www.delovk.ru: сеть обсуждает



Оригинал

Клуб сделан классно! Интерьер понравился, но вот музыка подкачала... За вечер приходится слышать по 5-8 раз одни и те же композиции. Не хватает кондиционеров, в клубе душно и жарко! Еще один минус — маленький танцпол.

Доберман

В «Доберман» я хожу только из-за одной прекрасной, обаятельной и очаровательной девушки — Анастасии! Это девушка ди-джей, очень красивая, я бы даже сказал сногсшибательная! Она — лицо этого заведения! Я ее просто обожаю, а что насчет всего остального, то потянет.

Хочу есть!

Интерьер приятный, свечки создают романтическое настроение. Еда вкусная - очень понравилась! Но мне, как некурящему, ну совершенно не понравился сильный запах сигаретного дыма... И это при том, что в зале курил всего один человек! И с романтической обстановкой совсем не сочетается рэп-музыка, логичнее было бы под обстановку послушать что-нибудь помелодичнее и без ругани...



APXAHTEADCK

Тимме, 4, корп. 5, СМ ПЕТРОВСКИЙ Воскресенская, 95, маг. ДИЕТА Воскресенская, 103, маг. ПИНГВИН Русанова, 8, маг. ПЕТРОВСКИЙ Кировская, 6

HOBODBUHCK

Советов, 25, Мира, 7, Уборевича, 16

зайди на час... ...полюби навсегда

бесплатиная доставка

пиццы
салатов
горячих блюд
соков
напитков



Архангельск, ул. Выучейского, 16, тел. 65 65 95 с 10.00 до 23.00 ПТ, СБ до 24.00

тел. 65 00 22, 24 22 22 21 33 99, 44 33 99

Привет от шефа



Евгений Малышев, 24 года.

Техник-технолог с дипломом МПЛ №29 сейчас учится в МГУТУ на факультете «Технологический менеджмент». Сменил несколько заведений: кафе «Доберман», «Диалог», «Старая квартира» и «Полюс», прежде, чем пришел в кафе-клуб «La Prado». Увлечения: спорт.

Мировые новости

Куда мы без воды?

Британский профессор Джон Энтони Ален разработал методику для расчета реального количества употребляемой человеком пресной воды, позволяющую определить не только прямой, но и ее косвенный расход. В результате выяснилось, что больше всего воды уходит на производство продуктов питания. Так, чашка кофе в ресторане обходится в 140 литров воды (сюда включены затраты на выращивание, обработку, транспортировку и собственно приготовление напитка), а обычный гамбургер в закусочной - в 2400 литров. Всего же на производство продуктов питания человечество тратит до 40% общего объема используемой им пресной воды. И именно в этом показателе и кроется, по мнению ученых, одна из причин грядущего водного дефицита.



Северодвинск



Морковки по-корейски там вообще не знают!

стр. 50

Шашлык из осьминога *«*

стр. 48



стр. 46

Лягушачьи лапки и мясо акуль

стр. 52



Японские барабаны в поморской столице

Японцы палочками не едят. Они их... ломают.



о крайней мере, деревянные крошево и пыль летели во все стороны во время жаркого выступления барабанщиков в Архангельске и Северодвинске. Точнее, сначала барабанили японцы в городе корабелов в рамках четырнадцатого традиционного фестиваля уличных театров. Здесь состоялся первый русский концерт театра барабанщиков «Aska». На север японцы летели, а их музыкальные друзья добирались по земле — громоздкие восточные барабаны не влезли в русский самолет, и ор-

ганизаторам пришлось срочно искать надежного перевозчика. Водитель гнал свой автомобиль без устали и меньше чем за сутки доставил барабаны в северодвинский драматический театр. На этом воздушная эпопея не закончилась — в ожидании самолета в аэропорту японцы разучили русскую «Катюшу» и танец «Казачок», чем, собственно, и покорили окончательно сердца северян. Японцы сразили русских друзей не только своим задором, но и известной восточной основательностью и щепетильностью, о которых раньше



только доводилось слышать. Так, не дождавшись официального разрешения от ФСБ на въезд в закрытый северный город, они отправились в Северодвинск ранним утром, чтобы успеть к вечернему выступлению установить барабаны и наладить звук. Нужный документ пришлось слать следом. Практически ничего не ели до концерта – так велико было волнение от предвкушения этой первой в жизни встречи с русским зрителем. И когда смолкли последние громовые удары покоренных барабанов и улеглась поднятая со сцены пыль, удалось проникнуть за кулисы, где в полумраке темного коридора принимали поздравления уставшие артисты: - Мы не думали, что встретим здесь такой теплый прием! У вас очень отзывчивые зрители, - искренне восхищались музыканты, беседуя с поклонниками через переводчика. Кто-то из них срывал со вспотевшего лба мокрые повязки, кто-то ставил автографы на футболках, плакатах и листах, кто-то устало облокотился о стену. - Для вас барабаны – верные слуги, ко-

торые слышат каждый приказ хозяина? - Скорее, друзья, с которыми нужно уметь договариваться, о которых нужно заботиться и уметь слышать. Также в группе дружат не только музыканты с инструментами, сами мы все вместе часто проводим свободное время. Это сюда, в Россию, смогли приехать только пятеро, на самом деле наша группа состоит из пятнадцати человек. Вы выплеснули такое количество энергии! Откуда ee черпаете? - Мы покушать очень любим, - рассмеялись музыканты. - У себя на родине любимое блюдо на столе - это рис. А здесь, в России, нам очень понравились пирожки и бефстроганов. Впрочем, не только пирожки русской традиционной кухни оценили музыканты – после выступления все они отправились в «Пиццу для друзей», которая специально для иностранных гостей продлила режим своего рабочего времени. Там, говорят, японцы были восхищены чаем с черной смородиной и усиленно поглощали уже полюбившиеся пироги.



Острокитай

Отважная девушка в далеком путешествии

еверодвинская модель Марина Марусова успела побывать в разных странах, одних только турецких штампов в ее загранпаспорте немало красуется. А вот из Китая печать не привезла:

- Нас немного подвел туроператор, менеджер не успел привезти к самолету документы, так и поехала на восток — без визы, медицинской книжки и путевки, - рассказывает Марина о своих приключениях.

Говорят, китайская кухня переполнена специями настолько, что привыкнуть к ней неискушенному россиянину невозможно...

Это только первые два-три дня, потом привыкаешь. У меня поначалу от такого обилия острого все вкусовые рецепторы сбой дали, а язык оне-

мел. Лечила его пивом (рассмеялась). Зато эти самые специи нам, женщинам, только на пользу идут — даже если вечером ты пять огромных тарелок еды в себя утрамбовать умудрилась, наутро от них и следа не остается, живот идеально плоский. Желудок там работает как часы, к тому же, когда ешь палочками, маленькие порции пищи усваиваются лучше. Подскажу секрет: если начал есть, останавливаться нельзя — снова приступить сложно. А зато в конце забросил в рот пресный помидор — и все в порядке.

Что особенно запомнилось?

Обалденные супы, особенно с морепродуктами. В одной тарелке у тебя окажутся рядом и осьминоги, и креветки, и кальмары. В супе может плавать ракушка, ее вскрываешь и достаешь мол-