

# НАПЕЧАТАЙТЕ МНЕ КОТЛЕТУ, ПОЖАЛУЙСТА

Елена КЛИМОВИЧ,  
Андрей ЮРЬЕВ

■ Белорусские ученые превратили принтер в скатерть-самобранку.

Белорусским прошутто и панчеттой, хамоном и бастурмой уже никого не удивишь. Наши деликатесы давно ничем не уступают заморским.

Кухонные комбайны, замороженные продукты, микроволновки и службы доставки облегчают кухонные «муки» хозяек. Но в Институте мясо-молочной промышленности НПЦ НАН Беларуси по продовольствию шагнули еще дальше и показали прямо фантастический процесс: 3D-принтер не хуже шеф-повара приготовил из спецсмеси румяные котлеты. И главное - в составе никакой химии и «ешек» - натурального продукта.

- Это не искусственное мясо, не его аналоги, не какие-то растительные добавки. Уникальность технологии в том, что мы используем натуральное мясное сырье (свинину, говядину, мясо цыплят-бройлеров). Без пищевых добавок, консервантов, красителей, стабилизаторов, усилителей вкуса, аромата. Мы разработали массу разных смесей из натурального мяса. Можно моделировать состав



Надежда АНДРЕЙЧИК/ИД «Беларусь сегодня»

## В ТЕМУ

На самой хлебосольной выставке года «Продэкспо» в Москве, которая пройдет с 5 по 9 февраля, гости смогут попробовать кулинарные новинки из Беларуси. Аппетитный сыр, ароматные ломтики колбас, пышные караваи. А еще желатиновые конфеты, пастилу, зефир, шоколадки с необычными вкусами.

продукта и форму. Когда в мире еду печатают на 3D-принтерах, вводят обычно химические добавки, чтобы изделие держало форму.

У нас - натуральность без всякой химии. Аналогов в мировой практике нашим смесям нет, - с гордостью рассказала Ирина Калтович, заведующая сектором комплексных исследований мясных продуктов.

Принтер, как скатерть-самобранка, может выдать кулинарный изыск. Не секрет, что состав продуктов и их свойства влияют на здоровье, трудоспособность, эмоциональное состояние и в целом на качество и продолжительность жизни. Не зря во всем мире все более популярным становится персонализированное питание, рассказала Ирина Калтович:

- Все мы разные, и каждому нужно разное количество нутриентов.

Именно эта технология позволяет приготовить завтрак, обед и ужин под индивидуальные запросы.

На 3D-устройстве можно задать параметры дизайна блюда, вкус и консистенцию. Показатели адаптируются под «хотелки» каждого. Не исключено, что чудо-вещь вскоре пропихнется не только на предприятиях, но и на кухнях белорусов.

На завершающем этапе исследований и веганская колбаса из овощей. Рецептура разработана, остались финальные штрихи. У ноу-хау высокая пищевая ценность: съел пару

кусочков - и урчания в животе как не бывало. Продукт практически не уступает привычной «докторской». В составе - белок, аминокислоты, полиненасыщенные жирные кислоты.

В основе - морковь, лук, картофель, цветная капуста, гороховая, рисовая и гречневая мука плюс смесь сухих овощей. Возможно, в составе появятся сливочное масло или яичный порошок, а также шампиньоны.

Еще среди любопытных новинок - хлеб с пророщенным зерном пшеницы и ржи. Пищевые волокна стимулируют обмен веществ, нормализуют работу системы пищеварения, а еще благотворно влияют на микрофлору кишечника. Выпускают такой «целебный» продукт Давид-Городокский и Кобринский хлебозаводы.

Сергей ГРУДНИЦКИЙ

## ЧЕБУРАШКА ПОШЕЛ В ШКОЛУ

■ Елена Яцко собрала внушительную коллекцию «ушастиков» - даже собирается открыть музей в Гомеле.

### ВОЛНОВАЛАСЬ ЗА МАЛЬЧИКА

Для многих из нас весь прошлый год прошел под знаком фильма «Чебурашка». Он так понравился детям и взрослым, что за время проката собрал у экранов рекордное для русскоязычной ленты количество зрителей - больше двадцати миллионов. Персонаж, придуманный писателем Эдуардом Успенским почти шестьдесят лет назад, стал настоящим другом для нескольких поколений детей. Для Беларуси ушастый персонаж свой вдвойне - Леонид Шварцман, художник-мультипликатор, который нарисовал Чебурашку, родом из Минска. И в фильме есть белорусский след. Чебурашку в одном из эпизодов называют «белорусской ушастой овчаркой».

С особым трепетом за новой волной популярности героя наблюдала педагог музыки и искусства средней школы № 8 Светлогорска Елена Яцко, коллекция с 2000 года собирает коллекцию ушастиков.

- Увидела фильм на пред-

показе, когда привезла свою коллекцию на выставку в кинотеатр имени Калинина в Гомель, - рассказывает Елена Яцко. - Потом пошла с семьей. Еще несколько раз смотрела вместе с учениками.

Некоторые эпизоды переживала особенно. Волновалась за немого мальчика. И сколько радости было, когда Чебурашка смог его разговорить!

- Мне, как учителю музыки, тема очень близка, - уточняет Елена. - Одно время работала со слабоговорящими детьми. К 8 Марта готовили номер, в котором дети должны произнести пару слов. Родители плакали, когда на утреннике услышали, как малыши разговаривают. Ребята тоже были счастливы, что у них получилось.

### ЯНТАРНЫЕ УШИ, БОКА ПЛЮШЕВЫЕ

Как началось увлечение чебурашками? Стартом можно считать покупку игрушки на железнодорожном перроне. Сшитого вручную ушастика купили для годовалой дочки. Постепенно мультяшных героев становилось больше, коллекция разрасталась.

Год назад в коллекции Яцко насчитывалось девяносто чебурашек. За это время, если



ИД «Беларусь сегодня»

считать значки, книги, календары, украшения, она увеличилась в 2,5 раза - сейчас примерно 250 персонажей. В том числе благодаря тому, что многие узнали о необычном увлечении учительницы. Чтобы не запутаться в чебурашках, к каждому пришивает бирку и заносит в картотеку.

Собрание «чебурашечников» разрослось настолько, что пришлось нести его в школьный музей «Спадчына».

- Готовили с учащимися работу о чебурашках, и я решила показать армию любителей апельсина. Дети были в восторге! Чебурашки получили постоянную прописку. Дома хранятся только новинки и хрупкие изделия. Например, янтарный из Калининграда. Когда выйду на пенсию, хочу открыть музей в Гомеле.

Но самый дорогой сердцу Елены экспонат пока живет в другой стране.

- На снимке мне пять лет, я обнимаю Чебурашку, - показывает фотографию учительница. - Игрушка принадлежала моей тете. Через некоторое время она переехала в Питер и забрала ее с собой. Договорились: она приедет в гости к нам в Беларусь и привезет мне его. А я мужу пообещала, что на этом поставлю в чебурашкиной истории точку. Но, пожалуй, слухавила: вряд ли уже остановлюсь.