

РЕКОНСТРУКЦИЯ КАФЕ-МУЗЕЯ «ГЖЕЛЬ» БЛИЗИТСЯ К ФИНАЛУ

Утверждены эскизы новых гжельских панно, изготовлены экспонаты будущих музейных экспозиций кафе-музея «Гжель». Во Владимире, на Добросельской, 2 г, о ходе строительных работ доложили автору социального проекта, депутату Госдумы Григорию Аникееву.

РАБОТА НА «ОТЛИЧНО»

Скоро интерьеры кафе-музея украсят новые панно и экспонаты ручной работы, над которыми уже трудятся лучшие художники объединения «Гжель». Именно этой теме было посвящено плановое рабочее совещание, которое провел депутат Григорий Аникеев. Проект реконструкции социального объекта он держит на личном контроле, регулярно выезжая на стройку. Архитекторы и дизайнеры доложили, что основные строительные работы практически завершены, и после установки мебели и оборудования обновленные помещения будут готовы к открытию.

- Проект реализуется в установленные сроки, которые и в дальнейшем нужно жестко выдерживать, - отметил Григорий Аникеев. - Особое внимание прошу уделить качеству проводимых работ, ведь наш объект - социальный, и людям здесь должно быть комфортно. Уверен, что с открытием обновленного кафе мы в полной мере реализуем нашу идею о создании единого музейного пространства, что в комплексе будет работать на просвещение и развитие наших земляков, особенно подрастающего поколения.

После открытия объекта владимирцы и гости города смогут уви-

деть сразу несколько современных произведений искусства, которые гжельские мастера изготавливают специально для новых помещений кафе-музея. Центральное панно в холле будет украшать композиция из полевых цветов. Над созданием этого эскиза трудился владимирский художник Эдуард Солодилов, скоро его рисунок мастера перенесут на плитку. В новом зале на стене появится традиционный пейзаж Владимирского края. Также здесь

будет продолжена тема анималистики: на эксклюзивных изразцах появятся изображения животных нашей местности. Особенно это будет интересно юным владимирцам, для которых и оформляется новый зал кафе, ведь тут планируется проводить детские мероприятия.

Активно идет работа над выставочными экспонатами для наполнения шести новых музейных витрин. Экскурсии, которые и сейчас бесплатно проходят в кафе-музее, будут тематически расширены. Посетителям подробно расскажут о технологии изготовления гжели, о ее видах: традиционной, цветной и с позолотой. О том, как развивался этот народный промысел. Особый раздел



Депутат Госдумы
Григорий Аникеев.

будет посвящен творчеству современных мастеров.

ЦЕНТР ПРИТЯЖЕНИЯ

После посещения экскурсии в кафе можно посидеть за чашкой чая со свежей выпечкой по минимальным ценам. По мнению депутата, важно, чтобы такой приятный и познавательный семейный досуг был доступен людям с любым уровнем дохода.

- Наш музей гжели станет дополнительным центром притяжения для владимирцев, жителей нашей области, для гостей города, для семей, прежде всего, с детьми. Таким образом будет развиваться и внутренний туризм, что, конечно же, является большим плюсом для нашего региона, - уверен Григорий Аникеев. - Красота гжели, ее уникальная история, собранные в нашем музее произведения современных мастеров соединят воедино великое прошлое, настоящее и будущее нашей страны.

Обновленный кафе-музей «Гжель» откроется совсем скоро.



Григорий Аникеев знакомится
с работами художников.



Эскизы панно
в кафе-музее «Гжель».

Реклама

КАЧЕСТВЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ ИЗ КАЧЕСТВЕННОГО СЫРЬЯ

СУЗДАЛЬСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД



ми - поставщиками молока и оно поступает на производство свежим, практически сразу после дойки животных.

Администрация области поставила перед нами серьезную задачу, чтобы предприятие не прекращало работать ни на час, и завод не встал. Сделка завершилась 5 декабря, а 16 декабря мы выпустили первую продукцию. Сейчас ее можно приобрести практически во всех продуктовых магазинах города (кроме сетевых) и в некоторых населенных пунктах Суздальского района, заключены 73 договора с торговыми точками. Завод производит молоко 3,2 и 2,5% жирности в пакетах, отборное - в бутылках, сливки 10% жирности, сметану 20 и 15% жирности, «Снежок» и йогурты в бутылках и в картонной упаковке. Мы восстановили производство кефира, его в Суздале последнее время не делали. В планах наладить производство творога и масла. Если говорить о цене, то понятно, что 100% натуральные продукты не могут стоить очень дешево. Но продукция нашего молокозавода вполне доступна для покупателей.

При заводе открыт магазин, где молочные продукты можно приобрести по ценам производителя. Мы очень надеемся, что продукция Суздальского молочного завода займет достойное место на столах жителей города и района.

Галина ФИРСОВА.

**УВАЖАЕМЫЕ РАБОТНИКИ
ООО «СУЗДАЛЬСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»,
ЖИТЕЛИ ЗЕМЛИ СУЗДАЛЬСКОЙ!
СЕРДЕЧНО ПОЗДРАВЛЯЮ ВАС
С НОВЫМ ГОДОМ И РОЖДЕСТВОМ!**

В новогодний праздник мы с верой и надеждой смотрим в будущее. У нашего коллектива есть большой потенциал для реализации новых перспективных проектов. Уверен, что этот потенциал в наступающем году позволит нам добиться больших успехов.

Желаю всем жителям Суздаля и Суздальского района всего самого доброго: здоровья и счастья, благополучия и стабильности, уверенности в будущем!
Александр ТРУТНЕВ, генеральный директор
ООО «Суздальский молочный завод».

Реклама

ЗАО «Суворовское» Суздальского района возглавляет Сергей Трутнев. Генеральным директором ООО «Суздальский молочный завод» стал его брат, экс-директор департамента сельского хозяйства администрации области Александр Трутнев. СПК «Шихобалово» входит в число передовых агропредприятий России, ЗАО «Суворовское» - одно из крупных и успешных сельхозпредприятий Суздальского района. Сохраняя традиции, создавать новое - в этом видят акционеры и новое руководство завода главную задачу коллектива.

Суздальский молочный завод всегда радовал покупателей качественной, разнообразной, вкусной и полезной для здоровья продукцией. Традиции высокого качества молоч-

ных продуктов намерены продолжать и нынешние владельцы перерабатывающего предприятия.

«Мы будем производить продукцию только из натурального свежего коровьего молока высшего сорта без каких-либо добавок. Позиция акционеров и моя позиция - выработка качественной продукции из качественного сырья, - говорит Александр Трутнев. - Мощность завода позволяет перерабатывать до 100 тонн в сутки. Соответственно, если сложить мощности СПК «Шихобалово» и ЗАО «Суворовское» примерно столько и получается. Важно, что сырье от производителей молока поступает только высшего сорта. Еще один большой плюс - завод находится рядом с хозяйства-