



№ 115 (4816)

www.belpressa.ru

ОБЛАСТНАЯ ОБЩЕСТВЕННО-ПОЛИТИЧЕСКАЯ ГАЗЕТА
ИЗДАЕТСЯ С 11 ИЮНЯ 1997 ГОДА

ВТОРНИК

08
ОКТАБРЯ
2019 г.

ОБЛАСТЬ • ФАКТ

ВКЛАД В БУДУЩЕЕ

ЗЕЛЕННЫЕ НОВОСТИ. В Новооскольском городском округе закончили новую дубраву. Более 11 тыс. саженцев разместили на площади в три гектара в селе Большевановке. Перед посадкой специалисты лесничества, управления сельского хозяйства и природопользования обработали коринь специальным составом — смесью глины и воды, которая уберечь корневую систему саженцев от повреждения и сохранит влагу. Саженцы дуба, которые вырастили работники Новооскольского лесничества, высадили буквально за два часа, но уже через несколько лет здесь зашумят листвою молодые деревья.

КАК ОДНО МГНОВЕНИЕ

ЮБИЛЕЙ. Средняя школа села Орлик Чернянского района отметила 30-летие. Орликовская школа имеет богатую историю: в 1999 году она стала победителем областного конкурса «Школа года», в 2003-м — всероссийского конкурса «Лучшие школы России». Дважды — в 2010 и 2011 годах — становилась лучшей по итогам оценки качества работы общеобразовательных учреждений области, а в 2010 и 2013 годах была внесена в национальный реестр ведущих образовательных учреждений России. На торжестве, которое прошло под девизом «30 лет как одно мгновение», приглашенные гости ознакомились с экспозициями школьного музея, поздравляли педагогов и учеников с их праздником.

ДЕЛАЛИ КРАСИВО

БЛАГОУСТРОЙСТВО. В Красногвардейском районе покрасили и отремонтировали водонапорные башни. К единому архитектурному облику расположившихся в муниципальном центре башни начали приводить с лета 2017 года. К сентябрю этого года в районе покрасили и отремонтировали 44 башни объектов.

У ИСТОКОВ

КУЛЬТУРА. В Прохоровском районе прошел фестиваль «Северский Донец — река без границ». У истоков реки развлеклись осенняя сельско-экологическая ярмарка, а мастера народных ремесел со всей области представили свою сувенирную продукцию. Для юных гостей работали площадки со спортивными и интеллектуальными играми. В рамках фестиваля прошла научно-практическая конференция, участники которой обсуждали рациональное использование водных ресурсов, а также развлекательно-познавательные квесты эколого-биологической направленности.



В годы Гражданской войны Белгород оказался в центре страшных событий, описание которых доступно сейчас только работникам архивов. Десятки обладатели телевизионной премии «ЭФЫ» Алексей Зимин и Светлана Немкина решили представить их в привычной для нас форме информационных выпусков и ютуба в соцсетях. Проект «Такого день» — это неординарные новости одной вымышленной редакции. Итак, 1919 год. В СМИ Белгородская внештатная ситуация, половина сотрудников вышла на работу. Гражданские активно помогают город вместе с частями маршброски: красные на подходе. В этой напряженной ситуации новостная студия продолжает свою работу. Смотрите программу «Такого день» по вторникам, 8 октября, в 15:20, 16:20, 19:00 и 20:30 в телеэфире или в любое удобное время — на сайте mibbelgorod.ru, канале «Мир Белгорода» на сервисе YouTube, в соцсетях «ВКонтакте» и «Одноклассники». 6+

ЭКОНОМИКА • КТО ДЕЛАЕТ ОРГАНИЧЕСКУЮ ПИЩУ И КАК ОНА МЕНЯЕТ ЖИЗНЬ

В мир с девяти буханок

Ирина ДУДКА

Напомним, что одной из целей нацпроекта «Малое и среднее предпринимательство» является поддержка фермеров. Мы нашли в Белгородской области трёх производителей, которые изготавливают хлеб и молочные продукты, как это делали ещё наши бабушки, и выращивают овощи без удобрений и химикатов. Они рассказали, в чём фишка органической продукции и как изменение пищевых привычек поменяло их жизнь.

Ремесленный хлеб

Семья Грибоедовых живёт в селе Красном Прохоровского района. Саша плотничает, Юлия занимается детьми и печёт хлеб: цельнозерновой, бородинский классический, ржано-пшеничный с пажитником, гречишный, с черносливом, цельнозерновой из муки спелты и полбы. Старорусские рецепты ищет в Интернете, экспериментирует сама. Сейчас её хлеб продается по 140 рублей за 600-граммовую буханку.

Фишка в том, что в моем хлебе все ингредиенты выращены без химикатов, — рассказывает она. — Ищу таких производителей по всей стране, их очень мало. Мука, травы, семечки — с Алтая, закваски делаю сама.

Десять лет назад, когда Юлия из интереса занялась хлебом, они с Сашей жили в Москве и работали на престижных работах. За хлебом заходили настоящего молока, выращенных на своей земле овощей и фруктов. Так постепенно пришли к мысли, что жить и растить детей лучше подальше от мегаполиса, и съездили в деревню. У Грибоедовых девятилетний Святослав, пятилетний Пересвет и крошка Ладомира четырех лет. Дети на семейном обучении. В Красное семья переехала, когда Юлия ждала второго ребенка. Поселились в доме с земляным полом и старой печью, зимой в комнате было +6. Печку перекладывали, настилали деревянные полы, стены выкрасили в белый, а окна сделали в пол. Между окнами поместилось пианино и компьютер. Вся мебель деревянная, Сашинго из изготовления. В этой гармонии растут дети, пекут хлеб и наслаждаются окружающей природой.

Всегда была мысль пустить хлеб в мир, и погода назад он пустился, — продолжает Юлия. — Я начала с девяти буханок, продавала по 60 рублей, но едва выходила в ноль. При такой цене получить какую-то прибыль можно, только квав объёмами. У нас ремесленный хлеб: мы с муком печём его в обычных духовках в чётные руки, объёмов быть не может.

Собестоимость буханки у неё — около 70 рублей, здесь же мука, электричество и труд. Закупочная цена муки из спелты и полбы — 100 рублей/кг, ржаной, пшеничной, овсяной, ячменной — по 80. Иногда Юлия закупает зерно — оно дешевле готовой муки — и мелет его на ручной мельнице.

Я решила повысить цену до 100 рублей. Стала оправдывать бензин, но все клиенты ушли, пришлось набирать новых. Зато эти остались, даже когда я подняла цену до нынешних 140 рублей, — продолжает женщина.

Свой крестьянский хлеб она трижды в неделю вывозит в Прохоровку. Расходится по 40 буханок. На фестивалях раску-



пают и по 120: я сама была свидетелем очереди за Юлиным хлебом на фестивале «Русская каша». — Берут как экзотику, интересно же, что это за хлеб по 140 рублей, — говорит она. — Часть покупателей остаётся, приезжают сюда даже из Белгорода.

Замес каждого хлеба занимает около часа. Пять видов хлеба — пять замесов — пять часов. Потом шесть-восемь часов он поднимается в тёплой электропечи. Пока последний замес, — первый подошёл. Далее начинается выпечка. Нелья поставить хлеб в духовку и забыть. Формы надо покрывать, переставить вверх-вниз. Весь процесс длится сутки.

Первыми замешивают ржаные хлеба, они хороши даже сученого выпекания. Потом выпекают гречишный или житный, а последний пшеничный, он с пылу с жару, — говорит предпринимательница.

— А что вы знаете про хлеб из хлебопечки?

Хороший хлеб. Я за то, чтобы каждая хозяйка сама пекла хлеб, он гораздо лучше магазинного, поэтому всегда делюсь рецептами и закваской. Свой хлеб на живых дрожжах или закваске — это здоровье, потому что тесто поднимается путём естественного брожения. Сухие термобифильные дрожжи дают просто химическую реакцию, поэтому тесто поднимается за полчаса.

— Готовы, как Стерлизов, перейти на русскую печь?

В она требует много сил, хлеб будет дороже, — говорит Саша, он сам работал у Стерлигова и видел, как печётся его хлеб. — К этому мы пока не готовы, но есть к чему стремиться.

В мечтах у них мини-пекарня на 300 буханок, большего не надо.

Органической может называться только продукция, выращенная на чистой земле

ОПЫТ • ЦИФРОВЫЕ РЕШЕНИЯ ЭНЕРГОКОМПЛЕКСА НАШЕЙ ОБЛАСТИ ПРИМЕНЯТ В ДРУГИХ РЕГИОНАХ

Будем масштабировать

Владимир Путин отметил участие региона в пилотном проекте «умных сетей» на международном форуме «Российская энергетическая неделя». Президент России 2 октября в Москве выступил перед руководителями ведущих мировых компаний и отраслевых объединений, министерств и ведомств, экспертами в топливно-энергетическом комплексе.

Говоря об электроэнергетике, Владимир Путин заострил внимание на возобновляемой энергии, повышении эффективности производства и использования энергоресурсов, необходимости широкого внедрения цифровых технологий при добыче сырья, в генерации и при передаче электричества.

В сфере потребления энергии сосредоточен огромный резерв, — считает президент. — По некоторым оценкам, повсеместное внедрение «умных сетей» в мире может на четверть снизить ежегодные потери в этой сфере. Россия активно применяет цифровые решения в энергосетевом комплексе. Запущены пилотные проекты «умных сетей» в Калининграде, Уфе, Белгороде.

С учётом результатов будем масштабировать этот опыт и на другие города, другие регионы Российской Федерации.

Один из результатов пилотного проекта в регионе — открытие первой в ЦФО цифровой подстанции 35/10 кВ «Никольское». Это один из самых современных энергообъектов в России. Цифровые технологии здесь дали возможность существенно повысить качество электроснабжения потребителей.

Энергетики планируют завершить процесс цифровой трансформации электросетей региона в течение трех лет. За это время в области усовершенствуют телемеханику на высоковольтных подстанциях, обеспечат автоматизацию сетей 0,4 кВ, интеллектуальными счётчиками оснастят все трансформаторные подстанции 0,4–10 кВ. В регионе создадут Единый центр управления сетями и пять цифровых районов электрических сетей, в 2019 году «Белоросэнерго». Управление наружным освещением Белгорода будет полностью автоматизировано, здесь же появится «умный квартал», сообщает Белпресса.

УСПЕХ • КНИГИ ИЗДАТЕЛЬСКОГО ДОМА «МИР БЕЛГОРЬЯ» ПОЛУЧИЛИ НАГРАДЫ НА ОБЛАСТНОМ КНИЖНОМ ФЕСТИВАЛЕ

Читатели выбирали

Оксана ПРИДВОРЕВА

Итоги конкурсов подвели 3 октября в Белгородской универсальной научной библиотеке на III региональном книжном фестивале «Белогорье».

Лучшим чеченуарно-библиографическим изданием назвали книгу истории, начальника регионального управления по делам архивов Павла Субботина «Священноначальники: жизнь, трагическая гибель, обретение мощей» и жизнеописание белгородца Александра Никитенко «Свое суждение имел». Его автор — алексеевский писатель, краевед и журналист Анатолий Крюков.

Дух победителей определили и среди лучших историко-документальных изданий. Это научно-популярный сборник «Курская битва. 175-летию подвига советских солдат и труженников тыла», подготовленный музеем-заповедником «Прохоровское поле» вместе с НИИ военной истории академии Генштаба ВС РФ, и краеведческое издание «Фамилии и имена на Оскольском крае» историка-краеведа, почетного гражданина Старого Оскола Анатолия Никольского.

В других номинациях лучшие признание трёхтомной поэзии «Вечные истоки», «Те самые слова», «Честные истоки» членов

регионального Союза писателей России, отрывной календарь «65 лет Белгородской области», набор открыток «Природы белгородской области» и прозаические белгородских художников и поэтов, «Географический атлас Белгородской области: природа, общество, хозяйство», подготовленный коллективом ученых института наук о Земле Белгородского государственного университета, альбом «Живовис» члена Союза художников России Виктора Ковалева.

Лауреатами конкурса стали региональные книжные серии «Города и села Белогорья», литературно-патриотический альбом «Пересвет», альбом «Ах, варяг, гуашь, пастель, рисунок, живопись» члена Союза художников России Виктора Иванкина, документально-художественное издание «И помнит мир спасённый...» белгородского писателя Сергея Бережного.

Во втором конкурсе победитель определили читатели библиотеки, голосовавшие за лучшие, по их мнению, книги, изданные за последние два года в регионе. В голосовании участвовали больше 3 тыс. белгородцев. В пятёрку лучших книг они включили сборник «Они — живые» Издательского дома «Белогорье».

Другие победители конкурса — научно-популярная книжная серия «Знаменитые люди», сборник рассказов и очерков «Государева земля» борисовского писателя Петра Мальцева, книга «Великие первооткрыватели» краеведа Бориса и Александра Оскаловых, книга «Ватин: связь времён» Василия Журавлёва и Александра Кавылина.



08/X	ночь — +4°	09/X	ночь — +0°	10/X	ночь — +8°
☁ 2-4 °C	УТРО — +4°	☁ 2-7 °C	УТРО — +3°	☁ 4-8 °C	УТРО — +7°
▲ 751-754 мм рт.ст.	ДЕНЬ — +8°	▲ 752-755 мм рт.ст.	ДЕНЬ — +10°	▲ 747-752 мм рт.ст.	ДЕНЬ — +16°
▲ 65-76%	ВЕЧЕР — +1°	▲ 57-76%	ВЕЧЕР — +10°	▲ 83-86%	ВЕЧЕР — +14°

БЛАГОПРИЯТНЫЕ И НЕБЛАГОПРИЯТНЫЕ ДНИ ОКТЯБРЯ:

2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

стр. 2 >

Подпишитесь на издание 