



Оказавшись в зале «Нойс» псковского ресторана Hansa, гости погружаются в мир средневековой европейской харчевни

# Ганза: повышаем квалификацию

**Псков готовится к Международной Ганзе, которая состоится в 2019 году. Казалось бы, времени впереди много, чего так спешить? Но и дел много: надо привести территорию города в порядок и хорошо подготовиться к встрече многочисленных, в том числе и зарубежных, гостей. Добавляет ответственности и федеральный статус предстоящего праздника.**

Возможно, немногие знают, что на самом деле город давно готовится к достойному приёму гостей, будь то иностранные официальные делегации или зарубежные и российские туристы. Например, ресторанно-гостиничная отрасль – с 2010 года, с тех пор, как возник проект повышения квалификации персонала городских гостиниц и рестора-

нов. За подробностями идём к авторам проекта: председателю общества дружбы «Псков – Нойс» Наталье Курчановой и её немецкому коллеге, председателю общества дружбы «Нойс – Псков» Харальду Бешотену, который сейчас находится в нашем городе.

Они вспоминают лето 2010 года, когда Харальд привозил в Псков немецкие группы. Гости, конечно же, замечали

низкое качество нашего сервиса, поэтому так искренне обрадовались, увидев и оценив интеллигентный уровень обслуживания в ресторане Светланы Андреевой, где ко всему прочему персонал общался с гостями на немецком языке. Это было очень приятно.

Вот тогда они втроём: Наталья Курчанова, Харальд Бешотен и Андрей Филатов, у которого в Пскове несколько ресторанов, – и задумали этот международный проект по повышению квалификации управляющих и специалистов ресторанно-гостиничного бизнеса.

– Я сама объехала все рестораны и гостиницы города, предложила участвовать в проекте, объяснив его цели и задачи, но, к сожалению, не все откликнулись, – сожалеет Наталья. – Пока я агитирова-

ла в Пскове, Харальд заручился согласием участвовать в проекте трёх ведущих отелей Нойса. Летом 2010 года в Нойс на семь дней отправилась за

опытом и знаниями первая группа руководителей 15-ти ведущих ресторанов и отелей Пскова.

Окончание на стр. 3.



Харальд Бешотен и Наталья Курчанова хотят поднять уровень псковского ресторанного сервиса до европейского уровня





На мастер-классе от немецких поваров по приготовлению драников на Днях Германии в Пскове

# Ганза: повышаем квалификацию

Окончание. Начало на стр. 1.

Кстати, в Нойсе управляющий отелем одновременно управляет и рестораном, поэтому нам показали всё и даже святая святых – кухню, куда никто не может войти без специального медицинского пропуска.

Потом была практика в одном из немецких отелей. И было много экскурсий на предприятия, напоминает Харальд. Например, на пивоварню – с дегустацией разных сортов пива. Побывали и в оптовых магазинах, где рестораны закупают продукты.

Наталья и Харальд акцентируют внимание на том, что в проекте согласилась участвовать организация немецких отелей и гастрономии, которая определяет уровень сервиса и присваивает звёзды качества. И это значительно повысило уровень проекта. Как и участие в нём Георга Шульте, высококлассного профессионального повара, человека, который контролирует закупки для отеля и ресторана, ведёт занятия по повыше-



Немецкий партнёр псковского проекта – Георг Шульте, профессиональный повар, ведущий менеджер гостиницы «Дуринт» в Нойсе

нию квалификации сотрудников отелей и ресторанов и является членом комиссии, которая сертифицирует молодых специалистов. Он согласился провести обучающие курсы повышения квалификации в Пскове: 25 часов знаний и опыта. Георг Шульте в про-

цессе обучения посетил многие рестораны города, чтобы дать практические советы и понять, как развивать проект дальше. Участники курсов получили сертификаты.

К разговору подключается приехавший Андрей Филатов. Добавляет, что специалисты

и сотрудники ресторанным гостиничного бизнеса участвуют не только на семинарах и курсах проекта, но и на Ганзейских праздниках: в 2013-м году – в Нойсе, в 2014-м – в Любеке. Возили туда своих поваров, знакомили с кухней ресторанов. На Ганзейских днях в Нойсе и родилась мысль расширить рамки проекта, включив в него Голландию. Съездили, посетили сыроварни, другие предприятия и договорились о сотрудничестве.

Весной прошлого года второй курс обучающего семинара в Пскове уже вёл голландский специалист Роберт Нахоон. Он занимался с менеджерами ресторанов, а ещё выступал в роли «тайного гостя», сказала по секрету Наталья Аверьянова.

Роберт за неделю успел пожить в трёх гостиницах Пскова, питался в разных ресторанах города – всё подмечал, анализировал и сделал профессиональный отчёт на международном уровне. Вся информация отчёта была предоставлена владельцам и сотрудникам проверенных им ресторанов и отелей, чтобы они могли учесть и исправить ошибки и тем самым повысить свою квалификацию.

Андрей Филатов считает, что проект даёт возможность получить высокого качества профессиональное образование фактически бесплатно благодаря партнёрским отношениям и многолетней дружбе с Нойсом.

Руководитель проекта Наталья Курчанова объясняет, что немецкие специалисты, ведущие теоретические и практические занятия, не берут гонораров, хотя стоят эти услуги очень дорого. Харальд подтверждает: немецкие специалисты с желанием и добрыми чувствами участвуют в проекте и готовы дальше сотрудничать, помогать псковскому ресторанно-гостиничному бизнесу развиваться. И вместе радуются, что молодёжи на занятиях и встречах стало заметно больше. Харальд добавляет, что за 25 лет дружбы между Нойсом и Псковом подросли дети, теперь уже и они занимаются

побратимскими связями и проектами.

Сейчас авторы проекта работают над идеей использования партнёрских связей Пскова с зарубежными городами для создания Международной академии сервиса, что даст возможность псковичам получить профессиональное образование на международном уровне при помощи специалистов из Германии, Голландии и других стран.

А ещё, по словам Филатова, нужен некий модульный проект, чтобы обучать управляющих ресторанами и гостиницами готовить кадры персонала самим для себя, как это делают в Германии. Там ученик один раз в неделю получает теоретические знания. В остальные дни – практика в ресторане или отеле, где он уже работает и будет работать после окончания обучения, получив высокую квалификацию. В Пскове – большая проблема с кадрами поваров: пока непрестижная профессия. Немецкий опыт их подготовки мог бы помочь решить кадровую проблему не только поваров, но и всего обслуживающего персонала.

В планах на этот год – семинары Георга Шульте с мастер-классами для опытных и молодых поваров с попыткой создания новых блюд. Будет неделя немецкой кухни. Будет вечер дружбы, уже есть опыт проведения таких праздничных встреч.

Наталья Курчанова планирует заняться обучением иностранным языкам немного позже, чтобы не забыли до главного события – Международной Ганзы в Пскове.

Как видите, город готовится к этому важному событию, и, заметьте, данный проект появился по инициативе отдельных специалистов из Пскова и Нойса, что особенно радует.

А результаты такого сотрудничества уже заметны. Псковичи теперь с удовольствием отмечают общие и семейные праздники, дни рождения в некоторых кафе и ресторанах города – кормят вкусно, обслуживают вежливо.

Елизавета Мартынова

## «Псков великолепен»

Об этом особенно приятно узнать от известного блогера Ильи Варламова, который написал пост про «хороший Псков»



«Теперь Псков может похвастаться самой большой концентрацией уличных урн на квадратный метр улицы». Фото и подпись: Илья Варламов

«Рад начать обзор Пскова с хорошего поста. Почему? Да потому, что Псков прекрасен. Нет, Псков не просто прекрасен, он великолепен, восхитителен, бесподобен!

Мне жалко, что я впустую прожил 31 год, ведь в моей жизни не было Пскова. Как я теперь буду смотреть на все другие города, которые раньше мне казались хоро-

шими? Как теперь я буду рассуждать, что в России все города одинаковые, а кроме Москвы и Питера, везде пойма? Как вы теперь будете писать, что «такие кадры можно сделать в любом городе России», вот Псков – это не любой другой город России. Псков спутал все карты.

Псков не похож ни на один другой город. Тут чисто, нет самостроя и особой разрухи, тут берегут историю и традиции. Тут живут интеллигентные культурные люди, которые любят свой город. Как такое получилось? Не знаю. Может быть, близость Европы сказалась? До Эстонии или Латвии тут всего 50 км, и в Европу псковичи ездят чаще, чем в Москву или Питер. Но это неважно, главное, что в Пскове очень хорошо. Даже несмотря на то, что я выбрал не самое удачное время для посещения города, он мне безумно понравился», – написал блогер.

## Учитель! Перед именем твоим...

С 2 февраля в Пскове проходит конкурс педагогического мастерства «Учитель года», которому уже больше 20-ти лет. Конкурс направлен на развитие творческих способностей педагогов, поддержку новых технологий в образовании с учётом новых государственных образовательных стандартов и рост профессионального мастерства учителей.

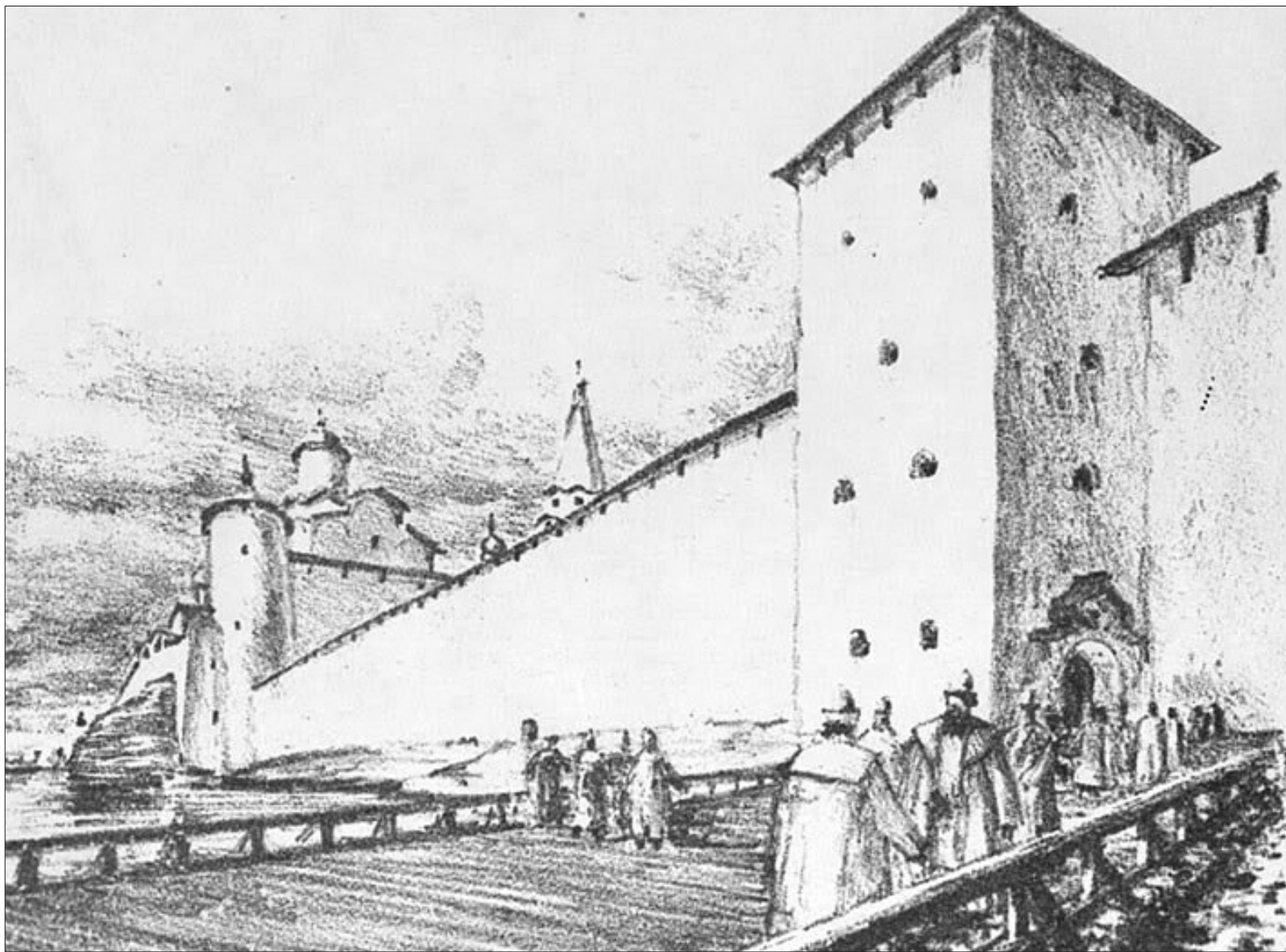
В этом году в нём принимают участие 13 педагогов. Перед началом основных этапов конкурса они смогут посетить открытые уроки победителей и призёров конкурса «Учитель года» прошлых лет, а также победителей конкурса лучших учителей России.

На первом, заочном этапе учителя попробуют силы в сочинении на тему «Я – педагог», изложив своё видение миссии учителя в современном мире. На втором этапе – «Методическое соло» – педагоги смогут представить свой профессиональный опыт с позиции соответствия современным образовательным стандартам. А на заключительном – «Урок» – конкурсанты продемонстрируют профессиональные навыки перед коллегами и учениками.

Кроме традиционных этапов конкурса, его участников ждут и новые испытания, в том числе – «Педагогический совет» и «Круглый стол педагогических политиков», где учителя должны будут в публичном выступлении и общении с представителями органов власти и средств массовой информации представить, как бы они решили актуальные педагогические проблемы.

Конкурс должен завершиться 25 марта, тогда и станут известны имена победителей и призёров.





В XVII веке по плавучему мосту через Великую немцы с ганзейского двора переходили в Псков по своим торговым делам. Рисунок Ю.П. Спегальского

# Мост, соединивший торговые города

**Международные Ганзейские дни. Почему этот международный форум так популярен в европейских странах?**

**Как и предметы материальной культуры, Ганзейский фестиваль является носителем исторической памяти, памяти о международных торговых отношениях городов государств балтийского побережья, Западной Европы и Руси. В данном случае европейцы историческую память чтут.**

В современную эпоху Ганзейские дни знакомят участников и гостей праздника с культурными традициями разных городов и народов, напоминают о национальных ремеслах и искусстве. Но, наверное, самое главное – это ещё одна возможность общения и узнавания друг друга. Несомненно, ганзейские фестивали входят в сферу деятельности «народной дипломатии». Псков примет гостей в Международные Ганзейские дни в 2019 году.

Ганза, союз северонемецких торговых городов, в XIV–XV веках полностью контролировала торговлю в регионе Балтийского моря, подавляя конкуренцию шведов и датчан. Датские купцы получили право свободной торговли в России в 1493 году. По Балтийскому морю немецкие купцы следовали в Ливонию (Прибалтику) на кораблях, называвшихся когги. Это были тяжёлые крупные корабли, снабжённые высокими обво-

дами. Тип таких кораблей был заимствован Ганзой у мореплавателей Северного моря. Когги передвигались при помощи высокого тяжёлого паруса и нуждались в гаванях и якорных стоянках.

Только немецкие города являлись членами Ганзейского союза, хотя торговля носила международный характер, и торговые связи охватывали около 200 европейских городов. По мнению современных учёных, определяющее значение Ганзы заключается в посреднической функции: Ганза стала своего рода мостом, соединившим торговые города Западной и Восточной Европы, Европы и Руси. С мостом сравнивали отношения с Россией сами ганзейские купцы. В Ганзейском союзе понимали, что к Русскому государству нужно относиться с уважением: после переговоров 1487 года в Новгороде послы Ганзы писали в отчёте, что «отношения с Россией подобны мосту, который нельзя перегружать, так как он может рухнуть». Русское государство принимало ганзейских купцов в Новгороде и Пскове.

Средневековые торговые связи способствовали развитию связей культурных. Как известно, западный портал Софийского собора в Новгороде украшают Магдебургские ворота середины XII века. Город Магдебург был членом Ганзы. Появление ворот в

## 200

**городов Европы – примерно столько участников насчитывала Ганза в Средние века**

Новгороде и, видимо, как считают исследователи, ещё целого ряда заморских памятников вызвало проникновение романской традиции в местное искусство. Приобретение врат «из Немецкой земли» и их реставрацию традиционно связывают с личностью новгородского архиепископа Евфимия II, занимавшего кафедру в 1429–1458 годах. Годы служения Евфимия отмечены неоднократным приглашением иностранных мастеров и приобретением европейских памятников.

Что касается Пскова, искусствоведы, например, традиционно объясняют изображение элементов готической архитектуры в фоне псковских икон (изящные островерхие башенки с флюгерами в «Распятии» XVI века из праздничного ряда иконостаса церкви Николы со Усохи, представленные в последнем зале экспозиции «Живопись Древнего Пскова» в Поганкиных палатах, и др.) влиянием европейской гравюры, прони-

кавшей на Русскую землю во многом благодаря ганзейским связям.

По традиции, на Руси в деревянных хоромах бояр и богатейших купцов стены и лавки обивались сукном и другими тканями. Привозили ткани ганзейские купцы. Сортов импортных тканей было очень много. В XV веке самой дорогой суконной тканью, привозимой из Западной Европы в Ливонию и Россию, считался так называемый скорлат. Важнейшими центрами производства этого сук-

на были нидерландские города Гент и Брюгге. В те времена только очень богатые люди могли позволить себе праздничную одежду из скорлата. Такая ткань, поступавшая в города Ливонии, далее в значительном объёме отправлялась в Новгород и Псков, а оттуда – в Москву и другие русские города, к радости местной знати. К дорогим сортам сукна относились также ипрские сукна жёлтого, зелёного, красного, коричневого и других цветов. Ипрские сукна тоже очень ценились русскими боярами. Известно, что в России особым спросом пользовались зелёные и красные лунские, то есть, лондонские суконные ткани.

Одежда русской знати украшалась мехами, шубы носили мехом вниз. Пушных зверей в дремучих лесах Руси было так много, что меха и во времена Ганзы являлись основной статьёй экспорта в Западную Европу. Экспорт осуществляли ганзейские купцы. Самым ценным считался беличий мех, для обозначения его сортов использовалось более десятка специальных терминов. По сравнению с мехом белки другие меха как предмет экспорта встречались сравнительно редко. Из Пскова и Новгорода в Западную Европу везли также куний мех (в XIV–XV веках куний мех после белки был самым дорогим), горностаевый, мех ласки, норки, выдры, бобра. Самым редкостным мехом в Западной Европе был мех соболя, как указывает Р. Пуллат в «Истории Таллина»: (соболиный мех) «...известный в Европе по описаниям путешественников и подаркам». Подарки привозили послы.

В Западной Европе постоянно был большой спрос на воск, необходимый для изготовления свечей. Львиная доля воска поступала из Новгорода и Пскова. Самым большим потребителем воска оставалась католическая церковь, но постоянно возрастало число потребителей-мирян, всё величественнее становились дворцы, освещавшиеся множеством свечей, богатели горожане, им в домах тоже нужен был свет. И именно Русь освещала своим воском значительную часть Западной Европы эпохи Ганзейского союза.

**Елена Чернышевская, экскурсовод Псковского музея-заповедника**



Торговые ладьи в устье Псковы у нижних решёток. Здесь на страже всегда стояли вооружённые стрельцы. Рисунок Ю.П. Спегальского