

Новости Хельсинки

Ваш навигатор по Финляндии и Европе



www.novosti-helsinki.com

февраль-март 2017 Цена € 3,50

Не хлебом единым

стр. 2

Кафе как бизнес

стр. 4

Если хочешь
мира

стр. 6

Многоликий
Страсбург

Замок в Эльзасе

стр. 10



«По вечерам над ресторанами...»



ИГОРЬ ТАБАКОВ

Когда-то давным давно заведения общепита были уделом исключительно путешественников, которым вдали от дома требовалось перекусить. Сейчас, в наше отнюдь не голодное время в рестораны люди ходят не столько поесть, сколько пообщаться, развлечься и окунуться в приятную атмосферу. Ведь здесь гостя рады видеть всегда, готовы исполнить его пожелания, а все окружающие находятся в превосходном расположении духа, что, согласитесь, в обычной обстановке бывает нечасто. К тому же, можно узнать массу всего интересного. Например, в Эльзасе нам объяснили, почему фуа-гра можно запивать лишь сладкими, в крайнем случае, полусладкими винами, а вот шампанским – ни в коем случае.

Гурманы же и вообще, наверное, разглядывают философскую идею повара в том, из каких ингредиентов состоит салат, насколько он крупно или, наоборот, мелко порезан

и каким образом разложен на тарелке. Ну или хотя бы сделают такой вид.

Не особо же в этом смысле просвещенные наверняка согласятся с российским сатириком, утверждающим, что «лучший выбор мишленовского ресторана – это тот, который расположен недалеко от фаст-фуда». Ведь все здесь, конечно, безумно красиво, но также безумно дорого. А главное, этими крошечными «дизайнерскими» порциями наестся нельзя. Наверное, поэтому считается, что в подобные заведения приходят не за едой, а за прикосновением к великому искусству. Ну а на взгляд просто голодного человека – мишленовские рестораны по сути похожи на нынешнюю нобелевскую премию мира. С одной стороны, безусловно, престижно. С другой – непонятно почему ее дают тому или иному деятелю, ничего, в общем-то, для сохранения мира не сделавшему.

Впрочем, успех ресторана зависит не столько от пре-

стижа, и даже не от расположения, как пытаются доказать эксперты в области бизнес-планирования. К примеру, хозяин фермерского кафе, расположенного на затерянном острове неподалеку от Турку, добравшись до которого можно только на лодке, заранее нас предупредил: «Не надо про него ничего писать – и так уже слишком много клиентов».

А вот обратная ситуация. Несколько лет назад в самом центре Хельсинки открылся замечательный ресторан изысканной китайской кухни Peninsula. Помещение – под сто квадратных метров, повара –

прямо из Сычуаня, еда – удивительная, а акционеры – богатые бизнесмены из Китая, Германии и прочих стран. Единственное, чего не хвата-

ло для появления потока постоянных клиентов – хорошей рекламы. И менеджер – тоже выписанная из Китая – наняла известную «маркетинговую» финскую даму, которая уже раскручивает (или, скорее, так считается) несколько дорогих ресторанов в городе. Дама сделала стандартный ход – начала приводить в Peninsula не только местных журналистов, но и блоггеров и прочих граждан, обещающих «продвигать» ресторан в столь модных социальных сетях. На протяжении двух лет блоггеры вместе с дамой кушали изысканные блюда, что-то записывали в блокнот и даже, наверное, где-то эти записи публиковали. Увы, это не помогло. Клиентов не было – ни днем, ни вечером, ни в выходные, ни в будни, ни в праздники. Сейчас на этом месте уже обычная забегаловка, с пластиковыми столами и непонятного вида едой. А посетители – исключительно сходящие с паромов китайские туристы. Причем наибольшей популярностью у них пользуется даже не ланч, а титаны с кипятком, откуда можно залить горячую воду в многочисленные термосы.

Или, к примеру, почему в одном из кафе на Александеринкату свободных места не бывает с самого открытия, а десяток других, расположенных тут же, стоят пустые? Более подробно о подводных камнях ресторанного бизнеса читайте в этом номере. 🐕



Авиаперевозки грузов с компанией
F1 Express LTD –
это гарантированная доставка из
Хельсинки-Вантаа
в 1200 аэропортов мира

Логистическая фирма F1 Express LTD является членом
международной организации авиаперевозчиков и имеет
договор с более, чем семьюдесятью авиакомпаниями

Operations
+358 942 579 221; operations@f1express.fi
Price requests
+358 407 096 999; sales@f1express.fi



Вашу рекламу
увидят именно те,
кто вам нужен

+358(0) 458798768,
+358(0) 449766194

www.novosti-helsinki.com

www.f1express.fi/ru

БИЗНЕС

Не хлебом единым

По запросу «Рестораны в Хельсинки», google выдает почти двадцать четыре миллиона результатов. TripAdvisor, Yelp, Likealocalguide и тому подобные сервисы каждый месяц пополняются новыми заведениями «общепита» из столицы Финляндии. На любой вкус, ценовую политику и удаленность от популярных туристических маршрутов. Интерес к этой сфере бизнеса среди предпринимателей-иммигрантов продолжает оставаться стабильно высоким.



ИГОРЬ ТАБАКОВ

Сергей шел к открытию своего дела довольно долго и не самыми прямыми путями.

— В армии я почти полгода проработал на кухне и в какой-то момент решил, всеми

силами в дальнейшем этого избегать, — вспоминает он, — монотонно, постоянно в душном помещении, получается не вкусно, а по увлекательности — почти как уборка плаца.

Однако после службы и переезда в Финляндию нашлась работа в компании, которая доставляла продукты сразу в шесть ресторанов, организовывала в них всевозможные мероприятия и предоставляла услуги клининг-менеджеров. Рестораны были самого разного толка, от небольшой забегаловки на востоке города до гиганта с тремя залами в пят-

надцати минутах от центрального вокзала.

— Мне очень много приходилось общаться с менеджерами, которые, по идее, отвечали за то, чтобы заведение приносило прибыль, и однажды я понял довольно занятную вещь, — вспоминает Сергей, — самые успешные из них не относились к своей работе как к чуждому творческому, требующему импровизаций, неожиданных ходов и прочей художественной суеты. Создай детальный план на пять лет, проверь его раз двадцать, и следуй ему все это время...Мне такой подход

нравится. Поэтому я надолго засел за составление.

Гомеш, управляющий тремя индийскими ресторанами:

— В Финляндии, по крайней мере, в Хельсинки лучше всего разбираются в ресторанном бизнесе банкиры. Seriously, через них проходит такое количество заявлений на кредит, а потом и просьб отложить его выплату хотя бы на месяц, что они прекрасно знают — какая кухня сейчас популярна, а какая «выстрелит» только завтра, по каким улицам ходят туристы, а по каким офисный планктон, сколько должен

стоять шведский стол по выходным, а сколько в будний день с одиннадцати до двух. Поэтому бизнес-план обычно рассматривается очень быстро — в кредитном отделе специалисту достаточно один раз просмотреть бумаги, чтобы принять решение. Моему знакомому отказали в докредитовании каких-то шестидесяти тысяч, потому что решили, что у метро Siilitie не найдется достаточного количества клиентов, хотя в пяти минутах езды находится огромный торговый центр Itis. Решив изменить мнение банковского клерка, мой друг добрался до профсо-

БИЗНЕС

юза строителей, получил от них письмо о том, что в данном районе в ближайшее время будет работать немало их членов, которые, скорее всего, будут рады недорогой и вкусной еде. Месяц банк думал, после чего предложил рассмотреть варианты в Эспоо. На этом сотрудничество закончилось.

Бытует мнение, что правильно выбранное место для ресторана — это, как минимум, семьдесят процентов успеха. Справедливо это не для всех. Если вы собираетесь открывать заведение, куда люди будут приходить вечером, в красивой одежде, любоваться интерьером и принимать за ужином судьбоносные решения — то географическое положение в Хельсинки не так уж и важно. Вложив 100-150 тысяч в хорошую рекламную кампанию (а без нее в любом случае не обойтись) вы можете быть уверены, что гости смогут потратить лишние десять или даже пятнадцать минут, чтобы до вас добраться на такси. Тем более, что в культуре Финляндии поход в ресторан часто планируется заранее, как парами, так и большими группами. Все мои знакомые резервируют столики как минимум за неделю, при этом готовы ехать в «свой» ресторан черт знает куда. Ситуация, когда человек просто шел мимо и решил заскочить, съесть стейк или выпить бокал вина, конечно не редкость, но ориентироваться только на таких клиентов не стоит.

Совсем другое дело — небольшое кафе, куда горожане и туристы заскакивают перекусить. Тут расположение играет ключевую роль. И совсем не обязательно это должен быть центр города. Главное, чтобы рядом были те, кто будет у вас питаться. Я, например, открыл кафе напротив одного из стартапов хабов. Двухэтажное здание, набитое вчерашними студентами, начинающими предпринимателями и творческим личностями. Короче, теми, у кого не самый большой бюджет, а ланч обычно приносится из дома в пластиковом контейнере.

Позволить себе шведский стол на обед они, разумеется, могли, но пытались всеми силами этого избежать. В конце-концов у всех в жизни есть этап, когда разница между восьмью с половиной и пятью евро кажется решающей. Поэтому я делал сэндвичи, варил кофе, зимой и осенью готовил суп.

Причем половина клиентов предпочитала даже не садиться на стол, а провести свободное время на улице. Или утаскивала ланч обратно в офисы. А два года назад через дорогу от меня начали парковаться автобусы с туристами, большей частью российскими,



стал совладельцем прекрасного помещения в торговом центре Kamppi. Так вот — за это время он три раза менял название кафе, его ассортимент и внешний вид.

Гомеш приехал из Индии в 2008 с женой и двумя детьми. Приехал к брату, который, в свою очередь прибыл в Хельсинки в 2001, тоже с семьей. Брат же ехал к дяде, продавшему в девяносто восьмом заправку в Эспоо и решившему открыть в столице небольшую чайную. Бизнес-идея из конца двадцатого века не увенчалась успехом, поэтому сейчас Гомеш учит финский и помогает справляться с тремя индийскими ресторанами уже другому брату.

Первое, с чем сталкивается новоиспеченный владелец ресторана — где взять достаточно посетителей. В лучшем случае, это обдумывается еще на этапе написания бизнес-плана. Например, финнам обычно требуется весьма продолжительное время, чтобы привыкнуть к новинке. Причем через это прошли и пиццерии, и суши-бары, и даже широко разрекламированный Street Gastro. А вот развивающиеся параллельно с последними арабские рестораны этой проблемы полностью избежали. Шиш-кебаб, кальны, лепешки — уже в первый вечер работы заведение, предлагающие этот ассортимент, обычно заполняются. То есть, предприниматель изначально чувствует за собой поддержку «рублем» от своего сообщества, может не беспокоиться о поставщиках и в целом сосредоточиться на приготовлении блюд. При этом местоположение не играет большой роли — такие рестораны не бывают пустыми ни в центре, ни на востоке, ни на западе Хельсинки, хотя «статусность» этих районов довольно различна.

Что до индийских и вьетнамских кафе, то они уже прошли стадию «для своих», хотя и двигались разными путями. Удасться ли это новой волне пока не ясно, хотя постепенно и финнов в подобных заведениях становится все больше. 🐬

Алексей Табаков

которые после долгой дороги так же хватали сэндвич или чай. При достаточно высокой посещаемости на кухне у нас справлялся один человек, он же стоял за кассой, и он же вечером убирал помещение.

Разумеется, у такого типа заведений существует своя специфика. Кроме стартапов, зимой к нам часто заходили бездомные — чтобы погреться, причем не всегда в трезвом виде. Один из них даже советовал поставить телевизор и транслировать скачки, обещал в таком случае заходить почаще и друзей приводить.

Одно время я даже думал о получении кредита и расширении, но тут здание хаба решили

продать. Под офисы уже работали компании.

Казаось бы, сплошные плюсы. На практике же оказалось, что сотрудники больших компаний или остаются верными пластиковым контейнерам, или уже не видят ничего угрожающего, чтобы потратить 12-15 евро на ланч. Сэндвичи и суп тут же потеряли свою выгодную позицию.

Примерно в этот момент я осознал главную ошибку — заведение такого типа не должно находиться само по себе. Идеальным вариантом было бы присоединение к заправке, какому-нибудь муниципальному заведению или книжному магазину, на худой конец. Сейчас

приходится общаться с банком на тему получения кредита на ребрендинг. Дело это обычное, хотя и не самое приятное. Мой товарищ летом прошлого года

ОТЕЛЬ И КУЛЬТУРНЫЙ ЦЕНТР «Sofia»

у самого синего моря!

ОТЕЛЬ • РЕСТОРАН • ГАЛЕРЕЯ • ЧАСОВНИ

Cultural Centre and Hotel Sofia
Kallioinlempiä 35
FI-00980 HELSINKI, FINLAND

www.sofia.fi/ru
reception@sofia.fi
Tel. +358 10 277 900

vk.com/sofiatki
facebook.com/hoteltahelsinkisofia
instagram.com/kulttuurikeskussofia

БИЗНЕС



Накормить, напоить, не прогореть

В ресторанном бизнесе эксперты уже долгое время наблюдают интересный парадокс. Желających начать свое собственное дело все чаще привлекает именно возможность кормить незнакомых людей, получая за это деньги. При этом индустрия предъявляет огромное количество требований к владельцу заведения, оставляя за собой даже казино, спортивные клубы и курсы экстремального вождения. Как ни странно, большая часть из них не относится к качеству и вкусу приготовленных

блюд. Новичку (да и человеку с опытом, но из другой страны) разобраться во всех нюансах финской кухни непросто. Поэтому в прошлом году центр предпринимателей NewCo Helsinki выпустил небольшую книгу с практически пошаговой инструкцией – как основать собственный ресторан и не вылететь в трубу в первые несколько месяцев. Эту книгу мы читали вместе с одним из авторов – ведущим специалистом центра предпринимательства Хельсинки Тойво Утсо.

В Финляндии есть шутка с изрядной долей правды. Что делает хоккеист после завершения карьеры? Открывает свой бар. Но даже звезде, не сильно ограниченной в финансах, придется столкнуться с рядом проблем.

Первая это помещение. По статистике, сейчас в Хельсинки чуть больше тысячи трехсот кафе. И внезапно выясняется, что места для новых практически нет.

Дело не в том, что стройки стоят и в столице не появляются все больше новых квадратных метров. С этим как раз все в порядке. Но помимо четырех стен и потолка для каждого типа ресторана, кафе или забегаловки с вчерашними пончиками существуют определенные нормы и требования.

Например, если количество одновременно приготовленных блюд перевалит за пятьдесят, потребуются установить специальный фильтр для жира для всех коммуникаций, включая канализацию и вентиляцию.

Кроме того, каждый сотрудник должен иметь отдельную раковину на кухне, шкафчик в раздевалке, а также возможность принять душ. Туалет для посетителей сразу после того, как количество сидячих мест превысит шесть, а уже при двадцати пяти (размер небольшого кафе) придется разделить их на мужской и женский. Даже типов кухонь насчитывается три. В одной можно только готовить, в другой разогревать блюда, а в третьей – сервировать.

Все это подводит к тому, что даже если вы занимаете помещение, где еще вчера делали пищу, это абсолютно не значит, что теперь здесь мож-

но будет начать подавать à la carte. Об этом не всегда предупредит предыдущий владелец, так что можно легко попасть в ситуацию, когда помещение у вас есть, а готовить в нем все еще нельзя. При этом каждое заведение общепита должно получить от городских властей разрешение на ведение деятельности, которое через пять или даже десять лет продлевается практически в автоматическом порядке. Исключая, впрочем, случаи смены владельца. Поэтому нужно заранее узнать у бывшего хозяина всю необходимую

информацию. Кстати, иногда ее скрывают. В основном, чтобы побыстрее избавиться от убыточного предприятия. Но чаще всего просто забывают – без всякого злого умысла.

Еще один немаловажный момент – это возможность реконструкции ресторана. Для любого изменения, которое дороже (или сложнее) чем замена мебели или освещения, обычно требуется разрешение в Департаменте строительства (<http://www.hel.fi/www/rakvv/>). Городской кон-

тор, в свою очередь, понадо-

бится не только заполненное заявление на перепланировку, но и фотографии помещения до внесения изменений, новое количество мест для посетителей, резолюцию собрания правления, планы как фасада здания, так и планировки внутренних помещений, а также их заверение дизайнером.

Все это не самый быстрый процесс, поэтому если вы не покупаете ресторан, а собираетесь только арендовать помещение, специалисты NewCo рекомендуют заключать договор на пять-десять

лет. За это время возможно безболезненно провести несколько глобальных улучшений, которые либо привлекут инвестиции, либо позволят обсудить с арендатором вычет понесенных затрат из арендной платы.

Итак, кажется, что сбор бумаг уже закончился. На самом деле, теперь придется перейти к другим – получению лицензий.

Одна из самых главных в Финляндии – это право на продажу алкоголя. Который

БИЗНЕС



ИСТОЧНИК: ТАБАКОВ

здесь, как известно, дорогой. К примеру, если вы проведете эксперимент и посетите с десятком абсолютно разных ресторанов с системой à la carte, то счет за ужин разделится примерно пополам – за еду и за алкоголь. Не говоря уже о всевозможных пабах, где продажа спиртных напитков – это 90 процентов дохода.

Алкоголем в Финляндии считается все в промежутке между 2,8 и 80 градусами. То, что ниже, не требует лицензии, а то, что выше – считается спиртом и продаже не подлежит. Однако есть и более гибкая градация, к которой привязаны типы лицензий. Всего их три. Уровень С позволяет продавать алкоголь до 4,7 градусов, В – до 22, уровень А снимает все ограничения.

Новичку в бизнесе, скорее всего, дадут самый низкий ранг. При этом полиция предварительно проверит законопослушность заявителя, а также окрестности ресторана или бара. Если рядом есть школа, то существует вероятность вообще остаться без права продавать даже пиво.

К чему такая строгость, не совсем понятно. Ведь получить лицензию, заведение обязательно выделить (или нанять) отдельного сотрудника, который будет следить за всем, что связано с продажей крепких напитков. Включая недопустимость потребления их несовершеннолетними, людьми, уже находящимися в состоя-

нии алкогольного опьянения, а также до девяти утра и после половины второго ночи. При этом первый попавшийся человек для такой работы не подойдет. Он должен либо пройти специальные курсы, либо уже иметь более двух лет опыта работы в подобном заведении.

В поле ответственности такого менеджера оказывается и терраса, если она имеется. Летом почти каждый ресторан выставляет на улицу хотя бы несколько столиков. Количество их определяется не только на глаз, а исходя из территории, которую власти причислили к владениям ресторана, и на которой можно потреблять алкогольные напитки. Если проверяющий (а их немало под видом анонимных покупателей) заметит, что клиент пьет приобретенное пиво метром левее или правее – заведение получит солидный штраф. На второй раз лицензию отнимают. Ознакомиться со всеми правилами и требованиями можно на сайтах avi.fi и valvira.fi.

С сигаретами дела обстоят проще в плане получения разрешения, но и тут есть подводные камни. Курить и потреблять алкоголь в одном помещении нельзя. Причем как сигареты, так, например, и каляны без содержания никотина (что власти решат по поводу вей-девайсов – пока не известно). Последнее особенно сложно для стремительно растущего количества

арабских ресторанов. Летом проблема решается выносом калянов на террасу, куда после этого уже нельзя выйти даже с пивом. А зимой, если следовать букве закона, запрещено заходить в курилку со стаканом.

Чтобы не заставлять посетителей сидеть в тишине, придется так же получить парочку разрешений. Если музыка играет из компьютера или телефона владельца, то будет достаточно лицензии Gramex, которая позволяет воспроизводить любые записи. А если вы хотите порадовать клиентов радио или живыми выступлениями, придется обратиться в Teosto. Или – как вариант – заключить договор и платить роялти, каждой группе или лейблу.

На этом бумажная работа если не заканчивается, то хотя бы сводится минимуму или перекладывается на плечи бухгалтера. Поэтому настает время подумать о выборе кухни и ценовой политике.

Факт остается фактом – ужин за сорок евро на человека это достаточно дорого. Поэтому регулярно ходить ужинать в ресторан не спешат. Только если речь идет не о восточной кухне. Китайские, тайские, непальские рестораны смогли снизить средний ценник до 25-30 евро и теперь их основные посетители – это финны. Арабские рестораны пока этим похвастаться не мо-

Сравнительно недавно появившиеся на улицах гастро на колесах это не внезапно вспыхнувшая мода, которая через несколько лет подойдет к концу. В Европе уличная еда средней ценовой категории и высокого качества существует уже довольно давно.

В Финляндии же до недавнего времени она ограничивалась регулирующими органами. Кроме того, считалось, что уже есть определенное количество (довольно скромное) передвижных кафе, а больше и не нужно, еще испортят облик города. Зато сейчас за полторы тысячи евро можно приобрести разрешение на торговлю с колеем в течении года, поэтому финские предприниматели бросились осваивать итальянскую, восточную и американскую кухни.

Несмотря на все сложности, ресторанный бизнес показывает неплохую динамику. За 2016 год оборот вырос на пять процентов, а количество кафе с тем или иным национальным колоритом достигло семнадцати процентов. Все это, по словам Тойво, указывает не только на то, что иммигранты все чаще уделяют внимание этому виду бизнеса, но и в целом на улучшение экономической ситуации в Финляндии.

Алексей Табаков

ОТКРЫВАЕТЕ ФИРМУ В ФИНЛЯНДИИ? У НАС ЕСТЬ ВОЗМОЖНОСТИ, ЧТОБЫ ПОМОЧЬ ВАМ.

www.newcohelsinki.fi

New Co.

EnterpriseHelsinki представляет: новые услуги для предпринимателей NewGo Helsinki

Ensi linja 1, 00530, Helsinki
www.newcohelsinki.fi
Tel. +358 (0)9 310 36360

Picture: 'Visit Helsinki' Jussi Heikkinen

ОБЩЕСТВО

«Если хочешь мира»...



ИГОРЬ ТАБАКОВ

Финляндия – одна из немногих современных стран, где до сих пор действующую армию составляют призывники в возрасте от 18 до 30 лет. При этом случаи «откоса» – крайне редки, а отслужившие в обязательном порядке проходят переподготовку. Зачем стране призывная армия, нужно ли вступать в НАТО и что делать в случае нападения, рассказывает председатель ассоциации финских резервистов Olli Nyberg.

Каковы основные задачи ассоциации и сколько людей в ней состоит?

– В ассоциации финских резервистов (FRA) – около трехсот сорока различных региональных организаций, которые в целом насчитывают 37 000 человек. А основной задачей является поддержание военных навыков и боевого духа у резервистов.

– 90% вашей ассоциации составляют прошедшие военную службу. А может ли обычный гражданский человек вступить в нее?

– В каждой местной организации свои правила, которые могут различаться. Но в целом, они принимают и тех, кто не проходил военную службу. Единственные обязательные условия – быть старше 18 лет и иметь финское гражданство.

– FRA позиционирует себя как организация, занимающаяся обороной. Можете объяснить, что это значит? Например, в случае каких-либо беспорядков, будут ли ее члены патрулировать улицы?

– Нет, это задача полиции, а не наша. FRA и ее местные отделения могут организовать курсы обороны – тренировки по стрельбе, занятия спортом и так далее, куда люди приходят на добровольной основе. Презентацию того, что мы предлагаем, можно посмотреть, например, на сайте www.reservilaisliitto.fi/vidcot.

– Финляндия – это тихая и мирная страна. Тем не менее, здесь сохраняется призывная армия. Как вы можете это объяснить? Просто «верностью традициям» или есть другие причины?

– По отношению к численности населения, Финляндия – большая страна. Поэтому для обороны суши и моря требуется многочисленная армия. Кроме того, исследования показывают, что наиболее дешевый и одновременно эффективный способ обороны – это как раз призывная армия и хорошо обученные резервисты.

– Тем не менее, во всем мире идет дискуссия – что все-таки лучше: всеобщий призыв или профессиональная армия?

– Лично я верю в нашу систему всеобщего призыва. Ну, например, потому, что с текущим военным бюджетом мы могли бы сформировать профессиональную армию, состоящую из двадцати тысяч солдат. В то время, как с призывной – при необходимости – численность войск будет

намного больше. Ведь каждый год три четверти мужчин и сотни женщин заканчивают военную подготовку. Причем многие из них – люди с высшим образованием. Поэтому я считаю, что финская армия гораздо более профессиональная, чем войска многих стран, где служат по контракту. И это уже доказано, например, при выполнении миротворческих миссий ООН, в которых я и сам принимал участие.

– О потенциальных союзниках и врагах. Изменился ли их «список» за последние 20 лет?

– Финские силы обороны могут защитить страну не зависимо ни от чего. И задача FRA – поддерживать эту систему, сохраняя у резервистов все необходимые навыки и боевой дух.

– Повлияло ли как-нибудь введение санкций в отношении России ЕС и США на систему обороны Финляндии? Если мы говорим о резервистах?

– Нет, напрямую санкции никак не влияют на нашу деятельность. Хотя в связи с ситуацией в соседних областях, сейчас рекордное количество финнов присоединяются к нашим тренировкам. Только в этом году число новых членов составило три тысячи, что, несомненно, является рекордом.

– Современный солдат должен быть гораздо более образованным в военном деле, чем, допустим 10 или 15 лет назад. Каким образом резервисты «обновляют» свои знания? Особенно, такие специалисты, как инженеры, например?

ОБЩЕСТВО



ИГОРЬ ТАБАКОВ

– В основном, об этом заботятся силы обороны, организуя специальные курсы. Кроме того, каждый резервист может самостоятельно записаться на занятия, которые проводит ассоциация обучения обороне.

– Какие действия должен предпринять резервист, если он проснулся утром, включил телевизор и услышал, что Финляндия подверглась нападению?

– Он должен всегда следовать инструкциям, которые дают финские власти. Тем более, что недавно принятые законы направлены на то, чтобы ускорить процесс мобилизации резервистов.

– Каким вы видите возможное членство Финляндии в НАТО?

– Официальная политика FRA – не давать никаких комментариев по этому поводу. Тем не менее, мы приветствуем любые дискуссии по этому поводу.

– Является ли NORDEFCO дополнением к НАТО? И как оно помогает финской армии?

– NORDEFCO – то есть, сотрудничество северных стран в области обороны, не является военной организацией. Ее задача – решать проблемы,

которые возникают с возрастающей ценой оборонительных материалов. В частности, финская и шведская системы обороны очень похожи, поэтому обе страны только выиграют от совместных учений и общей настройки технического оборудования во время них.

– Какова, в среднем, зарплата у финских генералов? И прочих офицеров?

– У меня нет информации по этому поводу. Наверное, только представители сил обороны смогут ответить на ваш вопрос. Но в любом случае, зарплата меньше, чем в частном секторе.

– Возвращаясь к вопросу о деньгах. Молодой человек, проведший в армии год, за это время на «гражданке» мог бы заработать минимум 20 000 евро. А сколько он получает за время призыва?

– В Финляндии призывники не получают зарплаты, только небольшие субсидии, которые зависят от срока службы. В частности, 5,10 евро – до 165 дней, 8,50 – до 255 и 11,90 – до 347 дней. Кроме того, женщинам полагается еще 50 центов в день на покупку средств персональной гигиены, которыми армия не обеспечивает. Также солдаты могут попросить финансовую помощь

у Kela – например, на аренду жилья и прочие семейные расходы.

– Как сейчас можно мотивировать молодого человека выполнять свой воинский долг?

– Самое важное, что у финнов сильно развито чувство – они обязаны свою родину защищать. И это главная причина, почему они идут в армию. Ну а кроме того, они вполне удовлетворены и условиями службы, и качеством проводимых там учений. А если верить исследованиям, то около 80% финских граждан доверяют своей армии.

– Если говорить абстрактно о любой стране, то в среднем потенциальный мобилизационный резерв – 10-20%. А как обстоят дела в Финляндии?

– В случае войны готовы стать под ружье 230 000 человек, из которых 95% составляют резервисты. Ну а целом, в стране около 900 000 мужчин и женщин, которые прошли военную подготовку и при необходимости могут быть также призваны.

– Как вы думаете, должен ли министр обороны иметь военное образование? Или, по меньшей мере, опыт службы в армии?

– Мы не комментируем назначение того или иного министра. Но мое личное мнение – гораздо более важным, чем опыт службы в армии, является знание военной системы, системы обороны и геополитического положения Финляндии.

– Древние римляне говорили: «если хочешь мира – готовься к войне». Вы согласились бы с этим утверждением?

– Да, я считаю это правильным. Более того, финская система обороны как раз и базируется на этом принципе. В частности, когда в девятые годы многие европейские страны демонтировали свои вооруженные силы, Финляндия их сохранила – исходя из принципа, что в случае нападения армия защитит всю страну.

Кстати, хотел бы подчеркнуть, что ассоциация резервистов поддерживает тесное сотрудничество с российскими «коллегам». Еще с начала восьмидесятых мы работали с ДОСААФ, а сейчас периодически обмениваемся визитами с РОСТО.

Алексей Табаков

• Срок службы в Финляндии длится от 6 до 12 месяцев, из которых первые – «курс молодого бойца», когда но-

вобранец учится владеть оружием, оказывать первую медицинскую помощь, и, естественно, занимается физической подготовкой.

• Помимо получения воинской специальности в финской армии можно получить и вполне гражданскую профессию.

• Вооруженные силы состоят из сухопутных войск, военно-морских и военно-воздушных сил, а также созданных в 2015-м году «сил очень быстрого реагирования».

• Военнообязанными в финской армии являются все здоровые мужчины в возрасте от 18-60 лет. Женщины могут тоже служить, но уже добровольно.

• Больных солдат не призывают, и одна из самых распространенных причин освобождения от службы – неустойчивая психика и депрессия. Естественно, если эти заболевания подтверждены официально. А в последнее время поводом для отсрочки становится зависимость от интернета. Финские врачи считают, что это может быть стрессом для призывников, оторванных от всемирной паутины.

ЕВРОПЕЙСКИЕ ЦЕННОСТИ



Когда аист на крыше...

...то по примете, в доме должно быть счастье, да и вообще «мир на земле». В Эльзасе белых аистов можно увидеть в любое время года, хотя птицы эти, в общем-то, перелетные. Но только не здесь. Дело в том, что несколько десятилетий назад в связи с осушением болот и, соответственно, уменьшением числа лягушек, они практически исчезли. Тогда-то и было решено организовать что-то типа питомника, в котором молодые птицы проводили первые три года жизни и за это время, наверное, понимали, что лучше места на земле все равно не найти. В итоге именно белый аист стал символом региона.

ко-прусской войны 1870-1871 годов. После первой мировой войны французам удалось вернуть себе регион, но во время второй он опять был захвачен и оставался под властью Третьего рейха вплоть до 1944 года.

Сейчас же первое, что бросается в глаза в Страсбурге – это обилие вооруженных солдат на улицах, площадях и прочих местах скопления народа. Происшедшие теракты вынудили власти усилить меры безопасности, поэтому мужчины и женщины в камуфляже с автоматами стали одной из основных особенностей города.

...Впрочем, Страсбург остается Страсбургом – с самым высоким когда-то в христианском мире кафедральным

собором, крытыми мостами, многочисленными музеями и потрясающей кухней.

Ну а первой встреченной здесь достопримечательностью мы решили считать наш отель **Mercure Strasbourg Centre Petite France. (www.mercure-strasbourg-petite-france.com)**

Снаружи – это обычное здание начала прошлого века, но зато внутри – практически музей современного дизайна. Стекланные яблоки вместо столиков на ресепшн, причудливой формы скамейки, надувные кошки, старый пинбольный автомат по соседству с горой китайских головоломок, боксерская груша прямо перед дверями одного из номеров. Спортивного. Да, помимо обычных комнат, здесь есть три «специальные» – футури-

стическая – 2030, «для настоящей леди», больше напоминающая изысканный будуар фаворитки Наполеона, и спортивная. Пройдя мимо болтающейся груши, которую каждый из проходящих через ресепшн на завтрак в ресторан считает делом чести ударить, попадаешь в смесь поля для гольфа, хорошего футбольного стадиона и школьной раздевалки. Пол местами (весьма обширными) покрыт искусственным газоном, в котором есть несколько лунок. Ночью эти же лунки служат источником света. А днем в них можно попробовать загнать мяч-другой, ведь клюшки тоже входят в комплект номера.

Следующим местом, весьма достойным посещения в столи-

це Эльзаса, стал ресторан (или – winstub) «**Le Tire-Bouchon**». Несмотря на то, что всевозможные заведения общепита встречаются в центре города в прямом смысле на каждом шагу, очередь из голодных туристов стояла именно сюда уже в половине шестого вечера. Ресторан открывается в 18.00, но в это время свободных столиков не найти – все заказано заранее. И дело, наверное, не только в том, что «Le Tire-Bouchon» специализируется на эльзасской кухне. В конце концов, terrine, фуа-гра и мясо улиток подаются везде. Но у каждого шеф-повара – свой рецепт, и здесь он оказался одним из самых удачных. Кроме того, порции вполне достаточные, чтобы ими наелся даже крупный мужчина. Что выго-

ИГОРЬ ТАБАКОВ



ЕВРОПЕЙСКИЕ ЦЕННОСТИ



ИГОРЬ ТАБАКОВ

но отличает этот ресторан от многих других, где на изысканной тарелке подается нечто микроскопичное, и элегантный официант долго рассказывает, из чего конкретно это сделано.

Кстати, несмотря на то, что французов часто называют «лягушатниками» из-за того, что они якобы едят лягушачьи лапки, в меню этого ресторана мы их не нашли. Как, впрочем, и во многих других тоже. В действительности, сейчас это блюдо встречается редко. В том числе, и по гуманитарным причинам – ведь лапки вырываются еще у живых лягушек. Да и аистам нужно какую-нибудь еду оставлять.

Впрочем, от закармливания отборным зерном гуся, подвешенного вниз головой, эльзасцы еще не готовы отказаться. Причем особым деликатесом фуа-гра здесь не считается, его вполне можно купить в супермаркете в виде консервов и съесть на берегу с багетом и вином за два с половиной евро. А вот страсбургский пирог по-прежнему остается забавой на особенные случаи. Блюдо из гусиной печени с трюфелями, рябчиками и салом готовится на заказ в нескольких бутиках. Причем заказывать приходится минимум за неделю, а цена даже за небольшой кусок превышает сто евро.

Главная же официальная достопримечательность города – кафедральный Собор Нотр-Дам. Строился он почти 300 лет, его шпиль был самым

высоким – 142 метра. Правда, говорят, что деньги, выделенные на строительство, периодически разворовывались, поэтому шпиль всего один, хотя в целом для готического стиля характерны два. В самом же соборе наибольшее внимание привлекают астрономические часы девятнадцатого века. В новгородную ночь их механизм делает полный круг и показывает, на какие дни следующего года придется церковные праздники с «плавающими» датами, а заодно высчитывает позиции планет и процессию земной оси. Причем чтобы часы сфотографировать (или хотя бы просто получше рассмотреть) придется заплатить два евро за включение света – обычно они находятся в приятном полумраке. Ведь помимо полудюжины всевозможных циферблатов, часы несут на себе целый ансамбль заводных фигур, которые в зависимости от времени года и дня устраивают шествие. Поэтому раз в сутки посетителей из собора выгоняют и запускают экскурсионную группу, которой для начала показывают небольшой фильм о часах и их месте в истории города, а потом позволяют посмотреть, как они бьют полдень.

Самым романтическим в столице Эльзаса считается

квартал под названием «маленькая Франция». Он изрезан сетью каналов, застроен средневековыми домами в традиционном рейнском стиле и мостиками, которые отводятся в сторону при приближении каждого экскурсионного кораблика. Причем делает это специальный сотрудник с помощью ручного механизма. В средние века в квартале жили рыбаки, мельники и кожевники, поэтому дома отличаются большими подвалами, в которых сейчас расположились кафе и бары, а в самих домах – весьма романтические отели. По самим каналам с утра до ночи плавают традиционные французские туристические прогулочные кораблики, такие же, как в Париже. Что интересно, название району дала не самая романтическая история.

Военные компании в далеких землях приносили стране не только престиж и богатства, но и новые болезни. В конце XV века в Европе остро встал вопрос лечения сифилиса, который солдаты благополучно разносили по королевским владениям. И именно в Страсбурге возник первый госпиталь, специализирующийся на этой болезни, которую в то время было принято называть «французской».

А под многочисленными мостами расположились не только бомжи, которых тут романтично называют «клошары», но и вполне себе обычные люди. Молодежные компании танцуют и пьют вино, пожилые просто о чем-то

неспешно беседуют, а в одном месте мы даже увидели человека в вечернем смокинге, играющего на скрипке.

К вечеру же в городе появляется все больше людей ближневосточной и африканской внешности. Они приезжают сюда со всех небольших соседних городков и неспешно прогуливаются по той же самой улице у вокзала, по которой войска Наполеона в свое время следовали к центру города.

Ну и, конечно, очень впечатляюще выглядят со стороны воды шикарные здания представительства Евросоюза. Бюрократы, как обычно, неплохо устроились. Одного весьма внушительного здания им показалось мало, поэтому не так давно на другом берегу для слуг народа было построено второе – тоже многоэтажное и полностью стеклянное.

Обилие организаций так или иначе связанных с общеевропейской политикой в Страсбурге не случайно. Удачное (а в некоторые времена и наоборот) расположение города привело к тому, что именно здесь заключались мирные договоры между крупнейшими державами на континенте. Причем зачастую они как раз совпадали с переходом региона под власть победителя. Поэтому попасть сюда на практику или приехать по обмену – мечта многих студентов, выбравших международные отношения в качестве будущей карьеры. Завести нужные знакомства в городе, где целые районы на девяносто процентов состоят из сотрудников Европарламента и Европейского суда, наверное не очень сложно. Особенно если кто-то из них проводит обеденный перерыв под мостами.

Ирина Табакова



ЕВРОПЕЙСКИЕ ЦЕННОСТИ

Долина звенящих коров

Считается, что история небольших городков, разбросанных среди живописных холмов, довольно жизнерадостная. И в какой-то мере скучная. Почти каждый основан пять-шесть веков назад, принимал в свое время с десяток важных персон и обязательно имеет легенду, связанную с фонтаном на главной площади. Munster, находящийся в одноименной долине, чуть выбивается из этой картины.



ИГОРЬ ТАБАКОВ

В средние века он входил в число самых богатых городов региона, зарабатывая состояние торговлей. А затем пришла первая мировая война. Французская армия, совершив долгий переход по горным ущельям, вышла к городку. И рядовое,

в общем-то, сражение стоило Munster большей части промышленного потенциала.

Во второй мировой жителям пришлось еще сложнее – женщин в принудительном порядке отправляли на работу в другие регионы,

а мужчин – на войну, в составе сформированных вермахтом дивизий. Причем большая часть из местных жителей попала на восточный фронт. И почти каждый из тех, с кем мы здесь говорили, воспомина-

ли дедушек, которые погибли в боях, например, под Сталинградом. Или оказались в плену. Самое обидное, что эльзасцы в той войне были совсем ни причем, сражаться за чужую страну не хотели, и подвела их всего лишь чрезмерная законопослушность.

Впрочем, семь десятилетий мира успокоили город. Жители вернулись к изготовлению сыра, вина и даже стали приписывать себе изобретение некоторых извещ-

ных мясных блюд. Наверное, прогрессом это назвать сложно, особенно после того, как «крупнейшее» городское предприятие – ткацкая фабрика – большей частью переехала в Индию, и теперь на ней трудится всего тридцать человек.

Да и в целом, жизнь здесь больше похожа на деревенскую. Вот, к примеру, местная «сиеста». Магазины и прочие заведения закрываются после полудня, чтобы вновь начать работу часа через два. Объясняется это просто. Процесс принятия пищи здесь почти священный ритуал, и отводить на него менее двух часов считается неприличным.

В воскресенье же большинство дверей в городе вообще закрыты.

С другой стороны, может быть, именно из-за подобно-



Advertisement enquiries www.novosti-helsinki.com – oy12chairs@yandex.ru

ЕВРОПЕЙСКИЕ ЦЕННОСТИ



ИГОРЬ ТАБАКОВ

го образа жизни долина стала для Франции своеобразной площадкой, куда с каждым годом переезжает все больше и больше горожан – подальше от шума, терактов и пробок. При этом большая часть из них предпочитает работать дистанционно, однако немало и тех, кто решает опробовать себя в традиционных деревенских ремеслах. Например, сыродельном.

Мюнстерский сыр известен далеко за пределами Эльзаса уже не первое столетие. Начало этому бизнесу положили – как обычно в те времена – монахи. После основания монастыря святые отцы обнаружили, что принадлежащие им виноградники нельзя назвать обширными. Помимо резкого падения развлекательного потенциала, религиозное учреждение оказалось без одного из древнейших источников доходов. Поэтому после мозгового штурма была выбрана новая индустрия, которой надлежало преуспеть в самое ближайшее время – изготовление молочных продуктов, а именно, сыра.

Древний рецепт интересен несколькими пунктами.

Коров, пасущихся на горных лугах, доят вечером, утром снимают с надоя образовавшиеся на поверхности сливки и наливают их в парное молоко. После чего добавляется особая закваска. Добывается она исключительно из второго из четырех желудков молодого теленка. Животное потрошится, коптится и только после этого получают необходимую закваску.

К счастью для телят, на десять литров молока ее требуется всего чуть больше перстка. Свежий сыр раскладывается исключительно на деревянные стеллажи, дважды в день переворачивается, а солится только с одной стороны. Вечером сыр перекладывают на одну полку ниже, и только, когда он почти окажется на полу, его отправят в новое хранилище, где

он будет обмываться и ждать своего часа ровно двадцать один день. Есть его, разумеется, можно и раньше, но только по истечении трех недель продукт имеет право называться мюнстерским. В свежем виде он подается как десерт, причем одновременно со стопкой молока и шнапса.

Соблюдается этот сложный процесс из-за того, что сыр в регионе принято делать не в фабричных условиях, а на фермах, где времени на соблюдения ритуалов всегда хватает. Возможно, именно

поэтому чуть ли не каждая четвертая ферма из ста двадцати содержит небольшой ресторан с обязательным мясным пирогом и свиной с картошкой, которую несколько часов томили на медленном огне вместе с маслом и луком. Получается очень сытно, а для городского жителя даже несколько тяжело. Но для фермера, вынужденного с утра до ночи то гнать коров по каменистой дороге в горы, то обратно, да и вообще заниматься целый день тяжелым физическим трудом, как раз то, что надо.

Впрочем, и некоторым туристам подобная еда придется по вкусу. Ведь здесь принято долго ходить и высоко карабкаться. Долина предлагает более четырехсот километров троп той или иной степени доступности, причем они редко разделяются на туристические, пастушьи или велосипедные. Поэтому весной и осенью всегда есть шанс надолго застрять на полпути в долину, пережидая проход очередного стада. Но ожидание обычно вознаграждается – по прибытию коров на зимовку устраивается большой праздник, когда его увешанные



Интернет-версия газеты – www.novosti-helsinki.com

ЕВРОПЕЙСКИЕ ЦЕННОСТИ



ИГОРЬ ТАБАКОВ

бубенчиками и всячески разукрашенные герои проходят по всем главным улицам деревень.

Вторая горная достопримечательность – серны. Небольшие полу-козы (или полу-антилопы) попали сюда после второй мировой войны и быстро расплодился. Лю-

дей они особо не боятся, но предпочитают держаться как можно выше. Поэтому, чтобы полюбоваться на их хаотичные прыжки, придется выделить минимум несколько часов на подъем.

Помимо сыра, в долине еще есть блюда, которые не встретишь больше нигде. Например, из десертов в Munster стоит обратить внимание на macarons. Конечно, купить его можно везде, в том числе, и в Финляндии. Но считается,

что появилось это пирожное в двухстах километрах от горного родка. А потом его принялись улучшать. Разумеется сыром. Соленым. По крайней мере, такие необычные сладости можно попробовать в местной кондитерской Willy Pastis.

Запивать все здесь принято вином, которое в Эльзасе прешимущественно белое – riesling различной степени сухости, сладкий gewurztraminer и полусладкий pinot gris. При этом делается все без добавления сахара – мы пробовали ягоды двух последних сортов прямо с веток, на винограднике. По вкусу они почти как изюм.

С геологической точки зрения долина в этом отношении

уникальна. Каких-то четыре тысячи лет назад (пустячный срок в этом деле) горная цепь раскололась. Склонов стало в два раза больше, а почва на них просто набита всевозможными породами и минералами. С одной стороны, это несколько усложняет культивацию, с другой – придает вину особенный вкус. Причем по местным правилам сначала нужно отпить глоток, подождать, и только потом откусить кусочек сыра, который к каждому сорту полагается свой.

С пивом ситуация сложнее. Последняя пивоварня долины закрылась еще в двадцатых годах прошлого века. Так бы оно и продолжалось поныне, если бы одна храбрая местная девушка не решила превратить свое хобби в бизнес.

А потом оказалось, что несмотря на вполне демократичное отношение к алкоголю, начать делать пиво здесь сложно. На получение разрешения на работу подобного цеха требуется полгода, лицензию на продажу тоже не удастся получить быстрее. Плюс

если в вашем бюджете не заложена сотня-другая тысяч евро на зарплату хотя бы одному обученному специалисту, то придется самому отправиться на курсы. Bégangère, хозяйка и единственная сотрудница пивоварни Brasserie du Marçaire, получила первое высшее образование как технический специалист, которому можно доверить контроль качества, а затем уже отправилась на курсы профессиональных пивоваров. Впрочем, во Франции на них не учат, а, скорее, проверяют навыки, которые тем или иным путем были получены до их начала.

В долине есть и свой всемирно известный человек – Альберт Швейцер. Обладатель Нобелевской премии мира до тридцати лет посвящал свое время философским и религиозным проблемам, играл Баха и собирал органы. Кризис среднего возраста он перенес крайне необычно. Решив, что пора бы помогать людям несколько иначе, чем просто определением – что такое хорошо и плохо, он семь лет изучал медицину, а затем отправился в Африку, где основал одну из первых бесплатных больниц для местных жителей.



Интернет-версия газеты – www.novosti-helsinki.com

ЕВРОПЕЙСКИЕ ЦЕННОСТИ

«Золотой цветок Европы»

Пошагово снижая масштаб каждого следующего пункта, в итоге мы оказались в совсем уж камерных условиях. В Eguisheim – всего около полутора тысяч жителей, винный погреб почти в каждом дворе и звание самой красивой деревни Франции, завоеванное в 2003 году.



ИГОРЬ ТАБАКОВ

По словам нашего гида Дэвида, здесь все очень даже цивилизованно – почта, малосенький супермаркет, отделение банка, аптека... Даже автобус есть, который, правда ходит лишь рано утром и поздно вечером. А вот такси нет – приходится вызывать из Кольмара, оплачивая, естественно дорогу в оба конца. Между тем, в большинстве других близлежащих деревень – только жилые дома да винные погреба.

Кстати, сам Дэвид приехал Eguisheim из Англии на недельные курсы дегустаторов. И остался здесь на целых сорот три года.

Несмотря на то, что обычно понятие «самая красивая...» одно из наиболее субъективных в мире, Eguisheim действительно завораживает. Избежавшее большей части ужасов мировых войн, это место так и осталось в далеком

прошлом. Точнее, в сказочной его версии. Узенькие улочки, цветы на каждом подоконнике, церковь, с чьей колокольни открывается вид на бесконечные виноградники, пекарни и мясные лавки, распространяющие аппетитные запахи... все, как на страницах романов Дюма.

Маленькие симпатичные домики выглядят почти одинаково, и лишь по одному признаку можно определить, насколько состоятелен его владелец – по количеству камня.

Ведь раньше позволить себе полностью каменное жилище мог только удачливый владелец нескольких виноградников. Остальные довольствовались деревом,

соломой и конским навозом. А поскольку регион почти триста лет переживал не самые простые времена, перестроить свой дом было мало кому по средствам.

Экономический рост шестидесятых принес необходимые деньги, все бросились

улучшать жилища, перекрашивать стены и добавлять всевозможные декоративные новинки. В связи с чем, опасаясь потери идентичности, мэрия определила верхние пределы перемены облика. Оказалось, что они очень

строгие, в том числе, и по цвету – всего три на выбор и все светло-бежевых тонах. И обязательное сохранение традиционной конструкции. Так что если раньше творчество ограничивалось бюджетом, то теперь – строгими комиссиями.

Поскольку бытие определяет сознание, эгисхаймцы могут показаться



Advertisement enquiries www.novosti-helsinki.com – oy12chairs@yandex.ru

ЕВРОПЕЙСКИЕ ЦЕННОСТИ

жителю мегаполиса гостями из позапрошлого века. Каждый встречный обязательно с вами поздоровается, обязательно обсудит с продавцом последние новости, вспомнит, как раньше было лучше... Даже распорядок дня здесь свой – уже в девять часов вечера большая часть окон начинает гаснуть, зато в пять утра на улицах царит оживление – все спешит на работу, а она здесь одна и связана с главным напитком региона – вином.

...Попасть на самое окончание жатвы в винный регион всегда интересно. Праздники, дешевые напитки, сезонные блюда и возможность посмотреть, как ягоды с лозы превращаются в бутылку за десять евро.

Кстати о бутылках. Знайки всегда узнают вино из Эльзаса по сосуду, в котором оно находится. Бутылки отличаются достаточно узким основанием и длинным горлышком – именно такая форма еще двести лет назад позволяла разместить их в фургоне таким образом, чтобы тряска не повредила.



ИГОРЬ ТАБАКОВ

В мировом масштабе местные вина не настолько хорошо известны, как, допустим, из Бордо. Прежде всего потому, что виноградарей здесь меньше, что позволяет предпринимателям обходиться трудом местных наемных рабочих. Они, как и поляки или эстонцы (одни из самых частых гостей на сборе урожая) получают минимальную плату – около семи евро в час, работают по восемь часов, но отношение абсолютно другое. Если иностранцы приезжают сюда зарабатывать, то для эльзасцев время жатвы – это в первую очередь возможность пообщаться на свежем

воздухе. Тем более, что многие сборщики ягод могут похвастаться несколькими поколениями, посвящающими себя этому труду.

Небольшой компании с двумя виноградарями обычно хватает десяти-двенадцати человек. При этом только восемь из них одновременно заняты непосредственно срезанием гроздей. Другие или помогают грузить огромные баки в трактор, или задумчиво смотрят в даль, или останавливаются поболтать с журналистами, приехавшими на сивгеях.

Кстати, оказалось, что подобная прогулка по виноградникам не только романтична, но и

весьма познавательна. Наш проводник Пьер, одновременно хозяин маленькой фирмы, развлекающей туристов подобными путешествиями (www.oenotourismus.fr) рассказал, что здесь, в холмах, большинство виноградарей рассчитаны либо на сорок пять лет, либо на шестьдесят. По истечению этого срока растения приходится удалять при помощи грузовиков – иначе вырвать пустившуюся сорочка метрковые корни лозу не удастся. Новый урожай после этого будет только через четыре года, так что волей неволей придется позволить себе трехлетний отпуск.

С другой стороны, новичков здесь нет. Власти региона считают, что все, что растет на земле под их управлением, не должно попадать в руки ино-

странных концернов. Поэтому, даже если вы соберете достаточную сумму, приобрести во владение пусть минимальное количество гектаров все равно не получится. Решение это в век глобализации, наверное, спорное. Зато местные жители с гордостью отмечают, что здесь производятся настоящие французские вина. В отличие от Бордо, например, где большей частью виноградарей владеют китайцы.

А на холмах за Eguisheim находится второй по значимости замок Эльзаса – Hohlandsbourg. Помня о прошлом региона, ассоциация, владеющая замком, решила проводить в нем экскурсии не с точки зрения праздного гостя, а атакующего или обороняющегося солдата тех времен. Оказавшемуся в роли первого быстро становится понятно, что основная задача укрепления на горе – не переживать штурмы, а просто грозно выглядеть. И гарнизон в тридцать человек (а именно столько предполагалось в нем держать) может справиться только с ограниченным спектром угроз.

Собственно, первая же осада Hohlandsbourg продлилась около двух минут. Наступающие шведы, окончательно сбив дыхание при долгом подъеме по серпан-

тину, обнаружили, что из-за бюрократии и ошибок в ротации личного состава замок защищает всего четыре человека. Причем не имеющие ничего против открытия ворот.

Поэтому первой точкой обороны была площадка за массивными дверьми. Прямо за ними начинается крутая лестница, ведущая на стены и в верхний замок. Очень быстро выясняется, что это ловушка. Каждая ступенька имеет разную высоту, и человек, не успевающий это сообразить, скорее всего, оступится уже на середине пути. Упавший же, он станет легкой мишенью не только для стрелков, но и для горячего песка, который в этих краях использовался вместо масла. Будучи несравненно дешевле, он ослеплял ничуть не хуже.

Экономия проявлялась и в использовании пушек. Их было настолько мало, что половина из них получила клички. Так, главный вход прикрывал «Заяц», «Черный кабан» и «Не имеющий друзей».

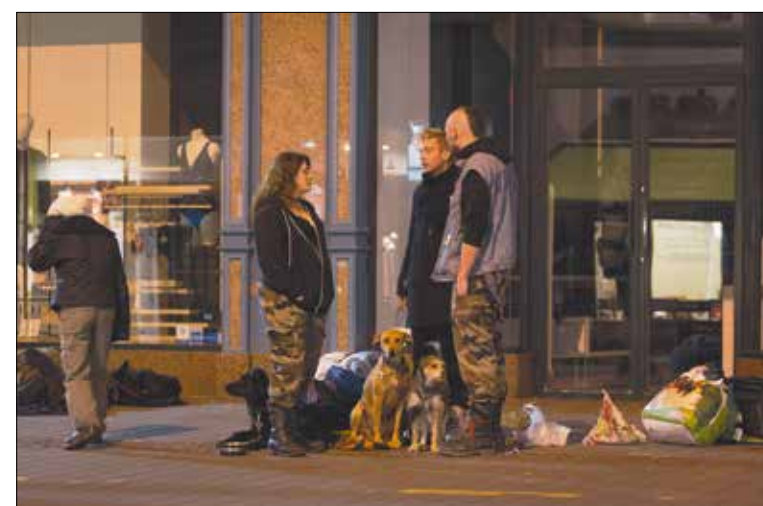
Основным же элементом «центрального отопления» были лошади. Конюшню размещали прямо над комнатой солдат, и тепло от животных помогало справиться с длинными зимними ночами.

Несмотря на подобные суровые условия, в Эльзасе даже в средние века вполне ответственно относились к ежедневному омовению. Правда, только до изобретения парфюма.

Алексей Табаков



ЕВРОПЕЙСКИЕ ЦЕННОСТИ



ИГОРЬ ТАБАКОВ

НОВОСТИ ХЕЛЬСИНКИ РЕКОМЕНДУЕТ



MERCURE STRASBOURG CENTRE PETITE FRANCE



- ❖ В самом центре Страсбурга и в пяти минутах ходьбы от района «маленькая Франция»
- ❖ Рядом с Европейскими институтами и конгресс-центром
- ❖ Идеальное размещение для семейного отпуска и деловых поездок
- ❖ Охраняемая парковка по специальным ценам
- ❖ Бесплатное посещение фитнес-центра
- ❖ Бесплатный WiFi и компьютер в лобби
- ❖ Отель награжден за дизайн интерьера
- ❖ Три тематических номера

Контакты:

MERCURE STRASBOURG CENTRE PETITE FRANCE
3, Rue du Maire Kuss – F – 67000 Strasbourg
Email : hl813@accor.com
Tel : +33 (0)3 88 32 80 80
www.mercure-strasbourg-petite-france.com

Старение включает в себя различные изменения. Дряблость кожи, морщины, атрофия тканей, отсутствие тонуса, пигментные пятна, изменения капилляров – все это нуждается в коррекции с использованием комбинированных методов и технологий.

Целью эстетической дерматологии является улучшение качества кожи, повышение ее жизнеспособности, замедление процессов старения кожи и отсрочка хирургических процедур. Хотя качество ухода за кожей имеет важное значение и после хирургического вмешательства. Ведь операция не улучшает качество кожи и процесс старения продолжается.

В клинике Ihoakatemia используются новейшие методы омоложения, лифтинг без хирургии, а также лечат акне, розацеа и другие кожные заболевания, проводят косметические инъекции ботулина, гиалуроновой кислоты и другие омолаживающие и корректирующие процедуры.

Ihoakatemia находится в самом центре Хельсинки на Mannerheimintie 5 C (6 этаж). Записаться на консультацию (пока только на английском или финском языках) можно по телефону: +358 10 616 8989 или электронной почте: info@ihoakatemia.fi

В Таллине у клиники есть филиал Dermamed где цены чуть ниже финских, а большинство персонала говорит на русском. Запись по телефону +372 66 00 199 или по электронной почте: info@dermamed.ee



**ВАШ СКЛАД
В ФИНЛЯНДИИ**

в городах Хельсинки
и Лаппеенранта

+7 911 000-90-70
+3 584 070-96-999
info@f1express.fi
www.sklad.fi
www.f1express.fi

ЧИТАЙТЕ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ

- Жизнь как праздник
- Вино рекой
- Карнавальная ночь



«Новости Хельсинки»

Не влезает в сумку? Порезали палец, переворачивая страницу? Просто лень идти за новым номером? Скачайте любой выпуск «Новости Хельсинки» в PDF-формате на нашем сайте или читайте лучшие статьи онлайн:

www.novosti-helsinki.com



МЕЖДУНАРОДНОЕ ЮРИДИЧЕСКОЕ БЮРО



NORDLEX

КОРПОРАТИВНОЕ, НАЛОГОВОЕ, СЕМЕЙНОЕ
И ГРАЖДАНСКОЕ ПРАВО. ТРУДОВОЕ ПРАВО.

УЧРЕЖДЕНИЕ КОМПАНИЙ И ФИЛИАЛОВ,
ПОДГОТОВКА ДОГОВОРОВ.

ВЕДЕНИЕ ДЕЛ В ФИНЛЯНДИИ И РОССИИ.

ВЕДЕНИЕ СУДЕБНЫХ ПРОЦЕССОВ. АРБИТРАЖ.

Yrjönkatu 29 A 2, FIN-00100 Helsinki, Finland
Telephone +358 9 6869 080 info@nordlex.fi

Helsinki–Moscow–St. Petersburg–Tallinn

nordlex.fi

www.novosti-helsinki.com
editor@novosti-helsinki.com
Издатель: European Values ry
Телефон: + 358 (0)458798768, +358449766194
Реклама: oy12chairs@yandex.ru
Главный редактор – Ирина Табакова
Специальный корреспондент – Алексей Табаков
Дизайн и Верстка – Марина Кутафина
Название, слоган, тексты, фотографии,
рекламные блоки являются объектами авторского права.
Перепечатка и использование без разрешения редакции
запрещены. © Новости Хельсинки.
подписка: editor@novosti-helsinki.com
или по телефону: +358(0)458798768

www.novosti-helsinki.com
editor@novosti-helsinki.com
Publisher: European Values ry
Tel. + 358 (0)458798768, +358449766194
Advertisement enquiries: oy12chairs@yandex.ru
Editor-in-chief – Irina Tabakova
Special correspondent – Alexey Tabakov
Design&layout – Marina Kutafina
All pictures, articles, slogans, advertisements,
graphics are subject to copyright. No reprinting
or reproduction is allowed without
permission © «Новости Хельсинки».
Subscription: editor@novosti-helsinki.com
+358(0)458798768

Новости Хельсинки
Ваш навигатор по Финляндии и Европе

ISSN 1799-3164
PAL.VKO 2017-12
17001
6 414885 650856
565085-1701