

Дегустация, чемпионат по скоростному поеданию, конкурсы и лотерея - все это в Сибэкспоцентре

«Байкальские пельмени»: «Комсомолка» провела самый вкусный фестиваль года

секрет вкусного блюда - тонкое тесто и сочное мясо.

Пока Руслан готовил, выступали творческие коллективы, а еще прошел конкурс на самую быструю сборку мясорубки - простой, металлической, как из нашего детства. К слову, самой ловкой в этом состязании оказалась женщина, хотя участвовали и мужчины. А после началась дегустация. Гости могли отведать не только ароматных пельмешек от шеф-повара, но вкуснейших блюд от друзей «Комсомолки» - представителей разных национально-культурных центров.

Например, чуваши из организации «Юлташ» угощали тыквенными оладьями. В их составе только морковь, тыква и немного яиц! Татаро-башкирский культурный центр пригрозил необычное лакомство с курицей под разнообразными соусами и, конечно, национальные пельмешки юфахаха, а литовский коллектив - индейку со свиной и шкварочками. М-м-м, пальчики оближешь!

Но и это еще не все. Наши партнеры - крупные производители продукции региона - тоже представили для дегустации свои вкусные пельмени. СХПК «Усольский свинокомплекс» - «Сибирские», а СХ ПАО «Белореченское» - «Домашние». Более того, мы устроили народное голосование. Соревновались в двух номинациях - «Сибирский характер» и «Хранители вкусов», выбирали, какие пельмени предпочитаем. В первой номинации победа досталась СХ ПАО «Белореченское», а во второй СХПК «Усольский свинокомплекс», которое, кстати, в день нашего фестиваля отмечало 41 год. А еще все желающие могли попробовать полезную «Биосметану Лактовит» и новый продукт от «Саянского бройлера» - филе в жюльене.

Спасибо, все очень вкусно, - делится эмоциями иркутянка Анна Васюкова. - Пельмени в нашей семье очень любят, но сами мы их не лепим. Благо, сейчас очень большой выбор, можно подобрать что-то по вкусу и хлопот минимум - отварили и все. Ну а кульминацией праздника стал чемпионат по скоростному поеданию пельменей. Вызвались поучаствовать в конкурсе четыре смельчака. И впер-



Руслан преподавал мастер-класс ручной лепки.

вые за всю историю фестиваля - одна девушка!

Дважды я участвовал в этом чемпионате и оба раза занимал второе место, - делится иркутянин Александр Буланов. - А еще дважды был призером в нашем фестивале «Расколбас», где на скорость ел сосиски («Комсомолка» проводит его весной. - Ред.). Сегодня пришел только за победой! Что ж, конкуренцию ему состави-

ли еще двое мужчин и... супруга Александра Инна вместе с маленьким сынишкой Ильей. Условие баттла было простым: кто быстрее съест 15 пельменей, тот и выиграл! Лавры победителя достались Александру. Опытный игрок оказался самым «голодным». А вот 2-е место у его супруги. Бронзу взял новичок чемпионата Дмитрий Яшевич. Завершилось самое вкусное собы-

ЛЮДИ ДЕЛА

Товары под маркой «Белоречье» давно полюбили жители Иркутской области. За 45 лет предприятие выросло в огромный агропромышленный комплекс, на его долю приходится 35% всей произведенной в регионе продукции! Яйца, молоко, мясо, колбасы, картофель, морковь и многое другое ежедневно покупают тысячи семей. И, конечно, СХ ПАО «Белореченское» - постоянный участник выставки «Агропромышленная неделя», на которой представляет новую продукцию. В этом году это филе и гостевская колбаса «Русская» и, безусловно, в подтверждение высокого качества - молоко и творог.

Как отмечает Елена Орлова, руководитель отдела маркетинга СХ ПАО «Белореченское», в 2019-м ставка сделана как раз не на количество продукции (объемы итак велики), а на качество. Вложено около миллиона рублей в модернизацию: закупили комбайны, построили фермы, усовершенствовали перерабатывающее оборудование, что позволило увеличить качественные показатели до 20%. Благодаря этому продукция поступает на прилавки магазинов каждый день. Нет нужды закупать впрок. К концу срока годности она остается такой же свежей, как и в первый день производства.

Так, удалось увеличить поголовье крупнорогатого скота более чем в пять раз. Сегодня это 6650 тысяч голов дойного стада, дающего 150 - 160 тонн молока в день. А в бли-

«Белореченское» делает ставку на качество 45 лет сельхозпредприятие держит марку как надежный производитель продуктов питания

жайшей перспективе - строительство еще двух молочно-товарных ферм на 800 голов элитной породы.

Сельхозпредприятие развивается и базу по переработке. В начале октября в Усолье-Сибирском открылся единственный в Иркутской области цех по производству молочного компонента для детского и спортивного питания. Он перерабатывает 5,5 тысячи тонн сырого молока, на выходе это 500 тонн молочного компонента в год.

«Белореченское» - ведущий производитель куриного яйца с долей на рынке области 72%. «Куриное царство» предприятия составляет более 2,6 млн голов. Зоотехники и ветеринары постоянно работают над улучшением технологии содержания птиц, используя передовой мировой опыт.

Несмотря на капризы погоды минувшего года, удалось собрать хороший урожай - почти 300 тысяч тонн зерновых, кормовых и овощей. Увеличивают и базу хранения, что позволяет в целостности и сохранности держать на складах десятки тысяч тонн зерна. Третий год сельхозпредприятие выращивает рапс, с полей собрали 12



тысяч тонн. Этого хватит, чтобы порадовать гостей жюльеном? Надо приготовить курицу и грибы, потом все это обработать, красиво нарезать, сделать соус - словом, мороки часа на два. Ну и к тому же стоимость каждого ингредиента в совокупности превратит блюдо в золотое. Альтернатива? Есть! Технологи предприятия «Саянский бройлер» приготовили для жителей Иркутской области оригинальное во всех отношениях блюдо - жюльен.

В состав продукта входят филе шпленка-бройлера, шампиньоны, твердый сыр, грибочки, сухие сливки, сыр моцарелла, зелень и соль. Все натуральное и уже практически готовое к употреблению.

Филе в жюльене продается в колбасной упаковке массой до 500 граммов в охлажденном виде.

Итоги 2019 года

ЦИФРЫ

- 623 000 000 штук куриных яиц
- 49 000 тонн молока
- 13 500 тонн картофеля
- 7200 тонн овощей
- 4600 тонн мяса

87% ассортимента продуктов питания из продовольственной корзины выпускают в «Белореченском».



Представители национальных центров стараются порадовать гостей необычными блюдами, например тыквенными оладушками.



И как можно устоять?!

тие года разыграем подарков от «Комсомолки» и наших партнеров - «Саянского бройлера», «Белореченского», «Лактопита», «Усольского свинокомплекса», а также Литовского национально-культурного центра «Швитурис». Специальный приз - большой набор продукции - вручила компания «Айсберг» (выпускает пельмени под торговой маркой «Цезарь»). И все это многообразие выиграли счастливицы в лотерею, которые перед фестивалем покупали нашу газету, вырезали купоны и сбрасывали в барабан для розыгрыша. Рукой судьбы в этот раз стал малыш Илья - тот самый мальчик, чьи родители победили в чемпионате по скоростному поеданию пельменей.

И в заключение мероприятия мы вручили партнерам благодарственные дипломы. Их получили крупные компании региона, которые мы уже упомянули, а также клуб «Вумбилдинг», волонтерское движение «Дорога добра» иркутского авиатехникума, чьи ребята помогли в организации, городской творческий клуб «Любимовка» и детский ансамбль танца «Жемчужинки». Спасибо, друзья! С вами любое событие становится праздником! Ну а мы, в свою очередь, будем и дальше радовать иркутян и устраивать интересные фестивали.

Яна ЛИСИНА.



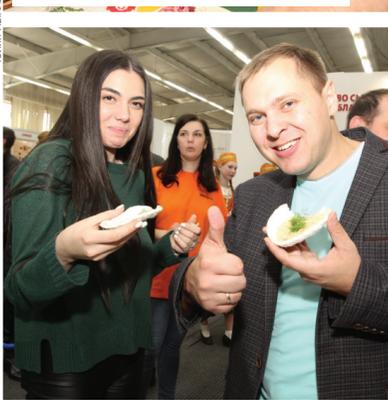
А это тройка победителей в скоростном поедании пельмешек. Абсолютный лидер, Александр Буланов, справа.



Маленький Ильюша - помощник в лотерее!



Дегустация прошла на ура. Все съедено и оценено по достоинству!



КУШАТЬ ПОДАНО

Жюльен от «Саянского бройлера» - фаворит дегустации

На приготовление аппетитного блюда уйдет не более 10 минут

Сколько сил требуется, чтобы порадовать гостей жюльеном? Надо приготовить курицу и грибы, потом все это обработать, красиво нарезать, сделать соус - словом, мороки часа на два. Ну и к тому же стоимость каждого ингредиента в совокупности превратит блюдо в золотое. Альтернатива? Есть! Технологи предприятия «Саянский бройлер» приготовили для жителей Иркутской области оригинальное во всех отношениях блюдо - жюльен.

В состав продукта входят филе шпленка-бройлера, шампиньоны, твердый сыр, грибочки, сухие сливки, сыр моцарелла, зелень и соль. Все натуральное и уже практически готовое к употреблению.

Рецепт приготовления жюльена

Взять филе в жюльене от «Саянского бройлера» и выложить в любые формочки или тарталетки, присыпав сыром. На запекание в микроволновке уйдет 2 - 3 минуты. Не забудьте: формы из фольги в данном случае не подойдут. В духовке же, используя



ООО «Саянский бройлер»

практически любые подходящие емкости, блюдо нужно подержать минут 10 - 15, подождав пока сыр расплавится и слегка подрумянится. Все! Блюдо можно подавать к столу!

Причем, оно украсит и праздничные посиделки, и спасет в том случае, если неожиданно заглянула гости, - настоящая палочка-выручалочка!

Важно, что срок хранения этой аппетитной новинки всего 10 дней. О чем это говорит? Во-первых, о том, что в составе нет никаких консервантов, а во-вторых, что это продукт высочайшего качества, потому что не подлежит заморозке.

Филе в жюльене продается в колбасной упаковке массой до 500 граммов в охлажденном виде. К слову, жюльен был представлен на «Агропромышленной неделе» в Сибэкспоцентре. Все желающие могли его продегустировать в павильоне «Саянского бройлера».

Пробуют и тут же покупают, - говорят продавцы. По достоинству оценили блюдо и гости народно-

ХОРОШАЯ НОВОСТЬ

«Усольский свинокомплекс» увеличил объемы производства

Первый заместитель генерального директора СХПК «Усольский свинокомплекс» Павел Сумароков рассказал о достижениях 2019 года.

«Усольский свинокомплекс» в день проведения фестиваля «Байкальские пельмени» отметил 41 год. Дата серьезная и поздравительная. В советское время свинокомплекс был построен для выращивания 100 тысяч голов свиней в год, а сегодня это комплексное предприятие, которое производит более 20 тысяч тонн свинины в год, имеет собственный убойный цех, линии по производству колбасных изделий и полуфабрикатов, фирменную торговую розничную сеть. Колбасы и мясосопродукты «Усольского свинокомплекса» знает каждый житель Приангарья. В фирменных магазинах всегда (!) за валютными пельменями, котлетками, голубцами и многими другими продуктами выстраиваются очереди. Так было и в этот раз на выставке «Агропромышленная неделя», где традиционно предприятие подвело итоги. А поделился было чечем.

Как сказал Павел Сумароков, первый заместитель генерального директора и председателя правления сельскохозяйственного производственного кооператива «Усольский свинокомплекс», за девять месяцев 2019 года удалось на 333 тонны увеличить объемы производства и реализации готовой продукции.

Сельскохозяйственный сезон был непростым, - говорит Павел Сумароков. - Шли сильные дожди, подопило 11 муниципальных образований Приангарья. Тем не менее собрано 93% зерновых культур. «Усольский свинокомплекс» гордится показателями. По итогам 9 месяцев 2019 года прирост составил 8%, в денежном эквиваленте это более 100 миллионов рублей. Рады, что все больше и больше жителей Иркутской области отдадут предпочтение нашей продукции. Павел Сумароков отмечает, что наступает



время, когда местные сельхозпроизводители могут позволить выпускать продукцию только высшего качества, что как раз в приоритете у «Усольского свинокомплекса». Широкий ассортимент продукции свинокомплекса состоит из 154 наименований колбасных изделий, мясных полуфабрикатов и полуфабрикатов в тесте; более 72 тонн свиной шпиком, сырокопченая «Пранская» - деликатесный мясной продукт. Не содержит соли и консервантов, используются только натуральные ингредиенты - сырье, выращенное в Приангарье. До нового года на прилавках магазинов появятся вареники с печеночными ароматами, вкусные и полезные. В ближайшем будущем планируется запустить вареники с картофелем и грибами. Продукт в стадии прохождения сертификации.

Коллектив «Усольского свинокомплекса» славный и профессиональный, люди с большим производственным опытом работы, что и позволяет достигать высоких результатов - увеличивать объемы производства, проводить модернизацию, - заключает Павел Сумароков. - Хочу пожелать коллегам-сельчанам дальнейшего развития и процветания, успешной работы! Павел Сумароков отмечает, что наступает

Вера ОЛЬШЕВСКАЯ.