

«Кого не волнует ситуация сложившаяся сегодня на Украине? Корреспондент «Укринформ» долго ждала моего возвращения, чтобы взять интервью. Я сразу попросил дать мне вопросы, и я его подготавливаю. Но она сказала, чтобы я не беспокоился, что она всё сделает и даст мне для корректировки. Но уже к утру следующего дня несогласованный, искаженный текст был опубликован агентством Укринформ. И, тем не менее, она, даже не сказав мне ничего об этом, пришла ещё и за фотографиями, зная, что она меня обманула и уже разместила так называемое «интервью». Я ещё раз напомнил: не помещать без моей читки и корректировки. Хорошо, сказала она, и в понедельник мы договорились передать готовый согласованный со мной материал. Но эта чернуха уже гуляла по ин-

тернету, о чём я даже не подозревал. Я привык доверять людям. Меня окружают в основном очень добрые, порядочные и честные люди. А в данной ситуации была, по всей вероятности, задуманная подстава, которая успешно была проведена. Автор этой проделки отмалчивается. Текст передёрнут и сильно искажен. Мне жаль, что была предана профессиональная журналистская этика и просто человеческая совесть». Евгений ДОГА.  
Эта запись появилась накануне выхода нашего издания на официальном сайте Евгения Доги и на его странице в «Фейсбуке». Чтобы хоть как-то унять боль маэстро «ЭН» публикует полный текст интервью Евгения Доги информационному агентству УКРИНФОРМ (UKRINFORM).

## Евгений ДОГА: «Настоящая культура тем и прекрасна, что не знает границ, какой-нибудь там политической ориентации или ещё чего-нибудь, что искусственно встречается на её пути»

Его называют одним из самых романтических композиторов. А вальс из культового фильма «Мой ласковый и нежный зверь», снятый по повести Антона Чехова «Драма на охоте», признан одним из лучших музыкальных композиций двадцатого столетия. Но парадокс времени – выдающийся композитор Евгений Дога, признанный классиком при жизни, оказался сегодня невостребованным у себя дома.

В эксклюзивном интервью Укринформу он с болью размышляет над тем, почему исчезают духовные и нравственные ценности, а на их место приходят всемогущие нефть, газ и деньги.

**“МИР УЖЕ УСТОЯЛСЯ И ЛЮБАЯ ЕГО «РЕДАКЦИЯ» МОЖЕТ ЕГО РАЗРУШИТЬ»**

**ЕВГЕНИЙ Дмитриевич, как Вы восприняли события в Украине?**

— Я не политик, не юрист, не историк или арбитр. Я обычный человек и рядовой гражданин. Корни этого противостояния уходят далеко в историю, ему сотни лет. Известна картина И. Репина «Ответ турецкому султану». Этот регион всегда был привлекательным климатически и географически ещё со времён Киевской Руси, поэтому подвергался бесчисленным набегам. Надо было всё время обороняться и воевать, чтобы защищать свои дома, свои земли. Может быть, пришло время пригласить ещё раз нового Репина, чтобы нарисовал новую картину с посланием какому-нибудь современному султану? А вдруг поможет.

Известно, что есть два пути развития – экспансивный и интенсивный. Интенсивный – когда все происходит за счет собственных ресурсов, собственного интеллектуального потенциала. А экспансивный – когда всё достигается за счет чужих материальных или интеллектуальных приобретений. Украина относительно большое и потенциально крепкое государство. После революции 1917 года она стала независимой республикой, как и многие другие регионы царской России. В скором времени большевики подавили новую власть и установили власть советов. В 1991 году Украина вновь обрела независимость и почти четверть века жила относительно спокойно. Чего нельзя сказать про другие республики бывшего Советского Союза.

Я в свое время даже удивлялся. Всем доставалось, кроме Украины. Вот молодцы, думаю. Но время внесло свои коррективы. И сегодня сложилась траги-

ческая ситуация, в которой гибнут тысячи ни в чём не повинных людей. Порой, даже трудно разобраться в этой ситуации. Мне думается, что на какой-то момент изменила сила разума и была пущена сила оружия. А тех, кто со слабыми нервами хватает со всех сторон. Не лучше было бы изначально сесть за стол переговоров, раз возникли какие-то серьёзные проблемы, и выложить каждой стороне свои позиции, как полагается в братской семье? Нет, хватанулись даже не за губы, а за саму голову, готовые оторвать её друг у друга. Особенно не защищенные. Хотя и это можно с трудом понять, но в эту сложную ситуацию поспешили прийти «на помощь» третьи силы и одной и другой стороне. Они долго выжидали момента, складываясь изнутри, из собственной субстанции. Нашлись единомышленники и за национальными границами, которые, видимо, тоже не дремали. Но как справедливо, или несправедливо был устроен мир, как расположились и живут люди – реальность, которую нельзя рушить силой. Люди всегда помогали друг другу. И свои, и чужие. И своим, и чужим. И в грозные минуты приходили на помощь, рискуя своими жизнями, а то и платили этими жизнями. Сегодня ситуация в мире обострена до предела. У каждой страны есть свои нерешённые проблемы. В том числе и территориальные. Но мир уже устоялся и любая «редакция» может разрушить его. Что, собственно, и произошло сегодня на Украине.

**— Как Вы отнеслись к аннексии Россией Крыма?**

— Я не специалист в этой области и не могу давать квалифицированную оценку произошедшему в Крыму. Особенно относительно терминологии. Вероятно, что-то упущено было. Кем, когда и где, предстоит определить компетентным органам и времени. Это – как гром среди белого дня. А почему громоотвода не было, тоже вопрос.

То, что произошло, перевернуло судьбу не только украинского государства, но и сотен тысяч людей, живущих на этом полуострове. Я часто раньше ездил в



Крым на различные фестивали, выступал с концертными программами. У меня там было много друзей и ярких воспоминаний. Я не чувствовал никаких неудобств ни с чьей стороны. Для меня было интересно знакомиться с историей Крыма, особенно древней, с его природой, со знаменитыми крымскими пляжами. Пролито там много крови в войнах за Крым, за его освобождение. Кто там только ни воевал. Даже молдавские полки участвовали в этих битвах. Не говоря уж о за-

порожских казаках или русских богатырях. А во второй мировой войне, которую у нас каждый называл «отечественной», десятки национальностей мобилизовали свои материальные и физические силы, чтобы разбить врага. В том числе и на крымской земле. Тогда вряд ли кто-нибудь задумывался, кто какой национальности, и из каких мест огромной многонациональной страны. Сегодня, в эпоху международной глобализации, когда между людьми устанавливается всё больше и больше

возможностей общения, а значит и познания, странным выглядит противопоставление одной категории людей над другой. И не беда в том, что одних меньше, а других больше, одни сильнее, а другие наоборот. Пусть живут себе и карлики, и великаны, и пони и огромные баварские кони-тяжеловесы. Лишь бы не забегали на чужие пастбища.

**“Мы объединились в СНГ не для того, чтобы конфликтовать”**

**— Вы долгое время живёте в России. В чем, на Ваш взгляд, кроются корни конфликта?**

— О, корней, думаю, предостаточно. Среди них есть и старые, и гнилые корни. К сожалению, должного ухода за корневой системой не было и нарушалось постепенно качество фруктов. Прививки уже мало, чем могли помочь.

В свое время мы объединились вокруг СНГ не для того, чтобы конфликтовать. В уставных документах этой организации много интересных пунктов относительно обустройства стран, членов этого Союза, обмена опытом, товарами, культурой, технологиями, которые сегодня не всегда соблюдаются. Особенно те, что затрагивают социальную сферу, торговлю, безопасность. Какая-нибудь страна-участница подвергнется нападению, ее никто не защищает, а если у нее намечается кризис экономический или финансовый, тоже приходится выкарабкиваться в одиночку. К тому же то там, то здесь возникают вооруженные конфликты между странами СНГ, которые потом «замораживают». Почти навсегда. Конечно, хочется прекратить кровопролитие, но вопрос не надо оставлять без решения. Появятся новые поколения людей, и проблем станет ещё больше. Да и мир быстро меняется.

(Продолжение на 8-9 стр.)

# Евгений ДОГА: «Настоящая культура тем и прекрасна, что не знает границ, какой-нибудь там политической ориентации или ещё чего-нибудь, что искусственно встречается на её пути»

(Окончание на 16-й стр.)

Все мы растем постепенно, и кто-то ведет нас за ручку, пока не станем крепко на ноги. А какое счастье чувствовать руку родного человека, зарождающую в нем любовь к жизни, к ближнему, к красоте мира! Но вырастая, мы чувствуем все больше и больше необходимости в свободе и в чувстве собственного достоинства. Случается, что кто-то достигает большего, становится известнее, ум и дела делают ее значительной личностью в этом мире. Это не значит, что они должны конфликтовать между собой. Я вспоминаю, как в разговоре с одним моим очень близким по духу коллегой заговорили о ревности и зависти. — Ты знаешь Лёша, я не завидую тебе. — А почему, — говорит он. — А потому, что я не смогу писать твою музыку. — А я не смогу писать твою, — отвечает мне он.

И народы, и страны тоже имеют свои неповторимые качества и свои достоинства. И вряд ли стоит требовать от них копирования кого-то. Да ещё и под нажимом. Одни ловят рыбу, другие рубят лес, третьи добывают нефть или уголь. Это как рояль, где каждая клавиша имеет свой звук, и было бы странно представить себе такой рояль, на котором все эти клавиши издадут один и тот же звук. Тем народам, у которых мало природных ресурсов, чтобы уравновесить хоть как-то чашу весов, Бог дал духовный потенциал. Ещё совсем недавно люди не знали об электричестве, о самолётах, о тайнах Вселенной. А жили и были счастливы! Сегодня жизнь стала сложнее. Появились новые проблемы, требующие новые решения и новые источники энергии. Мир стал технократичнее, а человек материальнее и эгоистичнее. Духовность постепенно стала уступать место материальным благам. А те, в свою очередь, поставили многих людей и многие страны в тяжелую зависимость от этих благ. Особенно сырьевых источников, которые превратились в товар политической торговли. Сколько войн было, и сколько идут сегодня из-за этих источников! То, что происходит сегодня на Украине, думаю, особый случай, который пытаются разгадать политики. Думаю, что присутствуют здесь старые амбиции как с одной, так и с другой стороны. Люди перестали слушать друг друга, стали переступать всякие нормы морали и ломать заборы соседских домов. Не приглашать же сегодня рюриковичей, чтобы утихомирить страсти на различных уровнях общества. Они сегодня уже вряд ли смогли бы разобраться в этой ситуации.

Повторяю, что нужно активнее привлекать духовные силы народов, чтобы у каждого из них складывалась гармония внутри, на собственных струнах, звуки которых разносились бы по свету и украшали мир. Музыка не ломает заборы. Она их не замечает, потому, что она намного выше их. Искусство, му-

зыка особенно, сближает людей, она их объединяет, облагораживает. И в Украине, и в Молдове, и в России, и в Латинской Америке или Австралии она находит понимание. Помню, как во время работы в Верховном совете СССР в перерывах играл на рояле, а слушавшие мою игру генералы говорили, что с музыкой и законы принимались бы легче. Но, оказывается, не все генералы такого мнения. Для многих из них самая желанная музыка — на поле боя. Как на сцене, у артиста. И ведут на это поле людей, которые, может быть, в последний раз увидят солнце, оставляя дома молодых вдов, сирот-детей, убитых горем отцов и матерей. А всё из-за отчужденности, эгоизма

конечно, всё там не так. Вероятнее всего это так и есть, что всё не так, как у других. И лишь потому, что это другая страна, в других условиях сложившаяся со своими традициями, своим языком, со своим миропониманием, со своим уникальным юмором. Ну и пусть они себе «гэ-кают» лишь бы не мешали другим «окачать» или «акачать».

Логично, что на Украине все украинцы, как в Германии все немцы, а во Франции все французы. Следовательно, все имеют одни и те же права. Но имеют все и одинаковые обязанности: любить свою страну, знать ее историю, обычаи, язык. Невзирая на этническую принадлежность. Не думаю, что комфортно жить, не

или с «Вечерами близ Диканьки?» Ну, скажем, бессмертные творения Н.Гоголя хорошо себя чувствуют на всём земном шаре, а вот с Днепром проблема сложнее! А может быть, политики знают больше, чем сама природа? Не думаю, что в Украине сегодня всё так лучезарно и безошибочно. Им, думается, виднее. Это их выбор. Если вдруг «червона рута» закапризничает и не захочет цвести, пусть сами и разбираются с ней. Только нужно дать этой руте расти на родной почве свободно и чтобы ничего не затмевало над ее лепестками свет.

**«Есть левый, и есть правый берег Днестра, а Приднестровье — это мираж на одной ноге»**

**— А, МОЖЕТ БЫТЬ, политики что-то намудрили?**

— Я бы порекомендовал большинству этих политиков больше читать. Особенно просветителей. Тогда у них изменилось бы и мышление. Если спросить у кого-то из них, какую книгу последнюю они прочитали, думаю, своим ответом они особо не удивят.

Возьмите еще прошлый век. Ведь молдавский просветитель княжеского происхождения Петро Могила ( Petru Movila) пожертвовал своим княжеским саном и стал просветителем! Он был господаром Молдовы и прославил ее на весь мир, так как этому миру он известен и сегодня. Жил и работал в Киеве, в Киево-Печерской лавре, общался с людьми разных национальностей, столько книг написал. Сегодня так и не могут прийти к согласию, кому он принадлежит больше: украинцам или молдаванам? Думаю, что и одним, и другим, и третьим, и всем. Это люди, которые нас объединяют. А сегодня даже такие имена стараются «приватизировать», перетянуть их себе, т.е. сузить их масштабность.

Недавно я был в своем родном селе Мокра Рыбницкого района, что на левом берегу Днестра. Там стояла очень красивая церковь, которую разрушили и на её месте построили Дом культуры. Я туда привёз свой рояль из своего рабочего кабинета. Думал, что будут обучаться музыке на нём мои мальчонки мокряне. Но то, что я увидел сегодня, можно смотреть только под «Граурный марш» Ф.Шопена. Еле-еле подлатали крышу, чтобы хотя бы рояль уберечь. А то, что внутри происходит уже и в дожде не нуждается, ибо дождём слёзы льются от обветшалых стен, кресел когда-то прекрасного зала. Ничего святого от бывшей церкви не осталось. А была бы она цела, люди бы её любовно содержали, ходили бы молиться и очищали бы свою душу. По субботам и воскресеньям моя бабушка Надя и мама брали меня сюда с собой на службу и по-

казывали мне икону с изображением ада. «Вот если ты будешь непослушным, попадёшь туда», говорили они. Мне такая перспектива не нравилась. Кстати, мне не очень-то нравится и придуманное новое географическое, или политическое обозначение «Приднестровье». Я там родился, рос и ни разу не слышал этого слова. И даже, если оно сегодня есть, то не очень-то соответствует реальности, ибо его территории растянулись и на правом берегу Днестра. Прихватили даже крепость молдавского господаря Штефана Великого из Средневековья. Те, что придумали всё это не уточнили при чём, или при ком эта часть Республики Молдова. Если смотреть из Кишинёва, то нормально было бы назвать её «Заднестровьем». Зато, когда приезжаешь туда, сразу молодеешь на более чем четверть века: везде реют флаги бывшей Молдавской советской республики с красной звездой, серпом и молотом, Ленин, который указывает куда идти потенциальным гастарбайтерам — на Восток, или на Запад. И, конечно, надписи одних и тех же слов, что и на левом берегу Днестра в Республике Молдова, кириллицей. Какая перспектива у романского языка с кириллицей, одному Богу известно. Люди общаются на одном и том же языке и понимают друг друга, а читать друг друга не могут.

**«Это была целая эпоха в моей жизни»**

**— А КАКОЙ Вам видится роль интеллигенции в урегулировании конфликтов и в выборе страной своего пути?**

— А разве интеллигенцию кто-то спрашивает, по какому пути нужно идти? Я не очень вижу, чтобы к нам обращались. А неплохо было бы. Очень хорошо помню время, когда я только начинал выступать с концертами. Артистический мир для нас был единой семьёй. Мы знали друг друга, нас знали. Даже представители власти нас знали поименно, потому что нет-нет, да и пригласят на какой-нибудь съезд или конференцию. Не говорю уже о съездах творческих союзов. Туда обязательно кто-то из высоких чинов приходил. А то и самый высокий «вождь» присутствовал, чтобы всё шло «нормально». Сегодня творческие люди предоставлены самим себе и по большей части испытывают большую материальную нужду. Я не знаю, как обстоят сегодня дела у моих коллег на Украине. Давно не пишу музыку на студии «Довженко», не выступаю в зале «Жовтневом» или «Украине», не посещаю Дом творчества композиторов в «Ворзеле», где я начал писать балет «Luciafagul» по поэме Михая Эминеску. А ведь это была целая эпоха в моей жизни. Да и не только в моей. Как будто всё замерло. Никаких предложений, никаких известий. Уве-



и незнания, или в непонимании друг друга. «Чтобы любить, надо знать», сказал великий русский писатель Карамзин. Когда ты человека знаешь, идёшь к нему в гости, когда видишь, как бегают во дворе его дети, как он любовно обустроил свой дом, никогда не поднимется на него твоя рука, не сможешь причинить ему боль или принести в этот дом горе. За оружие возьмёшься лишь для защиты себя и твоих близких, твоей родной земли и твоей родины.

**«Украина - европейская страна, и пусть живут ТАМ так, как они хотят»**

**— КАК Вам видится Украина сегодня?**  
— Сегодня, говоря об Украине, часто используют эпитет «националистическая»? Либо выражения ещё похлеще. Ей всё время советуют слева или справа как жить и что делать. И,

понимая, что там говорят по телевизору, или, что пишут в газетах. Но лень и высокомерие вынуждают в таких случаях искать способы своего оправдания, приводящие к серьёзным конфликтам. Да, пусть украинцы живут так, как они хотят. В рамках закона и справедливости. Даже, если мне это не нравится, то я не должен заставлять их жить так, как живут, например, молдаване.

Хотят украинцы в Европу? Ну и пусть идут. Если же им захочется выйти из Европы в другую часть света, то не получится, потому что значительная часть Европы состоит из Украины и ее граждане — европейцы. Россия же частью своей расположена в Европе, а огромная ее территория в Азии. Это евразийская страна и естественно, что она строит свои отношения с внешним миром как евразийская страна. В этом ее особенность и даже преимущество. Здесь-то мне кажется, что и встал вопрос о перемещении места жительства: быть в Европе, или виртуально перейти в Азию. А что делать с Днепром,



## ИНТЕРВЬЮ СО ЗВЕЗДОЙ

**Евгений ДОГА: «Настоящая культура тем и прекрасна, что не знает границ, какой-нибудь там политической ориентации или ещё чего-нибудь, что искусственно встречается на её пути»**

(Окончание.)

Начало на 2-8-9-й стр.)

А вот с записями на радио и телевидении в своей родной республике уже более двадцати лет всё остаётся на нуле. А относительно вдохновения - у меня своё определение. Если дано ему быть, куда оно не денется. Хотя там будут райские кущи или волшебные газели. Оно не подвластно никаким ситуациям. Особенно искусственным.

А с этим «нулём» мне трудно определить, по какой причине всё так происходит. Видимо имеет место ревность, зависть, или духовная нищета людей, которые так и не смогли вырваться из на-

циональных штанишек, в которых они чувствуют себя очень комфортно. Правда, люди лишаются полной информации, и целые слои творческой продукции, остаются им неизвестны. И в освободившееся поле вступает попса, полупрофессиональное, так называемое творчество.

Но время не стоит на месте, и люди снова потянутся к тонким, нежным и духовно высоким вещам. Конфликты, как известно, рано или поздно заканчиваются. А музыка вечна. Как вечно искусство, как вечно жизнь на Земле.

Зинаида ГУРСКАЯ,  
Кишинев, декабрь 2014

**P.S.** Покидая гостеприимный дом великого композитора, мне посчастливилось пообщаться с супругой маэстро, Натальей, коренной москвичкой, полвека назад оставившей столицу и переехавшей жить в Кишинев к еще никому неизвестному Евгению Доге. Я задала всего один вопрос: что определило ее выбор?

- Знаете, мы познакомились совершенно случайно. Но молодой человек, который в то время (шестидесятые годы!)ещё учился в консерватории и собирал народный фольклор, не мог не обратить на себя внимание. Чувства были очень яркие и сильные. Через месяц мы поженились.

Еще я успела узнать, что любимым блюдом до сих пор остаются молдавские плачинты. Помимо музыки, Евгений Дога пишет прозу и ухаживает за цветами в зимнем саду, словно за маленькими детьми, от подснежников и крокусов ранней весной до поздних осенних хризантем...

**Марк  
РАКЛЯР:**

**«Мы делаем все возможное и даже невозможное, чтобы наш клиент остался доволен. И поэтому он будет всегда с нами, на любом мероприятии...»**

Известный столичный ресторатор Марк Раляяр не боится экспериментов. Он умеет держать публику в тонусе – из его кафе-бара «Кишинэу» на улице Негруци не уходят в поисках новых гастрономических открытий. Зачем, если тут есть все?..

**К**РУГ завсегдаев «Кишинэу-кафе» ширится из года в год, причем, в числе тех, кто предпочитает посидеть душевной компанией в любимом ресторане, есть и те, кто предпочитает давно понятную и знакомую европейскую классику, и те, кто верен традициям, и выбирает блюда национальной кухни, и даже молодое поколение, подсевшее, согласно модным веяниям, на пиццу, шаурму, или кебаб.

Меню уютного «Chisinau», поистине, поражает воображение своим разнообразием. Чего бы вы ни захотели, какие бы фантазии ни будил аппетит, оно тут есть. Может, именно поэтому нет отбоя от желающих, выпить у Марка бокал искрящегося брютта, в честь наступающего нового года, сыграть веселую свадьбу, или отметить в теплой атмосфере, с друзьями, очередной день рождения.

Продолжение темы  
в следующем номере «ЭН»**Дорогие наши читатели!**

Недавно в нашей газете появилась новая рубрика «Готовим вкусно». В ней мы рассказываем о том, как вкусно и без большого труда приготовить блюда для Вашей семьи. Ведущая рубрики – удивительная хозяйка, большой друг нашей редакции, женщина, которая никогда не изучала поварское искусство, но повар от Бога!

Итак, мы начинаем.

Ведущая рубрики Наталья Ивановна.

**Готовим  
Вкусно!**

С наступлением декабря волей не волей начинаешь перебирать все возможные праздничные блюда. Столько праздников впереди и на каждый надо что то «новенькое» и вкусненькое приготовить. Порадовать и себя, и родных, и друзей. Определиться с праздничным меню желательно заранее... Хочу поделиться с вами, дорогие читатели, рецептами салатов, а вы выбирайте, что вам больше подходит по вкусу. Всегда ваша Наталья Ивановна.

**Салат «Большой  
праздник»****ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 1 пачка сухариков не очень большая;
- 200 гр. ветчины;
- 200 гр. грибов маринованных;
- 3 яйца вареных;
- майонез;
- соль;
- перец.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

1. Ветчину порезать соломкой, грибы произвольно, яйца кубиками.
2. Заправить майонезом, посолить, поперчить, перед подачей на стол перемешать с сухариками.

**Картошка  
с сюрпризом**

1. Приготовьте несколько крупных, ровных картофелин одинаковых по размеру и продолговатой формы. Хорошо промойте картофель под холодной водой. Чистить картофель не надо.

2. Приготовьте противень – смажьте маслом, выложите на него картофель и запекайте до полной готовности в духовке при температуре 200.

3. Готовый картофель разрезать пополам, аккуратно достать мякоть, стараясь не повредить при этом кожуру. Достать мякоть можно следующим способом: сделайте в картофеле небольшое отверстие, и чайной ложкой удалите серединку.

4. Размять мякоть вилкой, добавить начинку (сыр, грибы, мясо), сливочное масло, специи, и перемешать. В каждую половинку картофеля положить начинку и выложить на противень. Сверху на каждую половинку можно положить кусочек помидора.

5. Фаршированный картофель выложить на противень и выпекать несколько минут.

**Новогодний рецепт  
пирога с курицей  
и шампиньонами****ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- Слоёное дрожжевое тесто
- Грудка куриная – 600-700 гр.
- Картофель 1 кг.
- Шампиньоны свежие 0,5 кг.
- Лук репчатый 2 головки
- Соевый соус
- Майонез
- Куриный бульон
- Маринованные огурцы 5 шт.
- Соль, перец
- Яйцо 1 шт.

**СПОСОБ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
ПИРОГА:**

1. Шампиньоны режем на кусочки и пережариваем с луком до золотистой корочки.

2. Грудку нарезаем кубиками, солим, перчим по вкусу. Добавляем столовую ложку соевого соуса и майонез. Оставляем мариноваться минут 15.

3. Картофель нарезаем тоненькими кусочками.

4. Берём тесто, делим его на две равные части.

## ГОТОВИМ ВКУСНО!

Вытисывайте и читайте газету

«Эксперт новостей» и у Вас всегда будет хороший аппетит и прекрасное настроение!

Выкладываем на предварительно смазанный противень сливочным маслом, раскатанный лист и промазываем его майонезом. Далее выкладываем слой картофеля. Потом кусочки курицы. Слой грибов с луком. Слой майонеза и маринованных огурцов, порезанных кружочками.

5. Далее второй оставшейся частью слоёного теста, накрываем сверху пирог и прищипываем пальцами по краям с нижней частью теста. Сверху промазываем пирог яичным белком.

6. Ставим пирог в предварительно разогретую духовку и выпекаем при температуре 180-200 градусов на 20 минут. Потом достаём и продельваем отверстие в середине пирога, наливаем аккуратно через отверстие куриный бульон примерно 100 мл. И отправляем пирог обратно в духовку ещё на 40 минут до образования румяной корочки.

7. Куриный пирог с шампиньонами готов!

**Салат с корейской  
морковью****ИНГРЕДИЕНТЫ:**

Приготовление: яйца очистить от скорлупы, лук очистить от кожуры. Яйца порезать соломкой и поместить в салатницу, прибавить к ним морковь. Порезать соломкой куриное филе и отправить в салатницу. Лук и грибы обжарить на сковороде с добавлением растительного масла. После того, как грибы остынут добавляем их в салатницу. Заправляем майонезом. Соль, специи - по вкусу. Украшаем зеленью.

## ЦЕННИК

ной и полезной продукцией: толстолобик – 16-22 лея за кг; караси – 22-27 леев; карп – 45-60 леев.

Домашний творог (хотя уже начался пост, не дешевет) стоит 50-55 леев за кг; сметана – 30-35 лея за кг; брынза овечья – 70-75 леев.

Цена на свежие грибы: шампиньоны – 32-36 леев за кг; вешенки – 23-25 леев.

Куриные яйца – 18-19 леев за десяток.

Сахар – 9-10 леев.

Масло растительное – 18-20 леев за 1 л.

**«Базарный день»**

**Ц**ЕНЫ на фрукты (за кг): яблоки - 4-6 леев; виноград – 22-26 леев (в зависимости от сорта); мандарины – 18-20 леев; апельсины – 20-24 лея; бананы – 22-26 леев, хурма – 25 леев.

Цены на овощи (за кг): помидоры – 20-25 леев; огурцы – 28-30 леев; капуста белокочанная – 5-6 леев; лук – 4-5 леев; картофель – 3,5-4 лея; морковь – 4-5 леев; свекла – 4-5 леев; фасоль

– 25-28 леев; чеснок – 20-25 леев; зелень (укроп, петрушка) – 2-3 лея за пучок.

Цены на мясо прежние: свинина - 65-68 леев за кг; говядина и телятина – по 75-80 леев; баранина – 70-80 леев; куры охлажденные – 36-38 леев; куриные бедрышки – 40-42 лея; куриные окорочка – 31-32 лея; филе куриное – 59-61 лей.

Свежей рыбы большой выбор, так что можно наслаждаться вкус-

МНЕНИЕ РЕДАКЦИИ ПО ЛЮБОМУ ВОПРОСУ ВЫРАЖЕНО ЛИШЬ В МАТЕРИАЛАХ, ОПУБЛИКОВАННЫХ ОТ ЕЕ ИМЕНИ.

Главный редактор - Лариса Веверница.  
Заместитель главреда - Ирина Красильникова  
Дизайн и верстка - Роман Луговой.  
Над номером работали: Инесса Веверницэ, Вячеслав Бородаев, Руслан Шевченко, Инна Желтова, Анжела Масютина, Алексей Попов

Р.Р. «Эксперт новостей» S.R.L. Пушкина, 22, каб. 240

Тел. 23-35-63; моб. 069159138

Служба рекламы «ЭН» 069159138

E-mail: ekspert\_novostei@mail.ru

Газета зарегистрирована в Государственной Регистрационной Палате, № 190062 от 11.08.2009

ЭКСПЕРТ  
НОВОСТЕЙГазета отпечатана в типографии  
издательства «Универсул»

ТИРАЖ - 5400 ЗАКАЗ -