

Глава из коллективной монографии «Качество питания и туризм». («Jakosczywnosci a Zywienie w turystyce»), опубликованной на польском и английском языках Польским обществом технологов пищевой промышленности и Высшей школой гостиничного дела и туризма в городе Ченстохове Польшая Республика (май 2014 г. ISBN978-83-939558-0-0).

## **НЕБОЛЬШОЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ**

**КРУТИКОВ В.К.**, доктор экономических наук, проректор по научно-методической работе Института управления, бизнеса и технологий, г. Калуга, профессор кафедры «Финансы и кредит» Финансового университета при Правительстве РФ

E-mail: nir@universitys.ru

**ЗАЙЦЕВ Ю.В.**, кандидат экономических наук, доцент кафедры «Менеджмент»

Института управления, бизнеса и технологий, г. Калуга

E-mail: nir@universitys.ru

**ФЕДОРОВА О.В.** кандидат экономических наук, доцент кафедры «Менеджмент»

Института управления, бизнеса и технологий, г. Калуга

E-mail: nir@universitys.ru

### **Abstract:**

На основе материалов, отражающих результаты личных исследований авторов, представлены рассуждения о личностях, преодолевших инерционное движение мира и способствовавших переходу человечества на новый цивилизационный уровень. На примере развития гастрономических наук демонстрируется необходимость радикального изменения социально-экономического ландшафта повседневности

### **Keywords:**

роль личности в преодолении инерционного движение мира; функциональная неразрывность окружающей среды и человека: современная динамика потребительского спроса; тенденция на мировом рынке продуктов, гастрономия и воспитание вкуса к жизни

### **Цветы, посвященные великим поварам: белая роза - «акцент нежности» для мадам Доминик Луазо**

В исключительно полезной, но бесконечно суетной веренице новых знакомств с фермами, гостевыми домами, гостиницами, туристическими офисами, предприятиями переработки, иными интересными объектами и их владельцами, ненавязчивое

приглашение мэра небольшого городка, разместившегося по дороге из Парижа, через самое сердце Франции – Бургундию, к величественным альпийским лесам Франш-Конте, буднично вошло в план посещений. Предполагалось ознакомиться с деятельностью отеля, имеющего чуть больше тридцати номеров. Ну, явно не Хилтон (Hilton), не Шератон (Sheratón), или Кемпински (Kempinski)...

Задержавшись на последнем объекте, очень торопились, и за обменом впечатлениями не заметили, как буквально подскочили к входу в небольшой двухэтажный отель. Не взглянув на название, поспешили в вестибюль, где нас уже встречал менеджер, всем своим видом, манерой говорить, казалось, каждым жестом, демонстрировавший обстоятельность, солидность, достоинство. Он весьма жестко, но деликатно предупредил, что в отеле каждому гостю уделяется эксклюзивное внимание, строжайшим образом оберегается его покой, при максимуме заботы.

Работа отеля и размещение клиентов, продолжал администратор, организованы так, что гости, практически не встречаются. Все номера уникальны, в их отделке использованы элементы из старинных французских замков, но с высокотехнологичной суперсовременной начинкой. Действительно, бильярдный салон в стиле Карла X выглядел живой страницей французской истории. А два бассейна - один открытый, с подогревом, второй - под крышей, с центром оздоровления, сауной и залом для массажа, являлись воплощением домашнего уюта. Столь же оригинально вписывались в общий интерьер лифт с панорамным видом и уютный парк, разбитый с учетом индивидуальных потребностей гостей. Фраза сопровождающего, посвященная ценителям и любителям тонких изысканных блюд и напитков, как-то не зацепила, потому, что не встретишь француза, который не считал бы себя знатоком отличной кухни!

Суэта последних дней оказывала нам дурную услугу – мы продолжали двигаться под ее влиянием, ощущая внутренний дискомфорт от неадекватности происходящего. С одной стороны - небольшие город и отель. С другой - поражающее своей гениальностью внутреннее содержание отеля, и почти сакральные слова о пространстве гастрономии и кулинарии.

После экскурсии в небольшом уютном зале нас встретили шампанским владелица отеля и шеф-повар ее ресторана. Хозяйка производила потрясающее впечатление: красота, целеустремленность, напор. Одновременное воплощение несовместимого: королевы Марии-Антуанетты, Жанны-Д'Арк, и девушки с картины Э. Делакруа «Свобода на баррикадах». Ею хотелось любоваться, восхищаться и говорить комплименты. Впечатления подсказали тему – восторги по поводу французских рестораторов на примере замечательно сыгранной роли актера Луи де Фюнеса в фильме «Ресторан господина

Септима». Напомню, что по сюжету ресторан находится в центре Парижа, на Елисейских полях. Почувствовав холодок непонимания, и ругая про себя свой отвратительный французский, попытался спасти положение, перейдя на гастрономические пристрастия других известных французских актеров: Ж. Депардье, Ф. Нуаре, Ж.-П. Бельмондо. Результат получил аналогичный. В отчаянии упомянул мультфильм «Рататуй». Неожиданно для себя заметил, что лицо шеф-повара потеплело, а у мадам на уголках губ появилась милая улыбка. «А Вы знаете, что история, которая обыгрывается в этом фильме, взята из жизни моего супруга?» - произнесла она.

Мои ноги стали ватными, спина похолодела, а рука с бокалом шампанского предательски затряслась. В голове пульсировала одна мысль: «Но в сюжетную линию «Рататуя» положена жизнь самого Бернара Луазо! Одного из самых гениальных поваров Франции, достигшего вершины успеха, и чья трагическая смерть погрузила французских граждан в общенациональный траур».

Наконец-то, наступило осознание происходящего. В реальной жизни нам выпала высочайшая честь - общаться с мадам Доминик, супругой величайшего французского повара-легенды - Бернара Луазо. Действительно, что для мадам Доминик Париж с его Елисейскими полями, если прославленные гастрономические заведения Франции расположены в Бургундии, ну, может быть, немного в Лионе. Именно сюда, в маленький бургундский городок Солье едут настоящие любители вкусно поесть, в том числе и артистическая богема, и именно здесь учатся лучшие повара мира. Потому что нигде, кроме ресторана «Золотой берег» («Coted'Or»), нет вкуснее пулярки с трюфелями, приготовленными на пару, или риса, тушенного в молоке на медленном огне и еще десятков блюд с новыми вкусовыми сочетаниями по оригинальным рецептам высокой кухни.

Всемирно известный селекционер плодовых деревьев и роз, или «повелитель роз», как называют его журналисты, Анри Дельбар, в 2001 году вслед за коллекцией, посвященной художникам-импрессионистам, открыл серию нового стиля в честь звезд европейской кулинарии. Одним из изысканных подарков «повелителя» стал «акцент нежности», новый сорт белых роз, названный в честь Доминик Луазо. Так он оценил волю и выдающиеся способности этой грациозной, милой женщины, благодаря которым не были утрачены таланты великого повара, сохранен высочайший рейтинг главного его ресторана «Золотой берег»

### **Люди, ведущие человечество за руку**

К нашему счастью, были и есть люди, способные преодолеть инерционное движение мира и вывести человечество на новый цивилизационный уровень. Благодаря их

трудам, каждый человек может осознанно выбирать траекторию своей жизни, преодолевая действия закона стяжательства.

Эти свободные, умные новаторы радикально меняют социально-экономический ландшафт повседневности. И к великой когорте первопроходцев, мы, без сомнений, относим людей разных, но объединенных одной конструктивной идеей: «Чаще всего люди не понимают, что им на самом деле нужно, пока сам им этого не покажешь» [7.]

«Отец вертолетостроения», Игорь Сикорский, основатель учения о географических центрах происхождения культурных растений Николай Вавилов, ведущий мыслитель направления, известного как русский космизм Владимир Вернадский, создатель «модели Вселенной, упакованной в iPad и iPhone» Стив Джобс, лидер процесса кулинарной эволюции, часто называемой «революцией деликатесов» Бернар Луазо. Можно продолжить перечень духовно-творческих индивидуальностей, которых в наше время становится все больше. Они, защищая свои жизненные силы, становятся субъектами управления, ответственными за все происходящее вокруг, формируя при этом новый тип организации жизни людей. Тип, способный обеспечить каждому полную свободу личной инициативы, доступ к современным знаниям, удовлетворение разнообразных материальных и духовных потребностей. В основе их жизненного пути следующий алгоритм: «Быть самым богатым человеком на кладбище для меня не важно. Ложиться спать с мыслью о том, что ты создал что-то прекрасное... вот, что имеет значение для меня» [7.]

На вертолётах Игоря Ивановича Сикорского, американца русского происхождения, были впервые совершены перелёты через Атлантический (1967) и Тихий (1970) океаны.

В эмиграции Сикорский возглавлял толстовское и пушкинское общества, занимался философией и богословием. «Отче Наш» - размышления И. И. Сикорского о Молитве Господней, является потрясающим произведением, тем более, что оно содержит мысли выдающегося авиаконструктора, учёного, изобретателя.

Николай Иванович Вавилов - организатор экспедиций, охвативших большинство континентов Земли. Н.И. Вавилов, ходе исследований выявил древние очаги формообразования культурных растений, создал учение о мировых центрах происхождения культурных растений, открыл закон гомологических рядов в наследственной изменчивости организмов, внёс существенный вклад в разработку учения о биологическом виде.

Содержание воззрений Вавилова определяется как норма поведения человека в природе. Генетическая селекция (искусственный отбор) Вавилова, по сути, выступает в роли деятельного потенциала человека.

Одной из ключевых идей, лежащих в основе теории Владимира Ивановича Вернадского о ноосфере, является то, что человек - не самодостаточное живое существо, живущее изолированно по своим законам, он сосуществует внутри природы и является частью ее. Это единство обусловлено, прежде всего, функциональной неразрывностью окружающей среды и человека. В совокупном значении учения Вавилова и Вернадского формируют директивный кодекс человека в биосфере [4.]

Современные исследования подтверждают, что суть каждого живого объекта одна – стремление выжить. В безбрежном, разрушительном неживом мире постоянно идет борьба за существование. Для этого нужна свободная энергия. Каждый живой объект любой ценой стремится получить максимальное количество энергии, удержать ее, чтобы в нужное время и в нужном месте расходовать ее для своего самосохранения. Вектор деятельности живого объекта (инстинкт самосохранения) направлен только на ту деятельность, которая благоприятствует его жизни или продолжению жизни в его потомках.

Ученые считают, найти различие между эволюцией биологических и социальных систем в энергетическом аспекте невозможно, так как социальные системы – это в первую очередь биологические системы. Поэтому они следуют одному императиву – выжить. Выжить путем накопления энергии. В биологических системах она содержится, в первую очередь, в продуктах питания, а в социально-экономических системах энергия циркулирует в виде денег. В биосфере имеется единственный в своем роде тип живого организма – человек разумный, обладающий смыслом (разумом). Благодаря чему человек в рамках объективных законов неживой природы, может осознанно выбирать траекторию своей деятельности. И человек в своей разумной деятельности может, как бы оттеснять действия характерного для биосферы закона стяжательства.

Яркое доказательство сказанному – жизнь американского инженера и предпринимателя, основателя компании AppleInc Стивена Поля Джобса (StevenPaulJobs), который родился 24 февраля 1955 года в Сан-Франциско.

Биографы отмечают, что в миллиардере Стиве Джобсе поразительно соединились максимализм в работе и минимализм в личной жизни, способность предугадать мечту потребителя с отсутствием собственной жадности к потреблению. Его дом в Кремниевой долине был непритязательным. Живя недалеко от моря, он не имел личной яхты, как Абрамович. Являясь фанатом Beatles, не скупал памятных реликвий группы, как Вексельберг коллекцию произведений Фаберже. Постоянно находясь на работе, установил себе зарплату в 1 доллар, а не запредельные платы, как у наших топ-менеджеров государственно-частных компаний, плюс «золотые парашюты».

С. Джобс, соединивший технологии и эстетику, выступал философом жизни, утверждая: «Я бы обменял все свои технологии на встречу с Сократом». Но именно он смог подняться над законами стяжательства и буквально за руку вывести человечество на новый цивилизационный уровень [7.]

И еще один пример – карьера и жизнь Бернара Луазо, родившегося 13 января 1951 года в бедной, многодетной семье. Стать кулинаром, с детства было заветной мечтой мальчика, отличавшего от сверстников постоянным стремлением проводить время на кухне. В 1972 году Бернар устраивается на работу в один из ресторанов Роанны. Многие годы все свое время он посвящает любви к кулинарии.

"Моей целью было стать великим гастрономом, как футболисты мечтают стать Роналдо или Пеле", - говорил Бернар Луазо. Он стремился приготовить блюда так, как не мог ни один другой кулинар, никогда не позволял себе допускать ошибки во вкусах, и всегда оставался патриотом французской кухни. Его вкусы и изобретательность, постоянные новшества делали пищу сказочной [5, 6.]

Широкую известность Луазо приобрел в 1982 году, когда ему доверили руководство одним из старейших, но находившимся в упадке отелем и рестораном «Золотой берег». Б. Луазо вернул славу этому заведению с изысканной бургундской кухней. Он добился, чтобы его ресторану был присвоен высший 20-й номер в справочнике "Томийо", где перечислены два десятка лучших ресторанов страны. Вскоре его ресторан удостоивается трех звезд в известном каталоге жемчужин французской кухни - справочнике "Мишлен".

Выкупив отель и ресторан, Луазо вносит в бизнес современные инновационные подходы. Формирует свою личную торговую марку, организывает систему торговли кулинарными секретами, как технологическими инновациями. Создает сеть продовольственных, сувенирных магазинов и ресторанов. Открывает бутик, главным содержанием которого является воспитание вкуса к жизни, для которой нет мелочей. Издает миллионными тиражами кулинарные книги, которые публикуются в Европе, США, Японии. Приступает к выпуску серии готовых блюд в вакуумной упаковке. Первым из рестораторов Франции выводит свою компанию на биржу.

Открытый для прессы, любимый публикой, отмеченный орденом Почетного легиона, он стал настоящей иконой стиля в гастрономическом и кулинарном «храме». Но что стояло за этой великолепной иконой, обращенной ко всему миру?

«Золотой берег» был единственным во Франции рестораном экстра-класса, работавшим все 365 дней в году. Не было выходных и у его шеф-повара. Спал Луазо не больше пяти часов в сутки, не был на отдыхе, около 20 лет. Мэтр утверждал: «Люди хотят

веселья. Если у моих посетителей какие-то проблемы, я должен поднять им настроение», и к нему приходили, как к близкому другу. Опасаясь потерять престиж, прекрасный и профессиональный шеф повар утверждал: «Если я потеряю, хоть одну звезду, я покончу с собой». Ему было проще уйти из жизни, чем смириться с тем, что его ресторан по чьим-то необъективным оценкам стал хуже. К великому сожалению, он оказался последовательным в своих утверждениях. Жизнь «Божественного кулинара», как его окрестила пресса, оборвалась [5, 6.]

Но богатое наследие кулинарных традиций и секретов, удачные вкусовые находки, смелость и новаторство его творений бережно сохраняются. Более того, в XXI веке гастрономия возведена в ранг научной дисциплины. Сегодня Франция, Италия, Испания ведут спор, где же был создан первый в мире гастрономический университет. Да это и не столь важно, так как все эти университеты открыты в начале нынешнего века. Важна цель - сохранить и приумножить традиции высокой кухни, объявленной национальным достоянием. Университеты позиционируются как «кулинарный Гарвард». В учебном плане стоят следующие дисциплины: география вин, история гастрономии, гигиена и формирование вкусов, а также такие предметы, как хлеб, кофе и виды рыб, кулинарные техники, а также гастрономия и туризм. Определенное время студенты проводят в поездках по миру. «Территориальная практика» включает в себя поездки от Калифорнии до Марокко, от Мексики до Австралии. А «специализированная практика» - такие темы, как «сыры» или «овощи». При этом в распоряжении студентов - целые лаборатории для освоения сложной науки постижения вкусов. После трех лет обучения студенты станут дипломированными гастрономами, а после пяти - докторами гастрономических наук.

#### **От минимальной потребительской корзины до гастрономических изысков**

Граф Калиостро в замечательном фильме М. Захарова «Формула любви» заявляет: «Кто ест мало, живет долго, ибо ножом и вилкой роет мы могилу себе». Спорное утверждение, тем более, что не менее авторитетный персонаж М. Булгакова, профессор Преображенский Ф.Ф. уверен: «Еда, Иван Арнольдович, штука хитрая. Есть нужно уметь, а представьте себе — большинство людей вовсе есть, не умеют. Нужно не только знать, что съесть, но и когда, и как. (Филипп Филиппович многозначительно потряс ложкой)». Не менее талантливо и авторское описание стола: «На разрисованных райскими цветами тарелках с чёрной широкой каймой лежала тонкими ломтиками нарезанная сёмга, маринованные угри. На тяжёлой доске кусок сыра со слезой, и в серебряной кадлушке, обложенной снегом, — икра. Меж тарелками несколько тоненьких рюмочек и три хрустальных графинчика с разноцветными водками» [4.]

Не будем продолжать, но даже по описанию стола профессора Преображенского понятно, что он задолго до нас, гениально предугадал три современные (2009-2013 гг.) устойчивые тенденции в динамике потребительского спроса на мировом рынке продуктов питания: интерес к свежим продуктам, здоровому питанию и удобству потребления. В списке самых быстрорастущих категорий мирового рынка доминируют так называемые «здоровые» продукты питания и напитки.

Так, например, количество молочных продуктов в мире более чем удвоилось за последние 10 лет, притом, что маркетинг молочных продуктов становится все более чувствительным к региональным предпочтениям и демографическим факторам. Особая ставка делается на функциональные качества отдельных продуктов для привлечения покупателей. Молоко стало продуктом, изготовленным для особых потребительских вкусов и предпочтений. Инновационные производители зарабатывают на повышающейся потребительской осведомленности о роли специфических компонентов молочной продукции для здоровья человека [3.]

В настоящее время инновационный путь развития сельского хозяйства развитых стран позволяет производить основные виды сельскохозяйственной продукции в объемах, значительно превышающих внутренние потребности, и формировать крупные экспортные партии сельскохозяйственного сырья и продовольствия. Продуктивность молочного скота достигла очень высокого уровня, и тенденция к ее росту сохраняется. А Россия, вступившая на путь инновационного развития АПК гораздо позднее других стран, сильно отстает по получаемым показателям.

В структуре продовольственных товаров, входящих в фиксированный набор потребительских товаров и услуг, животноводческая продукция составляет около 50 %.

В том числе, молоко и молочные продукты – 17 %. Потребность населения в молоке, в целом по России, удовлетворяется только на 86 %, доля импорта твердых сыров возросла до 40 %, а сливочного масла - до 50 % [8, 9.]

Так в 2013 году на территории Калужской области численность коров составляла 57,4 тыс. голов (99,1 % к уровню 2012 года). Ежегодный средний областной надой на корову составляет до 4 774 кг. В настоящее время Калужская область производит около 5 % сельскохозяйственной продукции Центрального федерального округа (ЦФО) и уступает большинству соседних регионов. Калужская область занимает весьма низкие места по абсолютным цифрам производства продукции животноводства. Мировой рынок мяса развивается благодаря совершенствованию технологий, что привело к троекратному увеличению объема торговли за последние три десятилетия. Расширяются и предпочтения потребителей. В это же время россияне не доедают мяса: при биологической норме 75 кг



мяса на человека в год, в России на одного человека, по оценкам Мясного союза, приходится не более 65 кг. Кроме того, российский мясной баланс дефицитен: по экспертным оценкам, ежегодно в России потребляется 7,5 - 8 млн. т мяса, а производится 5 - 5,5 млн. т. Дефицит покрывается за счет импорта. Так на предприятиях Калужской области, при производстве мясных изделий, используются 70 – 72 % привозного мяса [2, 10.]

Особенно в сложном положении находятся сельскохозяйственные предприятия, выращивающие крупный рогатый скот (КРС) на мясо. В Калужской области (как и в России в целом) соотношение мясных коров к молочным составляло 2:98. Незрелость мясного скотоводства и дефицит мяса говядины в нашей стране создает твердые предпосылки для резкого увеличения производства мяса говядины в любых количествах при имеющемся неудовлетворенном спросе на этот продукт [1, 10.]

Цифры вещь упрямая, нужная, но скучная. А как это выглядит в реалиях?

В рамках российско-французского сотрудничества (Дижон-Калуга) было принято решение о создании французской мясной лавки, то есть небольшого специализированного магазина, основным товаром которого является качественное свежее охлажденное мясо. Мясная лавка объединяет все виды деятельности, связанные с использованием мяса после убоя животных. Мясник, чаще всего он и хозяин в таких магазинах, - это специалист по мясу (от забоя животных до продажи конечного продукта клиенту). В его обязанности входит: правильный выбор туши, чтобы предоставить клиенту качественный продукт; разделка туши на части; отделение мяса от костей; отделение мускул. Как правило, объем продаж в таких лавках не очень высокий (в среднем 3 - 4 туши в месяц). Ассортимент всегда фиксирован. Обычно разделанную тушу расфасовывают в ящики, и клиент заказывает мясо по телефону или через Интернет. Для всех любителей мяса говядины в ящик входит следующий ассортимент: 2,5 мяса для жарки – антрекот (спинная часть), стейк, ростбиф; 1,5 кг рубленого мяса (10 котлет по 150 г); 1 кг мяса для бульонов.

Сотрудничество позволило организовать такую форму обучения профессии мясника, которое оставляет место индивидуальным инициативам, воображению и инновациям, которые позволяют индивидуализировать работу. Образовательный процесс имел этапы: четыре недели обучения в России (два раза по две недели) французским специалистом по разделке туш на "Калужском мясокомбинате"; два месяца стажировки во Франции. По завершению двое стажеров, проявивших особые способности, прошли специальную подготовку во Франции с тем, чтобы стать мясниками-инструкторами.

Заранее скажу, что всех молодых людей, прошедших стажировку, расхватили мгновенно, и большей частью - в столицу.

Французский мясник, прибывший со своими инструментами на мясокомбинат, был встречен коллегами по профессии как родной. И хотя у российских рабочих разделочного цеха инструменты были не столь красивы, владели они ими не хуже приезжего иностранца. Но на этом общность и закончилась. Француз долго искал ответ на вопрос: «Зачем русские забивают на мясо телят, это что традиция национальной кухни?». Пояснения, что 350 килограммовая туша это средний средоточный вес он так и не понял. Пришлось, по благу, в племенном хозяйстве найти тушу привычного для него размера. Он светился от счастья, демонстрируя обвалку наиболее сложных по анатомическому строению частей туши: отделение мышечной, жировой и соединительной ткани от костей и другие премудрости. Его самого переставали понимать, когда иностранец рассказывал, что животные на пастбище, и потом при забое не должны испытывать стресс, так как это влияет на качество мяса. Бесконечные расспросы о рационе питания и качестве потребляемой животными воды, рассуждения о необходимости употреблять в пищу только охлажденное, и дозревшее при определенной температуре мясо, вызывали недоумение. Впрочем, как и бредовый запрет на употребление в пищу перемороженного мяса. Мясник настойчиво объяснял, почему французские мужчины - настоящие мачо. Ярко выраженную сексуальность французов он наивно увязывал с искусством приготовления стейков: «Слегка обжариваем стейк с одной стороны. Переворачиваем на другую. Не пережариваем. Мясо должно быть живым! Помещаем стейк на тарелку, посыпаем специями, а сверху кладем кусочек сливочного масла. Но настоящего сливочного, а не эрзац из пальмового масла».

Слушая рассуждения французского мясника, постоянно вспоминал идеи Вавилова и Вернадского о неразрывности окружающей среды и человека. Рядовой француз не был академиком, доктором гастрономических наук, но достойно представлял свою нацию, ценя сладостный вкус жизни, в которой нет мелочей, и приземляя философскую идею: «Мы то, что мы едим» на обыкновенный уровень.

Но эти живописные, почти пасторальные картинки из деятельности акционерного общества «Калужский мясокомбинат»- были лишь «цветочками». Сегодня предприятие признано банкротом. Председатель совета директоров комбината объявлен в международный розыск и подозревается в хищении 760 миллионов рублей. Активы предприятия выведены им в подконтрольные организации, зарегистрированные в оффшорной зоне на Кипре. Руководство общества не выплачивало заработную плату работникам предприятия с января по август 2012 года, до вмешательства правоохранителей. Задолженность по зарплате составила более 36 млн. рублей. Адвокат, представлявший интересы директора комбината, задержан с личными сотрудниками

полиции при попытке передачи следователю взятки в сумме 250 тыс. рублей, в отношении его возбуждено уголовное дело [10.]

Позвольте задать риторический вопрос. Даже в рамках информации из небольшой статьи, может ли читатель представить себе Стива Джобса и Бернара Луазораспихивающими деньги по оффшорам, или Стива набивающего корпус iPad и iPhone кокаином для обеспечения наркотрафика под эгидой компании Apple, а Бернара разворачивающего на площадях «Золотого берега» публичный дом на тысячу койко-мест? Подобные занятия не нуждаются в больших затратах, приносят сверхприбыли, а особых умственных и душевных сил не требуют.

Из уважения к памяти этих гениальных людей, извиняюсь за сформулированный вопрос, но, думается, он очень полезен для понимания ситуации. Ответ на него давно найден И. Сикорским, который был уверен, что в высоком уровне нравственности и морали лежит мысль о необходимости здорового образа жизни, так как тело – это инструмент для проявления духа в мире. А долголетие имеет одну главную цель - познать себя, свою высшую духовную природу, раскрыть свою индивидуальность на благо миру в зрелом творчестве и самовыражении.

Ох уж эти демографические факторы и здоровье человека!

Нравится кому-то, или нет, но продолжительность жизни человека определяется как биологическими, наследственными особенностями, так и социальными условиями, к которым относятся: питание, отдых, труд, быт. А сегодня потребительская корзина в Германии состоит из 475 продуктов и услуг, в США из 300, российская «корзина» включает всего 156 наименований. Средняя продолжительность жизни в России составляет лишь только 65.94 лет, у мужчин – 59.19 лет, а у женщин – 73.1 лет. В то время как, средняя продолжительность жизни в странах Евросоюза – 78,51 лет, мужчин - 75,39 лет, женщин - 81,82 лет. В частности, во Франции средняя продолжительность жизни 80,87 лет, у мужчин - 77,39 лет, у женщин - 84,23 лет. [1, 8.]

В прошедшем, 2013 году, еда в России подорожала на 2,7 процента, что в 3,9 раза выше, чем в Европе. Больше всего цены подскочили на «молочку», сыры и яйца - на 6,5 процента (в странах ЕС - на 1 процент), хлеб и крупы - на 5,5 процента, масла и жиры, сахар, шоколад и конфеты - на 5,2 и 5,1 процента соответственно (в среднем по ЕС - на 2,3 и 0,3 процента). А если обратиться к европейской методике расчёта, то бедных людей в прямом смысле этого слова в России более 40 процентов [8, 9.]

В тоже время, Россия является мировым лидером по неравенству распределения доходов населения, говорится в исследовании CreditSuisseResearchInstitute. В руках 110 российских олигархов сосредоточено до 35 % богатств нашего государства. Похожий

уровень неравенства доходов прослеживается только в нашей стране и в некоторых странах Карибского бассейна [8.]

Вряд ли мы сможем достигнуть цели, поставленной в Концепции 2020 - попадание по уровню социально-экономического развития в пятерку высокоразвитых стран. В соответствии с Концепцией, 2013 год должен был ознаменоваться прорывом на инновационный путь развития, но, пока наблюдаются показатели, характерные для рецессии и стагнации, а также неудержимый вывоз капитала, оцениваемый в 2012 году в сумму свыше 50 млрд. долларов, а в 2013 году, свыше 60 млрд. долларов [11.]

Но достижение сформулированной цели – единственный верный путь развития страны. В России, с ее многообразием условий жизни и громадным разрывом между доходами «низших» и «высших» слоев населения, особенно остро стоит вопрос о перспективе построения социально-экономической проекции, обеспечивающей использование творческого потенциала каждого россиянина. Модернизация, ориентированная на нужды большинства населения и, следовательно, обеспечивающая мобилизацию человеческих ресурсов - вот рычаг способный коренным образом изменить сложившуюся ситуацию. Или, в противном случае, мы еще четверть века будем сидеть в точке бифуркации, пока не скатимся окончательно на обочину мировой цивилизации. А мы можем, и просто обязаны преодолеть тернистый путь от потребительской корзины до гастрономических изысков.

Вот такие мысли и навеяло небольшое гастрономическое путешествие.

#### **Список литературы**

1. Крутиков В.К., Федорова О.В. Развитие сельских территорий: инновации, диверсификация Калуга: Изд-во «Фрегат», 2011
2. Крутиков В.К., Якунина М.В. Региональный рынок мяса: конкурентоспособность предприятий и продукции М.: Изд-во «Ноосфера» 2011
3. Папцов А.Г. Экономика аграрного сектора развитых стран в условиях мирового продовольственного кризиса. М.: Гриф и К, 2009
4. Электронный ресурс. [Режим доступа]: [http:// dic.academic.ru](http://dic.academic.ru) Большая биографическая энциклопедия – 2009
5. Электронный ресурс. [Режим доступа]: <http://www.snob.ru> Официальный сайт журнала «11 историй о мишленовских звездах»
6. Электронный ресурс. [Режим доступа]: <http://www.istina.info> Сайт «Голос истины»
7. Электронный ресурс. [Режим доступа]: <http://stevejobsthebio.com> Официальная страница русского перевода книги «Стив Джобс»

8. Электронный ресурс. [Режим доступа]: [http://www.gks.ru/free\\_doc/](http://www.gks.ru/free_doc/). Официальный сайт Росстата.
9. Электронный ресурс. [Режим доступа]: <http://www.mcx.ru/> Официальный интернет-портал Министерства сельского хозяйства РФ
10. Электронный ресурс [Режим доступа]: <http://www.admoblkaluga.ru/main/>. Портал органов власти Калужской области
11. Электронный ресурс [Режим доступа]: [www.2020strategy.ru](http://www.2020strategy.ru) Стратегия – 2020: новая модель роста – новая социальная политика