



С Л Ю Б О В Б Ю К Г О Р О Д У !

Что волнует сегодня вас, кемеровчане? С какими проблемами вы сталкиваетесь каждый день? На какие вопросы вы хотели бы получить ответ? Мы по-прежнему ждем ваших писем и телефонных звонков с вопросами, мнениями, огорчениями, проблемами и радостными событиями. Телефон 52-38-23.

В редакцию позвонил читатель выпуска «Кемерово. С любовью к городу» А.Д. Леванов и поинтересовался: не кажется ли нам, что кемеровчанам усиленно навязываются сидячий образ жизни. Или, проще говоря, не слишком ли много в городе расставлено уличных скамеек? Конечно же, мы не могли оставить эту тему без внимания.

Посиделки на скамейке

Согласитесь, кто не хочет сидеть, того так просто усесться и не заставишь. А вот захотеть посидеть и... негде — уже неудобство. Так, придумавшись, в некотором смысле скамейка даже влияет на нашу жизнь. Например, выходя из детского сада, мы садимся на школьную скамейку, после нее идем к студенческой, а с последней выходим в большую жизнь. Может быть, это только философия. А ведь сколько событий происходит на уличных лавочках. Первые свидания и расставания, встречи с друзьями, зубрежка экзаменов прямо под

Прокатиться на «Оке»

Службы проката до сих пор пользуются популярностью. Причин тому несколько. У одних уровень жизни настолько низок, что нет возможности приобрести себе нужную вещь, и им приходится платить за аренду. Другие уже иначе стали мыслить: зачем покупать вещь, если она может понадобиться всего несколько раз?

состоит тоже из автомобилей марки «Ока», но уже к лету появятся «пятерки» и «десятки». Прокатом сотовых телефонов занялась Кемеровская мобильная связь. Чтобы завладеть таким на время, необходимо внести залог в сумме 2399 рублей, оплатить 100 рублей за подключение и 20 рублей за сутки пользования. Карточку Gsm приобретают самостоятельно. Подобная услуга есть и в компании «Экспозив». За «сотовый» телефон под залог надо оставить 10 тысяч рублей, сутки пользования стоят три доллара, плата за разговоры — дело клиента.

Что касается одежды, то с вечерними нарядами в городе сложно, а вот на костюмный рядовой бал кое-что подыскать можно. Организация «Парк чудес» предоставляет в личное пользование костюмы козла, черта, даже блина и многих других. Самый популярный здесь — Дед Мороз, особенно к Новому году. Цена за час пользования 150 рублей. Менее популярные образы обойдутся в сумму от 60 до 150 рублей.

Существует в городе и прокат медицинских изделий. Причем их в «Фармацентре» можно взять бесплатно. Достаточно принести паспорт и полис. Здесь выдадут костыли, трость, кислородную подушку и другое необходимое больному. А если решили жениться или выйти замуж красиво, придется раскошелиться. В бюро можно взять практически все. Платить придется в сумме от 400-700 р. Свадебный «Кадиллак» можно заказать за 850 рублей, а «Волгу» за 750. Украшения на машину — 250. Букет цветов, в зависимости от его размеров, выйдет в 500-2500 и более. Также можно заказать видеосъемку, она стоит 450 рублей за отснятый час. Услуги фотографа — 600 рублей за отснятую пленку в 36 кадров. Украшением вашей свадьбы может стать огромный торт, он будет стоить 200 рублей за килограмм. Ну и, конечно же, тамада. Он берет около 1500 рублей.

Кстати, телевизоры почти все разобрали перед Новым годом — встретить праздник с боем курантов. Цены вполне приемлемые: один месяц обойдется от 72 до 120 рублей в зависимости от марки телевизора. У холодильников одна расценка — 120 рублей. Стиральные машинки — 84 рубля. Пользуются услугами проката в основном студенты и пенсионеры. Некоторые из них годами используют арендованную технику.

Условия оформления договора простые: паспорт, справка с места работы (учебы). Если такой нет, нужен залог 600-1000 рублей.

Представьте ситуацию: съехался свой автомобиль и парой



часов ремонта тут не отделаешься, а ехать надо. Ну не покупать же срочно новый. Так вот за последние время в Кемерове появились две организации по прокату автомобилей: «Ока центр» и «Автопрокат». В первой при наличии водительского удостоверения, паспорта и залога 1000 рублей в личное пользование можно получить новенькую «Окашку». Сутки использования авто будут стоить 500 рублей. В месяц накатает 13 тысяч. Сумма, конечно, крупная, зато удобно.

«Автопрокат» берет все те же документы и залог в размере 800 рублей. Сутки обойдутся в 450 р. Пока парк автомобилей

часов ремонта тут не отделаешься, а ехать надо. Ну не покупать же срочно новый. Так вот за последние время в Кемерове появились две организации по прокату автомобилей: «Ока центр» и «Автопрокат». В первой при наличии водительского удостоверения, паспорта и залога 1000 рублей в личное пользование можно получить новенькую «Окашку». Сутки использования авто будут стоить 500 рублей. В месяц накатает 13 тысяч. Сумма, конечно, крупная, зато удобно.

Гори, гори ясно

Самые темные месяцы позади, и солнце начинает радовать нас своим присутствием всё дольше, хотя световой день ещё короток. Хорошо, если ты справишься со всеми запланированными делами до наступления темноты. Или темнота все же застала врасплох, но идешь по ярко освещенной улице. Всё-таки свет несравнимо приятнее темноты, особенно когда хочется добраться до дому целым и невредимым.



Как всегда, в центре проблем с освещением улиц нет, но шаг вправо, шаг влево... И никакого вам лишнего фонарика. Особенно страдают от недостатка уличных светильников Рудничный и Заводской районы. Сегодня в Кемерове установлено 11400 светильников. Цифра немалая, но всё же недостаточная, чтобы полностью осветить город. Поэтому-то после шести-семи часов вечера во мрак погружаются частные секторы и некоторые застроенные многоквартирными домами улицы, где не ходит общественный транспорт. До Нового года было подключено только 70 процентов установленных в городе уличных фонарей. Сейчас, по словам директора «Кемеровгорсвета» В.В. Покрятьева, горят все. Факт прият-

ный, но мало привести фонари в действие, нужно ещё их поддерживать в нормальном состоянии. Вполне понятно, что лампы перегорают, и к этому горювет всегда готов. Но светильники зачастую не работают и по иным причинам. Одна из них — частые автомобильные аварии, которые выводят фонари из строя. На восстановление одного светильника уходит около двух тысяч рублей. Ежегодно на электроэнергию, потребляемую уличными фонарями, тратится более девяти миллионов рублей, и в пять миллионов обходится их текущее содержание. Несложно подсчитать, сколько всего расходуется на поддержание существующих фонарей, но при этом в городе всё еще много неосвещённых улиц.

Над материалами работали Наталья Кудрявцева (ответственная за выпуск), Дарья Бедарева, Антон Карманов. Фото Юрия Юрьева и Федора Баранова.

Я б поесть хотела суп черепаший

Ресторанами нынче горожан не удивишь — появляются в городе чуть ли не каждый месяц. И один другого солиднее. Вот раньше на слуху было четыре-пять ресторанов, и ходили в них коллективами по большим праздникам. Сегодня предпочитают интимничать. Столик на двоих, с ароматным вином да свечами. Или деловой ужин, если вдруг приключится — ресторан местечко идеальное, правда, дорогое. Вряд ли в них ощущается недостаток. В Кемерове около двадцати ресторанов («Кузбасс», «Томь», «Олимп», «Шалго», «Тройка», «Орфей», «Венера», «Русская изба» и многие другие). Они то исчезают с гастрономической арены, то вновь появляются, но уже совсем другие и еще круче. Разве какому заедлому гурману покажется маловато, а для города вполне достаточно. Другое дело, что почти все они расположены в центре. Хотя это тоже не проблема, пойдя в ресторан не пешком ходят.

Для начала определим разницу между кафе (которых в городе еще больше) и рестораном. Если говорить официальным языком, то в документах это звучит так: кафе — предприятие по организации питания, которое предоставляет отдаленным посетителям и предлагает ограниченный ассортимент продуктов. Также предусматривает приготовление фирменных блюд. Ресторан — предприятие общественного питания, с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая фирменные и заказные. Обслуживание ведется на высшем уровне в сочетании с отдыхом. За эту разницу посетители этих заведений и расплачиваются. Что касается изысканной кухни наших ресторанов, то в основном преобладает европейская. Это привычные для нас блюда. Но есть в городе рестораны с национальной тематикой либо же те, которые специализируются на одном виде продукта. На них мы остановимся чуть подробнее.

Лю ванцзы Лю все такое Шеф-повар ресторана «Харбин» (для тех, кто не знает, это название города в Китае) балует посетителя всякой китайской всячиной, потому как сам китайец. Но, надо сказать, все-таки блюда здесь китайские до разумных пределов, приспособленные для поедания нашим человеком. Названия самые что ни есть китайские, наподобие «Лю ванцзы», по-нашему — рубленая курица. Звездным фирменным блюдом считают «Золотую утку», необычно поджаренную с восточными приправами и блинчиками. Одна такая птичка потянет на 1600 рублей. Ещё одно яство — лягушачьи лапки. Говорят, животные специально выращены и откармливаются, чтобы было что глотать. 250 грамм — 500 рублей. А вот креветочные хвосты можно отведать за 575 рублей. Всевозможные пикантные суши в целом стоят от 80 до 105 рублей. Холодные закуски — 95-230. Мясные блюда — 130-280. Овощные, самые недорогие, — 50-110. Блюда из морепродуктов — 230-575. Уже распространенная услуга во многих ресторанах: приготовление рыбы, выбранной клиентом в аквариуме, есть и здесь — 90 рублей. Конечно же, посетителям предлагают различные китайские вина. Одна бутылочка цветочного, сливового или лимонного в среднем 450-650 рублей. А национальная рисовая водка аж 1250 рублей. Ко всему прочему — китайская музыка, соответственный интерьер, в общем, за хорошие деньги можно почувствовать себя настоящим китайцем.

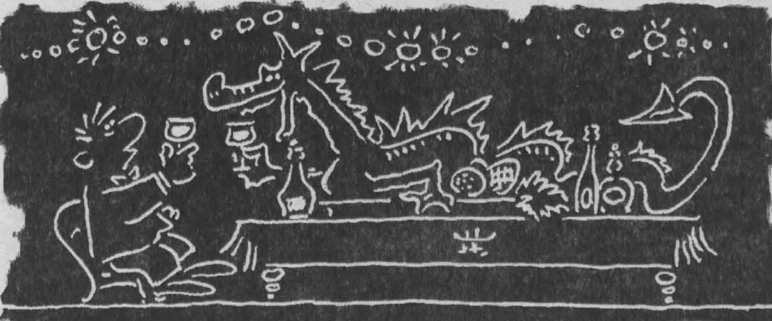


Рис. Валерия Илиндеева.

«Лукоморья» карп копченый

Не так давно в городе появилась специализированный рыбный ресторан. Всевозможные водные обитатели, конечно же, съедобные, здесь присутствуют почти во всех блюдах. Вот наиболее популярные вариации. Предупреждаю, лучше читать не сытый желудок: переваривать яйца, фаршированные острой и лососевой икрой (105 грамм — 156 рублей), морской язык с грибами (210), слоеный торт с копченой рыбой (60), щука, фаршированная крабовыми палочками или фисташками (200), мидии в раковинах (260), паровая рыба (150), лобстер по-французски (1050). Живого карпа прямо из фонтана, расположенного здесь же, можно зажарить, закоптить, сварить — на что фантазия хватит. 50 рублей за 100 грамм живого веса. Правда, в последнее время к рыбной симфонии добавились оригинальные мясные блюда, например, бифштекс из таежного лося (200 рублей) или тушеная козуля в пиве (250 рублей). Спиртные напитки из разных стран мира, и цены на них, признаться, мировые — от 145 рублей до 14 тысяч за бутылку.

Забойная «подзарядка»

Прошлой осенью к гвардийским ресторанам добавился еще один не менее оригинальный — «Забойная». Только из одного чувства любви к городу уже побывало полгорода. Ресторан на шахтовую тематику. Темный интерьер, вместо стульев и столов — вагонетки, причем настоящие, официантки, на всякий случай, в касках. Пожалуй, несколько мрачновато, но шахтерам явно придется по душе. Да и создатели его, надо сказать, чувством юмора не обделены. «Промышля шпуров» — что такое, думаете? Здесь так называют первые блюда (оцените названия — «Завал», «Продолческий», «Стахановский»). И стоят они от 95 до 195 рублей. «Угледобыча» — вторые: «Костыль», или проще, — мясная рулька с имбирем (195), «Крутой пласт» — куриное филе в миндале и овощах (195) и многое другое по стоимости примерно от 95 до 245 рублей. Сапаты типа «Под рубли» или «Подзарядка» — 55-155 рублей, а холодные закуски от 85 до 345 рублей. Фирменное блюдо «Забоя» — гриль «Шахтерский загар», приготовленный на углях (145-445). Есть тут и фирменная забойная водка, которую разливают в Томске по цене 245 рублей за бутылку вместимостью 0,5 литра. Если в Кемерове ресторан с королевским именем «Ричард». Такое название он получил не случайно. Оформленный в стиле средневековых английских замков с увесистыми рыцарскими аксессуарами, он копирует традиции старой доброй Англии. Знаменитым пориджем тут, конечно же, не отделеваются, стараются подавать изысканные английские блюда. Но и визит к «Ричарду» болно бьет по карману. К примеру, бокал пива здесь стоит больше 100 рублей. Сейчас ресторан закрыт на реконструкцию на несколько недель. Многим известен греческий ресторан «Эллиникон» не только средиземноморскими мотивами, расписными стенами на сюжет из жизни греков, но и профессиональной кухней, в которой совсем недавно творил настоящий повар из Греции. Большое количество фруктов и овощей в сочетании с пряностями и травами уже обрело своих вкусовых поклонников. Что до цены, то понятно, что дешевых ресторанов нет и, наверное, не бывает. Так что на посещение любого из них тыщонку при себе иметь надо, хотя бы за мор червячка.

