

идентична, принцип производства тот же. Оболочка используется натуральная — черева, это кишки животных, коллагеновая, она тоже делается из съедобных компонентов и её можно не удалять, либо полностью искусственная, полиамидная — пластиковая. Уникальность последней в том, что она работает как консервная банка. При температуре до +6 градусов, если не нарушена целостность, варёнка в ней хранится до двух месяцев. Для сравнения: в натуральной — до пяти суток.

Зато через натуральную оболочку проникает дым копчения. Тут он сладок и приятен. В специальные копильные камеры загоняют рамы с колбасой, затем включаются программы и начинается процесс копчения либо сушки. Увидели мы дымогенераторы, австрийские и немецкие установки для натурального копчения, опилки — щепу твёрдых пород дерева — бука, ольхи, граба. Их специально возят из Адыгеи, потому что каждый сорт даёт свой аромат. И никакого «жидкого дыма», с помощью которого частенько производители готовят «относительно копчёный продукт».

В цехе сырокопчёных колбас развешана местная «элитка» — колбаса, не подвергающаяся тепловой обработке, она готовится только за счёт ферментации. Сперва около недели сушится в камере холодным дымом, потом около месяца сохнет. За это время из неё уходит 30—40% влаги и получается самый дорогой, элитный продукт.

При этом какой статус не имей, а на фасовку-упаковку в очередь становись! Здесь машина-термоформер завернёт колбасу вакуумной упаковкой либо укутает инертным газом, чтоб не испортилась, имела эстетичный вид и долгий срок хранения, — там, где нет кислорода, бактерии не развиваются, срок хранения увеличивается.

Со склада готовой продукции по ночам автомобили с колбасными изделиями разъезжаются по Крыму. На материк «Скворцово» пока не работает, но активно собирается: уже всеми замечено, что крымские продукты качественнее многих, полюбили россиянам.

— У нас и хлеб вкусный, и вино, и овощи, и колбаса. Крым во многом гастрономический курорт. В России не всегда можно просто остановиться в придорожном ресторане и вкусно поесть, а мы в этом плане немножко разбалованы, — улыбается технолог. — Правда, аутентичных образцов у нас пока нет — мы не можем по своему усмотрению добавлять разные травы, менять рецептуру — это регламентом не

в качестве презента близким во все уголки страны, — продолжает тему в разговоре с **генеральным директором ООО «МПК «Скворцово», депутатом Государственного Совета Крыма Игорем Полищуком.** — Отрасль переработки мясного сырья развита в Крыму неплохо, и наше предприятие — одно из ведущих, современных и модернизированных. Вообще, непонятно, откуда взялся фейк: колбаса вредна. Это вроде того же, что и мода говорить о вреде молока. Всё это выдумки, вы видели, из чего делается наш ассортимент, все этапы — ничего там вредного нет.

Мы гордимся своей продукцией. Наша философия — качество жизни. А качество жизни — это и вкусная, здоровая пища.



Важный этап производственного процесса — упаковка.

предусмотрено, но некоторые особенности всё же имеются. К примеру, в Крыму меньше любят копчения, не так активно используют чеснок. Конечно, в перспективе хотелось бы создать «продукт местности».

ХОРОШИЙ ПОДАРОК ИЗ КРЫМА

— Мне как-то знакомая, которая работает в аэропорту, сказала: по осмотру багажа отдыхающих видно, что нашу колбасу с удовольствием увозят с собой

Цель компании: создание эталона, чтобы население России имело доступ к здоровым продуктам питания. Потому и не уходим в дешёвый сегмент.

— За последние пять лет в сельское хозяйство инвестированы такие средства, каких никогда раньше отрасль не видела, — продолжает И. Полищук. — Аграрии посадили новые сады, ввели в оборот дополнительную землю, есть виноградники, строятся соковые линии, накопители. Это долгосрочные вложения, ко-

торые скоро начнут приносить средства в экономику республики. Есть предпосылки и для ещё более глубокой модернизации предприятий перерабатывающей промышленности, но здесь ситуация сложнее. Практически нет государственных программ, позволяющих получать субсидирование на эти цели. К примеру, для мясного направления очень важная часть — современные бойни. Это компонент полного производственного цикла, который осуществляет наша компания. Мы произвели зерно, посеяли, вырастили, убрали, переработали на комбикорм, дали животным, животные выросли — всё это субсидируется, а дошли до производства свинины, говядины или курицы — и «тормознулись». Дальше субсидирования нет — ни на модернизацию бойни, ни на строительство мясоперерабатывающего комплекса.

В целом состояние пищевой промышленности в Крыму улучшилось, но чтобы конкурировать с материковой частью РФ, местным предпринимателям ещё многое нужно сделать. И чем более существенна будет при этом помощь от государства, тем ощутимее масштабы рывка. Ведь конкуренция на рынке сильная, на материке работают гиганты с миллиардными оборотами, инвестирующие по-крупному, но они шли к этому десятилетиями. Мы же всю цепочку пробежали в очень короткий период, и это уже, я считаю, хороший результат для бизнеса республики.

И. Полищук уверен: крымским предприятиям тоже нужно укрупняться, расти, кормить Крым и выходить на 148-миллионный потребительский рынок России, где существует тренд



И. Полищук.

фокуса на качественные товары. «Скворцово» как раз ему соответствует, здесь надеются — в ближайшее время их продукция будет более широко представлена на полуострове и за его пределами. Развивают фирменную розницу, участвуют в ярмарках, ведут переговоры с торговыми сетями и партнёрами для выхода на материковую часть, в том числе по Краснодарскому краю и в Ленинградской области.

На предприятии чувствуется уверенность в завтрашнем дне. Тут даже подумывают агротуризмом заняться. У «Скворцово» есть ведь ещё и яблоневые сады. Так вот, хотя бы попробовать открыть такой сад для посещения. Чтобы можно было приехать с семьёй, пройтись, пофотографироваться. И чтоб тебе тут же сделали сидр или сок из свежих яблок, а рядом расположилось бы хорошее кафе, погода, природа, сами понимаете, ну и — самолёты, то и дело при взлёте и посадке проносящиеся прямо над головой беспечных отдыхающих. Одним словом — романтика, та самая крымская специфика, которой у Крыма не отнять — как и качественное вино, фрукты или колбасу.

В. КРАСНОПОЛЬСКАЯ.

Фото пресс-службы «Скворцово».

• ЧЕЛОВЕК И ЕГО ДЕЛО

большие уступки и занимается за чисто символическую плату или вовсе на благотворительной основе.

К слову, обе дочери Евгения Анатольевича весьма успешны в конном спорте республики, достигла хороших результатов ученица Ирина Булохова. Вообще за последние годы в России возрос интерес к этому сегменту соревнований. Вайнеровский объясняет это, во-первых, романтикой, которую, несомненно, несёт в себе увлечение, а ещё — элементарной модой: многие рассуждают так — если, говоря условно, Маня или Ваня сели на лошадь, то чем я хуже?

Породы животных разнообразны — украинская верховая, немецкие, голландские и французские лошади. Их приобретают у крупных заводчиков в России и на Украине. Владелец конюшни полностью согласен с Василием Шукшиным, произнёсшим однажды: «Лучшие люди — это лошади». Несомненно, эти животные никогда не предадут, на ласку и заботу отвечают преданностью и послушанием, чего порой не скажешь о Homo sapiens.



Неразлучные друзья есть на белом свете.

В стойле возле каждой — табличка с кличкой и рационом кормления, иногда и специальной диеты. Здесь мирно соседствуют Гера, Эмир, Бандитка (несмотря на грозную кличку, данную хозяином, животное смирное и ласковое), охотно

подставляющая холку, чтобы гости её потрепали. Эмир — старожил, ему 20 лет (лошади живут в среднем 25), он был одним из первых, кто поселился на конюшне. Любимчиков у Вайнеровского нет — ко всем относится одинаково, любит и холит.

— Вы приехали в не совсем удачное время, — сокрушается Евгений Анатольевич. — Зимой у нас затишье, а вот весной, летом и осенью здесь всё бурлит. Мы лошадей даже на море вывозим купаться. А какие у нас конно-спортивные соревнования!

— Ничего, — успокоила я хозяйка, — будет новый повод встретиться, а потом рассказать читателям «КИ» об удивительных животных, о которых говорят: «Лошади — человеку крылья». Так что ещё летаем!

Светлана КИРЬЯНОВА.

Фото Валентина ГУСЕВА.



Заготовка провианта.

ГДЕ МОЖНО ПРОЧИТАТЬ «КРЫМСКИЕ ИЗВЕСТИЯ»

В СИМФЕРОПОЛЕ:

- ✓Госсовет РК: улица К. Маркса, 18 (вестибюль).
- ✓Крымская республиканская библиотека имени И. Франко: ул. Набережная имени 60-летия СССР, 29а.
- ✓Симферопольская клиническая больница скорой медицинской помощи № 6: ул. Гагарина, 15.
- ✓Симферопольский гарнизонный военный госпиталь: ул. Горького, 22.
- ✓Симферопольская Центральная районная клиническая больница: ул. Луговая, 73.

В РАЙОНЕ:

- ✓Кольчугинская участковая больница: Симферопольский район, с. Кольчугино, ул. Революции, 60.

