

# Компаньон

magazine



— БЫТЬ МОЖЕТ, ВО ВСЁМ ВИНОВАТА ОСЕНЬ;  
Я ОЩУЩАЮ ЕЁ СИЛЬНЕЕ, ЧЕМ ТЫ. ОСЕНЬЮ РВУТСЯ  
ПАКТЫ И ВСЁ СТАНОВИТСЯ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНЫМ.  
И ЧЕЛОВЕК ХОЧЕТ... ДА, ЧЕГО ЖЕ ОН ХОЧЕТ?

— ЛЮБВИ.

«ТЕНИ В РАЮ»,  
ЭРИХ МАРИЯ РЕМАРК

## ОТ РЕДАКЦИИ

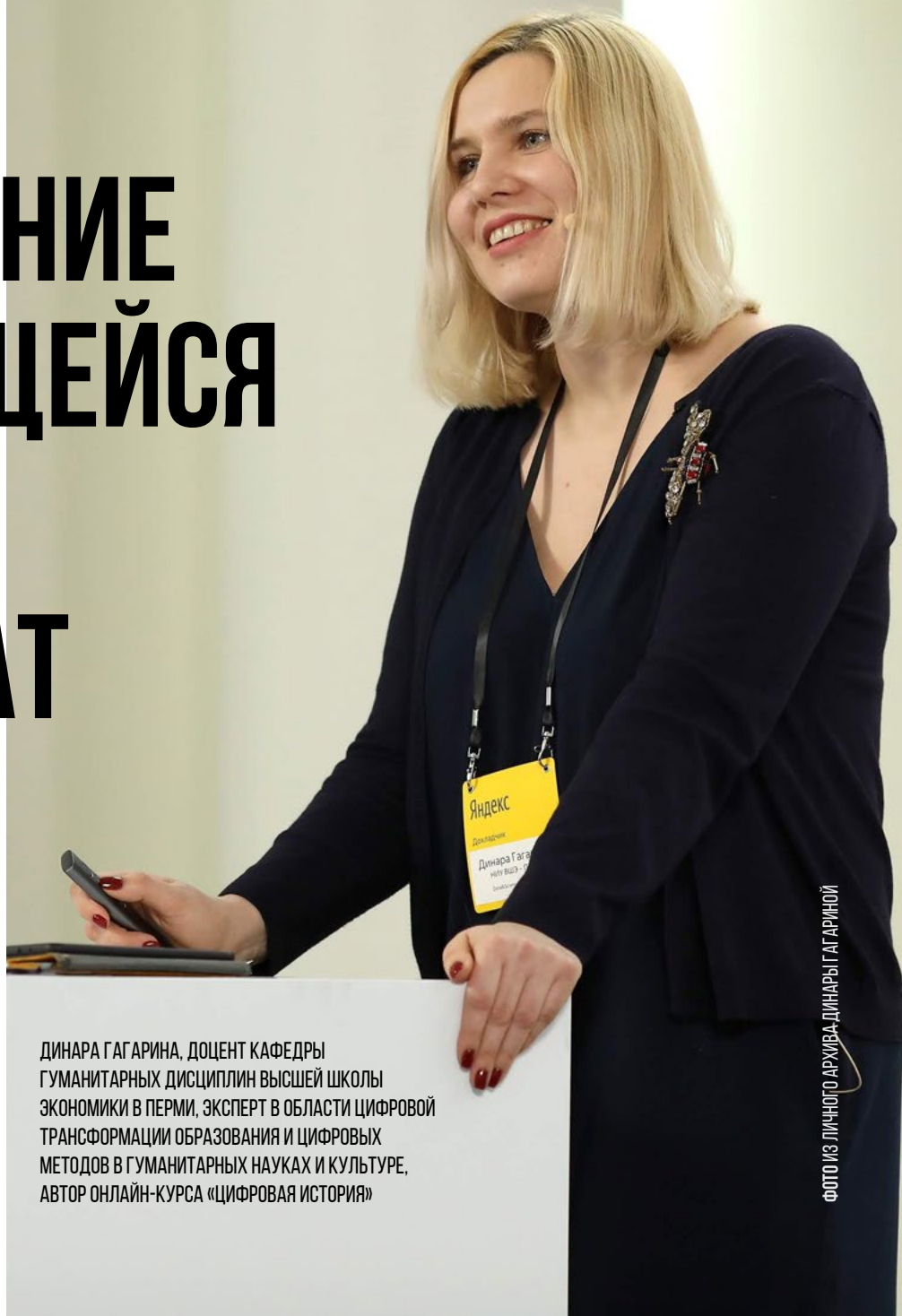
Когда летом мы начали делать этот журнал, настроение в обществе было ещё совсем другим. В начале делового сезона мы хотели поговорить об образовании, карьере, стиле, путешествиях... Сейчас, конечно, эти вопросы для многих отошли на второй план. Нам остаётся только верить и надеяться, что этот журнал ещё обретёт свою актуальность. А кому-то, возможно, он уже сейчас поможет сохранить спокойствие в это нестабильное время. Важно продолжать делать свои маленькие и большие дела, влиять на то, на что можешь. Так мы и поступаем.

Берегите себя. Всем любви!

ПОЛИНА ПУТЯКОВА

# ОБРАЗОВАНИЕ В МЕНЯЮЩЕЙСЯ СИСТЕМЕ КООРДИНАТ

ДОЦЕНТ КАФЕДРЫ  
ГУМАНИТАРНЫХ ДИСЦИПЛИН  
ВЫСШЕЙ ШКОЛЫ ЭКОНОМИКИ  
В ПЕРМИ ДИНАРА  
ГАГАРИНА — О ТЕНДЕНЦИЯХ  
В СФЕРЕ ВЫСШЕГО  
И ШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И О ТОМ, ПОЧЕМУ НЕ НУЖНО  
ВЫБИРАТЬ ПРОФЕССИЮ



ДИНАРА ГАГАРИНА, ДОЦЕНТ КАФЕДРЫ  
ГУМАНИТАРНЫХ ДИСЦИПЛИН ВЫСШЕЙ ШКОЛЫ  
ЭКОНОМИКИ В ПЕРМИ, ЭКСПЕРТ В ОБЛАСТИ ЦИФРОВОЙ  
ТРАНСФОРМАЦИИ ОБРАЗОВАНИЯ И ЦИФРОВЫХ  
МЕТОДОВ В ГУМАНИТАРНЫХ НАУКАХ И КУЛЬТУРЕ,  
АВТОР ОНЛАЙН-КУРСА «ЦИФРОВАЯ ИСТОРИЯ»

### Как сейчас меняется спрос на те или иные направления профессиональной подготовки?

— Здесь нужно прежде договориться, что значит — спрос? В отрасли образования есть несколько игроков и у каждого свои интересы.

Есть государство, его спрос сейчас понятен, и он выражается в увеличении количества бюджетных мест на инженерных специальностях, в IT, в сфере электроники, микроэлектроники. Потому что перед государством стоит задача импортозамещения, да и в целом цифровое общество продолжает развиваться, и такие профессионалы ему нужны.

И есть общество — абитуриенты и их родители, у которых тоже есть свои запросы. Здесь тренд в том, что, несмотря на политические и экономические события, а также стимулирование государством одних направлений, спрос растёт на другие. Например, дизайн, коммуникации, гуманитарные направления — здесь государство либо не увеличивает, либо даже снижает количество бюджетных мест, но тем не менее мы наблюдаем рост интереса абитуриентов. Люди готовы идти учиться платно на дизайнера или лингвиста, даже если они могут поступить на инженера бесплатно, — потому что они хотят быть дизайнерами или лингвистами.

Другой важный игрок — это собственно рынок, экономика, работодатели. Здесь трудно говорить о трендах, потому что рынок до февраля и после февраля — это два принципиально

разных рынка. Особенно в актуальном для этого разговора секторе IT. Заявлять о дефиците IT-специалистов будет очень сильным упрощением: каких-то действительно не хватает, а других переизбыток. Ведь IT-компании уехали, но релоцировали не всех специалистов, часть из них остались

это связано не только с политической и экономической ситуацией, но и с развитием цифровых технологий, в том числе технологий перевода. Но при этом спрос на лингвистов не падает, в том числе потому, что для разработки технологий обработки естественного языка нужны лингвисты.

**ЛЮДИ ГОТОВЫ ИДТИ УЧИТЬСЯ ПЛАТНО НА ДИЗАЙНЕРА ИЛИ ЛИНГВИСТА, ДАЖЕ ЕСЛИ ОНИ МОГУТ ПОСТУПИТЬ НА ИНЖЕНЕРА БЕСПЛАТНО, — ПОТОМУ ЧТО ОНИ ХОТЯТ БЫТЬ ДИЗАЙНЕРАМИ ИЛИ ЛИНГВИСТАМИ**

здесь, а кроме того, высвободились те, кто раньше работал на компанию из условной Калифорнии, потому что теперь это стало гораздо сложнее уже в силу экономических санкций, даже не говоря о мироощущении и комфорте.

**Но, возможно, снижается спрос на лингвистов? Сейчас часто можно встретить растерянность родителей: они считали, что детей нужно учить языкам, а теперь непонятно зачем.**

— Здесь надо разделить профессиональное лингвистическое образование и изучение иностранных языков школьниками или студентами нелингвистических специальностей.

Рынок труда в отрасли лингвистики и перевода в ближайшие годы совершенно точно будет меняться, но

И в любом случае знание иностранного языка должно оставаться важной частью культуры. Даже если границы полностью закроются и у нас не будет возможности никуда выезжать, никак взаимодействовать с иностранцами, язык важен, чтобы быть современным специалистом в своей области, читать профессиональную литературу на иностранном языке. Наука и технологии сегодня делаются на английском языке.

Нужно ли дополнительно учить китайский? Отвечу так: изучение языков в любом случае очень полезно, оно развивает. Не только сейчас, но и все последние годы мы видели рост интереса к Востоку и восточным языкам. И это не только собственно язык, но и межкультурная коммуникация в бизнесе, международных отношениях.

## Какие навыки, знания должны иметь выпускники, выходя из вуза в наше время?

— Это очень хороший вопрос, потому что как бы нам ни было сложно что-то сейчас планировать, мы всё равно вынуждены на него отвечать. До февраля нам казалось, что мы в целом знаем, куда движемся: индивидуализация, свобода, soft skills, цифровые навыки и прочие тренды. Похоже, что сейчас происходит какой-то переломный момент, его уже называют концом долгого XX века, и из этой точки сложно строить прогнозы. Но есть некоторые навыки, которые сомнения не вызывают. Например, мы точно никуда не уйдём от цифровых компетенций, совершенно точно не исчезает, а скорее растёт запрос на иностранные языки, как минимум на английский. Важно знание разных культур, поскольку наш мир становится более сложным.

По-прежнему важны soft skills как надстройка к hard skills. Нам важно уметь разговаривать с людьми, последние полгода показали, что это, кажется, самое важное умение. Самое востребованное, что нам будет нужно, — это эмпатия, ничто другое наш мир не спасёт.

За эти полгода мы вдруг поняли, что общество историю не знает. Не то чтобы у нас были иллюзии, но мы увидели, к чему это незнание приводит в краткосрочной и долгосрочной перспективе. Важно знать, как устроено общество. У меня и моих коллег никаких сомнений не было, но у государства, общества в широком смысле

было сомнение в ценности гуманитарных знаний. Мы наращивали подготовку айтишников, физиков, инженеров. А гуманитарии — ну так, пусть будут. Но выясняется, что гуманитарии и общегуманитарная подготовка очень нужны в этом обществе, чтобы в один день не стать свидетелями того, что общество сломалось.

## ВОЗНИКАЕТ СЕКТОР НЕГОСУДАРСТВЕННОГО НЕКОММЕРЧЕСКОГО, В НЕКОТОРОМ СМЫСЛЕ «ПАРАЛЛЕЛЬНОГО» ОБРАЗОВАНИЯ

### Изменились ли подходы к подготовке студентов?

— А вот здесь всё довольно стабильно, сохранились тренды, которые мы наблюдали все последние годы.

Уже до пандемии мы шли в сторону онлайн-обучения, индивидуализации, гибридации формата и содержания обучения. Во время пандемии тренд на онлайн-обучение усилился и рынок онлайн-обучения вырос: помимо коротких форматов, появляется достаточно много онлайн-магистратур, а в прошлом году появились первые онлайн-бакалавриаты. 2022 год ещё больше усилил этот тренд. Теперь на него есть запрос ещё и потому, что произошло значительное перемещение людей,

ещё какое-то их количество планируют переезд или не исключают его — и предпочитают онлайн-программы, чтобы иметь возможность доучиться в любом случае. Возникает ценность и запрос на онлайн-образование с государственной аккредитацией и соответствующим документом об окончании.

Есть ещё один тренд: возникает сектор негосударственного некоммерческого, в некотором смысле «параллельного» образования. Люди, которые по каким-то причинам вынуждены уйти из институционализированной системы образования (и даже если остаются в ней), объединяются и создают свои неформальные образовательные проекты — университеты, школы и т. д. У них нет государственной аккредитации, они не дают формального документа об образовании, однако мы видим запрос общества на такие программы. Пример — «Свободный университет», в который сейчас тысячи желающих подают заявления и в котором в этом году впервые появились длинные программы по медиа и праву. Мы сами с коллегами объединились и буквально несколько дней назад запустили проект DH CLOUD в области digital humanities, это образовательно-научное надинституциональное сообщество.

Этот тренд зародился раньше, но в последние шесть месяцев мы увидели ещё несколько крупных ярких проектов. Я думаю, сектор будет расти, не вижу пока в нём вызова для системы образования, но это точно очень интересный и важный игрок на этом поле.



ФОТО: ЕВГЕНИЙ ДЕМШИН

”

ДАЖЕ ЕСЛИ ГРАНИЦЫ  
ПОЛНОСТЬЮ  
ЗАКРОЮТСЯ  
И У НАС НЕ БУДЕТ  
ВОЗМОЖНОСТИ  
НИКУДА  
ВЬЕЗЖАТЬ, НИКАК  
ВЗАИМОДЕЙСТВОВАТЬ  
С ИНОСТРАНЦАМИ,  
ЯЗЫК ВАЖЕН, ЧТОБЫ  
БЫТЬ СОВРЕМЕННЫМ  
СПЕЦИАЛИСТОМ  
В СВОЕЙ ОБЛАСТИ

### **Подтверждается ли тенденция, что молодёжь выбирает прикладные курсы вместо фундаментального образования?**

— Нет, я не вижу такой тенденции. Растёт разнообразие образовательных продуктов, и востребованы оказываются самые разные образовательные продукты: и фундаментальные, и очень прикладные, и длинные, и короткие. Заметен рост интереса к среднему образованию, и в этом сходятся все стейкхолдеры: государство, работодатели и абитуриенты. Это позитивный тренд, потому что не всем нужно высшее образование, это дорого и не всегда эффективно.

### **Как вы, работая в системе высшего образования, оцениваете эффективность школьного образования с точки зрения производимого им «продукта»?**

— Как я оцениваю студентов, которые к нам приходят? Я их бесконечно люблю, благодарна, что они к нам пришли. Является ли студент, который к нам пришёл, и его багаж результатом работы школы? Нет. Он является результатом борьбы со школой. И чем более успешна была эта борьба, тем лучшего студента мы получили. А вложились в него в первую очередь родители, которые отправляли его в кружки, брали репетиторов, подбирали ему школу, забирали на семейное образование, ходили и «качали права» в школе.

Ситуация такова, что у общества есть высочайший запрос на образование, но школьная система совершен-

но не справляется со своей задачей. Поэтому выстроилась другая система, по сути, выполняющая задачи школы, дополнительно решая проблемы, школой созданные. Безусловно, есть хорошие школы и хорошие учителя и их работа очень важна и заметна. Но массовая школа как система не работает вообще.

**НЕ ВСЕМ НУЖНО  
ВЫСШЕЕ  
ОБРАЗОВАНИЕ,  
ЭТО ДОРОГО  
И НЕ ВСЕГДА  
ЭФФЕКТИВНО**

### **Что конкретно не так со школьной системой?**

— Школа совершенно не погружена в контекст, она не учитывает запрос рынка, общества и самих школьников. Школа не видит ребёнка, она так и не освоила субъектный подход к ученику. Школа должна выстраиваться вокруг ученика, который доверил ей самое ценное — своё время, но она выстраивается вокруг регламента, патриотизма, требований министерств, иногда даже вокруг директора, вокруг непонятных архаичных конструкций. Школа как система не знает, что мир и его ценности менялись, что процессы передачи знаний менялись, что дети менялись — и в интересах, и в психофизиологических особенностях.

Школа отказывается замечать, что есть доказательные методики образования, что в принципе появились новые методики, что существует педагогический дизайн. Среднестатистический учитель опирается на то, как его учили, а это могло быть 20–30 лет назад.

Дети приходят 1 сентября в первый класс с огромными любопытными глазами, а через неделю они из школы выходят ревущие, и это фантастическая катастрофа нашего общества, которую видят все родители, но её не замечает школа.

### **Почему высшее образование оказалось более гибким, несмотря на то что это тоже государственная система?**

— Во-первых, у университетов больше свободы, они в разных смыслах более автономны, чем школы. Во-вторых, преподавательский состав университета более образован, чем учительский, требования для преподавания в университете выше. В-третьих, университеты более крупные институции, и они вынуждены выстраивать процессы более эффективно. Наконец, важная причина в том, что университеты конкурируют между собой за сильного абитуриента, за сильных преподавателей, за ресурсы государства, за участие в проектах. Несмотря на то что университеты преимущественно государственные, конкуренция на этом рынке играет очень важную роль, и это работает. В массовой школе за пределами топа рейтингов конкуренции практически нет.





**Курлишук  
Алевтина  
Григорьевна**  
руководитель  
СА «Семцветие»



**Эксперт:**

- раннего обучения английскому языку
- коррекции родовых программ и построения счастливых семейных отношений
- раскрытия природного потенциала ребёнка

Тел.: 8 (342) 288-75-79,  
8-980-034-39-90

Email: [angelina7perm@mail.ru](mailto:angelina7perm@mail.ru)  
Пермь, ул. Кронштадтская, 4

## ПРИГЛАШАЕМ РЕБЯТ С 1,5 ЛЕТ НА ИГРОВОЕ ОБУЧЕНИЕ АНГЛИЙСКОМУ

Занятия проходят в атмосфере  
детского сада СА «Семцветие»:

- поём • танцуем
- взаимодействуем с предметами
- занимаемся творчеством



В ситуации погружения дети  
с 1,5 лет начинают говорить  
на английском, а с 3 лет  
начинают читать.

НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

Всё это не означает, что в университетах меньше проблем, — их огромное количество. Но университет ещё и более закрытая площадка, и меньше информации попадает в общий доступ.

## Я БЫ ВООБЩЕ ЗАПРЕТИЛА ШКОЛЬНИКАМ ВЫБИРАТЬ ПРОФЕССИЮ

**Как школьникам выбирать профессию в это не совсем понятное время?**

— Я не люблю путь запретов, но вообще бы запретила школьникам выбирать профессию. Этого не надо было делать пять лет назад, не надо делать и сейчас. Профессии очень быстро меняются, а пока школьник окончит университет и выйдет на полноценный рынок труда, с момента того выбора пройдёт 5–10 лет. А сейчас делать прогнозы совсем неблагоприятное дело, никто не знает, как всё будет. Поэтому нужно выбирать то, к чему лежит душа: если нравится рисовать, надо идти рисовать, если нравится танцевать, надо танцевать. Если нравится ухаживать за людьми, надо идти в медицинский или социальный сектор. Если даже это окажется невостребованным, вы проведёте время за приятными активностями. Ну и состояться в том деле, которое вам нравится, значительно легче, чем в том, что сейчас популярно на рынке.

Конечно, в обществе есть некая растерянность: как сейчас, в этом перевернувшемся с ног на голову мире, строить свою карьеру, особенно если ты находишься в начале пути? Какие курсы взять, какие языки учить, на какую тему писать курсовую работу? Мне кажется, что хороший способ — это попробовать увидеть себя через пять лет на международном рынке труда. Представить, что находишься в центре Китая или в центре Европы, в Центральной России или на Дальнем Востоке. И ответить на вопрос: я могу найти работу?

Какие пункты, появившиеся в твоём резюме за эти пять лет, были бы полезны? В том числе какие курсы изучал, какие курсовые работы писал, куда на практику ходил, какие языки знаешь? Те компетенции, которые ты получал, релевантны ли они в длительной перспективе?

Выбирая всё это сейчас, стоит ещё отвечать на вопрос, стану ли я счастливее от этих курсов и этого знания, буду ли лучше понимать мир, который невозможно предсказать? Это хорошее мысленное упражнение для всех, не только для студентов первого курса и 11-классников, которые выбирают, куда в следующем году поступать. Мы можем не угадать, но подумать об этом стоит. Всё, что мы сейчас делаем, требует от нас гораздо больше ресурсов, чем требовало до февраля, поэтому, вкладываясь в обучение, стоит попытаться увидеть его ценность в изменяющейся системе координат.

# ЖИТЬ ВИРТУОЗНО

ГДЕ В ПЕРМИ УЧАТ МУЗЫКЕ  
В ЛЮБОМ ВОЗРАСТЕ  
И КАК СДЕЛАТЬ ХОББИ  
ЧАСТЬЮ СВОЕЙ ЖИЗНИ?



В САМОМ СЕРДЦЕ ПЕРМИ,  
ВБЛИЗИ УЮТНОГО ЗЕЛЁНОГО  
СКВЕРА УРАЛЬСКИХ  
ДОБРОВОЛЬЦЕВ, НАХОДИТСЯ  
УНИКАЛЬНАЯ МУЗЫКАЛЬНАЯ  
ШКОЛА, ГДЕ МОЖНО  
УЧИТЬСЯ ПЕТЬ И ИГРАТЬ  
НА РАЗНЫХ ИНСТРУМЕНТАХ  
В ЛЮБОМ ВОЗРАСТЕ И С ЛЮБЫМ  
УРОВНЕМ ПОДГОТОВКИ.  
«ВИРТУОЗАМ» ПОЧТИ ПЯТЬ ЛЕТ,  
И УЖЕ БОЛЕЕ ТЫСЯЧИ УЧЕНИКОВ  
ОТКРЫЛИ ТАМ ДЛЯ СЕБЯ МИР  
МУЗЫКИ.



**Нина  
Новосёлова,  
руководитель  
школы:**

— «Я с детства мечтал играть на гитаре, а родители отдали меня на плавание», — в «Виртуозах» часто можно услышать такие истории. Люди приходят сюда исполнять свои мечты, и мы относимся к учебному процессу, понимая всю бережность и ценность человеческих эмоций. Нам доверяют душевные порывы, открывают сердца. Это имеет самое большое значение, и для нас лучший показатель

эффективности занятий — это счастливые глаза учеников.

В школе преподают академический и эстрадно-джазовый вокал, ставят голос, учат играть на фортепиано, гитаре, скрипке, саксофоне и барабанной установке. А сольфеджио и хор там добровольны и бесплатны!

В школе можно начать заниматься с нуля в любом возрасте: самому старшему ученику «Виртуозов» 84 года, самому младшему — всего три. А можно и подготовиться к поступлению в музыкальный колледж или консерваторию — такой успешный опыт тоже есть. Педагоги школы — настоящие профессионалы, готовые подхватить учеников на любом уровне.

„ ПОПАСТЬ  
В ШКОЛУ МОЖНО  
ЧЕРЕЗ ПРОБНЫЙ  
БЕСПЛАТНЫЙ  
УРОК, ЧТОБЫ  
ОБСТОЯТЕЛЬНО  
ПОЗНАКОМИТЬСЯ  
С НАПРАВЛЕНИЕМ  
И ПЕДАГОГОМ.  
ЗАПИСЬ ВЕДЁТСЯ  
ПО ТЕЛЕФОНУ,  
ЧЕРЕЗ САЙТ  
И В СОЦСЕТЯХ



**Елена  
Дёмкина,  
исполнительный  
директор  
ООО «Азоттех»:**


— Уверена, что даже в плотном деловом графике можно найти немного времени для себя и своего развития! Я, например, занимаюсь на курсах эстрадно-джазового вокала в школе «Виртуозы» у замечательного педагога, и для меня это настоящее удовольствие. Помогает переключиться и реализовать творческую энергию.



**Демид  
Кузьмичёв,  
директор  
ГК «Оникс»:**

— Мне всегда казалось, что уметь играть на гитаре — это здорово. Но идея научиться постоянно откладывалась. Зато сейчас я и сам стал осваивать инструмент, и дочку привёл на укулеле. Здесь, в «Виртуозах», и педагоги отличные, и график можно индивидуально подстроить. Учимся не откладывать хорошее на потом!



**Петропавловская, 59**  
**Телефон: (342) 207-0-206**  
**Сайт: [www.виртуозы.онлайн](http://www.виртуозы.онлайн)**  
** [vk.com/virtuozu\\_perm](https://vk.com/virtuozu_perm)**

Каждый месяц «Виртуозы» устраивают отчётные концерты на самых разных площадках. Ведь выступить и держаться на сцене тоже нужно учиться. Это бывают музыкальные вечеринки в барах, академические программы в концертных залах, open-air концерты — фантазия event-организаторов школы практически бесконечна.

«Ежегодно летом мы ездим в Демидково, устраивая там большой музыкальный фестиваль ко Дню семьи, любви и верности. А вообще, чего в нашей концертной истории только не было: и Дом актёра, и Дом Мешкова, и зал при храме Святого Георгия

ко Дню матери, и новогодний карнавал в «Губернии», и рок-концерт на пляже, даже планетарий и зоопарк были! Новоиспечённым артистам всегда интересно и непредсказуемо, куда заведёт их сценический опыт. Пусть будут готовы ко всему», — с улыбкой рассказывает Нина Новосёлова.

Среди учеников школы есть представители самых разных профессий: программисты, врачи, банковские работники и руководители предприятий. А также их дети — ведь такой подход к изучению музыки близок многим родителям. Здесь уверены: музыкой нужно заниматься с удовольствием и по любви.

# «ПРИМИТЕ ВЫЗОВ И ВКЛЮЧАЙТЕСЬ В ИГРУ»

КАК УПРАВЛЯТЬ  
ИЗМЕНЕНИЯМИ  
В СВОЕЙ ЖИЗНИ И БИЗНЕСЕ,  
ЧТОБЫ ОНИ НЕ СТАЛИ  
УПРАВЛЯТЬ ВАМИ

АЛЁНА ОСТАНИНА, БИЗНЕС-КОУЧ РСС ICF, КПТ —  
СПЕЦИАЛИСТ, ФАСИЛИТАТОР, РАБОТАЕТ В ЧАСТНОЙ  
ПРАКТИКЕ И С КОМАНДАМИ В БИЗНЕСЕ И НКО



ЧТО БЫ НИ ПРОИСХОДИЛО В МИРЕ, ВЫ МОЖЕТЕ ОСТАВАТЬСЯ АВТОРОМ ВАШЕЙ ЖИЗНИ И УПРАВЛЯТЬ РАЗВИТИЕМ ВАШЕГО БИЗНЕСА. ДЛЯ ЭТОГО ВАЖНО ПОНИМАТЬ, КАКОГО БУДУЩЕГО ВЫ ХОТИТЕ СЕГОДНЯ. ДА, БУДУЩЕЕ ИЛЛЮЗОРНО, НО ИМЕННО БЛАГОДАРЯ КОНТАКТУ С НИМ МЫ МОЖЕМ МЕНЯТЬ НАСТОЯЩЕЕ. ЗНАЯ, КАКИМ Я ХОЧУ БЫТЬ В БУДУЩЕМ, Я ЗНАЮ, РАДИ ЧЕГО Я ПРОСЫПАЮСЬ СЕГОДНЯ. В ЭТОЙ СТАТЬЕ Я РАССКАЖУ О ТОМ, ПОЧЕМУ ДАЖЕ В ЭТО НЕСТАБИЛЬНОЕ ВРЕМЯ ВАЖНО ВЫСТРАИВАТЬ СТРАТЕГИЮ БИЗНЕСА, УДЕЛЯТЬ ВНИМАНИЕ РАБОТЕ С КОМАНДОЙ И НЕ ЗАБЫВАТЬ О СЕБЕ И СВОЕЙ ЛИЧНОЙ СТРАТЕГИИ.

## СТРАТЕГИЯ БИЗНЕСА

Наш мир сегодня называют BANI, brittle, anxious, non-linear, incomprehensible (хрупкий, тревожный, нелинейный, непостижимый). Про стабильность давно пора забыть. Стремление к ней лишь замораживает и делает вас и ваше дело ещё более хрупким. Я убеждена, что для устойчивости сегодня необходимо принять факт изменчивости мира и непрерывно контактировать с изменениями. Долгосрочные планы давно перестали работать. Некоторые убеждены, что и стратегия бизнесу не нужна — зачем, если всё ещё 100500 раз изменится? С ними я готова спорить. Но для начала определимся с терминами.

**Стратегия** — непрерывный контакт с будущим образом тех возможностей, которые видим в данный момент. Связь настоящего и будущего.

**Реализация стратегии** — непрерывная адаптация образа будущего

в гипотезах настоящего. Вызов сегодня заключается в том, что нам нужно не только реагировать на входящий поток изменений, но и удерживать вектор желаемого развития, постоянно тестировать гипотезы и проверять вероятности придуманного будущего.

**Метафора.** Пилот решает лететь на Фареры и разрабатывает план полёта. В процессе меняются климати-

он управляет изменениями, а не изменения им. Он опирается на ресурсы настоящего и потребность попасть на острова, меняет путь и продолжает движение.

Детальное планирование развития бизнеса на пять-десять лет вперёд давно потеряло актуальность, но очень важно продолжать работать с ориентирами, двигаться коротки-

**ВЫЗОВ СЕГОДНЯ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В ТОМ, ЧТО НАМ НУЖНО НЕ ТОЛЬКО РЕАГИРОВАТЬ НА ВХОДЯЩИЙ ПОТОК ИЗМЕНЕНИЙ, НО И УДЕРЖИВАТЬ ВЕКТОР ЖЕЛАЕМОГО РАЗВИТИЯ, ПОСТОЯННО ТЕСТИРОВАТЬ ГИПОТЕЗЫ И ПРОВЕРЯТЬ ВЕРОЯТНОСТИ ПРИДУМАННОГО БУДУЩЕГО**

ческие условия, план перестаёт работать. Возникают события, требующие принятия решений в моменте. Пилот знает точку Б и новые вводные, вся система координат очень переменчива, но авторство остаётся у пилота,

ми отрезками и включать самоанализ на полную. Самый рискованный путь — продолжить плыть по течению. Вступайте в игру и формулируйте ориентиры из ежедневного контакта с реальностью.

## КАК СОЗДАТЬ СТРАТЕГИЮ БИЗНЕСА

**1. Для начала важно понять, откуда стартуете. Точка А** — ваш фундамент. Какие активы наработаны, к каким ресурсам есть доступ, в чём сила вашего бизнеса, какие сложности у вас есть сейчас. При этом рука всегда должна оставаться на пульсе. Регулярно диагностируйте ресурсы и вводные вашего рынка.

**2. Точка Б. Куда летит пилот: на Фареры или к экватору?** Далее определяете ориентиры. Видение будущего задаёт смысл деятельности и отвечает на вопрос: ради чего вообще всё это?

**Чтобы определить образ будущего, соедините три точки:**

- 1) тенденции рынка: какие процессы в нём развиваются?
- 2) движущие силы: как реагируют игроки, опыт которых вам интересен?
- 3) ваш внутренний отклик: какой образ будущего драйвит вас и вашу команду? К чему хотите стремиться?

Помните, если вы исходите только из существующих ресурсов, то станете заложником прошлого. Расширяйте ваш взгляд и направляйте фокус внимания на будущее. Пусть ваше будущее всегда будет по результат за пределами существующих ресурсов.

**3. Стратегический процесс.** В стратегическом процессе вы формулируете гипотезы на основе ваших ориентиров и тестируете их. Если ваша точка Б — стать номером один в новом направлении, как вы можете проверить эту гипотезу в текущем месяце? Провести интервью с потенциальным клиентом, сделать конкурентный анализ и так далее. Снижайте градус важности и систе-

браться вместе», ничего страшного не произойдёт. Выходите на открытый разговор. С командой важно говорить не только о продукте, но и о векторе движения бизнеса.

Такая честность поможет вам создать именно тот контакт, который нужен для включённости команды. Вместе реагировать на изменения, вместе формулировать смыслы и гипотезы будущей точки Б для вашей компании,

## ” С КОМАНДОЙ ВАЖНО ГОВОРИТЬ НЕ ТОЛЬКО О ПРОДУКТЕ, НО И О ВЕКТОРЕ ДВИЖЕНИЯ БИЗНЕСА

матично двигайтесь микрошагами, анализируйте ситуацию и делайте выводы. Здесь отлично подойдёт agile — гибкий подход в управлении проектами. Всё вокруг говорит о том, что больше нельзя не идти в новое. Примите этот вызов и включайтесь в игру.

## КОМАНДА В БИЗНЕСЕ

Ключевая ошибка руководителя сейчас — находиться в регулярном менеджменте, как будто ничего не произошло, закрыться от своей команды и делать вид, что ты всё знаешь. Станьте не идеальным, не всезнающим, а живым перед своей командой. Если вы скажете: «Ребята, я не знаю, куда катится этот мир, но я зову вас разо-

вместе ежедневно тестировать процессы. Поддержите себя регулярными собраниями, атмосферой открытости. Благодарите друг друга, добавляйте неформальные элементы в деловые встречи, говорите о чувствах и задавайте темп. У вас в руках жемчужина — ваша команда. Поверьте, строить бизнес с таким азартом в разы увлекательнее.

Пусть в фокусе внимания вашей команды будут три горизонта:

- неделя-месяц — оперативные действия для удержания на плаву;
- месяц-квартал — оценка ниши, тенденций;
- 6–12 месяцев — корректировка годовых ориентиров.

Рассматривайте несколько сценариев, визуализируйте пути роста. Пусть в вашей переговорной стены



будут завешаны цветными стикерами и флипчартами. Включайте групповой интеллект. Визуализация процессов способствует большей ясности.

Замените систему KPI на OKR. OKR (от англ. *Objectives and Key Results* — «цели и ключевые результаты») — метод, используемый в современном менеджменте для управления проектами. Описывает цели команды, а также измеримые ключевые результаты, свидетельствующие о достижении каждой поставленной цели. Ставьте захватывающие цели

и определяйте ключевые результаты всей командой. Эта система делает процессы в компании прозрачными, включает команду эмоционально, и да, она никак не завязана на финансовых показателях.

Непонятно, что будет дальше, но вы вместе, вам понятны ваши ценностные ориентиры. Именно это может дать опорный смысл тому, чтобы продолжать создавать. Если вы ещё ни разу не вступали в такой открытый диалог со своей командой, позовите фасилитатора для проведения стратегической сессии,

**РАЗРАБОТКА И ПРОЖИВАНИЕ СТРАТЕГИИ — ЭТО НЕ ПРО ДОЛГОСРОЧНЫЕ ПЛАНЫ И ДОСТИГАТЕЛЬСТВО, ЭТО ПРО ДРУГОЕ КАЧЕСТВО ЖИЗНИ В ДАННЫЙ МОМЕНТ**

на которой сформируете принципы дальнейшей работы, возможно, определите миссию и ценности компании, разработаете стратегию.

Меня невероятно вдохновляет диалог команды на сессиях. Люди говорят о своём важном, находят точки опоры команды. Это такой живой организм, который напитывается энергией, чтобы двигаться дальше. На фасилитационных сессиях происходит очень ценное — люди договариваются.

## СТРАТЕГИЯ ЖИЗНИ

А теперь предлагаю посмотреть ещё шире. Ваш бизнес — не вся ваша жизнь. Когда я выстраивала стратегию для своего бизнеса семь лет назад, чётко осознала, что нужно не себя встраивать в стратегию бизнеса, а бизнес в свою жизнь. И если вы работаете со стратегированием бизнеса, то найдите время для более важного — для личной стратегии.

Здесь те же алгоритмы.

- **Точка А.** Сформируйте свой ценностный фундамент и знание о себе как личности. Определите ключевые социальные роли, в которых реализуетесь. На каждую из них вас должно хватать. Иначе зачем это всё? Вкладывайтесь в себя. Ваше внимание ограничено, на что оно направлено сейчас?
- **Точка Б.** Мечтайте. В этом очень много энергии, которая вам нужна сегодня. Формулируйте ориентиры в будущем на основе трендов — внешних и внутренних. Внутренние — где мой неподдельный интерес, от чего меня «торкает», кто/что меня вдохновляет. Внешние — тенденции в мире, в профессии, в сферах моей деятельности.

- **Тестируйте гипотезы.** Проверяйте ваши мечты уже на этой неделе. Хотите стать пещерным дайвером — сходите в дайв-клуб и получите консультацию по уровням подготовки. Хотите купить дом — съездите на экскурсию и посмотрите его. После первого теста появятся новые вводные и вы решаете, остаётся эта точка Б актуальной и желаемой для вас или уже нет.

Если вам сложно создать личную стратегию самостоятельно, обратитесь к сертифицированному коучу со своим запросом. Коучинг создан как раз для выстраивания таких систем.

Когда-то в топе навыков стояли hard skills («жёсткие» профессиональные навыки), затем все начали говорить про soft skills («мягкие» личные навыки). Я предлагаю обратить внимание на навык, который кардинально повышает качество жизни, — это самоанализ. Старайтесь осознавать причины и мотивы своего поведения и реакций, мыслите на метауровне, как бы наблюдая за собой со стороны, делайте выводы, управляйте решениями и проживайте свою личную стратегию.

Такой образ жизни позволяет быть в субъектной позиции. Вы управляете изменениями и реально делаете, а не только предполагаете или обрабатываете входящий поток информации. Результат проживания стратегии — это изменение операционных процессов, которые вы совершаете сегодня. То есть по факту разработка и проживание стратегии — это не про долгосрочные планы и достигаторство, это про другое качество жизни в данный момент. Это и есть жизнь, которую вы придумываете себе сами. Не каждый осмелится взять на себя такую ответственность. Надеюсь, вы из числа смелых.

КНИГИ ДЛЯ ЛИЧНОСТНОГО  
И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ  
РЕКОМЕНДАЦИИ АЛЁНЫ ОСТАНИНОЙ





## «РАБОТА КАК ВНУТРЕННЯЯ ИГРА»

ТИМОТИ ГОЛВИ  
(16+)

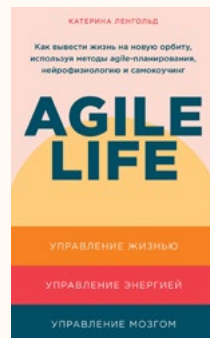
Внутри каждого из нас идёт своя внутренняя игра. Тимоти Голви помогал лидерам и сотрудникам крупных компаний использовать свой потенциал. В этой книге он рассказывает, как добиваться высоких результатов в работе, получая от этого удовольствие. «Если у тебя нет стержня, ты будешь гнуться во все стороны», — пишет Тимоти. Когда есть картина — чего я хочу достичь, то, во-первых, приходит больше возможностей, а во-вторых, приходит больше препятствий. И то и другое означает, что вы начали движение. Если есть запрос на кайф и удовольствие от рабочих процессов, состояние азарта в деле, то искренне рекомендую эту книгу.



## «СТРАТЕГИЯ ЖИЗНИ»

КЛЕЙТОН КРИСТЕНСЕН  
(12+)

Книга гарвардского профессора пронизана пересечением стратегий бизнеса и личности. Он обнаружил, что за внешними атрибутами успеха большинство его коллег глубоко несчастны. Но почему же эти умные люди, разрабатывающие стратегии огромных корпораций, не справились со стратегией своей жизни? В основе книги лежат масштабные исследования успехов и неудач, проведённые в Гарвардской школе бизнеса. Автор рассказывает, как он выстраивал свою стратегию жизни и распоряжался ресурсами. Рекомендую, если хочется глубже разобраться в связи стратегии бизнеса и жизни и в том, как их сочетать.



## AGILE-LIFE

КАТЕРИНА ЛЕНГОЛЬД  
(6+)

Практическая книга по выстраиванию системы в жизни. Очень прикладная, помогает продиагностировать себя и пересмотреть управление. В ней заложена идея, которая мне очень близка, — циклическое тестирование гипотез и самоанализ. Четыре элемента: Plan (планирование), Execute (реализация), Analyze (анализ) и Recharge (восстановление). Провести по ней чек-ап, чтобы набраться энергии и отрегулировать процессы в жизни, будет полезно.



## «СМЕЛОСТЬ НЕ НРАВИТЬСЯ»

КИЧИРО КИШИМИ  
И ФУМИТАКЕ КОГА (16+)

Это очень глубокий диалог философа и ученика, построенный на психологии Альфреда Адлера, длиною в целую книгу. О жизни и смелости проживать её счастливо. «Не рассматривай свою жизнь как подготовительный период. Важно найти мужество жить сейчас на полную, жить добросовестно — не есть с излишней серьёзностью. Наоборот, жить просто», — говорится в книге. Очень рекомендую, для того чтобы вспомнить о ваших личных смыслах.

# БЫТЬ, А НЕ КАЗАТЬСЯ



## В МФК «МОСКВА» ОТКРЫТЫ ПРОДАЖИ ЭКСКЛЮЗИВНЫХ КВАРТИР

Можно облачиться в бренды тяжёлого люкса и казаться счастливым и успешным. Но по-настоящему быть собой человек начинает лишь там, где он живёт, — дома. И этот дом должен ему соответствовать.

### ВЕЛИКАЯ КРАСОТА В ПЕРМИ

Проснуться на 11-м этаже, выйти с чашкой кофе на террасу, охватить взглядом панораму центра, отправиться, не выходя на улицу, в фитнес-клуб с бассейном или офис — такая dolce vita возможна в нашем городе, на ул. Пермской, 33. В МФК «Москва» открыты продажи особенных квартир с эксклюзивными планировочными решениями от Риккардо Гуссоли. Архитектор Риккардо Гуссоли родом из Италии — страны, пожалуй, с самой значительной глубиной архитектурной традиции, доцент Европейского института дизайна. Эксклюзивных квартир в комплексе пять, они расположены на 7–11-м этажах в секциях №1, 2, площадь каждой 120–200 кв. м. Это жильё для ценителей, желающих обладать чем-то поистине уникальным. Вы в клубе?

### SOPRA TUTTI. ЖИЗНЬ НА ВЕРШИНЕ

Sopra tutti (итал.) — «выше всех». Резиденты МФК «Москва» будут выше всех — в прямом и переносном смысле. Эксклюзивное разрешение от города на строительство 11 этажей

подарит жителям ничем не ограниченные завораживающие виды на город. Не нужно выбирать между локацией и высотностью — в МФК «Москва» они сходятся воедино.

### ВСЁ ЛУЧШЕЕ СРАЗУ

Охотникам за люксом, коллекционерам антиквариата знакомо волнующее чувство обладания редкой вещью, в которой выверена каждая деталь. МФК «Москва» — это отделка из лучших материалов, роскошная система напольных покрытий и многое другое. Все пять эксклюзивных квартир имеют террасы площадью 90–250 кв. м, где можно организовать патио, зимний сад, зону барбекю, место для семейных мероприятий. Как и одежда сегмента люкс, МФК «Москва» не теряет актуальности со временем.

### СФЕРА ВЛИЯНИЯ

Какой угол обзора в вашей квартире? Настоящим ценителям премиального уровня жизни создатели МФК «Москва» предлагают не соглашаться на меньшее и выбрать эксклюзив-

ный пентхаус на 11-м этаже с террасой и круговым обзором в 360°, откуда весь город виден как на ладони. Из окон «Москвы» открываются виды на Театральный сквер и Театр оперы и балета, Каму, Пермскую художественную галерею и другие знаковые места. В такой квартире легче мыслить шире и реализовывать грандиозные планы.

### КАСТОМИЗАЦИЯ, ИНДИВИДУАЛЬНОСТЬ

Современная роскошь — даже не умение выделяться, а возможность получать то, что хочешь. Комплекс «Москва» — не типовой проект, его девизом могла бы стать фраза: «не как у всех». Но застройщик пошёл дальше, индивидуальность через свою квартиру может выразить и каждый резидент. Больше не нужно ограничиваться готовыми продуктами, вы сами выбираете, где будут перегородки в вашей квартире. Ваш дом — ваше отражение. Почему бы не стать соавтором архитектора и дизайнера?

### SILENZIO. ТИШИНА В ЭПОХУ ШУМА

В современном ритме очень важно находить минуты тишины. Несмотря на расположение комплекса в центре, благодаря улучшенной шумоизоляции его жителей не потревожит шум дорог или соседей. Предусмотрена шумоизоляция и для труб водоснабжения — из долговечного немецкого металлополимера Rehau. Бесшумные лифты естественны для объекта премиального класса. И даже подоконники в «Москве» тихие.

## (НЕ)ДОСТУПНАЯ РОСКОШЬ

Доступ на этаж трёх эксклюзивных квартир открыт только для их владельцев по smart-ключам, как в лучших мировых отелях. Никто не сможет нарушить приватность или причинить вред жителям, их имуществу. Квартира №1111 площадью 290 кв. м — единственная на этаже. Вход на территорию МФК «Москва» для третьих лиц ограничен. Комплекс является точкой притяжения самых успешных людей города и исключает несоответствие статусов. Жить в «Мо-

скве» — означает жить в закрытом кругу тех, кто знает толк в наивысшем качестве.

«С новой квартирой приходит и новый статус. Жить в МФК «Москва» — это как обладать дорогим авто. Если у вас Bugatti Veyron, вам не нужно никому ничего доказывать. Эти пять квартир предназначены для сильных мира сего, своего рода гурманов в недвижимости. На самом деле они не нуждаются в рекламе и в любом случае найдут своего покупателя», — Наталия Кузнецова, коммерческий директор МФК «Москва».



**Адрес отдела продаж  
МФК «Москва» с клубным домом:**  
г. Пермь, ул. Пермская, 31  
**Режим работы:**  
ежедневно, с 11:00 до 21:00  
**Тел. 8-800-737-77-59**  
**Сайт: Dommoskva.ru**



**МЫ ГАРАНТИРУЕМ,  
ЧТО МФК «МОСКВА»  
В ЗНАЧИТЕЛЬНОЙ СТЕПЕНИ  
ПРЕВОСХОДИТ ДРУГИЕ ДОМА,  
И У НАС ЕСТЬ 99 ПРИЧИН  
УТВЕРЖДАТЬ ЭТО!**

## ПОЧУВСТВУЙТЕ РАЗНИЦУ ВО ВСЁМ

- Потолки до 3,3 м, окна до 4 м в длину.
- Деревянные входные двери с сертификатом взломостойкости №РОСС RU.11AM05, как у металлических.
- Более 200 камер видеонаблюдения.
- Система приточной вентиляции от мирового лидера фирмы SWEGON (Швеция).
- Цифровая IP-домофония: доступ по smart-ключам, face ID или через смартфон.
- Три уровня подземного паркинга.
- Система центрального кондиционирования CIAT (Франция).
- Современные экологичные детские площадки и релакс-зоны для родителей.
- Консьерж-сервис для жителей дома.



# ФАБРИКА МЕЛОВАННОГО КАРТОНА: ТЕХНОЛОГИЧНО И ЭКОЛОГИЧНО

КАК КОМПАНИЯ «КАМА» С НУЛЯ  
ВЫСТРОИЛА СОВРЕМЕННОЕ  
ЭКОЛОГИЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

ПРЕДСТАВЬТЕ СЕБЕ ОГРОМНОЕ ПРОИЗВОДСТВО, БОЛЕЕ ТЫСЯЧИ СОТРУДНИКОВ, СВЫШЕ 320 ТЫС. Т КАРТОНА И БУМАГИ В ГОД И... НИКАКОГО ВРЕДНОГО ВЛИЯНИЯ НА ОКРУЖАЮЩУЮ СРЕДУ, ДАЖЕ НАОБОРОТ. ВОЗМОЖНО ЛИ ТАКОЕ? ЕСЛИ ЕЖЕДНЕВНО ЗАНИМАТЬСЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИМИ И ОПЫТНО-КОНСТРУКТОРСКИМИ РАБОТАМИ И ПОСТОЯННО ВНЕДРЯТЬ НА ПРОИЗВОДСТВЕ НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ — ВПОЛНЕ.



Числительное «первый» сопровождает краснокамское предприятие «КАМА» на протяжении всей истории. В 1936 году на тогда ещё Камском целлюлозно-бумажном комбинате была изготовлена первая партия бумаги на первой советской бумагоделательной машине. В военном 1942-м здесь был открыт и внедрён новый способ варки целлюлозы, сокративший прежние расходы почти в 10 раз. В 1961-м, после реконструкции предприятия, была получена первая мелованная бумага в СССР. Предприятие постепенно приобрело статус научно-внедренческого центра новых технологий ЦБП, и с тех пор «КАМА» регулярно буквально двигает всю целлюлозно-бумажную отрасль вперёд.

## ПРЕДМЕТ НАЦИОНАЛЬНОЙ ГОРДОСТИ

В 2011 году предприятие совершило настоящую революцию, самостоятельно разработав и освоив технологию производства легкомелованной бумаги на основе белёной химико-термомеханической массы из лиственных пород древесины. А уже через два года началось промышленное производство легкомелованной бумаги — основы для чековых лент, рекламных каталогов, тонких гляцевых журналов. Плюс обычной офсетной бумаги, которую используют крупные полиграфические комплексы для печати школьных учебников, в том числе... в Китае.



«Мысль использовать в производстве осину и берёзу пришла ещё в конце 1990-х. Запасы хвойного леса в крае, который использовался ранее, сокращались катастрофическими темпами. Цена сырья непрерывно росла. Было решено использовать совершенно не востребованное сырьё — осину. Провели множество изысканий, экспериментальных выработок на опытных установках. И у специалистов предприятия получился нужный результат. Интересно, что ряд западных консультантов, к которым мы обратились за помощью в разработке оборудования для этой технологии, сказали, что производство бумаги и картона на основе осины и берёзы невозможно, только хвоя. Поэтому, тот факт, что нам удалось построить производство, внедрить технологию и начать промышленный выпуск продукции, — для нас это предмет национальной гордости», — объясняет генеральный директор компании «КАМА» Максим Писарев.

Здесь стоит объяснить некоторые моменты подробнее. Дело в том, что леса в Пермском крае наполовину состоят из лиственной древесины — берёзы и осины. И до внедрения технологии «КАМЫ» она была не востребована. То есть из 100% материала на делянке эффективно использовались только хвойные: ель, сосна, пихта. На них стояла огромная очередь из производителей бумаги и стройматериалов. Высокий спрос формировал и соответствующую цену на конечный продукт. А невостребованная древесина — осина — оставалась гнить на делянках, а при таком объёме лесопользования, до 3 млн куб м хвои в год, «зелёные лёгкие» региона начали банально истощаться.

Новая технология «КАМЫ» оказалась экологичной в самой основе: во-первых, ранее «бросовая» осина начала перерабатываться, что позволилократно увеличить глубину переработки леса, а освободившиеся объёмы хвои перенаправить в строительную отрасль. Во-вторых, более чем вдвое увеличилась скорость возобновления производственных ресурсов: хвойные деревья достигают необходимой спелости только за 70–80 лет, а лиственные — за 30–35 лет.



## «ЗЕЛЁНЫЙ» ПРОМГИГАНТ В ЦЕНТРЕ ГОРОДА

Новая технология определила и новый дизайн промышленного цикла «КАМЫ». Он построен на основе наилучших доступных технологий. Что это значит? Это даёт максимальную энергетическую, экономическую и экологическую эффективность как для производителя, так и для потребителя: из невостребованного сырья предприятие делает качественный продукт с оптимальными свойствами и комфортной ценой.

«Наша технология не подразумевает каких-либо вредных выбросов и вредных воздействий на окружающую среду. Не случайно наша компания стала первым предприятием в Перм-

ском крае, получившим комплексное экологическое разрешение (КЭР). Ничего, кроме водяного пара, образующегося при сушке бумаги и картона, в атмосферу не уходит. У нас буквально фабрика облаков, причём небольших. Сегодня «КАМА» — это современный «зелёный» промышленный гигант, расположенный в самом центре города. При этом мы совершенно не пахнем и нас не слышно», — рассказывает Максим Писарев.

## ВНОВЬ ПЕРВЫЕ

Вслед за легкомелованной бумагой «КАМА» стала первым и единственным в стране предприятием, освоившим вслед за легкомелованной бумагой производство мелованного картона — того самого, что используется в производстве коробок для пищевых продуктов, лекарств, парфюмерии,

промышленных товаров и много другого. Кстати, вакцина «Спутник V» тоже упаковывается в картон «КАМА».

Инвестиционный проект строительства производства мелованного картона, также на основе сырья лиственных пород древесины, удалось реализовать всего за четыре года. Вложения составили порядка 25 млрд руб.

Тестовое производство началось в 2021 году. И здесь предприятие также отличилось: с момента строительной готовности до выпуска готовой продукции прошло всего два месяца.

На предприятии подчёркивают, что это беспрецедентный для отрасли в мировом масштабе срок. Обычно машины запускают от шести месяцев до двух лет, а на товарное качество продукции выходят ещё дольше. «КАМА» одновременно с окончанием строительных работ уже выдаёт продукцию, которая по большинству качествен-

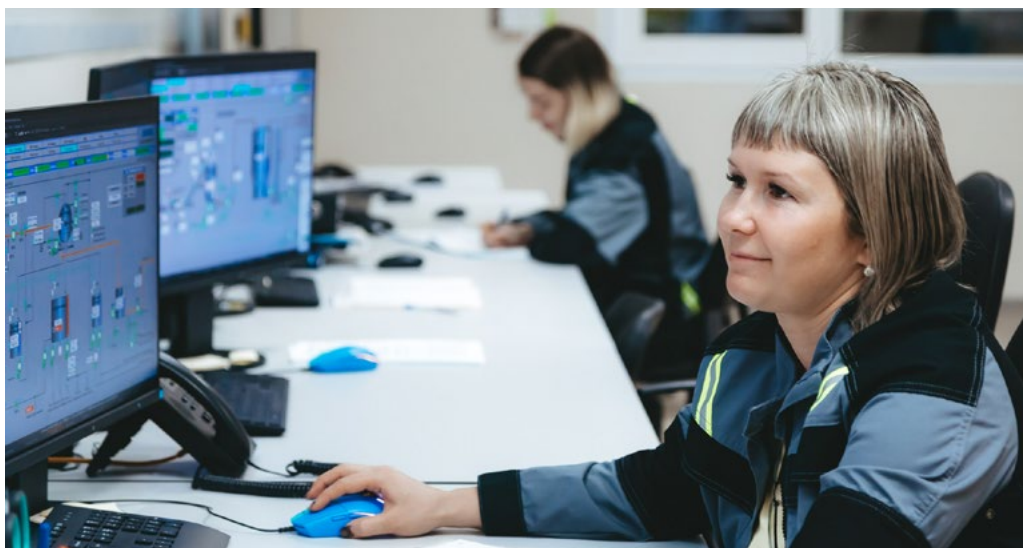
ных показателей достигла уровня ведущих мировых производителей.

«Вариант, когда вы стреляете из пушки по воробьям, экономически не оправдан. С картоном то же самое. Мы можем производить мелованный картон с какими-то фантастическими параметрами и по фантастически высокой стоимости. Работая в тесной взаимосвязи с клиентами, мы производим картон, который максимально соответствует их запросам с точки зрения качества, цены и доступности. Это и есть Premium Board», — говорит Максим Писарев.

Стоит добавить, что оценочная потребность российского рынка в мелованном коробочном картоне составляет 270 тыс. т в год. Плановая мощность производства мелованного картона «КАМА» — 220 тыс. т в год. Потенциально большую часть потребности отечественного рынка мелованного картона предприятие закроет. Единственное препятствие на этом пути — ограниченная мощность действующих очистных сооружений. Для решения этого вопроса и обеспечения готовности к росту производственных мощностей на предприятии осенью прошлого года начали строить локальные очистные сооружения (ЛОС). Объект практически готов. В конце сентября на ЛОС начались пусконаладочные работы. Переход на приём промстоков запланирован на ноябрь. Тогда же станет возможным дальнейший рост объёмов производства «КАМЫ»: на первом этапе здесь ставят цель увеличить годовой объём производства до 245 тыс. т мелованного картона и 90 тыс. т легкомелованной и офсетной бумаги.



**РАБОТАЯ В ТЕСНОЙ  
ВЗАИМОСВЯЗИ  
С КЛИЕНТАМИ,  
МЫ ПРОИЗВОДИМ  
КАРТОН, КОТОРЫЙ  
МАКСИМАЛЬНО  
СООТВЕТСТВУЕТ  
ИХ ЗАПРОСАМ  
С ТОЧКИ ЗРЕНИЯ  
КАЧЕСТВА И ЦЕНЫ**



ОЛГА БОГДАНОВА

# ХОРОШО ЗАБЫТОЕ СТАРОЕ

КАК МОЛОДЫЕ ПЕРМСКИЕ МЕЙКЕРЫ  
РАЗВИВАЮТ ПРОЕКТЫ В ПОДДЕРЖКУ  
ОСОЗНАННОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ  
И БЕРЕЖНОГО ОТНОШЕНИЯ К ПРИРОДЕ

ВЕЩИ, СДЕЛАННЫЕ В ТЕХНИКЕ АПСАЙКЛ, БЫЛИ НАЗВАНЫ ГЛАВНЫМ ТРЕНДОМ РОССИЙСКОЙ МОДЫ В ПРОШЛОМ ГОДУ. ОДЕЖДУ И АКСЕССУАРЫ, СОЗДАННЫЕ ИЗ СТАРЫХ ЗАНАВЕСОК, СКЕЙТБОРДОВ, ОБУВИ, СУМОК, МЯГКИХ ИГРУШЕК... БУКВАЛЬНО ИЗ ЧЕГО УГОДНО, СЕГОДНЯ МОЖНО ВСТРЕТИТЬ В КОЛЛЕКЦИЯХ МНОГИХ ДИЗАЙНЕРОВ С МИРОВЫМ ИМЕНЕМ. В ПЕРМИ ЭТОТ ТРЕНД ПОКА ПРОЯВИЛСЯ НЕ ТАК ШИРОКО, НО МЕСТНЫЕ МЕЙКЕРЫ ВСЁ ЧАЩЕ ОБРАЩАЮТСЯ К НЕМУ В СВОИХ РАБОТАХ.



Важная особенность апсайклинга в том, что новое изделие несёт в себе следы прошлой вещи. В сумках и пеналах «Перепакета» Жени Радостевой можно угадать названия супермаркетов, в которых продавался переработанный пакет, в рукавах кимоно, сшитом Дианой Рубинчик, узнать штанины брюк её друга, а в стаканах Александра Селезнёва без труда распознать винные бутылки. Ну и, конечно, такой проект должен продвигать идею осознанного потребления и экологичного отношения к окружающему миру. Мы рассказываем о трёх ярких апсайкл-брендах, которые появились в Перми за последние несколько лет.

## «САНЯ ХОУМ»



### АЛЕКСАНДР СЕЛЕЗНЁВ

Когда Саня с друзьями расставили свои стаканы и бутылки на Red Fest этим летом, первое время посетители проходили мимо их стола. «Я понял, что тут что-то не так. Взял картонку и написал: «Стаканы из бутылок». И вот тут-то люди стали останавливаться, удивляться, расспраши-

вать и покупать», — вспоминает Саня, радуясь тому, как всё тогда прошло. На фестивале он отбил свои расходы на производство за полгода. Они, правда, были не такими уж большими — 16 тыс. рублей. Ведь весь материал ему достаётся бесплатно, а технологии не требуют больших затрат.

История бренда «Саня Хоум» началась в декабре 2021 года. «Я не знал, чем себя занять в свободное время. Когда-то видеосъёмка и монтаж были моими хобби, но вот уже пять лет это моя работа. А мне хотелось найти ещё что-то для души, — рассказывает Саня. — Одна знакомая показала мне работы питерских ребят, которые масштабно занимаются апсайклингом из стекла. Меня это очень вдохновило, и я подумал, что хочу научиться обрезать стекло так, чтобы срез был гладким, и делать что-то своё. Стал изучать в интернете технологии, но народные способы оказались небезопасными».

Погрузившись в физику, Саня добился того, чтобы на срез одной бутылки у него уходило пять минут. Для этого Саня сделал специальное устройство: стекло он надрезает

нагретой до высокой температуры нихромовой спиралью (такие стоят в обычных лампочках), а затем резко охлаждает в воде и надламывает. В целом, чтобы сделать вазу, стакан или соусник, нужно потратить около 40–50 минут: помыть и снять этикетку с бутылки, обрезать без брака, обработать край и ещё раз помыть.

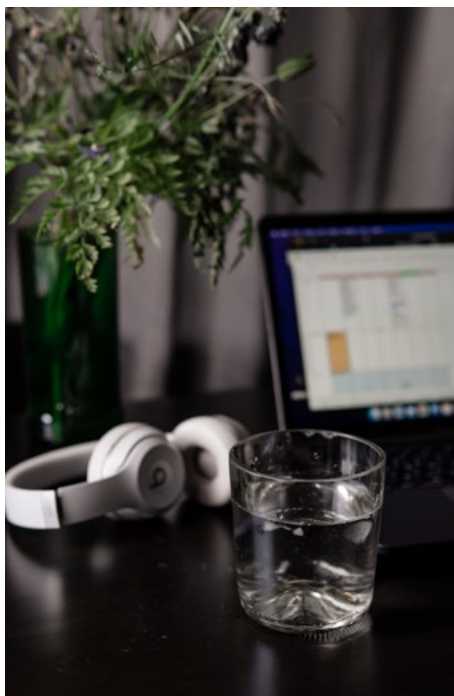
Материал Саня собирал в пермских барах: просто приезжал и предлагал забрать ненужные бутылки. Когда его спрашивали, для чего, — показывал свои работы, и сотрудники с радостью ему отдавали ненужное стекло, желая успехов в его деле. «Я насобираю тогда так много, что до сих пор не могу потратить. В какой-то момент у меня дома было бутылок 300. Сейчас — около 200, — рассказывает Саня. — Люди всё ещё мне их приносят, а недавно вообще позвонили и сказали, что есть целый погреб ненужных бутылок, которые можно забрать. Бывает, попадают редкие экземпляры — из синего, голубого или красного стекла. Иногда я вижу в магазинах необычные бутылки, но чаще всего вино в них стоит очень дорого, а покупать целую бутылку для такого дела я, конечно, не стану».

Совершенствуя технологию среза и готовясь к фестивалю, Саня работал дома почти полгода, на лето переехал на дачу, а затем — во временную мастерскую. Сейчас он ищет помещение, потому что, как говорит сам, дома должен быть уют, без пыли и грязи, которая всё-таки есть на таком производстве.

Red Fest был первым его выходом на большую аудиторию покупателей, он приготовил к нему около 80 изделий и продал почти две трети. «На маркете все удивлялись качеству и самому формату — что это всё сделано из бутылок. Особенно всем понравились матовые стаканы. Чтобы такие сделать, я использовал технологию химического травления стекла. Но жидкость для неё дорогая, поэтому таких стаканов я пока делаю немного», — говорит Саня.

## РАБОТА С БУТЫЛКАМИ — МОЙ ПЕРВЫЙ НЕБОЛЬШОЙ ВКЛАД В СОХРАНЕНИЕ ПРИРОДЫ

Покупатели находят бренд «Саня Хоум» в основном через соцсети. А вот до ресторанов, с которыми Саня хочет сотрудничать плотнее, информация о нём доходит через друзей и знакомых. Недавно в Перми на Сибирской открылась новая рюмочная «Настойчивость», и друг, который там работает, предложил ему сделать подставки для столовых приборов и салфеток. «У них все настойки на водке определённого бренда и бутылки, соответственно, одинаковые. Из них я сделал 30 подставок, ушло на это недели три. Можно было и быстрее сделать, если бы не моя работа», — говорит Саня. Те-



перь «Настойчивость» хочет заказать маленькие вазы на столы в баре.

Когда Саня придумывал концепцию бренда, попросил друзей помочь с этим. И они предложили опереться на его собственный образ гостеприимного, доброго и заботливого парня. Поэтому «Саня Хоум» — это в первую очередь про домашний уют, комфорт, заботу об экологии и близких людях. А нескучное и доброе название родилось очень быстро на ассоциациях с известными брендами — Zara Home, H&M Home и другими. Оно оказалось вдвойне актуальным, поскольку в это время иностранные компании одна за другой объявляли о том, что приостанавливают работу в России.

«Тема осознанного потребления и апсайклинга меня всегда интересовала, но вот разделять мусор, например, у меня долгое время не получалось. А работа с бутылками — мой первый небольшой вклад в сохранение природы. То, что остаётся и не идёт в работу, я отношу в контейнер для стекла в моём дворе», — говорит Саня.

У него появилась идея собирать старые хлопковые рубашки и делать салфетки для сервировки — есть знакомые, которые занимаются шитьём и хотят участвовать в том, что делает Саня. Кроме того, он думает ещё и о том, чтобы заливать в свои стаканы свечи вместе с одним из пермских мастеров. Возможно, бренд мог бы стать для Сани основным делом и бизнесом. Но пока он называет его окном, в которое можно вдохнуть свежего воздуха, благодаря которому можно отвлечься и подумать о своём.

## «ПЕРЕПАКЕТ»



ЖЕНЯ РАДОСТЕВА

Пермяки, которым знакомо слово «апсайклинг», скорее всего, слышали его в связи с «Перепакетом» Жени Радостевой. Пакеты из «Пятёрочки», «Ленты» и других супермаркетов она превращает в дизайнерские сумки, обложки для паспортов, блокнотов и даже в серёжки. Женя работала с фестивалем документального кино «Флаэртиана» и делала коллаборацию с благотворительной организацией «Территория передышки», проводит мастер-классы в пермских школах, музеях, библиотеках и выступает с лекциями про осознанное потребление и дизайн-мышление. В общем, её без сомнения можно назвать амбассадором апсайклинга в Перми.

Придумала Женя свой проект ещё в школе — девушка окончила «Точку», где для учёбы нужно было разработать идею дизайн-проекта. Девушка увидела в интернете технологию переплавления пакетов в дизайнерский материал и научилась работать с ней сама прямо дома. Ей хотелось сделать что-нибудь функциональное для себя и друзей. Так появились пеналы, потом — мини-кейсы, ключницы и многое другое.

**МНЕ ИНТЕРЕСНО  
УЧИТЬ ДЕТОК:  
ЕСТЬ ОСНОВЫ,  
КОТОРЫЕ ЗДОРОВО  
ЗАКЛАДЫВАТЬ ИМЕННО  
В РАННЕМ ДЕТСТВЕ,  
ПОТОМУ ЧТО ЭТО  
РАСШИРЯЕТ ГОРИЗОНТЫ**

Самую первую поясную сумку, сделанную в 2019 году, Женя до сих пор носит сама: полотно из переплавленных пакетов практически не изнашивается, только ремни пришлось заменить. Недостатка в материале у неё, конечно же, нет — «пакет с пакетами» сегодня есть в каждом доме и многие готовы ими поделиться. И если раньше Женя объявляла акции, чтобы собрать их про запас, то сейчас потребности в этом уже нет: люди сами приносят ей пакеты на фестивалях и маркетах, где она продаёт свои изделия.

Конечно, для дизайнерского полотна подходят не все материалы. Например, целлофан просто так переплавить не получится. Хотя Женя и его придумала пустить в дело, соединив с москитной сеткой, — получается интересная шуршащая фактура. Она провела немало времени, практикуясь и отбирая пакеты, которые подходят для воплощения её идей, и исключая все остальные.

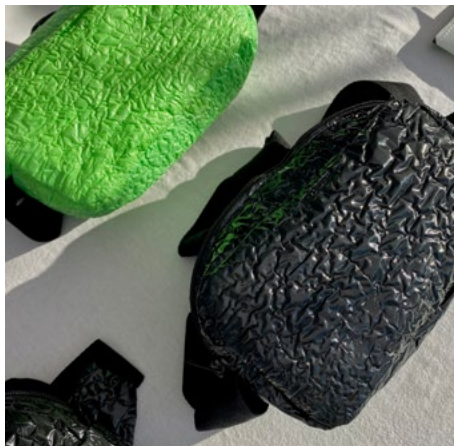
«В работу я сейчас беру только полиэтиленовые пакеты 02 и 04. Их и дальше можно отправить на переработку, для этого я стараюсь сохранить маркировку на изделии, — рассказывает дизайнер. — Такой тип пластика используется для упаковки продуктов питания и изготовления детских игрушек, то есть он безопасен, насколько это возможно с пластиком. Есть другие типы, которые мне приносят, — их я просто сдаю дальше в переработку, они у меня не задерживаются».

Чтобы переплавить пакеты в полотно, нужен обычный утюг, пергамент для выпечки, лист фанеры или ориентированно-стружечная плита (ОСП). Пергамент в процессе нагрева отделяет пакеты от твёрдой основы и не даёт им прилипнуть к ней, так что они сплавляются только друг с другом. «Я внимательно слежу за техникой безопасности, всегда работаю в перчатках и маске-респираторе, проветриваю помещение и сохраняю температурный режим, чтобы не переплавлять пластик до жидкого состояния, когда его испарения уже могут наносить вред организму», — рассказывает Женя.

Кроит и шьёт изделия она тоже сама. На изготовление простой обложки для тетради А5 у неё уходит полчаса-час, а на дизайнерскую поясную сумку — часа два-три. К «Перепакету» на фестивалях, маркетах и мастер-классах подключаются Женины напарники, но постоянной команды у проекта пока что нет. «Мечтаю найти мастера или сразу швейный цех для реализации продукции, потому что мне хотелось бы делать упор на масштабирование, — говорит дизайнер. — У меня есть планы по расширению команды, я этим занимаюсь уже больше года, но пока что могу приглашать ребят только на отдельные проекты».

За три года, что существует «Перепакет», его продуктовая линейка стала более разнообразной, а индивидуальных заказов стало больше, что позволяет Жене экспериментировать и придумывать новые изделия. Ей интересны коллаборации и мерчи для других проектов, например, она делала обложки для хранения ракеток одному из пинг-понг-клубов.

«Я бы хотела развиваться ещё и в обучении, — говорит Женя. — Мне очень нравится рассказывать о том, что я делаю, чему научилась. Особенно мне интересно учить деток: есть основы, которые здорово закладывать именно в раннем детстве, потому что это расширяет горизонты. Например, механизм дизайн-мышления очень помогает мне в применении математики и экономики — придумывать идеи и применять уже готовые формулы в новых концепциях. Я считаю суперважной экологическую повестку. Подрост-



ки уже самостоятельны и могут сами решить, что хотят выбрасывать мусор в специализированные баки или покупать продукты без упаковки. Я слежу за тем, как меняется в части потребления поведение ребят, которые приходили на лекции и мастер-классы, и вижу в них позитивные изменения, это очень здорово».

Женя и сама продолжает учиться — она студентка второго курса Пермского политехнического университета. Учёба тоже связана с её проектом — управлением персоналом и маркетингом. «Механизмы управления и продаж, которые я сейчас изучаю, я уже могу применять в своём бизнесе, — рассказывает дизайнер. — Эксперименты проходят успешно, и я очень рада, что уже более осознанно вхожу в обучение, потому что могу применять знания на практике».

Женя изучает и другие направления апсайклинга, например переработку ткани и бумаги, но пока ей не хочется распыляться в проекте и она сохраняет «Перепакет» ориентированным только на один материал. «У меня в разработке много новых предметов, — говорит она, — потому что веду несколько параллельных проектов с коллаборациями, а это всегда новые изделия, потому что заказчикам нравится создавать адаптивную продукцию для своего бренда. Продолжаю работать над созданием лампы, эту идею мы дальше будем развивать вместе с дизайнером Петром Стабровским. Я надеюсь, что в скором времени у нас получится сделать коллаборацию ещё и с одеждой».

## «СУП»



### ИАНА РУБИНЧИК

Бренду текстильного художника, искусствоведа и музейного педагога Дианы Рубинчик около четырёх лет. Всё началось с того, что она решила сшить себе шоппер — надоело искать идеальные варианты взамен купленных сумок, которые постоянно изнашивались. Шила она его вручную, а не на машинке, как делает это сейчас, из ткани, которая осталась ещё со школьных уроков труда, хотя Диана уже училась в вузе.

«Тот шоппер многим нравился, некоторые даже интересовались, шью ли я на заказ, — вспоминает девушка. — А первая сумка под брендом «суп» была сделана спустя пару месяцев после этого на волне огромно-

го вдохновения! Вышивка родилась сама собой: помню, я даже не рисовала эскиз и не выбирала особо цвета, просто брала первый попавшийся цвет. Мне очень хотелось показать, что вышивка может быть экспрессивной, эмоциональной, а не идеальной, где стежок к стежку, как требовали в школе. К слову, в начальных классах я просто ненавидела вышивку гладью именно из-за идеальности».

Идея апсайклинга близка Диане с самого детства, хотя тогда это слово ещё не было в ходу. Совсем маленькой она ходила в клуб «Поиск», где был кружок по рукоделию. Вместе с другими ребятами девочка шила игрушки, чаще всего — из старой ткани или обрезков, а потом дома наряжала в одежду из лоскутков своих кукол. С малых лет она умеет не только шить и вышивать, но и вязать спицами и крючком, плести фенечки, ловцы снов, делать из бисера украшения и объёмные игрушки и многое-многое другое. Все эти навыки сейчас пригождаются ей в работе. Кстати, первым бизнес-проектом Дианы в партнёрстве с младшей сестрой стала продажа фенечек и вязаных игрушек, было это ещё в восьмом классе школы.

Когда девушка начинала развивать свой бренд сумок, то ещё покупала новые ткани. «Особенно мне нравилось находить их в разных городах, например, тот самый первый «суповский» шоппер шит из ткани, которую я купила в Великом Новгороде! А после у меня начали накапливаться остатки, и я не знала, что с ними делать, — вспоминает Диана. —



Тогда я ещё не слышала об апсайклинге, но сшила сумку из лоскутков в подарок подружке. Ей очень понравилось, а я удивилась, что из кусочков ткани может получиться целая сумка».

На тот момент Диана работала в Музее современного искусства «Гараж» в Москве, и там проходила выставка, посвящённая моде, текстилю и одежде. Некоторые экспонаты просто кричали о том, что в мире (слишком!) много одежды, что нужно срочно с этим что-то делать. Увиденное заставило девушку задуматься о том, чтобы попробовать работать со старыми вещами и создавать из них нечто новое.

«Один из плюсов апсайклинга в том, что практически не нужно тратить деньги на покупку материала, а один из крупнейших минусов — в первое время заказчики приносили вещи изначально очень плохого качества. Сейчас сумки я шью из тканей, оставшихся в бабушкиных шкафах, или с производства одежды. Мне приносят их друзья и знакомые. Таких тканей очень много, — говорит Диана. — Из маленьких лоскутков, которые все обычно выбрасывают, можно сшить целое кимоно! А с помощью вышивки — замаскировать дырку от утюга или пятно от бургера. И совсем необязательно, чтобы это были «серьёзные» цветы, узоры и т. д. Можно вышить банан и рядом написать: «Здесь была дырка, а теперь здесь банан». Честно, красиво и всем смешно».

Большинство покупателей Дианы — люди творческие. Они любят уникальные вещи, за которыми стоит какая-то идея, ценят ручной труд и заботятся



БЛАГОДАРИ  
АПСАЙКЛИНГУ МОЖНО  
НЕ ТОЛЬКО БЕРЕЖНО  
ОТНОСИТЬСЯ К ПРИРОДЕ,  
НО ЕЩЁ И СОХРАНЯТЬ  
ВОСПОМИНАНИЯ



об экологии. Короткое и никак не связанное с темой тканей и шитья название бренда такой аудитории нравится. «Суп» — потому что в мои сумки можно накидать всего-всего самого разного и будет вкусно, уютно и тепло, — шутит Диана. — На самом деле название придумалось, когда я вышивала слово «супер» и подумала, что «суп» — это весело, коротко и вроде как очень запоминается. Многие сейчас используют его в значении «супер», говорят — так модно. А я придумала название своему бренду ещё в 2018-м, и подразумевался именно домашний мамин супчик».

Для Дианы важно, что благодаря апсайклингу можно не только бережно относиться к природе, но ещё и сохранять воспоминания. Однажды к ней пришла девушка со своей детской кофточкой и попросила сделать из неё что-нибудь. Диана, добавив ткани, сшила из неё платье — так трогательно одежда «выросла» вместе со своей хозяйкой.

Хотя бум апсайклинга в России пришёлся примерно на 2019–2021 годы и уже пошёл на спад, таких проектов, как «суп», «Перепакет» и «Саня Хоум», в Перми немного. Диана предполагает, что многие, кажется, уже привыкли к теме осознанного потребления, не так остро реагируют на вопросы бережного отношения к природе и меньше этим интересуются. Драйвером продвижения для экологических брендов может стать уникальность: лучше продаётся то, что невозможно купить в масс-маркете, что сделано вручную, транслирует авторскую идею и передаёт характер своего создателя.

# КОМНАТА КРАСОТЫ

СООСНОВАТЕЛЬНИЦЫ СТУДИИ FACEROOM В ПЕРМИ КСЕНИЯ БЕЗГОДОВА И НАТАЛЬЯ РЕДЧЕНКО — О ТОМ, ЗАЧЕМ НУЖНЫ ФЕЙС-ПРАКТИКИ, КАКИЕ МЕТОДИКИ ИСПОЛЬЗУЕТ СТУДИЯ И КАКИЕ ПРОЦЕДУРЫ СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ



**Что такое фейс-практики и для чего они нужны?**

**Ксения:** Фейс-практика — флагманская услуга студии, которая представляет собой не просто массаж лица, а уникальную процедуру с видимым результатом уже после первого посещения. Это и миофасциальный массаж, и лимфодренажные техники, и массаж камнями гуаша, и проработка шейно-воротниковой зоны. Результат достигается за счёт разнообразия массажных техник, опыта и профессионализма фейс-гуру, профессиональной косметики из США, Кореи и Испании и регулярности посещения фейс-практик.

**В чём особенности фейс-практик в вашей студии?**

**Наталья:** FaceRoom в принципе работает по эксклюзивной авторской технике, основанной на нью-йоркской массажной методике. Основа-

тельница FaceRoom пробовала эту технику на себе, и ей очень понравился результат. Основа этой техники в том, что массажист вместо привычных прерывистых движений выполняет глубокий, длинный и непрерывный нажим, рука от тела не отрывается. Уже к нью-йоркской технике добавлялись другие техники, которые представлены на рынке: буккальный массаж, классический, лимфодренажный, массаж камнями гуаша и так далее.

**Ксения:** Важно, что студии придерживаются концепции open space, чтобы избежать тесных помещений и добавить воздуха в пространство естественной красоты. Отдельное внимание стоит обратить на кресла-реклайнеры, которые производятся на заказ и спроектированы так, чтобы обеспечить анатомически правильное положение тела во время процедуры.

**Какие процедуры, помимо массажа лица, стоит посетить в вашей студии?**

**Наталья:** FaceRoom — это не только массаж, это «конструктор», в котором вы выбираете массаж, уход, бьюти-гаджеты. Глубокая мануальная проработка лица, которая активизирует процессы кожи и даёт возможность лучшего проникновения и взаимодействия с составами таких процедур, как NanoAsia, карбокситерапия, микротоки, пилинги для достижения максимального эффекта за короткий срок.

**Записывайтесь на фейс-практику, и вы увидите результат уже после первого посещения!**

**Тел.: +7-922-242-40-42**

**Сайт: [face-room.ru](http://face-room.ru)**

**Адрес: г. Пермь, ул. Максима Горького, 45**

МАТЕРИАЛ ПОДГОТОВИЛА ЕЛЕНА СИНИЦА

# ГИПЕР OVERSIZE, МИНИМАЛИЗМ, 90-Е

ДИЗАЙНЕРЫ ОДЕЖДЫ —  
О ТОМ, ЧТО НОСИТЬ ЭТОЙ ОСЕНЬЮ

НАСТУПЛЕНИЕ НОВОГО ВРЕМЕНИ ГОДА  
ЧЕРЕДКО СТАНОВИТСЯ ПОВОДОМ ДЛЯ  
ТОГО, ЧТОБЫ ОБНОВИТЬ СВОЙ ГАРДЕРОБ.  
ОСНОВАТЕЛЬНИЦЫ БРЕНДОВ POLINA BENEFIT,  
THE ROSKET И UF.7 РАССКАЗАЛИ О СВОИХ  
НОВЫХ КОЛЛЕКЦИЯХ И О ТОМ, ЧТО БУДЕТ  
В ТРЕНДЕ В ЭТОМ СЕЗОНЕ.





## «ЧЕМ БОЛЬШЕ СМУТЫ В МИРЕ, ТЕМ БОЛЬШЕ НАМ ХОЧЕТСЯ НАРЯЖАТЬСЯ И ПРАЗДНОВАТЬ ЭТУ ЖИЗНЬ»



ОСНОВАТЕЛЬНИЦА БРЕНДА POLINA BENEFIT  
ПОЛИНА КЕЛЬДИБЕКОВА

### ■ Тренды и антитренды

Честно говоря, я не очень жалую понятие «тренды». Для меня это что-то мимолётное, очевидное, часто навязанное. Я люблю общаться на языке долгосрочных тенденций, которые помогают понять общество в рамках

не одного сезона, а нескольких лет. В этом больше смысла.

В этом сезоне я могу отметить несколько векторов, которые проявили себя ещё пару лет назад, но сейчас вышли на высшую точку популярности, и я вижу в них потенциал на ближайший год точно.

В этом сезоне на пике две основные тенденции. Первая — праздник, который всегда с тобой, вторая — новый, почти аскетичный, минимализм.

Первая категория включает в себя желание носить очень яркие, блестящие фактуры: пайетки, лаке, люрекс, кружева, роскошные аксессуары, высокие каблуки (у леди). Это в первую очередь связано с кризисом. Чем больше смуты в мире, тем больше нам хочется наряжаться и праздновать эту жизнь.

Вторая категория — это про то, что мы называем уже избитым понятием «осознанное потребление», а также когда вещи рассматриваются как инвестиция. Почему аскетизм? Всё просто. В нынешних реалиях так много необъяснимых, сложных понятий, ситуаций, что очень хочется упростить свой мир хотя бы на уровне одежды.

Что касается цветов, то тут опять же разделение. Первый вариант — это микс из очень ярких сложных сочетаний и принтов. Это могут быть чёткие, даже кислотные краски, либо пастельно-карамельные тона, что в современных реалиях в одном образе тоже допустимо. Вторым вариантом — полный монохром. Очень много чёрного, белого, красного и коричневого.



## НОСИТЕ ТО, ЧТО БУДЕТ РАССКАЗЫВАТЬ О ВАС ЕЩЁ ДО ТОГО, КАК ВЫ НАЧНЁТЕ ГОВОРИТЬ

В формах две тенденции: «очень близко к телу» и «гипер oversize». Либо очень обтягиваем тело, открывая некоторые его части (это 2000-е) и делая отсылку к утрированию женственности, либо мы будто в палатке (это отголоски 90-х) и активно размываем гендерные границы.

Пожалуйста, не носите вещи, которые вам малы или изрядно устарели физически и морально. Это точно не в тренде. Никогда. И, пожалуйста, постарайтесь не покупать «уродливое», даже если это временно. Помните, что нет ничего более постоянного, чем временное. Ведь из этих «мелочей» состоит вся ваша жизнь.

### Акценты

У меня всегда одни рекомендации: носите то, что придаёт вам уверенности в себе, то, что будет рассказывать о вас ещё до того, как вы начнёте говорить. Желательно, чтобы это было уместно. Хорошо иметь в гардеробе вещи, которые будут поднимать ваше настроение в осенний период. Это могут быть яркий шарф, шапка, красивая обувь или серёжки, а может быть, даже любимое пальто.

Формируйте свой гардероб, исходя из своей жизни. Если вы 70% свое-



го времени работаете в офисе, не стоит покупать себе пятую пару рваных джинсов или четвёртое платье с пайетками. Купите себе ещё один по-настоящему классный костюм.

Если добавить сюда правильную рубашку, свитер и/или водолазку с хорошим составом, то из этих пяти вещей можно составить очень большое количество вариаций на каждый день.

### О создании коллекции

Самая свежая наша коллекция получила название Neugo. World. Основная тема коллекции — это нейронные сети, связи в мире и современном обществе. Нейрографика. В основе цвета картины испанского художника-сюрреалиста Жоана Миро.

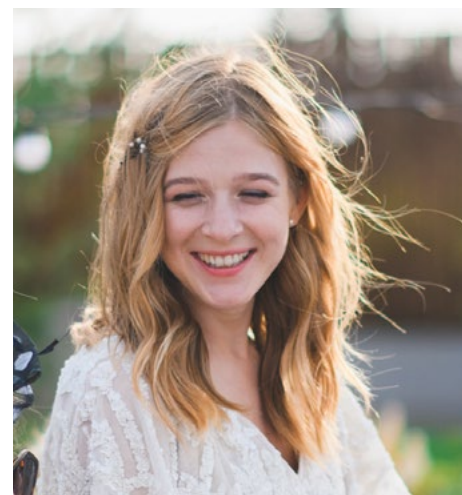
Формы и сочетания навеяны книгой «Незнайка в Солнечном городе» и мультфильмами «Приключения кота Леопольда».

Коллекция получилась яркая, разноплановая (показывающая очень разных нас), с чувством юмора, однако довольно женственная и элегантная. При всём этом она простая для восприятия и применима в формате повседневного обихода.

В своих коллекциях мы почти всегда экспериментируем с сочетаниями форм и тканей. Я люблю исследовать новое, не люблю повторяться.

Мне нравится совмещать современные технологичные ткани. Например, инновационный нетканый материал Тувек, сетку air mesh и классику вроде костюмной шерсти и трикотажа в рубчик.

«МИНИМАЛИЗМ,  
МОНОХРОМ, АУТДОР  
И РАБОЧАЯ ОДЕЖДА —  
ВСЕ ЭТИ ТРЕНДЫ  
ПРИШЛИ К НАМ»



ОСНОВАТЕЛЬНИЦА БРЕНДА UF.7  
АЛИСА ФИЛИЧКИНА

#### ■ Тренды и антитренды

Что же носить мужчинам наступившей осенью? Для меня как для основателя мужского бренда это, пожалуй, всегда самый главный вопрос.

Мужские тренды осень/зима радуют и вдохновляют разнообразием пальто. Это и удлиненные свободные силуэты, и пальто выше колена





”

## ВЫБИРАЕМ СВОБОДНЫЕ СИЛУЭТЫ, ЧТОБЫ БЫЛО КОМФОРТНО, МНОГОСЛОЙНОСТЬ, ЧТОБЫ НЕ ЗАМЁРЗНУТЬ

из тяжёлого твида в английском стиле. Пальто уже давно перестало быть символом делового стиля, неформальность образу можно придать, надевая этот атрибут джентльмена с кроссовками или кедами.

А если пальто не для вас, то его заменит старая добрая косуха, которую трендсеттеры в этом году носят с галстуком. Минимализм, монохром, аутдор и рабочая одежда — все эти тренды пришли к нам постепенно от моих любимых японцев и, надеюсь, останутся с нами надолго.

Антитренд последние два года, но, к сожалению, пока не у наших мужчин — это узкие укороченные брюки и современный итальянский стиль посадки костюма, когда кажется, что он

вот-вот лопнет на богатырском теле. Ну и, конечно, стретч-деним, который периодически проглядывает в трендах, но пока ещё никого не украсил.

### ■ Акценты

Широкие брюки с защипами и лаконичные пиджаки из плотной шерсти дополняют фактурные джемперы и водолазки как первый слой. Рекомендую выбирать брюки с чуть повышенной посадкой, потому что это модно, тепло и визуально удлиняет ноги. Всё это очень актуально для жителей Урала.

Чтобы не запутаться в цветовом разнообразии, выбирайте сложные глубокие природные цвета.

### ■ О создании коллекции

Создавая одежду, я всегда придерживаюсь цветовых гамм, соответствующих сезону. Летом глазу приятнее яркие цвета, осенью — тёплые тона, а зимой — синие, серые и коричневые оттенки.

Бесπροигрышным сочетанием на осень станет кирпичный коричневый и горький шоколад в сочетании с серо-голубым.

Итак, выбираем свободные силуэты, чтобы было комфортно, многослойность, чтобы не замёрзнуть, брюки карго или прямые джинсы из плотного денима цвета индиго и отправляемся гулять в красивую осень.

## «ВРЕМЯ ДЕЛАТЬ УПОР НА КАЧЕСТВО, А НЕ НА КОЛИЧЕСТВО»



ОСНОВАТЕЛЬНИЦЫ БРЕНДА THE ROCKET  
МАРИЯ ГОРОШКИНА И МАРИЯ ВОЛЕГОВА

### ■ Тренды и антитренды

Глобально ничего в этом сезоне не поменялось, мода замедлилась, и нам это на руку. Время делать упор на качество, а не на количество. Осень — самое время для кожи, шерсти, кашемира, вельвета.

Оверсайз также актуален и становится ещё объёмнее: пиджаки «с мужского плеча», пальто и тренчи из 90-х, брюки бойфренда, костюмы-тройки с жилетами. Осень любит коричневые, шоколадные, рыжие, кофейные

оттенки. Не забываем, что чёрный и белый актуальны всегда.

Также важно помнить, что любые тренды накладываются на базу. Основа любого гардероба — качественная базовая одежда.

Очень важна не сама вещь, а весь образ целиком. Любую вещь можно стилизовать так, что она не будет выбиваться из образа. Условно, колготки в сетку могут смотреться очень вульгарно, но при правильной стилизации подчеркнут индивидуальность.

### ■ Акценты

При составлении гардероба нужно обращать внимание на свои сильные и слабые стороны, все мы индивидуальны и неповторимы. Выбирайте натуральные ткани, природные цвета, подходящие вашему типу внешности, и хороший крой. Такие вещи прослужат вам не один сезон.

Если сомневаетесь в выборе той или иной позиции, помните, что реальная стоимость вещи рассчитывается от количества её выходов. Гардероб должен быть прежде всего функциональным, это не про количество вещей, а про их сочетаемость.

### ■ О создании коллекции

При создании осенней капсулы The Rocket мы вдохновлялись женщинами: сильными и нежными, независимыми и ранимыми, самостоятельными и чуткими, красивыми и индивидуальными, такими настоящими и такими



разными. Мы создаём одежду для жизни, для повседневных дел, чтобы в любой ситуации вы чувствовали себя комфортно и были на высоте.

При создании одежды мы всегда ориентируемся на её качество и функциональность. Для нас важно, чтобы вещи в гардеробе работали, легко вписывались в разные образы и их хотелось носить.

## ГАРДЕРОБ ДОЛЖЕН БЫТЬ ПРЕЖДЕ ВСЕГО ФУНКЦИОНАЛЬНЫМ

Натуральные ткани, лаконичный крой и природные цвета — всё это помогает нам из сезона в сезон создавать качественную базовую одежду для жизни. Одежду, которая прослужит довольно долго и не утратит своей актуальности.

В этом сезоне было довольно сложно сохранить уровень качества, к которому мы привыкли, на это повлияли уход некоторых производителей с рынка и сложности с логистикой. Но нам это удалось. Также удалось удержать приемлемый уровень цен на новинки.

В осеннюю капсулу мы отшили ограниченное количество изделий (есть изделия в единичном экземпляре), сделали упор на вязаный трикотаж и аксессуары премиального качества, которые мы сами тестируем не один сезон, и добавили изделия из денима.



# ОГОНЬ ЖЕНСКОЙ ДУШИ

ЛИЛИЯ ШИРЯЕВА, ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ПЕРМСКОГО КРАЕВОГО СОВЕТА ЖЕНЩИН — ПЕРМСКОГО РЕГИОНАЛЬНОГО ОТДЕЛЕНИЯ ОБЩЕРОССИЙСКОЙ ОБЩЕСТВЕННО-ГОСУДАРСТВЕННОЙ ОРГАНИЗАЦИИ «СОЮЗ ЖЕНЩИН РОССИИ»

## Зачем нужны организации, построенные по гендерному признаку?

Союз женщин России помогает женщинам улучшать условия жизни, способствует повышению статуса женщины в обществе и ликвидации дискриминации в отношении женщин.

К сожалению, стереотипы в отношении женщин до сих пор существуют, а неравенство записано где-то «на подкорке».

И именно женские организации способны собрать и обобщить информацию об этом, предложить варианты действий.

По нашей аналитике, права женщин у нас — зачастую только на бумаге.

Женщин с детьми и женщин старше 45 лет работодатели принимают на работу без особого удовольствия.

Про «стеклянный потолок» для женщин секрета не открою. Женщины удобны на вторых ролях. Хотя на примере знакомых женщин-руководителей и на своём примере готова доказать, что организация «не загнётся» при женщине-боссе.

Часто женщины менее требовательны по сравнению с работниками-мужчинами.

Известны случаи, когда женщины живут со знанием того, что зарплата коллеги-мужчины на такой же должности выше.

При этом женщины в делах ответственные и исполнительные: на работе делают как минимум не меньше и не хуже мужчин. Способны решать даже технические вопросы, которые считаются мужской прерогативой. Уж если я с юридическим образованием разбираюсь в сложных вопросах проектирования и строительства, способна на одном профессиональном языке обсуждать с мужчинами, например, механизм работы и причины поломки двигателя, например. То что говорить о женщинах с профильным техническим образованием и опытом работы! И, кстати! Циркулярная пила, перископ для подлодок, посудомоечная и снегоуборочная машины — это изобретения женщин!

Даже открыв своё дело, женщины входят в некое пространство постоянной борьбы. Тут и конкуренты, и непростое законодательство, и нерадивые контрагенты. Бывает, что и близкие женщину не понимают, негодуют: «Зачем тебе всё это?» А женщина «горит» своей идеей, стремится



ФОТО: АНАСТАСИЯ ПРЯНИЦЕВА

развиваться, проявлять себя в любимом деле, приносить пользу обществу! И важно не затушить этот её огненный порыв!

Легко поспорю с теми, кто видит минусы в том, что женщина начинает активничать не только на кухне. Успешные в бизнесе дамы остаются женственными, успевают заниматься детьми, счастливы в личной жизни.

**Поэтому мы предлагаем современницам как можно активнее проявлять себя в деловой, общественной и политической жизни. А органам власти, профсоюзным организациям и НКО — поставить себе задачу как можно быстрее реализовать законные права женщин. Начать с 100%-ного выравнивания размера заработной платы женщин и мужчин на одинаковых должностях. Затем обеспечить занятие женщинами не менее 50% руководящих должностей и депутатских мест.**

# УЮТНАЯ ОСЕНЬ

## СОВЕТЫ ПО СЕРВИРОВКЕ СТОЛА ОТ ЦВЕТОЧНОЙ СТУДИИ УТРОМ

УТРОМ — МАЛЕНЬКАЯ ЦВЕТОЧНАЯ СТУДИЯ, БОЛЬШЕ ПОХОЖАЯ НА ПИТЕРСКУЮ КОММУНАЛЬНУЮ КВАРТИРУ: РАСПОЛОЖЕННАЯ В ЧЕТЫРЁХ КОМНАТАХ НА ВТОРОМ ЭТАЖЕ ДОМА, ПОСТРОЕННОГО НА ОДНОЙ ИЗ СТАРЕЙШИХ УЛИЦ ПЕРМИ. В СТУДИИ ЦАРИТ ДОМАШНЯЯ АТМОСФЕРА, НЕТ ГОТОВЫХ БУКЕТОВ, НО ПРИ ЭТОМ ОЧЕНЬ ИНТЕРЕСНЫЙ ПОДБОР ЦВЕТОВ В ПОСТАВКАХ, КОТОРЫЕ ПРИХОДЯТ ТРИ-ЧЕТЫРЕ РАЗА В НЕДЕЛЮ. В ЛЕТНИЙ СЕЗОН ЗДЕСЬ, ПОМИМО ПОЗИЦИЙ, КОТОРЫЕ ПРИВОЗЯТ С ЦВЕТОЧНОГО АУКЦИОНА ГОЛЛАНДИИ, ПРЕДСТАВЛЕН АССОРТИМЕНТ СРЕЗАННЫХ РАСТЕНИЙ ОТ МЕСТНЫХ ЦВЕТОЧНЫХ ФЕРМЕРОВ: ОТ ПИОНОВ И ГОРТЕНЗИЙ ДО РАЗЛИЧНЫХ СЕЗОННЫХ ВЕТОК КУСТАРНИКОВ.

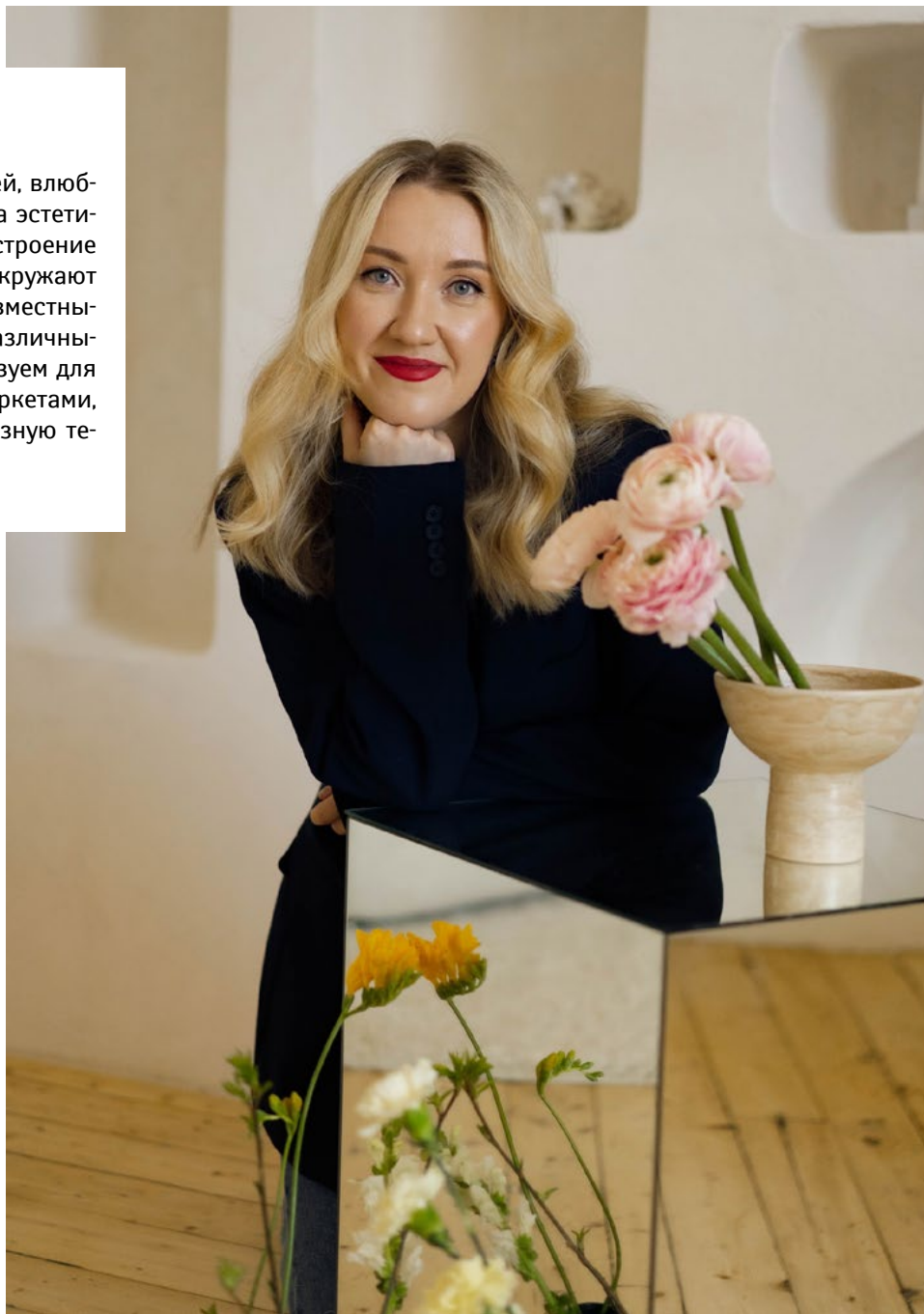




**Мария Коурова,  
флорист и сооснователь UTROM:**

— В UTROM собралась команда людей, влюблённых в цветы и красоту. Для нас важна эстетика повседневности, мы создаём себе настроение ежедневно сами: цветами, которые нас окружают на работе и которые мы несём домой, совместными красиво сервированными ужинами, различными мастер-классами, которые мы организуем для наших гостей, и, конечно, цветочными маркетами, для которых мы всегда придумываем разную тематику.

”ОСЕНЬ, НА НАШ ВЗГЛЯД,  
САМОЕ УЮТНОЕ  
И ДОМАШНЕЕ ВРЕМЯ  
ГОДА, СЕЗОН КРАСИВЫХ  
УЖИНОВ С САМЫМИ  
ТЁПлыми ДЛИННЫМИ  
РАЗГОВОРАМИ







Хотим поделиться рекомендациями по сервировке от нашей команды.

Нам кажется, что для красивой сервировки необходимо 5 составляющих:

**1** Скатерть. Для домашних сервировок мы отдаём предпочтение однотонным натуральным тканям, это может быть готовая скатерть из льна или кусок хлопковой ткани. Можно использовать только скатерть или дополнить её сверху контрастным плейсмастом, сервировочными салфетками.

**2** Цветы. Мы уверены в том, что даже один цветок способен поменять настроение сервировки, особенно если он отражает ваше настроение. Это может быть ваш любимый цветок, может быть охапка, собранная флористами для вашего дома, или цветы, привезённые с дачи.

**3** Свечи. Для нас свечи — это синоним атмосферы уюта. Это могут быть популярные ароматические соевые свечи разных брендов, утончённые столовые или тонкие восковые. Мы любим не только зажигать их вечерами, но и создавать ими особое настроение замедления за завтраком.

**4** Подстановочная/сервировочная тарелка. Основная задача этой плоской тарелки диаметром 27–35 см — быть подставкой для подачи основных блюд, уберегая скатерть от контакта с горячей посудой, каплями и крошками. С точки зрения эстетики такая сервировка всегда выглядит более нарядной и аккуратной. Если говорить о посуде, мы используем разную: новые сервизы, старую посуду своих бабушек, винтажные находки, современную керамику, хрусталь и стекло. Выбираем то, что способно порадовать нас именно сейчас.

**5** Ваше настроение. Нам кажется, что сервировать стол под приятную музыку, улыбаться, творить и наслаждаться моментом — самое главное в этом процессе. Всё должно быть в кайф!

ЮЛИЯ БАТАЛИНА

# ЗАКАТ КАК ПРОРЫВ

В ГУБАХЕ ЭТИМ ЛЕТОМ ПРОШЁЛ ТЕАТРАЛЬНЫЙ  
ФЕСТИВАЛЬ «ТАЙНЫ ГОРЫ КРЕСТОВОЙ»

Впервые «Тайны горы Крестовой» (12+) прошли в 2012 году, так что нынче фестиваль состоялся уже в 11-й раз. Затея художественного руководителя студии-театра «Доминанта» Любови Зайцевой была дерзкой, но очень логичной: в окрестностях города наверняка красиво, этот ландшафт, будто созданный Творцом в порыве особого вдохновения, так и просится стать частью произведения искусства. С тех пор фестиваль театральных постановок на ландшафте стал неременным спутником губахинского лета.

То, что «Тайны горы Крестовой» неизменно присутствуют в губахинской культурной программе, — заслуга не только «Доминанты» и Любови

Зайцевой. С самого начала фестиваль нашёл надёжного партнёра в лице компании «Метафракс Кемикалс». Это тот случай, когда спонсор — не просто спонсор: градообразующие предприятия — химический гигант и маленький театр — делают одно дело, преображая Губаху. Ещё недавно неприветливый промышленный город, в наши дни Губаха стала туристической меккой Прикамья, красивейшим пространством, по которому так приятно прогуливаться, любясь городским стрит-артом и пробуя десятки сортов знаменитого губахинского пива с креативными названиями. Губаха — это город будущего, город-прорыв, и гора Крестовая — флагман этого прорыва.

Второй раз гору Крестовую почтил своим выступлением Башкирский государственный театр оперы и балета. Два года назад он показал на вершине Рудянского споя одноактный балет «О чём молчат камни» (12+), а нынче привёз вторую часть хореографической диалогии — «Свет погасшей звезды» (12+). Как и балет двухлетней давности, новая постановка создана по мотивам башкирского фольклора композитором Николаем Поповым и хореографом Ринатом Абушахмановым. В основе либретто — сказка о любви «Юрак-тау» («Сердце-гора»).

Простой сюжет этой сказки превратился в притчу о борьбе добра со злом, понятную даже для тех, кто

с либретто не знаком. Как это нередко бывает, особенно выразительным оказалось зло: танцовщик Андрей Брынцев в роли Типтегула — настоящий дьявол с эффектной внешностью и пластикой.

В этом году погода была — как на заказ. Не холодно, но и не жарко, ни дождя, ни ветра... А главное — изумительный закат, который случился, словно по расписанию, в кульминационный момент спектакля. Небо было золотое, облако, зависшее позади сцены, драматично переливалось серым и розовым, пролетали птицы, шумели деревья... Никакие декорации, никакие видеоэффекты не заменят такого сценического оформления!

Праздничный салют, который после окончания спектакля прогремел над поляной, лучше любых слов выразил настроение публики.

«В этом году Вселенная с нами! Мы долго выбирали: проводить фестиваль в последнюю субботу июня или в первую субботу июля, и сделали правильный выбор», — подчеркнула председатель оргкомитета фестиваля «Тайны горы Крестовой» Мария Коновалова.

В Пермском крае немало театральных фестивалей, но «Крестовую» ждут с особым нетерпением. Как сообщила Мария Коновалова, на будущий год зрителей открытия фестиваля снова ожидает балет. За годы существования проекта были испробованы многие жанры — опера, мюзикл, рок-мюзикл, — но балет доказал, что он наилучшим образом подходит для этого места.



ПРАЗДНИЧНЫЙ  
САЛЮТ, КОТОРЫЙ  
ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ  
СПЕКТАКЛЯ  
ПРОГРЕМЕЛ  
НАД ПОЛЯНОЙ,  
ЛУЧШЕ ЛЮБЫХ  
СЛОВ ВЫРАЗИЛ  
НАСТРОЕНИЕ  
ПУБЛИКИ



**25** ОТЛИЧНОЙ  
ЛЕТ КОМПАНИИ

# ПРОСТО — О ВАЖНОМ И ПРЕКРАСНОМ

ГАЗЕТА «НОВЫЙ КОМПАНЬОН»  
ОТМЕТИЛА 25-ЛЕТНИЙ ЮБИЛЕЙ

Вот уже четверть века газета «Новый компаньон» говорит со своими читателями, согласно слогану газеты, «просто о важном»: о бизнесе и политике, но также об искусстве и доброте. Свой юбилей газета отметила 23 сентября, а в преддверии этой даты «компаньоновцы» решили провести серию мероприятий, первым из которых стал благотворительный концерт (6+) в частной филармонии «Триумф». Все средства, вырученные за билеты, были перечислены в фонд «Дедморозим», заботящийся о больных детях, детях с особенностями развития и детских домах.





В рамках празднования 25-летия «Новый компаньон» также собрал профессиональное сообщество на бизнес-завтрак «СМИ в современном медиапространстве». На встречу были приглашены редакторы и журналисты ведущих СМИ региона, руководители PR-служб крупных предприятий и властных структур. На бизнес-завтраке также выступили спикеры из Москвы: руководитель Центра медиапрактик НИУ-ВШЭ, экс-редактор отдела политики газеты «Коммерсантъ» Глеб Черкасов и директор компании Angel Relations Group Алексей Карлов.



ЮЛИЯ УСОЛЬЦЕВА

# ПУТЕШЕСТВИЕ НА КРАЙ СВЕТА

## ЗАЧЕМ ЛЕТЕТЬ В МУРМАНСК

МУРМАНСКАЯ ОБЛАСТЬ — ОДИН ИЗ НЕМНОГИХ РЕГИОНОВ, ГДЕ ЗАКАТ МОЖНО ВСТРЕТИТЬ НА ЛЕДОВИТОМ ОКЕАНЕ, А РАССВЕТ — НА БЕЛОМ МОРЕ. НЕСМОТРИ НА УНИКАЛЬНОСТЬ ЭТОГО МЕСТА, ПОПУЛЯРНОСТЬЮ У ТУРИСТОВ ОНО СТАЛО ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ОТНОСИТЕЛЬНО НЕДАВНО — ЛЕТ 10 НАЗАД СЮДА АКТИВНО НАЧАЛИ ПРИЕЗЖАТЬ КИТАЙЦЫ, ЧТОБЫ ПОСМОТРЕТЬ СЕВЕРНОЕ СИЯНИЕ. ЧУТЬ ПОЗЖЕ СТАЛИ ТАКЖЕ ЗАЕЗЖАТЬ ТУРИСТЫ ИЗ ИНДИИ И ТАИЛАНДА, КОТОРЫЕ ПУТЕШЕСТВОВАЛИ ПО РОССИИ. СВОЮ РОЛЬ СЫГРАЛ И ФИЛЬМ «ЛЕВИАФАН», КОТОРЫЙ СНИМАЛИ В ПОСЁЛКЕ ТЕРИБЕРКА МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ. КРАСИВЫЕ ПРИРОДНЫЕ ЛАНДШАФТЫ И РАЗРУШАЮЩИЙСЯ ПОСЁЛОК ТОГДА ЗАПОМНИЛИСЬ МНОГИМ. СЕЙЧАС ТЕРИБЕРКА ЯВЛЯЕТСЯ ОДНИМ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ, НО НЕ ЕДИНСТВЕННЫМ МЕСТОМ, КОТОРЫЕ НАДО УВИДЕТЬ ПРИ ПОСЕЩЕНИИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ.



## ОХОТА ЗА СЕВЕРНЫМ СИЯНИЕМ

Начнём с главного. Многие приезжают в Мурманск, конечно же, чтобы увидеть северное сияние. Наблюдать его можно с конца августа до середины апреля. Обязательно нужно закладывать на поездку в Мурманск три-четыре дня минимум, потому что увидеть сияние можно не каждый день. Для этого нужно, чтобы была безоблачная погода, высокая активность солнца и низкая освещённость местности. Рекомендуем обратиться к профессионалам — «охотникам за северным сиянием», которые знают нужные места и ориентируются по спутниковым снимкам.

## ТЕРИБЕРКА

Если вы оказались в Мурманске, то обязательно нужно съездить в село Териберка, которое находится на берегу Баренцева моря. Само село, как мы видели ещё в «Левиафане», медленно умирает. Впрочем, это сделали «фишкой» и стали звать туристов смотреть на разрушенные здания с граффити, заброшенную школу и т. д. Но вместе с тем здесь уже создана туристическая инфраструктура — есть хорошие глэмпинги и рестораны.

Недалеко от села в 2021 году был создан природный парк «Териберка». Здесь вас ждут потрясающие виды на Баренцево море (из которого мож-

С сентября авиакомпания Nordwind Airlines запустила прямые рейсы из Перми в Мурманск. Рейсы совершаются дважды в неделю — по средам и субботам. Время в пути ориентировочно 2 часа 45 минут. Рейсы выполняются на воздушном судне Embraer-190 на 110 пассажирских мест. Перелёты субсидируются краевым правительством, поэтому цены на билеты более чем приятные.

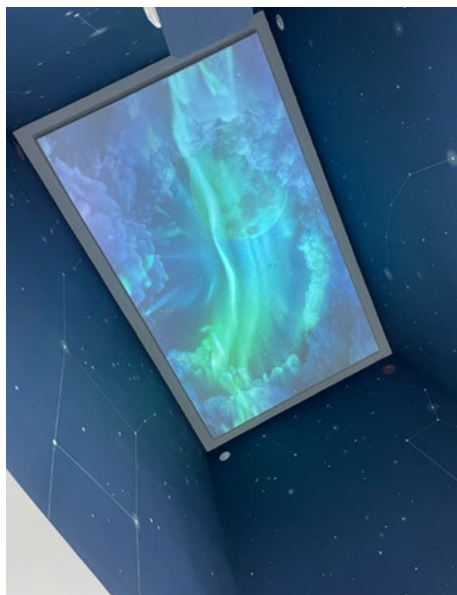


но выйти в Ледовитый океан), Батарейский водопад, знаменитый пляж «Яйца дракона», любопытная пещера с камнями и другие природные достопримечательности. Если вам повезёт (обычно это происходит в конце весны — начале лета), то вы сможете увидеть китов! Наиболее вероятно встретить их во время морской прогулки, но для этого надо заказать экскурсию или найти «частника» на яхте.

От Мурманска до Териберки 133 км по автомобильной дороге. Хочется сразу предупредить: дорога пока плохая, поэтому ехать придётся около трёх часов. Однако местные власти уже работают над решением этой проблемы — дорогу потихоньку делают. Зато по пути вас ждут красивые виды.

## КИРОВСК И ГОРЫ ХИБИНЫ

К югу от Мурманска (205 км) расположен город Кировск, который также стоит посетить. Он развивался как промышленный центр. Сейчас в нём расположено крупнейшее предприятие — Кировский филиал АО «Апатит», входящий в группу «ФосАгро». Пару лет назад компания открыла научно-популярный музей, который интересно будет посетить и взрослым, и детям. Экскурсия по музею бесплатная, но по предварительной записи. Интерактивная экспозиция «Путешествие из недр Земли в атмосферу» расположена в семиэтажной башне. Здесь всё продумано до



мелочей, даже температура воздуха: на первом этаже, у ядра Земли, тепло, а с каждым этажом становится всё холоднее. На последнем этаже можно лечь на пуфики и посмотреть на инсталляцию северного сияния. Отсюда же открываются потрясающие виды на горы Хибины.

Хибины — это горы, которым 350–380 млн лет. Несмотря на то что они не такие уж высокие (высшая точка — 1200,6 м над уровнем моря), вокруг них разворачивается интересный ландшафт. В 2018 году на территории Хибинских гор был создан национальный парк. Здесь можно увидеть множество растений, занесённых в Красную книгу, а также красивейшее озеро Большой Вудъявр.





В Кировске уникальные природные ландшафты, поэтому здесь развит горнолыжный туризм. В городе есть два популярных горнолыжных комплекса: «Большой Вудъявр» и «Кукисвумчорр».

Кстати, по пути в Кировск можно остановиться у озера Имандра. Его протяжённость — 120 км с юга на север.



## ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

- Мурманск — самый большой в мире город, расположенный за Северным полярным кругом.
- В Мурманске — полярный день и полярная ночь. Самый короткий день во время полярной ночи длится 19 минут.
- В городском порту на вечной стоянке стоит первый в мире атомный ледокол «Ленин».
- Кольская сверхглубокая впадина занесена в Книгу рекордов Гиннеса как самая глубокая в мире (12 262 м).
- Мурманскую область называют краем тысячи озёр: здесь располагается более 100 тыс. озёр, более 21 тыс. рек и около 20 крупных водохранилищ.





## СЕВЕРНАЯ КУХНЯ

Мурманск вполне может посоревноваться с российскими мегаполисами за звание гастрономической столицы России. Залог успеха — наличие свежих морепродуктов по доступной цене. Краб, треска, палтус, морские ежи, гребешки, зубатка, камбала — всё это легко найти в местных ресторанах.

Туристов в первую очередь, как правило, интересуют крабы. В Мурманской области обитает камчатский, или королевский, краб с размахом клешней до 2 м. Возникает логичный вопрос: почему в Мурманске камчатский краб? Этот вид завезли сюда ещё в советское время и выпустили в Баренцево море, где он отлично прижился.

Многие интересуются, можно ли самостоятельно отправиться на рыбалку, чтобы половить краба? До недавнего времени любительский вылов крабов был запрещён, однако с 2020

года были определены рыболовные участки, где сделать это всё же можно. Для этого обязательно нужно заплатить за лицензию, которая даётся на один выход в море. При этом придётся также заплатить за специальную краболовку и аренду яхты.

Если к таким расходам вы не готовы, то поесть краба можно в местных ресторанах. Популярностью пользуется ресторанный синдикат, куда входят рестораны «Терраса», «Грей Гус», «Белый кролик», «Тундра», «Царская охота» и др.

Отдельно хочется порекомендовать гастронаб Mole в Териберке. Во-первых, здесь потрясающие коктейли. Если вы не увидели настоящее северное сияние, то скрасить это поможет одноимённый коктейль. Во-вторых, местная авторская кухня не уступает лучшим столичным ресторанам. Обязательно надо попробовать сливочный суп с копчёной треской и мидиями.



## СПОРТИВНАЯ ШКОЛА ПО БОКСУ «СПАРТАК» ПРАЗДНУЕТ 20-ЛЕТИЕ

ШКОЛА БЫЛА СОЗДАНА  
16 ОКТЯБРЯ 2002 ГОДА.  
НОСИТ СТАТУС  
ОЛИМПИЙСКОГО РЕЗЕРВА



Тренерский состав школы насчитывает 18 тренеров, имеющих высокую квалификацию, среди них: мастера спорта, мастера спорта России международного класса, отличники физической культуры и спорта, заслуженные тренеры России.

В школе более 400 воспитанников. За время своего существования боксёры «Спартака» многократно поднимались на пьедесталы первенств и чемпионатов Поволжья и России.

**ШКОЛА ВЕДЁТ  
НАБОР ДЕТЕЙ С 10 ЛЕТ**

Адрес: Пермь,  
ул. Академика Вавилова, 8  
тел.: (342) 207 66 31, 207 66 32

# «МЫ СОЗДАЁМ ЭМОЦИИ И НАСТРОЕНИЕ НА ВЕСЬ РАБОЧИЙ ДЕНЬ»



В ООО «ОБЪЕДИНЁННАЯ РЕСТОРАННАЯ ГРУППА» ТОЧНО ЗНАЮТ, КАК ОБЕСПЕЧИТЬ ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ СЕРВИСА В СФЕРЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И ПОЧЕМУ ВАЖНО ДЕЛАТЬ ЛЮДЕЙ СЧАСТЛИВЫМИ. ЗА ПЯТЬ ЛЕТ РАБОТЫ ЗДЕСЬ СФОРМИРОВАЛАСЬ КОМАНДА НАСТОЯЩИХ ПРОФЕССИОНАЛОВ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ВСЁ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ РАДОВАТЬ КАЖДОГО ГОСТЯ ДОСТОЙНЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ СВОЕЙ РАБОТЫ.

ОНИ ГАРАНТИРУЮТ ВКУСНЫЕ И СВЕЖИЕ БЛЮДА ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА, РАЗНООБРАЗНОЕ МЕНЮ, БЕЗУПРЕЧНЫЙ СЕРВИС И ВНИМАТЕЛЬНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ. ГЛАВНАЯ ЗАДАЧА КОМПАНИИ — ДОВОЛЬНЫЕ И СЧАСТЛИВЫЕ ГОСТИ. И С ЭТОЙ ЗАДАЧЕЙ «ОБЪЕДИНЁННАЯ РЕСТОРАННАЯ ГРУППА» СПРАВЛЯЕТСЯ НА ОТЛИЧНО.

## ЧТО? ГДЕ? КОГДА?

Флагман компании — гастромакет «Комбинат питания», расположенный на площадке технопарка Morion Digital. Это 50 метров вкусной и разнообразной еды: от традиционной русской до паназиатской и фастфуда.

Гостей сознательно не «привязывают» к одной кухне, поэтому им интересно возвращаться сюда ежедневно. Каждый день в «Комбинате питания» особенный. В понедельник здесь подают блюда от шеф-повара, вторник — мясной день, среда — день национальной кухни, четверг — рыбный день, пятница — день фитнес-меню.

Также в меню есть комбо-ланчи с фиксированной ценой, ежедневным обновлением ассортимента и выбо-

ром из нескольких блюд. То есть собраны разные концепции, дающие людям возможность выбора.

Стоит отметить, что с 08:00 в гастромакете подаются полноценные разнообразные завтраки. Это очень удобно для тех, кто работает в офисе и уже с утра должен быть максимально бодрым и готовым к продуктивному дню. «Комбинат питания» — одно из мест в городе, где уже в это время можно позавтракать одному или целой компанией либо группой туристов.

Кроме того, в корпусе №10 технопарка Morion Digital создана уютная кофейня MORI, где можно не только выпить чашку кофе, но и полноценно пообедать перед важной встречей или совещанием.



В самом центре Перми, в помещении Органного зала, есть театральный буфет. Сам по себе он небольшой, но выбор блюд, напитков и десертов в нём очень многообразен.

**Денис Анащенко, гендиректор ООО «Объединённая ресторанный группа»:**

— Мы не продаём пюре и гуляш, мы создаём у наших гостей эмоции и настроение на целый рабочий день. Это полностью совпадает с нашей миссией — быть компанией, способной удовлетворить потребности наших гостей, обеспечить высокий уровень сервиса в сфере обслуживания для людей, разделяющих наши ценности в жизни и в работе.

## УДОБСТВО И МНОГООБРАЗИЕ

Интересный факт: ежемесячно через руки поваров «Объединённой ресторанной группы» проходит более 2 т мясной продукции и 2 т молочной, свыше 4,5 т фруктов и овощей и более 1,5 т рыбы и морепродуктов. Ежедневно здесь вкусно кормят порядка 1000 гостей.



Объёмы впечатляют, тем более что помимо разнообразного меню «Комбинат питания» предлагает своим гостям и другие бонусы. Во-первых, локация. Гастромаркет находится вблизи крупнейшей транспортной артерии Перми — шоссе Космонавтов. То есть буквально за пять минут езды от центра города вы попадаете на уютную современную площадку Mogion Digital — высокотехнологичного центра с развитой инфраструктурой.

Соответственно, есть удобная парковка на более чем 1000 машино-мест, на которой могут свободно разместиться даже большие туристические автобусы. В гастромаркет можно заехать и вкусно поесть, например, по пути следования в аэропорт или из него.

Ещё один бонус — скорость обслуживания: в гастромаркете готовы без предварительного заказа за 40–50 минут накормить группу от 10 до 300 человек.

Плюс доставка комплексных обедов, организация выездных мероприятий: кофе-брейков, фуршетов, банкетов, выездного ресторана без стен и ограничений и многое другое.

Наши гости ценят удобство и многообразие: новогодние банкеты, прове-



дённые в «Комбинате питания» в допандемийные годы, надолго запомнились многим. После проведения мероприятий число постоянных посетителей гастромаркета значительно выросло.

Этому способствуют и ценности, которых придерживаются компания и её сотрудники: клиентоориентированность, командный дух, сотрудничество и доброжелательность. И, конечно, профессионализм, желание сделать максимально качественно «сегодня и завтра».

Познакомьтесь с ассортиментом выпускаемой «Объединённой ресторанной группой» продукции **на сайте (<https://kombinatperm.ru>)** и **на странице социальной сети «ВКонтакте» (<https://vk.com/kombinat.perm>)**. Здесь размещена информация о текущих предложениях компании. Также можно позвонить **по телефону 8-908-245-66-34**, и менеджер с радостью поможет определиться с выбором.

**Гастромаркет  
КОМБИНАТ**

**Адрес:**

**шоссе Космонавтов, 111, к. 43**

ЮЛИЯ БАТАЛИНА

# «МЫ ПОДАЁМ НАШИМ ГОСТЯМ ПОЛЕ, ЛЕС, РЕКУ»

ШЕФ-ПОВАР МАКСИМ ТУПИЦЫН —  
О СЕКРЕТАХ АУТЕНТИЧНОЙ  
УРАЛЬСКОЙ КУХНИ

НА КУЛИНАРНОЙ ОЛИМПИАДЕ «ЛЕГЕНДА», ПРОШЕДШЕЙ НА «ПЕРМСКОЙ ЯРМАРКЕ» 9–11 СЕНТЯБРЯ, БРЕНД-ШЕФ МАКСИМ ТУПИЦЫН В СОРЕВНОВАНИЯХ НЕ УЧАСТВОВАЛ: «ЗВЁЗДНОМУ» ПОВАРУ, ВЕДУЩЕМУ РЕСТОРАННЫЕ ПРОЕКТЫ В ПЕРМИ, СОЧИ, ЕКАТЕРИНБУРГЕ И ДУБАЕ, УЖЕ НЕЧЕГО ДОКАЗЫВАТЬ — К ЕГО 80 С ЧЕМ-ТО МЕЖДУНАРОДНЫМ МЕДАЛЯМ ЕЩЁ ОДИН КУБОК ВРЯД ЛИ ЧТО ПРИБАВИТ. ЗАТО ЕГО МАСТЕР-КЛАСС ПОД НАЗВАНИЕМ «АУТЕНТИЧНАЯ УРАЛЬСКАЯ КУХНЯ» СТАЛ ОДНИМ ИЗ ЧЕМПИОНОВ ПО ПОСЕЩАЕМОСТИ.





«Аутентичная уральская кухня» — бренд, созданный три года назад для популяризации Урала, уральской гастрономии, для повышения туристической привлекательности региона. Десять шеф-поваров из Челябинска, Екатеринбурга и Перми, в том числе и Максим Тупицын, образовали коалицию, чтобы создавать совместные проекты — не только гастрономические, но и фестивальные, издательские и другие, основанные на уральской идентичности и уральских продуктах.

## СЕЗОННОСТЬ — ЗНАЧИТ ГОТОВИТЬ ТО, ЧТО ДОСТУПНО В ДАННОЕ ВРЕМЯ ГОДА

Главных принципов аутентичности два: локальность и сезонность. Оба понимаются своеобразно.

Локальность — это основа кухни на местных, непривозных продуктах; это важно по многим причинам: здесь и свежесть продукта, и снижение расходов на транспортировку и хранение, что выгодно для ресторана (любимое слово Максима Тупицына — «маржинальный»: гастрономический проект должен быть интересным не только для гостя, но и для ресторана, прежде всего с экономической точки зрения), и уменьшение «углеродного следа», забота об окружающей среде.

Сезонность — значит готовить то, что доступно в данное время года. Пошли грибы? Готовим из свежих



грибов. Отошли грибы? Готовим из солёных и маринованных.

**Максим Тупицын, бренд-шеф «Аутентичной уральской кухни»:**

— Сейчас наступила осень — кладезь сезонных продуктов: тыквы, кабачки, сливы, перчики, томаты, корнеплоды. Это всё должно работать. Как рождается блюдо? Я каждую неделю прихожу на Центральный рынок, хожу, брожу и думаю, смотрю. Вижу патиссон и уже знаю, что я сделаю из него.

Аутентичность понимается не как попытка восстановить древние местные рецепты, а как соединение тради-

ций с современными технологиями. Вот, например, есть в меню у Тупицына щука, копчёная в листьях крапивы. Откуда такая идея? Из детства: с дедушкой на рыбалке будущий повар уяснил, что крапива и речная рыба идеально сочетаются — завёрнутая в листья крапивы рыба долго остаётся свежей даже на жаре. Благодаря применению крапивы исчезает запах тины, из-за которого многие не любят щуку и вообще речную рыбу, и появляется интересный сладковатый привкус.

Воплощение всех этих принципов на практике Максим Тупицын продемонстрировал на своём мастер-классе.

## ЗАКУСКА — ТАРТАР ИЗ РЯБЧИКА, ТЕТЕРЕВА И ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА

Максим Тупицын активно использует в готовке дичь. Он сам охотник и говорит, что охотничьи продукты в Перми достать не проблема. Рябчик в этом блюде используется варёно-копчёный. Тетерев сыровяленый, он вялится в соляном растворе. Говяжий язык томится при низкой температуре.

Этот метод приготовления — томление — звёздный шеф считает важнейшей технологией, пришедшей к нам из глубин веков. По его словам, именно этот принцип использовали бабушки и дедушки, готовя пищу в русской печи. Продукт долго томится при низкой температуре, при этом процессы диссоциации молекул и свёртывания белков идут не так, как при жарке и других видах высокотемпературного воздействия. Максим сравнивает это с баней: тело в бане расслабляется, мышцы становятся податливыми... А если резко увеличить температуру, градусов этак до 1000? Лучше себе не представлять!

Готовое мясо повар крупно рубит и смешивает в равных пропорциях, добавляет заранее приготовленные сладкие томаты — помидоры, маринованные в сахарном сиропе с гвоздикой, и масло с ароматом белых грибов.

Следующие добавки — зелёный лук и тёртый монастырский сыр. Максим Тупицын работает с фермерами из села Троицк под Кунгуром, неда-



леко от Белогорского монастыря. Их монастырский сыр — что-то среднее между качоттой и пармезаном, но с добавлением пажитника. По словам шефа, это очень интересный продукт, который даст фору многим европейским аналогам.

Подается тартар из рябчика, тетерева и говяжьего языка на картофельной бриоши. По словам Максима Тупицына, это простое и понятное блюдо: мясо с картошкой и хлебом.

### Максим Тупицын:

— Само по себе блюдо должно быть довольно простым. Повар должен ставить себя на место гостя! Вот это вот всё, что было ещё недавно

модно, — хвост ослы, фаршированный ушами носорога — это не слишком успешная в коммерческом отношении история. Наша задача — сделать ресторан суперуспешным, чтобы партнёры вкладывали в него деньги, чтобы гости в него возвращались раз за разом. Для этого нужно готовить то, что гостю придётся по вкусу, а не просто удивит. Это как высокая мода: на подиумах показывают одно, а коммерческая линейка отшивается совсем другая. Сегодня очень сложно заработать на какой-то утончённой, экзотической кухне. Нельзя готовить то, что посетитель не захочет есть каждый день.

## ЗАКУСКА — ХАРИУС В ГВОЗДИЧНОМ МАРИНАДЕ

Эту рыбу Максиму Тупицыну доставляют из Красновишерска охлаждённой прямо от рыбаков, стоит она 650 руб. за 1 кг, при этом, по мнению повара, она вкуснее, чем омуль,

сиг и муксун, вместе взятые. К тому же, в отличие от сибирских рыб, её не нужно доставлять издалека! Это сказывается и на качестве, и на цене и полностью соответствует принципам аутентичной кухни.

Хариус — очень древняя рыба. У него нет воздушного пузыря, и, чтобы подняться или опуститься, он прикладывает большие мышечные усилия. Это сказывается на мускулатуре: рыба очень «мясная» и совсем нежирная.

### Максим Тупицын:

— Раньше добыча хариуса на Вишере велась во всероссийских масштабах. Лучше всего его ловить весной, когда цветёт черёмуха. Черёмухи по берегам Вишеры очень много, и, когда её лепестки падают на воду, хариус поднимается, думая, что это какой-то жучок-паучок. Ошибка, провал!.. Рыба снова уходит в воду. Так хариус «тренируется» — это очень сильная, мышечная рыба. Её можно есть сырой, но мы её готовим в гвоздичном маринаде, который подходит для любого вида рыбы.

Один из принципов финансово успешного ресторана — это минимизация «продуктовой матрицы». Максим Тупицын старается любую заготовку использовать максимально. Если он сварил маринад, то замаринует сразу четыре-пять видов рыбы, чтобы подготовить несколько блюд.

Маринованный хариус подаётся в тарталетке из песочного теста (она может быть любая: сладкая, солёная, с добавлением семян льна), которая изнутри смазывается чем-то сливочным — например, творожным сыром, но у Максима Тупицына используется копчёная сметана с добавлением мяты. Сверху тарталетка украшается муссом из печёного картофеля, смешанного в сифоне со сливочным маслом, молоком, жареным луком, солью и перцем, потому что, как справедливо уверен автор блюда, ничто так не сочетается с солёной рыбой, как печёная картошка.



## ЗАКУСКА — ПЛОМБИР ИЗ ФОРЕЛИ

Эту эффектную закуску Максим Тупицын подаёт во всех своих ресторанах в разных вариациях: в намазке, в сете паштетов или как отдельное блюдо. Он придумал пломбир из форели, когда надо было добавить в меню аутентичной кухни что-то «водяное». «Мы подаём нашим гостям не просто еду, а поле, лес, реку», — объясняет повар. Необходимо было создать универсальное блюдо, которое несло бы в себе «водное» начало. Рыбу он получает из местных форельных хозяйств — она жирная и очень вкусная. В ресторане её коптят холодным способом, измельчают и подкрашивают свёкольным соком, чтобы получить яркий розовый цвет.



Измельчённая форель смешивается с сыром маскарпоне и ореховым молоком, всё это замораживается и «пробивается» в комбайне для мороженого.

Подаётся в маленьких вафельных стаканчиках, как настоящее мороженое.

## ГВОЗДИЧНЫЙ МАРИНАД ДЛЯ ЛЮБОГО ВИДА РЫБЫ ОТ МАКСИМА ТУПИЦЫНА:

На 1 кг рыбы — 0,5 л воды, три столовые ложки соли, одна столовая ложка сахара, одна чайная ложка гвоздики, несколько зонтиков укропа, душистый перец. Кипятим маринад 20 минут, остужаем и холодным заливаем рыбу. Рыба будет готова через сутки, но можно держать неделю, чтобы лучше просолилась. Рецепт подходит как для самой дешёвой рыбы, так и для осетровых — по уверениям шеф-повара, «получится просто класс».

По словам Тупицына, это блюдо хоть и выглядит необычно, но тоже аутентичное, родом из детства: бабушка часто готовила уху из речной рыбы, и наутро уха превращалась в нежный холодец, который был особенно вкусным с домашним хлебом, намазанным очень жирным, тоже домашним сливочным маслом.

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО — ЛОСИНАЯ ЩЕКА С ПЮРЕ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ С ПЕЧЁНЫМИ КОРНЕПЛОДАМИ И ЛИСИЧКАМИ

Очень «маргинальное» блюдо: лосиные щёки, уже зачищенные, стоят 25 руб. за кг. Готовятся они так же, как говяжьи щёки, — томятся четыре часа при низкой температуре с большим количеством корнеплодов, таких как морковь и корень петрушки, после чего мясо становится разварным и очень нежным. Такое же супернежное — сельдерейное пюре, которое на 30% состоит из сливочного масла. Идеальная текстура достигается за счёт замешивания в пюре всё того же монастырского сыра — получается не только нежно, но и слегка тягуче.

«Лесное» аутентичное блюдо дополняют грибы и шарики из печёной морковки и тыквы.

## ПОДАЧА

Максим Тупицын разбивает многие стереотипы, связанные с понятием «высокая кухня». В его меню нет ничего сырого, вся еда подвергается обработке, но технология обработки подбирается к каждому продукту индивидуально: томление, печение, маринование, вяление... Максим не любит готовить «с ножа», предпочитает заранее подготовить полуфабрикаты: по его словам, это не только сокращает время подачи, но и обеспечивает стандарт — блюда «с ножа» могут сильно различаться по вкусу, а заранее подготовленные всегда соответствуют тем вкусовым параметрам, которых добивается шеф.

### Максим Тупицын:

— В этом году исполняется 25 лет моей работы в ресторанном бизнесе, и я всё это время не устаю удивляться, если вижу в меню пометку: «Время приготовления — 1 час». Для чего вы это держите в меню? Для кого? «Ну, оно очень классное. Только долго готовится...» Не заработаете вы на нём!

Особое внимание уделяется эстетике подачи блюд: она должна соответствовать идеологии «аутентичной уральской кухни» и нести в себе природное начало. Часть блюд подаётся на отшлифованных камнях, часть — в ёмкостях с неочищенными зёрнами овса, украшенными яркими сушёными васильками. Веточки, листики, мох — всё это шеф-повар собирает лично во время прогулок.



Особенно эффектно смотрятся во время подачи «водяные пузыри» — плоские полиэтиленовые пакеты, наполненные водой с водорослями, на которые, как на подиумы, водружаются небольшие закуски — тарталетки или крошечные бутербродики, только непременно с рыбой, чтобы выдержать «водяную» тему.

Горячие блюда подаются в «яйцах дракона». Максим Тупицын сам нарисовал на компьютере в 3D эту посуду, взяв за образец перепелиное яйцо, и вместе со знакомыми керамистами со-

здал оригинальные тарелки с крышками. При подаче «яйцо» раскрывается по ломаной линии и из него начинает валить дым, который перед подачей закачивается внутрь «яйца». На мастер-классе так подавали лосиные щёки с сельдерейным пюре, а в ресторанах могут подать и дичь, и «морских гадов», как называет моллюсков повар. Дым этот готовится на ароматной щепе — ольховой, вишнёвой, черёмуховой, на хворосте крыжовника — и придаёт еде не только эффектный вид, но и аромат леса и костра.



### **Максим Тупицын:**

— Мы разрабатываем не просто меню, а сет — большой комплекс из маленьких порций блюд, от шести до десяти, которые мы считаем нашими фирменными. Воспоминание об этом сете останется у клиента на подкорке. Он потом зайдёт, чтобы съесть какой-нибудь суп, но индивидуальность вашего ресторана уже для него навсегда сохранится.

Сегодня все очень заинтересованы в развитии внутреннего туризма, соответственно, и гастротуризма. Поест много где можно, но так, чтобы это был ещё и аттракцион для туристов, — это надо что-то придумать. Время подачи сета — 15–20 минут,

и каждый сет — это сюжет, это история. Гость оказывается вовлечённым в эту историю.

Мы разрабатываем четыре сета по количеству времён года: для осени, зимы, весны и лета. В каждый из сезонов растёт, плавает, бегает какой-то особенный продукт. Наша задача — взять его и продать. Мы умеем преобразовывать сезонный продукт в коммерческую историю. Сезонность делает нас индивидуальными. Мы не подаём сырую говядину, как соседи, мы не смешиваем в одну кучу множество ингредиентов, которые, может, сочетаются, а может, и нет. Мы берём самые привычные местные продукты, но украшаем их неожиданными добавками. Есть у нас, например,

такой секретный ингредиент — дегидрированный утиный желток. Он интересный по вкусу и аромату, у него яркий жёлтый цвет, к тому же он недорогой. Мы добавляем его в качестве декора к самым разным блюдам.

Важнейший ингредиент подачи — тёплый хлеб из собственной пекарни. Это всегда очень располагает гостя по отношению к ресторану, потому что горячий хлеб — воплощение домашнего тепла.

### **Максим Тупицын:**

— Самая вкусная кухня — домашняя. Не нужно придумывать что-то супероригинальное. Готовьте то, что вам нравится есть дома. Просто надо придумать, как эту еду интересно продать.

**Фото на обложке**

Алёна Лобанова

**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

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 №0053

Адрес типографии: АО «Ижевский полиграфический комбинат»

426039, г. Ижевск, Воткинское шоссе, 180

Тел.: (3412) 444-300, 444-474

Дата выхода в свет: 30.09.2022

Цена свободная

© Журнал «Компаньон magazine» №2 (123), сентябрь 2022

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.



NEWSKO.RU