



№46

ІНФОРМАЦІЙНА
ГАЗЕТА

10 серпня 2020 року

НОВА ГРОМАДА

Хміль та солод - рослини, без яких не зварить доброго пива

С. 4



“Не обсяги, а якість”, - Віктор Погорілий про пивний напрямок
С. 2

Юрій Бикоріз про крафтове пиво за ціною звичайного
С. 2

Магія пивоваріння: технолог Назар Стасюк розкриває секрети
С. 3

БАГАТИЙ РЕГІОН – ЩАСЛИВІ ЛЮДИ



Віктор Погорілий, керівник соціальних проектів БФ «Нова Громада»

Віт змінюється, і разом з ним змінюється філософія бізнесу. Якщо раніше головним показником успішності підприємства було отримання прибутку, то тепер мають значення інші цінності. Яку користь приносить твій бізнес людям? Яка від нього вигода для місцевості, де воно розташоване?

Ми постійно розвиваємося, вдосконалюємося, виходимо на нові показники. З квітня цього року розширили виробництво, запустивши ще й пивний напрямок. Будівництво заводу дало можливість збільшити кількість робочих місць ще на 60 людей, і загалом на нашому виробництві працює майже 450 осіб. Успіх ГК «Нові Продукти» - це і успіх всіх мешканців Жашківщини, які зможуть або мати стабільну роботу і зарплату на сучасному підприємстві, або отримати кращі дороги, нову інфраструктуру та інші блага, які приносить регіону успішний бізнес, що сплачує великі податки до бюджету. Ми працюємо для вас, дорогі жашківчани! І робимо усе, аби завдяки нашій продукції – тепер і пивній – слава про Жашків лунала на всю Україну!

ВИРОБНИЦТВО ПРОДУКТ, ЩО ПРОСЛАВИТЬ ЖАШКІВ

Коли кілька років тому у керівників ГК «Нові Продукти» виникла ідея виробляти пиво, ніхто не знав, що з цього вийде. Але ідею реалізували доволі швидко: привезли з Німеччини пивзавод, розробили унікальні рецепти і почали виробництво. Нове жашківське пиво тільки почало завойовувати ринок, але вже знайшло своїх прихильників

Будь-яке успішне підприємство повинно постійно розвиватися і розширюватися. Так, Група Компаній «Нові Продукти», яка є одним з лідерів енергетичних та слабоалкогольних напоїв, вирішила виходити на нові орбіти та запустити новий напрямок. Шлях від ідеї до реалізації тривав кілька років, і тепер Жашків має власне високоякісне пиво, яке прославить місто не лише на всю Україну, але й світ.

сучасне високопродуктивне обладнання, яке дозволяє варити пиво за класичною технологією, послуговуючись найкращими світовими практиками пивоваріння.

Так з'явилося одразу кілька нових сортів, на всі смаки і вподобання. Насамперед це «Жашківський Кабан», у назві якого є прив'язка до місцевості. Він складається із сортів Лагер, Біле та Світлий ель. А також лінійка для кеґів -

Foggy Lager, Amber Ale, Blanche і Original Dark. Любителі пінного напою мають можливість ознайомитися з усією лінійкою нової пивної продукції.

Кожне з них знайде свого покупця. Так, Foggy Lager – це насичене освітлене пиво з відчутною гірчинкою і ефектом «туману» в кольорі. Amber Ale сподобається тим, хто цінує світле пиво за традиційною англійською рецептурою, Blanche - пшеничне пиво

з освіжаючим ароматом цитрусів і Original Dark з оксамитовим карамельним присмаком.

«Жашківський Кабан» – гідна відповідь чеському «Козелу»

Окрім смаку та технології виробництва, розробники нового пива доклали максимум зусиль для того, аби вигадати яскраву назву, яка запам'ятовується, западає в душу і асоціюється з місцем виробництва. Як чеський «Жатецький Гусь» або «Велкоповицький Козел», символом Жашкова став кабан, адже у місті розташований найбільший в Україні ринок м'яса та худоби «Чародій». А оскільки м'ясні закуски чудово пасують до келиха пива, то назва народилася сама собою.

Для «Жашківського Кабана» використовуються місцеві інгредієнти – джерельна вода, український ячмінь та солод. Хміль поки що німецький, але в планах - перейти на український продукт. Щільність напою 12%, а вміст алкоголю – 5%. Це пиво приємно п'янить, є міцним, натуральним, без різних домішок. І головне – воно нефільтроване, що дозволяє зберегти максимум смаку та аромату.



Нове пиво – справжнє диво

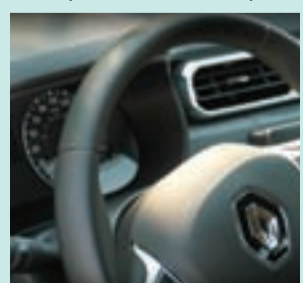
Споживачі добре знають продукцію ГК «Нові Продукти». Це і натуральні яблучні сидри APPS™, і біртейл «Грейпфрут», і пивні коктейлі WHY NOT™, пивний лимонад FRIDAY™, і енергетичні напої. Але виявилось, що у суспільстві є незадоволений попит на якісне, екологічно чисте пиво місцевого виробництва. Саме цю нішу і вирішили зайняти на ГК «Нові Продукти».

Так, у 2017 році було прийняте рішення побудувати у Жашкові сучасний пивоварний завод нового покоління - New Brew. Упродовж 2018-2019 років відбувалося будівництво приміщень і монтаж ліній з виробництва пива. На заводі було встановлене

НОВИНИ РАЙОНУ

СІМЕЙНІ ЛІКАРІ ОТРИМАЛИ НОВІ СЛУЖБОВІ АВТОМОБІЛІ

У межах впровадження медичної реформи, що передбачає доступність надання медичних послуг жителям села, голова Жашківської районної державної адміністрації Юрій Барабаш передав до амбулаторій сіл Тинівка та Бузівка два спеціалізованих автомобілі підвищеної прохідності Renault Duster. Наявність у розпорядженні амбулаторій Тинівки та Бузівки нових автомобілів дозволить забезпечити доступ до медичного обслуговування усім мешканцям зазначених населених пунктів.



Також до амбулаторії загальної практики сімейної медицини села Тинівка було передане обладнання телемедичної платформи «лікар-пацієнт» Telemed24. Новація дозволяє забезпечити віддалену консультацію пацієнта із фахівцем з приводу діагностики або лікування за допомогою сучасних телекомунікаційних технологій. Це онлайн-консультації сімейних лікарів, терапевтів або педіатрів, які працюють у віддалених районах фахівцями вищого рівня, наприклад лікарями обласних лікарень.



ПРОІНСПЕКТОВАНО ХІД ВИКОНАННЯ ДОРОЖНІХ РОБІТ

Тривають роботи щодо літнього експлуатаційного ремонту місцевих доріг. Голова райдержадміністрації Юрій Барабаш продовжує контролювати хід їх виконання. Адже з бюджету країни на це передбачено більше п'яти мільйонів гривень. Наразі виконуються роботи з ямкового ремонту. Виконано роботи в обсягах понад 5 тисяч квадратних метрів. Забезпечується якісна та оперативна робота щодо відновлення дорожньої інфраструктури в межах Жашківського району.

Підготовлено за інформацією сайтів Жашківської райдержадміністрації та Жашківської міської ради.

ПРОБЛЕМИ ПІДПРИЄМСТВ ТЕПЛОВИХ МЕРЕЖ ПІД НЕВПИННИМ КОНТРОЛЕМ ЖАШКІВСЬКОЇ МІСЬКРАДИ

На черговому засіданні Жашківської міської ради обговорили долю підприємства теплових мереж. Станом на 1 липня поточного року Жашківське ПТМ має усього 4 тисячі гривень прибутку, а заборгованість споживачів становить більше мільйона гривень, з яких 600 тисяч - борг населення. Міський голова Ігор Цибровський

закликав депутатів до активнішого пошуку компромісу. «Насамперед ми повинні думати про жителів громади, - зауважив чиновник. - Щоб вирівняти ситуацію, потрібно встановити лічильники на облік постачання тепла. І проводити роз'яснювальну роботу щодо неминучого запровадження нових тарифів».

ПЕРШИЙ КРОК ДО ОБЛАШТУВАННЯ МІСЬКОГО КОМУНАЛЬНОГО РИНКУ

Міська рада схвалила створення у Жашкові цивілізованого комунального ринку. Адже наразі в громаді офіційно не зареєстровано жодного. На переконання депутатів, жителі громади повинні мати вибір і доступ до придбання необхідних товарів, а малий бізнес - право на розвиток, адже він забезпечить роботою завзятих активних людей, котрі готові працювати.



Якщо ця ідея буде втілена в життя, хаотичне встановлення дрібних торговельних точок припиниться.

ІНТЕРВ'Ю

ВІКТОР ПОГОРІЛИЙ: «НАЗВУ ДЛЯ НАШОГО ПИВА ПІДКАЗАЛИ МІСЦЕВІ МЕШКАНЦІ»

Директор з виробництва ТОВ «Напої Плюс» Віктор Погорілий з гордістю розповідає про роботу нового пивного заводу у Жашкові. Попри те, що ринок доволі щільний, конкуренція висока, вдалося створити таке пиво, яке не соромно представити покупцю. І воно обов'язково завоює свого споживача, потіснивши інші марки пінного

Чотири види жашківського пива вже продаються в українських магазинах. За словами Віктора Погорілого, більшість відгуків про новий продукт - позитивні. Він підкреслює, що основним завданням було створити щось особливе, аби наше пиво не поступалося іншим маркам.

- Вікторе Григоровичу, розкажіть, з чого почалася історія жашківського пива?

Наше підприємство на ринку України понад 20 років, у нас широкий асортимент брендів - алкогольної, слабоалкогольної продукції, безалкогольних та енергетичних напоїв. Але оскільки ми інноваційна компанія, яка не стоїть на місці, а постійно розвивається, було прийнято рішення зайняти нову нішу - запустити ще й пивне виробництво.

Наша команда йшла до цього поступово, зважувалися всі «за» і «проти». Але все ж вирішили варити пиво за німецькою класичною технологією. Так, 4 роки тому я побував у Німеччині, щоб ознайомитися з технологією виробництва і на досвіді кращих спеціалістів створити свій продукт. Там ми придбали і обладнання - варочний порядок, цех бродіння, фільтрації, солодовня - все залишилося так, як було у Німеччині.



Згодом доукомплектували тим, чого не вистачало. Під цей актив було завчасно розроблено проектну документацію. Демонтаж та встановлення обладнання в Жашкові проводили професіонали своєї справи, які консультувалися з німецькими спеціалістами.

- Чим ви збираєтеся «брати» свого споживача?

Не приховую, що пивний ринок дуже насичений. Україна має багато потужних пивзаводів, з якими конкурувати досить важко. Але одним із акцентів нашого

продукту є те, що всі інгредієнти, а саме солод, ячмінь, пшениця - закуповуються на Черкащині. Тому ми підкреслюємо, що варимо місцеве пиво, з найкращих складових та джерельної води.

Основним принципом виробництва жашківського пива є його нефільтрованість, відсутність сторонніх домішок і штучних добавок.

- А кому належить ідея назви «Жашківський Кабан»?

Відділ маркетингу давно працював над розробкою назви пива. Але,

хочу зазначити, що в цьому питанні враховувалась думка саме місцевих жителів. Адже я неодноразово чув побажання та пропозиції від мешканців жашківського краю. Так і з'явився «Жашківський Кабан» - у співавторстві з місцевими мешканцями.

Але на цьому зупинятися ми не збираємося. У подальшому ми плануємо випускати інші бренди з іншими назвами та новими смаками. Нам є чим дивувати!

- Яка потужність заводу зараз і чи плануєте ви збільшувати виробництво?

Наразі наші потужності дозволяють розливати 250 тисяч гектолітрів пива на рік. Є можливість збільшити виробництво, тож з часом будемо розширювати і асортимент.

Варто зазначити, що виробництво пива - тривалий та кропіткий процес, в середньому він займає 21 день. Є багато варіантів, щоб скоротити його до двох тижнів. Але наше головне завдання, щоб усі процеси були чітко дотримані. Адже в цій справі важлива не кількість, а якість.

Ми прагнемо завоювати свого споживача, встановивши високу планку якості, і в подальшому її підтримувати. Щоб мати своїх постійних покупців, які запитували б у кожній крамниці: «А чи маєте жашківське пиво?».

НОВИНИ ФОНДУ

10 ФАКТІВ ПРО БЛАГОДІЙНИЙ ФОНД «НОВА ГРОМАДА»

Мешканці Жашківщини знають, що є дружня рука, яку простягнуть у відповідь на прохання про допомогу. Це Благодійний Фонд «Нова Громада». Ми зібрали 10 цікавих фактів про Фонд

1 Благодійний Фонд «Нова Громада» був заснований 17 червня 2014 року. Цьогоріч відсвяткували його шосту річницю.

2 Першим і головним завданням Фонду стала допомога українській армії. Починаючи з 2014 року, «Нова Громада» регулярно виділяє кошти на спорядження військових, забезпечує їх усім необхідним, піклується про переселенців, за потреби надає допомогу родинам полеглих у війні з російським агресором.

3 У фокусі уваги «Нової Громади» - ветерани Другої світової війни. У Жашківській громаді залишилося усього шестеро безпосередніх учасників бойових дій, і ніхто з них не залишається без уваги волонтерів Фонду.

4 Сім'ї ліквідаторів аварії на Чорнобильській АЕС, що проживають на Жашківщині, знають: вони можуть поклатися на постійну допомогу від БФ «Нова Громада».

5 Фонд «Нова Громада» на регулярній основі співпрацює з медзакладами та закладами соціальної сфери. Це і Центральна районна лікарня Жашкова, і Центр первинної медико-санітарної допомоги Жашкова, і Терцентр, і станція Швидкої допомоги. У розпал пандемії коронавірусу така допомога є безцінною.

6 Школи і дитячі садочки Жашківщини на постійній основі отримують допомогу від БФ «Нова Громада». Це і ремонт приміщень, і купівля обладнання, і оформлення передплати на періодики, і придбання необхідної для навчального процесу техніки - ноутбуків та планшетів.

7 Прості жашківчани, котрі потребують лікування і часом не мають грошей на найнеобхідніші препарати або медичні послуги, постійно звертаються до Фонду і знають, що отримають допомогу.

8 Для волонтерів Фонду творити добро - це звична буденна справа. У свій вільний від роботи час ці люди відвідують найвразливіших земляків, цікавляться, чи потрібна їм допомога, або власноруч загортають новорічні подарунки для дітлахів.

9 Під час карантину Фонд «Нова Громада» хоча й обмежив особистий прийом громадян, проте не припинив здійснювати допомогу в нових умовах. Після закінчення карантинних обмежень робота у Фонді продовжиться у звичному режимі: у планах чимало важливих та цікавих проєктів.

10 Керівники Фонду переконані, що від того, наскільки щасливими та здоровими будуть мешканці Жашківщини, залежить процвітання і добробут району.

У ЦЕНТРИ УВАГИ

КРАФТОВЕ. ЕКОЛОГІЧНЕ. НАТУРАЛЬНЕ. ЮРІЙ БИКОРІЗ - ПРО НОВЕ ПИВО ЗАВОДУ «NEW BREW»



Директор з пивного напрямку Юрій Бикоріз розповів, як вдалося створити крафтове пиво за ціною звичайного

Підготовка до відкриття заводу New Brew і запуску пивного напрямку велася кілька років. Над цим працювала ціла команда спеціалістів. Один з них - директор з пивного напрямку Юрій Бикоріз, для якого ця справа наразі головна. Він зізнається, що головним завданням для команди, яка займалася цим напрямком стало не випустити на ринок ще одне пиво з новою етикеткою. А створити по-справжньому унікальний якісний продукт, який буде до смаку споживачам. Про це, чим відрізняється жашківське пиво від аналогів, Юрій Бикоріз розповів в інтерв'ю.

- Пане Юрію, розкажіть, завдяки чому пиво, зварене на заводі New Brew, відрізняється від численних аналогів?

Перед тим, як запускати виробництво, ми проводили дослідження. Що подобається споживачу найбільше? Чого любителі пива очікують від цього напою? З'ясувалося, що, окрім традиційного запиту «Гідне пиво за помірною ціною»,



люди хотіли пінного напою, «як раніше». Тобто, тоді, коли виробники в гонитві за прибутком ще не почали замінювати справжній солод мальтозною патокою та іншими заміниками. Це здешевлює виробництво, проте дуже погано позначається на якості.

Тому наша місія - запустити новий тренд. Вийти на ринок з високоякісним крафтовим продуктом.

- І на такий продукт є попит?

Більше того, він перевищує пропозицію! Адже в Україні лише 1% частки ринку припадає на крафтове пиво, тоді як в Європі цей показник сягає 5-10%. У нас є приватні броварні, які виробляють невелику кількість продукту, через що його собівартість є досить високою. І такий продукт доступний для обмеженого відсотка споживачів. Нам же завдяки масовому виробництву вдалося поєднати створення високоякісного продукту - натурального, екологічного, місцевого, - з демократичною ціною.

- А як вам вдалося випустити

крафтове пиво за ціною звичайного? До речі, про яку ціну йдеться?

Півлітрова пляшка «Жашківського Кабана» від New Brew коштує 23-26 гривень. Нам вдалося знизити собівартість за рахунок високоякісних інгредієнтів, які не доводиться купувати десь-інде. Вони наші, місцеві. Це ячмінь європейських стандартів, з якого робиться висококласний солод. Хміль поки що закуповуємо у Німеччині, але вірю, що він вирощуватиметься і в Україні, і тоді ми залучатимемо його до виробництва.

Вода - основа пива, також береться в артезіанських свердловинах на Черкащині, в екологічно чистій місцевості, що підтверджено численними інспекціями та перевітками.

- Як ви вважаєте, в чому головний секрет успіху вашого пива?

По-перше, ми вірили в те, що нам все вдасться - попри те, що запуск пивного напрямку співпав з початком карантину та економічної кризи. По-друге, у розвиток

був вкладений великий ресурс, над ним працюють висококласні дипломовані пивовари. По-третє, ми постійно удосконалюємо нашу продукцію, щоб випустити на ринок конкурентний якісний продукт.

- Як ви популяризуєте своє пиво, враховуючи шалену конкуренцію? На такий продукт є попит?

Наші маркетингові розробили грамотну стратегію, яка враховує специфіку ринку, базується як на традиційних інструментах просування нового продукту, так і використанні інноваційних моделей. Ринок не стоїть на місці, і в залежності від запиту, ми корегуємо і свою стратегію. Звісно, ми постійно взаємодіємо з цільовою аудиторією - споживачами пива. Ми слухаємо і чуємо людей, вивчаємо їхні смаки, переваги. Ми хочемо не лише задовільнити їхній попит, але й перевершити сподівання, здивувати. Сподіваюся, ми не розчаруємо любителів пива.

ТОЧКА ЗОРУ

НАЗАР СТАСЮК: «МИ ВАРИМО ЧЕСНЕ ПИВО, ЯКЩО ОБМАНЮВАТИ СПОЖИВАЧІВ, ВОНИ РАНО ЧИ ПІЗНО ПІДУТЬ»



Технолог Назар Стасюк розробив 4 унікальні рецепти пива і працює над наступними

Головний технолог пивзаводу New Brew Назар Стасюк знає про пиво все. Про розроблені сорти пива він говорить з любов'ю, як про власних дітей. **- Пане Назаре, розкажіть про свій професійний шлях. Ви мріяли стати пивоваром?**

- Так, мені завжди подобалася ця справа. Я закінчив Львівський коледж харчової промисловості за спеціальністю «технолог-пивовар». Потім пішов на роботу у «Першу приватну броварню», пропрацював оператором бродильного, фільтраційного, варильного відділень, а в 19 років став технологом. Також закінчив Київський національний університет харчових технологій. Після

роботи у Львові пішов на маленьку пивоварню в Івано-Франківську, зробили з моїм напарником чотири класних сорти пива, які досі випускаються і користуються попитом у споживачів. Три роки тому прийшов на «Напої Плюс». New Brew народжувався на моїх очах, я брав безпосередню участь в його монтажі. Пройшов підвищення кваліфікації у Німеччині та отримав міжнародний диплом пивовара Науководслідницького інституту Берліна VLB. Потім треба було навчити і підготувати людей – це був цікавий та складний етап. Бувало, що доводилося працювати без вихідних, цілодобово, щоб зварити перші сорти пива. Це було важко, але водночас цікаво, тому що на твоїх очах і завдяки тобі створюється щось нове і неповторне. І коли це робиш з любов'ю, то отримуєш гідний результат і задоволення.

- В чому полягає унікальність рецептури жашківського пива?

- Ми маємо власні рецепти, створені з урахуванням вподобань споживачів. У нас чотири рецепти пива, і кожен напрямок – на свого поціновувача. Для тих, хто полюбить більш гірке – у нас є Ель. Лагер – більш ніжний і м'який, він більше подобається жінкам. І в кожному ми знайшли золоту серединку, щоб не було занадто міцним або насиченим, а в оптимальних пропорціях - 12% щільності і 5% алкоголю. Це класика пивоваріння, забуті рецепти найкращих хмільних напоїв, які ми відтворюємо.

- Випікреслюєте, що до вашого пива не додається мальтозна патока – що це таке?

- Перед тим, як я відповім на це питання, хочу зробити невеличкий екскурс. Знаєте,

чому найкраще у світі пиво – німецьке? Бо там ще у 1516 році був прийнятий закон про чистоту пива. І пивовари не мають права додавати у пиво щось інше, крім води, хмелю і ячменю, бо інакше – суворе покарання. В Україні є можливість використовувати несолоджену сировину, ферменти та різноманітні домішки. Тому великі заводи виходять на ринок з якісним пивом, завойовують споживачів, але за деякий час якість погіршується. Це відбувається тому, що задається менше якісної сировини, переходять на якісь сурогати. Мальтозна патока – натуральний підсолоджувач, продукт переробки крохмалевмісної сировини. Дріжджі добре зброджують патоку, але чистота і якість пива втрачається. Тому ми вирішили варити чесне пиво, без жодних домішок. Бо якщо ти почнеш обманювати споживачів, рано чи пізно вони від тебе підуть. Кожен наш покупець повинен бути впевнений, що вип'є хороше жашківське пиво, яке його задовольнить.

- Розкажіть докладніше про сировину, яку ви використовуєте.

- Ми підкреслюємо, що ми – «чесний локал», це написано у нас на етикетці. Це правда, бо ми купуємо солод і ячмінь, вирощені на Черкаській землі. Хмелю, на жаль, в Україні немає належної якості, тому ми закуповуємо його в Німеччині: більш гіркий «Магnum» і м'якший - Халерртау Херсбрукер. Згодом, сподіваюся, закупатимемо і український хміль – коли він вийде на той рівень, який колись мав. Дуже важлива вода, яка складає 95% пива. Ми її беремо з наших 80-метрових артезіанських свердловин, вона проходить відповідну

очистку, містить мінерали, залізо – для кожного сорту індивідуально. Кожна деталь важлива, бо вона складає загальну картину. Солод теж важливий – беремо найкращий, бо з неякісним пивом буде мутним.

- А яке обладнання встановлене на заводі?

- Цей завод привезений з Німеччини, де був експериментальним майданчиком одного з гігантів пивного виробництва. Ми продовжуємо традиції німецьких пивоварів. Наприклад, нам вдалося відтворити технологію «лагідного кип'ятіння», під вакуумом з пониженими температурами, що дозволяє зберегти аромат та корисні властивості напою. На заводі є кілька відділень: бродильне, варильне, солодове та фільтраційне. Вони пройшли модернізацію на німецькому заводі. У фільтраційному відділенні ми маємо можливість як сепарувати пиво, так і одночасно сепарувати і фільтрувати, робити ультрафільтрацію. Ми закупили карбоблендери для виготовлення спеціальних сортів пива. Іншими словами, обладнання заводу дозволяє проявляти творчість, гнучкість та створювати різні варіанти пива.

- Зараз рухаєтеся далі, розробляєте нові рецепти? Чи поки очікуєте реакції від ринку?

- Вона вже є – позитивні відгуки. І зараз ми плануємо випустити живе пиво. І ще два проекти розробляємо. Зараз сезон на піку, тому замислюватися над розширенням асортименту будемо ближче до вересня.

- Чи ви маєте улюблене пиво серед своєї продукції?

Це як діти. Люблю їх, кожне - по-своєму.

НОВИНИ РЕГІОНУ

НА ЧЕРКАСЬКІ ДОРОГИ СПРЯМУВАЛИ ЩЕ 2,4 МЛРД ГРИВЕНЬ

Днями на будівництво і ремонт доріг Черкащини до раніше виділених 3,2 млрд грн додали ще 2,4 мільярди у межах програми «Велике будівництво». Голова Черкаської ОДА Роман Боднар під час робочого візиту до Звенигородського району проінспектував роботи на ділянці Катеринопіль-Пальчик-Ямпіль. Тут виконують 12,7 км поточного середнього ремонту. Ділянка дуже важлива для мешканців району, бо з'єднує Катеринопіль та сусідню Кіровоградську область. Вартість робіт – 13,7 млн грн.

«У 2020-му плануємо зробити доріг більше, ніж за всі роки разом узяті, починаючи із 2010 року», - заявив очільник ОДА, додавши, що планового календаря робіт дотримуються.

ЧЕРКАСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ПІДВИЩИВ СВІЙ РЕЙТИНГ

Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького продовжує поліпшувати показники у вітчизняних та міжнародних рейтингах. За результатами академічного рейтингу закладів вищої освіти України «Топ-200» виш піднявся на 40 позицій і посів 61-у сходинку. Це свідчення того, що університет завдяки колосальній роботі колективу викладачів і студентів вийшов на новий рівень.

«Такий стрибок у рейтингу – не випадковість, а закономірність. Ми удосконалюємося: розвиваємо науку, відкриваємо нові спеціальності, прагнемо до вищої якості освіти, реконструюємо приміщення, оновлюємо матеріально-технічну базу. І саме це дозволяє університету системно покращувати свої показники», - прокоментував ситуацію в. о. ректора Олександр Черевко.

ПРОВЕДЕНО ТАКТИЧНО-ПОЖЕЖНІ НАВЧАННЯ



У Дахнівському лісництві Черкаського лісгоспу лісівники разом з рятувальниками провели обласні тактико-спеціальні навчання з ліквідації умовної лісової пожежі. Мета навчань – на практиці відпрацювати спільну взаємодію щодо ліквідації надзвичайної ситуації, пов'язаної з великою пожежею у лісовому масиві.

Для гасіння умовної лісової пожежі задіяли 12 одиниць пожежної техніки, працівників державної лісової охорони та Управління ДСНС України у Черкаській області, курсантів Черкаського інституту пожежної безпеки імені Героїв Чорнобиля.

РЕПОРТАЖ

ВІД ЗАВОДУ ДО МАГАЗИННИХ ПОЛИЦЬ: ВНУТРІШНЯ КУХНЯ ПИВНОГО ВИРОБНИЦТВА

Як вариться пиво? Мало хто з любителів хмільного напою переймається цим питанням. Між тим це дуже цікавий процес, який не терпить помилок та нехлюйства. Фахівці, дотичні до його виробництва, повинні мати відповідну освіту, досвід та навички. Саме з такими людьми нам пощастило познайомитися на новому пивному заводі

Герої нашого репортажу – Роман Редькін та Алла Скінтей добре знаються на тому, як створюється пиво. І люб'язно погодились поділитися своїми знаннями.

Варіння пива - особлива наука

Роман Редькін – один з найбільш досвідчених працівників ГК «Нові Продукти». Працює начальником цеху, де розливають напої. Розливати пиво для нього було в новинку, довелося вивчати специфіку та методом спроб і помилок досягати найкращого результату.

«Перші тестові розливи робилися у лютому. І виявилось, що перевищений вміст кисню у продукції, а цього допускати не можна, бо тоді пиво окислюється. Згодом зіткнулися з великими проблемами, пов'язаними з пастеризацією і дезінфекцією. Але після консультацій з фахівцями збагнули, що зробили не так і виправили помилки», - розповідає пан Роман.

За його словами, кожен етап виробництва та розливу відбувався під пильною увагою співробітників відділу якості. І коли зробили перший основний розлив і поставили в карантинну зону, очікування

здавалося вічністю.

«Кожного ранку просинаєшся, і думаєш – як там наше пиво? Приїжджаєш на роботу, перший же дзвінок до відділу якості. Вони заспокоюють: почекай, ще не час. Коли дали відмашку, що все нормально, відправляємо пиво на відвантаження – камінь з душі впав», - розповідає Роман.

Зараз тут щоденно розливається 120 тисяч пляшок, 500 - 600 тисяч на місяць. І обсяги будуть нарощуватися.

Контроль якості у кілька етапів

А от про якість, причому на кожному



етапі, все знає начальник лабораторії Алла Скінтей. До її зони відповідальності входить вхідний контроль, де перевіряється сировина, мікробіологічна лабораторія, яка перевіряє усі показники згідно з нормативною документацією, і випробувальної лабораторії, де працюють хіміки і контролери. Перші перевіряють фізико-хімічні показники, а другі контролюють продукцію на лінії, яка готова до випуску.

«Ми контролюємо всі показники – фізико-хімічні, на етапі надходження на завод сировини, відповідаємо за матеріали і випуск готової продукції. Контролюємо процес бродіння, проводимо фізико-хімічні аналізи, чи все



■ ДОВІДКОВО ЦІКАВІ ФАКТИ ПРО ПИВО

**Що ми знаємо про пиво?
Коли і де воно виникло?
Виявляється, хмільний
напій має цікаву історію**

Тривалий час вважалося, що пиво приблизно 5 - 5,5 тисяч років. Але нещодавно у доісторичній печері поблизу Хайфи (Ізраїль) дослідники знайшли найстарішу пивоварню у світі з залишками пива, якому 13 тисяч років. Це відкриття перевернуло історію пива з ніг на голову. З'ясувалося, що пиво не було побічним продуктом при виготовленні хліба, як думали раніше. Вчені переконують, що це свідчення найдавнішого виготовленого людиною алкоголю. Ясна річ, що нічого спільного з теперішніми зразками знахідка не має.

Згодом дослідники виявили, що пиво було популярним в усьому світі: і в Стародавньому Єгипті, і в Месопотамії, і в Стародавній Греції. А у Древньому Китаї для пивоваріння використовували рис.

У Середньовіччі виробництво пива перемістилося до монастирів. Ченці постійно вдосконалювали його рецептуру. Саме монахи здогадалися додавати до продукту хміль в якості консерванту. Відтоді термін придатності пива значно збільшився, бо в стародавні часи пиво зазвичай випивали впродовж дня, інакше воно зіпсувалося б.

Звичного смаку напій набув лише з 1516 року, коли в Баварії було прийнято «закон про чистоту», який не дозволяв використовувати при виготовленні пива інші компоненти, окрім ячменю, хмелю та води. Німецькі пивовари впродовж п'ятисот років неухильно дотримуються цього закону і не схвалюють намагання американських та скандинавських професіоналів винаходити нові смакові якості хмільного напою. Зарубіжні спеціалісти називають себе пивоварами авторського права. Їм дуже хочеться експериментів з іншими інгредієнтами, окрім тих, що закріплені в законі.

Тим більше, що за правильного поєднання окремих інгредієнтів пиво набуває особливого смаку. Так чи інакше, останнє слово за споживачем.



■ НА ЗАМІТКУ ПИВО МОЖНА НЕ ЛИШЕ ПИТИ!

Пиво потрібне, щоб його пити. Під час футбольного матчу або вечірки, у спекотний день. Виявляється, цей напій можна використовувати не лише для втамування спраги. Ось нетрадиційні способи вживання цього напою

Використовувати пиво можна і в кулінарії, використовуючи його, наприклад, як маринад до м'яса та курки, і в косметології - для досягнення ефекту шовковистого волосся.

Незамінний маринад до м'яса

Це вам підтвердять ті, хто бодай раз спробував шашлик, замаринований у пінному напої. Адже він будь-яке м'ясо насичує неповторним ароматом, заодно роблячи його м'яким і смачним. Маринувати м'ясо у пиві з додаванням цибулі і спецій треба не менше 5 годин.

Пиво взагалі відмінно пасує для створення найрізноманітніших маринадів, бо добре поєднується з безліччю інгредієнтів.

Приміром, соєвим чи екзотичним азійським соусом. Ба більше, неповторний смак і аромат маринаду надасть пиво з додаванням джемів та фруктів, бажано сезонних. Оригінального кисло-солодкого смаку набуде свинина, якщо її замаринувати у пиві з додаванням шматочків ананаса та ананасового соку з імбиром. Гурмани стверджують, що така пікантна страва нікого не залишить байдужим. Якщо ананас - це дорого, обирайте бюджетний варіант: пиво з додаванням малини, смородини, порічки, вишні тощо.

Немає дріжджів - не біда

Доведено кондитерами, що пиво - чудовий інгредієнт для замішування тіста. Випічка на пінному напої вдається



на сто відсотків, а замісити можна будь-яке тісто: листкове, пісочне і навіть бісквітне. У це важко повірити, але це факт. Візьмімо найлегший рецепт: 500 г борошна, пачка маргарину, склянка холодного пива. У борошно з сіллю порубати на крихти або натерти на тертці маргарин або масло. Влити пиво і замісити тісто. До слова, якщо маргарин розтопити, справа піде швидше. Таке тісто згодиться для приготування піци або пиріжків.

І ще один рецепт. Теж дуже простий, але страва вийде оригінальною. Якщо домогачці люблять страви у фритюрі, здуйте їх смачною і хрусткою скоринкою. Треба зробити кляр на пиві. Для цього треба змішати 3 столові ложки борошна, дві чайні ложки соусу чилі, 100 мл пива, перець, сіль і спеції. Швиденько

перемішати до однорідної консистенції, дати масі перепочити буквально 10 хвилин і смажити до хрусту курячі крильця чи баклажани.

Замість SPA-процедур

Навіть косметологи не заперечують цілющих властивостей пива, здатних благотворно впливати на шкіру і волосся. Нічого дивного, адже пиво - справжнє джерело корисних компонентів і природних ферментів. У ньому містяться пивні дріжджі, солод і цілий комплекс амінокислот, вітамінів групи В і мінеральних речовин. Приймаючи ванну, влийте бодай одну пляшку пива. Навіть невелика його концентрація делікатно пом'якшить і підживить шкіру. Ви одразу оціните оздоровлювальний ефект.

Маски на основі пива зроблять волосся

міцним і здоровим. Властивість пива зміцнювати волосся і стимулювати його ріст відома з давніх часів. Найпростіший спосіб - ополіскування вимитого волосся теплим напоєм. Ефект буде сильніший, якщо змочені пивом локони накрити шапочкою і потримати 10-15 хвилин. Потім волосся ретельно промити проточною водою.

На основі пива також роблять різні маски для волосся: живильні, відновлювальні, що стимулюють ріст волосся або надають зачісці об'єму. Наприклад, для росту волосся пиво можна змішати з аптечними вітамінами у вигляді масляного розчину в ампулах - А, Е, В₆, В₁₂. Суміш втирають в шкіру голови, вкривають волосся шапочкою та укутують рушником, після чого залишають на 40-60 хвилин. По закінченні процедури волосся промивають з шампунем.

■ ДАРИ ПРИРОДИ

ХМІЛЬ ТА СОЛОД - ОСНОВА ПИВА

Хміль та ячмінь дай нам, Боже, кожен день! Так здавна казали пивовари. Для якісного напою це незамінні складові. В Україні традиційно вирощують і те, й інше. Тож нам, як мовиться, і карти до рук

Шишечка хмелю на пивному кухлі - не просто маркетинговий хід. Цим засвідчують, що хміль - основний інгредієнт напою. Він містить альфа-кислоти, які надають пиву приємну неповторну гіркуватість. Крім основних властивостей, хміль робить піну більш стійкою і краще розкриває його ароматний букет. Пивний хміль виконує функцію стабілізатора й освітлювача. Хміль для пива також є натуральним антисептиком, який знижує активність бактерій й не дозволяє суслу прокиснути.

Хмелярство - це справа з дуже насиченою історією, яка підтверджує, що саме хміль є одним з головних компонентів напою. Пивовари, які усвідомлюють це, стають справжніми художниками. Тільки неперевершені майстри знають, як і в яких пропорціях змішувати сорти хмелю для пива,

як відібрати кращі види та як їх використовувати, щоб зробити напій ще більш ароматним і благородним. Досвідчені пивовари роблять так: розтирають шишки в долонях, аналізують колір і аромат смоли. Якщо в процесі перевірки утворилася жовто-зелена речовина з приємним запахом, значить, можна використовувати продукт для варіння пива. Відсутність смоли свідчить про зворотне.

А от солод називають душею пива, оскільки саме він відповідає за смак, колір, аромат і тіло напою. У ньому містяться ферменти, що переробляють крохмаль у цукор, який згодом і стає спиртом і вуглекислим газом. Отже, що ж таке солод? Це висушене зерно злаків, які частково проростили. Використовуються різні культури: частіше це ячмінь, але буває жито або пшениця. Поряд з основними видами солоду існують також спеціальні, до

яких відносяться популярні підсмажені карамельні сорти. Залежно від рецепта при варінні можуть використовувати від одного до семи-восьми різних видів солоду.

Якість українського солоду високо оцінюють пивовари. І не тільки великі броварні, які працюють на українському солоді, а й крафтові, які мають можливість пробувати різний солод через невеликі обсяги виробництва. На IV Всеукраїнському професійному конкурсі пива і безалкогольних напоїв серед міні-пивоварень України «Грані якості - 2018», пивовар з Чехії, який давно працює в Україні і переможець у номінації «Найкращий пивовар» Даніель Ваха сказав: «Ось ви говорите, що у вас інгредієнти німецькі й американські тощо. А я використовую

90% українських інгредієнтів і ви бачите результат - золото».

Дуже важливою є й вода, яка складає понад 90% хмільного напою. Від якості води, на якій варять пиво, залежить смак, аромат та корисні властивості пива.

