

«Амкар» обыграл чемпиона России

Обзор спортивных мероприятий Перми за неделю

«Амкар» переиграл в Перми «Зенит», из «Молота-Прикамье» ушли девять хоккеистов, а футболистки «Звезды-2005» сыграли за сборную России против Франции.

Десять лет без побед

Футбольный клуб «Амкар» в Перми на стадионе «Звезда» со счётом 1:0 взял верх над «Зенитом» из Санкт-Петербурга. На матч против пермской команды «Зенит» приехал в ранге чемпиона России в самом боевом составе. «Амкар» же боролся за сохранение «прописки» в Премьер-лиге.

Несмотря на то что «Зенит» больше владел мячом и территориальным преимуществом, чемпиону России долго не удавалось создавать острые моменты у ворот Романа Геруса. Пермские футболисты хорошо двигались и очень собранно оборонялись, начиная ещё с центра поля.

На 38-й минуте «Амкар» открыл счёт в матче. Георгий Пеев отдал пас Александру Коломейцеву, который дальним ударом застал врасплох вратаря «Зенита» Вячеслава Малафеева. Во втором тайме у обеих команд были возможности для взятия ворот, но забитых мячей в этом матче зрители больше не увидели.

«Амкар» переиграл «Зенит» впервые с 2005 года. После победы над клубом с

берегов Невы пермяки обезопасили себя от вылета из Премьер-лиги. Сейчас команда располагается на 11-м месте в турнирной таблице. В следующем туре «Амкар» сыграет в Москве против «Спартак».

Французские баталии

Женская сборная России провела товарищеский матч с одной из лучших команд мира — Францией. Встреча во французском городе Шатору завершилась победой хозяек поля со счётом 2:1.

В этом матче приняли участие сразу четыре футболистки «Звезды-2005». Валентина Орлова и Дарья Макаренко сыграли по одному тайму, а Екатерина Пантюхина и Любовь Кипяткова вышли на поле уже под конец встречи.

Тем временем в расположении своих сборных для участия в чемпионате мира в Канаде уехали две футболистки пермского клуба. Нахи Эстель Мари Жозе сыграет за сборную Кот-д'Ивуара против Германии, Норвегии и Таиланда. Меффомету Фалоне предстоит защищать цвета Камеруна в

матчах с Японией, Швейцарией и Эквадором.

Сборная России отбор на чемпионат мира пройти не смогла.

Минус девять

За «Молот-Прикамье» в следующем сезоне не будут выступать девять хоккеистов прежнего состава. Команду покинули вратарь Евгений Царегородцев, защитники Евгений Нестеров, Егор Карп, Виталий Люткевич, Сергей Карпов, нападающие Александр Зубков, Денис Кулик, Виктор Калачик и Александр Величинский.

Новичками команды стали вратарь Кирилл Барзман из «Динамо» (Балашиха), нападающие из хоккейного клуба «Славутич» (Смоленск) Антон Андриянов и Данила Епимахин. Закреплены права на воспитанников «Молота» вратаря Георгия Анаркулова и защитника Глеба Летова.

В тренерском штабе «Молота-Прикамье» также произошли изменения. Завершил работу в пермском клубе тренер Альберт Логинов. В новом сезоне помогать Александру Гуляевцеву будет Дмитрий Максимов, ранее возглавлявший ХК «Славутич».

Евгений Леонтьев

Битва у плиты

Какие пельмени лучше: домашние или из магазина?



КИТЫ ЕДЫ

Мы попросили экспертов в области вкусной и качественной еды поделиться секретами приготовления самых лучших пельменей. В заочной битве на титул «пельменного шеф-повара» сошлись мама троих детей, бабушка троих внуков, домохозяйка Надежда Папулова и руководитель производственной площадки кулинарного бренда «Киты еды» Ирина Забайдулина.

По мнению опытной домохозяйки, главное в таком важном продукте, как пельмени, — это фарш. Для его приготовления Надежда Александровна использует мясо нескольких видов: говядину, свинину и курицу, иногда вместо курицы идёт баранина. Обязательные ингредиенты — лук и чеснок, другие пряности домохозяйка практически не добавляет. После подготовки мяса и приправ (лук и чеснок лучше всего мелко-мелко порезать ножом) пельменная начинка долго и усердно мнётся деревянной колотушкой, что занимает много времени, но, как считает домохозяйка, улучшает вкус.

Руководитель производственной площадки кулинарного бренда «Киты еды» Ирина Забайдулина полностью согласна с домохозяйкой в части главного ингредиента. «В фарш мы отправляем мясо, которое никогда не подвергалось заморозке, — говорит специалист. — Делаем всё так, как делали в России и 100, и 200 лет назад. Только объёмы, мягко говоря, чуть больше. И вместо деревянной колотушки используем стальные машины — это куда гигиеничнее и безопаснее для потребителя».

«После мяса можно взяться и за тесто. Оно должно получиться податливым, нежным. Тяжело описать его консистенцию — нужно замешать не одну тонну такого теста, чтобы точно знать,

какое оно. Мука, вода, масло и яйца — больше ничего не надо. Получилось жидким — добавляем муки, густым — воды или молока», — советует Надежда Папулова. Муку насыпаем

В 2014 году в пермских магазинах и на рынках пермяки купили свыше 5000 тонн готовых пельменей. Эта масса равна весу 30 синих китов — самых больших животных на Земле

горкой, делаем углубление, в него — жидкие ингредиенты.

В промышленных масштабах, рассказывают производители пельменей, невозможно построить такую горку — её высота превысила бы несколько метров. Сплошная математика и высокие технологии.

«В день мы производим десятки килограммов пельменей. Это не самые большие объёмы в Пермском крае, но это позволяет нам хранить и бережно использовать классическую рецептуру. У нас тоже есть секреты. Мука — пермская, яйца и мясо — тоже пермские. Всё просто!» — рассказывает Ирина Забайдулина.

Лепка, отмечают опытные кулинары, — самый ответственный

момент. Тесто должно быть тонким, мяса — много, а размер пельменей таким, чтобы и сварился быстро, и вилкой попасть в него удобно было. Надежда Папулова говорит, что лепить лучше всего руками, но когда объёмы большие, то лучше и какой-нибудь машинкой воспользоваться. В таком случае пельмени для большого ужина можно налепить за три-четыре часа — это когда пара человек есть в подмогу.

«Три-четыре часа — это очень долго. Мы готовим партию пельменей, достаточную для большой семьи, за пару минут. Как многие признаются, выглядят они точно так же, как домашние. Без комков теста, ровненькие и вкусные», — рассказала Ирина Забайдулина.

Итогом нашего соревнования стала независимая дегустация, в которой участвовали и семья Папуловых, и представители «Китов еды». Результат её очевиден: сегодняшние пельмени «из магазина» ни по качеству, ни по вкусу не уступают домашним. «Как свои! И уж тем более хороши, если совершенно нет времени на готовку», — делится своими впечатлениями Надежда Папулова.

Людмила Максимова

Другой дорогой

С начала июня в Перми вступает в силу вторая часть изменений Единой маршрутной сети. Её постепенное внедрение началось в апреле этого года. На втором этапе изменения коснутся схем движения 14 существующих автобусных маршрутов.

Маршрут №3 — путь следования перенесён с ул. Мира на шоссе Космонавтов.

Маршрут №4 — путь следования перенесён на ул. Карпинского.

Маршруты №6 и 20 — конечная точка маршрутов перенесена на остановочный пункт «Театр драмы».

Маршрут №13 — в микрорайоне Нагорный автобусы будут следовать по ул. Космонавта Леонова, Чердынской, Архитектора Свиязева и вновь по ул. Космонавта Леонова.

Маршрут №14 — продлён до микрорайона Заостровка.

Маршрут №16 — продлён до микрорайона Владимирский через микрорайон Юбилейный.

Маршрут №40 — часть рейсов будет продлена до остановки «Автопарк», тем самым он заменит сезонный автобусный маршрут №70.

Маршрут №54 — продлён до остановки «Верхние Муллы». В прямом и обратном направлении автобусы

будут следовать по ул. Подлесной и остановку «ДКЖ» (через ул. Локомотивную, Энгельса, Папанинцев). Через остановку «ДКЖ» будет следовать и маршрут №66.

Маршрут №56 — на участке от остановки «Гознак» до пл. Стахановской автобусы будут следовать через ул. Столбовую, а не через ул. Стахановскую.

Маршрут №60 — движение будет организовано от остановки «Детский дом культуры им. Кирова».

Маршрут №67 — автобусы маршрута будут проходить через ул. Пушкина, Островского, Революции, тем самым маршрут заменит дублирующий маршрут №30.

Маршрут №80 — конечной точкой маршрута станет остановка «Театр «Ироничная компания». Автобусы будут следовать через ул. Стахановскую, Карпинского, проспект Декабристов. На участке от ул. Сысольской до ул. Ушакова автобусы будут следовать по ул. Кировоградской.

Кроме того, с 1 июня начнут работать четыре новых автобусных маршрута. **Маршрут №25** (микрорайон Ново-Бродовский — Комсомольская площадь) заменит ранее действовавшее маршрутное такси №25т. **Маршрут №29** (микрорайон Новый Крым — «Южная») обеспе-

чит беспересадочный проезд жителям микрорайона к основным предприятиям Кировского района.

Индустриальный и Дзержинский районы свяжут **маршруты №47** (аэропорт Бахаревка — остановка «Мачтобаза») и **№52** (микрорайон Парковый — спортшкола «Олимпиец»). Также они заменят маршруты №76 и 2.

Для обеспечения приоритета движения трамваев и троллейбусов будут закрыты автобусные маршруты №2, 11, 30. Будет увеличено количество транспорта на востребованных троллейбусных маршрутах №10 и 12. На них также сократятся интервалы движения.

Илья Денисов, начальник департамента дорог и транспорта администрации Перми:

— Мы специально приняли решение вводить новую маршрутную сеть поэтапно, чтобы пермяки успели привыкнуть к нововведениям. После изменений мы в обязательном порядке проводим мониторинг транспортной ситуации и пассажиропотока. Единая маршрутная сеть — это документ, с которым мы постоянно работаем.

Схемы движения новых и изменённых маршрутов представлены на сайте администрации города gorodperm.ru. Подробности также можно узнать по телефону 250-25-50.