

Грибы, макароны по-флотски, непастеризованное молоко, вяленая рыба и пиво из мини-пивоварен включены в черный список Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю. Их продажу запретят в ресторанах Сочи во время зимней Олимпиады «во избежание пищевого отравления гостей города».

«Четвертую» сцену Мариинки открыли на «Петровском»

ФАНАТОВ «ЗЕНИТА» ПОТЯНУЛО НА КЛАССИКУ

Стоило в Петербурге открыться новой сцене Мариинки, как болельщики «Зенита» расширили свой репертуар исполнением классической музыки. Да такими мелодиями, какие в Питере на музыкальной сцене услышать — немалая редкость. Например, «В пещере Горного короля», он же «Танец троллей», из музыки норвежского композитора Эдварда Грига к пьесе Генрика Ибсена «Пер Гюнт»...

ВООБЩЕ-ТО оперная классика на трибунах стадионов в Европе не редкость. Чаше всего можно услышать победный марш из оперы Джузеппе Верди «Аида». Или, например, полный скрытой мощи марш из оперы «Набукко» того же Верди. Впрочем, и «Танец троллей» на стадионах в Европе не редкость — в этой музыке привлекает ее энергетика, нарастающее ускорение, а также нагнетаемая ею легкая зловещая атмосфера. Самое то при исполнении стандарта у чужих ворот...

Правда, почему-то казалось, что все это — «у них». Однако известный в Питере фанат Валерий Ильонин — Сабонис, один из пропагандистов культуры фанатского пения на трибунах, не находит в исполнении Грига на трибунах ничего необычного.

«Народ старается, предлагает новые темы для «зарядов», — считает Сабонис. — Тема «В пещере Горного короля» хоть



Болельщики «Зенита» горазды на выдумки и выходы.

и из классики, но у многих на слуху.

Кстати, предложение и обсуждение музыкальных тем, а также исполняемых под эту музыку слов идет, например, на объединенном сайте болельщиков «Зенита» «Ландскрона» или в группах «Ландскроны» в различных соцсетях.

Что же касается собственно «заряда» под мелодию Грига, то качественному его исполнению способствует и аккомпанемент трубочей Ивана Спирина и Иннокентия Дедуха.

И если это всего лишь забавное совпадение — открытие Второй (а хронологически третьей) сцены Мариинского театра и исполнение классической музыки на трибунах «Петровского», — то, согласитесь, совпадение приятное. Петербург лишний раз доказывает, что он культурная столица России — в том числе и в культуре фанатского пения.

Борис ОСЬКИН
Фото Интерпресс

ИШЬ ЧЕГО ПРИДУМАЛИ!

В метро — под «Танец маленьких лебедей»

173-я ГОДОВЩИНА СО ДНЯ РОЖДЕНИЯ ЧАЙКОВСКОГО БУДЕТ ОТМЕЧЕНА 7 МАЯ ЕГО МУЗЫКОЙ НА ЭСКАЛАТОРАХ

АКЦИЯ «Музыка Чайковского в метро» — часть ежегодной общегородской акции «День П. И. Чайковского». Весь день на эскалаторах станций Петербургского метрополитена будет звучать музыка выдающегося композитора, обещает комитет по культуре Смольного.

Это уже не первый опыт приобщения пассажиров к миру лиры. В 2011 году в метро прошла «Ночь музыки в Санкт-Петербурге». Она была посвящена 175-летию со дня первого представления оперы «Жизнь за царя» М. И. Глинки. Подвиг крестьянина Ивана Сушанина воспевали в вестибюлях пяти станций: на «Крестовском острове», «Выборгской», «Пролетарской», «Обводном канале» и «Волковской». Причем не в записи — музыку Глинки исполняли хоры, солисты, духовые и джазовые ансамбли, а также балалаечники.

В 2010 году во Фрунзенском районе, при неутомимом на инициативы главы администрации Терентии Мещеряковой, родился проект «Музыка у метро». Сценическими площадками стали не только вестибюли, но и платформы «Волковской» и «Обводного канала». Шум поездов и голоса пассажиров аккомпанировали музыкантам.

День рождения Петра Ильича Чайковского в метро отмечают не с размахом былых лет: музыка прозвучит в записи. Пассажиры должны будут остаться довольны мелодичным сопровождением спуска и подъема. Ведь оно куда лучше, чем назойливая звуковая реклама, атакующая нас на эскалаторах.

Иван МЫШКИН

ОДНАКО!

У невской рыбы обнаружили хронический токсикоз

ТАКОЕ ОТКРЫТИЕ СДЕЛАЛИ СЕМЕЙНЫЕ КОМАНДЫ ПЕТЕРБУРГА В ХОДЕ ЭКОЛОГИЧЕСКОГО ДЕСАНТА-ИССЛЕДОВАНИЯ «ЛОВИСЬ, РЫБКА!»

ВООРУЖЕННЫЕ удочками родители с детьми ловили рыбу в трех местах: в Шлиссельбурге в Новолодожском канале, в протоке Малая Невка, а также в Финском заливе вблизи Дудергофского канала. Таким образом, десантом были охвачены места поступления ладожской воды в Неву и втекания невской воды в Балтийское море.

Улов — окуней, плотву и лещей — рыболовы-исследователи передали на экспертизу в Петербургский НИИ озерного и речного рыбного хозяйства.

Для проведения токсикологического анализа рыбы передали Николаю Аршанице, российскому ученому, ихтиологу, экологу и сотруднику лаборатории экологической токсикологии, — сообщили в пресс-службе Северо-Западного территориального управления Росрыболовства, поддержавшего десант «Ловись, рыбка!».

У большинства экземпляров были обнаружены повреждения средней тяжести: трехбалльные по 5-балльной шкале с градациями от «не выявлено изменений» до «предсмертные симптомы с последующей гибелью». Отечные жабры, кровоизлияния в печени, повреждение желчного пузыря и головного мозга — всю эту картинку токсикомании дополнили цисты паразитов. Заключение по результатам пато-

логоанатомического исследования гласит: «Все отмеченные изменения у исследованных рыб характерны для хронического токсикоза, протекающего в легкой форме с некоторым обострением у рыб, отловленных в Финском заливе Балтийского моря. Это связано с повышением уровня загрязнения в весенний период в результате поступления в воду загрязненного поверхностного стока». Но употреблять в пищу такой букет токсических поражений, оказывается, можно. «Рыбы с вышеуказанными признаками токсикоза по санитарно-гигиеническим нормативам (отсутствует истощение, язвенные и некротические процессы, наружная гиперемия, водянка полости тела, гидремия и прочее) пригодны для использования в пищевых целях», — утверждают в Росрыболовстве.

Правда, отмечают, что для полной оценки состояния рыб с санитарно-гигиенических позиций необходимо провести еще и их органолептическое исследование и анализ мышечной ткани на кадмий, свинец, ртуть и мышьяк. Так что кушать или нет невскую рыбку — решать самим любителям даров природы.

Алла ДМИТРИЕВА, фото Натальи ЧАЙКИ



Для рыбака важен сам процесс. А рыбу готовить себе на обед не обязательно.