



**Данное издание оцифровано
в Воронежской областной
универсальной научной библиотеке
им. И.С. Никитина**

394018, г. Воронеж, пл. Ленина, 2 / ул. Орджоникидзе, 36

Понедельник–четверг 9.00-20.00
Суббота, воскресенье 12.00-20.00
Пятница -выходной

<http://vrnlib.ru>
<http://vk.com/vounb>
e-mail: vounb@mail.ru
+7 (473) 255-05-91

**КАЛАЧЕЕВСКОМУ
РАЙОНУ -
75 лет**

Время действий, время перемен

Сегодня в Калаче большой праздник – 75-летие образования Калачеевского района. Город встречает его, заметно похорошел и принарядившись. Чистые улицы и перекрестки, ярче – витрины и указатели, обновились старые, помнившие далекое прошлое, здания.

Впрочем, это лишь внешние перемены, традиционные перед большими юбилеями. Но гораздо важнее интереснее, что на калачеевской земле сегодня зима, выпуклое происходит и более глубинные перемены – в экономике, культуре, социальной сфере. И носит они знаковый характер не только для района, но и для всей Воронежской области. На примере Калачеевского района наглядно видно: усилия губернатора по приданию области динамичного, комплексного развития наименее быстрые обретают конкретные результаты, если они талантливо воплощаются в местах. С другой стороны, смелые замыслы, рожденные в самой глубинке, только тогда достигают цели, если они находят понимание и поддержку на уровне области.

Сильнее обстоятельств

(Окончание.
Начало на 1-й стр.)

– А мы вас знаем, – улыбнулась одна из них. – Вы в прошлом году у нас на открытии были. Спасибо вам. А еще... вы хорошо играете!

– Вот построили спортзал – и вас научу, – улыбкой на улыбку ответил Бакулин.

Интересно, каким по счету будет этот спорта в Калаче?

– Дело не в счете, дело в подходе, – отвечает Бакулин. – Придя на должность главы, я вскоре поставил жесткое требование: спортзалы должны работать во всех школах района. И они заработали. Кроме того, в гимназии № 1 и в Заводской школе открыты по второму спортзалу. А чтобы они не пустовали по вечерам, дополнительные занятия велось в спортзалах. Открыты после ремонта спортзалы в автотехникуме. Помимо многочисленных других видов спорта, будут там заниматься и акробатикой – это новое для Калача. Специально пригласили тренера. Кстати, вам знакомо имя Александра Калмыкова?

– Мастера спорта по тхэквондо, да.

– Да. Один из первых кандидатов в олимпийскую сборную России на игры будущего года Он наш, калачеевский. Так вот, чтобы он никуда не уезжал, несмотря на многочисленные предложения, я тренировал наших ребятишек, изыскивал возможностей и выделил ему квартиру.

– Откуда такие средства, Анатолий Иванович? На спортзалах, на тренеров, на квартиры для них?

– А я бы продолжил это перечисление: на больницы, на Дома культуры, на библиотеки, на школы, на многое, многое другое... Они не возьмутся сами собой, если мы будем сидеть сложа руки и не заниматься главным – производством. Причем заниматься не по старинке, на самой современной основе. Вот, посмотрите, справа поле. Убрали совсем недавно. Что на нем было?

Давно уже оставил позади Калач, машина мчалась широкой и ухоженной дорогой. Справа лежала, уходя к далекой лесополосе, широкая черная пашня. Даже отсюда, с трассы, было видно, что земля разделена тщательнейшим образом.

– Если убрано недавно, то только подспончики. Но – неплохо. Или свекла?

– Действительно, подспончик. А неплохо потому, что на этом поле поработали тяжелый дисковой бороной «Деметра» той самой, о которой вы писали на страницах «Коммуны». Отличная работа, действительно бо́гина плодородия. И таких борон в нашем районе уже не



ны областных властей?

– Не буду скрывать: я часто общалась с губернатором и считала себя членом его команды. Но никогда не хожу к Владимиру Григорьевичу с претензией. Могу обратиться за помощью, только начав дело самостоятельно и только до предела исчерпав все свои возможности. И, как правило, губернатор входит в положение. Вспомним пристройку к школе-интернату, вспомним капитальный ремонт родильного отделения ЦРБ. Да что за примером далеко ходить: мы проезжаем через Семеновку, тут стоят новая амбулатория. Стоится всем миром, при активной поддержке здешнего председателя Василия Ивановича Шулепникова, поэтому, если что, и область не стыдно просить о помощи.

Невольно вспомнишь еще одно событие «медицинской тематики». Завгустилось быть в Калаче, и попал на открытие Центра здоровья и культуры в пригородном селе Деревозка. Под одной крышей разместились не только амбулатория и стоматологический кабинет, но и библиотека, спортивный и танцевальный залы. «Никто не верил, что за короткое время сможем так отремонтировать заброшенный Дом животновода», – говорил тогда Бакулин. – А навалились всем миром и сделали. Так будем действовать вперед!»

От Семеновки до Пирогово – рукой подать. Тут я узнала цель поездки – ремонт здешнего Дома культуры. Доведенный – как и большинство других в районе – за пореформенные годы до плачевного состояния, так, что даже рухнула одна из стен, он сегодня – как и все другие – возвращается к жизни. Сделан капитальный ремонт внутри, восстановлено отопление, свежий краской пахнут стены. Но однажды глава осталась недоволен:

– А вы мне говорили, что все закончено. А крыша не покрашена!

– Так она вроде крепкая, не протекает...

– Не протекает... Так должна быть еще и красивая. Как и все на калачеевской земле.

Он мыслит не только перед юбилеми, не только перед большими или маленькими праздниками. Он мыслит так каждый день. И главное – действует. И потому калачеевцы сегодня действительно сильнее обстоятельств. Но однажды глава осталась недоволен:

– А вы мне говорили, что все закончено. А крыша не покрашена!

– Так она вроде крепкая, не протекает...

– Не протекает... Так должна быть еще и красивая. Как и все на калачеевской земле.

Он мыслит не только перед юбилеми, не только перед большими или маленькими праздниками. Он мыслит так каждый день. И главное – действует. И потому калачеевцы сегодня действительно сильнее обстоятельств.

Ассортимент продукции, выпускаемой

ОАО «Калачхлеб», ныне составляет 38 наименований. Здесь и не сколько видов хлеба, и батоны, и булки, и сушки, и кексы, пряники, печенье, пирожки с яблоками, и даже макароны. А недавно здесь стали выпекать хлеб Казахстан с морской капустой. Обогащенный йодом, он по понятным причинам полезен всем, кто мало-мальски заботится о своем здоровье.

Интересен и поучителен такой факт: расположенная широкой торговой сетью, «Калачхлеб» продает Дарницкий по 5 рублей 50 копеек. Где вы найдете лучше и дешевле?

Но в Калаче не только пекут отличный хлеб. Здесь делают сливочное масло и знаменитый на всю страну сыр, производят десятки видов колбас и копченостей и получают за них золотые медали на самых престижных выставках, а отметившись недавно свое 100-летие Калачеевскому землевладельцу на качеству муки и гречки нет равных далеко за пределами Черноземья.

Одним словом, Калач есть Калач!

Действительно, что за Калач без Калача – теплого, душевного, пахнущего весенним прохладой и ильской ярой, а самое главное, такого вкусного, что хочется отрезать новый ломоть?

Именно такой хлеб и пекут в ОАО «Калачхлеб». Пекут вот уже пятьдесят лет, дорожка своим именем, сохранив и развивая лучшие традиции.

– Нет секрета, что в последние годы коведе хлеб стали печь и сапожники, – делится своими рассказами директор предприятия Петер Николаевич Тостуха. – У нас же – целые трудовые династии. К тому же значительная часть мастеров имеет высшее технологическое образование. Стараемся придерживаться классических, традиционных рецептов и, наоборот, не стесняться внедрять все возможные разыскивательные, улучшители и другие химические добавки – знаем, как обманчиво влюблены они на качество хлеба.

Ассортимент продукции, выпускаемой

ОАО «Калачхлеб», ныне составляет 38 наименований. Здесь и не сколько видов хлеба, и батоны, и булки, и сушки, и кексы, пряники, печенье, пирожки с яблоками, и даже макароны. А недавно здесь стали выпекать хлеб Казахстан с морской капустой. Обогащенный йодом, он по понятным причинам полезен всем, кто мало-мальски заботится о своем здоровье.

Интересен и поучителен такой факт: расположенная широкой торговой сетью, «Калачхлеб» продает Дарницкий по 5 рублей 50 копеек. Где вы найдете лучше и дешевле?

Но в Калаче не только пекут отличный хлеб. Здесь делают сливочное масло и знаменитый на всю страну сыр, производят десятки видов колбас и копченостей и получают за них золотые медали на самых престижных выставках, а отметившись недавно свое 100-летие Калачеевскому землевладельцу на качеству муки и гречки нет равных далеко за пределами Черноземья.

Одним словом, Калач есть Калач!

Действительно, что за Калач без Калача – теплого, душевного, пахнущего весенним прохладой и ильской ярой, а самое главное, такого вкусного, что хочется отрезать новый ломоть?

Именно такой хлеб и пекут в ОАО «Калачхлеб». Пекут вот уже пятьдесят лет, дорожка своим именем, сохранив и развивая лучшие традиции.

– Нет секрета, что в последние годы коведе хлеб стали печь и сапожники, – делится своими рассказами директор предприятия Петер Николаевич Тостуха. – У нас же – целые трудовые династии. К тому же значительная часть мастеров имеет высшее технологическое образование. Стараемся придерживаться классических, традиционных рецептов и, наоборот, не стесняться внедрять все возможные разыскивательные, улучшители и другие химические добавки – знаем, как обманчиво влюблены они на качество хлеба.

Ассортимент продукции, выпускаемой

ОАО «Калачхлеб», ныне составляет 38 наименований. Здесь и не сколько видов хлеба, и батоны, и булки, и сушки, и кексы, пряники, печенье, пирожки с яблоками, и даже макароны. А недавно здесь стали выпекать хлеб Казахстан с морской капустой. Обогащенный йодом, он по понятным причинам полезен всем, кто мало-мальски заботится о своем здоровье.

Интересен и поучителен такой факт: расположенная широкой торговой сетью, «Калачхлеб» продает Дарницкий по 5 рублей 50 копеек. Где вы найдете лучше и дешевле?

Но в Калаче не только пекут отличный хлеб. Здесь делают сливочное масло и знаменитый на всю страну сыр, производят десятки видов колбас и копченостей и получают за них золотые медали на самых престижных выставках, а отметившись недавно свое 100-летие Калачеевскому землевладельцу на качеству муки и гречки нет равных далеко за пределами Черноземья.

Одним словом, Калач есть Калач!

Действительно, что за Калач без Калача – теплого, душевного, пахнущего весенним прохладой и ильской ярой, а самое главное, такого вкусного, что хочется отрезать новый ломоть?

Именно такой хлеб и пекут в ОАО «Калачхлеб». Пекут вот уже пятьдесят лет, дорожка своим именем, сохранив и развивая лучшие традиции.

– Нет секрета, что в последние годы коведе хлеб стали печь и сапожники, – делится своими рассказами директор предприятия Петер Николаевич Тостуха. – У нас же – целые трудовые династии. К тому же значительная часть мастеров имеет высшее технологическое образование. Стараемся придерживаться классических, традиционных рецептов и, наоборот, не стесняться внедрять все возможные разыскивательные, улучшители и другие химические добавки – знаем, как обманчиво влюблены они на качество хлеба.

Ассортимент продукции, выпускаемой

ОАО «Калачхлеб», ныне составляет 38 наименований. Здесь и не сколько видов хлеба, и батоны, и булки, и сушки, и кексы, пряники, печенье, пирожки с яблоками, и даже макароны. А недавно здесь стали выпекать хлеб Казахстан с морской капустой. Обогащенный йодом, он по понятным причинам полезен всем, кто мало-мальски заботится о своем здоровье.

Интересен и поучителен такой факт: расположенная широкой торговой сетью, «Калачхлеб» продает Дарницкий по 5 рублей 50 копеек. Где вы найдете лучше и дешевле?

Но в Калаче не только пекут отличный хлеб. Здесь делают сливочное масло и знаменитый на всю страну сыр, производят десятки видов колбас и копченостей и получают за них золотые медали на самых престижных выставках, а отметившись недавно свое 100-летие Калачеевскому землевладельцу на качеству муки и гречки нет равных далеко за пределами Черноземья.

Одним словом, Калач есть Калач!

Действительно, что за Калач без Калача – теплого, душевного, пахнущего весенним прохладой и ильской ярой, а самое главное, такого вкусного, что хочется отрезать новый ломоть?

Именно такой хлеб и пекут в ОАО «Калачхлеб». Пекут вот уже пятьдесят лет, дорожка своим именем, сохранив и развивая лучшие традиции.

– Нет секрета, что в последние годы коведе хлеб стали печь и сапожники, – делится своими рассказами директор предприятия Петер Николаевич Тостуха. – У нас же – целые трудовые династии. К тому же значительная часть мастеров имеет высшее технологическое образование. Стараемся придерживаться классических, традиционных рецептов и, наоборот, не стесняться внедрять все возможные разыскивательные, улучшители и другие химические добавки – знаем, как обманчиво влюблены они на качество хлеба.

Ассортимент продукции, выпускаемой

ОАО «Калачхлеб», ныне составляет 38 наименований. Здесь и не сколько видов хлеба, и батоны, и булки, и сушки, и кексы, пряники, печенье, пирожки с яблоками, и даже макароны. А недавно здесь стали выпекать хлеб Казахстан с морской капустой. Обогащенный йодом, он по понятным причинам полезен всем, кто мало-мальски заботится о своем здоровье.

Интересен и поучителен такой факт: расположенная широкой торговой сетью, «Калачхлеб» продает Дарницкий по 5 рублей 50 копеек. Где вы найдете лучше и дешевле?

Но в Калаче не только пекут отличный хлеб. Здесь делают сливочное масло и знаменитый на всю страну сыр, производят десятки видов колбас и копченостей и получают за них золотые медали на самых престижных выставках, а отметившись недавно свое 100-летие Калачеевскому землевладельцу на качеству муки и гречки нет равных далеко за пределами Черноземья.

Одним словом, Калач есть Калач!

Действительно, что за Калач без Калача – теплого, душевного, пахнущего весенним прохладой и ильской ярой, а самое главное, такого вкусного, что хочется отрезать новый ломоть?

Именно такой хлеб и пекут в ОАО «Калачхлеб». Пекут вот уже пятьдесят лет, дорожка своим именем, сохранив и развивая лучшие традиции.

– Нет секрета, что в последние годы коведе хлеб стали печь и сапожники, – делится своими рассказами директор предприятия Петер Николаевич Тостуха. – У нас же – целые трудовые династии. К тому же значительная часть мастеров имеет высшее технологическое образование. Стараемся придерживаться классических, традиционных рецептов и, наоборот, не стесняться внедрять все возможные разыскивательные, улучшители и другие химические добавки – знаем, как обманчиво влюблены они на качество хлеба.

Ассортимент продукции, выпускаемой

ОАО «Калачхлеб», ныне составляет 38 наименований. Здесь и не сколько видов хлеба, и батоны, и булки, и сушки, и кексы, пряники, печенье, пирожки с яблоками, и даже макароны. А недавно здесь стали выпекать хлеб Казахстан с морской капустой. Обогащенный йодом, он по понятным причинам полезен всем, кто мало-мальски заботится о своем здоровье.

Интересен и поучителен такой факт: расположенная широкой торговой сетью, «Калачхлеб» продает Дарницкий по 5 рублей 50 копеек. Где вы найдете лучше и дешевле?

Но в Калаче не только пекут отличный хлеб. Здесь делают сливочное масло и знаменитый на всю страну сыр, производят десятки видов колбас и копченостей и получают за них золотые медали на самых престижных выставках, а отметившись недавно свое 100-летие Калачеевскому землевладельцу на качеству муки и гречки нет равных далеко за пределами Черноземья.

Одним словом, Калач есть Калач!

Действительно, что за Калач без Калача – теплого, душевного, пахнущего весенним прохладой и ильской ярой, а самое главное, такого вкусного, что хочется отрезать новый ломоть?

Именно такой хлеб и пекут в ОАО «Калачхлеб». Пекут вот уже пятьдесят лет, дорожка своим именем, сохранив и развивая лучшие традиции.

– Нет секрета, что в последние годы коведе хлеб стали печь и сапожники, – делится своими рассказами директор предприятия Петер Николаевич Тостуха. – У нас же – целые трудовые династии. К тому же значительная часть мастеров имеет высшее технологическое образование. Стараемся придерживаться классических, традиционных рецептов и, наоборот, не стесняться внедрять все возможные разыскивательные, улучшители и другие химические добавки – знаем, как обманчиво влюблены они на качество хлеба.

Ассортимент продукции, выпускаемой

ОАО «Калачхлеб», ныне составляет 38 наименований. Здесь и не сколько видов хлеба, и батоны, и булки, и сушки, и кексы, пряники, печенье, пирожки с яблоками, и даже макароны. А недавно здесь стали выпекать хлеб Казахстан с морской капустой. Обогащенный йодом, он по понятным причинам полезен всем, кто мало-мальски заботится о своем здоровье.

Интересен и поучителен такой факт: расположенная широкой торговой сетью, «Калачхлеб» продает Дарницкий по 5 рублей 50 копеек. Где вы найдете лучше и дешевле?

Но в Калаче не только пекут отличный хлеб. Здесь делают сливочное масло и знаменитый на всю страну сыр, производят десятки видов колбас и копченостей и получают за них золотые медали на самых престижных выставках, а отметившись недавно свое 100-летие Калачеевскому землевладельцу на качеству муки и гречки нет равных далеко за пределами Черноземья.

Одним словом, Калач есть Калач!

Действительно, что за Калач без Калача – теплого, душевного, пахнущего весенним прохладой и ильской ярой, а самое главное, такого вкусного, что хочется отрезать новый ломоть?

Именно такой хлеб и пекут в ОАО «Калачхлеб». Пекут вот уже пятьдесят лет, дорожка своим именем, сохранив и развивая лучшие традиции.

– Нет секрета, что в последние годы коведе хлеб стали печь и сапожники, – делится своими рассказами директор предприятия Петер Николаевич Тостуха. – У нас же – целые трудовые династии. К тому же значительная часть мастеров имеет высшее технологическое образование. Стараемся придерживаться классических, традиционных рецептов и, наоборот, не стесняться внедрять все возможные разыскивательные, улучшители и другие химические добавки – знаем, как обманчиво влюблены они на качество хлеба.

Ассортимент продукции, выпускаемой

ОАО «Калачхлеб», ныне составляет 38 наименований. Здесь и не сколько видов хлеба, и батоны, и булки, и сушки, и кексы, пряники, печенье, пирожки с яблоками, и даже макароны. А недавно здесь стали выпекать хлеб Казахстан с морской капустой. Обогащенный йодом, он по понятным причинам полезен всем, кто мало-мальски заботится о своем здоровье.

Интересен и поучителен такой факт: расположенная широкой торговой сетью, «Калачхлеб» продает Дарницкий по 5 рублей 50 копеек. Где вы найдете лучше и дешевле?

Но в Калаче не только пекут отличный хлеб. Здесь делают сливочное масло и знаменитый на всю страну сыр, производят десятки видов колбас и копченостей и получают за них золотые медали на самых престижных выставках, а отметившись недавно свое 100-летие Калачеевскому землевладельцу на качеству муки и гречки нет равных далеко за пределами Черноземья.

Одним словом, Калач есть Калач!

Действительно, что за Калач без Калача – теплого, душевного, пахнущего весенним прохладой и ильской ярой, а самое

Не звони на сотовый... Цены укусят!

СИТУАЦИЯ

Еще в начале сентября «Воронежсвязинформ» филиал ОАО «ЦентрТелеком» сообщил пользователям услуг введенного нового порядка тарификации соединений с абонентами федеральных сетей сотовой подвижной связи. Право говоря, звонки на федеральные номера сотовых телефонов, начинающиеся на 8 – (903, 910) – и так далее будут считаться звонками в тот населенный пункт, к которому прислан данный сотовый номер. И в телефонных счетах многих воронежцев смогут увидеть непривычную новость: звонки на мобильный друг с соседней улицы оценены в стоимость междугородного соединения.

Ранее разговоры по мобильным с федеральным номером тарифицировались по специальным зонам, благодаря чему со стороны потребителей начался массовый бунт приобретения таких телефонов. Но сейчас, скажем, из Новокузнецка позвонить на мобильный друг в Воронеж, а разговор оплачивать, как будто в своем городе языком трепалась... В пресс-службе АО «Воронежсвязинформ» сообщили, что нововведение делается «для удобства самих абонентов, чтобы упростить всех в правах и возможностях». А что думают по этому поводу операторы этой самой сотовой связи в Воронеже?

В Воронежском отделении АО «Мобилон-Центр» («Мегафон», как нам писали в отделе маркетинга, «пока ничего не думают». На другом конце провода пытались размышлить вместе с нами о последствиях такого шага, но затем внезапно прервали разговор, отослав нас к генеральному директору (последнего заставить на месте – большая удача). В АО «Центр сотовой связи» (оператор «Би-Лайн») на нас начали затребовать официальный запрос, который до сих пор путешествует где-то по кабинетам менеджеров. Недельное ожидание не принесло результатов. Предполагаем, что наши вопросы – касаются очень важного направления.

ДМИТРИЙ ДЕНИСЕНКО.

ТЕАТР ДЕТСТВА И ЮНОСТИ - ХХI ВЕК

Критики спорят

Фестиваль – это не только праздники общения, показы спектаклей, и они их анализ, обсуждение, а также читка новых пьес. Подробный детальный разбор спектаклей проводят московские театральные критики Ирина Мягкова и Людмила Остропольская, а от воронежской секции критиков – Людмила Романова.

Проблемы современной драматургии волнуют многих. Но если пьеса Евгения Коваленко «История болезни любви» предстает смущенной и невнятной в исполнении коллектива при Государственном культурном центре-музее им. В. Высоцкого, то пьеса Алексея Плеханова «Печать Кайна» в центре экспериментальной современной драматургии «Театра небы» вызывает оживленную дискуссию. И автор, и режиссер еще очень молоды, но проблемы волнующие их, ставят как мир. Как в кривом зеркале отражена здесь библейская история о Каине и Авеле, только в пьесе скрыт, по выражению И. Мягковой, перевертывание: здесь Авель оказывается злодеем, способным купить все и всех, а Каин – добрым доктором, решившим вырезать «раковую опухоль».

В пьесе ощущается влияние французской интеллектуальной драмы, в ней есть напряжение действия, а также загадка. Может ли Каин быть судьей своего брата? Где истоки их вражды? Почему в конце пьесы является Дьявол и хочет заставить Каина принять на себя грехи его брата?

Загадок много. С какими-то маникюрами присутствовавший автор соглашался, с чем-то яростно спорил. По мнению воронежского актера Камиля Тукаева, например, всякий смотрящий будет соотносить эту историю с библейским мифом, и это внесет в сознание патуницу. Может ли Каин быть оправдан? Ведь он совершил убийство.

Возникший спор свидетельствовал о том, что автору удалось главное: привлечь внимание к своей пьесе.

Четверг начал занятия мастер-класса известный режиссер Михаил Поляков, знакомый воронежцам по постановкам в нашем ТЮЗе двух спектаклей: «Игроки» Н. В. Гоголя и «Путники Скапена» Ж.-Б. Мольера. Кстати, он заинтересовался новой пьесой Виктора Ольшанского – также участника фестиваля, – и возможно, будет ее ставить.

Валерия БЕЛКОВСКАЯ.

На снимке: сцена из спектакля «Печать Кайна».



Фото Олега Волкова

Игра в исступление

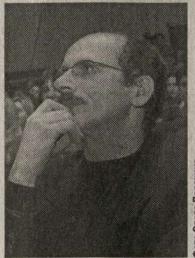


фото Олега Покемона

Для Борисоглебского драматического театра имени Н.Г. Чернышевского спектакль «Воронежский ТЮЗ» хорошо знакома. И не только благодаря участию во втором фестивале «Театр детства и юности - ХХI век», ставшим в истории коллектива событием очень важным, но и потому, что гастрольные выступления борисоглебцев обычно проходят именно здесь. И вот – новое появление в Воронеже: труппа снова приехала на фестиваль – со спектаклем «Дом Бернарда Альба» по пьесе Г.Ф. Лорки. Главный режиссер театра Адгар КОВЕЕ внимательно следил за фестивальной программой.

– Очень приличным показалась спектакль орловцев «Манекен», – рассказал Адгар Ковеэ. – там начал он свой рассказ о печальном последнем дне... – Вторая их работа, «Раба своего возлюбленного», мне показалась несколько затянута. Понравился спектакль новосибирского театра «Глобус» – я вообще очень люблю эти пьесы, потому с большим интересом к нему отнесся. В то же время очень слаба работа московских актеров.

– Спектакль, который вы привезли, уже шел на этой сцене. Существуют ли для вас какие-либо отличия между двумя показами – гастрольными и фестивальными?

– По большому счету нет, просто тогда это был первый показ «Дома Бернарда Альба» в Воронеже, актрисы волновались. Перенервничали сильно, начинаясь в конце концов даже заразили нервозностью профессионалов...

– Но эта нервозность даже показалась, показалась...

– Стот рассказать, как возникла идея спектакля. Я посмотрела американский фильм «Магнолия», который произвел очень

сильное впечатление. Помимо художественных достоинств, меня заинтересовало, как актеры органично передали в трехчасовой картине состояние истерики, исступления. Пришла идея самому поставить подобный эксперимент над артистами. Необходимый материал сам собой всплыл. Весьма какизвестно, действуют они единицы. На репетиции я объясняла актерам, как хочу. В спектакле должна была действовать группа женщин, лишенных мужчин и из-за этого доведенных до безумного состояния. Добивалась от актрис исступления, доходящего даже до жестокости, патологии, но чтобы при этом они теряли ориентацию.

– Два года назад вы нашли на ТЮЗовском фестивале спектакль Марии Ладо «Очень простая история». Рассматриваете ли вы на подобное открытие?

– Я был на семинаре драматургов. Пьеса Ольшанского понравилась. Я взяла ее экземпляр для себя, однако получила ли что-то в результате, пока неизвестно. К сожалению, в этом году драматургов участвует меньше, чем на прошлом фестивале, и выбирал нервно.

Беседовал
Виталий ЧЕРНИКОВ.

Прогулки с Незнайкой

Наряду с работами профессиональных, известных театральных коллективов на фестивале «Театр детства и юности - ХХI век» мы увидели и спектакль с участием дебютантов. Спектакль «Ох, уж этот Незнайка!» впервые был показан на Большой сцене. Участники его – студенты третьего курса Воронежской государственной академии искусств.

Своё первое выступление на площадке Воронежского ТЮЗа запомнили они на всю жизнь. По большому счету, именно эти показанный спектакль Молодежного театра при ВГИК в постановке Сергея Надточева и ценен – занятые в нем сделалися когда-нибудь маститыми, и мы уже не видим, сколько неподсредственных, эдакватных своим героям они были, как старались понравиться нам, сколько скрытая воленение. Эта непосредственность, кажется, ощущалась зрителями – постановка была принята достаточно тепло, хотя и представляется достаточно бесцертистой. Вот очень добрый спектакль.

Виталий ЧЕРНИКОВ.

Спектакль состоит из серии встреч Незнайки с соседями – поэтом Цветком, поваром Пончиком, художником Тюбиком, музыкантом Гуслем и т.д., каждая из которых приводит главного героя к попытке стать поэтом, поваром, художником или музыкантом. В общем, речь идет о поисках самоидентификации личности, которые обрастаются лицами потому, что прошел час с лишним, и театром закрывается. Герои строят воздушный шар и отправляются в путешествие. До съездов, братцы! Следут прощальная песня. Так что, работу Молодежного театра следует оценить за любовь и честность.

Беседовал
Виталий ЧЕРНИКОВ.

На фестивальных днях Воронежский ТЮЗ полон гостей. Своими впечатлениями о III международном фестивале «Театр детства и юности - ХХI век» с корреспондентом «Коммуны» поделился Виктор Ольшанский, известный драматург, с творчеством которого знакомы и в Воронеже.

– Здесь я уже в третий раз. Впечатление – противоречивое. Разумеется, не фестиwal, где все спектакли равнозначны. Однако фестиwal отражают воронежский процесс. «Театр детства и юности - ХХI век» еще не завершен, однако уже можно признать его составившимся, хотя бы благодаря двум замечательным спектаклям орловского театра «Свободное пространство». Фестиwal всегда опровергает представления о том, что существует Москва как театральная столица – и провинция. Орловцы привезли работы столичного уровня, и наоборот, спектакли московской оказались уровнем ниже.

– И все же – что вы думаете о других показанных спектаклях?

– Интересной показалась «Печать Кайна» московского центра экспериментальной современной драматургии «Театр Альба». Конечно, сложно сравнивать экспериментальную постановку, традиционную и полуспектакльную политутическим спектаклем орловского театра «Свободное пространство». Фестиwal всегда опровергает представления о том, что существует Москва как театральная столица – и провинция. Орловцы привезли работы столичного уровня, и наоборот, спектакли московской оказались уровнем ниже.

– И все же – что вы думаете

Василий ЧЕРНОУСОВ.

Василий ЧЕРНОУСОВ.