

ТОБОЛЬСКАЯ

Газета основана 27 апреля 1857 года



ПРАВДА

16+

Изначальное название «Тобольские губернские ведомости»

По
Ос

164 года
выходит в свет первое СМИ Урала,
Сибири и Дальнего Востока

№51 (28999), вторник, 4 мая 2021 г.

» 2

НАЦПРОЕКТ «ПОДДЕРЖКА МАЛОГО БИЗНЕСА»

Лаваш – дело тонкое

Этот древний как мир хлеб состоит из четырёх священных ингредиентов – мука (дар земли), вода, огонь и вечность – так говорят про лаваш не только в Армении



Армянский лаваш включён в список нематериального наследия ЮНЕСКО наравне с мастерством создания армянских хачкаров, дудуком и исполняемой на нём музыке и средневековым эпосом национального героя Давида Сасунского.

И этим сокровищем армянской кухни, поистине священным на древнейшей

кавказской земле, армяне готовы с радостью делиться со всем миром. Это самый диетический хлеб из всех возможных: бездрожжевой, поддающийся длительному хранению, натуральный в каждой своей молекуле. Готовый лаваш, который не успел съесть сразу, всегда можно засушить, а потом просто побрызгать на него водой, и он оживёт. Лаваш сегодня продают по всей России, но всё же настоя-

» врезка

щий возможно попробовать только в Армении, как уверяют армяне, от воды и даже воздуха при изготовлении (по-настоящему священнодействию) очень многое зависит. И там они особенные, не будем с этим спорить.

Но разве настоящий армянин, живущий на далёкой от родины сибирской земле, способен забыть вкус лаваша и не сотворить подобный даже в крепких и резких условиях Сибири? Нет, конечно! Вот и Акоп Аслюян, известный в городе предприниматель и почти тоболяк (с детства живёт в Тобольске) вместе со своей большой армянской семьёй загорелись идеей наладить в Тобольске производство настоящего армянского лаваша. Эту задумку поддержала администрация

города, куда за консультационной и организационной помощью по взаимодействию с Госпотребнадзором и Роспотребнадзором обратился предприниматель. И буквально через пару месяцев представители департамента экономики уже посетили реально действующее предприятие.

Сегодня производство лаваша развивается, этот продукт востребован почти во всех заведениях общественного питания, без него невозможно представить шаурму, роллы, шашлык. Его любят все, кто заботится о своей фигуре. И в России возникла необходимость изготавливать в промышленных масштабах лаваш, вот

принимает в свои тёплые объятия главная на этом производстве – мама Акопа Нона.

«Когда стол заполнится лавашом, закрываем его целлофаном, чтобы он успокоился минут 15, – как о живом существе говорит про хлеб Акоп Аслюян. – Потом листы перекладываем, надо их разделить друг от друга. И упаковываем либо для магазина по 2 штуки, либо для кафе и шаурмы по 10 штук. Листы могут быть разные, маленькие, средние и большие. Делаем под заказ и цветной лаваш, и круглый».

Семейный бизнес пред-



ются об очистке прилегающей территории и внешнем фасаде объекта, который приносит им деньги. А ведь здесь мог быть самый настоящий индустриальный парк, где размещались бы

А производители не собираются останавливаться на достигнутом, есть ещё идеи по изготовлению другой хлебобулочной продукции. «И давайте будем участвовать в



армянские инженеры разработали в Питере оборудование для автоматического производства. Мы его не просто закупили и установили, но вначале полностью разобрали, чтобы понять как и что действует. И собрали заново, конечно, – рассказывает Акоп Аслюян.

И вот по длинному конвейеру один за другим текут тонкие-тонкие пластины будущего лаваша. Кстати, раскатываются они в три этапа, чтобы достичь такой небывалой миллиметровой тонкости и при этом мощной прочности. В Армении для этого бьют тесто от стенку. А здесь его закаляют под тяжёлым прессом. В минуту готовятся 10 штук за смену 2-3 тысячи можно испечь. Горячие пластины дышащие особым, только лавашу присущим паром,



приниматель основал в одном из арендуемых помещений старого здания бывшего хлебокомбината в промзоне на БСИ-1. И прежде чем начать здесь производство, пришлось провести большой капитальный ремонт – от замены электрики и штукатурки стен до установки вентиляции воздуха и водоочистки (вода имеет колоссальное значение при любой выпечке). Сегодня большое и светлое помещение в 180 кв. метров уже совсем не похоже на то, что было ранее.

К сожалению, арендодатели совсем не задумыва-

различные производства. «Будем серьёзно разговаривать с арендодателем этого здания, такое отношение недопустимо не только к самому объекту, но и к тем предпринимателям, которые берут в аренду помещения. Они вынуждены тратить огромные финансовые ресурсы, силы и время на ремонт, потом ещё ежемесячно оплачивают аренду помещения. При этом сам арендодатель не вкладывает ничего в это здание. Так быть не должно», – считает директор департамента экономики Тобольска Зухра Исимбаева.

областном конкурсе «100 лучших товаров и услуг Тюменской области». Пусть наших товаропроизводителей знают не только в Тобольске», – предложил начальник отдела потребительского рынка Михаил Шестаков.

Если армянский лаваш является наследием ЮНЕСКО, то сибирский лаваш от армян, возвращённый на тобольской земле и пропитанный её крепким воздухом, обязан стать лучшим продуктом в Тюменской области. Не так ли?

» Наталья ЮРЬЕВА
» Дарья ФЕДОТОВА

ДНЮ ПОБЕДЫ

Я написал память

Тобольск присоединился к международной акции 29 апреля «Диктант Победы» прошёл по всей стране. В Тобольске для проведения акции были задействованы три площадки: в школах №№ 15, 16 и 17. В «пятнадцатой» школе в «Диктанте Победы» приняли участие 120 участников, в 16 – 190 и в 17 – 150.

По мнению девятиклассника школы №16 Юрия Неупокоева, этот диктант – не просто проверка знаний о Великой Отечественной войне, но и возможность узнать что-то новое. Именно поэтому участниками диктанта стали дети и взрослые.

На одну из площадок в школу



№16 прибыл депутат областной думы Владимир Майер, человек эрудированный не только в сфе-

ре политики, но и обладающий энциклопедическими знаниями в разных областях, в том числе

в области истории и философии. Депутат признался, что сегодня ему пришлось вспомнить, каково это – сидеть за школьной партой.

– В наше время мы даже не могли мечтать о такой мебели, – отметил он.

За одну парту с ним села в этот день и директор школы Оксана Емец.

Написание диктанта проходило в тестовом формате, с соблюдением всех мер. Никаких гаджетов, разрешалось иметь при себе только ручку и бланк.

Тематика теста была разноплановой, 25 заданий, которые посвящены знаменательным событиям, историческим личностям. Впрочем, судите сами и проверьте свои знания. К примеру, был вопрос – в каком уральском городе находилась

радиостанция, в котором знаменитый Левитан читал сводки Советского Информбюро? Или: «Какой знаменитый артист, работавший в дуэте с Юрием Никулиным, был офицером-танкистом? А как вам вот этот: «В каком городе в период войны велось строительство торпедных катеров?»

«Вопросы были непростые. А вот как получилось, покажет время, буду знать, где у меня пробле-

лы, учиться никогда не поздно», – отметил депутат по прошествии 45 минут, отведённых на ответы теста. Он также считает, что такие акции – это своеобразная дань памяти Победе и возможность сохранения исторического наследия.

– Я рад, что у меня была возможность написать Победу, написать память. Поверьте, это дорогого стоит, – признался он.

» Вера ХОХЛОВА

МЫ В СОЦСЕТЯХ



www.tobolka.ru