

ПРОГНОЗ ПОГОДЫ НА ЗАВТРА

Екатеринбург	Ирбит	К.-Уральский	Красноурфимск	Нижний Тагил	Серов
+3 -3 3, 3 м/с	+2 -2 3, 3 м/с	+3 -2 3, 3 м/с	+5 -4 Ю-З, 4 м/с	+2 -4 Ю-З, 4 м/с	+1 -5 3, 2 м/с

ВМЕСТЕ

По материалам региональных СМИ

В Серове выделили более 800 тысяч рублей на ремонт сельских администраций

На ремонт администраций в посёлках Ключевой и Ларьковке потрачено 835 тысяч 700 рублей из бюджета Серовского городского округа, сообщает сайт serovglobus.ru.

Согласно данным, опубликованным на портале государственных закупок, ремонт администрации в Ключевой обойдётся в 297 тысяч 259 рублей, а в Ларьковке — в 537 тысяч 748 рублей. В обоих зданиях планируется заменить окна, двери, провести электро-монтажные работы, отремонтировать кровлю. Кроме того, в здании администрации Ларьковки отремонтируют полы и заменят сантехнику. По условиям контракта подрядчик должен выполнить все работы в течение 40 дней, а гарантия на ремонт составит минимум три года.

Добавим, что до сих пор продолжается и ремонт здания администрации самого Серовского городского округа.

Анна ОСИПОВА

В Каменске наградили лучшие отряды трудовой молодёжной вахты

Нынешним летом в Каменске-Уральском трудилось 32 отряда школьников и студентов — всего порядка 500 человек, 340 из них работали на безвозмездной основе.

Общими усилиями молодёжь благоустроено пятнадцать улиц и десять дворовых площадок, разбито более ста цветочных клумб, собрано 25 тонн мусора. 460 кабинетов в школах и техникумах трудотрядовцы подготовили к новому учебному году: покрасили двери, стены, собрали мебель.

На подведении итогов трудовой вахты глава города отметил в отдельных номинациях пятнадцать отрядов.

Городской проект «Молодёжная трудовая вахта» существует десятый год, за это время его участниками стали 17 тысяч молодых людей, сообщает официальный сайт города.

В Богдановиче впервые посадили уссурийскую грушу

В минувшие выходные глава Богдановичского городского округа Владимир Москвин, местные депутаты, почётные граждане и ветераны посадили 70 деревьев, сообщает bobogdanovich.ru.

Так, на улице Октябрьской, а также вдоль проезда, ведущего к городскому парку отдыха, теперь растут саженцы берёзы и груши уссурийской. Последняя, кстати, впервые появилась в Богдановиче. Специалисты говорят, что этот вид груши особенно хорош весной, в период цветения, и осенью, когда листья окрашиваются в багряный цвет.

Дарья БАЗУЕВА

ДЕЛО ЗА МАЛЫМ

Сладкое место

История о том, как мёд из Малого Турыша покорила столичных гурманов

Анна ОСИПОВА

Деревня Малый Турыш затерялась где-то в двухстах километрах к западу от Екатеринбурга. Здесь, по городским меркам — в абсолютной глуши, предприниматель Равиль Санжапов наладил производство крем-мёда с ягодами, который быстро стал популярным среди москвичей и петербуржцев. Развивая пасаку своего отца, Равиль Рафаилович пытается вдохнуть в деревню новую жизнь.



На пасеке Санжаповых — 66 пчелиных семей



Каждую баночку крем-мёда здесь упаковывают вручную

У старого деревянного домика на три окошка нас встречает невысокий энергичный мужчина в сапогах. Равиль Санжапов — 51 год. Родился он в Кемеровской области, в Междуреченске, но судьба забросила его на Урал.

Эти места для пасеки мы с отцом приметили, когда я только женился. Дело было почти 27 лет назад, мы сюда за грибами ездили, — вспоминает Равиль. Пасекой в те годы занимался его отец, а сам Равиль только помогал при необходимости. Но постепенно обязанность превратилась в хобби. Девять лет назад он купил участок в Малом Турыше — совершенно случайно получилось так, что на продажу был выставлен тот дом, в котором когда-то родилась его тёща.

Хотел перевезти сюда своих родителей вместе с пасекой, но у них с переездом не сложились. Сейчас уже два года, как отец пасекой не занимается, всё на мне, — рассказывает Равиль. В последнее время он почти постоянно живёт в Малом Турыше, а раньше приезжал сюда из Екатеринбурга только на лето.

В своё время получив специальность «Подземная разработка рудных месторожде-

ний», Равиль лишь несколько лет посвятил профессии. В начале девяностых занялся бизнесом: небольшой магазин одежды в Екатеринбурге держит до сих пор. И хотя постепенно он отходит от второй план, с закрытием магазина предприниматель не спешит — это стабильный доход, а пасека требует вложений. Так, этим летом семья Санжаповых задумала строительство холодильного цеха для взбивания крем-мёда, необходимую сумму решили собрать с помощью краудфандинга - платформы Boomstarter. Задумка удалась, но в реальности стройка оказалась в разы дороже.

Мёд или крем?

— Я стал замечать, что с каждым годом простой мёд продавать всё сложнее, и в прошлом году мы попробовали сделать крем-мёд. Сам продукт — это не наше изобретение, он популярен в Европе, в Америке, а в Канаде вообще 80 процентов всего мёда продают именно в этом состоянии. По идее, этот тот же самый вставший мёд, но переработанный: при взбивании кристаллы мёда измельчаются и структура становится более нежной. Он дол-

го хранится и больше не кристаллизуется, — рассказывает Равиль. Идею подсказала старшая дочь Гузель, она же разработала дизайн нового продукта и стала искать покупателей.

Технология проста: мёд взбивается медленно и при низких температурах, так что все полезные свойства сохраняются. А за счёт сушёных ягод, орехов и фруктов витаминов в нём больше, чем в обычном. Кстати, ягоды в мёд добавляют в основном зрешние, собранные в уральских лесах руками местных жителей. Сперва люди просто собирали ягоды и сдавали на пасеку, а нынче лето Равиль оборудовал свой грузовичок скамейками и стал сам отвозить желающих подзаработать в ягодные места.

Конечно, заниматься пчеловодством на Урале не просто. В Башкирии, например, взятку у пчёл около месяца, а у нас — 10–14 дней. В остальное время пчёлы набирают нектар для себя. Но зато на Урале мёд вкуснее, это я вам точно говорю! Тут букет совершенно другой, — уверен Равиль. Сам он совершенно не ест сахара — только мёд вирикусу. — Сразу на язык, как кот Матроскин, — смеётся он. Нынче мёд приходится эко-

номить — из-за холодного лета урожай в три раза меньше обычного. Если в прошлом году собрали около 1 800 килограммов, то в этом — всего 600. Крем-мёд больше рассчитан на москвичей, на гурманов — им же надо изюминку какую-то, за неё они готовы платить. Для местного покупателя крем-мёд дорогой, но заниматься реализацией только простого мёда невыгодно, это на грани убыточности, — рассуждает Равиль. Пока он работает по предзаказам, а покупателям находит через Интернет, преимущественно это — жители Москвы, Санкт-Петербурга и Екатеринбурга.

Семейное дело

Гузель Санжапова — старшая дочь хозяйки пасеки. Последние девять лет она живёт в Москве, куда в своё время уехала учиться в МГУ. Несколько лет назад Гузель начала сдавать гапстунки-бабочки и сегодня её бренд «Cocco bello» пользуется популярностью у столичных модников. Этот бизнес помог развить медовый проект в деревне. Девушка решила, что такой необычный продукт, как крем-мёд, точно будет продаваться, если

его грамотно представить. И не ошиблась. — Крем-мёд пока не стал массовым продуктом, люди привыкли к обычному мёду. Но мы рассказываем своим клиентам, какова технология и почему этот мёд не хуже обычного, а даже лучше. Прибыльный бизнесом это пока не назовёшь, все деньги идут на развитие. Мы ещё довольно далеко от того, чтобы выйти в ноль, — рассказывает Гузель.

Почему крем-мёд такой дорогой? Баночка 250 граммов стоит 350 рублей. За эти деньги можно купить полкило простого мёда...

Это связано с социальной ответственностью, которую мы возложили на продукт. Если минимизировать расходы и рассуждать исключительно с точки зрения бизнеса, то гораздо дешевле мёд закупать, чем содержать пасеку, а также наладить оптовые поставки ягод, а не трудоустраивать людей.

Сколько человек у вас работает?

Постоянно на пасеке задействовано двое-трое мужчин, которые помогают не только работать с пчёлами, но и строить цех. Остальные работники привлекаются сезонно, абсолютный ре-

МНЕНИЕ

Галия ГАЛИМОВА вторую неделю работает на пасеке в холодильном цехе. Она живёт в Малом Турыше уже 25-й год: — Сейчас тут 21 дом осталось, а раньше деревня намного больше была. На глазах у меня опустела. Когда я сюда приехала, устроилась бригадиром на ферму, а когда ферма закрылась — до пенсии в школьной столовой работала в Большом Турыше. Ферма — вот, сразу за речкой стояла, там скот держали на откорм. Ферма закрылась, и народ стал разезжаться — работы-то нет. Кто-то стал в Большой Турыш ездить, но там тоже негусто с работой, так что люди на заработки ездят на вахты. Может быть, эта пасека что-то и изменит. Тем более тут скоро будут делать не только мёд, но и травяные добавки к чаю, а ещё строится домик для гостей-туристов.

НА ДЕСЕРТ

Способ получения крем-мёда разработали в Канаде в провинции Онтарио в 1928 году. Мёд разливали в большие ёмкости и выдерживали по десять дней при температуре 14 °С. Потом температуру поднимали в два раза, чтобы мёд стал мягче, и начинали медленно перемешивать. А вот в другой канадской провинции, в Квебеке, придумали более простой метод. Там жидкий мёд смешивают с небольшим количеством уже готового крем-мёда и в течение нескольких часов взбивают при температуре 12–14 °С.

Может ли ваш бизнес сделать Малый Турыш привлекательным для жизни? — У нас не настолько большое производство, но быть может, через несколько лет мы что-то изменим. Мы стараемся развивать там инфраструктуру, например, благодаря деньгам, собранным на краудфандинговой платформе, весной в Малом Турыше появятся детские площадки. Это важно для нашей семьи — мои родители выбрали Малый Турыш, чтобы строить спокойное будущее, куда мы, их дети, сможем привозить внуков.

В рубрике «Дело за малым» мы рассказываем о людях из небольших населённых пунктов, которые ведут свой маленький бизнес и стали незаметными для земляков

В Нижнем Тагиле идёт массовая вакцинация детей против гепатита А

Галина СОКОЛОВА

В пяти муниципалитетах области наблюдается рост заболеваемости гепатитом. По данным областного Роспотребнадзора — это Слободотуринский, Верхнеландский, Каменский районы, Екатеринбург и Нижний Тагил.

Нижний Тагил в этом рейтинге занимает первую строчку, ведь каждый второй заболевший — тагильчанин. К осени вспышки болезни «грязных рук» участились, глава Нижнего Тагила Сергей Носов собрал городской совет по охране здоровья. Обсудив сложившуюся ситуацию, чиновники и медики направили в региональное правительство заявку на субсидию для проведения массовой вакцинации. Областной минздрав выделил городу 40 тысяч бесплатных вакцин. Эти прививки должны поставить детям до 16 лет. Вакцинация уже началась во всех тагильских детсадах и школах, в процедурных кабинетах водят целыми группами и классами.

Среднестатистические показатели по заболеваемости гепатитом по сравнению с предыдущими годами ухудшились в семь раз, — рассказал «ОГ» начальник территориального управления Роспотребнадзора в Нижнем Тагиле Юрий Бармин.

Совсем недавно — в 2009 году — тагильчане крайне редко болели гепатитом А, теперь же они стали самыми уязвимыми в регионе. С начала года в городе зафиксировано 184 случая заболевания (71 из них — в сентябре). Особенно отмечались Дзержинский район, где бывали вспышки до 11 человек. Почему за минувшую пятилетку заболеваемость выросла? Первая причина. Как отмечают в Роспотребнадзоре, появляется всё больше возможностей подцепить заразу, которая переходит от человека к человеку при быто-

КСТАТИ

Как пояснил пресс-секретарь областного минздрава Константин Шестаков, в муниципалитетах прививочная кампания идёт в строгом соответствии с национальным календарём. Согласно этому документу, вакцины от гепатита А входят в региональный компонент. За счёт областного бюджета предусмотрена покупка 64,5 тысячи доз для детей младшего возраста, а также 19 570 доз для иммунизации контактных лиц в очагах заболевания. Все остальные категории прививаются за счёт собственных средств или на деньги работодателей.

НА ЗАМЕТКУ

Симптомы гепатита А:

- высокая температура;
 - недомогание;
 - потеря аппетита;
 - потемнение мочи, обесцвечивание кала;
 - через несколько дней после начала заболевания появляется пожелтение склер, кожных покровов.
- Профилактика гепатита А:**
- мойте руки с мылом перед едой;
 - не используйте продукты сомнительного происхождения;
 - не пейте воду из неизвестных источников и открытых водоёмов;
 - самый надёжный способ не заболеть — поставить прививку.

вом общении. Мы заужали нетрадиционную кухню, где многие блюда не требуют тепловой обработки, чаще стали бывать в странах, где мытьё рук перед обедом не считается обязательным ритуалом, потеряли бдительность в общении с людьми из групп риска. К примеру, этой весной побывавшая в Таиланде тагильчанка вместе с сувенирами привезла и гепатит А. Сразу после отпуска с жалобами на высокую температуру, рвоту, желтушность кожи и слезистых она была отправлена в инфекционную больницу. Проблема в том, что симптомы болезни проявляются лишь через неделю, и все эти дни человек не подозревает, что он опасен, и заражает всех, кто с ним близко общается — семью, коллег. Представьте, сколько бед может натворить такой заболевший, если работает поваром, продавцом, педагогом. На тагильской Вагонке именно так и рождался массовые вспышки болезни.

Вторая причина. Резкое падение доверия к иммунопрофилактике. Интернет пе-

стрит лозунгами «Лучшая прививка та, от которой ты отказался», а мамочки перекрывают друг друга страшными историями побочных эффектов вакцин. Нижний Тагил не отстаёт от этой моды. Уровень вакцинации здесь в два раза ниже областного. В прошлом году нижнетагильский Роспотребнадзор даже провёл масштабную акцию, популяризируя профилактику, но противостоять сложившемуся в обществе мнению в одиночку не смог — отказов от прививок меньше не стало.

Согласно плану этого года, прививки против гепатита А должны были сделать 55 тысячам тагильчан, однако за восемь месяцев были привиты чуть более двух тысяч человек. Появилась на эти показатели и финансовая составляющая. Прививки и взрослым, и школьникам предлагалось ставить платно. Стоимость отечественной вакцины составляла 450 рублей, импортной — 1 070. По этой причине родители массово отказывались от дорогостоящей услуги.



Причина отсутствия отопления в посёлке — порыв сетей, который не могли устранить с середины сентября



Вчера в посёлке Инструментальный наконец-то включили тепло

Настасья БОЖЕНКО

Во всех территориях области отопление должны были включить в срок до 1 октября, в Инструментальном опоздали на две недели.

Как рассказывают местные жители, отопительный сезон в посёлке Инструментальный Белоярского городского округа длился всего два дня. 15 сентября тепло включили, а 17-го на теплотрассе случилась авария, устранить последствия которой не могли до вчерашнего дня. В школе уроки сократились до 20 минут, а детский садик и вовсе закрылся. Кроме того, исполь-

зуя обогреватели, жильцы вынуждены перегружали электросети. В результате с семи часов вечера до восьми утра в домах выключался свет.

Рабочие приехали, всё перекопали и оставили. Мы писали жалобы в администрацию, но всё, что нам говорили в ответ: нет возможности и средств провести ремонт, — рассказывает местная жительница Нина Прокаева.

Накануне дня тепло всё-таки вернулось в дома посёлка Инструментальный. По словам замглавы городского округа по ЖКХ Сергея Прохоренко, ремонт на участке сетей, где возник порыв, шёл

СПРАВКА

Телефоны горячей линии по пуску тепла в муниципальных образованиях смотрите на сайте oblgazeta.ru

с 4 по 11 октября. Пришлось отремонтировать участок теплотрассы длиной 120 метров, а также обновить оборудование на котельной. Местные власти обещают, что работы производились с расчётом на суровую зиму, поэтому жителей посёлка больше не должны беспокоить проблемы с отоплением.

Как говорит специалист, оптическая сеть имеет потенциал для развития в многие годы вперёд, а также возможность наращивания пропускной способности, поэтому в будущем адресная программа может быть расширена.

В Шале грядёт интернет-революция

Дмитрий СИВКОВ

К 2015 году в Шалинском городском округе должен появиться широкополосный доступ в Интернет. «Ростелеком» завершил проектные работы по строительству там оптоволоконной линии.

По завершению строительства доступ к инновационной оптике получат более 500 домохозяйств посёлка, это порядка 20 процентов от общего числа домов. Сегодня подключение к Интернету через аналоговые телефонные сети имеет

тысяча абонентов. Скорость доступа невелика — до 8 мегабит в секунду, и это максимальные показатели, в районах с высокой плотностью населения она снижается до двух мегабит. На этом фоне сверхбыстрый Интернет будет поистине революционным явлением, которое можно сравнить разве что с появлением сотовой связи.

На сегодняшний день все работы по подготовке к строительству завершены: проект прошёл согласования, проведены закупки необходимого оборудования. В ближайшие дни связисты начнут претво-

рять проект в жизнь. Первыми к оптико-волоконной связи подключат многоквартирные дома, расположенные по улицам Свердлова, Орджоникидзе, Ленина, Калинина, Блюкера, Кирова. Скорость Интернета там теперь будет достигать 100 мегабит в секунду.

Как говорит специалист, оптическая сеть имеет потенциал для развития в многие годы вперёд, а также возможность наращивания пропускной способности, поэтому в будущем адресная программа может быть расширена.

ФОТОФАКТ



В Алапаевском музее изобразительных искусств открылась выставка местного фотохудожника Алексея Фоминых «Листья». Алексей Фоминых по образованию — архитектор, долгое время увлекался рисунком, но однажды решил взять в руки фотокамеру. Взял серьёзно, крепко, по-взрослому... «Дорога к храму», «Неизвестный Алапаевск», «Малиновый звон», «12 портретов», «Спасённая красота», «Старое железо» — одна за другой персональные фотовыставки прошли в Алапаевске с успехом. Новая обещает быть не менее популярной.

Ольга СИМОНОВА