

### В Екатеринбурге появилось китайское бистро со средним чеком в 250 рублей

Жареная яичная лапша с овощами

По мнению рестораторов, в Екатеринбурге дефицит азиатских заведений. Как говорил в интервью «ОГ» (см. номер за 07.12.2016 г.) ресторатор Олег Ананьев, эта кухня хороша тем, что она дешёвая — из такого заведения можно сделать массовый продукт

На этой неделе в самом центре Екатеринбурга на проспекте Ленина открылось китайское бистро «Jang Su». Низкий средний чек и необычная для уральцев кухня моментально привлекли аудиторию. Вечера вечера там не было свободных мест.

Заведение ресторатора Евгения Урюпина, сделанное при поддержке китайского бренд-шефа Яня, получилось в лучших традициях современного молодёжного бистро — открытая кухня, минималистичный интерьер, главным акцентом которого стала кирпичная стена с красочным восточным граффити. В меню — яичная лапша, которую здесь делают сами, с различными добавками и другие популярные китайские блюда.

Дарья БЕЛОУСОВА

# Деньги приносят пчёлы

За что стоит полюбить уральский мёд?

Рудольф ГРАШИН

Когда я сказал, что Средний Урал — край не медовый, мне показалось, что мой собеседник, Павел ШИПИЦЫН, даже обиделся. Свою семью, у него с супругой Верой пятеро детей, он содержит за счёт мёда, который приносит ему его пчёлы.

## Полёт пчелы

Семья Шипицыных живёт в Алапаевске, в пятнадцати километрах от города они арендуют деревенскую усадьбу, где и находится их пасека. Профессионально мёдом Павел занялся лет семь назад, до этого работал инженером-конструктором на местном заводе «Стройдормаш». Как-то взялся помочь мужу своей сестры на пасеке, и с тех пор «заболел» пчеловодством. Ушёл с завода, создал свою пасеку, которую по меркам нашей области можно считать довольно крупной — у него около ста пчело-семей. Говорит, что всё в жизни происходит не случайно, и его увлечение пчёлами тоже.

— У меня к природе, к животным интерес был ещё со школы, — признаётся он.

— А пчёлы разве не насекомые? — вставляю реплику.

— Для меня они животные, в том смысле, что от слова живые, — говорит Павел.

От него узнаю массу интересного о пчелином мире. Например, среднеуральская пчела, которую он держит, очень зимостойкая, но злобная.

— Даже хозяйка кусает? — А для неё нет хозяина.

Самый эффективный медосбор для пчёл простирается на расстоянии двух-пяти километров — в таком радиусе от пасеки они собирают пыльцу и нектар. Но могут летать и за десять километров. Вот только большо-



Цена на мёд не меняется уже 3-4 года. Сказывается падение покупательского спроса населения — сетуют пасечники

го мёда от таких пчелиных прогулок ждать не приходится. Обычно на Среднем Урале взяток с улья за сезон составляет около 20 килограммов. Но в хороший год можно и за 60 килограммов мёда получить с пчелосемьи. Такой результат даже для медоносной Алтай хороши. К сожалению, на Среднем Урале погода, извините за каламбур, — не мёд. В такие сырые и холодные медосборные сезоны, что случались у нас в 2014 и 2015 годах, местные пчеловоды чуть ли не плакали. И всё же в нашем мёде тоже есть своя изюминка.

## Вкус мёда

— У нас в Свердловской области можно получать великолепный луговой мёд. Благодаря разнообразию медоносов он у нас получается беспримесным по вкусу, — говорит Павел Шипицын.

Он утверждает: медосборные условия у нас намного хуже, чем на Алтае, в Башкирии. Там можно полу-

чать сорта меда — с гречи, с раписа, с донника, с липы, чего у нас сделать невозможно. Ну нет у нас обилия той же липы, посевов гречи. Даже наш рапис не даёт мёда нужного качества. Правда, в иные годы уральские пасечники ощущают в своём мёде присутствие, скажем, аромата липы. Но он слабо выраженный, и липовый такой мёд назвать нельзя. И всё же на Среднем Урале тоже есть с чего собирать качественный мёд.

— Ранней весной в деревнях цветут яблони, вишни. Много цветущего одуванчика, у речек — ивняка. В начале июня цветут малина, клевер, луговые травы. Наши основные медоносы — это луг, его разнотравье, и не всегда найдёшь на юге, где все поля распаханы. И ещё: Урал примечателен тем, что у нас бурный взяток — приносит кларда пчёлами в улей. В иные дни пчёлы приносят в улей до 10–11 килограммов нектара. Всё потому, что мы — северная медоносная провин-

ция, в условиях короткого лета происходит бурное цветение растений да плюс ещё длинный световой день, — рассказывает Павел.

По его словам, такой мёд особенно ценен, ведь для выживания в северных условиях растениям приходится мобилизовать все свои ресурсы. Эти полезные вещества передаются и мёду.

## Заботы пасечника

Сейчас у пчеловодов наступает горячая пора.

— Первое после зимы, что мы уже сделали, это откопали из под снега ульи. Сейчас начинаем очищать донышки ульев. Надо спешить. Пчёлы начнут собирать пыльцу уже в 20-х числах апреля, — говорит мой собеседник.

Кстати, для Урала, по его словам, характерна лишь одна качка мёда. Отбирают мёд в начале августа, после этого стартуют в медогонку, раскручивают её и посредством центробежной силы выкачивают из

них мёд. Пик торговли мёдом приходится на зиму. Павел Шипицын продаёт свой товар на местном рынке,



## КОММЕНТАРИЙ

Олег ПРОСЯНИКОВ, директор ООО «Медовая компания»:

— Потребители хотят, зайдя в магазин, иметь широкий выбор продукции. Это касается и мёда. Наша компания как раз нацелена на то, чтобы покупатель получал такое разнообразие: мы предлагаем мёд, взятый с приморской липы, с кубанской или ростовской акации, горный или таёжный мёд Алтая, из других регионов. Мы фасуем мёд без его расплавления, делаем это вручную, что позволяет сохранять в нём все полезные компоненты. Продукция «Медовой компании» представлена во многих торговых сетях, таких как «Кировский», «Монетка», «Елисей», «Яблоко», также мы работаем с оптовиками по всему Уральскому региону. Наш фирменный магазин «Медок» расположен в Екатеринбурге по адресу Авиационная, 48 а.



В 2016 году в Екатеринбурге открылось 49 новых кафе и ресторанов. Сейчас общее число заведений общественного питания превышает 1,5 тысячи

## На рынке общепита — кадровый голод

Дарья БЕЛОУСОВА

Самая востребованная вакансия на екатеринбургском рынке общепита — повар. По данным портала [zarplata.ru](http://zarplata.ru) и [rabota66.ru](http://rabota66.ru), сейчас в заведения общепита требуется более 160 повара разных категорий, официантов почти вдвое меньше — открыто порядка 90 вакансий.

В большинстве заведений специальное образование не требуется. Кандидатов без опыта работы готовы рассмотреть сети «Фуд-мастер» («Вилка-ложка», «Перчини»), TM RESTAURANTS («Рататуй», «Бадриджани», «Мой друг Оливье»), «Арт Ресторант» («Буковский гриль») и другие. В объявлении ROOM-safe даже сделали специальную приписку: «Если у человека есть горячее сердце, уж шинковать то он точно научится».

Средняя зарплата повара по рынку — 27 тысяч рублей. Зарплата шеф-повара начинается с планки в 50 тысяч рублей.

Поваров в Екатеринбурге готовят два учебных заведения — техникум «Кулинар» (ежегодно выпускает порядка 200 повара и технологов) и Уральский государственный экономический университет (ежегодный выпуск кафедры технологии питания — порядка 30 очников и 90 заочников).

— Мы не обеспечиваем рынок поварами в прямом смысле слова. Примерно 40 процентов наших выпускников уходит в сферу приготовления

пищи, ещё 40 — в сферу управления заведениями общепита, 20 процентов — в сферу проектирования и продажи профильного оборудования, — объясняет завкафедрой технологии питания УрГЭУ Ольга Чузунова. — Все специалисты востребованы как в нашей области, так и за её пределами. Работодатели из Сургута регулярно приезжают к нам на защиту дипломов и перехватывают выпускников прямо с защиты. В последнее время у нас популярна магистратура, причём цена на обучение там ежегодно растёт (в прошлом году — 116 тысяч рублей, в этом — уже 130). Но половина магистрантов — это люди, уже работающие в общепите, с другим базовым образованием. Они ставят перед собой конкретные задачи, например, разобраться с внедрением системы HACCP (контроль качества) у себя в заведении.

По словам Ольги Чузуновой, отток выпускников идёт в столичные заведения — там выше зарплата, в связи с этим Екатеринбург испытывает кадровый голод. В большом количестве нужны как шеф-повара, так и рабочий персонал на кухне. О нехватке рабочей силы говорят и владельцы ресторанов. Как говорил в интервью «ОГ» ресторатор Андрей Семёнов (см. номер за 1.09.2016 года), в своё новое заведение он набрал повара без опыта. По его словам, за месяц — не проблема выучить технологию приготовления 15 блюд.

— Как они отнеслись к тому, чем вы занимаетесь?

## Фуд-стилист о том, как фотографировать еду и на этом зарабатывать

Василий КАРПЕЕВ

На аккаунт екатеринбургца Андрея ТУЛЬСКОГО в Инстаграме подписано свыше 33 тысяч человек. Для сравнения аудитория — это на восемь тысяч больше, чем тираж газеты «Вечерний Екатеринбург», и на три тысячи больше, чем население Богдановича. Андрей — фуд-стилист, и всё, что он делает на своей странице — выкладывает фото еды. На волне моды это увлечение стало для него источником дохода. Он делает фото еды для онлайн-магазинов, ресторанов и кулинарных журналов.

Фото еды в Инстаграме быстро вошло в тренд. Красивые фотографии блюд выкладывают профессиональные шеф-повара, ресторанные критики, студии правильного питания и самые обычные люди, у которых получился удачный кадр собственного завтрака. Фуд-стилистика активно развивается и как рекламный инструмент. Почему фотографии на рекламных плакатах от ведущих пищевых брендов выглядят такими сочными? Хотите прямо здесь и сейчас пообщаться за очередной порцией. Этим занимаются профессионалы. Фуд-стилисты и фуд-фотографы.

— Андрей, расскажите немного о себе. Чем занимались раньше? Почему стали фотографировать еду?

— К фуд-фотографии пришёл абсолютно спонтанно. Видел в Инстаграме красивые картинки еды и всегда удивлялся, насколько эстетичными могут быть обычные буточки, салаты, десерты. Изучал фотографию, параллельно решил окончить курсы кондитерского мастерства. Хотелось самостоятельно научиться готовить любимую выпечку. Фуд-фотография очень быстро превратилась в любимое ремесло, работу и тему номер один во всех разговорах с родными, друзьями и знакомыми.

— Как вам удалось набрать такое количество подписчиков в Инстаграме?

— Для продвижения страницы в Инстаграме я использую только свои фотографии и текст. Если регулярно выкладывать в сеть «цепляющий» контент, подписчики обязательно будут заглядывать на твою страничку.

— Что вы используете для достижения лучшего визуального эффекта?

— Например, добавляю в кадр посуду с историей, найденную на барахолках или в са-



Для фотографий Андрей использует много разнообразного декора и необычную посуду

— В начале относился с непониманием и осторожным любопытством. «Снимать тарелки с едой — несложно», — говорили они. Мне и самому так казалось. Но когда я начал копать в эту тему, начал изучать все тонкости фуд-фотографии, искать необычные решения, тогда все, включая меня, поняли, что это больше и сложный творческий путь. Теперь друзья делятся своей посудой, приходят в гости, чтобы позировать для съёмки.

— Есть ли перспективы у фуд-стилистики в Екатеринбурге?

— В России направление фуд-фотографии развивается очень стремительно: проводятся всевозможные конкурсы в соцсетях, издаются тематические журналы и книги, появляются лидеры нашего ремесла. Я слышал от своих коллег, что в Москве и Петербурге конкуренция ощущается не очень сильно. Причина проста: ресторанов много, а интересные проекты и предложения появляются почти каждый день. В Екатеринбурге же картина иная. Фотографов, специализирующихся на коммерческой фуд-съёмке, здесь крайне мало. Тем не менее при небольшом предложении заказчики

удивительно консервативны: они не разбираются в трендах, не имеют вкуса, а все вопросы по съёмке полностью и безоговорочно доверяют фотографу, с которым однажды познакомились и сотрудничают уже несколько лет.

— Есть ли у вас ориентиры в зарубежной фуд-фотографии? Чем вы обычно вдохновляетесь?

— Мне нравятся работы западных фуд-фотографов — Линды Ломелино и Евы Космас Флорес. Их фотографии атмосферные и глубокие, им удаётся передать большую любовь к кулинарии. Я пытаюсь создать в кадре нечто подобное, но со своим настроением. Фуд-фотографию я люблю за то, что с её помощью обыденные вещи, знакомые блюда могут превратиться в фантастически красивую историю. Мне хочется верить, что фуд-фото — это не только снимки еды крупным планом для рекламы, но и нечто большее, способное сделать нашу повседневность чуточку красивее и аппетитнее.

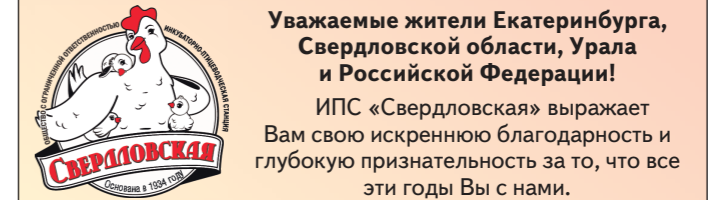
— Как вам удалось набрать такое количество подписчиков в Инстаграме?

— Для продвижения страницы в Инстаграме я использую только свои фотографии и текст. Если регулярно выкладывать в сеть «цепляющий» контент, подписчики обязательно будут заглядывать на твою страничку.

## ФОТОФАКТ



В придорожном заведении «Наше кафе», расположенном на подъезде к Серову, изобрели новый кофейный напиток — ванилично (с добавлением ванильного сахара). Такого не встретишь в меню екатеринбургских кофеен, а здесь он предложен в списке наряду со стандартными американо, латте, горячим шоколадом. Ещё одна позиция в меню — эспрессо — правильно это слово пишется без буквы «ж». Впрочем, на вкус кофе это никак не влияет



Уважаемые жители Екатеринбурга, Свердловской области, Урала и Российской Федерации! ИПС «Свердловская» выражает Вам свою искреннюю благодарность и глубокую признательность за то, что все эти годы Вы с нами.

Спешим сообщить, что начинается предварительная запись на **СУТОЧНЫХ ЦЫПЛЯТ**.

В сезон 2017 года планируются выводы:

- БРОЙЛЕРЫ:**
  - КОББ-500 (открыта запись на вывод 22.04.17);
  - Кросс Хаббард Иза Ф-15 (открыта запись на вывод 27.04.17).
- ГУСИ:**
  - Итальянская порода (открыта запись на вывод 20.04.17 и 28.04.17);
  - Линдовская порода (открыта запись на вывод 27.04.17);
  - Уральские серые
  - Ландская порода.

- УТКИ:**
  - Кросса «Благоварский» пекинской породы;
  - Кросса «Башкирская цветная»;
  - Мускусная утка (Индутка);
  - «Фаворит» **НОВИНКА!!!**

Мясо этих уток нежирное и имеет невероятно приятный вкус. Как молодая, так и взрослые особи обладают очень высокой жизнеспособностью, а откормочные качества породы достигают недооцененно, при хорошем откорме уже в 2 месяца вес достигает примерно 3 кг. Вес взрослых селезней в среднем около 5 кг, средний вес взрослой самки около 4 кг.

- ИНДЮКИ:**
  - Кросс «Виктория» (средний кросс);
  - Хайбрид Грейнд Мейкер (средне-тяжёлый кросс);
  - Хайбрид Конвертер (тяжёлый кросс) **НОВИНКА!!!**

Набор веса: самцы за 22 недели — 22-23 кг, самки за 20 недель — 11-12 кг.

Привлекательный товарный вид тушки, отличные мясные качества, высокая степень мясной скороспелости.

При коллективной заявке доставка по Свердловской области до населенного пункта БЕСПЛАТНО (от 1000 шт. цыплят, от 500 шт. другая птица)

Продажа и предварительная запись на суточных молодняк сельскохозяйственной птицы по адресу: г. Екатеринбург, ул. Походная, д. 1а

Консультации и информация о точных датах выводов на апрель, май и июнь по телефонам:

+7 (343) 264-51-17 8-912-690-62-39 Мария

264-51-18 8-950-194-18-47 Юлия

+7 (343) 264-51-18 8-912-690-72-60 Надежда

Наш сайт: [www.ips66.ru](http://www.ips66.ru) Наша почта: [ips66@bk.ru](mailto:ips66@bk.ru)