

Шарлотка зашла темой

Коробка с ярко-жёлтыми яблоками простояла на подоконнике редакции с неделю. Содержимое понемногу убывало. Хороши были яблочки: мягкие и сочные. Мы бы их приговорили и так, но у главного редактора Ирины Абдраимовой были на них другие планы. «Испечём шарлотку! — предложила она. — Фоток наделаем и зальём в паблик. Яблок в этом году — валом, так что тема зайдёт». Так родилась очередная редакционная затея

к у л и н а р н о - ж и т е й с к а я и с т о р и я № 6 0

МАРИНА КОКОРИНА



Шарлотку готовили вдвоём с Ириной. Из дома принесли блендер и мультиварку. Рецепт взяли самый простой. Коллега щёлкал фотоаппаратом — остальные поглядывали со стороны в ожидании вкусенького. Кусочки ароматного сладкого пирога разлетелись по голодным ртам журналистов, а после публикации поста в соцсетях в наш адрес полетели лайки и комменты одобрения и благодарности. Права была Ирина — тема зашла.

Серьёзными новостями народ и так закормлен, а аппетитными кадрами с журналистской кухни — ещё нет. По крайней мере в нашем Каменске-Уральском. С лёгкой руки данной нам властью слова мы переключаем подписчиков своих групп с обсуждения аварий и испорченных лавочек на простые человеческие радости. Редакционные затеи по типу «не ждите чуда — чудите сами» укрепляют дружбу между изданием и читателем. А друзья на то и друзья, что с ними — и о высоких материях, и про то, как лучше приготовить баклажанную икру.

Печатных изданий, разносторонне отражающих жизнь города, в Каменске-Уральском, по сути, два — это газеты «Каменский рабочий» и «Новый компас». Само собой, каждая борется за читателя, как может. И журналистские затеи (иногда — с переодеваниями) — один из способов подогреть интерес аудитории. Мне довелось поработать в обеих упомянутых газетах. Не могу не рассказать о поразительной связи между двумя вечными соперниками, «Новым компасом» и «КР».

Как я уже сказала, печатных и вообще СМИ в Каменске не так много. Журналисты нередко переходят из одной компании в другую. Может, в этом дело, а может, в чём-то ещё, но иногда обложки двух конкурирующих изданий оказываются до смешного похожими друг на друга.

Вот последний пример: в «Компасе» на первой полосе — подростки-инвалиды на велосипедах, и в «Каменском рабочем» в тот же день на обложку попадает молодая активная мама — тоже на двухколёсном транспорте. Газеты выходят в один и тот же день — по четвергам. Такое ощущение, что при подготовке очередного номера в дело вмешивается какое-то сверхпроницательное сознание, которое перемешивает наши задумки в одном котле. У Карла Юнга есть такой термин — коллективное бессознательное. Может быть, дело в нем?

Одно время у главных редакторов двух каменских газет даже было заведено «на ушко» посоветаться друг с другом по поводу будущей обложки: чтобы не получилось, «как в тот раз». Самое эпичное на моей памяти совпадение произошло в 2014 году, но оно было объяснимым. В тот год дороги в Каменске-Уральском износились настолько, что хоть караул кричи. Весной по некоторым городским магистралям в пору было сплавляться на лодках.

Разумеется, журналисты педантировали эту тему, и вот, в одну из недель на прилавках появляются свежие номера двух многотиражек. У той и у другой на обложке красовалось фото необъятных размеров лужи, с небольшой разни-

цей в заголовках: в одном случае — «Приехали...», в другом — «Приплыли...». Что называется, наболело...

Кроме будничной гонки от номера к номеру, в памяти журналиста запечатлеваются разные шалости. А среди них и вполне себе полезные дела, такие как субботник возле редакции или закрашивание хулиганских надписей на фасаде городской пятиэтажки (когда малолетние вандалы покрыли нехорошими словами сотрудников полиции, пришлось исправлять положение с помощью белой краски).

Я упомянула про переодевания. Один раз накануне Дня России мы с коллегами нарядились в русские сарафаны и вышли на улицу угощать людей квасом местного производства. Позвали друга редакции Ивана Васильевича Паздникова с аккордеоном: он обеспечил звуковое сопровождение. Прохожие прихлёбывали квас и отвечали корреспонденту, с чем у них ассоциируется Россия.

Так мы чудили в «Новом компасе». Фишкой же «Каменского рабочего» с некоторых пор стал Чалдон. Скульптура из металлолома, изображающая поселенца Сибири, как стражник охраняет вход в редакцию. Чалдона нам подарил местный скульптор Ральф Орлов, и это невероятно атмосферная вещь. С железным дядей фотографируются и братаются за руку. Его фигура появилась на наклейках и значках, став символом нашей газеты и в каком-то смысле города.

Мы даже праздновали день рождения Чалдона. По этому поводу к



Автор скульптуры «Чалдон» Ральф Орлов даёт автограф детям

«Ух ты, смотри, что там!» (экскурсия по редакции для дошкольников)

нам нагрянула толпа ребят из соседнего детского сада с букетом воздушных шаров. Скульптор тоже присутствовал и был в восторге от такого внимания. А детсадовцы заглянули в редакцию и увидели пристанище акул пера.

Конечно, о таких околожурналистских событиях, не столь значительных в масштабах города, но дорогих нам самим, мы тоже рассказываем в газете. **Приоткрываем себя людям с живой, челове-**

ческой стороны. Газета у нас муниципальная и старейшая в Каменске-Уральском (издаётся с 1931 года), и хочется, чтобы она сохранила душевность.

Так что газете время, а шарлотке — час. «Народ, что в следующий раз приготовим?» На этом раскланиваюсь: нужно возвращаться к ремонтам дорог, детям-инвалидам, гиперактивным мамам и папам, строительству школ и модернизации заводов.

ШАРЛОТКА

Для шарлотки в мультиварке вам понадобится 4–5 средних яблок (лучше берите садовые, не из магазина), 3 яйца, 1 стакан муки, 1 стакан сахара, 50 г



Марина Кокорина — редактор отдела новостей газеты «Каменский рабочий», г. Каменск-Уральский, Свердловская область

сливочного масла, 1 ч. ложка разрыхлителя, ванильный сахар — по вкусу

1. Яблоки очистите от семенных коробочек и нарежьте ломтиками.

2. Включите мультиварку в режим подогрева и положите в кастрюлю кусочки масла, чтобы оно растаяло. Смажьте им стенки кастрюли и добавьте 2 столовые ложки сахара. Помешивайте лопаткой, пока сахар полностью не растворится в масле.

3. Аккуратно уложите на дно первый слой яблок (начинайте от внешнего края) — это будет верх пирога. Выложите на первый слой остальные яблоки, не очень плотно.

4. Миксером взбейте яйца с сахаром, пока сахар не растворится. Добавьте стакан муки с ванильным сахаром и разрыхлителем и продолжайте взбивать, пока тесто не станет однородным.

5. Вылейте тесто на яблоки и поставьте мультиварку на 40 минут в режим «Выпечка».

Эту же шарлотку можно выпекать в духовке. В этом случае накройте форму фольгой. За 10 минут до готовности фольгу нужно снять и поставить пирог допекаться.

&