



## БИЗНЕС С ДЫМКОМ



На страницах нашей газеты мы стараемся регулярно рассказывать о тех, кто воспользовались господдержкой, заключил социальный контракт и начал своё дело. Успешным опытом реализации программы «Содействие» с нами поделилась Дарья Стоколясова.

А началось всё с того, что ещё восемь лет тому назад они вместе с мужем решили приготовить деликатесы горячего копчения в домашних условиях.

– Пока из подручных материалов супруг мастерил примитивную коптильню, я тем временем перелопатила весь интернет в поисках рецептуры. Мясо получилось с уникальным вкусом, цветом и ароматом, а внутри осталось сырым. Я расстроилась, но не отчаивалась, прекрасно понимая, что для достижения любой цели необходимы знания, терпение и труд, а в нашем случае, ещё и профессиональное обо-

рудование, которое стоит немалых денег, – делится девушка.

Она была уверена, что при желании все получится, и настойчиво шла к намеченной цели. Накопив немного денег, Стоколясовы купили небольшой коптильный шкаф. Даша – мама троих детей, и весь её день расписан по минутам: надо приготовить завтрак, обед, ужин, покормить, постирать, убрать, погулять с детьми, и тем не менее, она умудрялась постоянно что-то экспериментировать.

– Даже не думала готовить на заказ, а тем более, что небольшое домашнее хобби перерастёт в семейный цех. С большим удовольствием мы угощали деликатесами родных, друзей, знакомых, и в итоге сработало «сарафанное радио». Мне начали звонить, писать в социальных сетях. Стали появляться первые клиенты. Судя по их отзывам, освоить технологию приготовления копчёностей мне удалось. Но вот уверенности в том, что ми-

ни-коптильня выдержит такой наплыв работы, не было. А потом решила – коль людям из всего разнообразия мясной продукции, представленной в магазинах, хочется неповторимой, почему бы их не порадовать, – рассказывает Дарья.

Начинающему мастеру пришлось многое перепробовать, пока не добилась своей особой рецептуры. Непосредственно перед процессом копчения, чтобы продукт приобрёл насыщенный вкус, его нужно хорошо просолить, причём маринад для сала, мяса птицы и свинины готовится разный. Теперь Дарья точно знает, что для курицы лучше не использовать лавровый лист, а вот для сала эта специя хорошо подходит. У предпринимателя часто спрашивают использует ли она при копчении жидкий дым.

– Я никогда не скрывала, что красивый золотистый цвет продукт получает благодаря натуральной щепе. Сейчас мы используем грушевую, а в маринад ничего, кроме соли, сахара, кориандра и лаврового листа, не добавляем.

Весь процесс до недавнего времени проходил на небольшой семейной кухне. Надо понимать, насколько это было неудобно: и домохозяйкам здесь готовить, и мясо разделять, и рассол разливать по ёмкостям. Но и это не самое главное, что беспокоило хозяев. Со временем коптильный аппарат стал выходить из строя, так как совершенно не был рассчитан на производственные масштабы.

– Приближался Новый год, и люди стали активно интересоваться, сколько и чего можно заказать к празднику. Принимая сырьё, мне пришлось составлять списки и распределять заказы, потому как за один раз могли закоптить не больше восьми куриных тушек. Да и техника была на грани серьёзной поломки. Ну, думаю, праздники отбудем и, наверное, не суждено мне больше заниматься тем, что очень нравится и получается, – вспоминает хозяйка.

Большим подспорьем в решении этого вопроса и настоящим подарком к Новому 2024 году стал соцконтракт, на средства которого Дарья приобрела: коптильный вялочный шкаф, термодымовую камеру, дегидратор, холодильный шкаф, ручной посоло-

ный иньектор для мяса и рыбы, специи, мешочки для копчения, пакеты в ассортименте, профессиональные ножи, производственные столы и мойку. Супруг построил отдельное помещение для работы.

– Я очень благодарна за такую помощь нашему губернатору В.В. Гладкову, его программе «Содействие», которая для многих семей является дорожной картой по улучшению финансового положения. Конечно же, я безмерно счастлива, что рядом со мной настоящая опора и поддержка – мой муж Александр. В реализацию этого проекта он вложил физическую помощь (за короткие сроки построил и отделал помещение) и оказывал мне моральную поддержку на всех этапах создания собственного дела. Хотелось, чтобы в нашем семейном деле больше не было таких ситуаций, от которых бы опускались руки. У нас есть желание развиваться и делать что-то новое, – подводит итог нашей встрече собеседница.

Новшества не заставили ждать, уже после реализации социального контракта Дарья закупила необходимое оборудование и прошла авторский курс по изготовлению домашней колбасы. Уже мастерски делает три вида колбасы: свиную, свино-говяжью, куриную с сыром пармезаном. Услуги горячего и холодного копчения и колбасы в «Коптильном доме» производятся исключительно из сырья клиента.

Дарья постоянно углубляет свои знания, много читает и консультируется со специалистами из других городов, и не исключено, что скоро она порадует земляков новыми кулинарными изысками. Теперь у неё для этого есть домашний мини-цех.

Напомним, что социальные контракты позволяют людям, попавшим в сложное финансовое положение, получить материальную поддержку от государства взамен выполнения определенных обязательств по её расходованию.

Решая вопрос с непростой жизненной ситуацией, волоконовцы получают хорошую работу, запускают собственный бизнес, развивают личное подсобное хозяйство, проходят профессиональное обучение или повышают свою квалификацию.

**Анна ШЕВЧЕНКО**  
Фото автора.

### ПОДДЕРЖКА СРЕДНЕГО И МАЛОГО БИЗНЕСА

**Белгородский фонд поддержки предпринимательства будет выдавать кредиты под 1 % годовых.**

Представители пострадавшего от обстрелов малого и среднего бизнеса смогут получить кредит до 3 млн рублей.

Накануне губернатор Вячеслав Гладков встретился с белгородскими предпринимателями, чтобы обсудить условия ведения бизнеса в нынешней оперативной обстановке.

«Последние три недели были тяжёлыми для Белгорода, Белгородского района, Грайворонского округа, в том числе для малого и среднего бизнеса. Особенно сложно приходится предпринимателям, которые заняты в сфере услуг. В целом масштабы ущерба нужно ещё правильно оценить, но вместе мы должны прийти к пониманию, в каком направлении двигаться», – отметил глава региона.

Губернатор рассказал о мерах, которые власти предпринимают для восстановления пострадавшего от обстрелов бизнеса, а также компаний, потерявших выгоду из-за ограниченных условий работы.

По его словам, в понедельник, 1 апреля, состоится ещё одна встреча с предпринимателями, представителями банков, налоговой и регионального министерства имущественных и земельных отношений.

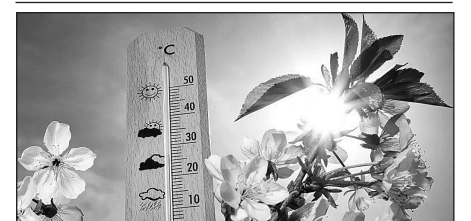
«Постараемся ещё раз рассказать о тех формах поддержки, которые существуют. Если какого-то инструментария не хватит, конечно, будем стараться максимально оказать помощь, сделать всё, что в наших силах. Если этих сил будет недостаточно, будем обращаться в федеральный центр», – подчеркнул Гладков.

Глава региона сообщил, что Фонд поддержки малого и среднего бизнеса Белгородской области с сегодняшнего дня начнёт принимать заявки и выдавать кредиты до 3 млн рублей под 1% годовых тем предпринимателям, которые пострадали от участия в обстрелах ВСУ. Пока на эти цели выделили 50 млн рублей.

Подробную информацию можно узнать по телефону: 8 (4722) 38-09-29.

[belpressa.ru](http://belpressa.ru)

### ● ПРОГНОЗ ПОГОДЫ



**Среда, 3 апреля** – облачно с прояснениями, днём +17°C, ночью +10°C

**Четверг, 4 апреля** – облачно, возможен дождь, днём +13°C, ночью +6°C

**Пятница, 5 апреля** – облачно, с прояснениями, днём +12°C, ночью +5°C

**Суббота, 6 апреля** – малооблачно, днём +15°C, ночью +1°C



# Уважаемые читатели, подписчики и посетители сайта!

Если Вас интересует **полная электронная версия газеты** (включая рекламу и программу) в формате PDF, вы можете приобрести её у нас на сайте - (<https://october31.ru>) всего за **35 рублей**.

Здесь же можно подать объявление или подписаться на районную газету

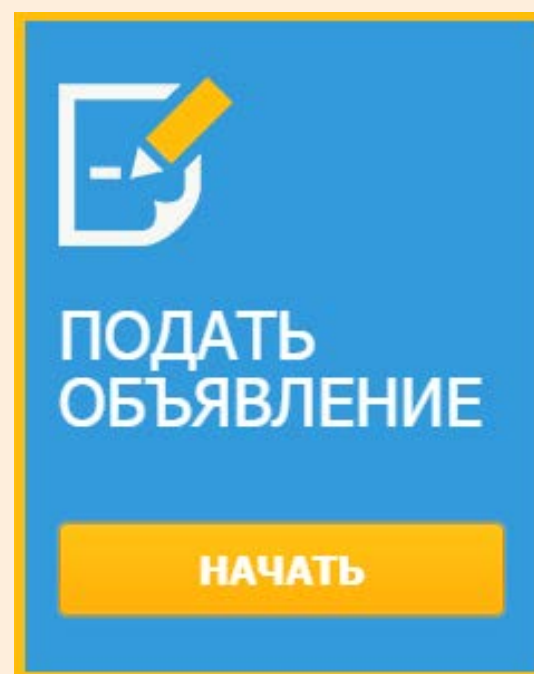
**СЕТЕВОЕ ИЗДАНИЕ ВОЛОКОНОВСКОГО РАЙОНА**



**В правом верхнем углу сайта установлен модуль**

кликаем на кнопку **Начать**,  
выбираем рубрику **«ПОДПИСКА НА ГАЗЕТУ»**,  
а затем раздел **«Купить 1 номер PDF»**

Все, что вам нужно сделать:  
**указать нужный номер издания**  
**и ваш электронный адрес**,  
на который мы вышлем полный номер  
газеты в электронном виде



Сервисом можно пользоваться **24 часа в сутки**,  
в любом удобном месте, где есть Интернет.

Способы оплаты разные: пластиковые карты Банков России,  
электронные деньги (**WebMoney, Яндекс деньги, Qiwi кошелек**) или лицевой  
счёт мобильного телефона (**МТС, Мегафон, Билайн, Теле2, РосТелеком**).