

## Кориду визнали видом мистецтва

Бої биків вийшли з-під юрисдикції іспанського МВС і перейшли до Мінкультури. Коридо стала «видом мистецтва», який чиновники будуть змушені «зміцнювати та захищати». Декрет прийняли на тлі збільшення тиску з боку захисників коридо, які активувалися після її заборони в Каталонії. І хоча визнання бою биків культурною спадщиною ускладнить спроби заборони коридо, іспанські автономні спільноти можуть зробити її незаконною на своїй території.



## Убитому мольфару Нечаю встановлять пам'ятник

На Прикарпатті встановлять пам'ятник останньому карпатському мольфару Михайлу Нечаю. Це відбудеться наступного року в річницю трагічної загибелі мольфара. Гроші на спорудження виділить один із кандидатів у депутати ВРУ на виборах до парламенту 2012 року. Мольфар проживав у селі Верхній Ясенів Верховинського району Івано-Франківської області. Нечаю було 82 роки. 15 липня вранці його знайшли зарізаним у своїй оселі. Убивцю затримано.

## Юрій Кондратюк:

# «Перемога у «Пекельній кухні» ще не означає, що я найкращий повар країни»

Нещодавно з відпочинку в Криму повернувся наш земляк, переможець кулінарного шоу «Пекельна кухня», яке транслював телеканал «1+1», Юрій Кондратюк. Відразу по приїзду він погодився в ексклюзивному інтерв'ю «Відомостям» розкрити всі підводні течії зйомок реаліті-шоу та поділитися враженнями від участі в ньому.

— Розкажи, як потрапив у «Пекельну кухню» та як проходили кастинги?

— Є такий супервідомий шеф-повар Гордон Рамзі. Він англієць, працював у модних ресторанах Франції, Іспанії, Італії. Я його великий шанувальник. Він веде багато передач, і ще три роки тому я дивився американську версію «Пекельної кухні», мріяв туди потрапити та шкодував, що у нас нема чогось подібного. І от, нарешті, й у нас придумали. Про кастинг дізнався з реклами по телевізору. До речі, про неї мені розповіли друзі, бо я телевізор не дивлюся — вистачає комп'ютера й Інтернету. Зате телефонував, приїхав. Потрібно було заповнити анкету з 40 питань. Потім на кожного відводили приблизно дві хвилини зйомок, де запитували, як вас звати, чому ви стали кухарем і навіщо вам перемога. Відібрали тоді більше трьох тисяч людей. І через якийсь час мені зателефонували, щоб приїжджав на дру-

гий етап кастингу. Нас уже було 40 чоловік, із яких мали відібрати тільки 16. Тут уже довго довелось розмовляти з режисером, продюсером — до години часу. Запитували про характер, як поведешся на кухні, та, нарешті, чи є досвід приготування страв. Я відповів, що його вистачить для перемоги. Не знаю, чи мене тоді приймали всерйоз, бо багато жартував. Відбирали різних — за характером, кваліфікацією — людей: і суперкухарів, і просто любителів, аби був контраст.

— Чого глядач не бачив на екрані, що відбувалося поза кадром?

— Важко розказати. Зйомки велися 24 години на добу, було 48 камер, а показують лише годину. За кадром ми також разом спілкувалися, іноді шеф міг прийти та сказати, щоб більше недбалство не повторювалося, мовляв, ви ж сюди прийшли боротися за півмільйона. Взагалі, з нами мало спілкувалися, напевно, треба було нервову обстановку створити, щоб люди перебували у напрузі. Траплялися технічні проблеми — то якоїсь спеції нема, то продукту, це телевізія не показувала, але щоб щось особливе було, то ні. В принципі, все те, що й на екрані.

— Невже всі емоції були справжніми?

— Так. Була кімната відвертості, де після конкурсу кожного показували окремо, коли, скажімо, той розплакався, або щось не вийшло. Відразу на цьому підловлювали. Та щоб казали, приміром, «сядь і заплач», то ні, все було реальним. Режисер міг підійти та сказати: «Ти якийсь замкнутий, постарайся бути відвертішим, бо ти стаєш нецікавим глядачу». Проте приготування страв було реальним.

— Коли дивився на себе на екрані, тобі подобалося?

— Перші випуски були не такими цікавими, а останні — так. Траплялися моменти, коли мене щось запитують і показують шматочок інтерв'ю, вириваючи з контексту частину моїх слів, і на екрані це ви-



Переможець «Пекельної кухні» Юрій Кондратюк

глядає трохи зім'ятим. Загалом, мені сподобалося — особливо немає до чого присікатися. Щоправда, американську версію знімала найкрутіша студія у світі — «XX століття Фокс», у нас, звичайно, все трохи простіше.

— Як склалися стосунки з суперниками, з ким подружився та навпаки?

— Атмосфера між нами була весела, особливо спочатку, коли було багато людей, усі дружили та спілкувалися. Проте коли почалися номінації і доводилося вибирати двох, а шеф одного повертав назад, то той, відповідно, вже мав зуб на тебе. Та я завжди все говорив у вічі, тож мені було байдуже, чи хтось образився на мене, чи ні. Зрештою, з Сашею Непопом і Славою Довженком ми здружилися, хоча зараз стосунків не підтримуємо. Це ж усе було схоже на табір: приїхали, побули разом, відпочили, поїхали.

— А ви відпочили чи навпаки втомилася?

— Ой, навряд чи відпочив (посміхається, — авт.), бо ж о сьомій

ранку підйом, потім конкурси — один, другий, той, хто виграє, їде відпочивати у ресторан чи аквапарк, інші готують кухню до вечері. Й завжди щось не встигаєш, якась біганина, напруженість. Номінації проходять дуже пізно. Опівночі йдемо у нашу кімнату-акваріум і починаємо за пивом і сигаретами обговорювати все, що відбулося, приблизно до третьої години ніхто не може лягти спати.

— І так щодня?

— Так. Іноді чотири години спали, коли як. «Пекельна кухня» тому і називається пекельною, що на ній пекельна праця. Проект мав показати людям, що на кухні справді неймовірно важко. Колись і самому довелось працювати за таким графіком — у готелі у Трускавці. Підйом — о шостій ранку, адже сніданок мав бути готовим уже о восьмій. Ресторан зачинявся опівночі, а ми ще заготовки на завтра робили, тобто відбій — о третій ночі. На дванадцятий день я був, наче зомбі.

— Скільки часу тривали зйом-

ки передачі, адже по телевізору ми дивилися її більше двох місяців?

— 28 днів.

— А шеф-повар за характером і поведінкою який насправді?

— Він хороша та розумна людина. Та що крутіший ресторан, то жорсткіше має бути обстановка на кухні. Звичайно, там не викидають продукти та не виганяють нікого у номінаціях, але все має готуватися однаково гарно та смачно. Не може бути так, що прийшли сьогодні, скуштували рибу — вона на смак одна, а наступного дня — вже якась інша.

— Що змінилося в житті після шоу? Можливо, були серйозні пропозиції працевлаштування?

— Пропозиції були — навіть шефом працювати. Проте я ще молодий, тож поки що слід повчитися біля хороших шеф-кухарів. Перемога в «Пекельній кухні» ще не означає, що я найкращий повар країни. Як на мене, то краще я ще буду вчитись, і якщо з'явиться пропозиція попрацювати в хорошому закладі, проте не в якості шефа, то я, звісно, погоджусь. Хочеться й за кордон поїхати, проте пізніше.

— Які враження й досвід залишила «Пекельна кухня»?

— Я тепер зрозумів, що таке телебачення та чому акторам платять такі великі гроші. Адже потрібно стільки разів перезнімати дублі, які не вдалися. Ми втомлені, а нас просять п'ять разів пройти в машину, щоб зняти, як ми туди сідаємо. На екрані показують, що нас втомлює кухня, а насправді ще й це. А ще я почув багато корисної інформації у професійному плані, адже і шеф, і судді — освічені люди, які об'їздили півсвіту, дуже багато знають. Усе, що вони говорили, я вбивав у себе, як губка. Це безцінний досвід.

— На виграні гроші ти купив квартиру?

— Так, і облаштував студію для групи, в якій граю. Адже для мене півжиття — це кухня, півжиття — музика.

Розмовляла Людмила ШИШКО



Фіналісти шоу з шефом

## ЕКОЛОГІЧНА СИТУАЦІЯ

### Теремнівське озеро потребує очищення

Літо добігає до кінця. Напевно, немає такої людини, яка ще цього року не скупалась у морі, озері чи хоча б у ставку. Бажання похлюпатись у теплій водичці та позасмагати на пляжі виникає і у дорослих, і у дітей. Ті, кому матеріальне становище не дозволяє поїхати на море, за кордон чи до Криму, змушені мочити ніжки у найближчій водоймі.

На жаль, не всі озера Луцька сприяють хорошему та здоровому відпочинку. Нещодавно випала нагода провести вихідні в колі друзів біля озера Теремно. Побачене нас шокувало. Замулена вода, купа плаваючого на поверхні сміття, тварини поруч із людьми в озері, відсутність рятувальника — все це важко назвати хорошим, а головне — здоровим відпочинком. Поспілнувавшись із головним лікарем Волинської обласної санепідстанції Миколою Витвицьким, ми дізналися, що в Теремнівському озері необхідно відновити роботу пляжу. Для цього потрібно очистити дно від мулу та сміття. Стан води в озері, за останніми дослідженнями санепідстанції, задовільний. Територія ж навколо озера потребує прибирання. За словами Миколи Карловича, щоб навести лад у цьому місці відпочинку, потрібно, аби влада виділила необхідні кошти. Не менш важливим є і людський фактор, адже чисто не там, де прибирають, а там, де не сміять.

Юлія САВИЧ

## ТОЧКА ЗОРУ

### Клімчук проти пам'ятника Бандері за кошти платників податків

Голова Волинської ОДА вважає, що для встановлення пам'ятника Степану Бандері в Луцьку вибрали не той час і місце. Нагадаємо, монумент планують звести біля місцевого РАЦСу.

Влада обурює рішення міської ради Луцька про виділення коштів платників податків на будівництво монумента. Його дивує те, що за для цієї справи депутати знімають кошти з ремонту луцьких доріг.

Борис Клімчук зауважив, що гроші на пам'ятник можна збирати таким чином, як це робили за-



для спорудження погруддя Олени Пчілки.

## ПАМ'ЯТКА ДЛЯ ГРИБНИКІВ

Оскільки розпочався «грибний сезон», Міністерство охорони здоров'я України поширило пам'ятку для грибників

**Не збирати невідомі гриби.** Якщо гриб викликає хоч найменший сумнів, краще його позбутися

**Не можна годувати грибами дітей дошкільного віку, зокрема, малюків із проблемами травної системи**

**Краще збирати губчасті гриби:** білі, бабки, моховики тощо. В українських лісах серед них найменше отруйних

Перед приготуванням страв **гриби необхідно ретельно помити**, а перед сушінням обтерти вологою тканиною

Готові страви з грибів **можна зберігати не більш ніж 24 год.**, обов'язково на холоді й в емальованому посуді

**Ніколи не вживати грибів без термообробки**, перед приготуванням необхідно відварити протягом 10-15 хв.

Джерело: МОЗ України

© Ukrainian Media Service

## ПАМ'ЯТЬ

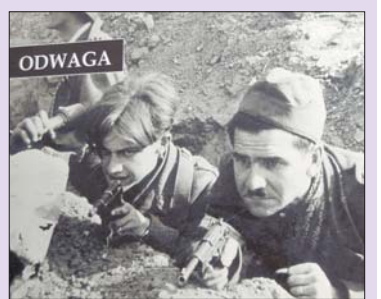
### У Луцьку працює фотовиставка до річниці Варшавського повстання

У Луцькій галереї мистецтв відкрито фотовиставку, присвячену 67-й річниці Варшавського повстання. До обласного центру Волині вона привезена за сприяння Генерального консульства Республіки Польща у Луцьку й Інституту національної пам'яті.

Як повідомив під час відкриття виставки віце-консул Кшиштоф Василевський, Луцьк став першим містом України, де експонуються унікальні копії фотографій, які зберігаються у Музеї Варшавського повстання. До цього виставку могли побачити жителі польських, німецьких і бельгійських міст.

У консульстві очікують, що після Луцька унікальні фотографії польського опору зможуть побачити у Вінниці та Львові.

Зазначимо, що Варшавське по-



встання, яке мало на меті звільнення Варшави та відновлення некомуністичної Польщі, було найбільшою битвою польського війська під час Другої світової війни. Воно тривало всього 63 дні (з 1 серпня по 2 жовтня 1944 року), але було дуже кривавим.

Варшаву було вщент зруйновано, загинули 150 тис. цивільного населення, понад 520 тис. жителів польської столиці стали вигнанцями. Великих втрат зазнали й повстанці — понад 10 тис. загинули, сім тисяч зникли безвісти, 17 тис. потрапили до неволі.

Повстання, організоване Армією Крайовою проти Третього Рейху, не досягло ані військової, ані політичної мети, але для наступних поколінь поляків стало символом мужності та відданості в боротьбі за незалежність.

Наталка СЛЮСАР