

СТИЛЬНАЯ ШТУЧКА

Александр ОЛЕЙНИКОВ:



Парикмахер Александр Олейников быть бы не должен. Ну не хотели ни Саша, ни его добродушные родители такой юдоли для него. Но поступить на юрфак не получилось, а дальше что? Год на дворе стоял сложный — 1991-й. Мама, Людмила Александровна, оказалась не только добродушной, но и прагматичной. Рассудила так: волосы у людей растут при всех режимах, при всех флагах, профессия должна быть в «руках».

Слухи о значении тугфел в жизни мужчин сильно преувеличены

— Саша — вы профессиональный стилист, это ваша профессия, а вот вы сами — стильный человек?

— Начнем с того, что я не считаю себя стилистом. Для этого нужны объемные и глубокие знания в области визажа, парикмахерского искусства, одежды, моды вообще. Я могу назвать себя разбирающимся в стилях. Стилист же в прическах, в технологиях. Когда вел с Александром Тодчуком телепрограмму «Фасон», то отвечал, прежде всего, за цветовой дизайн, за качество исполнения окраски и текстуры волос.

— Как вы одежду, обувь, причёску для себя выбираете?

— Чаще всего спонтанно, например, где-нибудь на отдыхе. Или настроение такое возникает — пройтись по магазинам. Иногда и необходимость припекает. Например, в смокинге. Мне просто надоело брать его напрокат и, когда я в очередной раз проводил церемонию вручения премии на конкурсе «Индустрия красоты» — «ПИК», решил купить себе смокинг. Темно-синий. Он и понадобилось-то пока дважды, но он у меня есть. Правда, тогда выяснилось, что к смокингу нужна «правильная» обувь — это обязательно должны быть лаковые туфли на низком каблуке.

да, общий внешний вид. Да что там говорить — шелест юбки... Мне вообще больше нравятся женщины в юбках и платьях. Но они, к сожалению, не умеют их носить. А от кроссовок и брюк я уже устал. В мужчинах уважаю породу, харизму. Женщина для меня — это, в первую очередь, обаяние, а мужчина — поступок.

— Ваши кумиры? Кого вы могли бы назвать стильным?

— Среди известных всем персонажей (которые понятней было) актеры Джонни Депп и Моники Белуччи. Последняя — не только потому, что красива сама по себе, она представляет собой некий законченный образ. В законченном образе женщины нынешней осенью очень важен цвет. У меня собранная палитра состоит из модных насыщенных оттенков — лилового, фиолетового, фиолетового, оранжевого. А если бы наши мужчины умели носить одежду — самую обычную, простую, утилитарную, как делает это Кевин Костнер, так преподносит себя, как он, — я был бы рад. Но хочу заметить: когда говорю об актерах, это не значит, что они мои кумиры. Речь идет об эстетике, а не об идеале.

— Саша, где и как вы предпочитаете отдыхать?

— На море — если выбираю пляжный отдых, в Италию — если мне нужна эмоциональная нагрузка. Я не спортсмен, даже когда отец подарил мне велотренажер, где-то месяца три ощущал «мышечную радость», но очень быстро забросил занятия. Люблю смотреть кино. Но не в кинотеатре. Магия широкого экрана, медленное темнеющее зало уже не привлекает. По соседству пьют пиво и хрустят поп-корном. Все эти запахи, комментарии... Предпочитаю купить фильмотеку, например, любимого кинорежиссера и смотреть фильмы дома, под настроение. Еще люблю готовить.

— Какое блюдо, поделитесь рецептом?

— Пожалуй, это не скорее это будет привнесённые мои детали в известный рецепт. Так вот, когда запекаю гуся или утку, то перед тем, как птицу нафаршировать, и после того, как натер ее перцем, солью, делаю тушке внутримышечные инъекции из сухого вина. Его требуется примерно полстакана. Вкус у уточки получается отменный.

— Спасибо за рецепт. И не только кулинарный!

Надежда ТЮНЕВА

По щучьему велению

Воспоминания рыбака-теоретика

Глубокая осень. Ноябрь. Щучий жор. Это когда считается, что речная и озерная хищница бросается на все, что шевелится. Нас трое: два опытных «щуколова» и я, который держит спиннинг первый раз в жизни. Кладдем с холмистого берега Демы. Мне, как незрелому новичку, торжественно вручают старое обшарпанное удильце с выдавшей виды открытой катушкой, из которой во всей стороне торчит грубая отечественная леска. На конце — самодельная башенка такого вида, будто ее по очереди грызли все щуки Башкортостана. Мои спутники вооружены роскошными японскими спиннингами. Шансов у меня никаких.

Пока я осваиваю это чудо рыболовной техники, в голове роятся виды кушаний, которые можно приготовить из свежей речной рыбы. Вот вытаски я, к примеру, судака. Ну, судак по-польски — это вообще классика русского стола, когда отваренного на пару красцава подают с большим количеством подлива из мелко нарубленных яиц, смешанных с растопленным маслом, солью и перцем.

А еще лучше запечь его прямо на берегу, в глинке. Вся прелесть этого способа в том, что ни потрошить, ни чистить рыбу не надо. Просто берешь ее, родимую, натираешь солью и плотно обмазываешь со всех сторон глиной. Закапываешь этот стаг в угли и ждешь минут сорок. Как только глина начала трескаться, рыба готова. Разбиваем форму и достаем оттуда филе, ибо кожа остается на глине. Нужно только аккуратно отделить внутренности, не забывая сглатывать слезу...

На этом этапе кулинарных фантазий я как раз и подавался слюной, а спиннинг — леской. В итоге образовалась густой пучок, в просторечии именуемый «бородой». Я обращаюсь за помощью к старшему товарищу, и тот, шипя и матерясь, с трудом распутывает грязный комок лески. «Еще раз подойдешь, убью!», — говорит он, возвращая мне належающую снасть.

Я вновь возвращаюсь к реке и своим фантазиям. Нет, думаю, вкуснее уже нет ничего на свете. Особенно хороша уха тройная, архиерейская. При первой закладке рыбу кладут слоями: ершей, перкашей и прочую костлявую мелочь. Не чистят, не потрошат, а просто заворачивают в марлевый мешок, чтобы легче было вынимать и выбрасывать. При второй в тот же навар добавляют краснопёрку, леща, окуня — короче, ту среднюю рыбу, что удалось поймать или купить в магазине. Эта пойдет в еду, и важно ее не переравить. Только у нее, у красной, цвет глаз изменился — стало быть готова. Вынимаем на блюде, а следом идет третья закладка, финальная — из белой благородной рыбы: налим или осетрина. Некоторые бестолковые домохозяйки кладут в уху морковку или картошку. Ни в коем случае! Только лук и коренья. Ну и, понятное дело, соль, перец и лаврушку. Тогда навар получится прозрачный, как слеза, и с густым ароматом, который доводит голодного рыбака до полуобморочного состояния...

На этом месте я пока выжидаю и падаю в реку. Мои товарищи, прожаренная тот миг, когда согласился взять меня с собой, помогают переодеться в сухое и распутать вновь запугавшуюся леску. Они особенно раздражены тем, что на обгреб моего невеликого тела приходится тратить горячительное, которое собирались пить у костра.

На все эти манипуляции уходит час драгоценного времени, и садки наши по-прежнему пусты. Когда меня оставляют одного, я вновь пытаюсь забросить спиннинг. Но на этот раз выясняется, что леску забыли прикрепят к катушке, и она с лихим поведением улетает вместе с блесной на середину реки и там, разумеется, тонет. Я стою, как идиот, с пустой катушкой, в огромных не по размеру штанах и думаю, что рыбу вообще лучше покупать на рынке, а не мерзнуть на осеннем ветру, выслушивая оскорбления людей, которые еще вчера считал своими друзьями.

Но охота лучше неволи. Я иду к машине и оснащаю спиннинг новой леской и новой блесной. Когда уже готов сделать дожджанный заброс (единственный за три часа рыбалки!), друзья, так ничего и не поймав, далеко не любезными голосами зовут меня домой.

«Иду!» — кричу я, крутя ручку спиннинга, и тут удильце сгибается в дугу. После нескольких минут борьбы выясняется: на том конце сидит здоровенная щука. «Я сам! — ору победившим ко мне товарищам. — Я сам ее вытащил!». Наконец рыба бьется на склизком глинистом берегу. Ее взвешивают. Безмен показывает три с половиной кило. На лица моих товарищей страшно смотреть. Меня в гробовом молчании довозят до дому и чуть не пинками выталкивают из машины вместе с пойманной щукой.

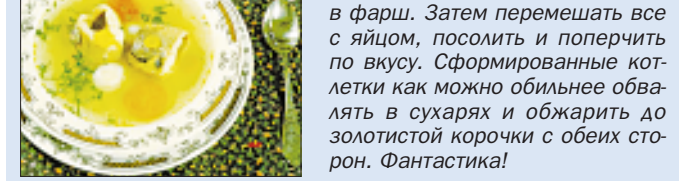
На следующий день мы миримся за столом с запотевшей поллитровкой и щучьими котлетами моего приготовления. Рецепт привожу ниже.

Айрат ЕНИКЕЕВ.

Котлеты рыбные

На три порции вам понадобится около кило рыбного филе, 150 г свиного жира с кожей, небольшая белая булка (без корочки), 100 г молока, 1 яйцо, 2 луковицы, растительное масло для жарки, соль-перец по вкусу, панирочные сухари.

Щучий фарш смешать с фаршем свиным. Размочить булку в молоке. Мелко нашинкованный лук обжарить, перемолоть его на мясорубке вместе с растительным маслом и добавить все в фарш. Затем перемешать все с яйцом, посолить и поперчить по вкусу. Сформированные котлеты как можно обильнее обвалять в сухарях и обжарить до золотистой корочки с обеих сторон. Фантастика!



ИЗВЕЩЕНИЕ о проведении аукционов по продаже права на заключение договора аренды лесных участков, находящегося в государственной или муниципальной собственности

Министерство природопользования, лесных ресурсов и охраны окружающей среды Республики Башкортостан объявляет о проведении аукционов по продаже права на заключение договора аренды лесных участков для осуществления рекреационной деятельности, находящегося в государственной или муниципальной собственности.

Аукцион состоится по адресу: Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Ленина, 86, Министрство природопользования, лесных ресурсов и охраны окружающей среды Республики Башкортостан.

ВЕДОМОСТЬ аукционных единиц по ГУ «Белорецкий лесхоз» РБ. Таблица с 7 столбцами: № аукционной единицы, наименование лесничества, квартал, выдел, площадь, стартовая цена, задаток.

ВЕДОМОСТЬ аукционных единиц по ГУ «Туймазинский лесхоз» РБ. Таблица с 7 столбцами: № аукционной единицы, наименование лесничества, квартал, выдел, площадь, стартовая цена, задаток.

ВЕДОМОСТЬ аукционных единиц по ГУ «Дуванский лесхоз» РБ. Таблица с 7 столбцами: № аукционной единицы, наименование лесничества, квартал, выдел, площадь, стартовая цена, задаток.

ВЕДОМОСТЬ аукционных единиц по ГУ «Абзеловский лесхоз» РБ. Таблица с 7 столбцами: № аукционной единицы, наименование лесничества, квартал, выдел, площадь, стартовая цена, задаток.

ВЕДОМОСТЬ аукционных единиц по ГУ «Туймазинский лесхоз» РБ. Таблица с 7 столбцами: № аукционной единицы, наименование лесничества, квартал, выдел, площадь, стартовая цена, задаток.

ВЕДОМОСТЬ аукционных единиц по ГУ «Туймазинский лесхоз» РБ. Таблица с 7 столбцами: № аукционной единицы, наименование лесничества, квартал, выдел, площадь, стартовая цена, задаток.

Объявление

Квалификационной коллегии судей Республики Башкортостан

В соответствии с положением Федерального закона от 15 декабря 2001 года № 169-ФЗ «О внесении изменений и дополнений в Закон Российской Федерации «О статусе судей в Российской Федерации»...

Соответствующие документы и заявления, указанные в п. 6 ст. 5 Закона Российской Федерации от 26 июня 1992 года № 3132-1 «О статусе судей в Российской Федерации»...

Коллектив Министерства юстиции Республики Башкортостан глубоко скорбит по поводу трагической смерти нотариуса Благовещенской государственной нотариальной конторы ИЛЬЯСОВА Ураа Мухтаровича...

Коллектив Башкирского государственного аграрного университета выражает искреннее соболезнование родным и близким ИЛЬЯСОВА Ураа Мухтаровича...

Коллектив Башкирского государственного университета горячо скорбит по поводу безвременной кончины заведующего кафедрой истории, истории государства и права, профессора, доктора исторических наук ЯНГУЗИНА Римы Зайнгибдиновича...

Коллектив нефтяного государственного университета выражает искреннее соболезнование родным и близким ЯНГУЗИНА Римы Зайнгибдиновича...

Коллектив ГУП «Институт транспорта энергоресурсов» выражает искреннее соболезнование президенту Академии наук РБ, ректору Уфимского государственного нефтяного технического университета Шаммазову Айрату Мингазовичу в связи с безвременной смертью СЕСТРЫ.

Управление ветеринарии при Минсельхозе Республики Башкортостан выражает искреннее соболезнование главному государственному ветеринарному инспектору Баймакского района и г. Баймака Кымыткуметову Закиру Фатиховичу в связи с гибелью горячо любимого сына ИЛЬЯСА ЗАКИРОВИЧА...

Коллектив Уфимского государственного нефтяного технического университета выражает искреннее соболезнование ректору Шаммазову А. М. в связи со смертью его СЕСТРЫ СУЛЕЙМАНОВОЙ Динары Мингазовны.

Коллектив ГК «Алат» ОАО «Уфимазова» выражает искреннее соболезнование Мустафину Ринату Фазыловичу и Насибуллиной Раиле Файзуловне в связи со смертью МУСТАФИНОВ Зубярат Гайятуловича...