Дважды в день с понедельника по четверг и трижды — в выходные • хорошая новость

НА МИНУВШЕЙ НЕДЕЛЕ ИЗ КЕРЧИ В АНАПУ ОТПРАВИЛАСЬ ПЕРВАЯ «ЭЛЕКТРИЧКА».

— Очень удобно! — в один голос восклицают керчане Евстратовы — члены большой семьи, сразу же отправившиеся на Кубань проведать родственников. Говорят, прежде на дорогу тратили почти 4 часа. Стояли в многочисленных пробках. А теперь по рельсам пригородный поезд мчится без всяких препятствий.

Первый вице-спикер крымского парламента Ефим ФИКС, как известно, курирует Керченский регион. Естественно, не мог остаться в стороне от знакового события. Он вошёл в салон модернизированного рельсового автобуса РА-2 вместимостью 222 пассажира и высоко оценил его современный внешний вид.

— Мы, конечно, и мечтать о таком не смели, когда находились в составе Украины, — поделился впечатлениями депутат. — А в России сбываются самые



полиция

Под марш «Прощание славянки» состав покидает крымский берег.

дерзновенные мечты. Отныне Крым и Кубань стали ещё

ближе, доступнее, поездки — комфортными и практически незаметными. Что такое два часа в дороге? Миг! А если ещё попутчики попадутся хорошие — так и вовсе замечательно! Е. Фикс поблагодарил сотрудников железнодорожного транспорта и строителей за качественный ремонт путей и здания Керченского вокзала, подчеркнув, что пригородное железнодорожное сообщение Керчь — Анапа «откроет новые возможности в развитии туристической отрасли, культуры, образования и сферы занятости». Керчан поздравили руководитель Федерального агентства железнодорожного транспорта Владимир Чепец, заместитель Председателя Совета министров РК Юлия Жукова, заместитель главы администрации Краснодарского края Анатолий Вороновский, министр транспорта РК Сергей Карпов.

Рельсовые автобусы PA-2 по маршруту Керчь — Анапа будут курсировать дважды в день с понедельника по четверг и трижды — в пятницу и выходные дни. Поезд из трёх вагонов будет следовать в пути два часа с двумя остановками (станции Тамань-Пассажирская и Юровская (Краснодарский край), развивая максимальную скорость до 144 км/ч. В 2020 году Крым получит девять новых составов, среди которых будут несколько новых рельсовых автобусов PA-3, а также электропоезда на постоянном и переменном токе.

М. РОМАНОВА. Фото пресс-службы Госсовета РК.

СООБЩЕНИЕ

Избирательной комиссии
Республики Крым
о приёме предложений по кандидатурам
членов территориальных избирательных
комиссий Республики Крым
с правом решающего голоса

Избирательная комиссия Республики Крым в соответствии со статьями 22, 26, пунктом 11 статьи 29 Федерального закона от 12 июня 2002 года № 67-ФЗ «Об основных гарантиях избирательных прав и права на участие в референдуме граждан Российской Федерации» в связи с освобождением от обязанностей члена территориальной избирательной комиссии Красногвардейского района Республики Крым с правом решающего голоса объявляет приём предложений по кандидатурам для назначения в вышеуказанную комиссию.

Документы, необходимые для формирования территориальных избирательных комиссий, оформляются в соответствии с постановлением Центральной избирательной комиссии Российской Федерации от 17 февраля 2010 г. № 192/1337-5.

Приём предложений осуществляется до 18.00 19 марта 2020 года по адресу: Избирательная комиссия Республики Крым, 295000, Республика Крым, г. Симферополь, ул. К. Маркса, 18, каб. 521, тел. **27-61-84.**

Время работы: ежедневно с 9.00 до 18.00, выходные дни — суббота и воскресенье.

ВНИМАНИЮ КРЫМЧАН!

12 марта 2020 года с 15.00 до 16.00 состоится приём граждан председателем Комитета Государственного Совета Республики Крым по законодательству ТРОФИМОВЫМ Сергеем Анатольевичем по адресу: г. Симферополь, ул. К. Маркса, 18, Государственный Совет РК, каб. 110 (вход через бюро пропусков).

12 марта 2020 года с 11.00 до 12.00 состоится выездной приём граждан заместителем председателя Комитета Государственного Совета Республики Крым по строительству, транспорту и топливно-энергетическому комплексу АКСЁНОВЫМ Валерием Николаевичем по адресу: г. Саки, ул. Курортная, 57/1.

12 марта 2020 года с 12.00 до 13.00 состоится приём граждан председателем Комитета Государственного Совета Республики Крым по аграрной политике и развитию сельских территорий МИГАЛЕМ Юрием Григорьевичем по адресу: г. Симферополь, ул. К. Маркса, 18, Государственный Совет РК, каб. 110 (вход через бюро пропусков).

Сыр, как борщ, — у каждой хозяйки свой вкус

← CTP. 1

КАЖДЫЙ ВИД — НЕМНОГО КАЧОТТА

Сейчас в мастерской Антона Любовецкого производят четыре вида сыров — мягких и твёрдых. Это — рикотта, моцарелла, халуми и качотта. К слову, именно этот сорт упомянут на эмблеме «Antonio Casaro».

«Все сыры немного качотты», — говорят итальянцы. Он является основой для классических, полутвёрдых, бутербродных сыров. «Качотта» переводится — как сырок, из-за того, что делается небольшими головками. Он быстро созревает и на вкус хороший. Я делаю качотту классическую, с вялеными томатами, прованскими травами и семенами пажит-

ника, очень полезными для здоровья. Семена пажитника придают сыру ореховый аромат. Многим нравится нежирная рикотта. Внешне она напоминает творожок. Это чистый белок — альбумин. Недаром её используют в пищу космонавты и спортсмены. Можно есть и солёной, и сладкой, и в качестве десерта. Сырники и запеканки из рикотты — божественны. Идеальный,

на мой взгляд, продукт — халуми. Отличается от остальных тем, что не плавится при жарке. Его можно жарить на сковороде без жира: при нагревании он выделяет свой. Можно его, как шашлык, жарить на решётке. Можно есть и так. Это традиционный кипрский

сыр. На Кипре его делают практически все хозяйки, сильно засаливая. Он хорош тем, что в морозилке может лежать более года: достал, разморозил и потребляй. Идеальный продукт. Изначально делал халуми с мятой, недавно попробовал с чабрецом. Людям понравилось, — вкусно презентовал свою продукцию фермер.

— Расширяться не собираетесь? — интересуюсь я.

— Желание есть, финансов недостаточно. О большой прибыли говорить не приходится, объёмы производства пока маленькие. Вот, например, есть необходимость в большей камере для хранения сыров. Помещение имеется. Надо только оборудование установить для поддержки микроклимата. Для этого нужно порядка 500 000 рублей.

Халуми — сыр, который можно жарить.

Мне очень сложно их «выкроить», делая 30 кг сыров в день три раза в неделю. Буду очень долго копить. При этом налоги надо заплатить, за коммунальные услуги: обязательных текущих платежей достаточно. Хотелось бы и большой погреб для выдержки готовой продукции, что позволит производить сыры со сроком хранения более года — пармезан, гауду и другие, — рассказал сыровар.

— Но государство же поддерживает фермеров!

— Да, начинающих фермеров поддерживает. Я к этой категории, к сожалению, не отношусь. Занимаюсь фермерством с 2007 года. Так что не знаю, когда смогу осуществить планы, — признался Антон.

ПРИВЫКАЕМ К НАТУРАЛЬНОМУ ПРОДУКТУ

— Учитывая сдерживающие факторы и то, что сегодня многие пробуют свои силы в сыроделии, не боитесь конкуренции? Сможете найти своего покупателя?

— Вы правы, сы-

роварением в Крыму сейчас занимаются многие. Но я считаю, основываясь на своём скромном опыте, если бы у моего соседа была сыроварня, он мне — не конкурент. И я ему — не конкурент. Почему? У каждой хозяйки свой борщ, так и у каждого сыровара — свой сыр. Как бы ты ни хотел повторить, всё равно не получит-

ся, хотя готовиться они будут по одним рецептам. А покупатели у нас уже свои есть. Мы делаем итальянские сыры, мало знакомые крымчанам. Люди пробуют, им нравится наша продукция. И они к нам возвращаются. Например, за халуми. Его производят

немногие. Для изготовления этого сыра требуется очень качественное молоко, причём с одной фермы. Мы берём его в агрофирме «Зеленогорск». Если собирать у разных фермеров, хороший халуми не получится. Даже если сегодня повезёт, завтра можешь вылететь в трубу. Дело в том, что

бу. Дело в том, что сырные головки ещё в течение часа нужно варить в сыворотке, и если с молоком что-то не так, их из горячей сыворотки просто не достать — они там растворятся. Поэтому очень важно, чтобы молоко было качественное. Это во многом зависит от питания коров. Наши весной и летом пасутся на лугах. А на зиму для них заготавливают сено и силос из разных трав, — пояснил фермер.

— А сколько должен стоить качественный сыр? — поинтересовалась я.

 Могу сказать однозначно, готовый продукт за 300 рублей, который предлагают в магазине, не натуральный. На производство 1 кг сыра требуется порядка десяти литров молока, себестоимость которого — 30—40 рублей за литр. Получается, что только сырьё обойдётся в 400 рублей. И как сыр, причём твёрдый, может стоить 300 рублей за один кг? Ещё один нюанс: с готовым продуктом нужно месяц «играться»: каждый день переворачивать, протирать, смазывать. Если плесень вредная появилась — обеззараживать. Нужно учитывать и затраты на электроэнергию, и т. д. Поэтому сто-



имость твёрдого натурального сыра в магазине должна быть не менее 1000 рублей. Так что натуральную продукцию крымчане для себя только открывают, — считает хозяин мастерской.

Антон Любовецкий готов им в этом помогать, несмотря на то, что сыроделие — затратное и в материальном, и в физическом плане производство.

— Я постоянно экспериментирую: основные сыры приготовил, отлил молока литров двадцать и что-то новенькое сделал. Отложил в сторону. Через время попробовал: хорош — не хорош. Труд не из лёгких: приходится крутиться с утра почти до полуночи. Но сам процесс очень творческий. Мне нравится, — признался мастер.

С таким подходом к делу, думается, Антон Любовецкий освоит производство не только элитных, казалось бы, неповторимых сортов сыра, но и запустит авторские. И кто знает, может быть, в мастерскую сыров «Antonio Casaro» за знаниями будут приезжать и... итальянцы?

Елена ШАСТУН. Фото **Валентина ГУСЕВА.**