

над скрещиванием, чтобы у свинок было больше «деликатесных мест»: балыка, задней части, шеи. Выращивают животных исключительно на натуральных, высококачественных кормах. В рацион не добавляют даже, казалось бы, такой безопасный продукт, как сою. Специалисты уверяют, это чревато специфическим привкусом сала, а значит, и колбасных изделий, где оно используется.

Технолог рассказывает, на предприятии работает свыше 500 человек. В основном из Сап, Евпатории, Гвардейского, кое-кто живёт в Симферополе. Раньше, отмечает Сергей Александрович, при Симферопольском мясокомбинате было училище, где готовили вязальщиц, обвальщиков, фаршесоставителей. Сейчас с кадрами похуже, потому что у пищевых техникумов нет практики. Но сюда как раз молодёжь приглашают — и на практику, и на работу, преимущественно из профильных учебных заведений в Прибрежном и Симферополе. А самая дефицитная и высокооплачиваемая специальность — обвальщик мяса. Это работник, который должен аккуратно отделять мышцы от костей, владеть ножом на уровне классного хирурга, знать анатомию животного, работать быстро и уметь ловко, не нарушая балыковую часть, разделять тушу. Тут же рядом девушки-жиловщицы делают мясо по сортам. Это исключительно ручной труд, и он, наверное, никогда не автоматизируется, комментирует технолог.

А вот далее в дело идут агрегаты. Мясо измельчается на мясорубках, самый мелкий помол — у фарша для варёных колбас. Туда ещё вбивают лёд, специи, яйца, натуральное

Сколько мяса в крымской колбасе?

молоко, сливки — в зависимости от рецептуры.

«А НУ-КА, ОТДАЙ КОЛБАСУ! «ДОКТОРСКУЮ», ЛЕЧЕБНУЮ!»

Бытует мнение, что в варёнке мяса практически нет, озадачиваю спорным заявлением своего «экскурсовода». А что там на самом деле?

— Сколько мяса в колбасе, регламентируется законодательством, — говорит С. Сажинко. — Мы работаем исключительно по ГОСТу, он жёстко контролируется и не меняется с 60-х годов, требования очень высокие. При этом нужно понимать, что есть продукты мясные, а есть мясосодержащие. Больше 60% мяса в колбасе — это мясной продукт, меньше — мясосодержащий. О качестве мясных изделий говорит категория, которая указывается на упаковке. Мы работаем без сои, дешёвого куриного фарша, иных заменителей, то есть в дорогом сегменте, отсюда и цена конечного продукта. Другие производители добавляют сою, крахмал, муку. В обязательном порядке, по технологии, в варёные колбасы идёт лёд



Здесь деликатес доходит до нужной кондиции.

— до 30—40%. Можно лёд заменить молоком, в иные сорта добавляют масло, сметану. Колбаса ведь — та же котлета, там необходимы дополнительные ингредиенты, продукт из одного мяса будет грубый, жёсткий.

В принципе количество мяса в колбасе — на совести производителя, поясняет собеседник. Если ты написал на этикетке, что использованы соя, какое-то ещё растительное сырьё — что ж, ничего страшного, это всё съедобно и к тому же дёшево. А вот если не указал, значит, обманул покупателя. Выявить обман можно только в современной лаборатории. Производитель выбирает составляющие, которые не сумеет выявить лаборатория, а лаборатория покупает всё более совершенные приборы. Такая вот «вечная гонка

вооружений». Сейчас лаборатории уже могут определять ДНК практически любого сырья, так что скрыть обман невозможно. Наши специалисты рекомендуют доверять конкретному производителю и внимательно читать состав продукта на этикетке, чтобы сделать правильный выбор, к примеру, знаменитой «Докторской» колбасы.

— Знаете, почему она так называется? — Сергей Александрович с почтением берёт в руки батон «варёнки» с соответствующей надписью на упаковке. — Это действительно лечебная колбаса. После Первой мировой и Гражданской войн, когда люди были обессиленные, худые, проднарком решил создать продукт, который легко, быстро и дёшево восстановит организм трудящегося класса. Для этого разработали рецепт колбасы, куда входили свинина и говядина высшего сорта, яйца, молоко — и человек действительно преобразился, набирал вес. Сейчас эта наша колбаса также соответствует ГОСТу.

«Докторская» может стоить 150 рублей за килограмм, а может — 600. В той, что высшей категории, соблюдена технология: как минимум 25 процентов говядины высшего сорта, нежирная свинина, яйца, молоко. Это дорогие продукты, и настоящая колбаса — не дешёвая. Так что соотношение цена—качество в этом вопросе чётко работает. То же самое касается и других сегментов, особенно сырокопчёного: там из 100 кг мяса получается всего 60 кг колбасы, она не может быть бюджетной, если готовить без обмана.

В «Скворцово» около 60% всего ассортимента — варёные колбасы. Колбаса, сосиски, сардельки — и сегодня очень популярный диетический продукт, дети и взрослые едят его с удовольствием. Несколько удивительно: вроде бы мы всё больше уходим от колбасы, предпочитая сварить или пожарить кусок цельного мяса...

— Рынок действительно меняется, но объём потребления мяса в целом остаётся прежним, — продолжает развешивать мифы технолог. — Человек хочет есть быстро — это удобно, особенно для жителей мегаполисов. Полуфабрикаты — тоже альтернатива колбасе. Сейчас, чтобы быстро поесть, можно взять колбаски гриль, котлеты, иные полуфабрикаты, которые мы, кстати, тоже производим, обжарить — и готово. Крым — более домашний регион, здесь мы ещё готовим сами, а в Москве, например, многие вообще забыли, что это такое.

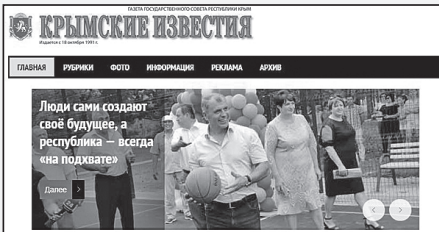
ВАЖНА УПАКОВКА, А РАЗМЕР НЕ ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЯ

Чем отличаются сосиски от сарделек? Только диаметром оболочки, отвечает С. Сажинко. До 32 мм — это сосиска, больше — сарделька. Начинка

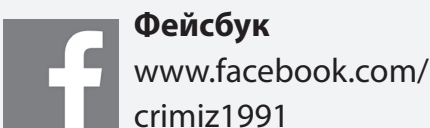
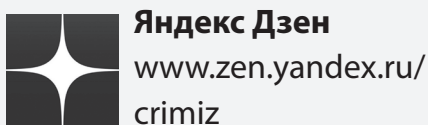


Секретный рецепт «Докторской» раскрывает главный технолог С. Сажинко.

Читайте нас в Интернете



Официальный сайт
www.new.crimiz.ru



Заходите!

Читайте!

Комментируйте!

Лошадь, слушайте — чего вы думаете, что вы их плоше?

Стоявший у истоков «энциклопедизма» средневековый Исидор Севильский в знаменитых «Этимологиях» выводил слово «iumenta» (кобыла) от латинского «iuvat» (помогает).

И действительно, эти благородные животные помогали людям на протяжении веков — на них пахали, охотились, перевозили грузы, ухаживали на войну. Сколько вдохновенных строк посвящено им, начиная от «Слова о полку Игореве» до «Вот мчится тройка удалая» и «Есаул, есаул, что ж ты бросил коня!» Поэма же Владимира Маяковского «Хорошее отношение к лошадям» — вообще гимн удивительным существам. А кем лошади стали в наше время — спортивными партнёрами или домашними любимцами? За ответом я отправилась в один из зимних дней в Бахчисарай.

Сразу же иду «на провокацию» и говорю владельцу «Конюшни Вайнеровского»: «Знаете, от названия веет чем-то царским, великосветским, аристократичным, это в наше время». Евгений Анатольевич улыбается и парирует: «Да, не спорю — сегодня лошадьми могут позволить себе заниматься только люди с очень большим финансовым достатком. И такие услуги мы уже почти 20 лет предоставляем любителям конного спорта и туризма».

Продолжаю «блистать эрудицией» и вспоминаю некогда озвученные данные — в Англии каждый второй, во Франции — каждый пятый, в Голландии — каждый восьмой ребёнок обучается верховой езде.



Что за прелесть эти лошади!

— И это правда, — соглашается Вайнеровский, — однако нам до этих показателей, как до Луны. Хотя кое-где звучат предложения о тематических факультетах в школах, но это пока на уровне разговоров, а жаль. Лошади — лекари не хуже дельфинов, занятия верховой ездой развивают сразу большую группу мышц.

Уход за четвероногими красавцами (их 75, 20 из которых принадлежат частным владельцам, арендуемым стойла)

требует солидных вложений — выезд (хотя бы час в день, иначе животное быстро одряхлеет), кормёжка (не одна тонна овса и других продуктов), смена подков каждые полтора месяца. А ещё на «Конюшне» созданы все условия для людей, желающих заниматься верховой ездой. Обучение, опять же, весьма недёшево, но владелец, если видит, что ребёнок «горит» желанием освоить азы конного спорта, а возможностей у родителей нет, идёт на