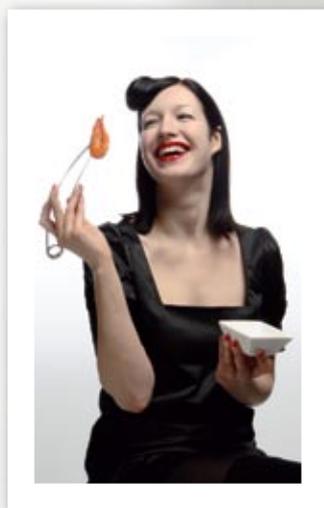


# Ресторация



## ЭВОЛЮЦИЯ

**В**ум по деликатесам восточной кухни давно прошел. За бортом суши-баров остались праздные любители всего новенького. «Сочувствующие» тоже «отпочковались». Только самые консервативные поклонники и ценители рыбно-рисовой диеты продолжили посещать милые заведения с ассимилированной на сибирской земле японской кухней. Но надо заметить, годы длительных тренировок захватывания палочками роллов и сашими не всем пошли на пользу. Коэффициент полезного манипулирования до сих пор у этих немногих равен нулю. Остается вкушать кулинарные прелести вилкой, которая, в свою очередь, лишает вышеуказанные вкусы первозданного очарования.

И тут на помощь стойким гурманам спешит вездесущий дизайн. Вернее, та его часть, которая отвечает за редизайн, постдизайн – в общем, эволюцию первичных вещей. Так, недавнее изобретение Линкольна Каива (Lincoln Kaiwa) как раз из этой серии и предназначено для людей с менее скоординированными навыками мелкой моторики. Серебряные палочки Тукаани – нечто среднее между традиционными японскими приборами и гигантской булавкой, больше напоминающей клюв птицы тукан (отсюда и название). Изогнутая форма и кольцевое соединение позволяют прочно захватывать и удерживать пищу, не опасаясь уронить ее под стол, на колени и в прочие, общественно незащищенные места. Стоит незатейливый прибор \$460 за штуку. Не так уж и дорого, если учитывать, что он дизайнерский, да еще из серебра 925-й пробы.