

ПРОРУБИЛИ БИЗНЕС-ОКНО

Второй год подряд Тульская область занимает четвертое место в рейтинге инвестиционной привлекательности регионов России. Как этого удалось достичь, рассказал председатель правительства области Юрий Андрианов.

РАСПОЛАГАЙТЕСЬ ПОУДОБНЕЕ

- Все потому, что постоянно стараемся создать условия. Сегодня работают несколько технопарков для разных отраслей. В частности, в химической - на предприятиях «Щекиноазот» и «НАК Азот», на которых инновации не только внедряются, осваиваются, но и генерируются. Также ввели целый комплекс мер по созданию благоприятной среды для бизнеса: от господдержки до снижения налоговой нагрузки. Создали инжиниринговый центр и центр поддержки экспорта. Строим новое здание регионального бизнес-инкубатора на двести рабочих мест.

Бюрократию тоже пытаемся снижать. Сегодня любой может обратиться в специализированный МФЦ для предпринимателей, тут двенадцать бизнес-окон и 140 видов услуг. Это сильно ускоряет процесс. Если сейчас средний срок оформления разрешения на строительство - 129 дней и надо при этом пройти семь различных инстанций, то скоро планируем сократить срок до 82 дней, а количество процедур до четырех.

ДОХОДЫ УДВОИЛИ

- Все это дает плоды. Рост промышленного производства в прошлом году у нас - двенадцать

процентов, по сельскому хозяйству - пять процентов. За последнюю пятилетку удвоили собственные доходы вдвое - с 26 до 52 миллиардов рублей. Динамика по инвестициям у нас тоже положительная - 112 миллиардов за прошлый год. За короткие сроки создали экономическую зону «Узловая», в нее входят уже восемь резидентов - планируем производить внедорожники.

И деньги пускаем в дело. В программе социально-экономического развития до 2021 года прописали основные сферы жизни: экономика, здравоохранение, образование. Всех детей от трех до семи лет обеспечили местами в детских садах, строим новую школу - впервые за десять лет. Надеемся, в следующем году она примет учеников.

СИНЕОКИЕ МАГАЗИНЫ

- По оборонке с Беларусью у нас единая концепция. Но работаем вместе не только в этой сфере. Область и республика связаны Соглашением о сотрудничестве с 1993 года. У нас даже есть специальная комиссия, которая следит за выполнением обязательств. Сегодня в регионе больше ста торговых точек белорусской продукции.

В рамках IV Форума регионов, прошедшего в Москве, с «Беллепромом» мы подписали дополнительное к Соглашению о сотрудничестве, где мы конкретизировали сроки и обязательства сторон. Также не забываем, что города Тула и Могилев, Новомосковск и Бобруйск - побратимы.

ПОБРАТИМЫ

«ЧЕРНАЯ ПАННА» В ПАРКЕ НЕ БРОДИТ

Могилевский сквер начнут реконструировать в 2018-м.

В тульском парке журналистов встретил заведующий «Музея обороны» - **Артем Зенов**. Кто бы мог подумать, но историк оказался наполовину белорусом (отец из Минска), да и сам он в республике жил десять лет. Поэтому уже давно начал заниматься союзной темой. Она для него близкая, родная. К тому же города Могилев и Тула побратимы с 1998 года. Поэтому как в белорусском городе есть Тульский дворик, так и в российском десять лет назад раскинулся Могилевский сквер с настоящим танком Т-34 и стилизованной часовней Буйничского поля. - Наши города связала война. Две стрелковые дивизии (172-я и 110-я), сформированные из туляков, защищали Могилев, и погибли они на Буйничском поле. К юбилею нашего побратимства хотим обновить сквер. Часовню украсят изображения могилевских пейзажей. Обновим в следующем году лавочки и газоны, - рассказывает Артем Зенов. - Парк молодой, поэтому легендами еще не оброс, но была одна история с танком. При реставрации перед тройкой вlepили ноль. Ветераны, когда увидели, возмутились, в советские времена номер танка никогда не начинался с нуля. В итоге все вернули. А так все тихо - черная панна Несвижа по ночам здесь не бродит.

Без доказательств видно, что Могилевский сквер у туляков пользуется популярностью. На лавочках студенты, корпус педагогического университета как раз рядом, на детской площадке резвятся ребята, в летнем кафе - очередь за мороженым.

Фонтан в Могилевском сквере Тулы повторяет формы часовни мемориала на Буйничском поле.



Кондитеры делают угощения в форме цветов, матрешек и даже боевого оружия.

ЗДЕСЬ ДАЖЕ ПРЯНИКИ «СТРЕЛЯЮТ»!

Мастера кондитерской фабрики «Ясная поляна» хотят выпустить союзную коврижку.

ЗАПАТЕНТОВАЛИ ВОЗДУХ И ВОДУ

- Это как с русской матрешкой и белорусским драником. Смастери игрушку в Америке, какой она будет? Конечно, американской. Так и с нашим пряником. Вся суть в тульском воздухе и воде. Считай, запатентовали эти продукты, - в один голос уверяли продавцы во всех магазинах.

Но лучше один раз попробовать, чем сто раз услышать. А чтобы точно ответить тульского, идем прямо в сердце пряничного дела - на производство. Но досмотр на входе не проще, чем на оружейном заводе. Все по инструкции: снимаем с себя серьги, кольца, часы. Волосы прячем под шапочку, на плечи натягиваем белоснежный халат, на ноги - бахилы, руки моем с физраствором. Чистота стерильная, как в операционной.

- В этом году мы запустили совместный проект с «Аэрофлотом» по производству тульского пряника, который теперь входит в бортовое меню на рейсах длинной больше трех часов, - рассказывает исполнительный директор фабрики «Ясная поляна» **Денис Громов**. - Каждый день вручную мастера делают около двадцати тысяч таких пряников. В составе угощения только натуральные продукты.

ТЕСТ НА ЛОВКОСТЬ РУК

В цеху сладкий аромат, пахнет свежей выпечкой. Специальная машина замешивает тесто из муки, меда, масла, молока. Затем мастер вручную разделяет его на 45-граммовые порции. Проверяют на весах. После этого начинается искусство. Тесто раскатывают и помещают в прямоугольную форму. Руки так и тянутся потрогать. Под присмотром мастера с тринадцатилетним стажем **Елены Рачковской** берусь за тесто.

- В середину кладем яблочный джем, а затем, как в пельменях, защипываем края, - инструктирует Елена. - Переворачиваем формочку, прижимаем. Снова переворачиваем, указательными пальцами немного тянем тесто к центру, посыпаем мукой. А теперь тест на ловкость рук - аккуратно выбиваем пряник из формы. Оп! Можно в печь.

Формочки для «Аэрофлота» маленькие и простые. Поэтому работать с ними легко и удобно. Сложнее, когда нужно сделать большой сувенирный пряник. Без набитой руки и опыта никак. Тесто не слушается,

форму не держит. Да и чтобы размахивать пятикилограммовым пряником, нужна сила.

Через полчаса мой пилотный сувенир готов. Его покрыли сахарным сиропом и отправили в сушилку. Глазурь стала белой, и пряник приобрел вид, знакомый всем покупателям. Но это еще не все. Перед упаковкой - повторный весовой контроль. Чуть больше или меньше - в брак. Жалко до ужаса, но отбракованные пряники идут только на обсыпку, крекеры, сухарики. Прошедшие весовой контроль одевают в разноцветные целлофановые кафтанчики. Дальше - упаковка в коробки.

Здесь за конвейерной лентой - две симпатичные девушки. На вид - школьницы. Оказалось, летом на фабрике можно подработать. Дело-то не пыльное: стой да клади пряники в коробку.

- Собираюсь через год поступать в институт на технолога. Решила, что полезно посмотреть, как фабрика живет. Да и заработать можно: за три месяца получу 45 тысяч рублей. Куплю платье на выпускной, - говорит одна из девушек.

ВСЕ ДЕЛО В КАМУШКАХ

Где только не побывал знаменитый тульский пряник. География поставок - от Новой Зеландии до Канады. Недавно лакомство долетело даже до Конго. На стене фабричного музея кондитерского и праздничного дела красуется фотография: русскую диковинку держит счастливый африканец.

Ну а уж с соседней Беларусью сотрудничество давнее и крепкое.

- В республике закупает около пятидесяти тонн в год фруктового пюре - очень качественное. Взамен около десяти тонн пряников отправляем на продажу, - рассказывает Денис Громов. - Кстати, с радостью выпустим тульский пряник с логотипом Союзного государства, ждем предложений.

Получается, тульская сладость с белорусской начинкой. Вот он, современный кулинарный секрет? Но, похоже, он не один.

- В начале XX века существовала система сохранения рецепта - «разновесы». Для того чтобы определить количество муки, меда, масла, использовались различные «гирьки». Часто это были обычные, но тщательно подобранные, камни, болты, куски цепей, которые обозначали у каждого пряничника свой продукт, - объясняет экскурсовод музея. - Делалось это для того, чтобы сосед попросту не смог разгадать рецепт. Только один повар знал, какая «гирька» что обозначает. Поэтому у каждого тульского пряничника был свой особенный секрет.