

## РУЛЬКА ИЗДАТЕЛЯ

История о том, как свиная рулька стала рулькой издателя

**Я СПРАШИВАЛ, КАКОЙ ИМЕННО КУСОЧЕК ЧЕЛОВЕК ХОТЕЛ ПОЛУЧИТЬ: ПОДЖАРИСТЫЙ ИЛИ НЕ ОЧЕНЬ, ЖИРНЫЙ ИЛИ ПРЕСНЫЙ, БОЛЬШОЙ ИЛИ МАЛЕНЬКИЙ... УЧИТЫВАТЬ ПОЖЕЛАНИЯ БЫЛО ОЧЕНЬ ВАЖНО, ТАК КАК МНОГИЕ ОПАСАЛИСЬ, ЧТО ИМ В КОНВЕРГЕНТНОЙ РЕДАКЦИИ БЕЗ УЧЕТА ИХ ПОЖЕЛАНИЙ НАВЯЖУТ НОВЫЕ ФУНКЦИИ.**



**Анатолий ПОЛОЗКОВ,  
генеральный директор  
ИД «ГОЛОС ЖЕЛЕЗНОГОРСКА»,  
КУРСКАЯ ОБЛАСТЬ**

Пять лет назад мы перешли к конвергентной редакции, выпускающей два СМИ — печатную газету и электронное периодическое издание. А перед этим почти год готовили к этому своих сотрудников. Проводили занятия, стажировки. Особое внимание пришлось уделить психологической подготовке. Как и всякие кардинальные изменения, переход от обычной к конвергентной редакции вызвал сопротивление.

Это я почувствовал на себе, как организатор изменений. Для создания нормальной, рабочей обстановки в коллективе, выстраивания доверительных отношений с сотрудниками я решил использовать известный в менеджменте прием «раздачи пончиков». Только в качестве пончиков использовал рульку.

В отличие от пончиков угощение сотрудников рулькой имеет преимущество. Я спрашивал, какой именно кусочек человек хотел получить: поджаристый или не очень, жирный или пресный, большой или маленький... Учитывать пожелания было очень важно, так как многие опа-

---

*Автор — Анатолий Полозков — генеральный директор ИД «Голос Железногорска», главный редактор электронного периодического издания «Эхо недели». Чем бы ни занимался, экспериментирует: с бизнес-моделями, инструментами мультимедийной журналистики, кулинарными рецептами...*

сались, что им в конвергентной редакции без учета их пожеланий навяжут новые функции.

Считаю, что наши беседы за обеденным столом помогли снять напряжение в коллективе. Наши беседы о новой жизни за обеденным столом ветераны редакции помнят до сих пор. А рульку называют издательской. И считают, что такой вкусной рульки, какую они ели тогда, мне больше не удавалось приготовить. Может быть, и так...

Хотя мою рульку хвалили и совсем недавно, когда мы на редакционной кухне проводили занятия по фотожурналистике. Нарезание рульки, помидоров, лука наши журналисты снимали разными планами, с разных ракурсов — учились это делать на ограниченном пространстве.

Нам удалось за час провести и мини-лекцию, и практическое занятие. И потом съесть риквизит. Запах рульки подстегивал всех.



## Рецепт

*На рульке мясо довольно жесткое, и, чтобы она получилась съедобной и привлекательной внешне, при ее приготовлении нужно соблюсти несколько условий.*

### Во-первых, выбор мяса.

Желательно, чтобы рулька была от домашней свиньи, причем осмоленная горящей соломой. Это придаст готовой рульке особый аромат.

### Во-вторых, маринование.

Когда я готовлю рульку для большой компании, то прошу отрубить не только рульку, но и часть плеча свиной ноги. Рулька получается мясистее, но возникают проблемы с маринованием и запеканием. Чтобы мясо просолилось до костей, я делаю ножом глубокие надрезы и проколы, засыпаю туда соль и специи. Крупные рульки лучше мариновать 2—3 дня. Мясо нужно хранить в прохладном месте. Для этого я использую холодный подвал или холодильник.

### В-третьих, запекание.

Я это делаю в газовой духовке. Время зависит от духовки. Но в любом случае для маленькой рульки не ме-

нее 1,5 часов. Для более крупной — больше. Чтобы рулька получилась нежной, сочной и душистой, использую рукав для запекания. В него, кроме мяса, закладываю порезанный лук, чеснок и базилик. Заливаю в рукав также полстакана воды.

Если рулька небольшая, на 3—4 порции, ее запекаю вместе с гарниром. Для этого рульку укладываю в поддон или лоток, который помещается в рукав для запекания. Вокруг раскладываю картофель, лук, сладкий перец, капусту — белокочанную, цветную или брюссельскую, несколько веточек базилика, 2—3 зубка чеснока. Для крупной рульки гарнир готовлю отдельно, иначе за 2—3 часа он сгорит.

&

**ПРИСЫЛАЙТЕ СВОИ РЕЦЕПТЫ, СОПРОВОЖДАЙТЕ ИХ ЖИТЕЙСКИМИ ЖУРНАЛИСТСКИМИ ИСТОРИЯМИ, КАК, ПРИ КАКИХ ОБСТОЯТЕЛЬСТВАХ И В КАКОЙ КОМПАНИИ ВЫ ГОТОВИЛИ И ВКУШАЛИ ЭТО БЛЮДО. ЗАНИМАТЕЛЬНОСТЬ ИСТОРИЙ КАТЕГОРИЧЕСКИ ПРИВЕТСТВУЕТСЯ!**