» — тому подтверждение. Мы решили подарить нашим слушателям любимые романсы и любимые голоса Санкт-Петербурга...

**Корр.: Спасибо за этот проект. Но, как я поняла, этот концерт — Ваш итог уходящего года?**

— Да, конечно, своего рода зачёт, творческий экзамен. Очень волновался. А когда увидел огромный заполненный зал, публику, цветы, почувствовал рукопожатия и услышал добрые слова — понял, что не ошибся с выбором репертуара и подбором всего коллектива. Приняли нас «на ура!»

Год был не простой, насыщенный событиями и в бизнесе, и в творчестве: сольные концерты в Москве, дуэтная программа с моей коллегой Татьяной Булановой, концерт с оркестром Центрального пограничного ансамбля ФСБ России, записи новых песен... Год уходит и спасибо ему за всё. 31 декабря я прощаюсь с 2016-м годом своим выступлением в Санкт-Петербурге на Дворцовой площади.

**Корр.: А Ваши планы на 2017 год?**

— После встречи с московской публикой, очень эмоциональной, живо реагирующей на каждый звук, на каждую ноту, хочется работать с утроенной силой. 1 января я встречаю Новый год в Москве своим выступлением в новогоднем концерте продюсерского центра «Имена на все времена». Звёзды 80-х, 90-х. И надеюсь порадовать ещё всех поклонников моего творчества новинками в 2017 году.

**Корр.: От лица нашей редакции и наших читателей в новом 2017 году желаю Вам огромных успехов в делах, здоровья, семейного благополучия, стабильности и реализации всех Ваших творческих планов.**

— Спасибо огромное. И я в новом 2017 году всем желаю нового, огромного, светлого и красивого счастья! Всегда ваш Сергей Рогожин...

Сергей Львович не хотел ни в Москву, ни к новоявленным воротилам шоу-бизнеса. Он остался в Петербурге и в том искусстве, которое любил и любит. У Рогожина своя аудитория, он занимается тем, к чему лежит душа. Сегодняшняя популярность Сергея Рогожина в своей основе совершенно другая, нежели, скажем, популярность «Фабрики звёзд». Признание, которым пользуется Сергей Львович, основано на его значении как явления современной ленинградской, петербургской культуры. Рогожин — продолжение той духовной среды, которая начинается у берегов Невы, от Петропавловской крепости, Ростральных колонн, разводных мостов.

**Дискография**

Вернись в Сорренто	1986 (Аукцион)
Никто не виноват	1988 (Форум)
Чёрный дракон	1991 (Форум)
Летняя зима	1992 (Форум)
Очи чёрные	1994 (Форум)
Чайная ложечка сахара	1997
Чупсомания в Новый год	1997
Моя Баттерфляй (новое+лучшее)	1999
Вечная любовь	2001
Форум «Имена на все времена»	2001
Золотые россыпи романса	2001
Сергей Рогожин «Имена на все времена»	2002
Форум «Имена на все времена»	2004
Песни про любовь	2008
Old King of the pop. Disco 90	2009

## КОГДА РАБОТА В УДОВОЛЬСТВИЕ...

# Пусть будут с вами навсегда Любовь, Здоровье, Красота!



Альбина Михайлина,  
профессиональный  
дизайнер одежды

*Сегодня представляем вам Альбину Михайлину – профессионального дизайнера одежды, широко известную как в России, так и за рубежом. Альбина живёт в Подмосковье, постоянно выезжает за границу для показа своих новых моделей или демонстрации сезонных коллекций, иногда бывает в Туле, навещая своих родителей, но всегда при этом занимается своим любимым делом – дизайном одежды. Нашему корреспонденту Наташе Меситовой удалось встретиться с Альбиной и задать ей несколько вопросов:*

**Корр.: прежде всего, скажите, когда всё началось: Ваша страсть к моделям, шитью?**

— С раннего детства я любила рисовать и всегда, сколько себя помню, проявляла интерес к прикладному творчеству...

Любимые куклы были мои первые модели. Уже в художественной школе начала моделировать и шить для

Затем работала с производителями отечественных тканей и участвовала в международных промышленных выставках в Москве и за рубежом, одна из них состоялась в Милане, в крупнейшем международном выставочном комплексе Fiera Milano (выставка «Италимпорт»). И теперь с гордостью могу сказать: мои модели носят итальянки.

новым русским центром штата Нью-Йорк, в качестве приглашённого дизайнера с коллекцией свадебных и нарядных платьев. Успех был потрясающим. Выход моих моделей сопровождался аплодисментами и словами восторга. Гости мероприятия благодарили за красоту, за привезённые из России для показа свадебные и вечерние платья.

на» отличается высоким уровнем изготовления, где много ручной вышивки и используются только высококачественные материалы. Коллекция, которая показывалась на шоу в Олбани, изготовлена на этой фирме и сейчас продаётся в лучших свадебных салонах США.

**Корр.: Альбина, Вы — разносторонний человек. Вы всегда в поиске новых творческих идей и их реализации. Это так?**

— Да, абсолютно верно. Я увлекаюсь всем, что называется «ручная работа», что несёт в себе творчество, индивидуальность. Обожаю читать, рисовать, фотографировать. Но я ещё и счастливая мама двух взрослых сыновей, а также заботливая бабушка... Хотя всегда чувствую себя молодой и очень энергичной.

**Корр.: Ваши пожелания нашим читателям и читательницам?**

— В преддверии Нового года желаю именно читательницам газеты «Окно в Городе» оставаться всегда женственными, яркими, жизнерадостными, научиться беречь и лелеять в себе здоровье, красоту и любовь... А мужчинам — очень бережно относиться к самому дорогому, что у них есть — женщинам и детям.

**Корр.: кстати, будущий Год Петуха покровительствует семье и созданию новых семейных союзов. В чём же его встречать, чтобы привлечь успех?**

— Встречайте Новый 2017 год в золотом, красном, или синем цвете. У петушка яркое разноцветное оперенье, и эти цвета смело можно использовать в вашем новогоднем наряде. Блёстки и стразы, яркие крупные украшения, браслеты, длинные массивные серьги или кольцо — всё это будет прекрасным дополнением к вашему образу, но цвет платья должен быть таким, который в первую очередь идёт вам, он и будет основой вашего новогоднего наряда.

**Корр.: Спасибо за творчество и за интервью. Счастья и новых ярких творческих побед в новом году!**



себя и своих подруг. А моя мечта была с 13 лет такой: стать профессиональным художником-модельером.

**Корр.: и мечта, похоже, сбылась в большем даже объёме, чем Вы, Альбина, предполагали...**

— Да, моя мечта сбылась, я поступила и затем закончила Московский текстильный институт имени А.С. Косыгина (так он назывался в то время), факультет прикладного искусства.

После окончания института работала на большом производстве «Большевичка» в Москве, где освоила основы производства промышленных коллекций, и этот опыт затем повлиял на всю мою творческую жизнь.

**Корр.: о Вас, о Вашей работе часто говорят СМИ?**

— Да, мои работы часто появляются на страницах журнала мод, тираж которого распространяется практически на всей территории России.

**Корр.: слышана, что с 2000 года, после успешного показа Вашей дизайнерской коллекции в Олбани (New York City — NYC), интерес к Вашим моделям вырос ещё больше.**

— Да, там полюбили мой дизайн, мои модели и именно в этом штате неоднократно проходили выставки моих работ.

Так, например, совсем недавно, осенью 2016 года, я участвовала в показе Russian fashion show, организованного

**Корр.: Альбина, я знаю, что Вы сотрудничаете с разными швейными предприятиями России, разрабатывая для них сезонные коллекции одежды. Ваши работы отличаются утончённостью стиля, лёгкостью и изысканной декоративностью, чёткими формами и высоким качеством исполнения. В созданных Вами платьях женщины чувствуют себя красивыми, а значит, стильными.**

— В последнее время я сотрудничаю со студией свадебной моды «Тулианна», для которой разрабатываю дизайн и декор свадебных и нарядных платьев. Качество производства платьев фирмы «Тулиан-

## ОРИЕНТАЦИЯ — ПРАЗДНИК, ВЕСЕЛЬЕ И КРАСОТА!

# Каким же должен быть правильно выбранный наряд на Новый год Петуха?

Прислушайтесь к советам, в чем встречать 2017 год Петуха, и вам обязательно повезет: обеспечьте себе свободу движений и необычайную лёгкость, поэтому от громоздких или обтягивающих платьев лучше отказаться.

Выбранная одежда должна быть приметной и яркой. Петух не любит обыденности и уныния, и чтобы получить его благосклонность, нужно стать по-настоящему заметной особой на празднике.

Новогодний образ желательно продумывать до самых незаметных мелочей. Петух не терпит любого проявления небрежности, поэтому все должно быть, как принято говорить, «с иголочки».

Не смотря на то, что предстоящий год предполагает наличие ярких и довольно заметных образов, не стоит забывать о золотом правиле: «Главное — не переборщить». Иначе из заметной и роскошной королевы вечера вы можете стать объектом совершенно обратного внимания.

Петух диктует свои правила при выборе новогоднего наряда 2017. А учитывая, что он будет править со стихией огня, можно догадаться, что столь энергичный дуэт выбирает теплые цветовые решения. Поэтому самый главный и ожидаемый цвет нового года 2017 — это красный и все его производные оттенки. Идеальным вариантом будут: пурпурные, коралловые, бордовые, алые и более приглушенные соответствующие цвета.

## ПРАЗДНИЧНЫЙ ЯНВАРЬ



*Протоиерей Валентин Дудин — настоятель Свято-Иверского храма посёлка Тёплое, Тёпло-Огарёвского района Тульской области.*

Праздник Рождества Христова в России приходит вслед за встречей Нового года. Мы все его очень ждём и всегда радуемся Рождеству, как доброму волшебству. Запах хвои, мандаринов, разноцветье искрящихся ёлочных огоньков и украшений, торжественные службы в храмах — все эти самые тёплые ощущения празднования Рождества Христова с самого детства не покидают нас никогда... Сегодня всех читателей нашей газеты поздравляет настоятель Свято-Иверского храма посёлка Тёплое Тульской области, протоиерей Валентин Дудин.

### С Рождеством Христовым!

Исполнилось древнее пророчество. Явился в мир Спаситель — исполнилось первоевангелие, данное Адаму и Еве (Быт. 3 гл.).

Звезда на небе возвестила о пришествии Мессии. Великая радость всему миру. Нет страны, или города

или села, где бы не радовались этому событию. Будем молить, чтобы Рождество Христово принесло нашему народу Православному вечное спасение и устройство земного бытия. «Господь гордым противится, а смиренным даёт благодать...». Преступления двадцатого века, отрицание христианских ценностей разорили и опрокинули все устои нашей жизни, разрушили Закон и упразднили совесть. Последствия этого мы начинаем исправлять и возрождать нашу Россию.

Вот основополагающие ценности, которые мы должны возрождать ныне: «Вера, честь и долг». С этими назидательными словами хочется поздравить всех дорогих читателей газеты «Окно в Городе», с Рождеством Христовым и с Новым 2017 годом.

Желаю всем спасения души, здоровья телесного и благополучия в Новом году.

### Крещение

Крещение Господне — один из великих непреодолимых двенадцатых праздников, установленный в память крещения Господа Иисуса Христа в реке Иордан в возрасте тридцати лет. Крещение Господа нашего Иисуса Христа празднуется Святой Русской Православной Церковью 6 января (19 января по н.ст.). Праздник Крещения Господня так же называется праздником Богоявления, потому что во время

крещения Бог явил (показал) Себя людям, что Он есть Пресвятая Троица, именно: Бог Отец говорил с неба, воплотившийся Сын Божий крестился, а Дух Святой сошёл в виде голубя. А также при крещении впервые люди могли увидеть, что в лице Иисуса Христа явился Богочеловек.

Накануне праздника установлен однодневный пост. Этот постный день называется Сочельником.

### Водосвятие

В память того, что Спаситель Иисус Христос своим крещением освятил воду, в этот праздник бывает Водосвятие (великое освящение воды).

В сочельник (18 января н. ст.) освящается вода в храме. Служится торжественный молебен, после чего священник, освящая воду, налитую в бочки, опускает в неё крест. А в самый День Крещения (19 января по н.ст.) этот чин повторяется. Торжественное шествие для освящения воды называется «Крестным ходом на Иордан». Верующие запасаются крещенской водой на весь год, освящая своё жилище и исцеляясь сами — духовно и телесно. Где есть Святые источники, православные идут туда на Чин освящения и погружаются в купель или прорубь. Этот чин совершается во всех храмах Русской Православной Церкви с древних времён.

## ДОБРОЕ ДЕЛО

Редакция газеты «Окно в Городе» просит оказать посильную помощь храму!

В Тёпло-Огарёвском районе Тульской области находится Свято-Иверский храм, которому требуется постоянный спонсор для реставрационных и восстановительных работ. Храм состоит в реестре регионального значения памятника архитектуры 19 века.

Каменный храм в честь Иверской иконы Божьей Матери с приделом во имя Святителя и Чудотворца Николая построен в 1874 г. на средства прихожан. Церковь отстроена тщанием штабс-

капитана Смидовича Викентия Михайловича. Приделы освящены: в 1875 г. — во имя Свт. Николая, в 1881 г. — во имя иконы Иверской Божией Матери, в 1900 г. — во имя Всех Святых.

В начале XX в. церковь была великолепным созданием архитектуры и внутреннего убранства. Храм собирал множество молящихся. Так, в 1913 г. общая численность прихожан составляла 2446 человек, в самом с. Тёплое проживало 702 человека.

Реквизиты храма: местная религиозная организация православный Приход Свято-Иверского храма

п. Тёплое Тульской области Белевской Епархии Русской Православной Церкви (Московский Патриархат)

Адрес: 301900, Тульская область, Тёпло-Огарёвский р-он, пос. Тёплое, ул. Фролова, д. 20а. ИНН 7134002651, КПП 713401001, БИК 047003608, Р/с 40703810666120120043, Отделение № 8604, Сбербанк России г. Тула, Кор/с 30101810300000000608, Адрес банка: 301900, ул. Комсомольская д. 6, п. Тёплое, Тульская область.

Подробная история Храма на <http://iverskiyhram.ru>



## СЕКРЕТЫ ПРОИЗВОДСТВА

(Начало на стр. 3)

### Примерочная

А теперь посмотрим: не ошибся ли наш храбрый портняжка, сняв мерки? Не будет ли колбасе маловат кафтанчик?

От получения готовой массы колбасного фарша и набивкой его в оболочку период времени должен быть как можно короче. Важно соблюдать

заданный калибр набивки. Скорость наполнения — умеренная, чтобы избежать трения. После чего батончики развешивают на специальные рамы и передают в камеру созревания.

### Переедание вредно всем

Созревание колбасы: тут в работу дружно вступают молочнокислые микроорганизмы, начиная проворно

кушать сахар. Ну а вот лишнего сахара не надо, переедание вредно всем! Могут возникнуть излишки молочной кислоты и тогда работа всего коллектива вмиг окажется пустой.

РН (что такое рН благодаря телевизионной рекламе выучили все, спасибо телекомпаниям за нашу эрудицию!) сдвигается в кислую сторону, вот откуда появляется та самая кислинка в колбасе.

Сырокопчёные колбасы подвергаются холодному копчению при температуре 18–20°C. После созревания колбаса попадает в сушильную камеру.

### Осваиваем технику «дыхание»

Да будет известно, что в процессе своего созревания колбасы дышат. Дыхание тесно связано с кислотообразованием, поскольку с кислотой образуется и углекислый газ. Он выделяется наружу, а его место в колбасе занимает кислород. Процесс сушки и дыхание колбас регулируют, изменяя влажность воздуха от 95% до 78%.

И сам воздух у нас в Тёпло-Огарёвском районе совсем иной, куда чище, легче и свободнее. И колбаса получается ароматнее! У нас колбаса созревает под пение птиц и шелест трав, деревьев и аромат полевых цветов.

В процессе сушки в сушильной камере постепенно снижают и влажность, и скорость движения.

Ферментированные реакции являются основным источником вкусообразующих веществ в колбасах. Известно около 250 различных естественных вкусоароматических веществ, присутствующих в колбасах, но вкус и аромат создаётся только их сочетанием (свободные аминокислоты, свободные жирные кислоты и т.д.).

Но самое главное — наша колбаса всегда только из настоящего мяса. Кушайте на здоровье! И пусть ваш новогодний стол будет украшен вкусной и здоровой продукцией «Города Мастеров». Радостных вам праздников!

*Анна Ситникова, гл. технолог Тёпло-Огарёвского мясокомбината*



● КУШАТЬ ПОДАНО, ГОСПОДА!

# Лучше меньше, да лучше на вкус...

Какие блюда приготовить на новогодний стол?.. Этим вопросом наверное в предпраздничные дни задаётся каждая хозяйка, и эту непростую задачу решают в каждой семье. В условиях определённых денежных затруднений такой вопрос решить особенно непросто.

Вот и первое кафе, которое попало сразу на глаза, в начале Нового Арбата. Оно только открылось в середине декабря 2016 года. Заходим. Оказывается, это уютное кафе — реализация долгожданного проекта ресторанной группы Gourmet Alliance — FOOD HOUSE. Одна из «визитных карточек» кафе-бара — это, безусловно, его интерьер: лаконичный и актуальный лофт, со свойственным ему минимализмом в деталях, высокими потолками, кирпичными стенами и оригинальными предметами декора.

В обширном меню кафе-бара представлены «кулинарные хиты» разных стран мира. Каждый



Сергей Ерофеев,  
бренд-шеф ресторанной  
группы Gourmet Alliance

гость обязательно найдёт для себя идеальные блюда, т.к. помимо европейских, оно включает в себя изыски паназиатской и средиземноморской кухни, популярные бургеры, пиццу, сэндвичи, а также вкуснейшие десерты и выпечку, приготовленные собственным кондитерским цехом.

Представитель нашей редакции попросил управляющего кафе Александра Кожина и бренд-



Александр Кожин,  
управляющий партнёр  
группы Gourmet Alliance

шефа заведения Сергея Ерофеева рассказать и показать, как можно без особых затрат вкусно приготовить и красиво подать блюда из мяса, например.

И вот, пожалуйста, вашему вниманию готовы и блюда, и рецепты. Остаётся только попробовать!

Приятного аппетита в новогодние праздники!



## Стейк рибай на кости «томагавк» с гарниром из тушёной капусты, обжаренным молодым картофелем и пикантной фасолью в соусе демиглас

### ингредиенты:

- чёрный перец молотый — 2 ч.л.;
- beye steak (свиной стейк на кости) — 2-3 шт.;
- соль — достаточно ½ ч.л.

### Рецепт приготовления:

Ровно за сутки до приготовления стейки рибай следует разморозить. Ещё 30-60 минут они должны полежать при комнатной температуре.

В плоскую тарелку высыпает чёрный перец в нужном количестве. Пока убираем в сторону.

Берём сковороду-гриль, ставим на огонь и раскаляем (рекомендуемая температура — 200°C). Сразу же включаем духовку. Нам она тоже понадобится.

Два стейка рибай на кости выкладываем в сковороду. Сколько же нужно их обжаривать? Всё зависит от ваших личных предпочтений. Любите стейк средней поджарки? Тогда вам хватит 10 минут. Но тут есть свои нюансы. Жарим по 2,5 минуты с каждой из сторон, переворачиваем. И так 4 раза. Любителям стейков полной прожарки следует держать мясо на сковороде не менее 15 минут.

## Стейк рибай из мраморной говядины с пучком свежей зелени, кукурузой, томатами, приготовленными на гриле

### ингредиенты:

- мраморная говядина, вырезка или уже нарезанные стейки
- чёрный перец, соль
- гриль-сковорода

### Рецепт приготовления:

Стейк готовят из говядины комнатной температуры. Если есть необхо-



димось разморозить мясо, то только заранее в холодильнике, за сутки.

Острым ножом с говядины убираем лишний жир, плёночки и жилки.

Нарезаем стейки толщиной 2-2,5 см, можно и толще, но не больше 4 см. Слишком тонкие куски быстро потеряют влагу и будут жёсткими. Слишком толстые будут долго готовиться.

Подсушиваем стейки салфеткой, чтобы убрать лишнюю влагу.

Посолили и поперчили с двух сторон перед жаркой. Нагреваем сковороду, но не раскаляем, без дыма и огня. Кладём стейки на сковороду, стараемся, чтобы они не касались друг друга.

Таймер — вот главный секрет! Засекаем время. Для стейка толщиной 2-2,5 см ставим таймер на 90 секунд (полторы минуты). По сигналу таймера переворачиваем стейки. Опять засекаем таймер. Получается, что каждую сторону мы обжариваем по 2 раза. Итого на приготовление стейка уходит чуть больше 6 минут.

Убираем сковороду с огня. Обязательно после прожарки нужно накрыть стейки фольгой, чтобы дать им отдохнуть. Держим под фольгой примерно 5-10 минут. Затем подаём к столу. Гарнир по желанию.



## Фермерский цыплёнок, запечённый с тыквой и сливками конфи

### ингредиенты:

- Карри 1 ч.л.
- Масло оливковое 2 ст. л.
- Орегано сухое
- Паприка сладкая молотая 1 ч.л.
- Перец чёрный молотый 1 щепотка
- Розмарин свежий 2 веточки
- Сливки 20% 250 мл
- Тыква свежая 600 г
- Цыплёнок

### Способ приготовления:

Цыплёнок разделить на порционные кусочки или оставить целым (по желанию).

Приготовим маринад: масло оливковое, паприку молотую сладкую, порошок карри, перец чёрный молотый и соль.

Замариновать кусочки курицы этим маринадом, накрыть плёнкой и убрать в холодильник, примерно на 1 час.

Тыкву нарезать на крупные кусочки, присыпать сухим орегано.

В форму выложить кусочки курицы, тыквы, присыпать крупной морской солью и полить небольшим количеством оливкового масла.

На тыкву с курицей положить веточку розмарина и полить сливками. Выпекать при 200°C, минут 30-35. •



● ПРОГУЛКИ ПО РОДНОМУ КРАЮ

# Историко-краеведческий проект реализуется в «Городе Мастеров»



Спонсор проекта —  
Игорь Липгарт,  
Генеральный директор  
Тёпло-Огарёвского  
мясокомбината,  
главный редактор газеты  
«Окно в Городе»

Мы решили рассказать о Тульском крае со страниц нового партнёрского проекта «Города Мастеров» — «Дворянские усадьбы России»...

В канун Нового 2017 года «Город Мастеров» решил выпустить в свет буклет очерков о русских дворянских усадьбах, располагающихся на территории Тёпло-Огарёвского района Тульской области. Почему родилась именно такая идея?..

Во время деловых встреч, презентаций мне часто задают один и тот же вопрос: так где же находится в России производство «Города Мастеров»? И всегда с гордостью на это отвечаю: в Тульской области, в Тёпло-Огарёвском районе... А где это,



**Автор проекта — настоятель Свято-Иверского храма в посёлке Тёплое, Тёпло-Огарёвского района Тульской области, протоиерей Валентин Дудин.**

Тульская область — красивейший и щедрый край, подаривший не только России, но и миру талантливых писателей, художников, изобретателей. Не только в России, но и далеко за рубежом широко известны Тульский Кремль, музей-усадьба Л. Н. Толстого «Ясная Поляна», тульские пряники, самовары, гармонь, Музей оружия. Но не только этим славится Тульская земля. Когда-то её украшал собор дворянских усадеб, большая часть которых к нашим дням уже вовсе не сохранилась. Меньшая часть напоминает о себе остатками парков, аллей, садов, прудов, может даже остатками строений. Но даже эти незначительные атрибуты архитектурных и ландшафтных устройств показывают культуру и духовный мир живших в XVIII–XIX — начале XX веков людей особого высокого сословия.

Согласно историческим данным, в Тульской губернии проживало 3354 дворян, из которых было 100 княжеских, 10 графских и 5 баронских фамилий. Здесь были поместья известных дворянских родов, в которых проживали графы: Беннигсены (von Bennigsen), Бобринские, Воейковы, Девиеры, Ладыженские, Нарышкины, Олсуфьевы, Сумароковы, Толстые, Шереметьевы; бароны: фон Будверги, Дельвиги, фон Майдель, фон Мекк, фон Розены; князья Волконские, Вяземские, Гагарины, Голицыны, Оболенские, Одоевские, Юсуповы...

В настоящее время в России повышается интерес к дворянской культуре. Многие «дворянские гнёзда» восстанавливаются и становятся объектами усадебного туризма. В Тульской области расположено более 300 старинных усадеб, но лишь немногие в настоящее время могут быть использованы как туристические объекты.

что это, чем знаменит этот уголок российской глубинки — мало кто знает.

А на самом деле, я постоянно не перестаю восхищаться красотой природы этого Тульского края. Но хотелось бы о нём узнать больше, кто, в какие времена из известных писателей, музыкантов, композиторов проводил счастливые или не очень дни на этой земле... И вот с помощью выхода в свет данного издания, думаю, многое прояснится.

Очень хочется верить в то, что с опубликованием исторических, краеведческих сведений о нашем Тульском крае в людях всё больше и больше будет просыпаться чувство уважения к родной Земле, почитания Прошлого, высокой оценки Настоящего, вообще переоценки многого, что происходило с нашими предками и что происходит с нами...

Составить картину о прошлой жизни Тёпло-Огарёвского района Тульской области нам помогут воспоминания об уникальных усадьбах этого уголка России. Ведь помещицы, дворянские усадьбы в Подмосковье и провинции на



Бытует мнение о том, что старинные русские усадьбы в настоящее время смогут восстановить лишь прямые потомки тех, кто проживал в «дворянских гнёздах» до свершившейся в 1917 году Октябрьской революции. Но почему в Российской Федерации не принят закон о реституции? На этот счёт существует несколько мнений. Одни говорят, что решение провести реституцию приведёт к социальному взрыву, другие — что в российских условиях это просто невозможно. Хотя в странах Запада есть подобный опыт. Там существуют практики сохранения и восстановления исторических объектов, бережного отношения к ним прямыми потомками знатных фамилий и родов.

Сегодня власти региона рассчитывают привлечь бизнес к восстановлению знаменитых тульских усадеб. Так, например, презентация инвестиционных проектов по реставрации знаменитых усадебных комплексов Тульской области состоялась в столице оружейников — городе Туле 22 ноября 2016 года.

Мероприятие было организовано Комитетом Тульской области по развитию туризма совместно с партнёрами, с целью презентации инвестиционных предложений по реставрации и восстановлению ряда усадеб Тульской области, привлечения инвестиций в региональную сферу туризма.

В рамках мероприятия был презентован инвестиционный проект «Тульские усадьбы», в которые вошли усадьба Мосоловых в Дубне, усадьба Пасхаловых в Алексине, усадьба Мирковичей в Одоевском районе, усадьба Мишенское в Белевском районе, усадьба фон-Мекк в Веневском районе. В настоящее время работа по проекту продолжается. Намечено ещё порядка десяти

протяжении XVIII в. и позже служили местом для жизни их обитателей, здесь они рождались, воспитывались, для большинства из них здесь проходила вся жизнь, жизнь не одного поколения. Для крупных землевладельцев-аристократов усадьбы являлись официальными парадными резиденциями, административно-хозяйственным центром со своим бюрократическим аппаратом, огромным «штатом» дворовых людей во главе с приказчиком, с канцелярией, через которую рассылались «указы» и инструкции. Имена занимали большие территории за счёт приписанных к ним угодий, лесов, полей, крестьянских деревень. В своей усадьбе владелец выступал в роли монарха, а подданными были его крепостные. Их богато оформленные усадебные дома напоминали дворцы. Приезд помещика встречался колокольным звоном, хлебом-солью.

Вы слышите этот перезвон? Прошлое нас не покидает... Оно хочет рассказать о себе... Ветер истории листает чьи-то судьбы...



усадеб для комплексной проработки инвестиционных предложений.

Инвесторам представили «паспорта» усадеб, информацию по туристской привлекательности, мерах государственной поддержки, которые могут быть применены в рамках государственно-частного партнёрства при реализации проектов, а также условия аренды и оформления собственности указанных усадеб. Особое внимание было уделено механизму софинансирования проектов в рамках федеральной целевой программы «Развитие внутреннего и въездного туризма в Российской Федерации (2011–2018 годы)».

Тульская область вошла в программу с проектом «Русские усадьбы». Туристско-рекреационный кластер «Русские усадьбы» позволяет вовлечь культурно-историческое наследие русских усадеб в экономически эффективный туристский оборот. Не только популяризировать их как объекты показа в составе туристских маршрутов под зонтичным брендом «Русские усадьбы», но и способствовать восстановлению усадебных комплексов, формированию туристской инфраструктуры и дальнейшему управлению развитием созданных туристских территорий.

В рамках мероприятия обсуждались вопросы по включению проектов в существующий глобальный федеральный маршрут «Русские усадьбы», различные варианты приспособления усадеб, а также подготовка «дорожной карты» для инвесторов по реализации проекта.

Не сомнений, что восстановление усадеб Тульской области могло бы способствовать повышению интереса к отечественной истории и памятникам культуры, формированию международного имиджа России как государства, бережно сохраняющего свою историю и традиции.

## ● ПРОГУЛКИ ПО РОДНОМУ КРАЮ

# «Стоит вдоль дороги на тракте посёлочек наш небольшой...»

Но мы приехали по делу. В Тёплом живёт удивительный человек — Леонид Дмитриевич Рыжкин — поэт, песенник, прозаик. Вышло в свет 4 сборника его замечательных работ — стихов и прозы: «Тепло родной земли», «Деревенские мотивы», «Упские рассветы», «Память». Все они есть в районной библиотеке и местном краеведческом музее. Несмотря на свой солидный возраст, а ему уже 81 год, Леонид Дмитриевич сохранил



Леонид Рыжкин — поэт, песенник, прозаик

*«Жору от души поздравить всех  
читателей газеты «Окно в Тороде»  
с наступающим Новым 2017 годом!  
Пожелать крепкого здоровья,  
неиссякаемого оптимизма, веры в себя  
и в свои силы!»* *Рыжкин*

завидный оптимизм и творческое вдохновение. До сих пор из-под пера автора выходят новые стихи и песни. Прожив почти всю свою сознательную жизнь в Тёпло-Огарёвском районе, он многое рассказал нам о жизни посёлка. Помнит и немецкую оккупацию, и как освобождали район от фашистов, и как после войны шло восстановление, и как расстраивался и поднимался на ноги посёлок, и как разваливался при перестройке... Но особенно интересным нам показалось другое... Нам показалось, что здесь, в Тёплом, живёт ещё и некий творческий дух, соединяющий прошлое и настоящее, который притягивает сюда особенных, талантливых людей с необыкновенно широкой душой и глубоким, где-то даже философским, пониманием жизни. И связь эта кажется совсем неслучайной. Судите сами.

Леонид Дмитриевич рассказал нам, что Тёплое — это место, наполненное особым смыслом для знаменитого русского поэта Евгения Евтушенко. Оказывается, здесь родина его любимой няни Анны Маркиной, которая в 30-е годы прошлого века, оказавшись в Москве, познакомилась с семьёй Евтушенко и стала присматривать за маленьким Женей. Евгений Александрович в зрелом возрасте часто навещал её в Тёплом, а когда Нюры (так ласково любили её называть односельчане) не стало, он ежегодно приезжал на могилу, чтобы почтить её память. В Свято-Иверском храме, который стоит на трассе на въезде в посёлок, 24 мая 2015 года, в День славянской письменности, прошёл творческий вечер известного и любимого

*Наслаждаясь прогулкой по Тёплому (Тульская область, Тёпло-Огарёвский район), куда мы отправились с рабочей поездкой для подготовки материала, обратили внимание на особенную атмосферу этого места. Кажется, здесь действительно сохранился дух прежней эпохи, когда по этой земле ходили Тургенев и Грибоедов, Голицын и Смидовичи... Нас не отпускало ощущение умиротворённости и покоя, вся суета осталась как будто там, за пределами этого посёлка, а здесь даже время идёт по-другому. Медленнее, что ли...*

русского поэта. Это дань памяти Анны Никитичны и, конечно, значимое событие для посёлка. Настоятель Свято-Иверского храма протоиерей Валентин Дудин рассказал нам, что в годы Великой Отечественной войны Анна Маркина забрала из полуразрушенного храма пять икон, которые хранила в своём доме и передала их обратно в церковь перед своей смертью. Отец Валентин и стал инициатором проведения творческого вечера Евгения Евтушенко в своём приходе. (Подробнее об этом событии на <http://iverskiyhram.ru/category/kraevedcheskaya-rabota>)

Леонид Рыжкин посвятил встрече с известным поэтом своё стихотворение, которое вошло в его сборник «Память».

«А в 1996 году в Тёплое приезжал Геннадий Заволокин со своим ансамблем «Частушка», — продолжает свой рассказ Леонид Дмитриевич, — «Помните такого всенародно любимого артиста? Здесь он снимал одну из своих передач «Играй, гармонь любимая». Народу на площади было перед Домом культуры — яблоку негде упасть. «Вы меня встречаете, как президента», — говорил тогда Заволокин. Я тоже его встречал с ансамблем, аккомпанировал. Геннадий Дмитриевич прямо на площади устроил конкурс плясунов, а потом сказал: «Названия на Руси зря не даются, такой горячий приём нам устроили в Тёплом, что плясали все до упаду!», — снимало это всё и наше тульское телевидение... Жаль, что он погиб. Такой артист был и такой души человек!»

Леонид Дмитриевич трепетно хранит диск с записью этого события и время от времени пересматривает его, вспоминая уже теперь далёкие времена. «Когда сообщили по Российскому телевидению, что Геннадий Дмитриевич погиб в автомобильной катастрофе, это было в 2001 году, конечно, сожалели. Очень все его любили, особенно в деревнях, на селе, да и в городах тоже. Я тогда написал стихотворение «Памяти Геннадия Заволокина»:

... Нам, конечно бы, очень хотелось,  
Чтоб он пел и играл без конца,  
Чтобы сердце его вновь горело,  
Зажигая другие сердца.  
И по-доброму, с нежностью к людям,  
Старину нашу в сердце храня,  
Во все праздники наши и будни  
Без гармонии не жил он ни дня...» (Отрывок).

Вот откуда это место наполняется особенной атмосферой, понимаете? Для истинных творческих людей она является нескончаемым вдохновением. Поэзия Рыжкина — классический, но очень редкий, к сожалению, сейчас пример «живых» стихов, читая которые, смеёшься, плачешь, сопереживаешь...

«В самодеятельности я 60 лет. Везде, где учился, работал — организовывал кружки, был руководителем самодеятельных коллективов. Я на гармошке играю, сочиняю стихи и музыку к ним, получают песни. Я даже играл в самодеятельном духовом оркестре при Калужском сельскохозяйственном техникуме, который закончил после армии», — вспоминает Леонид Дмитриевич и показывает нам свои фотографии и многочисленные дипломы, грамоты, благодарственные письма. — «Я и в хоре был, и в драмкружке, отсюда и началась вся моя самодеятельность».

Леонид Дмитриевич — победитель самых разных конкурсов и смотров, межрайонных, городских, межрегиональных. В том числе, он награждён ми-



Творческий вечер Евгения Евтушенко в Свято-Иверском храме

нистром культуры Тульской области Рыбкиной Т. В. грамотой за популяризацию поэзии и активную творческую деятельность. А его песня «Посёлок наш — капля России» стала своеобразным гимном Тёплого. Сам Рыжкин до сих пор проводит незабываемые творческие вечера, где читает гостям стихи, исполняет свои песни и приглашает к участию самодеятельные коллективы.

## Посёлок наш — капля России

Стоит вдоль дороги на тракте  
Поселочек наш небольшой.  
На вид он как будто невзрачный,  
Но людям здесь жить хорошо.  
Посёлок с названием Тёплое.  
Посёлок, а в прошлом село.  
Ночами гуляют влюблённые,  
Ведь здесь и в морозы тепло.  
Есть ветка железной дороги  
И трасса Воронеж — Москва.  
Живут здесь в мечтах и тревогах.  
Россия, ты вечно жива!  
Посёлок наш — капля России,  
Посёлок наш — капля земли.  
Рассветы здесь очень красивые,  
Солдаты нам их сберегли.  
И память хранит наша свято  
Те годы поры фронтовой,  
Вы отдали жизни, ребята,  
За тех, кто остался живой.

Сборник стихов и рассказов «Память», в который вошли все эти и многие другие стихотворения, занял почётное место на полке нашей редакционной библиотеки. Спасибо автору.

Мы благодарим за помощь в подготовке этого материала Леонида Рыжкина — поэта, песенника, прозаика, а также протоиерея Валентина Дудина — настоятеля Свято-Иверского храма в п. Тёплое Тульской области, Тёпло-Огарёвского района.

Подготовила Елена Каширина

● ЖИЗНЬ СО ВКУСОМ

# Дневник португальских впечатлений

Кинта де регалейра — самая загадочная достопримечательность Синтры.

Рождение парка Кинта-да-Регалейра произошло в последние годы существования португальской монархии — в самом начале XX века. Хотя сама усадьба, конечно, более древняя — её история уходит аж во вторую половину XVII века. За несколько веков имение поменяло множество хозяев, пока в 1840 году его не приобрела баронесса Виконтесса Регалейра, в честь которой усадьба и получила современное название.

52 года спустя у усадьбы появился новый хозяин — Антониу Аугушту Карвалью Монтейру, выходец из Рио-де-Жанейро и обладатель огромного состояния, заработанного в Бразилии.

Сей почтенный господин имел прозвище «миллионщик». Разбогатев на бразильском кофе и камнях, он решил на свои миллионы устроить личный Эдем на отдельно взятых 4-х гектарах. Кроме как обладатель немеренного состояния, Монтейру слыл человеком образованным и высокодуховным. Ну прямо португальский Ходорковский. В круг его интересов входили тамплиеры, розенкрейцеры, алхимия, Кабала, гностицизм и прочее масонство. В общем, этакий типичный культурный багаж позднеперестроечного интеллигента. Доподлинно неизвестно, был ли Карвалью Монтейру масоном, но, в любом случае, большая часть парка пропитана именно масонской символикой. Хотя, если копнуть глубже, выясняется, что символы раннего масонства, в свою очередь, были позаимствованы у тамплиеров. Есть и в этом некий символизм — упразднённый и запрещённый во всех странах папой Климентом V, орден тамплиеров спокойно продолжил своё существование как раз в Португалии, лишь сменив название на орден Христа.

Приближённый к королевскому двору, Антониу частенько бывал в летней резиденции короля во дворце Пена. Видимо, красоты природы настолько поразили Монтейру, что он решил построить неподалёку от короля свою резиденцию. Стоит отметить, что к этому времени у Антониу уже был дворец Quinta в Лиссабоне.

Выбор пал на землю баронессы Регалейры, и в 1892-м году он их покупает. На этом месте Монтейру смог реализовать свои мечты и окружить себя таинственными знаками, построить дворец «Философии».

Выбор архитектора — довольно трудная задача. Ведь он должен воплотить в жизнь фантазии эксцентричного миллионера. Эта честь выпала итальянскому художнику и архитектору Луиджи Педру Манини. Известному своими декораторскими работами в театре Ла Скала в Милане и в лиссабонском оперном театре São Carlos. Также по его проекту построен дворец Бусаку.



Сегодня мы знакомим вас с окончанием Дневника двух путешественниц — финансового директора Елены Жуковой и руководителя отдела развития продаж Ольги Епифановой — по самому западному государству в континентальной Европе — Португальской Республике.

В лице Манини, Антониу Монтейру нашёл единомышленника. Совпали две неординарные личности — мечтатель и художник — и неограниченные финансовые возможности. Этот тандем породил сад и дворец, которые не оставят равнодушным никого.

Самым загадочным объектом усадьбы, безусловно, является 30-метровая Перевернутая Башня, в которой, вероятно, проводился один из обрядов посвящения в масоны.

Вход в колодец замаскирован и практически незаметен снаружи, попадая на верхний уровень колодца, необходимо спуститься по спиральной галерее, имеющей девять уровней — путь посвящения, мастерски описанный гением Данте Алигьери.

Спиральная галерея, идущая вокруг него, имеет девять уровней, поддерживаемых резными каменными колоннами. В каждом пролёте — пятнадцать ступеней. Эти девять уровней, по которым либо поднимаешься к небесам, либо, наоборот, сходишь в преисподнюю, символизируют девять кругов ада, девять кругов чистилища и девять кругов рая, описанных Данте.

Испытуемому видимо предлагалось пройти этот путь перерождения. Спуск вниз, как способ обращения к тёмной стороне себя и самопознанию.

На дне колодца крест тамплиеров, вписанный в восьмиконечную звезду — роза ветров, как компас и помощник в дальнейших действиях.



Вода — это первоначало, исходное состояние всего сущего, источник жизни. Последний этап — пройти по воде. Непосильная задача для простого человека. Но и здесь есть своей «секрет», необходимо пройти по камням, которые расположены над водной гладью и не оступиться. Сделать это можно, если начать путь с левой ноги.

Количество воды в источнике изменяется в зависимости от времени года и погоды, иногда камней не видно вовсе и создаётся ощущение, что действительно идёшь по воде.

Вполне возможно, во времена Монтейру эти камни находились под водой всегда. Очень похоже на испытание веры в правильно избранный путь. Не так ли?

После удивительных загадочных парков Синтры нас ждал Порту. Порту обладает всеми признаками прекрасного города: крутой рельеф, река со скалистыми берегами, мосты, тесные извилистые улочки, черепичные крыши, отсутствие толп туристов, наличие канатной дороги и невысокие цены. В качестве бонуса здесь предусмотрен Атлантический океан. Порту — это невероятный коктейль старого и нового, богатства и нищеты,

красоты и уродства... Но всё вместе существует приятно и гармонично.

Город не был разрушен землетрясением, и там сохранились дома не только 16, 17 и 18 веков. В большинстве из них до сих пор живут. Порту всегда был торговым и промышленным городом. Интересно, что здесь нет дворцов. С раннего Средневековья до 17 века действовал закон, запрещавший аристократии строить здесь дворцы и вообще находиться в городе более трёх дней. Даже король не имел в Порту своей резиденции и останавливался на правах гостя в Епископском дворце.

Одна из достопримечательностей, где обязательно стоит побывать — кафе Majestic, без чашки кофе в Majestic посещение города Порту не засчитывается!



Красивый фасад, золочёные буквы и столики на улице под белыми зонтиками привлекают внимание всех, кто идёт по оживлённой улице.

В богатом буржуазном Порту, каждая церковь которого выложена по фасаду синими изразцами (azulejos), в первой трети прошлого века было множество изысканных заведений, далеко не все из которых дошли до наших дней. Одно из самых заметных, Café Imperial, пришло в упадок, и было возрождено в прежнем блеске только потому, что в нём поселился McDonald's. Кафе сохранило имперский орёл на фасаде и надпись Imperial над вывеской американской сети. В Интернете можно встретить утверждения, что это самый красивый в мире ресторан McDonald's.

Кафе Majestic смогло сохранить и независимость, и шарм ушедшей эпохи. Оно открылось в 1921 году и соперничало с самыми модными парижскими бистро, влияние которых на внутреннее убранство заведения несомненно. Это, прежде всего, покрывающие стены кафе старые бельгийские зеркала. Когда-то в них отражался красный бархат диванов и кресел. В наше время бархат заменили более практичной чёрной тиснёной кожей, которая, к тому же, более приличествует португальскому кафе. Снаружи фасад выложен резным мрамором, а внутренние залы под потолком вмещают целую стаю ангелочков.

Обычно люди, описывая книжный магазин Lello (the Livraria Lello) в Порту, отмечают, что это самый красивый книжный магазин в мире.

Когдаходишь в переднюю дверь здания магазина, эмоции переполняют вас — Lello поражает потрясающей архитектурой и богатой внутренней отделкой. Неудивительно, что этот книжный магазин стал популярной достопримечательностью, привлекающей и зарубежных гостей, и местных жителей.

Удивительный интерьер книжного магазина складывается из массивно декорированных стен, потолков из дерева замысловатой резьбы и удивительно изогнутой красной лестницы, ведущей на второй этаж. Впечатляет крыша из витражного стекла. На ней можно прочесть монограмму Lello и девиз «Decus in Labore», что означает «Смысл — в труде». Девиз символичен, ведь этот книжный магазин стал результатом и смыслом труда, любви и самоотверженности многих людей.



В магазине книги могут быть разложены на столах, а книжные полки поднимаются вдоль стены до самого потолка. Как высказался Жозе Мануэл Лелло: «современный книжный магазин должен гостеприимно встречать людей, а не просто стоять в ожидании посетителей». Эта мечта была достигнута.

На втором этаже Livraria Lello маленькая кофейня в 4 столика. Там можно выпить чашечку кофе и насладиться атмосферой этого потрясающего книжного магазина

И конечно не обошлось без дегустации знаменитого португальского портвейна! Винный погреб «Sandeman» расположен в пригороде Порту — Вила-Нова-ди-Гаи на крутом берегу реки Дору. Здесь расположены склады, где в бочках хранятся вина. Дегустация проходит на террасе, с которой открывается вид на реку и на Порту. При экскурсии по винному погребу рассказывают о процессе выращивания винограда в регионе. В 1790 году Джордж Сандеман, амбициозный молодой шотландец из Перта, основал винный бизнес в Лондоне. Он купил свой первый винный погреб и начал торговать Порто и Шерри. Бренд «Sandeman» был зарегистрирован в качестве товарного знака в 1877 году, что делает его одним из старейших в мире. В 1928 году Джордж Браун создал образ Дона. Одетый в длинный чёрный плащ испанского кабальеро и широкополую шляпу, с алым вином в бокале, Дон появился на бутылках портвейна Сандеман. Этот мощный образ стал неотъемлемой частью этикетки и рекламы с начала 1930-х годов. Сегодня седьмое поколение в лице Джорджа Сандемана ведёт наследственный бизнес этого винного дома, изготавливая всё те же непревзойдённые вина.

Закончилось наше путешествие по солнечной Португалии. Впереди ещё много открытий, друзья! Нам было приятно поделиться с вами впечатлениями.



## ● ВНИМАНИЕ: КОНКУРС!

Дорогие читатели!

Напишите четверостишие, в котором обязательно будет содержаться название торговой марки «Город Мастеров» и звучать такая фраза:

**«Настоящие колбасы — те, что сделаны из мяса!».**

Авторов лучших, по мнению редакции, четверостиший мы наградим вкусными призами от нашего спонсора — ТМ «Город Мастеров»!

Присылайте свои работы на эл. почту [kashirina75@list.ru](mailto:kashirina75@list.ru) с 25.12.2016 г. по 15.01.2017 г. с обязательной пометкой «на конкурс» и указанием ФИО, контактного телефона и адреса торговой точки «Город Мастеров», на которой Вы получили этот выпуск газеты.

Подведение итогов и награждение победителей конкурса состоится в период с 20 по 31 января 2017 года. О дате, месте и времени вручения подарков каждому победителю будет сообщаться по указанному им контактному телефону.

Подробную информацию о количестве призов, сроках, порядке и месте их получения вы можете узнать по тел. 8 (960) 606-12-77, а также на сайте [gorodmasterov.com.ru](http://gorodmasterov.com.ru)



## ● ВАМ ПИСЬМО!

### Из Италии Mille grazie!

«Привет, редакция! С Новым годом наступающим! Всем счастья, успехов, стабильности и здоровья!»

Пишу вам с благодарностью за вкусную колбаску, которую выпускает предприятие «Город Мастеров». Ничем не хуже европейских колбас, а где-то даже и лучше. Научились же всё-таки в России делать качественные продукты и, когда надо, качество выдавать.. Привезла в Италию своим однокурсникам. Всем коллективом пробовали. Вам передают Mille grazie (по-русски это «миллион спасибо»). Так и держать, чтобы за державу хоть не было стыдно...

*Жанна Маджоре,  
студентка Universidad de Bolonia,  
Г. Болонья, Италия»*

## ● ИТОГИ ПРОШЛОГО КОНКУРСА

Дорогие читатели! В прошлом выпуске «Окно в Городе» редакция газеты предложила вам угадать вес продуктового набора, состоящий из колбас и деликатесов ТМ «Город Мастеров», по фото, которое было опубликовано на странице 8. В назначенный день и час на редакционный телефон обрушился шквал ваших звон-

ков с ответами. Мы очень рады и благодарны всем, кто принял участие в этом конкурсе.

Сегодня раскрываем секрет — вес продуктового набора в корзине составил 3 кг 440 г!

Всем, кто угадал (или почти угадал) вес колбасно-деликатесного набора от спонсора Конкурса — Тепло-Огарёвского

мясокомбината — были вручены аналогичные продуктовые наборы ТМ «Город Мастеров». Остальным участникам редакция газеты вручила утешительные призы в виде батона колбасы «Первопрестольная».

Сегодня с удовольствием публикуем имена наших победителей конкурса. Поздравляем!!!

- ◆ Бадалова Ламия Кызы Дидади, г. Обнинск
- ◆ Бех Елена, г. Узловая, Тульская обл.
- ◆ Дергунов Владислав, г. Воронеж
- ◆ Гришина Ольга, п. Тёплое, Тульская обл.
- ◆ Кузина Кристина, г. Ефремов, Тульская обл.
- ◆ Митрофанова Лидия, г. Москва.
- ◆ Нейбергер Вера, г. Алексин, Тульская обл.
- ◆ Тарасов Дмитрий, г. Тула
- ◆ Усачёва Мария, г. Щекино, Тульская обл.
- ◆ Фомченкова Екатерина, г. Новомосковск, Тульская обл.



## ● ПРАЗДНИЧНАЯ МАСТЕРСКАЯ



*Ирина Блохина,  
художник-декоратор,  
г. Тула*

Кто в своём детстве на Новый год, после хороводов с Дедом Морозом и Снегурочкой, не обращался с такой просьбой к ёлочке, которая торжественно пахла хвоей, покрывая своим ароматом всё вокруг и дарила нам предчувствие чего-то необычного, таинственного, очень желаемого... какого-то чуда?..

Ёлочка — непременный атрибут новогодних праздников. Как без такой пушистой красавицы? И не важно, из леса она, или с прилавка магазина... Важно, чтобы она оказалась у вас в доме именно под новый год. Словно примета: значит, в новом году всё будет хорошо...

Как же нарядить стройную и пушистую красавицу именно в год Петуха так, чтобы поистине она «зажглась» разноцветьем специальных игрушек, мишуры и огоньков? Об этом нам расскажет тульский художник-декоратор Ирина Блохина:

— Традиция отмечать год по восточному календарю пришла в Россию

# Ёлочка-красавица, зажгись!

сравнительно недавно и как-то легко прижилась. Сегодня, готовясь к встрече Нового года, мы изучаем повадки экзотических животных и стараемся угодить нраву обезьян, драконов, змей... В этом смысле символ наступающего года — петух, нам как-то ближе и понятнее.

Самое главное новогоднее украшение дома, конечно же, ель. Будет это живая ель или искусственная — не важно. Главное, чтобы она просто была в доме и дарила нам ощущение праздника. А вот в каком наряде будет Ваша ёлка встречать предстоящий год Петуха — зависит только от Вас. Давайте поработаем над её украшением. Итак, начнём!

Петух, как известно, птица яркая, звонкая, поэтому и украшать ёлку будем соответственно. Для начала подберём шары. Здесь главное — чувство меры. Выберите основное сочетание цветов. Это могут быть оранжевые и синие шары. А могут быть шары в сочетаниях белого и красного цветов.

Определившись с основными цветовыми гаммами ёлочных украшений, покупаем атласные или репсовые ленты разной ширины. Если Вы остановили свой выбор на белых и красных

шарах, тогда ленточки используем в работе белые, красные и золотистые. Если шары будут в сине-оранжевой гамме, то и ленты выбираем синие, оранжевые и обязательно золотые.

Нарезаем ленту на кусочки по 25–30 сантиметров. Складываем вместе по 3 ленточки разного цвета, завязываем бант и приклеиваем к петельке шара. Можно пользоваться клеевым пистолетом или клеем «Момент». А ещё лучше украсить шар ярко-красными бусинами или искусственными ягодами.

Таких шаров на ёлке должно быть не слишком много. Лучше повесить

несколько золотистых колокольчиков. И никакой мишуры и «дождика»! А вот электрические гирлянды будут как раз уместны.

Чтобы Ваша ёлка гармонично вписалась в интерьер — добавьте несколько близких по цвету предметов. Это могут быть оранжевые апельсины в синей вазе или белая корзинка с ярко — красными яблоками... Думаю, фантазия вам подскажет. Главное, заниматься украшением в хорошем предновогоднем настроении...

Удачи Вам и самой красивой ёлки в Новом году! •



*Вам  
удачи и  
здоровья  
в  
Новом Году!  
И.Б.*

● В ОЖИДАНИИ ПРАЗДНИКА

Устами почти младенцев...

Вы верите в чудо?.. Конечно же, практически каждый из нас с самого рождения верит в чудо и, как правило, особенное предчувствие какого-то доброго волшебства всегда приходит под Новый год и Рождество. И, конечно же, мы все и всегда ждём подарков от Деда Мороза! В новогоднюю ночь загадываем добрые желания и ждём их исполнения в течение всех последующих 12 месяцев... Корреспондентам нашей газеты стало интересно, а что же ждут от Нового года наши дети, наши малыши, жители разных городов?.. Мы задали им всего один вопрос: что бы ты хотел попросить у Дедушки Мороза. И вот какими были ответы...

Вероника Гагарина, 7 лет,

Московская область, посёлок Коммунарка:

— Дома у нас уже стоит наряженная ёлка. Мы каждый год с мамой ходим в магазин и покупаем очень красивые большие шары. И у нас уже таких шаров 7. Когда я вешаю такой большой цветной шарик на ёлку, то шепчу Дедушке Морозу: пожалуйста, сделай так, чтобы у нас дома всегда были папа, мама и я. А ещё... маленький щеночек или братик. Пусть он родится. Я очень люблю свою семью. И хочу, чтобы все жили вечно... Чтобы никто не болел и не умирал.. И чтобы случилось такое

чудо на Земле, чтобы все люди перестали злиться, ругаться и воевать, что-то делить...Чтобы не было для людей никакой опасности. Понимаете? Кто такое может сделать, скажите?.. Знаю, Дедушка Мороз. Он добрый...

Витя Сергеев, 5 лет,

Город Калуга, ул. Заводская:

— Зиму я очень люблю и снег тоже, можно гулять, кувиркаться, на санках кататься. Ёлку жду и подарки. Дед Мороз ко мне каждый год приходит, только ночью. Прошу у него железную дорогу игрушечную, чтобы были станции и человечки, поезд длинный. И ещё прошу Дедушку Мороза, чтобы сестричка быстрее подросла, а то ничего не говорит пока. И чтобы всегда было хорошо жить, еда была бы и игрушки, а у взрослых — всё, что им нужно, вещи там всякие и дома...Чтобы войны не было...

Катя Дольская, 6 лет,

Город Воронеж, ул. Ворошилова:

— Дед Мороз всегда меня любит: дарит то щенка, то котёнка, то игрушки. И я его люблю. И ещё прошу его каждый год: пусть бабушка живёт долго, она у меня очень хорошая, всегда вкусную еду готовит и заботится о нас о всех, как о маленьких...

Только мир пусть будет, не надо страшных передач по телевизору. Хочется, чтобы все дети были счастливы. Мы с бабушкой в церковь ходим и молимся о мире на Земле. И о своих роденьких...

Арина Калинина, 6 лет,

Город Тула, ул. Октябрьская:

— Дедушка Мороз все мои желания всегда исполняет. На прошлый Новый год подарил мне Фёрбика. Я его очень просила — он пришёл и подарил. А в этот Новый год прошу у него сим-карту для телефона, чтобы я могла маме звонить. И ещё прошу, чтобы мама всегда была рядом, не болела и была счастливой. Я очень её люблю!

Дима Сорокин, 7 лет,

Город Обнинск, ул. Белкинская

Я прошу у Деда Мороза подарить мне гироскутер! Ну это такая штука на двух колёсах, она на аккумуляторе. Становишься ногами и едешь. Видел летом много таких в городе. Очень хочется! А если для Деда Мороза это дорого, то можно и скейт обычный, потому что мой сломался. А ещё прошу его, чтобы все водители были внимательны за рулём, и чтобы совсем не было аварий на дорогах. Потому что и папа, и мама у меня водят машину, а я за них боюсь...

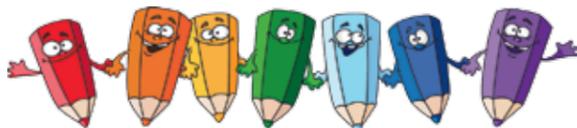
● ЧИТАЛКА-ЧИТАЛКА



НАРЯДИ ЁЛКУ

<http://topor4ik.ru>

Ребята, вооружитесь фломастерами или цветными карандашами, развесьте на ёлочке игрушки и украсьте её разноцветными гирляндами.



Весёлые считалочки

Раз, два, три, четыре, пять,  
Я люблю потанцевать,  
Песни петь, стихи читать,  
Много сделала снежинок,  
Петушка из пластилина,  
Куклу Барби нарядила  
И подарок заслужила,  
Раз, два, три, четыре, пять,  
Дед Мороза буду ждать!

Анатолий Старцев

Снегири

Мама, мама, посмотри,  
Вон – на ветках снегири  
Красногрудые сидят  
И на нас с тобой глядят.  
Прилетели в гости к нам.  
Сейчас зёрнышек им дам.  
Жаль, что быстро улетели,  
Угоститься не успели.

Евгений Наумов

Попугай, попугай,  
Ты из клетки вылетай.  
Не поглядывай в окно.  
Из ладошки клной зерно.

Анатолий Старцев

Помоги Дедушке Морозу добраться до Снеговичка

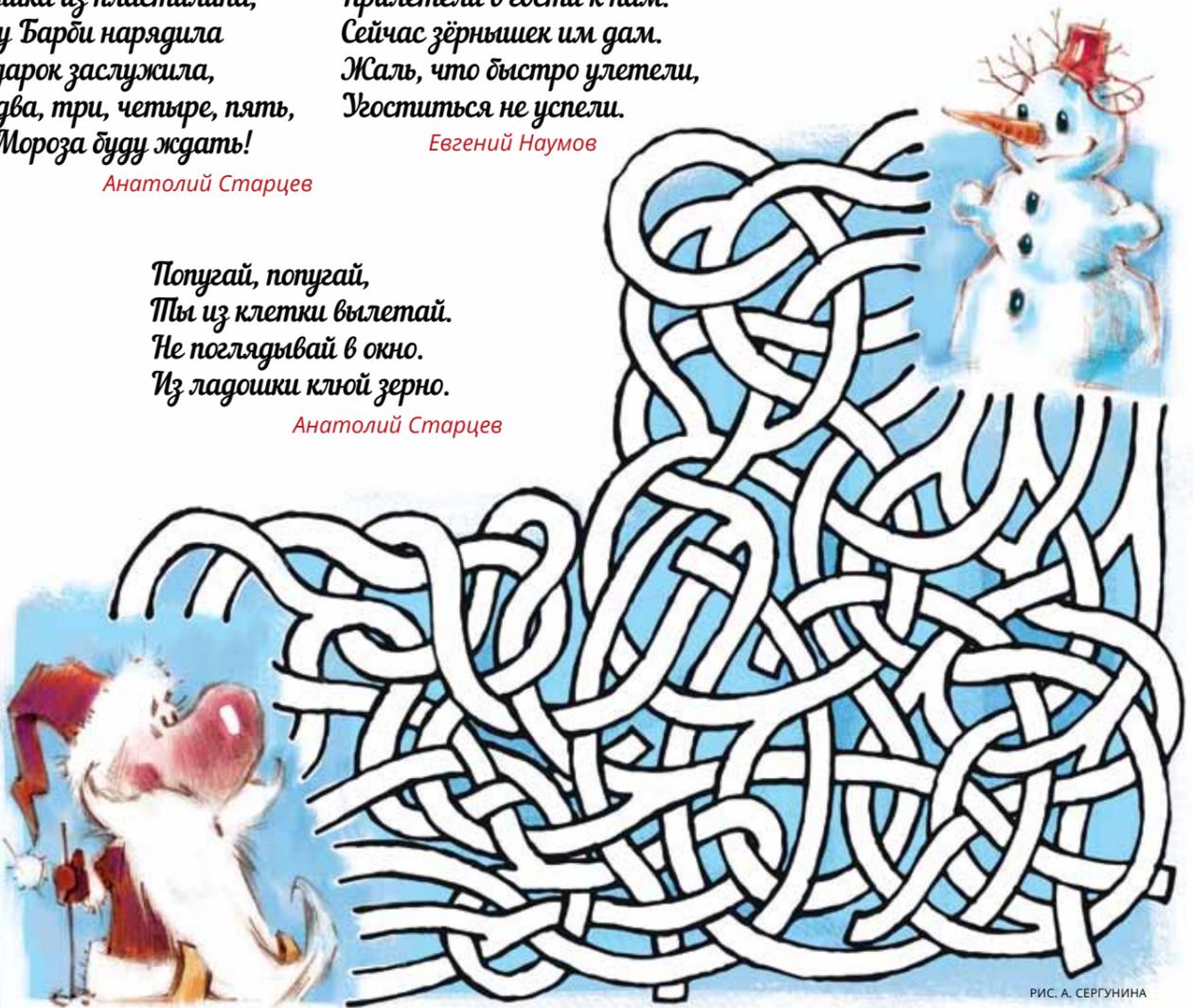


РИС. А. СЕРГУНИНА

**ОКНО**  
в Городе

Информационно-аналитическая газета

«Окно в Городе»  
№3 (6) — декабрь 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 14.12.2016 по  
графику в 12.00, фактически 14.12.2016 в 12.00  
Отпечатано в ООО «АКВАРИУС», 300062, г. Тула,  
ул. Октябрьская, 81 а, т. (4872) 49-76-96  
Заказ № 649. Тираж 100 000 экз.

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

- Москва, ул. Новочеркасский бульвар, 13
  - Одинцовский р-н, мкр. Трёхгорка: ул. Кутузовская, 21; ул. Кутузовская, 23; ул. Чистяковой, 48
  - Красногорск, мкр. Павшинская пойма, Подмосковный бульвар, 12
  - Новая Москва, пос. Коммунарка, ул. Ясная, 5
  - Обнинск, проспект Маркса, 79; ул. Аксёнова, 18а; ул. Железнодорожная, 6, ТЦ «Привокзальный»; ул. Гагарина 27а (ТЦ «Титаник», 1-й зал)
  - Воронеж, Московский проспект, 92б; ул. Ворошилова, 21; Центральный рынок
- А также во всех магазинах и торговых точках «Города Мастеров» в г. Калуга, Калужской обл., г. Тула и Тульской обл.