

ПО БОКАЛУ ШАМПАНСКОГО, ЗА СОКИ!

ГДЕ И КТО В СЕРПУХОВСКОМ РАЙОНЕ ПРОИЗВОДИТ ГАЗИРОВКУ

Балково – деревня в чистом виде. В одну недлинную улицу, которая раньше упиралась, как всякой сельской улице и положено, в поля. Ещё ферма там стояла, молочно-товарная. Но про неё только в прошедшем времени остаётся говорить.

В настоящем здесь расположен заводик. По современным меркам, не велик. Но симпатичен, как ни странно это звучит применительно к производству. Белый забор, такого же цвета основной модуль. Внутри – просторный цех и линия по розливу напитков. Каких? Об этом чуть позже. Цех перетекает в коридор с душевыми кабинками, туалетами, комнатой для совещаний.

— Четыре года назад строили. Инвестировали себя сами. Летом – поля, теплицы, а что зимой? Вот и приняли решение создавать перерабатывающее производство. Под соки всё делалось. Конкретнее, под морковные. И сами овощи этот растим, и соседи готовы везти морковь к нам. Опять же стоит во внимание взять, что здесь узел южного направления, откуда тоже в столицу идут поставки. Мимо нас не провезут.

Давний мой знакомый по периоду совхозных реалий – Пётр Копылов, нынче давно уже не управляющий отделением «Балковского», а председатель совета директоров местной компании с неместным звучанием «Юнайтед Беверджиз», рассказывает о предприятии без гордости. Ещё бы, это вам не свечной заводик. Производство покруче, отвечающее всем современным реалиям.

Директорствует здесь сын Петра Петровича – Алексей. Серьёзный и обстоятельный, при знакомстве сразу напоминающий Деда Мороза. Из-за бороды, наверное. Да ещё, когда демонстрировал разливаемое на предприятии детское шампанское и безалкогольные же напитки в ярких бутылочках, сходство сильнее обозначилось.

Начиналось всё с питьевой воды, которую разливали поначалу, накапливая деньги на закупку импортного



ФОТОГРАФ: ЛАРИСА МЕТЕЛЬСКАЯ

После введения санкций против России спрос на балковскую продукцию возрос в разы

сырья. Дело в том, что до соков дело пока не дошло: для них нужна стерилизация. А о ней, пока предприятие не газифицировано, речи быть не может.

Но и не простаивать же оборудованию. Начали завозить винное сусло из винограда таких известных сортов, как Изабелла, Саперави. Оно безалкогольное. Хотя винный оттенок остаётся. И

рецепты наши на напиток, как на вино реагируют, хотя это своего рода чистейший лимонад. Выяснилось, что спрос на него хороший, особенно спортсмены, которым с алкоголем не по пути, охотно скупают красивые стеклянные бутылки и алюминиевые баночки.

Последние, кстати, тоже начинали клепать здесь же из алюминия, пос-

Балково превратилось в подмосковный центр по производству «детского шампанского», но планы куда грандиознее

ГАЛИНА СТОЛЯРОВА

Вкусный финал

Конец года для читателей «Оки-инфо» ознаменовался раздачей подарков

Стало хорошей традицией нашей редакции проводить праздничные розыгрыши. Нынешний декабрь и, соответственно, приближающийся Новый год не стали исключением. В начале месяца «Ока-инфо» объявила о предпраздничной викторине «Кушать подано!». Участникам необходимо было «накрыть» стол, «добавив» к традиционным и любимым блюдам кое-что из кулинарных предпочтений жителей разных стран. Как обычно, предлагалось ответить всего на пять вопросов и прислать свои ответы в редакцию. И вот две новости – классика жанра: одна хорошая, другая – плохая. Начнём с негатива. Честно говоря, мы и не ожидали, что простые, на первый взгляд, вопросы вызовут затруднения. Но правила есть правила: в финал приглашались только те «кулинары», которые безошибочно ответили на все вопросы. Увы, но многие из потенциальных участников не справились с поставленной задачей. А хорошая новость в том, что наши игры становятся популярнее – нынешняя викторина побил рекорд по количеству желающих принять в ней участие! Чему мы несказанно рады! Но пора переходить от «холодных закусок» к «горячему», то есть непосредственно к финалу. Однако, опять же по традиции, сначала стоит обозначить правильные ответы.

Итак:
1) В Румынии, Австралии или Болгарии подают особый пирог – хозяйка запекает в него сюрприз (монетка,

перчинка или орешек). Считается, что тот, кому он попадётся, обязательно в наступающем году обзаведётся семьёй.

2) Убирать подальше всё кислое и горькое принято в Израиле. В этой стране на Новый год обязательно «подслащают» праздник – едят халу, макая её в мёд.

3) Англичане обязательно ставят на новогодний стол плумпудинг – блюдо из хлебных крошек, сала, изюма, пряностей, муки, яиц. Для придания празднику ещё большей торжественности и необычности, перед подачей его поливают ромом и поджигают.

4) На Тибете принято печь много пирожков с разными начинками и угощать ими всех вокруг. Считается, что чем больше раздашь душистой выпечки, тем богаче будешь.

5) В Японии рядом с морской капустой, жареными каштанами, горошком, бобами и вяленой рыбой на новогодних столах в обязательном порядке присутствуют небольшие пирожные из отварного риса с фруктами, посыпанные кунжутом, и длинная лапша – чем она длиннее, тем дольше будет жизнь у участников застолья.

Вот такой нехитрый, но очень вкусный и необычный стол накрыли наши победители. И старания их были вознаграждены подарками от партнёров игры.

Фёдор Ведин отправится на прогулку в Парк Дракино. Причём не пешком и не один, а со спутницей и на снегоходе.



ФОТОГРАФ: ВИКТОРИЯ АНТОНОВА

Какой он, новогодний стол в разных странах? Наши читатели в курсе

Благодаря ювелирному салону «Золотой Орёл» Александр Гореликов положит под ёлочку для любимой красивую подвеску.

Свой приусадебный участок украсит фонариками от садового центра «Дачник» Светлана Пундикова.

Наталья Куракина, Евгения Максимова и Наталья Семисчастнова смогут первыми увидеть киноновинки – девушки забрали по два билета в кинотеатр ТЦ «Б-Класс».

Навести красоту к Новому году пред-

ставлялась возможность у Анастасии Семёхиной и Валентины Чумаченко – первая посетит спа-центр в Дракине, вторая косметические процедуры будет продельвать дома: ей достался набор профессионального ухода за лицом и телом от салона красоты «Шарис».

Романтический ужин – дело тонкое. Поэтому лучше всего доверить его организацию профессионалам. Любови Тереховой повезло. Незабываемый вечер она проведёт в ресторане чешской кухни «Zlata Praha».

Возможность украсить свой дом навесным потолком от компании «Aleks строй сервис» появилась у Надежды Губановой, а Ольге Шилиной завод светопрозрачных конструкций «Хамелеон» сделает хорошую скидку на установку пластикового окна.

Теперь на пикнике или на даче Лариса Кривоштаненко всегда сможет порадовать друзей и семью кулинарными шедеврами. От магазина «Охотник Подмосковья» участница получила походную газовую плиту.

Тёплым пледом от группы компаний «Герофарм» будет укрываться в зимние холодные вечера Любовь Семёхина. А мебельные сюрпризы ожидали сразу двух участниц игры. Скидочный сертификат от магазина «Манеж» досталась Ирине Селивёрстовой, а кожаная банкетка от салона мебели «Балерика» – Олеся Шнырёвой.

Вот так, весело и непринуждённо, мы с вами, дорогие друзья, и попрощались с годом уходащим. Было в нём и много хорошего, были и не совсем удачные дни. Но тем не менее этот рубеж пройден, и нам осталось лишь сделать выводы и наметить новые планы. Впереди очередные 365 дней, и что они принесут, зависит только от вас. А мы, в свою очередь, постараемся радовать вас новыми викторинами и интересными материалами. Здоровья, удачи и счастья!

АНАСТАСИЯ ДАНЬШИНА

на правах рекламы

Сахарный диабет – это образ жизни

Сахарный диабет – глобальная медико-социальная проблема XXI века. По данным Всемирной организации здравоохранения, количество больных диабетом в мире сегодня превышает 246 миллионов человек. Ожидается, что к 2030 году их число достигнет 380 миллионов. Расходы на лечение диабета и его осложнений постоянно возрастают. В России официально зарегистрировано более 3,5 миллиона больных, однако по данным контрольно-эпидемиологических исследований их число достигает 8 миллионов.

Компании во всём мире работают над созданием препаратов для улучшения качества жизни пациентов. Создаются пациентские организации, направленные на помощь в социализации людей с диабетом, открываются школы диабета, в которых реализуется образовательная программа для пациентов и их близких. Немаловажную роль играет и отношение к заболеванию самого человека, его внутренний настрой, желание жить яркой и полноценной жизнью, несмотря ни на что.



Выставка фотопроекта «Диабет в лицах»

При правильной жизненной позиции, здоровом образе жизни справиться с болезнью гораздо легче. Это доказали герои фотопроекта «Диабет в лицах» и герои фотоконкурса «Диабет: кадры моей активной жизни», инициированные группой компаний «ГЕРОФАРМ». Фотопроект «Диабет в лицах» на протяжении всего года совершал тур по городам России, где принимал участ-

тие в различных мероприятиях и стал символом Дней диабета и новым инструментом привлечения внимания к заболеванию. Портреты героев фотопроекта, среди которых есть и 8-летняя девочка, и студенты, и взрослые самых разных профессий – врачи, преподаватели, артисты, никого не оставляют равнодушными.

Международный фотоконкурс «Диа-

бет: кадры моей активной жизни» стал логическим продолжением истории фотопроекта и предложил новый формат обращения к теме полноценной жизни с диабетом. Темой фотоконкурса стал активный образ жизни, спорт, необычные хобби и всё, что с этим связано. Несколько десятков участников фотоконкурса со всех уголков России и стран СНГ развернули активную борьбу на страничках проекта в социальных сетях, привлекая голосовать своих друзей, знакомых и родных. Конкурс действительно позволил объединить людей, многие участники нашли новых друзей, появились интересные совместные идеи.

В преддверии Нового года хочется пожелать всем больше позитивных эмоций, красочных моментов. Берегите себя и своих близких! Будьте здоровы и счастливы!

Накануне праздника Елена Валерьевна Доскина, к.м.н., доцент кафедры эндокринологии и диабетологии ГБОУ ДПО РМАПО, делится рецептом вкусного и полезного блюда «Печенье с сюрпризом». Оно подой-

дёт для больного сахарным диабетом (одна порция – 1 ХЕ) и для тех, кто следит за своей фигурой.

Вам понадобятся: 2 яйца, 1/4 чайной ложки ванилина, 1 стакан овсяных хлопьев, 1 банан (яблоко, нектарин или любой ваш любимый фрукт).

Способ приготовления: 1/2 стакана овсяных хлопьев превратите в муку при помощи кофемолки или блендера. Взбейте белки до образования стойких пиков (яйца должны быть холодными). Взбейте желтки до светлого цвета, осторожно добавьте перемолотые овсяные хлопья и ванилин. Нарежьте банан кубиками размером до 5 мм. Смешайте желтковую массу, немолотые овсяные хлопья и кусочки банана. В последнюю очередь очень аккуратно добавьте взбитые белки.

Напротивень положите бумагу для выпекания. Смажьте сливочным маслом. Из получившейся массы сформируйте печенье. Разогрейте духовку до 200° С. Выпекайте 20 минут; чтобы печенье «не опало», не открывайте духовку на протяжении всего выпекания! Приятного аппетита!