

Как вернуть утерянный в поездке багаж?

С наступлением лета начинается время массовых отпусков, а, значит, и путешествий, во время которых случаются неприятные ситуации. Например, вы уже прибыли в пункт назначения, а ваш багаж — нет.

Не стоит сразу впадать в панику: в большинстве случаев потерянные чемоданы возвращаются к своим владельцам.

Прежде всего, нужно поискать свои вещи на соседних транспортных средствах. Иногда два рядом стоящих самолета разгружают одновременно, и сотрудники аэропорта могут случайно забросить ваш чемодан к «соседям».

Если вы самостоятельно не нашли свой багаж, обратитесь к представителю своей авиакомпании. Для этого придется отыскать стойку с надписью «Бюро находок» (Lost and Found), которая есть в каждом аэропорту. Чтобы не объяснять, как же все-таки выглядел ваш багаж, сфотографируйте перед полетом все свои чемоданы и сумки на мобильный телефон или цифровой фотоаппарат.

Большинство международных авиакомпаний подключены к системе мирового поиска багажа, поэтому данные мгновенно попадают в общую поисковую сеть World Tracer. Скорее всего, ком-

пьютер выдаст информацию о местонахождении вещей уже через несколько минут. После этого сотрудник Lost and Found выяснит, когда вам смогут вернуть пропажу.

Если в течение пяти дней чемодан не обнаружится, пассажиру предложат составить подробный список того, что в нем находилось. Этот перечень также вносится в общую систему поиска. Авиакомпания будет разыскивать ваши вещи по всему миру 21 день. На 22-е сутки багаж считается утерянным или украденным. За него полагается компенсация. Самые солидные суммы платят в США и странах Евросоюза. Пассажир, прибывший рейсом авиакомпаний этих стран, вправе требовать до 1000\$. При прохождении таможи обязательно укажите, что везете в багаже ценный груз (если вы его везете), тогда можно будет рассчитывать и на больший размер выплаты. В противном случае все попытки убедить авиакомпанию, что в чемодане были какие-то осо-

бенно ценные вещи, обречены на провал.

Российские перевозчики вернут вам \$20 за каждый килограмм веса. Если чемодан не взвешивали, то компенсация составит \$400. Столько же полагается за пропавшую по вине авиакомпании ручную кладь.

Однако на поиск багажа уйдет три недели, поэтому деньги вы получите не раньше чем через месяц. В случаях умышленного повреждения багажа (при взломе или краже) авиакомпании возмещают утраченные или поврежденные вещи на общих основаниях.

Некоторые компании сразу же выдают пострадавшим пассажирам предметы первой необходимости. Другие за задержку багажа платят компенсацию, на которую вы можете приобрести то, что срочно нужно. Сумма варьируется от \$50 для пассажиров эконом-класса до \$100 для клиентов бизнес-класса. Если чемодан так и не найдут, то впослед-



ФОТО: SWTRAVEL.AZ

Не стоит сразу впадать в панику

ствии эти деньги могут вычсть из суммы общей компенсации.

В отдельных авиакомпаниях существует и такая практика: на пятый день после пропажи вы вправе обратиться в представительство за чеком на приобретение одежды. А есть авиаперевозчики, которые рассчитываются лишь после того, как багаж найден или признан утерянным.

Самая частая причина утери багажа — оторвалась бирка, ко-

торая крепится на чемодан или сумку при регистрации на рейс. Поэтому перед полетом не забудьте снять с чемоданов все наклейки, оставшиеся от предыдущих поездок, а также подписать свой багаж: укажите на английском языке свое имя и контактные телефоны. И в добрый путь!

Владимир ШЕРЕМЕТЬЕВ
По материалам веб-сайтов

Весь дом — в машину и... поехали

Шведы придумали, как путешествовать еще удобнее. Все необходимое для дальней дороги (даже душ) укладывается в обыкновенном багажнике легковой машины. Такой дом в машине называется House on board — это самый портативный дом в мире на сегодняшний день, сообщает портал Ba-bamail.

Вы помните, кто придумал складной нож? Да, такой удобный складной нож, где есть и вилка, и штопор, и отвертка, и еще что-то, что может пригодиться в дороге? Его изобрели шведы. На этот раз складным оказался сам дом, который вмещается в два ящика. Там есть все, что пожелаете, что необходимо в дороге человеку, привыкшему к комфорту.

Хотите позавтракать? Пожалуйста, ящик открывается, и в нем все, что нужно к завтраку.

Помыть посуду? Выдвигается настоящая раковина с краном, из которого льется вода. Здесь можно и умыться.

Едем дальше, находим красивую полянку для отдыха. Хотите пообедать? Пожалуйста — ящик превращается в большой стол со стульями. Хотите приготовить стейк или сварить суп? Мангал и электроплитка — к вашим услугам. Холодильник тоже в наличии. Накрывайте на стол и... приятного аппетита!

Устали от долгой дороги? В ящик вмонтирован настоящий душ. Купайтесь на здоровье какой хотите водой — горячей, холодной?

Приходит ночь, и машина превращается в спальню. Те



ФОТО: EPOCHTIMES.RU

Весь дом — в машину и... поехали

же два ящика раскладываются в две кровати. Из ящиков вынимаются спальные мешки и... спокойной романтической ночи!

Тимур ЭХОВ



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

«Сырые» вегетарианские суши с водорослями нори

Сырые вегетарианские блюда не только полезны для здоровья своим изобилием витаминов и минералов, но и считаются модными и популярными на Западе. Такие известные звезды, как Деми Мур, Алисия Сильверстоун, супермодель Кэрол Альт и другие, придерживаются сыроедения. Рестораны, в которых подают только «сырые блюда», одни из самых изысканных, например в Нью-Йорке.

Ингредиенты:

1 сырой (не обжаренный) лист нори (нори — тип съедобных морских водорослей),
1 / 2 авокадо,
1-2 веточки свежего укропа,
1/4-1/2 сырого цуккини (кабачок) или баклажан,
1 горсть ростков (люцерны, подсолнечник и т.д.),
1 маленький помидор,
1 столовая ложка хлопьев Dulse (темно-красная съедобная водоросль)

Способ приготовления:

Порезать авокадо и помидор тонкими ломтиками. Порезать цуккини или баклажан на длинные дольки-полоски.

Затем развернуть лист нори на кулинарной циновке для приготовления суши или просто плоской поверхности. Слегка сбрызнуть водой (или еще лучше помидорным соком), чтобы его смягчить и сделать липким. Положите тонким слоем ростки люцерны, покрывая 3/4 листа нори, отступив от краев на 2 см. Затем добавьте нарезанные помидоры, цуккини и свежий укроп. Последними положите ломтики авокадо. Для придания соленого вкуса морепродуктов можно посыпать авокадо небольшим количеством хлопьев Dulse, богатых полезными минералами. Можно еще добавить семена кунжута.

Аккуратно заверните лист нори, сжимая его, и заклейте рулет. Постарайтесь делать это плотно, но не переусердствуйте, так как нори легко рвется.



ФОТО: LIVEINTERNET.RU

«Сырые» вегетарианские суши с водорослями нори

Пусть рулет полежит пару минут. Потом острым ножом разрежьте рулет на роллы (от англ. roll — заворачивать) шириной 1-2 см. Теперь пришло время насладиться этим восхитительным сырым вкусом моря. Bon appetite!

Вариант: традиционно в состав суши входит рис, но он не часть диеты сыроедения, поэтому «рис» можно приготовить из прокрученного в блендере и вымоченного на ночь арахиса, капусты или шпината. Затем смазать нори этим «паштетом» и выложить овощи как обычно.

Дарья ХАЗАНОВА