

## ИЗОБРЕТЕНИЯ



### ПРОЕКТ НЕДЕЛИ

В областной столице началась реализация проекта «Карманные парки». Его цель - преобразовать земельные участки с расселенными многоквартирными домами в удобную и комфортную городскую среду. Один из первых подобных парков появится вблизи дома № 60 на улице Карла Маркса. Там сделают освещение, установят скамейки и качели, высадят ель.

# В мороженом из свеклы не хватает кислинки, а из брокколи - чеснока

«Сделать мороженое с маракуйей легко, а вы попробуйте создать вкусный десерт с наполнителями из наших дешевых северных овощей: моркови, свеклы, тыквы, капусты, кабачков», - делится преподаватель Вологодской ГМХА Елена Неронова. Вместе со студентами она уже разработала уникальные рецепты и теперь пытается внедрить их в массовое производство.



Участники проектной группы: Анастасия Скородумова, Елизавета Мякушкина и Екатерина Христенко (слева направо).



Сергей Юров



Ольга БУРЧЕВСКАЯ  
burchevskaya@krassever.ru



### ДЕГУСТАЦИЯ

- На третьем курсе у нас была дисциплина «основы проектного управления». Нам предложили разработать свои проекты - придумать новый продукт. Кто-то решил создать рыбные шарики, кто-то - оригинальный творожок. Ну а мы своей командой взяли за овощное экзотическое мороженое для приверженцев здорового питания и любителей необычных вкусов, - вспоминает студентка Вологодской государственной молочнохозяйственной академии Елизавета Мякушкина.

За основу мороженого проектная группа взяла базовую смесь - сливки, сухое и обезжиренное молоко, осталось выбрать особый наполнитель. Картошку, репу и редьку будущие технологи отменили сразу. А вот с другими овощами стали экспериментировать - пробовали разные сочетания, чтобы было полезно и аппетитно. В итоге удалось разработать семь видов овощного мороженого: с кабачком, морковью, свеклой, тыквой, брокколи и цветной капустой. Студен-

ты без усталости доводили их до вкуса: меняли пропорции, проводили дегустации - угощали родных и знакомых, однокашников, гостей научной конференции в академии, участников молочного форума в Вологде. Все отзывы брались на карандаш.

Свой проект команда удачно защитила и по рекомендации экспертов подала заявку на региональный конкурс «Умник» Фонда содействия инновациям. А дальше был финал, заслуженная победа и грант в размере 500 тысяч рублей. Этой весной эксперимент возобновился. На выигранные средства ребята приобрели в том числе новое оборудование - фризер. Когда он заменил бытовую мороженицу, консистенция лакомства сразу стала лучше.

- В нашем холодном десерте мы используем только природный сахар: мед и сухофрукты (курагу, чернослив, изюм). Правда, по многочисленным просьбам пробуем добавлять и подсластители природного происхождения, - делится научный руководитель проекта, доцент кафедры технологии и молочных продуктов Елена Неронова. - Сейчас мы сосредоточились на трех видах мороженого: тыквенно-медовом, а также свекольном с морковным пюре, черносливом, яблочным и лимонным соком. А еще одно мороже-



Тыквенно-медовое мороженое уже нашло своих поклонников.



Научный руководитель проекта Елена Неронова.

ное соленое, в его состав входит брокколи и цветная капуста. Рецепт еще дорабатывается, шлифуется - это не быстро. Зато себестоимость нашего продукта выходит небольшая - порядка 35 - 40 рублей за сто граммов.

Отзывы об овощном мороженом студенты слышали самые разные: от полного восторга до «фу-у» и сморщенного носа. Все на любителя, предупреждают разработчики: кто изначально не любит брокколи, вряд ли оценит и лакомство с капустой. Хотя, если полить его сиропом (к примеру, гранатовым или кленовым), вкус изменится радикально.

- Конструктивную критику мы только приветствуем, - говорит Елена Неронова. - То же мороженое из свеклы (кто-то в шутку назвал его «замороженным борщом») заиграло новым вкусом, когда мы по совету дегустаторов добавили в него кислинку - лимонного сока. А недавно мой знакомый, попробовав мороженое из брокколи, сказал, что в нем не хватает чеснока. Все эти отзывы очень ценны для нас - они наталкивают на свежие мысли.

Необычным овощным десертом студенты ГМХА уже удивили министра сельского хозяйства РФ Оксану Лут во время ее недавнего визита в Вологду. «Это интересно!» - отметила она, посоветовав внедрять новинки в про-

мышленность. Ребята только за, они делают ставку на молодежь и спортивные клубы: ценителям ЗОЖ, контролирующим свой вес и содержание жиров в продуктах, такое мороженое, скорее всего, «зайдет». Местные производители уже знакомы с идеей - есть шанс выпустить пилотную партию. Заинтересовалась новинкой и сеть магазинов здорового питания. Хочется, чтобы овощное мороженое производилось под маркой «Настоящий вологодский продукт», говорят разработчики. Ну а если предприятия нашей области откажутся, они готовы сотрудничать с другими регионами страны. Благо задумок у ребят много, к примеру делать холодный десерт с вареньем из одуванчика, томатами и базиликом, морской капустой.

К слову, продегустировать необычное лакомство довелось и представителям СМИ. Фотограф «КС» Сергей Юров приятно поразило тыквенно-медовое мороженое, а автору этих строк больше пришлось по вкусу свекольное. А вот, отведав капустного десерта, я даже ойкнула - настолько необычным оказался вкус. Признаюсь, первую ложку я проглотила с трудом, а потом вошла во вкус и облила стаканчик. Что-то в этом точно есть - я бы такое мороженое покупала и ела. Много и часто. И даже без чеснока. **КС**



### СПРАВКА

В разных странах можно найти оригинальные вкусы мороженого. К примеру, в Китае его делают даже из гороха, бобов и кукурузы. В Японии можно попробовать холодный десерт с добавлением чернил осьминога или угля (обожженных остатков кокосовой скорлупы), а для экстремалов японцы даже производят мороженое с ядом щитомордника - одной



из самых опасных змей. На Филиппинах туристам предложат холодное лакомство из крокодилийх яиц, а в Шотландии - из молотого бараньего сердца, печени и легких, смешанных с луком, толокном и салом. Эти ингредиенты дополнительно приправляют и готовят в бараньем желудке, делится agroclasses. svoevagro.ru.