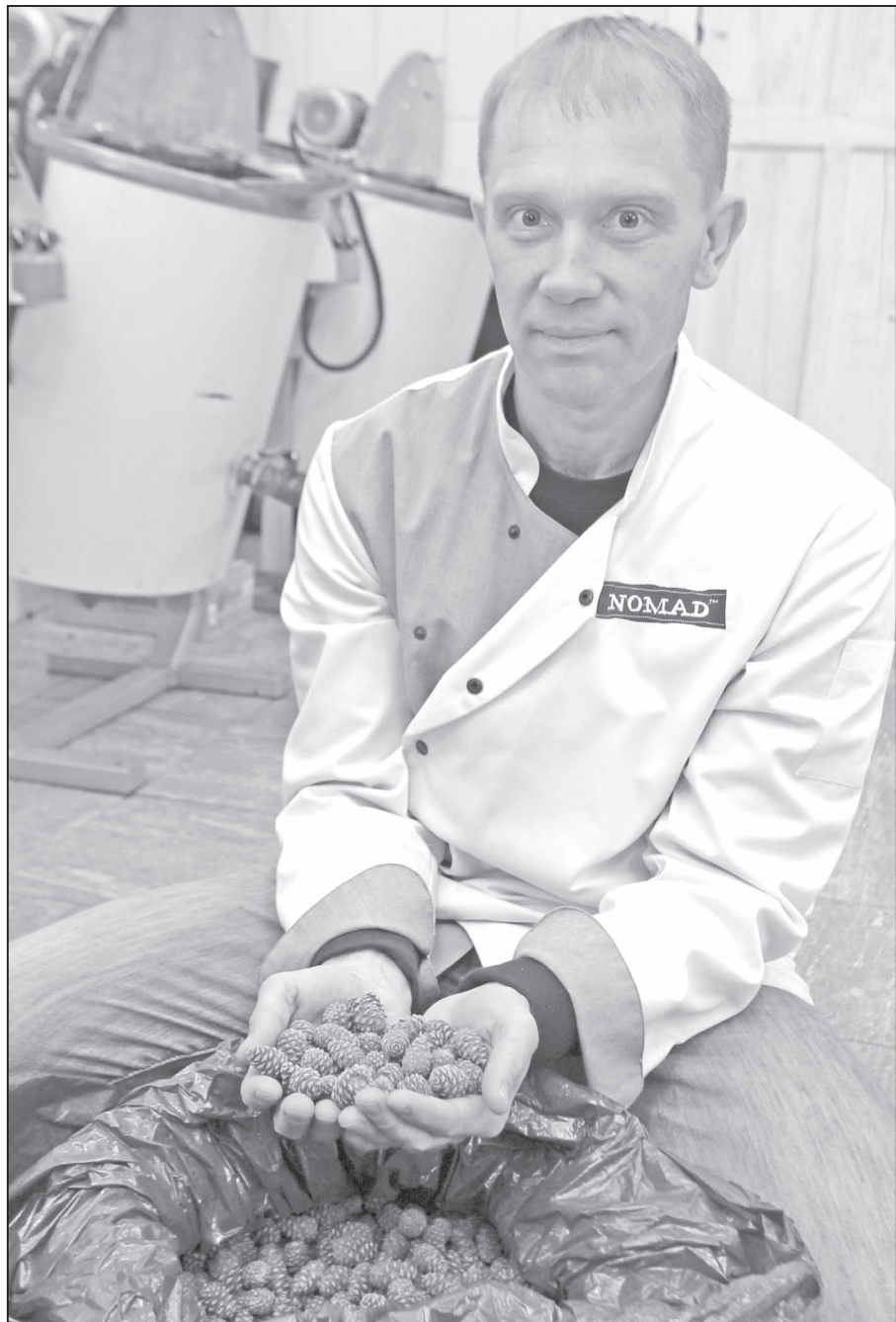




Делайте газету вместе с нами!

Предлагайте свои темы, рассказывайте о проблемах, делитесь наблюдениями. В газете будет отражено все самое важное, актуальное, интересное.

Адрес редакции: ул. 1 Мая, 4, каб. 7
Телефон: 8-922-204-67-65
e-mail: vesti-aramil@yandex.ru



Полезно «до безобразия»

Иван-чай, джем из сосновых шишек, цукаты из тыквы и черно-плодной рябины производит одно из местных предприятий. Во время своего старта оно получило поддержку от Свердловского областного фонда поддержки предпринимателей в виде гранта для начинающих бизнесменов — деньги были вложены в закупку необходимого для производства оборудования. И дело пошло. Жители уже не раз обращались в редакцию «АВ» с просьбами рассказать об этой компании. Сегодня мы ее еще и покажем!

- Арамиль — уникальный район, - делится Александр Вовний, технолог компании по производству экологически-чистых продуктов. - Я знаю здесь потаенные экологически-чистые места, где можно собирать Иван-чай, который годится для употребления. Причем мы собираем только лесной чай, полевой нас не интересует.

Здесь нет привычных продуктов — в холодильнике стоит мешок шишек, доставленный сюда по спецзаказу из Сибири, в больших чанах варится черно-плодка, девушки-работницы старательно чистят тыквы, вырезая не нужную сердцевину. Из нее

после термической обработки будут производить цукаты — продукцию, которую, по уверениям руководителей, в России не делает больше никто.

Здесь не используют масло, хотя многие другие производители пускают его в ход для покрытия сушеных ягод и овощей — говорят, так они дольше хранятся.

- Из-за масла происходит окисление и уже через полгода, хотя на вкусе это и не почувствуется, канцерогенов в продукции будет очень много, - продолжает технолог. - Мы ничего не окуривают серой, хотя курага, которая на рынке так красиво и соблаз-

нительно выглядит, обработана от паразитов. Но мы расчет делаем на то, что наши цукаты будут покупать и съедаться сразу. А вообще срок хранения цукатов — год, за это время с ними ничего страшного произойти не должно.

Равно как нет ничего страшного и «лишнего» в джеме из сосновых шишек — еще одной местной вкусняшке. Сахара в ней после приготовления нет — его сюда, конечно, добавляют немного, но после вываривания он почти весь переходит в сироп. Поэтому спортсменам и людям, ведущим здоровый образ жизни, этот продукт крайне необходим. Кроме того, такой джем рекомендован людям с начальной стадией диабета.

- Здесь до безобразия много всего полезного, - смеется Александр, уверяя: это «слишком» натуральный продукт! - В процессе производства цукатов появляется клеточный сироп, в

котором сахар почти полностью замещен глюкозой и фруктозой. По сути, это уникальный продукт, которого на рынке просто нет.

Он охотно показывает сырье — плотные шишечки-малышки, которые вскоре тоже станут сладким лакомством. Кстати, сами шишки можно грызть. «Они приходят к нам замороженными, чтобы не потерять свою ценность», - добавляет он. Бизнесмены уверяют, что стараются создавать премиум-продукт, который в розницу пока не продается. «Хочется, чтобы все было идеально», - так говорят.

По словам Дениса Солдатова, основателя Союза уральских производителей эко-продуктов, рецептов и идей у них столько, что они готовы удивлять покупателей несколько лет подряд.

- Например, у нас очень много остается сиропа при производстве цукатов, - делится он. - Из него можно делать прекрасный

мармелад, конфеты, батончики. И это производство мы хотим освоить в ближайшее время. Также из сиропа — кстати, чистого, без малейших примесей, можно делать хорошие натуральные газированные напитки.

...Только вот попробовать арамильцам сладости, произведенные под боком, пока не получится, не купить их в подарок и новогодний стол не украсить. Потому что своего магазина у этой компании пока нет — он в планах, но когда им суждено сбыться, бизнесмены и сами не знают, уверяя, что с реализацией оптовых партий проблем у них нет. И просят земляков набраться терпения — со временем они порадуют местных жителей продукцией, которая сколь вкусна, столь и полезна...

Максим ГУСЕВ,
фоторепортаж
Олега БАЖУКОВА