

# 10 фунтов кефирных грибков

Лучший кефир в России делают в Кушве

Рудольф ГРАШИН

На Среднем Урале производят качественный кефир. Это доказало исследование, проведённое специалистами Роскачества, они проверили кислomолочную продукцию 47 торговых марок из разных регионов страны и выделили 13, которые соответствовали повышенному стандарту качества на этот продукт. В числе лучших производителей кефира оказалось ООО «Молочная Благодать» из города Кушвы.

## «Русский йогурт»

Мы знаем, что наш кефир по качеству всегда был и есть на должном уровне и соответствует всем показателям технического регламента. Но подтверждение этого со стороны независимых экспертов, которыми являются специалисты Роскачества, особенно ценно для предприятия и коллектива, — говорит президент компании «Молочная Благодать» Юрий Жуков.

Кефир — эксклюзивный российский продукт и самый популярный из кисломолочных в нашей стране. Даже широко рекламируемые йогурты не смогли отнять у кефира пальму первенства. На большинстве молочных заводов это второй по массовости изготовления продукт после питьевого молока. Может быть, поэтому так важно было определить, насколько качественный кисломолочный напиток производят сегодня в России.

Увы, помимо 13 лучших марок в рейтинге оказалось и 7 наименее качественных кефира крайне низкого качества, употребление которого, по оценке проверяющих, может негативно влиять на организм. Это тем более обид-



Есть два способа производства кефира: термостатный и резервуарный (на снимке)...

но, что традиционно кефир у нас принято называть напитком здоровья: он помогает при многих заболеваниях желудочно-кишечного тракта, если это не связано с обострением язвенной болезни или гастрита. Кефир обладает антимикробным действием, способствует выведению из организма токсинов. Не зря сегодня этот напиток производят во многих странах, называя «русским йогуртом».

## Качественное и классическая технология

В чём же секрет качественного кефира? По словам Юрия Жукова, 89 процентов молока, поставляемого на Кушвинский завод, соответствует высшему сорту. Этот показатель здесь в два раза выше, чем в среднем по области. А перерабатывают в Кушве до 200 тонн молока в сутки, «Молочная Благодать»

— второе по объёму молочной переработки предприятие в Свердловской области после Ирбитского молокозавода. (Кстати, кефир ирбитских молочников в этот раз не участвовал в экспертизе, из продукции свердловских предприятий проверили только кушвинскую).

Второй фактор, влияющий на качество, — технология производства. На Кушвинском молокозаводе применяются так называемой классической технологии производства кефира.

Традиционная технология — это производство кефира на кефирных грибках. У нас есть специальное заквасочное отделение, где специалисты работают с живыми кефирными грибками. Это очень большой, кропотливый труд. Ежедневно с грибками нужно проводить определённые манипуляции: готовить грибковую закваску, из неё — кефирную, и только уже этой закваской заквашивать молоко и готовить кефир, — говорит главный

технолог ООО «Молочная Благодать» Ольга Гвоздикова.

Сегодня классическая кефирная технология осталась лишь на немногих российских предприятиях. И тут не обошлось без перегибов: кефирные грибки приравняли... к опасным микробам.

Для того чтобы производить кефир по классической технологии, на предприятии должна быть организована особая зона, которая бы соответствовала повышенному уровню биологической опасности. Не все предприятия могут позволить себе содержать такую специальную лабораторию. Поэтому в подавляющем большинстве наших молокозаводов делают кефир из сухой микробальной закваски, — говорит директор федерального Центра изучения молочного рынка (Москва) Михаил Мищенко.

## Суррогат — сухая закваска

Наш техрегламент по молоку допускает использова-



...но начинается всё — с кефирных грибков

ние для приготовления кефира сухой микробальной закваски. Кстати, производят её крупные предприятия в Западной Европе. И получается, что большую часть российской кефира делают из европейской закваски. Абсурд! Отсюда — и посредственность качества большинства наших кисломолочных напитков.

— Я недавно прилетел из Кореи, там тоже производят кефир, мы его попробовали: это какая-то пародия на наш кефир. Он делается на сухих заквасках, никто за границей кефир по классической технологии производить не будет, там слишком считают деньги, — поделился Юрий Жуков.

Настоящий классический кефир специалисты могут легко определить по вкусу. Кстати, у разных производителей он будет немного отличаться. Это зависит от соотношения кефирной микрофлоры, её основу составляют несколько видов микроорганизмов, в числе которых молочнокислая палочка и дрожжи.

— Я свой кефир узнаю по вкусу. Он очень терпкий и острый на вкус. Возможно, некоторым покупателям такой кефир не очень понравится, некоторые любят более мягкий. Но по-настоящему этот про-

## В ТЕМУ

С промышленным производством кефира в России связывают романтическую историю, которая произошла в начале XX века на Северном Кавказе. Кефир — исконно кавказский напиток, и русским промышленникам очень хотелось раздобыть кефирные грибки, а также технологию его производства. Первенство в производстве кефира приписывают товариществу «Братья В. и Н. Бландовы в Москве».

В 1908 году братья Бландовы послали на Кавказ своего молодого технолога Ирину Макарову с заданием достать кефирные грибки. Дальше всё закрутилось как в авантюрном романе: в краевую столицу влюбился один из кавказских князей и украл её. История получила огласку, чтобы замять дело, пришлось князю поделиться кефирными секретами и подарить Ирине Макаровой 10 фунтов кефирных грибков. С этого и началось промышленное производство кефира в России.

дукт должен быть с острой, которую придают именно живые грибки, — должна ощущаться свежесть, — говорит Ольга Гвоздикова.

В маломасштабном кефире содержится 0,2 процента этилового спирта, в самом кислом — до 0,6 процента. На это любят упираться те, кто считает кефир по этой причине вредным напитком. Они неправы. Спирт содержит и другие традиционные для народов бывшего СССР кисломолочные напитки — кумыс и айран. При этом по полезным свойствам эти напитки намного опережают тот же йогурт, столь популярный на Западе.

# В Нижнем Тагиле впервые прошёл фестиваль постной кухни

Галина СОКОЛОВА

Свой первый фестиваль постной кухни тагильчане провели 20 апреля — в Лазареву субботу. Что ни стол, то скатерть-самобранка: ароматный плов, салаты, россыпи пирожков, сладости... Трудно поверить, что всё, чем угощали повара монастырей, учебных заведений и общепита, приготовлено из продуктов растительного происхождения.

Фестиваль постной кухни — это событие с глубоким смыслом. Укрепляет ценности православной культуры и знакомит публику с национальными русскими традициями.

— Когда человек себя ограничивает в еде, для него открывается красота простых вещей, и даже обычная картошка может показаться невероятным блюдом, — уверен епископ Нижнетагильский и Невьянский Евгений (Кульберт).

Картошка и впрямь была невзрачной: её запекали с грибочками, укладывали в рулеты с овощами и лепили... конфеты. Десерт приготовили ученики православной гимназии, прочитав и переведя на русский язык старинный греческий рецепт. Очень понравился жюри и их пирог



Мэр Нижнего Тагила Владислав Пинаев ассистировал супруге Елене в приготовлении постного салата

с курагой из теста на огуречном рассоле.

Практически каждый стол щеголял не только изысканными закусками, но и напитками. Здесь можно было отведать настоянные на ягодах и травах напитки, сытный или кисель. Но награду фестиваля в номинации «Лучший традиционный напиток» получила кулага от поваров кафе «Аист на горе». Заведение находится по соседству с трамплинами, обслуживает спортсменов и воспитанников спортшколы. Для них кулага с вишней

и облепихой — настоящий кладезь витаминов.

Попробовав всего понемножку, гости фестиваля переместились к сцене, где начались мастер-классы. Накануне мэр Нижнего Тагила Владислав Пинаев обещал показать, как готовится его любимый салат из редьки. Но шеф-повар семьи — Елена Пинаева — решила, что из-за специфического запаха редьки будет готовиться другой салат — салат из свёклы с солёными огурчиками. Во время нарезки овощей мэр признал-

ся, что приготовление лёгких закусок — не его стихия.

— Никогда салатами не занимался. Моя обязанность — мясо замариновать, шашлык пожарить, — рассказал о домашних кулинарных обязанностях Владислав Пинаев.

Впрочем, дебот мэра удался. На дегустации тарелка опустела в считанные минуты. Понравился гостям и блюда, выполненные другими вип-гостями — заместителем министра агропромышленного комплекса и продовольствия региона Светланой Островской, Уполномоченным по правам человека в Свердловской области Татьяной Мерзляковой, председателем нижнетагильской думы Алексеем Пырниковым.

По отзывам гостей, фестиваль удался. Понравился и ярмарка, и конкурсные работы всех 15 участников, мастер-классы. Нарекания вызвали стеснённые условия праздника. Тагильчане живо откликнулись на приглашение и заполнили всё пространство между столами. Шероховатости такого кулинарного праздника поправились, ведь фестиваль постной кухни епископ Нижнетагильский и Невьянский Евгений и нижнетагильская мэрия решили сделать традиционным, проводить его каждый год во время Великого поста.



Нарукавные повязки и удостоверения дружинники получают в муниципальных администрациях

# Народные дружины — за счёт казны

Станислав МИЩЕНКО

Министерство общественной безопасности Свердловской области внесло изменения в состав комиссии по предоставлению из областного бюджета субсидий на народные дружины. Соответствующий приказ № 154 от 15 апреля 2019 года опубликован на официальном интернет-портале правовой информации Свердловской области. Бюджетные деньги дружинникам нужны для выполнения федерального законодательства.

В городах и сёлах Среднего Урала действуют 60 добровольных народных дружин, в которых числятся более двух тысяч человек. Цель их работы с советских времён не изменилась: они всё так же помогают полиции в охране общественного порядка.

— В прошлом году дружинники нашего региона приняли участие в раскрытии 144 преступлений, с их помощью пресечено 10 720 административных правонарушений, — рассказал официальный представитель ГУ МВД России по Свердловской области Валерий Горелых. — Общественники осуществили 15 797 выходов на патрулирование вверенных населённых пунктов.

Но если раньше дружинники делали свою работу бесплатно — получали нарукавную повязку и пошёл с милицией в патруль, то сейчас на их деятельность выделяются субсидии из областного бюджета. Суммы небольшие: в прошлом

году на поддержку ДНД выделяли чуть более 597 тысяч рублей. Это без учёта материальной помощи, которую оказывают дружинникам власти на местах.

— Субсидии идут на личное страхование дружинников, изготовление удостоверений и приобретение официальной атрибутики, — пояснил координатор народных дружин Екатеринбурга Вадим Лысенко. — Страхованием дружинников непосредственно занимаются командиры ДНД. Они заключают договоры со страховыми компаниями. Им перечисляется сумма, исходя из количества людей, которых они будут страховать. В среднем на одного человека выделяется около 500 рублей.

Субсидировать народные дружины стали после того, как в 2014 году в России был принят федеральный закон об участии граждан в охране общественного порядка.

Согласно ему, народные дружины стали общественными организациями. Чтобы получать финансирование, они сначала должны быть внесены в региональный реестр народных дружин. Затем ДНД нужно собрать пакет документов и представить его в региональное министерство общественной безопасности. Только после этого они могут рассчитывать на господдержку. В прошлом году её получили всего 17 ДНД, а вот в нынешнем числе финансируемых народных дружин может увеличиться — на эти цели в областном бюджете предусмотрено 700 тысяч рублей.

# Музею космоса в Екатеринбурге — быть

Станислав МИЩЕНКО

Вчера в Екатеринбурге космонавт Сергей Проккопов и глава города Александр Высокинский обсудили создание на Урале Музея космоса. Эта идея пришла нашему земляку во время его полугодового полёта на Международную космическую станцию.

Мэр поддержал инициативу космонавта и предложил проработать несколько вариантов для размещения будущего музея. Предполагает-

ся, что в его экспозицию войдут личные вещи Сергея Проккопова, в том числе скафандр, в котором он прибыл на Землю. Другую часть коллекции составят предметы из собрания Екатеринбургского планетария и уральских предприятий космической отрасли, в частности, НПО Автоматики. По словам космонавта, музей станет хорошим подарком к 300-летию Екатеринбурга.

— Мне хочется, чтобы в моём родном городе появился полноценный музей космонавтики с планетарием, научно-техническим центром и

учебной площадкой для молодёжи, — отметил Сергей Проккопов. — Там можно было бы сделать и астрономический кружок, и робототехнические курсы для детей. Можно было бы связывать с МКС по видеоканалу и общаться с космонавтами на орбите. Детям, да и не только им, это было бы крайне интересно. С удовольствием буду приезжать в музей с лекциями и встречами. Это подняло бы интерес школьников к космонавтике.

Во время встречи Сергей Проккопов передал Алек-

сандру Высокинскому флаг с гербом Екатеринбурга, который он брал с собой на МКС. На его фоне космонавт подздравлял екатеринбуржцев с Днём города и поддержал заявку Екатеринбург на проведение Международной выставки ЭКСПО-2025. Вместе с Сергеем Проккоповым автографы на флаге оставили его коллеги по космическим экспедициям — астронавт Европейского космического агентства Александр Герст и астронавт НАСА Серина Ауньён-Чанселлор.

## О проведении общественных обсуждений на втором этапе оценки воздействия на окружающую среду (подготовка предварительного варианта материалов по оценке воздействия на окружающую среду)

Акционерное общество «Научно-производственная корпорация «Уралвагонзавод» имени Ф.Э. Дзержинского (ОГРН 1086623002190, ИНН 6623029538, КПП 997850001, место нахождения: 622007, Свердловская область, г. Нижний Тагил, Восточное шоссе, 28) приняло решение о проведении процедуры второго этапа оценки воздействия на окружающую среду.

Названия намечаемой деятельности: «Ликвидация объекта размещения отходов» АО «Научно-производственная корпорация «Уралвагонзавод» (свалка твёрдых промышленных отходов) на территории МО «Горноуральский городской округ».

Цель намечаемой деятельности: ликвидация объекта размещения отходов АО «Научно-производственная корпорация «Уралвагонзавод» (свалка твёрдых промышленных отходов) на территории МО «Горноуральский городской округ».

Месторасположение намечаемой деятельности: территория МО «Горноуральский городской округ», Свердловская область. Наименование и адрес заказчика: АО «Научно-производственная корпорация «Уралвагонзавод», 622007 Свердловская обл., г. Нижний Тагил, Восточное шоссе, 28. Тел. 8 (3435) 34-44-71.

Наименование и адрес исполнителя: ООО «Агентство природоохранного технологий», 426039, Удмуртская Республика, г. Ижевск, Воткинское шоссе, д. 298 литер К2, офис 3. Тел. 8(3412)52-81-64.

Примерные сроки проведения оценки воздействия на окружающую среду: с 01.11.2017 по 30.09.2019.

Орган, ответственный за организацию общественного обсуждения: администрация Горноуральского городского округа, 622001, г. Нижний Тагил, Свердловская область, ул. Красноармейская, 46.

Предполагаемая форма общественных обсуждений: слушания.

Замечания и предложения по предварительному варианту материалов по оценке воздействия на окружающую среду принимаются с 24.04.2019 по 26.06.2019 г. в письменной форме по адресу: 622001, г. Нижний Тагил, Свердловская область, ул. Красноармейская, 46, отдел по работе с обращениями граждан и документационного обеспечения (каб. 302), а также на электронную почту [arx.ggo@yandex.ru](mailto:arx.ggo@yandex.ru).

С материалами технического задания по оценке воздействия на окружающую среду можно ознакомиться на сайтах [www.aprit18.ru](http://www.aprit18.ru) и [www.grgo.ru](http://www.grgo.ru), а также в отделе архитектуры, градостроительства и землепользования администрации Горноуральского городского округа (каб. 111, 110), тел. 8(3435)25-37-22 с 31.10.2018 г. по 30.09.2019 г.

С предварительным вариантом материалов по оценке воздействия на окружающую среду можно ознакомиться на сайтах [www.aprit18.ru](http://www.aprit18.ru) и [www.grgo.ru](http://www.grgo.ru), а также в отделе архитектуры, градостроительства и землепользования администрации Горноуральского городского округа (каб. 111, 110) по адресу: 622001, г. Нижний Тагил, Свердловская область, ул. Красноармейская, 46, с 24.04.2019 г. по 26.06.2019 г.

Общественные обсуждения на втором этапе оценки воздействия на окружающую среду будут проводиться в актовом зале администрации Горноуральского городского округа по адресу: 622001, г. Нижний Тагил, Свердловская область, ул. Красноармейская, 46, 28.05.2019 г. в 13:00 по местному времени.

## ИЗВЕЩЕНИЕ ОБ ИТОГАХ ПРОДАЖИ АО «РТ - Стройтех» объявляет об итогах продажи недвижимого имущества, принадлежащего АО «ПО «УОМЗ», посредством публичного предложения (далее - Продажа), назначенной на 02.04.2019 г.

Информация о Продаже была опубликована в газете «Областная газета» от 08.02.2019 г.

Предмет продажи — недвижимое имущество АО «ПО «УОМЗ»:

Лот №1: Земельный участок. Категория земель: земли населённых пунктов, вид разрешённого использования: под здание административного назначения. Площадь: 2 030 +/- 31 кв. м. Адрес: Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Восточная, дом 336.

Кадастровый (или условный) номер: 66:41:0603010:23.

Административное здание (литер А). Назначение: нежилое здание. Количество этажей, в том числе подземных этажей: данные отсутствуют.

Площадь: 1 697,0 кв. м. Адрес: Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Восточная, дом 336.

Кадастровый (или условный) номер: 66:41:0603012:198.

Цена первоначального предложения: 72 642 574 (Семьдесят два миллиона шестьсот сорок две тысячи пятьсот семьдесят четыре) рубля 93 копейки, с учётом НДС на здание.

Величина снижения цены первоначального предложения («шаг понижения»): 3 632 128 (Три миллиона шестьсот тридцать две тысячи сто двадцать восемь) рублей 75 копеек.

Величина повышения цены, в случае перехода к предложению продажи с повышением цены («шаг продажи»): 1 800 000 (Один миллион восемьсот тысяч) рублей.

Цена отсечения: 58 114 059 (Пятьдесят восемь миллионов сто сорок четыре тысячи пятьдесят девять рублей) рублей 93 копейки, с учётом НДС.

Количество поданных заявок: отсутствуют.

Продажа недвижимого имущества, принадлежащего АО «ПО «УОМЗ», посредством публичного предложения, признана состоявшейся на основании п. 15.9. Документации по продаже: «На участие в продаже не было подано ни одной заявки».

В соответствии с Федеральным законом от 03.11.2006 № 174-ФЗ «Об автономных учреждениях» и постановлением Правительства Свердловской области от 30.01.2009 № 64-ПП «Об утверждении форм отчётов о деятельности государственного автономного учреждения Свердловской области и об использовании закрепленного за ним имущества» ГАУ «Дом ночного пребывания» публикует отчёт о результатах деятельности государственного автономного учреждения и об использовании закрепленного за ним государственного имущества за 2018 г. на портале [www.pravo.gov66.ru](http://www.pravo.gov66.ru) в разделе: «Обязательная информация юридических лиц».

В соответствии с Федеральным законом от 03.11.2006 № 174-ФЗ «Об автономных учреждениях» и постановлением Правительства Свердловской области от 30.01.2009 № 64-ПП «Об утверждении форм отчётов о деятельности государственного автономного учреждения Свердловской области и об использовании закрепленного за ним имущества» ГАУ «ЦСПСнд Нижнесергинского района» публикует отчёт о результатах деятельности государственного автономного учреждения и об использовании закрепленного за ним государственного имущества за 2018 год на портале [www.pravo.gov66.ru](http://www.pravo.gov66.ru) в разделе: «Обязательная информация юридических лиц».

Сертификат СБ РФ № СХ 0453360 от 25.05.2012 г. на имя Ярёмко Е.Н., проживающей в г. Екатеринбурге, считать недействительным. Заявление об утрате документа поступило в Ленинский районный суд г. Екатеринбурга. Держателю документа в течение 3 месяцев со дня опубликования данного объявления необходимо подать в суд о своих правах на этот документ.