

Екатеринбург	Ирбит	К.-Уральский	Красноуральск	Нижний Тагил	Серов
+13 +7 С-3, 7 м/с	+11 +8 С-3, 7 м/с	+14 +8 С-3, 7 м/с	+14 +8 С-3, 6 м/с	+12 +7 С-3, 6 м/с	+9 +5 С-3, 6 м/с

«Это не пельмени, это круче»

Свердловские повара раскрыли секреты своей кухни

Анна ОСИПОВА

Вчера в Екатеринбурге завершился международный кулинарный салон «Евразия». Наравне с поварами известных ресторанов выступали и профессионалы из уральской глубинки. «ОГ» узнала, что за люди кормят жителей Полевского, Серова и Нижнего Тагила.

«Всё время просят «Свадебную»

Татьяна Габеркорн заведует столовой на Северском трубном заводе в Полевском. А началось всё с того, что когда-то юная Тана захотела научиться готовить так, чтоб нравилось маме...

— В результате стала поваром, потом шеф-поваром, потом заведующей столовой. Без этого не могу жить, — рассказывает Татьяна.

— **Стало быть, карьеру повара можно сделать и в небольшом городе?**

— Конечно. Я начинала с повара детского садика, а сейчас — заведующая большой круглоугольной столовой. Это большая ответственность и колоссальный опыт. К сожалению, теперь у плиты нечасто доводится постоять — очень много документов, организационной работы, но это вторично. Поварское дело — моё родное.

— **Вы сами составляете меню?**

— Конечно, каждый день. У нас есть ассортиментный минимум: положено пять салатов, значит, минимум пять салатов должно быть в меню. Но у нас обычно десять, потому что хочется и это сделать, и то, чтобы людей радовать. Ежедневно у нас в столовой новые блюда. Пусть они сделаны из одних и тех же продуктов — сегодня рыба жареная, завтра рыбная котлета,

послезавтра рыбная тефтеля — подача и вкус разные.

— **А что больше всего любите в вашей столовой?**

— У нас есть курица «Свадебная». Ни одной свадьбы в столовой у нас не проводили, но эту курицу так любят! Это отбивная из куриного филе, сверху жареные грибы с луком, на них сыр, всё запекается в духовке, а при подаче добавляется кусочек ананаса. Всё время просят: «Сделайте нам свадебную».

— **Расскажите, как выбрать в столовой самую хорошую котлету?**

— Она должна нравиться внешне. Пицца вообще должна радовать глаз, это органолептика: вкус, цвет, внешний вид, запах — всё связано. Если внешний вид устраивает, посмотрите, есть ли на котлете трещинки или нет (особенно — если она панированная). Если котлета ровненькая, целенькая, нет никаких трещин или заломов, значит, она сделана из хорошего свежего фарша, в который не наливали лишней воды. Конечно, запах должен быть вкусный. Если запах нравится, значит, вам этот продукт подходит.

— **А как вы выбираете продукты в магазине?**

— Продукт должен быть натуральный и выращен у нас в стране, а лучше — на Урале. А когда он привезён из-за трёх морей и заморожен



Вера Петерс: «Работайте с теми продуктами, которые вы любите»

80 раз, это не продукт, а корм. Пусть эта картошечка будет немытая, с глазками, но когда её почишь и сделаю пюре, оно получится пышным, воздушным и очень вкусным. Из импортной картошки, сразу помытой и очень красивой, получается мёртвая пицца. Выбор я отдаю натуральным продуктам без красителей и ароматизаторов. Все эти «Юпи», которых мы напились в 90-е годы, надо забыть как страшный сон. И, конечно, у пиццы должен быть небольшой срок хранения. Если это скоропортящийся продукт, а

на нём написано, что он может храниться 30 дней, значит, туда написали консервантов.

Перспективная профессия

Владислав Любимцев только начинает карьеру повара. Сейчас он учится на третьем курсе Нижнетагильского торгово-кулинарного училища.

— Это перспективная профессия, особенно для мужчин. К тому же, мне всегда нравилось готовить. Даже когда с друзьями куда-то выбирался, и я ещё не учился на повара, всегда я готовил. От этого увлечения и решил оттолкнуться, да и родители поддержали.

— **Что больше всего любите готовить?**

— Больше всего — мясные блюда. Вообще люблю с мясом работать, так же, как и есть его. При выборе мяса нужно обращать внимание на то, чтобы не было посторонних запахов и никаких

посинений. И, конечно, лучше брать свежее мясо, а не замороженное.

— **Где хотите работать?**

— Конечно, в ресторане. Мне кажется, в Нижнем Тагиле достаточно мест, с которых можно начинать карьеру повара. Я уверен, что это — мужская профессия. Надо иметь много терпения и крепкие нервы. Да и физически выносливым быть не помешает, всё-таки целый день на ногах. Девушки быстрее устают, запросто могут развалиться и из-за этого испортить блюдо. А мужчины, они более терпеливые и к профессии повара относятся серьёзнее.

Женщина готовит нежно

Вера Петерс отвечает за питание обитателей санатория «Чистые ключи» в Серове. Она уверена, что внешний вид любого блюда — это не менее важно, чем его вкус. Все её блюда, представленные на конкурсе, были оформлены как-то особенно жизнерадостно:

— Блюдо должно быть таким, чтобы только взглянул — и сразу аппетит появляется. Сейчас очень непросто жить, у людей часто бывает плохое настроение, но даже от красиво оформленного салата настроение становится лучше.

— **Как вы стали поваром?**

— Я училась в интернате, и у нас там были очень хорошие повара. Они так вкусно готовили, что мне тоже захотелось. Когда я отработала два-три месяца, заплата прошла, мне не очень хотелось продолжать, но вдруг у меня всё стало получаться. Меня начали повышать, посылали на разные курсы, и я осталась. Уже лет 40 этим занимаюсь. Сегодня люди хвалят и красуются, и чтобы вкусно было. И мне это нравится. Сейчас очень большой асортимент продуктов, готовить гораздо легче и интереснее, чем, например, лет 20 назад. К тому же, раньше люди были намного менее грамотными в вопросах украшения блюд, а сейчас наоборот. Особенно молодёжь: из чего угодно могут шедевр сделать.

— **А эта профессия привлекательна для молодёжи?**

— Да. Если бы больше проводили таких конкурсов, как этот, то профессия повара была бы ещё популярнее. Молодёжь нужно затягивать, если им красоту не показать, они не пойдут. Готовить простую кашу и картошку никто не хочет. Но работа тяжёлая, больше подходит мужчинам. Зато женщина нежнее готовит.

— **Как выбирать продукты в магазине?**

— Сейчас все люди заинтересованы в том, чтобы было не очень дорого. Поэтому нужно изначально брать не полуфабрикаты, а сырьё, из которого всё можно самим приготовить.

РЕЦЕПТ

От Татьяны Габеркорн, Полевской:

— Яблоки в кларе. Прикольная штучка, особенно, если вам надоело грызть яблоки. Делается лёгкий клар на сметане и опускается в это жидкое тесто порезанные на кружочки яблоки. Затем — поместите их в раскалённое растительное масло, обжарьте с двух сторон и посыпьте сахарной пудрой.

А если из сырьёного, то — рулет «Кух». Раскатывается огромный тонкий пласт пельменного теста, на нём размазывается вкусный фарш, тоже такой же, как для пельменей. Всё это скручивается рулетом и варится на пару 40–50 минут... Обалденное блюдо! Это не пельмени, это круче.

ГЛАВЫ О ГЛАВНОМ

«Для пса наша семья — это стая. Я в ней вожак»

Говорят, что глядя на домашнего питомца, можно многое узнать о хозяине. Мы попросили местных глав рассказать о братьях их меньших. Как оказалось, среди опрошенных преобладают собачники.

Андрей ХОЗЛАКОВ, глава Асбестовского ГО:

— У меня живёт ротвейлер Бруно, ему год и два месяца. Когда увидел щенка, взял его в руки, понял — это моя собака. Со стороны выглядят свирепым, а в семье его все любят. Известно же, если ты с самого детства с ним сюсюкаешься-возокаешься, то вырастает не боевая машина, а котёнок.

Мой Бруно очень эмоциональный. Он ещё молодой, а потому немного нервный и очень картинный товарищ. Обычно хвост у ротвейлеров рубят, но мне посоветовали этого не делать, да и жалко щенка стало. И теперь у него хвост круглый, крапчатый. Для такой солидной собаки это очень потешно. Как молодой мужчина, при виде красивой девушки Бруно встаёт в театральную позу. Если на него не обращают внимания, он обязательно подойдёт и носом ткнётся. А когда маленький был, полюбил у жены на коленях сидеть. Вот и сейчас, здоровый уже стал, но только жена на диван сядет, он сразу норочит к ней забраться. Это, конечно, усложняет жизнь моей супруге 😊. Для Бруно наша семья это своего рода

стая. Я — вожак или, как говорят, альфа-самец. И Бруно это хорошо понимает. Я прихожу с работы, если он ко мне ластится, значит, всё нормально, а если нет, если тайком выглядывает из-за двери, значит, что-то натворил. Иду, смотрю, обнаруживаю порванные газеты, например. На улице он у меня всегда на поводке, это однозначно — собаку надо контролировать. Гулять стараюсь рано утром и поздно вечером, чтобы не мешать людям. Ни на какие собачьи выставки и его не возю, не для того завёл. Он у меня не элитный, как я — простой человек, так и Бруно — простая собака.

Виктор РОЕНЕНКО, глава Таборинского МР:

— В моей семье всегда держали свиней, и я продолжаю эту традицию. Сейчас у меня в хозяйстве один поросёнок, клички у него нет, у нас это как-то не принято. Поросёнок — это очень удобно, кормим его тем, что остаётся со стола, а потом мясо своё, экологически чистое. Кроме поросёнка держу ещё пятерых несушек, дают до пяти яиц в день. Некоторые спрашивают, как я всё успеваю, но чем больше забот, тем больше времени уходит. Без своего хозяйства в деревне никак. А вот с кошками и собаками у меня как-то не сложилось. Раньше жили у меня двоюродники, но в последние годы не держу: таких умных, как раньше, сейчас почему-то не стало.



Борис Тарасов и его «сладкая» собака Шуга вместе уже шесть лет

Борис ТАРАСОВ, глава Среднеуральского ГО:

— Где-то проговорился про собаку и шесть лет назад мне подарили щенка на день рождения. Порода — аляскинский маламут; зовут Шуга — Сахар. А по паспорту, в переводе на русский язык, — Вольный Ветер с Лосиноя Острова. Такое необычное имя, потому что это собака ездовая, на Севере так зовут. Но моя Шуга живёт у нас в усадьбе, на улице, она очень неприхотливая и спокойная. Обычно она ни на кого не лает, даже если незнакомого человека во двор зайдёт, разве что обидит её кто. Ещё в прошлом году у нас появился кот по кличке Тайсон — у него морда такая, как у Тайсона 😊.

Записали Дарья БАЗУЕВА, Анна ОСИПОВА, Галина СОКОЛОВА.

Я не знаю, какая это порода — он короткошёрстный с голубыми глазами и чёрной мордой. Когда у нас старый кот пропал, принесли двоих котят, мол, выбирай... Тайсон почему-то больше понравился. Как только я сажусь за стол, он садится под стул рядом и смотрит, интересно ему. А супругу вот кусает за ноги.

Радий ГИМАЛЕТДИНОВ, глава Кушвы:

— Я с детства живу в частном доме, в семье всегда были домашние животные. Есть они у меня и сейчас. Кошка Плюшка живёт в доме, а три собаки в вольере. С лайками хожу на дичь, вернее больше мечтаю, чем хожу. Заядлый охотник я только в душе, а на деле охотничий сезон на птицу совпадает с началом отопительного. Дела отпугают редко.

Кавказская овчарка попала ко мне случайно. Приблизилась к нашей компании брошенная пёс — неухоженный, голодный, но уж такой милый, словами не высказать. Взял его к себе, имя дал — Юлдаш. В переводе на русский — попутчик. Сколько раз зарекался не привязываться крепко к домашним питомцам — слышном тяжело потом расставаться, собачий век короче человеческого — а в жизни это получается плохо. Правильно сказал Гейне: чем лучше узнаю людей, тем больше нравятся собаки.



Первый фотограф первой школы

Анна ОСИПОВА

В этом году полтора десятка школ области празднуют столетие. Ещё больше тех, чья история уже перевалила за этот рубеж. О некоторых из них, в том числе о режевской школе №1, мы рассказали в публикации «Век живи, век учишься» (см. «ОГ» за 4 июня 2014 года). На днях в редакцию пришла наша читательница Любовь Степанова — внучка фотографа, который снимал первую школу Режа в день её открытия.

Долгое время режевляне были уверены, что старейшая в городе школа была построена в 1901 году. Однако недавно местный краевед Владимир Токарев обнаружил в архивах документы с другой датой открытия — осень 1902 года. Казалось бы, не с чем спорить... Но у Любови Степановой — своя версия.

Эта женщина — внучка известного режевского фотографа Александра Ивановича Матвеева. Именно он снимал на фотоаппарат открытие двухклассного училища. Любовь Константиновна вспоминает, что дедушка показывал ей эти снимки и рассказывал: вот на центральном крыльце стоит

управляющий Режевского завода Павел Яриг, вот учителя, вот купцы, а вот рядом со специальным установочным колоколом — звонарь Богоявленского храма. На обратной стороне фотографии был указан год — 1901-й.

— Если приглядеться, видно, что здание ещё не достроено. Например, с восточной стороны ещё нет крыльца, есть только большое крыльцо в центре. На крыше рядом с угловой башенкой можно заметить большие ножницы по металлу. Но, как рассказывал дедушка, основные работы были завершены, на дворе стояла осень и училище решили освятить, чтобы не терять время и начать занятия. Вполне возможно, что официально оно зарегистрировали уже в 1902 году, — пояснила Любовь Константиновна.

Увы, подлинников дедушкиных фотографий у неё не осталось — затерялись после смерти Александра Матвеева. Некоторые его снимки сегодня хранятся в Режевском краеведческом музее, но оригинала того самого, открытия школы, нет. Хранится только его копия. Впрочем, по воспоминаниям учеников двухклассного училища, его открытие состоялось в 1901 году.

ЗАВТРА — ДЕНЬ НАРОДОВ СРЕДНЕГО УРАЛА

Уважаемые жители Свердловской области! Сердечно поздравляю вас с Днём народов Среднего Урала! Этот замечательный, яркий и колоритный праздник уже в двенадцатый раз пройдёт на территории нашего региона. Наша область стала одной из первых в стране, где был создан такой масштабный культурный проект в области национальной политики.

Самой судьбой, своей богатой и славной историей наш край призван быть центром единения народов. Он находится на перекрёстке культур и цивилизаций, здесь встречаются Запад и Восток, сливаются в единый континент Европа и Азия. Свердловская область — один из богатейших по национальному составу регионов России. Мы по праву гордимся тем, что на Среднем Урале в мире и согласии проживают люди 160 национальностей.

Сегодня «дружба народов» — не просто красивая и правильная фраза, это насущная потребность дня и гарантия стабильного экономического и политического развития государства, реализации важнейших социальных проектов, повышения качества жизни людей.

В Свердловской области уже многие годы в сфере межнациональных отношений проводится последовательная работа, направленная на воспитание культуры толерантности.

Дорогие уральцы!

Желаю всем вам — вне зависимости от национальности — дружбы, единения и взаимопонимания. Крепкого вам здоровья, благополучия, процветания, мирной и счастливой жизни в Свердловской области, в любимой, свободной и независимой России!

Губернатор Свердловской области Евгений Куйвашев

8 СЕНТЯБРЯ — ДЕНЬ ФИНАНСИСТА

Уважаемые работники финансовых органов Свердловской области! Поздравляю вас с профессиональным праздником!

Ежегодно он отмечается 8 сентября — в честь того дня, когда императором Александром I был подписан указ о создании финансового ведомства Российской империи.

У финансовой службы Среднего Урала богатая и славная история. В августе министерство финансов Свердловской области отпраздновало свой 95-летний юбилей. За эти годы не раз менялся общественно-политический уклад государства и административно-территориальное деление области, но финансовая служба всегда достойно выполняла свои обязанности, оставалась основой стабильного и поступательного развития региона.

Нерпрерывно совершенствуются формы и методы вашей работы. Благодаря вам Свердловская область по целому ряду позиций неизменно входит в число лидеров среди субъектов Российской Федерации. Так, опыт Среднего Урала по дополнительной мобилизации доходов бюджета признан инновационным и заимствован другими регионами. Кроме того, наша область является одной из самых открытых по доступности бюджетных данных для широкой общественности.

Президент России Владимир Путин подчеркнул, что сложившаяся ситуация в мировой и российской экономике требует от всех нас ответственных, консолидирующих действий, в том числе и со стороны финансовых органов. Уверен, уральские финансисты успешно справятся со всеми поставленными задачами и вызовами времени.

Уважаемые работники финансовой сферы! Желаю вам новых успехов в вашей ответственной работе, выверенных решений и хороших бюджетных результатов. Всего самого доброго вам, вашим родным и близким, крепкого здоровья, счастья и благополучия.

Губернатор Свердловской области Евгений Куйвашев

Каменцев приучат переходить дорогу по правилам

Поместив в один кадр открывшееся училище и часть улицы, Александр Матвеев подчеркнул величие нового здания

До начала октября 13 пешеходных переходов будут нарисованы в соответствии с современными требованиями, сообщает официальный портал Каменска-Уральского.

В районе переходов установят 1500 метров ограждений. Это, как полагают в администрации, должно мотивировать горожан переходить проезжую часть в специально предназначенных для этого местах. У переходов появятся искусственные неровности и новые светодиодные дорожные знаки — их будет хорошо видно и в темноте.

Из городского бюджета на эти цели выделено 7,5 миллиона рублей, ещё 4,5 миллиона город получит в рамках федеральной целевой программы.

Дарья БАЗУЕВА

27 августа 2014 года решение Свердловского областного суда от 7 мая 2014 года о признании пункта 4 статьи 24-1 Закона Свердловской области от 14 июля 2005 года №52-ОЗ «Об административных правонарушениях на территории Свердловской области» противоречащим федеральному законодательству вступило в законную силу.

ИЗВЕЩЕНИЕ

о внесении дополнений
ГБУСО «Фонд имущества Свердловской области» сообщает о внесении дополнений в Извещение о проведении аукционов, опубликованное в «Областной газете» № 162 от 05.09.2014 г.

Пункт 3.1.3 дополнить следующим абзацем:
— не размещать на земельном участке объекты для постоянного или временного проживания людей.

Утерянное удостоверение ветерана боевых действий РМ № 283252, выданное на имя **Фёдорова Сергея Анатольевича**, считать недействительным.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «РЕДАКЦИЯ ГАЗЕТЫ "ОБЛАСТНАЯ ГАЗЕТА"». ОБЩЕСТВЕННО-ПОЛИТИЧЕСКОЕ ИЗДАНИЕ

УЧРЕДИТЕЛИ:
Губернатор Свердловской области,
Закондательное Собрание Свердловской области.
Адрес: 620031, г. Екатеринбург, пл. Октябрьская, 1

АДРЕС РЕДАКЦИИ И ИЗДАТЕЛЯ: ГБУ СО «Редакция газеты «Областная газета», 620004, Екатеринбург, ул. Малышева, 101, 3-й этаж.
Электронная почта: og@oblgazeta.ru, reklama@oblgazeta.ru

ПОДПИСКА (индекс):
● основной выпуск (09856)
● полная версия (03802)
● полная версия на 12 месяцев (73813)
● полная версия на 6 месяцев (53802)

ТЕЛЕФОНЫ:
Приёмная — 355-26-67
Отдел распространения — 375-79-90, 375-78-67
Отдел объявлений — 262-54-87, 262-70-00
Бухгалтерия — 262-54-86
Телефоны отделов указаны вверху каждой страницы

Корр. пункт в Нижнем Тагиле (Горнозаводской округ) — (3435) 43-13-00.
По вопросам подписки на газету звонить: (343) 375-78-67, 375-79-90

В соответствии со статьёй 42 Закона Российской Федерации «О средствах массовой информации» редакция имеет право не отвечать на письма и не пересылать их в инстанции.

За содержание и достоверность рекламных материалов ответственность несёт рекламодатель.

Все товары и услуги, рекламируемые в номере, подлежат обязательной сертификации, цена действительна на момент публикации.

Номер отпечатан в ЗАО «Прайм Принт Екатеринбург»: 620027, Екатеринбург, пр. Космонавтов, 18-Н.

Заказ 4904
Общий тираж 71119
Сертифицирован
«Национальной тиражной службой»

Сдача номера в печать:
по графику — 20.00, фактически — 19.30
При перепечатке материалов ссылка на «ОГ» обязательна. Цена свободная.

Главный редактор: Д.П. ПОЛЯНИН

для предприятий Екатеринбурга — интернет-магазин http://uralpress.ur.ru