



Энергия новых идей

Сотрудники тверского филиала «МРСК Центра» стали лауреатами Всероссийского конкурса «Новая идея»

Сотрудники филиала ПАО «МРСК Центра» — «Тверьэнерго» стали лауреатами в номинации «Энергия новых идей» Всероссийского конкурса на лучшую научно-техническую разработку среди молодежи предприятий и организаций топливно-энергетического комплекса «Новая идея». Инженер отдела управления данными активов Илья Козлов, инженер участка службы подстанций Егор Виноградов и инженер отдела технологических присоединений Владимир Степанов представили в конкурсной работе свое видение способов снижения технических потерь подстанций.

Церемония награждения победителей состоялась в Москве. Проведение конкурса «Новая идея» на протяжении нескольких лет помогает выявить наиболее инициативную и талантливую молодежь, развивать и поддерживать научно-техническое мышление и стимулировать научно-исследовательскую и проектную деятельность молодых специалистов в области топливно-энергетического комплекса.

На конкурс было заявлено 198 работ по 17 тематическим секциям из ста отраслевых компаний и организаций. Молодые энергетики «Тверьэнерго» рассмотрели возможность применения термоэлементов в конструкции силовых масляных трансформаторов для преобразования тепловых потерь в электроэнергию собственных нужд подстанции. В ходе исследования были произведены необходимые расчеты и выбрано оборудование на базе подстанции 110/35/10

«Лазурная» в Твери. Проведенная работа и оценка экономического эффекта от внедрения технологии признана одной из лучших в представленной номинации и удостоена заслуженной награды.

«Нашей целью было разработать новую идею, которую можно применить в существующих условиях, на нашем оборудовании, и чтобы это было экономически выгодно.

Огромное спасибо за поддержку руководству филиала. Эта победа для нас как индикатор того, что мы на правильном пути и есть смысл развиваться дальше на благо отечественной энергосистемы», — поделился Илья Козлов, инженер 2 категории отдела управления данными активов филиала ПАО «МРСК Центра» — «Тверьэнерго».

Молодые энергетики «Тверьэнерго» рассмотрели возможность применения термоэлементов в конструкции силовых масляных трансформаторов для преобразования тепловых потерь в электроэнергию собственных нужд подстанции.

К вашим услугам, сыр!

Как в Тверской области впервые прошел всероссийский фестиваль сыроделов и сыроманов

Казалось бы, что связывает сыр и Конаково? Да и при чем тут, строго говоря, Верещагин? Для непосвященного обывателя это, может, и не самые насущные вопросы, но по пути на сырный фестиваль в Тверской области и не такое в голову может прийти. Фестиваль, к слову, встречал гостей не ароматом сыров всех мастей и видов, а палящим солнцем и ласкающей взор территорией гостиничного комплекса «Конаково Ривер Клуб». В процессе блуждания по дорожкам комплекса в голову пришел еще один вопрос: «А как себя в такую жару чувствует, собственно, сыр?». Вопрос, впрочем, тогда остался без ответа — ведь из-за поворота как раз показалось главное здание гостиницы с гордо реющим баннером «Верещагин СырFest 2018».

таки располагаться практически на родине российского сыра куда престижнее.

И, если судить по количеству гостей фестиваля, престиж свою роль сыграл. Как, наверное, и свободный вход. Поток посетителей не останавливался ни на минуту — люди приезжали поодиночке, семьями, с детьми. Автобусы с московскими номерами привозили целые туристические группы. За прибывающими сыроманами спокойно наблюдал очень аккуратного вида человек в шляпе и с тростью, по которому было заметно, что он определенно очень гордится «СырFest'ом». И повод для гордости был — ведь мало кто настолько же цельно видит всю задумку фестиваля, как Геннадий Шаталов, председатель правления ФРОС Region PR.

Проводив глазами очередей автобус с московскими туристами, Геннадий отметил, что туристы приезжают, а вот тверитян на фестивале немного.

«Но это нормально, по опыту скажу, что жители ре-

сыра (попробовать лучшие сыры, купить их — да и просто хорошо отдохнуть в красивых местах), так и для производителей (провести рабочие встречи, решить нужные вопросы, заключить договоры). А может быть, сыр, названный в честь Конаково, когда-нибудь станет известен на весь мир?!

К слову, с названиями у российских сыроделов вообще сложные отношения. «Наши сыровары-сыроделы, — продолжает Геннадий по пути к сырному павильону, — очень любят использовать названия сыров, которые производятся за пределами нашей страны.

Хотя это, вообще-то, авторское право. К тому же, многие сыры именуется по названию городов, населенных пунктов. Торговые сети к названиям «на слуху» тоже лучше относятся: потребитель возьмет скорее сыр со знакомым названием «Чеддер», чем какую-нибудь абстрактную «Луну». Даже если настоящему чеддеру наш по качеству и не соответствует — а обычно так и



Фестиваль неспроста назван в честь Николая Верещагина — ведь именно благодаря старшему брату всем известного художника-баталиста в России появилось промышленное сыроварение.

Фестиваль неспроста назван в честь Николая Верещагина — ведь именно благодаря старшему брату всем известного художника-баталиста в России появилось промышленное сыроварение.

Прежде же, на протяжении столетий, сыр у нас в стране был либо привозной, либо изготавливался отдельными молочными хозяйствами совсем небольшими партиями. Верещагин, выучившийся мастерству у швейцарского сыродела, вернулся в Россию и открыл первую в стране артельную сыроварню, причем именно в Тверском уезде, в районе современного Конаково. Этот факт, кстати, прекрасно выделяет «СырFest» на фоне других сырных фестивалей, которые проводятся во многих регионах, — все-

гионов в России всегда немало позже реагируют на такие события, у них отношение из серии «Давай-ка посмотрим, чего это у нас тут делают» — такая уж ментальность. А вот потом, когда местные замечают, что это популярно, что туристы приезжают, — вот тогда они включаются, даже с организацией помогают — ну а как же, гости же едут».

У верещагинского фестиваля расчет был в первую очередь на Конаково и на московских туроператоров. Но это только для первого раза. Если тверитяне (да и жители окрестных областей) заинтересуются, то фестиваль ждет интересное будущее. При удачном раскладе «СырFest» может стать идеальным фестивалем как для любителей

бывает. Тут ведь и в молоко дело, и в климате, и много еще в чем. Есть, конечно, тенденция к отказу от такой практики, но ей еще развиваться и развиваться. Я вот считаю, что нашим сыро-варам нужно продвигать сыры через имя производителя — Коваль, Шевчук, Кописки. Крупные бренды ведь не брезгают рекламироваться через персоналии: многие же все еще покупают «яблокофоны» потому, что когда-то их представлял сам Стив Джобс».

Тем временем мы спускаемся к главному украшению фестиваля — сырному павильону, где расположились представители более сорока российских сыро-варен, — здесь были тверские сыры, московские, ярославские, псковские и многие другие.

До официального открытия фестиваля еще оставалось немного времени, так что павильон только наполнился народом. Кто-то сразу искал, что и где представлено для дегустации, а кто-то упрямо направлялся к сцене в центре зала, где уже совсем скоро должен был появиться Франсуа Реми.

Франсуа Реми — сырный эксперт, известный на весь мир, практически сыровед. Сыровар в восьмом поколении, Реми 25 лет варил один из самых элитных сыров в мире. Сейчас же он официально является главным федеральным контролером Швейцарии по сырам — единственным в стране человеком с правом вето на производство сыров. Это означает, что Франсуа Реми может остановить производство, если что-то не соответствует технологиям, а может, наоборот, повысить статус или ранг какого-то сыра. Как говорят сами жители Швейцарии: «У нас не все знают имя премьер-министра, но Франсуа Реми знают все».

О сырном кудеснике из Швейцарии нам рассказал Сергей Князев, генеральный продюсер ивент-холдинга «КнязевЪ», которого мы отловили в толпе у сцены.

Также он поведает и о том, как удалось заманить эксперта мирового уровня в Конаково: «Когда мы приглашали Франсуа Реми на фестиваль, он сразу уточнил: должен ли он говорить только хорошее — или как на самом деле думает. Конечно же, мы попросили говорить его то, что он считает нужным и как он считает нужным. Пожалуй, поэтому он и согласился приехать. Франсуа первый раз в России, поэтому ему интересно тут все, а не только сыроварение. По отношению к сыру же он строг, но объективен: его впечатляет качество тех сыров, что он уже попробовал, отмечает, что совершенно точно у местных сыроваров есть свой почерк. Хвалит их — говорит, мол, молодцы, что радеют за свое дело. А еще Реми подметил, что наши сыровары заботятся не только о качестве сыров, но и о перспективах развития. Да и вообще он сказал, что этот фестиваль может положить начало прекрасному производству своих вкуснейших сыров, что будут не хуже импортных».

Наконец толпа зашумела — строго в назначенный час на сцену поднялся спокойный, скромный человек в компании переводчицы.

Франсуа Реми, немного смутившись от встретивших его аплодисментов, произнес небольшую речь.

«Я верю, что фестиваль обязательно окажется успешным. Тверской регион похож на Швейцарию, поэтому здесь есть огромный простор для развития. В Швейцарии, конечно же, очень серьезная школа сырного дела, и я хочу помочь российским сыроварам раз-

виваться — может, делиться знаниями, а может, приглашать для обмена опытом».

Когда главный сыровар фестиваля откланялся и ушел готовиться к варке рекордного фондю (о нем — позже), на сцене началась развлекательная программа. К чести организаторов, стоит отметить, что они запланировали много чего: тут был и танец мажореток, и международный хоровой проект «Встречи на Волге», и даже шоу-балет с акробатическим цирком. Вот только большинство собравшихся в павильоне успели потерять интерес к сцене еще до того, как закончился первый номер.

Все дело в том, что гостей отвлекал изумительный аромат сыра, витавший в павильоне.

Также их отвлекала и атмосфера людской жадности до халавы — из-за того, что сыровары выставили немалую часть своей продукции на дегустацию, любители сыра всеми правдами и неправдами пытались пробиться сквозь толпу к заветным желтым колесам. Больше всего гостей манили сыроварни из Псковской и Владимирской областей: очереди к ним создавали серьезные препятствия для прохода через павильон.

Около владимирской «Богдарни» возвышался седобородый старец родом из Англии. Джон Кописки приехал в Россию в 1991 году и вскоре уже открыл во Владимирской области свой первый молочно-животноводческий комплекс.

Сыровар на довольно беглом русском общался попеременно то с женой Ниной, то с покупателями — и был только рад выбраться из душного павильона на свежий воздух, чтобы пару минут с нами поговорить: «Я решил заняться сыром пять лет назад, когда моя жена увлеклась агротуризмом, а для него все должно быть из местных продуктов. Я всей душой люблю сыр, поэтому оказался и шеф-поваром, и мастером-технологом одновременно. Сыроварение — это наука, а каждый сыр — это эксперимент. Каждый такой эксперимент занимает от трех до шести месяцев — это нужно для закваски и работы сырного фермента. Как гурман я точно знаю, какой вкус должен быть у камамбера, а какой у чеддера. В российском магазине же можно взять камамбер, и в нем вообще не будет родного скандинавского вкуса. У них же свое молоко и свои травы, а у нас свои. Иногда бывает так, что я хочу немного изменить рецепт и посмотреть, что получится. Недавно я делал вариацию камамбера из наших продуктов, и приехавшие французские сыровары сказали, что наш вариант — лучше. И если я вижу, что он и правда лучше, если и мне самому нравится, и людям, то только тогда я одобряю новый рецепт. Так строго, ведь самое



Гостей отвлекал изумительный аромат сыра, витавший в павильоне.

главное для нас — наши покупатели. Мы хотим, чтобы наш сыр понравился им больше, чем, там, английский или американский».

Еще Джон посетовал на то, что в России нет почти никаких послаблений для небольших сыроваров — а индустрии это сильно помогло бы.

В других странах есть, например, государственные субсидии, которые помогают сохранять стоимость таких «авторских» сыров на приемлемом уровне без потери качества. В России же себестоимость одного килограмма сыра может составлять 400-500 рублей (без учета зарплаты рабочим, оплаты электроэнергии и т.д.). Из-за таких цен сыроварам очень трудно конкурировать с крупными поставщиками, которые обычно используют молоко с разных ферм. Это удешевляет производство, хотя и сказывается на вкусе.

Джону Кописки уже пора было возвращаться в павильон, ну а мы направились вдоль реки к гвоздю программы фестиваля — Франсуа Реми, вместе с шеф-поваром гостиничного комплекса он собирался приготовить рекордное (как по объему, так и по количеству едоков) для России фондю.

На набережной отеля, по которой мы шли, раскинулся детский надувной городок, где юные гости могли окунуться в стандартную программу любого фестиваля. Тут были художественные мастер-классы, стрельба из лука, аквагим. Чуть дальше мастера демонстрировали свои навыки кузнечного и гончарного дела, а также рассказывали про историю ремесел.

Отдельно хотелось бы отметить площадку «Сам себе сыровар» от компании «Итальянские Традиции», которой командовал их главный технолог Луиджино Сибиллин. Специально для этой программы отель предоставил отдельный зал, где вокруг итальянского мастера скопилось несколько десятков детей. Они завороченно слушали о процессе приготовления сыра, о взаимодействии веществ в нем и, наверно, страшно хотели и сами попробовать себя в роли сыро-



Около владимирской «Богдарни» возвышался седобородый старец родом из Англии. Джон Кописки приехал в Россию в 1991 году и вскоре уже открыл во Владимирской области свой первый молочно-животноводческий комплекс.



В конце концов мы добрались и до площадки, где как раз начинали приготовление фондю.



Было сварено 122,75 килограмма фондю. Этого хватило для рекорда, что и записал эксперт рекордов России, присутствовавший на фестивале.

дела. И Луиджино Сибиллин предоставлял им такую возможность! После небольшого урока теории приготовления

сыра всем было выдано по миске для замешивания и налито по литру молока. Мастер раздавал необходимые

ингредиенты и тщательно следил, как выполняет его указания подрастающее поколение сыроваров.

В конце концов мы добрались и до площадки, где как раз начинали приготовление фондю.

Под строгим руководством Франсуа Реми в небольшой чан залили 20 бутылок вина вперемешку с водой (вино российского производства оказалось слишком терпким для фондю), после чего загрузили 120 килограммов различных сортов сыра. Вокруг площадки собралась целая толпа — видимо, все знали: для того, чтобы рекорд был зачтен, все сваренное фондю должно было быть съедено. Реми был относительно спокоен — уверен в подобранной днём ранне консистенции, да и, к тому же, не так давно швейцарец участвовал в приготовлении самого большого фондю в мире (согласно книге рекордов Гиннесса). Но все пошло не совсем по плану — то ли кто-то подыбал из чана в процессе приготовления, то ли российское вино совсем подвело, но в итоге было сварено фондю меньше намеченного — 122,75 килограмма. Впрочем, этого все равно хватило для рекорда, что и записал эксперт книги рекордов России, присутствовавший на фестивале.

Когда была съедена последняя капля фондю, очень довольные и очень сытые посетители фестиваля начали постепенно выдвигаться к парковке.

«Верещагин СырFest», несомненно, вернется и в следующем году. Тогда же, возможно, будут приглашены и небольшие торговые сети, заинтересованные в продаже сыров отечественных сыроделов. Если министерство туризма Тверской области не потеряет интереса к фестивалю, то через год или два «СырFest» вполне может стать главным прибежищем российских любителей сыра. Для сыроделов фестиваль будет своего рода знаком качества: раз сыроварня была здесь, на этой ярмарке, значит — не лыком шита. Для Тверской области тоже есть выгода: туристический потенциал фестиваля в этом году был недостаточно раскрыт (отчасти — из-за неактивной рекламы), но вот следующий «СырFest» сможет привлечь много новых гостей в регион.

Ну а еще верещагинский фестиваль в Конаково совершенно определенно показал как сомневающимся россиянам, так и гостям из стран Европы, что у нас тоже умеют варить достойный сыр (пусть в какой-нибудь «Тележке» такой и не купишь). И это вселяет оптимизм. И вообще, «русские сыроделы — не дураки. Мы все можем! Мы можем варить сыр не хуже, чем в Голландии. А даже и лучше!» — как сказал британец Джон Кописки.

Текст **Юрий КУЛАГИН,**
Дарья КРАВЧУК
Фото **Юрий КУЛАГИН**