

# Тигр амурский, бенгальский, новогодний

## Как живёт символ 2022 года в екатеринбургском зоопарке

Ирина ГИЛЬФАНОВА

Считается, что символ года по китайскому календарю определяет, какими будут предстоящие 365 дней. Наступивший 2022 год пройдёт под знаком голубого водяного тигра. Конечно, в природе такой вид не встречается, зато краснокнижные амурский и бенгальский тигры обитают прямо в центре Среднего Урала – в екатеринбургском зоопарке. Туда и отправились журналисты «ОГ», чтобы узнать характер и образ жизни этого животного.

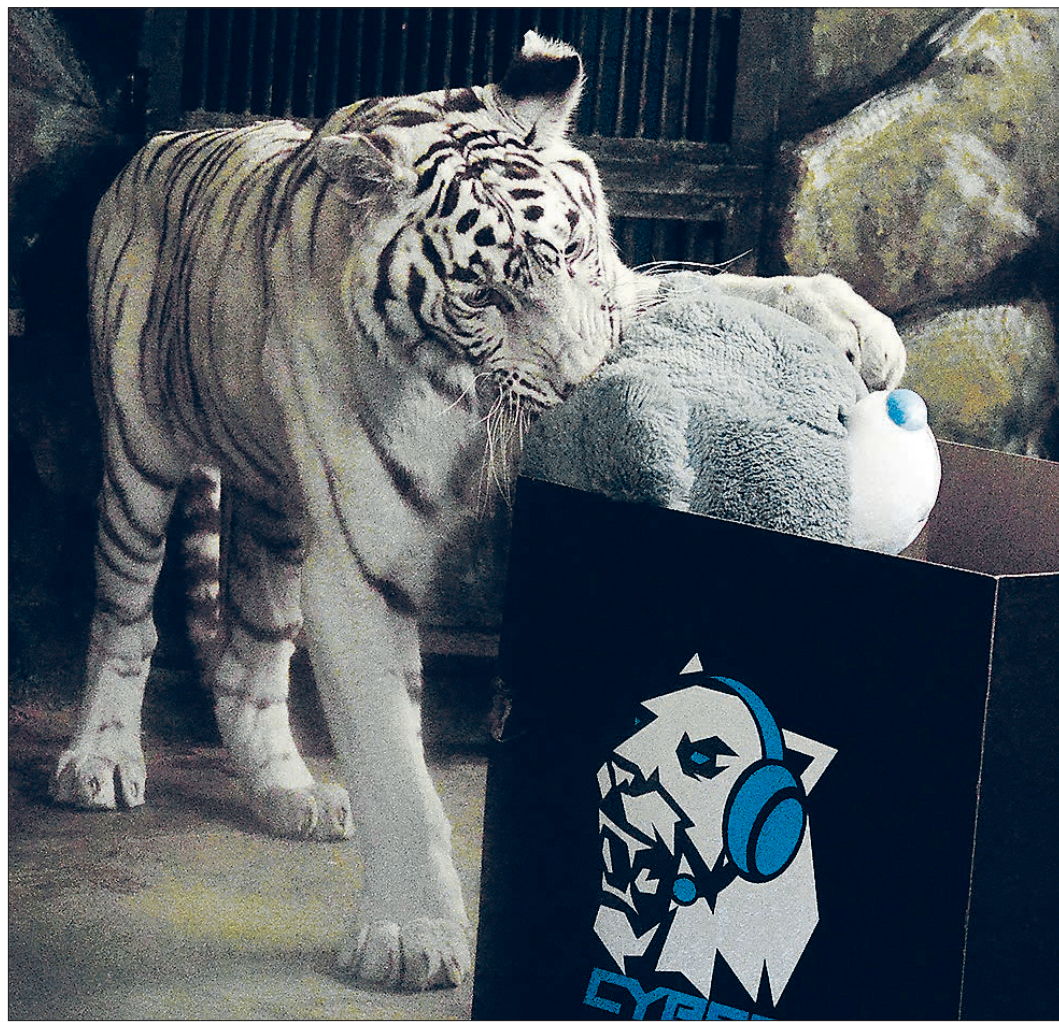
### Чтобы котик не скучал

Два молодых ярко-оранжевых амурских тигра прохаживаются в своих вольерах. На улице стоит лютый мороз, но большие кошки просто распушились – для них такая погода не проблема.

В природе амурские тигры обитают на Дальнем Востоке – там температуры ещё суровее, чем на Урале, – говорит пресс-секретарь екатеринбургского зоопарка **Екатерина Уварова**. – У них прекрасный иммунитет, они устойчивы и к морозам, и к болезням. Амурский тигр – самая крупная кошка в мире. Это яркий, мощный, уникальный зверь. Игривый, как кошка, и при этом сильнее, чем лев.

Эти два амурских тигра приехали из разных зоопарков: самец родился в 2016 году в Ижевске, самка – в 2017 году в Москве. Но на удивление, их имена очень созвучны – тигр Джагар и тигрица Джуня. Сейчас они находятся в соседних вольерах и могут знакомиться через решётку.

Джуня и Джагар очень заинтересованы друг в друге, – замечает пресс-секретарь зоопарка. – Они постоянно красуются перед решёткой, трутся шёрстками. При этом по характерам они полные противоположности. Джагар – настоящий мужчина, очень



Бенгальская тигрица Хинду не очень любит игрушки, но плюшевый медведь её заинтересовал

уверенный в себе, спокойный, вдумчивый. Когда ему ставят задачу, например, добыть корм из хитрой головоломки, он сперва подумает, оценит ситуацию, а потом будет действовать, причём решительно и целенаправленно. А Джуня, как настоящая женщина, очень эмоциональная, взбалмошная, импульсивная. Она сначала сделает, а потом подумает и то не всегда. Они очень разные, но, видимо, этим друг другу и нравятся.

Екатеринбургский зоопарк входит в Европейско-азиатскую программу по размножению и сохранению амурских тигров, так что эту идеальную пару подобрал куратор. Специалисты учитывают родство и генетические особенности животных, а также даёт разрешение на то, чтобы

тигров свести вместе. Обычно в зоопарках, как и в природе, период размножения начинается весной.

В основном амурские тигры ведут праздный образ жизни. По словам Екатерины Уваровой, животные в зоопарке очень разбалованы, так как им не приходится охотиться и добывать себе пропитание, не надо бороться за свою территорию – даже от инфекции они защищены. Так что основной проблемой зверей, которые содержатся в неволе, становится скука.

Тигры – активные кошки, которым нужны развлечения, – отмечает наша собеседница. – Поэтому сотрудники зоопарка занимаются обогащением среды обитания животных. В вольерах всегда есть игрушки, которые заменяют новыми, когда старые

надоедают – всё как у детей. Сейчас тигры играют большими шарами, заказанными из Германии.

Кроме того, кормление – ещё одна возможность развлечь скуку. Животным не приносят пищу на тарелочке, как домашним котам. Еду прячут или запакуют так, чтобы тигр подумал, как её добыть, и применил физическую силу. Например, в этот раз сотрудники положили куски говядины в две коробки, которые подвесили на верёвках над подвижным бревном. А под Новый год для больших кошечек сделали особенный подарок – коней из сена с курицей внутри. Тигры радостно играли, роняли, подкидывали добычу и доставали вкусности.

Кормление – самая затратная статья расходов в содержании тигров, – расска-

### Тигрята из екатеринбургского зоопарка разъехались по миру

- По словам Екатерины Уваровой, потомство от амурских тигров, которые жили до Джуньи и Джагара, теперь живёт в разных зоопарках России. А последний их приплод вообще забрали в зоопарк в Кёльне.
- Котят от тигрицы Хинду также разъехались по питомникам по всей стране. Так, один бенгальский тигрёнок попал в цирк к братьям **Запашным**. Знаменитым дрессировщикам очень нравится тигр, он вырос большим, красивым, умным и покладистым.
- Про ещё одного знаменитого бенгальского тигрёнка Сахи «ОГ» писала в №187 от 2.06.2011: он родился слабым и больным, поэтому от него отказалась мать-тигрица. Работники зоопарка выжили Сахи, и он уехал в «Экзотик-парк» в Подмоскovie, где его поселили в огромном вольере с водопадом.

зывает Екатерина Уварова. – Взрослый самец в день съедает до 14 килограммов мяса, самка – 8–10 килограммов. Как и люди, тигры любят разнообразие в питании. В рационе есть говядина, рыба, субпродукты, курица, как-то раз мы даже баловали их живой форелью.

### Блюда высокой кухни

В отличие от амурских собратьев, которые круглый год живут в уличных вольерах и могут прятаться только в домиках с соломой, бенгальская тигрица Хинду обитает на втором этаже тёплого павильона. Это белый в чёрную полоску тигр с голубыми глазами – редчайший вид бенгальского тигра с врожденной мутацией. Эти кошки водятся в Индии, поэтому предпочитают лишь тёплый климат, но их крошечная популяция в основном находится в зоопарках.

Хинду приехала из питомника белых бенгальских тигров в Испании в возрасте полутора-двух лет, – вспоминает Екатерина Уварова. – Сейчас ей 14 лет, поэтому для нас она уже бабушка. При этом она заслуженная мать-героиня: за свою жизнь родила 12 котят от тигра из московского зоопарка.

По характеру Хинду совершенно не похожа на амурских тигров: она очень чувствительна, люди её сильно нерви-

руют, ей неинтересны игры. Чтобы не раздражать тонкую особу, сотрудники зоопарка перевели её в самый дальний уголок тёплого павильона. Также на экспозиционные стёкла нанесли плёнку, которая имитирует влажные, тропические леса, чтобы тигрица чувствовала себя в безопасности. В вольере у неё стоит большой домик, а летом она может выходить в уличную клетку. Но всё время, пока мы любуемся белой тигрицей через стекло, она ходит из угла в угол и не может найти себе место.

Хинду ещё и очень требовательная к еде, – добавляет Екатерина Уварова. – У неё врожденная патология желёз желудка, поэтому она такая худая. Её пища – семь-восемь килограммов мясной вырезки, которая режется тонкими полосочками. Еду приносят до семи раз в день маленькими порциями, с добавлением полезных ферментов. Можно сказать, блюдо высокой кухни.

В природе такие изыски не подадут. Обычно бенгальские тигры питаются всем, что могут поймать, – от грызунов до крупной добычи. С такой избирательностью в еде Хинду погибла бы ещё во младенчестве. Но несмотря на все свои особенности и чувствительный характер, редкая красота этой тигрицы завораживает всех посетителей.

## Легендарные свердловские бренды

В ЦИКЛЕ: Пиво «Исетское» (29 августа 2015) / Стиральная машина «Малютка» (12 сентября 2015) / Мотоцикл «Урал» (26 сентября 2015) / Кекс «Свердловский» (10 октября 2015) / Гитара «Урал» (21 ноября 2015) / Пылесос «Урал» (17 декабря 2015) / Конфеты «Рыжик» (30 декабря 2015) / Велосипед «Атиг» (4 февраля 2016) / Шина «Снежинка» и «Диск здоровья» (31 марта 2016) / Синтезатор «Полковник» (25 мая 2016) / Игрушки «Радуга» (18 ноября 2016) / «Уральские пельмени» (4 января 2018)

## «Такого в СССР никто не делал»

Рудольф ГРАШИН

Для многих россиян, которые родились в последние десятилетия существования СССР, вкус детства – это слойка «Свердловская», что в конце 60-х годов XX века появилась на полках магазинов сначала столицы Урала, а потом и всей страны.

В то время даже пшеничные батоны казались роскошью, а тут – вкуснейшие булочки из необычного теста для наших людей слоёного дрожжевого теста. Было в ней что-то от заграничного шика, не зря по технологии и рецептуре она отчасти похожа на французский круассан...

Слойка выпускается до сих пор и не теряет своей популярности. В 2020 году в конкурсе «Вкусы России», что проводит Министерство сельского хозяйства РФ, от Свердловской области были представлены четыре продукта, которые бы могли стать своеобразной визитной карточкой региона. Среди них – слойка «Свердловская».

### «Попробовали – получилось»

Кем и когда была создана легендарная булочка? За ответом на этот вопрос «ОГ» обратилась к ветеранам хлебной отрасли.

– Это слойку разработали ещё до того, как я в 1983 году пришёл на Свердловский хлебомакаронный комбинат, – вспоминает бывший генеральный директор Екатеринбург-

ского хлебокомбината **Семён Маточкин**. – Но я догадываюсь, кто стоял у истоков её создания. Тогда главным инженером областного управления пищевой промышленности был **Раис Глюмович Нуриманов**. В управлении была своя лаборатория: она находилась на макаронном комбинате, на втором этаже. Её заведующей была главный технолог хлебной отрасли области **Валентина Дмитриевна Фролова**.

Так вот: Нуриманов и Фролова, скорее всего, и разработали эту слойку. Валентина Фроловой сегодня уже нет в живых, а вот 92-летний Раис Нуриманов здравствует. Он был главным инженером управления с 1962 по 1979 год. В его подчинении находились все хлебозаводы региона.

– Слойку «Свердловскую» действительно придумали мои специалисты, среди них – Фролова, – рассказал «ОГ» Раис Нуриманов. – Это были знающие своё дело люди, очень талантливые, работа проходила под моим руководством. Как придумали? Да вот так же сидели, как с вами, разговаривали (у нас была тогда своя группа по разработке новых изделий) и решили сде-



Раис Нуриманов, Валентина Фролова и их коллеги создали не только слойку «Свердловскую», но и ещё два знаменитых продукта – хлеб «Чувоской» и кекс «Свердловский»

лать булочку из слоёного теста. Тогда из слоёного теста никто в стране ничего не выпускал. Попробовали – получилось. Послали в Москву. После этого слойку стали и в других регионах делать.

По словам Раиса Нуриманова, время создания слойки – между 1965 и 1968 годами.

### Доупростились

Первоначально производили слойку «Свердловская» в пекарне, по адресу 8 Марта, 27. Там булочку делали правильно. Но уже в начале 80-х начались изменения.

Производство слойки перенесли на только что отстроенный хлебозавод №6 (на улице 8 Марта, 203 – у «ювелирки»). И она там уже потеряла свой первоначальный вкус, – сетует преподаватель УрГУ **Татьяна Гусева**. – В 80-е годы прошлого века у кондитеров и хлебопёков был страшный дефицит сырья, тогда, наверное, в рецептуре и стали происходить замены.

Изначально, по словам Раиса Нуриманова, в слойку «Свердловская» шли только натуральное сливочное масло и мука высшего сорта с высоким показателем клейковины. В 80-е годы масло заменили

## СЛОЙКА «СВЕРДЛОВСКАЯ»

### КАК ПРАВИЛЬНО ГОТОВИТЬ СЛОЙКУ

#### ТЕСТО.

Особенность булочки «Свердловской» заложена уже в самом названии – она слоёная. Слоение теста происходит в процессе его выпечки. Само тесто должно быть дрожжевым, но по значительному содержанию жиров и сахара его можно отнести к слоёному.

Первоначально, если придерживаться классической технологии изготовления слойки «Свердловской», ставится опара – половина муки смешивается с водой и дрожжами и оставляется на брожение на три-четыре часа. Потом опару смешивают с остатком муки и дрожжей, добавляют остальные составляющие по рецептуре – соль, яйца, молоко, сахар, воду и замешивают тесто. Опарный способ – трудоёмкий, долгий, но именно он придаёт готовому изделию неповторимый вкус.

– Благодаря опаре образуется большое количество ароматных веществ, которые в процессе выпечки, если замечали, так и шибает в нос, – говорит преподаватель Уральского государственного экономического университета **Татьяна Гусева**. – Аромат свежей выпечки усиливается именно благодаря опаре.

#### РЕЦЕПТ (из «Сборника технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий» 1988 года выпуска).

«Отлежавшиеся (охлаждённые) куски теста раскатываются в продолговатую лепёшку толщиной 15–25 мм. На две трети площади в длину раскладывают мелкими кусочками предварительно размороженное масло. Уложенное масло до половины занятой им поверхности лепёшки закрывают свободным от масла краем теста. Затем поднимают оставшуюся непокрытой третью часть теста с кусочками масла и накладывают её на две ранее сложенные части, в результате чего получают три слоя теста, между которыми находятся два слоя масла».

После этого края теста защипывали и раскатывали скалкой, потом выносили на холод. Через час – снова слоение маслом, и снова тесто нужно вынести на холод. Так нужно проделать два-три раза, а раскатывать тесто от шести до десяти раз! Далее – формование изделий, когда раскатанный кусок теста разрежали на полосы шириной 100 мм, а их уложили на квадраты, которые формировали в «конвертики», защипывая концы уголков теста посередине. И окончательный штрих перед выпечкой – посыпка булочек штрейзелем – крошкой из маргарина, муки и сахара.

на столовый маргарин. А уже в наше время – на специальный маргарин для слоёного теста. Он более тугоплавкий, чем обычный, что удобно для машинного производства, но во вкусе слойка проиграла точно.

Следующий этап уточнения и замены в рецептуре и технологии производства знаменитой булочки пришёлся на начало 2000-х годов, когда на хлебозаводах начали внедрять импортные машины для выпечки слоёного теста. Классическую технологию пришлось опять «подправить», приспособить для автоматизированного производства. Так что нынешние слойки уже не делают вручную. Машинное производство также сильно сказалось на вкусе слойки.

И сегодня по большому счёту уже нет той первоначальной слойки с названием «Свердловская». Под этим наименованием мы покупаем булочки, мало похожие на те, которыми восторжались наши бабушки и дедушки, и которые по своему прославили город Свердловск. Вот и Раис Нуриманов признался, что не ест современную слойку «Свердловскую».

– Сейчас её не беру. Нынешняя версия не та, что раньше, – с горечью говорит ветеран отрасли. – Сейчас все гонятся за тем, чтобы удешевить производство, а о вкусе не думают. У нас такого не было.

Этот бренд чем-то напоминает свет потухшей когда-то звезды: слава слойки «Свердловской» ещё жива, а вот самой её, сделанной по оригинальной рецептуре, уже нет...

ПРАВИТЕЛЬСТВО СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
РЕГИОНАЛЬНАЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ПОСТАНОВЛЕНИЕ  
от 30.12.2021 № 259-ПК  
г. Екатеринбург  
О внесении изменений в отдельные постановления Региональной энергетической комиссии Свердловской области

2  
4. Настоящее постановление опубликовать в 10-дневный срок после его принятия в «Областной газете», а также на официальном сайте Региональной энергетической комиссии Свердловской области в сети Интернет (http://rek.midural.ru).  
Исполняющий обязанности председателя Региональной энергетической комиссии Свердловской области  
В.В. Гришанов

### Топ-10 законов 2022 года

«Облгазета» рассказывает о самых важных изменениях, которые вступили в силу с 1 января.

- По всей России начнёт действовать единый номер вызова экстренных служб – «112». До этого момента он функционировал лишь в 56 субъектах РФ (в том числе – в Свердловской области). Единый номер позволит скоординировать работу экстренных служб и выиграть дополнительное время для спасения человеческих жизней. Звонки на единый номер будут бесплатными. Связаться с оператором «112» можно будет, даже если на счету закончатся деньги.
- Цирки, зоопарки, зоотеатры, дельфинарии и океанариумы не смогут работать без лицензии на содержание и использование животных. Этот документ гарантирует, что учреждение соблюдает закон об ответственном обращении с животными и обеспечивает содержание животных в должных условиях. Нарушителям данного требования грозит штраф до 50 тысяч рублей. Проверить, есть ли у организации лицензия, граждане могут на сайте Россельхознадзора.
- Можно будет получить налоговый вычет за занятия спортом. Максимальная сумма затрат на физкультуру и спорт, с которых можно получить налоговый вычет, – 120 000 рублей в год, возврату подлежат 13 процентов от потраченной суммы. Получить «спортивный» вычет можно будет не только на себя, но и на детей.
- Банк России сможет ограничивать выдачу необеспеченных потребительских кредитов и займов. Как отметили в Госдуме, это связано со сложившейся ситуацией на рынке потребительского кредитования: по данным Центрального банка, почти треть займщиков отдаёт на покрытие кредитов более 80 процентов своего дохода.
- Клиники перестанут выдавать бумажные больничные. Их полностью заменят электронные листки нетрудоспособности (ЭЛН). Номер ЭЛН сотрудник должен сообщить работодателю – бумажную распечатку предоставлять не требуется. Узнать информацию о своём ЭЛН и его оплате можно в личных кабинетах на портале «Госуслуги» и на портале Фонда социального страхования.
- Увеличится число семей, которые смогут получать ежемесячные выплаты на первого и второго ребёнка до трёх лет. Это связано с тем, что изменится порядок расчёта среднедушевого дохода. Если раньше этот показатель брался за второй квартал предыдущего года, то теперь – на год образования за выплатой. А с 1 февраля материнский капитал будет ежегодно пересчитываться исходя из фактической (а не ожидаемой) инфляции.
- Граждане смогут узнавать о доступных мерах соцподдержки и положенных льготах при личном посещении органов государственной власти и местного самоуправления, специализированных организаций и МФЦ. Сейчас получить эти сведения можно в едином call-центре и на портале «Госуслуги».
- Страховые и социальные пенсии по инвалидности будут назначать в беззаявительном порядке. На социальные выплаты к пенсии (например, до уровня прожиточного минимума) писать заявление также не потребуется.
- Биометрия не будет обязательной для получения государственных и муниципальных услуг. Если человек не хочет проходить идентификацию или аутентификацию с использованием биометрических персональных данных, то это не сможет стать основанием для отказа ему в обслуживании и оказании услуг.
- Google и Facebook «приземлят». Зарубежные IT-компании с соточной аудиторией более 500 тысяч пользователей будут обязаны открыть в России официальный представительство или филиал. Они в свою очередь будут нести ответственность за нарушения технологическими гигантами российского законодательства и взаимодействовать с государственными структурами.

Ольга БЕЛОУСОВА