

**КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА**

«Голос...» провел испытание шоколада. Какой лучше?

СТР. 22 — 23

**НА УЧАСТКЕ**

Новогоднее дерево на даче: выбор, посадка и уход

СТР. 24

**ЗВЕЗДЫ ГОВОРЯТ**

Гороскоп на 2020 год по знакам зодиака. Чего ждать от Крысы?

СТР. 28

ЧИТАЙТЕ ВНУТРИ

Возрождение Шекснинской птицефабрики

На прилавках череповецких магазинов вновь можно увидеть куриную продукцию из Шексны.

ЕЛЕНА СОКОЛОВА,
golos@35media.ru

Еще год назад не было понятно, сможет ли выжить Шекснинская птицефабрика. После банкротства предыдущих арендаторов остались долги по заработной плате перед работниками, фабрику отключили от газоснабжения, возникла угроза падежа птицы — кормить поголовье было нечем.

Но уже этим летом птицефабрика попала в Клуб-400 лучших производителей мяса бройлера, причем в этом списке всего 30 российских предприятий. Единственную в регионе птицефабрику, производящую мясную продукцию, удалось спасти. Новый инвестор смог справиться со сложной задачей.

— Мы компенсировали долги по зарплате перед всеми работниками. Нам удалось сохранить специалистов, которые здесь работали раньше, — говорит директор Шекснинской птицефабрики Владимир Носальский.

Сейчас птицефабрика производит более 11 380 тонн готовой мясной продукции в год. Здесь работают около 600 человек — это не только жители Шексны и окрестных деревень, но и работники из Климовского.

— В наследство от предыдущих владельцев нам достались шесть птичников с родительским стадом. Сейчас на нашем



В наследство от предыдущих владельцев новому инвестору достались шесть птичников с родительским стадом. Сейчас на Шекснинской птицефабрике пять десятков птичников. ФОТО: ПРЕДОСТАВЛЕНО ООО «ШЕКСНИНСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА»



Сейчас птицефабрика производит более 11 380 тонн готовой мясной продукции в год. Здесь работают около 600 человек. ФОТО: ПРЕДОСТАВЛЕНО ООО «ШЕКСНИНСКАЯ ПТИЦЕФАБРИКА»

предприятию 51 птичник — 12 с родительским стадом, шесть с молодняком, так называемым ремонтным поголовьем, 33 промышленных птичника с цыплятами-бройлерами, — продолжает Владимир Носальский.

В 2019 году здесь заменили линию забоя птицы, приобрели дополнительную камеру термообработки в консервный цех, приобрели новый кормовоз. На птицефабрике установили воздушно-капельную систему охлаждения — вышли на европейский уровень. Раньше тушки бройлеров опускали в ванны с водой низких температур, поэтому тушки впитывали в себя лишнюю воду. При новой системе охлаждения тушка не напитывается лишней водой.

— В летний сезон большой популярностью пользовался шашлык аппетитный бескостный, — говорит главный технолог Ольга Мартюкова. — Зимой люди охотно покупают полукопченые колбасы — «Фантазию», «Запорожские», «Егерские колбаски» и «колбаски к пиву». Для их производства используется только мясо ручной обвалки, вся копченая колбаса — в натуральной оболочке.

Ольга Мартюкова перечисляет и другие виды колбас: вареные «Нежная», «Рябушка», ветчинные «Удачная», «Борисовская». Эту продукцию знают и любят те, кто привык к шекснинским куриным колбасам. Также охотно покупают консервы «Чикенбум

— цыпленок в собственном соку», «Ветчину Подмосквовную», печеночный и дачный паштеты.

На фабрике осваивают производство полуфабрикатов — это котлеты «Семейные» и «Янтарные», купаты, колбаски для жарки, четыре вида куриных фаршей — «Обыкновенный», «Котлетный», «Превосходный» и «Фарш из грудки». Сейчас на Шекснинской птицефабрике запустили новую линейку продукции — котлеты «Янтарные», сардельки «Нежные», рулет «Самарский».

Купить всю продукцию можно в розничных магазинах города и в авторизованных точках продаж.

Вся продукция проходит высокую степень контроля специалистов. На предприятии есть лаборатория ветконтроля, которая берет пробы сырой и готовой продукции. Корма для цыплят изготавливает местное предприятие — Шекснинский комбинат хлебопродуктов. Куриная продукция птицефабрики получила четыре сертификата «Настоящий вологодский продукт» — на фарши, тушку цыпленка-бройлера, натуральные полуфабрикаты и консервы «Цыпленок в собственном соку». Отметим, что все изделия фабрики производятся только из цыплят, выращенных в Вологодской области, привозное мясо не используется.

На правах рекламы
ООО «Шекснинская птицефабрика»
ОГРН 1173525033990

Рецепт лучшего в России оливье от череповчанки

Редкий новогодний стол в России обходится без салата, ставшего классикой. В семье одной из наших журналисток даже есть такой обряд: оливье они обязательно начинают есть до наступления нового года — им провозжают старый год. А после боя курантов принимаются за другие яства... Совсем недавно в Вологде популярный телеведущий Константин Ивлев провел конкурс на самый лучший рецепт оливье и селедки под шубой. В категории «Салат оливье» лучшей стала череповчанка Анна Баталова.

«Голос Череповца» разыскал умелицу, расспросил о конкурсе и узнал у нее рецепт салата.

— Очень люблю готовить, всегда экспериментирую, — рассказывает Анна Баталова. — Друзья, семья и близкие всегда хвалили меня, но я это воспринимала как проявление вежливости, не более. Увидев объявление о том, что Константин Ивлев проводит конкурс, решила себя попробовать. Было интересно, что скажет такой профессионал о моем рецепте.

О салате Анны «медиаповар» сказал так: «Подача не самая лучшая, но вкус нереальный — домашний, сбалансированный». Изюминка салата от Баталовой в мясной составляющей: «Я делаю его с мясом копченого цыпленка. И смешиваю специальный соус для заправки».

Итак, рецепт салата-победителя.

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- мясо копченого цыпленка-корнишона (можно копченую грудку),
- маринованные огурцы,
- свежий огурец,
- консервированный зеленый горошек,
- яйца перепелиные,
- вареный картофель,
- вареная морковь.

ЗАПРАВКА: майонез, смешанный с готовым соусом для салата «Сырный «Цезарь» в пропорции 70:30. Добавить немного горчицы и сильно измельченную ножом петрушку.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1 Все ингредиенты для салата нарезать кубиками. «Но каждый кубик должен быть чуть меньше размера горошка, который вы используете», — поясняет Анна.
- 2 После нарезки все ингредиенты, кроме горошка, смешать. Не заправляя, оставить на пару часов. «Чтобы продукты пропитались копченым ароматом мяса цыпленка», — объясняет кулинар.
- 3 Спустя два часа добавить горошек и заправку по вкусу. Поперчить черным молотым перцем, посолить по вкусу.

Победа в гастрономическом конкурсе так воодушевила череповчанку, что она стала посещать кулинарные курсы от одного из городских ресторанов. «С 18 декабря я ученик в ресторане. Учусь готовить салаты, но уже профессионально».

ИННА АНОХИНА,
golos@35media.ru



Анна Баталова, финалистка Всероссийского конкурса лучшего блюда для новогоднего стола «Для меня Новый год — это семья и вкусный красивый стол. Конечно же, с салатом оливье». ФОТО: ПРЕДОСТАВЛЕНО АННОЙ БАТАЛОВОЙ