

А будет теплее

В столице начинается вторая волна бабьего лета **с. 15**

Цена все ниже

Производство сыра в России увеличилось, и стоимость уменьшилась **с. 7**



Shutterstock/ForDODOM

Подарить лучшее

Какими презентами удивляют президенты **с. 4**

НУ И НУ

В Гарварде состоялась 33-я ежегодная церемония (на фото внизу) вручения Шнобелевской премии, которую присуждают за самые странные и бесполезные научные открытия **с. 14**



AP Photo/Elise Amendola/TASS

Папа, мы вернулись!

Спустя 10 лет на экраны снова выйдет сериал «Папины дочери» **с. 12**

■ На Серпуховско-Тимирязевскую линию метро вышел новый тематический состав. Его оформление посвятили безопасности. «Вечерка» узнала, что ждет пассажиров.

Традиция запускать в столичной подземке необычно оформленные поезда насчитывает вот уже десять лет. За прошедшие годы более 160 разных составов не просто перевозили пассажиров, а становились передвижными галереями, где были представлены музейные собрания. Тематические вагоны служили справочниками и книгами — ведь они рассказывали и показывали.

Поезд украшают яркие рисунки, которые художник создал за 45 дней

Были и другие поезда: их оформление подсказывало пассажирам, как грамотно распорядиться средствами и не попасться на удочку мошенников, как стать добровольцем, о городских фестивалях и праздниках и многих других вещах.

— Запуск подобных поездов — хорошая и добрая традиция в столичной подземке, — отметил заместитель начальника Московского метрополитена по управлению персоналом Павел Ковалев.

А теперь на Серпуховско-Тимирязевской линии появился состав, который украсили совершенно по-новому. Иллюстрации внутри и снару-

Вагончик тронется, правила запомнятся

Новый тематический состав вышел на серую линию метро



Василиса Чернявская

жи поезда больше похожи на комиксы, шутки из интернета, яркие запоминающиеся картинки. Их создал художник Виталий Подвицкий. Отец пятерых детей, как никто другой, знает: безопасность в семье — на первом месте. Признается: пока работал полтора месяца над проектом, не раз думал, как простыми словами рассказать другим о правилах безопасности.

— Например, во время недавнего пикника не стал

доставать первыми из сумки шампур — дети любят блестящие предметы, могли бы схватить острое. Тут роль сыграла в первую очередь взрослая осторожность, — отметил Подвицкий.

Он считает, что юным москвичам точно понравится подача, а взрослые еще раз обратят внимание на то, как важно научить детей простым вещам: не трогать горячие предметы, выключать электроприборы сухими руками, не накрывать

обогреватели полотенцами или вещами, безопасно пользоваться фейерверками в праздники, быть начеку даже в будни, оставляя детей одних дома.

— Каждый день миллионы граждан ездят в метро, пользуются его удобной инфраструктурой, — отметила исполнительный директор Национального центра помощи пропавшим и пострадавшим детям Екатерина Мизулина. — В проекте особое внимание уделено

15 сентября 2023 года. Художник Виталий Подвицкий в вагоне поезда на Серпуховско-Тимирязевской линии, который украшают его иллюстрации

Цифра

150

рисунков сделал художник Виталий Подвицкий в ходе проекта. Из них около 120 сегодня украшают поезд.

именно детской безопасности, показаны случаи, с которыми чаще всего сталкиваются семьи.

Василиса Чернявская
vecher@vm.ru



На станции «Университет Дружбы Народов» Троицкой линии метро начался монтаж мозаичного панно в подземном вестибюле. Центральный элемент композиции — солнце, символизирующее свет знаний и просвещения, рядом с ним — представители различных народов и культур.

Кстати,

новый тематический поезд в метро — совместный проект столичного Дептранса с МЧС России и волонтерами Национального центра помощи пропавшим и пострадавшим детям.

Знаете ли вы, что

в вагонах поезда размещены QR-коды: пассажиры, отсканировав их, увидят полезные видеоролики. Проект внесет вклад в профилактику личной безопасности людей.

МОСКВА ВЕЧЕРНЯЯ

Совместный проект Московского метрополитена и газеты «Вечерняя Москва»

Учредители ГУП г. Москвы «Московский ордена Ленина и ордена Трудового Красного Знамени метрополитен имени В. И. Ленина», 129110, Москва, пр-т Мира, 41, корп. 2
АО «Редакция газеты «Вечерняя Москва», 127015, Москва, Бумажный пр-д, 14, стр. 2
Издатель АО «Редакция газеты «Вечерняя Москва», 127015, Москва, Бумажный пр-д, 14, стр. 2
Главный редактор А. И. Куприянов Генеральный директор Георгий Рудницкий
Шеф-редактор Алена Прокина Редакционный совет Александр Шарнауд (1-й заместитель главного редактора), Сергей Серков (заместитель главного редактора), Алексей Зернаков (заместитель главного редактора, шеф-редактор утреннего выпуска), Юлия Тарапата (заместитель главного редактора, редактор отдела «Московская власть»), Ксения Ефимкина (шеф-редактор еженедельного выпуска), Александр Костриков (арт-директор), Ольга Кузьмина (оборователь)

Выпускающий редактор номера Светлана Карамнова

VM.RU

© АО «Редакция газеты «Вечерняя Москва», 2023. Любая перепечатка без письменного согласия правообладателя запрещена. Иное использование статей возможно только со ссылкой на правообладателя. Приобретение авторских прав: тел. (499) 557-04-24. Рукописи не рецензируются и не возвращаются. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений, сообщений информационных агентств и материалов на коммерческой основе. Бесплатно. Выпуск осуществлен при финансовой поддержке Департамента средств массовой информации и рекламы города Москвы.
Адрес редакции 127015, Москва, Бумажный пр-д, 14, стр. 2
Тел. (499) 557-04-24, факс (499) 557-04-08. E-mail: vecher@vm.ru
Рекламная служба Тел.: (499) 557-04-01, E-mail: reklama@vm.ru
Отпечатано АО «Прайм Принт Москва», 141700, Московская обл., г. Долгопрудный, Лихачевский пр-д, 5в. Тираж 330 000 экз.
Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций. Свидетельство ПИ № ФС77-58565 от 4 июля 2014 года. Срок сдачи номера в печать 19.09.2023, 12:30. Дата выхода в свет 19.09.2023, № 107 (1500)



Средняя аудитория одного номера — 512 400 читателей в возрасте 16 лет и старше (по данным Mediascope, NRS-Москва, 16+, март — июль 2023)

Инфраструктура

Сделают удобный вокзал

■ Вчера в столичном Стройкомплексе рассказали о планах по созданию городского вокзала «Грачевская».

На третьем Московском центральном диаметре реконструируют станцию «Ховрино» и построят городской вокзал на «Грачевской». Как сообщил исполняющий обязанности заммэра по вопросам градостроительной политики и строительства Андрей Бочкарев, общая площадь городского вокзала с современным пассажирским

конкорсом на базе станции «Грачевская» составит порядка шести тысяч квадратных метров.

— Реконструкция станции «Ховрино» позволит построить два дополнительных главных пути для запуска высокоскоростной магистрали «Москва — Санкт-Петербург», — отметил он. Также запланирована и реконструкция прилегающей уличной дорожной сети общей протяженностью порядка 1,2 километра.

Василиса Чернявская
vecher@vm.ru



Пассажиры ждут поезда на платформе станции «Грачевская» МЦД-3

Михаил Воскресенский/РИА Новости

Сделаем Москву еще лучше

Сергей Собянин официально вступил в должность мэра

■ Вчера в концертном зале «Зарядье» состоялась торжественная церемония вступления Сергея Собянина в должность мэра Москвы.

Председатель Московской городской избирательной комиссии Ольга Кириллова вручила Сергею Собянину удостоверение об избрании и знак мэра Москвы — медальон на цепи, в центре которого изображен покровитель города Георгий Победоносец, поражающий копьём змея. Первым поздравил главу города президент России Владимир Путин. Он отметил, что на прошедших выборах за Сергея Собянина отдали голоса более 75 процентов избирателей:

— Такой высокий уровень доверия убедительно доказывает широкую поддержку москвичей, их одобрение ваших инициатив, планов и, самое главное, результатов работы.

Президент заявил, что у Сергея Собянина много достижений, но среди наиболее значимых — по-настоящему прорывная модернизация транспортной системы:

— Столица открыта для реализации предпринимательских инициатив. Здесь задаются новые стандарты в жилищном строительстве, во внедрении цифровых технологий и услуг. Москва укрепляется в своей позиции как мощный научный, про-



Владимир Путин первым поздравил главу столицы

18 сентября 2023 года. Сергей Собянин на церемонии вступления в должность мэра в концертном зале «Зарядье»

Гости церемонии



Кирилл
Патриарх
Московский и всея
Руси

Сергей Собянин относится к числу людей, облеченных властью, которые осуществляют свою деятельность искренне, не только используя рациональный подход к решению проблем, но также разделяя с москвичами их радости и скорби.



Владимир Машков
Художественный
руководитель
Московского театра
Олега Табакова

Москва меняется удивительно быстро и эффек-

тивно. Замечательно, что у Сергея Собянина создана такая динамичная команда.



Игорь Бутман
Народный
артист РФ

Москва для меня — это чистота города, улиц, комфорт услуг и сервисов. Пять лет назад при поддержке мэра и Департамента культуры открылась Академия джаза. В столице появляются новые концертные залы, создаются новые коллективы. Особо отмечу гранты мэра Москвы в сфере искусства для детей.

мысленный центр России. Развиваются индустрии будущего, включая робототехнику, приборостроение, выпуск новых материалов. Приобретают современ-

ный облик школы, поликлиники, больницы. Особое внимание уделяется поддержке людей старшего поколения и защитников России.

— Москва ощутимо опережает многие мировые столицы, — подчеркнул президент. Затем Сергей Собянин принес присягу.

— Клянусь при осуществлении полномочий мэра Москвы соблюдать Конституцию РФ, федеральное законодательство, Устав и законы города Москвы, честно и добросовестно исполнять возложенные на меня обязанности, служить

процветанию города и благополучию его жителей, — произнес он слова присяги. Мэр поблагодарил москвичей, президента, правительство за поддержку.

— Вне всякого сомнения, это оценка нашего с вами большого труда, тех изменений, которые происходили и происходят в нашем городе, — обратился мэр.

Сергей Собянин отметил, что останавливаться на достигнутом нельзя. Нужно продолжать делать так, чтобы столица была комфортной для каждого:

— Город не может стоять на месте. Город — это постоянное движение. Это борьба за людей, за то, чтобы над нами было мирное небо. Это реальность, которую вместе должны менять в лучшую сторону.

После вступления в должность мэра подписал указ, которым отправил правительство города в отставку.

Марьяна Шевцова
vecher@vm.ru

Тем временем

Вчера Сергей Собянин открыл движение по транспортной развязке на пересечении МКАД с Липецкой улицей, реконструкцию которой завершили на 16 месяцев раньше срока. По словам мэра, открытие этой трассы позволило обеспечить беспрепятственный выезд на федеральную трассу М-4 «Дон». За счет роста пропускной способности примерно на 20 процентов машины смогут двигаться на съездах в несколько раз быстрее.

Озеленение

Тюльпаны, по лункам!

■ Весной следующего года столицу украсят почти 15 миллионов тюльпанов, сообщил исполняющий обязанности заммэра столицы по вопросам жилищно-коммунального хозяйства Петр Бирюков.

— Специалисты Комплекса городского хозяйства проведут в октябре работы по высадке около 15 миллионов тюльпанов, чтобы луковички успели укорениться до наступления устойчивых отрицательных темпера-

тур. Традиционно тюльпаны распускаются к майским праздникам, общая площадь клумб составит более 220 тысяч квадратных метров, — рассказал он. Улицы украсят самые разные сорта, среди которых «стронг голд» с желтыми бутонами в форме вытянутого бокала, багряно-красный «апельдорн», белый «роял вирджин» и «шуга лав» нежно-розового оттенка. Посадками луковичных растений специалисты всегда занимаются в осенний период.



Студентка Елена Середенко любитесь тюльпанами в парке «Коломенское»

— У озеленителей осенью элементарно больше времени. И мы можем потратить его на подготовку к весеннему сезону, — говорит главный агроном Большого ро-

зария парка «Сокольники» Юлия Морозова. — Агротехнические сроки посадки луковичных растений — с 15 сентября по 10 октября. В это время у растений на-

чинает отрастать корневая система.

По словам специалиста, луковичка — это как бы видоизмененный побег, большая почка, из которой потом по-

явится цветок. Укоренившись, она впадает в анабиоз, зимнюю спячку.

— В городе луковички мульчируются — посыпаются цветной щепой, — продолжает эксперт. — Получается декоративная картина — нарядные узоры вместо голой земли. При этом слой щепы защищает луковички тюльпанов от промерзания. Главное в зимний период не допускать складирования на высаженные тюльпаны снега. Луковички из-за этого хуже всходят. И конечно, по ним нельзя ходить. Утрамбовка почвы ни к чему хорошему не приводит.

Никита Бессарабов
vecher@vm.ru

ВЗГЛЯД

Дмитрий Плотников
Обозреватель



Было бы желание, а повод найдется

Глава УЕФА Александер Чеферин заявил, что до конца специальной военной операции РФ на Украине российские сборные и клубы к международным соревнованиям не допустят.

Кто-то скажет, что это абсолютно логичное заявление, мол, безопасность игроков, болельщиков и все такое. Якобы невозможно обеспечить безопасность для наших команд за рубежом, а иностранных команд — в России. Но в первую очередь тут, конечно, применена политика.

Представим, что российские команды допустят сегодня. И к бабке не ходи: сразу найдутся те страны, которые не захотят,



Мнение автора колонки может не совпадать с точкой зрения редакции «Москвы Вечерней»

чтобы их клубы и сборные играли с нашими. Тут и встает вопрос о глобальном политическом противостоянии в мире. Хотя, если быть честным, президент УЕФА всегда был весьма лоялен к нашей стране. Но в данной ситуации он ничего сделать не может и говорит то, что его заставляют говорить. Но ясно одно, обойтись без участия Российской Федерации в мировой футбольной жизни нельзя.

Занавес закрывается. Хотя погодите с занавесом. Но он же и раньше говорил, что до конца СВО будет сложно что-то изменить в вопросе допуска российских команд к соревнованиям.

И сейчас европейский спортивный чиновник наконец произнес то, что все прекрасно понимали, но официально никто не слышал или не хотел слышать.

А почему он это опять повторил, внимательно глядя нам в лицо? Потому что наблюдает за нашей реакцией. По всей вероятности, прошлая реакция «наших партнеров» не устроила. Поскольку вполне спокойно эту новость приняли в России. А значит, надо зудеть, надо нудить и гундосить. Авось в России найдутся силы, которые эту тему начнут раскачивать.

Запад прекрасно понимает, что среди спортсменов в силу своих профессио-

нальных особенностей и интересов немало людей, которые далеки от анализа геополитики, глобального мироустройства (упаси боже, спортсмены не глупее остальных). А значит, эта среда наиболее уязвима для втюхивания различного рода ереси.

Таким (и не только спортсменам) надо объяснить, что российская государственность прошла через тысячелетия всевозможных вызовов. Многие империи и народы такие вызовы просто не выдержали и растворились в истории.

Выражаясь понятным сегодня языком, надо донести до молодых людей, что Россия — это мегауспеш-

ный проект на земле. И это невозможно было сделать без ощущения смыслов в себе. А этого нас и пытаются лишиться. Но никакой Чеферин со своими провокационными выкриками не в силах что-то изменить. Наверное, поэтому они нас так ненавидят, так мы их раздражаем. Да и, если честно, Западу нет уже веры.

И в истории с допуском наших футболистов западный мир обязательно еще что-нибудь придумает: незаконные территории, сложности спряжения глаголов русского языка, неудовлетворительные условия проживания нелегальных мигрантов и так далее.

И сначала ты откажешься от гимна и флага, потом дадут подписать декларацию по осуждению спецоперации, а затем вообще тобой, как тряпкой, пол вытрут. Да, возможно (очень сомневаюсь), ты можешь поехать на Олимпиаду, если знаешь, что выиграешь без флага и гимна.

Но все будут знать, откуда ты приехал. И если это мечта всей твоей жизни, то, может, и надо это делать. И необходимо прекрасно понимать, что в тот момент, когда мы начинаем сдаваться и отказываться от самих себя, тогда и происходит наше поражение.

И в спортивном, и в человеческом смысле. А в сохранении себя и есть залог нашего выживания.



Прямая
речь

Перчатка из космоса и карабин

Лидеры стран по традиции делают друг другу подарки

■ На минувшей неделе состоялась встреча президента России Владимира Путина с генеральным секретарем Трудовой партии Кореи Ким Чен Ыном. Главы государств не только обсудили направления сотрудничества, но и обменялись ценными подарками. «Вечерка» вспоминает, какие еще подарки получал лидер нашей страны от глав других государств.

Вот вам перчатка

По словам пресс-секретаря президента Дмитрия Пескова, Владимир Путин преподнес руководителю КНДР перчатку от скафандра, которая несколько раз была в космосе, а также карабин отечественного производства высшего качества. В ответ Ким Чен Ын тоже подарил нашему президенту карабин —

Ким Чен Ын (слева) получил в подарок от министра обороны РФ Сергея Шойгу (справа) соболиную шапку

Дмитрий Журавлев
Политолог, научный руководитель Института региональных проблем

В законе нигде не написано, что президенты стран должны обязательно делать друг другу при встрече подарки, но это почти обязательная традиция. Презенты — своего рода символическая гарантия безопасности и конструктивных совместных планов. Президенты демонстрируют мощь и богатство своего государства. У нас есть очень много есть ценностей, которые находятся, например, в Алмазном фонде.

ручной работы от корейских мастеров.

Собачку и козу

Видное место среди подарков занимают животные. Первым живым сюрпризом стала в 2000 году собака породы лабрадор Конни, подаренная Путину нынеш-

ним министром обороны Сергеем Шойгу. Примеру последовали многие. Владимиру Владимировичу дарили тигра, козу и, конечно, собак. В 2017-м президент Туркменистана Гурбангулы Бердымухамедов привез для лидера России алабая по кличке Верный.

А спою-ка я песню

В 2013 году день рождения Путина пришелся на период саммита АТЭС. Сусило Бамбанг Юдойоно, президент Индонезии, подготовил для Путина музыкальный номер: он аккомпанировал на гитаре, а другие участники во главе с лиде-



Собака — лучший подарок для президента

1 октября 2017 года. Президент РФ Владимир Путин с подаренным ему щенком алабая

ром Китая Си Цзиньпином спели Happy Birthday to You.

Пододеяльник от всей души

Оригинальный презент придумал для главы России экс-премьер Италии Сильвио Берлускони. К 65-летию друга он заказал пододеяльник, вышитый вручную, с портретами Путина и Берлускони, пожимающих друг другу руки. С правителем США Джо Байденом наш президент обменялся подарками в Женеве летом 2021 года: Байден преподнес хрустальную статуэтку бизона и очки-авиаторы, а в ответ получил письменный набор «Москва» с холмской росписью.

Дарья Завгородняя, Динара Кафискина
vecher@vm.ru

■ На улице Яблочкова продолжает работать Единый центр отбора на военную службу по контракту, куда каждый день приходит большое количество мужчин, которые решили стать участниками специальной военной операции. Корреспондент «МВ» пообщался с будущими бойцами Вооруженных сил РФ.

С таким можно идти в разведку

Родные и друзья провожают контрактников на фронт

Готов помочь ребятам

Андрею Соломатину (фамилия изменена. — «МВ») исполнилось ровно 50 лет. Он отметил юбилей, и через неделю ему пришло разрешение от Министерства обороны поехать по контракту в зону специальной военной операции.

— Долго я ждал этого разрешения, поскольку в свое время меня не взяли на срочную службу из-за заболевания, — рассказывает Андрей. — Но теперь я прошел медкомиссию и всем доказал, что сейчас я абсолютно здоров, полон сил и готов помогать нашим ребятам на фронте. Ну а как иначе, ведь когда-то надо покончить с этой бандеровщиной, с антироссийским государственным образованием, которое себя называет Украиной. А от той Украины, которую я знал когда-то, там не осталось ничего. Поэтому будем исправлять.

Сам Андрей из Рыбинска Ярославской области. Там он работал бригадиром на стройке. Когда его коллеги узнали, что он отправляется на спецоперацию, не очень удивились такому решению. Это рассказал земляк Андрея, который приехал проводить своего товарища в зону боевых действий, Василий Устюжанин (фамилия изменена. — «МВ»):

— Андрей Константинович — справедливый и от-



12 сентября 2023 года. Военнослужащий во время работы расчетов реактивной системы залпового огня «Град» в ходе удара по противнику на кременском направлении в зоне проведения специальной военной операции

зывчивый человек, поэтому он не мог остаться в стороне, — говорит Василий. — Честно сказать, он и в бригаде такой же. Всегда за простых работяг стоит горой. Никогда не дает нас в обиду перед начальством. Если честно, то я хотел бы «пойти с ним в разведку».

Все родные, друзья и товарищи Андрея очень гордятся им и с нетерпением ждут его возвращения домой, добавил Василий.

— Мы уверены, что Андрей будет не только четко выполнять все поставленные

Наше сильное оружие — это несгибаемый дух

боевые задачи, а обязательно получит награду, поскольку отличается отвагой и русской смекалкой, — говорит Василий Устюжанин. — А работать с героем спецоперации всем будет лестно и приятно, — подчеркнул земляк бойца.

Принял взвешенное решение

Иван Донсков (фамилия изменена. — «МВ») из города Меленки Владимирской области.

Ему 34 года, и он рассказал: — В нашей небольшой районной газете я часто видел фотографии молодых ребят, которых мобилизовали. Потом там начали появляться фотографии добровольцев. Тех мужчин, кому за 40 лет, а то и за 50. И я подумал, что мой возраст как раз идеально подходит для того, чтобы

пополнить ряды Российской армии и отправиться на спецоперацию, — говорит Иван. — И это должен делать точно не мой отец, поскольку он уже довольно пожилой. Я собрался, приехал, прошел отбор. И вот я готов. Иван говорит, что в свое время срочную службу не проходил и военно-учетной специальности у него не было. Он осознает, что участие в боевых действиях — это риск. Но Иван все обдумал, и пойти в зону спецоперации — это взвешенное решение.

Прямая речь



Анатолий Кузичев
Политолог

Нас со школы учили, что слабых надо защищать, за своих надо вписываться. Мы и вписались. Это справедливо и благородно. Жители Донбасса, конечно, очень сильные, но что они могли против другой страны и еще кучи государств, которые одобряли их обстрелы и убийства? Так что мы на правильной стороне истории. Так держать, парни!

Провожает солдата его сестра Анастасия.

— Решение Ивана принять было нелегко, но мы его не отговаривали, ведь он взрослый человек и сам принимает решения, — говорит Анастасия. — На таких ребятах, как мой брат, и держится вся наша страна. Я уверена, что Иван будет не просто хорошим солдатом, а будет лучшим.

Донсков уже прошел подготовку в Центре «Авангард». Там он познакомился со своими будущими однополчанами.

— Знаете, когда видишь, что сейчас контракты подписывает все больше молодежи: крепкой, сильной, уверенной, понимаешь, что все закончится обязательно нашей победой, и уже не в таком далеком будущем, — говорит Иван Донсков. — Я верю в командиров, в силу нашего оружия и в несгибаемый дух российского солдата.

Дмитрий Плотников
vecher@vm.ru

В Москве работает Единый пункт отбора граждан на военную службу по контракту



195 000 рублей — таков размер единовременной выплаты для тех, кто подпишет контракт не менее чем на год.



Каждый контрактник, отправляющийся в зону специальной военной операции, пройдет специальную профессиональную подготовку на лучших полигонах Московской области.



Для контрактников предусмотрены регулярные доплаты в зависимости от звания и воинской должности, а также федеральные и региональные льготы для военнослужащих и их семей.



Членам семей положены денежные выплаты, бесплатная медицинская и психологическая помощь, бесплатный проезд в общественном транспорте и другие меры поддержки.



Также контрактникам, участвующим в СВО, положены статус ветерана боевых действий и соответствующие льготы, бюджетные места для обучения детей в вузах и другие льготы.



Если гражданин не пребывает в запасе и получил высшее или среднее профессиональное образование, он может заменить год срочной службы двумя годами службы по контракту.

Пропускная способность Единого пункта отбора, человек в сутки



Требования к кандидатам

Возраст от 18 до 60 лет. Гражданство России или СНГ



Контакты

Телефон горячей службы 117. Чат-бот в Telegram: @MskContract_bot



Адрес:

улица Яблочкова, 5, стр. 1



Время работы

Будни — с 9:00 до 20:00, сб — до 18:00, вс — до 16:00

Бди!

Под прикрытием Центробанка



Центробанк сам никого не приглашает, но вы можете попасть на прием по предварительной записи

■ Аферисты стали приглашать граждан на личный прием в Центробанк. «МВ» узнала, как работает мошенническая схема.

Приглашения злоумышленники отправляют по электронным почтам. В своих уведомлениях к потенциальной жертве мошенники обращаются по имени-отчеству. Приглашая на прием, они указывают время и настоящий адрес территориального отделения ЦБ в регионе, где живет человек. Сами же аферисты используют подменный адрес электронной почты, такой же, как у Банка России. Если жертва согласилась прийти, жулики звонят и с помощью разных ухищрений пытаются узнать данные платежной карты. Дескать, они необходимы, чтобы сотрудник банка лучше подготовился к разговору.

— Надо сохранять бдительность и не сообщать личные и финансовые данные посторонним, под каким бы предлогом их ни пытались узнать, — сообщает пресс-служба Центробанка России. — При возникновении любых сомнений относительно сохранности денег на вашем банковском счете необходимо самостоятельно позвонить в свой банк по номеру, указанному на его официальном сайте или на обратной стороне карты. Кстати, учтите, что Центробанк РФ по своей инициативе никого к себе не зовет. Вместе с тем вы можете попасть на личный прием в общественную приемную. Для этого нужно предварительно записаться по телефонам круглосуточного контактного центра ЦБ, а также на официальном сайте регулятора — cbr.ru.

Курортный обман

■ Осень дала старт не только бархатному сезону на южных курортах нашей страны, но и активизации мошенников, которые предлагают туристам «отдых» по самым выгодным ценам. «МВ» узнала, как безопасно подобрать путевку и забронировать номер.

Самая распространенная мошенническая схема — фальшивая интернет-страница популярного туроператора или гостиницы. При этом многие знают, что в бархатный сезон цены на отдых гораздо ниже, поэтому легко ведутся на уловки злоумышленников.

— Например, попадая на липовый сайт, турист, не задумываясь, заполняет информацию о себе, указывает платежные данные, вносит оплату за проживание. Приехав в отель с якобы забронированным номером, он выясняет, что брони нет, — отметил директор туристического агентства Сергей Яровский.

Бархатный сезон активизировал мошенников

Еще один способ обмана — участие в «опросе по итогам сезона». За его прохождение участникам обещают приз или скидочный купон.

— После ответа на нехитрые вопросы посетителю сайта нужно ввести личные данные, чтобы забрать свой подарок. Конечно, никакого приза нет, а персональными данными завладевают мошенники, — пояснил Сергей Яровский. Третий способ обмана еще коварнее. Отель, шведский

Если вы летите самолетом, уточните всю информацию о багаже заранее

Всегда заключайте договор с фирмой, предоставляющей услуги

Прямая речь



Мария Свиридова
Юрист

Чтобы обезопасить себя и сделать свой отдых комфортным, нужно следовать простому правилу — все проверять. Читайте отзывы о туроператорах и отелях. Бронируя номер, проверьте, как далеко от пляжа в действительности находится гостиница. Большая часть обманов касается именно качества услуг.

стол, бассейн — и все по очень низкой цене. Человек бронирует первые сутки, а по их истечении узнает, что все последующие будут стоить уже существенно дороже.

— Большинство отдыхающих берут с собой деньги с запасом. Поэтому, повозмущавшись, все-таки платят. Ведь искать новый отель, собирать вещи, выезжать из номера — это мучительно, да и отдых портить не хочется, — отмечает эксперт. Поэтому, чтобы обезопасить себя, обязательно нужно заключать договор с проверенной турфирмой, а в случае разногласий стоит обратиться в Роспотребнадзор.

Ну и ну

Время обновить ваши денежки

■ В Москве появилась новая схема мошенничества, при которой клиентам предлагают «обновить» деньги на счете для дополнительной защиты. «МВ» узнала подробности.

О новом способе обмана рассказали в одном из крупнейших банков РФ. Суть такова: мошенники звонят потенциальным жертвам с неизвестного номера и предлагают сотрудникам финансовой организации. Затем информируют о подозрительных операциях

на счете клиента. Для убедительности даже присылают поддельные документы с логотипом и печатью. Они убеждают клиента, что он стал жертвой мошеннических действий, и рекомендуют выполнить процедуру «обновления» единого лицевого счета — для дополнительной защиты. Чтобы «обновленный счет» был активирован, клиента просят перевести деньги на «безопасный» счет через банкомат. Мошенники гарантируют, что после обновления реквизитов все деньги на



Чтобы «обновленный счет» был активирован, клиента просят перевести деньги через банкомат

счета клиента будут восстановлены. На самом деле, конечно, все переведенные средства уходят на счета жуликов.

— Способ крайне примитивный и рассчитан, по всей ви-

димости, на людей пожилых со сниженными когнитивными способностями, — пояснил психолог-консультант Дмитрий Головачев. — Если у вас есть такие родственники, попросите их перевести

все счета на вас либо настойчиво рекомендуйте обращаться к вам при любых подобных «звонках из банка». Пусть всем звонящим отвечают так: «Спасибо, вам сейчас перезвонит мой

СОЦСЕТИ

Читайте нас
в TELEGRAM



родственник, я передам ему ваш телефон».

Еще один способ обмана — мошенники звонят клиентам банков и сообщают о попытке недобросовестных сотрудников оформить кредит на его имя и предлагают самому взять заем «для исчерпания кредитного потенциала», после чего перевести средства на «безопасный счет».

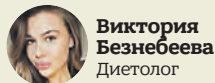
— Будьте всегда в связи с пожилыми родственниками и чаще предупреждайте их о возможности звонков из «банка», «полиции», «Следственного комитета», «ФСБ» и откуда угодно. Как показывает практика, дурят чаще всего одиноких.

Материалы к рубрике «Афера» подготовил
Никита Миронов
vecher@vnr.ru



Покупательница Виктория Соколовская выбирает сыр в одном из столичных магазинов

Прямая речь



Виктория Безнебева
Диетолог

Сыр можно есть каждый день. Этот продукт способен насытить организм кальцием и фосфором. Я советую употреблять в пищу классические сорта, без изысков. Людям с гипертонией или лишним весом соленые сыры нужно есть в первой половине дня и не более 50 граммов.

Позовем скидки

Сейчас сыр можно купить по выгодной цене

■ Согласно данным аналитиков в России на 15 процентов выросло производство сыра. «МВ» узнала, как это повлияло на стоимость. По словам аналитика Даниила Кашина, сейчас на рынке намечилось несколько интересных тенденций: —Цены на сырье значительно упали, из-за чего за последнее время вновь вырос-

ло производство сыра. Однако увеличилась стоимость заменителя молочного жира. В связи с этим компаниям стало целесообразнее отказаться от изготовления данной продукции, — отметил эксперт. В целом же увеличение темпов производства, которое наблюдалось ранее, повлияло на цену. Сыр подешевел на 7–10 процентов.

Цифра

559

тысяч тонн сыра и сырных продуктов произвели за восемь месяцев 2023 года.

Контрольная закупка

	Перекресток	Спар	Пятерочка	Лента	Магнит
Сыр «Тильзитер» Сваля (руб./125 г)	169	158	161	165	164
Сыр «Российский» Брест-Литовск (руб./200 г)	217	239	221	199	210
Сыр сливочный «Виола» (руб./400 г)	185	194	199	180	187
Сыр сливочный «Тысяча озер» нарезка (руб./125 г)	157	156	158	154	149
Сыр Маасдам «Радость вкуса» (руб./100 г)	86	90	92	93	95



— Условно сейчас 150 граммов сыра стоит уже не 170–200 рублей, а около 160–190, — подсчитал Даниил Кашин. По словам эксперта, в магазинах вновь выросло количество промоакций. Многие виды сырной продукции можно купить со скидками.

В магазинах случился всплеск промоакций

— Перед покупкой сыра обязательно обратите внимание на его внешний вид.

На свежем продукте не должно быть трещин, а за натуральность отвечает цвет — советую выбирать не слишком яркий. Также на сыре не должно быть белого налета, — подчеркнул Кашин.

Импортозамещение

Дом для всех столичных брендов

■ В столице планируется открытие магазинов, где будут представлены товары городских производителей. «МВ» узнала все подробности. Проект «Сделано в Москве» помогает местным предпринимателям продвигать свою продукцию через различные онлайн-платформы. Теперь под этим названием планируют открыть магазин. На данный момент участниками проекта являются около 3000 компаний. Среди них не только представители косметической, мебельной отрасли, но и продуктовой, технологической. — На мой взгляд, открытие таких магазинов поможет привлечь еще больше поку-



Павильон товаров «Сделано в Москве» на Московском урбанистическом форуме

пателей. Многие отказываются приобретать товары онлайн, потому что любят посмотреть на них вживую. Благодаря появлению офлайн-точек покупателей у местных брендов станет гораздо больше, — считает эксперт по розничной торговле Ольга Лихачева. Сейчас в онлайн-маркете проекта особой популярностью пользуются отече-

ственные товары для дома, косметика, одежда, бытовая техника, мебель. Для того чтобы приобрести вещи, покупатель переходит на онлайн-платформы, где представлены товары от продавца. — Сервис очень удобный. Перебрасывает сразу, показывает нужные размеры. Будет очень интересно посмотреть на то, какие това-

ры представляют в офлайн-точках, — добавил эксперт. Точной информации о том, где и когда откроется первый магазин проекта, нет. Однако многие эксперты уверены, что это может стать целой сетью.

Материалы к рубрике «Потребитель» подготовила **Рената Лебедева**
vecher@vm.ru

XXI ВЫСТАВКА-ЯРМАРКА
народных художественных промыслов и ремёсел России

ЖАР ~ ПИЦЦА
ОСЕНЬ 2023

4-8
октября
2023

nkhp.ru

Реклама

ЦВК «ЭКСПОЦЕНТР»
(М. Выставочная)
павильон 7 (залы 1-2)

Вот и поспевают первые, самые ранние тыквы! Что приготовить из них, рассказывает повар второй категории Татьяна Иваненко (на фото справа).

Для меня тыква — один из главных и самых универсальных овощей. А из какого другого овоща можно готовить и десерты, и первые блюда? Тыквы же на все годны! Приступая к заготовкам, вы должны понимать, что у тыкв разных сортов разный вкус. Так, есть толстокорые тыквы, они, как правило, землисто-зеленоватого цвета, мякоть которых почти лишена сахаристости. Из таких тыкв обычно получаются прекрасные аджики, овощные салаты и биточки.

Тыквы сорта «мускатная», например, сладки настолько, что их можно есть сырыми. Мякоть таких тыкв идеальна для приготовления десертов, начинки для пирогов, цукатов, варенья или джема. Тыквы же с неярко выраженным вкусом, но мощные, урожайные, такие, например, как «волжская серая», на деле незаменимы при приготовлении оладий. Никаких трудностей при работе с тыквой нет, но есть один простенький секрет. Если вы чувствуете, что у ее мякоти есть тонкий, чуть уловимый и точно не самый приятный аромат (некоторые называют его рыбным), порежьте тыкву на кусочки, залейте водой, дайте закипеть, поварите минуту и откиньте на дуршлаг. После этого никакого аромата не останется и близко!



И даже цукаты

1,2 кг мякоти тыквы, 1,2 кг сахара, 1 лимон, 250 мл воды, немного корицы. Мякоть нарежьте на небольшие кубики. Снимите цедру с лимона, выжмите сок. В сотейник налейте воду, добавьте сахар и сок, варите до состояния густого сиропа, после чего залейте этим сиропом тыкву и варите цукаты 10 минут. Доваривайте в несколько приемов и подсушите. Получатся цукаты как на фото сверху.



Апельсиновый джем

1 кг тыквы, 3 апельсина, 500 г сахара, 0,5 ч. л. лимонной кислоты, 1 ч. л. корицы. Очистите тыкву и апельсины (на фото слева), нарежьте все кубиками, смешайте с сахаром и оставьте на ночь. Поставьте массу на плиту, доведите до кипения, проварите минут 20 и измельчите блендером. Добавьте корицу и снова доведите джем до кипения. Варите его до желаемой консистенции, добавьте лимонную кислоту и закатайте в стерильные банки.

Соус осенний

500 г тыквы (очищенной и нарезанной), 500 г кислых яблок, 2 ст. л. растительного масла, 1–2 луковицы, немного молотого имбиря, цедра одного лимона, корица, 1 ч. л. молотого кориандра, 175 г сахара, соль. Лук нарежьте и измельчите, спассеруйте в растительном масле. Добавьте тыкву, нарезанную кубиками, крупно нарезанные (как на фото слева) яблоки, имбирь, цедру лимона, корицу, кориандр, сахар, соль и тушите, часто помешивая, примерно 20 мин. на небольшом огне. Яблоки должны полностью развариться, а тыква должна развариться не до конца. Выньте цедру и разложите массу по банкам. Укупорьте.



Острая приправа

На 2 кг тыквы берут 100 г чеснока, 200 г томатной пасты, 1 стакан растительного масла, 1/2 стакана сахара, 125 мл уксуса, 2 ст. л. соли, 1 перец чили, 3 зубчика чеснока, специи по вкусу. Пропустите тыкву через мясорубку, влейте масло и варите 10 минут под крышкой после кипения на слабом огне. Добавьте томатную пасту, сахар, соль, давленый чеснок, рубленый чили и специи (будет смесь как на фото сверху) и варите все 30 минут. Влейте уксус, проварите еще 5–7 минут и закатайте.



Сливочный суп

Тыкву нарезать, вскипятить в воде, затем воду слить. Лук и морковь обжарить, добавить тыкву и потушить их вместе, долить куриным бульоном, когда овощи станут совсем мягкими, разбить смесь блендером, залить сливками и посолить. Крем-суп (как на фото справа) готов!



Фаршированная и с красным перцем

Тыква, по 2 луковицы, картофелины и моркови, 6 помидоров, головка чеснока, немного мясного фарша, соль, молотый красный перец. Тыкву промойте и разрежьте на две половинки (на фото внизу). Удалите мякоть с семенами, получится две «чаши». Заполните их нарезанными овощами, на рубленой морковью и луком, смешанными с мясным фаршем, залейте пропущенной через мясорубку мякотью тыквы. Обязательно добавьте красный перец, затем отправьте «чаши» запекаться в духовку, подстелив под них фольгу.



Маринуем с чесноком

На 700 г тыквы понадобится 60 мл винного уксуса (на фото слева), 3–4 гвоздички, 2,5 ст. л. сахара, 2–3 лавровых листа, 5–6 зубчиков чеснока, розмарин по вкусу. Можно также добавить смесь перцев. Для маринада берут 1,3 л воды, 2,5 ч. л. соли, 5 горошин душистого перца и растительное масло. Отдельно варят маринад. Затем тыкву разрежьте на кубики, зубчики чеснока — на 2–3 части. Переложите тыкву в маринад и доведите заготовку до кипения, проварите пару минут и разложите тыкву в банки вместе со специями. Прекрасная добавка к мясу!



Добавим корицы

Вам понадобится тыква средней величины. Для маринада возьмите 2 л воды, 0,5 ст. л. уксусной кислоты, 1 ст. л. лимонной кислоты, 10 шт. гвоздички, 5 лавровых листов, 1 кг сахара, 1 ст. л. корицы (на фото сверху). Тыкву очистите и нарежьте, отварите в течение 5 минут в маринаде (на 2 л воды — 1 ст. л. уксусной кислоты). Затем достаньте кусочки тыквы, разложите по банкам и залейте кипящим маринадом и укупорьте.

Волшебная каша

Тыкву нарежьте кусочками (как на фото слева), присолите, потом промойте и отварите 10 минут в воде, после чего дайте ей хорошенько стечь. Расфасуйте такую тыкву в порционные пакетики и используйте по мере надобности зимой.



Тыква-красавица, всем очень нравится

Лучшие осенние заготовки

из «каretty для Золушки»

Сушим семечки

Тыквенные семечки — это очень вкусно. А еще это очень полезно! Ведь они богаты витаминами, макро- и микроэлементами, клетчаткой и другими ценными веществами. Кроме того, в семенах тыквы есть антиоксиданты. Так что засушить семечки из выращенной или купленной тыквы очень здорово. Но как это сделать правильно?

Первое и основное: их нужно очень тщательно промыть, а затем обсушить бумажным полотенцем. Только после того, как они просохнут, семечки высыпают тонким слоем на лист фольги и сушат в духовке, разогретой до 180 градусов, помешивая. Когда они станут золотистыми, духовку можно выключить. По желанию семечки присыпают солью.

Очищенные семечки можно добавлять в салаты, десерты, супы.



Заправимся мармеладом

Очищенную тыкву нарежьте кусочками, проварите и протрите ее через дуршлаг. Затем смешайте с сахаром (количество сахара зависит от сахаристости тыквы) и уварите так, чтобы при помешивании масса отставала от дна. Затем добавьте лимонной кислоты (3–4 г на 1 кг тыквы), разлейте по глубоким тарелкам, подсушите, нарежьте на кусочки (как на фото слева), обваляйте в сахарной пудре и разложите по банкам.



Яблоки улучшат вкус

По 4 кг очищенной тыквы и яблок, 10 ст. л. сахара. Тыкву пропустите через мясорубку, яблоки нарежьте кусочками (как на фото сверху). Перемешайте, добавьте сахар, долейте 0,5 стакана воды и поставьте на огонь. После закипания варите, часто помешивая, 25–30 мин. на медленном огне, разложите по банкам и укутайте.



Будет «как манго»

800 г тыквы, 170 г сахара, 1 лимон, 1 апельсин, 1 ч. л. лимонной кислоты. Залейте цитрусы (на фото внизу) кипятком и нарежьте кубиками. Так же нарежьте тыкву и смешайте все с сахаром и лимонной кислотой. Уберите смесь на сутки в холодильник, затем выложите в стерильную банку, простерилизуйте ее полчаса в кастрюле с водой, а потом закатайте.



Всем горшкам горшок!

Небольшие тыквы можно использовать для приготовления порционных блюд. Срежьте с тыквочки верхушку — это будет крышка, выньте мякоть ложкой, отделите ее от семечек. Их вы потом посушите, мякоть можно использовать как угодно — сварить из нее суп, сделать соте или рагу. Горшочек из тыквы обдайте внутри и снаружи кипятком и заложите в него продукты: это может быть мясо или мясо с картошкой, а могут быть сезонные овощи, что хотите. Так готовят даже макаронные изделия: ракушки, бантики и спиральки. Добавив в тыквочки немного воды, отправьте их в духовку, закрыв «крышечками», и держите там до полной готовности блюда — никак не менее часа.

Куратык с курагой

Тыкву (1,5 кг) натрите на терке и присыпьте сахаром. Курагу (на фото сверху) запарьте кипятком, нарежьте. Тыкву проварите 10 минут и добавьте курагу, сок лимона и корицу. Сахара в куратык берется примерно 1:1 по весу тыквы.

Икра ароматная

На 850 г тыквы — 1 чили, 150 г моркови, 450 г томатов, 250 г болгарских перцев, масло, 10 г паприки, 2,5 ст. л. сахара и 20 г томатной пасты, 2 ч. л. соли, головка чеснока, по вкусу смесь перцев и хмели-сунели. Мякоть тыквы нарежьте, овощи — тоже, затем измельчите. Смешайте все, кроме чеснока, тушите икру (на фото внизу) 50 минут, выдавите чеснок, проварите и укутайте, добавив уксус.



Пикантно, по-корейски

На 500 г тыквы 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 4 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. уксуса, 0,5 ч. л. соли, 1 щепотка черного перца, 1 ст. л. специй для корейской моркови. Мелко нарежьте лук и обжарьте его на масле до прозрачности. Натрите тыкву на корейской терке (так, как на фото сверху). Смешайте все вместе, добавьте давленый чеснок и остальные ингредиенты. Перемешайте тыкву и отправьте ее на пару часов в холодильник. Выложите заготовку в чистую банку и стерилизуйте ее в кастрюле с водой около 25 минут, а потом закатайте.

С тыквой ассоциируется осень. Ее красота удивительна, польза — несомненна, вкус — выше всех похвал.

Она универсальна: из нее можно приготовить и первые блюда, и десерты, и каши!

Отличные рецепты различных блюд из риса → стр. 16

■ Съёмочная группа шпионского детективного сериала «Начальник разведки» получила престижную премию Службы внешней разведки имени Е. М. Примакова. Эта картина, основанная на реальных событиях, собрала огромное количество просмотров на телевидении. Корреспондент «МВ» пообщался с режиссером многосерийного фильма Кириллом Белевичем.

Кирилл, расскажите о работе над фильмом. Почему взяли тему о становлении советских спецслужб? Это невыдуманные истории, и люди были поставлены

Работа над сбором материала велась еще во время написания сценария. А на съемках нам помогали консультанты из Службы внешней разведки РФ. Рабочее название фильма было «Фитин». Почему решили поменять его? Павел Фитин — интересный герой, в 1939 году он возглавил разведку, когда вся агентурная сеть в Европе была уничтожена. Логично было бы назвать картину его именем. Но существуют различные маркетинговые ходы, нужно, чтобы зритель услышал название фильма и захотел его посмотреть. А фамилия Фитин большинству ни о чем не говорит. Это как Иванов или Сидоров. А вот «Начальник разведки»

использовали определенные службы вермахта (*вооруженные силы нацистской Германии*). — «МВ»), и английская разведка. Что касается патриотизма, то мне кажется, что он вне времени. Это то, на чем должно воспитываться молодое поколение. Ты должен любить страну, в которой родился. Здесь твой дом, родители, друзья. И твой язык, на котором ты говоришь и думаешь. В Америке не стесняются делать культ флага, гимна, культ американца — у них это норма, это естественно. А у нас все это вызывает странную реакцию. Наверное, это связано с тем, что в нашей стране долгое время не было национальной политики. Но сейчас все

История наказывает тех, кто ее забыл

Режиссер Кирилл Белевич уверен, что кино должно рассказывать людям правду

в такие условия, в которых непонятно как можно было существовать. Все персонажи — это наши герои, про которых мы ничего не знаем: руководитель Внешней разведки СССР Павел Фитин, разведчица Зоя Рыбкина, Павел Сухоплатов. Ведь КГБ — закрытая структура. Как удавалось собирать материал, работая с такой закрытой структурой?

у людей ассоциируется со шпионами или бандитами. **Насколько, по вашему мнению, сейчас важна патриотическая тема в искусстве?** Мы снимали это кино, когда всех известных событий еще не было (*до начала военной спецоперации*). — «МВ»). А когда фильм вышел на экраны, он оказался очень современным. Там есть и националисты, которые

Сюжет

«Начальник разведки» — это история становления советских спецслужб. Сюжет раскрывается через личную историю самого молодого руководителя внешней разведки СССР Павла Фитина. В разгар репрессий 30-летний редактор сельскохозяйственного издательства вместе с другими гражданами попал на обучение в секретную Школу особого назначения. Буквально за один год делает карьеру от стажера до начальника 5-го отдела ГУТБ НКВД. С 1939 по 1946 год руководил внешней разведкой, которую он сделал одной из сильнейших спецслужб мира.



Нужно любить страну, в которой родился: здесь твой дом, родители, друзья

Коротко о главном

Вы учились на Высших режиссерских курсах у народного артиста РФ Николая Бурляева (на фото справа), который недавно организовал Культурный фронт России — общественное движение, в которое войдут выдающиеся артисты, писатели, художники, музыканты. Как вы относитесь к этой идее? Культурный фронт, безусловно, нужен. Но каждый человек, независимо кто он — художник, писатель, поэт, актер, режиссер, — это и есть этот фронт. Он формирует мнение людей, их культуру, дух.

Режиссер Марк Захаров в своих фильмах чаще снимал артистов из своего Ленкома. По какому принципу отбираете актеров на роли вы? Во-первых, все режиссеры любят снимать своих артистов. Как правило, 70–80 процентов берут тех актеров, с кем работали, а 20–30 процентов — «свежую кровь», чтобы оживлять картину. Я вообще главных героев стараюсь брать разных, они у меня меняются.



Одна из ваших работ — спектакль «Женитьба Бальзаминова» по А. Островскому. Насколько сейчас важна классика? Очень важна. Она открывает закономерности страстей, грехов, наших отношений, чувств. «Женитьба Бальзаминова» поставлена давно. Но разве сейчас не актуальна тема о поиске богатого жениха или невесты?

«Женитьба Бальзаминова»: актеры Анна Хапкина и Даниил Коробейников



ДОСЬЕ

Режиссер Кирилл Белевич в Русском духовном театре «Глас»: завтра в нем начинается новый сезон

меняется, как и отношение к патриотизму. Помню, что школьники в советские годы изучали Великую Отечественную войну всю третью четверть. И сейчас ей уделяется достаточно внимания. А вот после развала СССР был период, когда эту тему сокращали всего до нескольких уроков. Как, на ваш взгляд, это сказало на обществе? Тогда это было очень удобно: ведь легче управлять людьми, когда у них стирается историческая память. Поэтому сейчас молодежь и не понимает: ну ездят там на Украине танки с крестами — и что?.. Ленинград можно было сдать, зачем было его оборонять?.. Зачем бились за Сталинград?.. А история ведь нас наказывает.

Вы снимали патристическое кино, начиная со своей первой полнометражной ленты «Единичка» 2015 года. Почему еще тогда выбрали такую тематику?

В этом фильме исторически интересные герои, которые поставлены в экстремальные условия: молодые ребята спасают польских глухих детей ценой своей жизни... Он основан на дневниках писателя-фронтовика Александра Николаева. И, кстати, когда фильм вышел, с моей мамой связалась ее знакомая: оказалось, что автор дневников — ее отец. Представляете, как тесен мир!

А вы сами не хотели стать военным?

Военным, наверное, не хотел быть. Я просто выбираю интересные мне сценарии. А хороших исторических фильмов сейчас мало. В основном снимают фэнтези или картины с недовер-

Кирилл Белевич родился 13 января 1971 года. В 1992 году окончил актерский факультет Высшего театрального училища им. М. С. Щепкина. В 1997 году окончил Высшие режиссерские курсы ВИППРК. Работает режиссером в Русском духовном театре «Глас». Режиссер многих телефильмов и сериалов. Лауреат премии ФСБ за фильм «Спасите наши души».

ными фактами. Не секрет, что бюджет российских картин в разы меньше голливудских. Поэтому у нас не те возможности. Но когда люди воспитываются на своем эпосе, их сознание работает по-другому. Надо, чтобы вся наша культура говорила о ценности добра. Исторические картины в этом показательны.

У вас вышел исторический сериал «Крепость Бадабер» — о восстании советских военнопленных в лагере Пакистана во время афганской войны. Сложно было собирать материал? Ведь армия и контрразведчики быстро не рассекречивают документы о недавних событиях.

А документы до сих пор засекречены — как с нашей стороны, так и с пакистанской. Поэтому в картине собиравшие образы и информация, которая есть в интернете, — вся условная. Когда раскрывают ситуацию, мы не знаем. Есть определенные факты, которые известны, — они и лежат в основе кино. Все собиралось по крупицам. Как и во всех исторических картинах, у нас были консультанты. В нашем случае — действующие разведчики.

Опустела без тебя Земля

Николай Добронравов и Александра Пахмутова прожили вместе 67 лет

■ Завтра в столице простятся с поэтом Николаем Добронравовым. Он ушел из жизни в ночь на 17 сентября в возрасте 94 лет. Артиста похоронят на Новодевичьем кладбище. «Вечерка» вспомнила историю любви Добронравова и композитора Александры Пахмутовой (на фото справа).

Коля Добронравов еще ребенком был настолько увлечен театром, что судьба его, казалось, предрешена. Но счастливый и беззаботный



Светлана Холмичук/PhotoPress

Чувства вспыхнули после написания песни про лодочку

период жизни был оборван в девять лет: в 1937 году, когда под репрессии сначала попал его отец, инженер, а потом мама — домохозяйка. А потом была война, эвакуация с детским домом, голод, переезд к родным в подмосковную Малаховку... Он блистательно, с медалью окончил школу, поступил в Школу-студию МХАТ, несколько лет отработал актером в ТЮЗе, но потом увлекся драматургией и поэзией. Ну а в 1956 году произошла та самая в хорошем смысле слова «роковая» встреча. Они с Пахмутовой написали веселую песенку для пионеров — про лодоч-

Лучшие композиции

- Беловежская пуца (1974–1975)
- Главное, ребята, сердцем не стареть (1962)
- До свиданья, Москва (прощальная песня Олимпиады-80) (1980)
- И вновь продолжается бой (1974)
- Как молоды мы были (1975)
- Команда молодости нашей (1979)
- Надежда (1971)
- Нежность (1965)
- Птица счастья (1980)
- Трус не играет в хоккей (1968) и другие.

ку, записи которой, кстати, не сохранилось, а через три месяца поженились. И их «любовная лодка» не раз-

билась ни о быт, ни о рутину. Совместно с любимой женой Добронравов написал более 500 песен. Да ка-

Прямая речь



Лев Лещенко
Народный артист
России

Ушел из жизни великий поэт, великий гражданин. Человек, который своими стихами озвучил две эпохи: не только сегодняшнюю, но и прошлую. Это пример настоящей, честной жизни честного художника и большого человека, позитивного, который жил всегда с надеждой на будущее, любил свое Отечество. Он писал о главных событиях, которые происходили в нашей стране.

ких! Каждое произведение этого тандема становилось хитом, и исполняли их лучшие голоса России. Тематически же в этих песнях отразились все самые важные события страны — от гигантских строек до эпохи космоса. Они воспели профессии геологов, спортсменов, просто и тонко писали о любви к родине. Николай Добронравов был не эпохой, а огромной Вселенной, особой частью культуры нашей страны, незаменимой и колоссальной. 93-летняя Александра Пахмутова приедет проститься с поэтом на Новодевичье кладбище.

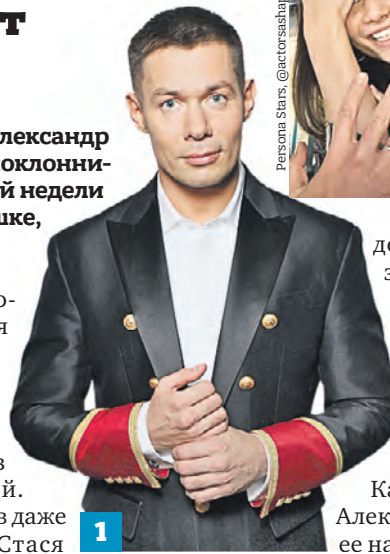
* В заголовке — строчка из песни «Нежность», написанной в 1965 году Александром Добронравовым и поэтами Николаем Добронравовым и Сергеем Гребенниковым.

Дела семейные

Петров женился, Пьеха ищет невесту

■ 34-летний актер Александр Петров шокировал поклонников: в конце прошлой недели он женился на девушке, которую случайно встретил на улице.

Последние четыре года Петров встречался с 28-летней актрисой Стасей Милославской, но до свадьбы так и не дошло. Рассталась пара совсем недавно, без публичных заявлений. В окружении артистов даже поговаривают, что Стася



Persoma Stars, @actorsashaipetrov

до последнего не знала, что Петров нашел себе новую избранницу — 22-летнюю Викторю Антонову (2) — девушку из простой семьи. Как признался сам Александр, он увидел ее на улице — и сразу

же влюбился. Артист написал в соцсети: «Когда она — понимаешь в секунду. Она — лучшее, что со мной было и будет».

— Петров и его супруга из разных социальных кругов, и в будущем многое зависит от жены, — говорит «МВ» семейный психолог Кирилл Гусев. — Актер не откажется от привычного образа жизни, а ей предстоит сохранить свои ценности, не стать тусклой тенью. Думаю, что в течение двух лет станет понятно, станет ли этот брак серьезной историей с глубокими чувствами или сойдет на нет. Найти любовь захотел и 43-летний певец Стас Пьеха (1). Вчера он попросил подписчиков в соцсетях подыскать ему девушку. Он признался, что ему нравятся барышни без пластики — естественные и приятные в общении.

Материалы к рубрике «Шоу-бизнес» подготовили **Ольга Никитская**, **Максим Кирушин** vecher@vm.ru

Как вы считаете, в чем преимущества актеров из династий? Например, есть мнение, что родственникам известных артистов проще поступать в театральные вузы.

Актерские династии всегда существовали. Даже в царские времена. Ведь яблоко от яблони недалеко падает. Я уверен, что у разведчика или шахтера сын пойдет по его стопам, так же и у артиста. Обычно в семьях говорят о профессиях. Вопрос в другом: поступив в театральные вузы — будешь ли ты хорошим артистом? Только от тебя зависит, станешь ли ты грамотным специалистом. И это распространяется не только на актерскую династию, а на все остальные.

Материалы к рубрике «Лицо и личность» подготовил **Андрей Обьедков** vecher@vm.ru

■ Вчера на экраны вышло продолжение сериала «Папины дочки». В новом сезоне, следуя семейным традициям, от мужа уходит Даша Васнецова, бросая Вениамина Васильева одного с четырьмя дочерьми.

Проклятие Васнецовых перешло в новую семью? Зрителям представили несколько эпизодов сериала. В новых сериях уже Вениамину предстоит решать важные детские вопросы. Если более десяти лет назад главными для подростков были проблемы со школой, с друзьями, с общением и уроками, то сейчас большинство трудностей связаны с мобильными телефонами и переписками в социальных сетях.

Отец из предыдущих сезонов появится лишь в эпизодах



Андрей Леонов: женился

Отец пяти дочек, Сергей Васнецов, в новом сезоне стал отцом единственного сына и бабушкой четырех внуков (на фото слева).

— Не хочу раскрывать все карты. Но пока можно сказать, что у меня гостевая роль в этом сериале. Посмотрим, как будет двигаться проект, какие новые идеи воплотят создатели.

Во время съемок первых сезонов сериала Леонов женился на Анастасии Тарасовой. Супруга, которая моложе Андрея на 13 лет, построила карьеру продюсера и родила двоих детей. Сам Леонов продолжает сниматься и в других проектах.

Прямая речь



Александр Жигалкин
Режиссер сериала

Сериал, конечно же, будет все тот же. Про любовь, дружбу и семейные ценности. Если говорить об актуальности, то лучше спросить у моей дочери. Когда ей было девять лет, она пересмотрела все серии старых «Папиных дочек». Я думаю, что это так или иначе отзывается в сердцах людей. Темы, которые там поднимаются, актуальные и отвечают на те вопросы, которые есть у людей.



Екатерина Старшова: медицина и спорт

Актерская карьера Кате Пуговке (на фото сверху) — была неинтересна. В 2019-м она поступила в МГУ на факультет фундаментальной медицины. Параллельно с учебой Старшова преподавала растяжку детям и занималась фигурным катанием.

Дарья Мельникова: более 40 ролей

После съемок сериала «Папины дочки» Дарья (на фото внизу: Мельникова в роли Жени) продолжила свою актерскую карьеру. Снялась более чем в 40 фильмах и сериалах. С 2013 года служит в Театре имени Ермоловой.

Проклятие Васнецовых

Как сложилась судьба актеров сериала «Папины дочки»

Факт

В новом сезоне дочерей Вениамина и Даши играют Вита Корниенко (Лиза), Ева Смирнова (Диана), Полина Айнутдинова (Арина) и Полина Денисова (Соня).



Мирослава Карпович: скандал с Прилучным

По окончании сериала «Папины дочки» Мирослава Карпович (на фото сверху: актриса в роли Маши Васнецовой) продолжила сниматься в кино и играть в театральных постановках. Попробовала себя и в качестве модели. В 2020 году вокруг Карпович развернулась скандальная история: актрису обвиняли в том, что она стала виновницей развода Павла Прилучного и Агаты Муцениеце. Однако крепких отношений с актером построить так и не удалось.

Елизавета Арзамасова: замуж за Авербуха

Елизавета (на фото внизу: ее персонаж Галина Сергеевна) снялась более чем в 60 проектах, стала попечителем фонда, помогающего пенсионерам. Вышла замуж за режиссера и фигуриста Илью Авербуха. В 2021-м у пары родился сын.



Анастасия Сиваева: ушла из кино

Карьера актрисы у Анастасии (на фото сверху: Сиваева в роли Даши) так и не продолжилась. Она сыграла еще немного ролей в театре и кино, а в 2014 году и вовсе исчезла с телеэкранов. О своей личной жизни девушка ничего не пишет в социальных сетях, редко публикует фото.

Александр Олешко: зовут Аллигатором

Олигарх Василий Федотов (на фото справа) и друг Пуговки, которая называла его Аллигатором:

— Меня везде, куда бы я ни приехал, называют Аллигатором. Это очень приятная история. И здорово, что этот сюжет ушел в народ. Возвращение в сериал — прекрасное приключение.

Олешко продолжает сниматься в кино. Также он был ведущим развлекательных телепрограмм.



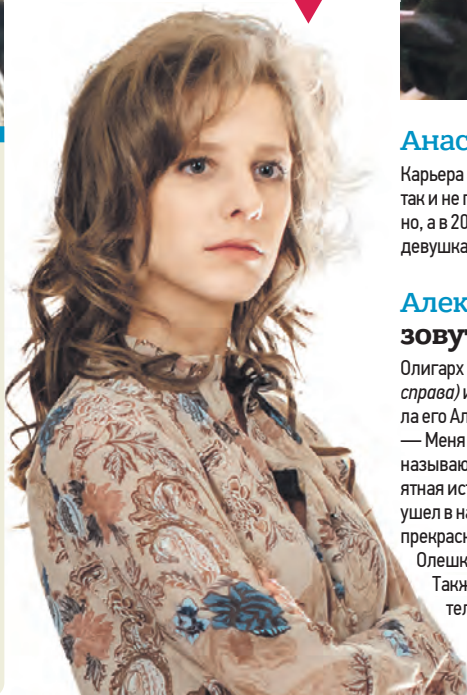
Филипп Бледный: главный герой

Отец четырех дочек — Вениамин Васильев (на фото сверху).

— Я играю человека, который заботится о своих детях и решает их проблемы. Эти маленькие звездочки растопили мое сердце за десять минут. А с экранов они сделают это быстрее. Филипп после «Папиных дочек» продолжил участие в различных проектах. Сыграл в сериалах «Кухня» (2012–2016), «Отель «Элеон» (2016–2017), «Два холма» (2022). Сейчас он главный герой «Папиных дочек».

Сюжет

В очередную годовщину свадьбы Дарья сбежит от своего мужа Вениамина, оставив прощальное письмо, обручальное кольцо и четырех общих дочерей. Отныне Венику придется перенимать опыт Васнецова-старшего, которого сыграл Андрей Леонов, и нужно будет учиться быть для дочек и мамой, и папой, и верным другом одновременно.



Материалы к рубрике «Стоп, кадр» подготовила Анастасия Старшина
vecher@vm.ru



■ **Атлет богатырского движения «Сильнейшая нация мира», многократный рекордсмен мира по буксировке многотонной техники и силовым номерам Сергей Агаджанян установил два рекорда России... при помощи сковородок и грелок. «Вечерка» пообщалась с спортсменом.**

Сергей, расскажите о вашем новом рекорде. Он был посвящен 400-летию города Люберцы, в котором я живу последние 20 лет. Изначально предполагалось, что за 400 секунд я должен скрутить не менее семи сковородок и надуть до разрыва не менее семи медицинских грелок. В итоге получилось, что я скрутил 13 сковородок, а надул до разрыва 10 медицинских грелок.

Рекорд зафиксировали представители богатырского движения, в котором вы состоите. Чем занимаетесь сообщество? Наше движение — инициатор проведения многих соревнований. В их программу входят единоборства, силовые, военно-прикладные дисциплины. Основная идея

сообщества — объединение силачей, которые становятся кумирами молодежи. Движение было организовано при личном участии президента России Владимира Путина.

Были особенности при подготовке или установлении рекорда?

Новый российский рекорд превзошел мировые

Конечно, для установления рекорда важны многие факторы. Если говорить про сковородки, то металл ведет себя предсказуемо. Но есть все равно своя специфика. Сразу скажу, что я скручивал не чугунные сковородки, которыми пользовались наши бабушки. Для рекорда

закупались алюминиевые, но при этом они были очень прочные — их невозможно было скрутить с первого раза даже сильному человеку без подготовки. Я скручивал их без перчаток, что влияет на получение травм руки. У меня образовалась одна зарубина. Но сложнее было с грелками. Они сделаны из непредсказуемого материала: одну грелку можно надуть за пять-шесть секунд, а другую за минуту. И какая тебе попадет — не предугадать. При этом могут быть грелки с небольшими дырочками, через которые при надувании спускается воздух. И если дырочки совсем маленькие, то можно с помощью дыхания надувать быстрее, чем выходит воздух. У меня так и было: во время установления рекорда попались две такие грелки, с которыми и я мог справиться, и они лопнули. А еще у двух грелок дырки были больше, и их пришлось отбросить. Но на них ушло время — около 30 секунд.

Что-то подобное силачи делали раньше?

Фактически я это совершил впервые. Но руководство и эксперты международного богатырского движения «Сильнейшая нация мира» осознанно решили зафиксировать именно рекорд России, аналогов которого никогда не было в мире, чтобы показать мощь и удачу наших силачей!

Буквально через неделю вы установили другой рекорд: в Кисловодске за две минуты отбуксировали двухтонное авто в гору и одновременно порвали четыре грелки...

Этот рекорд был посвящен 220-летию Кисловодска. Таких тоже никто не устанавливал. Сложность в том, что нужно было тащить тяжесть в гору и одновременно надувать грелки. А мой организм и так был истощен после первого рекорда.

Как вы вообще начали заниматься экстремальными видами спорта?

Прямая речь



Михаил Швиляков
Представитель международного богатырского движения «Сильнейшая нация мира»

Еще никто ранее не разрушал такое количество предметов подряд с учетом установленного лимита времени, особенно медицинских грелок, которые не имеют определенного времени разрыва при надувании! То, что сделал Сергей Агаджанян, впечатляюще даже для маститых профессионалов.

Спортом я занимался всегда, имел разряды по многим видам. При этом я был знаком с тем, кто занимался стронгменом — буксировкой транспорта, подъемом и переносом тяжестей, и с теми, кто профессионально занимался сценическим экстримом — разрушением предметов. Эти люди многому меня научили, а я, в свою очередь, во многом обошел своих учителей уже в сложных трюках. Примерно в 2017 году задумался над тем, как заинтересовать молодежь заниматься спортом, и решил совместить несовместимое. И получилось. Стали снимать видео, как я тягаю грузовики и корабли, и выкладывали в интернет, а гаджетами пользуются все молодые люди. Ролики с моими рекордами набирали много просмотров. Тем более я часто встречаюсь с людьми и популяризирую занятия спортом.

Материалы к рубрике «Только у нас» подготовил **Андрей Обьедков** vecher@vm.ru

Не перевелись еще богатыри

Силач скрутил 13 сковородок и надул до разрыва 10 грелок

ДОСЬЕ

Сергей Агаджанян родился в 1977 году. Окончил Киевский международный университет гражданской авиации. С 2018 года по настоящее время — председатель региональной общественной организации «Росмолспорт Московской области». Победитель федерального все-российского рейтинга РосМолСпорт РФ 2017, 2018 годов, составленного при поддержке Росмолодежи.

Силач Сергей Агаджанян устанавливает рекорд по надуванию грелок до разрыва



Цифра

40

тонн. Столько весит вертолет Ми-26, который протаскил Сергей Агаджанян в 2021 году.

Самые непобедимые тяжелоатлеты

■ Сильнейшим русским богатырем называют **Михаила Кожляева**. Он восьмикратный чемпион России по тяжелой атлетике в весовой категории свыше 105 кг и мастер спорта международного класса по тяжелой атлетике. Он стал абсолютным рекордсменом России в становой тяге — 417,5 килограмма. Этот вес почти такой

же, как у двух снаряженных мотоциклов.

■ Спортсмен **Никита Меркер** в 2021 году установил новый рекорд России и мира в категории до 80 килограммов в упражнении лог-лифт (подъем бревна. — «МВ») на максимум, зафиксировав 137,5 килограмма.

■ Мастер спорта РФ **Эльбрус Нигматуллин** осенью 2020 года установил новый рекорд, перетянув за 44,58 секунды 36-тонный «Боинг» на 25 метров.

■ Спортсмен **Алексей Серебряков** в 14 лет мог приседать

с весом около 150 килограммов, а к 17 годам выполнил номинатив мастера спорта России и присел с весом 292,5 килограмма. В 18 лет спортсмен побил юниорский рекорд России и присел со штангой в 360 килограммов.

■ Известный русский богатырь **Иван Заикин** (1880–1948) прославился невероятными силовыми номерами, которые он показывал в цирке: 10 человек выносили на площадку якорь весом в 400 килограммов. После Заикин подходил к якорю, брал его на плечи и расхаживал с ним по сторонам.

Недвижимость

На правах рекламы

СКОЛЬКО СТОИТ МОЯ КВАРТИРА?

Сейчас отмечается снижение цен, но на разные районы и категории жилья по-разному. Хотите выгодно **обменять или продать** квартиру в Москве или Подмосковье? Узнайте ее реальную стоимость в Агентстве «ТВОЯ Квартира» +7(495) 374-64-64.

Выгодно продайте свою недвижимость и купите ПЕРСПЕКТИВНУЮ, проверенную квартиру в Москве или области, на вторичном рынке или **новостройку**, на льготных условиях, со скидками.

Звоните сейчас, чтобы узнать **за сколько можно продать вашу квартиру**. С 9 до 21 без выходных.

+7 (495) 374-64-64 Ankvarira.ru

РЕКЛАМА

Ну и как вам?

Налили чай, уронили бутерброд



Shutterstock/FOTODOM

Британцы придумали способ наливать напиток, не проливая ни капли

■ Шнобелевская премия была основана в 1991 году. «МВ» собрала самые странные результаты исследований ученых со всего мира, которые получали шуточные призы.

Основатель премии — Марк Абрахамс, редактор журнала *Annals of Improbable Research* («Сборник маловероятных научных работ»). Он был ведущим на всех церемониях награждения. Награды вручались за открытия, «которые не могут или не должны быть воспроизведены». Для забавы решили использовать категории Нобелевской премии по физике, химии, медицине, литературе, вклад в дело достижения мира, общественное здравоохранение, по инженерии, биологии и междисциплинарным исследованиям. Учитываются только настоящие достижения, за исключением первых трех премий, присужденных вымышленным ученым.

■ В 1997 году Шнобелевскую премию вручили исследователю Марку Хостетлеру из Флоридского университета. Он изучал насекомых, расплюснутых о лобовое стекло автомобиля. На основе своего исследования он разработал для машины Ford устройство, которое отводит воздушные потоки в сторону и уменьшает количество насекомых, которые летят в автомобиль.

■ В 1999 году Шнобелевская премия в номинации «Физика» досталась британским ученым за вычисление оптимального способа макания печенья в напиток и расчет лучшего способа наливать чай, не проливая ни капли.

■ В 2004 году ученые исследовали «правило пяти секунд» и выяснили, безопасно ли употреблять пищу, упавшую на пол и пролежавшую там менее пяти секунд. В ходе эксперимента бактерии обнаруживались в значимых количествах спустя менее чем несколько секунд. Таким образом «правило» было опровергнуто.

■ В 2012 году Шнобелевскую премию вручили ученым, которые объяснили, почему Эйфелева башня кажется меньше, если слегка наклонить голову влево. ■ В 2016 году ученый Кристоф Хелмхен и его немецкие коллеги выяснили, что, если у вас чешется что-то с левой стороны, можно унять зуд, подойдя к зеркалу и почесав то же место с правой стороны. То же самое получается, если сделать и наоборот.

■ В 2017 году французские исследователи выяснили, какие участки мозга отвечают за отвращение к сыру.

■ Сэр Андре Гейм, который был удостоен Шнобелевской премии в 2000 году за исследование левитации лягушки с помощью магнитного поля, также стал лауреатом Нобелевской премии по физике в 2010 году за работу с электромагнитными свойствами графена. Он — единственный человек, получивший одновременно Нобелевскую и Шнобелевскую премии.

■ В 2021 году исследователи выяснили, что черная дыра может быть адом. И даже рассчитали, что ее технические критерии вполне могут совпадать с местоположением преисподней.

Марина Семенова
vecher@vm.ru

■ В Гарварде состоялась 33-я ежегодная церемония вручения Шнобелевской премии (Ig Nobel Prize), которую присуждают за самые странные и порой бесполезные научные открытия.

В 10 разных научных областях настоящие нобелевские лауреаты разных лет вручают штучную сумму 10 триллионов зимбабвийских долларов (около 65 рублей). — «МВ» — ученым со всего мира — «за достижения, которые заставляют сначала засмеяться, а потом — задуматься».

Взгляни на небо

Американские психологи исследовали влияние толпы на желание отдельного человека посмотреть вверх. «Стадный инстинкт» подтвердился. То ли серьезная, то ли шуточная научная работа называлась «Притягательная сила толп разного размера».

Пауки станут роботами

Лауреаты в номинации «машиностроение» из США исследовали механику лап пауков. И выяснили: если создать необходимое давление, можно научиться управлять

конечностями насекомого. Они планируют внедрить членистоногих в роботов.

Посолим еду электричеством

За соленый вкус могут отвечать ионы в хлориде натрия, которые можно использовать, электризуя еду столовыми приборами, это доказали лауреаты премии в номинации «питание». Японские специалисты получили приз за эксперименты по влиянию электрифи-

Если начать смотреть вверх, толпа повторит за тобой

цированных палочек для еды на вкус пищи. Благодаря им пресная еда становится соленой. А если лизнуть сами палочки, они будут такими же солеными, как батарейка.

Сладкие минералы

Все камни и минералы — разные на

вкус. Поэтому ученые любят их облизывать. Польский геолог Ян Заласевич рассказал, что 300 лет назад итальянский ученый чувствовал, как один минерал «обжигает как огонь», а другой «оставляет сладость и кожу на языке».

Скажи наоборот

Ученые признали амбидекстерами не только тех, кто одинаково хорошо владеет обеими руками, но и тех, кто умеет произносить слова наоборот. Исследователи из Испании, Аргентины, Колумбии, Чили, Китая и США выяснили, что у таких людей больше нейронных связей и они лучше распознают образы.

Медицина

Ученые из Ирана, США, Вьетнама и Македонии решили выяснить, одинаковое ли количество волосков в каждой из ноздрей человека. Закономерность выявить не удалось, но премия в номинации

Исследование доказало, что между батарейкой и столовыми приборами есть нечто общее

Лизнуть камень и батарейку

Лауреаты Шнобелевской премии вновь совершили странные открытия



Shutterstock/FOTODOM

Прямая речь



Анатолий Вассерман
Публицист,
телеведущий

В науке неизбежно возникают странные исследования. Никто не может заранее предсказать, какое окажется полезным. Над экспериментаторами, работающими с мушками-дрозофилами, смеялись, пока не оказалось, что от их изучения есть польза. На этих мелких плодовых мушках смогли установить генетические законы. У таких насекомых есть преимущество: их можно содержать в больших количествах, а еще они быстро размножаются, благодаря чему можно быстро посмотреть изменения на многих поколениях.

«медицина» все-таки была вручена специалистам.

Всему виной скука

Премия «за методическое изучение скуки учителей и учеников» получили исследователи из Китая, Канады, Великобритании, Японии. Они выяснили, что ожидание неинтересного урока влияет на его продуктивность. А скука педагогов — на мотивацию учащихся.

Максим Кирушин
vecher@vm.ru

Ученые выяснили: если один человек посмотрит наверх, другие тоже поднимут головы

Вторая волна бабьего лета

Синоптики обещают москвичам жару до +27 градусов

■ Небольшие дожди в начале этой недели — вовсе не признак начала «унылой поры». В Москву идет новая волна тепла. Более того, синоптики ждут температурных рекордов.

Небывалое потепление ожидает нас на этой неделе: воздух может прогреться до +22...+27 градусов, утверждают специалисты. Однако придется подождать. Завтра, 20 сентября, похолодает, снова пройдут небольшие дожди. После полудня будет не выше +15...+20 градусов. Но вторая половина недели точно порадует! — Погоду будет определять антициклон, — говорит «Вечерке» главный специалист

Факт

За последние 30 лет средняя годовая температура воздуха повысилась на 1,3 градуса. И даты заморозков тоже сместились. В текущем столетии сентябрьские заморозки наблюдались лишь в 2013 году — 27 сентября, а также в 2010 и 2018 годах — 30 сентября.

Метеобюро Москвы Татьяна Позднякова. — Ночи останутся теплыми: в Москве +10...+12 градусов, по области — не ниже +7. И днев-



Александр Шамбалик

ная температура будет довольно высокой: +18...+23 градусов. А в субботу и воскресенье температура ожидается выше климатической нормы градуса на четыре. В выходные даже прогнозируются показатели, близкие к рекордным значениям. Но загадывать не будем. Прогнозируем примерно 25 градусов тепла.

Из-за теплой погоды зацветли яблони и сирень

По словам синоптика, сентябрь в Москве радует теплом. Средняя за первые 17 дней температура воздуха превышает норму на 1,4 градуса. Дожди долго обходили столицу стороной.

Прямая речь



Евгений Тишковец
Ведущий специалист центра погоды ФОБОС

С сегодняшнего дня столица вновь окажется под влиянием антициклона, который вернет солнечную погоду с минимальной вероятностью дождей, ознаменовав начало «второй серии» бабьего лета. Высока вероятность, что такая не по сезону теплая и комфортная погода задержится в регионе практически до середины третьей декады сентября.

Студентка Мария Попова любитесь рябиной в парке «Коломенское»

— Природа реагирует на такую приятную осень, — продолжает Татьяна Позднякова. — В Подмоскovie на сирени вновь появились цветы. Такое случается, когда август и сентябрь дарят сухую, теплую погоду. Местами вновь зацвели яблони и примула. Мы наблюдаем возврат весенних процессов.

В то же время в Москве уже появляются первые признаки начала золотой осени.

— Высокие температуры (выше нормы на 4–6 градусов) связаны с перемещением воздушных масс с юго-востока, юга и юго-запада, — говорит «МВ» научный руководитель Гидрометцентра России Роман Вильфанд. — «Унылая пора» еще не пришла, а «очей очарованье» уже приближается. Береза стала менять свой окрас. Клен тоже постепенно краснеет. Краски на деревьях будут меняться довольно интенсивно. Однако заморозков и ливней не предвидится. А это значит, что золотая осень будет продолжительной — погулять в парке и организовать яркую фотосессию с опавшей листвой успеет каждый.

Роман Вильфанд добавил, что температуры, которые установятся на этой неделе, близки к августовским значениям, к третьей или даже второй декаде последнего летнего месяца.

Никита Бессарабов
vecher@vm.ru

Частности

Недвижимость

- Куплю квартиру дачу срочно в Москве и МО. Т. 8 (495) 773-46-35
- Срочная продажа, аренда квартир на ваших условиях. Т. 8 (495) 925-75-04
- Сниму кв./ком-ты. Т. 8 (495) 772-50-93
- Сниму жилье. Т. 8 (925) 325-66-10

Авто, запчасти, транспортные услуги

- Авто и грузчики. Т. 8 (903) 000-75-92
- Покупаем авто. Т. 8 (926) 499-95-66

Финансовые услуги

- Займы под залог золота, меха, техники, авто. 000 «Ломбард Платинум» ОГРН 1087746946847. Т. 8 (499) 112-05-33

Юридические услуги

Городской Центр ПРАВОВОЙ ЗАЩИТЫ

- ☑ помощь обманутым вкладчикам
- ☑ расторжение договора с юристами
- ☑ жилищные и наследственные споры
- улучшение жилищных условий
- расторжение договоров аренды
- помощь по списанию долгов

8 (499) 938-96-26

- Адвокат. Возврат квартир. Уголовные дела. Т. 8 (495) 210-25-63

- **Московская социальная** юридическая служба. Бесплатные консультации. Составление исков. Участие в судах. Все споры, в т.ч. поможем вернуть или расслужебить квартиру, выписать из квартиры. Наследство. Семейные споры. Банкротство физлиц. Т. 8 (499) 409-91-42
- Юристы и адвокаты. Консультация бесплатная! Т. 8 (495) 201-25-12

Строительство и ремонт

Оконный завод
ОКНА ПВХ
ОСТЕКЛЕНИЕ
БАЛКОНОВ
И ЛОДЖИЙ
САЙДИНГ
ОТДЕЛКА
БАЛКОНОВ,
КРЫШИ,
ВЫНОС
ЖАЛЮЗИ
без выходных, гарантия, договор

ВНИМАНИЕ Акция!
СКИДКА
до 30 сентября
Москитная сетка
в подарок
подробности по телефону

8 (495) 532-71-88

Работа и образование

Курьер. Без опыта. Подработка. Документы. График гибкий. Выезды 1–2 раза в неделю. Всему обучим и все покажем. Ничего сложного нет — Было бы желание работать. Оплата 5 000–10 000 т.р./день. Доход месяц до 100 000р. Оплата сразу. Т. 8 (919) 968-46-18

- **Охранник без лицензии** требуется в универсам на вахту. Зарплата без задержек 45 000 рублей. Аванс еженедельно. Т. 8 (925) 147-10-51
- Курьер. ЗП 60 т.р. Т. 8 (968) 442-99-41

Товары и услуги

- Куплю радиодетали, платы любые, значки, награды, статуэтки, монеты, подстаканники и пр. Т. 8 (969) 100-40-11

Искусство и коллекционирование

Салон «Плюшкин»
СКУПКА АНТИКВАРИАТА
Фарфор. Фигурки. Иконы. Значки. Янтарь. Книги. Елочные украшения. Духи. Картины. СССР. Игрушки. Пластинки. Старинную мебель. Китайский антиквариат.
любые старинные вещи.
выезд, оценка
8 (915) 128-37-18

- Книги до 1945г. От 1 000 р до 500 000 р. Полки. Т. 8 (925) 585-40-56
- Книги. Выезд от 200 экз. Оплата сразу. Т. 8 (495) 128-50-09
- Книги покупаем, домашние библиотеки. Выезд. Т. 8 (495) 961-36-02
- Грампластинки аудиотехнику разную старину Т. 8 (985) 979-56-09
- Покупаем все. Т. 8 (495) 641-67-21

МосГорСкупка
ДОРОГО КУПИТ!
Иконы. Статуэтки Будды. Янтарь, янтарные бусы. Статуэтки, фарфор. Шкатулки, бронзу, часы. Монеты, значки, автографы. Картины, соцреализм. Старинную мебель. Любой антиквариат и мн. др.
Оценка. Выезд бесплатно. Оплата сразу.
8-925-403-68-83

Светлана ДОРОГО КУПИТ АНТИКВАРИАТ
КНИГИ до 1940 г. за 250 т.р.
Награды ст. • монеты • значки
Иконы • картины • коллекции
Автографы • архивы • банкноты
Фото, открытки, письма известных людей
Статуэтки • фарфор • ювелирию
Часы • портсигары • самовары
Трофеи ВОВ • модели машин
8-925-835-80-33
Честная оценка. Выезд. Оплата сразу

Купим военную форму и форму министерств и ведомств СССР, КГБ; военный антиквариат, наградные знаки, трофеи ВОВ, атрибутику СССР. Самовар, икону, картину, портсигар, бусы, старинные награды, антиквариат. Т. 8 (916) 809-01-04

МУЗЕЙ
сохранения
русской книги
ДОРОГО КУПИТ
КНИГИ до 1940 г. А также
• архивы • журналы
• фотографии • открытки
• вкладыши • автографы
• плакаты • афиши
Детские книги и игрушки до 1955 г.
8 (900) 546-00-81
Справедливая оценка, оплата сразу, выезд

Мебель

- Ремонт мебели. Т. 8 (925) 504-54-71

Астрология, магия, гадания

НАСЛЕДНИЦА ДРЕВНЕГО РОДА ЯСНОВИДАЮЩАЯ
СОФИЯ АЛЕКСАНДРОВНА
МОЖЕТ ПОМОЧЬ:
● Сохранить семью. Вся любовная магия. Уникальные приворот и отворот.
● Избавиться от одиночества, безбрачия. Обряд на замужество.
● Очиститься от черного колдовства, порчи, сглаза.
● Снять родовое и кровное проклятие.
● Снять тягу к спиртному.
+7 (905) 381-35-89 беру оплату
Пенсионерам скидка 50% продуктам

- Экстрасенс! Таролог! Астролог! Вопрос бесплатно. Т. 8 (925) 676-21-20
- Черная магия. Т. 8 (915) 244-13-17

На правах рекламы

Потомственные ясновидящие
Любовь Владимировна и дочь Нана Антосовна могут предсказать судьбу, снять порчу, сглаз, венец безбрачия, вернуть мужа, принести удачу в бизнесе. Прием по записи и на расстоянии. Пенсионерам скидки. Ст.м. «Правская».

8 (910) 455-66-66
8 (925) 502-47-51
gospozhaluba.ru

Разное

- Продадим вашу вещь в комиссионке. Цену назначаете сами! Т. 8 (499) 226-28-79
- Скупка. Быстро. Деньги сразу. Т. 8 (499) 226-25-39

Рекламная служба
(499) 557-04-04
доб. 133, 158

Завтра вновь кулинарный праздник – Всемирный день риса. Такая простая крупа, а сколько блюд из нее можно приготовить!

Весь мир любит рис



Валентин Звегинцев
Дежурный по хозяйству

Только представьте, девять тысяч лет назад индийцы уже знали о рисе. Семь тысяч лет назад его начали культивировать и китайцы. Много позже он добрался до России, куда его привез Петр Первый. Кажется бы, просто крупа, но она основа многих национальных блюд. Паэлья — в Испании, плов — в Узбекистане, суши и роллы — в Японии. Из риса делают десерты, пиво и даже водку. Да-да, знаменитое саке — из риса. Да что говорить, в мире выращивается около 100 тысяч видов этой крупы! Тот же самый плов



готовят из разных сортов. И получается он очень разнообразным. И, конечно, рис полезен. Он благотворно влияет на нервную систему, а также на мозговую активность. При регулярном употреблении он способен укрепить кровеносную систему. Кроме того, рис помогает вывести вредные токсины из организма. Естественно, не обошлось здесь и без минусов. Если есть рис в неограниченных количествах, то он может вызвать сахарный диабет. Но скажем честно: если употреблять эту крупу разумно, то плюсов у нее гораздо больше. Кстати, а вы знали, что стандартный белый рис, который продается в магазинах, — это шлифованный бурый? Витаминов в нем уже чуть меньше, но все же и он полезен!

Судоку

В каждой строке или столбце проставляются цифры от 1 до 9. Цифра может быть записана в ячейку в том случае, если ее нет в горизонтальной и вертикальной линии, а также в малом квадрате 3x3, и если она может быть записана исключительно в одну клетку.

	3	9	4	2				
				7		4	8	
				1	3	2	7	
	4	6	9					
			6	8	3			
				5	6	9		
6	8	1	2					
5	7		8					
				1	4	8	6	

		9				8	5	2
		3	5	2	1			7
2								
	9	8		3			2	
7	4						1	5
	3			5		9	6	
								3
3			4	9	5	2		
6	5	4				1		

	4			8	1			2
6	8		4					7
3	9	1						6
	2			1				9
			3	5	4			
	5			6				7
9						2	1	8
2				9		4	5	
5			2	7			6	

			3		8	1		
8	1	9		5		2		
		7			6			
	9			7		6		
	4	8				3	5	
		6		3			8	
			7			9		
		4		2		7	3	1
		3	1		5			

Ответы на судоку, опубликованные 14 сентября

7	5	2	6	3	9	1	4	8
3	4	9	2	8	1	6	7	5
8	6	1	5	7	4	3	9	2
2	7	8	4	6	5	9	3	1
9	1	6	3	2	8	7	5	4
4	3	5	1	9	7	8	2	6
5	8	3	9	4	6	2	1	7
1	9	7	8	5	2	4	6	3
6	2	4	7	1	3	5	8	9

3	1	9	2	7	4	5	8	6
5	7	4	6	8	1	2	9	3
6	8	2	3	9	5	7	1	4
7	4	1	5	6	9	8	3	2
9	3	5	4	2	8	6	7	1
8	2	6	7	1	3	4	5	9
4	9	8	1	5	2	3	6	7
1	6	3	8	4	7	9	2	5
2	5	7	9	3	6	1	4	8

8	9	4	7	5	6	3	2	1
1	2	6	8	4	3	5	7	9
3	7	5	1	2	9	6	8	4
9	8	3	4	1	7	2	6	5
2	6	7	5	9	8	4	1	3
5	4	1	3	6	2	8	9	7
6	1	8	9	3	5	7	4	2
4	3	2	6	7	1	9	5	8
7	5	9	2	8	4	1	3	6

6	8	1	4	7	5	9	2	3
3	2	7	9	8	6	5	1	4
5	4	9	1	3	2	6	7	8
7	9	6	8	1	4	2	3	5
2	1	4	5	6	3	7	8	9
8	5	3	2	9	7	1	4	6
1	7	8	6	4	9	3	5	2
4	6	5	3	2	1	8	9	7
9	3	2	7	5	8	4	6	1

Книга рецептов

Предлагаем рецепты вкусных и простых в приготовлении блюд из риса. Присылайте на vecher@vm.ru свои кулинарные открытия, и лучшие из них появятся на наших страницах. И не забывайте взять газету в метро по пути домой!

Ароматный плов с минтаем



Филе минтая 500 г, рис 2 ст., морковь 2 шт., лук 2 шт., растительное масло 2 ст. л., приправа для плова 2 ч. л., чеснок 2 зуб., соль и перец по вкусу

Лук нарезаем полукольцами, а морковь — брусочками. Обжариваем до золотистого цвета. Рыбу промываем, просушиваем и разделяем на небольшие кусочки. Добавляем к овощам. Сразу же засыпаем специи для плова. Сверху распределяем промытый рис. Кладем зубчик чеснока — он придаст блюду аромат. Вливаем горячую воду так, чтобы она была на 1,5 сантиметра выше уровня риса. Добавляем еще немного соли и на сильном огне доводим до закипания. Через 30 минут плов готов.

Супчик по-восточному



Рис 150 г, куркума и паприка по 1 ч. л., кокосовое молоко 400 г, растительное масло 10 г, креветки 200 г, зеленый лук 150 г, соль

За счет кокосового молока у супа будет яркий восточный вкус. Разогрейте масло и пару минут обжарьте в нем специи и рис. Крупа должна насытиться приправами. Добавьте зеленый лук и молоко. Накройте крышкой и тушите на медленном огне около 7 минут. Пока у вас есть время нарезать креветки. Можно взять как свежие (обязательно удалите черные прожилки со спинки), так и консервированные. Положите креветки в суп и томите на медленном огне еще 7 минут. При подаче добавьте еще немного лука.

Гарнир без лишних калорий



Рис 400 г, зеленый горошек 200 г, болгарский перец 2 шт., лук 1 шт., морковь 1 шт., соль и специи по вкусу

Отличный рецепт для тех, кто следит за фигурой. Рис промываем. Очень тщательно, чтобы вывести лишний крахмал — все-таки не кашу готовим. Овощи нарезаем на мелкие кубики. Первым обжариваем лук до прозрачности. Добавляем морковь. Теперь кладем горошек и перчик, засыпаем сверху рис. Не забудьте посолить и добавить перец и чеснок. Заливаем водой на пару пальцев выше уровня риса и тушим на самом медленном огне, пока не выпарится вся вода. Постный плов готов!