

Эта переделанная строчка из Бальмонта идеально подходит Джерри Брауну, губернатору Калифорнии, прозванному за свои «романтические» природоохранные проекты Moonbeam, «Лунным лучом».

Пять законодательных новелл, которые он утвердил, вступили в силу в штате 1 января. Все они самым непосредственным образом скажутся на ресторанах, барах, уличных продавцах еды и даже на домашней готовке.

1. Из обычных полноформатных ресторанов «полуудаляются» пластиковые трубочки (соломинки): их не будут автоматически приносить посетителям вместе с напитком, но если посетитель явным образом их попросит, его просьбу удовлетворят. Нарушения караются штрафом от \$25 до \$300. Предприятия быстрого обслуживания (MacDonald's и иже с ними) смогут выставлять у себя раздаточные приспособления с трубочками, как и прежде.

2. Калифорнийцы смогут продавать еду, приготовленную дома, а не в помещении предприятия общепита. Домашняя стряпня, разумеется, нуждается в лицензии и подлежит инспекции. Установлен максимальный объем продаж – 60 порций в неделю, суммарно не более чем на \$50 тысяч в год. Домашние повара обретают законное право преподавать кулинарное искусство или готовить пищу для временных квартиросъемщиков – клиентов AirBnB.

3. Вводятся меры стимулирования ресторанов к тому, чтобы не перегружать детей сладкими напитками. По умолчанию на стол будет выставляться не кола, а вода или молоко.

4. Запрещается добавление каннабидиола (наркотического элемента конопли) в алкогольные напитки. Нарушителям грозит потеря лицензии на продажу спиртного. Этот коктейль был очень популярен в Лос-Анджелесе.

5. Снят запрет с уличной торговли едой. Но свой бизнес лабазники смогут делать только в строго определенных местах.