**Сеятельские маринованные огурцы «Боярин»**

«Без окон, без дверей, полна горница людей». Ну конечно— огурец. Каждый человек на просторах России без заминки даст ответ на эту загадку. И как при слове «лимон» рот наполняется слюной, так и при упоминании огурца перед мысленным взором возникает зеленый пупырчатый крепыш, вспоминается аппетитный хруст и свежий, ни с чем не сравнимый, весенне-летний запах.

На территории Гигантовского сельского поселения маринованные огурцы производятся не только в каждом доме, но и в обществе с ограниченной ответственностью «Продресурс», которое находится в поселке Сеятель Северный Гигантовского сельского поселения. Благодаря маринованным огурчикам поселение знают по всей России. Предприятие неоднократно выставляло свою продукцию на ярмарке продуктов питания в г.Ростове-на-Дону «Ростов гостеприимный» и занимало призовые места.

Исторически сложилось так, что огурцы стали самым популярным продуктом для маринования. На Руси огурец появился во времена Ивана Грозного в ХVI веке. Изначально его вкус сочли пресным, поэтому стали солить и мариновать. Такой способ помогал сохранить урожай на зиму. На протяжении столетий огурцы готовили в бочках, пока в XVIII не открыли способ закатывания огурцов в банки. И вот уже почти 300 лет банки для маринованных огурцов неизменно пользуются успехом.



Соленые или маринованные огурцы неоднократно упоминаются в произведениях русской литературы. Николай Васильевич Гоголь в поэме «Мёртвые души» упоминает огурец соленый который подавали на обед Чичикову: «....щи с слоёным пирожком, нарочно сберегаемым для проезжающих в течение нескольких недель, мозги с горошком, сосиски с капустой, пулярку жареную, огурец солёный и вечно слоёный сладкий пирожок». «А рабочему человеку без огурчика уж никак нельзя: с огурчиком соленым и хлебца в охотку съешь, и поправиться когда нужно, опохмелиться ….» писал в начале ХХ века Иван Шмелев в книге «Лето Господне».

И действительно, маринованные огурцы «Боярин» ООО «Продресурс» подойдут и на обычный ужин и на праздничный стол. Они готовятся по старинному русскому рецепту, который изначально использовался для минования огурцов на Руси, без добавления консервантов, только из экологически чистых продуктов: выращенные без агрохимикатов огурцы, вода питьевая, соль поваренная пищевая, сахар, уксусная кислота, семя укропа, чеснок. Процесс производства ни чем не отличается от домашнего. Для маринования используется специальный сорт огурчиков – корнишоны. Мойка сырья начинает технологический процесс. В процессе мойки удаляются земля, песок, а также смываются микроорганизмы. Следующим технологическим процессом является инспекция. Это осмотр сырья, отбраковка непригодных по той или иной причине экземпляров (с механическими повреждениями, испорченных, неправильной формы). Далее огурцы укладываются в стерильные банки, заливаются маринадом и стерилизуются. Получается не только вкусная, но и полезная домашняя пища:

- в маринованных огурцах сохраняются практически все полезные микроэлементы;

- влага, которая находится в огурцах, обладает свойствами структурированной воды. Она насыщена кислородом.

- кислая среда препятствует образованию солей кальция, которые оседают на суставах, и являются основой для развития остеохондроза.

Общество с ограниченной ответственностью «Продресурс» открыто в 2008 году. В 2015 году реализован инвестиционный проект по созданию оптово-логистического центра по переработке, хранению и сбыту овощной продукции на базе ООО «Продресурс».

По результатам его реализации:

- введено в эксплуатацию здание консервного цеха площадью свыше 2,0 тыс. кв.м,

- Построено овощехранилище для приема, сортировки и засолки овощей площадью более 2,0 тыс. кв.метров;

- построен склад которой продукции площадью около 2,0 тыс. кв.метров;

- Установлена современная маринадная линия,

- Приобретены упаковочная и этикировочная машины,

- Приобретен автопогрузчик.

 Данный проект позволил обеспечить прочные связи между производителем, поставщиком и потребителем, которые объединены в одну систему, что позволило ускорить товарооборот и сохранить качество продукции. Снижение затрат привело и к снижению рыночных цен при высоком качестве овощной продукции. При этом появилась возможность гарантированного сбыта продукции в больших объемах. Ежегодно ООО «Продресурс» производит и реализовывает более 3 миллионов банок огурцов и помидоров, которые поставляются в Москву для дальнейшего распространения в торговые сети во всех городах России.

