МУК «ЦБС» г. Ярос...
Центральная библиотека им. М.Ю. Лермонтова

СЕКРЕТЫ САМУИЛОВА КОРПУСА

Проект реставрации обещает быть одним из самых крупных в провинциальной России.

<<12

В ШКОЛУ – ОФЛАЙН

Школы региона активно ведут подготовку к 1 сентября. Какие нововведения ждут школьников в новом учебном году?

<<18

РЕГИОН 2
ТВ-ПРОГРАММА 7
ОБСУЖДЕНИЕ 11
МЕДИЦИНА 22

32 |26693| среда 19 августа 2020

ЯРОСЛАВСКИЙ РЕГИОН

СЕВЕРНЫЙ КРАЙ

16+ ЯРОСЛАВСКАЯ ОБЛАСТНАЯ ГАЗЕТА

YARREG.RU

Давно известная своими традициями и уникальными рецептами Ярославская область на три дня превратилась в настоящую сырную столицу – в Ростове прошла уникальная межрегиональная ярмарка «Сырный Weekend».

Столица сыра по-ярославски

Само проведение такого межрегионального мероприятия на территории нашей области не случайно. Сыроварение для нас – дань исторической традиции: именно здесь, в Ярославской области, был создан рецепт знаменитого во всей стране «Пошехонского» сыра. А на прилавках магазинов можно найти и наши родные, ярославские – «Угличский», «Любимский» и «Даниловский» сыры.

Но значение имеют не только корни, но и развитие отрасли. Сегодня сыроварение – один из наиболее успешных секторов перерабатывающей промышленности региона. Как сообщили в департаменте агропромышленного комплекса и потребительского рынка ЯО, только за прошлый год объем производства сыра в регионе вырос в 3,5 раза – до 8 753 тонн. Не сбавляют ярославские сыровары обороты и в 2020-м – коронавирус не помеха – за первое полугодие уже произведено 4 463 тонны сыра.

Более трех тысяч человек посетили необычное гастрономическое событие нашего региона. Сыровары из 10 областей представили свои лучшие произведения гостям сырной ярмарки.

СЫРНЫЙ КЛАСТЕР

– Сыроделие – отрасль, ставшая брендом региона, – подчеркнул **заместитель председателя правительства Ярославской области Валерий ХОЛОДОВ**. – В 2018 году на Петербургском международном экономическом форуме губернатор Дмитрий Миронов и председатель совета директоров ООО «АгриВолга» Сергей Бачин подписали соглашение о создании в Ярославской области сырного кластера.

В его рамках планируется не только поддерживать отрасль, но и обеспечить со временем практически безотходное производство. Ключевой проект кластера – это создание биоэкономического производства глубокой переработки молочной сыворотки. Об этом год назад заявил глава региона на Всероссийской агропромышленной выставке «Золотая осень».

К реализации приступили уже в этом году. Так, Угличский сыродельно-молочный завод и АО «Управляющая компания «НИК «Развитие» начинают реализацию совместного проекта по производству спортивного питания из сыворотки.

– Глубокая переработка молочной подсырной сыворотки на угличском заводе даст новый толчок для развития предприятия, – сказал Валерий Холодов. – Оно станет выпускать продукцию с высокой добавленной стоимостью, а натуральный белок найдет свое применение в спортивном, детском питании и косметологии. Также в регионе будут модернизированы и другие предприятия по производству сыров.

>> стр. 5

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС П6840

1898 – 1909 гг. выходила под названием «Северный край». 1909 – 1917 гг. не выходила по не зависящим от редакции причинам. 1917 – 1991 гг. издавалась как «Северный рабочий»

4 607161 550021 20032

Окончание.
Начало на 1-й стр.

Столица сыра по-ярославски

Овечьи сыры набирают популярность.

них и наружных сетей, отделка производственных помещений, улучшение дорожной сети, благоустройство территории, а также полная замена оборудования на участках приемки молока, производства творога, масла, сыра, фасовки кисломолочных продуктов.

Сейчас завод производит востребованную продукцию, в том числе молоко, кефир, сметану, творог, полутвердые сыры. Модернизация позволит расширить товарную линейку. Число сотрудников предприятия за последнее время увеличилось на треть – со 120 до 160 человек. В дальнейшем количество рабочих мест планируется нарастить до 360.

– Сегодня предприятие перерабатывает до 15 тонн молока в сутки. В 2021 году показатель увеличим до 75 тонн на производстве кисломолочной продукции и до 120 тонн – на производстве сыра с выпуском 4 300 тонн продукта в год, – рассказал **генеральный директор завода Андрей МОЛЕВ.**

Средства на модернизацию в размере 1,8 миллиарда рублей были выделены в рамках госпрограммы развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на условиях льготного кредитования.

Завершится процесс обновления предприятия осенью 2020 года. Из Чехии уже поставлено технологическое оборудование, в том числе для обработки сыворотки.

СЫРНЫЕ ВЫХОДНЫЕ

Ну а на ярмарке «Сырный Weekend» было что посмотреть и даже попробовать. Все дни там проходили дегустации. А самые дотошные и увлекающиеся могли попытаться изготовить традиционный молочный продукт своими руками – для них были организованы мастер-классы, во время которых производители делились своими секретами.

Юные посетители, пока старшие выбирали для дома лучшие сыры, могли провести время в специальном «детском городке»: с фотозонами, аквагримом, конкурсами и розыгрышами призов.

– Мероприятие организовано с целью продвижения и поддержки российских товаропроизводителей, – рассказала **заместитель директора регионального департамента АПК и потребительского рынка Валентина ШИШИНА.** – Свою продукцию представили более 30 лучших отечественных сыроваров.

В вечер открытия перед гостями праздника с большой развлекательной программой выступил «Театральный вагончик «Балаган.РВ», а на второй день был подготовлен концерт с участием известных ростовских коллективов и исполнителей.

– «Сырные выходные» удались на славу. Несмотря на усеченный из-за карантинных мер формат, мероприятие выдалось поистине радостным, летним и праздничным, – отметил **глава Ростова Андрей ЛОСЬ.** – Мы гордимся тем, что именно благодатная Ростовская земля стала почвой для этого нового событийного мероприятия. Все мы с вами устали от карантина, все прекрасно понимаем, как тяжело пришлось нашей экономике в последние месяцы. Это событие – не только шанс для горожан и гостей города развеяться и попробовать настоящий вкусный сыр со всех уголков страны. Это еще и возможность оказать поддержку местным производителям.

В ПОМОЩЬ ФЕРМЕРАМ

Один из участников сырных выходных – **фермер из Ростовского района Ольга ГАВРИЛОВА.** В прошлом году продукция ее фермы «ОВЕЧНОМ» завоевала две бронзовые медали на конкурсе «Лучший сыр России». В экспертное жюри тогда вошли профессиональные дегустаторы из Франции, Италии, Швейцарии и России. В этом году фермерские сыры оценивали эксперты не такие именитые, но не менее строгие – гости большого сырного праздника. А фермер со своей стороны оценила организацию мероприятия.

– Это нужный формат для туристического имиджа города. Понравилась живая музыка, театральные представления и наличие аттракционов для детей. Все это делало мероприятие праздничным и веселым, – поделилась своими впечатлениями Ольга. – Посетителей было очень много – и жителей города, и туристов.

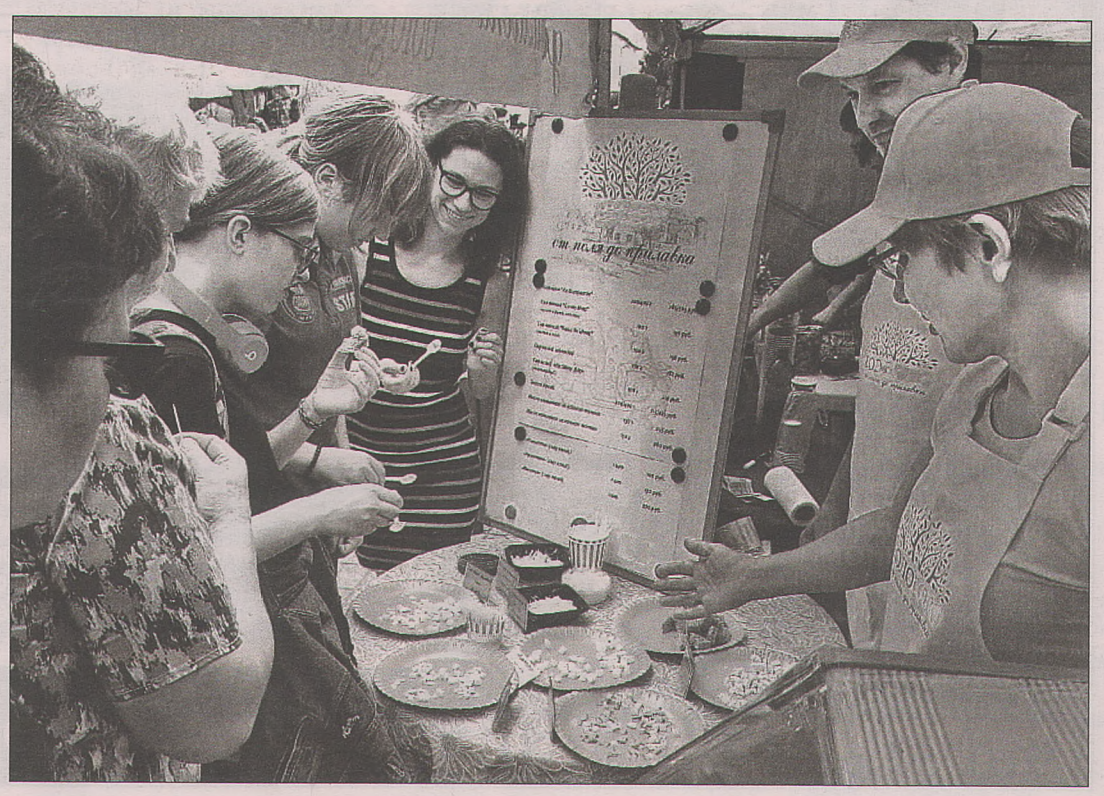
Полезным стало для фермера и общение с коллегами по цеху, хотя времени на это было не так много.

– Для меня, местного локального производителя, это отличный вариант познакомить со своей продукцией более широкий круг людей, найти постоянных клиентов и получить сбыт здесь и сейчас, – отметила Ольга Гаврилова.

Для опытных фермеров ярмарка стала еще одним шагом, а для новоиспеченных – возможно, и стартовой площадкой.

– Для нас это первое такое мероприятие, очень много полезного, – признаются фермеры из села Деболовское Ростовского района. – Все прошло хорошо!

«Сырный Weekend» оценила и **исполнительный директор штаб-квартиры Союза городов Золотого кольца Наталья БУЛАХ.**

– Спорили, переживали, а ярмарка получилась просто супер! Реально самые разные и вкусные сыры из Ростовского района, из Подмосковья и даже Тулы с Калугой, – восхищается Наталья Владимировна. – Впервые открыла для себя фруктовую горчицу – вишневую, грушевую, клюквенную – к сыру!

Анна ВОРОНЦОВА.
Фото Натальи БУЛАХ
и из соцсетей