

# Соевая "корова"

- Мне вчера мой Саянчик чуть было сковороду с ужином на голову не одел. Приготовила ему соевый гуляш. Раскусил! Помпнит вкус мяса!

Этот невольно подслушанный в переполненном автобусе женский диалог повлиял на мое отношение к продуктам из сои.

Поэтому, следуя по заданию редакции, в МУ "Центр социального обслуживания", где 25 декабря произошла презентация производства соевого молока, я уже ощущал во рту лекарственный вкус напитка для тяжелобольных людей. И каково же было мое удивление, когда приглашенным предложили целый стол яств, состоящих не из каких-то заморских кушаний, а привычных блинчиков, котлет,пельменей, всевозможных салатов, сыра, йогурта и, наконец, самого молока. Как оказалось, все эти продукты изготовлены на основе сои, соевого молока и окары (что-то типа творога), образующейся при изготовлении молока из соевых бобов. По вкусу все это мало чем отличалось от привычной пищи.

- В том-то и дело, что прежде предлагались продукты из сои, сделанные в США или Японии, со специфическим вкусом. У большинства людей, привыкших к традиционной русской кухне, это вызывало неприятие. Использование сои в таких блюдах в корне меняет дело, - пояснил руководитель научно-исследовательского центра медицинских программ Регио-

нального фонда содействия внедрения социальных инноваций, кандидат медицинских наук А.В. Котровский, прибывший из Москвы.

Надо сказать, презентация собрала весьма представительный состав гостей, включая зам. главы администрации В.А. Дудина, главного санитарного врача города А.М. Холкина, заведующих отделами администрации С.Н. Тезикова и Н.С. Спирина, представителей ЦГБ, общественного питания, комитета по делам молодежи и даже гостей из Самары и Новокуйбышевского "Центра поддержки предпринимательства".

Инициатором этого мероприятия явился директор МУ "Центр социального обслуживания" И.В. Кулагин, поддержавший предложение предпринимателя И.Р. Малаховой организовать на базе центра мини-производство соевого молока. Для этого была выделена часть помещения столовой центра, где и было смонтировано компактное оборудование, состоящее из трех небольших аппаратов - конверсионная продукция одного из предприятий оборонной промышленности.

После того как В.А. Дудин разрезал традиционную ленточку на входе, Ирина Ростиславовна объяснила, что технологический процесс идет минут 40. За 8 часов работы можно изготовить до 400 литров молока. Стоимость такой продукции - в два раза ниже стоимости на-

турального молока. Все оборудование обслуживает один человек. Производит в области всего два таких мини-производства: в Тольятти и Чапаевске.

- Почему мы выбрали такое производство для Чапаевска? - пояснила И.Р. Малахова. - Прежде всего потому, что это экологически неблагополучный город, где большое количество социально незащищенных людей, не имеющих возможности приобретать дорогостоящие лекарства и поддерживать здоровый образ жизни. Соевое молоко и окара - очень полезные и доступные всем продукты питания, способствующие оздоровлению людей.

Научное обоснование этой темы продолжил А.В. Котровский. В условиях сложной экологической ситуации, в чем Москва не уступает Чапаевску, человек ежедневно теряет из организма 100 граммов белка. Чтобы его восполнить, надо съесть 700 граммов бескостного мяса. Поэтому белка в организме не хватает у большинства населения России. А в бобах сои есть растительный белок, к тому же не содержащий холестерина, зато способствующий выводу его из организма, улучшающий работу мозга и т.д. и т.п. Проще говоря, продукция из сои вполне может заменить мясо. А при таких болезнях, как атеросклероз, сахарный диабет, гипертония, артрит, хронический холецистит, гепатит, вообще рекомендуется в качестве не только профилактического, но

и лечебного средства.

Причем в XIX и в первой половине XX века соевые продукты широко применялись в России. Но в 50-е годы, когда в СССР пошла "мода" на кукурузу, она постепенно вытеснила сою с российских полей. Вместе с этим в стране стали забывать об этих продуктах, хотя рецепты русской народной кухни содержат множество блюд из сои.

- Когда мы взялись за осуществление этого проекта, то думали прежде всего о социально незащищенной категории горожан. Именно они первыми получают продукцию нового производства, - поделился своими планами директор центра И.В. Кулагин, инициативу которого поддержали и Департамент социальной защиты Самарской области, и администрация города. - Соевые продукты будут получать 30 малоимущих пенсионеров, которых наш центр обслуживает бесплатно, медико-социальный центр в Нагорном поселке. Думаю, что люди сами сделают выбор.

Одобрение новому проекту высказал зам. главы администрации В.А. Дудин: "Для нашего города это пойдет на пользу".

С таким мнением согласились все присутствовавшие на презентации. Кстати говоря, на профессиональном сленге оборудование, выпускающее соевое молоко, именуется "коровой". Так что остается пожелать "хороших надоев".