

Компаньон

magazine

«МОСКВА» В ПЕРМИ
НА ПЕРМСКОЙ, 33



«ОСЕНЬ – ПОСЛЕДНЯЯ,
САМАЯ ВОСХИТИТЕЛЬНАЯ
УЛЫБКА ГОДА»

УИЛЬЯМ КАЛЛЕН БРАЙАНТ



Юлия Усольцева,
главный редактор ИД «Компаньон»

С приходом осени мы ощущаем, как мир вокруг нас меняется, и это становится отличным поводом для перемен в жизни. Даже если школа и университет давно позади, именно в сентябре мы настраиваемся на что-то новое. Это идеальный момент, чтобы поставить перед собой цели и сформулировать мечты, которые будут вдохновлять на протяжении холодных месяцев.

Чтобы деловой сезон стал максимально продуктивным, но при этом оставалось время и на личную жизнь, мы собрали для вас советы о том, как сохранить баланс в повседневной рутине.

При грамотном планировании у вас останется время и на интересный досуг. А наш материал поможет сориентироваться в мире театральных премьер. Если же у вас будет свободный вечер дома, то устройтесь поудобнее и не торопясь прочтите наши истории о творческих людях, которые могут вдохновить на новые начинания.

Всем тепла!

КОГДА ГОТОВЯТ ВОЛШЕБНИКИ

«ПРИГЛАШАЕМ ВАС НА БАРБЕКЮ», — И ВООБРАЖЕНИЕ СРАЗУ РИСУЕТ ОБРАЗ ИДЕАЛЬНОЙ ЗЕЛЁНОЙ ЛУЖАЙКИ ПЕРЕД ЗАГОРОДНЫМ ДОМОМ, АРОМАТ СОЧНОГО МЯСА С ДЫМКОМ, ДРУЗЕЙ, УЮТНО УСТРОИВШИХСЯ НА МЯГКИХ ПЛЕТЁНЫХ ДИВАНАХ И ВЕДУЩИХ РАЗГОВОРЫ ОБО ВСЁМ НА СВЕТЕ.

«Грили, которые мы предлагаем, покупают люди увлечённые, которые путешествуют, следят за здоровьем и любят жизнь с комфортом. Моя задача — понять, какой гриль нужен человеку, что он будет готовить и когда — каждый день или в выходные, весь год или в летнее время. Подход к каждому индивидуальный. Важно проговорить запросы, самому посмотреть устройство гриля, ощутить габариты. Мы предлагаем грили электрические, пеллетные, газовые, угольные и гибридные. Отдельное направление — керамические грили. Можем привезти и уникальный гриль, не представленный на российском рынке», — рассказывает руководитель магазина PRO.GRILL Антон Гаязов.

Высокотехнологичные грили авторитетных мировых брендов Weber, Napoleon, Broil King, Kamado Joe, Rgitto и других производителей — это универсальные устройства, которые берут на себя заботу о качестве приготовления мяса, овощей, рыбы и много чего ещё. И пока эти «волшебники» готовят, люди отдыхают, наслаждаясь общением в кругу родных.

Газовый гриль не образует пепла и копоти, готов к работе за 10 минут, что-

бы у владельца было время подготовить продукты. Одновременно в гриле можно жарить котлетки для гамбургеров и стейки, запекать перец, баклажаны и картошечку, готовить рыбу с лимоном и розмарином. Запахи здесь не смешиваются! Всегда идеальный результат.

**БАРБЕКЮ
ОТ PRO.GRILL — ЭТО
ПРО СОЗДАНИЕ ТРАДИЦИЙ
И ОБЪЕДИНЕНИЕ
ПОКОЛЕНИЙ ВОКРУГ
СЕМЕЙНОГО ОЧАГА**

Угольный гриль — отличное решение для семейного барбекю выходного дня. Пока разогреваются угли, есть больше времени на общение с родными и обход загородного хозяйства после недельного перерыва.

Керамические и пеллетные грили — нишевые направления для людей увлечённых, с индивидуальными запросами на процесс приготовления, вкус и аромат мяса.

Гибридные грили — универсальные машины, сочетающие возможности газового и угольного устройств.

В современных моделях грилей нет открытого огня, их можно разместить рядом с домом под навесом, оставив 2,5 м от стен и потолка. Гриль от PRO.GRILL доставляют в собранном виде. По запросу — подключают, проводят часовой мастер-класс, чтобы владелец гриля мог достойно угостить друзей и показать себя мастером огня, то есть волшебником.

PRO.GRILL — это ещё и про комфорт на барбекю в комплекте. Роботы-газонокосилки, которые здесь предлагают, в ежедневном режиме будут стричь вашу зелёную лужайку по стандартам английского газона. Уютная садовая мебель от мирового производителя полимеров сохранит цвет и качество десятки лет. А чтобы все эти неизменные ингредиенты комфорtnого барбекю можно было мгновенно убрать, а затем так же быстро достать, в PRO.GRILL есть элегантные быстровозводимые сараи и хозблоки, которые выглядят как дворцы.

Вот такое «волшебство» начинается с покупки гриля.



PRO.GRILL

ГРИЛИ & ВВО

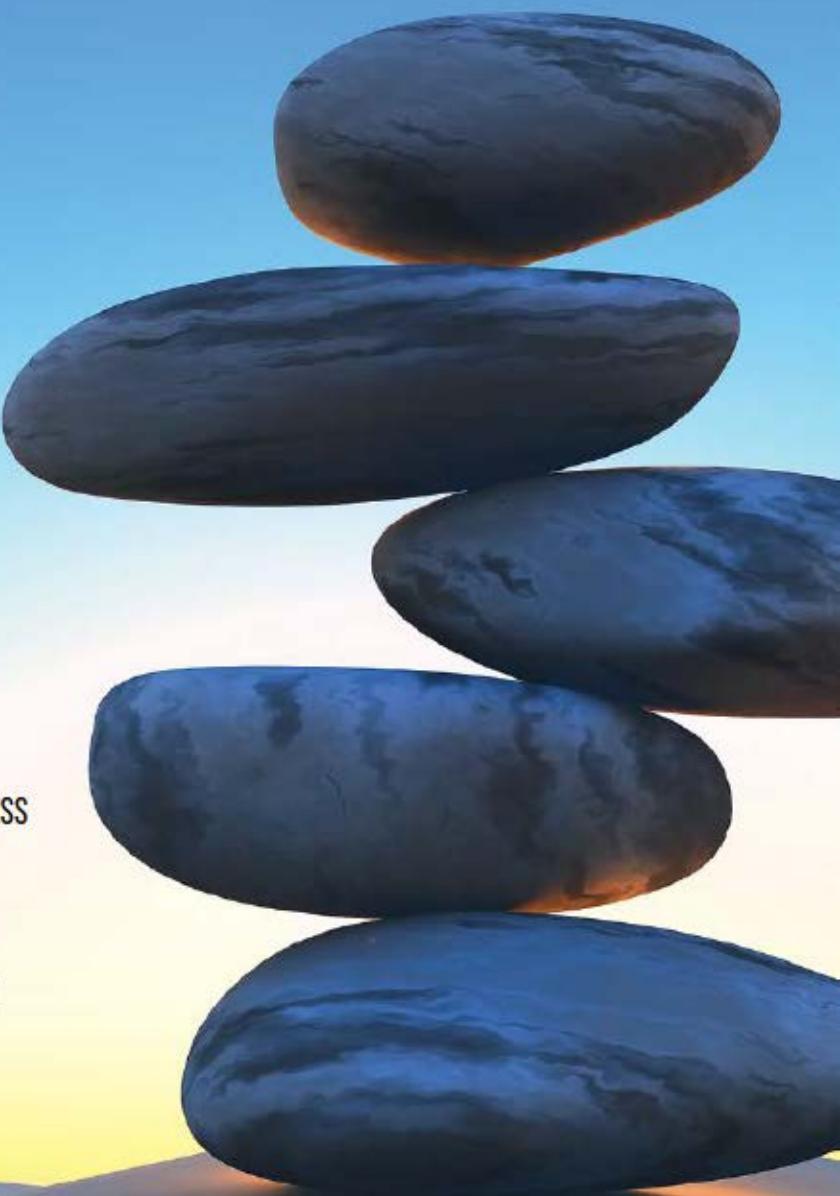
Пермь,
ул. Ленина, 59
Тел. +7-912-982-07-07
www.profgrill.ru



БЕСЕДОВАЛА ОЛЬГА ДЕРЯГИНА

УСПЕТЬ ВСЁ: КАК НАЙТИ БАЛАНС МЕЖДУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ И ЛИЧНОЙ ЖИЗНЬЮ

ТЕМА ПОИСКА БАЛАНСА МЕЖДУ РАБОТОЙ И ЛИЧНОЙ ЖИЗНЬЮ НАЧАЛА НАБИРАТЬ ПОПУЛЯРНОСТЬ В НАЧАЛЕ 2000-Х ГОДОВ. СРАЗУ НЕСКОЛЬКО ОРГАНИЗАЦИЙ, САМЫМИ ИЗВЕСТНЫМИ ИЗ КОТОРЫХ ЯВЛЯЮТСЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЭКОНОМИЧЕСКОГО СОТРУДНИЧЕСТВА И РАЗВИТИЯ (ОЭСР), GALLUP И WORLD HAPPINESS REPORT, ПРИСТУПИЛИ ТОГДА К ИССЛЕДОВАНИЮ УСЛОВИЙ ТРУДА И КАЧЕСТВА ЖИЗНИ В РАЗНЫХ СТРАНАХ И РАСЧЁТАМ СООТВЕТСТВУЮЩЕГО ИНДЕКСА. КАК ПРАВИЛО, ИЗУЧАЕТСЯ ВОПРОС БЛАГОПОЛУЧИЯ РЯДОВЫХ СОТРУДНИКОВ. «КОМПАНЬОН MAGAZINE» СМЕСТИЛ ФОКУС И ПОГОВОРИЛ С ВЛАДЕЛЬЦАМИ И УПРАВЛЯЮЩИМИ БИЗНЕСОВ, ЧТОБЫ УЗНАТЬ, ЧТО ДЛЯ НИХ ОЗНАЧАЕТ РАВНОВЕСИЕ И УДАЁТСЯ ЛИ ИМ ЕГО УДЕРЖИВАТЬ.



«РАБОТА МОЕЙ МЕЧТЫ СТАЛА ДЕЛОМ МОЕЙ ЖИЗНИ»

ОСКАР ЯГАФАРОВ,
ДИРЕКТОР СЕТИ ТЕХНОПАРКОВ
ПО МОДЕЛИ MORION DIGITAL,
ПРЕЗИДЕНТ ПЕРМСКОЙ
КРАЕВОЙ ФЕДЕРАЦИИ
СПОРТИВНОГО ПРОГРАММИРОВАНИЯ

Для вас существует такое понятие, как «начало делового сезона», или, вне зависимости от времени года, ваша профессиональная жизнь находится в активной стадии?

— Технопарк — это инфраструктура для инновационных компаний-резидентов, задача которой помочь развитию бизнеса. Наш механизм работы с резидентами и партнёрами реализуется через мероприятия. Поэтому наш деловой сезон совпадает с активностью наших резидентов и сезонность выражена слабо.

Если говорить про события, то в технопарке Morion Digital ежегодно проходит более 250 мероприятий. Это значит, что каждый день у нас либо проходит мероприятие, либо мы к нему готовимся. В среднем дважды в месяц мы организовываем или становимся площадкой для крупных федеральных и региональных форумов с сотнями



участников, несколько раз в неделю принимаем бизнес-визиты и экскурсии и практически ежедневно — небольшие мероприятия на 20–50 человек: круглые столы, митапы, семинары. Год начинается с бизнес-визитов на январских праздниках и заканчивается новогодними мероприятиями наших резидентов в декабре. Кроме мероприятий на площадке, наша команда активно принимает участие в форумах и конференциях по всей России. Поэтому такого понятия, как «начало делового сезона», у нас нет, наша событийная площадка активно работает весь год.

Удаётся соблюдать баланс между работой и личной жизнью?

— Если позволите, тут я приведу цитату английского учёного Джеймса Максвелла: «Счастлив тот человек, который в деле сегодняшнего дня видит закономерную часть дела всей жизни

Моё стремление воплощать в жизнь инновации заставляет саму мою жизнь вращаться вокруг этой темы, и, как следствие, семья также вовлечена в эту деятельность

и воплощению дела вечности. Основания для его уверенности не меняются, поэтому он разделяет бесконечность. Он усиленно работает над своими ежедневными делами, потому что настоящее дано ему в собственность».



Свою карьеру я начинал как учёный, и когда ежедневно работаешь над раскрытием тайн природы, ты не можешь полностью перестать думать над решением задачи, выйдя из стен лаборатории. Поэтому изначально так удачно получилось, что работа моей мечты стала делом моей жизни.

Последние 10 лет я посвятил вопросам коммерциализации научных исследований и инновационного развития, и в технопарках я вижу большой потенциал. Моё стремление воплощать в жизнь инновации заставляет саму мою жизнь вращаться вокруг этой темы, и, как следствие, семья также вовлечена в эту деятельность. Наверное, если бы мы с женой последние 10 лет не работали в инноватике вместе и не горели бы

КЛЮЧЕВЫМ
СЧИТАЮ УМЕНИЕ
ПРИНИМАТЬ НА СЕБЯ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬ
И ДОСТИГАТЬ
РЕЗУЛЬТАТОВ
В УСЛОВИЯХ
НЕОПРЕДЕЛЁННОСТИ

одними и теми же идеями, нам было бы сложно объяснить друг другу наш рабочий график. Со старшим сыном обсуждаем научные и технологические концепции, реализуем школьные научные работы, начали подключ-

чать младшего, первоклассника. Оба ребёнка очень много времени проводят в технопарке — на скалодроме «Рокстар», на экскурсиях, занятиях. Даже наш совместный досуг, например походы на мероприятия наших близких партнёров, КВН и «Битва роботов», — и по работе, и «по любви».

Какие ключевые принципы эффективного управленца вы можете назвать?

— Я, конечно, больше исследователь, чем управленец. Ключевым считаю умение принимать на себя ответственность и достигать результатов в условиях неопределенности. От команды жду не меньшей отдачи и преданности делу. Наверное, поэтому нам удалось собрать опытных единомышленников, разделяющих общую мечту о создании эффективной модели частного технопарка.

Три ваших любимых занятия/увлечения, кроме работы. Сколько времени отводите на них и насколько регулярно?

— Люблю читать. В последние годы меньше художественной литературы, больше научной и научно-популярной и всё больше в аудиоформате, который позволяет совмещать книги с другими занятиями. Как, думаю, многие, жду «Крутъ» Пелевина и удивляюсь его предчувствию будущего.

Люблю смотреть фильмы. Со старшим сыном с большим удовольствием пересматриваем классику — от «Брата» до *Ghost in the Shell*. Отдельно люблю фантастику, демонизирующую

технологии, с предостережениями о будущем («Чёрное зеркало») и фильмы о бизнесе («Основатель», «Не сработало», «Air: Большой прыжок»). Нахожу в них идеи и вдохновение для нашей работы.

Люблю юмор. Смотрю и российские проекты, и зарубежных стендап-комиков. Без юмора невозможно решать задачи о бесконечно вечном. Мечтаю написать стендап-монолог про стартапы, но пока все шутки грустные.

Люблю технологии. Несколько лет назад в технопарке появилось сообщество электромобилистов. Это такие энтузиасты, которые хотят быть ранними последователями в обмен на страдания. В прошлом году я решил ощутить все прелести жизни электропровода. В этом году мы начали устраивать электропробеги — путешествия. Летом проехали от нашего технопарка в Перми до второго технопарка нашей сети в Саратове 2700 км, организовали круглый стол по электромобильности и зарядной инфраструктуре, продуктивно повстречались с электромобильными сообществами других регионов, засняли 450 видео и сумели вернуться обратно.

Что бы вы посоветовали людям, которые не успевают жить личную жизнь?

— Ну, если они действительно не успевают, то как можно скорее осознать дело своей жизни и обрести смысл и счастье в работе над своими ежедневными делами во имя большого и светлого.

«ОТКАЖИТЕСЬ ОТ ИДЕИ «Я — СВЕРХЧЕЛОВЕК»



**НАТАЛЬЯ РЕВИНА,
ЭКСПЕРТ В ОБЛАСТИ
УПРАВЛЕНИЯ ПЕРСОНАЛОМ**

Поиск баланса между работой и личной жизнью для меня связан с областью самосовершенствования человека. Когда человек стремится к осознанности своего бытия. Это требует поведенческой гибкости и умения адаптироваться к изменяющимся обстоятельствам.

Можно дать советы, как достичь гармонии в создании баланса между личной жизнью и работой. Но для начала я бы предложила разобраться в себе и ответить на два вопроса: «Зачем мне это? Какие у меня приоритеты (работа, семья, досуг, здоровье)?»

Для каждого человека баланс разный и может меняться в разные периоды жизни.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПОСЛЕ ОТВЕТОВ НА ВОПРОСЫ:

- Ориентироваться на свои представления о work and life balance. Для кого-то баланс — работать по 12 часов в день, но три раза в год ездить в отпуск.
- Стать более организованным и планировать свою занятость. Мотивация — важный аспект.
- Отказаться от идеи «я — сверхчеловек». Научиться делегировать, «отпускать». Ответить на вопрос: «Я долго сижу на работе... Что это мне даёт? Почему я это делаю так, а не иначе?» Выстроить свой график, исходя из своего ритма и целей в текущем моменте.
- Фокусироваться на том, что происходит в моменте. Важно не распыляться и стараться делать что-то одно в единицу времени.

«ГЛАВНОЕ, ЧТО ВЕДЁТ К БАЛАНСУ, — ЧЕСТНЫЙ ОТКАЗ ОТ ЛИШНЕГО И ФОКУС НА ТОМ, ЧТО ЛЮБИШЬ»

ВЛАДИМИР МАКАРЕНКО,
СОУЧРЕДИТЕЛЬ, ДИРЕКТОР ПО РАЗВИТИЮ
КОМПАНИИ FORT TELECOM

Успех — внутреннее состояние, «снаружи» судить о нём можно только с большим количеством оговорок, и всё равно велик риск ошибиться. Один как айсберг — показывает лишь небольшую часть того, во что вкладывает свои силы, и не всегда главное. Другой, наоборот, как торговец на восточном рынке — выкладывает всё, и даже не своё.

Может показаться, что, когда человек занимается несколькими бизнесами, семьёй, спортом и благотворительностью, — это «ворк-лайф баланс», и вот он, успех. Но, скорее, наоборот: вы не можете посвятить себя ни одной из этих сфер по-настоящему. Среди тех, кто строит крупный бизнес, вряд ли найдётся человек с идеальным балансом работы и личной жизни.



Это похоже на спорт высоких достижений: не бывает олимпийских чемпионов, которые одновременно имеют PhD по физике.

Я по большей части сосредоточен на работе, 90% моего времени уходит на Fort Telecom. Мне было 18 лет, когда мой папа Сергей Макаренко пригласил меня в только что созданную компанию. Первые сотрудники размещались прямо в нашей квартире — стандартная «гаражная» история. Мы росли и развивались одновременно: сейчас мне 35, Fort Telecom — 17. Нельзя сказать, что я всегда занимался только FT, но в моей жизни не было другого места, которое я воспринимал бы как работу. Хотя, например, был период увлечения инвестициями в стартапы. Не помню ни одного коммерчески успеш-

СРЕДИ ТЕХ, КТО СТРОИТ КРУПНЫЙ БИЗНЕС, ВРЯД ЛИ НАЙДЁТСЯ ЧЕЛОВЕК С ИДЕАЛЬНЫМ БАЛАНСОМ РАБОТЫ И ЛИЧНОЙ ЖИЗНИ. ЭТО ПОХОЖЕ НА СПОРТ ВЫСОКИХ ДОСТИЖЕНИЙ: НЕ БЫВАЕТ ОЛИМПИЙСКИХ ЧЕМПИОНОВ, КОТОРЫЕ ОДНОВРЕМЕННО ИМЕЮТ PhD ПО ФИЗИКЕ

ного, кроме тех, что потом интегрировались в Fort Telecom. Но были те, что просто делали меня счастливым, например закрытый бар, который мы несколько лет развивали с друзьями. У меня есть музыкальный проект, раз в полгода я встречаюсь с музыкантами и записываю новые песни. А год назад решил поставить себе челлендж:

ДЕЛЕГИРОВАНИЕ ТОЖЕ ТРЕБУЕТ БАЛАНСА. ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПЕРЕДАТЬ ЗАДАЧУ ДРУГОМУ, ЗАДАЙТЕ СЕБЕ ВОПРОС: ВЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ХОТИТЕ ОТКАЗАТЬСЯ ОТ ЭТОГО ДЕЛА?



организовать большой концерт в Москве. Мы собрали 4 млн рублей на билетах – успешная история, но я решил оставить её разовой.

Возможно, мне «хватает» Fort Telecom потому, что внутри компании есть четыре самостоятельных направления, каждое из которых в чём-то дополняет остальные, но при этом у каждого свои амбиции. Снаружи – недавно мы перешли в категорию крупных налогоплательщиков. Но внутри мы ощущаем как успех другое – возможность получать результат, близкий к тому, который задумывался изначально, масштабировать наши разработки и развивать их дальше. Почти 10 лет назад мы первыми в мире выпустили терминал ЭРА-ГЛОНАСС. Теперь их выпускают и другие. Все вместе они спасли тысячи жизней за счёт своевременного информирования экстренных служб

о ДТП. Теперь мы создаём технологии, которые позволяют в принципе предотвратить большинство ДТП и снизить смертность на дорогах на 80%. Это V2X (vehicle-to-everything) – общение автомобилей с дорожной инфраструктурой и друг с другом. Недавно Сергей Собянин протестировал в Москве беспилотный трамвай с нашим V2X – тоже шаг к масштабированию.

Отдаю себе отчёт, что мечта о масштабных идеях – это форма тщеславия. Но разве можно сделать что-то масштабное без некоторой степени нарциссизма?

Стоит ли при таком подходе прощаться с балансом между работой и личной жизнью? Нет, всегда есть несколько способов не давать ручке регулятора уйти в крайнее положение. Во-первых, найти помощников. Правда, делегирование тоже требует баланса. Прежде чем передать задачу другому, задайте себе вопрос: вы действительно хотите отказаться от этого дела?

Лично я, например, предпочитаю сам налаживать первый контакт с ключевыми партнёрами. То же самое касается презентации новых продуктов: я уверен, что владелец или человек, который лично вложился в проект, может донести идею гораздо эффективнее, чем любой «эффективный менеджер». Энергия, с которой ты представляешь продукт, передаётся тем, кто его покупает.

Но главное, что ведёт к балансу, – честный отказ от лишнего и фокус на том, что любишь. Сейчас для меня это семья и пятимесячная дочка, спорт, Fort Telecom и немного музыки.

APPARTAMENTO PERFETTO — КВАРТИРА В ДОМЕ ОТ ИТАЛЬЯНСКОГО АРХИТЕКТОРА



Фото: Илья Незнаев,
 интерьерный и архитектурный фотограф

СЕГОДНЯ МЫ ПОБЫВАЕМ
В КВАРТИРЕ
С ДИЗАЙНЕРСКИМ РЕМОНТОМ,
РАСПОЛОЖЕННОЙ
В МФК «МОСКВА»
НА ПЕРМСКОЙ, 33

Основное достоинство квартиры 558 — её исключительно удачное месторасположение. Благодаря лоджии, которая выходит на ул. Ленина, и 6 окнам высотой 2,3 метра, жители смогут наслаждаться великолепными закатами. Высота потолков в 3,3 метра дополнитель-но усиливает ощущение простран-ства и света. Квартира выглядит просторной, лёгкой и воздушной, что делает её идеальным выбором для молодой семьи.

ЭСТЕТИЧНЫЙ ДИЗАЙН

Квартира продаётся с готовым дизайнерским ремонтом. В интерьере использованы лаконичные, сложные оттенки и минимум дета-лизации, что позволит ему не терять актуальности со временем. Линии и формы не пересекают друг друга, устремлены ввысь, в интерьере мно-го вертикальных элементов. Фартук на кухне частично оформлен в виде зеркала, что придаёт пространству лёгкий флёр футуризма.

ВСЁ ВКЛЮЧЕНО

Квартира может покорить хотя бы тем, что покупать дополнительно ничего не нужно. Здесь уже есть всё необходимое: полностью оборудованная по последнему слову техники кухня, два санузла с тёплым полом и изящной сантехникой, стильная встроенная мебель и мастер-спальня с вместительной гардеробной. Практически вся мебель в квартире была изготовлена на заказ.



ИНЖЕНЕРИЯ

Как и во всех квартирах комплекса, здесь установлено современное центральное кондиционирование Ciat (Франция) и приточная вентиляция Swegon (Швеция). Высокоэффективный фанкойл Lessar обеспечивает свежий, чистый воздух оптимальной влажности и температуры.



ДЕТАЛИ В ЦИФРАХ

- Площадь квартиры с лоджией: 89,9 м²
- Количество санузлов: 2
- Стоимость квартиры: 35 млн рублей
- Количество спален: 1
- Площадь просторной прихожей: 10 м²
- Этаж: 5-й



ТЕХНОЛОГИИ: НЕ СОГЛАШАТЬСЯ НА МЕНЬШЕЕ

Комфорт жителей создаётся мелочами: уходя из квартиры, весь свет можно выключить нажатием одной клавиши, в квартире установлена встроенная в стену акустическая система. Вся техника вписана в общую композицию и подобрана профессионалами. Даже двери здесь инновационные, с невидимой раздвижной системой Magic – дверь будто парит в воздухе.



КАЧЕСТВО МАТЕРИАЛОВ: ИТАЛЬЯНСКИЕ РОЗЕТКИ, ФРАНЦУЗСКИЕ СМЕСИТЕЛИ, НЕМЕЦКАЯ ФУРНИТУРА

При всей минималистичности квартира не выглядит аскетично. Здесь используются материалы только премиального качества, преимущественно зарубежных производителей.



Перфекционисты точно оценят посудомоечную машину от Smeg, финские радиаторы Rigtto, итальянские розетки, смесители Jacob Delafon. А особенно внимательные смогут заметить долговечную экологичную краску высочайшего немецкого качества Düfa Premium.

КВАРТИРА, В КОТОРОЙ ХОЧЕТСЯ ТВОРИТЬ

Комбинированное освещение разделяет пространство на локальные участки и расставляет нужные акценты. Включив ту или иную группу светильников, можно создать уютную, романтичную либо рабочую атмосферу. Продуманная система освещения добавляет квартире глубину и объём.





РАЦИОНАЛЬНОЕ И ГАРМОНИЧНОЕ ПРОСТРАНСТВО

Зонирование предусматривает общие и приватные зоны, строгость линий смягчается теплотой оттенков. Каждый квадратный метр квартиры используется максимально эффективно. Встроенная мебель помогает сохранить ощущение пространства. Это комфортное, стильное, эргономичное, но при этом достаточно универсальное жильё.

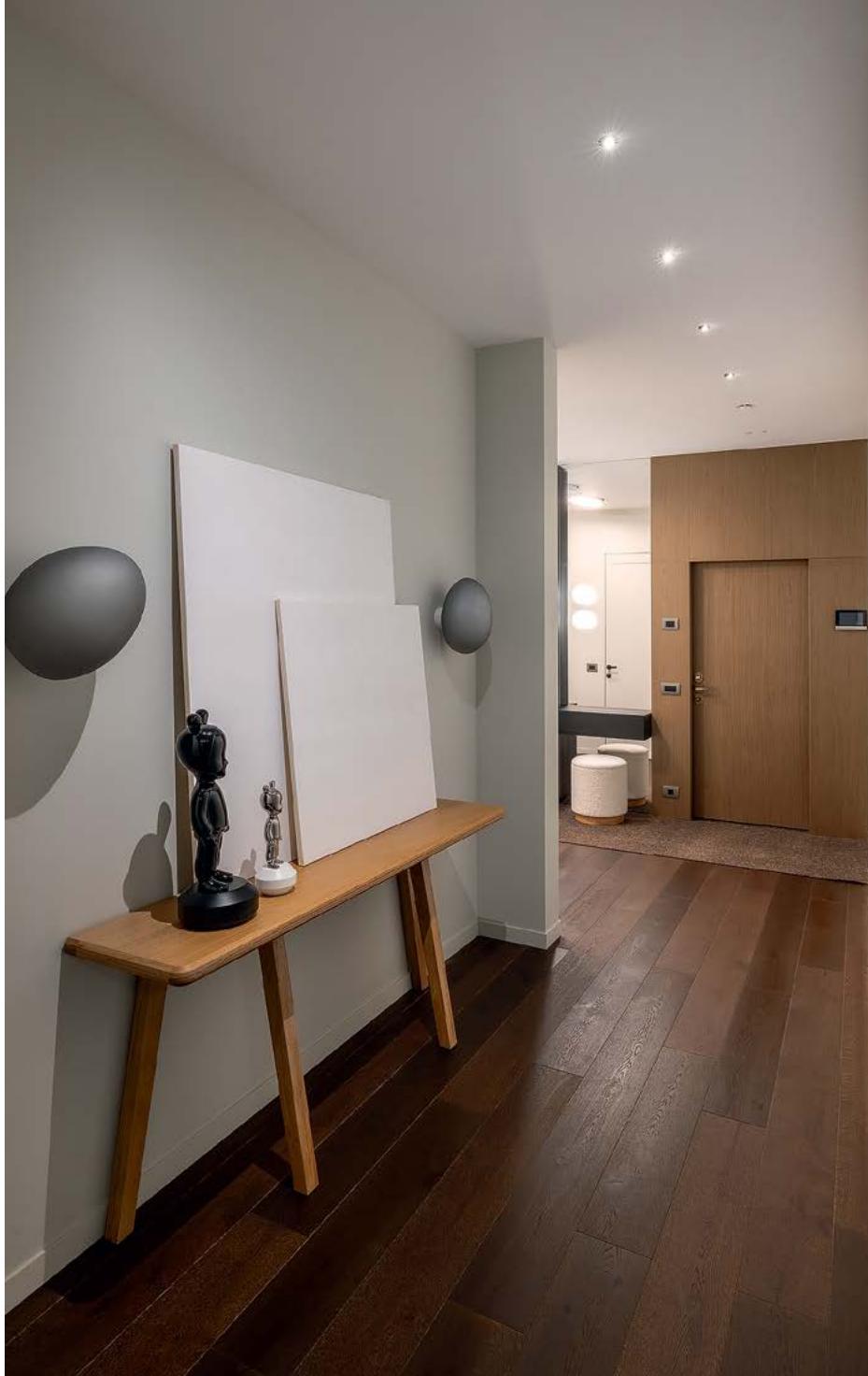




ЧИСТЫЙ ХОЛСТ ДЛЯ ВАШИХ ОСОБЕННЫХ МОМЕНТОВ

Квартира — участница данного фото-проекта ждёт своих владельцев. Дом сдан, она полностью готова к заселению. Сайт дома «Москва» на ул. Пермской, 33: <https://dommoskva.ru>.

Фотопроект осуществлён при участии наших партнёров: салона элитных аксессуаров «Эталон» и интерьера салона Inter'yes! Выражаем благодарность за содействие в проведении фотосъёмки. Одежда для героев предоставлена мультибрендовым бутиком ASTRA.



«МЫ СОЗДАЁМ АТМОСФЕРУ НЕГИ И РЕЛАКСА»



ОСНОВАТЕЛЬНИЦА ПРОСТРАНСТВА «ЛИЦОТЕЛО» ВАЛЕНТИНА ТРЯСЦЫНА — ОБ УДОВОЛЬСТВИИ ЗАБОТИТЬСЯ О СЕБЕ

На каких услугах специализируется ваше пространство?

— Деятельность студии направлена на улучшение качества кожи лица и тела. Мы предлагаем: массаж тела аппаратный и ручной, косметологические процедуры по лицу (аппаратный и ручной массаж, различные чистки, пилинги, уходы по типу кожи), спа-терапию по телу, арома спа-депиляцию, индивидуальные программы.

Есть ли у вашего пространства какая-то философия/концепция, которой вы придерживаетесь?

— Мы создаём атмосферу неги и релакса, слышим каждую просьбу,

тонко чувствуем потребности клиента. Клиент — гость. И наш приоритет — его здоровье, удовольствие и комфорт. С особым трепетом относимся ко времени гостей: по желанию совмещаем процедуры. Мы не предлагаем лишнего. Гость посещает только те сеансы, которые ведут к поставленным целям. Для нас важны доверие и партнёрство между клиентом и специалистом — это кратчайший путь к классным результатам.

«ЛицоТело» придерживается высокого стандарта обслуживания. Специалисты имеют медицинское образование, регулярно повышают квалификацию и проходят обучение по профессиональному росту. В пространстве установлено оборудование, соответствующее мировым требованиям. Используется только профессиональная косметика.

Как вы подбираете вид массажа, который лучше подойдёт вашему гостю?

— На консультации клиент озвучивает пожелания. Специалисты задают вопросы и предлагают оптимальные методы воздействия на лицо и тело. Для гостя заводится персональная карта, в которой собран анамнез, выявлены противопоказания, указаны рекомендованные и пройденные процедуры.

Наш подход также очень ценят мужчины: часто приходят на массаж после тренировок, физических нагрузок, серьёзных переговоров, чтобы

снять стресс и напряжение. Сеансы восстанавливают психологическое равновесие, повышают результативность всех процессов.

Расскажите о своём индивидуальном протоколе «ЛицоТело».

— Протокол состоит из тщательно проработанной комбинации процедур для красоты и здоровья кожи лица и тела. Протокол адаптируется под индивидуальность клиента, позволяет совместить его желания, особенности организма и действенный опыт пространства. Благодаря протоколу за короткие сроки гости теряют до 15 см в объёмах и молодеют без инъекций и пластических операций, приумножая естественную красоту.

Какие результаты и за какой срок можно получить, посещая ваше пространство?

— Видимые результаты при работе с телом появятся после третьего сеанса: уйдёт вода, выровняется кожа. За курс из 10 сеансов существенно уменьшатся объёмы, исчезнут зажимы и целлюлит. Дополнительно улучшатся настроение и иммунитет, появится лёгкость в теле.

Записывайтесь на консультацию в пространство «ЛицоТело», пройдём путь к красоте и здоровью вместе!

**Пермь, ул. Максима Горького, 5
Тел. +7-919-719-00-37**

ЭЛИТНЫЕ
АКСЕССУАРЫ

Эталон

г. Пермь
ул. Сибирская, 37
ТЦ «Галерея»
www.etalon-perm.ru



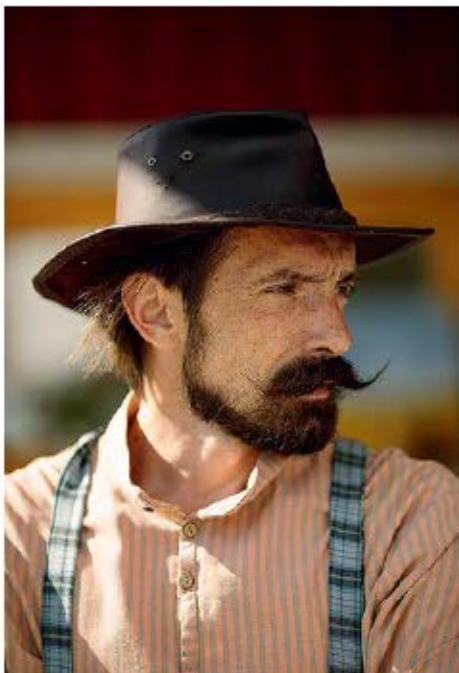
НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

SELECTION
M.F.
Cristal de Paris

ЮЛИЯ БАТАЛИНА

«МЕНЮ РОЖДАЕТСЯ КАЖДЫЙ ДЕНЬ ИЗ ТОГО, ЧТО У НАС ЕСТЬ»

ШЕФ СЕЛЬСКОГО РЕСТОРАНА «АМБАР» В ЭКООТЕЛЕ «ЕРЁМИЧИ»
СЕРГЕЙ ЮРИН — О ТОМ, ЧЕМ ХОРОША КУХНЯ, В КОТОРОЙ ВСЁ —
ОТ ПРОДУКТОВ ДО ПРИГОТОВЛЕНИЯ — СОСРЕДОТОЧЕНО В ОДНИХ РУКАХ



Вы участвуете в амбициозном и модном проекте: такие отели, как «Ерёмичи», и сельские рестораны вроде «Амбара» очень популярны в Европе, но в Пермском крае вы и отельер Елена Шперкина — настоящие первопроходцы. Как вы пришли к идеи экоресторана и в чём видите плюсы локаворства — гастрономической идеи, основанной на использовании местных продуктов?

— Моя история — длинная и интересная, можно написать роман, даже фильм снять. Мне всегда нравилось готовить, с детства. Мама у меня руководила комбинатом питания в политехническом институте, и, наверное, её гены мне передались, но я никогда не думал, что буду поваром. Выучился на сварщика и работал на заводе имени Дзержин-

ского, но быстро понял, что это не мое, и начал пробовать другие профессии. Очень много перепробовал — от строителя до продавца. Поваром тоже какое-то время работал... Но время было другое — начало 2000-х, тогда и ресторанов-то нормальных в Перми не было. Неинтересно было.

После этого меня занесло в Швецию, в Гётеборг, я там прожил полтора года, и там-то у меня что-то в голове переключилось. Я видел, что тамошние повара вытворяют с едой: каждый салат — это прямо картина, произведение искусства. Я решил: вот вернусь домой — и стану шефом! В Швеции мне очень пришлась по душе их философия «лагом» — стремление к «золотой середине», чтобы жить не слишком роскошно, но и не бедно. В кухне у них тоже очень важен этот принцип:





ПОЕЗДИЛ ПО МИРУ.
ПРИШЛОСЬ КАК-ТО
ПРЕДСТАВЛЯТЬ
ПЕРМСКИЙ КРАЙ
НА НЕДЕЛЕ РУССКОЙ
КУХНИ В ИСПАНИИ
И ГОТОВИТЬ
ДЛЯ КОРОЛЕВСКОЙ
СЕМЬИ В РОССИЙСКОМ
ПОСОЛЬСТВЕ

они готовят из простых продуктов, но делают это творчески.

Ну, вернулся... Мама моя тогда управляла столовой на ул. Советской, и я подумал: ну чем чёрт не шутит, не сидеть же дома. И пошёл работать в столовку! Тётушки тамошние на меня смотрели искоса. Ну, мы начали: щи, борщи, гуляши — вот это вот всё. За три месяца работы мы прикормили весь окрестный народ, все офисы. У нас было по 300 человек в день.

Однако я считаю, что в профессии нужно всё время развиваться, не может быть так, что ты чему-то выучился и больше можешь ничего не искать, работать себе спокойно. У меня всё

время было стремление к чему-то большему, и я решил: пойду работать в настоящий ресторан! И я пошёл в «Живаго», к Александру Челпанову.

А он меня не взял! У меня же не было образования — только опыт кое-какой. Я обиду затаил, но пошёл наконец-то учиться профессии: окончил курсы поваров, получил диплом и поехал на практику — в «Демидково».

Я в это место влюбился сразу. Смотришь в окно на кухне — а там сочны, река, природа! Так что я пришёл на месяц на практику... И пять лет там оттарабанил! Мы как раз создавали летний ресторан «Карпов», была такая палатка на берегу, богатые люди

очень там любили праздники отмечать. Там был уклон в русскую кухню, и я эту тему досконально изучил, но потом поехал всё-таки работать в город. В Перми в это время много интересных ресторанов открывалось, и я в нескольких успел поработать, а потом всё-таки стал работать с Челпановым — в «Чайке Зазе». Там я был и шефом, и креативным шефом сети. Выиграл множество конкурсов, потом стал

‘**Я НАЧАЛ ГОТОВИТЬ ИЗ МЕСТНЫХ ПРОДУКТОВ, ИЗ ДИКОРОСОВ, КОГДА ЕЩЁ НЕ ЗНАЛ КРАСИВОГО СЛОВА «ЛОКАВОРСТВО»**

работать в жюри конкурсов... Попутно получил высшее образование, магистратуру окончил, стал чемпионом России, дважды получал звание «Шеф года»...

Поездил по миру. Пришлось как-то представлять Пермский край на Неделе русской кухни в Испании и готовить для королевской семьи в российском посольстве.

Вообще, какое-то время я выступал в качестве кулинарного посла Пермского края: с Ильдаром Маматовым проехал по всей России — по маршруту экспедиции Витуса Беринга. Мы ездили, готовили, пробовали, изучали местные кухни, кухни народов России, встречались с разными людьми — с министрами, с губернаторами.



Увлекательно! И как вы с такой блестящей профессиональной биографией оказались не в столицах, а в деревне Ерёмичи в Ильинском районе?

— Я работаю с Еленой Борисовной Шперкиной уже лет пять. Меня сразу увлекли её идеи. Она умеет ставить интересные задачи! Мы, например, накрывали стол для туристов на плато Маньпупунёра.

**Я МОГУ
ПРИГОТОВИТЬ
ВСЁ ЧТО УГОДНО,
ХОТЬ ВЫСОКУЮ
КУХНЮ, ХОТЬ
ДЕРЕВЕНСКУЮ,
НО Я ВСЁ БОЛЬШЕ
УБЕЖДАЮСЬ,
ЧТО В НАШЕМ ДЕЛЕ
МУДРОСТЬ —
В ПРОСТОТЕ**

Ей же, видимо, близки мои подходы к кухне. Я начал готовить из местных продуктов, из дикоросов, когда ещё не знал красивого слова «локаворство». Я могу приготовить всё что угодно, хоть высокую кухню, хоть деревенскую, но я всё больше убеждаюсь, что в нашем деле мудрость — в простоте. Ты начинаешь отсекать всё лишнее, и у тебя остаётся что-то главное, суть.





МЫ ДОЛЖНЫ ПОМНИТЬ, ЧТО В РОССИИ БЫЛИ ВРЕМЕНА НАСТОЯЩЕГО ТВОРЧЕСКОГО ПОДЪЁМА, И СТАРАТЬСЯ СДЕЛАТЬ ТАК, ЧТОБЫ ЗДЕСЬ БЫЛО КРАСИВО И ВКУСНО

Вот мы и задумали проект, полностью направленный на локальную кухню — от продуктов до приготовления. Мы идём к этой цели, но путь не быстрый! Сами выращиваем овощи, гусей, коз, варим козы сыры, коптим колбасы, сами делаем все заготовки. Это очень длительный процесс.

Как работает сейчас большинство ресторанов? На бутылочках и баночках! Просто открываешь, шлёт, шлёт — и у тебя что-то получилось. А мы проходим сами весь процесс от куска мяса до самодельных колбас. Такого нигде не попробуешь! Вот это настоящая еда, такая вкусная — без всяческой химии. Развивать это направле-

ние сложно, но мы всё равно будем это делать. У нас здесь собственные козы, и я делаю сыр из козьего молока, но сыры мы будем усложнять, построим для вызревания сыров камеры. Осенью мы будем заготавливать сыроялки. Я хочу, чтобы кухня была полностью сезонной.

Я много общался с шефами, в том числе с теми, кто утверждает, что развивает локальные проекты. Там почти нет ничего локального! Обычно берут продукты от местных фермеров, а это значит, что продукт всегда разный. Мы же делаем всё абсолютно сами, ничего от фермеров не покупаем, и у нас всегда выдержано качество.



Мы всё больше и больше вводим собственных продуктов. Собираем кучу огурцов и — банки, банки, банки. Процесс идёт так, как исторически сложилось у нас на Урале: заготовка ягод, варка варенья, сушка, консервация, соленья, грибы.

Рыба, например, у нас из Обвы или из нашего пруда. Конечно, пока кое-что приходится покупать — свинину, говядину, какую-то рыбу, но тоже только местное, свежее, незамороженное. На будущий год свиней и баранов сами будем разводить.

Резать тоже сами будете?

— Нет, резать я не могу, только готовить. Но есть же специально обученные люди. А остальные смежные профессии я все освоил: сам, напри-

мер, наварил чан творога и нашлёпал сырников на завтрак гостям отеля; сметану, йогурт — всё научился делать.

Можно сказать, что вы ориентируетесь на принципы датского ресторана Noma и его знаменитого шефа Рене Редзепи?

— Конечно, мы о нём всё время помним. У нас, кстати, тоже, как у Редзепи, есть съедобный мох. Как-то я ездил с командой поваров представлять Пермский край в Беларусь, и ребята из Кудымкара увидели у меня съедобный мох. Теперь они его в баночках продают и говорят, что сами придумали...

Наверху, на чердаке, у меня травяные чаи. Висят, сохнут. Гости «Ерёмишей» всё могут посмотреть; я иду собирать букет для чая — они всё видят.

Сейчас сезон заготовок — мы квасим капусту на всю зиму. С брусникой, с клюквой.

Меню каждый день рождается из того, что у нас есть. Вот пошёл сезон охоты, и нам привезли тушу лося. Я котлет наделал, а из костей сварил отличный бульон и подал его с шанежками, с горяченькими.

У вас, такого творческого повара, супруга тоже творческая — дизайнер одежды Ольга Величко. Как вы познакомились?

— Нас познакомил Ильдар Маматов. Перед путешествием по маршруту Беринга мы заказали себе у Ольги эпические костюмы XVIII века. Мне понравилось, как она шьёт, я решил у неё кое-что заказать из одежды, познакомились, начали встречаться.

Теперь всё, что я ношу, — от Ольги Величко. Я не знаю ни джинсов, ни футболок.

А как появился ваш имидж с усиками а-ля Сальвадор Дали?

— Вот вы говорите «Сальвадор Дали», кто-то говорит «Мюнхгаузен», а я сам считаю, что это усы, как у Николая Второго. Мне очень нравится то время в России: великие художники, великие поэты, Серебряный век...

Мне непонятно, почему люди стремятся отсюда уехать в какие-то Европы. Мы должны помнить, что в России были времена настоящего творческого подъёма, и стараться сделать так, чтобы здесь было красиво и вкусно. Чтобы к нам все стремились приехать — и на экскурсии, и жить.



ПОГРУЗИТЕСЬ В МИР ФИТНЕСА И ХОРОШЕГО САМОЧУВСТВИЯ ВМЕСТЕ СО СПОРТИВНЫМ КОМПЛЕКСОМ «СПОРТХОЛЛ»

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В «СПОРТХОЛЛ» — МЕСТО, ГДЕ КАЖДЫЙ НАЙДЁТ ЗАНЯТИЕ ПО ДУШЕ И СМОЖЕТ ДОСТИЧЬ СВОИХ ФИТНЕС-ЦЕЛЕЙ!

Мы предлагаем разнообразные возможности для тренировок, которые помогут вам не только укрепить здоровье, но и улучшить общее самочувствие, стать сильнее, выносливее и, конечно, счастливее.

В нашем комплексе вас ждут 10 теннисных кортов, где вы сможете насладиться игрой как в одиночку, так и с друзьями. Просторные тренажёрный и кардио залы с панорамными окнами созданы для того, чтобы вы могли тренироваться в комфортной и вдохновляющей атмосфере. Мы используем только премиальное оборудование от Technogym и Ultragym, что гарантирует высокое качество тренировок.

Для любителей разнообразия у нас более 40 видов фитнес-программ. Уникальные направления, та-

кие как Rider — имитация реальной езды на велосипеде, TRX-тренировки с петлями для функционального тренинга и работы с собственным весом. А если вы хотите попробовать что-то новое, обратите внимание на Aero yoga — уникальную практику в гамаках, объединяющую элементы йоги, гимнастики и акробатики.

Мы понимаем важность и необходимость заботы о здоровье. Именно поэтому мы разработали уникальный цикл оздоровительных тренировок, таких как МФР (миофасциальный релиз), Women's health (для женщин) и Men's health (для мужчин). Весь цикл программ сочетает в себе различные методики и подходы, направленные на улучшение физической подготовки и общее оздоровление организма.

После интенсивной тренировки у вас будет возможность расслабиться в аквазоне с бассейном, финской, турецкой и соляной саунами. Это идеальное место для восстановления сил и снятия напряжения после тренировок. Совсем скоро мы откроем spa-салон, чтобы ваше время в «Спортхолле» было ещё более комфортным и полезным.



«Спортхолл» —
придаём форму содержанию
Пермь, проспект Парковый, 58А
Тел. +7 (342) 254-04-45
<https://fitnessperm.com>

НЕФТЬ НЕ ТЕРПИТ ДИЛЕТАНТОВ

ПЕРМСКИЕ НЕФТЯНИКИ СТАЛИ
ЛУЧШИМИ В ШЕСТИ НОМИНАЦИЯХ
ИЗ СЕМИ НА МЕЖДУНАРОДНОМ
КОНКУРСЕ ПРОФМАСТЕРСТВА
ЛУКОЙЛА



В этом году соревнования среди лучших представителей рабочих профессий нефтегазодобывающих предприятий Компании «ЛУКОЙЛ» состоялись в Пермском крае. Конкурс профессионального мастерства проходит каждые два года с 2001-го. Тогда события конкурса были организованы в Западной Сибири – в Когалыме, Лангепасе, Покачи. Конкурс проводится в разных территориях присутствия компании. Прикамье принимало его уже в третий раз. Думается, не случайно: пермские нефтяники накопили огромный опыт проведения подобных состязаний – исторически первый в регионе конкурс «Лучший по профессии» состоялся ещё в 1969 году!



Цели конкурса остаются неизменными – распространение передовых методов работы, развитие культуры производства, повышение производительности труда.

Профессионалы предприятий Группы «ЛУКОЙЛ», работающих в 12 регионах России и в Республике Узбекистан, соревновались в семи номинациях. Работники ООО «ЛУКОЙЛ-ПЕРМЬ» стали сильнейшими в шести из них.

Конкурсанты выполняли теоретические задания и подтверждали свои умения на практике: на производственных объектах Полазненского нефтегазопромысла проверяли исправность оборудования, меняли расходные материалы и запускали агрегаты для подготовки товарной







нефти, при этом демонстрируя знание норм промышленной безопасности и охраны труда. Все операции участники выполняли на скорость.

Хозяева соревнований подтвердили свой высокий профессиональный класс. Золотые медали получили работники «ЛУКОЙЛ-ПЕРМИ»: оператор по добыче нефти и газа Евгений Кустов, оператор обезвоживающей и обессоливающей установки Илья Краснов, оператор товарный Рустам Гильманов, машинист компрессорных установок Денис Сотников, машинист технологических насосов Данил Ипанов и звено электромонтёров по ремонту и обслуживанию оборудования в составе Артёма Мацкевича и Вячеслава Сорова.

Иногородние конкурсанты завоевали лишь одно «золото» — в номинации «Электро-газосварщик» не было равных Фуату Сафину из «ЛУКОЙЛ — Западная Сибирь».

Лучшим нефтяникам Компании «ЛУКОЙЛ» вместе с традиционными дипломами «Лучший по профессии» и наградными алыми лентами впервые вручили медали, сделанные из керна карбонатной породы. Исходный материал для медали был поднят с глубины 1,56 км из скважины месторождения имени Василия Татищева — основателя Перми.



Горячая линия
PIZZA-MAN
бесплатная доставка 24

PIZZA MAN



24/7

УЗНАЙ ВКУС

настоящей

пиццы

Закажи на

PIZZAMAN.RU



ПЕРМЬ МЕНЯЕТ СОЛЬ НА САХАР

В ИЮЛЕ В ЦЕНТРЕ ПЕРМИ КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА «ПЕРМСКАЯ» ОТКРЫЛА ПЕРВУЮ В РОССИИ КОНФЕКТОРИЮ. ОНА РАСПОЛОЖИЛАСЬ В ОДНОМ ИЗ ХОЛМОВ НА ЭСПЛАНАДЕ. ОБЩЕСТВЕННОЕ ПРОСТРАНСТВО ОБЪЕДИНЯЕТ В СЕБЕ КАФЕ, МАГАЗИН ПЕРМСКИХ СЛАДОСТЕЙ И ИНТЕРАКТИВНУЮ МУЗЕЙНУЮ ЭКСПОЗИЦИЮ. РАССКАЗЫВАЕМ О НОВОЙ ТОЧКЕ ПРИТЯЖЕНИЯ, КОТОРАЯ ПРИДЁТСЯ ПО ВКУСУ ЖИТЕЛЯМ И ГОСТЯМ ГОРОДА ЛЮБОГО ВОЗРАСТА.



«Конфектная история» краевой столицы настолько богатая, что заслуживает отдельного музея. Началась она в XIX веке, когда Владимир Судоплатов основал в Перми фабрику по производству «конфект», как их тогда называли. Отсюда название — «Конфектория». В свои золотые времена ассортимент фабрики «Кама» насчитывал более 400 наименований. Судоплатов стал первым производителем разных сортов карамели и первым на Урале производителем шоколадных конфет.

Музейная экспозиция посвящена истории сладких продуктов на

территории Пермского края с «досахарного» периода и до современного производства конфет и пастилок. Экспозиция в игровом формате рассказывает о том, что в любые времена у людей была и остаётся потребность в сладостях, ассортимент которых менялся в зависимости от специфики времени.

Сувенирный магазин постоянно в поиске новых пермских брендов, а консультанты с удовольствием рассказывают о большой географии сладостей Пермского края. Конфеты, мёд, варенье, чай, деревянные, ке-

рамические изделия — всё для душевного чаепития дома или подарка друзьям, которые никогда не были в Пермском крае.

Помимо классических сладких сувениров из Перми, здесь представлены эксклюзивные разработки кондитерской фабрики «Пермская». Два месяца назад пермские кондитеры по советским ГОСТам 1952 года возродили производство конфет «Радости детства». Удачная находка полюбилась пермякам и гостям нашего города. А какая вкусная и нежная конфета «Птичка Оляпка»!

‘‘КОНФЕКТОРИЯ’’ —
ОБЩЕСТВЕННО-КУЛЬТУРНОЕ
ПРОСТРАНСТВО, В КОТОРОМ
ПРОХОДЯТ ВСТРЕЧИ,
ПРЕЗЕНТАЦИИ, ЭКСКУРСИИ,
ДЕГУСТАЦИИ

В зоне временных экспозиций представлены продукты с пермской пропиской. «Летом в этом пространстве наши гости были удивлены настоящим пермским пчёлам, примеряли костюм пчеловода и рассматривали структуру улья. Что будет осенью? Приходите в гости, мы вас тоже удивим», — рассказывают создатели.

«Конфектория» — общественно-культурное пространство, в котором проходят встречи, презентации, экскурсии, дегустации, чаепития, переговоры. С виду небольшой холм на эспланаде вмещает в себя многое полезного и вкусного.

По словам создателей «Конфектории», пермские конфеты — точно такой же бренд региона, как и пермская соль. Территория конфет в центре Перми призвана презентовать и поддержать местных производителей сладостей, а также окончательно сформировать «сладкий» бренд города. Определить новую точку роста для региона — сверхзадача, которую поставили перед собой последователи Судоплатова.

Музей «Конфектория»
Пермь, ул. Попова, 14/3
(эспланада)
Тел. +7-982-470-15-93



«ТУНЦОВАЯ ОСЕНЬ»



КАФЕ «МАРКС» ПРЕДСТАВЛЯЕТ
НОВОЕ СЕЗОННОЕ МЕНЮ

Этой осенью вам обязательно стоит посетить «Маркс». Проекту уже восемь лет, но недавно кафе существенно обновилось в тандеме со всей улицей Сибирской.

Здесь теперь светлее, изящнее, более концептуально, но по-прежнему уютно. И по-прежнему «Маркс» — это место гастрономической силы. Именно так считает Елена Ощепкова, хозяйка «Маркса».

Этой осенью вы можете попробовать в «Марксе» новое сезонное меню. Редко когда рестораторы выстраивают меню вокруг одного продукта, но здесь именно так.

В специальном меню «Тунцовая осень» всё так или иначе связано с тунцом — и пицца, и паста, и салат, и даже в некотором роде десерт.

Команда «Маркса» вместе с приглашённым шефом Александром Ушаковым собирали новое меню, вдохновляясь Италией. И потому здесь салат с опалённым тунцом и страчателлой и особым образом томлённой грушей. Далее вы можете попробовать римскую пиццу с приятной хрустящей корочкой, с тунцом и томатами конкассе, с авокадо и рукколой, халапеньо и массой кунжута. В специальном меню также есть паста с тартаром из тунца и томатами с нежно-зелёным базиликовым соусом бермонте.

Было бы странно предложить гостям в концепции меню десерт с тунцом, поэтому здесь он присутствует исключительно как форма мороженого, на масле нуазет. Весёлый тунец, как вишенка на торте, на ломтике лёгкого тёплого пирога из песочного теста со сладкой тыквой и карамелью. Как итог — масса впечатлений от всего этого многообразия вкусов и цвета и устойчивое желание непременно вернуться, чтобы попробовать всё в этом необычном меню.

Каждый из нас ожидает какую-то свою осень, быть может, немного грустную, быть может, романтичную. Но пусть для кого-то она будет непременно тунцовой. Вряд ли вы об этом пожалеете!

Кафе «Маркс»
Пермь, ул. Сибирская, 57
Тел. +7-908-243-21-39





ВСТРЕЧИ ДЛЯ ГУРМАНОВ

ЮЛИЯ САЛУКВАДЗЕ И АЛЕКСАНДРА СЫСОЛОВА, СОБСТВЕННИКИ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ЛАВКИ «СКАЖИТЕ СЫР!» И «ДЕГУСТАЦИОННОЙ»

«Дегустационная» — это настоящая итальянская улочка, где вы сможете отыскать идеальные сочетания любимых блюд, сыров и закусок с разнообразными напитками. В прошлом году мы открыли новый просторный зал с посадкой до 30 человек, формат которого стал совершенно новым для Перми. Мы не кафе и не ресторан. У нас не только уютно и вкусно, но и интересно и камерно.

Мы занимаемся проведением дегустаций сыра и напитков в разных форматах. В нашем арсенале гастроужинь с изысканными блюдами и идеально подобранными напитками, классические дегустации сыра и лёгких закусок и, конечно же, слепые дегустации.

В зимний период времени мы проводим дегустации фондю, что позволяет гостям почувствовать себя в Альпах, наслаждаясь горячим тянувшимся сыром вместе с соленьями, сырными и савойскими напитками. Не раз мы слышали, что, побывав на дегустации фондю, люди осуществляли свою мечту.

На мероприятиях всегда присутствуют сырный и винный сомелье, которые детально рассказывают о представленных на вечере образцах, их истории и вкусовых качествах.

Нередко в дегустационной звучит скрипка и гитара, а гости наслаждаются изумительным ароматом настоящих французских круассанов, которые мы печём почти каждый вечер.

Дегустация — это путешествие в мир сыра и изысканных напитков, удивительных продуктов и новых вкусовых открытий. Каждый день мы стараемся придумать и отыскать новые идеальные сочетания, чтобы поведать о них нашим гостям в различных форматах.

Для удобства гостей всех сотрудниц дегустационной зовут «Юлия», и мы очень стараемся, чтобы каждый вечер у нас запомнился нашим гостям.

Пермь,
ул. Сибирская, 46
Тел. +7-999-125-69-64





Ольга, в Перми вы очень известный визажист. Но в последний год вы красили звёзд для красных дорожек на Неделе моды в Каннах и Милане, на Венецианском кинофестивале. Как вы к этому пришли?

— Я в профессии уже 11 лет. И в прошлом году у меня случился творческий кризис — первый за всё время, потому что я люблю свою работу и у меня никогда не было апатии, выгорания. Я ставила себе цели и легко их достигала: хочу накрасить модель на обложку журнала — делаю это. И в момент этого кризиса я поняла: хочу мировой уровень — красить звёзд для красных ковровых дорожек.

Очень захотелось быть в профессиональном сообществе сильных, классных, таких же заряженных, как я, визажистов. Я стала искать международную команду из России, которая бы

«Я ПОНЯЛА, ЧТО ХОЧУ ВЫЙТИ НА МИРОВОЙ УРОВЕНЬ»

ВИЗАЖИСТ ОЛЬГА ОРЛОВА — О ТОМ, КАК КРАСИТЬ ЗВЁЗД ДЛЯ КРАСНЫХ КОВРОВЫХ ДОРОЖЕК

активно работала, и нашла — LYTEAM Лены Ясенковой. Чтобы с ними работать, сначала надо пройти у Лены обучение, а она это делает редко и дорого и всё время в разных городах и странах. Четыре дня обучения стоили 370 тыс. рублей, но мне повезло, что я попала к ней на курсы в Москву, а не, например, в Италию.

Я понимала, что это вложение денег в то, чтобы попасть в команду, но в результате у меня изменился и стиль работы. Стиль у Лены реально особенный! В результате мой макияж стал более современным и модным.

В команде нас 140 человек, все живут в разных странах — и в США, и в Латинской Америке, и в Эмиратах, и в Таиланде, многие в Европе. Внутри команды есть своя негласная конкуренция: кого куда позовут работать. Я вот в феврале и марте работала на Неделе моды в Париже и в Милане. И в сентябре в Венеции.

Как это всё организовано?

— Ты летишь без всяких гарантий. Тебя могут выбрать, а могут и не

выбрать. Собираются визажисты, у каждого есть портфолио с пометкой LYTEAM. И вот клиенты смотрят разные портфолио и выбирают: вот эти работы нравятся, я этого визажиста беру. Ты можешь просидеть всю неделю, и у тебя не будет работы. Ну, такого я, правда, не видела, но вот в Милане у меня было всего две работы. Зато в Париже и Венеции я по три-четыре человека в день красила, мы работали в паре: я делаю мейкап, коллега — волосы, потом наоборот.

С кем из известных людей вам удалось поработать?

— Например, в Париже я красила блогера Мэри Лист, модель Алису Волченко, дизайнера Вирджинию Варинелли, инфлюенсеров Young Етрегорс. В Венеции я работала с актёром Гарри Гудвинсом, актрисой Кристиной Лилианой Маттеус, мисс Венесуэла Андреа Каролиной Дел Вал, блогером Аминой Вассой, певицей Сашей Рей, адвокатом Сандре Салдманом, дизайнерами Кристофером Гуиларме и Мариной де Голле, инфлюенсером Кетеван Гиоргадзе.



Как ведут себя звёздные клиенты?

— Они очень требовательны к своей внешности, и их можно понять, потому что они перед софитами, перед камерами 24 часа в сутки. Сфотографируют их с неудачного ракурса, какой-нибудь прыщик вылезет — и никто ведь не отретуширует, а просто сразу зальют в Сеть. Им важно, как на них смотрится макияж, причёска, одежда, обувь — вообще всё.

В первый день моей работы с Мэри она не выпускала телефон из рук и проверяла каждое моё движение — то в зеркальце, то в селфи-камере, потому что очень переживала, вдруг получится не очень красиво. В конце макияжа сказала: «Красиво, о'кей», а у меня обычно клиенты более восторженные и говорят: «Боже, какая красивая кожа, какой цвет, какая стрелка!» Ну, думаю, красиво — тоже хорошо; а вечером наш менеджер Полина пишет: «Оля, Мэри понравился твой мейкап, завтра она будет в отеле таком-то». Прихожу назавтра, а Мэри такая: «Олечка, здравствуй! У нас сегодня такой красивый глэм!» — и уже не проверяла каждое моё движение. Ну, слава богу...

А с кем как супервизажист вы работаете в Перми?

— Я работала с Теодором Курентзисом, musicAeterna, Алексеем Мирошниченко, балериной Инной Билаш, Ксюшей Отиновой, которая снималась в сериале «Территория», Алёной Михайловой из сериала «Чики». Постоянно работаю с гостями и артистами Дягилевского фестиваля, с нашими брендами — «Драгоценная орхидея», «Дом Боне», Atelier 2.0, PLACE и т. д. Так посмотреть, я уже полгорода накрасила! Вот и решила, что надо уже мир покорять.

ПОГРУЖЕНИЕ В МИР ЭСТЕТИЧЕСКОЙ МЕДИЦИНЫ

ПЛАСТИЧЕСКИЙ ХИРУРГ КЛИНИКИ ПЛАСТИЧЕСКОЙ ХИРУРГИИ И КОСМЕТОЛОГИИ IMAGO ВУГАР АЛИЕВ В НОВОЙ ПОСТОЯННОЙ РУБРИКЕ «КОМПАНЬОН MAGAZINE» РАССКАЖЕТ О ТОМ, ЧЕМ ПОЛЕЗНЫ ПЛАСТИЧЕСКАЯ ХИРУРГИЯ И КОСМЕТОЛОГИЯ. НАЧНЁМ С ОБЗОРНОЙ СТАТЬИ, А В СЛЕДУЮЩИХ НОМЕРАХ БОЛЕЕ ПОДРОБНО РАССМОТРИМ ВИДЫ ПЛАСТИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ И КОСМЕТОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕДУР.

В мире, где внешность играет значительную роль в личной и профессиональной жизни, пластическая хирургия и косметология стали важными инструментами для улучшения качества жизни многих людей. Как эстетический хирург я сталкиваюсь с различными запросами пациентов, которые стремятся улучшить свою внешность и, как следствие, повысить уверенность в себе. Давайте рассмотрим, что именно дают людям эти области медицины, через призму основных направлений эстетической медицины.

1 УЛУЧШЕНИЕ ВНЕШНЕГО ВИДА

Одной из главных целей пластической хирургии и косметологии является улучшение внешнего вида человека.

Сюда входят операции по коррекции формы носа, увеличению или уменьшению груди, подтяжке лица и многим другим аспектам. Эти процедуры помогают людям избавиться от комплексов, связанных с внешностью, и обрести уверенность в себе.



2 КОРРЕКЦИЯ ВОЗРАСТНЫХ ИЗМЕНЕНИЙ

С возрастом наша кожа теряет упругость и эластичность, появляются морщины и пигментные пятна. Косметология предлагает множество решений для борьбы с этими изменениями: от инъекций ботокса и филлеров до лазерной шлифовки кожи. Пластическая хирургия, в свою очередь, предлагает подтяжку лица и шеи или тела после беременности или похудения и другие процедуры, которые помогают вернуть молодость и свежесть.

ВОЗМОЖНЫ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. ПРОКОНСУЛЬТИРУЙТЕСЬ СО СПЕЦИАЛИСТОМ

3 ИСПРАВЛЕНИЕ ВРОЖДЁННЫХ И ПРИОБРЕТЁННЫХ ДЕФЕКТОВ

Некоторые люди рождаются с врождёнными дефектами, такими как заячья губа или деформации ушей, которые могут вызывать психологический дискомфорт и затруднять социализацию. Пластическая хирургия предоставляет возможность исправить эти дефекты, улучшая качество жизни пациентов. Кроме того, хирургия также помогает восстановиться после травм, таких как ожоги или повреждения в результате автомобильных аварий, возвращая людям нормальный внешний вид и функциональность.



НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

4 ПОВЫШЕНИЕ УВЕРЕННОСТИ И СОЦИАЛИЗАЦИИ

Психологический аспект является неотъемлемой частью пластической хирургии и косметологии. Изменение внешности в лучшую сторону может значительно повысить самооценку и уверенность в себе, что, в свою очередь, способствует улучшению качества жизни. Люди становятся более открытыми, уверенными и готовыми к новым социальным взаимодействиям. Это особенно важно в профессиональной сфере, где презентабельный внешний вид может сыграть ключевую роль в продвижении по службе.



5 ПОДДЕРЖКА ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ

Эстетическая медицина также стимулирует людей следить за своим здоровьем и образом жизни. После операций или процедур пациенты часто начинают уделять больше внимания питанию, физической активности и уходу за кожей, чтобы поддерживать достигнутый результат. В результате они не только выглядят лучше, но и чувствуют себя здоровее и энергичнее.

Пластическая хирургия и косметология предлагают множество возможностей для улучшения внешности и, как следствие, качества жизни. Они помогают людям справляться с комплексами, исправлять дефекты и возрастные изменения, повышать

уверенность в себе и вести более активный и здоровый образ жизни. Важно помнить, что каждая процедура требует тщательного обдумывания и консультации с квалифицированными специалистами, чтобы достичь наилучших результатов и избежать возможных рисков.



Клиника пластической хирургии и косметологии IMAGO
Пермь, ул. Мильчакова, 19
Тел. +7-999-282-59-59
imago-clinic.ru
vk.com/metamorphoses_perm,
t.me/imago_metamorphoses



ЮЛИЯ БАТАЛИНА

ВСЕ ЖАНРЫ, ВСЕ ФОРМАТЫ

ПЕРМСКИЕ ТЕАТРЫ
ОТКРЫВАЮТ НОВЫЙ СЕЗОН

ТЕАТРАЛЬНЫЙ СЕЗОН 2024/25 В СТОЛИЦЕ ПРИКАМЬЯ ОБЕЩАЕТ БЫТЬ НАСЫЩЕННЫМ. СЛОЖНО ВЫБРАТЬ ЛУЧШИЕ ИЗ МНОГООБЕЩАЮЩИХ ПРОЕКТОВ. МЫ ПРЕДЛАГАЕМ СПИСОК ПРЕМЬЕР ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЫ СЕЗОНА, КОТОРЫЕ ДОЛЖНЫ ЗАИНТЕРЕСОВАТЬ САМЫЕ РАЗНЫЕ ТЕАТРАЛЬНЫЕ КРУГИ: ОТ ДЕТЕЙ ДО ЦЕНИТЕЛЕЙ КЛАССИЧЕСКОГО БАЛЕТА.

КУКЛЫ

Премьера в Пермском театре кукол, о которой задолго начали писать центральные театральные издания, уже состоялась 26 сентября; однако спектакль «Илиада. v.2.0. Игры богов» (12+) будет показан ещё неоднократно, и на него стоит обратить внимание.

Стихотворную пьесу по мотивам поэмы Гомера «Илиада» написал один из самых актуальных современных российских поэтов Сергей Плотов. Постановщики использовали также мотивы романа Виктора Пелевина *Transhumanism Inc.* Команда проекта — большая и разнообразная: здесь и композитор, и специалисты по визуальным эффектам, и хореограф, и хормейстер, и даже постановщик сценических боёв. Рулит этой сложной командой художественный руководитель театра Дмитрий Вихрецкий, художник-постановщик — Виктория Ельцова.

Амбициозная задача — придать актуальное звучание античной поэме — решается самыми разнообразными техническими средствами. Так, Олимп и живущие на нём боги даны зрителям в виртуальной реальности, а земной мир представлен «весомо, грубо, зримо».

«Классические темы войны, любви и судьбы переосмыслены через призму цифровой реальности, гибридных тел и искусственного сознания. Спектакль исследует границы человечности и морали в эпоху, когда



К музыке Шнитке не раз обращался Евгений Панфилов — в балетах «Притча», «Бег» (по Булгакову), «Контрреволюционная сказка времён Гражданской войны», в танцевальных миниатюрах. Нынешний руководитель театра Алексей Расторгуев рассматривает новую работу как продолжение этих традиций: спектакль «Шнитке. Метаморфозы» (12+) он определяет как размышления о волнующих проблемах современности, разговор со зрителем о серьёзном и главном. Это балетный вечер из двух отделений: первый одноактный балет ставит хореограф Виктория Арчая (Москва), второй — Алексей Расторгуев.

Премьера 17 и 19 октября.



технологии размывают грань между физическим и цифровым, а мифы древности обретают новую актуальность. «Илиада v.2.0» — это не только адаптация классики, но и смелое размышление о том, что значит быть человеком в постоянно меняющемся технологическом ландшафте» — говорится в анонсе на сайте театра.

СОВРЕМЕННЫЙ ТАНЕЦ

«Балет Евгения Панфилова» обращается к музыке Альфреда Шнитке. 2024-й — год 90-летнего юбилея выдающегося композитора, одного из главных кумиров интеллектуалов рубежа тысячелетий.



ДРАМА

Помнится, в 1990-е и в начале 2000-х годов за серьёзные и актуальные драматические спектакли «твetchal» в Перми ТЮЗ под художественным руководством Михаила Скоморохова. Нынче театр, отмечавший 60-летие, ненадолго возвращается к этой практике. Именно в ТЮЗе в первой половине сезона планируется большая драматическая постановка, актуальная и классическая в одно и то же время.

Народный артист России Михаил Скоморохов, лауреат премии «Золотая маска» в номинации «За выдающийся вклад в развитие театрального искусства» (2022), который много лет воз-

главлял Пермский ТЮЗ, репетирует «Театральный роман» (12+) по мотивам произведения Михаила Булгакова.

Инсценировку сделала известный драматург Ярослава Пулинович, но Михаил Юрьевич существенно её переработал, используя собственный огромный театральный опыт. Это будет очень личный спектакль. Скоморохов работает в соавторстве с нынешним худруком театра Константином Яковлевым: старший худрук прорабатывает психологию и мотивировки актёров, младший отвечает за мизансцены.

Михаил Скоморохов ничего не ставил с 2020 года из-за проблем со здоровьем; ожидается могучий сотне back. Всем поклонникам театра смотреть обязательно.

Премьера планируется на декабрь.

КАМЕРНАЯ ДРАМА

А худрук «главного» драматического театра Пермского края — Театра-Театра, напротив, нынче вступает на сопредельную территорию «новой драмы». Борис Мильграм ставит камерную драму «Мороз» (16+) по пьесе белорусского автора Константина Стешика.

Негромкие, тонкие, требующие очень вдумчивого подхода пьесы Стешика успешно ставил в Перми Камерный театр «Новая драма». Тем любопытнее, как это получится у Мильграма.



«Мороз» на сайте театра назван «спектаклем-реквиемом». Это, представьте себе, диалог человека и мороза — того самого, от которого в степи глухой замерзали ямщики, да и в наши дни мороз — страшная сила. Пьеса написана от первого лица, и в качестве этого лица выступает признанный премьер театра Александр Гончарук. Его визави и собеседник — Александр Аверин. В спектакле есть также хор, состоящий из двух певцов — Альберта Макарова и Дарьи Копыловой.

«Мороз» хоть и драма, но спектакль музыкальный: работает живой оркестр под управлением Кирилла Бузмакова, соло на арфе исполняют Анна Иванчина и Дарья Чернова.

Премьера 31 октября — 3 ноября.



ОПЕРА

Так сложилось, что в новом сезоне в Перми будет только одна большая оперная премьера — Пермский театр оперы и балета имени Чайковского наконец-то вернёт в репертуар хрестоматийное сочинение своего «патрона» — «Пиковую даму» (12+).

Этот спектакль анонсировался как работа режиссёра Владислава Наставшевса и дирижёра Михаила Татарникова и должен был таким образом стать полноценной частью оперной диологии: эти же постановщики два года назад работали над «Евгением Онегиным» (тоже Пушкин — Чайковский). Однако Татарников был назначен музыкальным руководителем — главным



дирижёром Новосибирского государственного академического театра оперы и балета, соответственно, планы у него изменились. Теперь музыкальным руководителем «Пиковой дамы» является главный дирижёр театра Владимир Ткаченко. Состав исполнителей ещё неизвестен.

Премьера 11–14 октября.

БАЛЕТ

Зато с балетами в этом сезоне всё в полном порядке: запланировано три полноформатных спектакля.

В начале декабря состоится премьера «Сильвии» (12+) Лео Делиба в авторской хореографии художественного руководителя Пермского балета Алексея Мирошниченко. Этот балет называют «жемчужиной французского романтического репертуара»: в 1876 году в Париже именно «Сильвией» в постановке балетмейстера Луи Меранта открывался только что построенный *Palais Garnier*. Сюжет о любви нимфы Сильвии и пастуха Аминты заимствован из драматической пасторали «Аминта» итальянского поэта эпохи Возрождения Торквато Тассо, который, в свою очередь, опирался на античную мифологию. Однако Алексей Мирошниченко, как всегда, либретто полностью переписал, не отказавшись, впрочем, от античной основы: у него ею стала история весталки Реи Сильвии, матери основателей Рима — Ромула и Рема. Литературной базой нового либретто стал роман Рафаэлло Джованьоли «Олимпия».

С БАЛЕТАМИ
В ЭТОМ СЕЗОНЕ ВСЁ
В ПОЛНОМ ПОРЯДКЕ:
ЗАПЛАНИРОВАНО
ТРИ ПОЛНОФОРМАТНЫХ
СПЕКТАКЛЯ.
В НАЧАЛЕ ДЕКАБРЯ
СОСТОИТСЯ
ПРЕМЬЕРА «СИЛЬВИИ»
ЛЕО ДЕЛИБА
В АВТОРСКОЙ
ХОРЕОГРАФИИ АЛЕКСЕЯ
МИРОШНИЧЕНКО



Музыкальный руководитель постановки – Иван Худяков-Веденяпин, для которого это будет первый опыт в качестве дирижёра-постановщика в балете.

До конца сезона балетоманы получат ещё «Орфея» (12+) Игоря Стравинского опять-таки в хореографии Алексея Мирошниченко и авторский балет Вячеслава Самодурова «Снегурочка» (12+) на специально написанную музыку Владимира Раннева, хорошо известного пермякам по электронно-индустриальным проектам «Рабочий посёлок» (0+) совместно с музеем PERMM и «Серёжа очень тупой» (16+) в Театре-Театре. Это будет мировая премьера.

ДЕТСКИЙ МУЗЫКАЛЬНЫЙ СПЕКТАКЛЬ

«Легенда скрипичных мастеров» (6+) позиционируется в Пермском театре оперы и балета именно как детский музыкальный спектакль. Это не опера, не балет, а камерное представление с участием артистов оркестра, продолжающее традиции «Путеводителя по оркестру» Бенджамина Бриттена.

Главный герой спектакля-путешествия – скрипка легендарного Джу-

зеппе Гварнери: от Вольфганга Амадея Моцарта она попадает сначала к Никколо Паганини, а потом – к выдающемуся джазмену Стефану Граппелли. «Легенда скрипичных мастеров» приглашает самых маленьких зрителей отправиться в экскурсию по истории музыки: золотые страницы европейского инструментального репертуара сменяются в спектакле классикой джаза, а из стен скрипичной мастерской действие переносится то в уютную гостиную дома семейства Моцартов в Зальцбурге, то в солнечный порт Генуи, то на улицы Нью-Йорка.

Автор идеи и режиссёр-постановщик – Ольга Зингер.

Премьера 18 и 19 октября.

«БЛАГОДАРЯ ВАМ ПУШКИН ЖИВ!»

ИМЕННО С ТАКИМИ СЛОВАМИ ШЛИ
ЗА КУЛИСЫ ВОСТОРЖЕННЫЕ ЗРИТЕЛИ
И РЕЖИССЁРЫ ПОСЛЕ ПРОСМОТРА
СПЕКТАКЛЯ «КОМУ НУЖНА ЗОЛОТАЯ РЫБКА»,
ПОКАЗАННОГО ТЕАТРОМ-СТУДИЕЙ «ПЕРЕМЕНА»
НА ХХIV МЕЖДУНАРОДНОМ ФЕСТИВАЛЕ
ЛЮБИТЕЛЬСКИХ ТЕАТРОВ «СИБИРСКАЯ РАМПА»,
КОТОРЫЙ ПРОХОДИЛ В САМОМ СЕРДЦЕ
БАЙКАЛА — НА ОСТРОВЕ ОЛЬХОН.



АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
СОЛИКАМСКБУМПРОМ



**ПОЕЗДКА СТАЛА ПОДАРКОМ
ОТ АО «СОЛИКАМСКБУМПРОМ» ДЛЯ ТЕАТРА-
СТУДИИ «ПЕРЕМЕНА» В ЧЕСТЬ УСПЕШНОГО
ЗАВЕРШЕНИЯ 77-ГО ТЕАТРАЛЬНОГО СЕЗОНА**

Фестиваль объединил 30 коллективов из разных уголков нашей страны. Спектакли, привезённые театрами, радовали разнообразием жанров: драматические, пластические, современные и классические постановки, мюзиклы и комедии. Показы проходили не только на главной сцене, но и в различных локациях — берег Байкала, лесная поляна, старый домик с покосившимся забором и другие.

СПЕКТАКЛЬ «КОМУ НУЖНА ЗОЛОТАЯ РЫБКА» ТЕАТРА-СТУДИИ «ПЕРЕМЕНА» ПОКОРИЛ СЕРДЦА ЗРИТЕЛЕЙ И ЖЮРИ И СТАЛ ЛАУРЕАТОМ I СТЕПЕНИ ФЕСТИВАЛЯ, А ТАКЖЕ ОТМЕЧЕН ДИПЛОМОМ ЗА ЛУЧШЕЕ МУЗЫКАЛЬНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ!



НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

Актёры мастерски передавали тончайшие оттенки настроения, погружая зрителей в атмосферу событий, разворачивающихся на сцене, и заставляя сердца учащённо биться.

«Практически после каждого выхода «Перемены» зрители аплодировали стоя. Даже жюри не могли удержаться от потрясающей игры актёров, — делится впечатлениями режиссёр театра-студии «Перемена» **Евстolia Пыльская**. — Было очень много сильных и интересных постановок, из-за чего волнение у наших ребят усиливалось нескользко раз, но все справились и достойно представили свой спектакль».

Каждый день фестиваля был полон событий: показы спектаклей, мастер-классы по сценическому движению и речи, мастерству актёра. На ежедневном вечернем обсуждении участники и члены жюри обменивались впечатлениями и делились отзывами.

«Уже не первый год наблюдаю за вашим творчеством и каждый раз испытываю неподдельное восхищение, — обратился к актёрам «Перемены» **Роман Михайлович Калькаев**, актёр театра и кино, театральный педагог из Москвы. — Воспитать коллектив, ансамбль — это дорогое стоит, и такая работа занимает не один год. Очень часто за ансамблем теряется индивидуальность актёра, но в вашем случае каждый виден, каждый играет свою роль. Я восхищаюсь тем, как вы поёте — чисто, двухголосием, в унисон. Одним словом, браво и огромное спасибо!»

«Замечательные молодые люди, превосходная работа, — делится впечатлениями от спектакля **Юлия Юрьевна Авшарова**, доцент кафедры актёрского мастерства в Театральном институте имени Щукина, заслуженная артистка Российской Федерации. — Вообще не люблю адаптации классических произведений, особенно Пушкина, но вы меня убедили. Всё уместно, логично, ярко, темпераментно, с чувством юмора. Думаю, Пушкину бы понравилась ваша работа».

Участники театра-студии «Перемена» точно будут помнить, что фестиваль на Ольхоне — это новый опыт работы, неповторимые спектакли, сыгранные на природе, знания и умения, полученные на мастер-классах, открытия в процессе общения с педагогами, новые знакомства и друзья, эмоции и впечатления.

ОСЕНЬ — ВРЕМЯ СОЛНЕЧНЫХ НАПИТКОВ

РОССИЙСКОЕ ВИНО —
УЖЕ НЕ РЕДКОСТЬ,
НО ВСЁ ЕЩЁ СЕНСАЦИЯ



Сентябрь... Самая радостная и самая тревожная пора для винодела! Солнечные лучи мягко касаются виноградных лоз, воздух пропитан ароматом спелых ягод. Начинается сбор и переработка винограда. Каждый день решает, будет ли вино сладче или суше, какие оттенки появятся в букете... Именно в эти дни виноделие проявляет себя как искусство, которое требует бережного подхода и внимания к деталям.

Российские виноделы, которые в последние годы совершили огромный рывок к вершинам этого искусства, именно сейчас создают новые напитки, которые будут покорять гурманов. Российское виноделие, сочетающее инновации XXI века с классическими методами производства, — это не новая сфера деятельности, а возрождение богатых и славных традиций. На полках винотек растёт ассортимент интересных, ярких, высококачественных вин родом из России. В отечественном виноделии ежегодно появляются новые интересные имена и названия, классические и авангардные вина, которые винотеки рады представить своим покупателям.

Сомелье-кавист винотеки Wine25 Евгения Верзакова рассказала о лучших российских производителях. Среди них «Винодельня Узунов», «Скалистый берег», хозяйства Олега Репина и Валерия Захарынина, Esse, «Сикоры», «Усадьба Маркотх», «Шумринка», «Вина Лефкадии», «Бюрнье».

По словам сомелье, много прогрессивных хозяйств расположено в Краснодарском крае. Например, «Сикоры», имение в Семигорье — живописном субрегионе, раскинувшемся между Новороссийском и Анапой. История имения началась в 2012 году, и с каждым годом «Сикоры» увеличивают производство и разнообразие вин — от базо-

вых до резервных экземпляров с длительной выдержкой, а также сладкие вина позднего сбора. Основные сорта – автохтонный «Красностоп Золотовский» и всеми любимые международные каберне совиньон, каберне фран, мерло, пино нуар, совиньон блан, шардоне, рислинг.

Ещё одно интересное, по мнению специалиста, хозяйство – «Скалистый берег».



Евгения Верзакова, сомелье-кавист винотеки Wine25:

– Это гравитационная винодельня в селе Варваровка под Анапой, основанная в 2010 году. Уникальный терруар расположен на высоте от 150 до 250 метров над уровнем моря вдоль береговой линии. Близость Чёрного моря, долго сохраняющего тепло, обеспечивает плавную смену сезонов на винограднике. С трёх



сторон его окружают реликтовые хвойные и можжевелово-фисташковые леса. Виноград выращивается на плато, в ущельях и на холмах Семисамского горного хребта, уклон которого местами доходит до 17 градусов.

Цех выдержки вин «Скалистого берега» расположен под землёй, внутри скалы, где всегда поддерживается температура в 15 °С. Именно там производятся вина с красивыми названиями «Ветер в травах» и «Красная книга».

Интересные условия для виноделия представляет Таманский полу-

остров, отличающийся уникальными терруарами. Тамань – холмистая местность в географической зоне с умеренно континентальным климатом между двумя морями – Чёрным и Азовским, рядом с Таманским заливом. Почвы виноградников – южные чернозёмы.

Именно там расположено семейное хозяйство «Винодельня Узунов». Его история началась в 2014 году, а первое вино вышло на российский рынок уже в 2017 году – общим тиражом 7000 бутылок. Всё сделано абсолютно вручную!



Отличительная особенность таманского терруара — грязевые вулканы; 4 гектара виноградников «Винодельни Узунов» расположены у подножия вулкана Шапурский, 3,5 гектара — у подножия вулкана Куку-Оба. В сочетании с близостью двух морей это придаёт винам отчётливо ощущимую минеральность. Участки подвержены действию ветров всех направлений. Большое количество водных массивов определяет характер местной осени — длинной и достаточно тёплой, позволяющей долго сохранять виноград на лозе, добиваясь идеальной зрелости. Ещё один плюс — отсутствие чрезмерно жёстких зим.

Сортовой состав вин — от классических международных сортов до местных автохтонных, таких как «Цитронный Магарача» и «Красностоп

Золотовский». Виноделы Ярослав и Юлия Узуновы, молодые и амбициозные, часто экспериментируют с нестандартными блендами, один из которых — вино под названием «РАШ», в составе которого рислинг, алиготе и шардоне.

Евгения Верзакова:

— Ещё один регион прогрессивного виноделия — Крым. Олег Репин — звезда крымского виноделия. Один из самых профессиональных и опытных энологов с огромным багажом знаний о крымских терруарах, знаток Севастопольского региона, активно участвующий сегодня в нескольких премиальных винодельческих проектах: например, он ведёт *Esse* и *Kacha Valley* от «Сатеры» и *Loco Cimbali* от «Золотой Балки». В своём личном бренде Олег объединяет функции агронома, вино-

дела, маркетолога и популяризатора собственных вин.

В своём хозяйстве в долине реки Бельбек он экспериментирует с самым широким ассортиментом виноградных сортов — от автохтонного «Рубиновый Магарача» и грузинского саперави до международных сира, совиньон блан, шенен блан и многих других. Многие из них представлены в ассортименте винотеки *Wine25*, в том числе игристое вино, сделанное по классической технологии из сорта винограда «шардоне» с выдержкой на осадке 24 месяца.

Это далеко не все российские хозяйства, продукцию которых можно найти на полках магазинов и винотек. Их гораздо больше. Сегодня российские виноделы готовы представить вина на любой вкус, способные покорять истинных знатоков.

ФИТНЕС ДЛЯ КЛЕТОК

АБСОЛЮТНОЕ НОВШЕСТВО, ДОСТУПНОЕ ПАЦИЕНТАМ ЦЕНТРА КРАСОТЫ «ЛИС'А», CORAGE — КВАНТОВО-МОЛЕКУЛЯРНОЕ ОМОЛОЖЕНИЕ КОЖИ. ПОБЕДИТЕЛЬ НОМИНАЦИИ «ИННОВАЦИИ В КОСМЕТОЛОГИИ», 2022 ГОД.



Corage-терапия — это квантовый скачок в безоперационном омоложении кожи. В основе аппаратной методики лежит квантовый молекулярный резонанс, или QMR (Quantum Molecular Resonance). Процедура подходит для пациентов всех возрастов. Corage — настоящая находка для тех, кто испробовал на себе всё или практически всё и слабо откликается на манипуляции.

ЛИСА
ЦЕНТР КРАСОТЫ

Центр красоты «ЛИС'А»
Пермь, ул. Ленина, 9
Тел.: +7 (342) 218-15-20 (22),
+7-919-476-70-78 — звонки и сообщения
www.lisa-salon.ru

CORAGE-ТЕРАПИЯ: ПОЧЕМУ ВАМ ЭТО ТОЖЕ НУЖНО?

- **Отсутствие агрессивного воздействия и реабилитации**

Corage не повреждает клетки, а, наоборот, улучшает в них метаболические процессы. Поэтому после сеанса квантового омоложения реабилитация отсутствует.

- **Всесезонное применение**

Благодаря отсутствию травматизации мягких тканей и сохранению их целостности Corage-терапию можно проводить в любое время года без сезонных ограничений.

- **Процедура обеденного перерыва**

Протоколы в зависимости от показаний занимают от 22 до 45 минут. Поэтому визит к косметологу центра красоты «ЛИС'А» комфортно запланировать в перерыве между деловыми встречами, не нарушая насыщенный бизнес-график. Поэтому Corage пользуется особым спросом у политиков, бизнесменов, артистов и селебрити, которые всегда должны выглядеть отлично, не теряя драгоценные дни на реабилитацию.

- **Выраженный релакс-эффект**

Пациент полностью расслабляется благодаря релаксирующему воздействию Corage. Организм



получает возможность для желанного отдыха в напряжённой жизни мегаполиса, а кожа — для регенерации и омоложения. После сеанса чувствуется прилив сил и отличного настроения. Врачи-косметологи между собой называют методику Corage «фитнесом клеток», так как клетки кожи не разрушаются, а «мотивируются» на активную «работу».

**Приходите!
У нас для вас очень
выгодные предложения.**

Оборудование имеет международную сертификацию безопасности FDA и регистрационное удостоверение Росздравнадзора.

ЮЛИЯ БАТАЛИНА

«ВЕЩИ САМИ ПОДСКАЗЫВАЮТ, КЕМ ОНИ ХОТЯТ СТАТЬ»

ХУДОЖНИЦА
ЕВГЕНИЯ БАЛДИНА —
О ТВОРЧЕСТВЕ
И ЖИЗНЕННЫХ
ПАРАДОКСАХ



БЕРЕЗНИКОВСКАЯ ХУДОЖНИЦА ЕВГЕНИЯ БАЛДИНА, КОТОРАЯ ПРЕДПОЧИТАЕТ, ЧТОБЫ ЕЁ НАЗЫВАЛИ ЖЕНЕЙ, НЫНЕШНИЙ ОСЕНЬЮ ВПЕРВЫЕ ПОЛУЧИЛА ПЕРСОНАЛЬНУЮ ВЫСТАВКУ В ПЕРМИ. ЭТО НАСТОЯЩИЙ ПАРАДОКС. ЕЁ ТВОРЧЕСТВО ХОРОШО ИЗВЕСТНО И ПРИЗНАНО В РОДНОМ ГОРОДЕ, ГДЕ ОНА ПОСТОЯННО ВЫСТАВЛЯЕТСЯ С БОЛЬШИМИ ПРОЕКТАМИ, А КРОМЕ ТОГО, РАБОТАЕТ ГЛАВНЫМ ХУДОЖНИКОМ В БЕРЕЗНИКОВСКОМ ДРАМАТИЧЕСКОМ ТЕАТРЕ; С ДРУГОЙ ЖЕ СТОРОНЫ, У ЖЕНИ МНОЖЕСТВО ПОКЛОННИКОВ И ЦЕНИТЕЛЕЙ В РОССИЙСКИХ СТОЛИЦАХ И ЗА РУБЕЖОМ. ПЕРМЬ ИЗ ЭТОЙ ЦЕПОЧКИ ПОЧЕМУ-ТО ВЫПАЛА, И ТОЛЬКО В 2020 ГОДУ, КОГДА ХУДОЖНИЦА ПОЛУЧИЛА КОРНЕР НА «АРТ-ПЕРМИ», О НЕЙ, НАКОНЕЦ, ЗАГОВОРИЛИ. ТУТ БЫ И ПЕРСОНАЛКУ УСТРОИТЬ ПО ГОРЯЧИМ СЛЕДАМ, НО НАЛЕТЕЛ КОВИД, И ЛИШЬ СЕЙЧАС ПЕРМСКИЕ ЛЮБИТЕЛИ ИСКУССТВА ПОЛУЧИЛИ ВОЗМОЖНОСТЬ ОБЪЁМНОГО ЗНАКОМСТВА С ЕЁ ТВОРЧЕСТВОМ БЛАГОДАРЯ БОЛЬШОЙ ВЫСТАВКЕ «ДОРОГА ДОМОЙ» (6+) В ЦЕНТРАЛЬНОМ ВЫСТАВОЧНОМ ЗАЛЕ. ВПРОЧЕМ, ЖЕНЯ БАЛДИНА ПРИВЫКЛА К ПАРАДОКСАМ. ЕСЛИ ОНИ НЕ СКЛАДЫВАЮТСЯ В ЕЁ ЖИЗНИ САМИ СОБОЙ, ОНА ИХ УСПЕШНО СОЗДАЁТ.



Начнём с самого начала: как вы стали художницей?

— Я всю эту историю рассказала в своих работах. Несколько лет назад у меня была персональная выставка в Березниках под названием «Большой мир маленькой девочки», где я свои детские мечты воплотила в арт-объектах. Там девочка на шаре, на самолёте — всего было 22 работы. Центральная называется «Женя Балдина — художник, который мечтал быть водителем автобуса номер 13». Я действительно хотела водить этот автобус в Березниках. Моя тётушка была водителем троллейбуса и всегда говорила, что водители — самые счастливые люди!

Когда я пришла поступать учиться на водителя, мне объяснили, что водитель автобуса сам ремонтирует автобус: «Как вы будете поднимать двигатель, если он сломается?» Так что, слава богу, меня не взяли.

Когда мне было 16 лет, я узнала о том, что есть художественно-графический факультет в пед-институте в Нижнем Тагиле, там училась моя подруга, и я захотела туда же. Я не то чтобы мечтала быть художником, мне просто захотелось почувствовать ту свободу, ту атмосферу творчества, про которую подруга мне рассказывала. В 11-м классе 1 сентября я пришла в художественную школу и весной окончила её



Я НЕ ТО ЧТОБЫ МЕЧТАЛА БЫТЬ ХУДОЖНИКОМ, МНЕ ПРОСТО ЗАХОТЕЛОСЬ ПОЧУВСТВОВАТЬ ТУ СВОБОДУ, ТУ АТМОСФЕРУ ТВОРЧЕСТВА, ПРО КОТОРУЮ ПОДРУГА МНЕ РАССКАЗЫВАЛА

на отлично, но на худграф поступила не с первого раза: завалила русский язык с треском. На следующий год мы с подругой, которая училась в МГУ на журфаке, посчитали, что будет юбилей Пушкина, значит, тема сочинения будет сто пудов по Пушкину. Подруга написала сочинение, и я его выучила — прямо с запятыми, со всеми буквами. Расчёт сработал, и наше сочинение подошло.

Вы нашли ту свободу в творчестве, о которой мечтали?

— Да, нашла. Но для этого понадобился очень большой труд. В первую очередь над собой. Я довольно успешно учились, всем нравились мои рабо-

ты, и, когда я окончила институт, мне предложили работу в театре в Екатеринбурге... Я не знаю, что со мной тогда произошло. Я захотела домой на пару дней, приехала в Березники и не смогла уехать обратно. Осталась в Березниках и устроилась преподавателем в школу искусств, которую оканчивала.

Преподаватель школы искусств, особенно молодой, зарабатывает не очень много, нужно было искать подработки, и я на целых 12 лет забросила творчество — «от слова «совсем». Я работала дизайнером в полиграфии, рисовала портреты для памятников и довольно хорошо зарабатывала. Я полностью обеспечивала все свои нужды, включая жильё, — у меня по-



КАК-ТО ТАК ПОЛУЧАЛОСЬ, ЧТО МНЕ ВСЁ ВРЕМЯ ВЕЗЛО НА СТАРЫЕ ВЕЩИ. В СВОЕЙ МАСТЕРСКОЙ Я СТАЛА ВЫПОЛНЯТЬ ЗАКАЗЫ ПО РЕСТАВРАЦИИ МЕБЕЛИ. У МЕНЯ ТОГДА В РАБОТЕ БЫЛО МНОГО МЯКОВ, КОРАБЛЕЙ, КАПИТАНОВ, Я ЦЕЛЫЙ ГОД РАБОТАЛА С ЭТОЙ ТЕМОЙ — ТАК ПОЯВИЛСЯ ПРОЕКТ «МОРЕ ВНУТРИ»

явились многое из того, о чём люди мечтают, но внутри было как-то пусто. Тоскливо и пусто.

Тогда я узнала, что наша березниковская художница Жанна Александровна Заграбова открывает курсы для профессиональных художников, которые по каким-либо причинам забросили творчество. Было очень непросто посещать эти занятия: нужно было идти пешком из Березников в Усолье через все мосты, вечером, после работы... Но я сходила на все восемь занятий и снова начала рисовать.

Сейчас, когда у меня открылась выставка в Перми, прошло ровно 12 лет с момента окончания этих курсов. Такая магия чисел.

Творчество возвращалось не сразу. В 2014 году я попробовала вырезать деревянные кораблики. У меня не было специального инструмента, я обычным ножом сделала семь корабликов и всем им дала имена: «Любовь», «Надежда», «Мечта», «Удача»... Про меня написали в местном журнале «Филин», красивая очень фотосессия была... А через несколько месяцев я заболела. Я довела себя до полного разрушения, и всё закончилось клинической смертью. Мне было 34 года — это было 10 лет назад, — и я увидела и белый коридор, и всё, что положено.

Там есть свет в конце тоннеля?

— Не знаю насчёт света в конце тоннеля. У меня было видение, что я вышла из операционной, меня встретил восьмилетний примерно мальчик-цыган, взял за руку и повёл по коридору. Когда я почти дошла до конца, я услышала голос мамы, которая крикнула мне: «Стоять! Куда пошла? Домой!» Знаете, как в детстве, когда боишься, что сейчас домой загонят? Вот мама меня и загнала обратно.

Через месяц я сняла мастерскую и начала работать.

Вы уже тогда отдавали предпочтение объектам, а не живописи и графике?

— Как-то так получалось, что мне всё время везло на старые вещи. В своей мастерской я стала выпол-

нять заказы по реставрации мебели. У меня тогда в работе было много маяков, кораблей, капитанов, я целый год работала с этой темой — так появился проект «Море внутри», с которым я вышла на березниковскую итоговую выставку. У нас много художников в городе, каждому дают по небольшому стенду — метр на метр, а у меня было уже несколько десятков работ.

**БЫВАЕТ, УВИЖУ
ПРЕДМЕТ И СРАЗУ
ПОНИМАЮ, ВО ЧТО
ОН У МЕНЯ В РУКАХ
ПРЕВРАТИТСЯ.
А БЫВАЕТ, ГОДАМИ
СТОИТ, И НЕПОНЯТНО,
ЧТО С НИМ СДЕЛАТЬ**

Ну, как-то разместилась... И тут мне в соцсетях прилетает вопрос: «Евгения, ваши работы можно купить?» Я говорю: «Можно, но через месяц, когда выставка закончится». Ровно через месяц та же женщина пишет повторно: «Вы не передумали продавать свои работы?» Я отвечаю: «Выбирайте, обсудим цену».

Я до этого работы-то не продавала, только дарила друзьям, родственникам, цен не знала... Оказалось, что Ирина хочет всё — всё, что я сделала за год! «Пишите список», — говорит. Я обалдела, конечно, дни два собиралась, придумывала цены. Отправила

ей вордовский файл с названиями, и она даже торговаться не стала. Я сколотила большой ящик, такой сундук весом 23 килограмма, и транспортной компанией отправила Ирине.

Сейчас эти работы находятся на острове Моссала в Финляндии, в её частной рыбацкой гостинице, куда приезжают порыбачить и финны, и русские. Там и номера, и ресторан оформлены моими работами — она ещё два года покупала всё, что я делала.

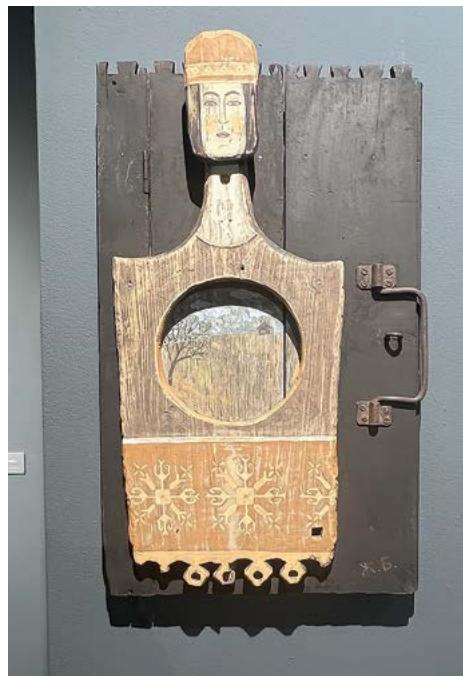
Потрясающе.

— Но у меня опять наступила пауза — в несколько месяцев! А потом появился «Хранитель вод» — то есть морская тема у меня трансформировалась в какую-то философию: не просто красивые фигурки — кораблики, домики, муми-тролли, а что-то совсем другого уровня. И в этот момент творчество начало меня саму трансформировать.

В вашем творчестве очень важна тема семьи, рода, предков... Откуда этот интерес?

— В первые годы для создания объектов я использовала только те вещи, которые принадлежали моему роду — прабабушкам, прадедушкам; мне это было очень важно. Мой род помогает. Вещи помогают — подсказывают, кем они хотят стать. Бывает, увижу предмет и сразу понимаю, во что он у меня в руках превратится. А бывает, годами стоит, и непонятно, что с ним сделать.

Была у меня старинная деревянная крышка от бочки зерновой, с трещиной, и я никак не могла придумать, что с этой трещиной делать. Крышка была





помыта, почищена и стояла у меня в мастерской на стеллаже. Однажды ко мне пришла подруга с маленьким ребёнком на руках. Она прошла мимо этой доски, и я поняла, что на этой доске должна быть мать с ребёнком. Как только она ушла, я сразу начала вырезать — так появилась «Мадонна», а в моих работах появились объёмные лица.

Каждый новый элемент трансформирует моё творчество, оно меняется благодаря предметам, которые мне попадаются. Это происходит само собой, я нахожусь в некоем потоке и очень доверяю ему.

Ваши корни — в Березниках?

— Папины предки из Добрянки; мой прадед по папиной линии — ху-

дожник-портретист Фёдор Шилоносов, крепостной художник Строгановых, ученик Семёна Юшкова. За царский портрет ему была дана вольная.

Мама действительно из Березников, точнее, из их окрестностей. В прабабушкином доме до сих пор живёт моя тётя, и она отдала мне многое из старинных вещей, утвари.

Сейчас и я живу в старинном доме — ему уже 129 лет. Я купила его и строю рядом новый дом.

У меня есть закон: я никогда ничего не беру без разрешения хозяев. Много есть любителей ходить по старым, заброшенным домам, собирать старинные вещи... Я этого никогда не делаю. Мне важна не сама вещь, а личность хозяина, его отношение.

Поэтому сначала я брала только своё, а теперь люди, которые ценят мое творчество, дарят мне старинные предметы. Недавно «ГАЗель» целая из Екатеринбурга приехала.

Над чем вы работаете сегодня?

— Сегодня, прямо сейчас, я делаю механические крылья.

Хотите летать?

— Это заказ. Надо сделать механические крылья, а у хозяина в кармане будет пульт. Мне очень нравится добавлять какие-то инженерские вещи в своё творчество, что-то, что можно покрутить, повернуть.

Мне нравится, когда люди касаются моих работ. Это очень важно.

Учредитель: ООО «РИА ИД «Компаньон»

Издатель: ООО «РИА ИД «Компаньон»

Генеральный директор: Крошечкина Л. Л. (llk@newsko.ru)

Адрес редакции и издателя:

614000, г. Пермь, ул. Монастырская, 15, оф. 402

Адрес для писем: 614000, г. Пермь, а/я 82

E-mail: office@newsko.ru

Телефон: (342) 206-40-23

Главный редактор: Усольцева Ю. И. (uji@newsko.ru)

Дизайн и вёрстка: Михеева Е. Н.

Фотографии предоставлены героями материалов

Фото на обложке

Илья Незнаев

pdf журнала на сайте newsko.ru

Журнал зарегистрирован Управлением Федеральной службы
по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций
и охране культурного наследия по Приволжскому федеральному округу.
Свидетельство о регистрации ПИ №ФС 18-3054 от 3 ноября 2006 г.

Тираж: 3000 экз. Заказ № 305763

Адрес типографии: ООО «Астор Плюс»,

Россия, 614064, г. Пермь, ул. Усольская, 15Г, этаж 1, помещение 8

Тел. +7 (342) 254-04-95

Дата выхода в свет: 27.09.2024

Цена свободная

© Журнал «Компаньон-magazine» №3 (130), сентябрь 2024

Любое воспроизведение материалов или их фрагментов возможно
только с письменного разрешения редакции.

Точка зрения авторов может не совпадать с мнением редакции.

Материалы, присланные в редакцию, не рецензируются и не возвращаются.

Редакция не несёт ответственности за содержание материалов,
опубликованных на правах рекламы.

