

ПРОГНОЗ ПОГОДЫ НА ЗАВТРА

Екатеринбург	Ирбит	К.-Уральский	Красноуральск	Нижний Тагил	Серов
☀️ -28 ☁️ -19 Ю-З, 2 м/с	☀️ -36 ☁️ -28 Ю, 4 м/с	☀️ -34 ☁️ -24 Ю, 2 м/с	☀️ -23 ☁️ -16 Ю, 2 м/с	☀️ -30 ☁️ -17 Ю-З, 3 м/с	☀️ -32 ☁️ -19 Ю, 4 м/с



В посёлке Восточном Сосьвинского ГО много старых деревянных домов, где нет централизованного отопления

Холодные точки: где мёрзнут люди

Елизавета МУРАШОВА

Эта неделя в Свердловской области отменяется резким похолоданием — во вторник в отдельных районах температура ночью опускалась до минус 35 градусов. Жителям четырёх муниципалитетов по разным причинам пришлось перейти на обогреватели.

● **ЕКАТЕРИНБУРГ.** В пятницу в микрорайоне Эльмаш в районе улиц Ползунова — Замятна произошёл порыв теплопровода. По данным пресс-службы МЧС, без отопления остались 47 многоквартирных жилых домов, две школы и два детских сада. В «Екатеринбургской теплосетевой компании» заявили, что, по их данным, пострадали жилцы 33 домов на улицах Ползунова, Кобозева и Красных Командиров, а повреждение на трубопроводе было обнаружено ещё вечером, 17 ноября. В течение дня энергетики аварийно устранили.

● **БРЮДОВО (Горноуральский ГО).** Раньше в селе было центральное отопление, но летом, когда сюда провели газ, жильцы дома решили перевести на индивидуальные газовые котлы. В администрации Горноуральского ГО заявили, что газ к домам подвели и котлы установлены у всех, кроме отказавшихся, но люди таят с оформлением документов. Пока всем нуждающимся были выданы обогреватели — в домах стало тепло.

Температура 18 градусов сейчас только в одной двухэтажке с центральным отоплением, где жильцы решили самостоятельно покататься в сетях. По ним вопрос тоже будет решаться.

● **ВОСТОЧНЫЙ (Сосьвинский ГО).** В августе жители четырёх многоквартирных в квадрате улиц Кузнецова и Школьной решили не идти на выборы, пока власти им не гарантируют нормальный старт отопительного сезона: прошлый они пережили только благодаря обогревателям («ОГ» от 01.09.2016). Глава администрации **Геннадий Макаров** объяснял, что в посёлке идёт смена нерадивой теплообеспечивающей организации, и до середины сентября они могут не успеть. На днях жильцы одного из домов **Людмила Руденко** сообщила «ОГ», что их проблема так и не решилась.

● **РУДНИЧНЫЙ (Красноуральский ГО).** По словам жильцов четырёх частных домов по улице Кирова, температура там не поднимается выше 14 градусов, дома приходится ходить в валенках. В августе в их районе проводили реконструкцию теплопроводов, после чего батареи должным образом не прогревались. В начале ноября жители приходили на приём к замглавы администрации Красноуральского ГО **Александр Катаев** — он заверил «ОГ», что решением вопроса занялся.

Теперь снимает сливки

Фермер из Полевского создал самое крупное в области крестьянское хозяйство по производству молока

Рудольф ГРАШИН

Фермер из Полевского **Андрей Аникеев** построил ферму на пятьсот коров с современным доильным залом, цех для переработки молока, продукция которого с улыбающимся фермером на логотипе пользуется большой популярностью в этом промышленном городе. При этом 11 лет назад, когда его отец приобрел в деревне Полдневая полуразрушенные животноводческие фермы бывшего совхоза, в их хозяйстве было всего 70 коров.

Хозяйство, которое основал ещё в 1992 году отец Андрея, располагалось в южной части Полевского. Начинили с частного подворья. В 2005 году решили выкупить то, что осталось от отделения бывшего совхоза «Северский», которое располагалось на окраине деревни Полдневая. К тому времени скота на фермах почти не было, всё пришло в упадок.

— Отец у меня был предпринимчивым, планировал расширяться, а здесь кормовая база рядом — 1 200 гектаров. В июне 2005 года отделение выкупили, а в ноябре этого же года отец погиб. Пришлось хозяйство возглавить мне, — рассказывал Андрей Аникеев.

Было ему тогда 25 лет: не было ни опыта, ни специального образования. Надо заметить, что и земли в Полевской городской округе бедные, пашни мало, даже людей, поколениями живущих на селе, здесь трудно назвать крестьянами. Предики их были старателями, заводскими рабочими, лесозаготовителями. Создать успешное сельхозпроизводство в таких условиях непросто. Став-



О своих коровах Андрей Аникеев заботится: пригласил специалистов по обработке копыт. После такого «маникюра» животные меньше болеют, у них повышается молочная продуктивность

ку Андрей Аникеев сделал на современные технологии, собственную переработку и привлечение квалифицированных специалистов. За всё сразу не брался, а решил поэтапно.

— Сначала цех запустили по переработке молока. Потом начали реконструировать животноводческие корпуса, — вспоминает он.

Первый отремонтированный корпус в Полдневой заработал в 2008 году, там вскоре было уже двести голов дойного стада. Пять лет назад построил доильный зал. А в 2015 году возвёл с нуля корпус для беспривязного содержания коров, рассчитанный на пятьсот коров. Туда и перевёл всё молочное стадо. Сейчас в хозяйстве 420 дойных коров. В сутки они дают около семи тонн молока. По его словам, осилить все эти стройки помогла помощь государства, которая оказывается фермерам при создании ими животноводческих ферм: компенсируется почти половина затрат на строительство и приобретение оборудования, возмещается часть процентной ставки по кредитам.

— При такой поддержке, что на сегодня оказывает министерство АПК при создании семейных ферм и при хорошей слаженной работе самих фермеров, всё это можно сделать, — считает Андрей Аникеев.

А ещё он наладил постоянные контакты с Уральским государственным аграрным университетом, студенты которого проходят у него практику. Некоторые из выпускников потом к нему приходят работать. Так в хозяйстве создаётся и укрепляется команда из специалистов. Квалифицированные специалисты здесь нужны, хозяйство расширяется. Предстоит заполнить молочным скотом весь новый корпус, повысить надои, получить статус племенного хозяйства. Сейчас в сутки от каждой коровы здесь в среднем получают по 19 литров молока. В год получается по 7 100 килограммов молока на корову. При среднем годовом надое по области в 6 500 — результат очень даже хороший. Но на этом здесь не намерены останавливаться.

— Надо доить по 25 литров в сутки от каждой ко-

ровы. Для этого предстоит решить целый комплекс задач: улучшить качество кормов, пересмотреть рацион коров, лучше заниматься генетикой стада, — говорит фермер.

Недавно он ездил на выставку сельхозтехники в Италию, присматривался к машине для кормозаготовки. Именно производительная техника и новые технологии, по его убеждению, помогут существенно повысить качество заготавливаемого корма.

Но есть проблема, решить которую один фермер не в силах. Лет десять назад он построил цех по переработке молока, который здорово его выручал все эти годы. Причём, по которой решил самостоятельно перерабатывать молоко, объясняет так: хотелось не просто работать, а ещё и что-то зарабатывать. Намного выгоднее самому довести свою продукцию до покупателя. Разработал даже свой логотип на упаковке — улыбающийся фермер с бородой. Но в последние годы выходить со своей продукцией на покупателя фермеру становится всё труднее. Раньше фермерские молоко, кефир, творог, сметану брали на реализацию маленькие магазинчики, а с приходом в периферийные города крупных торговых сетей таких становится всё меньше. Сети ориентируются на крупных производителей молочной продукции. Именно по этой причине покупатели Екатеринбург практически не знакома продукция этого фермерского хозяйства. А жаль. Молоко с добрым фермером на упаковке в том же Полевском берут с удовольствием — к местным производителям доверия больше.

Ресторанный критик Яков Можаяев: «У Екатеринбург проснулся аппетит на бургеры»

Дарья БЕЛОУСОВА

Екатеринбургский ресторанный критик **Яков Можаяев** ходит в заведения не реже, чем к собственному холодильнику. Он не только критикует, но и консультирует рестораторов, помогает исправлять ошибки. Его карьера в сфере общепита началась в 14 лет с вакансии разнорабочего в ресторане гостиницы «Большой Урал», с тех пор он сумел изучить всю кухню Екатеринбург в самом широком смысле. Куда делись правильные пельменные, какими фокуссами не владеют современные официанты и почему горжانه доверяют бургерам — в интервью «ОГ».

«Создателя «Цезаря» Кардини хватил бы инфаркт»

— Незадолго до нашей беседы вы присутствовали на кастинге официантов в одно новое заведение и сказали, что с трудом смогли провести отбор — слишком много случайных людей. То же самое можно наблюдать по многим заведениям Екатеринбурга. У нас страдает культура обслуживания. Вы согласны с этим?

— В одном из московских ресторанов, где мне посчастливилось работать, был пожилой официант, которого можно считать примером в его профессии. Он подавал поднос на трёх пальцах, там стояла полная обеденная перемана на четыре персоны — фарфор, фаянс — в среднем около пяти килограммов. Мне запомнился один из его фокусов: он сажал гостя за стол, ставил перед ним пустой бокал. И в какой-то момент времени человек вдруг понимал, что в бокале появилась вода. Официант считывал, когда бокал уходил из поля зрения и через плечо выплёскивал туда воду. Виртуозно и незаметно. Сейчас эта профессия умерла, страшная текучка, люди за работу не держатся. Хотя официант — это тот чело-

век, который представляет ресторан во время визита гостя, он должен угадать, какое у него настроение, чем ему можно угодить. Похожая ситуация и с другими специалистами в общепите. Раньше повара сдавали сертификаты, это было необходимо, чтобы устроиться в приличное место. В ресторане «Космос» работали тётеньки с золотыми руками от плеч. Там могли приготовить двухметрового фаршированного осетра. Озадач этим большинство современных повара — не сделают. Сейчас приходиться в заведение, а там шеф-повар — мальчик 22 лет. Спросишь у него: «А вы сколько раз в день нож точите?» Он удивится: «В день? Я не точу его вообще. Я его отношу в сервис раз в месяц, у меня же модельный нож». «Ладно, а сможете поросёнка разделать?» Он скажет: «Зачем? Его же привозят уже готового».

— Вы были во всех заведениях города?

— Во всех я просто не успеваю побывать, потому что они катастрофически быстро закрываются. Если в Европе можно встретить заведения, которые существуют сотни лет, то у нас с трудом можно найти такое, которому бы исполнилось 20. Одно из самых старых заведений Екатеринбург — «Ирландский дворик». Долго держался «Уральские пельмени».

— Почему наши заведения долго не живут?

— У людей должна сформироваться привычка ходить по заведениям. В Европе человек может позавтракать там чашкой кофе и булочкой. Заскочить на ланч, поужинать с семьёй, чтобы не готовить дома. Во-первых, соотношение заработка и затрат на посещение ресторана там совсем иное, чем у нас. Будь в Екатеринбурге хорошее предложение в среднем чеке на человека около 500 рублей, я вас уверяю, такие места пользовались бы спросом. А у нас сейчас в основном тысяча и выше — это много. Человек не будет ходить в эти заведения каждый день, это не складывается в его домашнюю экономи-



По заведениям Яков Можаяев ходит на общих основаниях — платит по чекам из собственного кошелька

ку. Во-вторых, у нас сложно найти что-то действительно достойное по качеству. «Цезарь», который предлагают большинство ресторанов — равный листовому салату с майонезной заправкой и «киришадскими». Создателя «Цезаря» Кардини хватил бы инфаркт, если бы он это увидел. Это снова к вопросу о квалификации кадров. Я часто хожу по заведениям и скажу честно, что не знаю, где съезть в городе правильный борщ, правильную солёнку.

«Полоски лосося на роллах уменьшились до наносолей»

— Какая сфера общепита развивается в Екатеринбурге лучше других?

— В последнее время проснулся аппетит на бургеры — открылось очень много таких заведений. Это связано с популярностью формата у молодёжи. Бургеры — это простота без заморочек, они хорошо подходят к пиву. Кроме того, это почва, удобренная «Макдональдсом» и «Бургер Кингом». Они подготовили аудиторию к приобретению этой продукции, и людям теперь не важно, от кого будет этот бургер. Они зна-

ют, что это еда, которую можно есть.

— В 2000-е в городе был бум японских заведений. Сейчас «Ем Сама» не существует, «Планета суши» закрыла практически все свои точки. Японская кухня перешла в режим доставки.

— Любая популярность кухни приходит и уходит. Когда появились роллы — это было забавно и ново. Со временем необычность этого дела нивелировалась. Кроме того, большинство ингредиентов были импортными и резко подорожали. Это привело к тому, что сейчас заведения японской кухни просто не могут себе позволить удержать ту цену и уровень, которые у них были. Произошло сокращение издержек, поэтому эта кухня и перекочевала в доставку. Я очень хорошо помню, как в «Планете суши» утончалась полоска лосося на роллах «Филадельфия» — дошли до наносолей. Потом «Филадельфия» заменили на аналогичный сыр подешевле. Людям перестало быть вкусно.

— Какой пример заведения вы считаете успешным для Екатеринбург?

— Пример «Нигоры» как формата. Человек тратит 500

рублей, и за эти деньги ему приносят столько еды, что ему много. Он считает это выгодной сделкой. Выкатился из ресторана, отдышался. Идеальным можно считать заведение, вне зависимости от формата, из которого человек выходит и считает, что заплатил меньше, чем должен был. Это можно компенсировать не только размером порции, но и радушием, уровнем сервиса. Как писал **Гилларовский**: «Купцы ходили в трактир за удивлением». Очень редко у нас люди уносят из заведения эмоцию, чаще — это просто набор углеводов, жиров и белков.

— Сейчас появляются заведения, которые называют себя гастрономическими пабами, как, например, «Гастроли». Как вам этот формат?

— Очень странный формат. Я был там и не почувствовал ни особой гастрономии, ни паба. Паб — это стойка, вытертая миллионами человек до зеркального блеска. Тут не очень понятна концепция. В меню очень много вещей, которые друг с другом не сочетаются. Такое впечатление, что шеф-повар походил по заведениям и прикинул, что, у кого охотнее берут. Не бывает аудирии, которая всяедна. Если бы в «Лакмусе» (кофейня, в которой мы беседуем. — Прим. ред.) ввели в меню пасту «Карбонара», то она бы пользовалась спросом, но они не вводят потому, что это кофейня. В кофейне пасту не дают, это будет не концептуально.

«Ждать пельмени 40 минут — это бред»

— Одно из самых популярных русских блюд — пельмени. Рядом с Оперным театром за последнее время появились сразу две пельменные: «Дожина» и «Пельмени клуб».

— Это не пельменные, а кафе, в которых варят пельмени. Человек не может ждать пельмени 40 минут — это бред. Они должны быть готовы прямо сейчас. Огромная ка-

строля, в которой всё время приходится до того, как ты пригнешь к еде, должно пройти не больше 5–7 минут. А в «Пельмени клубе» я даже оскучился успел. И второе — я всё понимаю: накладные расходы, аренда. Но порция пельменей за 300 рублей?

— Интересно ваше мнение как эксперта: где в Екатеринбурге съезть вкусное мясо?

— «Штерг» и «Стейк Хаус».

— А рыбу?

— Я бы посоветовал «Панорама» в Высоцком. Но надо понимать, что мы далеко от моря, поэтому в заведениях, где есть правильная рыба, обычно дорогое.

— А выпить вина?

— В пабе «Рози Джейн». Довольно старое для Екатеринбург заведения ответственно-го ресторатора.

— Куда пойдёте поужинать с женой?

— В «Штерг». Как-то я пригласил её туда на 14 февраля. Это был единственный раз в Екатеринбурге, когда мне во время ужина понравилось всё, включая подачу и сервировку. Повар **Эдуард Яйзлер** сделал ошеломительный десерт из фиалкового беже — он растрогал меня настолько, что я даже название выдумал и подарил заведению — «Зимнее безмолвие».

— Место, доступное по чеку, но достойное?

— Кафе вьетнамской кухни «Vietmon». Это очень точное понимание аудитории и удачное соотношение цены и качества. И это не «про посидеть». Нужно просто прийти, поесть и уйти. Парелка супа стоит 200 рублей. Но это не просто бульон, это ещё и лапша и много других добавок. Одним словом можно наесться. Вьетнамцы, которые там работают, очень любезны. Благодаря всему этому к ним не зарастает народная тропа — в отличие от многих заведений в нашем городе.

СЕГОДНЯ — ДЕНЬ РАКЕТНЫХ ВОЙСК И АРТИЛЛЕРИИ

Уважаемые артиллеристы, служащие и ветераны ракетных войск! Поздравляю вас с профессиональным праздником! Мы отмечаем его 19 ноября в память о том, что именно в этот день в 1942 году началось легендарное контрнаступление советских войск под Сталинградом, в победном исходе которого именно артиллеристы сыграли решающую роль.

Для жителей Свердловской области этот праздник наполнен особым смыслом. Оружие всех российских побед, начиная с Полтавской битвы, ковалось на уральских заводах. И сегодня оборонные предприятия Свердловской области создают современное оружие и боеприпасы, в том числе и для артиллерийских войск.

Благодарю всех военнослужащих и ветеранов ракетных войск и артиллерии за доблестное служение Родине, верность присяге, мужество, отвагу и патриотизм.

Губернатор Свердловской области **Евгений КУЙВАШЕВ**

21 НОЯБРЯ — ДЕНЬ РАБОТНИКА НАЛОГОВЫХ ОРГАНОВ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Уважаемые работники и ветераны налоговых органов Свердловской области! Поздравляю вас с профессиональным праздником! Управление Федеральной налоговой службы России по Свердловской области — одно из крупнейших в стране. Ежегодно сотрудники налоговых органов Свердловской области обеспечивают значительный прирост налоговых поступлений. Так, за 10 месяцев 2016 года на территории Свердловской области в бюджетную систему Российской Федерации собрано 224 миллиарда рублей, что на 10,6 процента больше поступлений аналогичного периода 2015 года.

Радует, что уральские работники налоговых органов постоянно совершенствуют стиль работы, эффективно внедряют новые технологии, развивают инновационные проекты, приносящие дополнительные доходы в бюджет. Так, реформирование института контрольно-кассовой техники на основе онлайн-передачи данных о расчётах в адрес налоговых органов позволит не только обеспечить прозрачность расчётов и пополнить казну, но и защитить права потребителей.

Губернатор Свердловской области **Евгений КУЙВАШЕВ**

Кассовые чеки оцифруют

С 1 июля 2017 года каждый кассовый чек будет формироваться в электронной форме и размещаться в облаке, рассказали «ОГ» в Инспекции федеральной налоговой службы по Кировскому району Екатеринбург. У потребителей появится возможность получать, хранить и проверять чеки с помощью мобильного приложения.

— Получить чек можно при совершении покупки непосредственно на электронный адрес или на номер его мобильного телефона ссылку для скачивания. Если покупателю не нужен электронный чек — ему распечатают бумажный, по которому он при необходимости сможет найти электронную форму такого чека и скачать, — пояснил «ОГ» начальник отдела оперативного контроля ИФНС по Кировскому району **Сергей Богусь**. — В мобильном приложении можно сформировать уникальный идентификатор покупателя в виде штрихкода. Там же можно будет направить жалобу в ФНС России, в случае если чек был выдан с какими-то нарушениями.

Вышла книга об Иване Граматике

Вчера в Доме журналистов презентовали книгу об **Иване Граматике** — человеке, который более 15 лет возглавлял Северный управленческий округ. На мероприятии собрались его близкие, коллеги, люди, которые его хорошо знали.

Своими воспоминаниями об Иване Ивановиче поделились 69 авторов, в том числе — экс-губернатор Свердловской области **Эдуард Россель**. Предисловие к книге подготовил губернатор Свердловской области **Евгений Куйвашев**.

— Идея создать книгу родилась у общественности Северного управленческого округа. Её поддержал нынешний депутат Госдумы **Сергей Бидонко**. Собрали людей, решили делать, — рассказывает редактор-составитель книги, редактор газеты «Карлинский рабочий» **Ольга Брулёва**. — Близкие Ивана Ивановича, с которым я общалась, рассказывали, что он увлекался кулинарией и всегда делал хорошие подарки. Поэтому одна из глав книги называется «Рецепты от Граматика», где собраны рецепты, которые сохранились у его сестры **Татьяны Харитоновой**.

На презентации книги прозвучало много тёплых слов об Иване Граматике: каким неравнодушным человеком он был, как грамотным управляющим. Упомянутый по правам человека в Свердловской области **Татьяна Мерзлякова** подчеркнула, что «он хорошо говорил по-русски», а когда ему об этом говорили, он шутил: «Ну я же Граматик!».

— Когда губернатор **Эдуард Эргартович Россель** подобрал кандидатуру на пост главы управленческого округа, в его профессионализме не было сомнений, — говорит председатель Свердловского союза журналистов **Александр Левин**. — Управляющий должен был говорить с главами на одном языке, но при этом быть хорошим руководителем. Он таким был.

Елизавета МУРАШОВА



В книге народной памяти — шесть глав. Ольга Брулёва (на фото) занималась её составлением полугода. Книга вышла тиражом 2 000 экземпляров

Официальная информация
Министерства финансов Свердловской области
Государственный долг Свердловской области на 01 ноября 2016 года составил 60 542,4 млн. рублей.